

SAJT OKTATÁS - CULINARIS GASZTRONÓMIAI EST CHEESE TASTING CLASS - CULINARIS GASTRONOMY SHOW

A tej fogalma alatt azt a biológiai folyadékot értjük, amelyet a különböző emlős fajok (szarvasmarha, juh, kecske, bivaly, tevé, láma, jak, rénszarvas) nőstényének tejmirigyé termel. Általában 85%-ban vizet tartalmaz, ezen kívül tejcukorból, zsírból, fehérjéből, ásványi anyagokból (pl. kalcium és foszfor), nyomelemekből, vitaminokból, és enzimekből áll.

A fontos fajspecifikus jellemzők, valamint a többi természeti tényező (az állat fajtája, az anyaállat kora, egészségi állapota) mind hozzájárulnak ahhoz, hogy oly sokféle fajta és különböző minőségű tej létezik. A különbségek egyrészt abból adódnak, hogy ezen anyagok mennyiségi aránya ingadozó, másrészt az egyes alkotórészek (pl. zsír, fehérje, vagy a különböző sók) összetétele változó. Sajt készítés szempontjából gazdasági jelentősége csak a tehén-, a juh-, és a bivalytejnek van.

A tej egyes alkotórészei nem egyformán hasznosak a sajt készítés szempontjából. A laktóz (tejcukor), amelynek felépítése minden emlős állatnál azonos, az egyetlen cukorfeleség, amely előfordul a tejben és ez adja a jellegzetes, kicsit édeskes ízt. Noha a tej szárazanyagában a laktózmennyiség aránya a tehén, a juh és a kecske esetében 37, 25, illetve 40%, a sajt készítés során igen kicsi a jelentősége, mivel a tejcukor legnagyobb részét a savó tartalmazza, amelyet a sajt előállítás során elválasztanak az alvadéktól, a sajt alapanyagától.

A sajtok friss vagy az érés különböző fokán álló készítmények, amelyek megalvasztott (savanyított) sajttejből készülnek. Az előállítás alapelveit az ember a természettől leste el. A mai napig az a sajt készítés alapja, hogy lépésről lépésre elválasztják egymástól a tej szilárd és folyékony részeit.

A sajtok besorolása a sajtészta keménysége szerint

A sajt állagának megítélésekor a legfontosabb pont a szárazanyag- és a víztartalom aránya. A szárazanyag zsírból, fehérjéből, tejcukorból, tejsavból, valamint sókból, vitaminokból és enzimekből áll: ez az a massa, amely akkor maradna, ha a sajtból teljesen kivonnánk a vizet. Ez azt jelenti, hogy minél több vizet tartalmaz a sajt, annál lágyabb. És fordítva: minél magasabb a szárazanyag-tartalom, annál keményebb fajta sajtrol van szó.

A nemzetközi sajtkereskedelemben osztályozandó sajtok számára már hosszabb ideje új fogalmat vezettek be: ez a víztartalom a zsír nélküli sajtmasszában, melynek nemzetközi rövidítése az angol „water fat free”-ből Wff. A zsír nélküli sajtmassza tehát a teljes sajtészta, víztartalommal együtt, kivéve a zsírt; a sajtokat e kritérium alapján sorolják különböző csoportokba:

Németország

Sajtcsoport (sajtszalád)	Víztartalom a zsír nélküli sajtmasszában (Wff)
Kemény sajt	56% vagy kevesebb
Vágható sajt	54-63%
Félpuha vágható sajt	61-69%
Aludttejsajt	60-73%
Lágy sajt	67% fölött
Friss sajt	73% fölött

FAO/WHO

Sajtcsoport (sajtszalád)	Víztartalom a zsír nélküli sajtmasszában (Wff)
Extra kemény sajt (extra hard)	kevesebb mint 51%
Kemény sajt (hard)	49-56%
Vágható sajt (semi-hard)	54-63%
Félpuha vágható sajt (sem i-solt)	61-69%
Lágy sajt	67% fölött

Előadó:

CSIRMAZ ISTVÁN

Tel.: 345-0779, +36-30-663-1544

Fax: 345-0777

e-mail: fc@culinaris.hu

www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZAKADÉMIA

1036 BUDAPEST,

PERC U. 8.

