

Как работать с книгой "Домашний сыр 26 рецептов".

Рецепты расположены по алфавиту и пронумерованы. Чтобы открыть "оглавление", нужно кликнуть значок "закладки" в Вашей программе, обычно он находится в левой боковой панели или наверху, и обозначается 

Если значка не видно, значит панель свернута и нужно кликнуть на значок 

Открываются закладки (оглавление), и можно нажимать на названия и ходить по рецептам. Вот что должно появиться:

Как работать с книгой

- 1. Базовый рецепт*
- 2. Гауда - небольшой обзор*
- 3. Камамбер*
- 4. Козий сыр*
- 5. Козий сыр-2*
- 6. Козий сыр-3*
- 7. Копчёная моцарелла*
- 8. Копченый сыр*
- 9. Моцарелла - ещё моцарелла*
- 10. Моцарелла с микроволновкой*
- 11. Моцарелла из Техаса*
- 12. Моцарелла от Джима с Аляски*
- 13. Моцарелла с закваской - пошагово.*
- 14. Мягкий сыр в форме*
- 15. Мягкий сыр*
- 16. Пармезан*
- 17. Плавленный сыр в мультиварке*
- 18. Плавленный сыр*
- 19. Сыр в мультиварке*
- 20. Сыр с перцем (Peperato)*
- 21. Сыр с плесенью*
- 22. Твердый сыр простой*
- 23. Фета в болгарском стиле*
- 24. Фета*
- 25. Чеддер фермерский*
- 26. Чеддер*

1. Как сделать домашний сыр.

Ингредиенты и приспособления.

Для изготовления 1,2 кг мягкого домашнего сыра или 1кг твёрдого сыра требуется:

- 7,5-8 литров цельного молока.
- Эмалированное ведро или кастрюля (на худой конец, пластиковое для пищевых продуктов).
- Сито или дуршлаг.
- Водяной термометр.
- 2 куса сырной ткани (серпянки) размером 50*50см. Можно использовать обычную плотную марлю в два слоя или белую х/б ткань.
- Форма для сыра - назовём его контейнер. Контейнером может быть жестяная банка или пластиковая из-под майонеза, кастрюлька, или любая ёмкость 10-15 см в диаметре. По внутреннему диаметру контейнера подбираем поршень, им может быть либо деревянный кружок, либо блюдце. Он (этот поршень) должен свободно входить в контейнер с зазором по краям 2-5 мм.
- Фермент для сворачивания молока. В качестве фермента используют пепсины (реннины, химозины). На сегодняшний день наиболее приемлемый по цене и показателям качества - фермент японского производства "meito".
- Стартерная культура при необходимости (например, закваска Углич).
- Пресс. В разделе **Простой пресс для сыра** выложен эскиз очень простого, но достаточно удобного пресса.

Впрочем, на пробу заменитель пресса можно соорудить из двух ведер или кастрюль. Более подробное описание этого пресса дано в разделе **Изготовление твёрдого сыра**

1. Изготовление мягкого домашнего сыра.

Небольшое отступление: это описание именно "домашнего сыра с нуля", когда нет под рукой специальных приспособлений в виде деревянных кружочков, сеточки для резки сырной массы, удобного пресса и прочего, а нужно сделать качественный сыр. Поэтому используются обычная крышка из-под банки, шампур, пресс из двух кастрюль и прочее - т.е. то, что есть под рукой. Качество сыра от этого не меняется, а наличие приспособлений и с ними удобство изготовления приходят со временем.

1. В половину стакана холодной (предварительно кипячёной и охлаждённой) воды высыпав 1/10 часть пакетика пепсина meito и размешиваем до полного растворения:



2. В 8 литров цельного молока, подогретого до температуры 35 град выливаем эти полстакана.

Если используются стартерные культуры (закваски), то закваски вносятся за 1-2 часа до внесения фермента.

3. Тщательно перемешиваем один раз в течении 2-3 минут (это важно!) и оставляем.
4. Ждём первого превращения - молоко превращается в желе. Это происходит через 30-60 минут. Опускаем длинный нож до самого дна ёмкости (в данном случае использован обычный плоский шампур), и держа нож (шампур) строго вертикально, разрезаем массу "сеточкой" 3-5 см, затем как можно сильнее наклонив нож, режем горизонтально, точнее - под углом, чтобы в результате получились нечто похожее на кубики размером 3-5см. Конечно, на ровные геометрические кубики порезать таким способом невозможно, но в данном случае это и не нужно.



5. Помещаем в кухонную мойку (или в ванную) большой таз, наливаем в него воду с температурой 36-37град, и ставим туда ёмкость:



Постепенно увеличивая температуру **воды** до 38-39 градусов, и поддерживая её на таком уровне, аккуратно периодически перемешиваем сырную массу (теперь это уже сырная масса), стараясь не допускать слипания кусочков. Если попадают большие куски, заодно режем и их. Перемешивать можно ч/з каждые 20-30 минут.

6. Продолжая аккуратно периодически перемешивать, ждём второго превращения - сырная масса превращается в структуру, напоминающую резину. Этот момент можно легко определить при помощи дегустации - сыр начинает скрипеть на зубах. Обычно это происходит через 2-3 часа.

7. Сливаем сыворотку в отдельную ёмкость, в хозяйстве пригодится.

8. Откидываем сырную массу на сито или дуршлаг. Когда остатки сыворотки стекут, и масса остынет до комнатной температуры - мы получим мягкий домашний сыр.



Его можно повесить в марле для созревания на несколько часов, предварительно посолив. Затем можно хранить в холодильнике, но не более недели, поскольку дольше мягкий сыр хранить не рекомендуется.

Для тех, кто хочет получить настоящий твёрдый сыр - следует перейти к пункту №9 : **Изготовление твёрдого сыра**

2. Изготовление твёрдого сыра.

Для того, чтобы приготовить твёрдый сыр из домашнего мягкого, его нужно просто-напросто отпрессовать. После остывания до комнатной температуры, разламываем сырную массу руками на кусочки и добавляем соль по вкусу (я обычно добавляю столовую ложку без верха на 1 кг сырной массы):



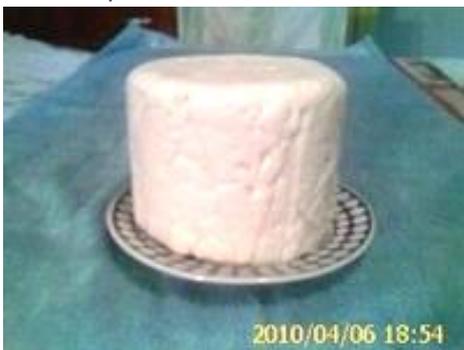
Внимание: если в дальнейшем после п.10 переходить к **изготовлению сыра сулгуни**, то на этом этапе соль добавлять не нужно!

Перемешиваем и укладываем в форму-контейнер (сейчас это большая эмалированная кружка), предварительно выстеленный сухим чистым куском х/б ткани, кладём сверху поршень в виде блюдца или деревянного кружочка, в данном случае поршнем выступает большая резьбовая крышка для консервирования от 5-литровой банки :



И ставим под пресс с грузом 3-х кирпичей (на фото вместо кирпичей тротуарные плитки). Эскиз пресса выложен в конце рецепта.

п.10. Через 5 часов достаём слегка подпрессованный сыр:



11. Это полумягкий свежий сыр. Для получения твердого нужно опять под пресс, увеличив груз. От массы груза зависит консистенция (твёрдость) и срок хранения сыра - чем тяжелее груз, тем будет

меньше влажность продукта и больше срок хранения.

12. Через сутки стояния под прессом вынимаем:



Это уже сыр, который почти готов и его можно дегустировать, но ещё не созрел как настоящий сыр. Для созревания необходимо положить сыр на деревянное основание или на тарелку, выстеленную чистой х/б тканью, - и в холодильник на минимальную температуру за исключением погреба. Ждём образования корочки и созревания сыра в течении одной - двух недель. Для того, чтобы это произошло равномерно, сыр необходимо будет периодически переворачивать.

Наш сыр готов! Он немного раздулся и округлился, это за счёт дырочек внутри сыра (глазков), которые образуются в результате давления углекислоты. Углекислота же выделяется в процессе работы незаменимых маленьких помощников сыродела - молочнокислых бактерий.



На этом фото видны глазки в сыре:

В процессе изготовления в пункте №9 вместе с солью в сырную массу можно добавлять сухую зелень, различные специи и пряности и пр., здесь простор для творчества.

3. Сулугуни.

По этому рецепту изготовление сыра сулугуни отличается от технологии приготовления обычного сыра тем, что добавляется ещё несколько несложных операций: созревание в сыворотке, плавление, формование и посолка. Нужно отметить, что приготовление сулугуни немного схоже с приготовлением известного сыра моцарелла.

После пункта №10 рецепта **Изготовление твёрдого сыра** (стр.2) достаём сыр из-под пресса после 5 часов подпрессовки.

Важно: 1. При изготовлении сулугуни соль в п.9 добавлять не нужно!

2. Если при приготовлении твёрдого сыра вес груза на первом этапе подпрессовки не так важен (поскольку на втором этапе с большим грузом сыр всё равно своё возьмёт), то при изготовлении сыра сулугуни вес груза для пресса нужно уточнить:

На стр.2 показана форма диаметром 12см, для неё вес груза должен быть около 5кг (или 5

литров воды). Если диаметр контейнера (формы) больше, то груз нужно увеличить, и наоборот. Далее по пунктам:

1. Созревание сыра.

Происходит в свежей сыворотке 28-32град., в течении 4-5 часов. Сыр кладут в неё целиком.

2. Плавление.

Созревшую сырную массу режут на полосы толщиной приблизительно 1 см и помещают для плавки в ёмкость с водой или сывороткой предварительно разогретой до 70-80 град.

Температура воды или сыворотки при плавлении поддерживается также 70-80оС. После погружения в горячую воду или сыворотку кусков сырной массы, их слегка сминают и переворачивают для образования тягучей слоистой массы:



3. Формование.

От образовавшейся массы отрезают кусок по размеру формы, в которую сыр будет потом уложен. Наружные края отрезанного куска заворачивают руками внутрь несколько раз



как тесто. Полученную головку будущего сулугуни опускают на несколько минут в холодную воду для охлаждения и затвердевания, после чего укладывают в формы с предварительно насыпанной чистой солью.



4. Посолка и хранение готового сулугуни.

После формования сыр сулугуни оставляют в свободно плавающем состоянии в рассоле, приготовленном на воде или на кислой сыворотке. Сыворотку можно взять ту же, в которой

было изначательное созревание сыра. Рассол должен иметь концентрацию - 16 - 20%, температура рассола 5 - 10 оС.

4. Простой пресс для сыра.

Этот пресс делается за пару часов. Но несмотря на свою простоту он достаточно эффективен и надёжен в работе, и добросовестно прослужит Вам долгое время. Его можно также использовать для засолки овощей и грибов и выдавливания сока.

Для изготовления понадобится:

- брусок 50*50, 4,5 пог.м.,(4500мм)
- одна дощечка или фанерка размером примерно 250*350мм,
- гвозди 90мм - 30шт.

Можно взять брусок любого другого сечения, тогда нужно будет самостоятельно подкорректировать размеры деталей №7 и №8 . Пресс состоит из двух частей - верхней и нижней (см.эскизы на следующем листе).

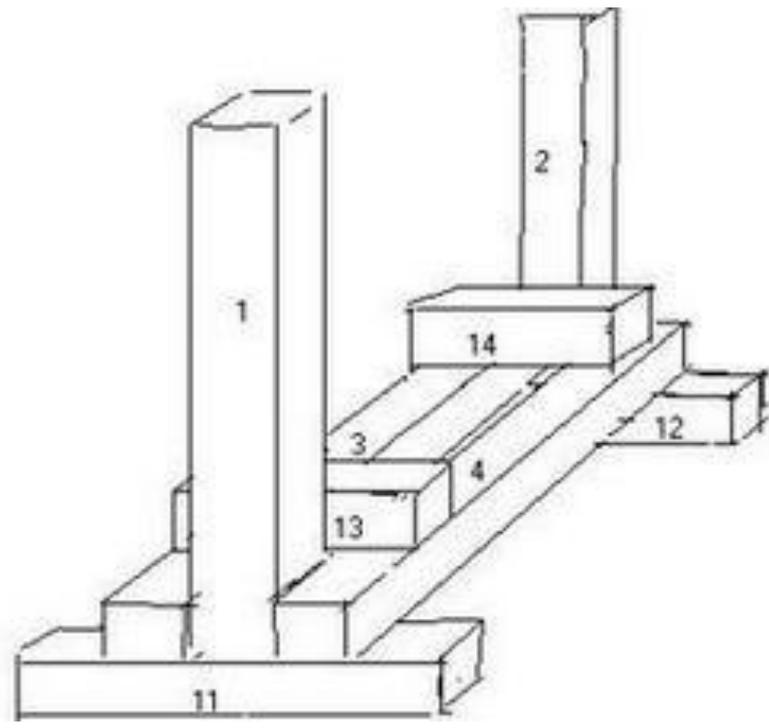
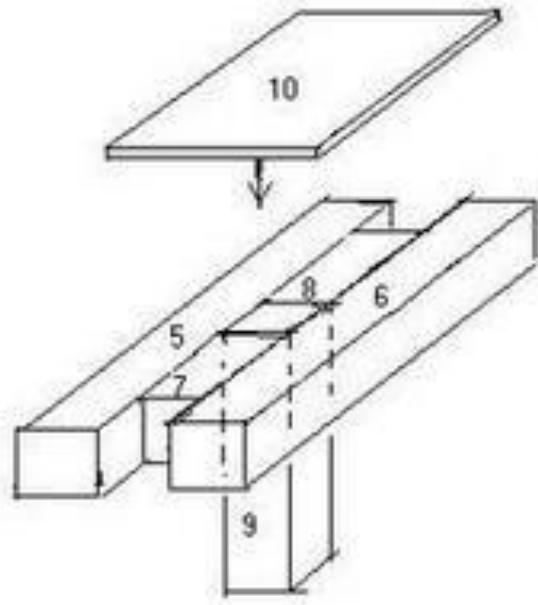
1 этап: отрезаем 6 брусков длиной по 500мм. На эскизе они обозначены как 1,2,3,4,5,6.

2 этап:(см. эскиз слева) - отрезаем 3 бруска №7, №8, №9 длиной по 170мм . Брусок №9 - это брусок, который будет давить на поршень, находящийся в контейнере с продуктом.

3 этап:(см. эскиз справа) отрезаем 2 бруска №11,12 длиной по 300мм, - это основание, и два бруска №13,14 по 150мм.

4 этап: перед сборкой между брусками 7,8 и бруском 6 (или 5) подкладываем в 4-5 слоев сложенную бумагу или картон 2-3 мм толщиной - для того, чтобы получился зазор для скольжения.

5 этап: - собираем верхнюю и нижнюю части. Можно при желании наверх прибить дощечку №10, на которой будет лежать груз (кирпичи, например).



Обзор о создании ГАУДА

(это не рецепт, это обзор от нашего друга Ларри из Америки)

Отправляем воск в отставку!

Ларри Тодд с Биллингса, Монтана знает, что он делает, когда дело доходит до приготовления сыра. Но он заставил меня посмеяться, когда рассказал мне о маленьком инциденте с воском:

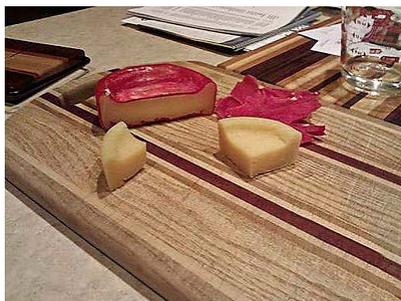


Я нанес 1,5 фунта воска на брусочек пармезана, но не получил достаточного слоя на нем. В конечном итоге я бросил его в воск, выплеснув его из котелка на счетчик, плиту и пол. Он был везде.

Я потратил 5 часов ночью и 3 на следующий день, стараясь его очистить. Воск невероятно трудно убирать, я узнал об этом. Хорошо, что моей жены не было в городе в то время. Сейчас моя жена уходит из дома, когда я делаю сыр. Удивительно, почему.

Впервые я познакомился с Ларри, когда он обратился к нам с вопросом о прессовании сыра. (Его вопрос и вопрос Джима Уоллеса можно найти в конце этой статьи.) Мне стало ясно, что он знал, что делал, поэтому я попросил его поделиться своим опытом сыроделия с нами:

Как вы начинали? Я ушел из бюро мелиорации, которое является федеральным провайдером воды (орошение и обеспечение муниципалитетов) и мощным генератором на Западе. Это агентства, которые построили дамбу Гувера и много других проектов, но только в 17 западных Штатах. Это орган в структуре Министерства внутренних дел. Из-за того, что он работает только на Западе, обычно, люди на востоке никогда не слышали о нем. Это отличное агентство для работы и мне повезло построить хорошую карьеру там и уйти в отставку как заместитель комиссара в 2008 году.

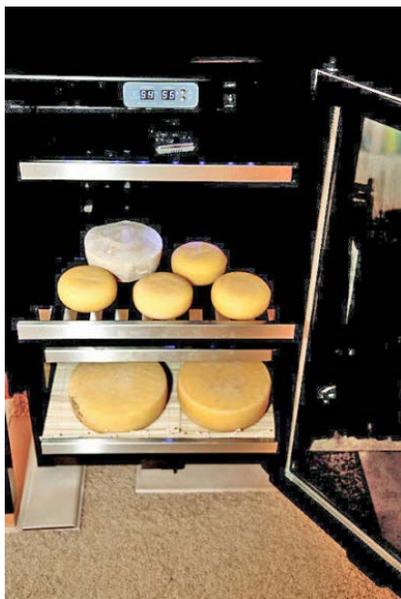


Сначала сыр Гауда я сделал с помощью полного набора для изготовления сыра.

Это было восхитительно. Тверже, чем купленный в магазине. Нам понравился он больше.

Моя подруга с западного побережья прислала мне сырный набор для мягких и твердых сыров прошлым летом. Она не знала, что я был заинтересован сыром, но почему-то она думала, что мне может понравиться. В то время она изготавливала мягкие сыры, такие, как Рикотта.

Я заинтересовался сырами, когда по работе я был в местах, где было большое разнообразие хороших сыров. Моя жена и я хотели попробовать все виды различных сыров на рынках, а затем принести их домой для дегустации с вином, хлебом, сухарями, фруктами или использовать в кулинарии. Мы восхищались разнообразием сыров, в том числе из овечьего и козьего молока.



Я никогда не видел комплект для сыроварения раньше, и, следовательно, никогда не мечтал сделать сыр. Но когда я получил комплект, я думал, что самое время попробовать его. Я сейчас на пенсии и это стало хорошим занятием.

Я ждал зимы, чтобы начать, потому что в Монтане мы хотим насладиться летом. За это время, я прочитал о сырах, изучил рецепты, и когда я понял, что могу сделать Пармезан и Гауда, мне стало по-настоящему интересно делать твердые сыры в первую очередь. Вот с них я и начал.

Со временем я докупил еще пресс-форму и оборудование. Я прекрасно провожу время. На сегодняшний день, у меня за плечами 1,5 фунта пармезана, 4 (0.75 фунта) Бэби-Гауда, Гауда 3.5 ЛБ и 3,5 ЛБ Колби в сырном подвале (винный кулер). Удался последний Бэби-Гауда (хотя тот, который был под большим весом был лучше), вкусная 3.5 ЛБ Гауда, и впервые Фета, которая отлично подходит для салата. На этой неделе, сметана, превратившаяся в маскарпоне была невероятно изысканной с хорошими свежими ягодами.



Вторая попытка Гауды в мини-формочках на пути к кладовой.

Какое молоко вы используете?

Я покупаю молоко от добросовестного продавца, который является молочным поставщиком продуктов повседневного потребления (не гомогенизированное, но пастеризованное при 160F). Насколько мне известно, я единственный в этой местности, кто делает сыр из магазинного молока. Там могут быть сельские жители, имеющие скот, которые продают молоко, но на данный момент я не знаком ни с кем, кто этим занимается.

Я получаю много хорошей и полезной информации из вашего веб-сайта. Я бы хотел, находиться ближе, чтобы я мог посещать некоторые семинары, но я думаю, мне придется учиться методом проб и ошибок. Много ошибок конечно.



Первый пресс (измененный дважды с тех пор).

Мой дизайн был немного односторонним.

Что вы используете для пресса?

Я сделал свой собственный пресс. Я исследовал этот вопрос в интернете и использовал мои собственные идеи (как наивны они были) о том, как это должно работать. Пошел, купил материал и собрал пресс. Он был просто весом для пресса. Я просто добавил веса к стержню, который сжимал сыр. Он на самом деле работал очень хорошо. Хотя, некоторые вещи я сейчас бы изменил.

Недавно, я понял, что при использовании больше, чем 2-х фунтовой формы, вес следует увеличивать иногда в 3 раза больше, чем сказано в рецептах. Я использовал пресс-формы для Гауды и Колби. Но, увеличивая количество веса, его оказалось слишком много для моей конструкции пресса.

