»Kutengeneza mtindi nyumbani«

Mutindi hufurahiwa kwa sababu una ladha nzuri na lishe bora. Vile vile, Mtindi hauharibiki haraka, na unaweza kudumu hadi siku 3 bila kuwekwa kwenye friji. Mtindi huuzwa kwa pesa ya juu kuliko maziwa mabichi.

Ili kutengeneza mtindi mzuri, chukua maziwa mabichi, bila uchafu, yenye harufu nzuri, yasio na viongezo, hutoka kwa ng'ombe mwenye afya.

Maandalizi

Vyombo vinavyohitajika ni pamoja na; vyombo viwili vya chuma kisichoshika kutu, kichungi, kipima joto, mtungi, mizani na kichochezi. Mtindi hutengenezwa kwa kutumia chachu (bakteria hai) ambayo hununuliwa katika maduka ya kilimo. Pia unaweza kutumia mtindi wa asili. Kwanza, hakikisha unafanyia kazi mahali safi, ukitumia vyombo safi, nguo na mikono safi. Ili kuhakikisha maziwa yanaweza kutumika kutengeneza mtindi, yachote kwenye kijiko, na uyachemse. Maziwa yakiganda, basi hayafai kutengeneza mtindi.

Kutengeneza mtindi

Chuja maziwa kwenye chombo kidogo cha aluminia ili kuondoa uchafu, manyoya, mchanga au wadudu. Hakikisha maziwa hayana viini, kwa kuyachemsha ndani ya maji kwa dakika 30, hadi yafike digrii 90. Hivyo, Kuzuia maziwa kuungua na kuwa na ladha na harufu mbaya. Ili kutengeneza mtindi mtamu uliyomzito, ongeza wanga ya mahindi, sukari na ladha ya asili. Vichanganye kwenye mtungi, na uongeze maziwa kidogo na ukoroge hadi kuyeyuka. Chuja na kuregesha mchangayiko huo ndani ya maziwa mengine ukiendelea kukoroga. Endelea kuchemsha maziwa ndani ya maji.

Acha maziwa yaliyo kwenye chombo kidogo yapoe ndani ya chombo kikubwa kilicho na maji baridi ili kuyalinda yasiingiliwe na viini. Ongeza chachu, halafu ikiwa unatumia mtindi wa asili kama chachu, ongeza glasi moja ya mtindi kwenye maziwa kisha ukoroge. weka chombo katika kikapu kinacholinda joto au katika chumba kilicho na hali joto ya kawaida. Acha mtindi bila kusumbuliwa kwa masaa 6-9 ili chachu ifanye kazi kwenye maziwa . Weka mtindi kwenye friji kwa muda wa masaa 8-12 ili uweze kutulia.

Baada ya mtindi kutulia, endelea kuukoroga ili kuhakikisha ulaini unasambaa, na uuhifadhi kwenye vyombo kama unavyotaka.