2010. OKTOBER 04.

A sajtok besorolása zsírtartalmuk alapján

Egy sajt minőségének megítélésekor – számos más tényező mellett – elsődleges a zsírtartalom. Minél nagyobb egy sajt zsírtartalma, annál finomabb és lágyabb, „simulékonyabb”, omlósabb, rugalmasabb a sajt.

A zsír a szá.-ban rövidítés (angolul fdm) jelentése a zsír a szárazanyagban (fat in dry matter). Ha egy sajt teljes tömegéből kivonjuk a vizet, akkor a maradékot nevezzük szárazanyagnak: ez az érték – a víztartalommal szemben – az idő múlásával sem változik vagy csak alig. Éppen ezért megbízható alapja a zsírtartalom kiszámításának. A zsír a szá.-ban érték tehát azt mutatja meg, hány százalék zsír van a víz nélküli sajtmasszában, vagyis a szárazanyagban.

Egy camembert zsírtartalma a szá.-ban lehet 30, 45 vagy 60%. Harminc %-nál a sajt még kissé „gumis”, 45%-nál már jóval rugalmasabb, omlósabb, 60% eset én pedig már csaknem krémes állagú. A sajt készítő szakemberek ma már egyre inkább képesek egy alacsonyabb zsírtartalmú sajtnak is aránylag omlós, krémes állagot kölcsönözni.

FRISS SAJTOK

Brillat-Savarin: Ezt a 12 cm átmérőjű, 3-4 cm magas tehéntejes sajtokat főleg Normandiában készítik. Az 1930-as években alkotta Henri Androuet és egy 18. századi politikusról és sajt-kedvelőről, Brillat-Savarinról nevezte el.

Bivaly mozzarella: A mozzarella eredetileg Olaszország déli részéről származik, ahol a 16. század óta készítik a házi tartású vízbivaly zsíros tejéből. (zsír a szá.-ban 45%) Ebben a térségben (Campania) még ma is az eredeti verzióban készítik a sajtot, amely DOP megjelölése (Denominazione di origine protetta) garantálja a származást. Tradicionálisan kézi munkával készül: a gyártás során a sajtot addig nyújtják, formázzák és gyúróják, amíg golyóvá formázhatóvá válik. A „Mozzarella di Bufala Campana” sajt előállításához kizárólag teljes és friss bivalytej használható fel. A bivalytejben nincs karotin, ezért a bivalytejből készült sajt sokkal fehérebb, mint a tehéntejből készült változat színe.

FEHÉR PENÉSZES

A fehér penészes lágy sajtok készítésénél az alvadékokat formákba öntik, melyekből a savó minden beavatkozás nélkül kicsorog. A sajt állaga kellemesen sima, selymes, mert viszonylag magas a víztartalma. A későbbi puha, bársonyos héj kialakulását elősegítő nemespenész-kultúrákat vagy közvetlenül a sajttejhez adják, vagy a készre formált sajt korongokra permetezik.

Camambert: A camambert a 18. században jelent meg a sajt piacon, mai alakját azonban csak 1910-ben nyerte el. Elődei rúzs-kultúras sajtok voltak. Ha valaki nyomon akarja követni a camembert történetét, annak azt ajánljuk, hogy induljon el Normandiában az ún. „camembert-útvonalon”. Feltalálójának, Marie Harelnek három szobrot is emeltek. A fölöttébb kényes sajtot kezdetben csak helyi piacokon árúsították, míg nem egy Ridel nevű mérnöknek az az ötlete támadt, hogy a sajtot vékony falú, kerek fadobozkába csomagolja. Ily módon 1890-től a camambert-t már nagyobb távolságra is elszállíthatták. 1910-ben álltak át végleg a ma ismert, fehér nemespenész bevonatú sajt gyártására.

Brie: A brie francia fehérpenészes lágy sajt, a Párizshoz közeli Brie tájegységről kapta nevét. Tehéntejből készül, eredetileg is több változatban. A „Brie de meaux fermier” 45%-os zsírtartalmú – a szárazanyagból számítva – 26-37 cm átmérőjű, 2, 5 cm vastag, 1, 2-2, 8 kg-os korong. 1-2 hónapig érlelik. ár az 1815-ös bécsi kongresszuson híressé vált, amikor is Talleyrand a sajtok királyának titulálta.

RÚZSOS SAJTOK

A mosott héjú lágy sajtokat vöröskultúras vagy rúzs-kultúras sajtoknak is nevezik. Jellegzetes felületük kialakítása érdekében az érlelődés alatt ismétleten „mossák” a sajtokat. A keverék vízből, savóból vagy alkohol tartalmú, fűszeres folyadékból, rúzs-kultúrából és sóból áll.

