



Инструкция к набору для обучения сыроделию в домашних условиях	
Название сыра	Домашний козий сыр
История создания	<i>Из самых первых одомашненных животных были козы. Возможно, именно поэтому козий сыр был первым сыром в истории сыроделия. Рецепт первого домашнего сыра был получен случайным образом: древние люди использовали желудки домашнего скота в качестве бурдюка (для хранения и перевозки молока). Когда в такой бурдюк наливалось молоко, оно сворачивалось под воздействием остатков пепсина и химозина, которые содержатся в желудках животных. Люди поняли, что молоко в твердой форме обладает множеством преимуществ: оно в разы дольше хранится, его намного легче носить с собой, приятно на вкус. Домашний сыр - это скорее спрессованный творог.</i>
О рецепте и заквасках	Мы предлагаем рецепт домашнего козьего сыра (с растительным молокосвертывающим ферментом), с которым справится любой начинающий сыродел.
Характеристика готового продукта	Размер головки сыра традиционно маленький – до 400 грамм. Свежий козий сыр имеет выраженный сливочный вкус и особый пикантный аромат.
Материалы и инструменты	Кастрюля нержавеющая объёмом 3 или более литров Формы для сыра (например: арт.708 или арт.646) Термометр (например: арт.31) Дренажный коврик (например: арт.2414) Длинный нож или лира Салфетка для сыроделия или марля Соль поваренная, крупного помола, не йодированная

Сырье и нормы расхода	Молоко: цельное созревшее козье молоко не прошедшее процесс термообработки и сепарации. Из одного литра козьего молока получается около 150 - 200 г сыра. Набор рассчитан на приготовление сыра из 4, 8 или 12 литров козьего молока.
Состав набора	1. Арт.1626 - Закваска для домашнего козьего сыра (<i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> , <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i>) на 4 л молока - 3 шт 2. Арт. 3560 - Фермент для свёртывания молока RENIFER (Испания) - пакет 1 грамм - на 50 л молока 3. Арт.1838 - Ложка мерная 0,2 мл (для дозирования молокосвертывающего фермента)
Порядок работы	Подготовка молока Рекомендуется провести пастеризацию. Быстро нагрейте молоко до +73°C при интенсивном перемешивании, выдержите 30 секунд, охладите на водяной бане до +32°C. В охлажденное до +32 °C молоко внесите закваску арт.1626 для домашнего козьего сыра одну, две или 3 шт., в зависимости от взятого объема молока (на 4, 8 или 12 л соответственно). Соблюдая правила асептики и антисептики рассыпьте культуру по поверхности молока, оставьте на некоторое время, после чего тщательно перемешайте молоко для равномерного распределения заквасочной культуры. Выдержите молоко в течении 40 – 60 минут при +32°C для размножения молочнокислых бактерий. Внесение молокосвертывающего фермента Содержимое пакета арт. 3560 (закваска ферментная) рассчитано на 50 л молока. На 4 л молока достаточно одной мерной ложки фермента (на 8 л – 2 ложки, на 12 л - 3 мерные ложки соответственно). Растворите нужное количество фермента в столовой ложке кипяченой воды. <u><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></u>

Внесите нужное количество раствора фермента в молоко и перемешайте.

Проверка образования сгустка и его обработка

Молоко начинает сворачиваться уже через 12-15 минут, но чтобы сгусток набрал плотность и нужную кислотность, может пройти 45 – 90 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 по вертикали на столбики, а затем по горизонтали на кусочки со стороной 2,5 см. Оставьте на 10-15 минут, чтобы разрезанный сгусток немного уплотнился и осел, и отделилась сыворотка.

По истечению времени медленно начинайте вымешивать сырную массу в течение 20 минут, не прикладывая к сгусткам излишнего механического воздействия. Не забывайте поддерживать температуру сырной массы около +32°C. Контролируйте температуру при помощи термометра. За это время сырное зерно уплотнится, отделится больше сыворотки.

Выстелите форму салфеткой или марлей. Выложите сырное зерно в форму (формы) на салфетку. Для козьих сыров традиционно используют маленькие формы различного размера.

По мере уплотнения, в течение 15 - 20 минут, дополняйте формы сырным зерном.

Выдержка сыра в форме

Выдержите массу в форме несколько часов – в зависимости от скорости уплотнения сгустков в плотную головку. Двух часов обычно достаточно чтобы сгусток осел и уплотнился.

Переходите к переворачиванию

Через 2 часа накройте форму дренажным ковриком и переверните. Сыр в форме сдвинется к низу и будет прессоваться в другом направлении. В течение трех часов необходимо несколько раз перевернуть сыр. В результате этого

	процесса сыр формирует плотную головку. Оставьте сыр на ночь (10 часов) в форме. На следующее утро выньте сыр из формы, посолите с каждой стороны. Соль вотрите в поверхность головки. Оставьте сыр на дренажном коврике на два часа, чтобы поверхность головки подсохла
Условия созревания и хранения готового продукта	Хранение Головку сыра заверните в пергамент для предотвращения пересыхания и поместите на хранение в холодильник при температуре от +2 до +8 °С. Сыр готов к употреблению уже после посола, но можно оставить его на созревание на несколько недель.
Список готовых наборов	Попробуйте также приготовить другие сыры с нашими наборами: Гауда, Камамбер, Качотта, Маасдам, Моцарелла, Рокфор, Российский, Сулугуни, Тильзитер, Фета, Чеддер, Чечил, Эдам, Эмменталь.