

СПОСОБ ВЫРАБОТКИ ИЗ ОВЕЧЬЕГО И КОЗЬЕГО МОЛОКА КАЧКАВАЛА (ТВЕРДЫЙ СЫР)

Молоко, перерабатываемое на качкавал, подогревается до температуры от 27 до 32°C в зависимости от климата местности и температуры воздуха на месте работы. Повышенная температура способствует осушению калье на качкавал. Обычно перерабатывается смесь коровьего и овечьего молока, взятых в равных количествах.

В июле и августе, когда овечье молоко имеет более 8% жирности, а иногда достигает и 12%, можно при составлении смеси для выработки качкавала брать вдвое больше коровьего молока.

Для подквашивания молока берется сычужный порошок в количестве 3,75 г на 100 л молока. Сычужный порошок размешивается в кружке с таким же количеством чистой мелкой поваренной соли, затем добавляется 1/2 л кипяченой и остуженной воды, вновь размешивается и вливается кругообразно в бак с молоком. В баке молоко 3 минуты размешивается мутовкой или линейкой, и затем размешивание приостанавливается легким обратным движением мутовки. Молоко держат в плотно закрытом баке от 20 до 30 минут. Готовность калье определяется поднятием пласта калье воткнутым в него согнутым пальцем, при этом калье должно оказывать сопротивление и, разрываясь, оставлять одну трещину. Можно определять готовность калье ладонью руки, касаясь ею поверхности калье; при этом рука должна чувствовать упругую поверхность и на ней не должно оставаться белых следов.

Разработка калье

Готовое калье размешивается лирой сперва крестообразно, потом по радиусам чана, и затем лирой проводится по краям чана; разработка идет от 20 до 30 минут. В середине и в конце разработки

калье лирой несколько раз делается восьмерки (рис. 1). За неимением лиры можно разрабатывать калье руками. Для этого энергичным кругообразным движением рук калье размешивается до величины гречневой крупы. Необходимо равномерное мельчание калье. У опытных мастеров разработка калье занимает 15 минут. После разработки медленным движением сверху вниз калье отделяется от сыворотки и собирается в кучу на дне чана.

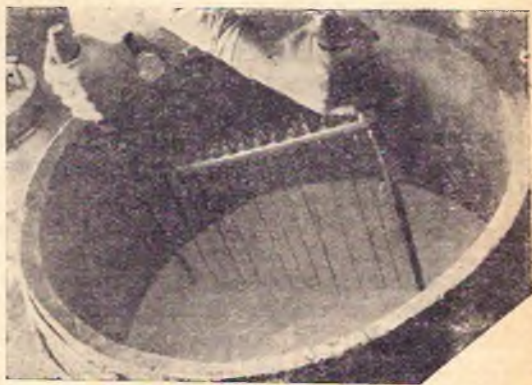


Рис. 1. Размешивание калье лирой

Выемка калье

Сыворотка из чана сливается ведром. Калье вынимается и перекладывается на разложенную на столе серпянку и обливается холодной водой. Серпянку связывают узлом и кладут сверху прессовальную доску с тяжестью в 60 кг. Прессование продолжается 10 часов. При этом температура помещения должна быть 25—30°C.

Выемка калье из чана при обработке руками происходит следующим образом: серпянка берется обеими руками за углы и по краям чана спускается до дна и поднимается с другой стороны чана, при

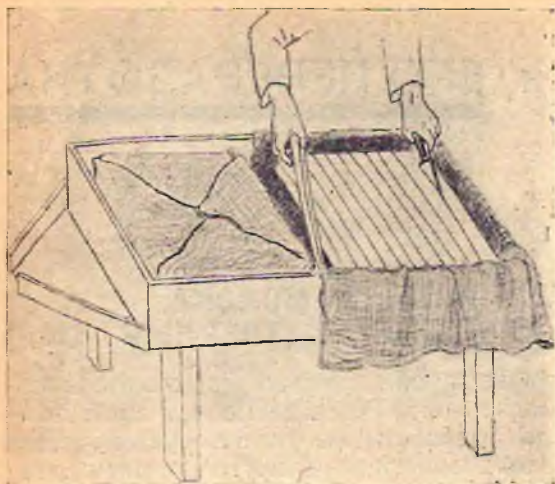


Рис. 2. Резка калые

этом калые располагается на поверхности серпянки. Затем концы серпянки собираются в руку и, надавливая руками ко дну чана, уплотняют калые в серпянке. После этого серпянка с калые вынимается из чана, кладется на стол (крынту) и производят прессование калые.

