СЫРНЫЙ
РЕЦЕПТЫ С ФОТО

СЫРОВАРНЯ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ



ВАСИЛИСА ЛУКЬЯНСКАЯ

Василиса Лукьянская

Сырный. Рецепты с фото. Сыроварня в домашних условиях

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=71240584
SelfPub; 2024

Аннотация

Ничто так не радует гурмана, как нежный вкус и аппетитный вид сыра. В этой книге вы найдете не просто рецепты, а настоящий путеводитель по миру сыроделия!

Шаг за шагом, от простого к сложному – я раскрою секреты приготовления сыров разных видов: от нежной феты до пикантного чеддера. Пошаговые инструкции, фотографии и советы помогут вам на каждом этапе создания сыра.

Книга рецептов, которую вы держите в руках – ваш верный помощник в приготовлении:

• Классические рецепты: Фета, Маасдам, Сулугуни, Пармезан

• Необычные идеи: Попробуйте блюда с сырами разных стран!

• Полезные советы: Как правильно выбрать молоко, как хранить сыр, как сделать его более вкусным и ароматным.

С этой книгой вы сможете:

• Приготовить вкусные и полезные сыры дома.

• Удивить своих близких необычными кулинарными шедеврами.

• Сделать свой стол по-настоящему праздничным.

Иметь эту книгу в своем арсенале – значит быть готовым к любым кулинарным приключениям!

Иллюстрации сгенерированы ChatGPT4

Содержание

ВВЕДЕНИЕ 5
Голландский маасдам 9
История появления голландского маасдама 13
Применение голландского маасдама в современной кухне 17
Французский камамбер 20
История появления французского камамбера 25
Применение французского камамбера в современной кухне 29
Итальянский пармезан 34
История появления итальянского пармезана 39
Конец ознакомительного фрагмента. 43

Василиса Лукьянская Сырный. Рецепты с фото. Сыроварня в домашних условиях

ВВЕДЕНИЕ



Сыр – это не просто продукт, это целая вселенная вкусов, традиций, культур и историй. От древних греческих пастбищ, где зародилась традиция изготовления феты, до японских монастырей, где буддийские монахи впервые попробовали тофу, каждый сыр несет в себе отпечаток времени, ме-

ста и людских стремлений. Эта книга – приглашение отправиться в кулинарное путешествие по миру, познакомиться с уникальными видами сыров, их секретами и традициями, узнать о том, как они появились, и о том, как они продолжают находить свое место на современных столах.

Здесь я собрала рецепты приготовления известных сыров из разных уголков мира, от швейцарского Эмменталя с его золотистыми глазками до греческой солоноватой феты, от пряного грузинского сулугуни до мягкого и нежного французского камамбера. В каждом рецепте я постаралась сохранить ту простоту и особый ритуал, который, словно магия, превращает простые ингредиенты в нечто удивительное, способное по-настоящему украсить любое блюдо.

Каждая глава включает истории, позволяя узнать, откуда берет начало тот или иной сыр и почему именно он стал символом своей страны и культуры. Вы найдете здесь не только рецепты приготовления, но и рекомендации по применению этих сыров в современной кухне – от традиционных блюд, которые не меняются веками, до новых интерпретаций, где классика соседствует с инновациями. Эта книга расскажет вам, как подать сулугуни в виде современной закуски, какие блюда подчеркнут уникальный вкус итальянского пармезана, и как превратить тофу в ароматное и питательное блюдо, которым будут восхищаться ваши гости.

Создавать сыр в домашних условиях – это как возвращение к истокам, к тем временам, когда люди готовили еду сво-

ими руками, вкладывая в неё любовь и заботу. Хочется верить, что с помощью этой книги вы почувствуете эту связь с кулинарной традицией, и каждый сыр, который вы приготовите, станет не только украшением вашего стола, но и небольшой историей, рассказывающей о культуре и мастерстве разных народов.

Голландский маасдам



Маасдам – это популярный голландский полутвёрдый сыр, который отличается характерными большими глазками (дырками) и сладковато-ореховым вкусом. Созданный в Нидерландах в 1980-х годах как альтернатива швейцарскому Эмменталю, Маасдам созревает быстрее, примерно за 4–6 недель, и обладает мягкой текстурой и насыщенным ароматом. Этот сыр хорошо плавится, поэтому его часто используют в бутербродах, закусках и горячих блюдах, а также подают как самостоятельную закуску к вину и фруктам.

