

?seink tartós teje

2016 július 03. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása Még nincs értékelve

Mérték

Magyar fajták
Magyarországon a földrajzi viszonyok és a folyószabályozások óta folyamatosan csökken? talajvízszint miatt viszonylag kevés a jó legel?, így kevés a jó tehénsajt. Azért találni, a Bükki sajtmanufaktúra Mónosbélen kiváló hegyi sajtokat (is) készít. Kecskesajtban már jobbak az esélyeink. Bár úgy t?nik, sokan mélyebb ismeretek nélkül fognak sajtkészítésbe, és a vásárokon, fesztiválokon árult kecskesajtok sokféle ízesítése gyakran nem fedi el a bizonytalan alapízt, azért akad néhány egész kiváló is, például Molnár János göcseji, vagy a valkói Fuchs-Tej – a

budapesti piacokon is elérhet? – érlelt és rúzsos kecskesajtjai. A nagyüzemekben ipari technológiával igyekeznek utánozni a tradicionális sajtok készítésének körülményeit, így készül egy helyen ementáli, edami vagy cheddar sajt. A nagyüzemi és a szerzetesek által el?állított trappista sajt között legalább akkora a különbség, mint a sör esetében.

A különféle sajtok a legsokoldalúbban használt alapanyagok közé tartoznak: leves, saláta, f?étel vagy desszert egyaránt készülhet bel?lük, nem is beszélve a csak úgy, magában fogyasztott jóféle sajt által okozott örömr?l.

A tejtermékek fogyasztásától sokan tartózkodnak. Az érvek között szerepel, hogy a tejivás szokása csak a tejlobbi marketingtevékenységének köszönhet?, ?seink nem is nagyon ittak tejet, és az emberen kívül nincs is olyan eml?s, amely másik eml?s tejét fogyasztaná. Eltekintve attól, hogy az állatok az embert?l eltér?en kevésbé képesek más eml?sök megfejésére, ezért kénytelen például az oroszlán is t?gyestül elfogyasztani az antiloptejet, az emberiség tejfogyasztása egyid?s az állattartással. A háziasított juhok, kecskék, tehenek tejét ?sid?k óta fogyasztják – igaz, a h?tési lehet?ségek megjelenése el?tt els?sorban tartósítva, például joghurt vagy sajt formájában.

Nagy lyukak

Az ementáli sajt nagy lyukaiért baktériumok felel?sek, amelyek a tejzsírból propionsavat és szén-dioxidot állítanak el? – az el?bbi a jellegzetes aromáért, az utóbbi a nagy lyukakért felel?s. Azt vették észre, hogy a technológia fejl?désével, a higiéniai viszonyok javulásával a lyukak mérete és száma is egyre kisebb lett. Ennek pontos okára a kutatók csak nemrég jöttek rá: kiderült, hogy a buborékok nem véletlenszer?en, hanem a tejben lév? apró szénarészecskék mellett keletkeznek. A modern technológiák révén egyre kevesebb szénanyom kerül a tejbe, ez magyarázza meg a lyukak elt?nését. A kutatóknak a tejhez adagolt szénával sikerült a lyukképz?dést el?segíteni, ami reményt jelent a jöv? sajtlyukaira nézve.

De mi is a sajt? Ha a tejet egy edényben a konyhapultra tesszük, másnapra megalszik, azaz kissé kocsonyás állagúvá válik. Ha az alvadékot összevágjuk és egy sz?r?be öntjük, az alul kifolyó dolog a savó, a sz?r?ben maradó pedig a sajt. Ezt a sajtot ebben a konkrét esetben tulajdonképpen túrónak hívhatjuk, de a világ különböz? tájain a tejet adó állattól, a tej h?mérsékletét?l, az „altatás” módjától, az alvadék kezelését?l, kés?bbi érlelését?l függ?en sokféle sajt keletkezik.

