

A sajtokat ugyan meghatározhatjuk aszerint is, hogy mely állat tejéből készültek, a leggyakrabban használt csoportosítás mégis ízük és szerkezetük alapján történik.

A túró nem más, mint éretlen vagyis friss sajt, amit röviddel készítése után mindenféle érlelés nélkül megesznek. Ebbe a kategóriába – amit a sajt gyermekkorának is nevezhetünk – tartozik még a ricotta, mascarpone, cottage cheese, az orda és még sorolhatnánk. A rövid ideig érlelt, sok vizet és zsírt tartalmazó, még kenhető fajták a lágy sajtok. A félkemény sajt érett, kevesebb vizet tartalmaz, könnyen szeletelhető. A kemény sajtokat sokáig érlelik, víztartalmuk az előzőekhez képest csekély, nehezen vághatóak, jól reszelhetőek. Noha állaguk alapján is meghatározhatóak, mégis külön csoportként emlegetik a penészes sajtokat, ilyen például a gorgonzola és a rokfort. A sajtokról kérgük is sokat elárul. Ez védi a sajt belsejét és biztosítja a megfelelő érést. A műanyaggal borítottakon kívül vannak természetes kérgűek is, és olyanok is, melyek kérgét utólag színezték. Egyes fajtákat sóoldatba merítenek, ami a sajt külsejét megkeményíti, ízét fokozza.

A következő rövid összeállítás nem a teljességre törekszik. Szándéka inkább az, hogy a legfontosabb, nálunk is kapható sajtok rövid ismertetésével egy kis segítséget nyújtson az eligazodni vágyóknak.

### **Anikó**

Magyar lágy sajt, tehéntejből készül.

### **Bel paese**

Olasz lágy sajt, tehéntejből készül. 1929-ben született, nevének jelentése szép ország. Ezt a nevet eredetvédelem illeti meg, csak az eredeti gyártó árusíthatja így. A hasonló típusokat 1941 óta Italicoként forgalmazzák. Lágy, enyhén savanykás ízű.

### **Bergkäse (hegyi sajt)**

Ausztriai kemény sajt, tehéntejből készül. Németországban és Svájcban is többfélét gyártanak e névvel, mind ementáli jellegű.

### **Boursin**

Francia lágy sajt, tehéntejből, pontosabban zsíros tejszínből készül (szárazanyagtartalmának majd 75%-a zsír). Általában friss fűszerekkel ízesítik, de van olyan változata, amit fűszerekbe forgatnak és ez adja a kérgét.

## **Brie**

Francia lágy sajt, tehéntejből készül. Az eredeti, a Brie-i gazdák készítménye, a 8. század óta létezik, 774-ben Nagy Károlynak is feltalálták. Vékony kérge a camembertéhez hasonló, szalmaágyon négy hétig érlelik, ma már sok fajtája ismert.

## **Brindza**

Szlovák túró, juhtejből készül. Romániában és a Kárpátokban is ismerik, van ahol kecsketejből készül. Krémes, kenhető állagú.

## **Camembert (kamembert)**

Francia lágy sajt, tehéntejből készül. Az eredeti Normandiából származik. Feltalálójának egy parasztgazda feleségét, Marie Harelt tartják, aki Vimoutiers faluban 1790 körül már piacon árusította.

E helyen később, 1928-ban az amerikaiak szobrot is emeltek a tiszteletére. A sajt gyártásában 1910-ben nagy áttörés következett be, amikor népszerűsíteni kezdték a bevonatát adó fehérpenész fajtát - *Penicillium candidum* - ami azóta világszerte elterjedt, bár eredetvédett. A lényeg, a sajtot ezzel a gombával permetezik be, ezután érlelik. Rendkívül sok fajtája létezik.

## **Cheddar**

Angol kemény sajt, tehéntejből készül. Nevét a Somerset grófságban, a Mendip Hill lábánál fekvő Cheddar városkáról kapta. A 12. század óta készítik, mára nagyüzemileg gyártják, és az egyik legelterjedtebb sajt a világon. Hihetetlen sok fajtája létezik.

## **Cheshire**

Angol kemény sajt, tehéntejből készül. Már a 12. században ismerték. Van színezett és fehér változata is, íze enyhén sós, állaga kissé morzsalékos.

