

Peynir Yapmak Çok Kolay!

Kaşar peyniri, beyaz peynir, hellim peyniri, tulum peyniri, çedar... Hangi çeşit olursa olsun, peynir dünyanın her yanında çok sevilen bir yiyecektir. Peynir, sütteki proteinlerle yağların, bakteriler ya da öteki organizmalarca "olgunlaştırılmasıyla" oluşur. Peynirin ilk olarak nasıl bulunduğu tam olarak bilinmese de, çeşitli kaynaklarda bu olay şöyle anlatılıyor: Bir gün bir çoban, sürülerini otlatmaya giderken bir torbanın içine süt koyup yanına almış. O gün hava çok sıcakmış. Çobanın sütü içine koyduğu bu torba, bir hayvanın midesinden yapılmamış. Hava sıcaklığının ve torbada kalan bakterilerle enzimlerin etkisiyle süt kesilerek peynire dönüşmüş.

Bu öykünün doğru olup olmadığını bilmiyoruz; ancak, peynir yapmak gerçekten de bu kadar kolay. Peynir yapmak için önce sütü ısıtmak gerekiyor. Bu işlem, proteinlerle onları çevreleyen suyun birbirinden ayrılmasına neden oluyor. Daha sonra süte, bazı hayvanların midesinde bulunan "rennet" adlı bir enzim ekleniyor. Bu enzim, sütteki proteinlerin birbirine bağlanmasını sağlıyor ve topaklar oluşuyor. Bu işlem, sütün asit oranı fazlaysa daha kolay gerçekleşiyor. Bu nedenle peynir üreticileri, sütü peynir yapmadan önce kendi kendine ekşimesi için bekletiyorlar ya da ekşimesi için süte bazı özel bakteriler ekliyorlar.

Kesilmiş sütün suyu süzülerek atılıyor. Bir sonraki aşama, peynirin olgunlaştırılması. Enzimler, peynirin olgunlaşmasında da önemli rol oynuyorlar. Çeşitli bakterilerin, mantarların ya da mayaların enzimleri, peynirdeki proteinlerin ve yağların yapısını değiştirerek peynirin tadının, renginin ve dokusunun değişmesine neden oluyor. Sonuçta ortaya nasıl bir peynir çıkacağı, kullanılan mikroorganizmaların türünden, ortamın sıcaklığına ve peynirin nasıl saklandığı gibi birçok etkene bağlı.

Siz de evde, süt, biraz sirke ve su kullanarak taze peynir yapabilirsiniz. Sirkenin içindeki asit, sütün ekşitilmesi ve kesilmesi için kullanılan enzimlerin yerine geçecektir. Olgunlaşması için özel bakteriler kullanmayacağınız için, bu peyniri bekletmeniz pek işe yaramayacaktır. Siz en iyisi tadına tazeleyen varın...



Dört bardak sütü, uzun saplı bir tencereye koyarak, kaynama noktasına gelene dek ısıtın. Kaynama belirtisi görür görmez ateşi kısın. Bu arada sütün taşmamasına dikkat ederek, iki çorba kaşığı suyla karıştırılmış dört tatlı kaşığı sirkeyi süte boşaltın. Sütün yüzeyinde hemen beyaz topakların oluştuğunu göreceksiniz.



Sütü, ara sıra karıştırarak kısık ateşte pişirmeyi sürdürün. 10 dakika kadar böyle piştikten sonra sütün tamamen kesildiğini göreceksiniz. Artık ocağı kapatabilirsiniz.



Karşımı ocaktan alarak, içine iki kat tülbent yerleştirdiğiniz bir süzgece dökün. (Süzgecin altına bir kap koyup, ayrılan suyu biriktirebilir, soğuduktan sonra tadına bakabilirsiniz.) Süzgecin içinde biriken topakları soğuk suyun altına tutarak çalkalayın. Daha sonra, süzülmesi için yarım saat kadar bekletin.



Suyu iyice süzüldükten sonra, topakları temiz bir yüzeye dökün; tek parça haline gelene kadar yoğurun; bir-iki santimetre kalınlığa gelecek biçimde düzleştirin. Son olarak da, önce tülbent, daha sonra kağıt havlu ya da ona benzer bir malzemeyle sarın. Üzerine bir ağırlık koyarak beş saat bekletin.



Artık peynirinizin tadına bakma zamanı geldi. Peynirinizi tuzlu bisküviyle ya da meyveyle yemeyi deneyebilirsiniz.