

Всемирный день любителей сыра



Праздник поклонников невероятно популярного молочного продукта отмечается по всему миру 20 января – это **Всемирный день любителей сыра**.

Сыр – очень полезный продукт. Многообразие его видов позволило ему снискать популярность как у обычных потребителей, так и в среде настоящих гурманов, ценителей изысканных вкусов.

История этого продукта уходит своими корнями в дописьменную древность. Некоторые исследователи упоминают 8000 лет до н.э. в качестве исходной точки развития сыроварения. На эти цифры указывают отдельные археологические находки и их химический анализ. Что касается родины сыра, тот тут однозначного ответа не существует, так что этот молочный продукт в разных вариантах присутствовал в культуре многих народов, место проживания которых могло быть расположено на значительном удалении друг от друга. Точнее сказать, народы эти проживали в разных частях света.

Достаточно бурное развитие сыроварения начало переживать в период Средневековья. А вот с местом происхождения отдельных видов сыра, дошедших благополучно до наших дней, разобраться уже проще. Ведь недаром целый ряд стран имеет собственную культуру сыроварения, которую относит к числу национального достояния и справедливо называет предметом национальной гордости.

В ряде стран есть даже легенды о происхождении того или иного сорта сыра. Широко известной стала легенда о появлении сыра с плесенью, гласящая, что некогда пастух, забыв в пещере сыр и вернувшись спустя какое-то время туда, обнаружил его покрытым плесенью. Попробовав кусочек (то ли из-за голода, то ли из-за крайнего любопытства), пастух обнаружил вкус сыра очень необычным и весьма интересным.

Нередко название того или иного сорта сыра указывает на географический район его происхождения. В ряде стран существуют строгие стандарты качества для определённых сортов сыра. Длительная и богатая история сыроварения продолжает развиваться и в наши дни, преумножая старинные рецепты, многие из которых хранятся в строжайшей тайне.

Сыры различают по форме, внешнему виду, вкусу, жирности, твёрдости, составу. Процесс изготовления сыра трудоёмкий и сложный, требующий строгого соблюдения технологии производства, в ходе которого учитываются как качество и происхождение молока (коровье, козье, буйволиц, кобылиц, овечье), так и используемых ферментов, добавок (сычужные ферменты, рассолы, съедобные виды плесени, бактерий, микроорганизмы и даже – сырные клещи и личинки). Созревание сыра также требует определённых условий, которые включают в себя определённые степени освещения, влажности, температуру и т.д.



Многообразие видов и сортов сыра способно удовлетворить самые разнообразные гастрономические предпочтения, включая изысканные. По разным оценкам существует от 800 до 2000 сортов сыра. Среди наиболее известных сортов сыра, признанных во всём мире, непременно присутствуют Пармезан, Горгондзола, Эмменталь, Дор Блю, Рокфор, Чеддер, Камамбер, Бри, Фета, Моцарелла, Стилтон и др.

В России, где существовала домашняя технология приготовления сыров, при [Петре I](#) впервые познакомились с технологией производства европейских сыров. В качестве опыта были приглашены голландские сыровары, и голландский сыр стал прообразом появившихся позднее сортов российского сыра. Развитие российского сыроварения – это отдельная интересная тема.

Стоит отметить те страны, где традиция сыроварения наиболее развита и уникальна, а культура производства этого продукта находится под строгой защитой законов. Среди таких стран непременно называют Италию, Францию, Швейцарию, Грецию, Голландию, Германию. Каждая страна создала свои

уникальные сорта сыра и внесла в дело развития сыроварения неоценимый вклад. Свои богатые традиции сыроварения существуют в Прибалтике, на Кавказе.

Во Франции весной отмечают собственный праздник, посвящённый сыру. Проводится он 29 марта. Дважды в году – весной и осенью – проводится Международный фестиваль сыра в Италии. А вот 20 января отмечается уже Всемирный день любителей сыра, который объединяет поклонников этого продукта по всему Земному шару.

Традиционно в разных странах в этот проводятся фестивали, выставки, дегустации и мастер-классы от крупных производителей и частных сыроделов. К празднованию подключаются и рестораторы. К слову, помимо любителей отведать кусочек любимого сорта сыра есть и те, кто всерьёз увлечён коллекционированием этикеток с сырных головок. Увлечение это имеет даже собственное название: фромология

Какой ты сыр по знаку зодиака?