## **Chevalier**

Magyar lágy sajt, tehéntejből készül a camembert mintájára.

## **Cottage cheese**

USA friss sajt, tehéntejből készül. Egészen egyedi, szaftos-darabos termék, amit kanállal szokás enni. Olyasmi állagú, mintha durva szemcséjű puha túró tejszínnel lenne keverve. Gyümölcsös és fűszeres változatai egyaránt vannak.

### **Cream cheese**

Észak-amerikai friss sajt, tehéntejből készül. Zsíros, krémes állagú, ahogyan a többi krémsajt is.

### **Edami**

Holland félkemény sajt, tehéntejből készül. Nevét Edam városkáról kapta. Sok országban gyártják.

### **Ementáli**

Svájci kemény sajt, tehéntejből készül. Neve „Emma völgyéből valót” jelent - ez a folyó Svájc közepén folyik keresztül. Az ementáli vágásfelülete jellegzetesen lyukacsos. Sok ország készíti a maga ementáliját vagy ementáli jellegű sajtját.

### **Feta**

Görög lágy sajt, kecske vagy juhtejből esetleg a kettő keverékéből készül, de újabban tehéntejből is gyártják. Jellegzetesen fehér színű és miután 5-15 %-os vizes sóoldatban (esetleg saját savójában) érlelik, kissé sós ízű. A sóoldat nemcsak ízesítésre szolgál, hanem tartósításra is, a friss sajt hetekig elmarad benne.

### **Gloucester**

Angol félkemény sajt, zsíros tehéntejből készül. Gloucester grófság legelőiről való. Normál méretűt ma már nem készítenek, csak nagyot, ezért dupla gloucester a neve. Vágásfelülete lehet fehér vagy narancsszínű, íze a cheddarhoz hasonlít.

### **Gomolya**

Darabos, kellemes ízű túró, ami gyakran tartalmaz tejszínt is. Az igazi juh- és tehéntej keverékéből készül, de kapható csak juh- illetve csak tehéngomolya is.

### **Gomolya sajt**

Magyar félkemény sajt, tehéntejből, pontosabban gomolyából készül. Vágásfelülete apró lyukakkal teli.

### **Gorgonzola**

Olasz penészes sajt, tehéntejből készül. Eredetvédett, nevét egy észak-olasz, Milánó melletti faluról kapta.

### **Gouda**

Holland félkemény sajt, tehéntejből készül. Hazájában úgy a 16. században már készítettek ilyen sajtot a Gouda városka környékén lévő parasztgazdaságokban, innen a neve. Nyers tejből - ahogyan sokszáz éve - és pasztőrizált tejből is készítik.

### **Göcseji csemege**

Magyar lágysajt, tehéntejből készül.

### **Gruyère**

Svájci illetve francia kemény sajt, tehéntejből készül. Nevét a Friburg kantonban lévő Gruyère völgyről kapta. A névhasználat sokáig vitákat okozott, míg 1951-ben a strezai megállapodás mindkét fent említett országnak engedélyezte. Az emmentálihoz hasonló, de vágásfelületén jóval kevesebb és kisebb lyuk van.

### **Hajdú**

Magyar kemény sajt, juhtejből a kaskaval mintájára készül.

### **Kaskaval**

Bulgár kemény sajt, juhtejből, esetleg tehéntejjel keverve, a provo-lonéhoz hasonlóan forrázással készül.

### **Krémsajt**

Friss sajt, teljes (zsíros) tehéntejből a gomolyához hasonlóan készül. Sok típusa van.

### **Lajta**

Magyar félkemény sajt, tehéntejből készül. Mosonmagyaróváron született, lágysajt és omlós

állagú, pikáns ízű és illatú.

### **Liptói**

Magyar lágy sajt, tehén- és juhtejből esetleg brinzából készül. Kenhető állagú, többféle ízesítéssel kerül forgalomba.

### **Mascarpone**

Olasz friss sajt, tehéntejből pontosabban tejszínből készül. Sima, krémes állaga, semleges íze (íztelensége) teszi lehetővé, hogy remek édességek készüljenek belőle.

### **Márványsajt**

Magyar penészes sajt, tehéntejből, a rokfort mintájára készül.

