A sajtok története

A sajtkészítés, a tej tartósításának legősibb módja sok ezer éves mesterség. A sajt kémiája, biokémiája már sokkal kevésbé ismert, mint a sajtérlelés művészete, ami persze a sajtok élvezetét alig-alig befolyásolja.

A régi görögök szerint a sajt az istenek ajándéka volt, pedig a sajtkészítésről már a görögök előtti időkből is maradtak fenn írásos emlékek

A Tigris és az Eufrátesz közötti vidékről előkerült leletek arra utalnak, hogy már Kr. e. 6-7000 évvel készítettek sajtot juh- és kecsketejből.

A monda szerint a sajtkészítés mestersége úgy jutott el az emberekhez, hogy Apollón és Küréné nimfa fiát, Arisztaioszt, a mirtusznimfák, Hermész gyermekei, megtanították, hogyan kell a tejet megalvasztani, sajttá érlelni, hogyan kell méhkast építeni és vadolajfát nemesíteni. Arisztaiosz a tudományt másoknak is továbbadta, s hálából istenként tisztelték.

Polüphémosz, a küklópsz is készített sajtot:

Végre leült, mekegő kecskéit, fejte juhát is mindegyiket rendben, a kicsinyét odaküldte alája. Erre megaltatván a felét a fehérszínű tejnek, átsajtolta, s a túrót font kosarakba helyezte, és a felét öntötte edénybe, hogy innivalója, hogyha kívánja, legyen, s vacsorához hogy legyen ott benn.

(Devecseri Gábor fordítása)

Indiában még ma is használnak nádból vagy más növényi szárakból font kosarakat a sajtkészítéshez. Hasonló kosarak lenyomatait találták meg az angliai Dorsetben. Európában és Ázsiában lyukacsos fenekű agyagtálakat tártak fel; valószínűleg ezekben csöpögtették le a savót az alvadékról.

Az ókori Rómában rendszeresen tartottak sajtvásárt. A katonáknak napi 27 g sajt járt. A feljegyzések szerint a Római Birodalom fénykorának idején már Európa legelegánsabb asztalairól sem hiányzott a sajt. Állítólag Attila is kedvelte, Nagy Károly francia király pedig Roquefort faluból hozatott rendszeresen sajtot.

A századok múlásával a sajtkészítés egyre bonyolultabbá vált. Elsősorban kolostorokban, udvarházakban, távoli tanyákon űzték a mesterséget és őrizték a titkát. Az utóbbi ezer év receptjei azonban többnyire ismertek, és az ínyencek örömére egyre újabb változatokat kísérleteznek ki.

Sajtkészítés

A Römpp vegyészeti lexikon - egy bizonyos sajtbizottsági ülésre hivatkozva - azt írja, hogy a sajt "olyan érlelt v. nem érlelt termék, amelyet tej, tejszín, részben v. egészen lefölözött tej, író v. keverékei megalvasztása után nyernek a tejsavó leeresztésével".

A sajtok többsége tehéntejből készül, de gyakran használnak juh- és kecsketejet is. A legnépszerűbb "juhsajt" valószínűleg a rokfort; a hagyomány szerint már legalább 2000 éve ismerik a receptjét. A híres görög sajt, a feta, szintén juhtejből készül. Talán Polüphémosz is a feta egyik ősi változatát érlelte az "aszalókon".

A juh- és a kecsketej fehérebb a tehéntejnél, mert nincs benne karotin. Az alábbi táblázatból néhány más különbség is kiderül.

A tehén-, a juh- és a kecsketej fontosabb komponenseinek átlagos százalékos összetétele

Az olasz mozarellát eredetileg bölénytejből készítették, de az idők során áttértek a tehéntejre.

Régen a nyers tejben vagy a környezetben levő baktériumok hatására alvadt meg a tej. Ma már külön sejtkultúrákat készítenek erre a célra. A tejben levő laktózt a tejsavbaktériumok erjesztik meg. Ekkor keletkezik a tejsav, amely friss, savas ízt ad a tejnek és egyben tartósítja is.

