

HERBACOL (com preparar el quall vegetal)

Herbacol (*Cynara cardunculus*): La flor, (els pistils) , un cop assecats es fa servir per quallar la llet. Prèviament s'ha de fer una maceració de les flors durant 12 hores.

	<u>Ingredients</u>
3 grs	herbacol
250 ml	aigua mineral

Com preparar el quall a partir d'herbacol:

Es prepara amb les flors seques (pistils) de color blau-violeta del capdamunt de la inflorescència d'herbacol posant-les a macerar en aigua mineral a temperatura ambient durant 12 hores. Per a quallar 10 litres de llet prepararem:

- 3 grs herbacol.
- 250 ml d'aigua mineral.
- posar-les a macerar els pistils en aigua mineral a temperatura ambient durant 12 hores.
- un cop macerat colem el líquid i el reservem.
- a part matxuquem els pistils amb la mà de morter i una mica d'aigua mineral neta.
- quan aquesta aigua agafa un to fosc s'escorre i s'ajunta amb l'aigua reservada anteriorment.
- repetim l'operació de matxucar els pistil amb aigua neta fins que l'aigua ja no agafa color.
- la barreja de les aigües de totes les matxucades serà el nostre quall.
- aquest quall coagularà la llet escalfada a 35°C en uns 35-40 minuts (pot trigar fins a uns 90 minuts).

Per saber quina capacitat de coagulació tenim i quina dosi serà necessària haurem de fer primer una prova empírica amb cinc gotets de llet amb uns 10 ml de llet a cadascun a uns 35°C. Hem de procurar mantenir aquesta temperatura durant la prova.

- En el primer, hi posem 0,1 ml del quall vegetal preparat.
- En el segon, hi posem 0,2 ml.
- En el tercer, hi posem 0,5 ml.
- En el quart, hi posem 1 ml.
- En el cinquè, hi posem 2 ml.

La dosi que ens qualli abans dels 60-90 minuts ens donarà una idea que quant n'hi hem de posar a la llet.