



ДОМАШНЕЕ СЫРОДЕЛИЕ

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ МИРА

Содержание:

1. Филадельфия.....	3
2. Фета.....	3
3. Брынза.....	5
4. Пармезан.....	6
5. Кесо Бланко.....	7
6. Маскарпоне.....	8
7. Моцарелла.....	8
8. Рикотта.....	10
9. Примечания.....	11

Филадельфия

Сливочный сыр в последнее время набирает популярность и получает постоянную прописку в холодильниках многих хозяек по всему миру. Этот свежий мягкий сыр со сладковато-сливочным вкусом можно использовать как при приготовлении утреннего завтрака, в составе бутербродов, так и в различных сложных блюдах.

Ингредиенты

Коровье или козье молоко цельное <i>Не ультрапастеризованное. По желанию, можно смешать со сливками, чтобы повысить жирность полученного сыра</i>	4 л
Сухая мезофильная аромаобразующая закваска <i>Например, Danisco MM100, Flora Danica</i>	1/8 ч. л.
Жидкий сычужный фермент (телячий) <i>Растворить в 20мл воды температуры 30-35°C</i>	4 кап.
Хлористый кальций 10% (опционально) <i>Применять, если используете пастеризованное молоко. Растворить в 30мл воды комнатной температуры</i>	1/4 ч. л.
Наполнители (опционально) <i>Можно добавить соль, зелень, специи или другие наполнители</i>	по вкусу

ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВЫ ПОЛУЧИТЕ 500 Г СЛИВОЧНОГО СЫРА

Рецепт

1. Медленно нагрейте молоко до 30°C, постоянно помешивая, затем добавьте хлористый кальций и тщательно перемешайте его по всему объему молока. Оставьте на 3 минуты.
2. Это сыр смешанной коагуляции (кислотной и ферментативной), поэтому добавлять сычужного фермента нужно очень мало. На 4 литра молока разведите 4 капли жидкого фермента в 20 мл воды. Посыпьте порошок закваски на поверхность молока, оставьте его впитать влагу на 3-5 минут, затем перемешайте по всему объему. После этого сразу же вливаем разведенный в воде фермент и еще раз хорошо перемешиваем.
3. Оставьте молоко под крышкой на 12-14 часов при комнатной температуре. За это время под действием закваски кислотность молока возрастает, а добавленный фермент помогает процессу коагуляции. Если температура в вашей комнате ниже 22°C, поддерживайте необходимую температуру в «рубашке» сыроварни.
4. Утром вы увидите, что отделившаяся прозрачная сыворотка плавает на поверхности плотного желеобразного сгустка. Выстелите дуршлаг двойным слоем марли, либо муслином, поставьте его в раковину. Широкой шумовкой аккуратно переложите сгусток из кастрюли в дуршлаг и оставьте так на полчаса. В это время будет активно отделяться сыворотка.
5. Свяжите края марли и подвесьте сгусток сушиться на несколько часов (3-24, в зависимости от желаемой итоговой плотности сыра). Пару раз за это время развязывайте края марли и аккуратно перемешивайте массу ложкой (чтобы высыхание происходило равномерно).
6. После того, как сырная масса подсохла до нужной вам консистенции, переложите ее в миску. Чтобы получить полностью однородную консистенцию, можно взбить массу в блендере. По желанию, добавьте соль, зелень, специи или другие наполнители (например, чеснок, хрен, маринованные огурчики, грибы, копченый лосось, орехи, сухофрукты).
7. Ваш творожный сыр готов к употреблению. Приятного аппетита!

Фета

Сыр Фета является прекрасным дополнением к различным салатам (например, греческий или итальянский). Также он прекрасно плавится. Фету можно есть свежей, сразу после приготовления, а можно приготовить рассол и выдержать ее там для получения более пикантного вкуса и увеличения срока хранения.