### **Monterey Jack**

USA kemény sajt, tehéntejből készül. A kaliforniai Montereyből származik, cheddar jellegű. Receptje sokáig egy ősi kolostor titka volt, 1916-ban került először piacra. A puhább fajtája sütésre például pizzára való, míg érett, kemény fajtája reszelni jó.

### **Mozzarella**

Olasz friss sajt (éretlen túrosajt). Régebben bivalytejből nyerték, ma már inkább tehéntejből készül. Két csoportját mindenképp fontos megkülönböztetni, mert ezek felhasználása eltérő. A pizza mozzarellát olyankor használjuk, ha a sajtot az étel tetejére vagy töltelékébe szeretnénk olvasztani. A saláta mozzarella – amelyik lében úszkálva műanyag tasakban kapható – nevéhez híven salátába való.

### **Munster vagy münster**

Francia lágy sajt, tehéntejből készül. A Vogézek kis farmjain és Elzász-szerte gyártják. Nevét Münster városáról kapta, mely Stras-bourgtól délre fekszik. Narancsszínű kérge és kifejezetten erőteljes aromája van.

### **Neufchatel**

Francia lágy sajt, tehéntejből készül. Eredetije Normandiából származik, jellegzetes szívalakú. Íze enyhe, állaga a briehez hasonlít. Amerikában inkább frissen míg Európában

éretten kedvelt.

### **Orda**

Román-erdélyi friss (éretlen) sajt. Eredetileg tejsavóból készült.

### **Óvári**

Magyar félkemény sajt, tehéntejből készül. Az 1900-as évek elején született Mosonmagyaróváron, nevét innen kapta. Zsírtartalma az egyik legalacsonyabb a többi sajtot tekintve, érdemes hát megismerni. Még diétás-fogyókúras étkezésbe is beilleszthető.

### **Ömlesztett sajtok**

A sajtexportáló országok régi törekvése volt, hogy olyan tartós sajtokat készítsenek, melyek akkor is megőrzik minőségüket, ha távoli földrészekre szállítják őket. Ez az 1900-as évek elején a svájciaknak, majd az amerikaiaknak sikerült először, feltalálták az ömlesztett sajtot. A lényege: a kész sajtot fölaprítják, ömlesztősót adnak hozzá, ha kell fűszerezik, tejszínnel, vajjal vagy vízzel lágyítják. Kevergetve felmelegítik. Amint krémes lesz, formákba töltik és hűtőalagútban lehűtik. Az ömlesztősó a folyamat lelke, megakadályozza, hogy a felmelegített sajtban a fehérje gumiszerűvé váljon, és a zsír kicsapódjon

### **Pannónia**

Magyar kemény sajt, tehéntejből készül. Ementáli típusú.

### **Parenyica**

Szlovák félkemény sajt, valaha juhtejből, ma inkább tehéntejből készítik. A provolonéhoz hasonlóan forrázással készül, a formálható masszát hosszú szalagokra vágják, összetekerik, végül a sajtmasszából gyúrt „zsinórral” összekötik. Addig füstölik, míg szép sárgásbarna felületű nem lesz.

### **Parmezán (Parmigiano-Reggiano)**

Olasz kemény sajt, tehéntejből készül. Sokan a sajtok királyának tartják a mintegy hétszáz éve kézi munkával készülő Parmigiano-Reggianót (Parma és Reggio Emilia 1934-ben e néven egyesült) a létező parmezán sajtok legjobbját, amely csak a Pó völgyében legelésző tehének magas zsírtartalmú tejéből az igazi. Az ínyencek még azt is meg tudják állapítani, hogy a jószág tavaszi zöld fűvet legelt vagy téli takarmányon tartották. Ugyanis a tavaszi-

nyári tejből készült parmezán sárgább, jellegzetesebb ízű és táplálóbb.

