

**vivo****закваска****для сыров  
рассольных****Инструкция  
по приготовлению****ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЫРА БРЫНЗА**

**!** Для приготовления брынзы используйте только домашнее молоко. Магазинное пастеризованное и ультрапастеризованное молоко, другие виды молока промышленного розлива непригодны для приготовления сыра. Ни в коем случае не кипятите молоко.

**Подготовка молока:**

Если вы уверены в качестве молока, тогда можете использовать свежее (сырое) молоко, предварительно выдержанное в холодильнике на протяжении 12-24 часов. Если вы не уверены в качестве (чистоте) молока, тогда его лучше пастеризовать, чтобы избавиться от вредных бактерий.

**Пастеризация:**

Подогрейте молоко до температуры +70..+72 °С (не перегревайте молоко – это негативно скажется на приготовлении). Выдержите молоко при этой температуре 15-30 секунд и быстро уберите с огня для охлаждения. Для более быстрого охлаждения можно опустить кастрюлю с молоком в холодную воду.

**i** Если молоко пастеризовалось, тогда в процессе приготовления в него надо внести 10% раствор хлористого кальция. 10% раствор хлористого кальция вы можете приобрести в любой аптеке ампулами по 5 мл. Использовать стоит из расчета 1 ампула (5 мл) на каждые 5 литров молока. Перед внесением разбавьте хлористый кальций в 30-50 мл кипяченой воды комнатной температуры.

**РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЫРА БРЫНЗА****ДОВЕДИТЕ МОЛОКО ДО ТЕМПЕРАТУРЫ +35..+37 °С.****1. Добавьте закваску «Для сыров рассольных VIVO»**

1 пакетик закваски рассчитан на ферментацию до 10 литров молока. За 10-15 минут до внесения, закваску необходимо разбавить в 30-50 мл кипяченой воды комнатной температуры (прямое внесение закваски в сухом виде не допускается, она обязательно должна быть в разбавленном состоянии). Внесите разбавленную закваску в молоко и медленно перемешайте на протяжении 1 минуты.

**i** Если молоко пастеризовалось, одновременно внесите заранее разбавленный хлористый кальций.

**2. Оставьте молоко в тепле для ферментации на 60-90 минут.**

**!** Не перемешивайте молоко во время ферментации.

Для того, чтобы сохранить тепло, кастрюлю стоит укутать в плед или большое полотенце.

**3. С помощью ножа нарежьте сгусток на кубики размером 2-2,5 см.**

Сделайте полоски вдоль и в поперёк по 2-2,5 см. Потом разрежьте сгусток по диагонали (это нормально, если кубики получатся не идеального размера и формы).

**4. Оставьте массу на 10 минут отстояться.****5. Переложите сырную массу в форму для сыра или в марлю.**

**!** Сыворотку не выливайте, она еще пригодится.

**6. Оставьте сыр для самопрессования на 1-2 часов при комнатной температуре.**

Обеспечьте возможность стекания сыворотки, которая будет выделяться в процессе прессования. Через 1-2 часа положите на сыр пресс весом 3-5 кг и оставьте для прессования на 4-6 часов.

**7. После прессования поместите сыр в рассол для засолки.**

**i** Головки сыра весом ~500 грамм солить 5 часа, а головки сыра весом ~1 кг солить 10 часов. Если вы предпочитаете более соленый сыр, выдерживайте его больше в рассоле, если нравится менее соленый, время засолки можно сократить. Время от времени переворачивайте сыр для равномерного просаливания.

**i** Рецепт рассола для просаливания описан ниже.

**8. Достаньте брынзу из рассола.**

Она готова к употреблению и ее можно хранить в холодильнике на протяжении 7 дней в плотно закрытом контейнере. Также брынзу можно хранить в рассоле, в котором она засаливалась, на протяжении нескольких недель.

**i** Перед употреблением, брынзу можно промыть в чистой холодной воде, чтоб убрать лишнюю соль.

**РАССОЛ ДЛЯ ЗАСОЛКИ**

Для засолки сыра из 10 литров молока понадобится 2-3 литра рассола. Возьмите 2-3 литра сыворотки, которая осталась после приготовления, либо возьмите обычную воду. Подогрейте сыворотку/воду до температуры +75 °С. Добавьте соль из расчета 150 грамм соли на 1 литр воды и перемешайте до полного растворения. Охладите рассол до температуры +10..+13 °С. Рассол готов к применению.

**ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ:**

**+375-29-150-88-15**  
**www.vivo.by**



**+7 (700) 327-25-25**  
**www.zakvaski.kz**