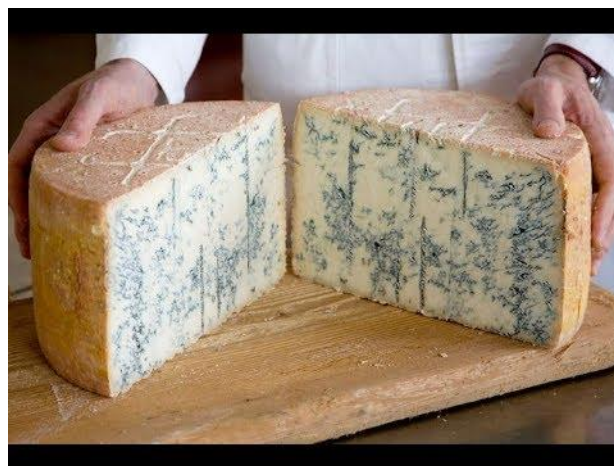
Сыр Пармезан – это твердый итальянский сыр с зернисто-чешуйчатой ломкой структурой. Его оригинальное название Пармиджано Реджано или по-итальянски Parmigiano Reggiano, что означает «королевский». Название происходит от названия итальянских провинций региона Эмилия-Романья – Парма и Реджонель-Эмилия. Этот сыр производился также в Модене, Мантуе и Болонье.



Пармезан едят сам по себе, подают на сырных тарелках, заправляют лимонным соком или бальзамическим уксусом. С ним подают варенье, сухие и свежие ягоды, печеную тыкву, помидоры, вяленую дыню. Чтобы вкус раскрылся, сыр нужно достать из холодильника за 30-40 минут до трапезы, чтобы он согрелся.



Горгонзола (итал. Gorgonzola - с буквой Д в середине) – итальянский сорт сыра с узорчатой текстурой. Его изготавливают из неснятого коровьего или козьего молока. Сыр может быть маслянистым, твердым или рассыпчатым, но всегда довольно соленым с прожилками голубой плесени. Его начали делать еще в раннем Средневековье, однако мраморным он стал лишь в XI веке. Его широко используют в итальянской кухне.



Как есть горгонзолу правильно?

Ешьте горгонзолу вилкой. Вы можете использовать нож, чтобы намазать его на хлеб или фокаччу. Использование ложки противоречит этикету. Не ешьте Горгонзолу пальцами.



«Эмменталь» — сорт швейцарского сыра из коровьего молока.

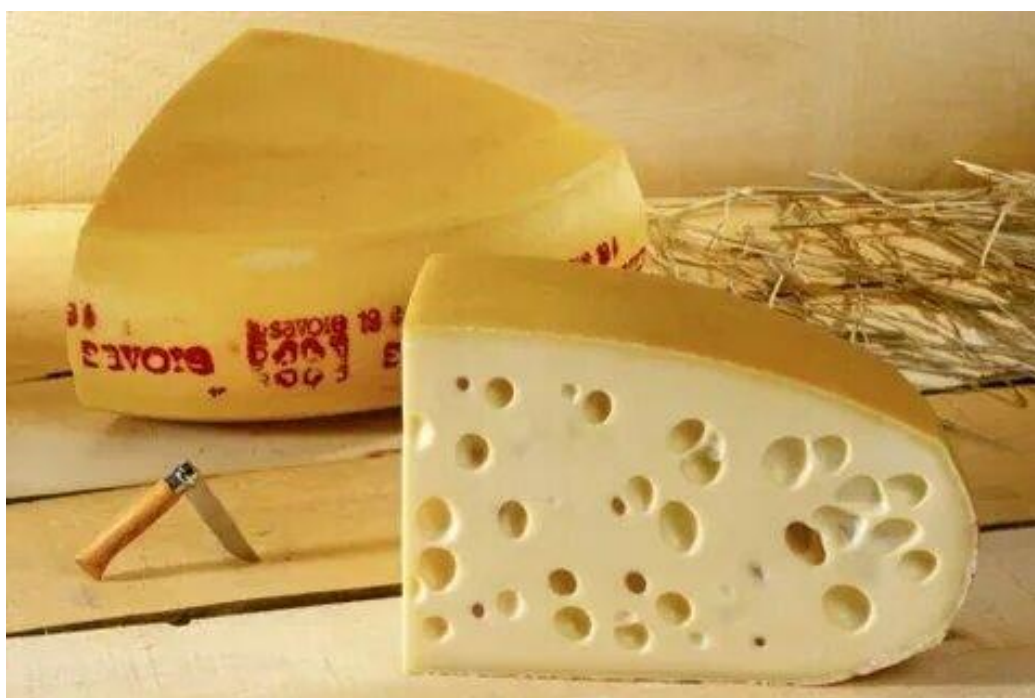
Название происходит от долины реки Эмме в швейцарском кантоне Берн (нем. Emmental — долина реки Эмме).

