

Сырный сервис

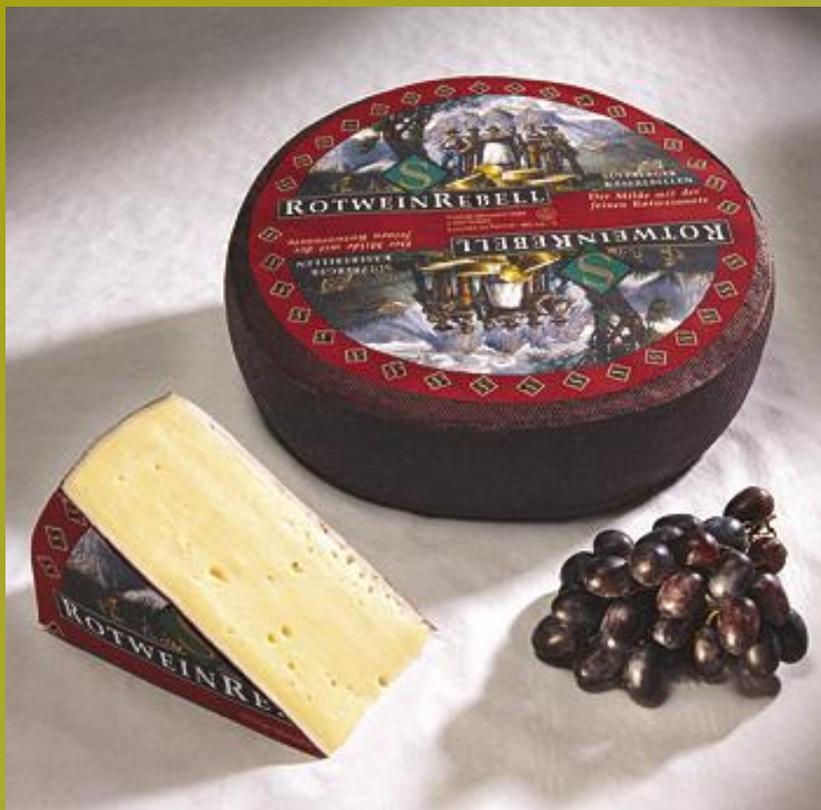


- Трапеза без сыра - это красавица, у которой не хватает одного глаза'
Антельм Брия-Саварен



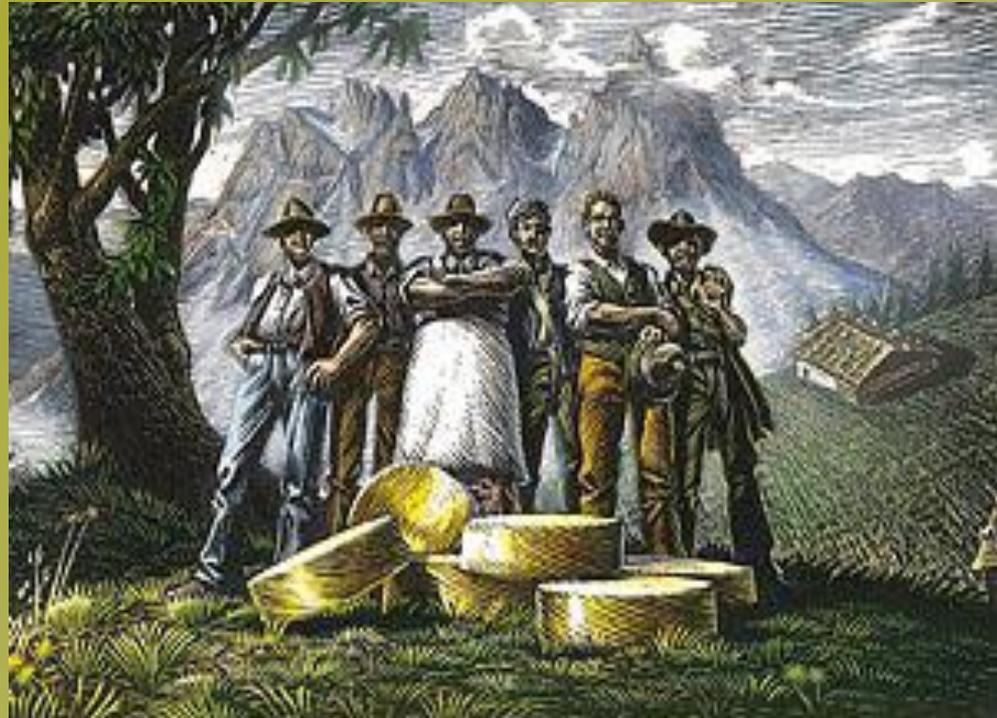
- Сыр — продукт живой. Он, подобно человеку, рождается, зреет, стареет и умирает. В сырном сообществе существуют свои патриархи, аристократы и простолюдины. Сыр, как и вино, — одно из самых замечательных творений человека.





