

## יוגורט טבעי או ממותק

מחממים ליטר אחד של חלב גולמי לטמפ' של 90 מעלות צלזיוס.  
# אם מעוניינים ביוגורט ממותק, יש להוסיף 80 גרם סוכר לחלב בזמן ההרתחה.

מקררים את החלב לטמפ' של 40-44 מעלות צלזיוס.

מוסיפים מחמצת יוגורט: כף יוגורט (רגיל או Bio) או אבקת מחמצת.

מכניסים את הסיר לתנור בטמפ' של 40 מעלות צלזיוס ל 9-12 שעות אינקובציה.

## גיל / לבן

מחממים ליטר אחד של חלב גולמי עד לרתיחה.

מקררים את החלב לטמפ' של 30 מעלות צלזיוס.

מוסיפים מספר פירורים (3-4) של מחמצת "פלורה דנקה".

מעבירים לאינקובציה של 20 שעות בטמפ' של 20-30 מעלות צלזיוס.

## לבנה

מחממים 3 ליטרים של חלב גולמי לטמפ' של 88-92 מעלות צלזיוס.

מקררים את החלב לטמפ' של 40-44 מעלות צלזיוס.

תוספות להגבנה:

1. מוסיפים 0.8 גר' של קלציום כלוריד מהול במים ובוחשים.

2. מוסיפים כף של מחמצת יוגורט ובוחשים.

3. מוסיפים 1/2 טיפת אנזים מהולה במים ובוחשים.

# אנזים מוסיפים תמיד אחרון!

הגבנה:

מניחים ל 8-12 שעות בטמפ' של 40 מעלות צלזיוס.

מעבירים את הגבן (לנסות לשבור כמה שפחות) לבד גבינה המונח על גבי מסננת,

עד לרמת היובש הרצויה (מריחה / כדורים).  
להמליח לרמת המליחות הרצויה.

## גבינה רכה למריחה

מחממים 3 ליטרים של חלב גולמי לטמפ' של 88-92 מעלות צלזיוס.

מקררים לטמפ' של 30 מעלות צלזיוס.

תוספות להגבנה:

1. מוסיפים 0.8 גר' קלציום כלוריד מהול במים ובוחשים.
2. מוסיפים כף של מחמצת גיל ובוחשים.
3. מוסיפים 1/2 טיפה של אנזים מהולה במים ובוחשים.

הגבנה:

מניחים את הגבן ל 20 שעות אינקובציה בטמפ' של 20-30 מעלות צלזיוס  
(לא פחות מ 20).

מעבירים את הגבן לבד על גבי מסננת ונותנים לגבינה להגיר נוזלים.  
את מידת הרכות של הגבינה אנו קובעים לפי מס' שעות הגרת המים.  
ממליחים למידה הרצויה ומוסיפים טעמים – שמיר / בצל ירוק...

# אם מייבשים מאוד אפשר ליצור כדורים ולעטוף בתבלינים.

## גבינה צ'רקסית

מחממים 3 ליטרים של חלב גולמי לטמפ' של 90 מעלות צלזיוס.

מוסיפים 100 גר' יוגורט ומתקנים את הטמפ' חזרה ל – 90.

בוחשים את החלב ומוסיפים חומץ תוך כדי בחישה, עד להוצרות ענני גבן והפרדה  
של המים מן הגבן.

מקררים במשך חצי שעה.

מוציאים כמה שיותר נוזלים (בעזרת מסננת).

מוסיפים כפית מלח ותבלינים רצויים קצח / קימל / עירית...

מערכבים קלות ויוצקים לתבנית להגרת יתרת הנוזלים.

## גבינת ברינזה (ג'יבנה)

מחממים 3 ליטרים של חלב גולמי לטמפ' של 74-72 מעלות צלזיוס.

מקררים לטמפ' של 42 מעלות צלזיוס.

תוספות להגבנה:

1. מוסיפים 0.8 גר' קלציום כלוריד מהול במים ובוחשים.
2. מוסיפים כף עד כף ושליש חומץ מהול במים ומערבלים.
3. מוסיפים 3 טיפות אנזים מהולות במים ובוחשים.

אינקובציה:

ממתינים 25 דקות עד להקרשות של הגבן.  
חותכים את הגבן בשלושה מישורים – שתי, ערב ואלכסונים ברוחב של 1 סמ'.  
ממתינים 12 דקות ומערכבים בעדינות לשבירת הקוביות הגדולות.  
ממתינים 8 דקות ומערכבים מעט.  
ממתינים 5 דקות ומערכבים כ-40 שניות.

מוציאים מים ככל שניתן ויוצקים לתוך בד היושב בתוך תבנית.  
מקפלים את הבד מעל לגבן, כך שהוא ארוז וניתן לעבירו להגרת הנוזלים.  
ממקמים את הגבן בין שני משטחים רחבים ומנחים מעל משקולת, עד לקבלת פלטת גבן קשה ויבשה יחסית.

