

SAJTOS

1. A sajt készítés folyamán a sajton kéregnek kell keletkeznie. Ahhoz, hogy ez kialakuljon, mivel kell érintkeznie a sajtnak?

- a. vízzel
- b. levegővel
- c. fűszerekkel

2. Miért kell megszurkálni időről időre a kéksajtokat készítésük során?

- a. mert ezzel biztosítják a sajt teljes érését kívül, belül
- b. mert ezzel ellenőrzik, hogy megérett-e?
- c. mert a bejutó oxigén hatására alakul ki a képenész a sajt belsejében

3. Egyes sajtok külön külső réteget is kapnak, mely elősegíti a kéreg kialakulását. Az alábbi három lehetőség közül melyik nem lehet ez a külső réteg?

- a. hamu
- b. viasz
- c. cukor

4. Léteznek sóban pácolt sajtok is, melyeket meghatározott ideig tartanak a pácban. Mi történik a sajttal, ha nagyon sokáig érlelik a sóban?

- a. csípős lesz
- b. ehetetlenül sós lesz
- c. elfolyósodik

5. Milyen illatúak a hagyományos angol stílusú kézműves cheddarok?

- a. kömény illatúak
- b. pézsma illatúak
- c. ammónia illatúak

6. Mi történik a sajt felvágásának pillanatában?

- a. megáll az érési folyamat
- b. az oxigén hatására felgyorsul az érési folyamat
- c. oda nem illő baktériumok sokasága elindítja a sajt romlását

7. Hány hétig tartható el a kemény, reszelhető sajt?

- a. maximum egy hétig
- b. maximum két hétig
- c. maximum három hétig

8. Mire szolgál a sajtbarlang?

- a. ebben kell a hűtőszekrénybe helyezni a sajtot
- b. ebben érlelik a sajtot
- c. ebben szállítják a megérett sajtot

9. i. e. 2500-1250 Közép-Anatóliában mihez használták többek között a hettiták a sajtokat?

- a. testedzéshez
- b. harchoz
- c. állatok felhizlalásához

10. Kyodogakusha Shintoku Farm képviselőjében, Chiyo Shibata, japán mikrobiológus saját receptjei alapján készíti a sajtokat. Egy speciális díszítést tesznek ezeknek a sajtoknak a tetejére. Mi az?

- a. savanyított cseresznyevirágot
- b. pácolt bambuszvirágot
- c. japán akácvirág bimbóját