

**PL** - Więcej przepisów znajdziesz w poradniku serowarskim i na stronie [www.browin.pl](http://www.browin.pl) (przepisnik, kalkulator serowarski).  
 Na terenie zakładu pakującego wykorzystywane są produkty alergenne: gorczyca, seler, soja, sezam, gluten, orzechy.  
**EN** - You can find more recipes in the cheesemaker's handbook or at the [www.browin.com](http://www.browin.com) website.  
 The following sensitising products are used on the territory of the packaging plant: mustard, celery, soy, sesame, gluten, nuts.  
**DE** - Mehr Rezepte im Ratgeber über die Käseherstellung oder auf der Internetseite [www.browin.de](http://www.browin.de)  
 Im Verpackungswerk werden Allergene bearbeitet: Soja, Sellerie, Sesam, Gluten, Senfsaat, Nüsse.  
**FR** - Les produits allergènes suivants sont utilisés dans l'installation de conditionnement: moutarde, céleri, soja, sésame, gluten, noix.

**Kalkulator serowarski**  
Zeskanuj!



**Cheesemaking calculator**  
Scan it!



**Rechner zur Käseherstellung**  
Scan es!



*...bo domowe jest lepsze!*  
*...because homemade is better!*

**BROWIN**  
 Sp. z o. o. Sp. k.  
 ul. Pryncypalna 129/141  
 PL 93-373 Łódź  
 tel. +48 42 23 23 230  
[www.browin.pl](http://www.browin.pl)

**Odwiedź nas na | Visit us on**  
**Besuchen Sie uns auf | Rendez-nous visite sur:**



# BROWIN

- PL** INSTRUKCJA UŻYCIA - ZESTAW SEROWARSKI
- EN** USER MANUAL - CHEESEMAKING KIT
- DE** GEBRAUCHSANLEITUNG - KÄSE SELBER MACHEN STARTER SET
- FR** MODE D'EMPLOI - KIT DE FABRICATION DE FROMAGE

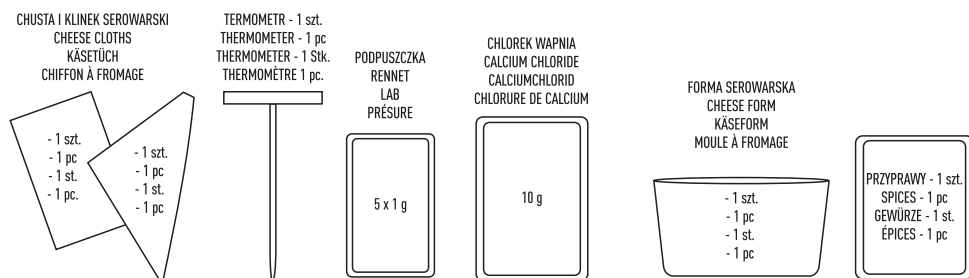


\*zdjęcie poglądowe | sample photo for illustrative purposes only |  
 Abbildung | kann vom Produkt abweichen | exemple de photo à titre indicatif seulement

**No 411000**

No project: L3396A

ZESTAW ZAWIERA | SET INCLUDES | DAS KIT ENTHÄLT | LE KIT COMPREND:



**PL** - Zestaw serowarski pozwala na przygotowanie 10 porcji ok. 1 kg sera podpuszczkowego. To Ty decydujesz, czy przygotujesz dla bliskich porcję sera z mieszanką ziół i przypraw, z dodatkiem bakalii, orzechów, czy też w wersji pozbawionej dodatków.

**EN** - This cheesemaking kit allows preparing 10 portions of about 1 kg of rennet cheese. It is you who decides whether you prepare for your close ones a portion of cheese with a mix of herbs and spices, with nuts and dried fruit, with nuts only, or without any extras at all.

**DE** - Dieses Set für die Käseherstellung erlaubt die Zubereitung von 10 Portionen von ca. 1 kg Labkäse. Sie entscheiden, ob Sie für Ihre Lieben eine Portion Käse mit Kräutern und Gewürzen, Trockenobst, Nüssen oder einfach pur zubereiten.