Ингредиенты

Коровье или козье молоко цельное <i>Не ультрапастеризованное.</i>	8 л
Сухая мезофильно-термофильная фермерская закваска	1/8 ч. л.
Сухой сычужный фермент (телячий) <i>2 мерных ложки растворить в 50 мл воды температуры 30-35°C (можно использовать жидкий).</i>	

Сухой сычужный фермент (телячий) <i>2 мерных ложки растворить в 50 мл воды температуры 30-35°C (можно использовать жидкий)</i>	0,4 г
Хлористый кальций 10% <i>Растворить в 50 мл воды комнатной температуры</i>	1/4 ч. л.
Соляной рассол для посолки (25%)	
Соль морская среднего помола <i>Не йодированная</i>	1 кг
Вода кипяченая	3 л
Хлорид кальция	1 ст. л.
Уксус белый	1 ч. л.
Соляной рассол для хранения (8%)	
Соль морская среднего помола <i>Не йодированная</i>	200 г
Вода кипяченая	2,5 л

ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВЫ ПОЛУЧИТЕ 1,2 КГ СЫРА ФЕТА

Рецепт

1. Медленно нагрейте молоко до 34°C, постоянно помешивая. В процессе нагрева добавьте хлорид кальция, разведенный в воде, перемешайте.
2. Выключите нагрев. Посыпьте порошок закваски на поверхность молока, дайте впитать влагу 3 минуты. Затем перемешайте, стараясь распределить порошок по всему объему молока.
3. Накройте крышкой и оставьте молоко на 60 минут.
4. Влейте растворенный в воде фермент, хорошо перемешайте его по всему объему молока.
5. Закройте сыроварню крышкой и оставьте на 45 минут для свертывания молока (опционально). Для точного определения необходимого времени свертывания и получения сгустка нужной консистенции определите точку флокуляции (Примечание 1).
6. Проведите тест на чистое отделение (Примечание 2). Если сгусток недостаточно плотный, оставьте еще на 10-15 минут.
7. Нарежьте сгусток на кубики со стороной 1,5 см.
8. Медленно помешивайте сырное зерно в течение следующих 20-30 минут. За это время оно должно уменьшиться в размерах и выделить больше сыворотки.
9. Оставьте сырное зерно на 5 минут, чтобы оно осело на дно сыроварни. После этого удалите большую часть сыворотки (чтобы она лишь слегка покрывала верхний слой сырного зерна).
10. Большой шумовкой переложите сырное зерно в формы. Формы нужно простерилизовать, а марлей выстилать не обязательно.
11. Оставьте сыр в формах на 12-15 часов (вечер, ночь и следующее утро) для самопрессования. Если вы желаете получить более плотную Фету, положите на формы небольшой вес (2-3 кг). Переворачивайте сыр в форме каждые 2 часа.
12. Порежьте сырную массу на куски весом 200-400 г и оставьте еще на 6-12 часов при комнатной температуре.
13. Подготовьте насыщенный соляной раствор: в горячей воде растворите соль, добавьте уксус и хлорид кальция в указанных пропорциях. Когда соль растворится, охладите рассол, поставив его в холодильник.
14. Положите в рассол куски Феты на 8 часов.
15. Выньте куски Феты из рассола и разложите их на дренажном коврике на 1-3 дня для сушки. Накройте сверху марлей, чтобы препятствовать загрязнению. Переворачивайте куски сыра 2-3 раза в день, чтобы он сох равномерно.
16. Подготовьте рассол для хранения сыра (пропорции указаны выше).
17. Поместите высохшие куски Феты в трехлитровую банку, залейте их охлажденным рассолом, закройте крышкой.
18. Фета в рассоле вызревает в обычном холодильнике при температуре 7-12°C от 3 недель (вкус сыра будет мягким, слабосоленым) до года (насыщенный, очень соленый вкус). В оригинале вместо рассола для Феты используют морскую соленую воду.
19. Когда Фета достигла нужной степени зрелости в рассоле, ее можно нарезать маленькими кубиками и расфасовать по банкам, залитым оливковым маслом с различными добавками по вкусу: например, каперсы, оливки, острый перчик и т. д. (опционально).

Брынза

Брынза – это всем хорошо знакомый рассольный сыр родом из Восточной Европы. Хорошая Брынза имеет свежий солоноватый кисломолочный вкус, плотную ломкую консистенцию, тесто содержит небольшое количество маленьких глазков неправильной формы. Этот сыр – незаменимый ингредиент для различных салатов и начинок для выпечки, а также для традиционных блюд восточноевропейской кухни (например, хачапури с брынзой, мамалыга и пр.)