Готовность калые после прессования определяется легким ударом пальцами руки, при этом должен получаться глухой звук, как при ударе по хлебу. Готовность калые можно определить и другими способами: из середины калые берется кусок и пробуется: если калые готово, оно должно быть кислым и по твердости напоминать резину; третий способ — из середины калые вырезается кусок, опускается в горячую воду и вынимается через полминуты, при этом готовое калые становится плотным и вязким. Одновременно с прессованием калые подогревается вода до 80—90° Ц. Все калые режется на столе тонкими ломтями толщиной 1/2 см (рис. 2).



Рис. 4. Опускание нарезанного калые в ведро для варки

Варка качкавала

Берется ведро двойной емкости конусообразной формы с ручками по бокам, стенки ведра имеют со всех сторон на 10—12 см от верха ведра круглые отверстия диаметром в 1/2 см на расстоянии одного от другого в 3 см (рис. 3).



Рис. 3. Ведро для варки

В это ведро накладываются 7 кг нарезанного калые (рис. 4) и опускается для варки в горячую воду с температурой 80—90° Ц. Ведро с калые находится в воде 3 минуты, при этом калые тщательно размешивают деревянной лопаткой (рис. 5). По окончании варки ведро с калые (помешивая его) медленно вынимают из котла и опускают наклонно на раму над котлом, не переставая размешивать. Затем калые перекадывают на стол и вымешивают его, как тесто, свертывая края к середине. Вымешивание производится 3 минуты, после чего калые

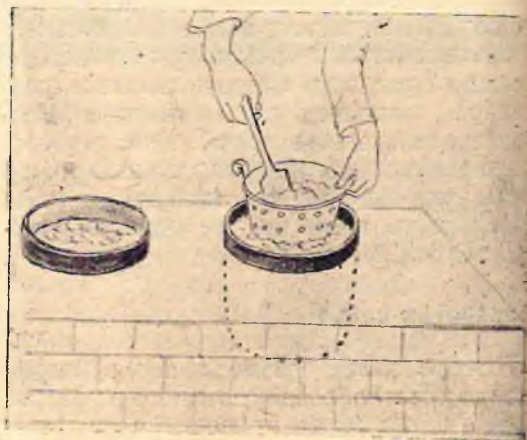


Рис. 5. Варка качкавала

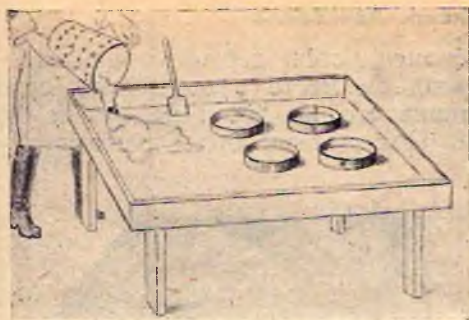


Рис. 6. Выкладывание калье на рабочий стол для заполнения им форм

кладется в форму (рис. 6), при этом наблюдают, чтобы на сырном тесте не было пузырей, а если они есть, их прокалывают тонкой палочкой. Устранением пузырей (воздуха) избегают пористости (глазки) качкавала.

Во время варки калье из него на поверхность воды выделяется масло. Ежедневно после варки, когда остывает котел, мастер собирает черпалкой все масло, плавающее на поверхности воды. Это полужидкое масло солят и сливают в бочку.

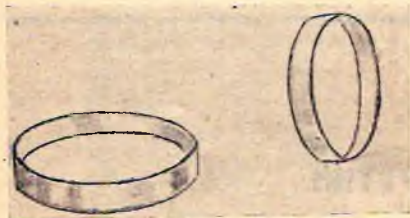


Рис. 7. Форма для приготовления качкавала

Каждые 15 дней это масло перетапливают и получают очень хорошее, вкусное топленое подсырное масло.

Формовка качкавала

Форма для приготовления качкавала должна быть круглая вышиной в 7 см и 27 см в диаметре (рис. 7), с одной стороны формы вкладывается плоская досочка. Эта форма заполняется сырым тестом и оставляется на столе на 2 часа. В форму укладывается сырое тесто, наминающее круглую булку, концы его обрываются, и лишь середина кладется в форму. Обрезки теста укладывают в следующую форму.

