



Bakányi Illésné Mária:

Házi sajt, ahogyan én készítem

2016.

Parenyica

A parenycát úgy készítem, hogy késő délután felmelegítem a 10-13 liter tejet 38 fokra, hozzáadom a kultúrát (sti-12 kevés vízben feloldva) és érlelem kb. 15 percig. Beoltom 4-5 ml oltóval (Chy-max). Kb. 30 perc alatt megszik a tej, ekkor hármassal vágással feldarabolom az alvadékat kb 2-3 cm él-hosszúságú darabokra és óvatosan felkavarom egyszer egy fakanál segítségével. Várom kicsit, hogy a savó kiváljon kicsit és leszedek a tetejéről kb. egy ásványvizes palacknyit. Az alvadékat ezután tovább aprítom úgy babszemnyi-mogyorónyi nagyságúra, ahogy sikerül. Állandó keverés mellett visszateszem a gázra és 40 fokig utómelegítem. Kavaram utána még kicsit, majd leszedem, a savót amennyire csak lehet. Savóleszedés közben időnként átkavaram, hogy az alvadékszemek ne ragadjanak össze. Amikor a savót leszedtem, az alvadékat egy nagyobbacska szűrőbe átszedem, hogy a benne lévő savó nagyja kijöjjön, kézzel ki is nyomkodom, kicsit aztán mehet a formába. 1, max. 2 óra préselés után (2-3 szor forgatom összesen) másnap délelőttig a formában savanyítom. Másnap délelőtt a sajtot felaprítom kockákra, vizet melegítek 70 fokra és 2-3 maréknyi sajt-kockát egy szűrőben a vízbe merítek. Hagyom pár percig melegedni, aztán kiviszem és a sajt-darabokat egybe összegyúrom, majd nyújtom. A nyújtásnál először hosszúkásra formázom, az egyik végén egy karcsúbb részt hagyok, amit visszateszek a meleg vízbe picit, majd onnan kivéve óvatosan fél centis madzagot húzok belőle. Amikor kész a madzag, a vastagabb részt teszem vissza rövid időre, a madzagot pedig kinn hagyom a vízből, fogom, míg a vastag rész melegszik, ezután a vastag részt nyújtom és lapítom a lefertőtlenített konyhapulton. Amikor kész, mehet a 20 százalékos só fürdőbe, amíg a következőt készítem. Fürdés után rögtön feltekerem, a madzaggal megkötöm, papírtörlet szikkasztom másnapig. Másnap füstölöm. A hálós sajtot hívom mozzarellának, őt ugyanúgy csinálom, mint a parenycát, csak nem nyújtom, hanem meghagyom egybegyúrva és hálóba teszem, megcsomózom és sósfürdőben megfürdetem.



*

Friss sajtok

A friss sajtok hasonlóan készülnek, mint a parenyica. A tejet 65 fokra melegítem, majd visszahűtöm 32-36 fokra, ahogy sikerül. Kultúráként flora danica-t használok, az oltó Chymax, 12-13 literhez 4-5 ml. Kultúrázás után 15 percig érlelem, ezt követően oltom. Az alvadékot ugyanúgy dolgozom ki, mint a parenycánál, utómelegítés viszont 42 fokig történik. A savóleszedés is ugyanúgy zajlik. Amikor a szűrőbe kerül, akkor viszont már kézzel nem nyomkodom, hanem egy tálba teszem, fűszerezem ízlés szerint és gyors mozdulatokkal a fűszereket az alvadék közé keverem. Ezután az alvadékot formába teszem, súlyozom. Kb. 4-5 órát préselem, a sajt súlyának duplájával. Préselés után sófürdő. 20 százalékos sólébe sajtkilónként 10 órát lubickolnak, félidőnél forgatom. Sófürdő után mehet az érlelőbe (kb. 15 fokos, párát sosem nézem...), 3-4 nap után friss sajtaként már fogyasztjuk, de ha sikerül megérnie, akkor még finomabb lesz.



