

SER PLEŚNIOWY OD KUCHNI

JAK MLEKO OD KROWY ZOSTAŁO SEREM PLEŚNIOWYM

Cyfrowa broszura edukacyjno-informacyjna



Kampania „Ser pleśniowy od kuchni”
finansowana z Funduszu Promocji Mleka

Zapraszamy Was do odkrycia fascynującej historii:
„Jak mleko od krowy zostało serem pleśniowym”.

*Chrupiąca bagietka, owoce lub dżem i wyśmienity ser pleśniowy –
to cudowny zestaw z kulinarnego katalogu szybkich przyjemności!*

Posiłki przygotowane z dodatkiem sera z niebieską pleśnią nie potrzebują wielu składników, by zaskoczyć nas swym pysznym smakiem. Wiele posiłków można łatwo przygotować, a sery pleśniowe da się wykorzystać w kuchni na wiele sposobów. Dobrze komponują się z różnymi rodzajami sałat, sprawdzają się w towarzystwie zarówno warzyw jak i owoców.

Na zaostrenie apetytu przedstawiamy kilka przepisów z wykorzystaniem sera pleśniowego – idealnie nadają się do rozpoczęcia własnej kulinarnej przygody. W naszych przepisach ser pleśniowy króluje w płatkach kukurydzianych z owocami i na klasycznych kanapkach.

Jest wyśmienitym dodatkiem do jajecznicy, a także składnikiem w hot dogach, nadając im zaskakujący smak. Ser pleśniowy wykorzystaliśmy też w przepysznej sałacie ze śmietaną i owocami oraz w słodkiej kompozycji z owsianymi ciasteczkami.

Na deser przygotowaliśmy łamigłówki, grę o dominację na pastwisku oraz kolorowanke.

Życzymy miłej zabawy!

JAK MLEKO OD KROWY ZOSTAŁO SEREM PLEŚNIOWYM

CZY WIECIE, SKĄD
SIĘ BIERZE SER
PLEŚNIOWY?

