

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 legdöntőbb 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 sajt kereskedelemben 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. NOVEMBER 04–05.

A sajtok besorolása zsírtartalmuk alapján

Egy sajt minőségének megítélésakor – 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% esetében pedig már csaknem krémes állagú. A sajt készítő szakemberek ma már egyre inkább képesek egy alacsonyabb zsírtartalmú sajtnak is aránylag omlós, krémes állagot kölcsönözni.

Olaszországban északról dél felé haladva jellegében változik meg a mezőgazdaság, az állattenyésztés és ezek függvényeként természetesen a sajt készítés módszerei és a sajt fajták is. Az Alpok hegyi legelőitől Lombardia és Emilia-Romagna tartományok termékeny síkságáig a tehének a legfontosabb „tejszolgáltatók”. Az Aosta völgy a fontina hazája, míg a Pó-síkságon nemzedékek óta készítik a parmiggiano reggiano és a padano nevű sajtokat. Minél délebbre megyünk, annál több juhot és kecskét láthatunk; nem véletlenül, mert ezek az állatok jól viselik a forró klímát. Ennek köszönhető, hogy az ország déli része a juh-és kecskesajtok hazája. Ma több mint 400 sajt fajtát ismernek Olaszországban, ezeknek mintegy a felét hagyományos receptek szerint, kisüzemekben készítik. Más országokhoz hasonlóan, itt is pecséttel látják el az ellenőrzött eredetű, védett termékeket. Az országon belül a DOC (Denominazione di Origine Controllata) vagy a DO (Denominazione di Origine) megjelölést használják, uniós viszonylatban pedig már a DOP (Denominazione di Origine Protetta) használatos. A megjelölések teljesen fedik egymást és garantálják a pecsétet jogosultan viselő 30 sajt fajta eredetiségét és kiváló minőségét.

Pecorino

A kemény sajtoknál a hőkezeléstől függően két típust különböztetünk meg. A grana típusú sajtoknál – ide tartozik a parmiggiano reggiano, a grana padano és a pecorino – az alvadékot utómelegítésnek vetik alá, hogy minél több savót válasszanak ki belőle és finom, szemcsés, nagyon száraz sajtmasszát nyerjenek. A fiore sardo esetében nem alkalmaznak utómelegítést; e sajt fajtát már a rómaiak odaérkezésekor készítették Szardínián. Akárcsak régen, manapság is füstölik és a meleg évszakban hegyi barlangokban érlelik.

A tiszta juhtejből előállított olasz sajtok összefoglaló neve pecorino. Hogy voltaképpen melyik fajtaról van szó, azt a sajt eredetére utaló második név árulja el. Az állag széles skálán mozog; találkozhatunk lágyval de kemény változattal is. Négy pecorinosajt viseli a DOP-pecsétet: a pecorino romano, a sardo, a siciliano és a toscano. Jó asztali sajt, de mártásokhoz vagy csöben sült ételekhez is kiváló. Fiatal, enyhébb változatai fehérborhoz, az érettebbek vörösborhoz, például chiantinhoz illik.