*

Orda

Az ordát úgy készítem, hogy a sajtkészítés során keletkezett savót frissen felteszem forni (rögtön miután az alvadék a formába került). Kicsit szoktam csalni, ha több ordát szeretnék, akkor beleöntök némi tejet is pluszban. Egy idő után a savó tetején kiválik egy vékony fehér réteg, ekkor ecetet (lehetőség szerint almaecet, de a sima is megteszi, ha nincs) öntök hozzá. Az ecet mennyiségét nem szoktam mérni, kb. negyed-fél decit öntök bele. Tovább melegítem, míg a tetején vastag rétegben nem válik ki az orda és egy-egy helyen fel nem buzog. Ezután elzárom a gázt és kb 15-20 perc elteltével szűrővel leszedem az ordát. Textil szúnyoghálóba teszem, fakanálra felkötöm és hagyom jól kicsepegni. Mostanában csak natúr ordát készítek, mert így nagyon sokoldalúan használható. Többnyire magában vaj helyett esszük, vagy desszertkrémek, szendvicsszendvicsek, süti töltelékek alapanyagaként végzi.



*

Lilahagymás friss sajt

A lilahagymással majdnem teljesen egyezik az elkészítése, ezért csak a különbségeket írom le. A préselés csak 2, max 3 óráig történik, majd a friss sajtot a formában hagyva az érlelőbe teszem 6-8 órára. Ezután megy a sófürdőbe.



*

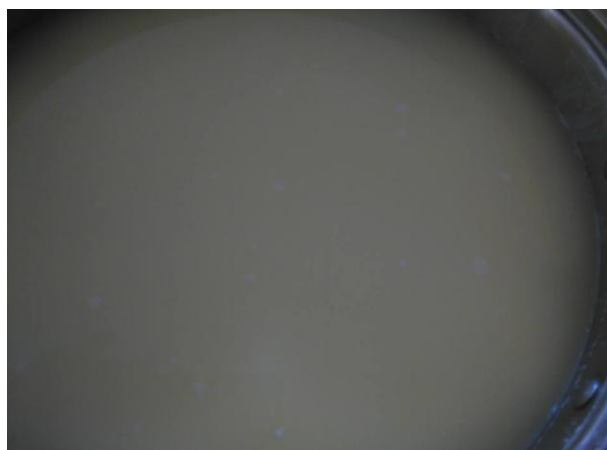
Camembert

Camembert jellegű sajt lépésről lépésre, ahogy én készítettem a hétvégén... az eredményről majd egy-két hét múlva tudok beszámolni, addig is drukkolok a sajtoknak, hogy tudjanak szépségesen érni

Első lépésként 4 literenként 65 fokra melegítettem a tejet (most kecsketejet, mert ez nem savanyodik túl olyan könnyen), majd visszahűtöttem hőn tartást mellőzve 32 fokra. Amikor mind készen lett, bekultúráztam. kultúrát innen szereztem be hozzá: <http://www.hazisajtkeszites.hu/sajtbolt/alapanyag/camembert-sajtkultura-200-l-tejhez> ez egy kevert kultúra, mezofil kultúra és penész keveréke, a pontos leírás a linken olvasható hozzá, adagolás 10 liter tejhez 1 kapszula (én 12,5 literből készítettem most). Be kultúrázás után érlelem a tejet 15-20 percig, majd beoltom 10 literenként 1,5-2 ml oltóval, Chy-max. Kb 30 perc alvadás után felvágom az alvadékot kb 4 cm-es élhosszúságú darabokra, majd óvatosan átforgatom fakanállal.



Felvágás után hagyom kb 15 percig pihenni, a savót a pihentetés után lemerem a tetejéről. Fakanállal átforgatom, majd újabb 10-15 perc pihi. A savót ismét eltávolítom, de már nem kavaram fel, hanem...



Mivel ekkorra a sajt alvadék kb 1/3-ára összement,..



kb. mogyorónyi darabokra aprítom, a savóval egyenletesen összekeverem...



A savóval együtt formába szedem. Lábosban szűrő, szűrőben 25 dkg-os forma, formába savóval együtt, csurig töltve sajtalvadék...



Itt már minden alvadék, formába került, a sajtok szemmel láthatóan zsugorodnak...

Bakányi Illésné Mária: Házi sajt készítés



Amikor a sajtok annyira megszilárdultak, hogy már nem folyik szét a kezemben, megforgatom egyszer. Kb. egy óra múlva még egyszer, aztán 2 óra múlva és még egy órát így hagytam. Súlyozni nem kell, csak csöpög...