Az alvadásért a tej fehérjéinek négyötödét kitev? kazein felel?s, amely savak vagy enzimek hatására átalakul (koagulál), és a gélekre jellemz? szerkezetet vesz fel. Aludttej készítésekor a tejcukorból baktériumok révén tejsav keletkezik, ez indítja be az alvadás folyamatát. A hagyományos értelemben vett sajt viszont nem spontán módon megalvadt tejb?l készül. Talán egy szaharai nomád vette észre, hogy a borjúgyomorból készült töml?jében a tej megdermedt, talán valahol máshol egy bárány levágásakor fedezték fel az állat gyomrában a megalvadt tejet, mindenesetre az ókor óta a fiatal kér?dz?k gyomrából nyert készítmény a sajtkészítés katalizátora. Az oltógyomorban található enzim, a rennet hatására az alvadás gyorsan, fél óra alatt lezajlik.



Pecorino di Filiano

A sajt eleinte nem egyszer?en élvezeti cikket jelentett, a gyorsan romló tej tartósítására szolgált: a tömör anyagot kiszárították, így a legnagyobb melegben is sokáig tárolhatták. Az ókori görögök inkább kecsketejb?l készítettek sajtot, a rómaiak a juhsajt sokféle formáját élvezték. A római választék már mai szemmel is b?séges volt: túrófélék mellett sós és sótlan sajtokat – esetenként mézzel, borral vagy f?szerekkel –, és a tengeri szállítást is bíró keménysajtokat is fogyasztottak.

Az utóbbi, határozottabb alakú sajtféleségeket caseus formaticusnak, azaz formázott sajtnak nevezték. A caseusból lett kés?bb a cheese, a Käse vagy a queso, a formaticusból pedig a formaggio és a fromage. A szláv nyelvekben a sir, syr és társaik a sajt savanyított jellegére utalnak. A sajt és sajtó szavak között, bár mindkett? ugor eredet?, az etimológusok szerint nincs közvetlen kapcsolat. Az biztos, hogy a sajtból ki kell préselni a savót, így elkélhet hozzá a sajtó, és a disznósajtot is legfeljebb a préselés teszi hasonlatossá a sárga korongokhoz.

Sajtok királyai

Sajtkészítéshez tehéntej mellett kecske, juh, bivaly, helyenként szamár, zebu tejét szokták felhasználni. A felmelegített tej beoltásához jellemz?en oltóenzimet használnak. Az alvadékot a készítend? sajt fajtájától függ?en vágják fel: a préselt, érlelt sajtokhoz kisebb, akár búzaszem méret?, a lágy sajtokhoz nagyobb darabokra.



Roquefort

A ruhában lesz?rt, kicsepegtetett alvadék – mint például a túró mellett a gomolya vagy a cottage cheese – már ebben a formában is fogyasztható. A friss sajtok csak rövid ideig tárolhatók. Az eltarthatóság növelése érdekében néha megfüstölik, vagy meleg vidékeken sós lében marinálják, tárolják ?ket – utóbbi módon készül a híres görög juhsajt, a feta, vagy a ciprusi, közel-keleti halloumi is.

Egyes friss sajtok gyúrással kapják meg jellegzetes alakjukat és állagukat. A leghíresebb talán a mozzarella, amelyet Nápoly környékén, Campania tartományban készítenek. Legalábbis az olasz szabályozás szerint csak az itt, bivalytejb?l készült gyúrt sajtot nevezhetik mozzarellának, a hasonló tehéntejtermékeknek legfeljebb fior di latte, azaz „tejvirág” lehet a nevük.



Mozzarella bivalytejb?l

A Mozzarella di Bufala Campana védett elnevezés, de tehéntejb?l sima mozzarella világszerte készül. Neve (a mozzare azt jelenti, leszakít) készítésének módjára utal: a nagyobb sajttömbökb?l letépett darabokat gyúrják gömb vagy más alakúra. A mozzarella frissen jó: úgy tartják, háromnapos koráig a legélvezetesebb – hozzánk el sem jut ennyi id? alatt. A frissen feszes, jól szeletelhet? gömbök egy id? után puhábbá, kásássá válnak.

A szlovák juhászok is többnyire gyúrással készítették sajtjaikat. A juhgomolyát – ha nem reszelték le brindzának – meleg vízzel meglágyították, meggyúrták, majd formába öntötték (ostyepka), vagy rétesszer?en kinyújtották és feltekerték (parenyica). Az utóbbiakat többnyire meg is füstölték. A ma ilyen néven árult „bolti” sajtok jellemz?en tehéntejb?l készülnek.



