

Сир Едам

✓ від моменту надою має минути 12-20 год

✓ за технологією молоко для цього сиру підфарбовується натуральним барвником для сирів (перед внесенням закваски).

1. Резервування і дозрівання молока. На цьому етапі свіже молоко потрібно охолодити в холодильнику при температурі 10-12°C 10-14 годин з метою наростання кислотності.

2. Активація закваски. Молоко нагріти на найменшому вогні до температури 32-35°C і відразу зняти з вогню.

Закваску і пропіоновокислі бактерії (Propionici) розсипати по поверхні молока і через кілька хвилин ретельно розмішати акуратними рухами шумівкою зверху вниз. Залишити під кришкою на 30-40 хв.

3. Згортання молока. Фермент розчинити в 50 мл холодної кип'яченої води. Влити в молоко, ретельно, але акуратно, не збиваючи, розмішати протягом 10 секунд, накрити кришкою і залишити для ферментації.

Термін ферментації 40-45 хвилин за температури 32-35 градусів. Край згустку має чітко відділятися від стінки каструлі на 1-2 мм.

4. Розрізання й обробка згустку. Нарізати згусток на бруски з гранню 1,5-2 см. Накрити кришкою, дати "відпочити" 10 хвилин, злити вершок сироватки (близько 100 мл).

Ставимо на повільний вогонь і спочатку ніжно й акуратно, потім більш інтенсивно починаємо обертати кубики. Нагрівання слабке. У цей період кубики згустку починаємо дробити в сирне зерно. Діаметр сирного зерна близько 7-8 мм. У період першого нагрівання і дроблення доводимо до температури до 36-38°C.

Обробка згустку та сирного зерна має бути проведена протягом 20-30 хв.

5. Викачування сироватки. На цьому етапі зливаємо 30% сироватки через друшляк (можуть тікати зернятка). Мета цієї маніпуляції - припинити активний ріст молочнокислих бактерій, позбавивши їх частини харчування (сироватки).

6. Внесення води. Додати 30-35% (щодо сирної гущі, що залишилася) кип'яченої води температурою 60°C.

7. Друге нагрівання. Нагрівання зі швидкістю 1°C на 2 хвилини (дуже повільне), вогонь потрібно періодично вимикати. Температура наприкінці нагрівання 40-45°C. Тривалість нагрівання і вимішування 8-10 хвилин. Розмір сирного зерна 4-5 мм.

8. Формування сирного пласта. На 15-20 хвилин залишаємо сирне зерно в сироватці "відпочити".

9. Самопресування під шаром сироватки. Перекладаємо сирне зерно у форму для пресування сиру й опускаємо в сироватку на 8-10 хвилин. Виймаємо форму, даємо сироватці стекти кілька хвилин.

10. Приготування розсолу. 200 г кухонної нейодованої солі розчинити в 1 л перевареної води. Відцідити через кілька шарів тканини.

11. Пресування. Починаємо пресувати сир невеликою вагою близько 1 кг, поступово збільшуючи тиск до 3,5 кг (добре цю функцію виконують кола від гантелей).

Сумарний час пресування 1 година, сир перевертаємо за цей час 3 рази.

12. Посолка. Витримати в розсолі протягом 14 год.(1год 40хв на кожен літр молока в роботі). Періодично перевертаємо.

13. Обсушка. Протягом 2-3 діб у холодильнику. Виймаємо ящик для овочів у нижній частині - це найтепліше місце. Перевертаємо три рази. Скоринка має стати абсолютно сухою.

14. Дозрівання. Коли скоринка сиру стала сухою, перемістіть його в камеру для дозрівання з температурою 11-13°C і вологістю 85% на 1 тиждень. Не забувайте щодня перевертати сир. У разі появи цвілі протріть її шматочком тканини, змоченим у легкому розсолі або оцті.

Покрийте сир воском, латексом, або завакуумуйте його в пакет для дозрівання. Традиційний колір покриття для Едама - червоний. У такому вигляді сир зрітиме від 2 місяців за температури 11-13°C. 6-місячний Едам

вважається добре визрілим і має яскравий насичений солодкувато-горіховий смак.

Зберігання за температури 8-10 градусів, вологість помірною.

Поява на сирі невеликих ділянок цвілі - це нормально.

Витирайте цвіль марлею, змоченою в розчині солі. У жодному разі не порушуйте цілісність кірки. Не зрізайте цвіль! Всередину її не пустить потужний бактеріальний комплекс закваски.