

# 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！



まんまると 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♪