



Инструкция к набору для обучения сыроделию в домашних условиях

Название сыра

Чечил (Косичка)

История
создания

Считается, что сыр Чечил придумали на Кавказе армянские пастухи для долгого хранения в сезон отсутствия молока. Чечил – рассольный вытяжной сыр, ближайшим его родственником является похожий грузинский сыр, который называется Сулгуни. Для его приготовления используется обезжиренное молоко.

Название «Чечил» дословно переводится как «запутанный», что в точности отражает его главную особенность – форму. Из вытянутых сырных нитей формируется тугий жгут и плетется косичка. Бывает этот сыр и в более простых интерпретациях – в виде соломки или скрученный в клубок.

О рецепте и
заквасках

Чечил производят на Кавказе только вручную, вытягивая нити до толщины волоса. От сыра Сулгуни Чечил отличается увеличенной слоистостью и более выраженным кисломолочным вкусом.

Сыр Чечил может быть сделан на основе молока коз, коров или овец. При изготовлении добавляется молокосвертывающий фермент - пепсин. Как правило, для его производства используется маложирное молоко, которое позволяет сделать сыр жирностью 10%. Калорийность Чечила в среднем в 2 раза ниже, чем у классических сыров, и составляет около 300-350 ккал. При этом в составе этого сорта сыра практически нет углеводов, зато много белка, что делает его крайне ценным пищевым продуктом.

Характеристика
готового
продукта

Вкус сыра Чечил – мягкий, солоноватый и немного пикантный. Он очень хорош в качестве самостоятельной закуски, например, в пути. Поскольку вкус сыра самодостаточен, его необязательно сочетать с другими продуктами, хотя Чечил прекрасно гармонирует с хлебом и свежими овощами. Его можно готовить с овощами, добавлять в салаты, комбинировать с жареными или тушеными грибами. Интересны сочетания этого сыра с мясом или морепродуктами. Существуют даже рецепты супов с сыром Чечил. Сыр добавляется в суп незадолго до конца варки. Он не только придает блюду оригинальный вид, но и значительно обогащает вкус.

Материалы и инструменты	Кастрюля нержавеющая или эмалированное ведро объёмом 10 или более литров Термометр Дренажный коврик Решетка Шумовка Длинный нож или лира Салфетка для сыроделия или марля Соль поваренная, крупного помола, не йодированная (для рассола) Холодная вода со льдом
Сырье и нормы расхода	Молоко: цельное созревшее, не прошедшее процесс термообработки. Из 10 литров молока получится около 1 кг Чечила (Косички).
Список заквасок в наборе	1. Арт. 1817 – Закваска для сыра Чечил (Косичка), (<i>Lactococcus lactis</i>, <i>Lactobacillus helveticus</i>, <i>Lactobacillus bulgaricus</i>, <i>Streptococcus thermophilus</i>) на 10 л молока 2. Арт.1560 - Кальций хлористый, пакет 2 г (для внесения в молоко) 3. Арт.76 – Фермент для свертывания молока пепсин-ренин Meito, пакет 1г 4. Арт.1838 – Ложка мерная 0,2 мл, для дозирования молокосвертывающего фермента)
Порядок работы	Подготовка молока Для приготовления используйте созревшее (выдержанное при температуре +8°C...+12°C в течение 12-16 ч после дойки) коровье молоко. Снимите с молока сливки. 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.1817 из комплекта набора. Соблюдая правила асептики и антисептики, рассыпьте культуру по поверхности молока, оставьте на некоторое время. Тщательно перемешайте смесь для равномерного распределения культур. Оставьте на 25-30 минут. Обязательный процесс – внесение кальция! Арт.1560 (кальций хлористый) растворяется в 50 мл кипяченой питьевой воды комнатной температуры и вносится 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 – 0,14 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 20 до 50 минут.

Не забывайте поддерживать температуру молочной смеси около +32 °C ...+34 °C. Контролируйте температуру при помощи термометра. 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 4-6 см. Чем мягче сыр вы хотите получить, тем больше размеры кусочков.

