

# Ariete B-cheese sajt- és joghurtkészítő receptfüzet

1. PRIMOSALE SAJT AROMÁS FÚSZERNÖVÉNYEKKEL
2. FRISS CACIOTTINA SAJT
3. SÁFRÁNYOS CACIOTTINA SAJT
4. STRACCHINO
5. GORGONZOLA ALAP
6. TEJES RICOTTA
7. MASCARPONE
8. KENHETŐ, KRÉMES SAJT
9. GYORS SAJT OLTÓANYAG NÉLKÜL
10. OLTÓANYAG NÉLKÜL KÉSZÜLT GYORS SAJT MEDITERRÁN FÚSZEREKSEL
11. TOFU
12. RICOTTA TEJ NÉLKÜL
13. KRÉMES KECSKESAJT
14. MOZZARELLA
15. STRACCIATELLA
16. HAGYOMÁNYOS JOGHURT
17. GÖRÖG JOGHURT
18. VEGÁN GÖRÖG JOGHURT
19. TZATZIKI

## BEVEZETÉS A HÁZI SAJTKÉSZÍTÉS FORTÉLYAIBA

### Mi a sajt?

A sajt fehérjében gazdag élelmiszer, amelyet tejből, oltóanyag hozzáadásával nyernek. Valamennyi tejből vagy annak származékaiból, savas enzim (koaguláns) vagy baktériumok hozzáadásával nyert termék tejtermék.

### SAJTOK

### TEJTERMÉKEK

Mozarella

Ricotta

Pecorino

Joghurt

Parmezán

Mascarpone

Asiago

Kenhető, krémes sajt

Brie

Friss kecskesajt

## Milyen tejet használjunk?

Az oltó megalvadásához ne használjunk 80C°-nál magasabb hőmérsékleten hőkezelt vagy pasztörizált tejet. Sajnos a modern életforma és az élelmiszer elosztás igényeit kielégítendő, manapság főként ilyen magas hőmérsékleten kezelt, hosszabban elálló tejek kerülnek kereskedelmi forgalomba.

A tejek fő típusai:

- **NYERS TEJ:** sajt készítésére a nyers tej a legmegfelelőbb, azonban beszerzése és tárolása nem könnyű. Elsősorban kistermelőktől szerezhető be, akiknek elérhetőségét az interneten speciális, erre szakosodott oldalakon, is megtalálhatjuk. A nyers tej, mivel nem kezelt, csak közvetlenül a fejés után hűtött, és tartalmazza az eredeti tej enzimeket, könnyen fertőződhet, így némi egészségügyi kockázatot jelent, különös tekintettel a várandós kismamákra. Ezt a problémát úgy kerülhetjük el, ha a tejet 68 C°-ra melegítjük, majd ezután közvetlenül a felhasználás előtt gyorsan lehűtjük. Így a potenciálisan káros organizmusok elpusztulnak, de a tej fehérje tartalma nem csökken. A nyers tej enzimekben gazdag, és több vitamin, zsír és ásványi anyag található benne, mint a pasztörizált tejben. Valójában teljes tejnek nevezhető.
- **FRISS MAGAS MINŐSÉGŰ TEJ:** pasztörizált tej, melynek az eredete ismert, olyan helyről származik, ahol az állattartás szabályait szigorúan betartják. A kategórián belül van alacsony hőfokon kezelt, magas hőfokon kezelt, és mikrofilteres pasztörizálási eljárással készült magas minőségű tej. Sajt készítéshez válasszuk az alacsony hőfokon kezelt tejet. A csomagoláson mindig feltüntetik a pasztörizálás hőfokát, vagy azt, hogy mikrofilteres eljárással készült –e a tej. A lejárati dátum is támpontot ad, mivel, ha a termék a gyártástól számítva 7 napon belül fogyasztható, az arra utal, hogy a pasztörizálás alacsony hőfokon történt, míg, ha a lejárati idő kb. 21 nap, akkor a termék valószínűleg mikrofilteres eljárással készült. A magas minőségű tej zsírtartalma a törvényi előírások szerint 3.8-4% .A vitamin tartalom hőkezelés következtében csökken, a tej enzimek eltűnnek a tejből. A mikrofilteres eljárás során az ásványi anyag tartalom is csökken.
- **FRISS PASZTÖRIZÁLT TEJ:** kb.85 C°-on hőkezelt tej, mely kb. 10 napon belül felhasználható, eredete nem ismert, akár több EU-s ország tehenészetéből is származhat. Ebből a típusból nehéz sajtot készíteni. Kapható belőle zsíros és sovány valamint, laktózmentes változat is.
- **TARTÓS TEJ:** nem használható sajt készítésére, de más tejtermékek készülhetnek belőle. Lehet zsíros, félzsíros, laktózmentes, vagy hozzáadott vitaminokat vagy ásványi anyagokat is tartalmazó tej, amit nagyon magas hőfokon, 110-140 C°-on, vagy az UHT tej esetében még ennél is magasabb hőfokon kezelnek, és a lejárati idejük akár 6 hónap is lehet. Ebből a tejből csak tejsavó hozzáadása nélkül készíthetünk tejtermékeket.
- Ha a terméken a tej szó szerepel, az tehéntejet jelent. Ha a tej más állattól származik, azt a terméken jelölni kell. Természetesen kecske- vagy juhtejből is készíthetünk sajtot, de ilyenkor a mennyiségek módosulnak, pl. 2 liter kecsketejből 70-80 gramm túró nyerhető.

### **Milyen tejet használhatunk még?**

- KECSKETEJ, friss vagy UHT, laktóz tartalma alacsony, így enyhén laktóz érzékenyek is fogyaszthatják. Ricotta jól készíthető belőle, de oltóanyag hozzáadásával csak kb. 60 gramm túró készül 1 liter tejből.
- JUH TEJ fehérje, ásványi anyag és zsírtartalma vetekszik a tehéntejével. Csak nyersen kapható, beszerzése nem egyszerű.
- BÖLÉNY TEJ: Tápanyagokban a leggazdagabb, a belőle nyert túró stabil szerkezetű, íze kissé édes, de egyben sós is. Beszerzése nehéz.

### **Mit készíthetünk a pasztörizált és UHT tejből?**

Olyan tejtermékeket, amik savak vagy baktériumok hozzáadásával készülnek, pl. ricottát, joghurtot vagy kefirt.

