

Τυριά

Δημοσιεύθηκε από Dafni - 19/03/2009 12:19

Το τυρί είναι ένα θρεπτικό τρόφιμο, που παρασκευάζεται κυρίως από γάλα αγελάδων, αλλά και άλλων θηλαστικών. Αλλα θηλαστικά που μας δίνουν γάλα είναι, τα αιγοπρόβατα, οι βούβαλοι, οι καμήλες και τα γιακ. Το γιακ, είναι μηρυκαστικό ζώο, που ανήκει στην οικογένεια του βοδιού και λέγεται και βόδι το λάσιο. Βρίσκεται ψηλά στο Θιβέτ, σε ύψος 4000-6000 μ. Η τροφή του είναι η βλάστηση, φτωχή βέβαια, αυτών των βουνών. Πριν 4000 χρόνια περίπου, οι άνθρωποι άρχισαν να εκτρέφουν ζώα και να επεξεργάζονται το γάλα τους.

Εμείς θα πούμε δυο λόγια, για τα διάφορα τυριά που κυκλοφορούν στο εμπόριο.

Ξεκινάμε από το ξεχωριστό Ροκφόρ !

Roquefort (Ροκφόρ)

<http://img12.imageshack.us/img12/1816/roquefort.jpg>

Το Ροκφόρ (Roquefort), θεωρείται ως ο "βασιλιάς των τυριών". Έχει γεύση πικάντικη και συγκαταλέγεται στα μπλε τυριά. Παρασκευάζεται από γάλα προβάτων, που εκτρέφονται ειδικά και ωριμάζει σε ασβεστολιθικά σπήλαια. Η τελική του μορφή είναι σε σχήμα κυλίνδρου και η επιφάνειά του, έχει το χρώμα του ελεφαντόδοντου. Το ώριμο ροκφόρ, είναι κρεμώδες. Η ποιότητα του γάλακτος που χρησιμοποιείται είναι εξαιρετική και κατά την επεξεργασία του, προστίθεται το «*Penicillium roqueforti*», (Πενικίλλιο), το οποίο είναι ασκομύκητας της μούχλας των τροφίμων. Η ωρίμανση του ροκφόρ, γίνεται με φυσική υγρασία, σε σπηλιές που βρέθηκαν κάτω από το Γαλλικό χωριό Roquefort sur Soulzon. Η εσωτερική του πλευρά, πρέπει να είναι συνεκτική και ταυτόχρονα να δίνει την εντύπωση, ότι είναι έτοιμο να διαλυθεί. Αυτό το ξεχωριστό τυρί, έχει άρωμα που συνδυάζει τη γλυκιά γεύση καμένης καραμέλας, με την δυνατή, μεταλλική και πικάντικη της μπλε μούχλας. Τρώγεται σκέτο, ή προστίθεται σε σάλτσες και σαλάτες.

=====

Απ:Τυριά

Δημοσιεύθηκε από Dafni - 19/03/2009 12:58

Φέτα...το δικό μας τυρί !

<http://img257.imageshack.us/img257/8381/feta.jpg>

Η φέτα είναι ένα από τα πιο διάσημα τυριά στην Ελλάδα.
Είναι σε διάφορα μεγέθη, συχνά έχει σχήμα καρβελιού.
Η υφή της είναι σταθερή, με κάποιες ρωγμές.
Είναι λευκή, και η γεύση της έχει οξύτητα.
Γίνεται είτε με πρόβειο γάλα ή μίγμα πρόβειου και κατσικίσιου,
αλλά σήμερα πλέον γίνεται και με το παστεριωμένο γάλα και λίγο αλάτι.
Το αλάτι πρέπει να προορίζεται, μόνον σαν συντηρητικό
χωρίς να καταβάλλει τη γεύση του τυριού.
Για να γίνει λιγότερο αλμυρή, βυθίζεται σε κρύο νερό
ή γάλα, για μερικά λεπτά.
Έχει περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες 40-50%.
Από το 2005, έχει προστατευόμενη ονομασία προέλευσης
στην Ευρωπαϊκή Ένωση.
Εκτός της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα τυριά που πωλούνται
ως «φέτα» μπορεί να περιλαμβάνουν και το αγελαδινό γάλα,
ή ακόμη και να αποτελούνται αποκλειστικά από αγελαδινό γάλα.
Η φέτα είναι ένα σημαντικό συστατικό της ελληνικής σαλάτας.
Επίσης συνοδεύει πολλά φαγητά και σάντουιτς.
Παρόμοια λευκά τυριά, βρέθηκαν στην ανατολική Μεσόγειο
και την περιοχή της Μαύρης Θάλασσας.
Φέτα τυρί έχει καταγραφεί στο ιστορικό της Βυζαντινής αυτοκρατορίας,
με την ονομασία (πρόσφατος-ργόσφρατος) τελευταίος, δηλαδή νωπός.