Gorgonzola

Milánótól mintegy 20 km-re, északkeleti irányban fekszik az a helység, amelyről a leghíresebb olasz kékpenezés sajt a nevét kapta: Gorgonzola. Évszázadokkal ezelőtt e helyen találkoztak az olasz Alpok hegyi legelőiről késő ősszel visszatérő szarvasmarhák, hogy az enyhe éghajlatú Pó-síkságon vészeljék át a telet. Az állatok nagyon kimerültek a hosszú úttól, s a fáradt tehének csak kevés tejet adtak. Az ebből a tejből készült sajt a stracchino gorgonzola nevet kapta (Stracco=fáradt). Mivel a tej kevés volt a naponkénti sajt készítéshez, a megaludt tejet több napon át gyűjtötték, így gyakran előfordult, hogy a régebben álló aludt tej penészedni kezdett. A hagyományos gorgonzola a due paste- módszerrel manapság már csak nagyon ritkán alkalmazzák. E módszernél az este fejt tejet az éjszaka folyamán „megalattadják” és másnap összekeverik a frissen megsavanyított reggeli tejjel. A penészgombák ily módon „önműködően” eljutnak az esti aludt tejbe. A sajt korongokat eredetileg a Valassina-völgy barlangjaiba vitték érlelni, ahol a Penicillium gorgonzola nevű penészgomba kb. egy év leforgása alatt egyenletesen elterjedt a sajt korongokban. Napjainkban a gorgonzolát (DOP) pasztörözött tehéntejből állítják elő, ellentétben a nyers juhtej alapanyagú francia rokforttal. Készítésnél a tejet 30C-ra melegítik és penicillium-spórákat, tejfermentumokat, valamint folyékony borjúuoltót adnak hozzá. 20-30 perc után a tejalvadékot nagy kockára darabolják és 10 percig még a savóban hagyják. Ezután dió nagyságú darabokra vágják, majd vékony kendőbe szedve felfüggesztik és mintegy 30 percig csepegtetik. A masszát henger alakú, lyukacsos, fenék nélküli formákba töltve 24 órára lejtős asztalokra állítják, hogy a savó kifolyjon belőle. A sajt ezt követően öt napot meleg, nyirkos levegőjű szárítóhelyiségben tölt, végül pedig szárazon besózzák. Egy hónap után a 12 kg súlyú hengereket hosszú tüvel megszurkálják, hogy a kékeszöld penészgomba egyenletesen elterjedjen benne. Az enyhébb, édeskés gorgonzola dolce két hónap alatt érik krémesen lágy, fűszeres sajtta, míg az erőtejeesebb zamatú, pikáns gorgonzola piccante kb. három hónapig érlelődik. Szelidebb és jóval krémesebb rokonuk a dolce latte; az olaszul „édes tejnek” keresztelt termék csak 1967-ben pillantotta meg a napvilágot egy Milánó közeli tejüzemben. Igazi élmény azoknak, akik a rokfortot vagy a gorgonzolát túl pikánsnak találják. Csomagolás előtt minden egyes sajtba belenyomják a márkajeleket, egy márkás „g” betűt.

Mozzarella

A friss pasta filata típusú sajtok közé tartozik a mozzarella és a burrata; az utóbbi egy délolasz specialitás: a sajtmaszához kevés vajjal vagy vajból és cukorból álló pasztát adnak.

Mozzarellát a XVII. század óta készítenek bivalytejből Dél-Olaszország középső részén. (Manapság már tehéntejből vagy a kétféle tej keverékéből is.) A zsíros, lefölözetlen tejet az előző napi savóval „beoltják” és borjúgyomorból származó oltóval 20-30 perc alatt megalvasztják. A tejalvadékot dió nagyságú darabokra vágják és kb. öt óra hosszat állni hagyják a savó-

ban, míg elegendő tejsav képződik benne. A savra azért van szükség, hogy a massa a forrás után rugalmas és képlékeny legyen. Ezután a masszát addig keverik és gyúrnák, míg "szálat húz" (filare= húzni). A "sajtszalagokat" kézi előállítás esetén a hüvelyk-és a mutatóujj igénybevételével "vágják el" megfelelő adagokra (mozzare= vágni). A gyöngyfehér sajttészát gömbölyű vagy tojásdad alakúra formálják. A friss mozzarella "saját levében", azaz savóban kerül forgalomba.

Provolone

Ezt a tehéntejes, félkemény sajtot a Pó folyó völgyében található tartományokban készítik, úgymint Lombardia és Veneto. Nemcsak sima és füstölt változatban kapható, de számos formában is létezik: vehetünk szalámi alakút, mely a 30 centiméterestől 90 cm hosszú is lehet; de létezik görögdinnye és körte alakú is. Éreléstől függően két fajtája létezik; a Dolce-t 2-3 hónapig érlelik, ennek következtében enyhébb ízzel rendelkezik, mint a 6-12 hónapig érlelt Piccante.

Reblochon

A félpuha, tehéntejes, lapos sajtkorongok kb. félkilósak, a petit reblochonnál 25 dkg-osak. A száraz kéreg sápadtrózsaszín, sárgás vagy barnás, gyakran egy leheletnyi fehér rúzsbevonattal, a sajttészta szalmaszínű, puha-rugalmas, kevés lyukkal. A jól érett sajt íze erőteljes. Hasonló sajt készül pasztörizált tejből is. Nyugat-Svájcban is folyik reblochongyártás, mint ahogyan némely hegyi tanyán az olasz hegyoldalokon is. Ott a nevet reblossonként tartják számon. A hasonló alakú, kerek sajtokat tom me-nak mondják (régebben tome, olaszul toma), ezt az elnevezést a helyi nevekkel összekapcsolva használják, bár a minőség nagy különbségeket mutat, és a zsírtartalom gyakran alacsonyabb.

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. NOVEMBER 04–05.

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