Как правило, эмменталь подают как отдельную закуску в нарезке, он хорошо сочетается с орехами, инжиром и оливками. Также сыр хорошо плавится и подходит для приготовления супов, открытых пирогов, фондю, сырной пиццы, он - основной ингредиент такого блюда, как швейцарское фондю. Он прекрасно плавится и подходит как для бутербродов, так и для изысканной сырной тарелки.



Эмменталь — твёрдый швейцарский сыр из коровьего молока. Отличительная черта сыра — крупные дырки диаметром от 1 до 3 сантиметров, разбросанные по всей массе сыра. Он имеет золотисто-жёлтый цвет и гладкую корку без плесени.

Вкус Эмменталя — пикантный, сладковатый, но с мягкой кислинкой, послевкусие — ореховое или фруктовое.



«Дор Блю» Немецкий сыр «Дор Блю» появился около 120 лет тому. Его изготавливают из сыря высшего сорта, а при созревании головку обкалывают плесневыми культурами. Особенность сыра — остро-пряный мягкий вкус и кремовая плотная текстура, пронизанная зеленоватыми прожилками плесени, которые создают мраморный рисунок. Его употребляют как самостоятельный продукт с фруктами, орехами, цельнозерновым хлебом, используют для приготовления пиццы, салатов соусов и морепродуктов. К сыру подают красное сухое вино, сухое и полусухое шампанское. Сыр «Дор Блю» кусочком и кубиками: Freerik



Рокфор — сорт французского сыра, относящийся к голубым сырам. Назван в честь одноимённого посёлка в Руэрге.

Изготавливается только из овечьего молока и может созреть только в пещерах к югу от Центрального Массива на территории исторической провинции Руэрг. В этом районе, где широко распространено овцеводство, родилась технология созревания овечьего сыра в известковых гротах, благодаря которой внутри сыра образуется благородная плесень вида *Penicillium roqueforti*, придающая ему характерный вкус и аромат.

Сверху рокфор покрыт белой, всегда немного влажной и блестящей корочкой. Внутри — маслянистая мякоть с голубой плесенью, которая образует небольшие полости.

Вкус сыра очень богатый, насыщенный, остро-солёный, с характерным привкусом масляной кислоты, а консистенция — очень нежная, кремовая, обволакивающая, маслянистая.



Сыр чеддер — твёрдый сыр, который производится из коровьего молока. Его отличительная черта — характерный вкус и текстура.

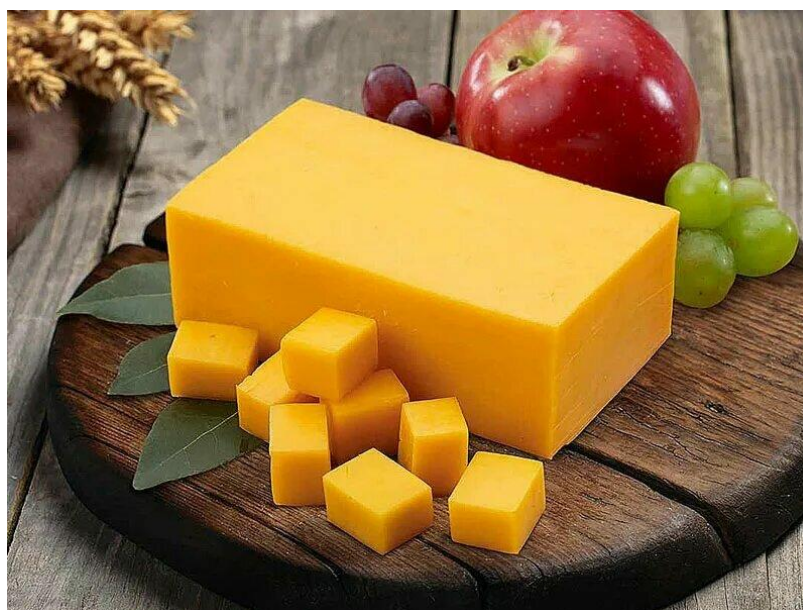
Сыр может быть различного цвета, от светло-жёлтого до ярко-оранжевого, что зависит от добавления аннато, натурального красителя. В зависимости от времени выдержки, чеддер может быть мягким, умеренно острым или очень острым.

