

Gzik

Składniki:

- ser biały „swojej roboty” z krowiego mleka – mleko pochodzi z sąsiedniego gospodarstwa
- śmietana zebrana z krowiego mleka
- sól, pieprz, cukier
- szczypiorek (siedmiolatka) – ze swojego ogródka

Wykonanie:

Mleko krowie po wydojeniu wstawić na noc do lodówki. Rano zebrać z mleka śmietanę łyżką. Po zebraniu śmietany mleko odstawić do „podstojenia” - aby mleko się szybciej „podstojąło” można włożyć je (w naczyniu – np. w misce) do ciepłej wody. Jak się „odstoi”-około jednej doby- na drugi dzień sprawdzamy czy jest takie gęste, że można kroić je nożem. Sprawdzamy łyżką czy w zsiadającym się mleku nie robią się grudki. Mleko w misce dalej wkładamy do ciepłej wody, aby mleko szybciej się zsiadło dolewamy także ciepłej wody do samego mleka. Podczas zsiadania się mleka powstaje odpowiednia konsystencja sera.

Po skwaszeniu, kiedy z mleka powstał już ser, wlewamy go do gazy, płóciennej ściereczki lub na durszlak, aby odciągnąć wodę (od powstałego sera). Jeśli ser włożyliśmy do gazy to zawijamy w materiał i skręcamy, jeśli do durszlaka to przyciskamy talerzem, aby odsączyć wodę.

Odcisnięty ser wkładamy do miseczki, rozkruszamy widelcem, dodajemy śmietanę, dla uzyskania odpowiedniej konsystencji ; gzik nie może być za rzadki (na ok. ½ kg sera ok. 4-5 łyżek śmietany) Na końcu dodajemy przyprawy: szczyptę soli i pieprzu oraz szczyptę cukru do smaku. Szczypiorek z siedmiolatki kroimy drobno i dodajemy do gzik. Całość mieszamy.

Lucyna Zacharek, Koło Gospodyń Wiejskich w Bronisławiu, gmina Dobre (powiat radziejowski)