Маасдам, с его ореховым вкусом и красивыми крупными дырками, можно приготовить дома. Это требует терпения и соблюдения технологии, но результат стоит того. Вот базовый рецепт приготовления сыра Маасдам в домашних условиях.

Ингредиенты:

Молоко – 8 литров (цельное, желательно деревенское или непастеризованное)

Закваска для сыров с пропионовыми бактериями – 1/4 ч.л. (пропионовые бактерии создают характерные «глазки»)

Мезофильная закваска – 1/4 ч.л.

Сычужный фермент – 1/4 ч.л.

Соль – по вкусу (около 2-3 ст.л. для рассола)

Вода – для рассола

Оборудование:

Большая кастрюля (из нержавеющей стали)

Сито и марля

Форма для сыра с прессом

Термометр

Дренажная корзина

Пошаговое приготовление:

Подогрев молока

Нагрейте молоко в кастрюле до температуры **30°C**, медленно и равномерно, чтобы не перегреть его.

Добавление закваски

Добавьте мезофильную закваску и закваску с пропионовыми бактериями, тщательно перемешайте. Оставьте молоко на **30 минут** для активации закваски.

Введение сычужного фермента

Разведите сычужный фермент в небольшом количестве воды, добавьте в молоко и аккуратно перемешайте. Оставьте молоко на **40 минут**, пока оно не превратится в плотный сгусток.

Нарезка и нагрев

Разрежьте сгусток ножом на кубики примерно по **1 см**, чтобы отделилась сыворотка. Оставьте на **10 минут** для оседания, затем нагрейте до **38°C**, осторожно помешивая. Это позволит кусочкам сыра уплотниться.

Отделение и прессование

Переложите сырную массу в форму, выстланную марлей, дайте стечь сыворотке. Начните прессование: сначала под

небольшим весом (около 1 кг) на **30 минут**, затем увеличьте до 3 кг и оставьте ещё на **2 часа**.

Рассол

Поместите сыр в рассол: растворите 2-3 ст.л. соли в 1 литре воды. Держите сыр в рассоле **8-12 часов** для придания нужного вкуса.

Созревание

Достаньте сыр, обсушите его и оставьте созревать в тёплом месте (около **10-12°C**) на **2-3 дня**. Затем переместите в более холодное место (около **8-10°C**) на 3-4 недели. Во время этого этапа пропионовые бактерии создадут характерные глазки в сыре.

Советы:

Переворачивайте сыр каждый день, чтобы он дозревал равномерно.

Через месяц Маасдам будет готов к употреблению, но для более насыщенного вкуса можно оставить его зреть на 2-3 месяца.

Домашний Маасдам получится мягким, с ореховым вкусом и красивыми дырочками.

История появления голландского маасдама



Маасдам – это сравнительно молодой сыр, история которого началась в Нидерландах в 1980-х годах. Он был создан как альтернатива знаменитому швейцарскому сыру Эмменталь, который стал популярен благодаря своим крупным «глазкам» (дыркам) и сладковато-ореховому вкусу. В то время голландские производители сыров столкнулись с растущей популярностью швейцарских сыров, которые экспортировались по всему миру. Чтобы предложить аналогичный продукт, но с уникальным местным характером, сыроделы разработали рецепт, который стал известен как Маасдам.

В основе создания Маасдама лежало стремление голландских сыроделов предложить на рынке альтернативу Эмменталю, которая имела бы более короткий цикл созревания, позволяя быстрее готовить сыр к продаже и снижая затраты на производство. Это было экономически выгодно и позволило бы местным производителям конкурировать с швейцарскими экспортерами.

Маасдам получил своё название от реки Маас и небольшого города Маасдам, расположенного на юге Нидерландов. Этот регион известен как важный центр молочного производства, и сыроделие всегда играло важную роль в его экономике. Название сыра подчёркивает его голландское происхождение и связь с культурой сыроделия страны.

Маасдам, как и Эмменталь, создаётся с использованием

пропионовых бактерий, которые во время созревания сыра выделяют углекислый газ, образующий характерные крупные глазки. Однако для Маасдама используется молоко и методы, характерные для голландской традиции сыроварения, что придаёт ему свой неповторимый вкус и текстуру.