### **Mit készíthetünk növényi alapú italokból?**

Szója tejből tofut készíthetünk, de feltétlenül csak olyan szója tejet válasszunk, ami csak szóját, vizet és só-t tartalmaz. Egyéb adalékok, pl. rostok, hozzáadott ásványi anyagok vagy vitaminok gátolhatják a szója pelyhek kialakulását. Tofu készítéséhez használjunk magnézium kloridot, ami természetes módon található a tengervízben. A tejből készült joghurt lépéseit követve készíthetünk joghurtot zab tejből, kókusztejből vagy rizstejből is.

### **Egyéb tejtermékek**

- MASCARPONE: a tej fölözésének melléktermékeként nyert tejszínből melegítéssel, szerves sav hozzáadásával, majd szűréssel készül.
- RICOTTA: bármilyen tejből vagy tejsavóból készülhet melegítéssel és természetes sav hozzáadásával.
- KENHETŐ SAJT: a mascarponehoz hasonlóan friss tejszín, tej és joghurt keverékéből készül.
- JOGHURT: bármilyen tejből nyerhető speciális baktériumok hozzáadásával, valamint a tej 40 C°-on tartásával néhány órán át.
- GÖRÖG JOGHURT: a hagyományos joghurthoz hasonlóan készül, de a sűrűbb állag elérése érdekében 6-12 órán keresztül szűrjük.
- KEFIR: tej enzimek által beindított erjesztéssel készül bármilyen tejből szobahőmérsékleten. Savassága és állaga az erjesztés idejétől függ.

### **Hol található megfelelő oltóanyagot?**

Az oltóanyagot könnyen beszerezhetjük, elsősorban web áruházakból. Vásárlás után tartsuk hűtőszekrényben, de hűvös helyen hűtés nélkül is eláll néhány napig. Az oltóanyag lehet növényi eredetű is, melyet bogáncs virágból, gombákból vagy baktériumokból erjesztéssel készítenek (és többnyire tablettá vagy por formájában kaphatók, amiket használat előtt fel kell oldani vízben).

## **Hogyan használjuk az oltóanyagot?**

Tároljuk a címkén található utasításoknak megfelelően. A piacon elérhető oltóanyagok enzimkoncentrációja változó lehet. A sajtkészítő készülékbe, ha tele van, 3-5 milliliternyi állati eredetű oltóanyagot tegyünk. Amennyiben növényi eredetű oltóanyagot használunk literenként 0,5 milliliternyivel több oltóanyagot használjunk.

Az oltóanyag 35 és 42 °C között lép működésbe. Valamennyi gyártó feltünteti a termékén az ideális működési hőmérsékletet. Ez a gép 40 °C-on működik, ami a kereskedelemben kapható legtöbb oltóanyag használatához ideális. Ennél alacsonyabb vagy magasabb hőfokon az oltóanyag elveszti hatékonyságát, és a tej nem alvad meg.

## **Miért változó a literenként felhasználandó oltóanyag?**

Az adag a tej típusától, pontosabban a pasztörizálástól függ. Nyers tejhez minimális mennyiséget használunk, alacsony hőmérsékletű pasztörizált tejhez közepes mennyiséget, pasztörizált tejhez a maximális adagot használjuk fel, mivel a pasztörizálás során a fehérjék alvadási képessége csökken, amit részben a nagyobb mennyiségű oltóanyaggal kompenzálunk.

## **Mi az a citromsav és mire használjuk? Hol kapható?**

A citromsav a leggyakrabban használt élelmiszer adalék, ami természetes módon megtalálható a gyümölcsökben és sok zöldségben is. Az élelmiszeripar a konzerv élelmiszerek, gyümölcslevek, dzsemek, kompótok, krémek, sőt bor készítése során is használja. A savas környezet megakadályozza a káros baktériumok megjelenését, és az antioxidáns hatásnak köszönhetően az élelmiszerek megőrzik élénk színüket.

Ha az ajánlott mennyiségekben használjuk, nem okoz intoleranciát vagy allergiát. Egy citrom kb. 4 gramm citromsavat tartalmaz, ami kevesebb a receptekben előírtnál.

A sajtkészítés során, a savasítás folyamatának felgyorsítására használják. Ha a mozzarella készítése során a túró nem elég savas, nem lesz jól nyújtható. Ahhoz, hogy a ricotta megfelelő állagú és ízű legyen tejsavó szükséges. Citromsavat gyógyszertárban vagy szupermarketekben kaphatunk.

## **Mivel helyettesíthető a citromsav?**

Helyettesíthetjük a citromsavat citromlével, ecettel vagy borecettel, aminek a szaga kevésbé szúrós, mint az eceté. Az ecet savtartalma legalább 6%-os legyen.

## B-cheese

### JELMAGYARÁZAT

- Idő
- Szűrés
- Eltarthatóság
- Klasszikus oltóanyaggal készült sajt (40C°)
- Gyors sajt (90C°)
- Vegán vagy tejérzékenységben szenvedők számára készült sajt
- Mozzarella (90C°)
- Klasszikus joghurt (40C°)
- Görög joghurt (40C°)
- Oltóanyag hozzáadása
- Túró
- Kosár eltávolítása és szűrés
- Kézzel végezd
- Add hozzá
- Program vége/stand-by

- 1) Helytakarékos, egymásba rakható kosarakkal
- 2) 6 program: klasszikus, gyors, vegán sajt, mozzarella, klasszikus joghurt és görög joghurt
- 3) Ideális friss sajtok és joghurtok készítésére.
- 4) 2 liter űrtartalmú, tapadásmentes, könnyen tisztítható belső kosár
- 5) Érintógombos kezelő felület
- 6) A szűrés a gépben történik
- 7) Tartozékok: görög joghurt kosár, sajt kosár, klasszikus joghurt tartály, receptek, spatula

## RECEPTEK

### 1. FRISS FEHÉR SAJT

(1, 5 liter tejből 320-350 gramm sajt nyerhető)

4-4,5 óra

Eltarthatóság: 5 nap

#### HOZZÁVALÓK

- 1,5 liter sajt
- 20 gramm finom só
- 5 ml oltóanyag

1. Öntsük a tejet a gép tartályába, adjuk hozzá a sót, és jól keverjük el, majd helyezzük be a sajtkosarat.
2. Indítsuk el az 1. programot **„Klasszikus sajt készítése oltóanyaggal”**.
3. Ha az OLTÓANYAG gomb jelez, a lapáttal keverjük el a tejet, majd adjuk hozzá a 15 ml vízben elkevert oltóanyagot, végül nyomjuk meg az OK gombot.
4. 90 percen keresztül hagyjuk a tejet alvadni.
5. Ha a SPATULA gomb jelez, vágjuk fel az alvadékot kb. 1cm-es kockákra, majd nyomjuk meg a Start gombot.
6. Ha a HOZZÁADÁS gomb jelez, nyomjuk meg az OK gombot.
7. Ha a FELFELÉ NÉZŐ NYÍL gomb jelez, óvatosan emeljük ki a kosarat, szűrjük le a tartályba, majd nyomjuk meg az OK gombot. 2 óra elteltével a VÉGE gomb jelzi a program végét.
8. Vegyük ki a sajtot a kosárból, és tegyük a hűtőszekrénybe.
9. Hűtőben a sajt 5 napig tartható el.