Sófürdőbe az utolsó egy óra után tettem. 2 liter mentes, ásványvízbe 30 dkg jódozatlan só. Camambertnél (nagyon érzékeny idegen penészre és rúzsflórára...) a felülfertőzést nem kockáztatom, így vagy saját sófürdőjét, vagy frisset használok. Sófürdőbe a 30 dekás sajtjaim 3-3 órát fürödtek... Utána egy makulátlan tiszta, csak erre a célra használt műanyag dobozba tettem. Dobozban pár sajtforma, azon egy lefolyórács (direkt ehhez vettem és csak erre használom...) rácson sajt, dobozon fedő és ment a hűtőbe (kb 8 fok), mert nekem a 13-15 fok nem vált be, és ezt javasolták... remélem sikerül és jó hírekkel érkezhetek 1-2 hét múlva... addig is drukkolok nekik, hogy szépségesen érlelődjenek



Juh sajt

A tejet 65 fokon pasztöröztem, 33 fokon (15 liter tejhez 2 kapszula) flora danica kultúrával 15 percig előérleltem, 32 fokon oltottam (15 liter tejhez 5 ml) Chy-max oltóval. Kb. 30 perc alvadás elég volt, hogy olyan beton-kemény alvadékot kapjak, hogy alig tudtam darabolni. Az alvadékból hagytam, hogy a savó kicsit kiváljon, a savót viszont nem mertem le róla, mint a tehéntejnél... az alvadékot borsónyi, mogyorónyi nagyságúra daraboltam, 36 fokig utómelegítettem. utána formába tettem, préseltem. A préselés kb 4-5 óráig tartott. Utána mivel nagyon meleg volt, azonnal sófürdőbe tettem. Sajtakilónként 12 órát fűrésztöttem. Utána érlelés 15-18 fokon, ahogy a hűtőm bírta a strapát...

Az eredmény majdnem három hét elteltével azt hiszem leírhatatlan... szenzációsan finom lett... készült natúr, bazsalikomos és csilis (pedig nem is szeretem a juhsajtot... vagy legalábbis a másét ;-)) a 15 liter tejből 4,5 kg sajt lett, a pici fél kilósom nagyon sós lett, de pont ez volt benne a finom ;-)



*

Grillsajt

Hasonlóan készítem, mint a parenycát. Félig kecsketejéből készítem, préselés 1-2 óra és utána max 1 óra savanyítás. Ugyanúgy 70 fokos vízben melegítem, de csak egybe összegyúrom, hálóba, majd utána sófürdőbe teszem. Fél kilós adag max fél órát fürdik 20 fokos sólében. 2-3 napig hűvös szellős helyen érik utána mozzarella ízvilágára emlékeztető, grillezhető sajtom lett belőle. Kicsit folyt, ragadt a grillrácshoz, de nagyon finom volt.



*

Zöldfűszeres szendvicskrém

kb.25-30 dkg orda

3-4 gerezd friss fokhagymásó (kb 1 csapott mokkáskanálnyi) zöldfűszerek ízlés szerint (én kb 1-1 mokkáskanál szárított petrezselymet és bazsalikomot, valamint 1/2-1/2 mokkáskanál kakukkfűvet és zsályát használtam) Jól összedolgoztam botmixerrel és kész :-) szendvicsre kenve, de húskhoz (pl. rántott csirkemell) tölteléknek, kis reszelt sajttal kiegészítve is kiváló.



*

Joghurt

Van egy kb. 5 Literes kuktám, amit erre a célra (is) használok. Kukta híján fazékban is jól működik, csak azt dunsztolni kell, fazekastul egy-két takaróval betakarítani. A kuktában fedő nélkül a tejet felforraltam úgy, hogy éppen ki ne fusson (kb. 86 fok). A kultúrát kevés vízbe teszem, hogy amíg hűl a tej, feloldódjon (5 liter tejhez egy kapszula ABT-10 kultúra szükséges). A tejet visszahűtöm 43 fokra és a kultúrást vizet hozzákeverem. Lefedem a kukta tetejét a saját fedőjével és békén hagyom kb. 5-6 órát. Többnyire este készítem, és mint a jó gyerekek egyszerre alszunk :-)) reggel üvegekbe teszem, utána hűtőbe. A szavatossági ideje kb. 10-14 nap hivatalosan, de eddig három hetesen se volt velem gondom. Ehhez hozzá tartozik, hogy ez kétszer fordult elő eddig, hogy ennyi ideig megmaradt. Sok mindenre használható, gyümölcssel, lekvárral, czaczihoz, egyéb saláta-dressinghez, tejföl helyett is sok mindenhez.