Родина чеддера — Англия, а точнее — деревня Чеддер в графстве Сомерсет, где впервые был произведён этот сыр.

Чеддер подразделяется на несколько видов в зависимости от времени выдержки:

- **Молодой** (до 3 месяцев) — мягкий и сливочный.
- **Средневыдержанный** (от 3 до 6 месяцев) — более плотный и острый.
- **Выдержанный** (от 6 до 12 месяцев) — насыщенный вкус с лёгкой остротой.
- **Экстравыдержанный** (более 12 месяцев) — интенсивный и пикантный вкус.

Чеддер используется в производстве солёных бисквитов, в салатах, канапе, гамбургерах.



Камамбер — мягкий французский сыр из коровьего молока с нежной, кремообразной сердцевиной и плотной корочкой из белой плесени.

Впервые камамбер начали производить на северо-западе Франции в Нормандии. Традиционно его готовят из сырого непастеризованного молока местных коров.

Вкус у камамбера грибной, может быть с привкусом ореха.

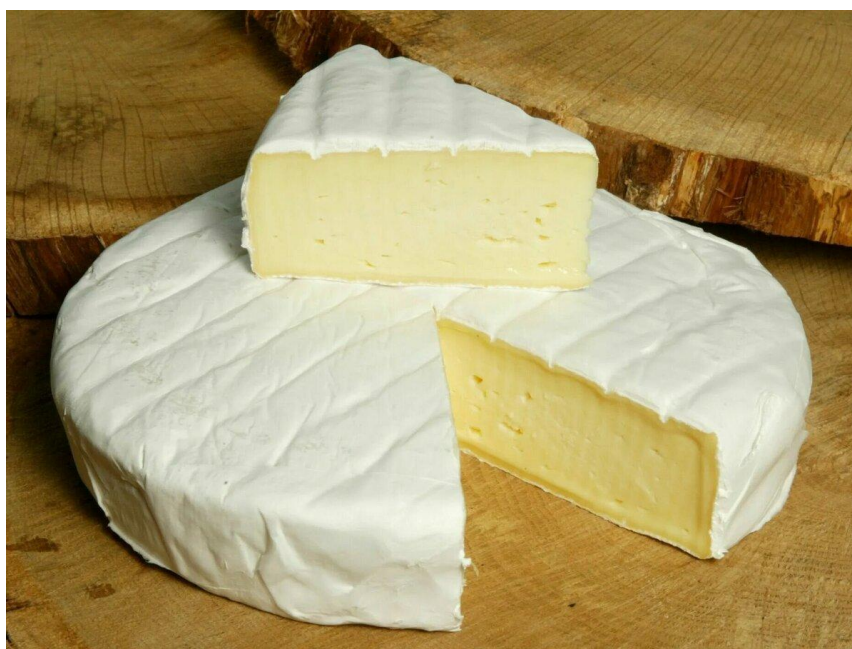
Чаще всего сыр подают в качестве закуски к вину, нарезаая на ломтики. Также его запекают, жарят ломтики в кляре и подают с ягодным соусом, делают пироги с камамбером или добавляют в фруктовые салаты.



Бри — мягкий, чуть острый французский сыр из коровьего молока с благородной белой плесенью. Получил своё имя по названию французской провинции, где его впервые стали делать (расположена в центральном регионе Иль-де-Франс недалеко от Парижа).

