

Trappista szerzetesek tökéletesítették receptjét a Port du Salut kolostorban, Franciaországban.

A féltve őrzött technológia titokban tudott maradni, nem került ki a Trappista- barátok kolostorainak falai közül.

Az 1880-as években került Magyarországra egy az eredeti Trappistára (Port Salut-ra) hasonlító sajt készítésének módja a Banjaluka melletti „Mária csillaga” nevű kolostorból. Itt szintén Trappista szerzetesek készítették sajtjaikat hasonlóan magas színvonalon. Kedvelt és népszerű sajtok voltak az Oszták-Magyar monarchiában.

5×15 és 6×22 cm-es méretű korongokban készítették, „Fromage de la Trappe” néven. A sajt teljes felirata: "Formage de la trappe, renommé par sa qualité supérieure Banjaluka"

A hasonlóság nyilvánvaló, de a Magyar Trappista nem azonos a Trappista szerzetesek készítette Port Salut sajtokkal mert nem ismerhették meg a pontos készítési módot.

Mindegyik trappistára jellemző, (kellene legyen!) hogy térszája enyhén sárgás, kellemes ízű, szájban olvadó, kisebb, szabályos erjedési lyukakkal.

Gondoltad volna, hogy az eredeti Trappistában borsószem nagyságú kerek erjedési lyukak vannak? Hogy egy 8x1 cm-es hasábot O betűvé lehet hajlítani?

Sajnos ilyet hiába keresünk a boltok polcain. Készíts Te is házilag igazi, finom ízű, szépen lyukazott, érlelhető trappistát!

A házi trappista nagyon sokrétűen felhasználható! Gyönyörűen lehet reszelni, ropógosra sült a pizzán, és még rántott sajtnak is nagyon finom.

Én mindig 40-50 liter tejből készítem, hogy legyen legalább 5 guriga sajtunk, amit folyamatosan tudunk használni, mint egy alap sajtot a konyhánkban. És ajándéknak is sokszor jól jön. ☺

Trappista a nagyvilágban: Elszázbán: Formage de la Trappe(védett), Kanadában: Oka-sajt, Franciaországban: Port Salut, Port Du Salut (védett)

---

### HOZZÁVALÓK:

- 1 kapszula [trappista sajt kultúra](#)
- 1 kapszula [lizozim enzim](#)
- 2,4 ml [természetes tejlóttó enzim 210 IMCU](#)

### KÉSZÍTÉSE:

Nagyon fontos, hogy megbízható helyről származó friss, telt ízű tejből dolgozz!

Én mindig a reggeli fejből dolgozom, frissen, nyersen használom fel a trappista sajtra szánt tejet.

Ha a hőkezelés mellett döntesz, akkor melegítsd fel a tejet 63-65 °C-ra, és tartsd ezt a hőmérsékletet 30 percen keresztül.

A hőmérséklet tartásához legegyszerűbb a vízfürdő használata.

Ezután hideg vízfürdőben hűtsd vissza 32 °C-ra.

---

### 1. kultúrázás:

Egy nagyobb lábast hideg vízzel kiöblíték. Beleöntöm a tejet, és elkezdem melegíteni 32 °C-ig.

Néha átkeverem, és figyelem a hőmérsékletet, hogy ne hogy túlmelegítsem. Mert az bizony könnyen megeshet.

Közben feloldok 1 kapszula lizozim enzimet, és 26-28 °C-nál hozzákeverem a tejhez, hogy az érés során megakadályozzam a vajsavas puffadást, mely kellemetlen ízt és illatot eredményez.

Előveszem a kultúrát a hűtőből, kiöntöm a kapszulából a baktériumokat, és kicsi langyos vízben feloldom.

Hozzá öntöm a tejhez a jól feloldott kultúrát. A tejet 10-15 percen keresztül érlelem, lefedett lábásban.

Fontos, hogy a tej ezalatt ne hűljön vissza, mert a baktériumok csak így fognak jól szaporodni.

---

## ②. tej beoltása:

Mikor eltelt az érlelési idő, 2,4 ml természetes tejoltó keverék a tejhez. Még mindig 32 °C-os a tejem.

lefedem az edényed, hogy az alvadás alatt is minél kevesebb legyen a hőveszteség.

Ilyenkor a tejet kevergetni, melegíteni, mozgatni már nem szabad!

A folyékony tejből, szépen lassan szilárd alvadék válik. 40-45 perc alvadási idő következik.

---

## ③. alvadék felvágása:

Kezemmel meggyőződöm arról, hogy már elég szilárd az alvadékom. Egyszerre meleg és puha, kellemes tapintású.

Hárfával kezdem az alvadék felvágását.

Először lassabb tempóban húzom a hárfát az alvadékban, majd mikor már látom kiserkeni a savót, elkezdem kicsit gyorsítani a vágás sebeségét úgy, hogy minél kevésbé törjenek össze a rögök.

Ha nagyon gyorsan vágjuk, vagy esetleg törjük, akkor a vágás alatt nagy lesz a veszteségünk, sok protein kerül a savóba.

6-7 mm-es rögnagyságig aprítom fel az alvadékot 8-10 perc alatt.

---

## ④. utómelegítés:

Mikor készen vagyok a vágással, rögtön elkezdem az utómelegítést.

Állandó kevergetés közben melegítem 42°C fokra úgy, hogy 5 perc alatt 2-3 fokot emelkedjen a hőmérséklet.

Ügyelni kell arra, hogy a melegítés közben az alvadék szemek, ne csomósodjanak össze, ezért nyolcas alakban keverem.