*

"Katasztrófa-nyicák"

Igazándiból a parenyica készítését már a korábbi parenyicáimnál leírtam, ezek a parenyicák is úgy készültek, csak ezeket elrontottam... A tej iszonyat zsíros volt, de nem gondoltam rá, hogy ez alvadási és így savanyodási problémákhoz is vezethet. Az alvadékom lágy lett, alig tudtam kidolgozni. A sajt nem savanyodott le normálisan, egyszerre szakadt és túrosodott. Nagyon nehéz volt nyújtani. Ebből adódóan csak két parenyicát nyújtottam belőle, a maradékot feltekertem tekercsnek és jobb híján behálóztam. Az íze azért kárpótlásként igencsak finom lett.

A duci tekercs pepe-pasztával töltött. Ennek a pontos összetételét nem tudom, mert az egyik unokatesóm készíti nekem és nem mondja el ;-)) Azt hiszem, hogy olívaolajban érlel aszalt paradicsomot, fokhagymát, 4 féle csili paprikát, majd ezt ledarálja...)

Bakányi Illésné Mária: Házi sajtkészítés

A sajtot megkenem, sóval megszórom és feltekerem.

A karcsúbb tekercset zöld jalapeñoval, füstölt csilivel és sóval megszórtam és feltekertem.

A harmadik fajta sajt a pisztáciás gomolya, amit múlt héten készítettem, azt most csak felfüstöltem.



*

Kéksajt:

65 fokon pasztöröztem a tejet, majd visszahűtöttem 32 °C-ra. 12 liter tejhez 1 kapszula (kevés vízben jól feloldott) kéksajt kultúrát kevertem. 10 -15 percig pihentettem a tejet a kultúrával, majd 2,5 ml oltót kevertem hozzá (CHY-MAX), majd kb. 45-50 perc alatt megalvadt a tej. Az alvadékot 4x4 cm-re vágtam majd tovább aprítottam, egyszer átmozgattam óvatosan, rövid, kb. 5 perc pihentetés után továbbaprítottam 1-1,5 cm-es rögnagysáig. 40-50 perc ülepítés következett majd leszedtem róla a savót. Ülepítés közben időnként megkavartam, hogy a rögök ne álljanak össze nagyon. A sajtalvadékot a szokásos módon a savóból kiszedem, de csak lazán formába teszem és nem súlyozom. Amikor minden alvadék a formába került, szétszedem az alvadékot a diónál kicsit kisebb darabokra, majd újra visszateszem a formába, elegyengetem és erőteljesen (kb. a sajt súlyának 3*osával lesúlyozom). A formában forgatás hasonlóan működik, mint a többi sajtoknál, kb. 10, 20, 30, majd 50 percenként forgatom és összesen kb. 3 órát préselem. 20 %-os, kb. 12-13 fokos sóoldatban a 1-1,5 kg-os sajt kb. 24-26 órát fürdik, félidőnél megforgatva.

Sófürdő után 15-16 fokon érik, és kb. 3-4 nap elteltével, pikírozom, ehhez egy hurkapálca, vagy saslikpálca tökéletes eszköz, csak ne legyen hegyes a vége, mert akkor a szúrt lyukak összezárulnak. (pikírozás: a hurkapálcát beleszurkálom többször a sajtba, de csak a sajt feléig alul és felül, de a lyukak ne nagyon érjenek össze) Ezt követően 15-16 fokon két-három hétig érleltem, amíg a kék penész megtelepedett a lyukakban. Utána alufóliába csomagoltam és betettem a hűtőbe további két-három hónapra. Itt muszáj az érési időt kivárni, mert a penésztől kesernyés lehet az íze, ha nem érik meg rendszeren. Egyébként nem is szeretem a kék penészes sajtokat, de ennek fergeteges volt az íze, mogyoróra elékeztető:-)

Csatolok egy képet, ami már a múlté. :-) 2015 Szeptember 25-én készítettem és Karácsonyra ért meg :-) Ebben az évben most pénteken készítem el ismét, hogy Karácsonyra megint legyen ilyen sajtunk :-)



