

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. În 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, într-o cratita. Se fierbe la temperatură scăzută timp de mai multe ore (2-3 ore). Opriți căldură și lasați să se racească complet fără agitare (4-5 ore). După ce s-a răcit se curăță stratul superior (crema de deasupra) și se pune într-un recipient. Se adaugă sare după gust și se amestecă bine. Se lasă 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 grăsimi din lapte, aproximativ 60%, și are o consistență groasă și cremoasă, deși nu destul de compactă, datorită fibrelor proteice din lapte. Kajmak are o aromă bogată, 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 și regiunea de sud-vest a Serbiei sunt cei mai importanți producători de creme de înaltă calitate în Serbia.

Există două tipuri de Kajmak; varianta cremă tânără cu aromă ușoară, care poate fi consumat imediat după producție, și are o valabilitate de până la 2 săptămâni, și varianta maturată 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