

Сирний туризм України

Підготував:
студент 5 курсу
Ляшко Сергій

А як добре починати ранок з чашки кави та смачного сиру.

Це не тільки смачно, але й корисно.



- Взагалі про корисні властивості сирів відомо ще 10 тисяч років назад. За легендою, рецепт сиру був знайдений випадково. У античному світі сир вважався їжею богів, у римлян сир шанували та виготовляли більше 10 видів, а в часи Середньовіччя його виготовляли монахи цистеріанського та бенедиктинського орденів.



Є сири для широкого вжитку, а є делікатесні, у яких витримка може доходити до двох-трьох років. Найпопулярнішими "сирними" країнами прийнято вважати Голандію, Швейцарію, Італію, Францію, Китай та Грецію.



Однак сьогодні ми розповімо про сирну Мекку України - Закарпаття. Закарпаття традиційно вважається столицею СІРів, адже саме тут, на зелених полонинах на свіжому гірському повітрі випасаються вівці, коровки та буйволи. На Закарпатті навіть складено "Сирний маршрут" для туристів, завдяки якому кожен бажаючий може ознайомитися з культурою виробництва цього здорового та вкрай корисного для здоров'я продукту. Сирний туризм Закарпаття колоритний як культура та населення Закарпаття. Принципи сирного туризму Закарпаття дуже прості: спробувати сир лише у місцях його виробництва по усій території Закарпатської області. У результаті, турист зможе міцно зв'язати в своїй пам'яті і своїй уяві смак, аромат, технологічні особливості, унікальні характеристики, таємниці виробництва, історію, легенди, в залежності від району (низовина, гори), культури (бойківська, лемківська, гуцульська, долинянська, угорська, словацька, румунська та інша).



Тому, відповідно, сирний туризм включає в себе: відвідування полонин, пасовищ; відвідування сироварень; відвідування ресторанів, що пропонують послуги дегустації традиційного закарпатського сиру; відвідування тематичних фестивалів; можливість фотографування на полонинах, пасовищах, місцях виробництва традиційної продукції; можливість споживання продукції безпосередньо у місці виробництва; можливість долучитись до процесу виробництва сиру; відвідування інших спеціалізованих заходів.



Сир із коровячого молока, Хустська селиська сироварня



- Пан Петро Пригара, то його сироварня була першою, яка почала виготовляти сири з пліснявою не тільки на Закарпатті, але й в Україні: "Більше 10 років тому, у Нижньому Селищі, поселилася група волонтерів із Франції, Швейцарії, Австрії – члени Європейського кооперативу Лонго Май. Разом із місцевим населенням, вони шукали можливості для запровадження проектів, які приносять користь усім. Наша сироварня - яскравий приклад цього. Близько 150 сільських жителів з Нижнього Селища і сусідніх сіл приносять надлишки молока і отримують в кінці місяця реальні гроші. Мінімальна кількість молока, яка приймається – це 3 літри. Проект амбіційний у всіх планах. А наші сири славетні на всю Україну.

"Скуштувавши одного разу справжню бринзу, яку виготовили вівчарі на полонині, потім вже не хочеться їсти сурогати, які продають на львівських базарах і називають гарним словом "бриндзя".

- Робити цей сир – справжнє мистецтво, яке передається через покоління вівчарями, має свої особливості й таємниці. Відкрити їх мали можливість усі бажаючі, завітавши на фестиваль "Гуцульська бринза", який проходить щороку на Рахівщині. Як розповідають місцеві жителі, то ще 20 років тому в гірській столиці СІРів відбувалось обласне театралізоване свято "Проводи тваринників на полонини", однією зі складових якого було залучення молоді до вівчарської справи. Але свято не відповідало вимогам часу і припинило своє існування. Після розпаювання колгоспів зменшилося і поголів'я овець. Тому зникла потреба такого свята", - каже пані Василіна, жетелька селища Кваси.