=====

Απ:Τυριά

Δημοσιεύθηκε από Dafni - 19/03/2009 13:54

Ανθότυρο

<http://img22.imageshack.us/img22/1313/46594300.jpg>

Παραδοσιακό τυρί, από ορό γάλακτος (τυρόγαλα),
γίνεται από πρόβειο και αγελαδινό γάλα.
Έχει διάφορα μεγέθη και σχήματα, κυρίως όμως σχήμα
μπάλας και κώνου.
Το τυρί αυτό είναι λευκό και μαλακό και δεν έχει κρούστα.
Η ύπαρξή του λέγεται ότι ξεκίνησε πολλούς αιώνες πριν.
Το όνομά του στην κυριολεξία; «Λουλούδι-τυρί».
Προέρχεται από το άρωμα και τη γεύση του,
που σε παραπέμπει στη μυρωδιά των άγριων βοτάνων.
Είναι υγρό, με ομαλή υφή.
Υπάρχει και σκληρό και μαλακό ανθότυρο.
Έχει περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες 20-30%.
Χρησιμοποιείται σε διάφορες πίτες και συνοδεύει άριστα
τα φρούτα, όπως μήλα, αχλάδια, σύκα, πεπόνι και άλλα.
Η γεύση του δένει πολύ με μέλι.

=====

Απ:Τυριά

Δημοσιεύθηκε από Dafni - 19/03/2009 14:18

Γραβιέρα

<http://img22.imageshack.us/img22/8334/gravieraparouis.jpg>

Είναι ένα από τα πιο δημοφιλή τυριά στην Ελλάδα και κυρίως στην Κρήτη και την Νάξο. Έχει σχήμα τροχού και παρασκευάζεται από μίγμα αγελαδινού, κατσικίσιου και πρόβειου γάλακτος. Είναι σκληρό τυρί, με ελαφρά κίτρινο χρώμα. Έχει μια γλυκιά και φρουτώδη γεύση. Το σκληρό και ψημένο δέρμα της, είναι σαν δίχτυ, από το ύφασμα μέσα στο οποίο έχει αποξηρανθεί. Ωριμάζει τουλάχιστον 5 μήνες πριν βγει στην αγορά. Η περιεκτικότητά της σε αλάτι δεν ξεπερνά το 2%. Ένας από τους λόγους που η γραβιέρα είναι τόσο δημοφιλής, είναι ότι μπορεί να χρησιμοποιηθεί με πολλούς και διαφορετικούς τρόπους. Σερβίρεται σαν επιτραπέζιο τυρί ως ορεκτικό, γίνεται σαγανάκι, τρίβεται πάνω από ζυμαρικά και προστίθεται κυρίως σε au gratin (ογκρατέν).

=====

Απ:Τυριά

Δημοσιεύθηκε από Dafni - 20/03/2009 15:12

Κασέρι

<http://img6.imageshack.us/img6/6987/19936468.jpg>

Είναι το δεύτερο σε κατανάλωση, μετά την φέτα, τυρί στην Ελλάδα. Έχει ανοιχτό κίτρινο χρώμα και η υφή του είναι ελαστική. Είναι κατά 80 % από πρόβειο γάλα και 20 % κατσικίσιο. Παράγεται σε ειδικά τυροκομεία που ονομάζονται «κασερίες» και την μέθοδο της πάστα φιλάτα. Τα λιπαρά του είναι περίπου 25 %. Ο φλοιός του είναι λείος και το εσωτερικό του σχεδόν κρεμώδες. Στο στόμα το νοιώθουμε στεγνό και ελαφρώς πικάντικο. Νοιώθουμε όμως και μια γλυκύτητα, λόγω του πρόβειου γάλακτος. Το στεγνό πλέον κασέρι εμβαπτίζεται σε λιωμένη παραφίνη (άσπρο κερί), συσκευάζεται σε σακιά από ίνες «γούτας» και αποθηκεύεται σε ψυκτικούς θαλάμους για σημαντικό χρονικό διάστημα. Ο μικρότερος χρόνος ωρίμανσης είναι τρεις μήνες. Το κασέρι, όσο περισσότερο ωριμάζει, τόσο καλύτερο γίνεται. Μοιάζει αρκετά με την μοτσαρέλα.

Συνοδεύει υπέροχα το κρασί και το ούζο.

=====

Απ:Τυριά

Δημοσιεύθηκε από Dafni - 24/03/2009 23:18

Κεφαλοτύρι

<http://img516.imageshack.us/img516/6954/kefalotyri1.jpg>

Το κεφαλοτύρι είναι γνωστό από την Βυζαντινή εποχή.