- Сыр по-французски - 'ле фромаж'. Это слово происходит от искаженного 'формаж' - формовка, формирование. Сыр - высококалорийный белковый продукт, питательная ценность которого обусловлена наличием легкоусвояемых белков, жиров, пептидов, незаменимых аминокислот, солей Са, Р.

- Большие перемены в сыроделии вызвали в 19 веке двое мужчин. Один из них – Юстас фон Либиг, исследовал в 1836 году сбраживание сыра, а второй – Луи Пастер изобрел «пастеризацию» молока. Так возникли интернациональные сорта сыра, которые могли производиться повсюду на молочных фермах и в сыроварнях.



Изготовление сыра

1. Молоко

- Первым делом молоко проверяют на свежесть и сворачиваемость, потом в центрифугах оно очищается и доводится до жирности, соответствующей сорту сыра. Для этого молоко либо очищают от сливок, либо добавляют в него сливки.



2. Свёртывание

- Молоко разделяют на сыворотку и сырную массу, которая может употребляться для свёртывания двумя способами. С одной стороны, можно использовать сычужный фермент (из телячьего желудка), с другой стороны— добавить молочнокислые бактерии.



3. Формирование

- И вот неоднородную массу помещают в формы различного размера. Масса быстро срастается в молодой сыр, с помощью частого поворачивания можно извлечь еще некоторое количество сыворотки и таким образом увеличить/изменить плотность сыра.



4. Дыры



- Круглые дырочки (глазки) возникают из-за определенных газов, которые выходят при брожении в теплых бродильных подвалах. Если сыр не слишком сильно спрессован, между зёрнышками сырной массы возникают включения воздуха, которые позднее превращаются в дырочки вытянутой формы. Мелкодырчатый сыр созревает при более низких температурах.



5. Солевая ванна

- Следующая стадия – соление. Это служит не только для сохранности, но также определяет вкус сыра и укрепляет корку.
- 



6. Созревание (аффинирование)

- За исключением свежих сыров, сыр созревает от 5 дней до многих месяцев. Это созревание происходит в специальных помещениях, в которых температура и влажность воздуха строго контролируются и регулируются. При этом в зависимости от сорта сыра образуются различные ароматические вещества, причем богатые жиром сорта становятся как правило особенно ароматными.
- 

