



DOMAČE MASLO

Hm, kaj storiti, ko si za zajtrk zaželiš na kruh namazati maslo in med, pa ugotoviš, da je masla zmanjkalo? Vzameš nutelo ☺ Ne saj ne, hec, sam si narediš maslo iz sladke smetane! Te zanima kako? Čisto preprosto. Beri dalje.

Maslo lahko izdelamo ročno ali strojno. Maslo izdelamo iz sladke smetane, ki vsebuje veliko količino maščob. Postopek izdelave masla iz smetane se imenuje **metenje**. Mi bomo smetano mehansko obdelali in vrtinčili z ročnim mešalnikom. Pri tem se bodo maščobne kapljice zlepile skupaj in nastala bodo maslena zrna. Tako bomo v posodi dobili maslena zrna in tekočino, ki ji rečemo pinjenec. Gre za kiselkasto pijačo, uporablja pa se tudi pri pripravi kruha, omak in drugih jedi.

Čas priprave: 15 minut.

Sestavine:

- 1 sladka smetana

Za zraven: kruh, toast.



Priprava:

1. Sladko smetano zlijemo v posodo. Če imamo možnost, naj bo posoda za stepanje smetane s pokrovom z luknjo, da nam pri stepanju ne bo škropilo.
2. Začnemo s stepanjem sladke smetane. Najprej bomo dobili stepeno sladko smetano, tako, ki jo sicer pripravimo za kako sladico. Stepamo naprej.
3. Smetana se začne počasi sesedati in oblikujejo se maslena zrna.
4. Ko se pojavi tekočina (pinjenec), ga odlijemo skozi cedilo (stresemo skupaj z maslom), shranimo in uporabimo za različne napitke, kruh, omake idr. Poskusi okus pinjenca. Je zelo zdrav.

5. Ko ste pinjenec odlili se lahko odločite za dve poti. Dobljeno maslo splaknete z mrzlo vodo (res mrzlo, iz hladilnika) ali pa ga daste kar takoj na gazo, prtič ali papirnato brisačko in dobro ocedite še preostalo tekočino - stisnete z rokami. Po potrebi zamenjate prtič, če bi bilo veliko tekočine.

6. Dobljeno maslo lahko oblikujete z modelčki ali shranite v posodici. Maslo hranimo v hladilniku.

Pa dober tek!

Kako pa so maslo izdelovali nekoč?



Na zgornji sliki LEVO je pripomoček, ki so ga nekoč uporabljali za izdelavo masla imenovan PINJA. Uporabljali so ga še pred pripomočkom POSNEMALNIKOM, ki ga vidiš na sliki desno.

Zapis gospe MARIJE OŽIR, rojene leta 1927, o pripravi masla:

»Doma smo imeli kravi, ki sta fajn molzli. Mleko za maslo smo skrbno shranjevali. Vsak dan masla nismo delali, ker mleka ni bilo tako zelo veliko, zato smo mleko morali spraviti v hladilnik, da se ga je nabralo dovolj za izdelavo putra.«

»Ko smo kupili mašino za izdelovanje masla, imenovano **posnemalnik**, so bile zraven tudi lesene žlice za različne veličine. Ena je bila za četrto kilograma, druga za približno

20 dekagramov, tretja pa polkilogramska. Zadnje nismo nikoli uporabljali, saj je bila prevelika in bi se zanjo porabilo preveč mleka.«

»Postopek za maslo je bil naslednji: prej smo pustili mleko nekaj časa stati, da se je smetana ločila od mleka. Nato smo jo dol pobrali. V posodo mašine je bilo treba viliti mleka do črtice. Če bi v posodo slučajno vлил preveč mleka, bi posebni plovec zaprl luknjico in potem ne bi prišlo do izliva. Pokrov pa je služil za zaščito, da ni sirotka špricala naokrog. Pomembno je bilo, da je bila prava temperatura. Moralo se je tudi kar dolgo sukati, še več kot pol ure, pa ne prepočasi in ne prehitro. Ko je mleko začelo teči iz mašine, je bilo čisto sive barve, ker je bilo že zelo osiromašeno mleko, saj je bila vsa maščoba že prej pobrana dol. Ta ostanek je bil namenjen predvsem za prašiče, a smo ga tudi mi uporabljali za hrano.«

»Da dobi maslo lepo obliko rože, vsebino vlijemo v posebej za maslo izdelane modele. Model damo v hladilnik, da se maslo še malo strdi, saj bi bilo drugače preveč mehko. Nato maslo obrnemo na papir in ga zavijemo ter shranimo v hladilniku. Za doma smo vedno uporabljali navadne kvadrataste oblike, brez vzorcev. Lepe, z vzorci rož, pa smo prodajali, in to nam je prineslo kar nekaj zaslužka.«

»Nekje do leta 1975 smo še uporabljali mašino in vlivali maslo v čudovite lesene lipove ali brezove kalupe. Nato sva jo z možem dala hčerki, ki je imela nekaj krav. Z velikim veseljem je tudi ona nadaljevala izdelovanje putra. Danes pa vnuki pravijo, da se to ne izplača več.« **Kaj pa ti misliš, se je izplačalo narediti svoje domače maslo? Je drugačnega okusa kot tisti kupljen v trgovini?**