

### Hogyan lehetünk profi sajtkészítők?

**Imádod a friss sajt illatát és ízét? Ha legszívesebben végigkóstolnád a termelői piacok teljes sajt kínálatát és szívesen megtanulnád, hogyan készítheted el a legfinomabb sajtokat, akkor érdemes lenne professzionális szintre emelni a tudásod!** A sajt készítés egy bárki által megtanulható szakma, ha imádsz kísérletezni, új ízeket felfedezni, vagy ha éppen a kézműves sajtok a gyengéid! Persze, az sem árt, ha elhivatott vagy és van energiád végigkísérni a több órás munkafolyamatokat!

### De miért is jó házilag készíteni a sajtot?

Egyrészt, mert így tudod, hogy miből van. Egészséges alapanyagokkal dolgozhatsz, amelyeket Te választasz ki és szerzel be. Az üzletekben kapható sajtok egy része sok olyan adalékanyagot tartalmazhat, amelyre nincs szüksége a szervezetednek. Ha tudod, honnan származik a tej, biztos lehetsz a minőségben is. Érdemes tehát egy kis kutatómunkát végezni, és találni egy olyan gazdaságot vagy piacot a közelben, ahol friss, házi tejet vásárolhatsz. „Ha Te magad készíted a sajtot, annyifélet próbálhatsz ki, amennyit csak szeretnél, szokatlan és izgalmas ízekkel, fűszerekkel - és ha elég gyakorlatot szereztél egy sajt készítő tanfolyamon -, különféle technológiákkal is kísérletezhetsz”- árulta el Lázár Imre, a Focus Oktatóközpont vezetője. Ráadásul nem kell ezentúl azon törnöd a fejed, hogy mit adsz ajándékba a szeretteidnek. A kézműves sajt olyan meglepetés, ami garantáltan sikert arat szinte mindenkinél, ráadásul - a sokadik doboz bonbonnal ellentétben - biztosan elfogy. „Ha több sajtot készítesz, mint amennyit elfogyaszt a család, el is cserélheted más kézműves termelőkkel, ha pedig a sajt készítés több, mint hobbi, vállalkozást is indíthatsz. A tanfolyamon az "Élelmiszeripari vállalkozások működtetése" nevű modulban sok hasznos gyakorlati ismeretet szerezhetsz arról, hogyan indítsd el a saját céged.

### Hogyan lehet valakiből sajt készítő?

Az élelmiszeripari tanfolyamokon a technológia ismerete mellett legalább olyan fontos, hogy a higiéniai szabályok betartásának módját is megtanuld. A hűtés folyamata és a műhelyed tisztán tartása alapvetően fontos, hiszen a fogyasztók egészsége a tét. "A hallgatóink élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-higiéniai ismereteket is szereznek, és ez lehet, hogy unalmasnak hangzik, de nagyon fontos" - hangsúlyozza a Focus Oktatóközpont vezetője. „A tanfolyamok itt úgy épülnek fel, hogy az elméleti rész mellett egy központi gyakorlati képzés is van. Itt olyan alaptudást szereznek a hallgatók, amellyel már magabiztosan mozognak az üzemben, ahol a további gyakorlati képzést megkapják. Lehet, hogy hosszabb a tanfolyam és többbe is kerül, mint a "gyorstalpaló" képzések, de a cél az, hogy a résztvevők ne csak bizonyítványt, hanem használható tudást kapjanak nálunk.”

Jó, ha tudod: a sajt készítő feladata a különböző típusú sajtok (friss, érlelt), valamint a túró technológiai műveleteinek szakszerű, önálló, gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.