

Domácí výroba pařeného sýra oštiepok

Oštiepok

Slovenský sýr, tradičně vyráběný na horských salaších. První písemné zprávy o oštiepku jsou z 18. století. Název oštiepok pochází z původního procesu výroby, kdy se kousky čerstvého hrudkového sýra “odštípaly” a vkládaly do dřevěných forem. První průmyslová výroba oštiepku se datuje do r. 1921 v Detve.

Slovenský oštiepok byl chráněn prostřednictvím Lisabonské dohody o ochraně označení původu v mezinárodním registru Světové organizace duševního vlastnictví v Ženevě 22.11.1967. V Evropské unii má chráněné označení původu od r. 2008.

Sýr byl vyráběný na salaších z ovčího mléka (nejčastěji od plemen Valáška, Zušlechtěná Valška a Cigája), postupně dochází k jeho míchání s mlékem kravským. Na Slovensku je povoleno přidávání až 80% kravského mléka při výrobě oštiepku. Sýr může být uzený nebo neuzený. Charakteristickým znakem je tvar buďto velkého vejce, šišky nebo válce zdobeného ornamenty.

Povrch sýra je zlatožlutý nebo zlato hnědý (po vyuzení), vnitřek bílý až žlutý. Chuť sýra je jemně pikantní, nakyslá a sýr má typickou vůni po dýmu, získanou při uzení.

Oscypek

Polsko má v Evropské unii chráněný název **oscypek** – názvy sýrů se nepřekládají. Zákazník díky tomu nezaměnitelně pozná, jaké provenience sýr je. Přestože sýry vypadají na první pohled velmi podobně, nevyrábí se stejnou technologií a mají různé složení. Polský oscypek se vyrábí pouze ručně a jinak se udí. Oštiepok a oscypek se liší i povoleným poměrem kravského a ovčího mléka. Slovenský oštiepok může obsahovat až 80% kravského mléka, polský oscypek maximálně 40%. Polský oscypek se smí vyrábět pouze od května do září a měří na délku 17–23 cm, v průměru 8–9 cm a váží 600–800 g. První bača v Polsku, který získal povolení na výrobu a prodej oscypku chráněného ochrannou známkou Evropské Unie byl Kazimierz Furczoń z obce Lesnica z podtatranského regionu Podhale. Oblíbené servírování je grilovaný oscypek s brusinkami.

Pomůcky

Hrniec na mléko, teploměr, mlékárenské kultury mezofilní a termofilní (např. Christian Hansen CHN19 v množství 0,2–0,3 g na 10 l mléka a STI12 v množství 0,1–0,2 g na 10 l mléka), syřidlo, chlorid vápenatý, nůž, kuchyňská lopatka (obracečka), sýrařská harfa, dřevěné formičky, provázek, odkapávací podložka, sůl

Postup

Mléko zpasteurizujeme a následně zchladíme na 38 °C.

Zaočkování

Dle návodu výrobce mlékárenské kultury odebereme potřebné množství kultury a naspeme do mléka. Přidáme chlorid vápenatý v množství 1–2 ml na 10 l mléka.

Kulturu důkladně rozmícháme v mléce a za občasného promíchání necháme kulturu s mlékem zrát po dobu 40 minut.

Zasýření

Mléko dochládíme (pokud nám samo nevychladlo) na teplotu 35 °C potřebnou pro zasýření. (Pro sýření při výrobě oštepku potřebujeme vyšší teplotu než u čerstvých sýrů, získáme tím pevnější zrno.)

Vypočítáme potřebné množství syřidla tak, aby doby sýření byla cca 30 minut (viz výpočet množství syřidla) a syřidlo rozmícháme ve studené převařené vodě. Vody na rozmíchání dáme 10–15 násobek množství syřidla. mléko stále mícháme a syřidlo rozléváme rovnoměrně po celém povrchu mléka. mícháme ještě jednu minutu.

Ukončíme míchání, protisměrným pomalým pohybem míchadla mléko ustálíme a necháme v klidu dalších 40–45 minut. Vyzkoušíme pomocí nože, zda je správně zasýřeno, neboli pevnost sýřeniny. Do sýřeniny vložíme nůž, páčivým pohybem odchlípneme sýřeninu – za nožem musí zůstat viditelná mezera s pravidelnými okraji. Z nože by měla po vyndání odkapávat syrovátka, ne mléko. V případě, že tomu tak není, necháme mléko ještě několik minut sýřit.

Zpracování sýřeniny

Obrátíme lopatkou horní asi 4 cm vrstvu sýřeniny. Zabráníme tím odtoku tuku usazeného na vrchní straně.

Krájení sýřeniny

Provedeme vertikální křížový řez dlouhým nožem a necháme sýřeninu odpočívat, než začne vystupovat syrovátka. (viz postup u čerstvého sýra)

Sýřeninu rozkrájíme pomocí harfy na kostky cca 1 × 1 cm velké (tzv. sýrové zrno). Sýrové zrno dále promícháváme, můžeme po několika minutách kostky ještě překrájet na velikost hrášku. Necháváme vyplavit syrovátku – zrno se stále zmenšuje – tím zrno vysoušíme na požadovanou pevnost.

Do hrnce vložíme plachetku, do plachetky nalijeme sýrové zrno, plachetku zavážeme a sýr necháme odkapávat.

Struktura sýra v této fázi by měla trochu připomínat vařená kuřecí prsa.



Vyzkoušíme tažnost sýra. Odebereme malý kousek sýra a necháme rozehřát v horké vodě 60–65 °C



Sýr vyndáme a zkusíme ho natáhnout.



Odebereme kus sýra zhruba dle velikosti formy na oštěpky, obvykle 0,5 kg, ale může být i méně (na grilovný oštěpek jsou menší formy). Sýr zatím nedáváme do formy, ale předtvarujeme ho v ruce, obvykle do tvaru šišky nebo válečku.

Hněteme a tlakem rukou podporujeme odtékání syrovátky.

Připravíme si hrnec s horkou vodou 60–65 °C. Předtvarovaný sýr střídavě ponořujeme do horké vody a vyndáváme a při tom stále hněteme. Pozor! Voda je opravdu horká.

Připravíme si formy na oštěpok. Forma mívá dva díly, které se spojují dřevěnými hřebíky nebo jiný spojovací mechanismus.

Rozkládací forma na oštěpok- rozložená



Rozkládací forma na oštěpok- složená zajištěná spojovacím hřebem



Dvoudílná forma na grilovací oštěpok- vznikne sýr plochého tvaru, který se lépe griluje.



Necháme formu nahřát, formu rozevřeme, pak do nahřáté formy vložíme předtvarovaný sýr, formu zavřeme a zajistíme hřeby proti rozevření.

Připravíme si hrnec se studenou vodou.

Oštěpok i s formou vhodíme do studené vody a necháme v ní cca 15 minut. Dojde ke zpevnění sýra.

Vytvarované sýry vyjmem z forem a naložíme na 20–24 hodin do solného roztoku.

Sýry vyndáme ze solého roztoku, necháme je oschnout, zavážeme do sítky z provázků.

Další dva dny je necháme zavěšené v chladničce nebo v chladnější místnosti s dobrým prouděním vzduchu. Poté oštiepky vyudíme studeným kouřem – v domácí udírně se udí až 24 hodin v průmyslových udících skříních 3–4 hodiny.

Konzumovat oštiepok můžeme ihned.