

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 белой хлопчатобумажной материи размером 50*50см. Можно использовать старую чистую простынь, а лучше детскую пелёнку.
- 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".
- 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.

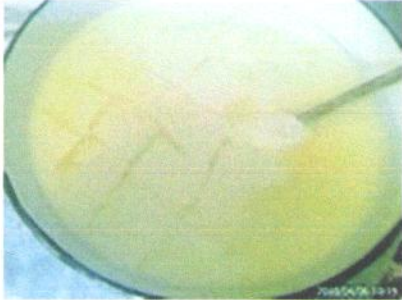
Небольшое отступление: это описание именно "домашнего сыра с нуля", когда нет под рукой специальных приспособлений в виде деревянных кружочков, сеточки для резки сырной массы, удобного пресса и прочего, а нужно сделать качественный сыр. Поэтому используются обычная крышка из-под банки, шампур, пресс 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 высыпаем 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.
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 обычную ванну прямо в ванной комнате большой таз, наливаем в него воду с температурой 36-37град, и ставим туда ёмкость:

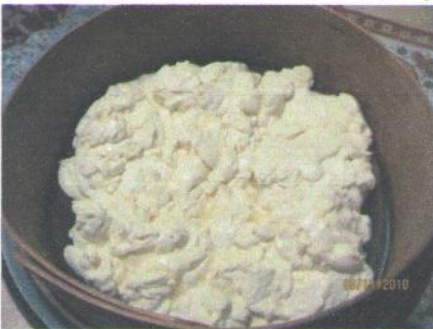


Постепенно увеличивая температуру **воды** до 38-39 градусов, и поддерживая её на таком уровне, аккуратно периодически перемешиваем сырную массу (теперь это уже сырная масса), стараясь не допускать слипания кусочков. Если попадаются большие куски, заодно режем и их. Перемешивать можно ч/з каждые 20-30 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 сулугуни**, 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. В упрощённом варианте (пресс из двух ведер или кастрюль) ставим контейнер с сыром на дно большого ведра(кастрюли), на поршень ставим какое-либо возвышение в виде небольшой пиалы (можно использовать любое другое возвышение, которое есть под рукой):



И на это возвышение опускаем сверху ведро малое(малую кастрюлю), наполнив эту малую кастрюлю водой для веса. Чтобы малая ёмкость стояла по центру большой и не наклонялась, между ёмкостями радиально засовываем три свёрнутые полотенца:



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



11. Сливаем сыворотку из большой кастрюли, протираем насухо, меняем наш кусок х/б ткани на свежий, и собираем опять сооружение, только в этот раз сверху ставим груз потяжелей. Можно положить на кастрюлю фанерку или дощечку (предварительно сняв крышку), и на неё пару-тройку кирпичей. От массы груза зависит консистенция (твёрдость) и срок хранения сыра - чем тяжелее груз, тем будет меньше влажность продукта и больше срок хранения. На фото изображён другой вариант, с деревянным прессом и двумя плитками для веса, но принцип тот же:



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 за неимением 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 обеими руками внутрь несколько раз как тесто, после чего завернутый край берут в левую руку, правой округляют поверхность до получения шаровидной формы, все время сгоняя неровность вниз и зажимая в ладонь левой руки.



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 изначальное 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.

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).

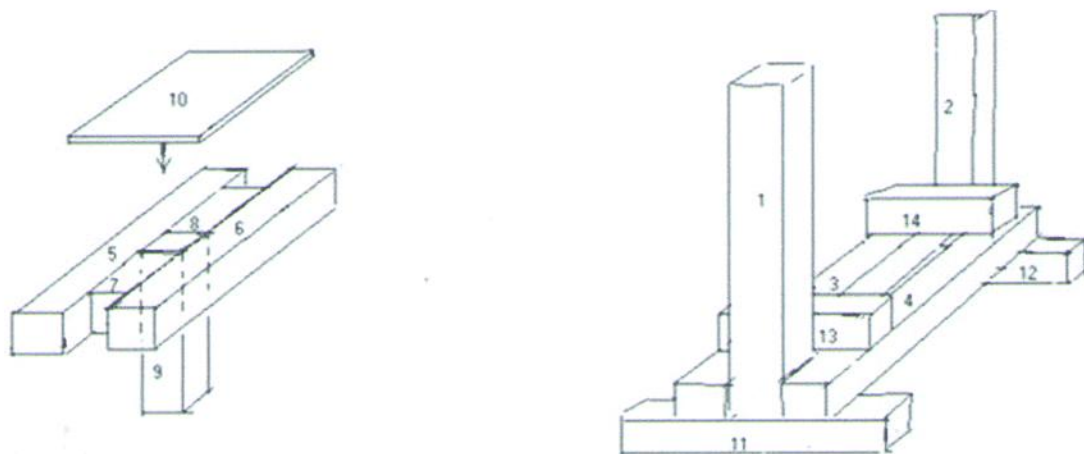
1 этап: отрезаем 6 брусков длиной по 500мм. На эскизе они обозначены как 1,2,3,4,5,6.

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

4 этап: на бруске №5 с обоих концов, изнутри, выбираем дерево на глубину 2-3мм, выборку делаем на ширину бруска (50мм) и длину 50мм - для того, чтобы получился зазор для скольжения.

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



Рецепты взяты с сайта syyr.ru

Все права защищены.