

Kaese-seminar, Teil 1 Benötigtes Material

Kategorien: Grundlagen, Informationen

Zutaten für: 1 Rezept

Kaese

Anleitung:

Nun zuerst zu den Geräeten. Es sind Dinge die es im Haushalt bereits gibt, oder die man sich selber herstellen kann. Wenn dazu eine besondere Tips braucht kann ich ihm helfen. Nm an mich genuegt, ihr bekommt bestimmt Antwort. ~ 2 Liter-Topf mit Waermeumantelung (Wolldecke die nicht flust oder aus Waermedaemmaterial, was ihr halt habt. Ich bevorzuge Wolldecke. da ich dort dann immer mehrere Toepfe unterbringe) ~ Thermometer bis 90 GradC Celsius (Joghurtthermometer ist hier gut fuer) ~ gelochte Schoepfkelle ~ Plaetzchenheber als Schneidmesser (ich habe ein altes grosses Messer einfach stumpf gemacht, das braucht man, damit der Topfboden nicht beschaedigt wird) ~ Kaeseformen: koennte aber Skizzen dafuer besorgen ~ Kuechensieb, Durchschlag ~ Babywindeln aus Stoff und neu natuerlich (=Kaesetuch) ~ zum Reifen:

* Topfuntersetzer

* Spielzeugsandsieb

* Kunststoffabstreifer einer Malerrolle

* rohes Holzbrett Ihr braucht nicht sofort alle Dinge die ich aufgezaehlt habe, sondern es kommt darauf an welchen Kaese ihr machen wollt. Als naechste Serie werde ich euch mit den naturellen Hilfs bzw, Zutaten bekanntmachen. Nun noch ein Wort was fuer Kaese ihr am Ende von dem Seminar, machen koenntet. Camembert, Frischkaese, Topfen und Frischkaese, Joghurt, Butter, fester Topfen (Quark), Brie, Crescenza, Allgaeuer Bauernkaese, Tilsiter, Mozzarella, Ricotta (Huttenkaese) Also bis zum Zweiten Teil.