

Сыр: разнообразие вкуса и консистенции



Выполнила: Семенова Евгения Тп-12

- 
- При изготовлении сыра молоко обычно смешивают с сычугом, поэтому оно разделяется на творог (твердую часть) и сыворотку (жидкую часть). Сыворотка сливается, а творог используется как свежий, или белый, сыр или становится сырьем для дальнейшего приготовления — его прессуют, варят или добавляют бактериальные культуры.

КАКИЕ БЫВАЮТ СЫРЫ

□ Твердые сыры

- **Пармезан** - один из самых древнейших (упоминание о нем относится к XIII веку), чрезвычайно твердый итальянский сыр, изготавливается из сырого коровьего молока.
- Головка сыра Пармезан в виде цилиндра. Диаметр головки сыра от 18 см. до 24 см. и высотой от 40 см. до 45 см. Вес головки сыра, в среднем, 38 кг. Содержание жира 32 %. Пармезан выпускают трех степеней созревания: минимум - 1 год, средний - более года, старый - более 2 лет. Пармезан обладает сложным фруктовым вкусом и очень твердой консистенцией - почти невозможно резать ножом.



- ❑ **Пекорино Романо** - итальянский твердый сыр из овечьего молока с твердой корочкой от бледно-желтого до темно-коричневого цвета, на которой выдавлены название сыра и логотип производителя.
- ❑ Вообще, "пекарино" - семья сыров из овечьего молока. Слово "pecora", в переводе будет овца.
- ❑ Головка сыра в виде высокого цилиндра диаметром 25 см. высотой 40 см. и весом до 20 кг. Жирность сыра 40 %.
- ❑ Консистенция сыра Пекорино Романо от твердой до очень твердой, цвет светло-желтый. Созревает сыр от восьми месяцев до года.
- ❑ Вкус сыра пикантный, солоноватый, фруктовый с лимонным оттенком и привкусом овечьего молока. Аромат резкий.
- ❑ Сыру присвоен статус PDO. Экспортируется во многие страны и в больших количествах в США





Полутвердые сыры

- **Чеддер** - настоящий английский сыр, известен с конца шестнадцатого века.
- Сначала Чеддер готовили из козьего и овечьего молока, потом перешли на коровье. Чеддер полутвердый сыр. Для выработки используется сырое молоко цельное или пастеризованное. Сыр заворачивают в ткань, время созревания от 60 дней до полугода, а иногда и год. Выпускают чеддер в форме цилиндра 27—35 килограммов весом.



Грюйер

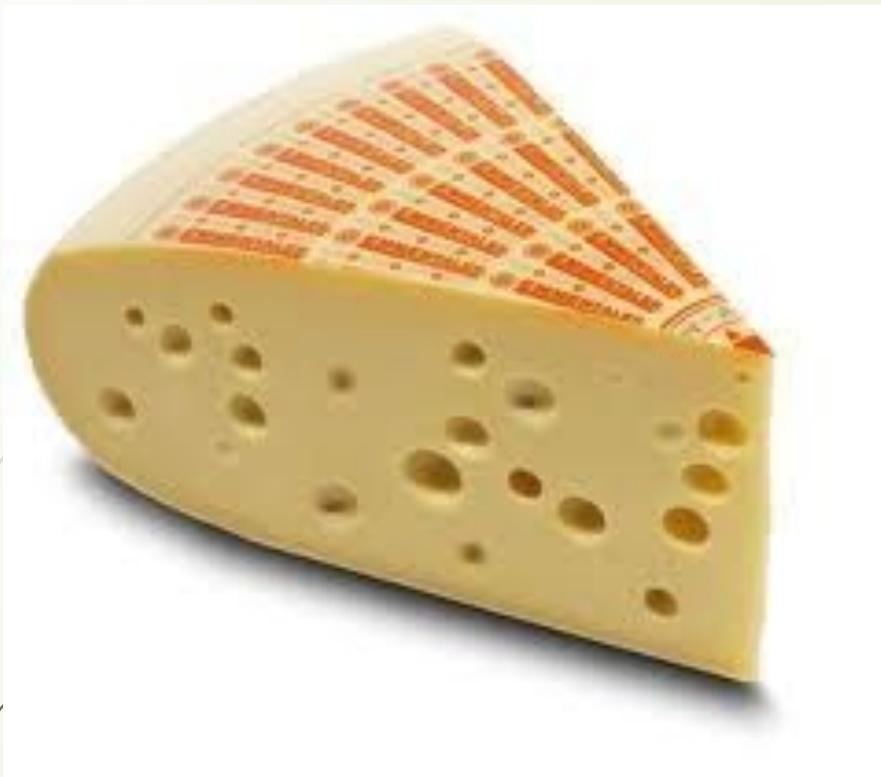
- ▣ **Грюйер** это швейцарский твердый сыр. Готовят Грюйер из коровьего молока, вызревает сыр около 6 месяцев во влажных подвалах. В разрезе сыр цвета светлого янтаря или слоновой кости с редкими маленькими ноздрями, консистенция твердая но гибкая. Вкус сыра немного солоноватый, фруктовый. Настоящий швейцарский сыр грюйер отличает штамп с изображением музыканта, играющего на рожке. Прежде всего это классический сыр для настоящего фондю, также подают на сырном подносе.
- 