A kezelés során kialakuló nyálkás felület erőteljesebbé teszi a sajt ízét és aromáját, mint más sajt fajták fehér penészbevonata. A sötétsárgától a narancsvörösig terjedő színű héjat fogyasztás előtt el kell távolítani.

Morbier: Tömör francia vágható sajt félé, 45% zsírral a szá.-ban. A Franche-Comté vidékén, a hasonló nevű városka környékén már több mint 100 éve készítik. Hogy miért van és volt mindig is – a sajt korong közepén egy kb. 1 cm-es réteg, amelyet eredetileg korommal, ma faszén porral színeznék sötétre, az nem maradt az utókorra.

Taleggio: Ez a félpuha sajt a Bergamótól északra fekvő hasonló nevű völgyről kapta a nevét. Ezt a sajt félé már hosszú ideje gyártják Lombardia alpesi völgyeiben, e század elejéig a neve stracchino quartirolo volt. A sok változatban ismert sajt (ma 48% zsír van a szá.-ban), csak 5-6 °C hőmérsékleten érlik, részben a völgyek barlangjaiban, eközben jellegzetes, fűszeres aroma alakul ki.

Trappista: Eredeti hazája Franciaország, ahol a Mayenne körzetben lévő Notre Dame de „Port du Salut” kolostorban élő trappista szerzetesek készítették először.

TEHÉNTÉJES SAJTOK

Emmentáli: Azok közül a kemény sajtok közül, amelyek érési folyamatában jelentős szerepet játszik a lyukképződés, a világszerte legismertebb az ementáli, nevezetesen svájci ementál (Schweizer Emmentaler). Hagyományosan tehéntejből készül, 70 kg körüli vagy meg nagyobb korongokban. Tésztája rugalmas és jól vágható, zsírtartalma a sza.-ban 45%. A jó minőségű korongokban egyenletes eloszlásban vannak jelen a kisebb-nagyobb, kerek vagy kicsit ovális lyukak. Minden nyers tejből készült ementálira jellemző egy bizonyos diós íz, amelynek erősségét, intenzitását végül is a sajt kora határozza meg.

Mimolette: A gouda sajtok családjába tartozó vágható, Mimolette-ről máig megy a találgatás, hogy a franciák vagy a hollandok készítették először, de valószínűleg, hogy holland recept alapján készült francia földön. (Ugyanilyen technikával készül a holland Edam is.) Ez a 15 cm magas, gömbölyű sajt 2-4 kg-s darabokban kapható, zsírtartalma a sza.-ban 40%. A kívánt 2 éves érlelési idő után felvágva ellenállhatatlan mogyorós illatot áraszt.

Appenzeller: Nyers tejből készül, zsírtartalma legalább 50% a sza.-ban, szárazanyag-tartalma 58%. A szalonnás, vágható sajtjétszében kevés, egyenletes nagyságú (kb. kis cseresznye mérelű) lyuk található. A 6-8 kg súlyú, 30-33 cm átmérőjű korongoknak kicsit ívelt az oldaluk, és elég szilárd, sárgásbarna bevonatú kérgük van. Ez a kissé rászáradt bevonat a sajt-korong kezelésekor keletkezik, amikor az érlelés alatt többször bekenik a „zuicai”-val, amely bor, élesztő, só és fűszerek keverékéből áll. Ez hozzájárul az erre a sajtra oly jellemző aroma kialakulásához is. A sajt legkorábban 90 napi érés után fogyasztható, és érettsége szerint „enyhe” vagy „recent”, ill. „extra”, ha fél évnél tovább érik.

Provolone: Ezt az olasz különlegességet 2-3 évig is érlelhetik; úgy lógatják fel az akár 100 kg-s tömböket, akár a szalámikat. Az érlelés végére egy nagyon száraz külső réteg alakul ki; elsősorban főzéshez használják.

Cheddar: E sajtnak az angliai Somerset grófságban, a Mendip Hill lábánál fekvő Cheddar városka adta a nevét. A sajt-készítés a 12. századba nyúlik vissza; azóta készül a Skócia délnyugati részén, Bristoltól délre fekvő vidéken a cheddar, mely mára az egész világon a legjobban elterjedt sajtta vált. Akár Amerikában, Ausztráliában vagy Új-Zélandon, a cheddar egyaránt ismert és keresett sajt fajta.