Ингредиенты

Цельное коровье, козье или овечье молоко <i>Пастеризованное</i>	8 л
Порошок мезофильной ароматизующей культуры <i>Например, Flora Danica</i>	1/4 ч. л.
Жидкий сычужный фермент (телячий) <i>Растворить в 50мл воды температуры 30-35°C. Или сычужный фермент в другой форме, в дозировке, согласно указанию на упаковке</i>	1/2 ч. л.
Хлористый кальций 10% <i>Растворить в 50мл воды комнатной температуры</i>	1/4 ч. л.
Липаза (опционально) <i>Растворить в 50мл воды комнатной температуры, дать настояться 20 минут</i>	1/4 ч. л.
Рассол №1 (посолка, 20%)	
Соль морская среднего помола <i>Не йодированная</i>	1 кг
Вода кипяченая	4 л
Хлорид кальция	1 ст. л.
Уксус белый	1 ч. л.
Рассол №2 (созревание, 16%)	
Соль морская среднего помола <i>Не йодированная</i>	500 г
Сыворотка подсырная очищенная	2,5 л
Рассол №3 (хранение, 12%)	
Соль морская среднего помола <i>Не йодированная</i>	350 г
Сыворотка подсырная очищенная или вода кипяченая	2,5 л

ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВЫ ПОЛУЧИТЕ 1 КГ СЫРА БРЫНЗА

Рецепт

1. Нагрейте молоко до 30°C, медленно помешивая, чтобы оно грелось равномерно. В процессе нагрева влейте в молоко хлористый кальций и тщательно перемешайте. Когда температура достигнута, выключите нагрев.
2. Посыпьте порошок закваски (и липазу, если используете) на поверхность молока, дайте впитать влагу 3 минуты. Затем перемешайте, стараясь распределить порошок по всему объему молока. Накройте крышкой и оставьте молоко на 40-60 минут.
3. Влейте растворенный в воде фермент, хорошо перемешайте его по всему объему молока.
4. Закройте сыроварню крышкой и оставьте на 45 минут для свертывания молока. [опционально] Для точного определения необходимого времени свертывания и получения сгустка нужной консистенции определите точку флокуляции (Примечание 1).
5. Проведите тест на чистое отделение (Примечание 2). Если сгусток недостаточно плотный, оставьте еще на 10-15 минут.
6. Нарежьте сгусток на кубики со стороной 1.5-2 см. Медленно помешивайте сырное зерно в течение следующих 15-20 минут, постепенно поднимая температуру до 33°C. За это время оно должно уменьшиться в размерах и выделить больше сыворотки.

7. Оставьте сырное зерно на 5 минут, чтобы оно осело на дно сыроварни. После этого удалите большую часть сыворотки (чтобы она лишь слегка покрывала верхний слой сырного зерна). Часть сыворотки необходимо сохранить для рассола, в котором будет созревать сыр. Слейте ее в контейнер, приготовьте рассол №2 (пропорции в ингредиентах) и поставьте в холодильник (предварительно сыворотку нужно очистить от белка, например, приготовив из нее рикотту).
8. Поставьте формы на дренажный контейнер и шумовкой переложите в них сырное зерно (дренажную ткань тут использовать не обязательно). Оставьте самопрессоваться при комнатной температуре 4-5 часов. В первые 30 минут переворачивайте сыр в формах каждые 10 минут, затем раз в полчаса. Для получения более плотной консистенции сыра можно его дополнительно подпрессовать небольшим весом — до 1.5 кг на форму.
9. Пока сыр прессуется, подготовьте рассол №1 (пропорции указаны в ингредиентах) и поставьте его охлаждаться в холодильник.
10. После прессования сыр необходимо охладить до температуры рассола. Для этого нужно соорудить холодную камеру: в большую кастрюлю ставим металлическую решетку на ножках (например, от микроволновки), на нее кладем разделочную доску, сверху сыр. На дно кастрюли наливаем холодной воды 8-10°C. Сыр должен пролежать в этой камере час, за это время каждые 20 минут сыр переворачиваем и поливаем холодной водой температурой 8-10°C.
11. Когда сыр хорошо охладился, помещаем его в контейнер с рассолом, в котором он будет плавать просаливаться в течение 4-6 суток. Сверху сыр надо посыпать крупной солью. Переворачивайте сыр в рассоле 2 раза в сутки. Контейнер с рассолом необходимо поставить в камеру с температурой 10-12°C.
12. После посолки необходимо сыр поместить в более слабый рассол 14-18%, сделанный на основе сыворотки (рассол №2). В этом рассоле сыр должен созревать 13-15 суток.
13. После созревания в рассоле брынзу можно сразу есть, либо поместить в рассол для хранения (концентрация 12-13%, рассол №3). Хранят брынзу в контейнерах (или в дубовых бочках, в зависимости от объемов). Уложите куски брынзы в контейнер как можно более плотно, а в оставшиеся пустоты влейте 12% соляной рассол. Сверху плотно закройте крышкой. Если используется рассол на основе сыворотки, то такая брынза будет иметь более мягкую консистенцию и кисловатый вкус. В таком рассоле брынзу можно хранить еще в течение одного месяца в холодильнике (при температуре 6-8°C).