В эти выходные, я модифицировал ее, поместив рычаг, где я могу положить около 4-х фунтов веса на форму с 1 кг веса. Это увеличение приведет к росту фунтов, необходимых для больших пресс-форм. В гараже модификация выглядит довольно хорошо, но я посмотрю, насколько он хорош, когда я опробую его на этой неделе.

Где вы выдерживаете свой сыр?

Сыр созревает в винном кулере, который я купил, чтобы был контроль температуры. Я поставил его на 54 F, и он держит температуру 54-55 постоянно. Влажность здесь очень низкая и кулер не имеет автоматического контроля влажности, так что я наблюдаю с гигростатом. Я думаю влажный сыр во время сушки содержит около 80% влажности. Кулер вроде работает на ура. Я просто положил его в кладовку подальше от дома. Сыр, кажется, счастлив.

Какие-либо советы для других начинающих?

Из-за инцидента с воском, мой Пармезан не получил хорошую защиту из воска и плесень начала расти под ним. Я срезал ее на днях и засолил сыр. Посмотрим через пару месяцев, что из этого выйдет. Я начал разработку природной корки вместо восковой. Хотя это требует некоторого ухода, минимум, раз в неделю, протирать их рассолом и смазывать оливковым маслом, я думаю, что они выглядят лучше, и в итоге для меня меньше работы. Это не значит, что я не буду



делать воскование в будущем, но, если я это сделаю, я буду более осторожен.

Другой этап в обучении - это увеличение рецепта. Удвоение или утроение рецепта происходит путем пропорционального увеличения ингредиентов. Но, если это означает использование более крупных форм, то вам придется добавить больше веса. Я понимаю, что много домашних сыроделов делают небольшими партиями. Но, если вы делаете большую партию и используете более крупные формы, вес тоже важен.



Вторая Гауда после воскования.

Я окунал их, а пробелы закрашивал кистью.

Делали ли вы сыр на этой неделе?

Я делал сыр. Я решил сделать Гауда снова, потому что его я знаю лучше всего. Я хотел попробовать несколько вещей, чтобы увидеть, как они работают в процессе, который был мне как брат. Во-первых, у меня большие кастрюли из нержавеющей стали (8 Гал.), во-вторых, я сделал изменения в прессе и в-третьих, я получил большие формы м2 (48 кв. дюйма) на этой неделе и хотел опробовать их. Я использовал 6 литров молока и добавила пару пинт сливок. Я получаю цельное молоко, но, кажется, оно немного сворачивается в крем. Так что посмотрим, как все пройдет с этими нововведениями.

Последний опыт Ларри в создании Гауды

Нагреваем молоко до 90 F. Почему четыре термометра? Я проверял точность некоторых новых.



Сычужный фермент растворенный слева, и хлорид кальция, уже готовый справа.



Ровный разрез в твороге.



Режем творог новым ножом для творога. Он прекрасно работает.



Творог после резки.



Горячей водой промыть творог в 175F.



Промываем творог.



Можно удалить сыворотку после мытья.



Сыворотка опускается до уровня творога.



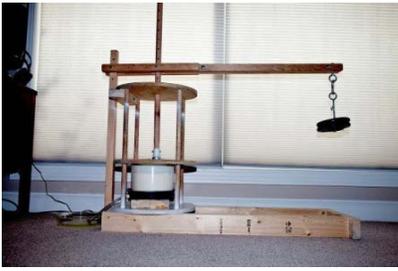
Устанавливаем в ванну с горячей водой в 100-102F. Это помогло продержатъ творог в необходимой температуре в 100F в течение 15 мин. Перемешиваем в течение 30 мин., пока творог оседает. Термометр (внизу справа) измеряет температуру горячей водяной бани.



Нет, это не попкорн. Творог в м2 форме готов для прессования.



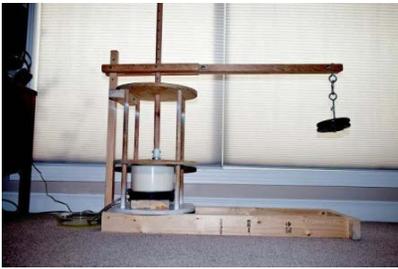
Сначала прижмите Гауду. Оригинальный пресс был дополнен рычажной системой для больших пресс-форм. Он работал отлично.



Первый Гауда прессуется, и сыворотка сливается в кастрюлю.



Гауда находится под прессом 16 часов. Трехлитровая банка сверху - дополнительные 3 фунта, которые нужны были для окончательного прессования.



Достал из пресса и посушил в течение нескольких часов.



Вес 6 кг. 10.7 унций.



Сверху посыпаю солью. Затем отправляю в сырное хранилище.



Все прошло гладко и без выпуклостей или комков. Я положил сыр под итоговый пресс около 5:30 вечера и достану его около 9 утра.

Надеюсь, я не рассуждаю, как эксперт. Я всего лишь новичок и в принципе не знаю ничего вообще. Но я прекрасно провожу время за приготовлением сыра и учусь чему-то каждый раз, когда я его делаю. И мы с друзьями наслаждаемся поглощением того, что появляется из хранилища.



Были ли сливки, которые Вы использовали ультра-пастеризованной?

Да, жирные сливки были пастеризованные, а не ультра-пастеризованная. Я купил их там же, где я беру молоко.

Модифицированный пресс работал отлично. М2 конечно большой, но мне понравилось и вышло отлично. В большей кастрюле тоже получилось отлично для крупных партий сыра. Имея некоторый опыт сейчас, мой процесс получился ровнее. Теперь, остается просто ждать, чтобы узнать, какой он на вкус. Я надеюсь, хорош.

Вопрос и ответ по поводу прессования сыра

Вопрос: (от Ларри) я видел информацию о том, что сумма давления для прессования сыра может быть легко вычислена на основе ПСИ и не прямых фунтов. Это объясняется тем, что партии различаются от мала до велика, и площадь формы тоже различается. Так, что я, возможно, не положил достаточно веса на сыр – в основном при итоговом прессовании, я думаю. Например, если я спрессую Гауда в моей большой форме по рецепту, вес ПСИ составляет около 1. Некоторые на форумах (коммерсанты) говорят, что пресс должен быть от 3,5 до 5. Парма в поваренной книге близится к 20 фунтам.

Мне интересно, есть ли у вас таблицы ПСИ для разных сыров. Я понимаю, что продолжительность созревания (короткий период против длительного периода) требует прессования разными весами, но думаю, что там могут быть некоторые общие правила. Или, может быть, я должен увеличить вес в рецепте пропорционально литрам молока, которые мы используем? Есть ли у вас информация по этому вопросу или ПСИ?

Теперь, если вы работаете с более крупными формами, то это просто вопрос сравнения относительной площади поверхности и пропорциональной регулировки весов.

Площадь поверхности = (радиус поверхности в квадрате x 3.1416[пи])

Наша небольшая форма (м3), которая использовалась является 4,5-дюймовой в диаметре и ее площадь составляет около 16 кв. внутри.

Наша большая форма (м2) - 7.74 дюймов в диаметре и на поверхности около 47 кв. дюйма.

Поэтому, при переходе от небольшой формы к большой, вес должен быть увеличен на 47/16 или в 2,9 раза так на 20 фунтов веса для большой формы необходимо будет 58 кг.

ОДНАКО: это только рекомендации и настоящее прессование, используете ли вы вес или фунты на кв. в, зависит от конечной влажности и потенциала выдержки вашего сыра.

ПРИМЕЧАНИЕ: Будьте очень осторожны при чтении давления, как “ПСИ”, потому что довольно часто это не ПСИ поверхности, это вы можете прочитать на датчике в гидравлической системе, где диаметр нажимного диска и поршня имеют разные диаметры, но это уже другая история.

Джо и его камамбер

Этот рецепт сыра не относится к обучающим пошаговым рецептам, это скорее дополнительная информация. Неплохие фото и описание процесса созревания сыра (для увеличения нужно кликнуть мышкой на картинке.)



≤



Пришло время Джо. Он это заслужил! Джо преподавал в начальной школе в течение 33 лет в западном пригороде Чикаго. Он, в основном, преподавал в четвертом и пятом классах (четвертый был его любимым), но он также учил шестиклассников, седьмой и восьмой классы в начале года. Теперь, мы думаем, что пришло время для того, чтобы он научил нас сыроварению...

Как получилось, что вы начали делать сыр?

В 2005 году, моя жена Мэри и я отправились на пенсии в Эстес Парк, Колорадо, где мы наслаждались пешими прогулками и прогулками на снегоступах. Будучи на пенсии, я имею возможность развивать различные интересы. К счастью, сейчас это сыроварение.

Я узнал о домашнем сыроделии, вроде как, случайно. Моя жена и я - любители сыра, и я купил стартовый набор для изготовления моцареллы.



Джо использовал укороченный сосновый поршень, чтобы вставить толкатель и поддержать вес. Верхняя часть дубеля привязана к подвешенной вниз марле на резинке!

С тех пор я регулярно делаю куломье и я часто покупаю козье молоко на местной ферме, чтобы сделать Шевре. В инструкциях Джима о том, как сделать Гауду и Горгонзолу, Кварк, сыр Чеддер и Камамбер. Я сделал их все! Горгонзола Дольче вышла отлично; мой второй брусок будет готов в январе.

Где вы выдерживаете сыр?

Две недели он был в пластиковой коробке на еще большей коробке, в которой дозревает горгонзола. Обе коробки были в гараже, и я провел в коробки температуру 52-55 градусов (по фаренгейту). Но, теперь камамбер

в мини-холодильнике. Как показывает гигрометр, температура в холодильнике скачет в пределах 42-44 (по Фаренгейту) градусов при влажности ниже 90.

Как поживает твой камамбер?

Сегодня, моя жена, Мэри Джо, и я первый раз попробовали. Обычно, она предпочитает Бри Камамберу, но я сказал, что у этого более мягкий аромат, чем она думает. Мы оба решили, что это было абсолютно восхитительно. У нас он на кухонном столе прогрелся немного, но в следующий раз мы оставим его созревать подольше, чтобы получить больше аромата. Мы до сих пор едим тот брусок, о котором я пишу вам, и он становится только лучше, так как он продолжает размягчаться. Само собой разумеется, я взволнован! У меня сейчас куломье дозревает в пластиковой коробке, и, пока мы смакуем наш сыр, разница в аромате поразительная.

Вы упомянули заметки. Это работа для вас?

Для меня очень важно делать заметки о моем сыроварении. Всякий раз, когда я делаю сыр в первый раз, я следую указаниям в книгах как можно ближе, затем я записываю, что я сделал и что я сделал по-другому, на всякий случай.



Я всегда заканчиваю мои заметки о сыре оценкой (вкус и замечания мои и моей жены Мэри). Каждый раз, когда я делаю сыр, который я уже делал, я быстро проверяю мои заметки, которые я делал раньше, чтобы увидеть, что работает, а что нет.

Например, на прошлой неделе я сделал кварк. Я посмотрел свои записи за последние приготовления кварков и обнаружил, что для некоторых я сушил кварк долго и сыр был суше, чем я хотел для этого конкретного кварка. Так на прошлой неделе кварк был выжат за двенадцать часов, и получился влажный и сливочный (вкусный, кстати).

1. Культура плесени.

Все сделано, согласно инструкции онлайн распечатки.

2. Сычужный фермент

Тип/Количество сычужного фермента: немного 1/10 чайной ложки растительный, разведенный в воде.

3. Резка творога

Дав творогу отдохнуть 90 минут, я разрезал его на дюймовые или немного большие секции. Я не мешал вообще. В тот раз я насыпал в четыре формочки.

4. Обезвоживание творога

Я начал обезвоживание сыра около 4:00 . Я перевернул первый раз после примерно одного часа. Один из сыров частично застрял в коврике и мне нужно было отскрести его от циновки и снова прижать к сыру суповой ложкой. После этого, переворачивание прошло хорошо. Я храню сыр в формочках, сушу в кладовке на 75 градусах, во второй половине дня.

5. Посолка сыра

Количество добавленной соли: 1/2 ч. л. сверху потом немного потереть стороны. Шесть часов спустя я перевернул сыры и сделал ту же процедуру. Потом я достал их из формочки на ночь. Комнатная температура: 70-75 градусов.

6. Сушка на воздухе

(Дата начала: 11/12/ 6:00 утра, Дата завершения: 11/14/ 10:00 утра)

Комнатная температура воздуха во время сушки: 57-62 градусов. В пластиковой коробке без крышки большую

часть времени, чтобы ускорить сушку. Потолочный вентилятор был включен. Мокрая губка в коробке, чтобы поддерживать уровень влажности (иногда я накрываю крышкой). Сначала, сыры были на металлических стойках охлаждения, но на ночь сыр с солью реагировал на металл и сыр начал чернеть. Или еще, была черная плесень вначале. Я потер марлей, смоченной в соленой воде, использовал нож для резки и посолил поврежденный участок.

7. Созревание

Созревание должно занять 3-4 недели. 11/14/ - 11/28/ сыры в пластиковой коробке с губкой: 55 град. 95 влаж. в гараже. В гараже температура держится около 51-55 градусов. Влажность: 95%. Перенесен в мини-холодильник для прохладных температур: 11/28/ температура - 43; влажность - 86 +.

Джо потребовалось время, чтобы задокументировать весь процесс изготовления Камамбера в фотографиях:



Джо сказал: «Вы заметите, на этих фотографиях множество темных пятнышек на сыре. Я почти уверен, что это не была плесень. Я положил сыры на алюминиевые стойки для сушки на ночь, когда я достал сыры, я увидел темные пятна. Я почти уверен, что произошла химическая реакция соли и сыра с алюминием. Я протер их марлей, смочил подсоленной водой и стер почти все пятна с сыра.



Простой рецепт козьего сыра



(Ни одной козы не пострадало при изготовлении этого сыра!)

Я никогда не делал "настоящий сыр" в моей жизни. К счастью, способ изготовления козьего сыра довольно удобный. В связи с этим, часто преподносится легкий и быстрый метод (кипящее молоко свертывают с чем-то кислым, например с лимонным соком или уксусом) который практически не стоит усилий. Несомненно, это простой метод, который дает свежие и вкусные сыры из козьего молока.

Итак, перейдем к делу.

Вот пошаговая инструкция о том, как сделать настоящий домашний козий сыр.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- * Для начала, вам нужно будет найти не пастеризованное молоко, например, у фермеров поблизости, если нет своего козьего молока.
- * Вам нужен сычужный фермент. Есть животные и растительные происхождения ферментов. Механизм действия их примерно одинаковый, растительный фермент обычно выбирают вегетарианцы. Главное - не приобретайте ферменты неизвестного происхождения. Я обычно пользуюсь оригинальным Мейто на [проверенном сайте http://meito.su/](http://meito.su/)
- * Можно использовать дополнительно закваску для лучшего вкуса. Но этот пункт необязательный, если молоко свежее и качественное, можно обойтись без неё. Закваска [Углич-МСТ](#) вполне подходит.
- * Вам нужна соль. Я читал на разных форумах, что некоторые используют вместо соли морскую соль, но сам этого не пробовал. Я использую свою любимую морскую соль.

ИНСТРУМЕНТЫ:

- * Большая, нержавеющей стали, емкость для молока.
 - * Кусок качественной марли.
- Я сделал свою первую партию с использованием 5 слоев марли, и получилось очень хорошо.
- * Термометр. Я использую цифровой.

Способ приготовления:

- * Если вы используете молоко, которое купили в магазине, то все, что вам нужно сделать, это довести

температуру молока до комнатной.

* Вы добавляете к молоку закваску, в количестве, указанную в инструкциях поставщика.

* Пусть молоко настоится при комнатной температуре в течение 2 часа.

* Через 2 часа, вы увидите, что молоко коагулирует и творог отделился от сыворотки.



* Если сыворотка не достаточно кислая, пусть молоко постоит еще пару часов, затем проверьте снова.

* Пропустить все содержимое через марлю в картонное сито. Аккуратно соберите углы ткани и свяжите их вместе, чтобы получился мешочек. Теперь этот мешочек нужно повесить куда-нибудь. Удобный способ сделать это - привязать мешочек к крану над раковиной и просто дать настояться в течении одной ночи.

* После того, как это будет сделано, у вас в конечном итоге будет около 0,5 килограмм готового мягкого свежего сыра из козьего молока, который готов к использованию.



Если хотите, можете добавить ингредиенты, такие как: перец, зелень, мед, цитрусы, специи и т.д

Свежий козий сыр имеет сухую консистенцию после того, как пролежит в холодильнике 6 дней.

* Если у вас есть остатки сыра, то его рекомендуется хранить в холодильнике не больше 10 дней. Чем дольше вы держите его в холодильнике, тем больше он засушивается и твердеет. Мне нравится вкус сыра, который пролежал в холодильнике 4-5 дней. Но это на вкус каждого.



Козий сыр-2.

Ингредиенты

1 литр козьего молока (можно пастеризованного, но не ультра-пастеризованного).

1/5 стакана лимонного сока

Соль по вкусу

Лимонный сок можно заменить уксусом.

Если есть закваска (стартерная культура), то Козий сыр также можно сделать с закваской (например, Углич).

Закваска Углич подходит практически любой марки.

Приспособления.

Ёмкость из инертного материала.

инертный материал имеет важное значение, потому что некоторые металлы, такие как алюминий, могут вступать в реакцию с молоком. Используйте ёмкость из нержавеющей стали или эмалированную, чтобы избежать этого.

Термометр

Вы можете делать с не используя термометр зная, как молоко выглядит, когда оно достигает температуры 80-85 С. (180 - 185 F). Будет почти закипать, образуя пузырьки. Однако Вы, скорее всего, улучшите результаты при использовании термометра. Можно приобрести обычный плавающий термометр для ванны.

сырную ткань серпянку (или плотную марлю).

Стрейнер

Из древесины или из нержавеющей стали ложку с длинной ручкой.



Установите кастрюлю на плиту на средний или слабый огонь.

Вылейте молоко в кастрюлю.

Молоко не должна доходить до кипения, поставьте на слабый огонь и наберитесь терпения. Медленно нагрейте молоко до температуры около 80 С (180 F)

Как только молоко достигнет в нужной температуры, будут формироваться нежные пузырьки и поверхность будет выглядеть пенистый.



Теперь, когда молоко достигло около 80-85 С (185 Ф), выключите огонь и добавьте лимонный сок (уксус). Быстро размешать, и оставить на 10 минут. Свободный творог будет образовываться на поверхности, превращая молоко в простоквашу.

Несколько слоев Марли, и через дуршлаг.

Кусок Марли должен быть достаточно большим, чтобы можно было тянуть вверх по сторонам вокруг творога.

Вы можете установить дуршлаг над другой ёмкостью в раковине, если Вы не хотите сохранить сыворотку, которая стекает. Или, вы можете установить сито над большой миской.



Потяните в стороны марлю и закрутите творог, формируя мешочек.

Повесить мешок на длинной ручке ложки или половника, связав марлю к ручке или закрепив его резинкой.

Пусть творог висеть так в течение 1 - 2 часов, пока оставшаяся влага будет капать.

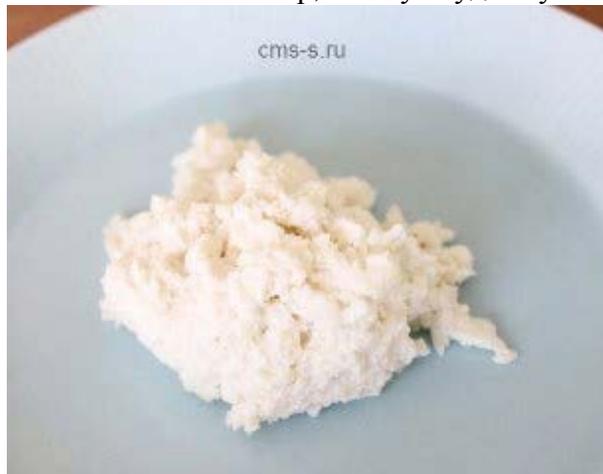
Через 1 - 2 ч, нежно сжать мешочек, чтобы удалить последние капли влаги. Затем выскабливают творог из Марли и - на тарелку или в миску.



Посыпьте солью по вкусу. На этом этапе Вы также можете добавить прочие приправы, такие как как черный перец, красный перец и свежие или сушеные травы.

Добавляйте соль и/или специи в творог руками, почти как Вы замешиваете тесто. Это помогает текстуре творог стать немного мягче, мягче и сливочнее.

Вы можете съесть сыр, но вкус будет лучше, если Вы охладите сыр в течение нескольких часов.



Используйте свои руки, чтобы придать творожку любую форму которая Вам нравится.

Используя круглый резак для печенья-это простой способ сформировать сыр. Или, вы можете просто уложить его в горшочке или маленькой миске.

Накройте сверху полиэтиленовой пленкой и охладите творог на несколько часов.



Ешьте и наслаждайтесь! Перед подачей на стол, сверху козий сыр можно полить оливковым маслом и посыпать свежими травами, если Вам нравится.

Текстура Вашего домашнего козьего сыра должна быть гладкой и сливочной, хотя он, вероятно, менее сливочный, чем свежее козье молоко.

Текстура домашнего козьего сыра, поскольку его изготавливают с добавлением уксуса (или лимонного сока), имеет тенденцию быть немного более упругий и губчатой и чуть менее сливочной.



