

Llaeth a Llawer Mwy

GWEITHDY BIOCEMEG

Gwneud Caws

Yn yr weithgaredd yma byddwch yn dysgu am y broses gwneud caws ac yn cael cyfle i wneud y rhan gyntaf eich hunain. Nodwch na fydd y cynnyrch yn addas i'w fwyta!

Beth sydd ei angen

Llaeth braster llawn
Finegr gwyn
Meicrodon/Dŵr poeth mewn powlen
Powlen
Tröydd/Llwy
Darn o fwslin neu debyg

Beth i'w wneud

- Cynheswch y llaeth yn y meicrodon/powlen dŵr poeth – mae angen iddo fod yn gynnes ond ddim yn rhy boeth
- Rhowch y llaeth cynnes yn y fowlen ac ychwanegwch y finegr. Rhowch 1 llwy de o finegr am bob 140ml (1/4 pint) o laeth
- Trowch y gymysgedd nes iddo fynd yn lympiâu
- Defnyddiwch y mwslin i wahanu'r lympiâu o gaws o'r hylif sydd ar ôl
- Golchwch y lympiâu o gaws mewn dŵr oer yna gwasgwch nhw i greu un darn
- **Nid ydyw'n syniad da i fwyta'r cynnyrch!**

Beth sy'n digwydd?

Mae cannoedd o wahanol fathau o gaws ond y cam cyntaf wrth gynhyrchu pob un ohonynt yw i asideiddio'r llaeth a chael gwared â'r dŵr.

Mae llaeth yn cynnwys moleciwlau protein o'r enw casein. Mae adio asid fel finegr i'r llaeth yn achosi i'r moleciwlau casein lynu at ei gilydd i ffurfio lympiâu. Y lympiâu yma sy'n cael eu prosesu i wneud caws. Dŵr yw'r rhan fwyaf o'r hylif sydd ar ôl.

Mae'r rhan fwyaf o gawsiau yn defnyddio bacteria, sy'n cael eu galw'n feithriniadau, ac ensym o'r enw rennet i asideiddio'r llaeth, yn hytrach na finegr.

'Ffeithiau Cawslyd'

Yn yr 1920au y dull yma oedd sail y broses o wneud defnydd plastig cynnar o'r enw plastig casein. Roedd yn boblogaidd ar gyfer eitiemau bychain fel botymau, byclau a mwclis. Cafodd hyd yn oed ei ddefnyddio i wneud gemwaith i'r Frenhines Mary!

Caws yw un o'r bwydydd hynaf yn y byd sy'n cael ei wneud gan ddyn; ysgrifennodd y Rhufeiniaid am gawsiau ecsotig o wledydd tramor yn cael eu hallforio ar draws yr ymerodraeth ac mae offer gwneud caws wedi ei ddyddio nôl i 5,500 CC wedi ei ddarganfod yng Ngwlad Pwyl.

I ganfod mwy

Hanes caws a'r broses gwneud caws: <https://www.greatbritishchefs.com/features/how-cheese-is-made>

Sut mae caws yn cael ei wneud:

<https://www.thecourtyarddairy.co.uk/blog/just-cheese-made-heres-basic-outline/>

