

Kajmak

Kajmak je mliječni proizvod koji ima okus i čvrstoću između sira i maslaca, mekane, kremaste konzistencije i blago kiselog ukusa.

Pravi kajmak se proizvodi samo ručno, u krajevima sa nižim temperaturama i čistim zrakom.

Tradicionalno se proizvodi u Mongoliji, planinskim krajevima Bugarske, Srbije i Bosne.

Cjeli postupak proizvodnje započinje zagrijavanjem kravljeg mlijeka.

Kuhano mlijeko se razlije u niske posude te se hladi.

Za vrijeme hlađenja se na vrhu stvara pokožica koja se sa vremenom stvrđava.

Obično nakon 12-14 sati, se sa vrha skine stvorena korica, osnova svakog kajmaka.

Ta korica se odvoji od mlijeka, potom slaze u drvene kačice, (male bačvice) te se slojeito suho soli, znači red korice, red soli.

Vrijeme sazrijevanja je obično 30-60 dana pri konstantnoj temperaturi od 14-18 stupnjeva.

Najveći problem pri proizvodnji kajmaka je nečisti zrak dok se mlijeko hladi u plitkim otvorenim posudama.

Tajna dobrog kajmaka je u temperaturi mlijeka, temperaturi okoline, kao i njihovom međusobnom omjeru.

Za kilogram kajmaka je potrebno 12 - 14 litara mlijeka.

Kajmak u kuhinji

Mlađi kajmak je blažeg okusa, dok je stariji intenzivnijeg, jačeg okusa i žućkaste boje.

U kuhinji se koristi bilo svjež ili kao dodatak pri spremanju tradicionalnih jela sa roštilja (punjena pljeskavica) ili kao prilog uz mesna jela.

www.moja-kuhinja.com