

qarışdıraraq, bircinsli durru kütlə alınana qədər bişirirlər. Alınmış kütləni formalara tökür və soyudurlar. Pendir bərkidikdən sonra istifadə üçün hazır olur.

**Kərəyağı hazırlananda təzə qaymağı 85-87 dərəcə temperaturda pasterizə edirlər. Bu məqsədlə qaymağı su olan qaba tökür, qaymaqda temperatur 85-87 dərəcə olanadək qızdırırlar. Sonra onu 6-8 dərəcəyədək soyudur və bu temperaturda 8-10 saat saxlayırlar. Saxlamadan sonra qaymağı yayda 7-10 dərəcə, qışda isə 10-14 dərəcəyədək qızdırır və çalırlar. Yağ çalınandan sonra, paxta yığılır, yağ isə qaynanmış soyuq su ilə 2-3 dəfə yuyulur. Hər yuyulmada yağı 10-15 dəqiqə suda saxlayırlar. Yumaqdan ötrü yağı su ilə çalmaq lazım deyil, bunun nəticəsində yağda suyun miqdarı artır. Yağı əllə yumaq lazımdır. Yuyulmadan sonra yağı parçalarla formalaşdırır və soyuq yerdə, yaxud buzda saxlayırlar.**

Əgər yağı uzun müddət saxlamağa ehtiyac varsa, yaxud kərə yağının keyfiyyəti aşağı düşdüyündən ondan istifadə etmək məsləhət deyilsə, onu əridirlər. Əridənə qədər yağı 4-5 dərəcə temperaturda saxlamaq lazımdır.

Əritməkdən ötrü əridiləcək yağın çəkisinin 15%-i qədər təmiz suyu təmiz qazana tökürlər. Əgər kiflənmiş, yaxud acı olmuş yağ əridiləcəksə, suyun miqdarı yağın miqdarının 25%-nə qədər olmalıdır.

Qazana tökülmüş suyu 50-55 dərəcəyə qədər qızdırır, ona yağı xırda parçalarla tökür və bərabər surətdə və tez ərisin deyər, onu taxta qaşığ, yaxud çömçə ilə qarışdırırlar.

Yağın hamısı əriyəndən sonra, qazana yağın çəkisinin 4-5%-i miqdarında duz əlavə edirlər ki, zülalların suyun dibinə çökməsi tezləşsin. Duzu ələk vasitəsilə yağın bütün səthinə yayma yolu ilə tökürlər. Duzu tökəndən sonra qızdırma dayandırılır, yağ səthindəki köpük yığılır. Tam şəffaflaşana qədər saxlanan (təxminən 3-4 saat) ərinmiş yağ səthə çıxır, zülal və duz qarışığı isə qazanın dibinə çökür.

Yağ tamam durulandan sonra, onu ehtiyatla qazandan çıxarırlar ki, çöküntü ilə qarışmasın. Əgər çöküntüdə yağ qalmışdırsa, onu yenidən əridirlər. Ərinmiş yağ soyuducunun dondurma kamerasında saxlanılır (mənfi 4-6 dərəcə temperaturda).

**Niftulla Əzizov,**  
*zootexnik*

---

**İkinci Kənd Təsərrüfatının İnkişafı və Kreditləşdirilməsi Layihəsi**

**“Masallı Regional Məsləhət Mərkəzinin fəaliyyəti”**

**Layihə Dünya Bankının vəsaiti ilə Azərbaycan Respublikası Kənd Təsərrüfatı Kreditləri üzrə Dövlət Agentliyi tərəfindən maliyyələşdirilir.**

**İcraçı: Aqro-Məsləhət Qeyri Hökumət Təşkilatı**

**Ünvan: Bakı, C. Cabbarlı, 40.  
Tel/Faks: 4978188; 5967018.**

---



## **Süd məhsullarını ev şəraitində də hazırlamaq olar**



**Ev şəraitində qatıq, şor, qaymaq, xama, yağ hazırlamaq olduqca asandır.**

Qatıq hazırlamaqdan ötrü təzə südü zəif alovdə (yanmağa yol vermədən) qaynadır, 37-40 dərəcəyə qədər soyudur, 1 litr südə 2-3 xörək qaşığı maya (çalası) əlavə edir və yaxşı qarışdırırlar. Mayalanmış süd olan qabı qapaqla örtür, isti yerə qoyur və isidirlər. 6-8 saatdan sonra qatıq hazırdır. Qatığa yaxşı dad və ətir verməkdən ötrü onu 8-10 saat soyuducuda saxlayırlar. Maya kimi mağazalarda qablaşdırılaraq satılan xüsusi mayadan, yaxud qatıqdan istifadə etmək olar; 10-15 gün ərzində qatığı əvvəlki günün qatığı ilə mayalamaq olar, sonra onu təzələmək lazımdır.