А тепер детальніше розповімо про те, чим же відрізняються сири з овечого молока:

- Перший із них – *будз*, який також називають власне сиrom. Щоб зробити 10 кг цього продукту потрібно подоїти щонайменше сотню овець. Одна вівця за дійку дає не більше 400 гр молока. Це молоко збирають у велику дерев'яну діжку. Потім туди додають фермент для сквашування. Щоб отримати фермент, молоде телятко, яке ще не їло трави, напувають молоком і зарізають. Вміст його шлунку – це і є закваска для сиру. Через кілька годин після додавання ферменту овече молоко у діжці починає згортатися. Тоді вівчар формує із нього кулю, витягує її та кладе у марлю. Це і є будз.



Із молока, від якого відділили сир, тепер робитимуть **вурду**. Для цього його переливають у металевий великий посуд і нагрівають на вогні. На поверхню цієї рідини кидають шматочки свіжого будзу і молоко повторно починає згортатися. «Піну», що утворилася на поверхні, збирають шумовкою. Це і буде вурда. Найбільше її виготовляють на Тячівщині, адже вурда родом із сусідньої Румунії. Поласувати її можна в Грушевському чоловічому монастирі, де саме вона виготовляється.



Бриндзю готують із будзу. Для цього треба, щоб він висох протягом 3-4 днів. Тоді будз перемелюють на м'ясорубку і перетирають із сіллю, яку додають за смаком. При чому перетирають руками. Іноді сюди додають вершкове масло. Гарно вимішаною вважається така бринза, що при стисканні у долоні не прилипає до шкіри. Із часом смак бринзи може змінюватися. Наприклад, на другий рік вона стає гострою, ніби в неї насипали перцю. Такий продукт – на любителя. Але в нього також є свої поціновувачі.



Сир із буйволячого молока, с.Стеблівка Хустського району

- **Моцарелла ді Буфало** (італ. Mozzarella di Bufala) традиційно робиться з молока домашніх буйволиць, а не з коров'ячого. Цей сир славиться в Італії своїми властивості і є дуже корисним для дитячого організму та спортсменів



Закарпатський
Кореспондент
zak-kor.net

- Поживність буйволиного молока робить його досить підходящим для обробки. Для 1 кг сиру потрібно 8 кг коров'ячого молока або 5 кг буйволиного. Щоб отримати 1 кг масла потрібно аж 14 кг коров'ячого молока, а буйволиного - 10 кг. Завдяки високій виробленню буйволяче молоко високо ціниться. Травна система буйволів влаштована так, що дозволяє переробляти мізерну рослинну їжу в молоко з більш високим вмістом білків, жирів і мінералів, ніж коров'яче, - розповідає власник буйволячої ферми "Салдобош", пан Мішель Якобі



"Рецепт моцарели зобов'язаний своїм походженням кочівникам, які, намагаючись зберегти свіже молоко, зберігали його в висушених шлунках тварин. Час, шлункові ферменти і постійна тряска при переїздах перетворювали це молоко практично в готовий сир. З XVIII століття процес приготування моцарели в сироварнях практично не змінився. Виробництво сиру починається з того, що свіже молоко згортається сичужним ферментом. Потім сироватку нагрівають до 80-90 ° C і помішують до тих пір, поки не вийде еластична маса, з якої відрізають шматки і ліплять сир різної форми (кульки або косички). Ця маса називається mozzarella (обрізків) - звідки і бере свою назву сир. На нашій фермі виготовляється справжня моцрела за швейкарською та італійською технологіями. До речі, ферма "Салдобош" - одна ферма на всю Україну, яка отримала маркування в Італії за свою високу якість, - додає фермер.



Отже, завітавши на Закарпаття неодмінно поласуйте місцевим смаколиком - сиром, що виготовляється з екологічночистого молока та є дуже корисним та поживним для вашого здоров'я. Не даром люди на Закарпатті є довгожителлями та славетні своїм міцним здоров'ям та кістками. А продукт вийшов на європейський рівень і вже є конкурентноспроможним.

