



Инструкция к набору для обучения сыроделию в домашних условиях	
Название сыра	Эдам
История создания	Свое восхождение к популярности и народной любви сыр Эдам начал с одноименного портового городка в Голландии. Уже в 15 веке его производилось около 500 тонн ежегодно, причем большая часть вывозилась в другие страны. Сыр Эдам – это визитная карточка города и весомое слагаемое его процветания. Этот сыр был наиболее популярным в мире с 14 по 18 век, особенно в среде моряков и в дальних колониях, потому что хорошо хранился.
О рецепте и заквасках	Раньше Эдам делали из сырого молока, но позже в целях безопасности, его стали производить из пастеризованного. Для красивого цвета используют натуральный краситель из семян тропического кустарника Аннато. Для придания пикантного вкуса в сыр Эдам иногда добавляют яблочный сок. Вообще, Эдам имеет сладковатый молочный вкус. Уже по традиции молодой сыр покрывают воском красного цвета, а выдержанный – черным.
Характеристика готового продукта	По твердости сыр эдамский относят одновременно к твердым и полутвердым сортам. Это зависит от того, каков срок его выдержки. Неискушенным любителям сыра может быть неизвестно, но Эдам насчитывает несколько разновидностей, которые подразделяются в зависимости от сроков созревания. На прилавках магазинов можно встретить Эдам: - Молодой имеет не острый, скорее сладкий привкус. - Выдержанный - более сухой и соленый. От других сыров Эдам отличается почти полным отсутствием запаха, мягким вкусом и низкой калорийностью. Жирность сыра "Эдам" всего 40%.
Материалы и инструменты	Кастрюля нержавеющая или эмалированное ведро объёмом 10 или более литров Формы для сыра (например: арт.1289) Термометр (например: арт.31 на нашем сайте) Дренажный коврик

	Решетка Соль поваренная, крупного помола, не йодированная Длинный нож или лира (для разрезания сгустка) Краситель Аннато – добавляется по желанию
Сырье и нормы расхода	Молоко – цельное созревшее, не прошедшее процесс сепарации и термообработки. Из 10 литров получится около 1 - 1,2 кг сыра
Состав набора	1. Арт.1835 - Закваска для сыра Эдам (<i>Lactococcus lactis</i>, <i>Lactococcus cremoris</i>, <i>Lactococcus diacetylactis</i>, <i>Leuconostoc mesenteroides</i> подвид <i>cremoris</i>) на 10 л молока, флакон-пробник для набора заквасок 2. Арт.1560 - Кальций хлористый, пакет 2 г, (для внесения в молоко) 3. Арт.76 – Фермент для свертывания молока, пакет 1 г 4. Арт.1838 – Ложка мерная 0,2 мл (для дозирования молокосвертывающего фермента)
Порядок работы	Подготовка молока Для приготовления Эдама используйте цельное созревшее (выдержанное при температуре +8°C...+12°C в течение 12-16ч после дойки) коровье молоко. Рекомендуем провести пастеризацию. Быстро нагрейте молоко до +73°C при интенсивном перемешивании, выдержите 30 секунд, быстро охладите на водяной бане до +32°C. В охлажденное до +32°C молоко внесите закваску для сыра Эдам арт.1835 из комплекта набора. Соблюдая правила асептики и антисептики рассыпьте культуру по поверхности молока, оставьте на некоторое время, после чего тщательно перемешайте с молоком для равномерного распределения заквасочной культуры. Оставьте на 25-30 минут для размножения культур. Обязательный процесс – внесение кальция! Арт.1560 (кальций хлористый) растворите в 50 мл кипяченой питьевой воды комнатной температуры и внесите в молоко с тщательным перемешиванием. Внесение молокосвертывающего фермента <i>Важно! Доза молокосвертывающего фермента может отличаться в несколько раз в зависимости от свойств молока. Рекомендуем всегда проводить пробу на свертываемость и рассчитывать дозу фермента индивидуально для каждого конкретного случая.</i> Пепсин-ренин Meito вносится из расчета 0,04 – 0,14 г на 10 литров молока (1 - 2 мерных ложки без горки). Фермент

