



Разделы	Инструкция к набору для обучения сыроделию в домашних условиях
Название сыра	Качотта
История создания	Этот вид сыра быстро завоевал популярность среди пастухов, кочевников и воинов во время долгих походов. Маленькая головка сыра с легкостью помещалась в любой походной сумке. А главное его преимущество заключалось в коротком сроке созревания (от двух недель). Качотта - широко распространенный фермерский сыр регионов Умбрия и Тоскана (Италия). Готовится из молока коров, коз, буйволиц, овец. В переводе слово "качотта" означает "сырок". Caciotta tipo dolce - Качотта - из коровьего молока. Caciotta tre latte - из смеси коровьего, овечьего и козьего молока. Caciotta tipo saporito/lazio - овечья качотта.
О рецепте и заквасках	Качотта – итальянский фермерский сыр. Как говорят сами итальянцы - нет точного рецепта приготовления. Каждый сыродел обладает своим оригинальным рецептом и передает его из поколения в поколение. Наши знакомые итальянские сыровары помогли нам подобрать закваски и составили инструкцию для приготовления Качотты.
Характеристика готового продукта	Качотта - полумягкий сыр, вызревающий от 2 недель до 3 месяцев. Структура сыра закрытая без глазков. Цвет от бледно-желтого до желтого (зависит от исходного молока-сырья). Аромат умеренный. Молодой сыр без корки. Выдержанный сыр - имеет тонкую корочку желтоватого цвета.
Материалы и инструменты	Эмалированное или нержавеющее ведро на 10-12л - 2 штуки Таз с водой (водяная баня) для медленного нагрева молока Пластмассовый ковшик Дуршлаг Салфетка для сыроделия или марля Шумовка Термометр Серпянка или мелкая решетка

	Длинный нож или лира Формы для сыра (например: арт.1157) Соль поваренная Столовый уксус
Нормы расхода	Молоко: цельное созревшее, не прошедшее сепарацию и пастеризацию. Из 10 л молока получается около 1,5 кг сыра
Состав набора	1. Арт.1560 - Кальций хлористый, пакет 2 г, на 10 л (для внесения в молоко) 2. Арт.1590 - Закваска бактериальная (Str. Thermophilus), флакон - пробник на 10 л молока. 3. Арт.76 – Фермент для свертывания молока, пакет 1 г 4. Арт.1591 – Кальция хлорид, пакет 27 г (для рассола) 5. Арт.1838 – Ложка мерная 0,2 мл (для дозирования молокосвертывающего фермента)
Порядок работы	Подготовка молока Для Качотты используйте цельное созревшее (выдержанное при температуре +8°C...+12°C в течение 12-16 ч после дойки) коровье молоко. Рекомендуется провести пастеризацию: быстро нагрейте молоко до температуры +72°C ...+75 °C при интенсивном перемешивании, выдержите 15 - 20 секунд, быстро охладите на водяной бане до +38°C. Температуру контролируйте при помощи термометра. В охлажденное молоко внесите закваску арт.1590, входящую в набор. Соблюдая правила асептики и антисептики рассыпьте культуру по поверхности молока, оставьте на некоторое время (35-40 минут) на поверхности для размножения, после чего тщательно перемешайте с молоком для равномерного распределения заквасочной культуры. Обязательный процесс - внесение кальция! Арт.1560 (кальций хлористый) растворите в 50 мл кипяченой питьевой воды комнатной температуры и внесите в молоко с тщательным перемешиванием. Внесение молокосвертывающего фермента <i>Важно! Доза молокосвертывающего фермента может отличаться в несколько раз в зависимости от свойств молока. Рекомендуем всегда проводить пробу на свертываемость и рассчитывать дозу фермента индивидуально для каждого конкретного случая.</i> Пепсин-ренин Meito вносится из расчета 0,04 – 0,14г на 10л молока (1 - 2 мерных ложки без горки). Фермент предварительно