1 NAJPIERW
GOSPODARZE
DOJĄ KROWY.

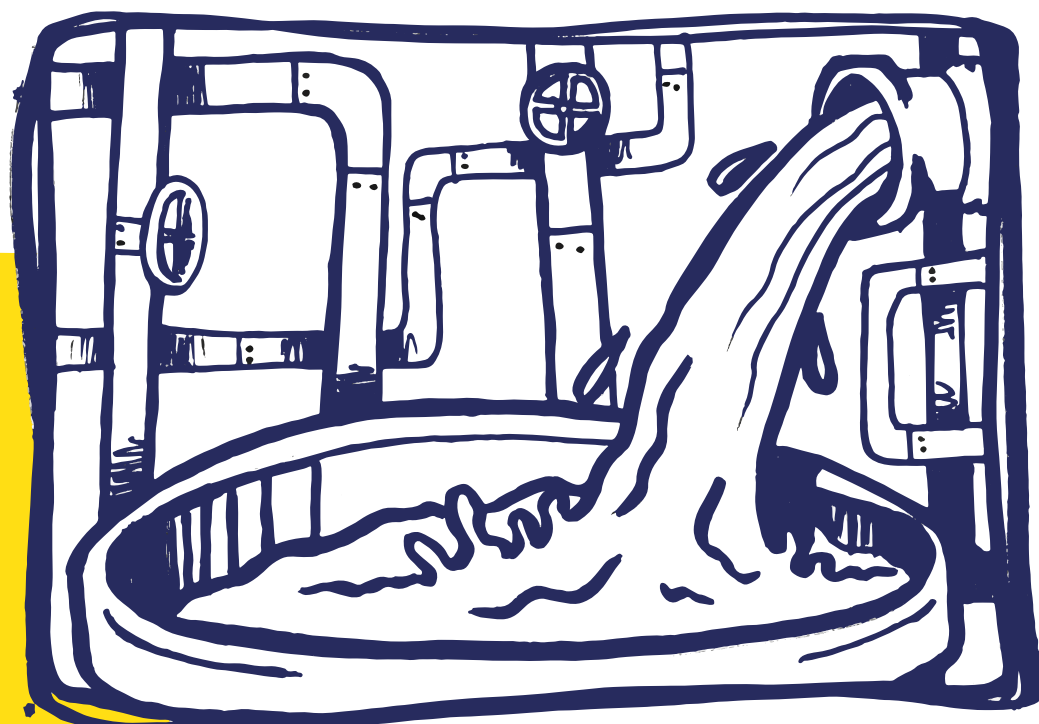


2 MLEKO PRZEWÓŻONE JEST
DO FABRYKI SERA.



4 MLEKO PRZYBIERA POSTAĆ
ZIARNA. WTEDY WKŁADA SIĘ
JE DO SPECJALNYCH FORM.

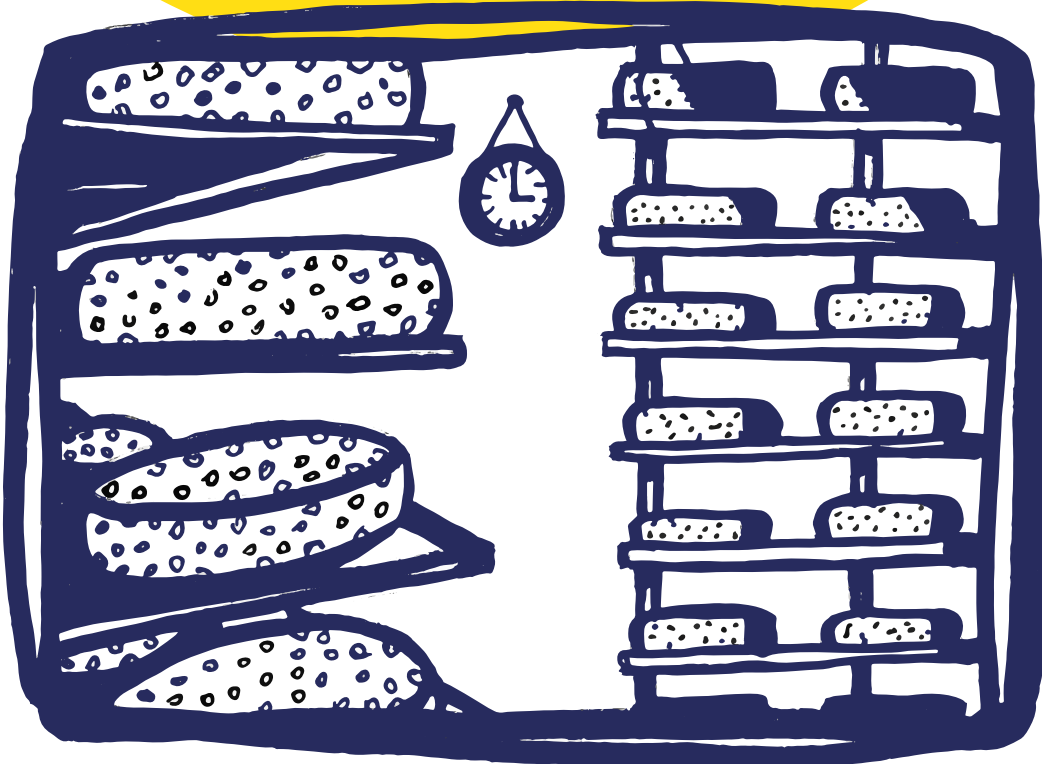
3 MLEKO WLEWANE JEST
DO WANIEŃ, GDZIE NASTĘPUJE
PROCES KOAGULACJI – MLEKO
JEST INTENSYWNIE MIESZANE
I DOZOWANE SĄ NIEZBĘDNE
DODATKI. MLEKO GĘSTNIEJE,
A WTEDY JEST KROJONE,
MIESZANE, PODGRZEWANE
I ODCZERPUJE SIĘ SERWATKĘ.