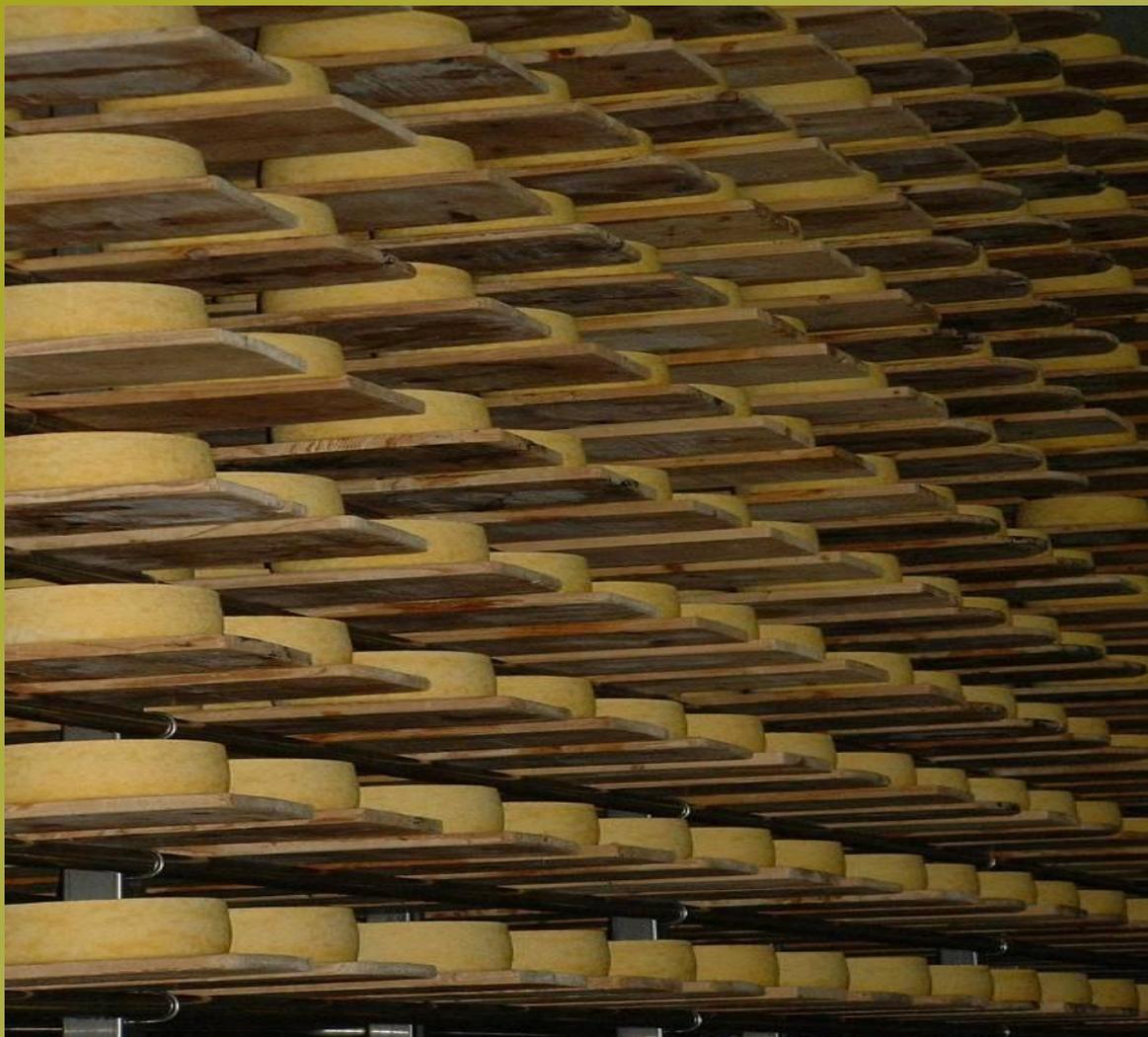
- Не аффинированный сыр подобен молодому вину, которое слишком рано нашло дорогу в бокал.



- Склад сыра в крестьянском хозяйстве



- Большой склад для созревания сыра



- ПокрЫтый воском сыр



• 7. Жирность

Различают разные степени жирности:

Двойная сливочная жирность

мин. 65 % жира в сухом веществе, максимум 87 %

Сливочная жирность

мин. 55 % жира в сухом веществе.

Полная жирность

мин. 45 % жира в сухом веществе,.

