

Секреты голландской «Гауды»

В начале июля во Фрисландии (северная провинция Нидерландов) состоялся «Сырный вояж». Организаторами мероприятия выступили компания Lely и информационное агенство DairyNews.



Гордость голландцев

Начал мероприятие Пим де Йонг — специалист с 30-летним опытом в молочном скотоводстве и сыроделии. Почти четыре часа эксперт говорил о технологии получения сыра и влиянии на его вкус качества молока. Подробнее всего Пим де Йонг рассказал о национальной гордости голландцев — сыре «Гауда» и ответил на множество вопросов гостей.

После презентации группа посетила четыре молочных фермы с собственным производством сыров. Начали турне с Фрисландии — региона с небольшим количеством крупных городов и многочисленными полями. Здесь традиционно занимаются молочным скотоводством.

Голландские фермы обычно небольшие. На самых крупных, таких как Van Emst (Фрисландия), дойное стадо состоит из 300 коров. Сыр «Гауда» в Нидерландах производят почти все фермеры. Многие из них владеют собственной рецептурой. Одним таким уникальным семейным рецептом и поделились хозяева Van Emst. Разработанный ими в 2007 г. сорт «Гауды» получил название The Tynjetaaler. За минувшее время он успел завоевать в родной стране небывалую популярность.

Все начинается с молока

Жирность настоящей «Гауды» составляет минимум 48%. В сыры с меньшим содержанием жира производители добавляют пряные травы, чтобы улучшить вкус. Молоко для изготовления «Гауды» используют преимущественно сырое. Зачастую голландские фермеры не прибегают даже к пастеризации, так как полностью уверены в высочайшем качестве молока и соответствии всех технологических процессов санитарным нормам. Такую гарантию обеспечивают уникальные роботы для кормления и доения компании Lely, установленные на большинстве местных ферм.



Кроме этого, сыроделы считают, что слишком высокая температура разрушает структуру и ухудшает вкусовые свойства молока. Если же его и подвергают пастеризации, то нагревают только до 70–72 °С, выдерживают 15–20 секунд, после чего быстро охлаждают до температуры свертывания — 30 °С.

На ферме Overbeek участники вояжа впечатлила инновационная система кормления с управлением со смартфона Lely Vector. Корма закладывают в ямы, тщательно утрамбовывая тонкими слоями. Это крайне важно для получения качественного молока. Ведь «Гауда» начинается именно с отличных кормов и чистоты процесса производства.

Тайна производства

Свежее молоко для «Гауды» заливают в чаны, добавляют закваску и тщательно перемешивают. Дозировка составляет 18–25 мл на каждые 100 л молока. Ферменты — только микробиологического или растительного происхождения. Для улучшения и сокращения процесса свертывания иногда применяют обычный хлорид кальция (15–60 мл 35%-го раствора на 100 мл). В качестве консерванта используют антибактериальный агент лизоцим (1–2 г) или 10 мл лизоцима на каждые 100 кг молока. Не менее важный консервант — селитра (NaNO₃). На 100 кг вносят 10–20 мл селитры. Для окрашивания сыров добавляют натуральные красители природного происхождения. Травы и специи перед добавлением в сыры кипятят в течение короткого времени или просто погружают в кипящую воду.

Подготовленную сырную массу вымешивают, после чего сливают сыворотку. Для этого в нижней части каждого чана предусмотрен кран. Оставшийся творог тщательно промывают непосредственно в чане. Готовой сырной массой (творогом) заполняют округлые и немного сплюснутые формы различного размера. После этого продукт



Участник вояжа Сергей Резуненко, компания «Кизельманн Рус»



Посещение фермы и сырного производства De Deelen

отжимают и прессуют, постепенно увеличивая давление и формируя головки. Затем их выдерживают в рассоле и помещают в прохладное хранилище для созревания, в процессе которого регулярно переворачивают. Чтобы ограничить рост грибка, исключить дефекты поверхности и сократить потери влаги при хранении, головки покрывают специальным воском.

В зависимости от стадии созревания готовый сыр «Гауда» может быть молодой, не вызревший (около трех недель); не совсем выдержанный, не до конца дозревший (от 2 до 4 месяцев); выдержанный, созревший (от 4 до 7 месяцев); дополнительно выдержанный, перезревший (от 7 до 10 месяцев); старый (от 10 до 12 месяцев); более чем годовой.

Наилучшим вкусом обладает четырехнедельный сыр. Стоит он при этом дороже, чем молодой двухнедельный. Считают, что в крупных головках, особенно в их середине, сыр также вкуснее. У небольших же по размеру сыров есть один недостаток — они быстрее высыхают.

Гарантия превосходного вкуса

На поверхность головок ставят клеймо «48+», свидетельствующее о соответствующей жирности, и знак Rauwe melk, подтверждающий, что для изготовления использовали исключительно сырое молоко. На каждом клейме указывают регистрационный номер фермы, который к тому же показывает, что сыр действительно произведен фермером.

Чтобы получить право ставить подобные клейма, нужно соблюдать особые требования государства к выпасу коров, кормлению и доению. К примеру, большинство голландских коров доят только при помощи автоматизированных систем. Именно такие установки позволяют смело использовать полученное на них молоко для приготовления сыра «Гауда». Фактически, по российским меркам, эти нормы соответствуют понятию «органический продукт».

Приобрести настоящую голландскую «Гауду» можно как в крупных супермаркетах, так и в небольших магазинчиках, расположенных рядом с каждой фермой. Так что все гости «Сырного вояжа» смогли увезти с собой из Нидерландов не только новые знания о сыроделии, но и маленький кусочек солнца и тепла этой страны — ее чудесный сыр. **ЖР**

ООО «Лейли Рус»
 142103, Московская обл., г. Подольск,
 ул. Бронницкая, д. 7
 Тел.: +7 (495) 771-21-77
 E-mail: russia@lely.com
 www.lely.com

