

## Сир Монтерей Джек

1. Нагрійте молоко на водяній бані до 32°C. Додайте хлорид кальцію (не обов'язковий) і перемішайте. Додайте закваску. Розсипте її на поверхню, дайте постояти 3 хвилини і увібрати вологу, потім плавно перемішайте рухами вгору-вниз, розподіляючи по всьому об'єму молока. Залиште закваску активізуватися в молоці на 30-45 хвилин.

2. Перемішайте молоко і влийте розведений у 50мл води фермент. Плавно перемішайте рухами вгору-вниз, розподіляючи по всьому об'єму молока. Накрийте каструлю кришкою і залиште на 50-55 хвилин для згортання молока. Проведіть тест на чисте відділення. Якщо згусток недостатньо щільний, залиште ще на 10-15 хвилин. Коли чисте відділення досягнуто, нарежьте згусток на кубики зі стороною 0.6 см. Не помішуйте. Залиште на 45 хвилин, накривши кришкою. Протягом наступних 30 хвилин повільно нагрійте згусток до 37°C, часто помішуючи. Кубики при цьому повинні зменшуватися в розмірах. Вимкніть нагрів і підтримуйте температуру 37°C ще 30 хвилин, продовжуючи помішування. Залиште згусток на 5 хвилин для можливості осісти на дно каструлі.

3. Вилийте приблизно половину сироватки, залишивши стільки, щоб сироватка покривала поверхню згустка. Підтримуйте температуру 37°C наступні 30 хвилин, час від часу помішуючи згусток, щоб не злипався. Перекладіть згусток у висланий марлею друшляк. Помістіть друшляк в раковину. Посоліть сирний згусток морською сіллю і обережно перемішайте. Якщо Ви хочете додати щось в сир, наприклад, шматочки сушеного перцю халапеньо, саме час це зробити.

4. Залиште згусток в друшляку на кілька хвилин, щоб стекла сироватка. Вистеліть марлею форму для преса і перекладіть в неї згусток. Стежте, щоб марля робила як можна менше складок, формуючи ідеально гладеньку поверхню сиру. Поставте під прес 2-2,5 кг на 15 хвилин. Переверніть сир і перезагорніть його в нову марлю і поставте під вагу 5-8 кг на 12 годин (або на ніч). Вийміть сир з-під преса і сушіть на повітрі 2-5 днів, поки скоринка не стане абсолютно сухою. Перевертайте сир 2-3 рази на добу для рівномірності просушування. При виділенні залишкової сироватки протирайте сир паперовим рушником. Покрийте сир латексом (або іншим покриттям) і витримуйте при температурі 12-15°C протягом як мінімум 30 днів (якщо використовувалося сире молоко, то термін збільшується до 60 днів). Чим довше зріє сир, тим більш насиченим і цікавішим у нього стає смак.

5. Традиційно сир покривається воском чи латексом, але це не принципово.