1. program

#### **„Klasszikus sajt készítése oltóanyaggal”**

Hőmérséklet	Idő	Jelzőfény	Kulcs
Szobahőmérséklet			1.program ^
35 C°	15-20 perc	Oltóanyag	OK
35 C°	1,5 óra	Lapát	OK
35 C°	15 perc	Hozzáadás	OK
Kikapcsolva	15 perc	Felfelé nyíl	OK
Kikapcsolva	2 óra	Vége	

^Csak fűszernövényekkel készített sajtokhoz

## 2. PRIMOSALE SAJT AROMÁS FÚSZERNÖVÉNYEKSEL

(1 ,5 liter tejből 320-350 gramm sajt nyerhető)

4-4,5 óra

Eltarthatóság: 5 nap

### HOZZÁVALÓK

- 1,5 liter tej
- 50 gramm joghurt
- 20 gramm finom só
- 5 ml oltóanyag
- Friss, aromás fűszernövények (ruccola, metélőhagyma, petrezselyem, bazsalikom, oreganó stb), magvak vagy dió, mandula, napraforgómag, tökmag, fenyőmag, lenmag vagy ezek keveréke

1. Öntsük a tejet a gép tartályába, adjuk hozzá a joghurtot és sót, jól keverjük el, majd helyezzük be a sajtkosarat.
2. Indítsuk el az 1. programot „**Klasszikus sajt készítése oltóanyaggal**”.
3. Ha az OLTÓANYAG elnevezésű gomb jelez, a lapáttal keverjük a tejbe a 15 ml vízben elkevert oltóanyagot, majd ellentétes irányú keveréssel érjük el, hogy a tej mozgása abbamaradjon, végül nyomjuk meg az OK gombot.
4. 90 percen keresztül hagyjuk a tejet alvadni.
5. Ha a SPATULA gomb elkezd világítani, vágjuk fel az alvadékot kb. 1cm-es kockákra, majd nyomjuk meg a Start gombot.
6. Ha a HOZZÁADÁS gomb felvillan, újból vágjuk az alvadékot kukoricaszem nagyságú pelyhekre. Adjuk hozzá a fűszernövényeket vagy a szárított gyümölcsöt, majd nyomjuk meg az OK gombot.
7. Ha a FELFELÉ NÉZŐ NYÍL gomb felvillan, óvatosan emeljük ki a kosarat, szűrjük le a tartályba, majd nyomjuk meg az OK gombot. 2 óra elteltével a FINE(vége) gomb jelzi a program végét.
8. Vegyük ki a sajtot a kosárból, és tegyük a hűtőszekrénybe.
9. Hűtőben a sajt 5 napig tartható el.

1.program

„**Klasszikus sajt készítése oltóanyaggal**”

Hőmérséklet	Idő	Jelzőfény	Kulcs
Szobahőmérséklet			1.program ^
35C°	15-20 perc	Oltóanyag	OK
35C°	1,5 óra	Lapát	OK
35C°	15 perc	Hozzáadás	OK
Kikapcsolva	15 perc	Felfelé nyíl	OK
Kikapcsolva	2 óra	Vége	

^Csak fűszernövényekkel készített sajtokhoz

### 3. FRISS CACIOTTINA SAJT

(2 literből 200 gramm sajt nyerhető)

4-4,5 óra

Eltarthatóság: 7 nap

#### HOZZÁVALÓK

- 2l teljes tej
- 50 g friss tejszín
- 75 g joghurt
- 5 g finom só
- 5 ml oltóanyag

1. A hozzávalókat, az oltóanyag kivételével, öntsük a gép tartályába és jól keverjük össze.
2. Helyezzük be a sajtkosarat.
3. Indítsuk el az 1. programot **„Klasszikus sajt készítése oltóanyaggal”**.
4. Ha az OLTÓANYAG gomb felvillan, a lapáttal keverjük a tejbe a 15 ml vízben elkevert oltóanyagot, majd ellentétes irányú keveréssel érzük el, hogy a tej mozgása abbamaradjon, végül nyomjuk meg az OK gombot.
5. Ha a SPATULA (lapát) gomb elkezd világítani, vágjuk fel az alvadékot kb. 2cm-es kockákra, majd nyomjuk meg a Start gombot.
6. Ha a HOZZÁADÁS gomb jelez, újból vágjuk az alvadékot búzaszemsem nagyságú darabkákra, majd nyomjuk meg az OK gombot.
7. Az alvadéknak jól le kell csöpögnie és megállnia a kosár alján.
8. Ha a FELFELÉ NÉZŐ NYÍL gomb felvillan, óvatosan emeljük ki a kosarat, szűrjük a sajtot kb.15 percig és a széleit időnként mozgassuk meg egy kicsit, hogy könnyebben ki tudjuk majd szedni, majd nyomjuk meg az OK gombot.
9. 15 perc után ellenőrizzük a sajt állagát, töltsük meg a joghurtos flakont vízzel, és tegyük a sajtra nehezeknek.2 óra elteltével a VÉGE gomb jelzi a programvégét.
10. Hűtőben a sajt max.7 napig tartható el.

1.program

#### **„Klasszikus sajt készítése oltóanyaggal”**

Hőmérséklet	Idő	Jelzőfény	Kulcs
Szobahőmérséklet			1.program ^
35C°	15-20 perc	Oltóanyag	OK
35C°	1,5 óra	Lapát	OK
35C°	15 perc	Hozzáadás	OK
Kikapcsolva	15 perc	Felfelé nyíl	OK
Kikapcsolva	2 óra	Vége	

^Csak fűszernövényekkel készített sajtokhoz



#### 4. SÁFRÁNYOS CACIOTTINA SAJT (2 l-ből 200 gramm készíthető)

4-4,5 óra

Eltarthatóság: 7 nap

##### HOZZÁVALÓK

- 2 liter teljes tej
- 50 g tejszín
- 50 g joghurt
- 2 csomag sáfrány
- 5 ml oltóanyag

