

IZRADA EDAMSKOG SIRA

(Napomene)

Prije 20 godina edamac se pravio u obliku kugle, i to samo u nekim sirinama. Poslije, kad je tržište bilo nekako zasićeno sirom, tražili su nove oblike. U Češkoj su počeli praviti edamac u obliku cigle (bloka) i salame. U Austriji i Njemačkoj (Algaju) pravili su ga u obliku cigle. U Jugoslaviji se najviše udomaćio edamac u obliku salame.

Taj sir potječe iz Holandije, gdje su ga pravili u obliku kugle, teške 2 kg.

Edamac je sir s dogrijanom sirninom, tijesto mu je gipko, na prerezu sa 3—5 jednoliko razdijeljenih rupica, koje su okrugle, velike poput graha, iznutra se nešto malo ljeskaju (svijetle). Okus i miris edamca mora biti blaži, tipičan za edamski sir. Sirnina zrije svuda jednoliko.

Većina mljekarskih pogona izrađuje edamac u sirarskim kotlovima. Taj način je sam po sebi dobar, iako ga danas napuštaju, pogotovo u većim mljekarskim pogonima. U posljednje vrijeme daje se prednost sirarskim kadama.

Prema veličini sirarskih kada možemo najednom preraditi i veće količine mlijeka, po 2000—3000 lit. Za obrađivanje sirnine služimo se strojnom harfom i miješalicom. Sirutku iz kade puštamo po volji, a sirninu lakše gnječimo i oblikujemo. Tom prilikom sirninu lakše razrežemo u jednake komade, što je važno, da dobijemo podjednaku težinu pojedinih komada sira.

U sirnim kadama (3000—5000 lit) obrađujemo sirninu strojnim pogonom. Time štedimo ljudsku radnu snagu, koju međutim upotrebljavamo na drugome mjestu. Pošto sirninu osušimo, pustimo sirutku, a sirninu počnemo gnječiti. Dosad je taj rad s lakoćom obavljao jedan kvalificirani radnik, a sad mu dođu u pomoć još 2—3 radnika. Kvalificirani radnik, kome pomažu i ostali, razreže sirninu u kadi na jednake komade, stavlja ih u kalupe, a zatim u tijesak.

Mlijeko za dobar edamac treba da je još slatko i da nema više od 8°SH. Ima li više kiseline, ne ćemo moći napraviti dobar sir. Mlijeko prema potrebi pasteuriziramo. Ako nema opasnosti od nadimanja, od sirovog se mlijeka dobije bolji proizvod.

Kad ustanovimo količinu mlijeka u kotlu-kadi, postotak masti i kiselinu, dodamo bakterijsku kulturu. Ako mlijeko ima već prije dodane bakterijske kulture 8°SH, sirnina ne će biti elastična, a sir će se drobiti.

Imamo li pasteurizirano mlijeko, dodat ćemo mu do 3 dcl bakterijske kulture. Ako je stupanj kiseline veći, smanjit ćemo razmjerno i dodatak bakterijske kulture, da se ne razvija previše kiseline. Mlijeku dodamo još 5—8 cm³ boje. Pasteurizirano mlijeko siri se teže, pa mu dodamo još 20—30 cm³ klorkalcija (CaCl₂). Svi navedeni dodaci razumijevaju se na 100 lit mlijeka. Mlijeko usirimo kod 30—32°C. Sirila dodajemo toliko, da se mlijeko usiri za 30 minuta.

Obrada sirnine traje 25—30 minuta. Sirnina mora biti primjerno usirena, a to ćemo poznati po čistoj sirutki na prerezu sirnine. Sirninu polako prerežemo, prevučemo i harfom obrađujemo, dok zrno ne dobije veličinu lješnjaka. Da se sirnina jednoličnije drobi i da sirutka ne pljuska iz kotla, odgrabimo 5—10% sirutke. Ne preporuča se cduzimati više sirutke, jer bi kod daljnjeg drobljenja

nastalo previše praha. Čim oduzmemo sirutku, sirninu dalje obrađujemo harfom, dok ne bude velika poput graha. Od količine usirenog mlijeka ponovno oduzimamo do 25% sirutke.

Pošto oduzmemo sirutku, dolijemo sirnini vode, kako bi se smanjila sadržina mliječnog šećera u siru. Količina mliječnog šećera u siru utječe naime na zrenje sira i tvorbu rupica u tijestu. Količina vode kojom ispiremo sirninu zavisi o količini mliječnog šećera u mlijeku, o veličini zrna, pa i o temperaturi sirnine u času ispiranja, odnosno dodavanja vode. Voda se dodaje, odnosno njome se ispire sirnina u početku zagrijavanja, dok se još ne digne temperatura. Ako oduzmemo na pr. 10% sirutke, dodat ćemo 15% vode. Ako je temperatura sirnine viša (34°C), oduzet ćemo do 20% sirutke, a dodati 25% vode. Temperatura dodane vode neka bude tolika, da u kotlu ne padne temperatura ispod 30°C.

Koliko treba sniziti sadržinu mliječnog šećera u sirnini zavisi o temperaturi podruma, u kojem sir zrije. Što je temperatura niža, to više mliječnog šećera može sir imati, pa zato ćemo i manje ispirati sirninu.

Ovaj način snizavanja mliječnog šećera treba također kontrolirati. Kod gore navedenog postupka obrade valja ustanoviti potrebnu količinu vode, njenu temperaturu, temperaturu sirnine i vrijeme ispiranja.