растворите в столовой ложке кипяченой питьевой воды комнатной температуры. Внесите раствор фермента в молоко и тщательно перемешайте*. <i>*помешивание осуществляется интенсивно, без создания циркулирующих по кругу потоков, равномерно по всему объёму, в течение 5-7 секунд.</i> Остановите движение молока. В движущихся потоках молока сгусток образуется неправильно. Проверка образования сгустка и его обработка Молоко начинает сворачиваться через 12-15 минут, но чтобы сгусток набрал плотность и нужную кислотность, может пройти 25 – 45 минут. Должно быть достигнуто чистое отделение сгустка от сыворотки. Методов проверки много. Например, можно положить на поверхность сгустка шумовку – при правильном свёртывании сквозь её отверстия пройдет прозрачная сыворотка, а сгусток под действием веса шумовки упруго прогнется на несколько миллиметров. Если этого еще не произошло, оставьте сгусток еще на некоторое время. Разрежьте сгусток длинным ножом или лирой вертикально, потом горизонтально на кусочки со стороной 1,5см. Оставьте на 5 минут, чтобы разрезанный сгусток немного уплотнился и осел, и отделилась сыворотка. Медленно мешайте массу в течение 10 минут, не прикладывая к сгусткам излишнего механического воздействия. За это время сырное зерно уплотнится, отделится больше сыворотки. Второе нагревание На водяной бане медленно повышайте температуру при постоянном вымешивании: за 25 минут температура должна подняться до +42°C...+45°C. Контролируйте температуру с помощью термометра. Выкладка в формы и работа с формами Отделите ковшом через дуршлаг большую часть сыворотки. Требуется поддерживать постоянную температуру сырной массы в формах на уровне +35°C...+42°C на протяжении 1,5 – 3 часов: по-итальянски этот процесс называется "Stufatura", представляет собой подогрев форм паром из открытых кастрюль с кипящей водой. Установите формы над емкостью с кипящей водой. Выложите сырное зерно в формы. По мере уплотнения, в течение 15 - 20 минут после наполнения формы, освободившееся в форме место дополняйте сырным зерном. Каждые 30 минут переворачивайте уплотнившийся сыр в формах. Небольшая конусность стенок формы для Качотты
--

	позволяет правильно формировать головку сыра. После выдержки «на пару» сыр выдерживается 6-8 часов при комнатной температуре, после чего можно приступать к посолу. Посо́л и созревание Приготовьте рассол: соль поваренная – 230г, кальция хлорид (арт.1591 из набора) – 27г, 1 чайная ложка столового уксуса, вода кипяченая (комнатной температуры) – до 1 литра. Оптимальная кислотность сыра перед засолкой 5.2 - 5.25 pH. Посо́л можно делать в ковшике, чуть большем по размеру, чем сама головка сыра, поэтому достаточно сделать 1 литр рассола. Плотность такого раствора около 1,15 г/мл. Головка сыра в таком растворе всплывет - посыпьте верх сыра сухой солью. Общее правило для посола сыра: Сыр солится примерно 2,5 часа на 1кг массы сыра на каждые 3 см толщины сыра. Скорость просаливания для всех сыров разная. Формула подойдет для полутвердых прессуемых сыров с массовой долей влаги 45-48% (Голландский, Российский, Гауда, Костромской и пр.) Мягкие сыры солят менее продолжительное время. Головки сыра весом до 500г солите 1-1,5 часа. В середине посола сыр переворачивают, и его верхушку так же посыпают сухой солью.
Условия созревания и хранения готового продукта	Созревание После посола сыр поместите на полку с решеткой или серпянкой в прохладное помещение (+8 °С ...+10 °С) с относительной влажностью воздуха 85-90%. Чтобы не допустить пересыхания, ежедневно протирайте сыр салфеткой, смоченной в рассоле (сидре, вине) и переворачивайте. Высокая влажность способствует росту плесени. Если на поверхности образовалась плесень, то протрите это место салфеткой, смоченной в столовом уксусе. Созревший сыр (недели через две) станет мягче – можно подавать на стол! Хранение Для продления срока хранения Качотту покрывают различными покрытиями или упаковывают в термоусадочный пакет.
Список готовых наборов	Попробуйте также приготовить другие сыры с нашими наборами: Домашний козий сыр, Камамбер, Гауда, Маасдам, Моцарелла, Рокфор, Российский, Сулугуни, Тильзитер, Фета, Чеддер, Чечил, Эдам, Эмменталь.