



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EMMENTAL PEYNİRİ YAPIMI

Emmental bir İsviçre peyniridir ve adını Bern civarındaki Emmental kasabasından almıştır. İsviçre peyniri olmasına rağmen Almanya'da Fransa'da ve daha birçok memlekette yapılmaktadır. Bu da tipik gravyer peyniri gibi biçim yönünden kocaman bir kamyon tekerleği büyüklüğünde 40-50 kilo ağırlığının-dadır. Aşağı-yukarı 100 santim çapında, 20 santim kalınlığında ve kenarları otomobil tekerleği gibi bombelidir.

Yapılışı, kalıba götürülünceye kadar gravyer peynirinin yapılışı gibidir. Sütün boyanması, mayalanışı, telemenin kesilişi, peynir bezine doldurulup baskı altındaki kalıba gö-türülüşü aynen gravyer peynirinde-ki gibidir. Mayalanmış ve kıvamına gelmiş olan peynir parçacıkları peynir bezine doldurulup kalıba konulur konulmaz kazanda kalan parçalar da kepçeyle alınarak eşit biçimde kalıbın kenarlarına doldurulur. Bundan sonra peynirin içinde bulunduğu bez muntazam bir şekilde katlanarak, kalıpta peynir kitesini kenarlarından bir santim yüksekte bırakacak şekilde sıkıştırılarak baskı presi indirilir. Pres, peynire kalıbın şeklini verecek ve içindeki suyu tamamen çıkartacak bir şekilde sıkıştırıldıktan sonra - ki peynirin bir kilosuna en az 20 kilo ağırlık verecektir - 10 dakika beklenerek ve peynir kalıbı çevirilecektir. Bütün bu işler büyük bir bilgi ve maharet istemekte, pres birdenbire değil, tazyiki zaman zaman artırılarak sıkıştırılmakta, peynir her çevirilişinde ihtimamla muayene edilmektedir. 75 dakikada bir defa çevirilmek, her çevirilişte kalıp kasnağı biraz daha daraltılarak sıkıştırılmak, baskı ağırlığı kilo başına 20-25 kiloyu buluncaya kadar artırılmak suretiyle akşama kadar bı-rakılır. Akşamleyin baskı en son haddine getirilerek sabaha kadar bırakılır. Sabahleyin tekrar çeviri-lir, öğleyin peynir bezden çıkarılarak tekrar baskı altına konulur ve bu suretle 24 saat baskı altında bırakılır. 24 saat sonra kalıptan çıkarılan peynir tekerinin üzerine kömür tozu, yahut yağlı kurum ile markası vurularak tuzlanmak üzere 10-11 derece sıcaklıkta bir yere götürülür.

Emmental peynirleri ya üzer erine tuz serpmek suretiyle kuru olarak tuzlanır, yahut ta salamuraya konulur. Kuru olarak tuzlanan peynirlerin kabuk bağlamaları zor olacağından salamura tercih edilmektedir.

Emmental salamurası yüzde 25 tuzla yapılmakta, yani 100 litre suya 25 kilo tuz konulmaktadır. Bu çok ağır salamuranın içine 3 peynir tekeri konmakta, yani 40-50 kilo ağırlığındaki Emmental tekerlerinden 3 tanesi üst üste konulmakta, her tekerin üzerine de ayrıca tuz serpilmektedir. Peynir tekerleri her 24 saatte bir kere üstü altına getirilmek suretiyle çevirilmekte ve her çevirilişte üzerlerine tuz serpilmektedir.

Böylece salamurada 4 gün bırakılan peynirler salamuradan çıkarıldıktan sonra kurulanmakta ve her kalıp peynirin üzerine yeniden tuz serpilmektedir. Bu şekilde de yine her- gün alt-üst edilerek ve üzerleri tuzlanarak 3-4 gün bırakılmaktadır. Bu suretle salamura ile tuzlanan peynirler tuzlama odasında 8 gün, kuru tuzlama sistemiyle tuzlanan peynirler 14 gün bırakılır. 8-14 gün sonra serin bir mahzene götürülerek 3-4 gün dinlendirilir. Buradan da 25 derece sıcaklık ve 85 derece rutubetteki bir mahzene götürülerek olgunlaşmaya bırakılır.

Olgunlaşma mahzeninde peynirler iki günde bir yıkanarak, yeni baştan tuzlanmak suretiyle tuzlanma çeşidine ve peynir kalıplarının büyüklük veya küçüklüğüne göre 2 veya 3 ay bırakılır. Bu mahzende rutubet, ateş üzerinde su kaynatmakla, hava ceryanı da vantilatör kullanmak suretiyle elde edilir. Peynirlerin 2-3 aylık olgunlaşma devresi kesin değildir, daha önce de olgunlaşma olabilir. Yukarıda da yazıldığı gibi Emmental yapılması büyük bir maharet ve melekeye ihtiyaç göstermektedir. Mesleklerinde mahir usta ve işçiler, peynirlerin daha çabuk olgunlaştığını anlayınca müddetin bitmesini beklemeden mahzenden çıkarılarak daha serin bir yere götürmektedirler. Peynirlerin bu yeni yeri 10-14 derece sıcaklıkta ve 90-95 derece rutubette bir genel depodur. Peynirler bu depoda haftada 2 defa alt-üst edilmek, üzerlerinde hâsıl olan küfler silinmek suretiyle 4 aydan 10 aya kadar bekletilirler. Bir süre içinde tamamen olgunlaşan peynirler tekrar gözden geçirilerek pazarlara sevk edilir.

Emmental peyniri de tıpkı gravyer peynirindeki vasıfları taşıyacak bir mükemmeliyette olmalıdır. Peynir tekerlerinin ötesinde berisinde büyük kabarıklar, peynirde ince çatlaklar olmamasına, kırmızı küfler bulunmamasına dikkat etmek lâzımdır. Yapılış hatasından, sütün kalitesinin bozukluğundan, mayalanma şekliinden veya mayanın hafifliğinden, mahzendeki işlemlerdeki noksanlardan, hâsılı herhangi bir yanlış yapılaştan ileri gelen bozukluklar peynirlerin taşıdıkları markaların itibarını bozacağından bunların üzerindeki markalar silinir ve bu peynirler ikinci kalite mal olarak piyasaya sevk edilirler. Bu peynirler dükkânlardan ziyade pazar yerlerinde, sergilerde diğerlerinden çok daha ucuz fiyatla satıldığı hâlde renk ve lezzet itibarıyla birinci kalite peynirlerden pek farklı değildir.