**FR** - Le kit de fabrication de fromage permet de préparer 10 portions d'environ 1 kg de fromage à la présure. C'est à vous de décider si vous allez préparer pour vos proches une portion de fromage avec un mélange d'herbes et d'épices, avec l'ajout de noix et de fruits secs ou sans aucun additif.

**PL**

Składniki na ok. 1 kg sera z przyprawami:	Składniki na ok. 1 kg sera z bakaliami:
- 10 L mleka niskopasteryzowanego (do 74°C) lub mleka świeżego*; - ok. 1 g (1/10 opak.) chlorku wapnia; - 0,5 g (1/2 opak.) podpuszczki do sera; - 140 g (ok. 3/4 szkl.) soli; - 10 g (1 opak.) Czosnkowej mieszanki ziół i przypraw.	- 10 L mleka niskopasteryzowanego (do 74°C) lub mleka świeżego*; - ok. 1 g (1/10 opak.) chlorku wapnia; - 0,5 g (1/2 opak.) podpuszczki do sera; - 140 g (ok. 3/4 szkl.) soli; - garstka utłubionych, uprzednio sparzonych i rozdrobnionych bakalii, takich jak żurawina, morele, orzechy.

\*Mleko świeże - prosto od krowy, zaleca się poddać pasteryzacji w temperaturze ok. 65°C przez ok. 30 minut.

**DE**

Zutaten für ca. 1 kg Käse mit Gewürzen:	Zutaten für ca. 1 kg Käse mit Trockenobst:
- 10 L niedrigpasteurisierte (bis 74°C) oder frische Milch*; - ca. 1 g (1/10 der Packung) Calciumchlorid; - 0,5 g (1/2 der Packung) Lab für Käse; - 140 g (ca. 3/4 eines Glases) Salz - 10 g (1 Packung) Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung.	- 10 L niedrigpasteurisierte (bis 74°C) oder frische Milch*; - ca. 1 g (1/10 der Packung) Calciumchlorid; - 0,5 g (1/2 Packung) Lab für Käse; - 140 g (ca. 3/4 eines Glases) Salz - eine Handvoll vorher mit heißem Wasser übergossener und zerkleinerter Trockenfrüchte wie Preiselbeeren, Aprikosen, Nüsse.

\*Im Fall von frischer Milch „von der Kuh“ wird die Pasteurisierung bei einer Temperatur von ca. 65°C für ca. 30 Minuten empfohlen.

**EN**

Ingredients for about 1 kg of cheese with seasoning:	Ingredients for about 1 kg of cheese with fruit and dried nuts:
- 10 litres of low-pasteurised (up to 74°C) or fresh milk*; - about 1 g (1/10 of packaging) of calcium chloride; - 0.5 g (1/2 of packaging) of rennet for cheese; - 140 g (about 3/4 glass) of salt; - 10 g (1 packaging) of Garlic mix of herbs and spices.	- 10 litres of low-pasteurised (up to 74°C) or fresh milk*; - about 1 g (1/10 of packaging) of calcium chloride; - 0.5 (1/2 of packaging) of rennet for cheese; - 140 g (about 3/4 glass) of salt; - a handful of your favourite, previously blanched and fragmented dried fruit - such as cranberries or apricots - and nuts.

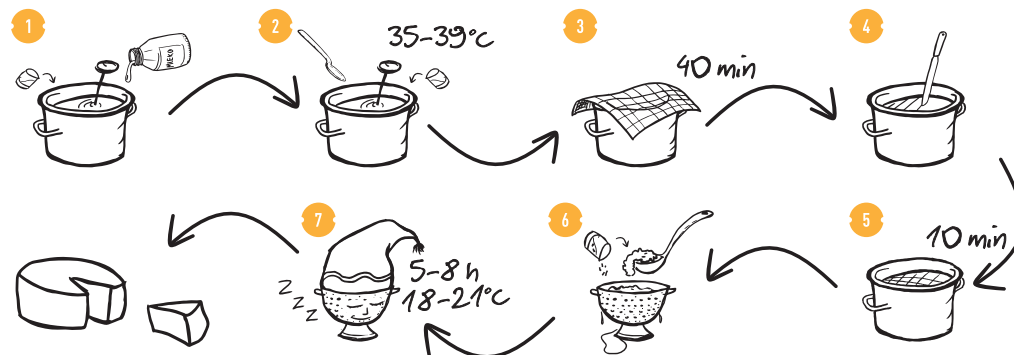
\*It is recommended to subject fresh milk coming straight from a cow to pasteurisation in the temperature of about 65°C for 30 minutes.