Козий сыр



Мои дети очень любят сыр (интересно, почему?).

В самом деле, несмотря на мои постоянные усилия, чтобы положить большое разнообразие еды на тарелках каждый день, я уверен, что они оба полностью налегают на сыр и фрукты, если представится возможность. Это то, с чем я борюсь как родитель, потому что с одной стороны, сыр является отличным источником белка и кальция, но с другой, с высоким содержанием жиров и натрия, и я бы хотел более разнообразить продукты.

В последнее время у меня было отдано предпочтение ароматным сырам в небольших количествах. Например, козьему сыру, который обладает довольно сильным вкусом сыра и занимает немного времени в изготовлении. Он легко ложится на крекеры или тосты, а можно посыпать им салаты с жареными овощами для придания им удивительного сырного вкуса.

Этот вид сыра феноменально просто и дешево сделать. В самом деле, труднее всего было найти козьему молоку, потому что ультра-пастеризованное молоко использовать нельзя, чтобы сделать сыр но к сожалению большинство магазинов продают именно ультра-пастеризованное. Однако, по рекомендации, я нашел пастеризованное при невысокой температуре козьему молоку в супермаркете.

Вот что Вам понадобится:

Большая кастрюля, термометр, венчик, пластиковый дуршлаг (или сито), стеклянная чаша.



Ингредиенты.

Три литра козьего молока, соль, стартерная культура (прекрасно подходит [эта закваска российского производства Углич-МСТ](#), серпянка (специальная ткань для сыра) или марля плотностью 40-50 Дэн.



Нагреть молоко в кастрюле на медленном огне, пока не достигнет 30-32 С, часто помешивая. Снимите молоко с огня и высыпьте 1/4 чайной ложки закваски (или один заводской пакетик). Сначала ждем 2-3 минуты для регидратации закваски, а затем перемешать культуру в молоке с помощью движения вверх и вниз.



Через 12 часов творог будет сформирован в густое вещество, похожее на йогурт. Эта масса окажется на дне, а желтоватая сыворотка наверху. Если это произошло, Вы готовы делать сыр дальше.



Берем пластиковый дуршлаг, толстую марлю и помещаем его в стеклянную посуду. Затем добавить 1/4 чайной ложки соли в получившийся творог.

Я смешиваю 2 столовые ложки песто в сыром примерно через 3 часа, а затем продолжаю процеживать. Вы можете добавить свою любимую траву или смесь трав.

Козий сыр



Собираем углы марли, подвешиваем для стекания сыворотки, и через 6-8 часов достаем готовый сыр. Теперь можно положить сыр в закрытом контейнере в холодильнике, этого должно хватить примерно на 1 неделю.



Общая себестоимость домашнего сыра вышла не дешевле магазинного. Таким образом, это на самом деле не квалифицируется как огромная экономия денег, но зато достаточно интересное дело, и если Вы можете найти источник недорогого козьего молока было бы значительно дешевле.

А если принять во внимание свежесть сыра и отсутствие консервантов, то это увеличивает качество домашнего козьего сыра по сравнению с магазинным.

КОПЧЕНАЯ МОЦАРЕЛЛА

Мы опубликовали пару постов Жени (Джейн) по приготовлению сыра, потому что ей это удается просто замечательно (фермерский чеддер и фета)! Она первая начала делать его пару лет назад и она теерь в сыроделии как рыба в воде!

В начале она была очень точна и последовательна в следовании инструкциям, но сейчас ее подход стал более творческим и сыроделие для нее – сплошное удовольствие. Вот ее последнее удивительное достижение:

Домашняя копченая моцарелла от Жени.



(кликните на картинку чтобы увеличить)

Когда мой муж вернулся с работы вчера, я сказала ему “Я такая умница!” И чтобы доказать это, я показала ему, что я сделала.

На самом деле, этого времени было недостаточно, когда он вернулся домой – сыр был еще в коптильне.

Погодите, я забегаю вперед.

Вчера утром я написала второй пост в моей маленькой серии по приготовлению бекона, и после, просмотрев все эти фотографии копченого мяса, я могла практически чувствовать его запах.

Это пробудило мой аппетит.

И в какой-то момент, где-то между 11:30 и 12:00, я вдруг подумала: “Я должна попробовать сделать копченую моцареллу!”

Поэтому первое, что я сделала, приготовила моцареллу.

Довольно просто: 5 литров молока, 1/2 ч. л. лимонной кислоты растворяют в 1/2 стакана воды, 1/10 часть пакетика [сычужного фермента](#) растворяют в 1/4 стакана холодной воды (как всегда отправляем к проверенному поставщику, из другого может не получиться так, как надо). У меня было отстоянное молоко, потому что я планировала сделать либо рикотту либо Моцареллу тот день, так что, когда я решила начать, молоко не было холодным. Я вылила его в кастрюльку, добавила растворенной лимонной кислоты, перемешала и нагрела до 95 F (35 град. по Цельсию - прим.) . Затем я осторожно перемешала растворенный сычужный фермент, подождала 30 минут и довела до 100 F. (38 град. по Цельсию - прим.) Затем я убрала с огня и дала кастрюле постоять минут пять, пока творог и сыворотка не分离лись.



Мне нравится, как простые вещи становятся чем-то большим благодаря вам. Я знаю, что это очевидно но иногда мы забываем об этом. Если мы будем постоянно думать, что что-то нам не по плечу, то мы этого никогда не попробуем. Или же перестаем пробовать после первой же неудачной попытки.

Я в последнее время часто делала моцареллу. И мне становится все легче и легче. Настолько, что я не могу заставить себя купить свежую моцареллу в магазине. Я и сама могу приготовить ее примерно за полчаса и меньше чем за половину стоимости.

Есть пару моментов в процессе приготовления, которые особенно приятны. Для меня, во всяком случае.

Первый момент – стадия выше, после растворения сычужного фермента вы продолжаете нагревать молоко до тех пор, пока творог полностью не отделится от сыворотки, и можно будет увидеть уже нечто похожее на сыр. Творожки все жмутся друг к другу в центр кастрюльки, а по краям сыворотка совершенно прозрачная и чистая на вид.

Обожаю это!



Следующий шаг –переместить творог в миску. Он отделится еще больше, когда Вы аккуратно достанете творог, отожмёте и выложите в мисочку. Как только я достаю весь свой творог, я отжимаю столько сыворотки, сколько могу.

И затем я помещаю миску в микроволновую печь на минуту.



После того, как я полностью высушила творог от сыворотки, я начинаю месить творог, чтобы распределить температуру.



Творог отправляется в микроволновую печь еще на 35 секунд, тогда я опрыскиваю его небольшим количеством кошерной соли и снова замешиваю.



Еще 35 секунд в микроволновой печи, еще немного мешаем и самая приятная часть процесса часть процесса.

Посмотрите и почувствуйте, как меняется творог. Он из довольно косматой, беспорядочной массы, становится гладким, сияющим, эластичным сыром.

Волшебство.



Это похоже на выпекание хлеба. Смешивание расслабляет.



Затем я беру свое прекрасное эластичное творение и формирую небольшие шарики сыра, катая их в руках, словно отщипываю маленькие спутники от большого корабля-носителя.



Каждый шар моцареллы я помещаю в ледяную ванну.

Я сделала несколько небольших шаров моцареллы, а не один большой, потому что я не знала, сколько времени займет копчение, и я решила, что, чем меньше, тем быстрее.

Я также полагала, что, если бы использовала холодный сыр, потребовалось бы больше времени, чтобы нагреть его пока он не начал таять, и возможно, если бы я была более удачлива (или невероятно умна и находчива), то сыр не таял бы вообще.



Я закончила приблизительно с двумя дюжинами небольших шаров моцареллы. Хорошо, признаюсь 23. Один я

съела.



Пока сыр охлаждался, я подготовила коптильню.

Фактически, сначала я искала небольшой буклет инструкции, который шел к коптильне. Обычно он лежал вместе с книгами рецептов для гриля и коптильни, которые у нас есть, но его не было там сегодня. Я хотела знать, какой температуры будет коптильня внутри. Я знала, что сыр не должен становиться слишком горячим, иначе он будет таять на стойку и создавать ужасный беспорядок и – самое худшее то, что я должна была убирать это.

Так как я не могла найти книгу, я воспользовалась интернетом и прочитала, что большинство электрических коптилен, которыми пользуются пожилые люди вроде меня, нагреваются приблизительно до 170 градусов по Фаренгейту.

Слишком горячо.

Хмммммммм

Ну, я узнала, можно ли давать жару выходить из отверстия наверху коптильни, это возможно подавило бы температуру. Я подумала, что 90 градусов подойдут.

Сначала я думала, что просто наклоню дверцу (фактически, это – одна из сторон коптильни, и вы можете убрать ее вообще) напротив коптильни, и оставьте зазор приблизительно в два дюйма шириной наверху.

Таким образом, я заполнила небольшую кастрюлю стружкой кедра (на самом деле, опилки от гонтовой крыши, которую мы меняли в прошлом году), и несколько небольших веток мескитового дерева. Не знаю, хорошее ли это сочетание для сыра, но это меня совершенно не заботило. Я экспериментировала.



Но, эти стеллажи. Они меня беспокоили. Я думала, что они могут быть слишком далеко друг от друга..., что, если сыр размягчится слишком сильно, он может просто соскользнуть через них. Ух.

Поэтому я пошла внутрь, в поисках чего-то, что можно положить на верх шкафа.

Ни одна из охлаждающих стоек не сработала бы...я думала об использовании одной из моих пластиковых сырных форм, но я не хотела их повредить или чтобы они пропахли дымом...

В итоге я остановилась на нескольких слоях марли. Это позволит воздуху (и дыму) обдавать проходить через маленькие сырныи шарики, но она не даст любому мягкому сыру проскочить в нижний лоток.



Затем я отрезала кусочек марли и использовала два слоя вместо шести. Я подумала, что так воздух будет лучше проходить.



Затем я начала выкладывать маленькие шарики холодной моцареллы. Как видите, я не стремилась к идеальным формам. Это был эксперимент! Красоту оставим на потом.



О, да, и затем я поняла, что, чтобы вставить стойку в коптильню я все время должна наклонять его немного, чтобы задвинуть, и, если бы я оставила сыр там, я бы получила снежный ком из проблем.

Таким образом, я положила сыр назад в воду со льдом, взяла все мои изделия и поместила стойку в коптильню, разместив сырные шарики, таким образом, чтобы они не касались друг друга.



Тогда я прислонила дверную заслонку к открытой стороне и поняла, что это не сработает из-за полностью открытого пространства позади двери, которое образовалось теперь. С каждой стороны получается треугольные зазоры, и много дыма и воздуха выходит через них.

Таким образом, я отложила дверь и придумал другой план.



Та-дам!



Я обернула коптильню в фольгу и оставила некоторое пространство наверху для того, чтобы часть жара вышла.

Сыр был на стойке, посередине в коптильне, а нагревательный элемент, и небольшая кастрюля стружки и дров была в самом основании.

Дым и жар увеличились бы, проходя через шары сыра и выходя через небольшое отверстие сверху коптильни и более крупной вентиляции, которую я только что создала.



Я заглянула внутрь, чтобы удостовериться, что моцарелле было хорошо ...



Посмотрела еще раз через небольшое отверстие на коптильне.



И затем я пошел внутрь и готовила другие блюда.

Сначала я по-матерински заботилась о сыре ... бежала, чтобы удостовериться, что в коптильне все нормально.

Но – к моему счастью – ничего плохого не происходило.

Я задалась вопросом, даю ли я жару выйти, или этого мало ..., и это так меня беспокоило, что я взяла термометр, который мы иногда используем для копчения свинины, чтобы контролировать температуру внутри, чтобы не открывать коптильню много раз.

Я подвесила зонд в отверстии наверху коптильни оставила часть с дисплеем на краю перекладки.



Через 10 минут я проверила.

Хм ... 51 С. Немного выше, чем я хотела, но ничего плохо, казалось, не происходило – сыр не таял – таким образом, значит жар выходит.

Я добавила немного больше стружки кедр в кастрюлю, чтобы создать еще немного дыма, и затем заставила себя оставить его в покое на более длительное время.

Прекратите баловать сыр, Джейн! Он будет восхитительным! Просто замечательным!



И ... он был.

У меня есть золотистая кожица! Ну, возможно не совсем, но что-то похожее на нее.

Что такое кожица? Ну, когда вы коптите рыбу или мясо, получается своего рода кожица - суховатый, липкий слой образуется на поверхности консервированного, промытого, высушенного мяса (или рыба). Дым где-то цепляется за него, где-то проходит мимо, и там, где есть кожица, там получается этот темный, копченый вид.

Я не консервировала моцареллу, но выглядел этот дымчатый вид у нее проявлялся.

Это хорошо видно на фотографии ниже, но мне понравилось это изображение, и я его добавила. Если вы хотите увидеть дымчатую кожицу, прокрутите ниже.



Вот эта ниже. Посмотрите на сыр в заднем ряду слева. Видите, какой румяный цвет? ДА! С ДЫМКОМ!



Я оставила сыр в коптильне примерно на два часа. Я заметила, что шары сыра которые были ближе к задней стенке коптильни. были более темными, чем передние. Разумное примечание – поверните стойку, когда задние шарики зарумянятся.



Следующий шаг – дегустация!

Только здесь я столкнулась с небольшой проблемой.

Сыр не таял, по сути, но он определенно был мягкий внутри. Корочка сверху, сдерживала мягкую часть, и когда я попыталась развернуть сыр из марли, у меня возникли трудности. Снизу сыр прилип к марле.

Я, разумеется должна была попробовать сыр, и так, как я уже испортила этот шарик, то я решила начать дегустацию именно с него.



Я аккуратно достала стойку из коптильни и поставила на ее поверхность. Вот представление из-под стойки, в случае, если Вы задавались вопросом, как это смотрело. Я знаю, что был. Действительно. Посмотрите, ничего не растаяло. Вот вид из-под стойки, если вам интересно, как это выглядело. Мне было очень интересно. Видите, ничего не растаяло.

Корочка образовалась до того, как сыр (который был в ледяной воде до копчения), окончательно не размяк. Отлично!



Но есть еще одна проблема, сыр прилипает к марле. Хм. Нужен другой подход.



Но сначала, достала уже разорванный шар моццареллы.

Вот он.

Ух – конфетка! Я поделилась с Биллом и Джулией.

“Мама, это на вкус как ветчина!”

Да! Этот дымок, мой маленький показатель вкуса!



Так, вот, что я подумала. Если бы сыр повредился, потому что внутри был теплый и мягкий, то, возможно, если я помещу его в холодильник на некоторое время и дам начинке снова застыть, то сыр будет легче отсоединить от марли.

Таким образом, я поместила марлю и сыр в холодильник на несколько часов. (Вышло хорошо, потому что у Алекса была игра плей-офф в Малой Лиге, а у Джулии было отчетное выступление по гимнастике, и все мы были должны уйти из дому по своим делам).



И это сработало. Сыр все еще немного прилипал, но было намного легче отделить марлю, не повредив кожицу. (Кое-где хлопковый пух прилип к сыру, но ... хлопок съедобный, правда?)



На картинке ниже, у меня есть несколько небольших шаров моцареллы, включая вид снизу, таким образом, Вы видите, каким получилось основание. Вы видите более темную дымную область у углубления от стойки.

Вот несколько кусочков – Вы можете четко видеть копченую кожуцу!
Я люблю эксперименты, которые удаются, это так приятно!



Сердце переполнилось от радости, и я делаю множество фотографий.



Но фотографий копченой моцареллы много не бывает, не так ли?
И, что дальше?



Ничего. Попробовав несколько кусочков, я положила сыр в холодильник. Сегодня вечером, что-то с ним придумаю.

Не уверена все же, каким он будет.

Может просто нарежу кубиками и добавлю в салат к теплой пасте.

Или сделаю отличные крекеры, и мы просто съедим их с сыром.

Или я могу сделать копченую лазанью.

Есть предложения?

Копченая моцарелла

Независимо от того, что я решу с ним приготовить, я сообщу.
Ура, копченая моцарелла!



(Уважаемый посетитель сайта!

Если Вам понравился рецепт, оставьте свой отзыв в соцсетях (слева под меню с разделами)

Копченый сыр.

Метод 1 из 3: Подготовка сыра

1

Нужно дождаться прохладного дня. Сыр должен быть "холодного копчения", чтобы предотвратить таяние. Легче всего это сделать, если температура воздуха не превышает 60 °F (от 16 °C), эти методы мы будем использовать, чтобы держать низкую температуру.

Если вы попытаетесь сделать это в теплый день, начните с небольшой партии, чтобы минимизировать потери при таянии сыра.



2

Разрезать сыр на Ваш выбор. Любой сыр можно коптить, но если он сильно мягкий, то он упадет через решетку. Гауда, чеддер, Грюйер и все распространенные виды. Для полностью копченого сыра, используют кусочки размером не более 4" x 4" по 2" (10см x 10см x 5см), поэтому дым может проникать через весь кусок сыра.[1]

Если вы предпочитаете сыр с дымовой корочкой и мягкой консистенцией, тогда надо использовать крупные куски.



3

Довести сыр до комнатной температуры. Развернуть сыр и оставить его в холодильнике на ночь.

Вынуть из холодильника на следующий день и оставить его, пока он не достигнет комнатной температуры. Это заставит его подсохнуть, что позволяет легче разрабатывать дымчатую кожуру. Вытрите влагу с поверхности сыра, используя салфетки.

Некоторые люди предпочитают хранить сыр охлажденным или даже замороженным перед копчением. Другим не нравится изменения текстуры, которые происходят при замораживании, и, возможно оставляют сыр при комнатной температуре в течение одного или двух часов.

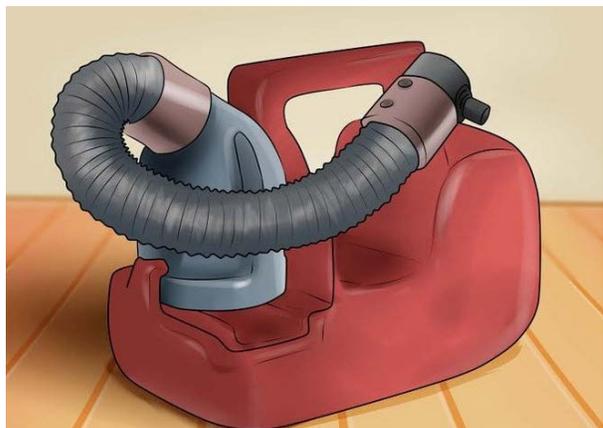


4

Подумайте о покупке холодной коптильни. Вы можете приобрести "холодную коптильню" или специальные приспособления для горячей коптильни. Они оцениваются от \$35-\$100. Некоторые холодные коптильни недорогие, они представляют собой устройство для насыпания древесных стружек или брикетов (пеллетов). Они могут располагаться в нижней части горячей коптильни, и используются по назначению.

Другие разновидности холодной коптильни- дополнительные отсеки, которые подключаются к горячей коптильне. Если они созданы в разных компаниях, вам может понадобиться соединение двух между собой. Некоторые модели лишь требуют дрели, болта и гайки.

В любом случае, когда вы установите холодную коптильню, сыр будет коптиться на древесной щепе или пеллетах 1-6 часов. И остывать не менее часа.



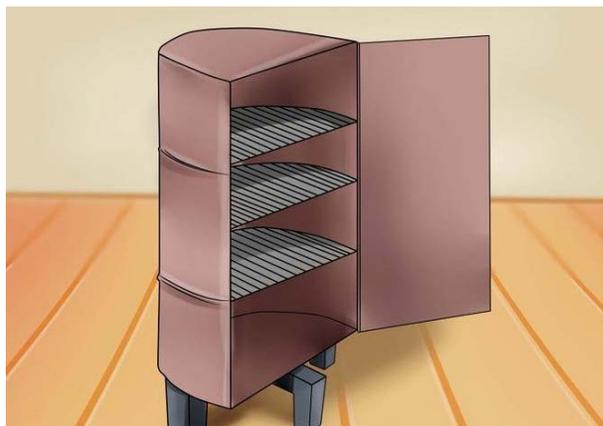
5

Свою холодную коптильню можно сделать двумя способами:

При помощи горячей коптильни(слегка усовершенствованной), для этого вы можете использовать кострюлю со льдом для охлаждения дыма, или свой мини источник дыма из консервной банки.

Если Вы не имеете любой тип коптильни или гриль, и не хотите покупать, то вы можете попытаться коптить сыр в старом холодильнике с плитой. Это может быть неплохой коптильней, но контролировать сложно и требует повышенного внимания к пожарной безопасности.

Способ 2 из 3: копчение сыра в горячей коптильне или на мангале.



2-1

Коптить сыр над кастрюлей льда. Самый простой способ сохранить ваш сыр прохладным в горячей коптильне или гриле, это поместить большую кастрюлю льда. Поставьте решетку над кастрюлей для сыра, затем переходите к ароматному источнику дыма.



Если Вы не имеете отделение для лотка со льдом, или Вы обеспокоены влагой, то попробуйте следующий шаг.

2-2

Альтернативно можно использовать консервную банку, объемом не менее 300МЛ. Вы будете использовать это в качестве подрешетного устройства,поддерживая слабый огонь..

