

»Kutengeneza jibini la soya«

Jibini la soya ni maziwa ya soya yaliyoganda. Jibini bora lina protini nyingi, na linaweza hutumiwa kama chakula kwa wanadamu na wanyama. Mabaki inaotokana na usindikaji wa jibini hutumiwa kuimarisha udongo. Jibini kutoka kwa nafaka nzuri ya soya huwa ya ubora wa hali ya juu.

Kwanza chagua nafaka bora za soya, kwani ni rahisi kusindika na hupendekezwa kwa wateja. Kisha pepeta, na kuchagua nafaka bora za soya ili kuondoa uchafu na takataka. Ondoa ngozi ya nafaka ya soya.

Soya na maji

Mimina nafaka kwenye sufuria. Kwa kilo 1 ya nafaka ya soya ongeza lita 4 za maji na loweka kwa masaa 12-18, katika mahali safi ili kuzuia mabaki kuingia ndani. Walakini, badilisha maji kila baada ya masaa 3-4 na uondoe maji kwa kutumia kichujio au kikapu.

Saga nafaka mtamboni, ukikagua ikiwa nafaka zimesagwa vizuri. Ongeza maji kidogo ili kuwezesha kusaga vizuri. Baadaye, kusanya maziwa kwenye chombo safi.

Jinis ya kutoa maziwa kwenye soya

Dumisha usafi kwa kuosha mikono na vyombo. Kwa kilo 1 ya nafaka ya soya, tumia lita 7-8 za maji. Tenganisha maziwa ya soya na kitambaa safi au mfuko wa plastiki. Kusanya maziwa kwenye chombo safi.

Hakikisha moto ni kali kabla ya kuweka maziwa kwenye sufuria. Koroga maziwa kila mara ili yasifure na kumwagika kwenye moto. Wakati maziwa yanachemka, ongeza maji ya mahindi yaliyochacha kwa utaratibu hadi maziwa yatakapoganda. Baada ya kupoa, ongeza viungo ili kuongeza ladha kwenye jibini. Mwishowe,

maziwa yaliyoganda ni jibini la soya. Sindika jibini kwenye kitambaa safi ili kutoa maji. Unaweza pia kusindika jibini kwenye chujio ili kuipa uundo. Jibini linaweza pia kutiwa rangi kwa kutumia rangi ya asili.