5 POWSTAJĄ SERY, KTÓRE ZANURZA SIĘ W BASENACH Z SOLANKĄ.



7 SERY TRAFIAJĄ DO DOJRZEWALNI, GDZIE LEŻĄ PRZEZ WIELE TYGODNI.

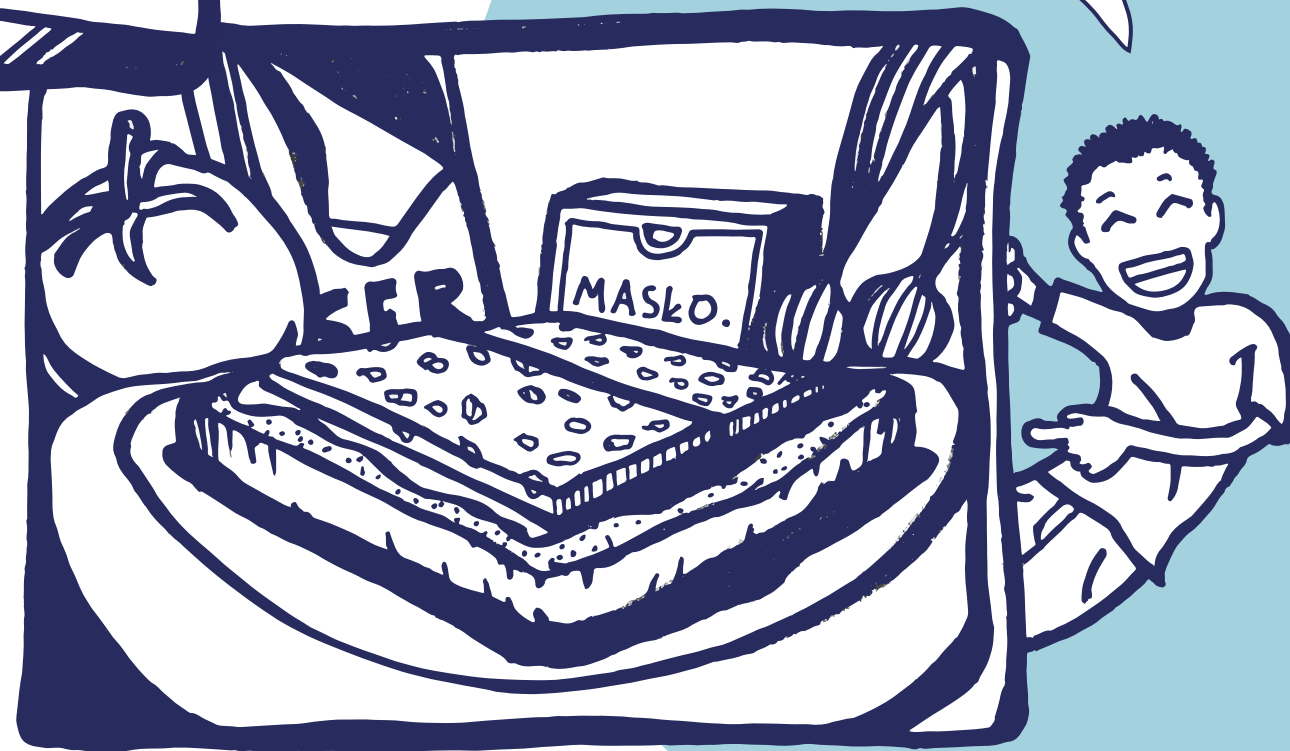


6 PÓŹNIEJ KAŻDY SER PRZEBIJANY JEST WIELOMA IGŁAMI. POWSTAŁE KANAŁIKI ZAPEWNIAJĄ DOSTĘP TLENU, CO POZWALA NA ROZWÓJ SZLACHETNYCH SZCZEPÓW PLEŚNI.



JA NAJBARDZIEJ LUBIĘ SER PLEŚNIOWY W PLASTRACH, BO JEST JUŻ POKROJONY I MOGĘ SAM ŁATWO ZROBIĆ SOBIE KANAPKI.

8 NA KONIEC SER KROJONY JEST W RÓŻNE PORCJE I PAKOWANY. W TAKIEJ FORMIE TRAFIA NA PÓŁKI SKLEPOWE.



PŁATKI KUKURYDZIANE

Z OWOCAMI I SEREM PLEŚNIOWYM



10 min.

★ TO DANIE MOŻESZ WYKONAĆ SAMODZIELNIE!

Składniki na 4 porcje:

5 plastrów sera pleśniowego,
szklanka płatków kukurydzianych,
pół szklanki jogurtu naturalnego,
pół szklanki borówek,
pół szklanki winogron,
dwie łyżki ulubionych orzechów łuskanych,
cukier do smaku.

- 1 W misce łączymy z jogurtem: płatki kukurydziane, orzechy, owoce i pokruszony ser pleśniowy.
- 2 Na koniec dodajemy do smaku cukier.



KANAPKI

Z SEREM PLEŚNIOWYM



20 min.

Składniki na 4 porcje:

5 plastrów sera pleśniowego,
4 kromki chleba,
pomidor,
ogórek zielony,
masło do posmarowania chleba.

★ DO PRZYGOTOWANIA TEGO DANIA
POPROŚ O POMOC OSOBĘ DOROSŁĄ.

- 1 Kromki chleba smarujemy masłem.
- 2 Na każdej z kromek posmarowanych masłem układamy plastry sera pleśniowego.
- 3 Na serze układamy plastry pokrojonego pomidora i ogórka.



JAJECZNICA

Z SEREM PLEŚNIOWYM



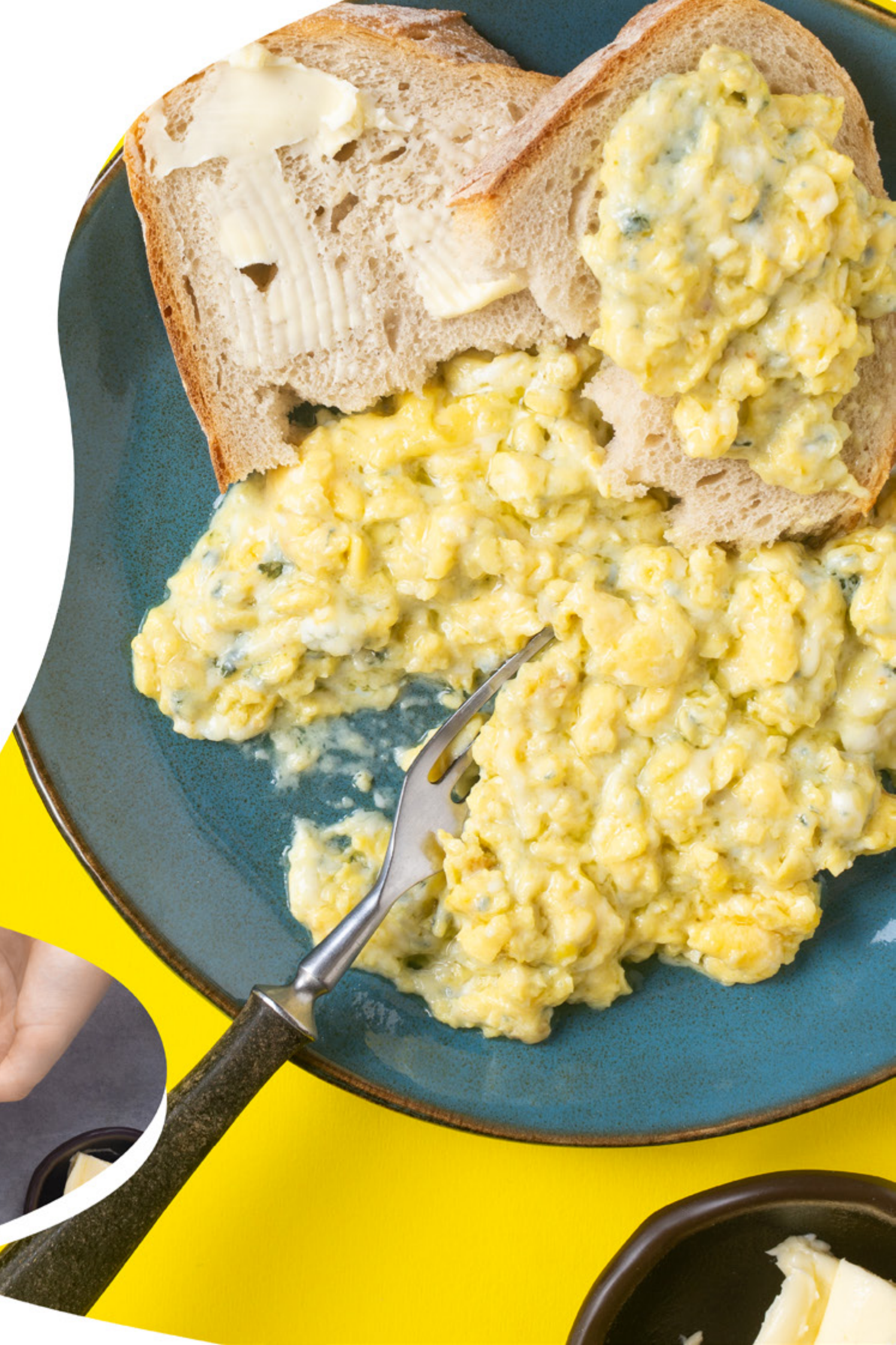
20 min.

