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

Tehéntej Juhtej Kecsketej

fehérje 3,8 5,9 2,6

zsír 3,8 6,5 3,5

laktóz 0,8 4,5 4,2

vitaminok és ásványok 0,8 0,8 0,8

víz 87,1 82,4 88,3

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).