

**vivo**

# закваска для сыров рассольных



Инструкция  
по приготовлению

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЫРА ФЕТА

**!** Для приготовления феты используйте только домашнее молоко. Магазинное пастеризованное и ультрапастеризованное молоко, другие виды молока промышленного разлива 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 ФЕТА

### 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. Проверьте сгусток на готовность.

Сделайте надрез в сгустке на 2-3 сантиметра вглубь и отодвиньте нож в сторону. Срез должен быть ровным, сгусток должен быть плотным, а сыворотка, которая отделяется в срезе, должна быть прозрачной.

**i** Если сгусток нестабильный, сыворотка не отделяется, тогда оставьте еще на 10-15 минут.

#### 4. С помощью ножа нарежьте сгусток на кубики размером 1-1,5 см.

Сделайте полоски вдоль и в поперек по 1-1,5 см. Потом разрежьте сгусток по диагонали (это нормально, если кубики получатся не идеального размера и формы).

#### 5. Оставьте массу на 10 минут отстояться.

#### 6. Сформируйте сырное зерно.

Возьмите шумовку, осторожными и медленными движениями вымешивайте массу, одновременно разрежьте большие кубики на более маленькие размером 1-1,5 см. Вымешивать необходимо на протяжении 20 минут. За это время кубики значительно уменьшатся в размер и сформируется сырное зерно.

#### 7. Оставьте сырное зерно для оседания на 10 минут.

#### 8. Переложите сырную массу в форму для сыра или в марлю.

Слейте сыворотку до уровня сырного зерна, после чего переложите зерно в форму для сыра, дуршлаг или марлю.

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

#### 9. Оставьте сыр для самопрессования на 12-14 часов при комнатной температуре.

Обеспечьте возможность стекания сыворотки, которая будет выделяться в процессе прессования. Первые 2-3 часа переворачивайте сыр 1 раз в час.

#### 10. Поместите сыр в рассол для засолки.

Головки сыра весом ~500 грамм солить 3 часа, а головки сыра весом ~1 кг солить 6 часов. Время от времени переворачивайте сыр для равномерного просаливания.

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

#### 11. Достаньте фету из рассола.

Обсушите сыр, поместите в контейнер и оставьте в холодильнике на 1-2 суток для созревания. Но можно употреблять сразу.

**i** Для получения более насыщенного вкуса, фету можно оставить для созревания в рассоле на 2-3 недели. (Рецепт рассола для созревания описан ниже)

## 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 200 грамм соли на 1 литр воды и перемешайте до полного растворения. Охладите рассол до температуры +10..+13 °С. Добавьте в рассол хлористый кальций (ампула на 5 мл. 10% раствора хлористого кальция рассчитана на 5 л, поэтому вам понадобится приблизительно половина ампулы).

**i** Использование хлористого кальция в рассоле для засолки не обязательно, но его наличие лучше сохраняет структуру и консистенцию сыра.

## РАССОЛ ДЛЯ СОЗРЕВАНИЯ СЫРА:

Рассол для созревания готовится по аналогичной технологии и отличается только концентрацией соли. Для него необходимо использовать 100 грамм соли на каждый литр сыворотки/воды.

## ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ:

 +375-29-150-88-15  
[www.vivo.by](http://www.vivo.by)

 +7 (700) 327-25-25  
[www.zakvaski.kz](http://www.zakvaski.kz)