



	Инструкция к набору для обучения сыроделию в домашних условиях
Название сыра	Фета
История создания	Считается, что сыры, подобные сыру Фета, были известны многим народам, жившим на территории современной Греции, Турции, Болгарии, Израиля и Египта. Циклоп Полифем наливал овечье молоко в бурдюки из шкур, чтобы получить сыр, видимо, так же поступали во времена Гомера его современники. Позже стали использовать керамику: кувшины с молоком выносили на солнце, чтобы молоко сворачивалось. Сыворожку сливали, а гущу выкладывали на ткань, которую завязывали в узел и подвешивали в тени деревьев в тростниковых корзинах. Исключительные права на название сыра Фета Греция приобрела совсем недавно – 14 октября 2002 г. – после многолетней судебной тяжбы с другими странами Евросоюза, выпускающими мягкие белые сыры, как правило, из коровьего молока. Грекам удалось доказать, что настоящий сыр Фета – лишь тот, который делается из овечьего молока или из смеси овечьего (70%) и козьего (30%).
О рецепте и заквасках	Технология приготовления современной Феты предельно проста. Молоко нагревают, вносят закваску и сычужный фермент, сыворожку сливают, а сырную массу помещают в лавсановые мешочки и подвешивают для окончательного удаления сыворожки. Затем сырную массу укладывают в прямоугольные формы, пересыпают морской солью или погружают в соляной раствор. Через 10-16 часов готовую Фету нарезают на кубики и хранят в рассоле или оливковом масле с травами.

Характеристика готового продукта	Готовый продукт имеет белый или кремовый цвет, приятный творожный запах и колющуюся консистенцию. Сыр Фета отлично сочетается с овощами и травами, что с успехом используется при приготовлении греческого салата или любого салата со свежими овощами и травами. Фета имеет достаточно плотную структуру.
Материалы и инструменты	Кастрюля нержавеющая или эмалированное ведро объемом 10 или более литров Формы для сыра (например - арт. 1506 или арт.3076) Термометр Дренажный коврик Решетка Соль поваренная, крупного помола, не йодированная Салфетка или марля Длинный нож или лира Ёмкость для хранения сыра (например: 3-х литровая банка)
Сырье и нормы расхода	Молоко: цельное созревшее, не прошедшее процесс сепарации и термообработки. Из 10 литров коровьего, козьего или овечьего молока или их смеси, получится около 1,3 - 1,7 кг Феты
Состав набора	1. Арт.1818 - Закваска для сыра Фета (<i>Lactococcus lactis</i>, <i>Lactococcus cremoris</i>, <i>Lactococcus diacetylactis</i>) 2. Арт.1560 - Кальций хлористый, пакет 2 г, (для внесения в молоко) 3. Арт.76 – Молокосвертывающий фермент пепсин-ренин Meito, пакет 1 г. 4. Арт.1838 – Ложка мерная 0,2 мл (для дозирования молокосвертывающего фермента)
Порядок работы	Подготовка молока Для сыра Фета используйте цельное созревшее (выдержанное при температуре +8°С...+12°С в течение 12-16 ч после дойки) молоко. Рекомендуется провести пастеризацию. Быстро нагрейте молоко до температуры от +70 ...+72°С при интенсивном перемешивании, выдержите 20-25 секунд, быстро охладите на водяной бане до +29°С...+32°С. В охлажденное до +29...+32°С молоко вносится закваска для сыра Фета арт. 1818 из комплекта набора. Соблюдая правила асептики и антисептики рассыпьте культуру по поверхности молока, оставьте на некоторое время. Тщательно перемешайте с молоком для равномерного распределения заквасочной культуры, оставьте на 25-30 минут.

Обязательный процесс - внесение кальция!

Арт.1560 (кальций хлористый) растворите в 50 мл кипяченой питьевой воды комнатной температуры и внесите в молоко. Тщательно перемешайте.

Внесение молокосвертывающего фермента

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.

Пепсин-ренин Meito вносится из расчета 0,04 – 0,14 г на 10 литров 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*.

**помешивание осуществляется интенсивно, без создания циркулирующих по кругу потоков, равномерно по всему объёму, в течение 5-7 секунд.*

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 от 30 до 40 минут.

Не забывайте поддерживать температуру около +32 °С. 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 ножом или лирой по вертикали, а затем по горизонтали на кусочки со стороной 8 – 10 мм. Оставьте на 5-15 минут, чтобы разрезанный сгусток немного уплотнился и осел, и отделилась сыворотка.

На водяной бане медленно повышайте температуру при постоянном вымешивании (не прикладывая к сгусткам излишнего механического воздействия): за 20 минут

	температура должна подняться до +34°С...+35°С. За это время сырное зерно уплотнится, отделится больше сыворотки. Этот процесс называют «сушкой» или «закрытием» сырного зерна. Удалите ковшиком сыворотку до уровня зерна. Застелите форму салфеткой или марлей, сложенной в несколько слоев, расправляя складки. Выложите сырное зерно на салфетку в форму. Выдержите сырное зерно в форме около 12 часов при температуре +20°...+22°С, переворачивая каждые 2 часа. Также можно применить небольшой пресс, равный массе сыра. За это время сыр наберет кислотность (рН = 4,7...4,8) и станет достаточно твердым. Формование и засолка Приготовьте на основе ранее слитой сыворотки 20 % соляной раствор, охладите до температуры +10°...+12°С. Выдержите головку сыра в рассоле около 16 часов. После посола выложите сыр на дренажный коврик для дальнейшей обсушки, при температуре +8°...+10°С в течении 1-3 дней. Рассол не выливайте! Уберите в холодильник.
Условия созревания и хранения готового продукта	После просушки нарежьте сыр на порционные куски, уложите в банку и залейте соляным раствором. Раствор должен покрывать кубики полностью и максимально доходить до крышки, чтобы избежать развития плесени. Фета может храниться в этом рассоле в течение нескольких недель при температуре +8°...+12°С. Молодой сыр будет мягче на вкус, более старший становится тверже и солонее.
Список готовых наборов	Попробуйте также приготовить другие сыры с нашими наборами: Домашний козий сыр, Гауда, Камамбер, Качотта, Маасдам, Моцарелла, Рокфор, Российский, Сулугуни, Тильзитер, Чеддер, Чечил, Эдам, Эмменталь.