Пармезан

Всем знаком этот великолепный итальянский твердый сыр. Пармезан поистине универсален: он прекрасно сочетается с вином, его можно плавить, добавлять в салаты, пасту, пиццу, ризотто, а также есть как снеки, порезав на кубики.

Ингредиенты

Коровье или козье молоко (или оба) жирностью 2.5% <i>Не ультрапастеризованное</i>	9 л
Сухая термофильная закваска <i>Или материнская термофильная закваска – 6 ст. л. 90мл</i>	1/8 ч. л.
Жидкий сычужный фермент (телячий) <i>Растворить в 1/4 чашки воды комнатной температуры Или сухой сычужный фермент (телячий) 2 мерных ложки растворить в 50 мл воды комнатной температуры – 0.4 г</i>	1/2 ч. л.
Хлористый кальций 10% <i>Растворить в 50 мл воды комнатной температуры</i>	1/2 ч. л.
Липаза (опционально) <i>Растворить в 50 мл воды комнатной температуры, дать настояться 20 минут</i>	1/4 ч. л.
Соляная ванна	
Соль морская среднего помола <i>Не йодированная</i>	1 кг
Вода кипяченая	3 л
Хлорид кальция	1 ст. л.
Уксус белый	1 ч. л.

ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВЫ ПОЛУЧИТЕ 1 СЫР ВЕСОМ 800 Г

Рецепт

1. Нагрейте молоко до 31°C.
2. Добавьте термофильную культуру, липазу и хлористый кальций и хорошо, но медленно перемешайте. Накройте крышкой и оставьте на 45 минут.
3. Проверьте температуру, убедитесь, что она не выше 32°C. Помешайте молоко и медленно влейте растворенный фермент. Хорошо перемешайте движениями вверх-вниз, чтобы максимально растворить фермент во всем объеме молока.
4. Закройте сыроварню крышкой и оставьте на 30 минут для свертывания молока (опционально). Для точного определения необходимого времени свертывания и получения сгустка нужной консистенции определите точку флонуляции (Примечание 1).
5. Проведите тест на чистов отделение (Примечание 2). Если сгусток недостаточно плотный, оставьте еще на 10-15 минут.
6. Длинным ножом разрежьте сгусток на мелкие кубики со стороной 0.5 см.
7. В течение следующих 25 минут медленно увеличьте температуру сгустка до 38°C, часто помешивая его шумовкой. Если попадаются слишком большие кусочки, нарежьте их ножом до нужного размера.
8. Медленно нагрейте сгусток до 52°C, помешивая в обратном направлении. Кусочки должны становиться маленькими и упругими.
9. Выключите нагрев и оставьте сгусток улежаться на дно кастрюли (15-30 мин)
10. Шумовкой переложите сгусток в пресс-форму, застеленную марлей. Старайтесь, чтобы марля не образовывала складок, иначе на поверхности головки сыра появятся неровности.
11. Поставьте под пресс весом 2-2.5 кг на 15 мин.
12. Выньте сыр из формы, переверните, оберните свежим куском марли и снова положите в форму.
13. Поставьте под пресс на 4,5 кг на 30 мин.
14. Снова переверните сыр и смените марлю (ее можно просто прополоскать в холодной воде и высушить)
15. Поставьте под пресс 7,5 кг на 2 часа.
16. Переверните сыр и поставьте под пресс 9 кг на 12 часов (или на ночь).
17. Приготовьте соляную ванночку. Нагрейте воду до 80°C и растворите в ней соль, добавьте хлористый кальций и уксус. Остудите до температуры 15°C.
18. Поместите сыр в ванночку на 24 часа. Переворачивайте 4 раза.
19. Извлеките сыр из соляной ванны и оставьте сохнуть 2-5 дней, до затвердения корочки. Переворачивайте сыр 3 раза в день.
20. Поместите сыр в помещение для созревания (12°C – 15°C) минимум на 5 месяцев.
21. В течение первых 2 недель переворачивайте сыр и протирайте оливковым маслом раз в 2 дня, затем раз в неделю, иначе сыр высохнет неравномерно. Масло предотвращает появление плесени и излишнее высыхание корочки сыра. Если плесень, все же, образовалась, удалите ее, протерев бумажным полотенцем, смоченным в уксусе или соляном растворе.
22. После 3-х, 6-и и 9-и месяцев созревания сыра, смазывайте его оливковым маслом.