Składniki na 2 porcje:

5 plastrów sera pleśniowego,
4 jajka,
masło do smażenia.

★ DO PRZYGOTOWANIA TEGO DANIA
POPROŚ O POMOC OSOBĘ DOROSŁĄ.

- 1 Na rozgrzanej patelni roztopiamy masło i wbijamy jajka.
- 2 Smażymy jajka, mieszając.
- 3 Pod koniec smażenia dodajemy ser pleśniowy i mieszamy do jego roztopienia.



HOT DOGI

Z SEREM PLEŚNIOWYM



30 min.

Składniki na 4 porcje:

5 plastrów sera pleśniowego,
4 bułki do hot dogów,
4 ulubione parówki lub kiełbaski,
pomidor,
ogórek świeży, kiszony lub konserwowy.

★ DO PRZYGOTOWANIA TEGO DANIA
POPROŚ O POMOC OSOBĘ DOROSŁĄ.

- 1 Bułki do hot dogów podpiekamy na patelni grillowej, w piekarniku lub opiekaczu.
- 2 Parówki lub kiełbaski podgrzewamy w wodzie.
- 3 Kroimy w plastry pomidory i ogórki.
- 4 Do podpieczonych bułek wkładamy plastry sera pleśniowego. Na nich układamy ciepłe parówki lub kiełbaski oraz plasterki ogórka i pomidora.



SALATA ZE ŚMIETANA

I SEREM PLEŚNIOWYM



Składniki na 4 porcje:

5 plastrów sera pleśniowego,
sałata,
pół szklanki słodkiej śmietanki 18% tł.,
pół szklanki malin, borówek lub jagód,
pół cytryny,
łyżeczka cukru.

★ TO DANIE MOŻESZ WYKONAĆ SAMODZIELNIE!

- 1 Śmietankę łączymy z sokiem z połowy cytryny i cukrem. Dokładnie mieszamy.
- 2 Liście sałaty rwiemy na mniejsze części. Łączymy z pokruszonym serem pleśniowym i z przygotowaną wcześniej słodko-kwaśną śmietaną.
- 3 Rozkładamy do misek i posypujemy owocami.



Ciasteczka

Z serem pleśniowym



10 min.

★ TO DANIE MOŻESZ WYKONAĆ SAMODZIELNIE!

