

ДОМАШНИЙ СЫР





КОНСТАНТИН ЖУК
ДОМАШНИЙ
СЫР

**ТОЛЬКО
ПРОВЕРЕННЫЕ
РЕЦЕПТЫ!**



Москва
2017







СОДЕРЖАНИЕ

ОТ АВТОРА.....	9	ХАЛУМИ.....	36
ЧТО НУЖНО ЗНАТЬ СЫРОДЕЛУ		КАМАМБЕР	40
ВЫБОР МОЛОКА	15	ГОРГОНЗОЛА.....	44
ОБОРУДОВАНИЕ.....	15	СУЛУГУНИ.....	48
ФЕРМЕНТЫ, ЗАКВАСКИ, ПЛЕСЕНИ.....	20	ЧЕДДЕР.....	51
ЗАКВАШИВАНИЕ И ВАРКА СЫРНОГО ЗЕРНА	21	КОЗИЙ СЫР С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ	56
ПРЕССОВАНИЕ И ПОСОЛКА	24	КОЗИЙ СЫР С БЕЛОЙ ПЛЕСЕНЬЮ.....	59
СОЗРЕВАНИЕ СЫРА И ХРАНЕНИЕ	26	МААСДАМ.....	62
РЕЦЕПТЫ ДОМАШНИХ СЫРОВ		МОЦАРЕЛЛА	66
ДОМАШНИЙ ЙОГУРТ.....	30	РОБЛЕШОН	69
МОЛОДОЙ ДОМАШНИЙ ЗЕРНЕННЫЙ СЫР	32	ГРАНА ПАДАНО.....	72
БРЫНЗА	34	МАСКАРПОНЕ.....	76
		РИКОТТА	78
		БРЮНОСТ	80
		КОПЧЕНЫЙ ДОМАШНИЙ СЫР.....	82
		КАМБЛЮ	84
		ГРЮЙЕР	88
		УКАЗАТЕЛЬ	94



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