Если у вас большая коптильня, возможно, потребуется использовать больше огня, если не можете получить достаточное количество плотности дыма.



2-3

Если использовать лед, достаточно разжечь огонь в обычном режиме, используя три или четыре небольших угольных брикетов (или нагревательный элемент электрической коптильни). Используйте кастрюлю ароматной щепы или пеллеты для создания дыма. Есть два варианта:

Жестяной метод: наполнить половину банки брикетов древесного угля. Заполните часть банки щепой, пропитанной водой, остальное можно заполнить сухой щепой.

Второй способ: пробить небольшое отверстие в банке, через которое можно засыпать щепы на половину банки (**ДРЕВЕСНЫЙ УГОЛЬ НЕ НАДО**). Включите горелку, чтобы разжечь огонь.



2-4

Нужно настроить вентиляцию. Отрегулируйте вентиляционные отверстия, пока производится много дыма, но дерево горит медленно и спокойно.



2-5

Если день ветреный, можно накрыть прибор брезентом, чтобы держать дым внутри.

2-6

Проверять сыр надо как можно чаще. Проверять надо каждые 15-20 минут.

Важно:

Поддержание огня, добавляя уголь каждые 30-40 минут.

Если сыр начинает потеть, он приближается к расплавлению, этого допускать НЕЛЬЗЯ. При узких вентиляционных отверстиях или холодном сыре надо использовать методы ниже.

Нужно заменить кастрюлю с водой и льдом. Но в прохладный день и на медленном огне, это может и не понадобиться.

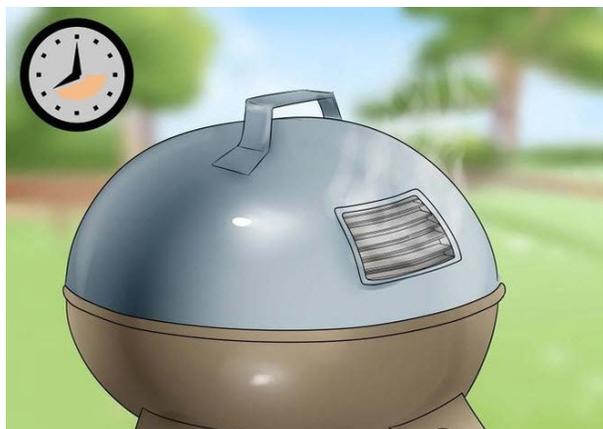


2-7

Коптить в течение 1-6 часов, периодически переворачивая. Сыр легко впитывает ароматы, и не надо держать настолько долго, например как мясо. Переворачивать сыр каждые 15-30 минут или, по крайней мере, один раз во время процесса. Подождать пока сыр разработает темное "кольцо дыма" по краям, перед снятием с огня.

Мягкий сыр в теплой коптильне может быть завершен всего лишь за 30 минут, если вы предпочитаете легкий вкус.

Толстые блоки твердого сыра копченого в холодный зимний день может занять до 4-6 часов. Для вашей первой попытки, 1-2 часа или меньше рекомендуется, чтобы избежать неприятного привкуса.



2-8

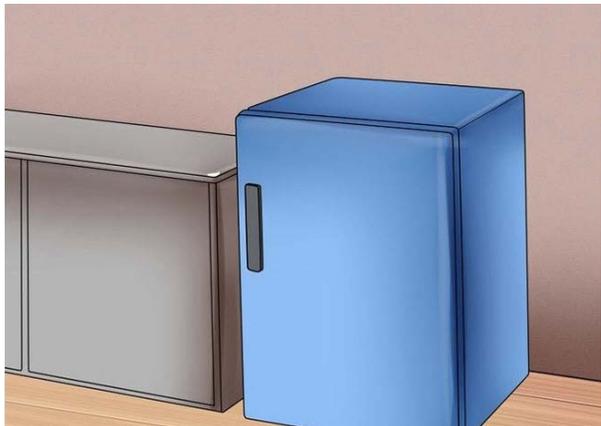
Снимите сыр и заверните его в вощеную бумагу или в пергамент. Храните его в холодильнике по крайней мере неделю, аромат дыма придает более привлекательный вкус. Часто сыр вкуснее после двух-четырех недель в холодильнике.

Не заворачивайте сыр в пластик! Если вы хотите предотвратить его высыхание, заверните в вощеную бумагу.

Способ 3 из 3: копчение сыра в пустом холодильнике.

3-1

Этот холодильник должен быть только для копчения. Этот холодильник должен быть не для хранения продуктов. Коптить следует в зоне, где нет поблизости пожарной опасности, лучше в гараже или подвале с бетонными полами.



3-2

Поставьте электроплитку на дно холодильника, желательно с контролем температуры.



3-3

Поместите консервную банку, или другой тепло-безопасный контейнер на горячую плиту. Заполнить его древесной стружкой или древесными гранулами, предназначенными для копчения, или взятые из источника чистой древесины без токсичных добавок.



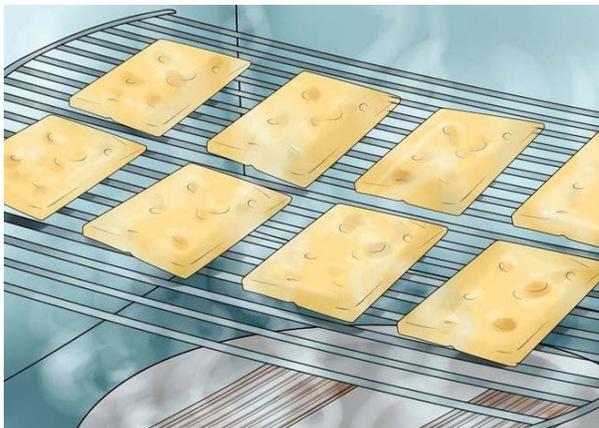
3-4

Поместите кастрюлю льда на среднюю стойку. Над плитой, наполните большую емкость со льдом. Это позволит сохранить сыр - охладить и предотвратить его от таяния.



3-5

Начинаем коптить сыр. Уложите кусочки сыра на верхней полке холодильника. Включите плитку на малый уровень, и закройте дверь холодильника.



3-6

Процедура продолжается в течение 1-6 часов, регулярно проверяя. Проверять каждые 10-15 минут на наличие проблем и исправить их при необходимости:
Если лед растает, замените ледяную воду с кубиком льда.
Если сыр развивает пот- бусины, отключите горячую плиту, пока сыр не остынет.
Как только сыр развивает кольцо от дыма вокруг края, перевернуть его. Когда кольцо от дыма появится с обеих сторон, закончить и выключить плиту.



3-7

Охладите сыр. Заверните в вощеную бумагу и охладите в течение по крайней мере недели для лучшего аромата. Некоторые сыры на вкус лучше после двух-четырех недель выдержки.

И ещё Моцарелла



Добавить 1 / 2 ч. л. лимонной кислоты разводим в 1 чашке холодной воды и добавляем раствор в холодное молоко, помешивая. Медленно нагреваем до 33° С. Снимаем кастрюлю с плиты и оставляем. Тем временем тщательно размешиваем сычужный фермент в 1\4 чашке холодной воды. Потихоньку добавляем раствор с ферментом в молоко при помешивании, не менее минуты. Накрываем крышкой и оставляем для сворачивания (образования творога). Время сворачивания зависит от марки сычужного фермента, это может быть от 5 до 30 минут в среднем. Если нет опыта - можно периодически проверять, как только масса стала выглядеть как крем и отделится сыворотка, будет ясно что процесс пошёл. Если творог слишком мягкий пусть постоит еще некоторое время. На этом этапе можно передержать, хуже не будет.



Теперь нужно разрезать творог в квадратики 1 дюйм длинным ножом, который достигает нижней части ёмкости. Ставим ёмкость обратно на плиту и нагреваем до 39-40° С осторожно всё время помешивая. Снимаем с плиты и продолжаем помешивать в течение 2-5 минут. Откидываем творог на дуршлаг или миску с помощью шумовки. Обратите внимание, как творог начинает получать более прочную консистенцию после стекания сыворотки.



Продолжить отделение творога, обращая внимание на цвет сыворотки. Окончательно слейте сыворотку из творога, мягко прижимая к дуршлагу. Используя чашу для приготовления в микроволновой печи, перекладываем туда творог и ставим в микроволновку на 1 мин. Сливаем опять отделившуюся сыворотку. Далее необходимо замесить творог и опять разогреть в микроволновке на 30 секунд, творог должен иметь температуру до 58° С.



Теперь начинается наиболее интересная часть производства моцареллы: нужно месить наш творог так же, как тесто.

Удалить творог из миски и продолжать месить, вернуть его в микроволновку если это необходимо. Если будет достаточно горячим, сырная масса (теперь это сырная масса) начнет растягиваться.

И растянуть, и ещё раз растянуть - это то, что делает его Моцареллой. Это самый весёлый момент в производстве Моцареллы. Теперь нужно превратить её в большой шар, пока она не станет гладкой и блестящей.

Готово!

Домашняя Моцарелла с микроволновкой за 30 минут.



Для приготовления Моцареллы понадобится:

- Цельное молоко, неомогенизированное и без консервантов, в количестве 4-5 литров.
- пепсин (реннин Meito);
- лимон;
- микроволновка.

Шаг 1. Кастрюлю с молоком ставим на плиту, чтобы подогреть до 60-70° С.

Пока молоко подогревается, разводим в 1/3 стакана холодной воды пепсин Meito, примерно 1\10 часть пакетика. Фермент лучше брать качественный, чтобы сыр не горчил. Качественный фермент здесь: Meito.su



Шаг 2. В нагретое до 60-70° С молоко добавляем сок 1-го лимона, перемешиваем:



Шаг 3. Добавляем разведённый до этого фермент Meito и быстро перемешиваем:



Шаг 4. После добавления фермента молоко сразу сворачивается и превращается в сырную массу. Кастриюлю снимаем с плиты, и ждём несколько минут пока сырная масса немного остынет. Затем аккуратно перекладываем сырную массу в ёмкость. Можно использовать любую глубокую тарелку без металлического напыления, либо специальную посуду для микроволновок:



Шаг 5. Сливаем лишнюю сыворотку:



Шаг 6. И ставим в микроволновку на 1 минуту:



Шаг 7. Повторяем шаг 5, только в этом случае дополнительно сминаем и слегка придавливаем массу, чтобы удалить больше сыворотки. Масса к этому моменту должна быть слегка пластичной:



Повторяем шаг 6:



Достаём из микроволновки ставшую пластичной массу. Начинается ответственный момент - сминаем, подкручиваем, растягиваем и опять складываем, пока масса примет нужную консистенцию. Этот момент (определения готовности) приходит с опытом.



Цель - сформовать нечто подобное мягким шарам (уже почти Моцареллы!) диаметром 4-5 см., шары должны слегка "расплываться" под собственным весом как тесто, если их положить на поверхность:



Шарики Моцареллы кладём в холодный соляной раствор для просолки и хранения (1 ст. ложка соли на литр воды). Употреблять можно ч/з 2-4 часа, когда сыр немного просолится. Хранить Моцареллу нужно при температуре 3-7° С. В Италии существует мнение, что моцареллу нужно употреблять свежей, в течении 15 часов после приготовления.

Приятного аппетита!

Лорен Кинке и ее мать любят делать Моцареллу!

Лорен - представительница второго поколения кулинаров-любителей. У них с матерью, Ди Кинке, есть блог, который они называют "Из Техаса с любовью", у Лорен есть свой собственный блог под названием "Байты из Техаса. Лонгорнские приключения". Если вы ищете хорошие рецепты, то вам сюда.

Я спросил Лорен, как она стала кулинаром-любителем:

Я выросла с родителями, которые отлично готовят, так что у меня была склонность к этому всегда. Моя мать мне доверяла приготовление некоторых блюд с ранних лет, будучи ребенком в выходные, пока родители спали, почти на рассвете я пекла яйца в микроволновой печи (хоть мне и не разрешали ею пользоваться) и смешивала разные способы приготовления.

Я не готовила много, пока не закончила колледж, а затем я начала заниматься выпечкой, это было просто и расслабляло после тяжелого рабочего дня, к тому же я могла угостить коллег по работе и друзей. То есть мне не приходилось самой уплетать все эти вкуснейшие, но такие калорийные булочки и пирожные.

Постепенно, я добавила аппетитные, не десертные блюда в свой кулинарный арсенал, этим я и занимаюсь на протяжении последних нескольких лет. Моя любовь к кулинарии переросла в одержимость к поиску новых интересных ингредиентов, методом исследования местных крупных ресторанов, где я открываю для себя новые методы приготовления и различные кухни.



Изо дня в день, Лорен работает менеджером по работе с данными (анализ данных) для сетевого программного обеспечения компании в Остине; Неудивительно, что название компании, в которой она работает "Spiceworks" ("работа с перчинкой"). У нее также есть летний сад, и она будет выращивать свой первый зимний сад в этом году

Понедельник, 8 Ноября, 2010 г.

Вы видите молоко, я вижу сыр....

Я никогда не мечтала заниматься сыроделием, это откровенно говоря, более чем странно мечтать об этом, даже несмотря на то что сейчас я занимаюсь именно этим! История начинается очень путано, на день рождения (в сентябре), мне подарили поваренную книгу Рокко Ди Спирито, книга итальянского американца, с прекрасными цветными фотографиями моцареллы, приготовленной вручную, мне стало любопытно, я начала искать по указателю и не нашла рецепта приготовления моцареллы ... но я не могла остановиться на этом! Я перелопатила Google и увидела рецепт "Моцарелла за 30 минут", я знала, что должна попробовать его приготовить. Так что я продолжала изучать этот вопрос и обнаружила, что мне нужны некоторые очень специфические продукты, и опять перелопатила интернет и нашла стабильный сайт с хорошими отзывами и 5-ти летним стажем. Это то, что мне было нужно. Я заказала то, что мне было нужно.

В ожидании прибытия моего блестящего нового комплекта для сыроделия, я начала читать об истории сыра, в книге Рики "Домашний сыр"; и в Интернете. Я стала кулинарным ботаником, я этого не стыжусь, и, откровенно говоря, было очень интересно читать об истории сыра.

Сыр древний продукт (с технической точки зрения), начиная с доисторических времен, возможно еще в 6000 г. до н.э., сыр был частью рациона шумеров, 4000 лет до н.э., он был сделан из смеси коровьего и козьего молока и хранился в высоких банках. Фрески в Египетских гробницах около 2000 г. до н.э. иллюстрируют приготовление масла и сыра, есть также фрески, которые показывают, что молоко хранится в кожаных мешках, подвешенных на жерди, что демонстрирует знание молочного животноводства.

Сыр производится практически в каждой стране на Земле, и создается из молока различных животных, начиная

от оленей в Скандинавии, кабана в Африке, водяного буйвола в Италии, яка в Тибете, лошади в России, а также привычных нам коров, коз и овец.

Я не просто хочу рассказать об истории сыра, суть в том, что каждая культура, каждая страна и почти каждое животное ассоциируется с каким-то сыром. Два ключевых момента, которые необходимы для создания своего собственного сыра, - это хорошее свежее молоко, ни в коем случае не ультрапастеризованное. Нам повезло, в Техасе очень много молока, в этот раз мы использовали "Promised Land Dairy Whole Milk"; приятно, что здесь в Техасе есть такие замечательные продукты и это был отличный выбор для первой попытки в сыроделии.

Рецепт приготовления этого сыра взят с сайта Рики Кэрролла, но ингредиенты для него вы не найдете в вашем местном продуктовом магазине, для этого вам нужно обратиться к поставщику, который занимается поставками товаров для сыроделия. Я не буду вдаваться в подробности здесь и делюсь фотографиями нашего приготовления сыра.

Во-первых, мы должны были нагреть молоко с лимонной кислотой и стартерной закваской (последнее не обязательно), температура очень важна, поэтому термометр постоянно был под рукой.



Затем мы добавили сычужный фермент и оставили на несколько минут. После того, как он затвердел, мы его нарезали и снова постепенно довели до нужной температуры, помешивая.



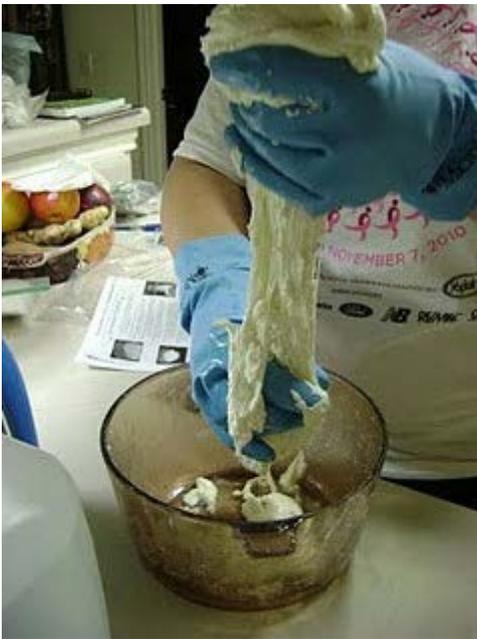
В этот момент творог и сыворотка стали приобретать очертания сыра, стало очень интересно уже видеть некоторое подобие конечного продукта.



Через некоторое время, мы надели резиновые перчатки и начали выжимать сыворотку, после чего полученную массу нужно было довести до еще более высокой температуры.



После того, как мы его разогрели до нужной температуры, его нужно было растянуть, это была самая веселая часть приготовления!



Наконец, готовое изделие!



Мы отлично провели время, готовя моцареллу, это был незабываемый опыт приготовления за такое короткое время, и это действительно невероятное ощущение, что вы приготовили свой собственный сыр. Я не могу дождаться, чтобы попробовать другие рецепты для дальнейшего изучения этого раздела кулинарии, который действительно является сочетанием науки, кулинарии искусства, я и не думала, что экспериментировать так просто.

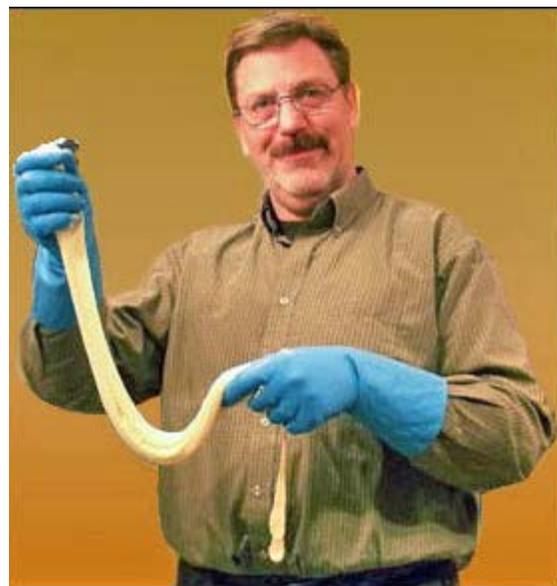
О СОЗДАНИИ МОЦАРЕЛЛЫ НА АЛЯСКЕ

Сначала, он не был уверен, что когда-либо будет в состоянии сделать сыр ...

Брайан сначала пытался сделать нашу 30-минутную моцареллу несколько месяцев назад, но его попытка обернулась неудачей (извините – полезным опытом!). Он научился на горьком опыте, что его молоко было пастеризовано при слишком высокой температуре.

Он сделал фото и послал их нашему техническому советнику, Джиму. (Ответ Джима расположен в конце этой статьи.)

Я почти ничего не знаю о сыроделах на Аляске, таким что, я попросил Брайана подготовить статью. Он ответил, “Как вы собираетесь назвать публикацию в блоге? Становление производителя моцареллы ... что-то вроде того?” Конечно, я знал сразу, что он собирался повеселиться на интервью!



Это фото Брайана, отправленные Джиму, который просил помочь ему с моцареллой: Эта партия была сделана с цельным молоком, пастеризованным при 170 F, и гомогенизированным. (калькулятор перевода градусов Фаренгейта в градусы Цельсия прилагается в архиве (или можно открыть [здесь](#)).

Не могу получить чистую крошку ...



Я все равно разрезал творог. Заметьте перистые края отрезанного творога.

как делают моцареллу на Аляске



После приготовления при 105 F, творог разделился на небольшие комочки и стал мягким и пористым.



Несмотря на нагревание до 145 F и ниже, сыр не становился полностью эластичным ... просто зернистое мягкое месиво.



Это был классический случай перегретого молока. Однако в местности, где живет Брайан, хорошее молоко трудно найти. Он должен либо ехать далеко, либо приобрести долю коровы, либо покупать его за большие деньги. Есть замечательное молоко, доступное в «Молочных продуктах Северного сияния» (пастеризованное в чане при 145F), но они в настоящее время не продают свои продукты в области Анкориджа. Однако, он работает над возможностью приобретения доли коровы (4 галлона/неделя за \$15/неделя).

Между тем Брайан принял решение заплатить больше за молоко, которое он нашел в Анкоридже в магазине «Кладезь природы». На этот раз его опыт создания моцареллы закончился триумфом:

Создание моцареллы за 30 минут

От Брайана

Собираемся в магазин. Я использую не гомогенизированное жирное цельное молоко от «Органической долины», пастеризованное в пределах 165 F, гранулированную лимонную кислоту и порошковый фермент реннин.