Gomolya

A tej beoltásához nem mindenhol oltóenzimet használnak. Az Indiában elterjedt friss sajt, a panír (a félreértések elkerülése végett a vendégl?sök nálunk is paneernak írják) készítéséhez citromlét vagy ecetet tesznek a tehén- vagy bivaly-, esetleg zebutejhez. A lesz?rt, kipréselt panír a vegetáriánus konyhák népszer? és fontos alapanyaga: felkockázva – spenóttal, hüvelyesekkel – currykbe teszik, vagy olajban, ghíben kisütik. Citrom levével, ecettel vagy a boroshordók faláról lekapart bork?savval oltva készült a hagyományos lombardiai, Lodi környékér?l származó mascarpone is, de ennek az alapanyaga nem tej, hanem tejszín. Neve a tiramisuéval forrt össze, de sok más desszerthez is használják.

Természetesen a sajt lesz?rése után viszszamaradó folyadékot, azaz a savót sem öntik ki, újabb sajt is készülhet bel?le: kazein ugyan nincs már benne, de a tej maradék fehérjéi (albumin, globulin) a savanyúvá vált közegben melegítés hatására kicsapódnak. Az így keletkezett, pelyhes folyadék, a zsendice önmagában is tápláló és üdít? folyadék, amelyb?l újabb sz?rés után kaphatjuk a savósajtokat, mint például az orda vagy a ricotta.

A préselés nélkül készült sajtokból is léteznek érlelt változatok. Ezek jellegzetes karakterét a megformázott sajtdarabokon megtelepül? nemes flóra alakítja ki, amelyet vagy hagynak elszaporodni (penészes sajtok), vagy rendszeresen mosással alakítják ki a kívánt felületet (mosott kérg?ek). A kérget beborító penész az érés során meglágyítja az eleinte még feszes állagú sajt belsejét. A brie sajt a Párizs környéki régióról kapta a nevét.



Normandiai camembert

A nagy sajtkorongokat penészgombákkal (Penicillium candidum, Penicillium camemberti) kezelik, és egy-másfél hónapig érlelik. Franciaországban két eredetvédett változata létezik. Mindkett? pasztörizálatlan tehéntejb?l készül, de a Brie de Meaux nagyobb, közel negyven centi, míg a Brie de Melun csak mintegy huszonöt centi átmér?j? – a kisebb méret markánsabb ízzel jár. A meaux-i brie-t a napóleoni háborúkat lezáró bécsi kongresszuson, 1815-ben egyenesen a „sajtok királyának” kiáltották ki. Brie Franciaországon kívül is sok helyen készül. (Ha valakinek nem esett volna le, a nálunk korábban gyártott Séd brie, bár franciásan hangzik, valójában a Veszprémen keresztülfolyó patakról kapta a nevét.)

A brie készítésének eredete a múlt ködébe vész, a nálunk ismertebb camembert viszont csak a XVIII. század óta létezik. A legenda szerint Charles-Jean Bonvoust, a forradalom el?l Normandiába menekül?, egyébként brie-i születés? pap árulta el az ?t rejteget? Marie Harelnek a brie sajt készítésének titkát, s a recept alapján az asszony 1791-ben készítette el Camembert-ben a világ els? camembert-jét. Az eredetvédett Camembert de Normandie pasztörizálatlan tehéntejb?l készül.

A mosott kérg? sajtok felületét rendszeresen olyan folyadékokkal (sós vízzel, sörrel, borral, tömény szesszel) kezelik, amely megkönnyíti a kívánatos baktériumok, els?sorban a Brevibacterium linens elszaporodását. Ez az aerob baktérium csak a sajt felületén képes szaporodni, de tevékenysége során bontja a sajt fehérjéit és zsírjait, így annak belseje meglágyul. Az ilyen módon készített sajt lehet lágy (mint a Pálpusztai), kicsit feszesebb (mint a lombardiai Taleggio), vagy akár félkemény (mint a svájci Appenzeller). A sajt karakterét kialakító baktérium az emberi b?rön is jelen van – nem véletlenül van a vele kezelt sajtnak lábszaga. A kérgen narancsos-vöröses bevonatot képez, emiatt rúzsflórának, a sajtot rúzsosnak is nevezik. A penészes és a mosott kérg? sajtok, amennyiben a kérgüket rajta hagyják, azzal együtt fogyaszthatók.