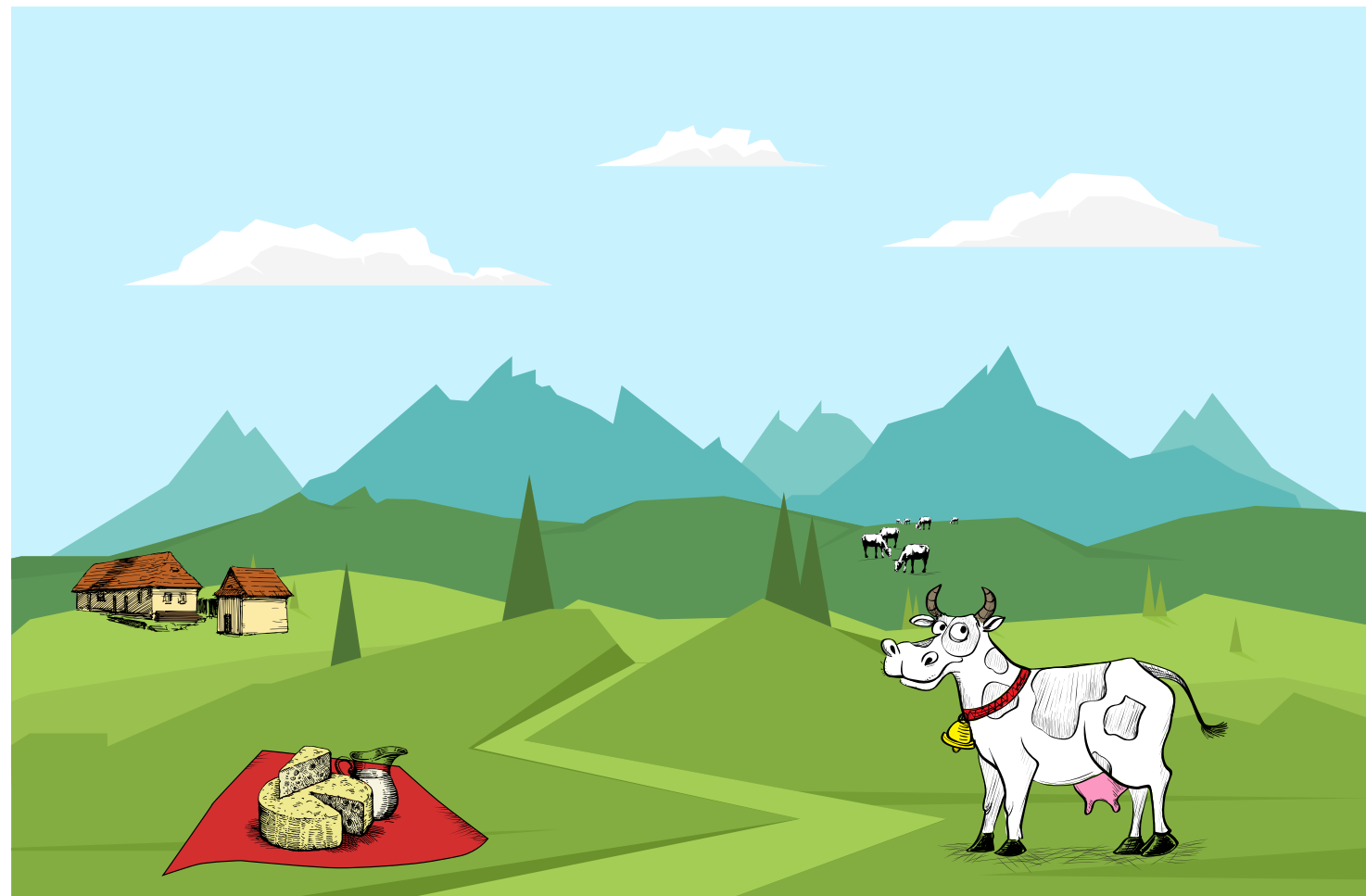
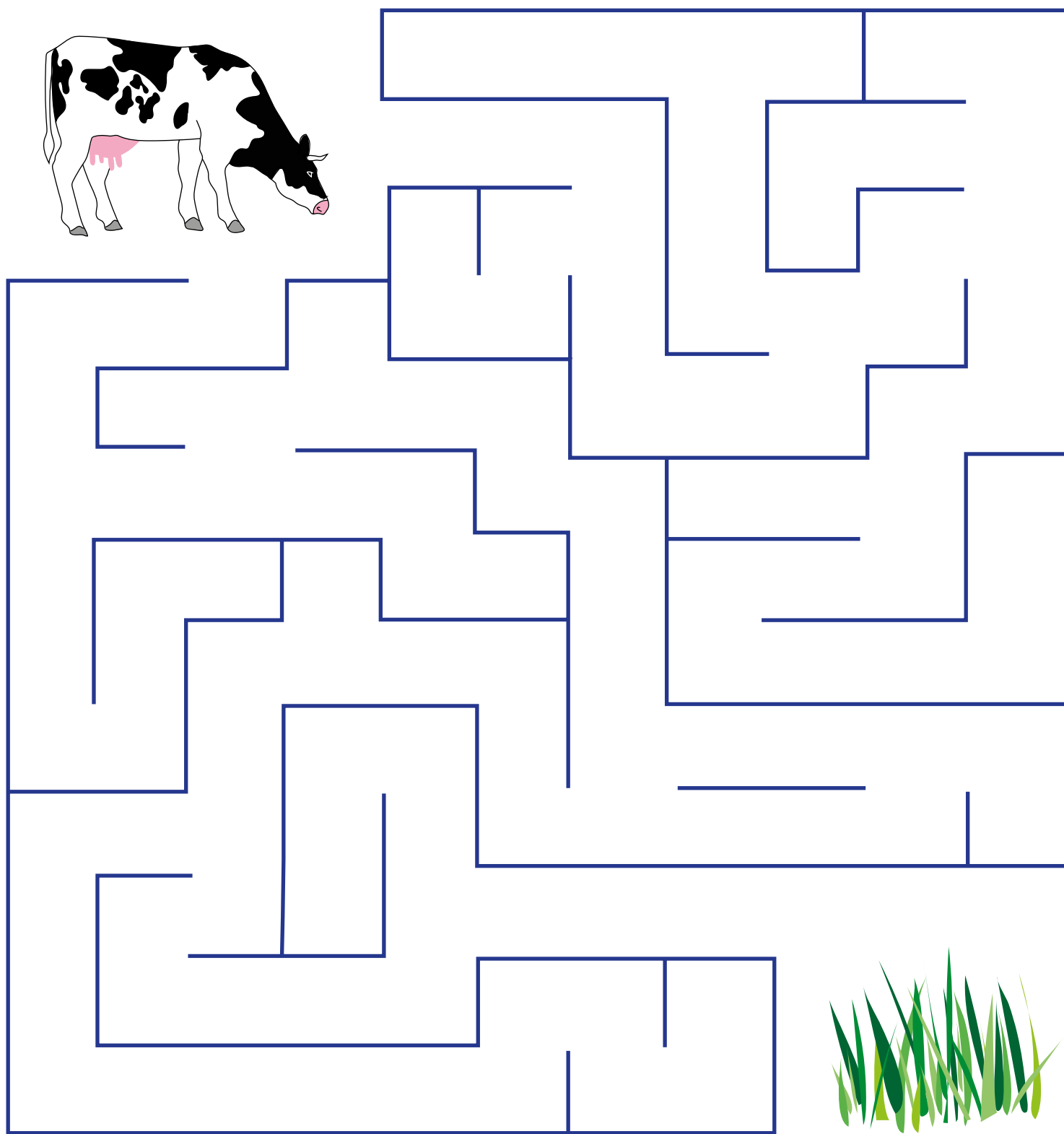
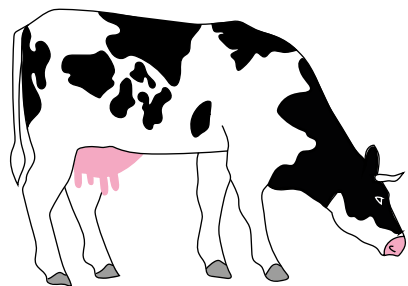
Składniki na 4 porcje:

