

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!



# **Константин Витальевич Жук**

## **Домашний сыр**

### **Серия «Кулинарное открытие (Эксмо)»**

*Текст предоставлен правообладателем*  
*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=25739799](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=25739799)*  
*Домашний сыр / Константин Жук: Эксмо; Москва; 2017*  
*ISBN 978-5-699-90999-5*

### **Аннотация**

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.

# Содержание

От автора	10
# 01 / Что нужно знать сыроделу	16
# 01 Выбор молока	17
# 02 Оборудование	19
Конец ознакомительного фрагмента.	26

# 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 геолокации, 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 ли-

тературы 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 насто-

ящие 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 СЫ- РА.**

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 МИНСЫРОВАРНЮ, 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 вы-

сотой 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, уменьшая 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.