Ev şəraitində qaymağı yalnız yeni sağılmış südü separatorndan keçirmək, yaxud soyumağa qoymaq yolu ilə əldə etmək olar. Yalnız bu şərtə əməl etməklə yüksəkkeyfiyyətli qaymaq almaq mümkündür. Soyutma vasitəsilə qaymaq almaqdan ötrü südü enli qaba tökür və 18-20 saat müddətinə soyuq yerə qoyurlar. Bu vaxt ərzində südün səthində əmələ gəlmiş qaymağı ehtiyatla ayrı qaba yığırlar. Qaymaq əldə edilməsinin ən sərfəli üsulu südün separatorndan keçirilməsidir.

**Xama hazırlanmasından ötrü təzə qaymağı 10 dəqiqə ərzində 75 dərəcə temperaturda pasterizə edir, yaxud 85 dərəcə temperatura qədər qızdırırlar.** Pasterizasiyanı su hamamında aparırlar. Qaymağı sadəcə olaraq qaynamağa qədər qızdırmaq və dərhal götürmək də olar. Pasterizasiyadan sonra qaymağı qışda 22 dərəcəyə qədər, yayda isə 18 dərəcəyə qədər

soyudur, maya əlavə edir (qatıq hazırlanmasında olduğu kimi, mayalamadan ötrü hazırlanmış xamadan (smetandan) istifadə etmək olar) 1 litr qaymağa 2-3 xörək qaşığı maya tökürlər, diqqətlə qarışdırır və temperaturu 18 dərəcədən aşağı olmayan binada saxlayırlar. 6-8 saatdan sonra qaymaq xamaya çevrilir. Xamaya yaxşı dad və ətir verməkdən ötrü onu bir sutka ərzində soyuqda, lakin şaxtada olmamaqla saxlayırlar. Qaymağa maya tökəndən sonra onun tez və bərabər mayalandırılması (turşudulması) üçün üç saat ərzində hər saatdan bir qarışdırırlar, bundan sonra qaymaq mayalanaraq turşuyur. Xamanı 0 dərəcə temperaturda saxlamaq daha yaxşıdır.

**Şor üzlü, üzsüz, yaxud yağsızlaşdırılmış (separatorndan keçirilmiş) süddən hazırlana bilər. Saxlama zamanı öz keyfiyyətlərini sabit qoruyub saxlayan yaxşı şor əldə etməkdən ötrü südü pasterizə edir,** su hamamında 75-85 dərəcə temperatura qədər qızdırır, sonra 35-37 dərəcə temperatura qədər soyudurlar, maya əlavə edirlər. Maya məqsədilə mayalandırılan südün 5%-i miqdarında qatıqdan istifadə etmək olar. Südə maya əlavə etdikdən sonra onu diqqətlə qarışdırır, üstünü bir neçə qat bükülmüş cuna qatı ilə örtür, üzərini isti materialla örtərək, isti yerə qoyurlar.

Şor almaqdan ötrü südün öz-özünə qıçqırmasından da istifadə etmək mümkündür, lakin bu arzu edilməz haldır. Adətən mayalanma 8-12 saatdan sonra baş verir. Südün normal mayalanması çox vacibdir; tam mayalanmamış süd az şor çıxımı verir, həddindən artıq

mayalanmış (qıçqırmış) süd isə turş və quru şor verir.

Hazır pıxta kifayət qədər sıx, bircinsli olmaqla, zərdab ayrılmamalıdır. Onun hazır olmasını belə təyin etmək olar: pıxtaya şaquli vəziyyətdə salınan qaşıqla pıxta götürülür. Əgər pıxta götürülən yer bərabər və səthi parlaq, ayrılan zərdab isə ya şəffaf, ya da yaşıl rəngdə olarsa, pıxta şor hazırlanmasından ötrü yaxşıdır. Pıxtanın nazik üst qatını götürürlər. Pıxta olan qabı temperaturu 60 dərəcədən yuxarı olmayan qaynar su tökülmüş qaba qoyurlar. Pıxtanın bir bərabərdə qızdırılması üçün onu ehtiyatla qarışdırmaq olar. Pıxtanın öz temperaturu 40 dərəcəyə çatanda onu 2-3 dəqiqə suda saxlayır və ələyin üzərinə qoyulmuş tənzipə tökürlər. Zərdab axıb çıxandan sonra şor hazırdır. Pıxtanın bişirilməsi zamanı onun turşuluğu və sıxlığı nəzərə alınmalıdır. Əgər pıxta lazım olduğundan çox turşdursa, yaxud sıxdırsa, bişirilmə zamanı temperatur aşağı olmalıdır. Pıxtanın daha yüksək temperaturda bişirilməsi quru, xırdalanan şor, daha aşağı temperaturda bişirilməsi çiy (nəmli), xəmirvari şor verir.

**4-6 dərəcə temperaturda şor 10 günə qədər saxlanıla bilər.**

**Ev pendirini təzəbişirilmiş şordan hazırlamaq olar.** 1 kq şoru 1 xörək qaşığı narın xörək duzu ilə qarışdırıb iki dəfə ət maşınından keçirirlər və beş gün müddətində quru binada tənziplə örtülmüş qabda saxlayırlar. Beş gündən sonra saralmış şoru yenidən qarışdırırlar, kərə yağ ilə yağlanmış qazana tökür və zəif odda daima