

# ВКУСНЫЙ СЫР

Приготовить вкусный сыр в домашних условиях совсем не сложно. Потребуется лишь минимум ингредиентов, простое кухонное оборудование и эта книга. В ней вы найдете все, что необходимо знать начинающему сыроделу для приготовления вкуснейших твердых, мягких, рассольных, плавленых и копченых сыров. Адыгейский, брынза, камамбер, моцарелла, пармезан, сливочные, голландские, швейцарские сыры, «Янтарь» — все это можно приготовить самостоятельно и без особого труда!

- Необходимое оборудование
- Подробные инструкции и советы профессионалов
- Хранение домашнего сыра
- Салаты, закуски, первые и вторые блюда с сыром

[www.ksdbook.ru](http://www.ksdbook.ru)

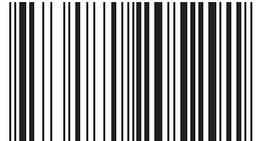
ISBN 978-5-9910-3566-8



9 785991 035668

[www.bookclub.ua](http://www.bookclub.ua)

ISBN 978-617-12-0529-1



9 786171 205291

ВКУСНЫЙ СЫР



# ВКУСНЫЙ СЫР

СУЛУГУНИ • БРЫНЗА • АДЫГЕЙСКИЙ  
ПЛАВЕННЫЙ • КОПЧЕНЫЙ



Доступные  
ингредиенты  
и оборудование



КЛУБ  
СЕМЕЙНОГО  
ДОСУГА





# ВКУСНЫЙ СЫР



ХАРЬКОВ **КЛУБ**  
БЕЛГОРОД **СЕМЕЙНОГО**  
2016 **ДОСУГА**

УДК 637  
ББК 36.95  
С30



Никакая часть данного издания не может быть  
скопирована или воспроизведена в любой форме  
без письменного разрешения издательства

Дизайнер обложки *Андрей Цепотан*

Видання для організації дозвілля

Издания для организации досуга

*СЕМЕНОВА Світлана Володимирівна*

*СЕМЕНОВА Светлана Владимировна*

**Смачний сир. Сулугуні, бринза,  
адыгейський, плавлений, копчений**  
(російською мовою)

**Вкусный сыр. Сулугуни, брынза,  
адыгейский, плавленный, копченный**

Керівник проекту *В. В. Столяренко*  
Завідувач редакції *К. В. Новак*  
Відповідальний за випуск *І. Г. Веремій*  
Редактор *О. М. Біркіна*  
Художній редактор *Ю. О. Сорудейкіна*  
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*  
Коректор *О. Є. Іванова*

Руководитель проекта *В. В. Столяренко*  
Заведующий редакцией *Е. В. Новак*  
Ответственный за выпуск *И. Г. Веремей*  
Редактор *Е. Н. Биркина*  
Художественный редактор *Ю. А. Сорудейкина*  
Технический редактор *В. Г. Евлахов*  
Корректор *О. Е. Иванова*

Підписано до друку 10.03.2016.  
Формат 84x108/32. Друк офсетний.  
Гарнітура «Minion Pro». Ум. друк. арк. 16,8.  
Наклад 10 000 пр. Зам. №

Подписано в печать 10.03.2016.  
Формат 84x108/32. Печать офсетная.  
Гарнитура «Minion Pro». Усл. печ. л. 16,8.  
Тираж 10000 экз. Зак. №

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»  
Св. № ДК65 від 26.05.2000  
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а  
E-mail: [corp@bookclub.ua](mailto:corp@bookclub.ua)

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»  
Св. № ДК65 от 26.05.2000  
61140, Харьков-140, просп. Гагарина, 20а  
E-mail: [corp@bookclub.ua](mailto:corp@bookclub.ua)

Віддруковано з готових діапозитивів  
у друкарні «Фактор-Друк»  
61030, м. Харків, вул. Саратовська, 51.  
Тел.: + 3 8 057 717 53 57

Отпечатано с готовых диапозитивов  
в типографии «Фактор-Друк»  
61030, г. Харьков, ул. Саратовская, 51.  
Тел.: + 3 8 057 717 53 57