Жирность 3/4

мин. 35 % жира в сухом веществе,

Полужирность

мин. 25 % жира в сухом веществе,

Жирность 1/4

мин. 15 % жира в сухом веществе,

Обезжиренный

менее 10 % жира в сухом веществе

Сыр не является жирным, поскольку данные на этикетке „ Fett i. T.“ обозначают содержание жира в сухом веществе, а это сухое вещество у разных сыров составляет:

- **Твёрдый сыр – свыше 60%**
(Parmesan/ Пармезан, Bergkäse/Бергкезэ (горный сыр), Emmentaler/Эмменталь)
- **Нарезной сыр – 45 - 55%**
(Gauda/ гауда, Tilsitr/Тильзитер, Edamer/эдамер, Butterkäse/Буттеркезэ (масляный сыр))
- **Мягкий сыр - 40 - 50%**
(Brie/Бри, Camembert/Камамбер, Rotes Schaf/ красная овца, Rote Ziege/ красная коза)
- **Свежий сыр - 19 - 38%**
(Topfen/Топфен, Gervais/Жевре, Rollino/Роллино)



Фактическое содержание жира можно высчитать при помощи эмпирической формулы, при этом содержание жира в сухом веществе умножается на коэффициент:

- Для твердого сыра 0,6
- Для нарезного сыра 0,5
- Для мягкого сыра 0,4
- Для свежего сыра 0,3

Например: Rote Ziege с содержанием 45% жира в сухом веществе:

$45 \times 0,4 =$ примерно 18% жира





Сервис с сырной тележки

- Сырная тележка - это несомненно лучший способ представить сыр в самом выгодном свете. Большое преимущество состоит в том, что ее можно подвинуть к столу гостя. Можно говорить при этом о воздействии на чувства гостя, но не нужно забывать и практическую сторону.





Инструменты, которые помогут в правильной нарезке

- Нож с раздвоенным кончиком и очень мелкими зазубринами вдоль лезвия.
- Это почти универсальный сырный нож. Им можно резать как твёрдые, так и мягкие сыры, хотя, в первую очередь он предназначен для полутвёрдых и мягких. Благодаря насечкам на лезвии, сыр не прилипает к ножу, а зубьями на конце лезвия очень удобно брать отрезанный ломтик. Часто в таком ноже бывают отверстия и внутри самого лезвия, чтобы сыр ещё лучше отходил от ножа.

СЫР



- **Нож с коротким широким и тупым лезвием с заострённым кончиком, чем-то напоминающий нож для открывания устриц.**
- Такой инструмент предназначен для очень твёрдых, крошащихся сыров: **пармезан, гран-падано, сбринц и т.п.**
- Этим ножом следует колоть сыры, а не резать их.



- **Замечательный помощник в нарезке твёрдых сыров - это сырная лопаточка с внутренним лезвием, которая позволяет сделать нарезку идеально ровной по толщине.**
- А ещё этот нож очень безопасный, порезаться им куда сложнее, чем обычным.



- **«Жироль»** На круглой деревянной подставке крепится металлический стержень с вращающимся по кругу лезвием.
- Создано это устройство исключительно для одного единственного швейцарского сыра **«Голова монаха»**, изобретённого в 16 веке.
- Цилиндрическую головку этого сыра насаживаем ровно по центру на металлический стержень. Сверху надеваем лезвие с ручкой и далее вращательными движениями соскабливаем сыр, формируя очень красивые ломтики.







Следует соблюдать определенные правила нарезки сыра:

