

КАК ИЗБЕЖАТЬ ВСПУЧИВАНИЯ БРЫНЗЫ

У нас в СССР брынзоварение — новое дело, и брынзоваренные заводы пока еще очень примитивны. Зачастую на заводах нет специальных холодильных помещений. Температура внутри брынзоварни одинакова с температурой снаружи. Выдоенное молоко слишком долго стоит на жаре. Отсутствие холода способствует тому, что вместо брынзы получается плохой, кислый творог.

Для того чтобы избежать быстрого скисания молока, дойку овец нужно производить как можно скорее, в продолжение не больше полутора часов, так как при доении в молоко вместе с грязью заносится много всевозможных бактерий, которые в течение 2—3 часов сильно поднимают в молоке кислотность.

Из молока, имеющего кислотность выше 25° Т, нельзя получить хорошей брынзы, так как ее вспучивает в корытах с рассолом, который не может понизить брожения, имея высокую температуру окружающего воздуха.

Чтобы избежать этого вспучивания, необходимо в брынзе понизить температуру, перед тем как брынзу опускать в корыто с рассолом.

Это делается следующим образом: разрезанную на куски брынзу не сразу опускают в рассол, а кладут здесь же на прессовальном столе вплотную к задней стенке, плотно, один кусок к другому. Куски, обрезанные с четырех сторон, прикладывают к стенке стола одной стороной, а с другой стороны к ним кладут те куски, которые имеют необрезанные края. Чтобы куски брынзы не разползались и не теряли своей формы, вплотную к кускам брынзы ставят поперек прессовального стола боком лейку.

Когда все куски брынзы разложены на столе, их поливают сверху из ковша чистой холодной водой в продолжение 5—10 минут. Перевернув их другой стороной, поливают еще несколько раз.

Таким образом брынза понижает свою температуру. Тогда ее опускают в корыто с рассолом и посыпают сверху солью. Куски брынзы не должны быть очень толстыми и большими, так как тогда труднее понизить температуру и брожение получается сильнее.

Тороповский