

Τυροκομείο «Τσάτσουλης»



Αρχικά, ξεκινάμε από το σιλό που γίνεται η τοποθέτηση του γάλακτος (συλλέγεται από τα βυτία). Μετά πάμε στον παστεριωτή για την παστερίωση και ύστερα διανέμεται το γάλα ανάλογα με την παρασκευή που θα κάνουμε φέτα γραβιέρα.



Στη συνέχεια τη φέτα την τοποθετούμε σε πήκτρες όπου προσθέτουμε την πυτιά και καλλιέργειες. Αφού γίνει η πήξη την κόβουμε και την τοποθετούμε σε τεζάκια που υπάρχουν τα καλούπια.



Εδώ βλέπετε τη φέτα που πέφτει από την πήχτρα στα καλούπια και μένει για περίπου 15 ώρες ώστε να αποβάλει όλο το τυρόγαλο (από τα καλούπια και μαζεύεται την επόμενη μέρα πριν ξεκινήσει η νέα παρτίδα τυριού).



Τη επόμενη μέρα το πρωί η φέτα μετά την παραγωγή της τοποθετείται σε ξύλινα βαρέλια ή μεταλλικά δοχεία (ανάλογα το καλούπι που έχουμε χρησιμοποιήσει) και παραμένει ανοιχτή από πάνω για 2 μέρες (ωρίμανση-φάση 1) και ύστερα σφραγίζεται και παραμένει για 7-8 μέρες πάλι σε ωριμαντήριο ώστε να έχουμε το σωστό ΡΗ για να μπει στο ψυγείο. Στο ψυγείο θα παραμείνει τουλάχιστον 2 μήνες από την ημέρα της παράγωγης και ύστερα θα διατεθεί στην αγορά σε βαρέλι δοχείο ή και μικρότερες συσκευασίες.





Η διαδικασία στην γραβιέρα είναι περίπου ίδια μόνο που μετά την πήξη γίνεται αναθέρμανση και τοποθετείτε σε καλούπια όπου μπαίνει σε πιεστήριο για την αποβολή υγρών και ομογενοποίηση του πήγματος. Την επόμενη μέρα το πρωί τοποθετείται σε άλμη (νερό - αλάτι) περίπου για 2-3ημερες, 2η φάση στο ωριμαντήριο για περίπου 20 ημέρες. Μετά την συσκευάζουμε σε σακούλες ωρίμανσης-συρρίκνωσης και την τοποθετούμε σε ψυγείο. Η γραβιέρα θα είναι διαθέσιμη στην αγορά 3 μήνες μετά από την ημέρα παράγωγης.



ΓΣΑΤΣΟΥΛΗΣ

παραδοσιακό τυρί Βυτίνας

Μυζηθρα

Παραδοσιακό τυρί

Παραγωγής

ΒΑΡΟΣ
ΕΠΙ ΣΥΝ

ΠΡΟΙΟΝ
ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ



ΒΥΤΙΝΟ ΑΡΚΑΔΙΑΣ

Τηλ: 0706 210401, Τηλεfax: 0706 210402

Η μυζήθρα παράγεται από το τυρόγαλο που αφήνει η φέτα και η γραβιέρα. Το τυρόγαλο ζεσταίνεται και στους 67 βαθμούς και προσθέτουμε το γάλα (πρόσγαλο). Μετά την προσθήκη και αφού έχει ανέβει η θερμοκρασία φέρνει στην επιφάνεια την μυζήθρα. Αυτό συλλέγεται με μεγάλες κεψέ και τοποθετείται σε μυζηθρόπανα (τσαντίλες) όπου εκεί δένεται και στραγγίζει ως την άλλη μέρα.



Την επομένη μέρα βγαίνει το μυζηθρόπανο και τοποθετείται σε τεζάκι και αλατίζεται το απόγευμα. Αυτό μπαίνει σε δίκτυ και κρεμιέται στο ξηραντήριο, ύστερα από 5-6 ημέρες συσκευάζεται αεροστεγώς σε σακούλες Vacuum και είναι έτοιμη για κατανάλωση.





γιαούρτι
Butinas



ΜΕΛΙ & ΠΙΣΤΙΟΛΑ
ΜΕΛΙ & ΠΙΣΤΙΟΛΑ
ΜΕΛΙ & ΠΙΣΤΙΟΛΑ

γιαούρτι
Butinas



ΜΕΛΙ & ΠΙΣΤΙΟΛΑ
ΜΕΛΙ & ΠΙΣΤΙΟΛΑ
ΜΕΛΙ & ΠΙΣΤΙΟΛΑ

γιαούρτι
Butinas



ΜΕΛΙ & ΠΙΣΤΙΟΛΑ
ΜΕΛΙ & ΠΙΣΤΙΟΛΑ
ΜΕΛΙ & ΠΙΣΤΙΟΛΑ

γιαούρτι
Butinas



γιαούρτι
Butinas



γιαούρτι
Butinas



20 2 2009

Για το γιαούρτι τοποθετούμε στο βραστήρα το γάλα και το βράζουμε (θερμική επεξεργασία στους 82-85 βαθμούς) και ύστερα το βάζουμε στους περιέκτες και το αφήνουμε να κρυώσει περίπου στους 45 βαθμούς. Μετά τοποθετούμε την πυτιά και το κλείνουμε στον θερμοθάλαμο για περίπου 3 ώρες.





Ευχαριστούμε πολύ τη
μαμά του Βασίλη Δ., κ.
Φανή Κουτσουράκη που
μας προσέφερε το υλικό.

Ιστότοπος:

<https://www.tsatsoulis.com.gr/>