Кесо Бланко

Кесо Бланко – это латиноамериканский свежий мягкий сыр, слегка сладковатый на вкус. Его рецепт предельно прост и не потребует ничего, кроме молока и простого уксуса. Да и само его название переводится с испанского тоже просто: белый сыр.

Ингредиенты

Коровье молоко <i>Не ультрапастеризованное</i>	4,5 л
Уксус белый столовый <i>Или лимонная кислота, развести в 50 мл воды комнатной температуры – 2 ч. л.</i>	25 мл
Соль и приправы (опционально)	по вкусу

ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВЫ ПОЛУЧИТЕ 1 СЫР ВЕСОМ 600 Г

Рецепт

1. Нагрейте молоко до 87-93°C, постоянно помешивая.
2. Медленно вливайте уксус или лимонную кислоту, перемешивая молоко, стараясь распределить его по всему объему. Вы увидите, как начала отделяться твердая фракция от сыворотки. Если вам кажется, что

добавленного уксуса мало, что сырное зерно отделяется слабо, просто добавляйте его по чуть-чуть, пока не станет достаточно. Но не переборщите, иначе сыр получится кислым.

3. Выстелите дуршлаг или форму для рикотты марлей и переложите туда образовавшийся сгусток широкой шумовкой.
4. Свяжите края марли и подвесьте за них сушиться сгусток на несколько часов (пока не перестанет капать сыворотка). Поставьте вниз чашку, куда могла бы стекать лишняя сыворотка.
5. Переложите высушенный сыр в миску. Его уже можно употреблять. Хранится такой сыр в холодильнике до 2 недель.

Маскарпоне

Маскарпоне – это мягкий сливочный итальянский сыр с легкой и воздушной консистенцией. Маскарпоне является незаменимым ингредиентом для знаменитого десерта тирамису, а также различных чизкейков. Можно просто положить сверху порезанные кусочками сладкие фрукты или ягоды, и уже получится очень вкусный домашний десерт.

Ингредиенты

Жирные сливки из коровьего молока	1 л
Лимонная или винная кислота Растворить в 100 мл воды комнатной температуры Или лимонный сок – 2 ст.л.	1/4 ч. л.

ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВЫ ПОЛУЧИТЕ 500 Г МЯГКОГО СЫРА МАСКАРПОНЕ

Рецепт

1. Медленно нагрейте сливки до 87°C, помешивая их, чтобы температура распределялась равномерно.
2. Как только сливки достигли указанной температуры (на поверхности начнут появляться маленькие пузырьки), влейте, помешивая, разведенную лимонную кислоту, либо лимонный сок. Перемешивайте массу очень интенсивно в течение минимум 30 секунд.
3. В течение следующих 5 минут необходимо помешивать получившийся крем время от времени: он будет сгущаться и постепенно примет консистенцию жидкой манной каши.
4. Выстелите дуршлаг стерильной марлей в 2 слоя, поставьте его в раковину или на поддон и аккуратно перелейте туда получившуюся массу маскарпоне из кастрюли. Оставьте сыр в таком состоянии сохнуть и стекать на 1-2 часа (чем дольше – тем плотнее и суше получится маскарпоне).
5. После того, как сыр маскарпоне достиг желаемой вами консистенции, переложите его ложкой в герметичный пищевой контейнер и уберите в холодильник. При охлаждении сыр станет еще немного плотнее. Лучше всего употребить его в течение 1-2 дней после приготовления, но можно хранить в холодильнике до 1 недели.

Моцарелла

Моцарелла – это вытяжной свежий сыр, являющийся незаменимым ингредиентом большинства блюд многими любимой итальянской кухни. Моцарелла хранится в рассоле из сыворотки или в замороженном виде, но употреблять ее принято свежей. Однодневная Моцарелла (giornata, ит.) считается самой вкусной, но попробовать ее можно только в самой Италии... или приготовив самостоятельно на своей кухне с помощью сыроварни Berg-mann.

