



выполнила преподаватель Казакова Н.
Н.

Сыр - традиционный античный продукт, известный минимум 5000 лет. О происхождении сыра существует довольно много легенд.

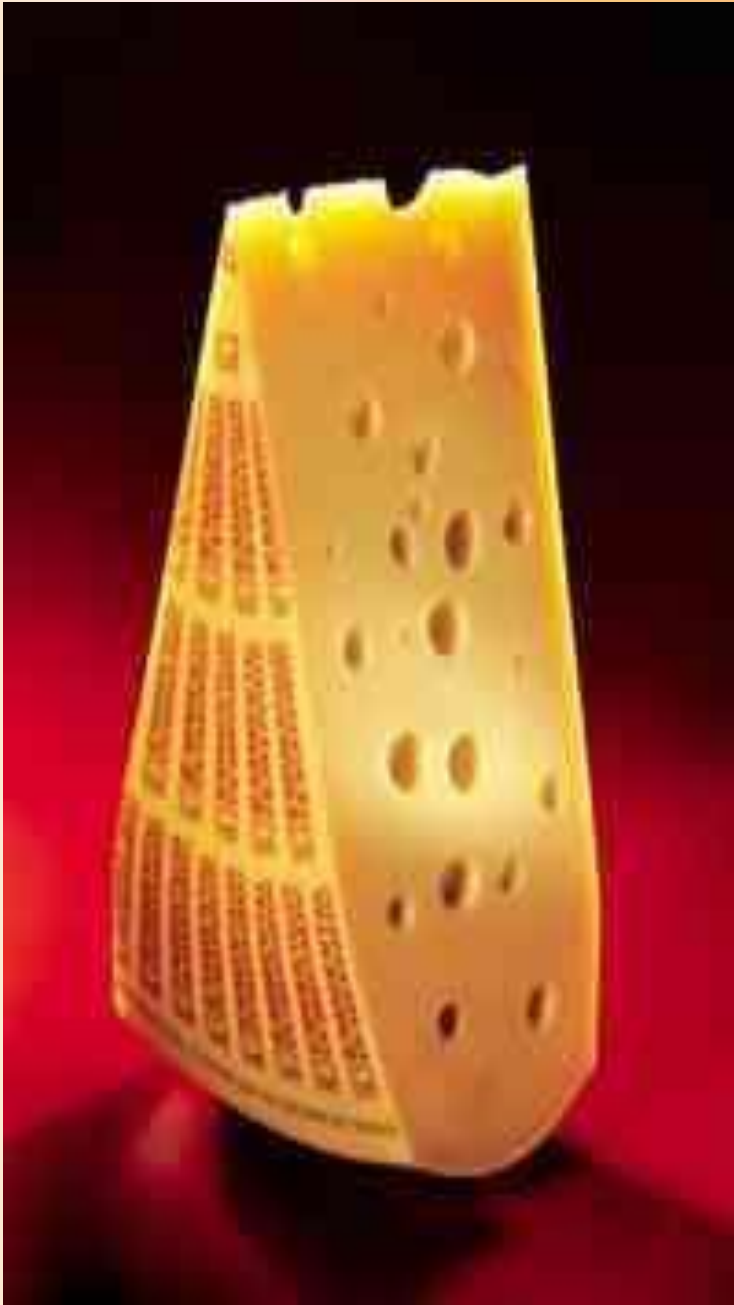
Согласно одной из них, арабийский купец в далекий путь взял с собой еду, а также молоко, которое налил в традиционный для кочевников сосуд - высушенный овечий желудок. Когда, купец решил попить молока, то из сосуда потекла водянистая жидкость (сыворотка), а внутри сосуда оказался белый сгусток. Разочаровавшись, купец все же съел кусочек этого сгустка и был удивлен приятным вкусом нового продукта. Так появился на свет сыр, который получился, так как во время езды на верблюде сосуд с молоком бился о бок животного.