A Parma közelében lévő kis sajtüzemekben ma is a hagyományos recept alapján készül. A Parmigiano-Reggiano a legalacsonyabb víztartalmú sajtok közé tartozik, keménysége miatt szeletelni nehéz, inkább törni vagy reszelni szokták. Készítése során a magas zsír- és fehérjetartalmú tejet először felmelegítik 35%-ra. (Az egykori sajt készítő mesterek a könyökükkel ellenőrizték a megfelelő hőmérsékletet.) Ekkor rennint, kérődzők oltógyomrából kivont enzimet adnak hozzá, amely megalvasztja a tejet. A masszát jól átkeverik, hogy az alvadékdarabkák rizsszemnél ne legyenek nagyobbak. Majd ismét felmelegítik és pihenni hagyják. Hűlés közben a tömörebb anyag elválk a savótól. Az edény alján összegyűlt gömbölyű, sima felszínű korongot vászonkendőre emelik, súlyokkal lenyomtatva száradni hagyják. Aztán a végleges alakját elnyert sajtot három-négy hétre sófürdőbe teszik, naponta átforgatják. Ez az eljárás tartósítja és tömöríti a sajttestet. Más tartósítószeret nem használnak. Ezután legalább tizennyolc hónapig pihentetik, érlelik. Nem olcsó, mivel árát nemcsak az időigényes előállítás befolyásolja, hanem az is, hogy egy kiló sajtához tizenhat liter jó minőségű tejsav van szükség. Inkább ételkészítésre használják, semmint önálló csemegeként.

### **Pálpusztai**

Magyar lág sajt, tehéntejből készül. Az érett sajt felülete vékonyan sárgás-vöröses, belseje világossárga, esetleg kifehéredő. Legendás illatú és ízű, igazán karakteres sajt.

### **Pecorino**

Olasz kemény sajt, eredetileg juhtejből készült, mára azonban számtalan változata alakult ki, amikhez kecske és tehéntejet vagy ezek keverékét használják.

### **Provolone**

Olasz kemény sajt, eredetileg bivalytejből készült, ma már tehéntejet használnak hozzá. Úgynevezett forrázással készül, amikor is a felaprított és forró vízzel leforrázott töretlepenyét gyúrással formázható, ruganyos masszává dolgozzák össze.

### **Ricotta**

Olasz friss sajt. Eredetileg tejsavóból készült, mára inkább fölözött tejet használnak hozzá. Tehén- vagy juhtejből egyaránt készítik. Sok fajtája létezik, igazán érdekes ízű például a máltai, ahol a tehéntejhez tengervizet adnak, ennek elegyéből készítik ricottát.

## Rokfort

Francia penészes sajt, nyers juhtejből készül. A legenda szerint egy pásztorfiúnak köszönhetjük a rokfort sajt felfedezését, aki a tűző naptól védendő egy hűvös barlangba tette uzsonnáját. Ám egy hirtelen jött vihar elől más vidékre hajtotta nyáját, és csak hetek múlva tért vissza. Addigra túróhoz hasonló juhsajtját zöldes penész járta át, de a fiú az ízet nagyszerűnek találta. A szokatlan recept alapján a környékbeli szerzetesek kezdték előállítani a rokfortot. A franciaországi Massif Central-hegység déli nyúlványainál bukkanhatunk rá a mindössze százötven lelket számláló Roquefort-sur- Soulzon falura. Csak itt és csupán az esztenő hét hónapjában állítják elő a rokfort sajtot. Ugyanis júliustól decemberig, amikor az újszülött bárányok szopnak, nem marad tej a sajtmesterek számára. A rokfort alapanyaga a juhtej. Ebből a fejes reggelén túró készítenek, majd hozzákeverik a penészgombát. Kétféle rokfort kapható: a vieux (régi) és a nouveau (új). A vieux íze egy árnyalatnyi diózámmal gazdagabb, mint a kissé szelídebb aromájú nouveau rokforté. Megpróbálták a rokfortot máshol is előállítani, de ugyanazt a jellegzetes ízhatást nem sikerült elővarázsolniuk. Ráadásul már 1550-ben a toulouse-i parlament rendeletben tiltotta meg, hogy bármilyen másutt készült sajtot rokfort néven hozzanak forgalomba. (Nálunk tehéntejből állítják elő és márványsajt néven kedvelik ezt a nemespenésszel átjárt sajtfélét.) A sajtérlelő pincéket harminc méter vastag sziklába vésték, amelyek négyemeletnyi mélységben rejtőznek a föld alatt. Több száz éve működnek és minden arra irányuló kísérlet, hogy újonnan épített pincékben állítsák elő ezt a csodálatos sajtot, kudarcba fulladt.