Kemény világ

Ha sajtra gondolunk, általában a klasszikus sárga szín?, érlelt sajtok jutnak eszünkbe. Készítésük során az apróra vágott alvadékot kipréselik, és a kisebb-nagyobb korongokat hosszú érleléssel teszik tartóssá, egyben élvezetessé. Az alpesi vidékek jellegzetes, édes, kissé mogyoróskaramellás íz?, tömör vagy csak apró lyukakat tartalmazó hegyi sajtjait Ausztriától Franciaországig megtaláljuk. Az eredetvédett termékek (mint a vorarlbergi, allgaui Bergkäse, a

svájci Gruyère vagy francia szomszédja, a Comté) csak legel?n vagy silómentes takarmányon tartott tehenek kezeletlen tejéb?l készülhetnek, és általában legalább fél, de akár három évig is érlelik ?ket. A mesekönyvek képei a meseszer? lyukakat tartalmazó ementálit ábrázolják. Az elnevezés nem védett, ezért sokféle min?ség? sajt készül ilyen felirattal. Az igazi, Bern környéki eredetvédett terméket Emmentaler Switzerland néven keressük.



Farmhouse cheddar

Az angolszász világ kedvenc sajtja a cheddar. A névadó, szép fekvés? Cheddar falu Anglia Somerset megyéjében található. A falu feletti szurdok ma sok turistát vonz, de régen az itteni barlangokban érlelték a környéken termelt sajtot. A XII. században már létezett cheddar sajt, az akkori szabályok szerint a wellsi katedrális 30 mérföldes körzetében készíthették. A kontinens érlelt sajtjaitól eltér?en a cheddarból hagyományosan nem prés segítségével távolítják el a savót, hanem a viszonylag durvára vágott alvadékot kézzel gyúrogatják-rendezgetik, ennek köszönhet? rögös, törékeny alkata. A név nem védett, így Amerikától Ausztráliáig nagyüzemi technológiával készül a helyi cheddar. A hagyományos módon, nyers tejb?l készült sajtokat Angliában Farmhouse Cheddar néven árulják. Az érlelési id?t a mature, az extra mature, vagy a leghosszabb ideig, 15-18 hónapig érleltek esetén a vintage kifejezéssel jelzik. A névadó faluban ma már csak egyetlen, de nagyon jó min?séget el?állító sajtüzem m?ködik. A turisták egy üvegfalon keresztül bele is pillanthatnak a sajtkészítés folyamatába, és itt még a helyi barlangokban érlelt változat is kapható.



Parmezán

Az olasz érlelt sajtok közül a leghíresebb a Parmigiano-Reggiano, azaz a parmezán. Hogy milyen régóta készítik, arra Boccaccio XIV. századbeli Dekameronjának sorai is utalnak: „van ott egy hegy csupa reszelt parmezán sajtból és rajta emberek élnek. Semmi mással nem foglalkoznak, csupán makarónit és raviolit készítenek…” Az eredetvédett parmezánt Emilia-Romagna régió meghatározott területein és a lombardiai Mantova megyének a Pótól délre es? területein, nyers tehéntejb?l készítik. A rizsszem méret?re vagdalt alvadékot 50 kilós korongokká préselik. A visszamaradt savó a pármai sonkát adó sertések hagyományos tápláléka. A korongokat egy, de gyakran két évig is érlelik, így alakul ki a kemény, törhet? állag.