Для бри характерен бледный цвет с сероватым оттенком под «благородной» белой плесенью. По форме представляет собой «лепешки» диаметром 30–60 сантиметров и толщиной 3–5 сантиметров. Сыр мягкий и приятный на вкус с лёгким запахом нашатыря. Плесневая корочка имеет выраженный аммиачный аромат, однако съедобна.

Бри можно употреблять не только как самостоятельный деликатес, но и делать с ним супы, добавлять в тесто и пироги.



Сыр фета (греч. Φέτα от итал. fetta — «ломоть») — традиционный греческий сыр белого цвета из овечьего молока.

Внешне он напоминает молодой прессованный творог, однако с более выразительным, солоноватым вкусом. Жирность сыра может колебаться от 30 до 60%.

Сыр фета популярен в средиземноморской кухне, чаще всего его подают с оливками и добавляют в начинки для пирогов. Он также подходит для салатов, хорошо сочетается с овощами (помидорами, сладким перцем, луком), с различными травами и специями (розмарином, орегано, мятой), с мясом, рыбой и морепродуктами.

С 1996 года этот сыр имеет статус контролируемого наименования по происхождению, фетой может называться только сыр, произведённый в Греции.



Моцарелла — молодой сыр итальянского происхождения, родом из региона Кампания, один из наиболее известных видов вытяжного сыра (паста филата).

Классическая моцарелла производится из молока чёрных буйволиц, однако в продаже практически всегда присутствует моцарелла из коровьего молока.

Отличительные признаки моцареллы: ненавязчивый пресновато-молочный вкус, лёгкая слоистая тягучая текстура и упругость, глянцевая оболочка с небольшим бугорком.

Моцарелла — один из основных продуктов итальянской кухни. Твёрдая моцарелла в первую очередь используется при приготовлении пиццы, а также в различных салатах, запеканках, лазаньях. Шарики белой моцареллы используются для приготовления салатов и холодных закусок.



«Стилтон» (англ. Stilton) — английский полумягкий нарезной сыр с голубой плесенью.

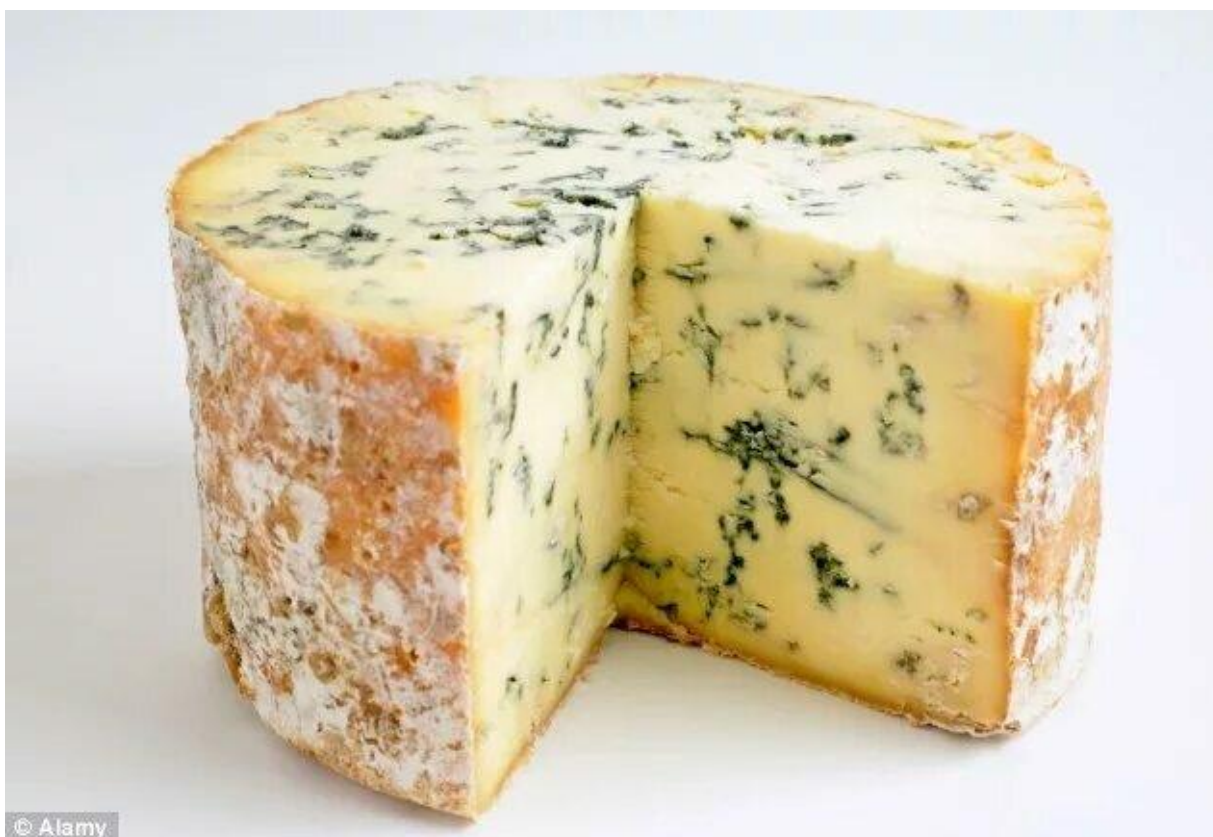
Производятся два вида «Стилтона»: хорошо известный голубой и менее известный белый.

