



MPUMALANGA YOUTH SHOW / MPUMALANGA JEUGSKOU

PRESENTS / BIED AAN

NATIONALS / NASIONAAL 2024

**DAIRY PRODUCTS/SUIWEL BEREIDING**

**RECIPES / RESEPTTE**



# SENIORS

## MASCARPONE KAAS

### BESTANDDELE

250ml	Room
1,25ml	Wynsteensuur



### METODE

1. Verhit die room in 'n dubbel koker tot 85° C.
2. Voeg die helfte van die wynsteensuur by en roer vir 'n paar minute. Die mengsel sal stadig verdik in 'n room korrelrige konsistensie, met klein stukkes wrongel. As die wrongel nie koaguleer nie, voeg 'n klein bietjie meer van die oorblywende wynsteensuur by en roer dit vir 5 minute langer. Wees versigtig om nie te veel wynsteensuur by te voeg nie, 'n korrelige tekstuur sal tot gevolg hê.
3. Voer 'n vlekvrige staalkolander uit met 'n dubbele laag bottermoeselien. Skep die wrongel in die vergiettes en dreineer vir 1 uur.
4. Plaas die mascarpone kaas in 'n bedekte houer en verkoel.

# MOZZARELLA KAAS



## BESTANDELE

5ml	sitroensuur
1,9L	Volroom melk
62,5ml	Koue water
1ml	Vloeibare rennet (verdun in 62,5ml ongechloreerde water)
2,5 ml	Kaas sout

## METOOM

1. Voeg die sitroensuur by die melk en meng deeglik.
2. Verhit die melk tot 31° C. Die melk sal begin dik word en stukke vorm.
3. Roer die verdunde rennet liggies by met 'n op- en afwaartse beweging, en hou aan verhit totdat die temperatuur 41 ° C bereik. Dit sal slegs 'n paar minute duur.
4. Die wrongel moet soos dik joghurt lyk. As die wei nog melkwit is, wag nog 'n paar minute.
5. Skep die wrongel uit met 'n gaatjieslepel en sit in 'n mikrogolfbare bak. Druk die wrongel saggies met jou hande en gooi soveel wei as moontlik af. Behou die wei.
6. Mikrogolf die wrongel vir 1 minuut hoog. Meer wei sal uit die wrongel uit kom. Dreineer weer alle ekstra wei. Werk die kaas vinnig met 'n lepel of jou hande en vorm dit in 'n bal totdat dit koel genoeg is om aan te raak. (Dra rubber handskoene, die kaas moet amper te warm wees om aan te raak voordat dit sal rek.)
7. Mikrogolf nog twee keer vir 35 sekondes elk. Werk die kaas na elke verhitting in 'n bal totdat dit koel genoeg is om aan te raak. Dreineer elke keer alle oortollige wei.
8. Knie vinnig soos brooddeeg totdat dit glad is. Sprinkel die sout oor, indien verkies, terwyl jy knie en strek. As die kaas soos taffy strek, is dit klaar. As dit breek, moet die wrongel weer verhit word.
9. As die kaas glad en blink is, is dit gereed om te eet. Alhoewel hierdie mozzarella die beste dadelik geëet word, bedek dit en bêre dit as jy moet wag, en bêre dit in die yskas.

# FETA KAAS

## BESTANDELE

- 1,9L Volroom melk
- 1/2 pakkie Direkte set mesophilic starter
- 1,25ml Vloeibare rennet
- 15ml Kaas sout
- 83ml Kaassout (vir die pekelwater)
- 1,9L Water vir die pekelwater
- 1 Knippie Kalsiumchloried (verdun in 62,5ml water)