ISBN 978-617-12-0529-1 (Україна)  
ISBN 978-5-9910-3566-8 (Росія)

- © DepositPhotos.com / lsantilli, fotokris44, brebca, tycoon, dvargg, movingmoment, jirkaeaj, обложка, 2016
- © Hemigo Ltd, издание на русском языке, 2016
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2016
- © ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга», г. Белгород, 2016

---

## ВВЕДЕНИЕ

---

Исследователи полагают, что сыр известен людям уже более 7 тысяч лет и впервые научились производить его на Востоке. Относительно появления сыра существует легенда, согласно которой однажды арабийский купец, которого звали Канан, отправился по торговым делам в дальний путь. Он прихватил с собой съестные припасы, в число которых входило и молоко.

Остановившись перекусить под палящим солнцем, Канан обнаружил, что молоко в бурдюке превратилось в странную жидкость, а на дне его обнаружился белый сгусток. Попробовав его на вкус, купец пришел в восторг. Таким образом был впервые получен сыр.

В Древней Греции бытовала своя легенда о происхождении сыра, согласно которой людей научила делать его богиня Артемида. Следует заметить, что упоминания о сыре можно найти на страницах поэмы Гомера «Одиссея», где говорится о том, что циклоп Полифем занимался изготовлением этого продукта.

В Риме периода правления Юлия Цезаря было известно около 10 местных и большое количество привозных сортов сыра. Последние стоили очень дорого. Именно в Риме была усовершенствована технология как производства, так и хранения сыров. Здесь для их изготовления применялось молоко разных видов скота и использовались различные ферменты как животного, так и растительного происхождения.

XI век ознаменовался появлением рокфора и шабцигского сыра, в XII веке началось производство чеширских сыров и грюйера, а в XIII веке — эмменталя, пекорино, горгонзолы, пармезана, таледжио и др.

К XV веку сыр уже производился практически во всех странах Европы. В основном процессом сыроварения занимались в монастырях.

Интересно, что в эпоху Ренессанса сыр в течение недолгого периода считался крайне вредным продуктом, но к XVIII веку это заблуждение было опровергнуто.

На территории России сыр был известен с давних времен. Особенно популярен он был на Кавказе. Здесь его получали естественным способом, без нагревания. Однако некоторые области оставались

в неведении относительно этого продукта благодаря климату, при котором молоко не скисало. При Петре I в Россию были приглашены мастера-сыровары. Именно тогда в обиход вошел термин «голландский сыр». Однако первый сыроваренный завод был основан лишь к концу XVIII века в имении князя Мещерского. Промышленное производство сыра в России началось в 1866 году, а к 1913 году в стране уже выпускалось более 100 сортов, многие из которых экспортировались в другие государства.

---

## КЛАССИФИКАЦИЯ СЫРОВ

---

Сыр — удивительный продукт, отличающийся одновременно высокими вкусовыми качествами и полезными свойствами. В нем содержится большое количество необходимых веществ, которые практически полностью усваиваются человеческим организмом. По содержанию белка сыр превосходит рыбу и мясо. Также в нем содержатся такие аминокислоты, как метионин, триптофан и лизин. Много в сыре кальция, цинка, фосфора и витаминов.

Сыр является высококалорийным продуктом, употребление которого показано беременным и кормящим женщинам, детям и людям, подвергающимся большим физическим нагрузкам. Очень полезно включать этот продукт в рацион при переломах костей, поскольку в сыре велико содержание кальция.

В настоящее время известно огромное количество разнообразных сортов сыра, каждый из которых по-своему полезен. Так, замечено, что моцарелла помогает людям, страдающим бессонницей, камамбер улучшает деятельность желудочно-кишечного тракта, эменталь и гауда отличаются особенно высоким содержанием кальция, а соевый сыр тофу богат белками.

Однако существует и целый ряд заболеваний, при которых употреблять сыр в пищу следует с большой осторожностью либо вовсе исключить его из рациона. К ним относятся гастриты с повышенной кислотностью, колиты, пиелонефрит, гипертония, мочекаменная болезнь и ожирение.

Беременным женщинам не рекомендуется употреблять в пищу сыры с плесенью. Также с осторожностью нужно включать в рацион сыры людям, страдающим мигренью, поскольку содержащаяся в них аминокислота триптофан может провоцировать приступы.

