

Sir za svaki dan...



Sir se proizvodi širom sveta u stotinama ukusa, tekstura i oblika. Sastoji se od mlečnih proteina i masti. Sprema se od kravlje, ovčije ili kozje mleka. UKUS i konzistencija sira zavisi od vrste mleka, načina ishrane životinja, načina izrade, vrste bakterija i buđi koji se pritom koriste, kao i starosti sira. Sirevima se često dodaju začini i aromatično bilje. Dime se na raze načine. Sve ostalo je umeće...

Poljoprivredno gazdinstvo

„Milan Ćuk“

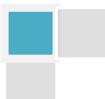
Broj PG: 801364000922

Banatsko Karađorđevo

sir.za.svaki.dan@gmail.com

www.facebook.com/Sir.za.svaki.dan

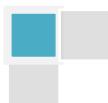
Sir za svaki dan...



Sadržaj

Sadržaj	2
Domaći kravlji ili kozji kačkavalj	3
Dimljeni domaći kravlji ili kozji kačkavalj.....	4
Rolovan domaći kravlji ili kozji kačkavalj.....	5
Kravljia ili kozja rikota.....	6
Domaći kriška kozji beli sir	7
Domaći kriška mladi kravlji i kozji sir	8
Basa od kravlje ili kozje mleka	9
Kozje kiselo mleko	10

Sir za svaki dan...



Domaći kravlji ili kozji kačkavalj

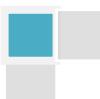


Domaći kačkavalj spada u grupu polutvrđih punomasnih sireva.

Kora mu je glatka i elastična i postupno prelazi u testo. Testo sira je kompaktno, bez rupa. Testo zrelog kačkavalja je uvek natopljeno mašću i ima specifičnu strukturu, koja je rezultat načina proizvodnje. Sir je prijatnog ukusa. Koristi se i kao prilog za pice i tople sendviče.

Ova vrsta sira se proizvodi u Italiji, posebno na Siciliji, u Bugarskoj, ali i u ostalim balkanskim zemljama.

Sir za svaki dan...



Dimljeni domaći kravlji ili kozji kačkavalj



Plutvrdi domaći kačkavalj dimljen na jednodnevnoj vatri od bukovog drveta, obogaćen specifičnim mirisom i ukusom. Odlikuje ga elastična i kompaktna smesa čija je kora tvrda, zlatnožute boje.

Sir za svaki dan...



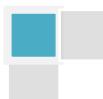
Rolovan domaći kravlji ili kozji kačkavalj



Polutvrdi rolovan kačkavalj sir obogaćen dodatnim ukusima, blagi sa praškom šunkom i susamom, i gurmansi, potpuno pinkanti, sa belim lukom. Varijante rolovanog kačkavalja su sa:

1. praškom šunkom
2. ajvarom
3. maslinkama
4. šampinjonima
5. origanom
6. susamom
7. belim lukom
8. i mnogim drugim kombinacijama...

Sir za svaki dan...



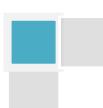
Kravljia ili kozja rikota



Rikota je nemasni niskokalorični namazni sir blago-slatkastog ukusa.

Bogat je proteinima i albuminskim kiselinama koje blagotvorno deluju na stomačnu floru. Pravi se izdvajanjem belančevina iz surutke u koju se doda manja količina meka do 5 %.

Sir za svaki dan...

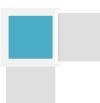


Domaći kriška kozji beli sir



Punomasni beli sir od kozjeg mleka, odležao u surutki, pikantnog ukusa. Služi se kao meze, uz dobra crna i crvena vina.

Sir za svaki dan...



Domaći kriška mladi kravlji i kozji sir



Domaći kriška mladi sir je mekan punomasan sir. Sprema se od svežeg neobranog mleka.

Sir za svaki dan...



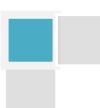
Basa od kravljeg ili kozjeg mleka



Basa je polumasni namazni sir koji se priprema od kiselog mleka. Veoma je kremast i blagog je ukusa.

Karakteristična je za predeo Like.

Sir za svaki dan...



Kozje kiselo mleko



Kozje kiselo mleko je prijatnog blago-kiselog ukusa. Kao i svi proizvodi od kozjeg mleka ono je polu hrana-polu lek. Zbog lake svarljivosti preporučuje se za decu i starije osobe.

Sir za svaki dan...

