(Αν περιμένετε άσπρες μέρες ίσως αργήσετε γι' αυτό ρίξτε αυτό το κορυφαίο σε γεύση και ποιότητα γιαούρτι μέσα σας)

Το γιαούρτι μπορεί να γίνει πολύ εύκολα και με επιτυχία στο σπίτι, χωρίς ειδικά σκεύη.

Το σημαντικό όμως είναι η διατήρηση σωστής και σταθερής θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια της ζύμωσης.

Μην ξεχνάτε ότι τα βακτήρια είναι ανενεργά κάτω από τους 35° C και ότι σκοτώνονται σε θερμοκρασίες πάνω από τους 50° C. Η θερμοκρασία των 45° C είναι η ιδεώδης γι' αυτό το σκοπό.

Ο ευκολότερος τρόπος για να διατηρήσετε σταθερή θερμοκρασία κατά τη διάρκεια της ζύμωσης είναι να χρησιμοποιήσετε μια ηλεκτρική συσκευή. Η οποία περιέχει θερμαντικό στοιχείο και ένα σετ από δοχείο με καπάκι.

Ένας άλλος τρόπος παρασκευής γιαουρτιού είναι να χρησιμοποιήσετε ένα πλατύστομο θερμός, που το προθερμαίνεται ξεπλένοντας το με ζεστό νερό.

Υπάρχει και ο τρίτος τρόπος, να χρησιμοποιήσουμε μια κατσαρόλα με θερμαντικό πάτο.

Τρόπος παρασκευής γιαουρτιού με χρήση κατσαρόλας με θερμαντικό πάτο

Ρίχνουμε μέσα στην κατσαρόλα 4 κιλά φρέσκο γάλα αγελαδινό ή κατσικίσιο ή πρόβιο ή ανάμικτο. Το βράσουμε μέχρι να φουσκώσει. Όταν η θερμοκρασία του γάλακτος φτάσει στους 47° C (παλιά έβαζαν το δάκτυλο μετρώντας μέχρι το δέκα), παίρνουμε ένα ποτήρι του νερού ρίχνοντας μέσα 3 κουταλιές της σούπας γιαούρτι κεσέ και νερό μέχρι τη μέση του ποτηριού, ανακατεύουμε το μίγμα καλά μέχρι να γίνει σε ρευστή κατάσταση. Κατόπιν ρίχνουμε αυτό το μίγμα σιγά – σιγά μέσα στην κατσαρόλα που είναι το γάλα ανακατεύοντας προς την ίδια πάντα κατεύθυνση, μετά τοποθετούμε το καπάκι της κατσαρόλας.

Βάζουμε επάνω στο τραπέζι το ξύλο που κόβουμε το ψωμί, επάνω βάζουμε μια μάλλινη κουβέρτα και τοποθετούμε με προσοχή την κατσαρόλα, μετά τυλίγουμε καλά την κατσαρόλα με την μάλλινη κουβέρτα και τα σκεπάζουμε ακόμη με ένα μπουφάν.

Το γάλα πρέπει να μείνει ακίνητο 4 - 6 ώρες, μέχρι να πήξει. Έπειτα αφαιρείτε το σκέπασμα και το αφήνεται σε κρύο μέρος ή βάζετε την κατσαρόλα μέσα στο νεροχύτη με νερό μέχρι να κρυώσει, μετά τη βάζετε στο ψυγείο για άλλες 6 ώρες περίπου.

Μεταφέρετε το γιαούρτι σε γυάλινο ή άλλο κατάλληλο σκεύος. Αν θέλουμε στραγγιστό γιαούρτι παρακάτω !!!!!!

Στραγγιστό γιαούρτι

Παίρνουμε μια λεκάνη τοποθετούμε μέσα το στραγγιστήρι μακαρονιών και μέσα στο στραγγιστήρι τοποθετούμε μια (καλοσιδερωμένη) μαξιλαροθήκη ή γάζα ή τσαντίλα, ρίχνουμε το γιαούρτι, μετά την βάζουμε σε κρύο μέρος (ψυγείο). Αν θέλουμε για καλύτερο αποτέλεσμα κρεμάμε την τσαντίλα από την απλώστρα ρούχων και σε απόσταση 10 cm από το στραγγιστήρι, αυτό όταν είναι χειμώνας και κάνει κρύο μέχρι 8° C. Μετά από 4 – 6 ώρες το γιαούρτι είναι έτοιμο. Τα 4 κιλά γάλα θα μας βγάλουν περίπου 1,5 κιλό στραγγιστό γιαούρτι, αυτό το συγκεκριμένο γιαούρτι είναι κορυφαίο σε γεύση και ποιότητα που έχετε φάει. Εδώ ισχύει αυτό που λέγεται **να τρώ ει η μάνα και να μην δίνει στο παιδί της**.