A parmezán kevésbé el?kel? szomszédjarokona a Grana Padano, amelyet nagyobb területen, Lombardiától Venetóig termelnek. A parmezánhoz hasonlóan csak engedéllyel rendelkez? üzemekben, nyers tehéntejb?l készülhet. Kísértetiesen hasonlít a parmezánhoz, és bár olcsóbb, ízét is egyszer?bbnek tartják. Giuseppe Scaricamazza, az olasz élelmiszereket forgalmazó buono.hu tulajdonosa szerint hasonló technikával készül mind a kett?, viszont más a terroir és más a piaci értékük is, s azért egy 24 hónapig érlelt Grana Padano könnyen jobb lehet, mint egy egyéves Parmigiano. A parmezánt és rokonát „reszelni való” sajtként tartják nyilván, ami tipikus felhasználásukat tekintve igaz is, de valójában nem reszelni, hanem inkább forgácsolni szokták ?ket, így ízük jobban érvényesül. Juhtejb?l Olaszországszerte készül a parmezánhoz hasonló állagú, fehér szín? pecorino.

Kékek

A dél-franciaországi Roquefort-sur-Soulzon környékén nem préselt-érlelt keménysajtot készítenek a juhtejb?l, hanem egészen különleges módszert találtak ki. A környékbeli barlangokban kenyereket hagytak, amelyeket egy-két hónap alatt egy penészfajta (Penicillium roqueforti) lepett be. A penészes kenyereket megszárították és meg?rölték. A port aztán vagy a készül? sajt alvadékához keverték, vagy a már összeállt tömb oldalán fúrt lyukakba juttatták be. Ezzel minden valószín?ség szerint az els? kékpenészes sajtot találták fel. A pásztorok tulajdonképpen Fleminget is megel?zték a penicillin hatásának felismerésében, ugyanis sajtjukat sebek fert?tlenítésére is használták.

Hasonló módon, csak tehéntejb?l készül az északolasz Gorgonzola, az angol Blue Stilton és számtalan, a XX. században keletkezett társuk. A Stilton érdekessége, hogy a névadó település kívül esik azon a körzeten, ahol

eredetvédett termék készíthet?. Cooper Thornhill, a stiltoni Bell Inn tulajdonosa az 1700-as években a környékbeli kékpenészes sajtot árusította a forgalmas országút mentén lév? fogadójában, és a népszer?vé vált sajtra nem a termelés, hanem a vásárlás helyének neve ragadt rá. Míg tehát Cheddarban legalább egy helyen készül Cheddar, Stiltonban egy Stilton-üzem sincsen.

Sajtot világszerte számtalan formában fogyasztanak, de a legel?kben gazdag, egyéb természeti er?forrásokban szegény vidékeken nagyobb mennyiségben és változatosabb módon. Svájcban vidékenként, talán családonként változik a fondühöz felhasznált sajtok aránya. A raclette-hez viszont raclette-sajtot sütnek, hagyományosan úgy, mint nálunk a szalonnát szokás: a nyárs végére t?zött fél sajtkorongot t?z mellett olvasztják-füstölik, a megolvadt sajtot kenyerekre csurgatják.

Az igazi olasz pizzára mozzarella kerül: a nedves, friss sajt jó ízt ad neki, és nem is sül össze széttéphetetlen réteggé, mint a bolti trappista. Igazság szerint lasagne és rakott tészták tetejére is mozzarellát, de annak szárazabb, f?zésre szánt változatát használják. Giuseppe szerint ennek hiányában a nálunk kapható mozzarellát tegyük sz?r?be, és hagyjuk egy éjszakán keresztül a h?t?ben lecsepegni. A sajtokat a h?t? legmelegebb részén, légmentesen lezárva tároljuk. (Erre különösen ügyeljünk a penészes vagy rúzsos érlelés? sajtok és érzékeny orrú családtagok esetén.) Ha csak úgy magukban szeretnénk élvezni, fogyasztás el?tt egy órával vegyük ki a h?t?b?l ?ket, hogy ízüket teljes összetettségükben át tudják adni.

http://magyarkonyhaonline.hu

Tisztelt olvasók!
Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkukkal" a **Flag Polgári Magazin** Twitter oldalát a következ? címen: https://twitter.com/syracuse73. illetve a Facebook oldalát pedig az alábbi címen: https://www.facebook.com/flagmagazin
- Minden "lájk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!

www.flagmagazin.hu



Ajánló