

MÈTODES PER MADURAR FORMATGES A CASA

Càmera de maduració casolana

- Agafar un bol de vidre gran (o de porcellana, plàstic, acer inoxidable) però NO pot ser d'ALUMINI i amb una capacitat aproximada d'uns 5 litres.
- Posar-hi aigua al fons (una tassa)
- Col·locar un plat al fons de cap per amunt i recolzar-hi a les vores una reixeta, unes brotxetes, uns ganivets, etc.., alguna cosa que permeti posar al damunt el formatge i que la peça no toqui el plat.
- Al damunt dels suports hi posem el formatge.
- Tapar el bol amb un drap i deixar-lo madurar en un lloc tranquil i a una temperatura ambient inferior a 15°C, a ser possible fosc i amb una humitat elevada.
- Un cop per setmana renovarem l'aigua i rentarem el plat i els suports.
- Depèn d'on ho deixem el resultat final serà molt diferent.

Caixa de maduració

- Agafar una caixa de plàstic de dimensions suficientment grans i que tanqui hermèticament.
- Posar-hi aigua al fons.
- Col·locar una reixeta al damunt d'uns perfils de plàstic de manera que la reixeta no arribi a tocar l'aigua de fons.
- Posar el formatge sobre la reixeta.
- Voltejar el formatge cada 2 dies.
- Canviar l'aigua i netejar la caixa, perfils i reixeta un cop per setmana.
- Mantenir la caixa a una temperatura inferior a 15°C. Pot ser a la nevera, però hem de tenir la precaució de que no quedin mai destapats o amb la tapa oberta perquè acabaran contaminant-se entre ells i poden passar fongs a altres parts.
- Hem de tenir una caixa de maduració per a cada tipus de formatge (una per a formatge sense fongs, una per a formatges amb fongs blanc tipus Camembert i una altra per a formatges blaus, tipus Roquefort)
- Si estem madurant a l'hora formatges amb diferents tipus de fongs quan els hi hagem de donar la volta haurem de tenir la precaució, per evitar contaminacions creuades, d'iniciar les voltes per:
 - primer els sense fongs
 - després els blancs
 - i finalment els blaus

Vinoteca

- Un bon mètode que he trobat per fer-ho a casa es comprar una Vinoteca
- Hi podem controlar sense gaires problemes la temperatura, tot i que haurem de confirmar que la temperatura que marqui el visor de la vinoteca es correspongui amb la que realment té (mai es corresponen). Per comprovar-ho fixem la temperatura desitjada a la vinoteca i col·loquem un termòmetre clínic del tradicional (el de la febre) a dins, el deixem una estona i comparem les temperatures. Amb això podrem ajustar la temperatura de la vinoteca perquè ens doni la que volem.
- El problema de garantir un alt grau d'humitat relativa és més complicat. He vist per internet que hi ha gent que hi ha posat un vaporitzador com els que es fan servir pels terraris però a mi em fa una mica d'angúnia perquè la "salmonel·losis" s'escapa precisament per l'aigua vaporitzada i no tinc clar que no pugui passar (manies meves potser), per tant, l'humitat l'aconsegueixo amb safates d'aigua i draps mullats.
- El sistema que utilitzo per aconseguir humitat és posar els formatges dins d'uns tapers amb aigua al fons, unes guies de plàstic per elevar una reixeta i a sobre de les guies la reixeta i els formatges sobre la reixeta sense que pugin tocar l'aigua. El taper el tapo amb una altra reixeta de malla de plàstic semirígida i a sobre un drap de cuina mullat. Per acabar de provocar humitat a més a més i poso una safata gran amb aigua en un dels prestatges.

- Amb tot això es provoca humitat suficient i llavors apareix un altre problema que cal tenir en compte abans de començar. El petit dipòsit i resistència elèctrica que disposa la vinoteca a la part baixa del darrera no es suficient per contenir i evaporar la humitat que es genera. La solució si no volem tenir un escampall d'aigua pel terra on tinguem la vinoteca es posar la vinoteca al damunt d'una plataforma elevada amb rodes (tipus er transportar un pes (a la Bauhaus n'hi han) i allargar el tub de desaigüe de la vinoteca amb un tros de tub de plàstic perquè evacui l'aigua a un dipòsit extern (una ampolla) transparent perquè poguem controlar quan s'ha de buidar.
- Cada dues setmanes haurem de netejar els taper i canviar l'aigua del fons. Així com netejar i renovar també l'agua de la safata gran.
- També hem d'anar comprovant si els draps que cobreixen els tapers s'assequen per anar-los remullant.