Valamennyi sajt közös jellemzője, hogy a tejben található kazein koaguláltatásával keletkezik. A kicsapódott kazein kocsonyás anyag, benne halmozódik fel a tejzsír túlnyomó része. A kazein koaguláltatásához rendszerint enzimeket használnak.

A kicsapódott anyagot feldarabolják, elválasztják tőle a savó egy részét, felmelegítik, majd ismét lecsurgatják a savót. Tömböket formálnak belőle, ízesítik és érlelik.

Minden sajtot sóznak: sós vízbe merítik, vagy a felületét dörzsölik be sóval. A kész sajt íze és textúrája az érlelés módjától és időtartamától, a baktériumos kezeléstől függ.

A trappista sajt

A trappista sajt a hazai legismertebb sajtok közé tartozik, néhány kis faluban ez az egyedüli kapható sajt féle. A sajt elnevezése a Notre Dame de Port-du-Salut trappista szerzeteseinek nevéhez fűződik. Az eredeti receptet a szerzetesek titkolták, de mégis sok országban készítik.

A trappista sajt a félkemény sajtok közé tartozik, jól vágható, rugalmas, képlékeny. Íze és illata enyhén savanykás és sós, zamatos. Vágásfelületén egyenletesen oszlanak el a borsó nagyságú lyukak.

A szárazanyag tartalmat és zsírtartalmat laboratóriumi mérésekkel és az előírtakhoz való összehasonlítással határozták meg. A zsírtartalmat a szárazanyagra vonatkoztatott számított átlagértékhez viszonyították. A túlzott zsírtartalom éppúgy negatív pontszámot eredményezett, mint az átlagtól való másik irányban való eltérés.

A sajt ízének kialakításában a sónak nagy szerepe van. Hiánya íztelenné teszi a sajtot, túlzott sótartalma pedig árt a fogyasztónak.

A trappista sajt készítése

Tej kiválasztása

Sajtgyártásra csak válogatott kiváló minőségű tejet szabad felhasználni. Tőgybeteg, ivarszervi megbetegedésben szenvedő, vagy orvosi kezelés alatt levő állat teje sajtkészítésre nem használható. A tőgygyulladás ellenőrzése Whiteside-próbával lehetséges. A tej alvadó képességét oltóerjedési próbával ellenőrizhetjük. Sajtgyártásra a teljesen friss tej nem használható, előérlelni kell

A sajttej tisztítása

A sajttejet előmelegítve csőszűrőn, majd tisztítócentrifugán (vagy fölözőgépen) tisztítani kell.

Zsírtartalom beállítása

A sajttej zsírtartalmát kifölözéssel a készítendő sajt jellegének megfelelően be kell állítani. Ez a trappista sajt esetében

2.85-3.05% a tej fehérje- és zsírmentes szárazanyag tartalmától függően.

Pasztőrözés

A sajttejet 70-72 °C-on 10-40 másodperces hőntartással kell pasztőrözni, utána azonnal beoltási hőmérsékletre kell hűteni(28-32 °C).

Sajt préselése:

A préselés célja, hogy tömör, szilárd sajtot tudj készíteni.

A súly alatt az alvadékban maradt savó kifolyik, az alvadékrögök még jobban tömörödnek.

A préselés idejére még nem szabad hideg helyre vinni a sajtot, mert „megfázhat”, ettől pedig

megkeseredhet. A préseléshez megfelelő hőmérséklet 20-23°C.

A lágy sajtokat és némelyik félkemény sajtot a saját súlyának megfelelő súly alatt préseld.

Préselés alatt a sajtokat forgasd meg, először 10-20 percenként, aztán 60 percenként, majd egyre

ritkábban.

A sajttípusok kialakulásában a préselésnek is nagy szerepe van. A szükséges súly lehet önsúly, de

akár lehet a sajt többszöröse is. A préselési idő 2 óra és 48 óra között változik.