Основные характеристики сыра:

- изготавливается из пастеризованного коровьего молока;
- имеет цилиндрическую форму;
- в процессе созревания на нём должна образоваться корка;
- в процессе изготовления сыр не должен подвергаться давлению;
- имеет тонкие голубые жилки, направленные радиально от центра;
- имеет характерный вкус.

Вкус у сыра сливочный, яркий и насыщенный, но в то же время нежный. Текстура — кремовая, маслянистая, долгое ореховое послевкусие.

Стилтон хорошо сочетается с орехами, крекером, хлебом, сельдереем, брокколи. В качестве алкогольных напитков к нему можно подобрать портвейн или херес. Этот сыр — завсегдатай рождественского стола в Англии.



9 САМЫХ ПОЛЕЗНЫХ ВИДОВ СЫРА



Моцарелла



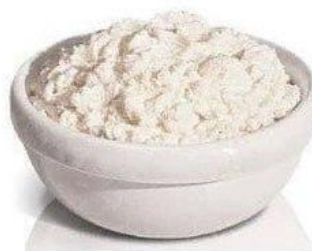
Голубой сыр



Фета



Творожный сыр



Рикотта



Пармезан



Швейцарский



Чеддер



Козий сыр



Пармезан



Брынза



Чеддер



Моцарелла



Маасдам



Фета



Гауда, Эдам



Рокфор



Пекорино



Бри, Камамбер



Маскарпоне



Рикотта

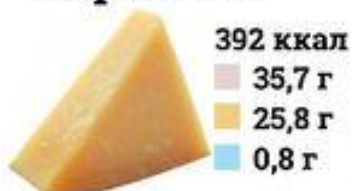
ЗдорТеги.Ру

Содержание калорий и БЖУ в сырах

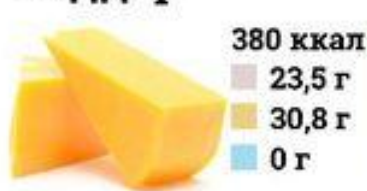
на 100 грамм продукта

Белки Жиры Углеводы

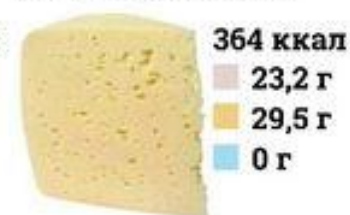
Пармезан



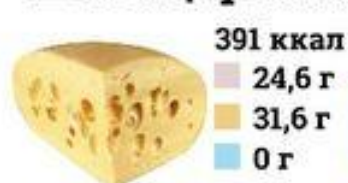
Чеддер



Российский



Швейцарский



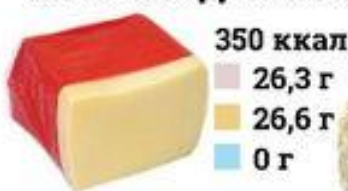
Гауда



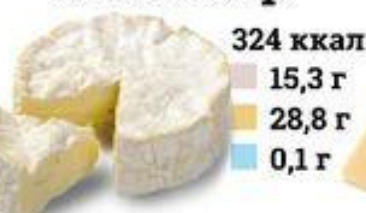
Рокфор



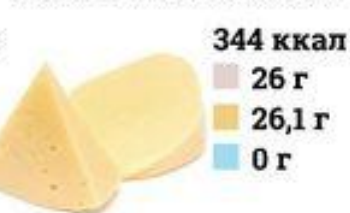