В отличие от Эмменталя, который созревает несколько месяцев, Маасдам достигает готовности уже через 4-6 недель. Это позволяет производить его быстрее и уменьшает стоимость конечного продукта. Сыр имеет более мягкий и сливочный вкус, что делает его привлекательным для более широкой аудитории, особенно среди тех, кто предпочитает менее выраженные и менее зрелые вкусы.

С момента своего появления Маасдам быстро завоевал популярность не только в Нидерландах, но и за их пределами. Благодаря сочетанию доступности, качества и приятного вкуса он стал широко экспортироваться. Этот сыр был воспринят как более экономичная альтернатива швейцарским сырам, сохранившим при этом свою уникальную голландскую идентичность. Маасдам приобрёл популярность во многих странах Европы и даже за её пределами, становясь популярным выбором для бутербродов, закусок и горячих блюд.

Маасдам остаётся одним из ключевых экспортных продуктов Нидерландов. Его успех продемонстрировал возможности голландского сыроделия в создании продуктов, способных конкурировать с известными сырами других стран.

Голландские сыроделы также начали экспериментировать с новыми сортами и технологиями, расширяя своё влияние на мировой рынок.

Сыр Маасдам – это пример того, как традиции могут адаптироваться к современным требованиям рынка, предлагая потребителям качественный продукт с национальными особенностями. Сегодня Маасдам занимает важное место в голландской сырной культуре и международной кулинарии, а также представляет пример успешного и относительно нового продукта, ставшего популярным и признанным на международной арене.

Применение голландского маасдама в современной кухне



Маасдам благодаря своему мягкому ореховому вкусу и сливочной текстуре широко используется в современной кухне. Вот несколько популярных способов его применения:

1. Сырные тарелки и закуски

Маасдам идеально подходит для сырных тарелок. Его подают с орехами, виноградом, инжиром и сухофруктами. Мягкий, сладковато-ореховый вкус Маасдама прекрасно дополняет фруктовые ноты и красные вина, особенно Мерло и Пино Нуар.

2. Бутерброды и сэндвичи

Маасдам часто используют для горячих сэндвичей, бутербродов и панини, так как он хорошо плавится и придаёт блюдам насыщенный вкус. Особенно популярен он в комбинации с ветчиной, курицей, томатами и зеленью.

3. Горячие блюда

Этот сыр добавляют в блюда, требующие запекания, такие как лазанья, запеканки и паста. Маасдам плавится, образуя красивую золотистую корочку, и придаёт блюдам сливочную текстуру. Его используют в фондю и сырных соусах для макания хлеба или овощей.

4. Салаты

Маасдам добавляют в салаты в виде нарезанных кубиков или ломтиков. Он хорошо сочетается с овощами, курицей, зеленью и винегретной заправкой. Благодаря мягкому вкусу

Маасдам не доминирует, а дополняет другие ингредиенты.

5. Омлеты и яйца

Сыр часто добавляют в омлеты, яичницы и фриттаты, так как он придаёт им более насыщенный и кремовый вкус. Маасдам прекрасно плавится, что делает его идеальным для завтраков и бранчей.

6. Пицца и пироги

Маасдам хорошо подходит для пиццы, так как плавится и тянется, образуя аппетитную текстуру. Его также добавляют в пироги и киш, где он гармонирует с грибами, шпинатом, луком и различными травами.

Маасдам нашёл своё место в современной кулинарии благодаря универсальности и деликатному вкусу. Этот сыр, ставший признанной альтернативой классическим швейцарским сырам, успешно используется и в традиционных рецептах, и в более креативных современных блюдах.

Французский камамбер



Камамбер – это знаменитый французский сыр с мягкой текстурой и бархатистой белой коркой, родом из региона Нормандия. Его производство восходит к XVIII веку, а традиционный камамбер изготавливается из сырого коровьего молока, что придаёт ему насыщенный, слегка грибной и сливочный вкус с тонким ароматом. Сыр созревает 2-4 недели и приобретает кремовую, почти текучую консистенцию. Камамбер популярен как самостоятельный деликатес, его часто подают с багетом и фруктами или запекают, чтобы получить нежный расплавленный сыр для закусок.