Вкус и консистенция того или иного сорта сыра зависят от вида и качества молока, а также от способа изготовления и длительности периода созревания.

Чем дольше продолжается созревание, тем тверже становится сыр и более усиливается его запах.



## Сычужные сыры

При производстве сычужных сыров в процессе переработки молока применяется сычужный фермент. Этот фермент (ренин) является сложным органическим соединением, которое вырабатывается в желудках телят и является очень дорогостоящим веществом. Правда, необходимо заметить, что весьма незначительного его количества хватает для производства большого объема сыра. Также необходимо знать, что в конечном продукте фермент не присутствует.

Процесс створаживания молока с помощью сычужного фермента протекает достаточно быстро. При этом при приготовлении различных сыров используется молоко разных животных, а также пряности, иногда орехи и сухофрукты.

Общий принцип изготовления сычужных сыров таков: фермент растворяется в воде, затем смесь вливается в цельное молоко. Через некоторое время полученную желеобразную массу помещают на водяную баню, нагревают до температуры 39 °С, выдерживают на ней в течение двух часов, затем откидывают на сито и оставляют для охлаждения. После этого массу прессуют.

### *Твердые сычужные сыры*

По технологии производства все твердые сычужные сыры делятся на сыры голландской группы, швейцарской группы, группы чеддера и на терочные сыры. Также твердые сычужные сыры принято делить по массе и размеру на крупные и мелкие.

Голландская группа объединяет большое количество наименований мелких прессуемых сыров, отличающихся низкой температурой второго нагрева.

Наиболее известны следующие: костромской, буковинский, угличский, степной, пошехонский, эстонский, ярославский. Также к данной группе относятся сыры, жирность которых составляет менее 20—30 % — вырусский, литовский, прибалтийский и др.

Сыры голландской группы отличаются схожим вкусом и выраженным сырным запахом со слегка кисловатым оттенком. Рисунок сыра состоит из немного сплюснутых, иногда угловатых глазков, которые равномерно располагаются по всей сырной массе. Корка у сыров тонкая, без ощутимого подкоркового слоя, сырная масса пластичная, при изгибе сравнительно легко ломается. Сыры этой группы без труда режутся тонкими ломтиками. Традиционно их упаковывают в полимерную пленку либо заливают парафином.

При получении сыров голландской группы, при втором нагревании сырной массы, температура для нежирных сортов должна составлять 37—42 °С, а для жирных — 35—38 °С. Сыры с пониженным содержанием жира изготавливают без второго нагревания. Размер зерна у сыров голландской группы должен составлять 5—8 мм.

Швейцарская группа характеризуется высокой температурой второго нагревания сырной массы, которая должна составлять 54—58 °С. Кроме того, при изготовлении таких сыров используют термофильные и мезофильные бактериальные культуры. Наиболее известны следующие сорта швейцарской группы: алтайский, карпатский, кубанский, советский и швейцарский.

Следует отметить, что все сыры данной группы отличаются пряным, сладковатым вкусом, тонким ароматом и привкусом. Рисунок сырной массы состоит из крупных округлых или овальных глазков.

Технология приготовления сыров швейцарской группы отличается высокой температурой второго нагревания сырной массы и продолжительным периодом обсушки сырного зерна, размер которого обычно составляет не более 3 мм. Далее сыры в течение 30 дней выдерживают в бродильной камере при температуре 20—25 °С, а затем оставляют созревать на 4—6 месяцев при температуре 10—12 °С.

Группа чеддера характеризуется низкой температурой второго нагревания, которая составляет 38—42 °С, а также повышенным уровнем молочнокислого брожения. Процесс производства сыров данной группы основывается на накоплении молочной кислоты, которая при воздействии на белок придает сырам кисловатые запах и вкус.

Сырную массу при изготовлении обязательно подпрессовывают, а затем производят ее чеддеризацию. Для этого блоки из массы помещают в специальные тележки, где выдерживают при температуре

30—32 °С в течение 1,5—2 часов. За этот период времени благодаря усиленному молочнокислому процессу сырная масса изменяется, приобретая волокнисто-слоистую структуру.