5 plastrów sera pleśniowego,
10 sztuk ulubionych ciasteczek owsianych,
10 łyżeczek ulubionego dżemu owocowego.

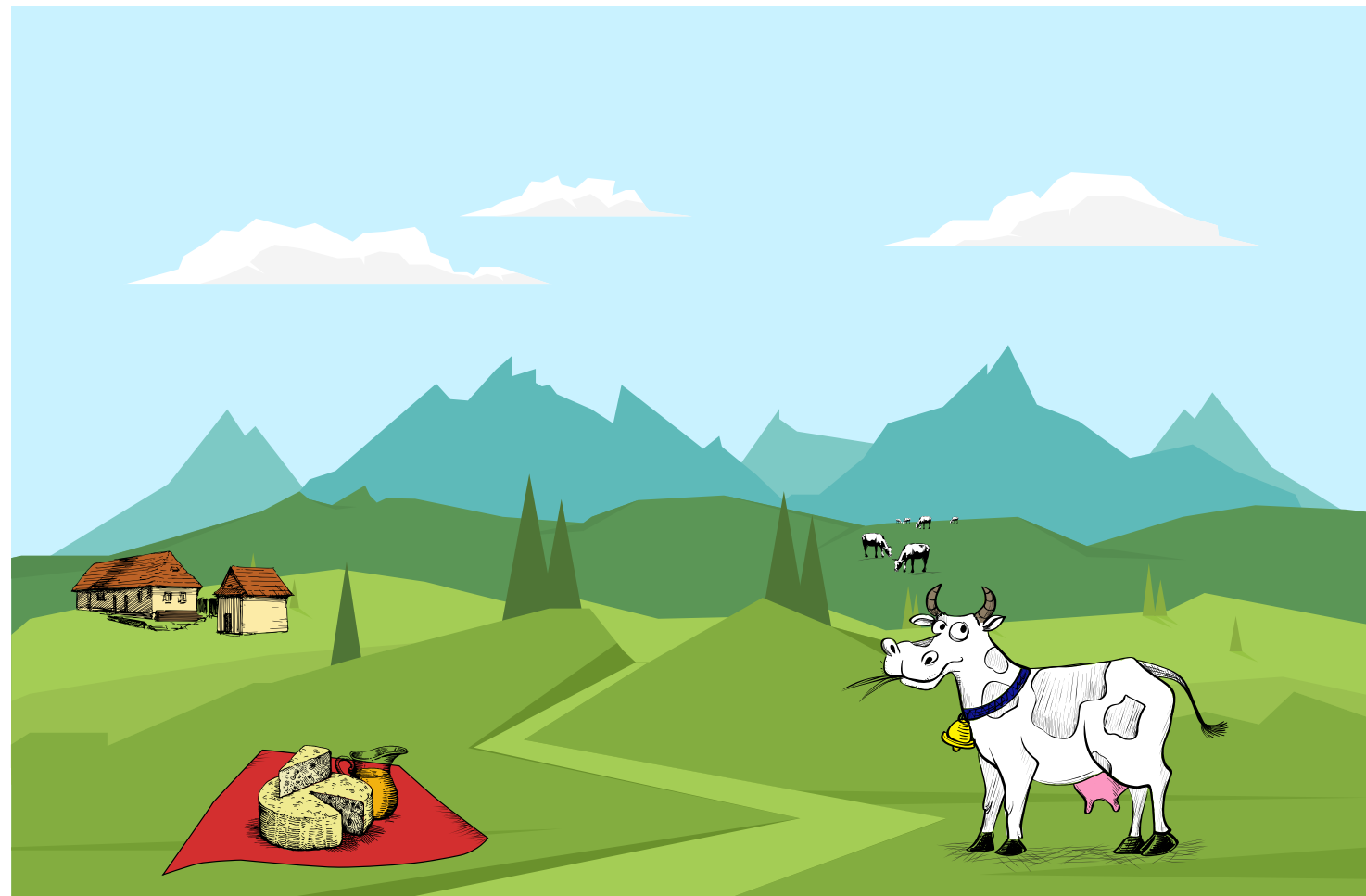
1 Na każde ciasteczko układamy kawałek sera pleśniowego, a na nim łyżeczkę dżemu owocowego.



WYPROWADŹ KROWĘ NA PASTWISKO.
KROWA ŻYWI SIĘ TRAWĄ I DZIĘKI TEMU MOŻE DAWAĆ MLEKO.

