

Школа сыроделия

Базовый курс для новичка

12+

Павел и Елена Куртинские

Павел Куртинский
Школа сыроделия

«ЛитРес: Самиздат»

2021

Куртинский П.

Школа сыроделия / П. Куртинский — «ЛитРес: Самиздат», 2021

Школа сыроделия — книга, в которой простым языком представлена информация для тех, кто желает научиться сыроделию в домашних условиях. В книге имеется правильный расчет заквасочной культуры и фермента, а также бактерий. Понятно расписано 10 пошаговых рецептов сыра.

Содержание

Молоко для сыроделия	6
Оборудование	7
Ингредиенты для сыра	8
Как работает закваска?	9
Фермент для сыра	10
Необходимые условия для сыра	11
Фермерский сыр	12
Греческая Фета	14
Конец ознакомительного фрагмента.	16

Павел Куртинский, Елена Куртинская

Школа сыроделия

Многие хотя бы раз в жизни задумывались о том, как сварить вкусный сыр, но не реализовали своё желание, потому что по мнению большинства это непосильно сложно. Трудно представить, как из жидкого молока получается полутвёрдый и твёрдый сыр.

Книга расскажет, как осуществить свою мечту и сварить свой первый сыр без особых усилий и больших затрат, при этом получится натуральный продукт без содержания вредных веществ.

Сыр – кисломолочный продукт, ещё некоторые его называют сычужным, из-за внесения в него натурального сычужного фермента, но почему кисломолочный? Все ответы на Ваши вопросы можно получить из нашей книги.

Мы всегда готовы помочь начинающим сыроделам, поэтому у нас есть «Школа сыроделия Куртинских» которую легко найти в интернете.

Итак, ... располагайтесь поудобнее и приступайте к чтению.

Молоко для сыроделия



Молоко – это фундамент вкуса и аромата сыра, без натурального молока сыр не будет иметь нужной консистенции. Желательно выбрать надёжного поставщика. Молоко правильно пастеризовать с нагревом до 65°C в течении 20 минут. Магазинное молоко не может служить сырьём для сыра, поскольку жёстко пастеризуется и теряет свои свойства.

Оборудование

Для того, чтобы сварить сыр необходим минимум, который есть практически у каждого на кухне:

Кастрюля на 6 литров с тройным дном – понадобится для того, чтобы молоко не пригорало при нагреве.

Венчик – необходим, чтобы нарезать сырную массу на сырное зерно.

Шумовка – послужит нам для вымешивания сырного зерна.

Пищевой термометр – необходим для измерения температуры молока, сыворотки.

Дуршлаг – будем использовать вместо формы.

Теперь, когда на Вашей кухне это все есть, нужно запастись ингредиентами, а какими читайте далее.

Ингредиенты для сыра

Как мы ранее писали, сыр – это кисломолочный продукт, следовательно, нам потребуются настоящие бактерии, только не вредные, а полезные для человеческого организма и нашего будущего сыра.

Заквасочные культуры – это бактерии которые вносят в молоко, они бывают термофильными, те что выдерживают высокую температуру и мезофильными, те, которые боятся высокого нагрева молока.

Как работает закваска?

Кисломолочные бактерии попадая в молоко при определённой температуре, начинают активно «поедать» молочный сахар – лактозу. В результате этого процесса лактозы становится меньше, а вот молочной кислоты больше. От вида заквасочной культуры зависит какой вкус образуется в последствии в сыре, например, более сливочный или с кислинкой.

Фермент для сыра

Фермент – коагулянт, он сворачивает молоко образуя сырную массу. После внесения фермента, молоко начинает затвердевать, образуя однородную массу, похожую на желе. Сейчас очень много производителей ферментов для сыра, но самое важное что следует знать при его покупке, читайте далее.

Сычужный фермент – вырабатывают из части желудка телят, которых кормят исключительно молоком. Фермент бывает в разной пропорции по составу, например, 85/15 из них 85% химозин и 15% пепсин.

Микробиальный фермент – микробного происхождения, его добывают из некоторых видов грибов, поэтому сыр с таким ферментом часто едят вегетарианцы.

Рекомендуем отдать предпочтение второму ферменту, поскольку в процессе созревания или внесении дозы, превышающей норму, сыр не будет горчить.

Необходимые условия для сыра

Сразу следует понимать, что будущему сыру необходимо создать благоприятные условия для созревания. На сыроварнях Италии и Франции имеются природные хранилища в пещерах или искусственно созданные и приближенные к подобным условиям.

Сыр не любит высокой температуры, ведь в этом случае работа кисломолочных бактерий усиливается в разы, а сам продукт портится. Чтобы избежать подобного, сыру нужна комфортная температура в районе +11-13 °С. Также сыру необходима особая влажность не менее 85% и не более 90%. В первом случае он пересохнет, во втором может покрыться слизью.