Голландский



Камамбер



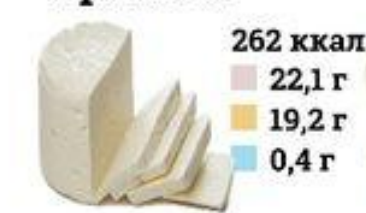
Пошехонский



Сулугуни



Брынза



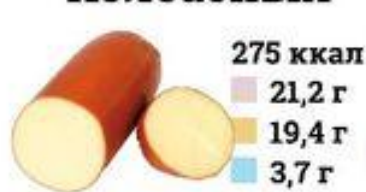
Адыгейский



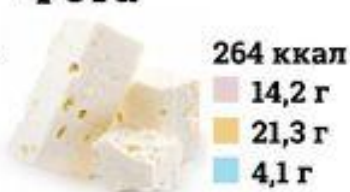
Плавленый "Российский"



Плавленый "Колбасный"



Фета



СЫРоведение

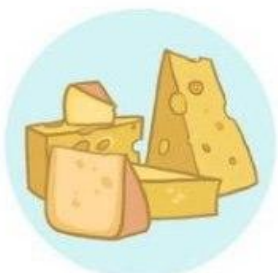
Виды сыра и их использование в кулинарии

Вкус сыра: 🍯 сладкий 🍋 кислый 🧂 солёный 🌶️ острый 🍳 использование в блюдах % жирность

Твёрдые и полутвёрдые сыры



🇮🇹 Пармезан 🍯 32%
 🇮🇹 Грана падано 🍯 ≥28%
 🇮🇹 Пекорино 🌶️ ≈38%
 🇩🇪 Джюгас 🌶️ 25-45%



🇬🇧 Чеддер 🍋 45-48%
 🇨🇭 Грюйер 🧂 45%
 🇨🇭 Эмменталь 🍯 45-50%
 🇩🇪 Маасдам 🍯 45%
 🇩🇪 Бофор 🧂 50%



🇳🇱 Гауда 🍯 48%
 🇳🇱 Эдам 🍯 ≤40%
 🇷🇺 Костромской 🍋 45%
 🇷🇺 Пошехонский 🍋 45%



🇩🇪 Тильзитер 🌶️ 30-60%
 🇷🇺 Российский 🍋 50%
 🇷🇺 Монастырский 🍋 45%



Пасты Пиццы Соусы



Фондю Супы Тосты



Сырные стейки Горячие блюда Запеканки



Салаты Драники Горячие блюда

Мягкие сыры



🇫🇷 Бри 🍯 ≥45%
 🇫🇷 Камамбер 🌶️ 45-50%
 🇫🇷 Пон-Левек 🍯 45-50%
 🇫🇷 Ливаро 🌶️ 40-50%



🇫🇷 Рокфор 🌶️ 52%
 🇩🇪 Дор Блю 🌶️ 50%
 🇬🇧 Стилтон 🌶️ 55%
 🇮🇹 Горгонзола 🌶️ 50%
 🇩🇪 Остеркрон 🌶️ 55%
 🇩🇪 Кабралес 🍋 45%



🇩🇪 Домашний сыр 🍋 4-18%
 🇮🇹 Рикотта 🍋 🧂 20-30%
 🇮🇹 Маскарпоне 🍯 75-80%



🇮🇹 Моцарелла 🍯 40-50%
 🇬🇷 Фета 🧂 40%
 🇷🇺 Брынза 🧂 ≥40%
 🇮🇹 Сулугуни 🧂 45%
 🇷🇺 Адыгейский 🧂 45%
 🇷🇺 Осетинский 🧂 45%



Салаты Пиццы Десерты



Супы Соусы Салаты



Десерты Выпечка Пиццы



Салаты Роллы Выпечка

Подготовила преподаватель Прилепская А.В.