



وزارة الزراعة والثروة السمكية

دائرة المرأة الريفية

صناعة

الجبن

الأبيض



تنفيذ :

دائرة الإعلام التعمومي

● تضاف كمية لترين من الحليب مع التحريك ومواصلة التسخين حتى تبلغ حرارة الخليط 63 درجة مئوية.

● التوقف عن التحريك ويترك الخليط على النار حتى يطفو الجبن على سطح الخليط.

● يترك الخليط حتى يبرد ثم يؤخذ الجبن بمصفاة من فوق سطح الشرش ويوضع في قوالب التشكيل.

● يحفظ الجبن الخفيف في الثلاجة ويستهلك بين 2 و4 أيام.



المقدمة :-

● تقوم المرأة الريفية بتصنيع العديد من المنتجات الزراعية والحيوانية لتقديم غذاء صحي ومتنوع لأسرتها كما يمكنها تحقيق عائد إقتصادي في حالة تسويق المنتج المصنع.

● ويعتبر الحليب من المنتجات الهامة لدى المرأة الريفية وعند وفرته يتم غالباً تصنيعه إلى سمن ولبن وكامى (نوع من الجبن التقليدي) بالإعتماد على الطرق التقليدية.

● ولتنوع استهلاك الحليب لدى العائلة وتقديمه في شكل جديد ننصح المرأة الريفية بتصنيع الحليب إلى أنواع من الجبن الأبيض للإستهلاك العائلي أو بيعه عند الحاجة.

وفي ما يلي نقدم طريقة صنع نوعين من الجبن الأبيض :-

١- الجبن الأبيض من الحليب الكامل :

المستلزمات:

- حليب (١٠ لترات لصنع كيلو واحد من الجبن)
- منفحة
- روب
- ملح وبهارات
- سكين
- ملعقة
- مقياس حرارة
- أطباق بلاستيكية مثقبة لتشكيل الجبن

مراحل التصنيع :

- بعد تصفية الحليب يوضع إناء الحليب في إناء آخر يحتوي على ماء ساخن (حمام مائي).



- ويسخن الحليب مع التقليب حتى تصل درجة حرارته ٦٢ درجة مئوية لتتم عملية البسترة ، ولا يسخن الحليب مباشرة للحفاظ على تركيبته الغذائية ورائحته الطبيعية وطعمه.



● تضاف المنفحة بعد إذابتها في قليل من الماء البارد وتضبط كمية المنفحة حسب التعليمات الموجودة على العبوة الخاصة بها. وهذه المنفحة متوفرة في الصيدليات في شكل سائل أو مسحوق أو أقراص.



● بعد تحريك الخليط يترك جانبا لمدة تتراوح بين ٤٥ دقيقة إلى ساعة واحدة تقريبا.



● بعد التأكد من تجبن الخليط يقطع بسكين إلى أجزاء صغيرة ويفضل تفتيته جيدا للتخلص من أكبر كمية من الشرش (الماء المتبقي داخل الجبن).



● يترك الحليب جانبا لتبريده حتى تنخفض درجة حرارته ما بين ٢٢ و ٢٥ درجة مئوية ولسرعة عملية التبريد يمكن وضع إناء الحليب في إناء فيه ثلج.



● وإذا لم يتوفر مقياس للحرارة يمكن معرفة درجة الحرارة المطلوبة للحليب بوضع إصبع اليد فإذا أمكن إحتمال درجة الحرارة فأن ذلك يعني الوصول لدرجة التبريد المطلوبة للحليب.



● يضاف إلى الحليب مقدار ٤ ملاعق من الروب مع التقليب.



- يتم إزالة كمية من الشرش قد تصل إلى حوالي ٣ لترات.



- يضاف الملح والنكهات حسب الرغبة مثل (الزعتر ، البقدونس ، الفلفل الأسود ، حبة البركة).



- يوضع الجبن في قوالب التشكيل ويضغط عليه جيداً لإخراج كمية الشرش المتبقية فيه.



- يمكن استهلاك الجبن طرياً مباشرة بعد الصنع/ كما يمكن حفظه في الثلاجة لمدة أسبوع ، وعند الرغبة في استهلاكه لمدة أسبوع أو أكثر يجب زيادة كمية الملح خلال فترة التصنيع أو غمرها بالملح ، لحين إستعمالها كجبن مطحون يستخدم في طبخ بعض الأطعمة.



٢- الجبن الأبيض من الشرش (الجبن الخفيف) :

يمكن استعمال الشرش المتحصل عليه من صنع الجبن على الطريقة السابقة للحصول على جبن أبيض خفيف حسب الطريقة التالية :

- يصفى الشرش.
- يضاف الملح حسب الرغبة.
- يسخن الشرش إلى ٤٥ درجة مئوية.