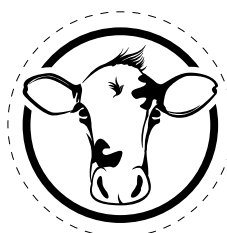
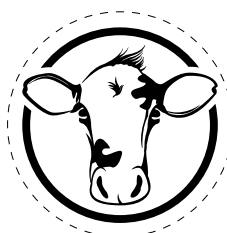
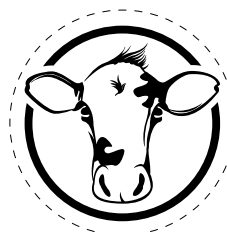
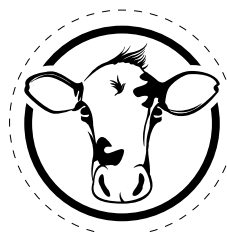
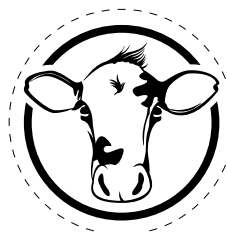
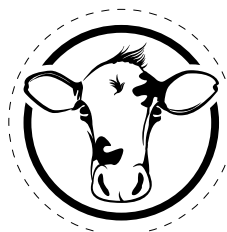
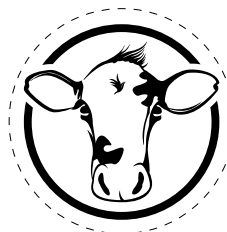
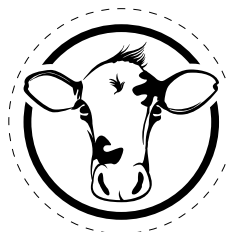
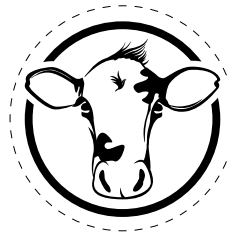
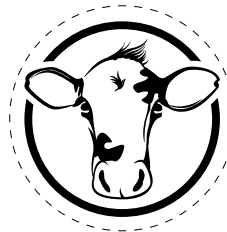
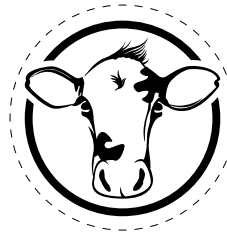
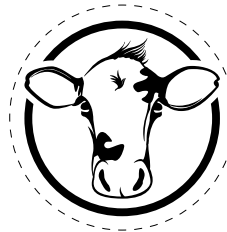
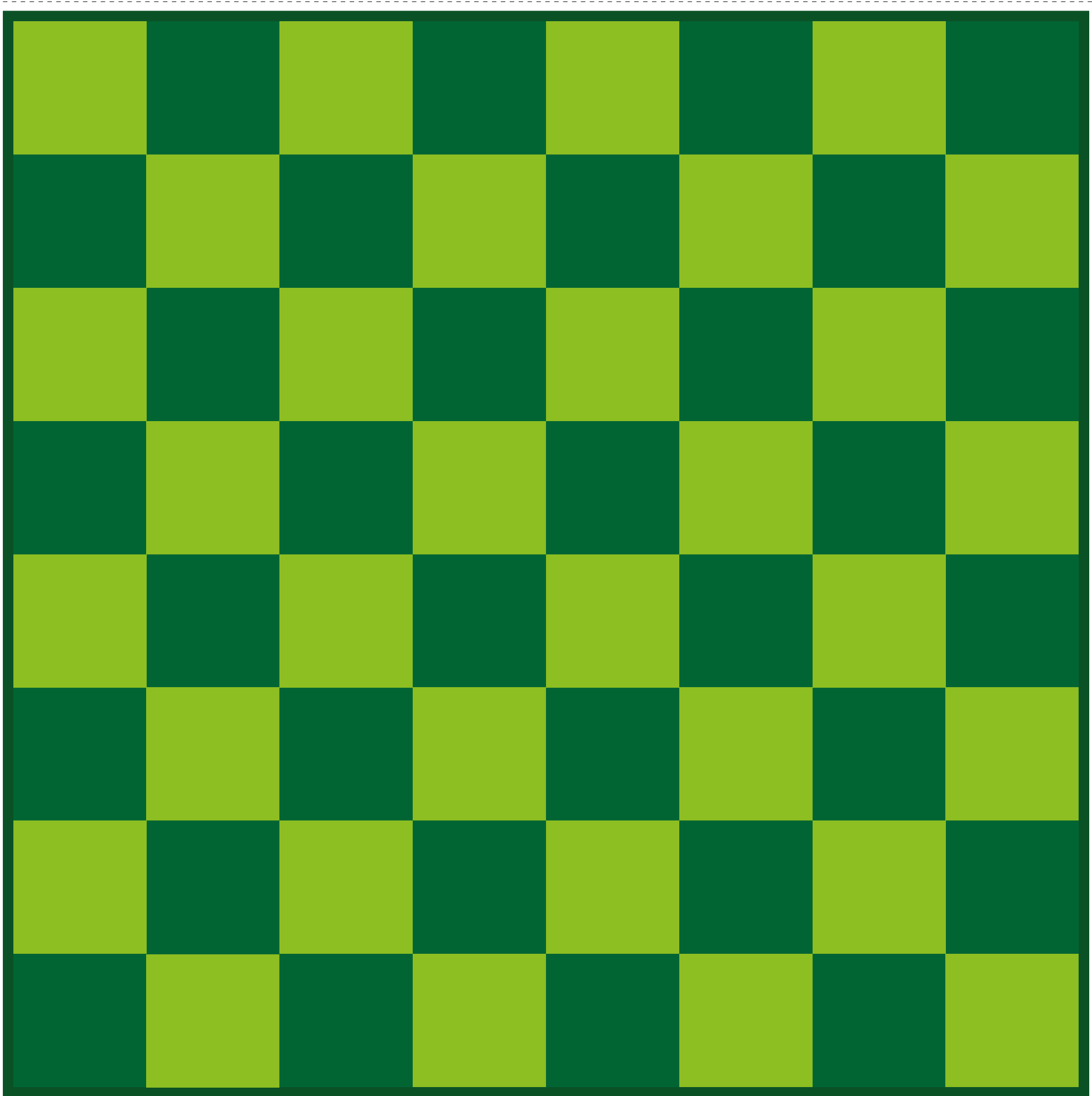