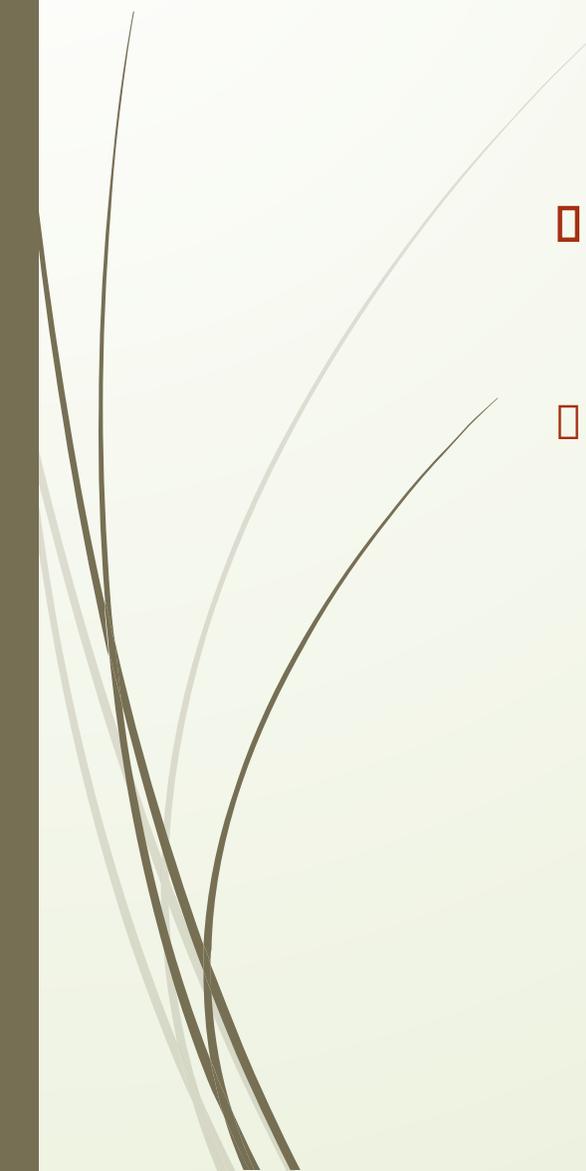
Эмментальский сыр (эмменталер)

- ▣ **Эмменталер** - приготовили впервые в тринадцатом веке в долине Эмме, в швейцарском кантоне Берн, этот твердый сыр из коровьего молока и получил свое название по названию долины. У этого сорта допустимы разные оттенки от цвета слоновой кости до бледно-желтого. Сыр отличается большими дырками и покрыт прочной сухой коркой, коричневатого или золотисто-желтого цвета. Его производят и в Германии (альгаусский эмментальский), во Франции, в Австрии, в Финляндии, и в некоторых неевропейских странах. Сыр используют для приготовления салатов, к закускам и десертам. Родственниками Эмментальского сыра могут называться Маасдамер, Конте, Грюйер. Маасдамер более сладкий.





Полумягкие сыры



- **Эдамский сыр** - Название сыра говорит само за себя. Эддам – город в Нидерландах – сыр Эддам (у нас в стране «голландский»), его можно с точностью назвать символом сырного дела в Нидерландах.
- Традиционная форма этого сорта сыра «голова» или «шар». В Нидерландском городе Алкмаре, летом каждого года проводится всемирный сырный рынок, со множеством церемоний. Так вот одна из них посвящена эдамскому сыру. На рыночную площадь выносят шары сыра и выкладывают ими почти все пространство целой площади.