---

## ⑤. utósajtolás:

Mikor elértem a 42 °C-ot, elzárom a melegítést és még 10-15 perc át kevergetem. Ilyenkor tovább szilárdulnak az alvadék szemek.

---

## ⑥. ülepítés:

Most jön egy kis pihenés! ☺

Lefedem a lábast, és 10 perc ülepítés következik. Az alvadék összegyűlik az edény aljában, a savó pedig a tetején.

---

## ⑦. savó alatt préselés:

Az összegyűlt savóból 1/3-ad részt leszedek.

Belengedek egy akkora átmérőjű perforált lapot, mint amekkora az edényem. A perforált lapra, annyi súlyt teszek, ami tej mennyiségének a 10-15%-a.

Lenyomom az alvadék szemeket az edény aljára, egészen tömörre préselem 10 perc alatt. 10 liter tejre 1-1,5 kg súlyt számolok.

Ha nincs rozsdamentes súlyod, akkor úgy tudod a súlyt rátenni, hogy a préslap közepére teszel egy magasítást, amire a savó felszíne fölött tudod tenni a súlyt.

Pl. teszel rá egy magas sajtformát, vagy egy magas lábast stb...

---

## ⑧. formázás:

A sajtformákra nedves sajtruhákat teszek, és bedobálom a melegsavós edénybe, hogy a formák is átmelegedjenek.

Mikor letelt a préselési idő, leveszem a súlyt és a perforált préslapot.

Az edény alján összeállt sajtkoronggal már könnyen lehet dolgozni. A korongot felvágom

akkora cikkekre, hogy kényelmesen el tudjam rendezni a sajtfarmákban. Ilyenkor még nagyon képlékeny a sajttészta, ezért a formán belül több darabból is lehet rendezni, akár egymásra helyezve is. Ezt még az edényben, a meleg savóban végezem el, minél hamarabb, hogy a túlzott lehűlést elkerüljem.

---

### 9. préselés

Mikor tele van a formám, kiemelem a sajtot a savó alól, ráteszem a préslapot és megpréselem a sajt súlyának megfelelő súllyal. 10 liter tej, 1 kg sajt, 1 kg súly. 10 perc elteltével kezdődik a fordítás. Kiveszem a formából a sajtot, megfordítom, visszateszem a formába, de nagyon vigyázok, hogy a sajtruha ne gyűrődjön össze. A súlyt, a sajt súlyának a duplájára növelem meg. A következő fordítás már 20 perc múlva lesz, ekkor a súly, már a sajt súlyának az 5x-e. 30 perc múlva ismét fordítok egyet, és a súlyt a 10x-re növelem. Ezután már egyre ritkább a forgatási időt (60-120...), a súly már marad végig 10x-es. A préselés teljes időtartama: 6-8 óra, 22-24 °C-on. A baktériumok működéséhez nagyon fontos a hőmérséklet!

---

### 10. sózás:

Készíték egy 20% sóoldatot. 20 dkg jódtmentes sóhoz annyi vizet öntök, hogy az oldat összesen 1 liter legyen. Az oldat hőmérséklete 15-16 °C-os. Sajt kilónként 12-14 órán keresztül áztatom a sófürdőben. Félidőben átfordítom.

---

### 11. érlelés:

Ha eltelt a sózási idő, kiveszem a sajtokat a sófürdőből. Papáirtörlővel leitatom a nedvességet a sajt felületéről, és kezeletlen fadeszkára pakolom. 2-3 napig szikkasztom. Minden nap átfordítom. Majd készíték egy 5%-os sóoldatot, és ezzel az oldattal minden nap áttörlöm a sajt minden oldalát, majd szárazra törlöm, megfordítom, és a deszkát is szárazra törlöm. Első héten minden nap törölgetem sóoldattal, majd második héttől, csak 3-4 naponta. De forgatni, minden nap forgatom a sajtot! Így érlelem 3-4 hétig, 15-16°C-os helyiségben, 85-90% páratartalom mellett. Ha túl gyorsan szárad a sajt, mert alacsony a páratartalom a levegőben, akkor sajtbevonó viaszt használok. Két rétegben kenem fel, hogy megvédjem a kiszáradástól, hogy ne legyen vastag kérgé a sajtnak. Ilyenkor az 5%-os sóoldattal nem kell törölgetni, de forgatni ilyenkor is szükséges.

---

### JÓ TUDNI!

A savó nagy mennyiségben tartalmazza a "sajtkészítő" baktériumokat és enzimeket. Ideális, meleg környezetet biztosít a sajttészta gyors éréséhez. A savó alá préselt sajtban gyorsan szaporodnak a baktériumok. A gyenge présnyomás hatására a savó egyenletesen szivárog ki a rögök között keletkező savócsatornákon, ugyanakkor a sajttészta megtartja képlékenységét. A képlékeny, egyenletes szerkezetű sajttészta a forgatások és a préserő folyamatos növelésének hatására lassan bezáródik, kérgesedése is ideális. Az így készített sajtban minden feltétel adott, hogy az érés első szakaszában keletkező széndioxid buborékok gáz lyukakat képezzenek. Gyönyörű textúra, karakteres, tiszta illat és ízvilág jellemző rájuk. Az alvadékszemek savó alá préseléséhez szükséges megfelelő átmérőjű lapot elkészítheted keményfából, de legjobb élelmiszeripari műanyagból, perforált inox lemezből.

BOLDOG SAJTKÉSZÍTÉST!:)