ZNAJDŹ 8 RÓŻNIC.

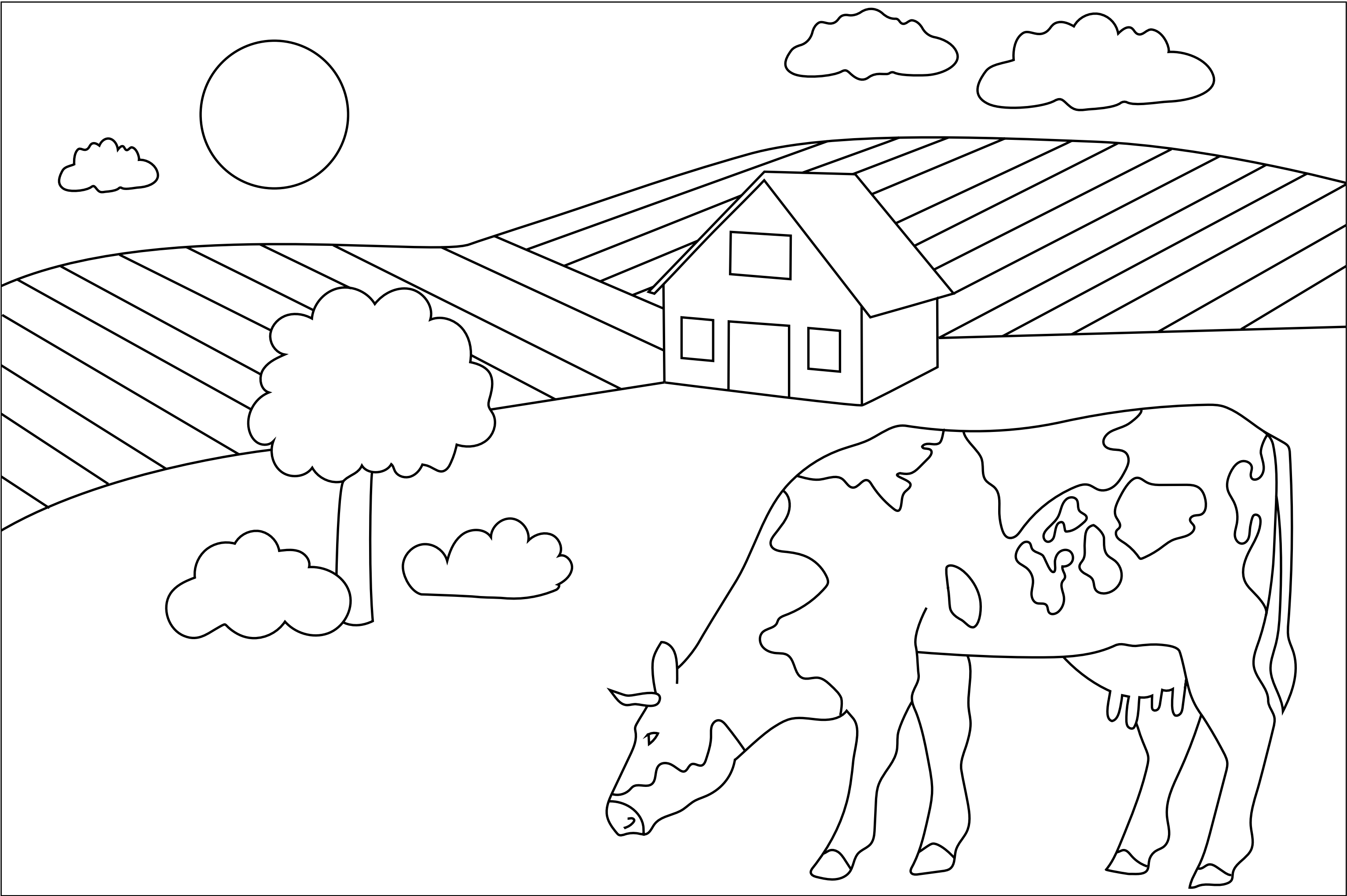


OBEJMIJ PANOWANIE NA PASTWISKU!

WYDRUKUJ PLANSZĘ I PIONKI. WYTNIJ ELEMENTY WZDŁUŻ PRZERYWANYCH LINII I ZAGRAJ W WARCABY!



WYDRUKUJ KOLOROWANKĘ. WYPEŁNIJ KOLORAMI PUSTE POLA.





Kampania „Ser pleśniowy od kuchni”
finansowana z Funduszu Promocji Mleka