

## Рецепт сыра качотта аль вино

Необязательно ехать в Италию, чтобы попробовать известный итальянский сыр Caciotta al vino. Можно приготовить его в домашних условиях своими руками из козьего или коровьего молока, ориентируясь на этот рецепт сыра качотта.

1



### Оглавление

Качотта, что за сыр?.....	2
Ингредиенты .....	2
Инструменты и посуда .....	3
Пошаговый рецепт .....	3
В каких условиях выдерживать сыр дома?.....	5
Как хранить? .....	5
Какой на вкус сыр качотта?.....	6
Сколько калорий в сыре качотта? .....	6
Пищевая ценность.....	6
С чем едят итальянский сыр качотта?.....	7

Блюда из сыра качотта ..... 7

## Качотта, что за сыр?

Качотта — это итальянский сыр, который готовят из молока различных животных — из козьего, коровьего, овечьего. Этот полумягкий столовый сыр обладает закрытой текстурой, то есть, он без глазков. В Италии существует множество разновидностей Caciotta. Что в переводе на русский означает «сырок». Свое название он получил за небольшие размеры, мягкий и нежный вкус, а также непродолжительный период созревания.

2

## Ингредиенты

Домашний сыр, полюбившийся не только итальянцам, готовится из нескольких продуктов с разными добавками. Он может быть с оливками, с грецким орехом, с вялеными помидорами, с прованскими травами, с перцем, с трюфелем, с пажитником или с паприкой. Что добавить, решает каждый сыродел самостоятельно. На этой странице представлен рецепт простого итальянского сыра, выдержанного в вине.

Для приготовления сырной головки весом 1,2 кг понадобятся:

- фермерское молоко — 10 литров;
- сычужный фермент «Сыр» от «БакЗдрав» — 0,6 г;
- закваска для сыра качотта «Полутвердые сыры» от «БакЗдрав» — 0,6 г;
- закваска Casei от «БакЗдрав» — 0,6 г;
- красное сухое вино — 0,5 л;
- поваренная пищевая соль — 200 г;
- 10%-й хлористый кальций — 10 мл.

## Инструменты и посуда

Изготовление вкусного итальянского сыра подразумевает применение специальных инструментов и подходящей посуды:

- термометр;
- кастрюля;
- шумовка;
- нож;
- форма для сыра;
- дуршлаг.

## Пошаговый рецепт

Совсем несложно сделать сыр качотта. Рецепт приготовления в домашних условиях содержит фото, показывающие весь процесс и конечный результат. Соблюдая технологию и сверяя результаты с тем, что запечатлено на фотографиях, можно создать настоящий Caciotta:

1. Нагреть молоко до температуры 70—74 °C и выдержать 30—40 секунд. Затем быстро охладить его, например, на водяной бане до 32—34 °C.
2. Рецепт предписывает использовать закваски для сыра качотта. Посыпать на поверхность молока закваску «Полутвердые сыры», накрыть кастрюлю крышкой и оставить на 5 минут. Тщательно перемешать молоко до полного растворения закваски.
3. Высыпать на поверхность молока закваску *Propionibacterium*, кастрюлю накрыть крышкой и оставить на 5 минут. Молоко тщательно перемешать до полного растворения закваски.

4. Растворить хлористый кальций в 50 миллилитрах кипяченной охлажденной воды и добавить в молоко. Затем тщательно перемешать смесь.

5. Растворить сычужный фермент «Сыр» в небольшом количестве охлажденной кипяченой воды и тщательно перемешать. Внести раствор фермента в молоко. Движениями сверху вниз вмешивать раствор фермента в молочную смесь в течение 30 секунд, не создавая закручивания потоков. Накрыть кастрюлю крышкой и оставить молочную смесь для формирования сгустка на 45—60 минут.

6. По истечении времени необходимо проверить сгусток на чистое отделение сыворотки — сделать небольшой надрез на поверхности сгустка глубиной 1—2 сантиметра и, сдвинув нож в сторону, осмотреть его. Сыворотка в разрезе должна быть прозрачной, сгусток — плотным и упругим, нож — чистым, без творожистых следов. Если сгусток сформировался не полностью, нужно еще ненадолго оставить смесь.

7. Нарезать сгусток на столбики со сторонами примерно 1,5 на 1,5 см. А эти столбики разрезать на кубики. Накрыть крышкой кастрюлю и выдержать еще 5 минут, чтобы будущее сырное зерно отдало больше сыворотки и уплотнилось.

8. Осторожно перемешать кубики в течение 10 минут. По мере того как они начнут уплотняться, надо перемешивать чаще и интенсивнее. Если при перемешивании будут замечены большие кубики, следует разрезать их. Одновременно надо проводить постепенное нагревание молока до температуры 42—45 °С.

9. Удалить максимальное количество сыворотки из кастрюли и заполнить форму сырным зерном. А затем поместить форму на водяную баню. Дно формы не должно касаться воды. В таком положении необходимо выдерживать сыр 1,5—3 часа над паром (в случае необходимости нужно подливать выпарившуюся воду), переворачивая сырную головку каждые 30 минут.