את הפלטה מכניסים לתוך תמלחת:  
ליטר מים + 200 גר' מלח גס + 20 גר' (בערך כף) חומץ +  
כפית שטוחה של קלציום – כלוריד. בוחשים את הכל יחדיו, עד שהמלח נמס.

# הגבינה מלוחה מאוד! להורדת מידת המליחות ניתן להשרות במים לפני ההגשה.

חלומי

תהליך הכנת החלומי זהה להכנת הברינזה, אך במקום להכניס את הפלטה לתוך תמלחת, יש להכניס את הגבן לתוך סיר עם מים רתוחים ולהמתין עד שהמים יתקררו.

## גבינה צפתית

מחממים 3 ליטרים של חלב גולמי לטמפ' של 74-72 מעלות צלזיוס.

מקררים לטמפ' של 42 מעלות צלזיוס.

תוספות להגבנה:

1. מוסיפים 0.8 גר' קלציום כלוריד מהול במים ובוחשים.
2. מוסיפים כף מחמצת גיל.
3. מוסיפים כף חומץ מהול במים ומערבלים.
4. מוסיפים 3 טיפות אנזים מהולות במים ובוחשים.

אינקובציה:

ממתינים 25 דקות עד להקרשות של הגבן.  
חותכים את הגבן בשלושה מישורים – שתי, ערב ואלכסונים ברוחב של 1 סמ'.  
ממתינים 12 דקות ומערבבים בעדינות לשבירת הקוביות הגדולות.  
ממתינים 8 דקות ומערבבים מעט.  
ממתינים 5 דקות ומערבבים כ-40 שניות.

מוציאים 1/3-1/2 מכמות המים ומוסיפים 55 גר' מלח גס.  
בוחשים ומחכים שימס.  
יוצקים את הגבן לתבניות, עד להגרת רוב הנוזלים.  
לאחר 20 דקות, ניתן להפוך את הגבן בתבנית.  
# במידה ומעוניינים לגוון את הגבינה ניתן להוסיף תוספות לפני היציקה לתבניות.  
תוספות אפשריות – קצח / זיתים / עירית / אגוזים / שמיר....

ריקוטה

לוקחים מי גבן ומחממים לטמפ' של 90 מעלות צלזיוס (לא להרתיח!)  
לבחוש ולסובב את מי הגבן בתוך הסיר ותוך כדי כך למזוג חומץ (כ-1/2 כוס  
לשלושה ליטרים) עד להפרדה של המים מן הגבן.  
להמשיך ולבחוש עד שרואים בבירור שהמים נפרדו והגבן צף במעלה הסיר.  
להמתין כ- 1/2 שעה, עד שהגבינה תתגבש.  
לאסוף את הריקוטה שצפה ע"י מסננת ולצקת לכלי.

# יש להשתמש במי הגבינה סמוך להכנתה, עד שלוש שעות מרגע ההפרדה.

## גבינת קממבר

מחממים 3 ליטרים של חלב גולמי לטמפ' של 72-74 מעלות צלזיוס.

מקררים לטמפ' של 40-42 מעלות צלזיוס.

תוספות להגבנה:

1. מוסיפים 0.8 גר' קלציום כלוריד מהול במים ובוחשים.
2. מוסיפים כף מחמצת גיל.
3. מוסיפים כף חומץ מהול במים ומערבלים.
4. מוסיפים עובש קממבר מהול במים.
5. מוסיפים 4 טיפות אנזים מהולות במים ובוחשים.

אינקובציה:

ממתינים 25 דקות עד להקרשות של הגבן.  
חותכים את הגבן בשלושה מישורים – שתי, ערב ואלכסונים ברוחב של 1 סמ'.  
ממתינים 12 דקות ומערבבים בעדינות לשבירת הקוביות הגדולות.  
ממתינים 8 דקות ומערבבים מעט.  
ממתינים 5 דקות ומערבבים כ-40 שניות.  
ממתינים שהגבן ישקע ונראה מים צהובים מלמעלה.  
מוציאים 1/2-1/3 מכמות המים ומוסיפים 55 גר' מלח גס.  
בוחשים ומחכים שהמלח ימס.

יוצקים את הגבן לתבניות, עד להגרת רוב הנוזלים.  
לאחר 20 דקות, ניתן להפוך את הגבן בתבנית.

לתת למים לטפטף כמה שעות ומדי פעם להפוך בתוך התבנית.  
על הגבינה לעמוד בחוץ יום וחצי עד יומיים וחצי (תלוי בעונה) ואפשר להפוך מדי פעם את הגבינה בתוך התבנית.

מניחים להבחלה בכלי מחורר המאפשר תנועת אויר, על מצע מוגבה (רשת).  
את הכלי יש לסגור ולהשאיר במקרר לשלושה שבועות. לאחר 11-12 ימים הגבינה תתכסה בפלומה לבנה.

# אם הגבינה רטובה או מגירה נוזלים, יש לנגבה ולהחזירה לכלי.  
# מדי פעם יש להפוך את הגבינה במקרר.

## גבינת רוקפור

מחממים 4 ליטרים של חלב גולמי לטמפ' של 72 מעלות צלזיוס.