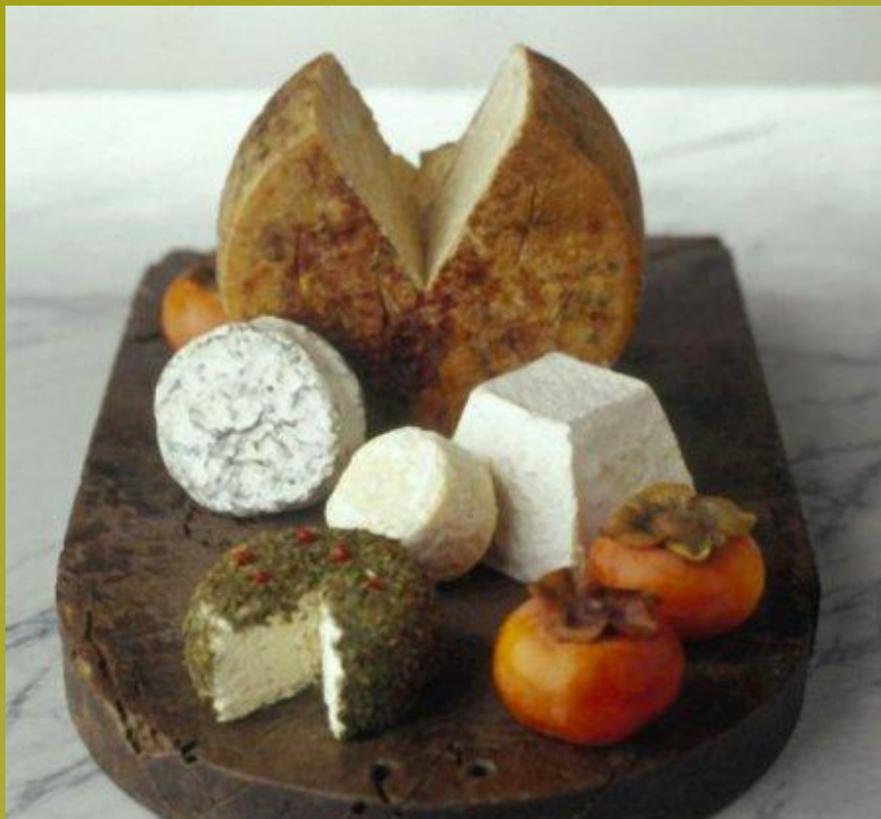
- правильное сыр нарезать не тонкими пластинками, а небольшими квадратными кубиками или ломтиками
 - твердые сыры, типа Пармезана, принято не нарезать, а ломать на кусочки - для этого существуют специальные ножи.
 - свежие сыры либо намазываются на криспы или хлеб (если они рассыпчатые), либо нарезаются на круги (как Моцарелла)
- 

- **Мягкий сыр всегда нарезается треугольниками!!**



- сыры с плесневой корочкой нарезаются по возможности таким образом, чтобы один кусочек был небольшим и имел корочку не только сверху и снизу, но и с боку. Так например круглый Камамбер можно нарезать на треугольные сегменты от центра. Треугольный кусочек Бри нарезается также на треугольные сегменты.

Классическую сырную тарелку предлагают после основного блюда - перед десертом или вместо него.



При составлении сырной тарелки учитывается:

- Качество продукта. Во всем мире сегодня особенно ценятся артизанальные-произведенные вручную, сыры. Промышленные считаются вторым сортом, но в Украине потребляются именно они, за неимением артизанальных сыров.

- Температура подачи сыров. Все предлагаемые сыры должны быть комнатной температуры - их нужно достать из холодильной камеры хотя бы за час до подачи к столу, иначе их ароматы не успеют полностью раскрыться.



- Использование при нарезке и подаче, как правило, нескольких сырных ножей, чтобы при нарезке не смешивались, скажем, острый и нежный вкусы.