Обычно сыры группы чеддера формуют в виде маленьких или больших блоков прямоугольной формы и упаковывают в вакуумную полимерную пленку.

Следует отметить, что к данной группе относится российский сыр, при производстве которого сырное зерно после второго нагрева присаливают и выдерживают в течение 30 минут при температуре 40 °С, что активизирует процесс молочнокислого брожения.

Группа терочных сыров включает в себя такие сорта, как кавказский, горноалтайский и др. Их производство во многом сходно с технологией приготовления швейцарского сыра. Период созревания сыров терочной группы составляет 180—350 дней. Они отличаются большой плотностью и длительным сроком хранения.

Также твердые сычужные сыры можно разделить на прессованные и варено-прессованные. Для прессованных сыров (гауда, канталь, пекорино, чеддер, эдамер и др.) характерен острый вкус и аромат чеснока, лесного ореха и земли.

Варено-прессованные сыры (бофор, грюйер, конте, пармезан, эмменталер и др.) отличаются запахом молока, фруктов и шоколада. Следует отметить, что такие сыры производятся из вечернего молока, которое оставляют на ночь, а утром смешивают с парным молоком. Также необходимо знать, что варено-прессованные сыры, изготовленные в летний период, отличаются более высокими вкусовыми свойствами.

### *Алтайский сыр*

В 30-х годах прошлого века в России предпринимались попытки создания новой технологии выпуска сыров, которая бы подходила к условиям Алтая. Итогом стало появление алтайского сыра, который относится к швейцарской группе твердых сыров и отличается достаточно коротким сроком созревания. Ранее этот сорт носил название «советский». Изготавливается он из пастеризованного молока, содержит большое количество кальция. Как и другие твердые сыры, он может быть использован для приготовления салатов, закусок, бутербродов и других блюд.

## *Альпийский сыр*

Изготавливается этот сыр в Швейцарии и Франции, нередко непосредственно на пастбище из свежего молока, которое смешивается сначала с йогуртом, а затем с сычужным ферментом.

Массу оставляют на 1 час, после чего творожную смесь нагревают и прессуют. Период созревания альпийского сыра длится не менее пяти месяцев.

## *Амадеус*

Сорт австрийского твердого сыра, изготавливаемого из пастеризованного коровьего молока, полученного от коров элитных пород. Название он получил в честь австрийского композитора Вольфганга Амадея Моцарта.

Головки этого сыра цилиндрические, массой примерно 4,4 кг. Сырное тесто эластичное, ярко-желтого цвета. В период созревания поверхность головок периодически омывают вином, что приводит к появлению на поверхности сыров белой благородной плесени.

Созревание сыра происходит в специальных хранилищах, на стеллажах, сделанных из еловых досок. Этот период обычно занимает не менее двух месяцев.

## *Атлет*

Сорт был получен в Эстонии в 80-х годах прошлого века. В настоящее время известно несколько его разновидностей, различающихся содержанием жиров и калорийностью.

## *Белокское аббатство*

Монастырский сыр, получаемый из овечьего молока. Обычно он имеет форму большого круга, масса которого достигает 5 кг. Сорт отличается длительным периодом созревания. За это время сыр приобретает остроту, а также привкус тушеного мяса и жженого сахара. Головка покрыта корочкой, которая может быть бежевого, коричневого, красноватого или серого цвета. Белокское аббатство было основано в 1875 году неподалеку от города По. Основным занятием в монастыре, помимо молитв, было разведение овец. Из овечьего молока в скором времени монахи научились готовить сыр по собственному рецепту.

В настоящее время этот сыр получают из молока овец манехской породы по старым технологиям, которые не предусматривают использования химических добавок и автоматизации производства.

Для приготовления сыра молоко сначала створаживают, после чего калы измельчают, медленно перемешивают для отделения лишней сыворотки от творожного зерна, прессуют, а затем солят, опуская в емкость с рассолом. Для созревания сыр помещают в погреб на 6—12 месяцев. За этот период он приобретает неповторимые вкусовые качества, а его поверхность покрывается корочкой.