Оставьте на 5 минут, чтобы разрезанный сгусток немного уплотнился, осел, и отделилась сыворотка.

Второе нагревание.

Далее нагревайте сырную массу в течение 20 минут до +38°C при постоянном вымешивании. Вымешивать надо по всему объёму снизу вверх, доставая до дна кастрюли. Контролируйте температуру сырной массы при помощи термометра.

В результате вымешивания происходит так называемое «закрытие» сырного зерна, необходимое для правильного отделения сыворотки. Сырное зерно уменьшится в размере, станет упругим и клейким. При сжатии в руке зерно должно склеиваться, а при растирании между ладонями, распадаться на отдельные зерна.

Отделите ковшом большую часть сыворотки. Выложите сырное зерно на салфетку в дуршлаг, обожмите руками, чтобы масса уплотнилась. Поставьте дуршлаг с полученной массой на водяную баню. Выдержите при температуре +38°C на протяжении 1,5...3 часов, для достижения нужной кислотности.

Достижение сырной массой нужной кислотности, проверяют как можно раньше – уже через 1,5 часа после выкладки сырного зерна в дуршлаг. При этом нужно поддерживать температуру сырной массы около +38°C, для достижения нужной кислотности*

** (для справки: 4,6 - 4,8 pH).*

Пока сырная масса созревает, можно приготовить соляной раствор (для хранения Чечила), крепость которого может варьироваться от 10 до 18%. Нагрейте часть сыворотки до +65°C...+75°C, растворите соль,

охладите до температуры +8°C...+12°C.
Оставшуюся сыворотку нагрейте в отдельной посуде до +85...+90°C.

Определение готовности сырной массы к плавлению и формированию устанавливают *пробой на плавление*.

Отделите маленький кусочек сырной массы, погрузите его в горячую сыворотку с температурой +85...+90°C, немного подождите и попробуйте вытянуть его.

При приготовлении Чечила очень важен данный этап.

Если поспешить и не дожидаться этого момента, продукт получится жестким и резиновым на вкус. Если передержать, масса развалится.

Если сыр тянется и не рвется, можно переходить к вытягиванию. Если сыр не прошел проверку на растягивание – оставьте его «дозреть».

После успешной пробы на созревание переходим к следующему этапу – вытягиванию сыра.

Разрежьте уплотнившийся сгусток на длинные тонкие брусочки. Поскольку сыворотка довольно горячая можно надеть перчатки. Поочередно погрузите брусочки в ёмкость с горячей (+85...+90°C) сывороткой. Подержите несколько секунд для размягчения. Положите нагретую массу на стол и растяните. Сложите пополам и снова растяните. И так несколько раз, до образования тонких нитей. Способов вытягивания довольно много. Рекомендуем вам перед приготовлением посмотреть видео на YouTube канале «Как приготовить Чечил». Затем из сырных нитей заплетите косы.

После этого сформированный сыр положите в **ледяную воду** для охлаждения и закрепления формы.

Через некоторое время переложите сыр в подготовленный **рассол** для вызревания на месяц.

Условия
созревания и
хранения
готового
продукта

Созревание сыра и копчение: Сыр можно употреблять в свежем виде сразу после засолки, а можно его подкоптить в домашней коптильне. Если у вас есть домашняя коптильня, то процесс копчения сыра косичка не займет много времени. Косички сыра Чечил нужно обернуть пергаментом или тканью, затем поместить в мешочки из плотного материала. После этого сыр в мешочках следует подвесить в коптильне и подождать несколько минут. Очень важно не передержать сыр, поскольку из-за этого вместо улучшения вкусовых качеств, вы рискуете получить обратный эффект. В коптильне на огне сыр можно не оборачивать и коптить его чуть дольше.

Список готовых
наборов

Попробуйте также приготовить другие сыры с нашими наборами: Домашний козий сыр, Гауда, Камамбер, Качотта, Маасдам, Моцарелла, Рокфор, Российский, Сулугуни, Тильзитер, Фета, Чеддер, Эдам, Эмменталь.