Твердые сыры

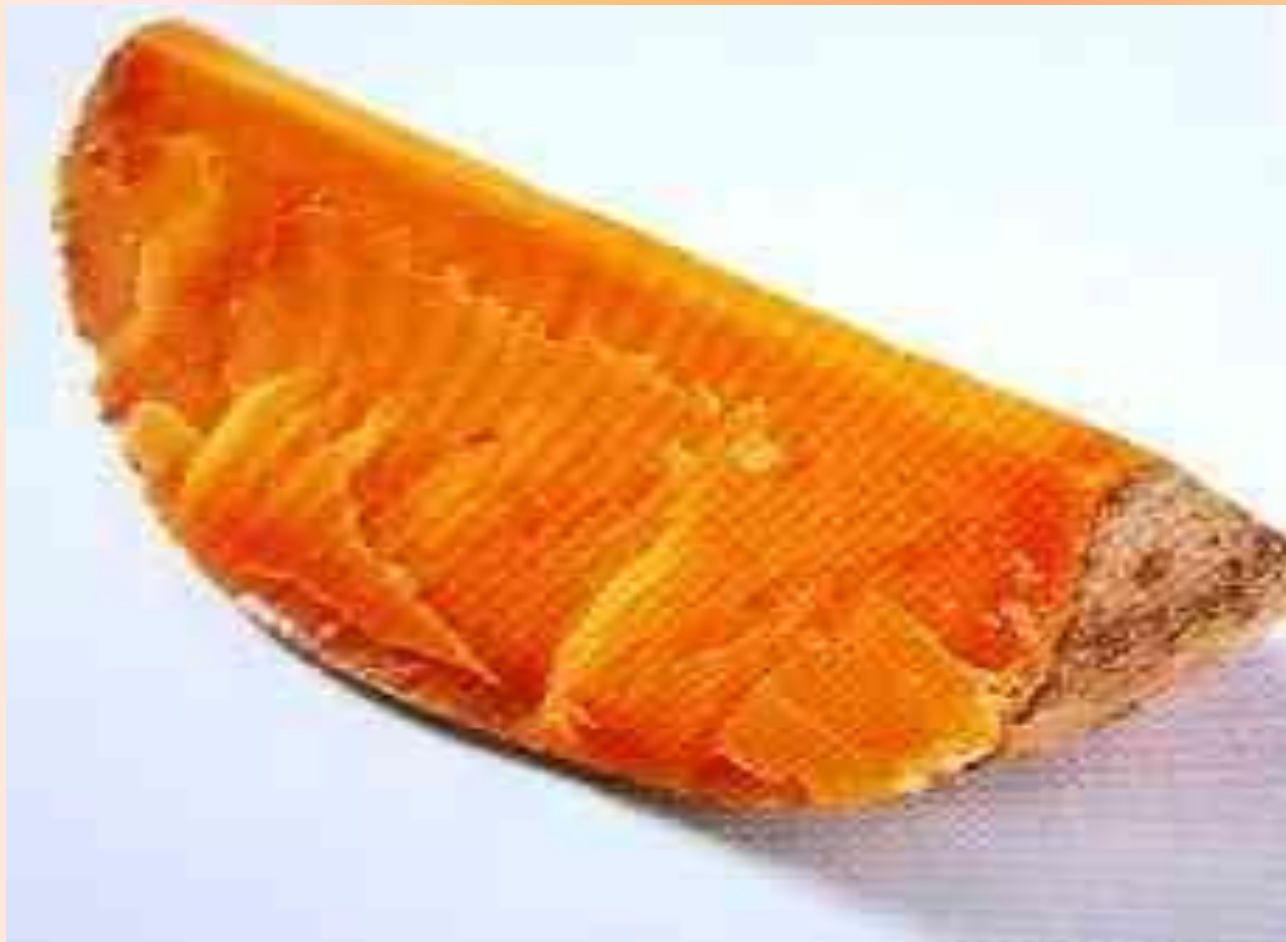
Эмменталь швейцарский.

Произведён из сырого молока, 45% - содержание жира. Во время ферментации в сыре развиваются характерные дырки.

Характеристика, объединяющая все твёрдые сыры это их консистенция компактная, очень удобная для нарезания, несмотря на то что их структура крошащаяся и гранулированная. Разница же между ними в количестве и размере дырок, а также в консистенции.



2.Миммолетт выдержанный. Сыр для получения сырной крошки. Франция и Голландия. производится по тому же методу, что и Эдем.



3. Пекорино романо. Из молока овцы, вкус острый, выдерживается минимум 8 месяцев. 36% жирность.



4. Пекорино перченный с маленькими гранулами перца.



5. Пекорино сардо. Производится из овечьего молока в Сардинии, выдерживается не менее 9 месяцев. Жирность - 40%.