Согласно инструкциям, следует добавить лимонную кислоту, растворенную в 1 чашке прохладной воды, к холодному молоку, я смешал все заранее.



Сливки на молоке были густыми и вязкими, и их было довольно мало. Трудно увидеть на этом фото, но меньше чем при 50 F, сливки плавают в больших липких шариках. Поскольку молоко было нагрето (2 градуса в минуту на очень низком газовом жаре), я разрезал и поставил под пресс куски сливок, чтобы помочь им таять. В основном, сливки не смешиваются с остальной частью молока, и оно становится масляно-желтым, когда тает.



87 F и можно снять с огня. Сливки полностью растаяли, но не смешиваются с молоком. Я отключил высокую температуру приблизительно при 88 F, а температура поднялась до 91F, прежде чем оно осело.



В инструкциях на этикетке по использованию реннина говорилось, что нужно смешать его с прохладной водой и сразу добавить его к молоку. В 30-минутном рецепте моцареллы было сказано, что нужно использовать 1\10 часть пакетика сухого фермента (реннина), растворенных в четверти чашки прохладной воды. Я смешал фермент реннин с водой, затем медленно влил его в молоко, аккуратно помешивая. Я помешивал по часовой стрелке и по вертикали в течение 30 секунд, затем еще приблизительно 15 секунд помешивал поперек, чтобы смешать сливки с молоком, затем накрыл полотенцами, прихватками и еще полотенцами, чтобы дать ему сформировать творог.



После того, как через 5 минут сформировался творог, творожная масса полностью отделилась, но была все еще немного мягкой и пористой. Я накрыл горшок снова, и дал настояться еще 5 минут. На этот раз творожная масса выделила больше сыворотки и уплотнилась, но все еще не крошилась. Несмотря на это, она была достаточно плотной, таким что, я разрезал творог. Согласно инструкциям, я должен был разрезать творог на кусочки размером в 1 дюйм, но у меня было мало времени на это, потому что масса творога продолжала вращаться в горшке. Я закончил тем, что приложил все усилия и сделал как можно лучше.



Вот творог отделился, постепенно нагреваясь до 105 F. Разогревая, я аккуратно помешивал время от времени, используя шумовку, чтобы сократить большие кусочки творога к размеру 1 дюйм. После достижения 105 F я продолжал слегка помешивать в течение еще приблизительно 3-х минут.



Как только творог был готов, я с помощью шумовки переложил его в дуршлаг. Как Вы видите, творог распался на кусочки, пока я его перекладывал и все еще был не очень твердым. Я задался вопросом, не должен ли я был ждать дольше пока сформируется творог, или готовить его при 105 F немного дольше? Возможно, но все оказалось идеальным в конце, таким образом, несмотря на мою неопытность, этот рецепт оказался нейтральным.



Вместо того, чтобы выжимать творог вручную, чтобы отжать сыворотку и высушить, я просто наклонил дуршлаг в различных направлениях, и дал творогу, отжать сыворотку под его весом. Это сработало очень хорошо. Я чувствовал воодушевление, когда увидел части творога, уже эластичного, поскольку я сделал это.



Я нагрел творог в своем большом мерном стакане в 8 чашек с крутыми боками в течение 1 минуты, и температура повысилась до 115 F. Я аккуратно края сыра слегка свернул к середине, затем нагревал еще 30 секунд. На этот раз температура сыра повысилась до 126 F. Я опрыснул сыр 1-1/2 ч. л. морской соли после второго нагревания, таким образом, чтобы она немного пропитала сыр, прежде чем он будет готов.

После еще одного 30-секундного подогрева в микроволновой печи сыр достиг 136 F, и я начал растягивать его. Лучше всего мне удалось придать сыру продолговатую форму кулаками, один кулак над другим, и таким образом прижимать сыр так, как мы руками выдавливаем зубную пасту из тюбика. Это удлинит сырную массу, и он начал растягиваться. Я закончил растягивать сыр, разводя концы, затем сворачивая сыр продольно назад пару раз и затем повторил это еще раз. Я сделал это приблизительно 3 раза, подогревая в микроволновой печи 20-25 секунд каждый раз, когда сыр немного охлаждался и становился менее эластичным. Как Вы видите, это сработало отлично, и сыр стал очень эластичным, блестящим, и если не быть аккуратным с ним, он свиснет до пола! Это успех!!



По требованию моей жены я решил завернуть всю эту партию в несколько рулетов прошутто (итальянская ветчина из окорока). Я разделил сыр на две части, разогрел немного в микроволновой печи, так как он остывает очень быстро, затем выложил на пищевую пленку, как показано на фото. Я выложил слоями на двойном толстом слое ветчины прошутто, затем свернул ее в пленке, как рулет с джемом.



Готовый рулет с прошутто.



Мммм! Лучшая часть приготовления – это поедание этой вкуснятины!



Я спросил Брайана, как он начал делать сыр ...

Давным-давно я прочитал статью в "Новостях" о создании «фермерского сыра», просто реннин с молоком и творогом, обезвоженном в дуршлаге, и я особо не задумывался над нюансами. Сыр был мягким и пресным. После этого я предположил, что хороший сыр должен требовать чего-то намного более сложного, но я все равно игнорировал всяческие инструкции. Только в позже, я попробовал хорошую моцареллу и рикотту, которую однажды приготовила жена моего друга, и понял, что это просто. Я начал изучать информацию и обнаружил, что создание даже самых необычных сыров было ненамного тяжелее, и таким образом, я решил попытать судьбу.

Другая сторона монеты - то, что создание сыра идеально гармонирует с моей индивидуальностью. Я наслаждаюсь выращиванием продуктов и сбором урожая, рыбалкой и охотой, продовольственными заготовками (копчение, консервирование, и т.д.), и изучение и анализ предшествовали освоению этих навыков. Я также пеку (и у меня неплохо получается), ремесленный хлеб, готовлю домашние колбасы, и даже варю пиво. Мое пиво успешно конкурировало, иногда выигрывая серебряные медали в национальных конкурсах, прежде

как делают моцареллу на Аляске

чем я наконец оставил пивоварение, так как я почти не пью пиво. Сыр - мое очередное хобби! (Беря во внимание то, что я могу использовать здешнее молоко с Аляски...).

Каков ваш следующий шаг в сыроварении?

Моя цель состоит в том, чтобы быть в состоянии производить выдержанные, плесневые сыры как Стилтонс или нечто подобное ... мой фаворит по сей день. Мне нравятся сыры с ярко выраженным вкусом, у которых есть характер, так что, моцарелла и подобные сыры лишь первые шаги к достижению более высоких целей.

Чем вы зарабатываете на жизнь?

Я зарабатываю на разработке программного обеспечения. Я - главный разработчик программного обеспечения в Медицинском Консорциуме Аляски, и помогаю развивать систему нашей "клиники на повозках", которая используется для обеспечения здравоохранения в отдаленных районах Аляски, неважно где, в открытой местности или на корабле.

Вы упомянули (в одном из Ваших электронных писем), что Вы работали на лодке? Лодка? Только отдых. Я строю лодку для прибрежного использования, прежде всего для рыбалки (лосось, палтус, множество донной рыбы, креветок, крабов), но также и для семейного кемпинга в местностях вроде острова принца Уильяма Сунда. Из-за медведей легче спать в лодке на якоре, чем в палатке на островах. Я надеюсь сделать лодку этим летом, но строительство идет медленнее, чем я хотел бы. Примечание: Мы знаем, что Брайан продолжит делать сыр, потому что он только купил Ph-метр, и настроен очень решительно. Мы надеемся услышать больше от него о его приключениях с сыроварением ...



Джим Уоллес

Ответ Джима на вопрос Брайана

Брайан, слабая коагуляция перистого вида, показанная на Ваших фото, является признаком того, что молоко было перегрето во время пастеризации. Добавление лимонной кислоты при температуре холодильника или в 55F не будет иметь большого значения. Иногда с проблематичными разновидностями молока, повышая температуру рванета до 96-100F можно улучшить ситуацию. Вы все равно должны дать ему настояться, чтобы дать образоваться творогу.

Скорее всего проблема в молоке. Проблемы с формированием творога, которые Вы описываете здесь, кажется, связаны с пастеризацией на высокой температуре, но недостаточно высокими, чтобы сделать ультра-пастеризованное молоко.

Высокие температуры при пастеризации обычно становятся причиной редкого или гранулированного творога, который не скрепит. Проблема в том, что под влиянием высоких температур выделяются белки, которые препятствуют соединению белка и, следовательно, коагуляции. К сожалению, мы все имеем дело с изменениями поставок молока, и Ваши результаты - те, что я вижу, - это следствие использования переработанного молока. Ваше молоко было, вероятно, перегрето во время пастеризации, и произошли некоторые изменения белка, которые препятствовали формированию хорошего творога.

Это молоко, вероятно, подверглось температурам около 170F, и выше (161F нормально). Пожалуйста, прочитайте нашу статью от января 2009 онлайн и раздел поддержки по работе с молоком для более подробной информации по этой проблеме. Если вы спросите в магазине молочных продуктов о температурах пастеризации, я думаю, что вы сможете убедиться в этом.

" Для белого жидкого молока соотношения времени и температуры для гомогенизированного обработанного молока - минимум 161EsF в течение по крайней мере 15 секунд.

Предприятия по переработке жидкого молока традиционно пастеризовали молоко при более высоких температурах в течение более длительных промежутков времени в целях безопасности. (Исторически жидкое молоко пастеризуется при 166-170EsF около 20-25 секунд.) Пастеризация молока в этом соотношении времени/температуры, как правило, дает чистый готовый аромат со сроком годности 14-18 дней.

Позже, в соответствии с рекомендациями FDA и проблемами по безопасности пищевых продуктов, многие молокозаводы увеличивают свои температуры пастеризации HTST до 176-178F".

Хорошие новости - то, что большинство наших клиентов в конечном счете получают замечательное молоко, которое идеально в использовании.

Наши поставщики молока здесь много лет работали безупречно, но приблизительно 1-2 года назад, когда они начали повышать температуру пастеризации - тогда, моцарелла перестала получаться. Мы поискали и нашли также другие виды молока, которые отлично подходят для приготовления сыра.

Творог сформировался, поскольку эта рыхлая гранулированная масса легко сохнет в марле и перемешав с солью и травами, сыр можно использовать в качестве вкусной закуски или даже в салатах.

Моцарелла с закваской.



Прежде чем вы начнете:

Вам понадобится:

6 литров молока (не ультра-пастеризованное);

1 пакетик термофильной импортной культуры С201 или [культуры Углич-МСТ](#) активностью 0,1ЕА.

(Можно дополнительно к закваске использовать свежий йогурт (например, Данон), в количестве 5% от объема молока.

Сычужный фермент сухого типа Мейто или Валирен или жидкий 2,5 мл.

Хороший термометр. Можно использовать плавающий водяной термометр, который продается в магазинах для грудничков.

Нож для резки творожной массы, половник и деревянную плоскую ложку-мешалку.

Дуршлаг и сырную ткань (или марлю) для слива творога.

Металлическую или эмалированную миску или кастрюлю, для разогрева и растяжки сырной массы, чтобы сохранить ваши руки от горячего сыра и воды. Алюминиевую посуду использовать нельзя.

Еще одну кастрюлю для нагрева воды, эмалированную или нержавеющую.

Столько соли, сколько Вы хотите по вкусу. Обычно мне нравятся около 1/2 чайной ложки, но это не существенно и да, Вы можете сделать это без соли.

Все должно быть чистым и продезинфицированным.

Вы можете сделать большее или меньшее количество Моцареллы путем увеличения или уменьшения ингредиентов выше.

Подкисление и нагрев молока:

Начать с подогрева молока до 36С. Для этого поместите молоко в кастрюлю или раковину в очень теплую воду. Если вы делаете это в кастрюле на плите, убедитесь, что Вы медленно нагреваете молоко и размешиваете хорошо, когда оно нагревается .



После того, как молоко приняло заданную температуру, можно добавить культуру Углич-МСТ и йогурт. Чтобы предотвратить порошок от спекания и скатывается в комки, нанесите порошок по поверхности молока и подождите около 2, прежде чем помешать. Затем нужно выждать чтобы молоко дозрело в течение 60 минут перед добавлением сычужного фермента.

Сэкономить время: на этом фото я включил небольшой трюк, чтобы ускорить процесс сыроделия.

Перед нагревом молока, примерно 2 стакана молока нагрейте до 42С (оптимальную для термофильных культур), добавить Вашу культуру и перемешать.

Затем продолжайте нагревать молоко, это следует делать большую часть часа, и когда молоко нагревается до рабочей температуры и время созревания для стартерной закваски истекло, просто добавьте его в основное молоко, и Вы сэкономили около часа времени. Вы можете сделать это с любым сыром.



Коагуляция с помощью сычужного фермента:

Затем добавить [сычужный фермент](#). Если это сухой фермент, предварительно хорошо растворите его в пол-стакана прохладной воды (предварительно прокипяченной и охлажденной), и медленно помешивайте сверху вниз в течение 1-2 минут. Молоко теперь нужно оставить в покое покое на 45-60 минут, пока культура и фермент помогает сформировать сырный сгусток. Нужно поддерживать температуру молока в 35-36С в течение этого периода, желательнее использовать раковину или ванну с теплой водой 36-37С. Но не на плите!



Резка сырного сгустка и слив сыворотки:

От 45 минут до 1-2 часов после внесения сычужного фермента сгусток испытывается на "чистый излом" - начинается сывороточный выпуск (сыворотка быстрее отходит и сгусток не прилипает к ножу). Как только сгусток образовался, в течение следующих 20 минут разделите его на 2-3см полосы, а затем поперек, затем под прямым углом к первому разрезу, нужно что-то подобие кубиков 2-3 см. Чем меньше частицы, тем более сыворотки будет выпущено и суше сыр. Это Ваша первая контрольная точка в определении итогового результата:



Приготовление творога:

После резки осторожно перемешать. Немного подогреваем окружающую воду на 1-2 С и медленно и осторожно начинаем мешать несколько минут, затем нужно дать творогу осесть на дно горшка на 1 час. Краткая помешивать каждые 5-10 минут. Температура может еще быть увеличена до 38С для более быстрого удаления влаги.



Удаление сыворотки:

Творог теперь может быть переложен на дуршлаг или сырную форму, чтобы сформировать плотную массу. Дайте стечь сыворотке побольше. Эта сыворотка достаточно полезная и пригодится в хозяйстве.



Созревание творога:

На этом этапе очень важно сохранить творог теплым, потому что бактерии в настоящее время производят кислоту, которая так важна для хорошей растяжки Моцареллы. Самый простой способ-разместить творог в дуршлаг или форму в пустой емкости и держать это в раковине теплой воды, чтобы сохранить массу на 36-37С.



Пока творог находится в тепле, заполнить дополнительную кастрюлю с водой (около литра) и довести её до кипения, чтобы использовать для растягивания моцареллы в горячей воде. Традиционно это делается с уже нагретой сывороткой от процесса изготовления Рикотты (сыра, который получается долгим кипячением сыворотки), но вода работает отлично.

Оставить творог дозревать в тепле около 2 часов, затем начинаются испытания на растяжение.

Отрежьте небольшой кусочек творога из большой творожной массы (это будет пробник) и положите ее в чашку горячей воды около 80С.

По истечении нескольких минут вынуть из горячей воды. Если масса тянется, то Вы готовы для окончательной фазы растяжки в горячей воде. Если нет, переложить из горячей воды в тепло еще на 15-20 минут и повторите тест, пока не появится хорошая растяжка.

Кусок должен быть примерно в 2-3 раза от первоначальной длины образца без разрушения.



Творожную массу режут на мелкие кусочки, для дальнейшей обработки в горячей воде.



После того как масса начинает тянуться, она кладется на разделочную доску, мелко нарезается кубиками и помещается в миску или кастрюлю для разогрева и растяжки.



Как добавляется горячая вода.

Изначально, около 2-3 чашек добавляются при заливке по краю массы (не прямо на неё) и деревянной ложкой осторожно перемещаются на нагревание.

Постепенно они начинают приобретать свою форму (не плавить) до однородной массы.

Если этого не происходит через 3-5 минут добавить еще 2 -3 стакана горячей воды, пока не увидите, что творог начинает тянуться.

Важно дать творожной массе нужное время нагрева для изменения её структуры (консолидации).



Растяжение:

Добавляется более горячая вода и творожная масса продолжает меняться и возможность её растягивания увеличивается.

Вы можете начать растягивать, поднимая деревянной ложкой творожную массу и позволяя ей растягиваться от собственного веса. Если сырная масса начинает остывать и становится меньше, добавьте больше горячей воды. После нескольких раз, когда творог начинает блестеть, Вы можете его поднять, и вращая обмотать до однородной массы.



Это где мы все становимся снова детьми! Веселитесь вместе с сыром, но не слишком долго. Сейчас можно слить воду и сделать несколько длинных тяг, складывая мягкую моцареллу (а это уже почти моцарелла!) обратно на себя и, наконец, сформовать все это в шарик. Будьте осторожны, чтобы не слишком увлекаться (потому что это очень весело), но можно высушить сыр чрезмерно, если перестараться. Это хороший момент, чтобы добавить соль в соответствии с вашими предпочтениями или любые другие добавки к Вашей Моцарелле.



Формование:

Для окончательной формы, творог потом сворачивается в клубок, а затем снизу, творог проталкивается внутрь себя и верхнюю поверхность тянут плавно формируя красивый ровный шарик сыра. Если вы никогда не видели как готовят хорошее тесто для пиццы, это почти таким же способом, творог толкают снизу и в то же время верхняя поверхность натягивают поверх массы. Наконец, получен идеальный блестящий шар Моцареллы.



Охлаждение и отделка:

Сейчас процесс почти закончен. Можно бросить сыр в небольшую форму для формования, и поместите форму с сыром в очень холодную кастрюлю с водой, чтобы охладить и зафиксировать форму.

Зимой я просто делаю все на открытом воздухе.

Часок, и сыр готов быть съеденным или обернутым для хранения в холодильнике в течение дня.



Готово! Эластичные шарики!



Хранение.

Просто оберните в дышащий целлофан и храните сыр в холодильнике в течение дня или около того.

Теперь совет: (это может быть просто лучший совет на этой странице):

Для тех, кто действительно любит Моцареллу, можно сделать огромную порцию творожной (сырной) массы, нарезать для одноразового использования (300-500грамм) порции и заморозить. Когда будет нужна свежая Моцарелла, просто поместите замороженную порцию в холодильник, чтобы разморозить в течение ночи и на следующий день нагреть воду для растяжки и вуаля .. свежая Моцарелла.

Вы должны знать, что большинство из тех магазинов, которые продают свежую Моцареллу делают именно это. Они покупают замороженную сырную массу, затем оттаивают нужное количество для готовой свежей Моцареллы каждый день.

Простой рецепт мягкого сыра.



Любой сорт сыра хорошо смотрится, когда он выполнен в простой форме!

Это не реальная вещь! Этот сыр отлично подходит для демонстрации процесса сыроделия детям. Вы можете использовать коровье или козье молоко, сырое или пастеризованное, цельное или обезжиренное - все, что у вас есть. Как всегда - чем лучше молоко, тем лучше сыр.

Почти год назад, был опубликован рецепт оригинального итальянского сыра в корзине, который вы найдете здесь с пошаговыми описаниями и фото. Следуя этим инструкциям, вы можете сделать мягкий или выдержанный сыр Канестрато так, как он готовился исконно в Италии.

Этот рецепт будет очень простым для приготовления ребенком, (под присмотром взрослых, конечно), потому что температура никогда не поднимается выше 100F (37,8 град C).



Сыр в корзинке

Из рецептов, присланных нашими пользователями

Этот рецепт дает довольно мягкий сыр. Его едят сам по себе или мажут на брускетту или тост, политый оливковым маслом, щепоткой чесночной соли и ломтиком спелого помидора, пальчики оближешь!

Ингредиенты:

5 литров молока

1/10 пакетика сухого сычужного фермента

2 щепотки соли



Слегка нагрейте молоко (35-36С) и добавьте сычужный фермент, предварительно разведенный в холодной воде.



Выключите огонь и оставьте на 40 минут.

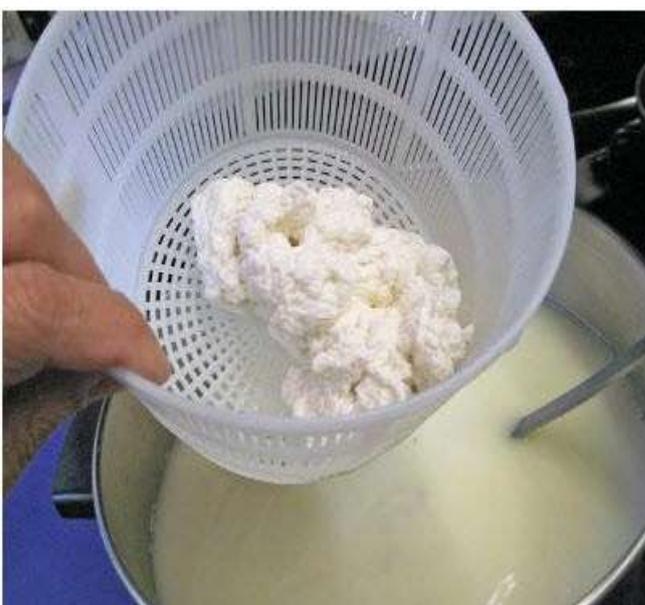


После того, как молока настоится снова подогрейте в течение 2 минут на слабом огне. С помощью шумовки вытащите прижмите творожок к бокам кастрюли. Продолжайте передвигать творог в течение 10 минут с помощью шумовки. (Это разрыхляет творог и обезвоживает его).

