

پنیر تیار کرنے کا طریقہ

1- تازہ اور خالص دودھ کو صاف ستھرے برتن میں ڈال کر تقریباً ۸۲ سے ۸۵ درجہ سنٹی گریڈ پر ۱۵ منٹ تک گرم کریں اور چمچے سے مسلسل ہلاتے رہیں تاکہ دودھ پیندے پر جم کر جل نہ جائے۔

2- اس دودھ کو ۷۰ درجہ سینٹی گریڈ تک ٹھنڈا کر کے اس میں لیموں کا رس لیکگ ایسڈ یا سٹرک ایسڈ (تھوڑی سی دیر میں ۱۰ فیصد) محلول ملائیں اور چمچے مسلسل لیکن آہستہ ہلاتے رہیں۔ یہاں تک کہ اس میں پنیر کا پانی علیحدہ ہو جائے تھوڑی سی دیر میں پنیر برتن کی سطح پر بیٹھ جائیگا۔

3- اس کو ملل کے کپڑے میں پُن کر علیحدہ شدہ پنیر کا وزن کر لیں۔ دبا کر زیادہ سے زیادہ پانی نکال دیں۔

4- حاصل شدہ پنیر میں اسے ۲ فیصد (حسب ذائقہ) نمک اچھی طرح ملا کر کپڑے کو مضبوطی سے باندھ دیں۔

5- اب اس پنیر کو لکڑی کے دو تختوں کے درمیان رکھ کر اوپر سے کوئی وزن رکھ دیں تاکہ باقی ماندہ پانی بھی نکل جائے۔ اب ٹھوس حالت میں پنیر تیار ہو جائے گا۔

6- پنیر کے اوپر سے کپڑا ہٹا کر اس کو لکڑوں میں کاٹ کر پلاسٹک کی تھیلی یا ایلومینیم شیٹ میں بند کر کے فریج میں رکھ دیں۔ اندازاً ۲ سے ۳ ہفتوں تک یہ پنیر قابل استعمال ہوگا۔ اگر زیادہ عرصہ کیلئے محفوظ کرنا مقصود ہو تو پنیر کے اوپر پیرافین کی تہہ چڑھالیں اور پنیر کو فریزر (منفی ۱۸ درجہ سنٹی گریڈ) میں رکھیں۔

7- پنیر کے ساتھ ساتھ حاصل شدہ WHEY کو اچھی طرح ابال کر گاڑھا کر لیں پھر ٹھنڈہ کر کے فریج یا فریزر میں محفوظ کر لیں اور اس میں شہد یا چینی اور لیموں کا رس ملا کر ایک بہترین مشروب کے طور پر استعمال کیا جاسکتا ہے (WHEY) مویشیوں کو بھی پلائی جاسکتی ہے۔ اس میں دودھ کے قدرتی اجزاء کی خاصی مقدار پائی جاتی ہے۔ بہتر ہے اسے کسی کام میں لائیں۔

دہی تیار کرنے کا طریقہ

دہی بنانے کیلئے تازہ اور خالص دودھ لیکر اس میں تھوڑا سا خشک دودھ اور ایک فیصد کے حساب سے چینی ملائیں۔

دودھ کو جوش دے کر اچھی طرح پھینٹ لیں اور تقریباً ۴۰ سے ۴۵ درجہ سنٹی گریڈ تک ٹھنڈا کر لیں۔ بازار میں دستیاب پلاسٹک کے ہاٹ پاٹ میں (۲ سے ۳ فیصد یعنی) ایک سے دو چمچہ جاگ ڈال دیں جاگ کیلئے بہتر ہوگا کہ بازار میں دستیاب کپ والا دہی لیں۔

اس جاگ میں نیم گرم دودھ ڈال کر اچھی طرح سے ملا کر برتن کو ڈھکنے سے ڈھانپ دیں۔ اندازاً ۳ سے ۴ گھنٹے تک اس برتن یا ہاٹ پاٹ میں دہی جم جائے گا۔

دہی جمنے کے بعد برتن سے ڈھلکنا ہٹا دیں اور اس کو فرج میں رکھ دیں۔ فرج میں رکھنے سے دہی کی بناوٹ اور ذائقہ میں مزید بہتری پیدا ہو جاتی ہے۔ جو کچھ پانی دہی سے علیحدہ ہوا تھا وہ بھی جذب ہو جائے گا۔

خصوصی ہدایات:

اگر دودھ ۳-۴ گھنٹے میں اچھی طرح نہیں جم پاتا تو اس سے ظاہر ہوتا ہے کہ درجہ حرارت ۴۰ سنٹی گریڈ سے کم رکھا گیا ہے یا پھر جاگ لگاتے وقت دودھ ٹھنڈا تھا۔

اگر دہی کا پانی علیحدہ ہو جائے تو اس کا مطلب ہے کہ دودھ ٹھنڈا تھا یا پھر زیادہ وقت تک رکھا گیا ہے یا اس کا درجہ حرارت ضرورت سے زیادہ تھا۔ مناسب ترین درجہ حرارت ۴۰ درجہ سنٹی گریڈ ہے۔

نوٹ

یہ تکنیکی معلومات قومی و صوبائی زرعی تحقیقاتی و توسیعی اداروں کے زرعی سائنس دانوں زرعی ماہرین کی سالہا سال کی تحقیقات و تجربات سے ماخوذ ہیں۔