A cheddar-család a töret különleges kezelésével tűnik ki. A szokásos módon elkészített alvadéktöretet (angolul: curd) hagyják leülepedni, töretleplenné összeérni és savanyodni, miközben a rétegeket többször átrakják (ez a „cheddaring”). Ezután következik a massa ún. összevagdósása („milling”), a rögök (ez is „curd”) sózása, formázása, sajtolása és végül 70C (legfeljebb 10 °C)-on való érlelése.

A cheddar előállítási elvének egyes mozzanatai nagyon régiak, de vidékenként nagyon eltérő módon alkalmazták őket. Ennek eredményeként a legkülönbözőbb fajtájú, formájú, nagyságú és minőségű sajtokat árulják egyazon név alatt. A brit cheddar tehéntejből készül, a cylinderforma sajtok átmérője 35-38 cm, magassága 33-38 cm, súlya kb. 27 kg. A nagyrészt természetesnek meghagyott, de néha annáltoval sárgára színezett sajtjétsza az érés fokától függően rugalmas vagy morzsálódó.

A grana (szemcse, mag) két sajt fajta jellemző gyűjtőfogalma: az egyik az egy bizonyos meghatározott területen, Parma és Reggio Emilia vidékén készülő sajtok (1934-ben e két vidék Parmigiano-Reggiano néven egyesült), és a másik az Észak-Olaszországban készülő grana padano (szemcsés sajt a Pó-síkságról), valamint a grana trentino (Trentino, vagyis Dél-Tirol vidékéről származó sajt). Ezek a sajtok nagy, cylinder formájú, magas, kicsit hasas hengerek, 18-25 kg súlyúak, kérgük 4-8 mm vastag, és legalább 32% a zsírtartalma.

Parmigiano Reggiano:

Olaszország egyik leghíresebb sajt ja, amelynek védik az eredetét. A vidék sajt-konzorciumának a sajtokba égetett minőségjelzése garantálja a tökéletes minőséget. Akár 24 hónapon keresztül is érlelik, eleinte 16-18 C-on, később 10-12 C-on. A sajt korának megadásánál a „nouvo” egyévest jelent, „vecchio” kétévest, „stravecchio” háromévest és „stravecchione” négyévest.

Grana Padano: Szintén DOC (eredetvédett) sajt, jellegzetes márkajele a beégetett négylevelű lóhere. 10-18 hónapon át érik 15-20 C-on.

Gruyere: A Gruyeret vagy greyerzert nyers tejből készítik, gyakran több mint 50% zsírral a sza.-ban. Minősége csodálatra méltóan állandó, aromája - a kicsit nedves, majd száraz-durva, felületkezelt kéregnek és a 4-8 hónapos érési időnek köszönhetően meglehetősen erőteljes. Ez a legelterjedtebb, legtöbbet fogyasztott sajt fajta Svájcban. A konyhában is ideális, reszelni vagy gratinózni, mártásokhoz vagy fondükhöz egyaránt kitűnő.

Gouda: A félkemény sajtok csoportjának egyik legnevezetesebb tagja a gouda. Hollandiában már legalább a 16. század óta ismerik, ugyanis már akkor készítettek ilyen sajtot a Gouda városka környékén lévő parasztagazdaságokban. Ma a holland goudában 48% a zsír a sza.-ban, a korongok súlya 2, 5-től 15 kg-ig terjed, a falusi parasztsajtnál 30 kg is lehet. A legtöbb gouda egy és hat hónap közti ideig érik, és korának megfelelően fiatal, középkorú vagy öreg, ill. érett goudaként árulják.

Sbrinz: Extra kemény sajt (Az ementálihoz hasonló módon készítik, viszont nincs jelentős lyukképződés. Szárazanyag-tartalmuk általában jóval több, mint 65%. Pikáns ízű, különlegesen kemény állaguk, omlós és szemcsés, darabos szerkezetük miatt egészen kiválóan reszelhetőek.) A sbrinz eredetileg Belső-Svájcból származik, ahol ma is gyártják. Nyers tejből készülnek a 20-45 kg nehéz korongok, átmérőjük 50-70 cm, magasságuk 10-14 cm. A legtöbb korong másfél-két évig érlik, és akkor reszelni való sajtként kínálják.

