

Горгонзола

1. Підготуйте все необхідне обладнання та інгредієнти. Все має бути чистим.
2. Помістіть молоко в каструлю і нагрівайте до 32-35°C. (Якщо є можливість - використовувати водяну баню для поступового, рівномірного нагрівання молока.) Зніміть з вогню.
3. Посипте по поверхні молока, нагрітого до 32-35°C культуру блакитну плісняву і залиште на 2 години для активації. По закінченню часу перемішайте.
4. Далі візьміть заквасочну культуру для сиру Горгонзола, посипте по поверхні молока і залиште на 5 хвилин. Пізніше візьміть ложку і перемішайте протягом 1 хвилини, розподіляючи закваску по всьому об'єму молока. Залиште молоко для активації заквасочної культури при температурі 32°C на 30 хвилин. Добре перемішайте.
5. Висипте на поверхню молока фермент, і плавними рухами зверху-вниз перемішуйте молоко протягом 1 хвилини. Після цього необхідно накрити каструлю і залишити в спокої на 1 годину для утворення сирного згустку при температурі близько 32°C.
6. Перевірте згусток на «чисте відділення», якщо необхідно залиште ще на 10-15 хвилин. Як тільки «чисте відділення» досягнуто, поріжте згусток ножом на шматочки розміром 0,5 - 1 см. І залиште на 10 хвилин.
7. Далі необхідно 5 хвилин безперервно повільно перемішувати масу, щоб сирне зерно зменшилася в розмірах і віддало сироватку при температурі 32°C. Знову дайте постояти 5 хвилин. Сирне зерно має осісти на дно каструлі і повністю відокремитися від сироватки.
8. Якщо сирне зерно не осіло, перемішайте ще 5 хвилин, потім знову залиште на 5 хвилин, щоб зерно осіло на дно каструлі.
9. Підготуйте чисті форми. Обережно перекладіть сирне зерно і дайте час, щоб відокремилася сироватка. Ви можете дуже ніжно, не поспішаючи, перемішувати, але так щоб не порушити простір в середині сиру, так як це буде впливати в подальшому на зростання культури голубої плісняви *Penicillium roqueforti*.
10. Вам необхідно буде при кімнатній температурі протягом 4-6 годин періодично перевертати сир у формах для наростання кислотності і кращого стікання сироватки. Робіть перевероти 1 раз на 30 хвилин.

11. На наступний день поверхня сиру може бути не зовсім рівною – нічого страшного в цьому немає.
12. Настав час посолити сир. Візьміть 30 г нейодованої солі, розділіть її на 4 рівних частини. Перший раз потрібно намастити $\frac{1}{4}$ частину солі на одну сторону сиру, а потім розподілити по всій поверхні сиру. Покладіть сир для соління в форму. Використовуючи інші дози солі, соліть сир іще протягом двох днів. В цей час сир повинен знаходитися в формі при кімнатній температурі.
13. Вам необхідно перенести сир на дозрівання в кімнату з температурою повітря 11-12°C та вологістю 93-95%. Через 7-10 днів текстура сиру стане м'якшою, на поверхні почне з'являтися блакитна пліснява.
14. Тепер потрібно стерильною спицею для в'язання (2-3 мм товщиною) проколоти сир вертикально і горизонтально з відстанню дірок 2-2,5 см (наскрізь), щоб дати блакитній плісняві простір для зростання. Через 90 днів сир буде готовий.
15. Сир необхідно зберігати у фользі при температурі повітря 8-10°C і з вологістю 93-95%.