1. Helyezzük be a sajtkosarat.
2. A hozzávalókat, az oltóanyag kivételével, öntsük a gép tartályába és jól keverjük össze.
3. Indítsuk el az 1. programot **„Klasszikus sajt készítése oltóanyaggal”**.
4. Ha az OLTÓANYAG gomb felvillan, a lapáttal keverjük a tejbe a 15 ml vízben elkevert oltóanyagot, majd ellentétes irányú keveréssel érjük el, hogy a tej mozgása abbamaradjon, végül nyomjuk meg az OK gombot.
5. Ha a SPATULA gomb elkezd világítani, vágjuk fel az alvadékot kb. 2cm-es kockákra, majd nyomjuk meg a Start gombot.
6. Ha az HOZZÁADÁS gomb jelez, újból vágjuk az alvadékot búzaszem nagyságú darabkákra, majd nyomjuk meg az OK gombot.
7. Az alvadéknak jól le kell csöpögnie és megállnia a kosár alján.
8. Ha a FELFELÉ NÉZŐ NYÍL gomb jelez, óvatosan emeljük ki a kosarat, szűrjük a sajtot kb.15 percig és a széleit időnként mozgassuk meg egy kicsit, hogy könnyebben ki tudjuk majd szedni, majd nyomjuk meg az OK gombot.
9. 15 perc után ellenőrizzük a sajt állagát, töltsük meg a joghurtos flakont vízzel, és tegyük a sajtra nehezeknek.2 óra elteltével a VÉGE gomb jelzi a program végét.
10. Hűtőben a sajt max.7 napig tartható el.

1.program

##### **„Klasszikus sajt készítése oltóanyaggal”**

Hőmérséklet	Idő	Jelzőfény	Kulcs
Szobahőmérséklet			1.program ^
35C°	15-20 perc	Oltóanyag	OK
35C°	1,5 óra	Lapát	OK
35C°	15 perc	Hozzáadás	OK
Kikapcsolva	15 perc	Felfelé nyíl	OK
Kikapcsolva	2 óra	Vége	

^Csak fűszernövényekkel készített sajtokhoz

## 5. STRACCHINO

(1,5l-ből 400gramm készíthető)

4-4,5 óra, 12 óra

Eltarthatóság: 7 nap

### HOZZÁVALÓK

- 1,5 l teljes tej
- 50 g stracchino
- 5ml oltóanyag 10 gramm só

1. Öntsük a tejet a tartályba, adjuk hozzá a sót, majd jól keverjük el.
2. A stracchint 200ml tejben olvasszuk fel, és tegyük félre.
3. Adagoljuk a stracchint a tejbe, és helyezzük be a sajtkosarat.
4. Indítsuk el az 1. programot **„Klasszikus sajt készítése oltóanyaggal”**.
5. Ha az OLTÓANYAG gomb jelezni kezd, a lapáttal keverjük a tejbe a 15 ml vízben elkevert oltóanyagot, majd ellentétes irányú keveréssel érzük el, hogy a tej mozgása abbamaradjon, végül nyomjuk meg az OK gombot.
6. Ha megszólal a SPATULA gomb, vágjuk az alvadékot 2 vagy 4 részre.
7. Ha az HOZZÁADÁS gomb megszólal, hagyjuk figyelmen kívül és nyomjuk meg az OK gombot.
8. Ha a FELFELÉ NÉZŐ NYÍL gomb jelez, óvatosan emeljük ki a kosarat, szűrjük a sajtot kb.15 percig majd nyomjuk meg az OK gombot. 2 óra elteltével a VÉGE gomb jelzi a program végét.
9. Miután kivettük a két alvadékot, helyezzük őket egy tára, úgy, hogy fedjék egymást, majd pihentessük hűtőszekrényben kb. 12 órán át.
10. A stracchino 3 nap hűtés után válik krémes állagúvá, és 7 napon belül fogyasztható.

### 1.program

#### **„Klasszikus sajt készítése oltóanyaggal”**

Hőmérséklet	Idő	Jelzőfény	Kulcs
Szobahőmérséklet			1.program ^
35C°	15-20 perc	Oltóanyag	OK
35C°	1,5 óra	Lapát	OK
35C°	15 perc	Hozzáadás	OK
Kikapcsolva	15 perc	Felfelé nyíl	OK
Kikapcsolva	2 óra	Vége	

^Csak fűszernövényekkel készített sajtokhoz

## 6. GORGONZOLA ALAP

(2 l-ből 450gramm készíthető)

4-4,5 óra, 12 óra + érlelés

Eltarthatóság: 7 nap

### HOZZÁVALÓK

- 2 l teljes tej
- 100 gr gorgonzola
- 50 g joghurt
- 5 ml oltóanyag
- 10 g finom só

1. Öntsük a tejet a tartályba, adjuk hozzá a sót, majd jól keverjük el.
2. Olvasszuk fel a gorgonzolát 200 ml tejben.
3. Finom szűrőn át adagolva adjuk az olvasztott gorgonzolát a sajthoz, vigyázva, hogy ne kerüljenek rögök a tejbe.
4. Indítsuk el az 1. programot **„Klasszikus sajt készítése oltóanyaggal”**.
5. Ha az OLTÓANYAG gomb jelez, a lapáttal keverjük a tejbe a 15 ml vízben elkevert oltóanyagot, majd ellentétes irányú keveréssel érjük el, hogy a tej mozgása csillapodjon, végül nyomjuk meg az OK gombot.
6. Ha megszólal a SPATULA gomb, hagyjuk figyelmen kívül és nyomjuk meg az OK gombot.
7. Ha a HOZZÁADÁS gomb megszólal, hagyjuk figyelmen kívül és nyomjuk meg az OK gombot.
8. Ha a FELFELÉ NÉZŐ NYÍL jelez, óvatosan emeljük ki a kosarat, szűrjük a sajtot kb.15 percig majd nyomjuk meg az OK gombot. 2 óra elteltével a VÉGE gomb jelzi a program végét. Ekkor sózzuk meg a sajtot.  
A gépen kívül végzendő teendők
9. Fordítsuk a sajtot a másik oldalára és tartsuk hűvös helyen 12 órán át.(10-18c°)
10. 12 óra után vegyük ki a kosárból, csavarjuk konyharuhába és tegyük a hűtőszekrénybe.
11. 2-3 nap után lesz fogyasztható.
12. 7 napon belül fogyasztható.