	предварительно растворите в столовой ложке кипяченой питьевой воды комнатной температуры. Внесите раствор фермента в молоко и тщательно перемешайте*. <i>*помешивание осуществляется интенсивно, без создания циркулирующих по кругу потоков, равномерно по всему объёму, в течение 5-7 секунд.</i> Остановите движение молока. В движущихся потоках молока сгусток образуется неправильно. Проверка образования сгустка и его обработка Молоко начинает сворачиваться через 12-15 минут, но чтобы сгусток набрал плотность и нужную кислотность, может пройти от 20 до 50 минут. Не забывайте поддерживать температуру молочной смеси около +32 °C. Контролируйте температуру при помощи термометра. Должно быть достигнуто чистое отделение сгустка от сыворотки. Методов проверки много. Например, можно положить на поверхность сгустка шумовку – при правильном свёртывании сквозь её отверстия пройдет прозрачная сыворотка, а сгусток под действием веса шумовки упруго прогнется на несколько миллиметров. Если этого еще не произошло, оставьте сгусток еще на некоторое время. Разрежьте сгусток ножом или лирой по вертикали, а затем по горизонтали на кусочки со стороной 8-10 мм. Оставьте на 5-15 минут, чтобы разрезанный сгусток немного уплотнился, осел, и отделилась сыворотка. В это время нагрейте в отдельной кастрюле или чайнике воду до температуры +60°C. После того, как сгусток осел, медленно повышайте температуру на водяной бане при постоянном вымешивании, не прикладывая к сгусткам излишнего механического воздействия. За 20 минут температура молочной смеси должна подняться до +34°C...+35°C. За это время сырное зерно уплотнится, отделится больше сыворотки. Этот процесс называют «сушкой» или «закрытием» сырного зерна. Через 20 минут удалите сыворотку до уровня зерна.
--	--

	После этого, постепенно вливайте в смесь подготовленную горячую воду (+60°C не больше). Нагрейте таким образом смесь до +37°C. Перемешивайте в течении 40 минут для уплотнения сырной массы, до достижения pH – 6,0-6,1. Выложите форму салфеткой, расправляя все складочки. Выложите сырное зерно на салфетку в форму. Накройте крышкой. Прессуйте весом 4 кг – 20 минут. Пока сыр прессуется, нагрейте слитую раньше сыворотку до +48°C. Через 20 минут достаньте сыр из формы, не вынимая из салфетки, погрузите его в теплую сыворотку. Подержите 15 минут, затем переверните и выдержите еще столько же. Формование и засолка Далее поместите сыр обратно в форму, прессуйте весом 10 кг 1 час. Пока сыр прессуется, приготовьте 22-25% рассол не йодированной поваренной соли с температурой +8°C...+12°C Через час переверните сыр, прессуйте весом 15 кг 7-8 часов. После прессования поместите сыр в подготовленный рассол на 3-4 часа (в зависимости от размера головки и плотности сыра). Общее правило для посола сыра Сыр солится примерно 2,5 часа на 1 кг массы сыра на каждые 3 см толщины сыра. Скорость просаливания для всех сыров разная. Формула подойдет для полутвердых прессуемых сыров с массовой долей влаги 45-48% (Голландский, Российский, Гауда, Костромской и пр.)
Условия созревания и хранения готового продукта	Созревание сыра После посола подсушите сыр несколько часов в прохладном помещении. Далее поместите сыр в холодильник на 3-5 дней. Затем сыр можно покрыть воском или упаковать в специальные пакеты. Хранить сыр можно 2 месяца и более при температуре +10 С и влажности 85%.
Список готовых наборов	Попробуйте также приготовить другие сыры с нашими наборами: Домашний козий сыр, Гауда, Камамбер, Качотта, Маасдам, Моцарелла, Рокфор, Российский, Сулугуни, Тильзитер, Фета, Чеддер, Чечил, Эмменталь