

SUURMELK-DIKMELK [MAGOU]



SUURMELK/DIKMELK [MAGOU]

As mens wil egte dikmelk maak dan is dit beter om met ongepasturiseerde melk te begin, en dit vir 'n paar dae buite die yskas te las om suur te word. Dit is nogal moeilik om ongepasturiseerde melk te kry, maar soek gerus na 'n melkboer in die omgewing.

Om dikmelk van plaasmelk te maak moet jy die vars melk (vars warm melk) buite laat staan vir 'n paar dae, dis nou buite die yskas. Toets maar gereeld deur te proe hoe dit vorder. Dit neem so 24-48hr sodra dit lekker dik is, loer goed deur en sit in die yskas. Geniet dit, my oorl. Pa het dit met suiker in gedrink, dit is heerlik