*

Parmezán jellegű sajt

A 12 liter tejet 65 fokon pasztöröztem, majd 33 fokra visszahűtöttem. Kevés vízben parmezán kultúrát oldottam fel és a tejhez kevertem. 10-15 perc elteltével 5 ml chy max oltót kevertem hozzá. 30-40 perc alvás után kb 2 cm-es élhosszúságú darabokra vagdostam, egyszer átmozgattam, majd hagytam kb 20-30 percet pihenni. Közben időnként átmozgattam. Lemertem róla kb 3 liter savót, majd tovább aprítottam az alvadékot kb pici rizsszem méretűre. Folyamatos kevergetéssel 42 fokra melegítettem, majd melegítés nélkül kb 10 percig kavartam. Újra melegítés, 53 fokra, újra sima kavarás kb 5-10 perc. Amennyi savót csak lehet lemerem róla, majd amennyi savó tudtam kinyomkodtam és formába tettem. Minimum 3-szoros súllyal préseltem, a formában 10-20-30-50 stb. időnként forgattam, összesen 12 órát préseltem. Sófürdő 20 százalékos, 8-10 fokos, 24 óra/1kg sajt. Utána hűtőben érik 2-3 hónapig, szóval ez is Karácsonyra lesz jó.



*

Mustban érlelt sajt

A trappista sajtot a szokásos módon elkészítem: 12 liter tejet 65 fokon pasztörözöm, majd visszahűtöm kb. 35 fokra. 1 kapszula flora danica kultúrát kevés vízben feloldom és a tejhez keverem. 10-15 perc elteltével 4 ml chy-max oltót keverek el benne. Kb. 30 perc alatt megalszik. Alvadás után 2-3 cm élhosszúságú darabokra 3-as vágással. Fakanállal egyszer óvatosan átmozgatom, majd hagyom 10 percet pihenni. A savót, amit leadott, lemerem róla, majd tovább aprítom borsónyi darabokra az alvadékokat. Alaposan átkeverem, majd folyamatos kevergetéssel 42 fokra hevitem a savót és benne az alvadékrögöket. Ezután 5-10 perc melegítés nélküli kavargatás, majd a többi savót is lemerem az alvadékról. Az alvadékokat szűrőbe teszem, ami savót lehet, még kinyomkodom belőle, majd formába szedem és súlyozom 2-3-szoros súllyal. A súlyozásnál a sajtot 10-20-30-50-stb időnként forgatom a formában és összesen kb. 6 órát préselem.

Utána jöhet a sófürdő, sajtkilónként 10 óra, 20 százalékos 10-12 fokos oldatban. Kb. egy hétig érlelem, mialatt jó kérge keletkezik. Ezután jöhet a must. Egyik éjszaka az egyik oldala lubickol, napközben szárad, másik éjszaka a másik fele. A must lepje el. Nekem úszott a sajtom, mert már elkezdődött kicsit pezsegni.... a 2 mustfürdő után 4 napig bírtuk, aztán felvágtuk.



*

Mekkrellone

Valamikor tavasszal készítettem el, Mekk---mert ez kecsketejből készült, mozaRELLa---mert állagra ahhoz hasonlít,provoLONE---mert ebben a típusú gyúrt sajtban is van joghurt ;-)

Szóval így kreáltam....

Kecske tejéből készült a sajt így: tejet 65 fokon pasztöröztem, visszahűtöttem 38 fokra, 12 literhez 1 kapszula sti12 parenyica és fél kapszula joghurt kultúra. 20 Percig érleltem, aztán 4-5 ml oltót tettem bele. Kb 30 perc alvadás. Alvadékot úgy dolgoztam ki mint a parenycát, utómelegítettem 40 fokra, aztán még egy kis kavarással, és szedem le a savót. Amikor már alig lehet savót leszedni, beletettem egy nagy sajtformába, de csak úgy átszedtem a maradék savóval együtt, aztán kb 2 óra súlyozás a sajt súlyával megegyező mértékben. Kezdetben fele súllyal, fokozatosan emeltem. (Először kis vizet tettem a befőttes üvegbe, aztán utána töltöttem még...) kb 4-5 óra savanyítás, aztán lehet gyurmázni. Nem lehetett nyújtani a tésztát!!! Megolvasztottam a sajtot és a fűszerekkel gombócba gyúrtam, kissé hosszúkára. 20 százalékos hideg sólé, kb 5 percig, aztán hálóra tettem. Mikor mind hálóra került, visszatettem még 5 percre a sólébe. Papírtörlőn megszárad, aztán hűtő. Nem csomagolom be, mert úgy nem punnyad be..



*

Sajt kavalkád – saját termékekből-







*A kiadvány része a Tárogató család nagyszakácskönyve
2016-os összeállításának*

Szerkesztette:

Tárogató hangján baráti közösség

(Lélek Sándorné)

Nagykanizsa 2016