### 1.program

#### **„Klasszikus sajt készítése oltóanyaggal”**

Hőmérséklet	Idő	Jelzőfény	Kulcs
Szobahőmérséklet			1.program ^
35C°	15-20 perc	Oltóanyag	OK
35C°	1,5 óra	Lapát	OK
35C°	15 perc	Hozzáadás	OK
Kikapcsolva	15 perc	Felfelé nyíl	OK
Kikapcsolva	2 óra	Vége	

^Csak fűszernövényekkel készített sajtokhoz

## 7. TEJES RICOTTA

(2 l-ből 400gramm készíthető)

3-3,5 óra

Eltarthatóság: 3 nap

### HOZZÁVALÓK

- 2 l tej (teljes tejből krémesebb, főlözöttből szárazabb ricotta készíthető)
- 15 g finom só
- 6 g citromsav

1. Öntsük a tejet a tartályba.
2. Adjuk hozzá a sót, majd helyezzük be a sajtkosarat.
3. Indítsuk el az 2. programot **„Gyors sajt készítése”**.
4. 80 C°-on az OLTÓANYAG gomb bekapcsol, ekkor adjuk a tejhez a 15 ml vízben feloldott citromsavat. Ekkor megindul a pelyhesedés.
5. A gép tovább melegszik 90 C°-ra, a pelyhek ekkor már jól láthatók lesznek.
6. Ha a FELFELÉ NÉZŐ NYÍL gomb jelez, óvatosan emeljük ki a kosarat, nyomjuk meg az OK gombot, és hagyjuk, hogy a sajt 30 percig csöpögjön le. Ha megszólal a VÉGE gomb, tegyük a ricottát a hűtőbe.
7. Hűtőben max. 3 napig tartható el.

2. program

### **„Gyors sajt készítése”**

Hőmérséklet	Idő	Jelzőfény	Kulcs
Szoba			2.program
80 C°		oltóanyag	OK
90 C°			
	30 perc	felfelé nyíl	OK
	30 perc	vége	

## 8.MASCARPONE

( 1l tejszínből 500-550 gramm krém készíthető)

2-3 óra 6óra + 6 óra

Eltarthatóság: 3 nap

### HOZZÁVALÓK

- 1l friss tejszín
- 5 g cukor
- 6 g citromsav

1. Helyezzük a gépbe a görög joghurtkészítő kosarat.
2. Öntsük bele a tejszínt és olvasszuk fel benne a cukrot.
3. Indítsuk el a 2. számú „**Gyors sajt készítése**” programot.
4. A melegítés során kevergessük a tejszínt az egyenletes hőmérséklet eloszlás érdekében.
5. Amikor az OLTÓANYAG gomb bekapcsol, folyamatos kavargatás mellett adjuk a tejszínhez az 50 ml vízben feloldott citromsavat, majd nyomjuk meg az OK gombot, és továbbra is kavargassuk a folyadékot.
6. Ha a FELFELÉ NÉZŐ NYÍL gomb jelez, nyomjuk meg az OK gombot, de ne vegyük ki a kosarat a gépből addig, amíg a sajt szobahőmérsékletűre hűl (legalább 6 órán keresztül). Eközben a sajt besűrűsödik és térfogata is nőhet. 30 perc után megszólal a VÉGE gomb, ezt hagyjuk figyelmen kívül.
7. Ez után óvatosan emeljük meg a kosarat, és szűrjük a gépben kb. 30 percig.
8. Helyezzük a kosarat hűtőbe további hat órára. Tegyük alá egy tálat, hogy felfogja a savót.
9. Ha kivettük a hűtőből, nyomkodjuk meg, hogy az állaga egyenletesebbé váljon.
10. Hűtőszekrényben legfeljebb 3 napig áll el.

2.program

### „Gyors sajt készítése”

Hőmérséklet	Idő	Jelzőfény	Kulcs
Szoba			2.program
80 C°		oltóanyag	OK
90 C°			
	30 perc	felfelé nyíl	OK
	30 perc	vége	

## 9. KENHETŐ, KRÉMES SAJT

(1,5 literből 600-650 gramm készíthető)

3 óra 6óra + 6 óra

Eltarthatóság: 3 nap

### HOZZÁVALÓK

- 1l friss tejszín
- 250 ml friss teljes tej
- 250 g joghurt
- 5 g finom só
- 5 g cukor
- 6 g citromsav

1. Helyezzük a gépbe a görög joghurtkészítő kosarat.
2. Öntsük bele a tejszínt és olvasszuk fel benne a cukrot.
3. Indítsuk el a 2. számú „**Gyors sajt készítése**” programot.
4. A melegítés során kevergessük a tejszínt az egyenletes hőmérséklet eloszlás érdekében.
5. Amikor az OLTÓANYAG gomb bekapcsol, folyamatos kavargatás mellett adjuk a tejszínhez az 50 ml vízben feloldott citromsavat, majd nyomjuk meg az OK gombot, és továbbra is kavargassuk a folyadékot.
6. Ha a FELFELÉ NÉZŐ NYÍL gomb jelez, nyomjuk meg az OK gombot, de ne vegyük ki a kosarat a gépből addig, amíg a sajt szobahőmérsékletűre hűl (legalább 6 órán keresztül). Eközben a sajt besűrűsödik és térfogata is nőhet. 30 perc után megszólal a VÉGE gomb, ezt hagyjuk figyelmen kívül.
7. Ez után óvatosan emeljük meg a kosarat, és szűrjük a gépben kb. 30 percig.
8. Helyezzük a kosarat hűtőbe további hat órára. Tegyük alá egy tálat, hogy felfogja a savót.
9. Ha kivettük a hűtőből, nyomkodjuk meg, hogy az állaga egyenletesebbé váljon
10. Hűtőszekrényben legfeljebb 3 napig áll el.

2.program

### „Gyors sajt készítése”

Hőmérséklet	Idő	Jelzőfény	Kulcs
Szoba			2.program
80 C°		oltóanyag	OK
90 C°			
	30 perc	felfelé nyíl	OK
	30 perc	vége	

## 10. GYORS SAJT OLTÓANYAG NÉLKÜL

(1,2 l tejből 220 gramm sajt nyerhető)

3-3,5 óra

Eltarthatóság: 5 nap

### HOZZÁVALÓK

- 1,2 liter friss tej (lehet akár UHT vagy laktózmentes tej is)
  - 625 g joghurt (5 doboz), ami lehet magas vagy alacsony zsírtartalmú is
  - 5 g só
1. Tegyük a tejet, joghurtot és a sót a gép tartályába, és jól keverjük el.
  2. Helyezzük be a sajtkosarat.
  3. Indítsuk el a 2. számú GYORS SAJT programot.
  4. Az OLTÓANYAG gomb jelzését hagyjuk figyelmen kívül. Bár megnyomhatjuk az OK gombot, a program a recept szerint működik tovább.
  5. Ha a FELFELÉ NÉZŐ NYÍL gomb jelez, óvatosan emeljük ki a kosarat, és nyomjuk meg az OK gombot.
  6. Hagyjuk, hogy a sajt lecsöpögjön egészen addig, amíg a VÉGE gomb nem jelez (30)perc, vagy amíg a sajt megfelelő állagú nem lesz.
  7. Hűtőszekrényben 5 napig tartható el.