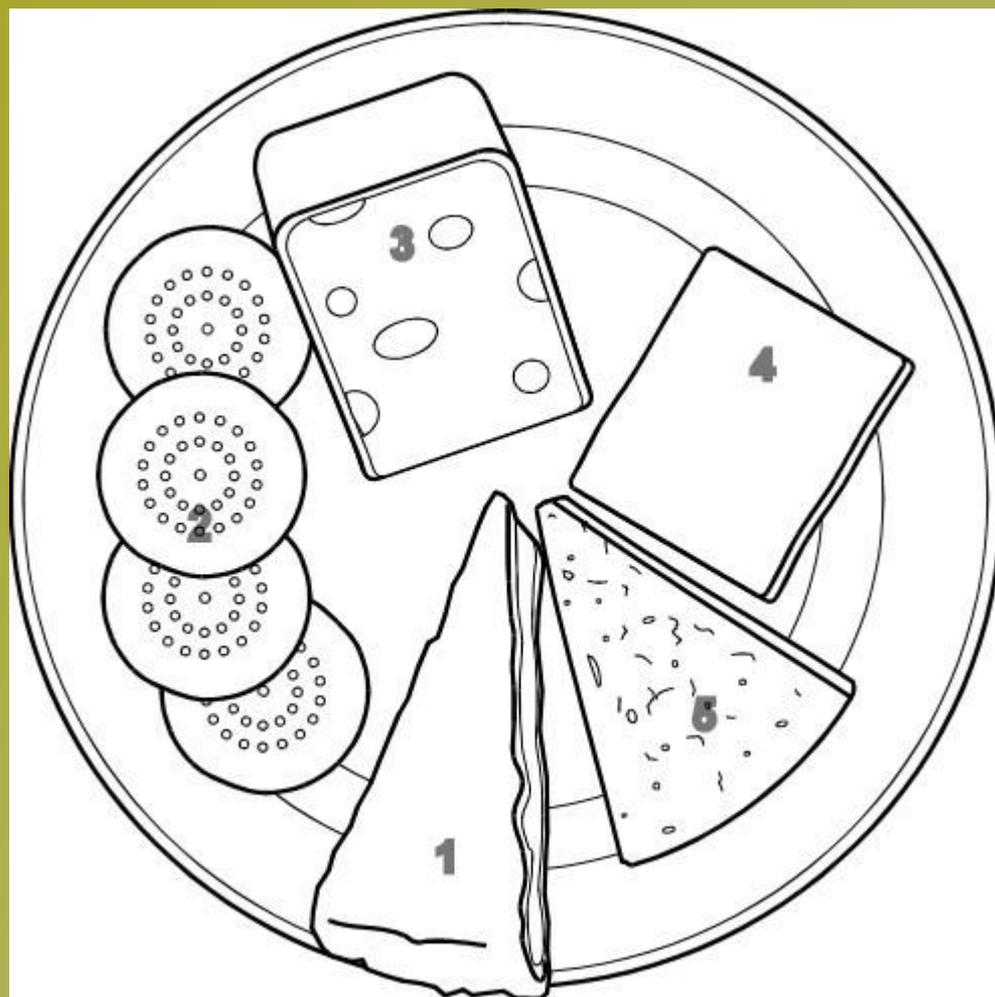


- Подбор сыра. Сыр для классической тарелки должен подбираться от менее яркого до более насыщенного вкуса.

- 
- Представим, что тарелка – это циферблат часов, расположим на ней сыр:
 - на 6 часов, размещают мягкие, полумягкие или свежие сыры, то есть ближе к гостю;
 - далее располагают твердые, от не острых до пикантных сыров;
 - Затем приходит черед острых и пикантных продуктов из козьего и овечьего молока;
- 

