

Kaşar Peyniri Yapalım



Süt çok besleyici ama çabuk bozulabilen bir besinimiz. Ancak, teknolojik işlemler sayesinde besleyici ve dayanıklı besinlere dönüştürülebiliyor. Bu besinlerden biri de, protein, yağ, A ve B2 vitaminleri yönünden oldukça zengin olan peynir. Günümüzde dünyada tüketime sunulan binlerce peynir çeşidi var.

Kaşar peyniri, çiğ sütten ya da pastörize sütün haşlanarak ve yoğurularak elde edilen, kendine özgü koku, renk ve tadı olan, sarımtırak renkte, sert yapılı bir peynir türü. Bu peynir türü, beyaz peynir ve tulum peyniri gibi, ülkemizde hemen her yaş grubunda insanın severek tükettiği, besleyici değeri oldukça yüksek bir süt ürünü.

Bunu Ben Yaptım...

Kaşar peyniri, genellikle koyun sütünden üretilir; ama inek sütünden ya da koyun-keçi, koyun-inek ve koyun-keçi-inek sütlerinin karışımından da çok lezzetli kaşar peynirleri üretilebilir. Hatta bazı kaşar çeşitlerinin üretiminde manda sütü de kullanılır. Bizse, peynirimizi inek sütünden yapacağız. Bu noktada iki seçeneğimiz var. Kaşar peyniri yapımında çiğ süt ya da pastörize süt kullanabiliriz. Biz, üretim sırasında çiğ süt kullanmanızı öneriyoruz. Çünkü çiğ süt iyi bir pıhtı, dolayısıyla iyi bir kaşar peyniri yapmanızı sağlayacak. Ayrıca beyaz peynir yapımında olduğu gibi kaşar peyniri yapımında pastörizasyon işlemine gerek yok. Çünkü kaşar peyniri yapımında haşlama işlemi söz konusu; dolayısıyla zararlı mikroorganizmaların yol açacağı tehlikeler haşlama işlemi sayesinde önleniyor. Peynirinizi yaparken

Türkiye'de yaklaşık yirmi kadar peynir çeşidi yapılıyor. Edirne peyniri, Kars gravyeri, Çerkez peyniri, Erzincan tulumu, Susurluk sepet peyniri, Diyarbakır örgü peyniri, bu peynirlerden yalnızca birkaçı. Ama ülkemizdeki insanlar, bu çeşitlilik içerisinde bile en çok beyaz peynir, kaşar peyniri ve tulum peynirini tüketiyorlar. İstatistiklere göre, ülkemizde insanların % 60'ı beyaz peynir, % 17'si kaşar peynir, % 12'si tulum peyniri, % 11'i de diğer peynir çeşitlerini severek tükettiklerini söylüyorlar. Biz de bu ay sizlere, yapımı-bileşimi yönünden çeşitli ülkelerde üretilen “caciocavallo” (kaşkaval), “provolone” ve “mozzarella” peynirlerine benzeyen kaşar peynirimizin yapımı konusunda bilgi vereceğiz. Bu yazıyı okuduktan sonra, isterseniz kaşar peynirini üretebilirsiniz de.

pastörize süt de kullanabilirsiniz. (Ancak pastörize süt kullandığınızda katkı maddesi olarak 5 litre süte 1 gr kalsiyum klorür katılması gerekiyor. Kalsiyum klorür, süte sulandırılarak ve maya katılmadan hemen önce, süt 28-30 °C sıcaklıktayken katılmalı.) Biz kaşar peyniri üretiminde 5 litre, çiğ inek sütü kullanacağız.

Üretim sırasında peynir mayasına gereksinimimiz olacak. Peynir mayası, süt emen kuzu, dana gibi hayvanların midelerinin şirden denilen, özel bir bölümünden elde edilir. Bu hayvanların sindirim sistemlerinde sütü pıhtılaştırma yeteneğindeki bir enzim bulunur. İşte, bu enzimin saflaştırılmasıyla peynir mayası elde edilir. Peynir mayalarının toz ve sıvı olmak üzere iki türü var. Kullanım kolaylığı açısından biz sıvı mayayı seçtik. Marketlerden alabileceğimiz bu mayadan bize gereken miktar, yarım çay kaşığı.

