

КОНСТАНТИН ЖУК

ДОМАШНИЙ СЫР

- ★ Молодой домашний зерненный сыр
- ★ Брынза
- ★ Халуми
- ★ Камамбер
- ★ Горгонзола
- ★ Сулугуни
- ★ Чеддер
- ★ Козий сыр с плесенью
- ★ Моцарелла
- ★ Маасдам
- ★ Грана падано
- ★ Маскарпоне
- ★ Рикотта
- ★ Грюйер

**ТОЛЬКО
ПРОВЕРЕННЫЕ
РЕЦЕПТЫ!**



Кулинарное открытие (Эксмо)

Константин Жук

Домашний сыр

«ЭКСМО»

2017

УДК 637.3
ББК 36.95

Жук К. В.

Домашний сыр / К. В. Жук — «Эксмо», 2017 — (Кулинарное открытие (Эксмо))

ISBN 978-5-699-90999-5

На первый взгляд кажется, что домашнее сыроварение — процесс сложный и трудозатратный. Но это не так! Достаточно освоить несколько важных правил, выбрать правильную рецептуру и точно ей следовать. Константин Жук написал книгу для сыроваров-любителей, в которой подробно описал все этапы приготовления сыра в домашних условиях — от выбора сырья до идеального рецепта. В формате PDF A4 сохранен издательский дизайн.

УДК 637.3
ББК 36.95

ISBN 978-5-699-90999-5

© Жук К. В., 2017
© Эксмо, 2017

Содержание

От автора	10
# 01 / Что нужно знать сыроделу	14
# 01 Выбор молока	15
# 02 Оборудование	17
Конец ознакомительного фрагмента.	21

ДОМАШНИЙ СЫР



Константин Жук
Домашний сыр. Только
проверенные рецепты









От автора



ЕСТЬ ТАКИЕ ВЕЩИ, КОТОРЫЕ НЕ НУЖДАЮТСЯ В ОСОБОМ ПРЕДСТАВЛЕНИИ. КАЖЕТСЯ, ЧТО ОНИ СОПРОВОЖДАЛИ ЧЕЛОВЕКА НА ПРОТЯЖЕНИИ ВСЕЙ ОБОЗРИМОЙ ИСТОРИИ, ДЕЛАЛИ ЕГО ЖИЗНЬ ЯРЧЕ И ВКУСНЕЕ. К ТАКИМ ВЕЩАМ ОТНОСЯТСЯ СЫРЫ.

Существует множество легенд о появлении того или иного вида сыра: в произведениях самого Гомера можно найти истории о приготовлении этого продукта, а археологи и по сей день извлекают при раскопках многовековые фрагменты результатов труда древних сыроделов.

Удивительно, но практически одновременно, независимо от географии, люди научились превращать жидкое в твердое. Это ли не волшебство, особенно учитывая факт, что оно не было основано на каких-либо научных открытиях?! Древние люди руководствовались идеей об утолении неукротимого голода и ставили цель продлить срок использования продуктов. Конечно, найдется масса эрудитов, которые скажут, что ничего удивительного в этом нет, просто в отсутствие посуды большого объема молоко переливали в фляги, сделанные из желудков животных, и оно под воздействием ферментов само створаживалось. Ну а что делать дальше, люди поняли довольно скоро. Так-то оно так, однако все очень просто, когда под рукой интернет-подсказки, масса литературы и тысячи лет экспериментов, проведенных предшественниками. А вот когда ты один самостоятельно находишь верный путь и изобретаешь что-то новое, это, друзья мои, настоящее волшебство, которое точно заслуживает уважения.

С подобными сложностями, но, конечно, в меньшей степени, сталкиваются люди и теперь, желая повторить сделанное другими. Результат вроде известен, а вот каким путем получить его – неизвестно. Подсказки, разумеется, присутствуют, но всех секретов тебе никто не выдаст, и их приходится по крупицам выбирать из источника, сопоставлять, подстраивать под свои реалии и экспериментировать, экспериментировать, экспериментировать.



Мой путь в изучении приготовления домашнего сыра начался десять лет назад, во времена полнейшего изобилия импортных товаров и абсолютного отсутствия какого-либо достойного российского сыра. Многие, глядя на мои эксперименты, крутили пальцем у виска, советовали не тратить даром время и заняться чем-то более полезным. Конечно, ведь в то время прилавки магазинов были просто завалены итальянскими пармезанами, моцареллами и сотней других разнообразных сыров, доступных всем и каждому. Зачем придумывать велосипед, тратить сотни часов на эксперименты, если можно просто дойти до супермаркета и купить то, что нужно?! Отвечу. Как мне кажется, нет ничего более приятного, чем осознание того, что у тебя ПОЛУЧИЛОСЬ! И того, что люди, которые еще несколько месяцев назад усмехались,

глядя на твои котелки с молоком, самодельные прессы и формочки, говорят: «А как ты это приготовил? Научи и нас!»

Хочу сказать, что с тех пор прошло немало времени, я многому научился и за это десятилетие освоил приготовление десятков видов сыров. Сможете и вы, ведь вам-то не придется тратить лишнее время на изобретение того самого «велосипеда». В этой книге я очень подробно опишу технологии приготовления вкуснейшего сыра в домашних условиях, научу, как самостоятельно подобрать инвентарь, выбрать молоко и закваски. И уверен, что теперь каждый из вас сможет стать отличным сыроваром, способным производить настоящие деликатесы. Все не так уж сложно, как кажется на первый взгляд!

Я постарался изложить очень серьезные принципы очень простыми словами, понятными каждому. В книге нет заумных технологических и поварских терминов: только суть, только четко изложенные, проверенные десятки раз в деле рецепты, адаптированные под российские реалии.