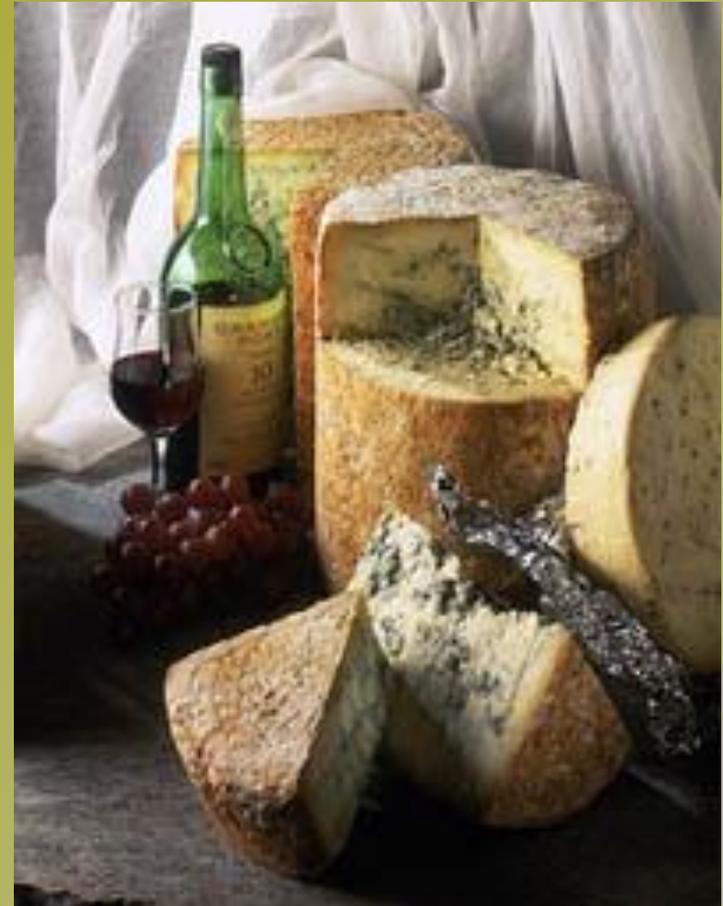
- 
- В конце идут голубые сыры с пикантным вкусом и сложным ароматным букетом запахов, а также сыры с красной «мытой» корочкой.
 - Классическую сырную тарелку дополним орехами(миндаль, грецкий орех), сухофруктами(курага, чернослив, финики, инжир), виноградом, сочной грушей и листочками мяты.
-

1. Бри
2. Моцарела
3. Мааздам
4. Пармезан
5. Рокфор



СЫР И ВИНО: принципы сочетания

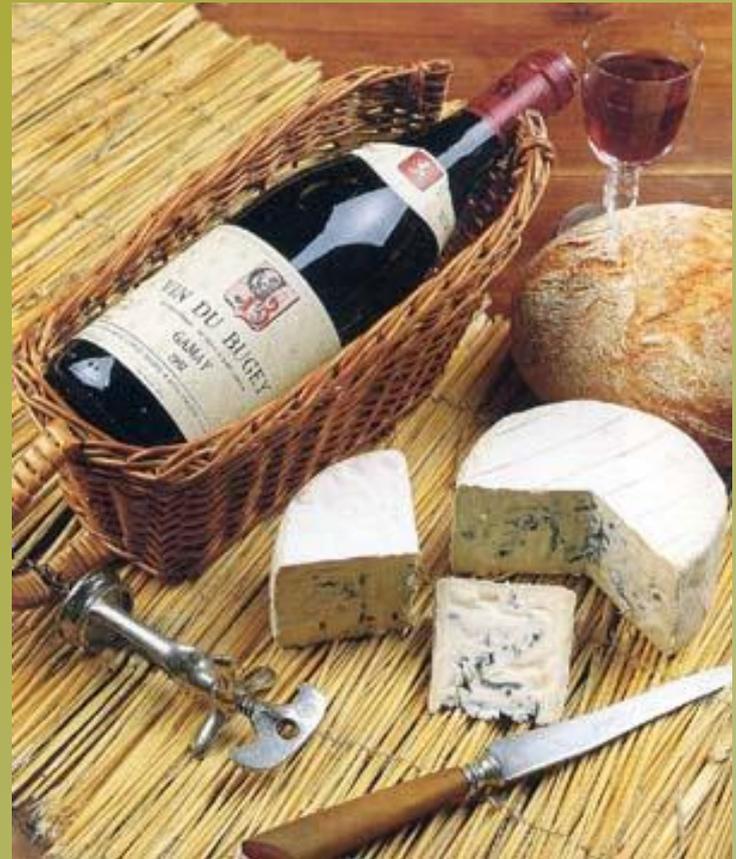
- Белые вина сочетаются с сыром лучше красных вин. Особенно это касается сыров с острым сильно выраженным вкусом, так как они сбивают вкус красных вин, портят их букет.
- Чем сильнее и острее вкус сыра, тем более сильных вин он требует.