Ингредиенты

Коровье или козье молоко цельное <i>Не ультрапастеризованное</i>	4 л
Сухая термофильная закваска <i>Очень хорошо подойдут закваски с доп. штаммом Lb. delbrueckii ssp. bulgaricus в составе</i>	1/5 ч. л.
Жидкий сычужный фермент (телячий) <i>Растворить в 50мл воды температуры 30-35°C. Или сычужный фермент в другой форме, в дозировке, согласно указаниям на упаковке. Используйте сычужный фермент животного происхождения для этого рецепта</i>	1/4 ч. л.
Хлористый кальций 10% <i>Применять, если используете пастеризованное молоко. Растворить в 50 мл воды комнатной температуры</i>	1/8 ч. л.
Липаза (опционально) <i>Растворить в 50 мл воды комнатной температуры, дать настояться 20 минут</i>	1/4 ч. л.

Рассол для посолки	
Соль морская среднего помола <i>Не йодированная</i>	750 г
Хлорид кальция 30%	1/2 ст. л.
Уксус белый	1/2 ч. л.
Вода кипяченая или сыворотка из-под моцареллы	2,2 л

ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВЫ ПОЛУЧИТЕ ШАРИКИ МОЦАРЕЛЛЫ ОБЩИМ ВЕСОМ 400 Г

Рецепт

1. Нагрейте молоко до 38°C, медленно помешивая, чтобы оно грелось равномерно.
2. Порошок закваски посыпьте на поверхность молока, дайте постоять и впитать влагу в течение 3 минут, затем тщательно перемешайте, распределяя закваску по всему объему молока.
3. Закройте сыроварню крышкой, и оставьте на 60 минут для активизации культуры и создания нужного уровня кислотности. Поддерживайте температуру 38°C кратковременными включениями плитки.
4. Перемешайте молоко, затем медленно влейте разведенный фермент, постоянно помешивая молоко движениями сверху-вниз, чтобы максимально распределить его по всему объему молока.
5. Закройте сыроварню крышкой и оставьте на 50-60 минут для свертывания молока.
6. Проведите тест на чистое отделение (Примечание 2). Если сгусток недостаточно плотный, оставьте еще на 10-15 минут.
7. Сначала порежьте сгусток по вертикали вдоль и поперек. Интервал разреза – 5 см. Пока не режьте по горизонтали!
8. Дайте сгустку постоять в покое 5 минут и только затем нарежьте его на кубики со стороной 1,5-2 см. Чем меньше будет размер кубика, тем меньшая влажность будет в получившемся сыре. После нарезки перемешайте сгусток.
9. Далее необходимо оставить сгусток на 1 час. За это время сгусток будет оседать на дно сыроварни. Помешиваем его каждые 5-10 минут, чтобы зернышки не слипались между собой. Не мешайте слишком часто, иначе моцарелла получится слишком сухой.
10. Большой шумовкой перемещаем сырное зерно в дуршлаг (сыворотку не выбрасываем – сливаем ее в отдельную посуду!). На данном этапе важно поддерживать довольно высокую температуру сгустка, т.к. идет активная работа бактерий и увеличение кислотности. А правильный уровень кислотности – залог успешно тянущейся моцареллы.
11. Для поддержания температуры опустевшую после слива сыворотки сыроварню подогрейте до температуры 38-39°C, и поставьте туда дуршлаг со сгустком и закройте крышкой. Оставьте сгусток в этих условиях на 2 часа.
12. Пока будущая моцарелла отдыхает в тепле, вы успеете приготовить рикотту (о ней в следующем рецепте) из оставшейся сыворотки. Не выливайте сыворотку, оставшуюся после рикотты, она нам понадобится далее. Остудите ее до температуры макс. 82°C. P.S. сыворотку можно заменить водой той же температуры, если вы не хотите готовить рикотту, но мы будем придерживаться традиции в этом рецепте, опционально).
13. Отлейте также 2,2 литра сыворотки (пока она горячая) и приготовьте на ее основе рассол в пропорциях, указанных в таблице. Рассол поставьте в холодильник. Вместо сыворотки в рассоле можно использовать обычную фильтрованную кипяченую воду (опционально).
14. Через 2 часа необходимо протестировать сырную массу на растяжимость. Налейте в маленькую миску немного сыворотки или воды из п. 13. Отрежьте маленький кусочек от массы и поместите его в эту миску на несколько минут. Достаньте кусочек и потяните его за края в разные стороны, пытайтесь растянуть в 2-3 раза. Тянется и не рвется? Хорошо, тогда ваша сырная масса готова. Если нет, повторяем тест каждые 15-25 минут (может пройти до 3 часов). Внимание! Этот тест очень важен и нельзя переходить к следующему шагу, пока вы не будете уверены, что кусочки будущей моцареллы тянутся должным образом. Поспешите – и дальше ничего не получится. Если вы передержите сырную массу по кислотности, она потом будет не тянуться, а распадаться на мелкие кусочки, так что начинайте вытягивать, как только пройден тест на плавление.
15. Как только масса начала тянуться, перемещаем ее на разделочную доску и режем на столбики стороной примерно 2 см.
16. Далее следует самая интересная, но непростая часть. Осторожно, будет горячо! Не забудьте перчатки.
17. Берем кастрюлю (можно использовать сыроварню), в которой будет происходить финальная часть процесса приготовления моцареллы. Перекладываем туда порезанную сырную массу.

