

## Mjólkurafurðir á Völusteini Kvarg

Nemendur á Völusteini halda áfram að prófa sig í gerð mjólkurafurða og að þessu sinni var búið til kvarg. Þegar það var tilbúið var gert vanilluskyr og smurostur.

Þegar búið er til kvarg er byrjað á því að setja 3 lítra af mjólk og 3 matskeiðar af súrmjólk í pott. Síðan er það látið standa í 2-3 daga eða þangað til að mjólkinn ystir og mysan flytur í kring. Að því loknu er mjólkinn hituð í c.a. 30 – 40 mínútur og hrært varlega í. Síðan er öllu hellt í taubleyju og mysan skilin frá og nokkrum tímum síðar var kvargið tilbúið. Við bjuggum til skyr úr kvarginu en það var gert með því að setja mjólk og vailludropa saman við. Einnig var gerður smurostur en uppskriftin að honum er 500 gr kvarg 1. teskeið matarsódi blandað saman og sett í stál skál og látið bíða í 1-2 tíma. Þar næst er skálinn sett ofan á pott með heitu vatni og saltað og hrært og eftir litla stund breytist þetta í smurost. Þá er bætt við einni þeyttri eggjarauðu og smurosturinn er tilbúin. Til að bragðbæta er hægt að bæta úti í skinku, malakoffi o.fl.



Mjólkinn og súrmjólkinn sett í pott og allir fylgjast vel með.



Hitað og hrært varlega í pottinum



Innihaldinu hellt í bleyju.....



og mysan látin leka úr.



Kvargið tilbúið og það smakkað



Vanilludropum og mjólk bætt við og úr varð vanilluskyr sem smakkaðist mjög vel



Hér er verið að búa til smurost úr kvarginu



Malakoff bætt við og smurosturinn er tilbúinn