2. program

### „Gyors sajt készítése”

Hőmérséklet	Idő	Jelzőfény	Kulcs
Szoba			2. program
80 C°		oltóanyag	
90 C°			
	30 perc	felfelé nyíl	OK
	30 perc	vége	

## 11.OLTÓANYAG NÉLKÜL KÉSZÜLT GYORS SAJT MEDITERRÁN FŰSZEREKKEL

(1,2 l tejből 220 gramm sajt nyerhető)

3 - 3,5 óra

Eltarthatóság: 5 nap

### HOZZÁVALÓK

- 1,2 l friss tej (lehet akár UHT vagy laktózmentes tej is)
- 625 g joghurt (5 doboz), ami lehet magas vagy alacsony zsírtartalmú is
- 5 g só
- 1 gerezd zúzott fokhagyma
- 1 kanálnyi szárított oregánó
- 1 rozsmaring ág
- 2 levél zsálya
- 2 apróra vágott chili paprika

1. Öntsük a tejet, sót, a zúzott fokhagymát és a fűszereket a gép tartályába.
2. Adjuk hozzá a joghurtot.
3. Helyezzük be a sajtkosarat, és győződjünk meg róla, hogy valamennyi fűszer a kosár alatt van, hogy a kosár a készítés során jól lezárható legyen. (?)
4. Indítsuk el a 2. számú GYORS SAJT programot.
5. Az OLTÓANYAG gomb jelzését hagyjuk figyelmen kívül. Bár megnyomhatjuk az OK gombot, a program a recept szerint működik tovább.
6. Ha a FELFELÉ NÉZŐ NYÍL gomb jelez, óvatosan emeljük ki a kosarat, nyomjuk meg az OK gombot.
7. Hagyjuk, hogy a sajt lecsöpögjön egészen addig, amíg a FINE (vége) gomb nem jelez (30)perc, vagy amíg a sajt megfelelő állagú nem lesz.
8. Hűtőszekrényben 5 napig tartható el.

2.program

#### „Gyors sajt készítése”

Hőmérséklet	Idő	Jelzőfény	Kulcs
Szoba			2.program
80 C°		oltóanyag	
90 C°	30 perc		OK
	30 perc	felfelé nyíl	
	30 perc	vége	



## 12.TOFU

(2literből 400-440gramm készíthető)

1.45 - 2.15 2óra

Eltarthatóság: 5nap

### HOZZÁVALÓK

- 2 l természetes szójatej
- 8 g só
- 6 g magnézium klorid (Nigari)

1. Öntsük a tejet és a sót a tartályba, keverjük el, majd helyezzük be a sajtkosarat.
2. Indítsuk el a 3. számú „**Vegán**” programot.
3. Ha az OLTÓANYAG gomb világítani kezd, folyamatos kevergetés mellett adjuk hozzá a 15 ml vízben feloldott magnézium kloridot, majd a keverési irány megváltoztatásával csillapítsuk a tej mozgását.
4. 4.Nyomjuk meg az OK gombot, majd várjunk 10 percet, hogy az alvadék emelkedni kezdjen és besűrűsödjön.
5. Ha a FELFELÉ NÉZŐ NYÍL gomb jelez, óvatosan emeljük ki a kosarat, szűrjük le a savót, majd a tartályban maradt darabokat is helyezzük a sajtkosárba és nyomjuk meg az OK gombot.
6. 15 perc szűrés után töltünk meg egy joghurtos poharat vízzel, tegyük az alvadékra, majd nyomással préseljük össze azt. Ezután nyomjuk meg az OK gombot. A VÉGE gomb továbbra is világítani fog. 2 órán át szűrjük.
7. 7.Távolítsuk el a vízzel telt joghurtos poharat, és a spatula segítségével lazítsuk meg a tofu széleit. Fordítsuk fel a kosarat, és távolítsuk el belőle a tofut.
8. Hűtőszekrényben legfeljebb 5 napig tartható el.

3.program

„**Vegán**”

Hőmérséklet	Idő	Jelzőfény	kulcs
szoba			prog.3.+
90 C°		oltóanyag	OK
ki	10 perc	felfelé nyíl	OK
	15 perc	vége	

### 13.RICOTTA TEJ NÉLKÜL

(2literből 400 gramm készíthető)

1.15 - 1.45 óra 2óra

Eltarthatóság: 3nap

#### HOZZÁVALÓK

- 2 l laktózmentes tej (bármelyik típus)
- 7 g finom só
- 6 gramm citromsav

1. A citromsavat oldjuk fel 15 ml vízben.
2. Öntsük a tejet és a sót a tartályba, keverjük el, majd helyezzük be a sajtkosarat.
3. Indítsuk el a 3. számú „Vegán” programot.
4. Ha az OLTÓANYAG gomb világitani kezd, folyamatos kevergetés mellett adjuk hozzá a 15 ml vízben feloldott citromsavat, majd a keverési irány megváltoztatásával csillapítsuk a tej mozgását. Ezután nyomjuk meg az OK gombot.
5. Ha a FELFELÉ NÉZŐ NYÍL gomb jelez, óvatosan emeljük ki a kosarat, szűrjük le a savót, majd nyomjuk meg az OK gombot. Várjunk még 15 percig, ekkor a VÉGE gomb jelezni fog.
6. Hagyjuk, hogy a sajt lecsöpögjön egészen addig, amíg megfelelő állagú nem lesz.
7. Hűtőszekrényben legfeljebb 3 napig tartható el.

3.program

„Vegán”

Hőmérséklet	Idő	Jelzőfény	kulcs
szoba			prog.3.+
90 C°		oltóanyag	OK
ki	10 perc	felfelé nyíl	OK
	15 perc	vége	

## 14. KRÉMES KECSKESAJT

(2 literből 350 gramm készíthető)

1.15 - 1.45, 2óra

Eltarthatóság: 5 nap

### HOZZÁVALÓK

- 2 l kecsketej (lehet friss vagy tartós zsíros vagy félzsíros)
- 5 g citromsav

1. Öntsük a tartályba a 2l tejet.
2. Helyezzük be a sajtkosarat.
3. Indítsuk el a 3. számú „**Vegán**” programot.
4. A melegítés közben kavargathatjuk a tejet, bár ez el is maradhat.
5. Ha az OLTÓANYAG gomb jelez, oldjuk fel a citromsavat 50 ml vízben, és folyamatos kevergetés mellett adjuk a tejhez. A pehelyképződés azonnal megindul.
6. Nyomjuk meg az OK gombot.
7. Ha a FELFELÉ NÉZŐ NYÍL gomb jelez, nyomjuk meg az OK gombot, majd óvatosan emeljük ki a kosarat, és hagyjuk a krémet lecsöpögni és kihűlni.
8. Ha a sajt kihűlt, kézzel a kívánt formára gyúrhatjuk. Erre a célra a szilikon öntő-formákat is használhatjuk. A sajtot apróra vágott aromás fűszernövényekbe is meghempergethetjük, vagy, ha az öntőformát használjuk, akkor tegyük a fűszereket a formák aljába.
9. Hűtőszekrényben legfeljebb 5 napig tartható el.