Приготовить настоящий французский камамбер в домашних условиях можно, но это потребует времени и определённого навыка, так как камамбер – сыр с белой плесенью и деликатным процессом созревания. Вот адаптированный рецепт для приготовления небольших головок камамбера дома.

Ингредиенты:

Коровье молоко (непастеризованное, лучше фермерское) – 4 литра

Мезофильная закваска – 1/8 чайной ложки

Плесневые культуры Penicillium candidum и Geotrichum candidum – 1/8 чайной ложки (в сухом виде или в соответствии с инструкцией производителя)

Сычужный фермент – в соответствии с инструкцией (око-

ло 0,5 мл жидкого или таблетка)

Хлористый кальций – 1 мл (если молоко пастеризованное)

Соль (лучше морская или нитритная) – по вкусу для посола сыра

Оборудование:

Кастрюля из нержавеющей стали (5 литров)

Сыроваренный термометр

Нож с длинным лезвием

Сито и марля

Специальные формы для камамбера

Решетка для сушки сыра

Емкость для созревания (с крышкой или контейнер с отверстиями для вентиляции)

Инструкции:

Подготовка молока:

Налейте молоко в кастрюлю и нагрейте его до температуры 32°C, помешивая, чтобы не пригорело. Добавьте хлористый кальций (если молоко пастеризованное).

Добавление заквасок и плесени**:**

Всыпьте мезофильную закваску и культуры плесени (Penicillium и Geotrichum) на поверхность молока. Подождите пару минут, затем аккуратно перемешайте. Оставьте на 60 минут для активации.

Сычужное свертывание**:**

Разведите сычужный фермент в небольшом количестве воды и добавьте в молоко, перемешайте и оставьте на 90 ми-

нут, чтобы образовался плотный сгусток.

Нарезка сгустка:

Нарежьте сгусток на кубики около 2 см, оставьте на 10 минут для отделения сыворотки.

Формовка:

Аккуратно переложите кусочки сырного сгустка в формы, не отжимая сыворотку. Оставьте сыр в формах на 24 часа при температуре 20°C, периодически переворачивая для равномерного стекания сыворотки.

Соление:

Достаньте сыр из формы и обсыпьте каждую сторону солью. Это поможет в дальнейшем развитии корки.

Созревание:

Поместите сыры на решетку и оставьте их в контейнере при температуре около 10–12°C и влажности 85–90%. Созревание длится около 3-4 недель. Первые 7 дней переворачивайте сыр ежедневно, чтобы плесень равномерно разрасталась.

Уход за коркой:

По мере созревания на сыре начнет образовываться белая плесень. Через 2–3 недели можно контролировать мягкость камамбера, он должен стать мягким и слегка податливым.

Хранение:

Готовый камамбер можно завернуть в пергамент и хранить в холодильнике. Для максимального вкуса перед подачей сыр рекомендуется выдержать при комнатной темпера-

туре 1–2 часа.

Приготовленный таким образом камамбер будет иметь кремовую текстуру и нежный сливочно-грибной вкус.

История появления французского камамбера



История появления французского камамбера – одного из самых популярных мягких сыров с белой плесенью – уходит корнями в XVIII век и связана с историческими событиями, влиянием монашеских традиций и даже войнами. Этот сыр был создан в деревне Камамбер в Нормандии, что и дало ему имя. Камамбер не только стал важной частью французской гастрономии, но и символом культурного наследия Франции.

История камамбера начинается в 1791 году, во времена Французской революции. Легенда гласит, что местная крестьянка по имени Мария Арель встретила священника по имени Шарль Жан Бонву, который был вынужден скрываться от преследований республиканцев. Этот священник был родом из Бри – региона, известного своим сыром бри. Он передал Марии секреты изготовления сыров с белой плесенью, и на основе этих знаний она создала новый продукт – камамбер. Этот сыр сразу выделялся среди других своей бархатистой коркой из белой плесени и насыщенным вкусом, сочетающим сливочные и грибные нотки.

Считается, что популярность камамбера начала расти в середине XIX века благодаря поддержке императора Наполеона III. Мария Арель продолжила производство и продавала сыр на местных рынках. Качество её сыра и уникальный

вкус привлекли внимание многих, и однажды его попробовал сам Наполеон III. По одной из версий, он был настолько впечатлен, что распорядился поставлять камамбер к своему двору в Париже, что сделало его популярным среди аристократии.

