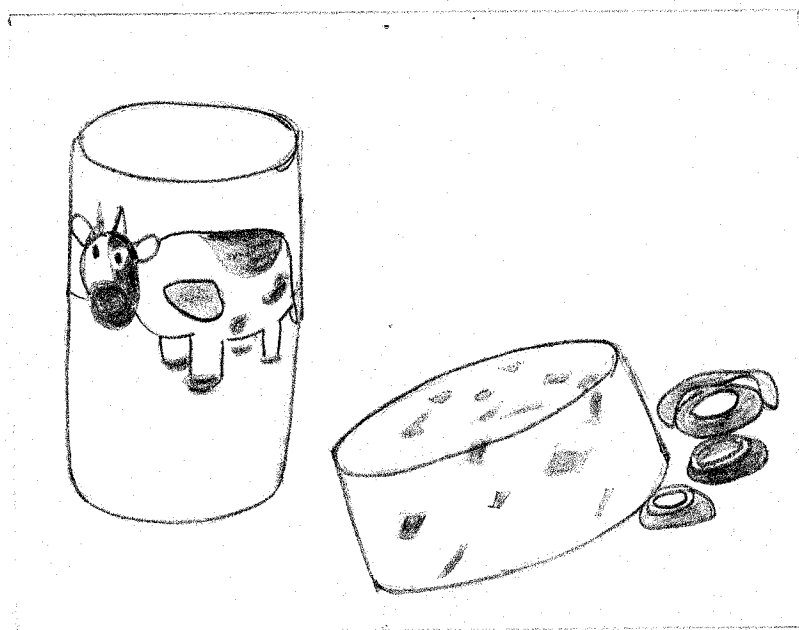


A sajtkészítés

(és más finomságok)



Bokor Léna

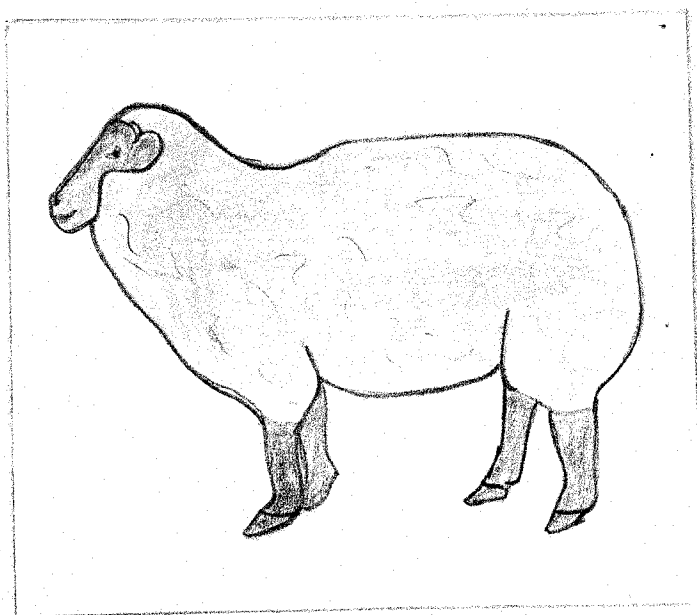
Apáczai Csere János Általános Iskola

7.o

Táplánszentkereszt

(és anyukája...)

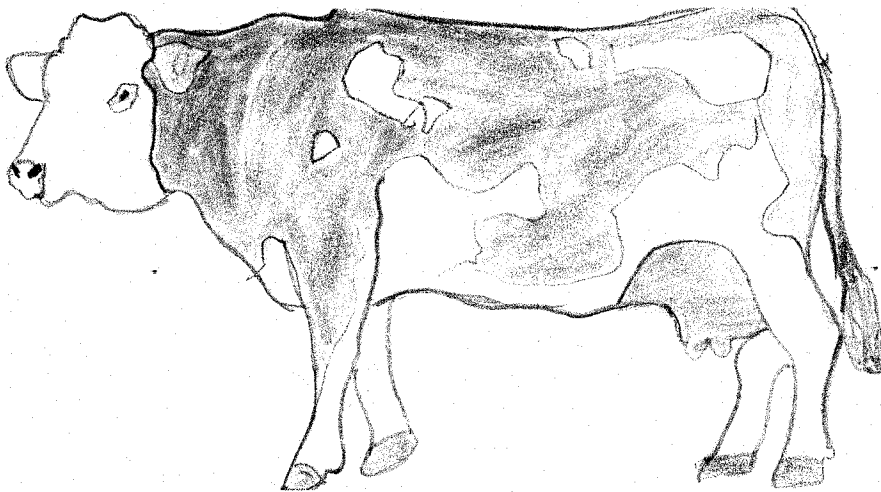
Bokor Léna vagyok, Tanakajdon lakom. 2001-ben költöztünk falura, mert a szüleim szerették volna, ha én és későbbiekben a testvéreim itt nőjünk fel. Akkor még csak kutyáink voltak, elkezdtünk kiskertet csinálni, hogy ne azt kelljen ennünk, amit a Tescoban lehet kapni. Majd apukám hosszasan gondolkozott, hogy magyar szürke marhát, vagy cigája juhott vegyen. És végül a juhnál maradt, mert, hogy mégse veszünk elsőre szarvasmarhát. Vettünk négy kisbárányt, akik aztán megnőttek és következő évben születtek kisbárányok. Ezek a bárányok már vágóállatok voltak és hát apukám levágta őket. Apukám és anyukám rájöttek, hogy mennyivel finomabb és egészségesebb a házi hús mint a bolti. Később bocijaink is lettek az elsőt még megkötve tartottuk, a második pedig nyugodtan legelészhetett, persze csak ameddig le nem vágtuk.