Но ведь не только температура и влажность помогает сыру созреть и стать вкусным спросите Вы?! И будете правы! После того, как сыр сварят и отпрессуют, его отправляют солиться, чтобы он впитал в себя нужное количество соли, раствор должен быть 22%. Соль служит хорошим консервантом, все мы любим бабушкины солёные огурчики, вот и сыр любит соль, только заквасочная культуры всё равно будет работать, а сыр – значит будет зреть, «стареть» и набирать правильный аромат.

Теперь Вы знаете уже много – от выбора ингредиентов до созревания, и можно смело сказать – Вы готовы сварить свой первый сыр! Приступим к приготовлению простых сычужных сыров

Фермерский сыр



Это простой сыр, который варят в домашних условиях фермеры из остатков молока. Сварить его может даже подросток.

Что нам потребуется:

Цельное молоко 5 литров

Сычужный фермент

Шумовка

Кастрюля 5 литров

Венчик

Дуршлаг

Пищевой термометр

Рецепт фермерского сыра:

Нагрейте молоко до 65°C, далее поддерживайте такую температуру в течении 20 минут.

Поставьте кастрюлю в большую ёмкость с ледяной водой и остудите до 30 °С, накройте крышкой чтобы не образовалась пенка.

Когда молоко остыло, внесите сычужный фермент из расчёта, предусмотренного производителем. Обычно есть аннотация на упаковке. Оставьте на 60 минут.

За 60 минут масса должна стать как желе, далее нарежьте её венчиком примерно на кубики 3х3 см и оставьте на 10 минут.

Включите нагрев, медленно и аккуратно вымешивайте массу 20 минут, пока температура не достигнет 40 °С.

Выключите нагрев, дайте сырному зерну осесть на дно за 10 минут. Слейте лишнюю сыворотку.

Оставшуюся сырную массу выложите в дуршлаг и оставьте на 30 минут, затем переверните сыр в дуршлаге и оставьте снова на 30 минут, чтобы лишняя сыворотка отошла.

Теперь сыр можно подсолить и убрать в холодильник.

Ваш фермерский сыр готов! Его нужно съесть за 2-3 дня, поскольку он долго не хранится и считается свежим сортом сыра. Спустя 3 дня, он может начать слегка кислить, но это не страшно, сыр – кисломолочный продукт. Такой сыр приятно есть свежим, с ломтиком только что выпеченного белого хлеба и тонко нарезанным томатом.

Новые знания

Теперь Вы умеете варить сыр, понимаете, как сворачивается молоко, и что сыр варят точно не из творога с добавлением яйца, соли и сливочного масла.

Можем сказать точно и более, чем уверены, Вам понравился процесс превращения жидкого молока в твёрдый свежий сыр, как и нам когда-то. В процессе сыроварения понятны процессы, которые тяжело впитать без практики. Благодаря Вашему первому сыру, теперь Вы способны сварить любой сыр, ведь сыроварение одного сорта схоже с остальными сырами.

Нужно чётко понимать – разница в один градус при нагреве молока, внесение разных штаммов кисломолочных бактерий, сычужного или микробиального фермента, время от внесения закваски и фермента до нарезки и вымешивания массы, размер нарезки сырного зерна – всё это влияет на дальнейший сыр и его вкус, а также огромное влияние имеют время соления, условия и срок созревания.

По своей сути, небольшое отступление от правил и сыр будет иметь различные свойства, когда созреет. Например, один сыр будет плотным, равномерным и сливочным, а второй будет иметь лёгкую пикантность и кислинку. Чувствуете какое огромное творение можно создавать?!

Теперь мы «банда»! Приступаем варить-творить более сложный сыр, а именно греческий сыр Фета. Кто не любит нежные кубики под оливковым маслом с томатом, базиликом и другими травами?! С тем мы не дружим, потому что мы любим сыр.

Греческая Фета



Что потребуется:

Цельное молоко 5 литров

Сычужный фермент

Мезофильная закваска, например, Flora Danica (Chr. Hansen)

Шумовка

Кастрюля 5 литров

Венчик

Дуршлаг

Пищевой термометр

Рецепт сыра:

Нагрейте молоко до 65 °С, далее поддерживайте температуру в течении 20 минут.

Поставьте кастрюлю в большую ёмкость с ледяной водой и остудите до 30 °С, накройте крышкой чтобы не образовалась пенка.

Внесите заквасочную культуру в размере 1/8 чайной ложки и оставьте на 35 минут.

Далее, внесите сычужный фермент из расчёта, предусмотренного производителем. Обычно есть аннотация на упаковке. Оставьте на 60 минут.

За 60 минут масса должна стать как плотное желе, далее нарежьте её венчиком примерно на кубики 3х3 см и оставьте на 10 минут.

Включите нагрев и медленно вымешивайте массу 20 минут, пока температура не достигнет 40 °С.

Выключите нагрев, дайте сырному зерну осесть на дне за 15 минут. Слейте лишнюю сыворотку.

Оставшуюся сырную массу выложите в дуршлаг и оставьте на 3 часа, переверните один раз сыр и оставьте на 6 часов.

Теперь сыр практически готов, но, чтобы он соответствовал вкусу и оригиналу, его нужно хорошенько просолить.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.