

Mozzarella, mocarela

Porijeklo mocarele, mozzarelle

Svoje porijeklo mozzarella vuće iz okolice Napulja u Italiji kao i pokrajini Kampaniji gdje je rađena isključivo iz mljeka bivola, kojeg su kao domaču životinju držali još u 2. stoljeću prije Krista.

Zanimljivo je spomenuti da sama marka sira mozzarella nije zaštićena, pa se ne može garantirati porijeklo mljeka kao i sam način proizvodnje.

Jedina mocarela zaštićenog porijekla, od 1996 godine, je tzv. Mozzarella di Bufala Campana i dolazi baš iz tih krajeva.

Proizvodnja mozzarelle

Mozzarella (hrv. mocarela) je vrsta talijanskog svježeg sira proizvedenog od mljeka krave ili još kvalitetnija od mljeka bivola tzv. FILATA (od tal. riječi filare, šta znači razvlačiti) postupkom.

Mlječko bivola mora sadržavati min. 50% mlječne masnoće, a kravlje min. 45 mlječne masnoće.

Sam [postupak proizvodnje mozzarelle](#) prilično je složen. [Mlječni bruh](#) se ostavi stajati jedno vrijeme u sirutki, pa se potom vadi iz sirutke i preljeva sa 80°C vrućom vodom. Masa se mješa, gnječi i razvlači dok se ne dobije mekana, glatka masa nalik [tijestu](#).

Smjesa se zatim formira u kugle, pletenice ili formu nalik kruški te se stavlja u hladnu vodu da bi se ohladila. Ohlađenu mocarelu se stavlja u [salamuru](#) ili [sirutku](#).

Što duže bude u salamuri, to je [sir](#) poslje slaniji.

Mozzarella se prodaje svježa (obično u vrećicama sa malo [sirutke](#)), a može se i sušiti ili dimiti.



Izgled i okus mozzarelle

Mozzarella je gladak sir bez kore. Mocarela iz kravljeg mljeka je bijele boje, čvrstoće nalik na kaogumu, blago kiselkastog okusa, za razliku od nje mozzarella od mljeka bivola je mekša i punijeg okusa.

Mlada mocarela je gumenasta i da se dobro rezati, čim je starija postaje mekša i aromatičnija.

Ostali sirevi koji se proizvode po filare metodi

Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. - već spomenuta mozzarella od čistog bivoljeg mljeka iz ograničenog geografskog područja.

Bocconcini - su male kuglice mozzarelle koje se prodaju u salamuri.

Bufala Provola - dimljena, zrela mozzarella iz bivoljeg mljeka, u obliku veće kugle. Zanimljivo je da se ova vrsta mozzarelle dimi u cilindričnim posudama iznad zapaljene slame.

Mozzarella affumicata - čvrsta mozzarella, u većim kuglama dimljena iznad više vrsta drva.
Scamorza - sušena ponekad i dimljena mozzarella u obliku kruške. Često se prodaje svezana u paru.
Burrata - po meni najbolja mozzarella uopće. Proizvodi se uvijek od čistog kravljeg mljeka sa 44% mlječne masti. Njena specifičnost leži u njenoj unutrašnjosti. Sama buratta je oblika vrečice, punjena sa kremastom smjesom vrhnja i ostataka neprerađene smjese za mozzarellu. Sve skupa je zamotano u list narcise (affrodil vrsta, ljiljana). List se prije

www.moja-kuhinja.com