**FR**

Ingédients pour environ 1 kg de fromage aux épices:	Ingédients pour environ 1 kg de fromage aux noix et fruits secs:
- 10 L de lait faiblement pasteurisé (jusqu'à 74°C) ou de lait frais*; - environ 1 g (1/10 de paquet) de chlorure de calcium; - 0,5 g (1/2 de paquet) de présure pour le fromage; - 140 g (environ 3/4 de verre) de sel; - 10 g (1 paquet) Mélange d'herbes et d'épices à l'ail.	- 10 L de lait faiblement pasteurisé (jusqu'à 74°C) ou de lait frais*; - environ 1 g (1/10 de paquet) de chlorure de calcium; - 0,5 g (1/2 de paquet) de présure; - 140 g (environ 3/4 de verre) de sel; - une poignée de vos noix et fruits secs préférés, préalablement échaudés et concassés, tels que canneberges, abricots, noix.

\*Il est recommandé de pasteuriser le lait frais, provenant directement de la vache, à une température d'environ 65°C pendant environ 30 minutes.

PRZEPIS | RECIPE | REZEPT | RECETTE:



**PL**

1. Mleko wlej do garnka, dodaj chlorek wapnia (uprzednio rozpuszczony w niewielkiej ilości wody - np. w kieliszku) oraz sól. Całość dokładnie wymieszaj i podgrzej do temperatury 38°C.

2. Dodaj podpuszczkę (rozpuszczoną w ok. 50 ml letniej, przegotowanej wody).

3. Wyłącz grzanie i pozostaw na ok. 40 minut do powstania zwartego skrzepu.

4. Pokrój skrzep w kostkę o boku 1 - 2 cm, delikatnie zamieszaj.

5. Pozostaw na ok. 10 minut, aby serwatka zaczęła się izolować.

6. Odsącz skrzep od serwatki przy użyciu chusty serowarskiej lub klinka. Po oddzieleniu większości płynu powstałą pulpę serową przekładaj warstwami do formy, jednocześnie przyprawiając połową mieszanki czosnkowej lub dodając wybrane bakalie (delikatnie wciskając je w skrzep).

Na zakończenie uformuj ser i obracaj co 2 godziny, obsypując z wierzchu pozostałą ilością mieszanki przypraw lub wybranymi bakaliami. Uwaga: serwatka doskonale sprawdzi się do domowego chleba, zamiast dodatku wody. Jeśli do wyrobu sera używasz świeżego mleka, z serwatki możesz otrzymać też serek typu ricotta.

7. Ser pozostaw do odcieku w temperaturze pokojowej na 5 - 8 godz., a następnie prznieś go do lodówki i spożyj w ciągu 3 - 5 dni.

Smacznego!

\*Mleko świeże - prosto od krowy, zaleca się poddać pasteryzacji w temperaturze ok. 65°C przez ok. 30 minut.

**EN**

1. Pour the milk into the pot, add calcium chloride (previously dissolved in a small amount of water, e.g. in a shot glass) and salt. Mix everything thoroughly and warm it up to 38°C.

2. Add rennet (dissolved in about 50 ml of lukewarm boiled water).

3. Turn on the heat and leave the pot for about 40 minutes until a solid curd is formed.

4. Cut the curd into 1 - 2 cm blocks and stir it gently.

5. Leave it for about 10 minutes for the whey separation to start.

6. Drain the whey from the curd using a cheesemaking cloth. After separating most of the liquid, move the cheese pulp formed in layers into the mould, seasoning it at the same time with half of the garlic or adding dried fruit and nuts of your choice (and pressing them gently into the curd). Finally, form the cheese and turn it over every 2 hours, sprinkling it on top with the rest of the seasoning mix or with dried fruit and nuts of your choice. Note: whey is excellent when used instead of water for home bread baking. If you use fresh milk to make your cheese, you can also obtain a ricotta-type cheese from the whey.