### *Бергкезе*

Традиционный австрийский сорт сыра, который производится из натурального цельного молока коров с горных пастбищ. Срок его созревания составляет 3—6 месяцев. Данный сыр отличается отсутствием в составе лактозы, высоким содержанием кальция и наличием омега-3 жирных кислот.

### *Бийский*

Данный сорт был получен на Алтае, на сырном заводе города Бийска. Это твердый сыр желтого цвета, с небольшими дырочками по всей поверхности. Вкус у него солоноватый, немного пряный. Бийский сыр фасуется прямоугольными брусками либо продается в нарезке. Он может быть использован для добавления в различные блюда, а также в качестве закуски или десерта.

### *Бофор*

Старинный французский сорт прессованного сыра, изготавливаемый из молока высшего качества. По некоторым данным, он был знаком людям еще во времена Римской империи, а особую популярность завоевал в XVIII веке. Его родиной считается Савойя, где его некогда начали изготавливать монахи. Ранее сыр носил название «Вашрен», что в переводе с французского означает «корова». В 1865 году он получил современное название по наименованию деревни в Альпах, где когда-то было начато его производство. Данный сыр вырабатывается из сырого коровьего молока. Для получения 1 кг сыра его необходимо 11 л. Молоко нагревают до температуры 33 °С и вводят сычужную за-

кваску. После окончания процесса свертывания казеи измельчают, затем нагревают до температуры 53—54 °С при постоянном помешивании.

От сырной массы отделяют лишнюю влагу, заворачивают ее в льняную ткань и помещают под пресс на 20 часов. За этот период ткань несколько раз меняют, а сыр переворачивают.

После прессования сыр солят, выкладывают на стеллажи из еловых досок в погреб и оставляют до созревания. Этот процесс занимает от 5 месяцев до 2 лет. Несколько раз в неделю сыр переворачивают и протирают соляным раствором.

Мякоть сыра гладкая и упругая, с фруктовым запахом, цвета слоновой кости. Его нельзя натирать на терке, но зато он легко плавится.

### *Вальтеллина касера*

Сорт твердого итальянского сыра, получаемого из обезжиренного молока. Технология его приготовления примечательна тем, что молоко вечерней дойки выдерживают в течение ночи, а затем соединяют с молоком утренней дойки.

Обычно этот сыр имеет форму цилиндра, масса которого может составлять от 7 до 12 кг.

Тесто сыра плотное, твердое, с небольшими глазками, равномерно расположенными по всему телу. Цвет теста может варьироваться от белого до желтого.

Сорт обладает сладковатым вкусом с фруктовыми нотами, который меняется в зависимости от длительности созревания. Обычно период созревания составляет 70 дней.

Впервые этот сыр был получен на государственном молокозаводе в провинции Содрио.

### *Вестерботтен*

Сорт твердого швейцарского сыра с зернистой структурой. Технология его производства предусматривает нагревание сырной массы, а затем ее нарезку, перемешивание и формовку. Таким образом, она схожа с производством сыра чеддер.

Сырное тесто светло-желтого цвета, с маленькими глазками. Вкус у данного сорта сильный, соленый, с горькими нотами.

Период созревания сыра составляет 12—15 месяцев.

Согласно преданию, впервые этот сорт сыра был получен в 1870 году в деревне Буртаск благодаря горничной Элеоноре Линдстрем. Поскольку она была занята не только приготовлением сыра, но и другими делами, она как-то не успела вовремя перемешать сырную массу, из которой готовился традиционный сыр вастгота. Таким образом непроизвольно получился процесс чередования охлаждения и нагревания сырной массы, итогом которого стало появление нового сыра вестерботтен.

### *Выруский*

Сорт получил название благодаря городу Выру в Эстонии, где размещался завод по производству сыров. По технологии приготовления вырусский сыр близок к российскому, но его отличает меньшее содержание жира. Период созревания сыра этого сорта составляет около 40 дней.

Выруский сыр имеет кисловатый привкус, он легко ломается на изгибе, имеет неравномерный рисунок.

### *Гауда*

Сорт традиционного голландского сыра, который производится из пастеризованного молока путем введения закваски из чистых культур молочнокислых бактерий. Сыр имеет бледно-желтый цвет, твердую корочку, сладковатый запах. Данный сорт известен очень давно. По некоторым сведениям, его изготавливают уже 700 лет. Этот сыр является прекрасным дополнением к пиву и рислингу.

