Cum se face Kajmak-ul Sarbesc

Kajmak este un produs sârbesc nativ produs din lactate proaspete cu aroma bogata, gust lapte degresat. Kajmak este utilizat în Orientul Mijlociu, Europa de Sud-Est, Iran, Afganistan, India și Turcia. In Serbia este apreciat foarte mult și iubit ca un aperitiv unic sau garnitura.

Producție cremă – Kajmak se face prin încălzirea treptată a laptelui crud până la fierbere, intr-o cratita. Se fierbe la temperatură scăzută timp de mai multe ore (2-3 ore). Opriți căldură și lasati sa se raceasca complet fără agitare (4-5 ore). Dupa ce s-a racit se curata stratul superior (crema de deasupra) si se pune intr-un recipient. Se adauga sare dupa gust si se amesteca bine. Se lasa să fermenteze ușor timp de mai multe ore sau chiar mai multe zile. Depozitați într-un recipient etanș la frigider timp de până la 2 săptămâni. Kajmak conține un procent ridicat de grasimi din lapte, aproximativ 60%, si are o consistenta groasa si cremoasa, deși nu destul de compacta, datorită fibrelor proteinice din lapte. Kajmak are o aroma bogata,mediu acru-amar, în funcție de perioada de maturitate. În Serbia, Kajmak este produs în principal în case, în mod tradițional și poate fi achiziționat din piețe.

Cel mai bun Kajmak din Serbia provine din zonele de munte, unde vitele sunt crescute pe pășuni parfumate. Regiunea Zlatibor si regiunea de sud-vest a Serbiei sunt cei mai importanti producatori de creme de înaltă calitate în Serbia.

Există două tipuri de Kajmak; varianta cremă tanără cu aromă ușoară, care poate fi consumat imediat după producție, și are o valabilitate de până la 2 săptămâni, și varianta maturata cu gust mai clar și culoare gălbui, care este gata pentru consum după o perioadă de maturare și are o valabilitate de până la 6

luni.

Kajmak este folosit în Serbia ca aperitiv, dar și ca un aditiv alimentar. Cea mai simplă rețetă este o lipie cu Kajmak, care este mâncată la micul dejun sau ca o gustare. Diferite specialități din bucătăria sârbă includ, de asemenea Kajmak, ca unul dintre ingredientele de bază. Acestea sunt burger cu Kajmak (versiunea sârbă din hamburger acoperit cu crema de branza topita) și friptura în sos (coadă de mânzat fripta cu smântână).

Sursa: www.serbiaincoming.com

Reteta Kajmak (sos de branza):

Ingrediente:

- 200 g de cremă de brânză
- 200g branza feta , maruntita
- 200 ml de smantana
- 100 g de unt moale (unt pentru o versiune mai subtire poate fi omisă)

Se amestecă ingredientele bine .

Se consuma ca aperitiv pe paine sau lipie.

Pofta buna!

Sursa: www.smulweb.nl