18. Наливаем в кастрюлю 2-3 чашки горячей воды или сыворотки (87°C) так, чтобы жидкость слегка покрывала сгусток. Наливайте аккуратно, стараясь не лить горячую воду прямо на сырную массу.
19. Деревянной шумовкой медленно помешивайте сгусток. Постепенно кусочки начнут терять форму и сливаться воедино. Если этого не произошло за 5 минут, добавьте еще пару кружек горячей жидкости (воды или сыворотки), пока не увидите, что кусочки превратились в единую пластичную массу.
20. Деревянной ложкой приподнимайте массу, она будет растягиваться под собственным весом. Если масса начинает тянуться хуже, добавляем еще кружку горячей жидкости.
21. Когда наша масса начала напоминать расплавленный ирис, приподнимите ее еще раз деревянной ложкой и намотайте на нее, чтобы получился единый комок.
22. Слейте воду и руками в перчатках несколько раз растяните-сожмите комок моцареллы. Тяните сильно, но не перестарайтесь и не разорвите массу.
23. Чтобы придать конечную форму нашей моцарелле, разделите массу на несколько шариков выбранного вами размера. В нашем случае – размером с мандарин (если это первый ваш опыт с моцареллой, разделите массу на 2 равных части, это будет проще).
24. Возьмите один из кусочков массы. Его необходимо сделать гладким и круглым, шарообразным. Для этого берем его двумя руками и как бы начинаем заворачивать внутрь. Это похоже на вымешивание теста. Повторяем это действие, пока он не станет похожим на маленький шар, гладкий и круглый сверху и с небольшим "пупочком" снизу. Аккуратно пальцами прищипываем низ шарика. Повторяем процедуру для остальных.
25. Налейте в чашку ледяной воды и поместите туда полученные шарики моцареллы, чтобы они затвердели. Затем выньте их и просушите, после чего храните в холодильнике до 1 недели.
26. Вы можете приготовить рассол (пропорции указаны выше). Поместите моцареллу в рассол на 2 часа. Чем дольше моцарелла в рассоле, тем соленее она станет. Если хотите заморозить моцареллу, то достаньте ее из рассола и просушите перед заморозкой.
27. Все, на этом наша моцарелла готова. Вкуснее всего, конечно же, свежая моцарелла *giornata*, но этот сыр прекрасно переносит заморозку, так что его можно сохранить и на долгое время.

Рикотта

Рикотта – это отличный свежий сыр, который вы можете приготовить из сыворотки, оставшейся от изготовления сычужных сыров. Она очень просто делается, получается практически всегда. По консистенции похожа на всем знакомый плотный творог, но имеет более выраженный сладковатый вкус.