Ako ispiremo sirninu kod niže temperature, trajat će dogrijavanje i sušenje zrna 10—20 minuta dulje, pa i više.

Sirovo mlijeko dogrijavamo do 38°C, a pasterizirano na 38°—40°C. Dogrijavanje treba trajati 15—20 minuta. Ako sirninu ili zrno sporo dogrijavamo i sušimo, sirnina, odnosno zrno bolje ispušta sirutku. Nakon 15—25 minuta dobit će zrno poželjnu tvrdoću, i sad isпустimo sirutku iz sirne kađe.

Suho zrno je približno veliko poput pšeničnog zrna, ne smije biti spužvasto, već mora biti prilično suho. Zrna prestajemo sušiti kad se u rahlo stisnutoj grudji razaznaju pojedina zrna, a potom kad grudju razdrobimo, svako se zrno odvaja posebno.

Pošto odlijemo sirutku, sirninu gnječimo, da sloj bude jednako visok. Sirninu tad razrežemo u jednake komade i stavimo je u kalupe, koje prije upotrebe isplahnemo toplom sirutkom ili vodom.

U početku sir gnječimo u tijesku pod malim teretom bez sirnih marama ili slažemo kalupe jedan na drugi, te ih jedamput presložimo. Nakon 10—20 minuta stavimo sir u marame i ponovno u tijesak. Poslije 1½—2 sata sir okrenemo i obrežemo, inače se sirnina, koja je bila istisnuta, ne bi slijepila, pa bi kasnije na tom mjestu nastala pukotina u siru.

Kad gnječimo sir, moramo paziti, da sirnom maramom pravilno omotamo sir. Kad prvi put sir stavimo u maramu, razastremo je tako, da su i krajevi sira umotani, a kod drugog i daljnjeg okretanja namjestimo sirnu maramu tako, da nema prijevoja; krajevi marame, odnosno jedna strana marame neka visi ispod poklopca kalupa.

Nakon daljnjih 1½—2 sata sir obrežemo u obliku valjka, pa ga ponovno stavimo u kalup na suprotnu stranu. Sir naveče okrenemo u kalupima. U protivnom slučaju sir bi se prilijepio u kalupu, te bismo ga teško izvadili. Tiještenje neka ne traje duže od 3½—4 sata.

Sutradan izvadimo sir iz kalupa, pa ga osolimo. Soli se kao obično u rasolu (salamuri), koji ima gustoću 18°—20°Be (Baumé). Temperatura rasola ljeti ne

smije biti viša od 14°—15°C, a zimi od 15—16°C. Viša temperatura osobito ljeti pogoršava kvalitet sira. Soljenje sira traje 36—48. Kiselina u salamuri ne smije biti viša od 15°SH.

Pošto osolimo sir, osušimo ga i prenesemo u zračan podrum na temperaturu od 14—16°C. Podrum neka je primjereno vlažan. U suhom podrumu sir bi se previše osušio. Ako je pak podrum prevlažan, sir postaje na površini suviše mazav i bolje pljesniv.

Edamac neka zrije tako, da je po površini nešto mazav. To postiže u primjereno vlažnim podrumima, gdje se sir pravilno čisti. Svaki drugi dan treba sir istrljati mokrom krpom, namočenom u mlačnu slanu vodu. Ako je sir suh, time ćemo ga ovlažiti, a ako je previše mazav, očistimo ga. Pravilno njegovani sir mora imati zdravu, posvuda jednaku koru, koja se pod pritiskom prsta ruke lijepo uvija. Edamac ima najbolji okus, kad odleži 2 mjeseca.

Prije prodaje treba sir oprati, osušiti, a zatim parafinirati. Prije rata su u nekim pogonima takav neoprani i malo mazavi sir obavijali staniolom, na kojem je bio natpis proizvođača. Taj je način čuvanja i etiketiranja sira dobar, samo je pitanje cijena staniola i ukusa potrošača. Zreli edamac u obliku salame neka je 2—2,2 kg težak.

Kod pripreme edamca opažamo pogreške, koje su posljedica: pasteriziranja ili nepravilnog pasteriziranja mlijeka, velike kiselosti mlijeka, preobilja dodanog klorkalcija, slabe bakterijske kulture, prevelikog zrna, neispiranja ili preslabog ispiranja sirnine vodom ili posljedica zaražene vode, dogrijavanja do preniske temperature, slabog tiještenja sira, soljenja u toplom rasolu, zrenja u toplom podrumu, nečistoće kod izrade i njege sira, pa napokon nedostatka osjećaja i iskustva kod izrade sira.

Kod pripreme svakog sira, pa i edamca, treba da svaki sirar točno vodi dnevnik o produkciji, pa da u nj unosi sva zapažanja za vrijeme rada i zrenja sve do prodaje. Na osnovu tih opažanja doći će do svoje metode rada, pa će se snaći u svakom slučaju i napraviti dobar sir ili barem sir primjerene kvalitete, kakovu upravo danas zahtijevaju naši potrošači.

TRAŽI SE

iskusniji mljekarski stručnjak za poslovođu mljekarskog pogona u Puli.

Plaća prema sporazumu.

Stan osiguran.

Ponude slati na »Porer«, trg. poduzeće za kruh i mlijeko, Pula.