Üretimde Kullanacağımız Malzemeler

Uygun sıcaklığı elde etmek, peynir yapımında önemli. Bunun için bir özel bir termometre gerekiyor. Yani evde ateşinizi ölçmek için kullandığınız termometre değil. Bu termometreyi laboratuvar malzemeleri satan dükkanlardan



satın alabilirsiniz. Ayrıca çay kaşığı, çay bardağı, büyükçe ve kalın bir temiz bez, tülbent, büyükçe bir çelik tencere, bıçak, 2 kg'lık bir ağırlık, yemek kaşığı, büyükçe bir tava, karıştırma için tahta kaşık, tel süzgeç, kek kalıbı, eldiven, gibi gereçler kullanacağız. Bu saydıklarımızın hepsi mutfağımızda olan malzemeler. Dolayısıyla, kaşar peynirini evinizin mutfağında annenizle ya da okulunuzun laboratuvarında öğretmeninle yapabilirsiniz.

Mayalamaya Başlayalım...



İlk aşamada sütü mayalayacağız. Mayalama sonunda elde edilen ürüne pıhtı deniyor. Kaşar peyniri yapımında en uygun mayalama sıcaklığı, 28-32 °C'dir. Mayalama için öncelikle yarım çay kaşığı mayayı yarım çay bardağı içme suyuyla karıştırarak sulandırın. Bu sulandırma, mayanın sütün içine iyice dağılmasını sağlar. Sulandırılmış mayayı, önceden çelik tencereye boşalttığınız ve 30 °C'ye kadar ısıttığınız 5 litre süte karıştırarak katın. Sonra 90 dakika bekletin. Bekleme süresince tencereyi, sıcaklığını hızla yitirmemesi için kalın bir bezle alttan üstten sarın. Ayrıca maya katıldıktan sonra tencereyi kesinlikle hareket ettirmeyin. Hareket ettirmeniz durumunda iyi özellikte pıhtı elde edemezsiniz.

Telemeyi Parçalara Ayıralım...

Pıhtılaşması tamamlanan, tuzsuz ve yumuşak peynire teleme denir. Şimdi sırada telemeyi parçalara ayırmak var. Pıhtı, koyu bir muhallebi kıvamına gelince ya da kabın kenarından hafifçe bastırdığınızda süt bulaşığı bırakmadan tencere kenarından ayrılıyorsa parçalara ayırma zamanı



gelmiş demektir. Bu zamanı saptadığınızda telemeyi kesme şeker büyüklüğünde parçalara ayırın. Böylece teleme suyunun bir kısmını uzaklaştırmış olacaksınız. Parçalara ayırma işini bir bıçak yardımıyla yapabilirsiniz. Eğer parçalara ayırmada geç kalırsanız yeşilimsi bir su telemenin kenarlarından çıkmaya başlar ki bu istenmeyen bir durumdur.

Telemeyi Sertleştirelim...



Kaşar peyniri, sert yapılı ve su oranı az bir peynir türü olduğundan telemenin biraz sert olması gerekiyor. Bu sertliği sağlamanın yolu da parçalara ayırdığınız pıhtıyı zaman geçirmeden ısıtmak. Telemeyi yavaşça ve zedelemekten kaçınarak, sıcaklığı 40 °C'ye yükselene kadar ısıtın. Bu işlem yaklaşık 10 dakika sürecek. Böylece teleme sertleşip sıkılaşacak ve biraz daha su bırakacak.

Telemeyi Süzelim...

Sırada sıkılaşmasını sağladığımız pıhtının süzülmesi var. Pıhtı süzmeyi bir tülbent yardımıyla yapabilirsiniz. Süzme için telemeyi tülbente alıp, ağzını bağlayıp üzerine 2 kg'lık bir ağırlık koyup beklemeye bırakın.

Haşlamaya Hazırlanalım...

Telemenin ağırlık altında tutulma süresi serin bölgelerde uzun, sıcak bölgelerde daha kısa olmak üzere genellikle 2-4 saat arasında. Bu süre sonunda, peynir suyunu tümüyle bırakacak. Suyunu bırakmış bu peyniri yine küçük parçalar halinde kesin ve üzerini örterek bekletin. Böylece biraz daha olgunlaşmayı sağlayacak ve peyniri

haşlanmaya hazır hale getireceksiniz. Bu dönem, kaşar peyniri üretiminde çok önemli. Eğer ham peynirin haşlanma olgunluğuna gelip gelmediğini tam saptayamazsanız peyniriniz tutmaz. Ham peynirin bu olgunlaşma durumuna gelip gelmediğini kontrol edebiliriz. Bunun için telemeden ceviz büyüklüğüne yakın bir parça alıp, bir tavada ısıtılan 85 °C sıcaklıktaki bir miktar su içinde yumuşatın. Daha sonra bu yumuşamış teleme hamurunu uzatıp çekmeniz gerekiyor. Bu işleme "sicim çekme" deniyor. Eğer sakız gibi 1-2 metre uzayıp kopmuyorsa, haşlama zamanı gelmiş demektir. Eğer uzamadan kopuyorsa, henüz daha haşlama zamanının gelmediği anlaşılır ve uygun zamana kadar beklenir.



