

Сүт және сүт өнімдері



Сүт – күрделі құрамды биологиялық, организмге 95 – 98 % — і сіңетін, крем реңді ақ түсті және өзіне тән тәтті жағымды дәмді сұйықтық.

Сүт- барлық жастағы адамдар үшін жұғымдылығы жоғары оңай сіңетін өнім 100грамм сүтте іграммға жуық ақуыз, 3,2грамм эмульгацияланған оңайсіңетін май болады



Сары май – сиырдың, ешкінің, қойдың сүтінен алынады. Сары май ірі қараның не серкенің терісінен тігілген саба, торсықта не ағаш күбіде дайындалады. Шикі сүттен ұйыған айранды, қатықты, кейде іріген сүт пен шикі сүттің өзін сабаға не күбіге құйып айранды, қатықты, кейде іріген сүт пен шикі сүттің өзін сабаға не күбіге құйып әбден толған кезде піседі. Іркіттің пісуі жеткен кезде май ыдырап бөлек шығады. Бірден екі-үш қабат мәрліге салып, бүктейді де қолымен сығымдап майды сүзеді.



Айран – ұйытылған сүт. Оны қаймағы алынбаған сүттен де, қаймағы алынған сүттен де ұйытуға болады. Ол үшін сүтті 5-10 минут қайнатып, қанжылым қалыпқа түскенше суытады. Содан соң ұйытқы (ашытқы) қосып араластырады да, ыдысты жақсылап бүркеп тастайды. Ол 1-2 сағат аралығында ұйып болады. Ұйыған айран ашып кетпеуі үшін оның бетін ашып, салқын жерге қойып қояды.



Балқаймақ – шұңғылдау ыдысқа микі қаймақ не кілегей кұйылады. Ол баяужанып жатқан отқа қойылып, бетіне майы шыққанша араластыра отырып пісіреді. Әбден қайнаған кезде үстіне құмшекер себіледі, бал салынып, ұн қосылады. Содан соң қоспаны дастарханға әкеле беруге болады. Ол көбінесе дастарханға шаймен бірге беріледі.




Уыз – жаңа төлденген малдың желініне жиналатын қою сүт. Уыз «сары уыз», «ақ уыз» болып екіге бөлінеді. «Сары уыз» қою әрі желім сияқты жабысқақ болады. «Ақ уыздың» өңі сары уызға қарағанда ақшыл және сұйық болып келеді. Сары уызды төлдің өзіне емізіп, ақ уызды сауып алып пайдаланады.



Шұбат түйе сүтінен әзірленеді. Бұл әрі сусын, әрі тағам. Өйткені бие сүтіне қарағанда түйе сүті өте майлы келеді. Оның емдік қасиеті де бар. Шұбатты ашыту технологиясы қымызды ашытуға қарағанда оңай. Өйткені оны бір қорландырып алса, одан әрі ешқандай ашытқысыз аши береді. Қымыз секілді мезгіл-мезгіл пісіп отырудың да қажеті жоқ. Тек кісіге құйып берердің алдында аздап шайқап-шайқап жіберсе, ол жақсы араласып, көпіршігі азаяды.

Шұбат құйылған ыдыстың тығынын алып немесе местің пұшрпғын шешіп, газын шығарып отыру керек. Әйтпесе тығынды ұшырып, месті ісіндіріп жібереді.





**Назарларыңызға
рахмет!**