Ингредиенты

Коровье или козье молоко цельное <i>Не ультрапастеризованное</i>	1 л
Подсырная сыворотка	8 л
Уксус белый	50 мл

ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВЫ ПОЛУЧИТЕ 1 СЫР ВЕСОМ 400 Г

Рецепт

1. Отфильтруйте сыворотку, чтобы в ней не осталось сырного зерна.
2. Смешайте в кастрюле сыворотку и молоко (молоко добавляем для увеличения выхода сыра).
3. Медленно нагрейте сыворотку до 93°C, периодически помешивая. Ни в коем случае не кипятите. Как только температура достигнута, выключите нагрев.
4. Оставьте сыворотку на 15-20 минут в кастрюле под крышкой.
5. Влейте уксус, аккуратно перемешайте.
6. Подождите 5 минут для образования сгустка. В отличие от сырного сгустка, сгусток из сыворотки будет плавать на поверхности кастрюли.
7. Приготовьте формочку для рикотты: выстелите ее двумя слоями марли.
8. Переложите сгусток шумовкой в форму, дайте стечь жидкости.
9. Чтобы рикотта стала более плотной, можно связать края марли и повесить ее за них сушиться на несколько часов (опционально).
10. Рикотта готова. Ее можно есть свежей, а также дополнить специями и травами по вашему вкусу. Хранится Рикотта в холодильнике 1 неделю.

Примечания

1. Коагуляция (свертывание молока) – один из самых ответственных моментов при изготовлении сыра. Во время коагуляции молоко под действием специального фермента из жидкой формы переходит в гелеобразную (этот сгусток называется калье). Калье, или сырный сгусток, представляет собой твердую фракцию молочных белков с примесью жиров, легко отделяемую от жидкой фракции (сыворотки).

Время коагуляции для каждого рецепта определяется индивидуально, а также зависит от конкретного молока. Точный расчет времени коагуляции можно произвести, замерив точку флокуляции.

Точка флокуляции – это время, за которое «схватывается» молоко под действием коагулянта (т. е. начинает превращаться из жидкости в гель). Весь процесс коагуляции можно разбить на следующие периоды: время флокуляции – от добавления коагулянта до точки флокуляции время коагуляции – от добавления коагулянта до времени нарезки сгустка время отдыха = время свертывания – время флокуляции.

Для определения точки флокуляции пользуются методом чаши:

- Внесите в молоко дозу фермента (согласно инструкции к препарату) и подождите 5-6 минут
- Возьмите стерильную пластиковую чашу (она должна быть легкой) с плоским дном.
- Поместите чашу дном на поверхность молока и засеките время.
- Легонько толкните чашу, чтобы она начала крутиться.
- Сначала чаша будет беспрепятственно вращаться на поверхности молока. Повторяйте п. 4 примерно раз в минуту или чаще.
- Постепенно чаша будет все больше сопротивляться вращению, а в какой-то момент вообще перестанет вращаться. Вы заметите под ней вмятину на поверхности молока (теперь уже сгустка). Вот этот момент, когда чаша перестала вращаться, и есть точка флокуляции.
- Посмотрите и запомните время в минутах, прошедшее с начала внесения фермента – это время флокуляции (F). Обычно оно занимает 12-25 минут, в среднем в рецептах берется расчет 15 минут.

Общее время коагуляции (время свертывания) можно определить по формуле $K = F * M$ (где K – время коагуляции, мин. F – время флокуляции, мин. M – мультипликатор флокуляции).

Мультипликатором флокуляции называется коэффициент, индивидуальный для каждого сорта сыра. В общем случае, можно руководствоваться следующей таблицей для выбора мультипликатора флокуляции:

Семейство сыров	Мультипликатор флокуляции
Мягкие сыры	3,5 - 8
Полутвердые сыры	2,5 - 4
Твердые сыры	1,5 - 3

Например, нам надо посчитать время коагуляции для сыра Кайрфилли (полутвердый сыр, мультипликатор = 3). Добавляем фермент и определяем точку флокуляции. Допустим, получилось время флокуляции = 16 минут. $K = 3 * 16 = 48$ минут – это время, через которое вам можно будет нарезать получившийся сгусток (с момента внесения фермента).

2. Тест на чистое отделение. После коагуляции молока необходимо протестировать сгусток на чистое отделение. Возьмите нож и аккуратно надрежьте им сгусток. Попробуйте ножом отделить один край разреза от другого. Получилось? Отлично, тест пройден.

То есть, смысл в том, чтобы получилась желеобразную субстанцию, которую можно нарезать на порционные кусочки. Если получилось так, что нож весь в ошметках, а края разреза не раздвигаются, а слипаются между собой, надо подождать еще минут 15: сгусток еще не готов.

В рецепте сыра всегда указано, на кусочки какого размера необходимо нарезать сгусток. Чем мягче сыр – тем больше должна быть сторона кусочка. Чем тверже – тем меньше.