Παρασκευάζεται από πρόβειο γάλα.

Η κεφαλογραβιέρα που είναι παρόμοιο τυρί, παρασκευάζεται από αγελαδινό ή από μίγμα πρόβειου και αγελαδινού.

Είναι σκληρό χρυσοκίτρινο τυρί και έχει έντονη γεύση και άρωμα που θυμίζει το Ιταλικό Pecorino Romano

(Πεκορίνο Ρομάνο)

Είναι πιο πικάντικο και πιο αλμυρό από το κασέρι και

σερβίρεται συνήθως τριμμένο πάνω από μαγειρεμένα φαγητά,

τηγανισμένο σαν σαγανάκι και φυσικά συνοδεύει τα περισσότερα ζυμαρικά.

Το χρώμα του ποικίλει από λευκό σε κίτρινο, ανάλογα με το μίγμα του γάλακτος.

Ωριμάζει σε δύο με τρεις μήνες και έχει περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες 40-50 %

=====

Απ:Τυριά

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 14/06/2009 22:58

ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ

<http://www.mykonostour.com/image.php?src=pictures/page/94.jpg&width=320>

Η κοπανιστή που έχει αναγνωριστεί επίσημα ως προϊόν ονομασίας προέλευσης- βρίσκεται σε κάθε νησί των Κυκλάδων αν και είναι κυρίως γνωστή από τη Σύρο, την Τήνο και τη Μύκονο. Σε αυτά τα τρία νησιά είναι άλλωστε πιο προηγμένη και η εμπορική της παραγωγή.

Κι όμως καμιά φορά οι ενοχλητικοί μύκητες είναι θαυματοουργοί !! Αυτό φυσικά ισχύει αποκλειστικά και μόνο στην περίπτωση ενός γαλακτοκομικού προϊόντος με ιδιαίτερα πικάντικη γεύση που χαρακτηρίζει την κουζίνα της Μυκόνου.

Η κοπανιστή έχει τα δικά της μυστικά και τους δικούς της συμμάχους τον ήλιο και το ζεστό

περιβάλλον. Ας δούμε, σύντομα, πως φτιάχνετε τούτο το τυρί που όταν αλειφτεί πάνω στο ψωμάκι μας νιώθουμε την καυτερή γεύση του να πλημμυρίζει τον ουρανό μας.

Χρησιμοποιείται καταρχήν νωπό γάλα προερχόμενο είτε από κατσίκια είτε από πρόβατα καμιά φορά και από αγελάδες. Αφού πήξει το γάλα προκύπτει το αραιό και λίγο υπόξινο «ξινόγαλο».

Στραγγίζετε σε «τσαντήλα» ένα αραιά υφασμένο πανί και τότε ονοματίζετε «τυροβολιά».

Η «τυροβολιά» λοιπόν αλατίζετε και ζυμώνετε καλά έτσι ώστε να τοποθετηθεί ξανά στο τσουβαλάκι και να εκτεθεί στον ήλιο για να αρχίσει η ζύμωση. Στο διάστημα αυτό δεν την αφήνουν στην ησυχία της αλλά την, πετρώνουν, την ανακατεύουν, την μεταφέρουν σε πήλινα κιούπια, την πειράζουν συνεχώς έτσι ώστε να αναπτυχθούν σε ολόκληρο το μίγμα οι μύκητες και τα ένζυμα.

Θα χρειαστεί τουλάχιστον ένα ολόκληρο μήνα έως ότου η κοπανιστή αποκτήσει την πρώτη πιπεράτη γεύση της. Πάντως εδώ ισχύει ότι και με το κρασί, όσο μένει τόσο καλύτερη γίνεται.

Μόστρα με Κοπανιστή (πικάντικο μεζεδάκι)

Σπουδαίος μυκονιάτικος μεζές για ούζο και ρακί.

Τη Μόστρα με Κοπανιστή θα τη βρείτε σε όλα τα εστιατόρια και ταβέρνες της Μύκονου.

Υλικά:

5 μόστρες (δηλαδή πέντε παξιμάδια □ όπως ονομάζονται στη Μύκονο)

3 ντομάτες

κοπανιστή (τυρί) Μυκόνου

λίγο αλάτι

ρίγανη

ελαιόλαδο

Εκτέλεση:

- Βρέχουμε τη μόστρα (μυκονιάτικο παξιμάδι) με λίγο νερό.

-Κόβουμε ψιλές φετούλες την ντομάτα και τη βάζουμε πάνω στη μόστρα.

- Ρίχνουμε λίγο λαδάκι και λίγη ρίγανη πάνω στη ντομάτα.

Τέλος αλείφουμε σε κάθε μόστρα την κοπανιστή.

=====