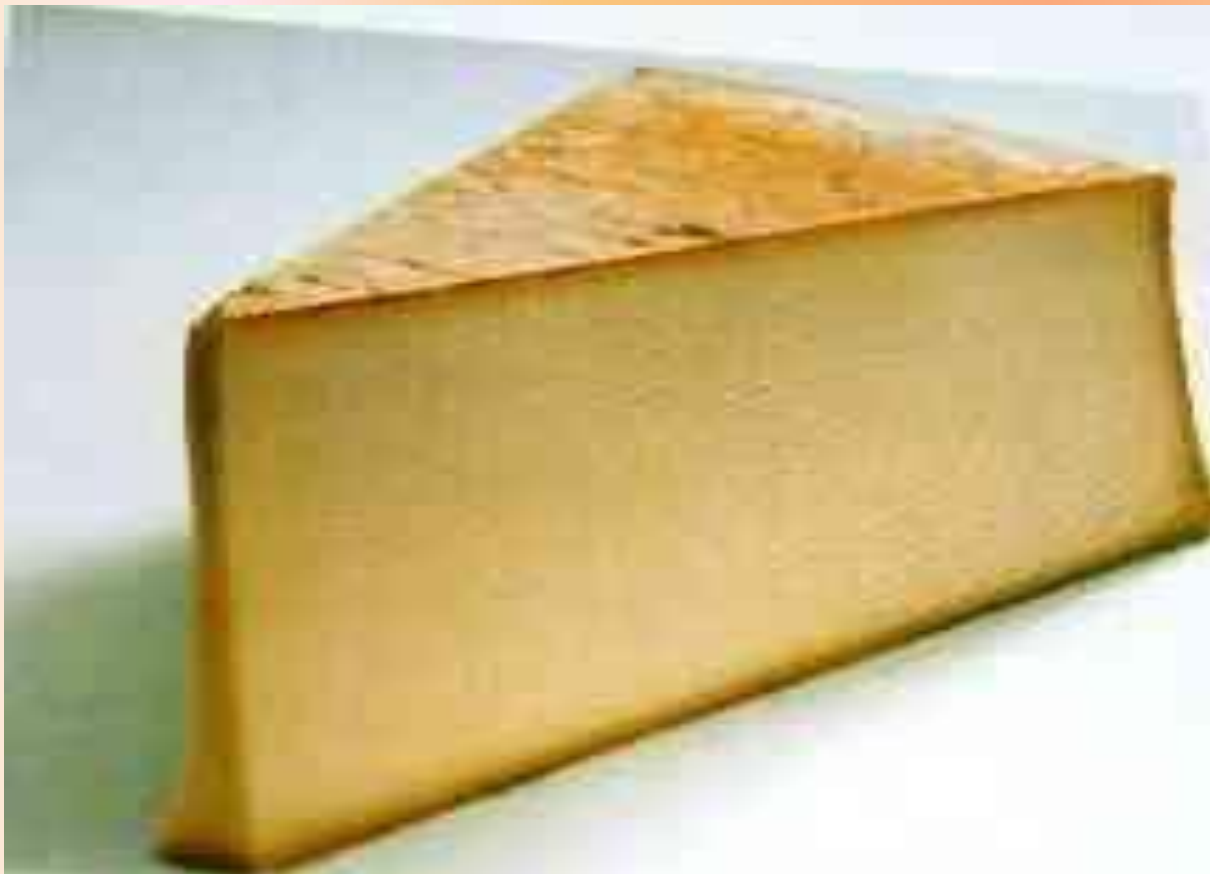
**6. Vasterbotten. Шведский твёрдый сыр.
Выдерживается 8 месяцев. Имеет очень
ярковыраженный вкус. 50% жирности.**



**7. Favorel. Сыр из Голандии с маленькими дырками.
Вкус пикантный.**



**8. Beaufort. Производится в Савойя (Франция).
Содержание жира от 48 до 55 %. Имеет свою марку.**



9. Asiago. Очень твёрдый сыр. Время выдержки - от 8 до 24 месяцев.



10. Idiazabal. Испанский сыр из молока овцы, спрессованный и крошащийся. Очень интенсивный, немного пикантный вкус. Может быть и копчёный.



Волокнистые сыры - Моццарелла, Проволоне и Качьокавалло.

Желудочная жидкость или створоживающая масса (используемая в производстве сыра) высушивается до тех пор, пока масса не станет однородной, немного кисловатой с маленькими трещинками. Затем эта створоживающая масса режется и помещается в специальные ванны с сывороткой и температурой около 50°C , где вызревает от 6 до 12 часов, приобретая эластичность.

1. Моццарелла. Эта моццарелла кирпичиком используется для наполнения пиццы.



3. Черешенки из моццареллы. Продаётся в разной форме и содержит от 30 до 45% жирности.



**4. Буррата. Типичный продукт Южной Италии.
Оболочка походит на моццареллу, внутренняя
структура волокниста и содержит сливки.**



5. Kaskaval. Венгерский сыр, сделанный из молока овцы и коровы. 50% жирности, вкус островатый, солёный и ярковыраженный.



6. Проволоне. Производится из коровьего молока и выдерживается. Слои волокон не видны. Содержание 44%.



