

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 избегать.

Хранение качкавала

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

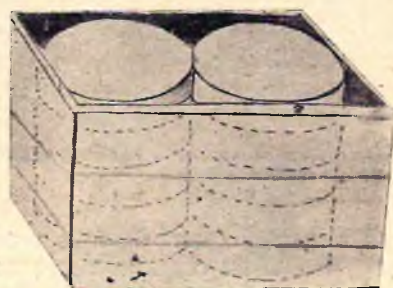


Рис. 10. Упаковка качкавала в ящики

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 ковши 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-

ратся, чтобы из творога стекла вся сыворотка, и только после этого творог готов, снимается с подвешивания и выкладывается на стол.

Посолка

После снятия серпянки творог раскладывается по столу обеими руками и слегка солится из расчета 1 кг соли на 15—20 кг творога. После засолки весь творог хорошо перемешивается.

Упаковка

Упаковка творога производится в чистую, промытую бочку, стенки и дно которой должны быть выложены перга-



Рис. 1. Подвешенный в серпянке творог для стекания сыворотки

ментной бумагой. Творог укладывается в бочку, и каждый слой его прессируется (рис. 2), чтобы он был уложен плотно,



Рис. 2. Укладка творога (урды) в бочку с утрамбовкой его

так чтобы не оставалось воздушного пространства (свободного промежутка), иначе появятся грибки плесени.

Если в пунктах, перерабатывающих овечье и козье молоко, достаточного количества творога для ежедневного заполнения большой бочки не накапливается, рекомендуется иметь маленькие бочки, так как в незаполненной доверху и незакупоренной бочке творог легко подвергается порче и загниванию. Желательно, чтобы приготовленный творог был сразу окончательно упакован и бочка не оставалась открытой во избежание окисления. Бочку с творогом следует хранить в прохладном помещении.

Перевозка

Перевозить творог рекомендуется только ночью или же днём в прохладную погоду. Если же необходимо перевозку произвести в течение дня и в жаркую погоду, следует закрыть бочки мокрыми мешками, мокрой соломой или травой.

Гассан Али-Омер