Amikor iskolába mentem Csempeszkopácsra, ott egy néni sajtot árult kecsketejből. Anyukámnak eszébe jutott, hogy ezt ő is meg tudná csinálni. Keresett a faluban egy tehenészetet ahonnan tejet vásárolt. Megkérte a kecskesajtot áruló nénit, hogy mutassa meg hogyan készít a sajtot. Akkor egy ideig ilyen sajtot készített, de ez annyira nem tetszett neki, mert nagyon kemény volt, nem volt jó az állaga. Ezt megunt és akkor egy ideig nem készített sajtot. Majd az egyik nyáron a Szigetközbe mentünk nyaralni, ahol véletlenül bementünk egy kecsketenyészetbe. Itt vásároltunk sajtot, ami nagyon ízlett nekünk. Az anyukám érdeklődött

a tulajdonosoktól, hogyan is készül a sajt. A bácsi felajánlotta, hogy ha másnap reggel visszamegyünk, megmutatja, hogyan zajlik a sajtkészítés folyamata. Így is történt, visszamentünk, végignéztünk minden folyamatot, megmutatta, milyen anyagokat, eszközöket használ a sajtkészítéshez.

Amikor hazautaztunk, anyukám beszerzett minden dolgot, ami szükséges a sajtkészítéshez, többek között a az oltót és a sajt kultúrát.



A sajt készítés (lágysajt készítése)

Annak érdekében, hogy könnyebben kezelhető legyen a sajt készítés során az úgynevezett alvadék, vizet adunk a tejhez.

Megmelegítjük a tejet 30-33 C fokra, hozzáadjuk a tejsavbaktérium kultúrát (ált. fagyaszttva szárított kultúra, de lehet aludttej, vagy író is). Amennyiben pasztörözött tejet használunk, kalcium kloridot adunk hozzá, a jobb oltóhatás elérésének érdekében.

10-25 percig ezen a hőmérsékleten tartjuk.

Hozzáadjuk az oltót, anyukám bio oltóanyagot használ. Az oltót hideg vízzel kell hígítani, hogy könnyebben el lehessen keverni, oszlatni a tejben. A tejnek ezután mozdulatlanul kell állnia, mert megkezdődik az alvadás folyamata, amely kb 35-40 percig tart.

A megalvasztott tej, az úgynevezett alvadék állagát késpróbával ellenőrizzük. Kést mártunk az alvadékba, keresztbefordítjuk, és kicsit megemeljük. Az alvadéknak szép simán kell törnie, a savó színének sárágnak kell lennie.

Ezután következik az aprítás folyamata, vágókeret segítségével, kb 1, 5 cm-es élhosszúságú kockákra vágjuk az alvadékot. Minél kisebb az alvadékrög, annál keményebb lesz a sajt.

A felvágott alvadéknak állnia kell, hogy „kiléphessen” a savó. Amikor a tetejét ellepi a savó, akkor jön az áthelyezés, ill. félrehúzás. Ez tulajdonképpen az alvadék óvatos kevergetése. Minél tovább kevergetünk, annál keményebb lesz a sajt, ez általában 20-30 perc.

Ezután kitöltjük az alvadék savó masszát a sajtoló formákba, ekkor kerülnek bele az ízesítők, lilahagyma, fokhagyma, dió, kapor, snidling stb. A sajtot a sajtoló formákban folyamatosan forgatni kell, először gyakran, majd egyre ritkábban, hogy a savó minél jobban ki tudjon csöpögni a sajtból.

A sajtok ezután másnapig melegen maradnak a formákban, azért, hogy a sajt átsavanyodhasson. A hőmérséklet eközben nem csökkenhet 20 C fok alá.

Másnap, amikor a sajt átsavanyodott, sózzuk. Ez történhet szárazon, vagy sófürdőben. A sófürdő a jobb, mert itt jobban ellenőrizhető a sófelvétel, és olcsóbb.

A sózás után egy két napig szárazon kell tartani a sajtot, hogy kéreg képződön a felszínén.

A következő, utolsó lépés a sajt érlelése. Sokféleképpen érlelhető (fóliás, sajtviaszos sós vizes, mustos, boros, penészes), de frissen is fogyasztható. Anyukám a frissen fogyasztandó sajtot készíti, lilahagymával, fokhagymával, dióval, kaporral ízesítve.

Tejföl készítése

Anyukám tejfölt is szokott készíteni. Pár szó a tejfölkészítésről;

Elsőként a tejet megmelegítjük 40-45 C fokra.. Beoltjuk fagyasztva szárított tejfölkultúrával, 10-15 percig keverjük. Ezek után befőttes üvegekbe rakjuk, bedunsztoljuk, vagyis érleljük 16-18 óráig, majd hűtőben tároljuk.

És végül a család nagy kedvence, a házi joghurt!

A tejet 85 Cfokra melegítjük, ezt a hőmérsékletet 10-15 percig tartjuk. Majd 45-46 Cfokra hűtjük, majd beoltjuk joghurtkultúrával – anyukám probiotikus joghurtkultúrát használ, mivel azt gondolja, hogy ennek segítségével kevesebbet leszünk betegek. A kultúrát nagyon alaposan elkeverjük a tejben, és mehet a dunsztba. kb. 10 óra alatt a joghurt megéri, mehet a hűtőbe, és már fogyasztható is! Mi gyerekek reszelt csokoládéval esszük, apukám esküszik, hogy lekvárral a legfinomabb, de magában, üresen is csoda finom!

Hát, ennyit röviden a sajt-, tejföl-, joghurtkészítésről, ám itt van még a túró, vaj, zsendice, amivel nem untatnám Önöket. Tudják, mit találtam ki? Ha kedvet kaptak, nyugodtan lépjenek be valamikor hozzánk, és kóstolják meg a finomabbnál finomabb tejtermékeinket!