Солка, сушка и созревание

Формы с качкавалом на доске переносят в другое помещение для засолки и созревания. На другой день качкавал выкладывается из формы на полку, покрытую тонким слоем соли. Круги качкавала также слегка солятся сверху и по бокам. На второй день круги переворачиваются другой стороной и вновь солятся снизу и по бокам (рис. 8). На третий день качкавал уже не обсыпается, а натирается солью сперва слегка, а в следующие дни сильнее. По прошествии восьми дней качкавал моется щет-

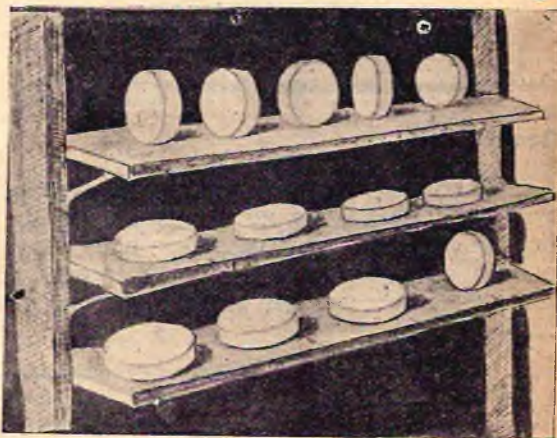


Рис. 8. Полки с качкавалом

кой или мочалкой теплой водой и ставится на ребро. Сушится 8 дней и складывается по 5 кругов так, чтобы между ними проходил воздух. Для посолки и созревания качкавала готовят специальное помещение с широкими полками по стенам, и в нем поддерживается возможно низкая температура. Окна этого помещения должны быть открыты и завешены марлей. Желательно иметь вентилятор. Для полного созревания качкавала необходимо 3 месяца, вывоз же его возможен после окончания сушки, т. е. когда поверхность корки качкавала достаточно окрепнет.

Упаковка

Качкавал, выдержанный более месяца, упаковывается в мешки или ящики. В мешки накладываются по 10 кругов качкавала двумя колонками, зашивается и

обязывается веревками (рис. 9). При упаковке в ящики в них кладется до 80 кг качкавала. Ящик обивается гвоздями и при дальних перевозках обвязывается веревкой (рис. 10).



Рис. 9. Упаковка качкавала в мешки

Перевозка

Перевозить качкавал рекомендуется в холодное время, но не в дождливое. В случае перевозок в дождливое время необходимо иметь брезент, а перевозок в жаркие солнечные дни необходимо избе-

Хранение качкавала

Рекомендуется держать качкавал в прохладном месте с цементным полом, поставив его на доски наподобие мостика. Пол должен быть постоянно ув-

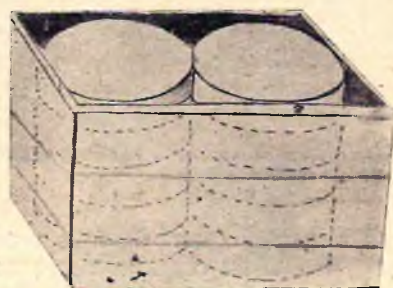


Рис. 10. Упаковка качкавала в ящики

лаженным, но стены хранилища (склада) сухими, для избежания образования грибков, плесени. Хорошо выдержанный качкавал ценится дороже, и он не уступает по вкусу и качеству лучшему французскому или итальянскому горному пармезану.

Гассан Али-Омер

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТВОРОГА ИЗ СЫВОРОТКИ

При выработке сыров из овечьего и козьего молока выделяется большое количество сыворотки. С прессовального стола сыворотка стекает в специально поставленную для этой цели посуду. Вся собранная таким образом сыворотка сливается в медный или чугунный котел, замурованный в печке, а при отсутствии такового посуда с сывороткой ставится на огонь для кипячения. Первоначально огонь должен быть медленным и затем постепенно увеличиваться. Сыворотка нагревается до 75—85° Ц, при этом ее следует помешивать до появления первого признака творога, чтобы избежать пригорания его ко дну котла и не придать творогу пригорелый запах и вкус. С появлением первых признаков творога в виде мелких зерен на поверхности сы-

воротки огонь следует уменьшить и оставить котел на медленном нагревании.

Постепенно имеющиеся в сыворотке питательные вещества свертываются и выплывают на поверхность котла. Это и образует так называемую урду, или творог.

Выемка творога

Немедленно по прекращении нагревания выделившийся творог вынимается из котла при помощи ковша и накладывается на заранее растянутую серпанку. Заполненную творогом серпанку завязывают и подвешивают (рис. 1), чтобы стекла взятая вместе с творогом сыворотка. Оставшаяся в твороге сыворотка придает ему плохой вкус, поэтому надо ста-