3.program

„**Vegán**”

Hőmérséklet	Idő	Jelzőfény	kulcs
szoba			prog.3.+
90 C°		oltóanyag	OK
ki	10 perc	felfelé nyíl	OK
	15 perc	vége	

## 15. MOZZARELLA

(2 literből 240 gramm készíthető)

3 óra + szűrés

Eltarthatóság: 5nap

### HOZZÁVALÓK

- 2l teljes tej
- 3 g citromsav
- 50 g víz
- 50 g teljes joghurt
- 50 ml oltóanyag
- 10 g só

Ajánljuk, hogy látogasson el weboldalunkra: [www.ariete.net](http://www.ariete.net), vagy Youtube csatornánkra, ahol videón is láthatja a mozzarella készítést.

1. A sót 1l vízben oldjuk fel.
2. A citromsavat 50 gramm vízben oldjuk fel.
3. Öntsük a tejet és a joghurtot a gép tartályába.
4. Folyamatos kevergetés mellett adjuk a feloldott citromsavat a tejhez, és helyezzük be a sajtkosarat.
5. Indítsuk el a 4. számú „**Mozarella**” programot.
6. Oldjuk fel az oltóanyagot 50 gramm vízben.
7. Ha a tej 40C°ra melegszik, jelezni kezd az OLTÓANYAG gomb. Ekkor keverjük a tejhez a vízben feloldott oltóanyagot. Folytassuk a keverést még 5 másodpercig, majd a keverési irány megváltoztatásával csillapítsuk a tej mozgását.
8. Nyomjuk meg az OK gombot, majd fedjük le a tartályt, és hagyjuk 1 órán át alvadni.
9. Ha a SPATULA gomb jelez, a savó felét távolítsuk el egy merőkanállal, és vágjuk az alvadékot kb. 4 cm-es kockákra.
10. Nyomjuk meg az OK gombot, és várjunk 30 percig.
11. Ha a SPATULA gomb ismét jelez, vágjuk az alvadékot a spatula segítségével kb. 1 cm-es darabkákra.
12. Nyomjuk meg az OK gombot, és várjunk 15 percig.
13. Ha a felfelé néző nyíl gomb jelez, óvatosan emeljük ki a kosarat, és várjunk 30 percet, hogy a sajt lecsepegjen a tartályban.
14. Ha a KÉZ gomb jelez, tegyük a sajtkosarat egy munkalapra, a tejsavót merőkanállal távolítsuk el a gépből és helyette öntsünk bele 1l vizet anélkül, hogy áramtalanítanánk a gépet. A tartályt nem kell megtisztítani.
15. A sajtot kézzel tépjük darabokra és hagyjuk a sajtkosárban.
16. Ha a KÉZ gomb jelez, a víz már 90 C°-os. Ekkor merítsük bele a sajtkosarat 3 másodpercre, majd emeljük ki. Ezt a műveletet többször ismételjük meg. A harmadik merítés után keverjük meg a sajtot egy fakanállal. Folytassuk a merítést egészen addig, míg a sajt textúrája rágógumi állagú nem lesz.

17. Még egyszer merítsük a vízbe a sajtot, majd óvatosan szedjük ki és formázzuk.
18. Miután felváltuk, tegyük a salátástálba, és öntsünk hozzá vizet és sót,. valamint egy kis jeget.  
Nyomjuk meg az OK gombot. Ezután hamarosan jelezni fog a VÉGE gomb.
19. A mozzarella fogyasztásra kész. Hogy ne váljon gumis állagúvá, tároljuk sós vízben. Hűtőben 4-5 napig tartható el.

4.program

**„Mozzarella”**

Hőmérséklet	Idő	Jelzőfény	Kulcs
szoba			4.program
40 C°		Oltóanyag	ok
40 C°	1 óra	Spatula	ok
40 C°	30 perc	Spatula	ok
	15 perc	Felfelé nyíl	ok
	30 perc	Kéz	ok
Hideg víz			ok
85 C°		Kéz	ok
		Vége	

## 16.STRACCIATELLA

(2 l tejből 250 gramm készíthető)

2.40 óra

Eltarthatóság: 5nap

### HOZZÁVALÓK

- 2 l teljes tej
- 3 g citromsav
- 50 g víz
- 50 g zsíros joghurt
- 50 ml oltóanyag
- 50-75 ml tejszín
- 3 g finom só

1. A citromsavat oldjuk fel 50 g vízben.
2. Öntsük a hideg tejet és a joghurtot a gép tartályába, és keverjük meg.
3. Folyamatos kevergetés mellett adjuk a feloldott citromsavat a tejhez, és helyezzük be a sajtkosarat.
4. Indítsuk el a 4. számú „**Mozzarella**” programot.
5. Oldjuk fel az oltóanyagot 50 gramm vízben.
6. Ha a tej 40C°ra melegszik, jelezni kezd az OLTÓANYAG gomb. Ekkor keverjük a tejhez a vízben feloldott oltóanyagot. Folytassuk a keverést még 5 másodpercig, majd a keverési irány megváltoztatásával csillapítsuk a tej mozgását.
7. Nyomjuk meg az OK gombot, majd fedjük le a tartályt, és hagyjuk 1 órán át alvadni.
8. Ha a SPATULA gomb jelez, a savó felét távolítsuk el egy merőkanállal, és vágjuk az alvadékot kb. 4 cm-es kockákra.
9. Nyomjuk meg az OK gombot, és várjunk 30 percig.
10. Ha a SPATULA gomb ismét jelez, vágjuk az alvadékot a spatula segítségével kb. 1 cm-es darabkákra.
11. Nyomjuk meg az OK gombot, és várjunk 15 percig.
12. Ha a FELFELÉ NÉZŐ NYÍL gomb jelez, óvatosan emeljük ki a kosarat, és várjunk 30 percet, hogy a sajt lecsepegjen a tartályban.
13. Ha a KÉZ gomb jelez, tegyük a sajtkosarat egy munkalapra, a tejsavót merőkanállal távolítsuk el a gépből és helyette öntsünk bele 1l vizet anélkül, hogy áramtalanítanánk a gépet. A tartályt nem kell megtisztítani.
14. A sajtot kézzel szedjük szálakra, és hagyjuk a sajtkosárban.
15. Állítsuk le a programot, mivel a következő fázisokra már nem lesz szükség.
16. Egy tálban adjuk a friss tejszínhez a sót (nem a gépben!), és várjuk meg, amíg felolvad benne.
17. Adjuk hozzá a szárazott sajtdarabokat, és az egészet jól keverjük el.
18. A stracciatella hűtőszekrényben lefedve 4-5 napig tartható el.