10. Данный рецепт рекомендует поддерживать температуру сырной массы на уровне 35—42 °С. По истечении этого времени требуется вынуть сырную головку из формы, поместить ее на дренажный коврик и выдержать при комнатной температуре еще 6—8 часов.

11. Чтобы приготовить полноценный молочный продукт, необходимо знать, как и когда солить сыр качотта. Следует приготовить рассол для сыра. Для создания раствора соли необходимо вскипятить 1 литр воды, охладить до температуры 12—14 °C и, всыпав 200 граммов соли, тщательно размешать жидкость. Сыр требуется поместить в раствор и выдержать 7 часов (6 часов на головку сыра в 1 кг). Через 3,5 часа требуется перевернуть сырную головку.

12. После просолки сыр надо выложить на дренажный коврик и выдержать при температуре 10—12 °C в течение 2—3 дней.

13. Этот рецепт рекомендует погрузить сырную головку в емкость с вином и на 36 часов отправить в холодильник. Спустя время желательно обсушить сырную головку в течение 2 суток при температуре 10—12 °C и снова отправить ее в емкость с вином на 48 часов.

### **В каких условиях выдерживать сыр дома?**

Потребуется выдержка сыра от 14 дней до 3 месяцев. Температура созревания сыра качотта — 10—12 °C, а влажность воздуха — 85—90 %. По мере выдерживания рекомендуется протирать сырные головки тканью, смоченной в вине, и переворачивать их. От этого зависит, окажется ли полноценным созревание сыра качотта.

### **Как хранить?**

Головку сыра рекомендуется хранить в прохладном месте, где температура не поднимается выше 13 °C:

- выдержанный в течение месяца хранится 60 суток;
- 2 месяца — 180 дней;
- 4 месяца — 120 суток.

Если сыр был нарезан на ломтики, нужно хранить его в холодильнике в пищевой пленке в течение 21 дня. По прошествии этого времени нежелательно использовать эту закуску в пищу.

## Какой на вкус сыр качотта?

Итальянский полутвердый сыр Caciotta al vino обладает сливочно-молочным вкусом, слегка сладковатым, с легкой кислинкой. Его считают превосходным бутербродным сыром. А так как он легко плавится, его используют в разных запеканках и в блюдах традиционной итальянской кухни. Как, к примеру, в пасте, ризотто и пицце.

Даже отзывы гурманов не позволяют однозначно определить, какой вкус у сыра качотта, ведь он зависит от времени выдержки:

- молодой сыр обладает сладковатым нежным вкусом и ореховым послевкусием;
- выдержанный становится пикантным.

А так как в разные виды этого сыра добавляются различные ароматные добавки, сложно сделать вывод, на что похож качотта. Скорее всего, он близок по вкусу к брынзе.

## Сколько калорий в сыре качотта?

Этот сыр менее калорийный, чем другие сорта. В 100 граммах продукта содержится всего 228 ккал.

## Пищевая ценность

Жирность сыра качотта — 18 г на 100 г веса. В том же количестве — 16 г белка. Этот сыр выделяется отсутствием углеводов. Поэтому его можно включить в меню, если приходится придерживаться [диеты для похудения](#).

## С чем едят итальянский сыр качотта?

7

Распространено мнение, что сыр качотта с прованскими травами отлично подходит в качестве закуски к вину белого сорта. Например, к «Вердиккио». Этот сыр способен значительно улучшить вкус омлета или стать начинкой для блинов.

Качотта, выдержанная в вине, с рецептом которой можно ознакомиться на этой странице, вкусна просто ломтиками. Ее вкус лучше раскрывается, если ее употребить со свежими помидорами и маринованными оливками. Можно и самостоятельно определить, с чем есть этот сыр.

## Блюда из сыра качотта

Так как этот сыр производится уже много веков, в Италии передаются по наследству рецепты с сыром качотта:

1. [Пицца](#) на тонком тесте украшается ломтиками сыра. После выпечки на ее поверхности появляется вкусная расплавленная масса.
2. К супам тоже подходит сыр качотта. Рецепт свекольного холодника тому подтверждение. Готовят его из запеченной и перебитой в блендере свеклы, смешанной с кефиром. В эту смесь добавляют кубики сыра, отваренный картофель, свежие огурцы и приправы.
3. Рекомендуется делать овощной салат с качотта. Он способен приобрести обогащенный вкус, если добавить к нему обжаренные кусочки сыра. Листья салата надо порезать или порвать на крупные части и смешать с кусочками яблока и зернами спелого граната. Затем ко всему этому следует добавить

бальзамический уксус. Сухари для панировки надо смешать с тимьяном и чесноком, обвалять в этом кусочки качотта и обжарить их на оливковом рафинированном масле до образования золотистой корочки. Горячий сыр следует выложить сверху на салат.