Haşlıyoruz...

Haşlama işlemiyle kaşar hamuru elde etmiş olacağız. Kaşar hamuru, telemenin hamur haline getirilip kaynatılmasıyla elde edilir. Ayrıca, telemede bulunabilecek hastalık yapıcı mikroorganizmaları da, haşlamayla yok etmiş olacağız. Haşlama yaparken öncelikle salamura da denilen tuzlu su hazırlamanız gerekiyor. Tuzlu su için, mayalamayı yaptığımız çelik tencereye 3 lt su koyup içine 150 gr tuz ekleyin. Böylece yaptığınız bu tuzlu su karışımı % 5 oranında tuz içeriyor olacak. Sonrasında da bu suyu 75 °C'ye kadar ısıtın. Haşlanmaya hazır telemeyi parçalara ayırıp bu suyun içine atın. Sonra bunu karıştırın. Bunun için tahta kaşık ya da

Antep Fıstıklı Kaşar Peyniri

Antep fıstıklı kaşar peyniri, ne dünyada ne de ülkemizde üretilmiyor. Bu özel peyniri geliştiren, Trakya Üniversitesi Tekirdağ Meslek Yüksek Okulu Öğretim Görevlisi Cevdet Artaşı. Artaşı, hem süt ürünlerinin tüketiminin artırılması hem de ülkemizin ekonomisine katkıda bulunmak amacıyla böyle bir peynir üretimini yüksek lisans tezi olarak araştırmış. Araştırmasında fındık, fıstık, ceviz, Antep fıstığı gibi çeşitli kuru yemişler kullanılarak taze kaşar peynirleri üreten Artaşı, sonra bu peynirlerin mikrobiyolojik, fiziksel ve kimyasal incelemelerini yapmış. Sonuçta da tüketiciler için en uygun çeşidin Antep fıstığı katkılı peynir olduğunu saptamış. Antep fıstıklı kaşar peyniri yapmak isterseniz, haşlama aşamasında havanda dövülerek küçük parçalara ayrılmış Antep fıstığını peynir hamuruna katabilirsiniz. 50 gr Antep fıstığı kullanmanız yeterli olacak.

tokmak kullanabilirsiniz. Çünkü eliniz yanar. Daha sonra kıvamına gelen hamuru, büyükçe bir tel süzgece alıp yine tokmakla yoğurun.

Peyniri Olgunlaştıralım...



Süzgeçteki hamuru bir tavaya koyun. Eldiven takıp, hafif ısıtılmış tavada hamuru yoğurun. Sonra, hamuru kek kalıbına koyun. Sıcak hamur, kalıbın biçimini alacak ve soğurken sertleşecek. Arada bir kalıbı ters çevirebilirsiniz. Uygun sertliğe gelen kaşar peynirini kalıptan çıkarıp, ön olgunlaşma için buzdolabının nemli ve daha sıcak bir bölümü olan sebze bölümüne koyup, burada 1-2 gün bekletin. Bekleme sırasında kaşar peynirini arada bir ters çevirin; böylelikle her iki yüzü de ortam koşullarından eşit etkilenecek. Bekleme süresinde peynirin bileşimindeki asit miktarı artmaya başlayacak ve peynir sararmaya başlayacak. Ön olgunlaştırmanın ardından peynirin üstünü ılık tuzlu suyla hafifçe silip, buzdolabının sebzeliğinin bir üstündeki rafa (5 °C) alarak asıl olgunlaştırma süresine bırakın. Bu süre 3 ay. Dikkat etmeniz gereken önemli noktalardan biri, kaşar peynirini 0 °C altındaki bir sıcaklıkta bekletmemek. İçindeki su donacağı için çözünme sonrasında peynirin yapısı bozulur, ufalanabilen bulgurumsu bir yapı kazanır.

Bütün bu işlemlerin sonucunda 5 litre sütten yaklaşık 0,5 kg, tadına doyumaz bir kaşar peyniri elde edeceksiniz. Ama dikkat, eğer peynirinizde bir küflenme olmuşsa o bölgeyi kesip atın. Küflü kısmı kesinlikle yemeyin.

Gülğün Akbaba

Kaynaklar

Artaşı C. "Çeşitli Kuru Meyvelerin İlavesi ile Üretilen Vakumlu Paketlenmiş Kaşar Peynirinin Özellikleri Üzerine Bir Araştırma", Yüksek Lisans Tezi, Tekirdağ, 1999.