Назван сорт в честь города Гауда, на рынках которого некогда началась его продажа. В настоящее время его изготавливают на десятках ферм, расположенных недалеко от города Гауда. Поскольку название сорта не является брендом, использовать его могут производители сыра по всему миру.

Известно три разновидности сорта: молодой, выдержанный и экстра-выдержанный. Молодой сыр характеризуется мягким сливочным вкусом. В процессе созревания он становится все более терпким, с тонами карамели.

Большой популярностью пользуется копченый сыр гауда (сорт прекрасно поддается гриллизации). Широко распространены разновидности сыра с разнообразными добавками, например с крапивой.

Картофель отварить в мундире, очистить, размять в пюре, влить в него горячее молоко, добавить сливочное масло, яйца, измельченный сыр, молотый перец и соль, тщательно перемешать.

Выложить тесто в разъемную форму, смазанную сливочным маслом, распределить на нем начинку, поместить в предварительно разогретую духовку и выпекать изделие в течение 50 минут при температуре 180 °С.

### *Пирог с сыром и шпинатом*

*Фета — 300 г, шпинат — 1 кг, дрожжевое тесто — 500 г, зеленый лук — 10 г, растительное масло — 100 мл, молоко — 250 мл, яйца — 2 шт., зелень укропа, молотый мускатный орех, молотый черный перец и соль по вкусу.*

Шпинат крупно нарезать, выложить в миску, посыпать солью, оставить на 15 минут, затем отжать, соединить с нашинкованным зеленым луком и рубленой зеленью укропа, влить молоко, добавить яйца, молотый перец, мускатный орех, растительное масло (70 мл) и тщательно перемешать.

Тесто разделить на 2 куса, раскатать их в пласты. Выложить один из них на противень, смазанный маслом (20 мл), распределить на нем начинку, накрыть вторым пластом, защипнуть края и смазать верх изделия растительным маслом (10 мл).

Поместить противень в предварительно разогретую духовку и выпекать изделие в течение 60 минут при температуре 200 °С.

### *Пирог с фетой и тыквой*

*Тыква — 1 кг, фета — 400 г, оливковое масло — 50 мл, сливочное масло — 30 г, репчатый лук — 300 г, сахар — 1 ст. л., винный красный уксус — 1 ст. л., красное вино — 80 мл, слоеное тесто — 450 г, мята, молотый черный перец и соль по вкусу.*

Тыкву очистить от кожуры, мякоть нарезать кубиками, выложить на противень, смазанный оливковым маслом (20 мл), поместить в пред-

варительно разогретую духовку, запекать 40 минут при температуре 200 °С, посыпать измельченной мятой, солью, молотым перцем и перемешать. В сотейнике разогреть сливочное масло, влить оливковое (30 мл), выложить нашинкованный лук, всыпать сахар, обжарить лук до мягкости, влить вино и уксус, довести до кипения и варить до тех пор, пока не выпарится излишек жидкости.

Луковую массу охладить, соединить с печеной тыквой и измельченной фетой и перемешать.

Тесто раскатать в пласт, выложить его на противень, смазанный маслом, распределить на нем начинку, завернуть и защипнуть края. Выпекать пирог 30 минут при температуре 180 °С.



## Десерты

### *Финики фаршированные*

*Финики — 500 г, плавленый сыр — 250 г, сливки — 500 мл, молотый мускатный орех, карри и цедра лимона по вкусу.*

Финики промыть, откинуть на дуршлаг, обсушить, удалить косточки. Сыр взбить со сливками с помощью блендера, добавить карри и мускатный орех.

Наполнить финики полученной массой с помощью кондитерского шприца, выложить на блюдо и посыпать тертой лимонной цедрой.

### *Сырно-земляничная смесь*

*Плавленый сыр — 250 г, земляника — 500 г, сахарная пудра — 1 ст. л., апельсиновый концентрат — 1 ст. л.*

Землянику очистить от плодоножек, выложить вместе с сыром и сахарной пудрой в миску, добавить апельсиновый концентрат и пюрировать с помощью блендера.