С изобретением железных дорог в XIX веке камамбер смог добраться до самых отдаленных уголков Франции и выйти на национальный рынок. Раньше сыр производился только в Нормандии и был известен в основном на региональном уровне, но новые транспортные пути позволили продавать его во всей Франции. В 1890 году Норман Ридель изобрел первую деревянную коробочку для транспортировки камамбера, что также способствовало расширению продаж и позволило сыру сохранить свою форму и качество при перевозке. Это стало ещё одним шагом к популярности камамбера за пределами Нормандии.

Во время Первой мировой войны французским солдатам выдавали камамбер в пайке, что укрепило его статус "народного" сыра. Солдаты считали этот продукт символом родной земли, и после войны камамбер стал ассоциироваться с патриотизмом и простотой. Во Вторую мировую войну сыр снова входил в пайки солдат, что способствовало его дальнейшему распространению и популярности, особенно среди молодых мужчин, которые стали его поклонниками.

В XX веке, с развитием технологий, камамбер начали производить на промышленных предприятиях, часто заменяя сырье или изменяя технологии для ускоренного созревания. Чтобы защитить аутентичность и традиционные методы производства, в 1983 году камамбер из сырого молока получил статус AOC (Appellation d'Origine Contrôlée). Этот статус ограничил производство настоящего «Камамбера де Норманди» и установил жесткие правила для производителей. Только сыр, изготовленный из молока коров, выпасаемых на пастбищах Нормандии, и приготовленный по традиционной рецептуре, может называться «Камамбер де Норманди».

Сегодня камамбер стал символом французской кухни и одним из самых популярных сыров во Франции. Он известен во всём мире и стал неотъемлемой частью гастрономической культуры. Камамбер продолжают использовать в самых разных блюдах – от простых закусок и десертов до сложных кулинарных композиций.

Таким образом, камамбер стал не просто продуктом питания, а воплощением французского искусства сыроделия, которое сохранило свои традиции и аутентичность на протяжении столетий.

Применение французского камамбера в современной кухне



Французский камамбер – это универсальный ингредиент, который благодаря своей нежной текстуре и пикантному, слегка грибному вкусу широко используется в современной кухне. В различных блюдах он раскрывает свои сливочные и ореховые нотки, а также добавляет кулинарной композиции насыщенный аромат и уникальную мягкость.

Применение камамбера в современной кухне:

1.Запечённый камамбер**:**

Запечённый в духовке камамбер – это популярная закуска, которую подают с багетом, крекерами или свежими фруктами. Для этого сыр кладут в его традиционной деревянной коробочке (или заворачивают в фольгу), делают надрезы сверху и запекают при 180°C до мягкости и растекания. Для вкуса сверху можно добавить мед, орехи, травы или ягоды – такие как клюква или инжир.

2.Фондю из камамбера**:**

Камамбер отлично подходит для создания мини-фондю. Головку сыра можно запекать с добавлением белого вина, чеснока и розмарина, а затем использовать как горячий соус для кусочков хлеба, овощей и фруктов. Это вариант традиционного фондю, но с более насыщенным и сливочным вкусом.

3.Салаты с камамбером**:**

Камамбер добавляют в салаты, часто сочетая его с ингре-

диентами, подчеркивающими его мягкий вкус. Его можно порезать на небольшие ломтики и добавить в салаты с рукколой, шпинатом, грецкими орехами, инжиром или яблоками. Полив блюдо бальзамическим уксусом или медом, можно создать интересный контраст между солёным и сладким.

4.Сэндвичи и бургеры**:**

Камамбер прекрасно подходит для сэндвичей и бургеров, особенно в сочетании с беконом, карамелизованным луком и свежими овощами. Он добавляет сливочную текстуру и пикантность, хорошо плавится, придавая блюду кремовую структуру. Популярным стал и вариант «сэндвича на гриле» с расплавленным камамбером, артишоками и томатами.

5.Пицца и тарты**:**

Камамбер добавляют в пиццу и открытые пироги. Например, его можно использовать в качестве основного сыра для белой пиццы с добавлением трюфельного масла, грибов и розмарина. Камамбер также хорошо сочетается с грушей, луком и карамелизованными яблоками в тарте или открытых пирогах.