מקררים לטמפ' של 42 מעלות צלזיוס.

תוספות להגבנה:

1. מוסיפים 1 גר' קלציום כלוריד מהול במים ובוחשים.
2. מוסיפים 2 כפיות של מחמצת גיל.
3. מוסיפים 2 כפיות של מחמצת יוגורט.
4. מוסיפים כף ושליש חומץ מהול במים ומערבלים.
5. מוסיפים עובש רוקפורי מהול במים.
6. מוסיפים 4 טיפות אנזים מהולות במים ובוחשים.

אינקובציה:

ממתינים 25 דקות עד להקרשות של הגבן.  
חותכים את הגבן בשלושה מישורים – שתי, ערב ואלכסונים ברוחב של 1 סמ'.  
ממתינים 12 דקות ומערבבים בעדינות לשבירת הקוביות הגדולות.  
ממתינים 8 דקות ומערבבים מעט.  
ממתינים 5 דקות ומערבבים כ-1/2 שעה, עירבוב ארוך.

ממתינים שהגבן ישקע ומוציאים 1/2-1/3 מכמות המים.  
מוסיפים מים בטמפ' של 65 מעלות צלזיוס עד שהגבן מגיע לטמפ' של 38 מעלות.  
מערבבים במשך 5 דקות ומחכים שהגבן ישקע.

מוציאים כ 1/3 ממי הגבן ומוסיפים כף שטוחה של מלח גס.  
לאחר שהמלח נמס מעבירים את הגבן לבד ומסננים את יתרת המים תוך כדי טילטול.

מכניסים את הגבן לתבניות ולאחר חצי שעה הופכים אותו בתוך התבנית.  
מוציאים את הגבן מהתבנית, מפזרים כף של מלח גס מבחוץ ומשיבים לתבנית.  
לאחר 6 שעות בערך (כשהמלח כבר נספג) נועצים את המדחום כל 1.5-2 סמ' (כשהגבינה בתבנית – כדי שלא תזוז).  
מניחים להבחלה בכלי מאוורר (בעל 2 חורים בלבד) על מצע של בד גבינה יבש.  
את הכלי יש לסגור ולהשאיר במקרר לשלושה שבועות. לאחר 11-12 ימים הגבינה תתחיל להתכסות עובש כחלחל ירקרק במעטפת החיצונית ובתעלות.

# הגבינה מוכנה אחרי שלושה שבועות, ניתן לחצות אותה ולבדוק ואם רוצים הבחלה נוספת, סוגרים וממשיכים את התהליך.

## בל פאזה

מחממים 4 ליטרים של חלב גולמי ו 80 מ"ל של שמנת מתוקה טריה  
לטמפ' של 72-74 מעלות צלזיוס.

מקררים לטמפ' של 44-45 מעלות צלזיוס.

תוספות להגבנה:

1. מוסיפים 1 גר' קלציום כלוריד מהול במים ובוחשים.
2. מוסיפים 2 כפיות של מחמצת גיל.
3. מוסיפים 2 כפיות של מחמצת יוגורט
4. מוסיפים כף וחצי חומץ מהול במים ומערבלים.
5. אם רוצים אפשר להוסיף 4 טיפות של צבע אנטו.
5. מוסיפים 4 טיפות אנזים מהולות במים ובוחשים.

אינקובציה:

ממתינים 25 דקות עד להקרשות של הגבן.  
חותכים את הגבן בשלושה מישורים – שתי, ערב ואלכסונים ברוחב של 1 סמ'.  
ממתינים 12 דקות ומערבבים בעדינות לשבירת הקוביות הגדולות.  
ממתינים 8 דקות ומערבבים מעט.  
ממתינים 5 דקות ומערבבים ערבוב ארוך במשך 20 דקות.  
ממתינים שהגבן ישקע ומוציאים 1/2-1/3 מכמות המים.

מוסיפים 32-34 גר' מלח גס ובוחשים עד שהמלח ימס.

יוצקים את הגבן לתבניות להגרת הנוזלים ובמהלך כמה שעות הופכים את הגבן מדי פעם בתוך התבנית.

מניחים את הגבינה עם התבנית ליומיים במקרר. שמים את התבנית על גבי בד סופג ומכסים אותה (אך משאירים חור לאיורור). אפשר לשים אותה בכלי של קממבר או רוקפור.

לאחר יומיים מוציאים מהתבנית ומניחים על גבי בד, בכיסוי חלקי ליצירת אוירת לחות בינונית. מדי פעם יש להפוך את הגבינה ולהמליח (טובלים בד במי מלח או מפזרים מעט מלח מבחוץ).

הגבינה מוכנה לאחר שלושה שבועות.

גיוון: מייבשים את הגבינה תחת שכבת בד או שתיים ועוטפים בניילון למשך 4-5 חודשים.  
מומלץ מחלב עיזים!