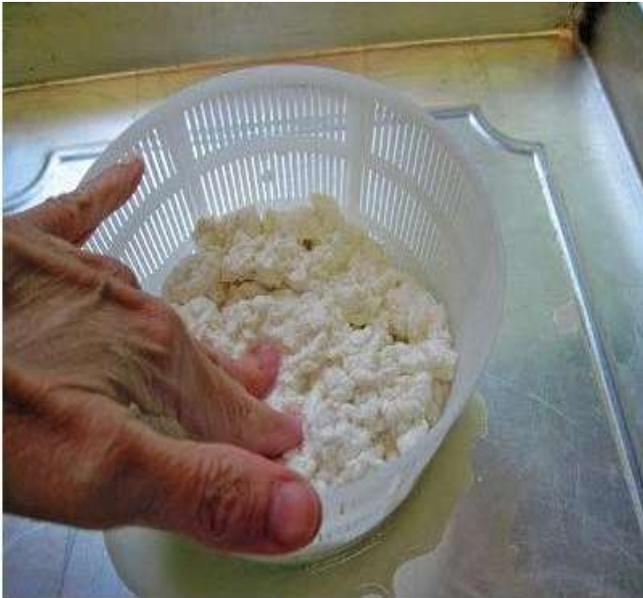
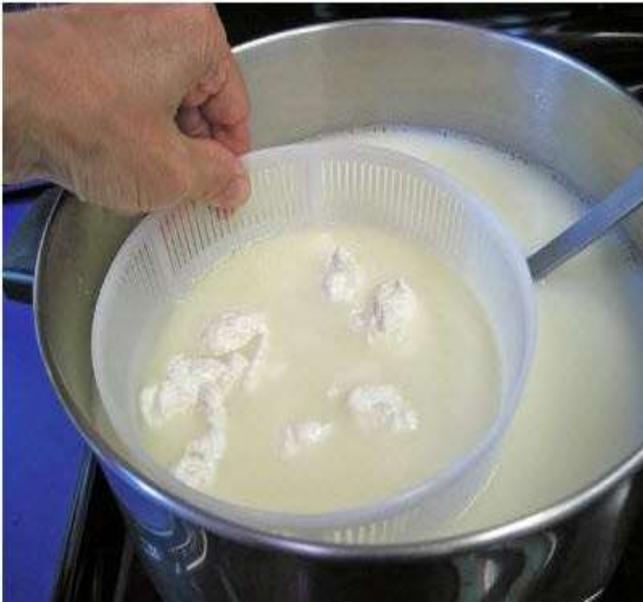




Вытащите творог из кастрюли шумовкой и положите в корзину (наша M222 или M232 идеально подходит для этого).



Поместите корзину с творогом обратно в сыворотку, так чтобы творог покрылся сывороткой, отожмите творог в корзине своими руками.



Выньте корзину из молочной сыворотки и поставьте другую форму внутри первой и поставьте стакан воды на несколько сантиметров поверх нее. (это используется в качестве веса для прессования сыра). Прессуйте таким образом 2 часа.



Выньте сыр и переверните, посолите по вкусу, верните в корзину и продолжайте держать под прессом в течение 1,5 часа или дольше. (Примечание: я очень люблю соль, поэтому я обвалял сыр в ней, но большинство людей не любят соленое). Даже мне пришлось стряхивать большое количество соли впоследствии).







Достаньте сыр из под пресса и поместите в холодильник.



Этот сыр будет иметь срок годности в три дня. Намазывайте на сладкий батон и наслаждайтесь!

Сделали сыр

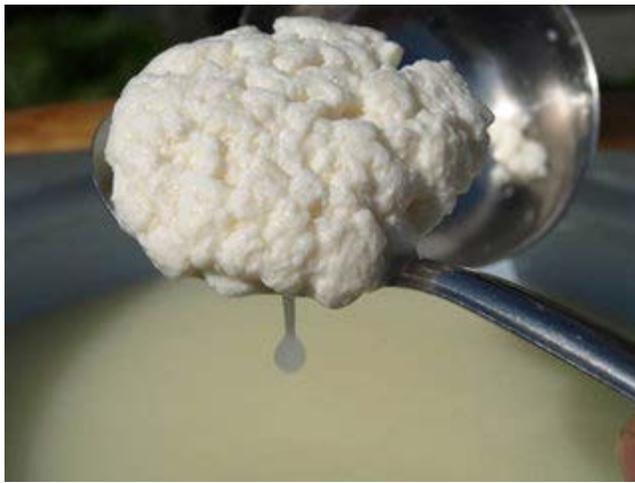
Давно хотелось сделать настоящий твёрдый сыр с помощью сычужного фермента. Когда-то, в Медникове, я его делала, забирая телячьи желудки у соседей при забое молодняка. Но сейчас сычуг не достать - большая редкость. Один из [френдов](#) прислал мне пакетики с ферментом ренин, который заменяет сычужный фермент. Изготавливается из пищевого гриба в Японии.



Одного пакетика хватает на 100 литров молока. Но для начала мы с соседкой Ириной Фадеевой купили 9 литров (три банки) и ввели в тёплое парное молоко две столовые ложки разведённого ренина. (Развели в 200 мл холодной кипячёной воды.)



Через полчаса белок молока начал сворачиваться. Периодически рассекали сгусток деревянной лопаткой. Затем переложили его в марлю и слили сыворотку.



Сгусток положили в форму (контейнер для микроволновки), отжали и поставили на сутки в шкаф. Затем убрали марлю и посолили сыр - натёрли солью со всех сторон. Пробовать начали через три дня после изготовления. Получился мягкий сыр типа адыгейского, даже с глазками. Вес 1 кг.



Съели на четвёртый день, не стали дожидаться дальнейшего созревания. А жаль, может быть, долежался бы и стал российским?

Пармезан.



Для пармезана лучше брать молоко с низким содержанием жира или обезжиренное. Подогреть молоко примерно до 38 градусов и добавить термофильные закваски. Дайте ему созреть примерно час. Если молоко цельное или пастеризованное при невысокой температуре (до 65град.), то закваски добавлять необязательно.



Растворите [микробиальный метто реннет](#) в 0,5 ст. холодной воды и вылейте его в молоко. Мешать в течение трёх-пяти минут.



Подогрейте на водяной бане (не перемешивая!) до температуры 39 С, изолируйте при помощи термоса от окружающей температуры для образования сырного сгустка, и оставьте на 90 минут, нужно ждать появления творога. Организовать простейший термос можно, укутав ёмкость одеялом либо большим полотенцем, затем сверху полиэтиленовой плёнкой.



Разрежьте получившийся творог на кусочки размером примерно 2 на 3 см и подождите в течение приблизительно 10 минут. Поднимите температуру молока до 50 градусов. Продолжайте аккуратно перемешивать творог, чтобы предотвратить слипание кусочков. Поддерживайте температуру творога на этом уровне, пока кусочки не уменьшатся в размерах (это займет около 30 минут или немногим более).



Слейте сыворотку в марлю выстеленную в дуршлаг. Когда сыворотка полностью стечёт ложите под пресс в 4,5 кг на пол-часа. Удалите сыворотку и переверните сыр, и снова под пресс. Увеличьте вес до 11 кг в течении примерно 1 / 2 часа. Переверните сыр снова и поставьте под пресс снова на 12 часов.

Удалите сыр из пресса и пустите плавать в холодный соляной раствор (1/2 стакана соли в 1 литре воды) в течение 30 часов. Затем выньте сыр и высушите.



Сыр готов. Теперь нужно, чтобы он созрел. Положите сыр в холодильник на деревянную подставку, он будет храниться примерно пять месяцев. Нужно будет переворачивать сыр каждый день в течение первых нескольких недель, а затем один раз в неделю.



После нескольких дней не забудьте поменять подставку, на которой лежит сыр и проверить, развивается ли плесень. Если плесени много на поверхности, обмакните щётку в солевой раствор, и тщательно протрите сыр. Затем нужно дать ему высохнуть в течении 5 часов, и снова в холодильник.



По истечении 5 месяцев сыр можно использовать, но чем дольше он хранится, тем будет сильнее аромат.

Плавленный сыр в мультиварке.

Мультиварки всё больше приобретают популярность у домашних хозяек (и хозяев). И это не удивительно: удобство, скорость приготовления и минимальные хлопоты по мытью и уборке, экономия электроэнергии по сравнению с обычной электроплитой, и много всего хорошего.

Можно с уверенностью утверждать, что началась эра мультиварок. И она не обошла сыр своим вниманием. Приготовить сыр в мультиварке так же легко, как и другие продукты. И даже сыр плавленный.



Рецепт:

Первое что необходимо, это хорошее молоко. Цельное молоко от фермеров - лучший выбор. Вот его и наливаем в чашу мультиварки.

Следующая операция - выбор режима подогрева до 35-36°. Выбор режима зависит от наличия свободного времени, и никакой роли особенно не играет. главное, чтобы не ставить в высокий температурный режим с целью недопущения образования пенки. Оптимальный режим "Подогрев" с закрытой крышкой.

пока молоко подогревается, в охлажденную до комнатной температуры, предварительно прокипяченную воду, в объеме 1/3 стакана, насыпаем фермент Meito 1\10 часть пакетика и тщательно размешиваем.

Когда молоко достигнет нужной температуры, выливаем и мешаем 1-2 минуты.

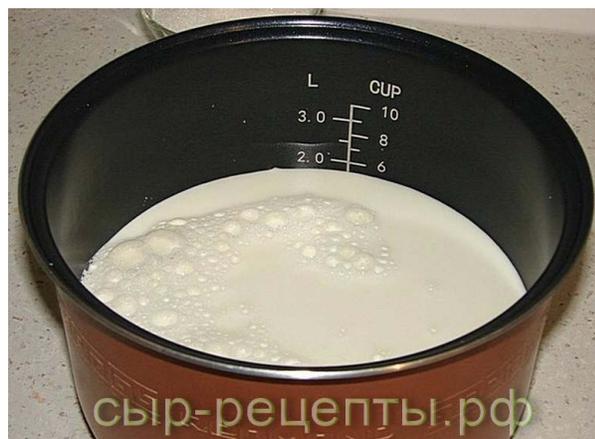
Выключаем подогрев, и ждем при закрытой опять же крышке около часа. Молоко должно превратиться в густой-густой кисель.

Если этого не происходит, замеряем температуру (должна быть 35-36), и оставляем ещё на 30-50 минут.

Как только молоко загустело, разрезаем пластмассовым ножом массу на куски 2-4см вдоль, поперек, и если получится наискось, это необходимо для равномерного дальнейшего нагрева и лучшего отделения сыворотки.

Закрываем крышку, включаем режим "Подогрев", и периодически открывая каждые 15-20 минут аккуратно перемешиваем кусочки.

И так до тех пор, пока сыворотка не отойдет, и масса не



"сядет" вниз.



Достаем массу путем процеживания через сито.



Разрезаем на кусочки 1-2 см, высыпая обратно в чашу, предварительно освободив чашу от сыворотки.

Доливаем молоко и специи, и при как можно более частом перемешивании начинаем "варить" плавленный сыр.

Когда масса станет однородной, выключаем и даем остыть.



Можно дать остыть в любой другой емкости, вылив пока горячую массу из чаши в эту емкость.

Плавленный сыр в мультиварке



Домашний плавленый сыр.



Я делал свой собственный йогурт, и я делал своё собственное масло, но я никогда не пытался сделать свой собственный сыр.

Это одно из того чего я хочу в конце концов попробовать сделать, но я никогда не был настроен к этому серьезно, потому что я думал, что это довольно сложно, пока я не наткнулся на рецепт плавленого сыра, который звучал довольно легко! Кроме того, я безумно хотел бутерброд с сыром...так что я решил пойти на это.



Когда я вижу плавленый сыр в магазине , я думаю о том-сыр ли это вообще? Они содержат сильно обработанную смесь ингредиентов, таких как вода, молоко, молочный жир, молочный белок, молочная сухая сыворотка, пищевые красители, ароматизаторы, эмульгаторы и солиплавители. Не очень аппетитно звучит, не так ли? Так почему они такие вкусные в бутербродах, и в плавленном виде для чизбургеров? К счастью, есть способ сделать свой собственный "плавленый сыр" с помощью всего нескольких ингредиентов.

Домашний плавленый сыр

Ингредиенты для 400 грамм сыра:

- 1 столовая ложка воды
- 1.5 чайные ложки порошкового желатина
- 350 грамм тертого сыра "Колби"
- 1 столовая ложка сухого молока
- 1/2 чайной ложки соли
- 1/8 чашки сливок
- 1/2 чашки цельного молока.
- 1/2 чайной ложки лимонной кислоты или сок 1/2 лимона.



Понадобится 10*13 сантиметров металлический (алюминиевый) лоток для хлеба (или любой другой аналогичный).

Выстилаем полиэтиленовой пленкой, оставляя запас пленки по бокам.



Смешать воду и желатин в небольшой миске и оставить на 30 минут.



Смешать сыр, сухое молоко, соль и лимонную кислоту в кухонном комбайне.



Доведите молоко до кипения в маленькой кастрюле и снимите с огня, вмешайте размягченный желатин до полного растворения.



В комбайн медленно добавьте горячую молочную смесь в сырную смесь до получения однородной массы, около 1 - 2 минут, очистите дно миски по мере необходимости.



Домашний плавленый сыр

Сразу перелейте полученную смесь в подготовленную форму. Плотно оберните, чтобы не поступал холод не менее 3 часов.



Затем, когда вы развернули его спустя несколько часов...



...будьте готовы к лучшему бутерброду с плавленым сыром в вашей жизни!



А также хочу сказать, что плавленый сыр можно хранить в холодильнике, плотно завернутым, на срок до 1 месяца.

Рецепт сыра в мультиварке.

Мультиварки всё больше приобретают популярность у домашних хозяек (и хозяев). И это не удивительно: удобство, скорость приготовления и минимальные хлопоты по мытью и уборке, экономия электроэнергии по сравнению с обычной электроплитой, и много всего хорошего.

Можно с уверенностью утверждать, что началась эра мультиварок. И она не обошла сыр своим вниманием.

Приготовить сыр в мультиварке так же легко, как и другие продукты.

Рецепт:

Первое что необходимо, это хорошее молоко. Цельное молоко от фермеров - лучший выбор. Вот его и наливаем в чашу мультиварки.



Следующая операция - выбор режима подогрева до 35-36° С. Выбор режима зависит от наличия свободного времени, и никакой роли особенно не играет. Главное, чтобы не ставить в высокий температурный режим с целью недопущения образования пенки. Оптимальный режим "Подогрев" с закрытой крышкой.

пока молоко подогревается, в охлажденную до комнатной температуры, предварительно прокипяченную воду, в объеме 1\3 стакана, насыпаем фермент 1\10 часть пакетика и тщательно размешиваем. [Здесь](#) есть где его взять если нет под рукой.

Когда молоко достигнет нужной температуры, выливаем и тщательно размешиваем 1-2 минуты.

Выключаем подогрев, и ждем при закрытой опять же крышке около часа. Молоко должно превратиться в густой-густой кисель.



Если этого не происходит, замеряем температуру (должна быть 35-36), и оставляем ещё на 30-50 минут. Как только молоко загустело, разрезаем пластмассовым ножом массу на куски 3-4см вдоль, поперек, и если получится наискось, это необходимо для равномерного дальнейшего нагрева и лучшего отделения сыворотки.

Закрываем крышку, включаем режим "Подогрев", и периодически открывая каждые 15-20 минут аккуратно перемешиваем кусочки. Температуру нужно поддерживать 39-40° С.

И так до тех пор, пока сыворотка не отделится, масса не потвердеет, а если попробовать - станет



скрипеть на зубах. На данном этапе главное не перегреть, и не поднимать температуру выше 40-42 С. Затем посолка, добавка пряностей (на любителя) - это всё после остывания массы.
- и на дуршлаг.

Можно подвесить в марле для окончательного стекания сыворотки на 3-5 часов, затем в холодильник.



В холодильнике хранить 3-4 дня, дольше не желательно поскольку это мягкий сыр, и он не предназначен для длительного хранения. Но практика показывает, что за это время он успевает исчезнуть!



Острый сыр с перцем Пепато (Pepato)



острый сыр Пепато (рис. 1) представляет собой спрессованный сыр от региона на северо-востоке Италии. В районе расположено множество хорошо известных сыров к которым относятся Таледжио, Монтазио и Бастардо дель Граппа.

Пепато имеет губчатую структуру, но сопротивляется при нажатии. Традиционно это делается либо из молока коров или смешанного молока коров и коз. В этом рецепте, как видно на рис. 2 он имеет перчинки в центре, которые дает ему прекрасный вкус, и это выглядит интригующе, когда подают на сырной тарелке.

Ингредиенты:

9 литров (2 галлона) полу-обезжиренного молока (2% жирности)

3¼ Ч. л. Термофильного стартера

1½ Ч. ложки хлорида кальция развести в пол-стакана воды

1¼ Ч. л. Сычужного фермента, разведенного в ¼ стакана воды

1 до 1½ ст. л. черного, зеленого или смешанного перца горошком

Сырная соль для посола (средне – тяжелый рассол, 20% рассола, 26 унций соли на 1 литр воды ([конвертер мер и весов, перевод в метрическую систему прилагается в этом архиве](#))).

Рецепт:

Поместите молоко в 10 л кастрюлю из нержавеющей стали или эмалированную, медленно нагреть молоко до 92°F или 34°C, затем выключите огонь. (Рис. 3) это должно занять около 30 минут, чтобы достичь температуры.

Посыпать стартер в молоко и перемешать с помощью шумовки или венчиком. Пусть он увлажняет в течение 5-10 минут, затем добавить хлорид кальция и перемешивают в.

Оставить молоко, чтобы созрело в течение примерно 45 минут.

Добавить Сычужный фермент и оставить стоять до тех пор, пока чистый срез может быть достигнута. (Рис. 4 и 5).

Нарежьте творог кусками в 1-1,5 сантиметра (15мм) (рис. 6) и дайте ему постоять в течение 5 минут (рис. 7).

Медленно повышайте температуру до 104°F, (40°C), перемешайте, затем оставьте на 15 минут до поднятия температуры до 118°с, (48°C).

В ходе этого процесса творожки сожмутся до размера арахиса. Дайте ему постоять в течение 20 минут.

Дальше вы можете просто заполнить половину формы (рис. 8) поместите перец в (рис. 9), заполните форму и поставьте под вес 20 кг от 6 до 8 часов (рис. 10), перевернув один раз за это время.

Пресс показан для прессформы сыра Гауда (рис. 11).

Заполните форму наполовину творогом и сложите над тканью, нажмите вниз осторожно, отогните ткань и распределить перец горошком поверх сыра.

Затем положите остаток творога в форму или формочки, и поставьте вес на 8 кг с помощью толкателя.

Спустя час, достаньте из формы, переверните и заменить ткань, потом опять 8 кг на 8 часов.

Сделать свой рассол 20% , (рис. 12).

Замочить в рассоле на 12 часов, регулярно поворачивая, чтобы гарантировать каждой стороне равномерное

покрытие. Кроме того, чтобы обеспечить достаточно полное погружение в рассоле, положить тарелку сверху (рис. 13).

Выньте из рассола, обсушите его салфеткой и оставьте и оставьте высыхать на воздухе при комнатной температуре в течение 12 часов (Рис. 14).

Затем поместите в коробку созревания (рис. 15) со свободной крышкой, поставьте в прохладном месте около 15°C, переворачивая дважды в неделю в течение 3 или 4 недель, и далее чистым концентрированным соляным раствором протирать раз в неделю, (я иногда протираю оливковым маслом, чтобы сохранить влагу в коже). После выдержки течение 4 месяцев Пепато прекрасен! (рис. 16 и 17). Попробуйте его с хрустящим хлебом и хорошим маслом, вместе с хорошим Мерло. Это сыр, который также будет отлично с приличным Шабли, или даже десертным вином, таким как хорошая Мадера.



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



13



14



15



16

Это рецепт пока безымянного сыра с плесенью.

Возьмите 10 литровую посуду желательна из нержавеющей стали и влейте в нее по 5 литров цельного коровьего или козьего молока. Нагрейте до температуры 35°C и дайте ему постоять при этой температуре 45 минут.

В 1/4 чашке прохладной не хлорированной воды разведите 1/4 чайной ложки или 2 аптечных ампулы хлорида кальция и оставьте еще на 15 минут.

Всыпьте 1/2 чайную ложку мезофильного стартера и 1/2 чайной ложки белой плесени (*Penicillium Candidum*) тщательно перемешать молоко в течение 1-2 минут и оставить на час для созревания.

