

Сир Гауда

- **Приготування**

1. Налийте в каструлю молоко (10л) і нагрійте до 32С. Зніміть із вогню.
2. Заквасочну культуру рівномірно посипте на поверхню молока. Дайте постояти 3 хвилини, щоб суха закваска ввібрала вологу.
3. Перемішайте молоко шумівкою акуратними рухами зверху вниз. Накрийте і дайте молоку постояти 30 хвилин, щоб бактерії розмножилися в молоці та збагатили його.
4. Розведіть фермент у 50 мл води, додайте в молоко, все добре перемішайте, щоб фермент розподілився в усьому об'ємі молока. Накрийте каструлю і залиште на 45 хвилин.
5. Через 45 хвилин має сформуватися щільний згусток із чистим відділенням сироватки. Якщо згусток ще нестабільний, сироватка не відділяється, дайте молоку постояти ще 5-15 хвилин. Розріжте згусток довгим ножем на кубики зі стороною приблизно 1,5 см. Залиште на 5 хвилин.
6. Далі вам необхідно 5 хвилин безперервно повільно мішати масу, щоб сирне зерно зменшилося. Знову дайте постояти 5 хвилин. Сирне зерно має осісти на дно каструлі та повністю відокремитися від сироватки. Якщо сирне зерно не осіло, помішайте ще 5 хвилин, потім знову залиште на 5 хвилин, щоб зерно осіло на дно каструлі.
7. За допомогою мірної склянки виберіть із каструлі 1 літр сироватки (це приблизно 10%), акуратно, щоб не потривожити сирну масу. Замість сироватки влийте в каструлю 1 л води температурою 65С, щоб уся маса досягла температури 33С. Мішайте масу 10 хвилин, потім залиште на 5 хвилин, щоб сирне зерно осіло.
8. Тепер видаліть із каструлі 30% сироватки (3л), сирне зерно має злегка проглядатися з поверхні. Влийте в каструлю таку саму кількість (3л) води температурою 45С, перемішайте, перевірте температуру - вона має бути 37С.

9. Мішайте масу повільно і безперервно протягом 20 хвилин. Сирне зерно має стати розміром із горошину. Дайте масі постояти 10 хвилин.
10. Злийте сироватку крізь форму для сиру, так вона трохи нагріється.
11. Викладіть форму марлею, акуратно, щоб було якомога менше складок. Руками вминайте сирну масу, вона швидко втрачає сироватку й ущільнюється. Сирна маса буде злиплою, великими шматками. Розламуйте шматки та рівномірно руками розподіліть сирну масу у формі.
12. Закрийте зверху кінцями марлі, уникаючи за можливості складок. Покладіть пресувальне коло (або кришку від форми).
13. Поставте сир під прес. Пресуйте з вагою 4 кг протягом 30 хвилин. Це неповна 5-ти літрова пляшка води.
14. Вийміть сир із форми, зніміть марлю і знову загорніть у марлю, щоб складки не врізалися в сир. Знову покладіть у форму і поставте під прес. Пресуйте з вагою 6 кг 1 годину.
15. Вийміть сир, переагорніть марлю і поставте під прес. Пресуйте з вагою 8 кг 2 години.
16. Вийміть сир із форми і покладіть у 20% розсіл на 8-12 годин (3-4 години на кожні 0,5кг готового сиру). У середині цього терміну потрібно один раз перевернути сир.
17. Вийміть сир із розсолу, покладіть на дренажний килимок і залиште сир на 3-5 днів, поки скоринка стане сухою. Щодня сир потрібно перевертати, щоб дозрівання і висихання були рівномірними.
18. Після цього ви можете покрити сир воском або латексом і відправити на витримку. Якщо ви вирішили не покривати сир і залишити натуральну кірку, вам необхідно регулярно мити кірку.
19. Сир необхідно витримувати 1,5 - 2 місяці. Для більш витриманих сирів можна залишити сир до 6 місяців. Не забувайте регулярно (1-2 рази на тиждень) перевертати сир.

- **Розсіл для соління сиру**

4 літри води, 1 кг солі, чайна ложка 10% розчину хлористого кальцію, 5 мл 6-
% оцту. Хлористий кальцій сприяє створенню щільної кірки.