KÉKPENÉSZES SAJTOK

A belső penészes sajtok nagy családjába, mint ahogy a nevük is mutatja, azok a sajtok tartoznak, amelyek belsejében penészgomba nő. Külső felületük eközben igencsak különböző lehet, és bármilyen fajta tejből készülhetnek. Állaga alapján a legtöbb félpuha, vágható sajtnak tekinthető, egyesek azonban már lágy sajtok. A penész a röghézagokban, az azokat összekötő erekben, „csatornában” vagy a szűrt, pikírozott lyukakban található. Legtöbbször a *Penicillium roqueforti* nevű penészgomba sötétkék, kék, kékeszöld, zöld vagy sötétzöld törzseiről van szó. Az érlelődés intenzitása és ezzel a sajt- aroma és zamat kialakulása egyrészt a penészgomba fajtájától és érlelőerejétől függ, másrészt azonban a sajt alakjától, nagyságától, összetételétől és felületétől, valamint az érlelőince mikroklimájától és az érlelés időtartamától. A kékpenész először a sajt belsejében fejlődik ki, onnan halad kifelé. Mégpedig olyan mértékben, ahogyan a külső rétegekben koncentráció sósó lassan eloszlik a sajtban, mert a kékpenész számára fontos növekedési feltételek így a sajt széle felé haladva fokról fokra javulnak. Jól látható, ahogyan a röghézagokban és az összekötő csatornában fokozatosan kifejlődik, elterjed a nemespenész.

Gorgonzola: Sokfélesége a különböző előállítási és érlelési körülményeknek köszönhető, bár már hosszú ideje kialakult két alaptípus, az enyhe gorgonzola dolce és a fűszeres, pikáns ízű gorgonzola piccante. Különböző a bennük lévő nemespenész-gombatörzsek érlelőereje, és a sótartalom is más (2% a gorgonzola dolce esetében és 3% a gorgonzola piccantéban). A Gorgonzola név egy Milánótól északra fekvő kisváros neve, ahol régebben ősszel a hegyekből érkező tehéncsordák átteleltek, és ahol a mai gorgonzola elődje, a stracchino, illetve a stracchino di gorgonzola született.

Roquefort: A világszerte legismertebb bleu sajt a francia roquefort. Már 1411-ben kiadtak olyan rendeleteket, amelyek e sajtot védtek. Eredetileg csak a Cevenne-ek lábainál, Aveyron megyében lévő Roquefort-sur-Soulzon városka szűk környékére korlátozták e sajt előállítását, de a múlt század hetvenes éveiben oly mértékben megnőtt rá az igény, hogy kiszélesítették e területet: ma már Korzikán és a Pireneusok Atlanti-óceán felőli lábánál is készítenek sajtkorongokat. Mindenhol nyers juhtejből készítik, és a tejhez vagy az alvadéktörethez adagolják a speciális penészgombát, a *Penicillium roqueforti*-t. Ma nagyrészt jól ellenőrizhető folyékony gombakultúrákat alkalmaznak. A hagyományos módszer szerint a penészt speciális módon készült kenyérben hagyták növekedni, majd a kenyeret óvatosan és gondosan megszáritották majd megőrölték. Ezt keverték azután az alvadéktörethez.

A „pikírozás” döntő mozzanat a nemes penésszel érlelt sajtoknál. A sajtkorongokat tűkkel sűrűn átszúrják, hogy az így keletkező kis csatornákon át levegő, azaz oxigén juthasson a sajt belsejébe, mert az elengedhetetlenül szükséges a penészgombák egyenletes növekedéséhez.

Stilton: A legismertebb angol kéksajt, melyet a britek „a sajtok királyának” neveznek, a stilton. Ma már főképp pasztörözött tejből gyártják, 48% zsírral a szá.-ban. A belső penész és a kéreg milyensége attól függ, melyik tejgazdaságban készült a sajt. A nyers tejből készült sajtok gyakran erősen pirosasbarna foltosak. A fiatal, csak röviden érlelt sajtkorongokat, amelyekben még nem fejlődött ki a kék érzet, white stiltonként vagy white cheese-ként árulják.

ITALOK / DRINKS



**Takler Cabernet Franc
2007**



A Culinaris Ízakadémia számára a porcelánokat, az evőeszközöket és a terítéskultúra különféle kiegészítőit a **Haas & Czjzek** bocsájtotta rendelkezésünkre.
www.porcelan.hu

SIEMENS