ПРИЯТНОГО ПОГРУЖЕНИЯ!
КОНСТАНТИН ЖУК

01 / Что нужно знать сыроделу



01 Выбор молока



ПОЖАЛУЙ, ЭТО САМЫЙ СЛОЖНЫЙ МОМЕНТ ДЛЯ ГОРОДСКОГО ЖИТЕЛЯ, КОТОРЫЙ РЕШИЛ ЗАНЯТЬСЯ ПРОИЗВОДСТВОМ ДОМАШНЕГО СЫРА.

Конечно, самым идеальным ингредиентом является домашнее свежее молоко, которое можно найти по объявлениям частных торговцев. Закажите для начала пару литров молока и

протестируйте его на свертываемость, а затем, если товар вас устраивает, приступайте к сыроварению.

Немного сложнее будет тем, кто никоим образом не может приобрести именно домашнее, деревенское или фермерское молоко. Но приобрести неплохое сырье, пригодное для производства вкусного сыра, можно и в городе. Поэкспериментируйте немного: купите несколько пакетов разного пастеризованного молока (обратите внимание, оно не должно быть стерилизованным!) и проверьте его свертываемость. По опыту могу сказать, что обычно молоко в пластиковых бутылках с ручкой подходит для сыроварения. А вот молоко, упакованное в тетрапак, как правило, напрочь лишено свойства сворачиваться, поэтому для нашего дела не подойдет.

Все это актуально как для молока коровьего, так и козьего или овечьего.

02 Оборудование



ДЛЯ ТОГО ЧТОБЫ ПРЕВРАТИТЬ ДОМАШНЮЮ КУХНЮ В МИНИСЫ-РОВАРНЮ, ВО ВСЕ НЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО СРАЗУ ЗАКУПАТЬ ДОРОГОСТОЯЩИЙ ИНВЕНТАРЬ. БОЛЬШИНСТВО ИЗ НЕОБХОДИМЫХ ПРЕДМЕТОВ НАЧИНАЮЩИЙ СЫРОВАР МОЖЕТ ЛЕГКО НАЙТИ У СЕБЯ ДОМА. ИТАК, НАЧНЕМ ИСКАТЬ.

Первое и основное, что потребуется, – это **КАСТРЮЛЯ**. Причем, чем она больше, тем более крупные головки сыра вы сможете изготавливать за один раз. Отлично подойдет, например, 15-литровый эмалированный бачок. В нем вы сможете приготовить головку сыра весом в 1-1,5 кг. Если вы счастливый обладатель котла на 30-50 литров, то сможете готовить и более крупные твердые сырные головы. Однако тренироваться я все же советую на меньших объемах.

ТЕРМОМЕТР. Обязательно! Он может быть как электронным, так и обыкновенным, но непременно предназначенным для измерения температуры жидкости. Можно купить хороший металлический термометр, тем более что он вам пригодится не только для изготовления сыра.

Длинный **НОЖ** для нарезания сырного зерна. Если у вас в доме есть обычный нож с длинным и тонким лезвием – замечательно. Если нет, то подойдет и длинная металлическая лопатка.

ШУМОВКА. Так называется ложка с отверстиями на длинной ручке. Хотя, думаю, что вам это отлично известно, и шумовка, а то и не одна, точно найдется на кухне.



МЕРНАЯ ЛОЖКА. Для определения точного количества сычужного фермента и плесневых культур необходимы ложки с делениями, которые есть в любом хозяйственном магазине. Можно также использовать весы с возможностью измерения до десятых долей грамма.

ФОРМЫ ДЛЯ ПРЕССОВАНИЯ СЫРА. В зависимости от вида сыра следует подбирать и форму для его приготовления. Например, для камамбера и других самопрессующихся сыров подойдут высокие формы маленького диаметра. Нужны именно высокие, так как сырная масса сильно оседает в процессе выстаивания: положив, к примеру, 15 см сырного зерна в форму, вы получите головку камамбера высотой всего 4-5 см. Такие формы можно либо купить в лавке для сыроделов (найдите в интернете), либо сделать самостоятельно, отпилив кусок ПВХ трубы и просверлив в нем большое количество отверстий для стекания сыворотки. Чтобы приготовить сыры с полутвердой или твердой структурой (такие как чеддер, грюйер, грана падано), лучше использовать формы заводского производства: они имеют в комплекте специальную крышку. Ну а если очень хочется порукодельничать, то смело сверлите старую кастрюлю, уменьшайте диаметр ее крышки, чтобы она свободно входила внутрь, и пользуйтесь с удовольствием. Свою первую форму для сыра я смастерил именно таким образом, и она служит мне до сих пор.



Также вам понадобятся широкие неглубокие пластиковые **ЛОТКИ** для того, чтобы в них стекала сыворотка и для дальнейшего хранения сыров. Это могут быть как специальные лотки из магазина ресторанной посуды, так и обыкновенные контейнеры. Главное, чтобы их объем позволял свободно установить в них сырную форму.

Обыкновенная **МАРЛЯ**, которой вы будете застилать форму для сыра или с ее помощью отделять сырное зерно от сыворотки. Продается в каждой аптеке.



Вот, пожалуй, и все самое необходимое. Конечно, если вы решите потратиться и купить все и сразу в магазине для сыроварения, чувство новизны станет дополнительным стимулом для начала работы. Но, поверьте мне, на вкус сыра это никак не повлияет. Самое главное – это стерильность, поэтому тщательно мойте каждый предмет инвентаря перед использованием и после него. Желательно протирать их пищевым антисептическим средством, например спиртом или перекисью: так вы обезопасите себя от редко случающихся, но все же возможных неприятных последствий.

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.