

## ДорБлю

1. Молоко, можна пастеризоване, підігріти на повільному вогні до 35-37 °С.
2. Приготувати закваску для плісняви. Відлити 100 мл теплого молока і додати в нього суху культуру голубої плісняви. Добре перемішати чистою ложкою і розділити навпіл.  
Одну половину закваски блакитної плісняви додати до молока, а другу половину залишити на потім (зберігати в холодильнику).
3. Закваску посипати по поверхні молока і через хвилину перемішати шумівкою.
4. Накрити ємність з молоком кришкою і залишити в теплом місці на 40-60 хвилин для активації закваски.
5. Фермент розчинити в 30-50 мл холодної кип'яченої води, дати добре розчинитися і влити в підігріте до 30°C молоко.
6. Обережно перемішати рухами вгору-вниз протягом 30 секунд шумівкою, накрити кришкою і залишити на 60 хвилин в теплом місці для утворення молочного згустку.
7. Розрізати ножем молочний згусток на кубики розміром 1см.
8. Обережно перемішувати вінчиком протягом 20 хвилин для кращого відділення сироватки, не допускаючи злипання сирного зерна.
9. Розкласти шумівкою сирне зерно у форми.
10. Тепер пресуємо сир з вагою 3-4 кг протягом 10 годин і кожні 3 години перевертаємо.
11. Після пресування дістаємо сир з форми і руками кришимо на дрібні шматочки надаючи майбутньому сиру "пористу" структуру. Додаємо сіль із розрахунку 10г солі на 10 л молока, перемішуємо. Тепер накладаємо сир у форму, трохи притискаючи, але не сильно, щоб усередині залишалися невеликі порожнечі. Тримаємо сир у формі 2 доби поки він пресується під власною вагою та підсихає, перевертаємо 3-4 рази на добу.

12. Підсохлий сир наколоти спицею, попередньо стерилізованою кип'ятінням або протертою ватним тампоном, змоченим в медичному спирті. Наколоти потрібно низ, боки і верх сирної головки. Залити раніше розведену в молоці плісняву, в утворені спицею дірочки. Зручніше за все це зробити за допомогою стерильного медичного шприца.

13. Підготувати пластиковий лоток відповідного розміру. В нього, на дренажний килимок помістити сир. На дно лотка, в невелику ємність попередньо налити трохи (20-30мл) охолодженої кип'яченої води (для створення вологості, підтримує ріст плісняви). Лоток нещільно закрити, так як для зростання плісняви необхідний приплив повітря.

14. Сир відправити для дозрівання в приміщення з температурою 10°C, для цього підійде підвал або нижня полиця холодильника. Потрібно чистими руками перевертати сир 1 раз на день перший тиждень, 1 раз у 2 дні наступні тижні.

15. Приблизно через 2-3 тижні Ваш сир повністю покриється пліснявою, як тільки це відбудеться - необхідно дістати його, загорнути в пергаментний папір і поставити в холодильник на дозрівання ще на тиждень.

16. Перед вживанням, потрібно обережно зрізати шар скоринки з цвіллю, нарізаємо сир і подаємо на стіл. Приємного апетиту.