

Hinweise zum Gebrauch des Joghurt - Topfes



Mit dem Joghurt Topf kann auf einfachste Weise Joghurt aber auch Quark hergestellt werden .

Die noch warme gekochte Rohmilch, pasteurisierte oder uperisierte Milch wird in den Innenteil des Topfes gegeben. Darin wird nun ein Suppenlöffel Nature – Joghurt vom Handel oder vom selbst hergestellten Joghurt verrührt. Die geimpfte Milch wird nun mit dem Gefäss in das Aussengefäss gestellt welches zuvor mit heissem Wasser vom Hahn gefüllt wurde. Deckel drauf und in eine warme Ecke stellen, das Joghurt ist nach 3 - 4 Std. Fertig.

Hinweise :

- Zur Impfung der Milch kann nicht immer das vorangegangene Joghurt verwendet werden. Wenn das Joghurt nicht mehr richtig gelingen will, sollte man wieder mal ein neues zur Impfung kaufen. Nicht alle im Handel erhältlichen Nature Joghurt eignen sich gleich gut. Am besten macht man seine eigenen Erfahrungen. (In Reformhäusern oder im Internet gibt es auch Joghurtfermente zum Kaufen)
- Rohmilch muss unbedingt zuerst gekocht werden. Die darin leben-den Milchsäurebakterien konkurrenzieren sonst die Joghurt -Bakterien .
- Die zu impfende Milch darf nie heisser als 45 Grad sein
- Das fertige Joghurt immer gleich mit dem Innentopf in den Kühlschrank stellen
- Ist das Joghurt mal säuerlich fast geschieden geraten, dann wurde zur Impfung zu viel Joghurt verwendet
- Durch Hinzufügen von Milchpulver erhält man ein Stichfestes Joghurt.
- Quark wird im Prinzip auf dieselbe Weise hergestellt, nur wird zur Impfung unpasteurisierte Quark verwendet. Der Prozess dauert wesentlich länger, bis zu einem Tag , so, dass heisses Wasser nachgefüllt werden muss. Der angemachte Quark wird zuerst sahnig wie Joghurt, und erst bei weiterer Erwärmung scheidet er. Der Quark wird nun durch ein Tuch von der Molke getrennt. Molke nicht wegwerfen! Sie ist gesund. Sie kann getrunken werden (gut bei Verdauungsbeschwerden).

Viel Erfolg

Made by



