

Сир Тільзітер

• Приготування

1. Нагріти молоко до 36С. Додати закваску: посипте порошок закваски на поверхню молока, дайте постояти пів хвилини, щоб порошок увібрав вологу, перемішайте. Накрийте каструлю кришкою і залиште на 30 хвилин.
2. Додайте фермент у 50 мл води та розмішайте. Також розчиніть у 50 мл води в іншій ємності розчин хлористого кальцію.
3. Додайте в молоко розчин ферменту та хлористого кальцію і добре перемішайте. Накрийте кришкою і залиште до утворення згустку і "чистого відділення", приблизно 30 хвилин.
4. Поріжте згусток на кубики зі стороною приблизно 1,5 см. Перемішайте.
5. Мішайте масу протягом 20-30 хвилин, виловлюючи з дна великі шматки і розрізаючи їх на дрібні. Наприкінці процесу сирне зерно має бути 2-5мм.
6. Злийте сироватку так, щоб залишився тонкий шар у 0,5-1 см над поверхнею сирного зерна.
7. Додайте в сирне зерно 2 чайні ложки (10гр) солі та перемішайте. Це дозволить зберегти вологу в сирі.
8. Викладіть сирне зерно у форму. Розрівняйте і приминайте сирну масу у формі.
9. Пресуйте з вагою 2 кг протягом 6 годин.
10. Витягніть сир із форми та соліть у 20%-му розсолі протягом 6 годин. У середині цього часу один раз перевернути сир у розсолі, щоб він рівномірно просолився.
11. Після засолювання обсушіть сир під вентилятором протягом 10-12 годин (влітку, коли спекотно) або просто поставте на підвіконня чи в

інше прохолодне (15-18С) місце для просушування протягом доби.
Регулярно перевертайте сир, щоб він швидко і рівномірно просох.

12. Покрийте воском або латексним покриттям для сирів. Витримуйте 6 тижнів за температури 8-12С. Сир можна їсти або зберігати за цієї температури до року.

- **Як приготувати 20% розсіл**

1. 4 літри води довести до кипіння, розчинити 1 кг кам'яної солі.
2. Остудити до кімнатної температури і процідити або акуратно злити, щоб увесь бруд із солі (якщо такий є) залишився на дні.
3. Додати 5мл 6% оцту і чайну ложку 10% розчину хлористого кальцію.
4. Розсіл можна використовувати кілька разів.