- Сыры не любят выраженного привкуса древесины, поэтому лучше избегать использования долго выдерживаемых в деревянных бочках вин.
- К нейтральным и сладковатым по вкусу сырам лучше не подавать свежие вина, так как они обладают высоким содержанием кислоты и с сыром будут казаться ещё кислее.

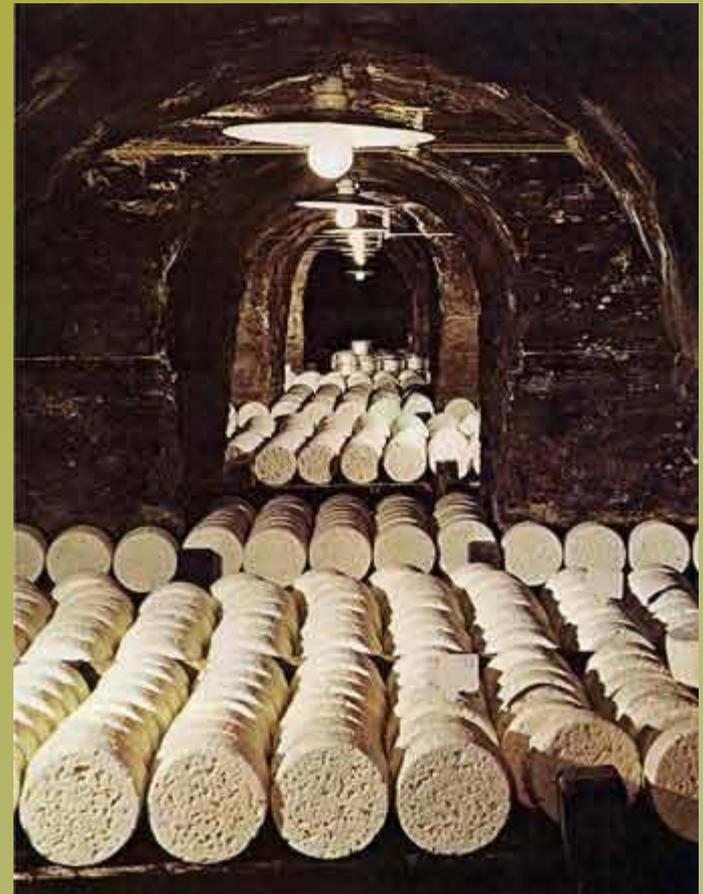
- Выбор вина зависит также и от степени зрелости сыра. Чем более зрелый сыр, тем более выдержанное вино подходит к нему.
- Сыр и вино произведенные в одном регионе как правило наилучшим образом дополняют друг друга.
- Красные вина лучше подавать с мягкими по вкусу деликатными сырами, а сухие белые вина - с пикантными закусочными сырами.



Что подают к сырам кроме вина

- Деревенский каравай, дышащий ароматом свежего хлеба.
- Грецкие орехи, фундук и миндаль оттенят тонкий ореховый привкус сыра. Из фруктов предпочтительнее яблоки, груши и свежий и сушеный инжир, а также изюм и чернослив.
- Полив дор-блю ложечкой меда, усилишь его пикантный запах.
- В Англичанах едят сыр с соусами чатни и домашними соленьями.
- Греки подают к сыру салат и оливки. А норвежцы - сельдь!

- Никакая история про сыр не обойдется без упоминания генерала де Голля. Он говорил: “Как можно управлять страной, где сортов сыра столько же, сколько дней в году”.
- Есть такая пословица: «Сыр не кашу варить – талант нужен».



- *«Сыр может разочаровать. Он может быть блеклым, он может быть примитивным, он может быть чересчур утонченным. Но все же он всегда остается сыром, — прыжком молока в бессмертие». Клифтон Фадимэн, американский писатель*

•
*«Если в стране нет по меньшей мере пятидесяти сортов сыра и хорошего вина, значит, страна дошла до ручки»...
Сальвадор Дали*