4.program  
„Mozzarella”

Hőmérséklet	Idő	Jelzőfény	Kulcs
szoba			4. program
40 C°		Oltóanyag	ok
40 C°	1 óra	Spatula	ok
40 C°	30 perc	Spatula	ok
	15 perc	Felfelé nyíl	ok
	30 perc	Kéz	program megszakítása

## 17. HAGYOMÁNYOS JOGHURT

(az összetevők mennyiségénél kicsivel kevesebb készül)

12 óra

Eltarthatóság: 6nap

### HOZZÁVALÓK

- 1 l tej (lehet tehén, kecske, juh, zsíros vagy félzsíros, friss vagy UHT)
  - 125 g joghurt (1 pohár) vagy szárított joghurt tej enzim
1. Öntsük a tejet és a joghurtot a joghurt tartályba, és a fedővel zárjuk le.
  2. Helyezzük a joghurt tartályt a gépbe, indítsuk el az 5. számú „**Joghurt**” programot, és hagyjuk működni 12 órán át.
  3. Ha a VÉGE gomb jelez, vegyük ki a joghurtot a gépből, és tegyük hűtőbe és 6 napon belül fogyasszuk el. Régi joghurt felhasználható új készítésére.

Készíthetünk vegán joghurtot is úgy, hogy a tejet növényi tejjel (szójatejjel, kókusz- zab. vagy rizstejjel) a joghurtot pedig szója joghurttal helyettesítjük.

5.program

„Joghurt”

Hőmérséklet	Idő	Jelzőfény	Kulcs
szoba			5. program
40 C°	12 óra	Vége	



## 18.GÖRÖG JOGHURT

(1,5 literből 900 g -1 kg készíthető)

12,5

Eltarthatóság: 6 nap

### HOZZÁVALÓK

- 1,5 l tej (lehet tehén, kecske, juh, zsíros vagy félzsíros, friss vagy UHT)
  - 190 g joghurt (másfél pohár) vagy szárított joghurt tej enzim
1. Öntsük a tejet és a joghurtot a joghurt tartályba, és jól keverjük el.
  2. Indítsuk el a 6. számú „Görög joghurt” programot, és hagyjuk működni 12 órán át.
  3. Ha a FELFELÉ NÉZŐ NYÍL gomb jelez, nyomjuk meg az OK gombot, óvatosan emeljük ki a kosarat, hagyjuk, hogy a joghurt lecsepegjen a tartályban, majd várjunk 30 percet. Ekkorra az állaga megfelelő lesz.
  4. A joghurtkosarat vegyük ki a gépből, és tegyük egy mély tálba, majd az egészet helyezzük hűtőszekrénybe. Várjunk, amíg a joghurt állaga megfelelő nem lesz.
  5. A spatula segítségével vegyük ki a kosárból a joghurtot, és jól keverjük meg.
  6. Hűtőszekrényben 6 napig áll el.

6.program

### „Görög joghurt”

Hőmérséklet	Idő	Jelzőfény	kulcs
szoba			6.program
40 C°	12 óra	Felfelé nyíl	ok
	30 perc	Vége	

## 19. VEGÁN GÖRÖG JOGHURT

(1.5 literből 900 g készíthető)

12,5 óra

Eltarthatóság: 6 nap

### HOZZÁVALÓK

- Növényi alapú tej (szója-, rizs-, zab-, kókusztej stb.), ami természetes és hozzáadott anyagokat nem tartalmaz.
  - 190 g vegán joghurt (másfél pohár) vagy szárított joghurt tej enzimet.
1. Öntsük a tejet és a joghurtot a joghurt tartályba, és jól keverjük el.
  2. Indítsuk el a 6. számú „Görög joghurt” programot, és hagyjuk működni 12 órán át.
  3. Ha a FELFELÉ NÉZŐ NYÍL gomb jelez, nyomjuk meg az OK gombot, óvatosan emeljük ki a kosarat, hagyjuk, hogy a joghurt lecsepegjen a tartályban, majd várjunk 30 percet. Ekkorra az állaga megfelelő lesz.
  4. A joghurtkosarat vegyük ki a gépből, és tegyük egy mély tálba, majd az egészet helyezzük hűtőszekrénybe. Várjunk, amíg a joghurt állaga megfelelő nem lesz.
  5. A joghurtkosarat vegyük ki a gépből, és tegyük egy mély tálba, majd az egészet helyezzük hűtőszekrénybe. Várjunk, amíg a joghurt állaga megfelelő nem lesz.
  6. Hűtőszekrényben 6 napig áll el.

6. program

### „Görög joghurt”

Hőmérséklet	Idő	Jelzőfény	kulcs
szoba			6.program
40 C°	12 óra	Felfelé nyíl	ok
	30 perc	Vége	

## **20.TZATZIKI**

(görög joghurtból)

12,5

Eltarthatóság: 6 nap

### **HOZZÁVALÓK**

- 500 g görög joghurt (állati vagy növényi)
- 1 uborka
- 1 citrom
- 2 gerezd zúzott fokhagyma
- 20 g menta levél (helyettesíthető petrezselyemmel, bazsalikommal vagy metélőhagymával)
- 5 g finom só
- 50 g olívaolaj

1. Tegyük a görög joghurtot egy salátástálba.
2. Mossuk meg, és hámozás nélkül reszeljük le az uborkát. Ezután nyomkodjuk ki belőle a vizet, és adjuk a joghurthoz.
3. Tegyük bele a fokhagymát.
4. A fűszernövényeket aprítsuk fel és adjuk a joghurtos uborkához.
5. A sót, az olajat és a citrom levét is tegyük bele.
6. Alaposan keverjük össze a tzatzikit, hogy az állaga homogén legyen.
7. Tálalás előtt hagyjuk 2 órán át pihenni. Hűtőszekrényben 2 napig áll el.