7. Leave the cheese to drain in room temperature for 5 - 8 hours and then move it to a refrigerator and eat it within 3 - 5 days.

Enjoy!

\*It is recommended to subject fresh milk coming straight from a cow to pasteurisation in the temperature of about 65°C for 30 minutes.

**DE**

1. Die Milch einen Topf gießen, Calciumchlorid (das vorher in einer kleinen Menge Wasser aufgelöst wurde) sowie Salz dazugeben. Das Ganze gründlich umrühren und bis zu einer Temperatur von 38°C erwärmen.

2. Das Lab (aufgelöst in ca. 50 ml lauwarmem, abgekochtem Wasser) dazugeben.

3. Die Hitze abdrehen und die Mischung ca. 40 Minuten stehen lassen, damit sich eine feste Dickete bildet.

4. Die Dickete in 1 - 2 cm große Würfel schneiden, sanft umrühren.

5. Ca. 10 Minuten lang stehen lassen, damit die Molke austreten kann.

6. Die Dickete mithilfe eines Käsetüch oder Keils von der Molke abseihen. Die entstandene Käsemasse schichtweise in die Form legen und gleichzeitig mit der Hälfte der Knoblauch- oder ausgewählte Trockenfrüchte dazugeben (sanft in die Dickete drücken).

Zum Schluss den Käse formen und alle 2 Stunden wenden, seine Oberfläche mit der restlichen Menge der Gewürze oder ausgewählter Trockenfrüchte bestreuen. Achtung: Molke kann bei der Herstellung von Brot anstatt Wasser verwendet werden. Wenn Sie für die Herstellung von Käse Frischmilch verwenden, können Sie aus der Molke auch Käse vom Typ Ricotta erhalten.

7. Den Käse bei Zimmertemperatur 5 - 8 Stunden lang abtropfen lassen, anschließend in einen kühlen Raum oder Kühlschrank tragen und innerhalb von 3-5 Tagen verbrauchen.

Guten Appetit!

\*Im Fall von frischer Milch „von der Kuh“ wird die Pasteurisierung bei einer Temperatur von ca. 65°C für ca. 30 Minuten empfohlen.

**FR**

1. Verser le lait dans une casserole, ajouter le chlorure de calcium (préalablement dissous dans une petite quantité d'eau - par exemple un verre) et le sel. Bien mélanger et chauffer à 38°C.

2. Ajouter la présure (dissoute dans environ 50 ml d'eau bouillie tiède).

3. Éteindre le feu et laisser reposer pendant environ 40 minutes jusqu'à ce qu'un caillé ferme se forme.

4. Couper le caillé en cubes de 1 à 2 cm, remuer doucement.

5. Laisser reposer pendant environ 10 minutes pour que le petit-lait commence à s'isoler.

6. Séparer le caillé du petit-lait à l'aide du chiffon à fromage.

Lorsque la majeure partie du liquide est séparée, déposer la pâte de fromage obtenue dans un moule, en assaisonnant avec la moitié du mélange d'ail ou en ajoutant les noix et les fruits secs de votre choix (en les pressant doucement dans le caillé). Enfin, former le fromage et le retourner toutes les 2 heures, en saupoudrant le reste du mélange d'épices ou de noix de votre choix sur le dessus. Note: le petit-lait est idéal pour le pain fait maison au lieu de l'eau. Si vous utilisez du lait frais pour fabriquer le fromage, vous pouvez également obtenir un fromage de type ricotta à partir du lactosérum.

7. Laisser le fromage s'égoutter à température ambiante pendant 5 - 8 heures, puis le transférer au réfrigérateur et consommer dans les 3 - 5 jours.

Bon appétit!

\*Il est recommandé de pasteuriser le lait frais, provenant directement de la vache, à une température d'environ 65°C pendant environ 30 minutes.