Разведите 1/10 пакетика сычужного фермента Мейто в пол-стакана холодной не хлорированной воды, перемешайте до растворения, добавьте в молоко и тщательно перемешайте молоко в течение 1-2 минут и оставьте на час для созревания.

(Примечание: Величины могут быть уменьшены пропорционально в зависимости от емкости и количества молока, которое у вас есть).

Затем берем длинный нож и держа его вертикально нарезаем массу сеточкой толщиной примерно 1,5 см (рисунок 2).



рис.1



рис.2



рис.3

Оставить на 15 минут для лучшего отделения сыворотки. Шумовкой или ножом пытаемся горизонтально порезать на слои. Что бы в результате получились кубика. Оставить еще на 15 минут.

Переложить творог в круглую форму (можно использовать дуршлаг) и оставить стекать в течение приблизительно 4 часов на дренажный поддон (рисунок 3).

Берем, застилаем чистой тканью ровную поверхность, например деревянную разделочную доску. Аккуратно выкладываем на нее сыр из формы и оставляем на 12 часов. Затем переворачиваем и снова оставляем на несколько часов. Периодически переворачивая и меняя ткань мы должны добиться чтобы сыр уплотнился и хорошо держал форму не распадаясь на части (рисунок 4).

Когда наш будущий сыр "запомнит" нужную форму, его вынуть, завернуть в чистую ткань с солью и оставить сыр на поверхности, которая помещается на дренажный лоток, поворачивая один раз в день.

Натираем сыр плесенью со всех сторон и помещаем в контейнер или форму.

Через неделю сыр натереть пенициллиновой плесенью *Penicillium Roqueforti*. Для этого 1/4 чайной ложки *Penicillium Roqueforti* развести 1/2 стакана охлажденной кипяченой воды. Это позволит на поверхности сыра образоваться плотной, чуть пушистой белой корочке.

Продолжайте поворачивать сыр каждый день, в конечном счете, сыр сформирует хорошую белый корочку (рис 5).



рис.4



рис.5



рис.5



рис.6

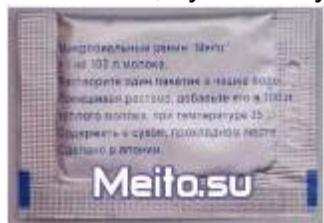
Если на сыре будет образовываться слишком много плесени, то вы можете удалять ее небольшим солевым раствором. После того как на сыре сформируется хорошая корочка его необходимо поместить в контейнер и положить в холодильник для дозревания на 2-3 недели. Температура хранения 4- 6 ° С. (рисунок 6).

Ещё рецепт твердого сыра.

1. Для начала нужно найти свежее цельное молоко, это обязательное условие для хорошего сыра. Из 12 литров должно получиться 1,5 кг сыра. Это молоко выливаем в большую эмалированную или нержавеющую емкость, (ни в коем случае не алюминиевую!) - и подогреваем до 36°C при закрытой крышке.



2. Пока молоко подогревается, наливаем 1\4 часть стакана охлажденной кипяченой воды и ставим в холодильник. Через 5-10 минут достаем, и высыпаем сухой пепсин в кол-ве 1\10 часть пакетика, можно с запасом, хуже не будет. И тщательно размешиваем.



3. Когда молоко подогреется до 35-36°C, выключаем молоко и добавляем раствор с пепсином. И тщательно мешаем.



4. Ч\з 30-50 минут молоко превращается в желе.



Ещё немного нужно постоять, чтобы получился сырный сгусток.



Ещё рецепт твердого сыра.

5. Разрезаем любым подручным средством сгусток на куски 3-5 сантиметров.



6. И начинаем повышать температуру до 38-39°C



7. Одновременно раздробляем кусочки ена более мелкие.



8. Как только сырная масса начнет уплотняться, мешаем чтобы это происходило равномерно по всей массе.



9. откидываем на марлю для процеживания, это уже творог.



10. Выкладываем творог в форму.



11. Сверху поршень, и под небольшой пресс.



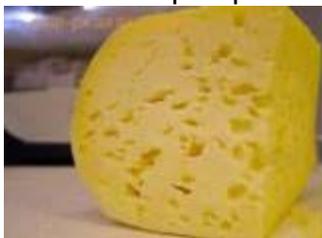
12. Вес для прессования увеличиваем, и после нескольких часов достаем сыр из формы - и в холодную подсоленную предварительно прокипяченную и охлажденную воду на несколько часов.



13. Для сушки и дальнейшего созревания в холодильник на самое малое охлаждение. В идеале должно быть 10-15°C.



14. Наш сыр через несколько дней подсушки и созревания становится настоящим сыром!



Брынза из коровьего молока в болгарском стиле готовится так.

вам понадобится :

- Поваренная соль
- 4-5 литров цельного молока
-
- Стартерная мезофильная закваска для мягких сыров, (в России Углич-МСТ, заказать можно на сайте Meito.su))
- Сычужный фермент (1/10 часть пакетика).
- Какой именно фермент выбрать и где его взять можно узнать [на этой страничке](#) сайта сыроделов:
- Хороший термометр
- Слив, чтобы сыворотка бежала из сформованного творога.
- если определились с ферментом - то фермент Мейто
- Нож для творога Ложка или ковш, чтобы перемешать творог.
- 1 Корзина
- Дуршлаг и серпянку (или плотную марлю), чтобы слить творог
- Хлорид кальция для пастеризованного молока, хранящегося холодным Все должно быть чистым и продезинфицированным.

Окисление и нагревание молока:

Начните с нагревания молока - 86-88F (30-31C). Лучше всего сделать это, помещая молоко в кастрюлю или раковину с очень тёплой водой. Если вы сделаете это в кастрюле на плите, то убедитесь, что вы нагреваете молоко медленно и постоянно перемешиваете. После того как молоко достигло надлежащей температуры, добавляем стартерную закваску (в качестве закваски в России можно взять [БК-Углич-МСТ \(или СТ\)](#) - прим автора сайта). Далее, накройте кастрюлю и, держите указанную выше температуру (пусть варево постоит в течение 30 минут). Этот промежуток времени нужен для кислоты греческого Фета. Больше времени = больше кислоты. Разницу можно будет увидеть в текстуре созревшего сыра.

Добавляем сычужный фермент:

Затем добавить 1/10 пакетика фермента Мейто. Про фермент Мейто подробнее [здесь](#). Молоко в течение 60 минут должно постоять, в то время как сычужный фермент свёртывает творог. Это приведёт к увеличению влажности и к пенке сыра. Тепловая масса молока должна держать его тёплым в течение часа. Если температура падает на несколько градусов в течение этого времени - это нормально. За это время нужно подготовить дуршлаг или лоток для слива, масло и марлю. Творог сформировать аккуратно в небольшие брикеты. Сделать несколько вертикальных разрезов под прямым углом около 2-3 дюймов. Оставляя так как показано на фотографиях. Затем дать время творогу спокойно находиться в течение приблизительно 10-15 минут. За это время небольшое количество сыворотки высвобождается и поднимается на поверхность. Не перемешивать. Это позволит сохранить влагу и окисляться продукту.



Разделяем творог и сыворотку:

Творог достать с помощью ковша и разделить на порции по 1 / 2-3 / 4 дюйма. Чем больше этих частей, тем больше влажности в сыре.



Да, вы можете сделать по-своему, но постарайтесь действовать по рецепту для первой партии. Сыворотка должна стекать хорошо и быть довольно сладкой, чтобы подходить для рикотты, если вы используете его в течение нескольких часов (бактерии продолжают работать и в конечном счёте будет слишком кислым для хорошего рикотто). После того как весь творог был вынут и закручен в ткань для слива, его нужно завернуть, окунуть в тёплую воду и повесить сверху, чтобы сыворотка сбегала в ведро.



Сыворотка должна стекать около часа. Затем откройте ткань, порежьте или разомните творог и скатайте единую массу. Это напоминает то, как делали сыр несколько сотен лет назад. Разрешите массе отдохнуть ещё 1-1,5 часа, затем повторите и завяжите в творожный пакет. Убедитесь, что ткань впитывает хорошо. Затем переверните творог и ждите ещё 1-2 часа, в зависимости от конечной влажности.



Формование сыра

Примерно через 4-5,5 часа творог должен быть готов и помещён в дренажные корзины, как показано ниже. Время будет зависеть от молока, которое вы используете, и от уровня влаги в вашей окончательной массе. Теперь вы можете придать сыру в корзине форму. Используйте сильное давление рук, чтобы консолидировать творог. В конечном итоге поместить на массу небольшой вес. Сформированный сыр можно укладывать друг на друга. Через 8-10 часов от начала сыродельной работы сыр нужно охлаждать в течение ночи.



На следующее утро попробовать насколько острый или кислый получился продукт. Если у вас есть рН-метр, сыр будет читать 4,8-4,9. Истинный греческий Фета равен 4,6-4,8 по рН-метру. Сыр нарезают на более мелкие куски для дальнейшего состаривания. Последнее изображение, показывает как надо нарезать сыр по болгарской технологии.

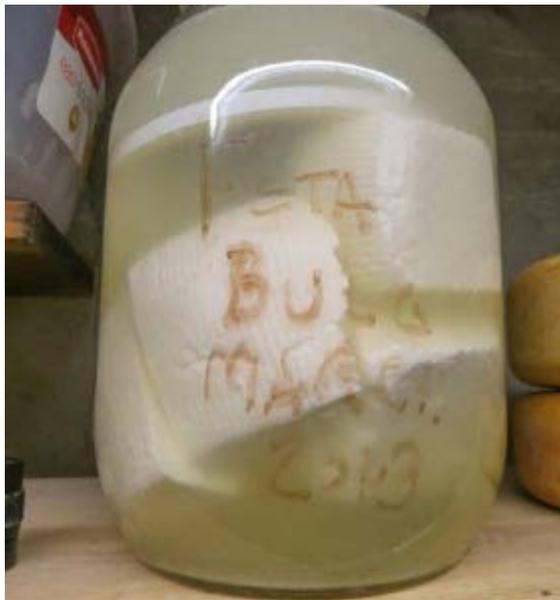
Соление

Сыр готов для посола и созревания. В конечном выходе с 0,5 литра молока получится около 1,25-1,5 кг сыра. Предпочтительно солить сыр нужно сухой 5% по массе солью в течение 2-3 дней. 1.25 кг = 550 грамм - 5% соли. Засолка должна проводиться при 52-54F и при 70-75% влажности. После завершения посола, сыру нужно отдохнуть в течение ещё 4 дней, в то время как соль впитывается и начинается созревание.



Хранение и созревание:

Наконец, подготовить хранение рассола 6-8% (300 грамм соли в 3 литра воды на 0,5 литров), поместите фета в большой контейнер с крышкой и залейте рассолом. Убедитесь, что в контейнер неоткуда поступать воздуху, чтобы избежать развития плесени. Сыр может находиться в рассоле от нескольких недель до года и более при 45-55F. Молодой сыр будет мягче на вкус. Добавьте достаточное количество рассола, чтобы покрыть сыр, и оставьте созревать при 48-50F на 30 дней. Впоследствии хранить в 46-42F, до употребления. При продаже сыр упаковывают в герметичные банки, наполненные солевым раствором.



Слово "Фета" имеет интересную родословную. Оно происходит от итальянского слова "кусочек". И латинское происхождение от оффа (что означает укус или кусочек). Впервые оно появилось в греческом языке в 17 веке, возможно, имея в виду процесс подачи сыр, разрезав его на тонкие ломтики. Согласно мифу, Циклоп был её первым потребителем. В 6-м веке до н. э. уже появились ссылки на процесс изготовления этого сыра.

Сыру Фета в 2005 году обеспечено защищенное обозначение происхождения в Европейском Союзе, и определен состав как минимум из 70% овечьего молока, а остальные 30% любое другое молоко. Греции пришлось вести затяжную судебную тяжбу, чтобы обеспечить такое же название, но уже как сыра из молока коровьего пастеризованного.

Сорта греческого сыра Фета можно найти во многих балканских странах, а также в средиземноморском регионе.

Фета-выдержанный в рассоле ферментированный творог, который обычно делают из овечьего или козьего молока. Как правило, формируются в квадратные блоки, и он, как известно, имеет несколько зернистую консистенцию. Однако, в современном мире существует обилие "типа Фета" сыров, изготовленных из коровьего молока. Брынза обычно белого цвета, с острым и соленым вкусом и твердостью, которые могут варьироваться от мягких до полутвердых.

Рецепт Фета

Наш рецепт ниже производится из цельного коровьего молока, а овечье или козье молоко можно легко использовать для достижения более традиционных вкусов

Подогрев и ферментация молока.

Потребуется 4,5 литров цельного молока. Молоко нагревается до 35С.

- Когда целевая температура достигнута, добавьте 1/4 пакетика культуры Углич-МСТ и оставьте созревать в течение 60 минут. (Примечание: если вы используете пастеризованное молоко, можно также добавить 3 мл хлорида кальция)
- Плюс 100грамм молока заквашенного Углич-СТБ(б) или Бифилакт-ПРО для йогурта, которая была приготовлена заранее (можно заменить любым хорошим свежим йогуртом)
- Подогрейте молоко опять до 35С.
- Добавьте 1/10 часть пакетика сычужного фермента Мейто, разбавленного в 1/4 стакана прохладной не хлорированной водой.
- Для укрепления и формирования использовать только поллитровую банку с водой для веса (некоторые предпочитают не использовать никакого веса в зависимости от желаемой текстуры)

Коагуляция.

После того, как фермент был добавлен, оставляют созревать в течение примерно 40-60 минут.

Медленно перемешать в направлении вверх и вниз в течение 1 минуты.

Молоко начнет густеть, около 10 минут, но позволить ему постоять в течение 40 минут с момента начала работы фермента.

Тест для проверки:

Вставьте чистый палец в сгусток и медленно поднимайте до тех пор, пока сгусток перестанет прилипать.

Если творог кажется жестким или сыворотки чрезмерно ясные, то меньше должно быть использовано фермента в следующий раз.

Резка творога и выпуск сыворотки.

Разрежьте творог на 5 см кубики за 5 минут и помешивайте в течение еще 20-40 минут до выхода сыворотки при

сохранении исходной температуры. Твердость вашего окончательного сыра зависит от времени перемешивания в сыворотке.

Когда творожная масса достигнет надлежащей сухости, позвольте ей полежать на дне ёмкости на 10 минут.



Удаление сыворотки.

Подготовить продезинфицированные формы для получения творога. Я использую обычные пластиковые дуршлаг. Если молока много - нужно запастись несколькими. Ткань не нужна, если отверстия достаточно маленькие. Но специальную ткань (серпянку) или грубую марлю можно использовать для фильтрации.



Формование.

Оставьте творожную массу в формах на ночь, держа их в 20-22град за это время и поворачивая часто в формах в течение первых 2 часов.

Вес для прессования зависит от того, какая Вам нравится текстура Фета. Здесь я использую приблизительно 1 литр воды в стеклянной банке, которая будет прессовать своим весом достаточно хорошо.

За это время культура будет продолжать производить кислотность и на следующее утро или днем сыр должен быть довольно устойчивым, подпрессованным и запах кислоты должен быть очевиден (рН= 4.7-4.8).



Творожную массу теперь можно разрезать на более мелкие куски (200-300гр каждая), чтобы облегчить усвоение соли. Если Вы творог будет еще слишком сырой, позволяют стекать еще на 6-12 часов. (конечное значение рН будет 4.5-4.6)

Посолка.

Теперь поместите в рассол на 8 часов.

Рассол может быть сделан путем добавления 2.5 кг не-йодированной соли на 2 литра воды, потом долить до 4,5 литра воды (там должна быть нерастворенная соль в банке). Если рассол свежий добавить 1/2 чайной ложки хлористого кальция на (кальций в рассоле уменьшает вытягивание кальция из сыра).

Сыр в рассоле должен храниться при 10-12град С . Рассол можно отфильтровать и использовать повторно.

Выложить сыр из рассола и разложить на дренажные коврики из х\б ткани, а сверху неплотно покрытые продезинфицированной тканью чтобы предотвратить загрязнение. Фета будет усваивать соль в течение 1-3 дней при 9-13град С. Поворачивайте каждый блок по несколько раз в день, чтобы высушивать равномерно. Этот шаг способствует сушки поверхности и отверждению сыра.

Если сыр не высушить, то это может легко привести к нестабильности, когда помещают в рассол для хранения, в этом случае кальций отделяется от творога и поверхность портится в считанные дни.



Хранение феты в рассоле.

Рассол для хранения Фета 8% - ный % (150-200 гр соли в 3 литра воды),. Добавить столько рассола, чтобы покрыть сыр полностью, покрыть плотно крышкой и оставить на созревание на 9-10 град С на срок до 30 дней.

После 30 дней нужно уменьшить температуру до температуры хранения 5-8град С.

Фета может храниться в этом рассоле в течение нескольких недель или до года или более в 7-12 град С. Младший сыр будет мягче на вкус.

Перед употреблением, если соли слишком много для вашего вкуса, Фету нужно просто замочить на несколько часов (до суток) в молоке перед использованием.



СОЗДАНИЕ ФЕРМЕРСКОГО ЧЕДДЕРА



Мы впервые познакомились с ней в апреле, когда она была нашим интервью с новичками сыроварения. Ну, не такой уж она и “новичок” теперь. После освоения Моцареллы, Рикотты и козьего сыра (Шевре) она решила сделать фермерский Чеддер и зернистый Чеддер. Она до сих пор ждет пока созреют последние два, но ее домашний Чеддер имел большой успех (по словам ее сына, Александра).

Она позволила нам сократить ее описание приготовления домашнего Чеддера, которым она делится в 3 отдельных статьях;



1. Приготовление

Наконец, я делаю твердый сыр.

Я делаю фермерский Чеддер, и я очень переживаю и волнуюсь. Я начала с 8 литров местного цельного молока. Пастеризованное, но не ультра-пастеризованное.

Сейчас я нахожусь в самом начале всего процесса – я добавила мой мезофильный стартер (*можно использовать [БК-Углич-№7](#) для Чеддера - прим.*) и поставила молоко на 33С на 45 минут.



Прошло 9 минут.

Я решила, что буду обновлять по мере продвижения. Далее следует добавления сухого сычужного фермента, который разводят в холодной воде – 1/10 пакетика в 1/4 стакана холодной не хлорированной воде, или готовый жидкий, можно пользоваться или тем или другим.



Начальный этап практически завершен. Я почувствовала запах молока в кастрюле – оно пахнет тепло и сладко.

Затем я добавила сычужного фермента, заливая его через шумовку и осторожно перемешивая, чтобы он растворился в молоке и достал до дна кастрюли. Тогда вы помешиваете поверху, положив шумовку на поверхность молока и слегка надавливая вверх-вниз, не больше чем на 2сантиметра. Я думаю, что этот способ является наиболее эффективным, покачивая сычужный фермент, очень мягко, словно качаете колыбель – вы не хотите беспокоить то, что внутри, но мы хотим, чтобы оно двигалось. По крайней мере, я себе так это представляю.

Поэтому сейчас, кастрюлька с молоком стоит, покрытая и завернутая в полотенце, чтобы поддерживать

температуру как можно дольше.

После этого этапа, который, по моему мнению, самым волнительный, потому что, а, что, если она не свернется ???!!! – идет нарезка творога. Нужен нож для творога, который выглядит в точности как один из крупных металлических шпателей, которые я использую для льда. Вот что я использую. Я думаю, что я смогу сфотографировать этот этап.

Позже:

Так. Молоко с сычужным ферментом простояло 45 минут, но не достигло ломкого состояния - творог не скрипел, когда я тыкала в него пальцем или термометром. Я дала ему настояться еще полчаса и попыталась сохранять спокойствие.

Ладно, мне спокойнее. Не проверяла творог еще, но я почитала информацию в интернете и это нормально, что настаивание занимает больше, чем 45 минут или даже больше часа, как у меня. Так что я все еще дышу.

пожаааалуйста... еще пять минут подожду и проверю еще раз...

Уррррааааа!!!!!!!!!!!!!!

Вот как это выглядит, когда вы получаете заветную рассыпчатость и ломкость. (К сожалению, я не смогла сфотографировать, когда он еще не ломался, чисто для сравнения – я была в панике. Хахаха. Ну, не так, чтоб в панике.)

Да, мой палец чистый. Что вы делаете дальше? Вы совываете свой чистый палец примерно на сантиметр в творог под углом примерно 45 градусов...

И затем поднимаете кончик пальца, проведя его через творог...

И, в идеале, творог раздваивается относительно аккуратно, как это происходит на картинке ниже (хи хи хи!!!) До этого, когда я проверила это в первый раз, мой палец вышел слегка покрытый влажным творогом. Совсем не чистым. Поэтому я была очень счастлива, когда достигла «чистого излома».



Так, что дальше?

После того, как я потанцевала от счастья, пора было разрезать творог.

Мне нужно потренироваться. По сути, вы берете творожный нож и, держа его вертикально, водите вверх и вниз кончиком ножа, не касаясь дна кастрюли, вы нарезаете прямыми линиями на половину дюйма друг от друга, от одного «конца» кастрюли к другому. По одной неприятной причине, я начала в середине.