6.Жареный камамбер в панировке**:**

Камамбер можно обжарить в панировке. Головку сыра нарезают кусочками, обваливают в панировочных сухарях и обжаривают до золотистой корочки. Это оригинальная закуска, которая подается с ягодными соусами (например, клюквенным) или медом. Сыр внутри остается мягким, создавая интересный контраст с хрустящей корочкой.

7.Пасты и ризотто:

В пастах и ризотто камамбер используют для создания сливочного и густого соуса. Его добавляют к классическому ризотто с грибами или в пасту с белым вином и чесноком. Плавящийся камамбер придаёт блюдам насыщенный аромат и легкий грибной вкус.

8.Фаршированные овощи и мясо:

Камамбер используют для запеканок и фаршировки овощей. Например, его добавляют внутрь баклажанов, помидоров или картофеля перед запеканием. Также его можно использовать как начинку для куриного филе или свинины, заворачивая кусочек сыра внутрь перед обжаркой или запеканием.

9.Десерты и сыроедческие блюда:

Камамбер нередко используется и в десертах: его добавляют в сырные тарты или подают с медом, орехами и фруктами (инжиром, грушей, яблоками). Он также хорош в сочетании с белым или десертным вином в качестве лёгкого завершения трапезы.

Камамбер в сочетаниях и гастрономических парах

Камамбер отлично сочетается с красными и белыми винами, особенно с Шардоне и Пино Нуар. Его мягкость и умеренная соленость делают его прекрасным партнером для фруктов, орехов и меда, а также пряных трав, таких как розмарин и тимьян.

В современной кухне камамбер стал не просто деликате-

сом, но и важным элементом для создания разнообразных блюд, от сытных закусок до изысканных основных блюд и даже десертов.

Итальянский пармезан



Итальянский пармезан, или Parmigiano Reggiano, – это один из самых известных и почитаемых сыров в мире. Изготавливаемый исключительно в северных регионах Италии, он имеет защищённое наименование по месту происхождения (DOP). Его производство строго регулируется, и для создания используют только натуральные ингредиенты: молоко, соль и сычужный фермент. Сыр выдерживается от 12 до 36 месяцев, приобретая с течением времени более богатый, насыщенный вкус и характерную рассыпчатую текстуру. Пармезан часто подают в тертом виде к пасте, супам и салатам, но его изысканный вкус также позволяет наслаждаться им в чистом виде.

Приготовление настоящего итальянского пармезана (Parmigiano Reggiano) в домашних условиях – это сложный и длительный процесс, поскольку сыр требует особых ингредиентов, оборудования и, самое главное, долгой выдержки, чтобы достичь нужной текстуры и вкуса. Тем не менее, можно попробовать приготовить домашний сыр, который будет близок по вкусу к пармезану, хотя и не станет его полноценной заменой. Вот адаптированный рецепт:

Ингредиенты:

Молоко цельное (непастеризованное) – 8 литров

Сычужный фермент – 0,5 г (или по инструкции на упаковке)

Соль – около 200 г

Хлористый кальций – 2 мл (можно приобрести в аптеках или магазинах для сыроваров)

Чистая питьевая вода – для разведения сычужного фермента

Оборудование:

Большая кастрюля из нержавеющей стали (10–12 л)

Сыроваренный термометр

Сито или марля

Пресс для сыра

Форма для сыра

Восковая или пластиковая пленка для хранения сыра (опционально)

Инструкции:

Подготовка молока**:**

Нагрейте молоко до 33°C на медленном огне, регулярно помешивая, чтобы оно не пригорело.

Добавьте хлористый кальций, предварительно растворив его в небольшом количестве воды. Это необходимо для улучшения свертывания молока.

Добавление фермента**:**

Разведите сычужный фермент в небольшом количестве воды (примерно 50 мл), влейте его в молоко и тщательно перемешайте.

Оставьте молоко на 30-40 минут для формирования сгустка. Температура молока должна оставаться около 33°C.

Разрезка сгустка**:**

Проверьте сгусток: он должен быть плотным и упругим.

Нарежьте сгусток длинным ножом на кубики размером около 1 см. Оставьте на 5-10 минут для отделения сыворотки.

Нагрев и варка сырного зерна:

Постепенно нагревайте сгусток до 55°C в течение 20–30 минут, осторожно помешивая. Это поможет уменьшить размер сырного зерна и отделить больше сыворотки.

