

2月25日(火)

つくってみよう！モッツァレラチーズ



チーズをつくってみよう！第2弾。
今回使う牛乳は“ノンホモ牛乳”
低温殺菌されており、生乳に近い風味です。
カッテージチーズづくりとの違いを発見しながら
みんなで つくってみよう！



いつもとちがう
みどりのフタ だね！
ちょっと
なめてみたい～



すごい！
かたまってる！

ま前は60℃だったけど
モッツァレラチーズは
65℃なんだ～なんで～？

お酢を入れて 混ぜるだけ。
どんどん塊になっていきます。
カッテージチーズの時よりも
なんだか 固まってきたぞ～！



“ホエイ”だ！
カレーにいれたい！



まんまるに なってきた！
おもちみたいだね～



まへのほうが
おいしかったな～

同じチーズなのに
前回とは においも見た目もちがう！
さあ、味はいかほどに…？



このあじ、
たべたことある！



カレーにも
ぴったりだね！

ひとりひとり、練っていくと
だんだん チーズがまとまってきた…
「なんだか ぷにぷにしてた！」
「どうして まんまるになるんだろう？」
チーズ作りって 不思議がいっぱい！

チーズ作りは、
牛乳という身近な食材を使って
たくさんの“ふしぎ！おもしろい！”
が 感じられます。
お家でも是非試してみてください♪