Затем, когда вы закончите нарезать творог в этом направлении, поверните кастрюлю на 90 градусов и снова секциями в пол дюйма, так чтобы он выглядел, как шахматная доска. Это относительно легкая часть.

Сейчас у вас 1,5-2 см полоски творога – верхушки на поверхности, и они идут до дна кастрюли. Понятно? Далее, для того, чтобы сделать маленькие творожки, ставим творожный нож под углом 45 градусов или около того, и срезаем под углом – через все линии, которые вы только что сделали. Так вы снова прорезаете все, но под углом.

Я пыталась сделать это, но я чувствовала себя с завязанными глазами все это время, и я понятия не имела, резала ли я под правильным углом большую часть времени. Но я сделала это. Я думаю, достаточно.



В идеале, у меня не должно быть маленьких или тонких кусочков творога. Но было трудно увидеть линии какое-то время. И это первый раз, когда я это делала. Я думаю, что я сделаю лучше в следующий раз.

После нарезки, накройте и дайте им постоять в течение пяти минут.

Мы их разрезали, чтобы увеличить площадь поверхности, через которую может выходить влага.

Если это один большой кусок творога, то влага (сыворожка) выходит медленно. Если творог маленькими кусочками, то намного больше влаги выходит, и быстрее.

Теперь, после того, как ваш творог отдохнул, пора медлееннооо готовить его, пока он не нагреется до 37-38С F. Теперь, когда вы подогрели и смешали его с закваской и сычужным ферментом, температура молока была около 34-35 градусов по Цельсию, так что вернуться к 38 градусам не должно составить особых хлопот, верно?

Ха! Неправильно. Помните, я сказала медлееннннооооо? В этом подвох. Вы не можете нагревать свой творог и сыворожку больше чем на градус каждые пять минут. Если вы нагреваете быстрее, снаружи творог высыхает быстрее и влага остается внутри. На данном этапе, вам нужно, чтобы творог выпустил влагу, не задержал. Вот почему Вы не можете просто поставить кастрюлю на плиту и повернуть огонь.

Чтобы нагреть кастрюлю медленно, я использовала метод, который рекомендуется в книге («Домашний сыр»), по которому нужно заполнить раковину горячей водой и поставить кастрюлю с творогом в воду. Я читала (в книге или в интернете где-то), что, температура воды должна быть на 3 градуса (или меньше, в зависимости от того, что вы читаете) выше той, которая вам нужна. Или что-то около того. Я не знаю, – это было очень сложно для меня. Я волновалась, что сварю сыр слишком быстро и придется все бросить или страдать от позора, из-за такого чеддера.

Но как оказалось, это действительно было не так уж сложно и волнительно. Просто трудоемко. В кастрюле творог нагрелся до 30 градусов к этому моменту. Пока я пускала воду в раковину, творог нагрелся до 37 или

около того. Тогда я поставила кастрюлю в раковину и ввела термометр в творог на 40 минут, все как указано. Хорошо. Не всегда по инструкциям.



Вы также должны аккуратно перемешивать творог по кругу. Это выводит сыворотку, а также помогает равномерно распределять тепло по всей кастрюле. Я использовала мой нож для творога (мою лопатку) перемешала и ложкой, и половником, пытаюсь разделить творог в процессе. Хотя, это и не особо работало.

Так, во всяком случае, моя цель была нагревать на градус каждые пять минут – но не быстрее. И, по большей части, я добилась этой цели. В какой-то момент показалось, что температура поднимается слишком быстро, поэтому я взяла кастрюлю, поставила ее на стол, перемешивая снизила немного температуру, а затем, когда температура творожки была стабильной, я положила его обратно в воду и снова нагрела творог на градус. Иногда мне приходилось добавлять больше горячей воды в раковину.

Я только училась, и на последних нескольких градусах, я чувствовала, что я знала, что делаю, это было очень приятно, скажу я вам.



Ладно, теперь, как только вы достигли 38С, дайте творогу отдохнуть снова. Ведь это кропотливый труд, отжимать и устранять жидкость тщательно.

Пока творог отдыхал, я взяла марлю (мелкую) и положила в дуршлаг, чтобы откинуть творог.



Я бы оставила сыворотку, но у меня еще есть 2 литра сыворотки из козьего молока в холодильнике, и больше места нет...так что...пиши пропало. В следующий раз буду планировать лучше.



Разве это не здорово????

Они выглядят как большие творожные комочки. И они не мягкие и нежные, какими они были, когда я первый раз нарезала их. Сейчас они достаточно крепкие и держат форму даже когда вы сжимаете их.

Я покрыла дуршлаг марлей и вылила творог и сыворотку. Вот, что получилось в конечном итоге:



Это глупо так радоваться творожку? Я думаю, что нет.

Далее я связала углы марли, продела деревянную ложку ручкой через два узла, и установила мешочек с творогом над кастрюлькой так, чтобы он стекал в течение часа.



Спустя час, пришло время, развернуть мой творожок!



Я развернула его полностью, положила в миску и просто смотрела на него пару минут.



Я действительно хотела оставить его просто так на какое-то время. Это выглядело так здорово. Но нет, пришло время для измельчения.

Измельчение - это когда вы разделяете процеженный творог на кусочки – в этом случае они должны быть размером примерно с грецкий орех. Вы также должны делать это очень аккуратно, чтобы не выдавить влагу из творога в этот момент. Это то, что я читала, во всяком случае. Так что я была осторожна с измельчением.



Далее, вы солите творог, всыпая столовую ложку соли в миске и аккуратно перемешиваете его. Я использовала Кошерную соль, потому что у меня всегда ее много, но вы можете также купить сырную соль в компаниях по поставкам изделий для сыроделия.



Я руками осторожно порвала творожки, чтобы распределить соль. Когда я закончила, я заметила немного больше сыворотки на дне чаши, это является абсолютно нормальным явлением.

Затем, в то время как я просматривала раздел формования и прессования сыра, я прочитала, что в идеале температура творога должна быть 21 или ниже, иначе творог будет терять слишком много влаги, когда вы начнете отжимать его. Так, что многое зависит от температуры!!

Во всяком случае, я заботилась о том, какой была температура моего творожка, так, что я засунула термометр в один из моих творожных грецких орехов, и я была мягко говоря удивлена тем, что увидела.

Поскольку 28 градусов C) было слишком высокой температурой, чтобы начать отжимать, я открыла окно, так холодный вечерний воздух ускорит процесс охлаждения. В конце концов температура снизилась до 22, и я начала формировать творог.

Сначала я накрыла мою пластиковую форму для сыра (если нет обычной марли, я думаю, что вы можете использовать, то, что есть если хотите) и поставила ее на два коврика для роллов в противне с краями. Коврики помогают водрузить форму на противень, так, чтобы, когда сыр прессуется, и жидкость просачивается наружу, творог не ложился непосредственно в жидкость. Я надеюсь, что это имело смысл – уже поздно и я устала.

Далее я ложкой переложила творожки в форму с марлей.



(Кстати, я делаю Чеддер! Вы можете в это поверить? Я тоже!)

Изначально это выглядит как будто у вас слишком много творога не по размерам прессформы, которую вы используете, но просто надавите на творог ложкой (или очень чистыми руками), чтобы пригладить его книзу примерно до уровня края формы.

Затем вы аккуратно сложите края марли сверху на творог. Нужно сделать это максимально аккуратно, чтобы не образовывать гребни на вашем сыре.

Далее необходимо поместить что-то плоское и круглое сверху и завернуть творог. Это называется толкателем (я думаю, мне пора спать), потому что он в основном толкает творожки вниз при нажатии. (Или по крайней мере это мой взгляд на вещи.)

Вы можете использовать небольшую тарелку, или кусок необработанного дерева вырезать, чтобы он соответствовал, или...в моем случае...крышка от пластикового пищевого контейнера, с прошлой покупки крылышек с густым соусом, которые мы заказали из китайского ресторана на этой улице. Крылья действительно хорошие, и даже лучше, они были в контейнере, и это было прекрасно для моих насущных целей прессования сыра.

Я отрезала плоскую часть крышки и использовала ее в качестве «поршня». Я проверю завтра как это на самом деле называется и дам вам знать если я ошибаюсь, и тогда я использовала дно контейнера, чтобы удерживать мой вес.

(Напоминание, в воскресенье утром узнать «поршень» ли это)



Но я забегаю вперед.

Прессовать сыр вы начинаете с умеренным количеством давления – 5 килограмм – за сравнительно короткий срок – пятнадцать минут. Я думаю, это потому, что на данном этапе творожки довольно редкие, и вы просто получаете их пюре, сдавливая их и выпуская много жидкости.

У меня нет пресса для сыра, хотя часть меня хочет заказать чертежи и сделать один, но у нас есть вес. Хороший плоский, круглый маленький вес, который я сняла с гантели в подвале и принесла на кухню. Они идеального размера для прессования сыра.

Я взяла 2 килограмма веса для начала и тщательно установила их в основание на крышку контейнера на верхней части толкателя и сверху накрыла творог формочкой. Вот так:



Почти сразу творожок начал выпускать много сыворотки.

Пятнадцать минут спустя пришло время убрать первый набор гирь, достаньте сыр из формы, переверните его, и увеличьте вес.

Вот сыр после того, как я достала его из формы. Он все еще завернут, конечно.



А затем, быстро переверните и обратно поместите в форму.



Я бы также слила сыворотку на противень и промыла два коврика для суши, кстати.

В этот момент я придавила сыр в форме и перенесла все это дело в кладовку.

Так вот, на сегодня, сыр прессуется:

Вот 9 килограмм веса сверху. Я должна оставить его в таком виде на 12 часов, затем вынуть сыр и снова перевернуть его, и положить вес обратно на него еще на 12 часов.

И это еще не все, но я закончу сейчас, и потом короткий пост о том, как сыр перемещается в сушильную и про фазу созревания.

Но сейчас – я начала свою первую партию Чеддера. Ура!



2. ПОКРЫТИЕ (ВОСКОВАНИЕ) И СУШКА

Мой сыр сушился в моей кладовой на коврике для суши поверх деревянной (без обработки) доски неделю. Инструкцию я читала, говорят 3-5 дней в зависимости от температуры воздуха и влажности, но я закончила чуть позже, потому что я нашла немного плесени на одной стороне и после ее удаления (отогнула ножом, но это, на самом деле, неправильный метод, я узнала позже) мне нужно было дать сыру немного больше времени, чтобы повторно сформировать кожуру. (Правильный способ - это окунуть чистую тряпку в уксус и аккуратно протереть плесень)

Так, во-первых, после того, как сыр пробыл под весом в общей сложности 24 часа, пришло время его разворачивать.

Так вот, после снятия веса, я достала развернутый сыр из пластиковой формы:



Затем я очень тщательно очистила его от марли.

И тогда я положила его, чтобы полюбоваться моей работой и сфотографировать.

Затем я покритиковала его немного... например, видите трещины внизу вдоль нижней части в следующей фотографии?

Не уверена, что это будет проблемой позже. В одном рецепте, я прочитала, окончательное прессование было под весом в 10 кг, но в другом варианте рецепта было 20. Я сделала 10, потому что, откровенно говоря, так было проще, но теперь я задаюсь вопросом, может это превратило влагу в плесень в процессе фазы созревания. Я полагаю, мы узнаем примерно в конце июня или около того, не так ли?



В любом случае, после того, как сыр был развернут, я просто положила его на чистый, сухой коврик, на деревянной дощечке и положила его обратно в кладовку, чтобы дать ему высохнуть.

И я переворачивала его и вновь клала его на коврик и разделочную доску несколько раз в день, чтобы помочь кожуре развиваться равномерно и для предотвращения плесени.

Как я уже упоминала выше, несмотря на мои лучшие намерения, немного плесени образовалось все же, но я читала, это нормально и поправимо.



Так и было – периодически поворачивала и перемещала сыр, пока он не приобрел хорошей кожуры. Не твердой корки, – мы говорим не о пармезане здесь. Он был более темного, желтого оттенка, чем влажный сыр, который я достала из марли, и он был сухой на ощупь.

Так что, прежде чем на самом деле заняться воскованием сыра, я решила положить сыр в холодильник на несколько часов, чтобы было проще покрывать воском.

Почему бы, не сделать это проще? Из-за того, что вы применяете очень горячей воск к пищевому продукту комнатной температуры, а горячий воск может просто размягчить или растопить кожуру сыра. Но если сыр холодный, это менее вероятно, что воск растопит сыр при нанесении. Конечно, воск должен наноситься быстро.

Я положила сыр в холодильник на несколько часов и делала другие вещи тем временем.

И, когда сыр был готов, я их стерла (как предписано) влажной тряпкой, смоченной в уксусе, чтобы избавиться от каких-то вялых бактерий, которые могут попытаться образоваться под воском. Я оставила его, давая ему высохнуть, и начала плавить воск.



Вот сырный воск в моей импровизированной пароварке. Воск легко воспламеняется и его нельзя оставлять без присмотра во время его плавления и перегревать, будь то открытое пламя или нет. Это тоже потенциально опасно. Также рекомендуется, когда вы плавите, делать это, прикрыв вентиляционное отверстие над плитой, чтобы проверить жар и пары, которые могут выйти и взорваться с воспламенением.

Да, было немного неудобно заниматься воскованием, где-то пишут что проще покрывать силиконом или что-то вроде этого, но у меня был только воск. Но до тех пор, пока вы не закончите, вы должны сохранять спокойствие.



Наконец, воск начинает таять, и блок сползает вниз и лежит плоско на дне, это теперь будет восковым сосудом для сыра.



Здесь, в стороне, лист фольги, другой коврик для суши, и кисть из натуральной щетины. Почему? Кисть нужна, чтобы нанести воск на сыр. Я знаю, я могла бы окунуть его, и я с самого начала хотела, но потом передумала. Расплавленный воск будет очень мелкий и вместо того, чтобы окунуть половину сырного бруска одновременно, я должна была бы держать его, окуная и вращая и мне бы, наверное, пришлось покрасить центральную его часть с каждой стороны в любом случае. Поэтому я использовала кисть.

Фольга нужна для того, чтобы я могла положить кисть без попадания воска на все остальное. А коврик? Он был не нужен вообще. Я его достала, потому что позже в тот вечер я собиралась разворачивать и сушить на воздухе полутвердый Чеддер. Но он не требует работы с воском. Считайте, что это гарнир.



А вот сыр опять же, терпеливо ждет рядом.



У меня нет снимков фактического погружения. Простите. Но мне нужно было две руки – одна, чтобы держать сыр и одна, чтобы наносить воск.

Потребовалось несколько слоев. И было действительно очень тепло в моей кухне (27 градусов) так что я буду наносить воск очень быстро (воск быстро высыхает, поэтому приходится наносить быстро), а затем его нужно положить в холодильник, чтобы охладить снова на пару минут, потом обратно и смазать не воощеную часть, охладить снова, а затем нанести другой слой в той же стоп-старт манере.

И, наконец, после того, как сыр имел как минимум 2, а может быть, 3 слоя воска и высох, я прикрепила маленький Лейбл, так чтобы в итоге, когда у меня много красных брусков сыра созревают, я буду знать, что есть что.

Некрасиво все это, и может я попробую окунать в следующий раз, потому, что это может выглядеть симпатичней...но вот то, что вышло.

Мой воощеный брусок фермерского Чеддера. Созрел.

В настоящее время он находится в подвале, в шкафу, где мы храним украшения на Рождество, Пасху, Хэллоуин и День Благодарения, вино и прочие разные вещи. Приятно и прохладно там, но недостаточно влажно, так что я освобожу нашу морозильную камеру (которую Билл использует для пива иногда) и установлю температуру до 55 градусов по Фаренгейту, и это будет моей “пещерой” для сыров. По крайней мере, до тех пор, пока Билл не решит сделать еще лагера, который, по его словам, он не планирует делать в ближайшее время. Я буду поддерживать влажность летом с помощью маленького блюда с водой в нижней части холодильника, и надеюсь, что это хорошо повлияет на мои сыры. Так или иначе, я дам вам знать.

Это похоже на Чеддер...

Урррррраааааа!



3. Дегустация

Хм.

Так, я знала, что смогу отведать фермерский Чеддер уже через месяц после покрытия.

Изначально я пыталась удержаться в течение двух месяцев, но...мне было так любопытно. Смесь любопытства и волнения, что, может быть, я что-то испортила, и он будет безнадежно испорчен.

Я просто должна была знать.

Поэтому в начале недели я решила, что мы попробуем фермерский Чеддер в пятницу.

Потом я вроде забыла об этом, потому что я купила 2 литра козьего молока на фермерском рынке вчера и отвлеклась от мыслей о Козьем сыре. Ммммммм...Козий сыр....

Поэтому, когда Билл сказал что-то вроде “ты еще делаешь сыр сегодня вечером?” Я думал, он имел в виду, что я собираюсь сделать Козий сыр...а потом вспомнила.

Чеддер!

Я его достала из морозильной камеры-“пещеры” с регулируемой температурой и выложила на тарелку ножом.

И с маленькой помпой (на фото), я сняла метку и разрежала кружок пополам.



И разделила половинки.



И НЕ БЫЛО НИКАКОЙ СЛИЗИ ИЛИ ПЛЕСЕНИ, НИЧЕГО ПЛОХОГО!



К сожалению, я все еще немного ослеплена этой красотой.

Фермерский сыр чеддер

Я разрезала один пополам, очистила от воска и сфотографировала (в то время как Билл нетерпеливо ерзал рядом) и, наконец, наконец, мы попробовали кусочек.

И...

...он попробовал...

...нравится...

...мягкий сыр чеддер.

К счастью, я смогла, я сделала это!!!!!!



Рецепт сыра Чеддер

Чеддер - традиционный английский сыр. Главная особенность приготовления этого сыра - добиться достаточного уровня кислотности при одновременном удалении максимального количества влаги для того чтобы сыр долго хранился. Рецепт чеддера достаточно сложен и рекомендуется уже достаточно опытным сыроделам.

Начинается приготовления сыра с традиционных шагов:

добавляем нужное количество термофильной закваски, можно использовать БК-Углич-7 (или 7Т) и оставляем молоко на 30-60 минут, добавляем раствор сычужного фермента Meito из того расчета, чтобы молоко свернулось примерно за час... все это время поддерживаем температуру молока не ниже 35 град С. Подробнее о ферменте и закваске можно увидеть [здесь >>](#)



Как только творог достигнет нужной кондиции, нарезаем его на кубики размером примерно 1 см.



... и помешиваем творог, пока крупинки не станут слегка твердыми.



Начинаем медленно подогревать творог до температуры 38С. Продолжайте помешивать пока творог не станет достаточно твердым и сухим.

Дайте творогу осесть на дно кастрюли и проверьте кислотность. Если она достаточная, то удалите сыворотку до уровня творога.



Переложите сворог для сушки на ткань.



... оберните творог тканью для сохранения тепла и подержите еще несколько минут.



Особо надо следить за поддержанием температуры творога (33-35С).



Через 15-20 минут творог должен превратиться в блок.



Теперь разрезаем блок на четыре части (блоками) и начинаем чеддеризацию (термин такой).



Переварачиваем каждые 10-15 минут.



Увеличение высоты укладки позволит ускорить образование кислоты.



Примерно через час убедитесь что пласты стали плоскими и гладкими.



На изломе блока вы увидите достаточно удлиненные элементы структуры с жесткой и сухой текстурой.



Теперь творог можно поломать или мелко нарезать. Добавляем соль (2% от массы) и солим в три этапа, в течение 30-и минут, прежде чем укладывать в форму.



После того как кусочки равномерно просолятся. можно укладывать сыр в форму для прессования. Оборачиваем при этом творог тканью.



Теперь можно начать прессование. Сначала прессуем под небольшой нагрузкой 2-3 кг, постепенно увеличивая ее до 6-8кг. Сначала повышаем нагрузку через 30 минут, затем через час. Сыворотка в процессе прессования продолжает выделяться.



Через 5-6 часов прессования вы увидите достаточно плотную, но еще не ровную поверхность.



Продолжаем прессовать еще сутки или около того с максимальной нагрузкой 12-15 кг. После этого поверхность станет твердой и гладкой.



Теперь можно начать делать бандаж для сыра. Сначала вырезаем из марли два круга, по диаметру чуть больше диаметра сыра.



Марлю дезинфицируем, смачиваем теплой водой и накладываем на торцы сыра, разравнивая от центра к краям.



Намазываем марлю тонким слоем жира или сливочного масла, так чтобы оно впиталось в марлю. Это поможет бандажу держаться.



Точно так же закрываем другой торец и прессуем около часа под максимальной нагрузкой.



Аналогично закрываем сыр с боков (одной марлевой лентой) и прессуем под максимальной нагрузкой около 8 часов (поставьте на ночь).



После прессования сыр готов к созреванию в течение 8-24 месяцев.



Поместите сыр в сырную пещеру при температуре примерно 12С и влажности 85%. Сыр надо переворачивать ежедневно в течение первых 8-12 недель.



Через 2-3 недели на поверхности начинает появляться естественная жизнь. После 2-3 месяцев сыр надо переворачивать 2 раза в неделю.

В конечном счете поверхность сыра естественным образом высохнет и через 8-12 месяцев сыр будет готов к употреблению.

Рецепт сыра Чеддер