Доведите массу до однородной консистенции, где зерно не будет прилипать к рукам, и снимите кастрюлю с огня.

Отделение сыворотки:

Слейте сыворотку, оставив примерно половину, чтобы покрыть сырное зерно. Оставьте массу на 5–10 минут для осадки.

Прессование:

Переложите сырное зерно в форму для сыра, обернув марлей. Положите под пресс с нагрузкой около 5 кг на 2–4 часа, чтобы сыр уплотнился и избавился от излишков сыворотки.

Затем увеличьте нагрузку до 10 кг и оставьте под прессом на 10–12 часов.

Соление:

Достаньте сыр из формы и поместите в рассол: растворите 200 г соли на 1 л воды, полностью погрузите сыр и оставьте его в рассоле на 24 часа, переворачивая каждые 8–12 часов.

Выдержка:

Достаньте сыр из рассола, обсушите и оставьте его при

температуре около 10–12°C и влажности 80–85%.

Выдерживайте сыр минимум 3–4 месяца, периодически переворачивая его. Для достижения более плотного вкуса и твердости рекомендуется выдерживать его до 12 месяцев или больше.

Хранение**:**

Готовый сыр можно обернуть в восковую пленку для сохранения влажности и зрелости вкуса.

Этот сыр будет иметь аромат и текстуру, похожую на пармезан, но для достижения идентичного вкуса требуется особое молоко из региона производства Parmigiano Reggiano и выдержка не менее 18–24 месяцев.

История появления итальянского пармезана



История итальянского пармезана, или Parmigiano Reggiano, уходит корнями в Средневековье, когда его начали производить монахи-бенедиктинцы и цистерцианцы в провинциях Парма, Реджо-нель-Эмилия и Модена. Это время было эпохой экспериментов с сельским хозяйством, когда монахи, в поисках способов сохранения молока, начали создавать твердый сыр, который долго хранился. Так, около XIII века и появился первый прототип пармезана – сыра с длительным сроком созревания, плотной текстурой и уникальным вкусом, который отличал его от других местных сыров.

Первые сыры, похожие на современный Parmigiano Reggiano, создавались в монастырях из-за высоких затрат на производство. Чтобы получить один круг сыра, требовалось более 500 литров молока. Это было возможно только благодаря большому количеству крупного рогатого скота на пастбищах Паданской равнины, известной своим плодородием. Эти богатые пастбища придавали молоку особый вкус, который стал ключевым фактором в развитии сыра.

Постепенно пармезан завоевал популярность не только в итальянских регионах, но и в других странах Европы. К XV веку он стал популярным деликатесом в домах аристократии и даже на столах королей. Венецианские и генуэзские куп-

цы распространяли его по Европе, а также ввозили в страны Средиземноморья, где сыр быстро приобрел статус изысканного продукта.

Само название «пармезан» возникло от регионов производства, Пармы и Реджо-нель-Эмилия. Впервые упоминание о сыре Parmigiano Reggiano встречается в итальянских документах XIII века, что подтверждает его древнее происхождение. Позже, в XVI веке, он появляется в записях Франсуа Рабле, французского писателя, который восхваляет вкус «пармезанского сыра» в своих произведениях.

В XIX веке, когда началась эпоха индустриализации, сыр сохранил свою традиционную технику производства, что сделало его уникальным среди других европейских сыров, постепенно переходивших на массовое производство.

В 1934 году производители Parmigiano Reggiano объединились в консорциум, чтобы сохранить традиционные методы и защитить сыр от подделок. Этот консорциум сыграл важную роль в стандартизации рецептуры и регламентации условий производства. В 1955 году сыр Parmigiano Reggiano получил статус PDO (Protected Designation of Origin) на территории Италии, а в 1996 году – европейский статус DOP, который защищает сыр от подделок по всему миру.

Производство Parmigiano Reggiano остается строго регла-

ментированным. В него входят только натуральные ингредиенты: непастеризованное молоко, соль и сычужный фермент. Технология предполагает использование медных котлов для приготовления молока, а также ручную проверку и контроль зрелости сырных головок. Созревание занимает от 12 до 36 месяцев, и за это время сыр приобретает яркий вкус с нотками ореха и фруктов, а также знаменитую кристаллическую структуру.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.