

ИНФОРМАЦИЯ О ТОМ, КАК ГОТОВИЛИ ТВОРОГ В СТАРИНУ НА РУСИ



НА РУСИ ТВОРОГ ГОТОВИЛИ ИЗ
ПРОСТОКВАШИ. В ПРОТОПЛЕННУЮ
ПЕЧЬ СТАВИЛИ ЧУГУНКИ-ГОРШКИ С
ПРОСТОКВАШЕЙ И ОСТАВЛЯЛИ
ТОМИТЬСЯ НА НЕСКОЛЬКО ЧАСОВ.



ЗАТЕМ ГОРШКИ ВЫНИМАЛИ ИЗ ПЕЧИ С
СЛИВАЛИ ЧЕРЕЗ ПОЛОТНЯНЫЕ МЕШКИ,
СЫВОРОТКА СЛИВАЛАСЬ, А ОСНОВНАЯ
МАССА ОСТАВАЛАСЬ. МЕШОК
ПОДВЕШИВАЛИ НА ПАРУ ЧАСОВ И
ТВОРОГ ГОТОВ.



ИЗ МЕШКА ТВОРОГ ПЕРЕКЛАДЫВАЛИ В
ГЛИНЯНУЮ ПОСУДУ И ПОДАВАЛИ НА
СТОЛ.ЕСЛИ ВОРОГА БЫЛО МНОГО,ТО ЕГО
ОСТАВЛЯЛИ В ГЛИНЯНОМ ГОРШКЕ,
СВЕРХУ ДОБАВЛЯЛИ ТОПЛЁННОЕ МАСЛО
И МОЖНО БЫЛО НЕДОЛГО ХРАНИТЬ В
'ЛЕДНИКАХ", ПОДВАЛАХ СО ЛЬДОМ.