Гауда

- **Гауда** — голландский жёлтый сыр, изготавливаемый из коровьего молока. Жирность обычно в пределах 48-51%, но бывает и меньше.
 - Сыр Гауда назван так в честь голландского города Гауда, где он продавался на рынке в течение многих веков. Около этого города были десятки ферм, на которых делался такой сыр. К XIX веку производство этого вида сыра стало распространяться по всей Голландии. Именно в это время сыр Гауда стал самым популярным сыром.
- 





Мягкие сыры



- **Камамбер** - Если назвать этот сыр творением, то возражений не последует. Известный на весь мир сыр появился во французской Нормандии.
- По легенде, жительница деревни Камамбер крестьянка Мари Арель в 1791 году изобрела этот сыр. В Нормандии в честь его создательницы даже поставлен памятник. В 1890 году была разработана его упаковка – круглая коробочка, прежде его заворачивали в солому.
- Настоящий камамбер — это цилиндр весом приблизительно 280 г, высотой 3—4 см, диаметром 10 см, упакованный в коробочки из толстой деревянной стружки. Во Франции его делают из сырого коровьего молока. Для приготовления этого сыра в молоко добавляют плесневые грибковые культуры. Созревание длится от 4 до 6 недель и в некоторых случаях (когда сыр специально продают немного недозревшим из-за малого срока годности) продолжается практически до конца его жизни, пока сыр не разрезали и не съели.



Сыр бри

- Знаменитейший французский сыр, его родина Иль-де-Франс, покрыт беловатой благородной плесенью, готовится из коровьего молока.
- Раньше бри вместо плесени обволакивала слизь, благодаря усовершенствованию технологии в его приготовлении теперь он покрыт благородной плесенью. Бри вызревает один месяц. К краям он белый, с красноватыми прожилками, тесто бледно-желтого цвета, мягкое, аппетитное.
- Вкус бри с ореховым оттенком, очень тонкий. Бри де Мо, бри де Мелен, бри де Куломье - производимые во Франции разновидности этого сыра, со своими вкусовыми особенностями.





Свежие, или белые, сыры, в том числе скоропортящиеся

- ▣ **Маскарпоне** (итал. Mascarpone) — итальянский сливочный сыр. Происходит из региона Ломбардия. Считается, что впервые его стали делать в области между городками Лоди и Аббиатеграццо к юго-западу от Милана в конце XVI — начале XVII столетий. Часто используется в приготовлении чизкейков и других десертов. Маскарпоне содержит в сухом остатке около 75 % жира, имеет кремообразную консистенцию, поэтому идеально подходит для десертов. Наиболее известный десерт, приготавливаемый на основе маскарпоне, — тирамису. Также иногда сыр используется вместо масла для бутербродов.



Рикотта

- ▣ **Рикотта** (итал. Ricotta) — традиционный итальянский молочный продукт. Часто рикотту именуют сыром, однако формально это не так: рикотта приготавливается не из молока, а из сыворотки (остающейся после приготовления моццареллы или других сыров). Рикотта имеет сладковатый вкус, который даёт присутствие лактозы. Содержание жира: от 8% в рикотте из коровьего молока, до 24% в рикотте из овечьего молока.





Голубые сыры

- **Рокфор** - его смело можно называть патриархом французских сыров. Готовится только из овечьего молока, он смог заслужить непререкаемую мировую славу среди всех овечьих сыров.
- Для приготовления этого сыра в сырную массу добавляют плесневый грибок пенициллиум рокфорти, который выращивают на ржаном хлебе. Образовавшая систему гротов и шахт расположенная на развалинах горы Камбалу местность Рокфор-сюр-Сулзон, и дала название сыру.



Сыр стилтон

- ▣ **Стилтон** относится к традиционным английским сырам и имеет две разновидности: знаменитый голубой стилтон и белый стилтон. Само название Стилтон охраняется законом, а его качество подтверждено сертификатом Protected designation of origin (PDO), который запрещает называть стилтоном какой-либо сыр, произведенный вне графств Дербишир, Лестершир и Ноттингемпшир. Вырабатывается сыр из пастеризованного коровьего молока и имеет форму сырного цилиндра. Сыр самопрессуется, любое давление исключено. Плесневые прожилки голубого цвета, которые образует пенициллиновой грибная культура *Penicillium roqueforti*, должны радиально расходиться от сердцевины.





Плавленные сыры

- ▣ **Плавленный сыр** — молочный продукт, который вырабатывается из сычужных сыров, сыров для плавления, творога, масла и других молочных продуктов с добавлением специй и наполнителей путём плавления сырной массы при температуре 75-95 °С. Изобретён в швейцарском городе Туне швейцарцем Вальтером Гербером в 1911 году. Джеймс Крафт[en], основатель одноименной компании «Kraft Foods», в 1916 году запатентовал свой метод производства плавленого сыра. Его компания в 1950 году впервые в мире выпустила в продажу нарезанный ломтиками плавленный сыр.

