

Способ приготовления продукта «НАРИНЭ» из капсул 150 мг, в домашних условиях в йогуртнице или термосе.

(Производитель ООО «ВИТАВЕЙ», Республика Армения)

Для приготовления закваски и продукта В йогуртнице необходимо:

- а. Кастрюля 2 литра.
- б. Термометр.
- в. Ложка столовая, ложка чайная, тарелка.
- г. Стеклянная баночка с крышкой 150 -200 мл.
- д. Молоко 1,0 литр. (жирность 0.5% - 3.2%)
- е. 2 капсулы «Наринэ» (всего 300 мг.)
- ж. Йогуртница на 1,0-1,5 литра.
- з. Мерный стаканчик.

Все предметы, которые используются в процессе приготовления продукта «Наринэ», должны быть предварительно хорошо вымыты, обработаны кипятком (для исключения попадания патогенной флоры в продукт) и охлаждены до комнатной температуры.

Приготовление продукта «Наринэ» - 3 этапа:

(Из расчета получения 1,0 литра готового продукта)

1 этап: приготовление основы для «материнской» закваски. (Время приготовления 15-20 мин)

2 этап: приготовление «материнской» закваски. (Время приготовления 10-12 часов)

3 этап: приготовление продукта «Наринэ» (Время приготовления 12-14 часов)

1 этап: приготовление основы для «материнской» закваски. (В ЙОГУРТНИЦЕ)

- а. 150-200 мл **молока кипятить** в кастрюле 5 минут, остудить до 39-40 °С, снять пенку и перелить в хорошо промытую, обработанную кипятком и остывшую до комнатной температуры стеклянную баночку для закваски.
- б. В столовую ложку добавить молоко и содержимое 2 капсул «Наринэ» (300мг), тщательно перемешать. Влить полученную массу обратно в стеклянную баночку, перемешать, **закрыть крышкой.**

Основа для «материнской» закваски готова.

2 этап: приготовление «материнской» закваски. (В ЙОГУРТНИЦЕ)

Стеклянную баночку с **основой для «материнской» закваски** поместить в йогуртницу на 10-12 часов. Затем поставить, не открывая крышку, в холодильник на 2 часа, для завершения процесса брожения.

После сквашивания получается полужидкая, тягучая однородная масса.

«Материнская» закваска готова!

Срок хранения «материнской» закваски 5-7 дней в холодильнике при температуре от +2 до +8°C.

3 этап: приготовление продукта «Наринэ». (В ЙОГУРТНИЦЕ)

1,0 л молока кипятить 5 минут в кастрюле, остудить до 39-40 °С, снять пенку и добавить 4 столовые ложки «материнской» закваски (предварительно подогреть её до комнатной температуры), хорошо размешать и разлить в баночки йогуртницы (баночки предварительно обработать кипятком, остудить до комнатной температуры). Баночки поместить в йогуртницу на 10-12 часов. Затем поставить, не открывая крышек, в холодильник, минимум на 2 часа (для завершения процесса брожения).

Продукт «Наринэ» готов!

Срок хранения продукта «Наринэ» без частичной потери полезных свойств - 3 дня в холодильнике при температуре от +2 до +8°C.

Приятного аппетита!

Для приготовления закваски и продукта «Наринэ» в ТЕРМОСЕ необходимо:

- а. Кастрюля 2 литра.
- б. Термометр.
- в. Ложка столовая, ложка чайная, тарелка.
- г. Стеклянная баночка 150 -200 мл с крышкой.

д. Стеклянная банка 1,0 -1,5 литр. с крышкой

е. Молоко 1,0 литр. (жирность 0.5% - 3.2%)

ж. 2 капсулы «Наринэ» (всего 300 мг.)

з. Термос на 1,0-1,5 литра.

и. Мерный стаканчик.

Все предметы, которые используются в процессе приготовления продукта «Наринэ», должны быть предварительно хорошо вымыты, обработаны кипятком (для исключения попадания патогенной флоры в продукт) и охлаждены до комнатной температуры.

1 этап: приготовление ОСНОВЫ ДЛЯ «МАТЕРИНСКОЙ» ЗАКВАСКИ. (Такой же, как для Йогуртницы.)

2 этап: Приготовление «материнской» закваски. (В термосе)

Перелить основу для «материнской» закваски (смотри 1 этап приготовления) в чистый термос (термос предварительно обработать кипятком и охладить до температуры +39, +40 °С). Закрыть крышкой и оставить на 10-12 часов в теплом месте. Затем содержимое термоса перелить в стеклянную баночку для закваски (стеклянную баночку предварительно обработать кипятком и остудить до комнатной температуры), закрыть крышкой и поставить в холодильник на 2 часа (для завершения процесса брожения). После сквашивания получается полужидкая, тягучая однородная масса.

«Материнская» закваска готова!

Срок хранения «материнской» закваски 5-7 дней в холодильнике при температуре от +2 до +8°C.

3 этап: приготовление продукта «Наринэ». (В термосе)

1,0 л молока кипятить 5 минут, остудить до 39-40 °С, снять пенку и перелить в термос. (термос предварительно обработать кипятком и остудить до +40 °С). Подогреть «материнскую закваску» до +39, +40 °С. Добавить 4 столовые ложки «материнской» закваски в термос с молоком. Перемешать, закрыть термос крышкой и оставить на 10-12 часов в теплом месте. Затем перелить полученный продукт в стеклянную банку ёмкостью 1,0-1,5 литра. (банку предварительно обработать кипятком, остудить до комнатной температуры). Поставить в холодильник на 2 часа (для завершения процесса брожения).

Продукт «Наринэ» готов !

Срок хранения продукта «Наринэ» без частичной потери полезных свойств 3 дня в холодильнике при температуре от +2 до +8°C.
Приятного аппетита!

ОСОБЫЕ УКАЗАНИЯ:

Возможно использовать натуральное молоко любой жирности (0.5% - 3.2%). Важным условием приготовления качественного продукта «Наринэ» является качественное молоко, соблюдение температурного режима и стерильность посуды. Скваживание может быть нерезультативным при использовании закваски с нарушением условий сквашивания, указанных в способе приготовления. При превышении температуры и/или времени сквашивания возможно получение продукта «Наринэ» с неприятными органолептическими свойствами (слишком кислого, продукта с высоким содержанием сыворотки, продукта с неоднородной консистенцией). При желании в готовый продукт «Наринэ» можно добавить сироп, варенье, фрукты, орехи, мёд и т. д., непосредственно перед употреблением.