## METODE

1. Verhit die melk tot 30° C. Voeg die starter by en roer om te meng. Bedek en laat die melk vir 1 uur ryp word.
2. Voeg die verdunde rennet by en roer liggies met 'n op en af beweging vir 'n paar minute. Bedek en laat stol by 30° C vir 1 uur.
3. Sny die wrongel in blokkies van 1,3 cm. Laat toe om ongesteurd te stol, vir 10 minute.
4. Roer die wrongel liggies vir 20 minute.
5. Giet die wrongel in 'n vergietes uitgevoer met kaasdoek. Bind die hoeke van die kaasdoek in 'n knoop en hang die sak oor die wasbak om ure lank te dreineer.
6. Maak die sak los en sny in blokkies van 2,5 cm x 2,5 cm. Sprinkel die blokkies na smaak met die sout.
7. Maak die pekelwater en plaas die blokkies in die pekeloplossing en bêre in die yskas.

**LET WEL:** as u wrongel nie stewig genoeg is om maklik te sny nie, voeg die verdunde kalsiumchloried volgende keer by die melk voordat jy die starter byvoeg.

# JUNIORS

## YOGHURT KAAS

### BESTANDDELE

- 1L Vars gewone joghurt
- 500ml Olyfolie
- 1x Sprig origano blare
- 2x heel knoffel huisies geskil

Kruie is opsioneel



### METODE

1. Laat die joghurt by kamertemperatuur 22° C kom.
2. Giet die joghurt in 'n vergiettes wat met bottermoseliendoek uitgevoer is. Bind die hoeke van die moeselen in 'n knoop en hang die joghurt vir 12 - 24 uur by die wasbak, of totdat die joghurt opgehou het om te drup en die gewenste konsistansie verkry is.
3. Haal die kaas uit die sak. Voeg die sout en/of die kruie na smaak by.
4. Sit die olyfolie, takkie origano en knoffelhuisies in 'n gesteriliseerde konsolepot.
5. Skep balletjies kaas en plaas in die olyfolie.
6. Berg in die yskas.



## QUESO BLANCO

### BESTANDDELE

1,9 L Volroom melk

31,25ml Asyn (appelasyn kan gebruik word)



### METODE

1. Verhit die melk direk in 'n groot pot tot tussen 85° C - 88° C, en roer gereeld om verskroeiing te voorkom.
2. Voeg die asyn stadig by, 'n bietjie op 'n slag, totdat die wrongel en die wei skei. Jy kan die temperatuur tot 93 ° C verhoog om minder asyn te gebruik en 'n suur of suur smaak in jou kaas te vermy. (Moenie kook nie, want kook sal 'n gekookte geur gee.)
3. Giet die wrongel en die wei in 'n kolander wat met bottermoeselien uitgevoer is. Bind die hoeke van die moeselien in 'n knoop en hang die sak vir 'n paar uur om te dreineer, of totdat die kaas die gewenste konsistansie bereik het.
4. Haal die kaas uit die moeselien plaas in 'n houer en verkoel.

# JUNIOR - JUNIOR

## BOTTER

### BESTANDDELE

500ml	Vars room
1x	Gesteriliseerde Consul bottel
5ml	2% sout



### METODE

1. Sit die room in die bottel en skud totdat die botter uit die water skei.
2. Dreineer die vloeistof af.
3. Spoel die botter met skoon koue water af.
4. Geur met die 2% sout na smaak.

## **INSTRUKSIES**

### **JUNIOR – JUNIOR**

- Elke leerder moet 1 gewone botter en enige 2 gekeurde botter maak.
- Die botter moet saam met koekies of brood bedien word.

### **JUNIORS**

- Deelnemers sal die kaas op 'n kaas bord bedien met enige soort koekies, brood, pesto ens.

### **SENIORS**

- Sit die kaas op 'n kaas bord voor met enige soort koekies, brood, pesto ens.
- Die fetakaas moet in 3 geure wees. 'n Gewone feta, swartpeper en kruie.
- Leerders kan hul kreatiwiteit met die kaas gebruik, soos byvoorbeeld om die mozzarella te diepvet braai.