# Содержание

ВВЕДЕНИЕ .....	5
КЛАССИФИКАЦИЯ СЫРОВ .....	7
Сычужные сыры .....	8
Твердые сычужные сыры .....	8
Полутвердые сычужные сыры .....	36
Мягкие сыры .....	51
Рассольные сычужные сыры .....	66
Сыры с плесенью .....	71
Кисломолочные сыры .....	87
Плавленные сыры .....	91
ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЫРА В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ .....	95
Молоко .....	95
Коровье молоко .....	96
Козье молоко .....	98
Овечье молоко .....	99
Сырое молоко .....	100
Пастеризованное молоко .....	100
Гомогенизированное молоко .....	101
Закваски .....	102
Мезофильные закваски .....	103
Термофильные закваски .....	103
Как правильно использовать закваски .....	104
Молокосвертывающие ферменты (коагулянты) .....	105
Телячий сычужный фермент (сычуг) .....	106
Пепсины .....	106
Микробиальный ренин (микробиальный пепсин) .....	106
Рекомбинированный химозин .....	107
Как правильно выбрать коагулянт .....	107
Как правильно добавить коагулянт в молоко .....	107
Какие факторы влияют на коагуляцию молока .....	108
Добавки .....	109
Хлористый кальций .....	109
Липаза .....	110
Специи и другие добавки .....	110
Соль .....	114
Аннато .....	114
Зола .....	115
Рассол .....	115
ЧТО НУЖНО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЫРА .....	118
Оборудование для приготовления сыра в домашних условиях .....	118
Дуршлаг .....	118
Емкость для сырной массы .....	118
Марля .....	118

## Содержание

Емкость для сбора сыворотки .....	119
Емкость для рассола .....	119
Длинный нож .....	119
Молочный термометр .....	119
Формы .....	120
Поршень .....	121
Пресс .....	121
Кастрюли .....	122
Блендер .....	122
Венчик .....	122
Циновка .....	122
<b>ХРАНЕНИЕ ДОМАШНЕГО СЫРА .....</b>	<b>123</b>
Рассольные сыры .....	124
Плавленный сыр .....	124
Копченый сыр .....	125
<b>РЕЦЕПТЫ ДОМАШНЕГО СЫРА .....</b>	<b>126</b>
Приготовление заквасок и ферментов .....	126
Сычужная закваска из желудков животных .....	126
Закваска из куриных желудков .....	127
Растительный фермент из крапивы .....	128
Мезофильная закваска .....	128
Термофильная закваска .....	129
Приготовление сыров .....	130
Копчение сыров .....	203
Горячее копчение .....	204
Холодное копчение .....	206
Подготовка сыров к копчению .....	207
<b>БЛЮДА ИЗ СЫРА .....</b>	<b>212</b>
Закуски .....	213
Салаты .....	227
Первые блюда .....	254
Вторые блюда .....	277
Соусы .....	305
Выпечка .....	308
Десерты .....	317

**УКРАИНА**

- по телефонам справочной службы  
(050) 113-93-93 (МТС); (093)170-03-93 (life)  
(067) 332-93-93 (Киевстар); (057) 783-88-88
- на сайте Клуба: **www.bookclub.ua**
- в сети фирменных магазинов см. адреса на сайте Клуба или по QR-коду



Высылается бесплатный каталог

**Для оптовых клиентов**

**Харьков**

тел./факс +38(057)703-44-57  
e-mail: trade@bookclub.ua  
www.trade.bookclub.ua

**Киев**

тел./факс +38(067)575-27-55  
e-mail: kyiv@bookclub.ua

**Одесса**

тел./факс +38(067)572-44-28  
e-mail: odessa@bookclub.ua

**Приглашаем к сотрудничеству  
авторов, художников, переводчиков и редакторов**

e-mail: publish@bookclub.ua

**Семенова С. В.**

**С30** Вкусный сыр. Сулугуни, брынза, адыгейский, плавленый, копченый / С. В. Семенова. — Харьков : Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга» ; Белгород : ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», 2016. — 320 с.

ISBN 978-617-12-0529-1 (Украина)

ISBN 978-5-9910-3566-8 (Россия)

УДК 637  
ББК 36.95