

КТО ПЕРВЫМ ПОЛУЧИЛ МАСЛО?

Масло — один из самых древних продуктов, известных человеку и наиболее широко используемых им. Довольно странно, что в древние времена масло не использовалось в пищу во многих странах мира! Индусы использовали масло в качестве жертвоприношения в религиозных обрядах. Греки и римляне тоже не ели масла, а применяли его как лекарство для лечения кожных заболеваний. Они верили, что копоть от пригоревшего масла полезна для глаз. Римляне использовали масло как мазь для кожи и волос.

В Испании 300 лет назад масло продавали только в аптеках. В древние времена только немногие ели масло, но его никогда не употребляли в пищу свежим. Его хранили в растопленном состоянии и были даже люди, которые особенно ценили масло столетней выдержки. Возможно, изготовление пищевого масла пришло в Европу из Скандинавии.

Сегодня масло — очень необходимый продукт. Это очень высококалорийная пища, которая быстро усваивается организмом. Оно также имеет важные свойства, которые позволяют маслу долгое время оставаться в желудке и давать энергию организму. Производство масла начинается с дойки коров. Так как в молоке коров гернсийской и джерсийской породы содержится много жира, эти породы называют «масляными». После того, как молоко получено, с него снимают сливки. Затем сливки оставляют при комнатной температуре, чтобы они закисли. Это придает им определенный вкус и облегчает маслобойный процесс. Сливки пастеризуют, чтобы убить все бактерии и увеличить срок хранения масла.

Масло взбивается в маслобойных машинах, чтобы отделить молочный жир от сыворотки. В сыворотке совсем не содержится жиров. Затем к маслу добавляется вода, и все это еще раз тщательно перемешивается в маслобойке, чтобы удалить из масла все ненужные компоненты.

После того, как удаляют воду, масло готово. Его пропускают между большими валиками, чтобы сделать его мягче и однороднее по вкусу и по цвету.