8. Ragusano. Содержание жира - 45%. Производится на Сицилии. Имеет очень деликатный, сладкий вкус. Используется в тертом виде. Наилучший - выдержанный от 8 до 24 месяцев.



Сыры типа Чеддар

Независимо от места производства (Британские острова, Австралия, Новая Зеландия или США) Чеддар и все его разновидности, среди которых также французские сыры Cantal и Laguiole, получают, благодаря технике, называемой cheddaring.

После коагуляции молока добавляется створаживающая масса и дрожжи, полученная масса распадается на маленькие частички и разогервается до 40°C. Затем следует особенный процесс, благодаря которому происходит ферментация шариков творожистой массы. Фомируется масса, похожая на хлебные шарики, которые прессуются между собой.

Они образуют массу фиброзную, которая затем режется на части, солится и заливается в формы.

1. Cantal. Французский сыр, производится с античных времён. Содержит 45 % жирности, вкус похож на Чеддар и Cheshire.



2. Cheshire. Имеет 45 % жирности, очень популярен в Северной Англии. Островатый и выдержанный, прессован сырым.



**3. Cheddar. Традиционный английский сыр,
выдерживается 16 месяцев при температуре от 13°
до 16° С, 45 % жирности.**



4. Dunlop. Сыр типа Чеддар, производится в Шотландии. Приятный сладкий вкус. Произведён из коровьего непастеризованного молока, жёлтого цвета, твёрдый. Жирность 48%.



5. Colby. Очень распространён в США и Новой Зеландии. Выдерживается недолго, вкус слаще Чеддар. Жирность около 50%.



Голубые сыры

Производство этих сыров - очень своеобразный процесс, благодаря которому происходит формирование плесени внутри сырной массы. Сыр продырявливают с помощью длинных медных игл, таким образом, что воздух помогает формированию плесени голубо-зелёной, которая распространяется очень быстро внутри сыра. Эти "артерии" остаются видны в сыре надолго.



Голубые сыры

1. Fourme D'Ambert. Французский сыр из молока коровы. Процент жирности от 45 до 50%. Аромат решительный, масса кремообразная.



2. Cabrales. Испанский сыр. Производится из молока овцы, иногда козы. Жирность - 44%.



3. Bavaria Blue. Этот сыр имеет не только плесень внутри, но и плесень снаружи типа Camembert. Жирность 70%.



Рокфор - один из самых известных голубых сыров во всём мире .
Первые упоминания об этом сыре восходят к 1070 году французский философ Дидро назвал его "королём сыров".
Рокфор произведён из молока овцы. Содержание жира - 52%.
Выдерживается в известняковых пещерах Рокфор.



**5. Gorgonzola. Кремообразный, сладкий сыр.
Выдерживается до 2-х месяцев. Получил название
благодаря городку, в котором когда-то
производился. Производится в Ломбардии.**



Полутвердые сыры имеют плотную сливочную консистенцию, более мягкую, чем твердые, могут упаковываться в воск, производятся без какой-либо дополнительной обработки, сырная масса прессуется в формах, созревает такой сыр от нескольких недель до нескольких месяцев.

Полутвердые сыры имеют своеобразные рисунки, состоящие из глазков различного размера угловатой, круглой или овальной формы.

Полутвёрдые

сыры

1. Asiago. Производится в области Италии - Венето. Жирность от 34% до 40%. Выдерживается от 3 до 6 месяцев.



2. Edam.



3. Эстонский. Сладковатый сыр, 45% жирности.



**4. Pyrenees Vache. Производится из сырого молока.
Сверху покрыт чёрной серой. Жирность 45%.**



5. Gouda.



Интересные факты о сыре.

[Виды сыра](#)

[Приготовление](#)

[Рецепты](#)

[Сыр в мире](#)

[Полезное о сыре](#)

[Контакты](#)



Первые свидетельства

Первые археологические свидетельства, относящиеся к производству сыра, были обнаружены в ходе раскопок в Египте и датируются приблизительно 2 тысячами лет до нашей эры. Сыр, изготавливавшийся в древнем Египте, был очень кислым и соленым - много соли требовалось для сохранения сыра в жарком, сухом климате, а по текстуре напоминал современный сыр фета. Сорта сыра, производившегося в Европе, из-за другого климата не требовали такого количества соли, в результате чего европейские сыровары сумели добиться множества оригинальных вкусовых оттенков.



Искусство.

Древние греки и римляне превратили процесс приготовления сыра в настоящее искусство. В богатых римских домах была даже предусмотрена особая кухня, служившая исключительно для приготовления сыра. С появлением новых техник копчения и новых оттенков вкуса сыр постепенно распространился по всей Римской империи.



Разнообразие

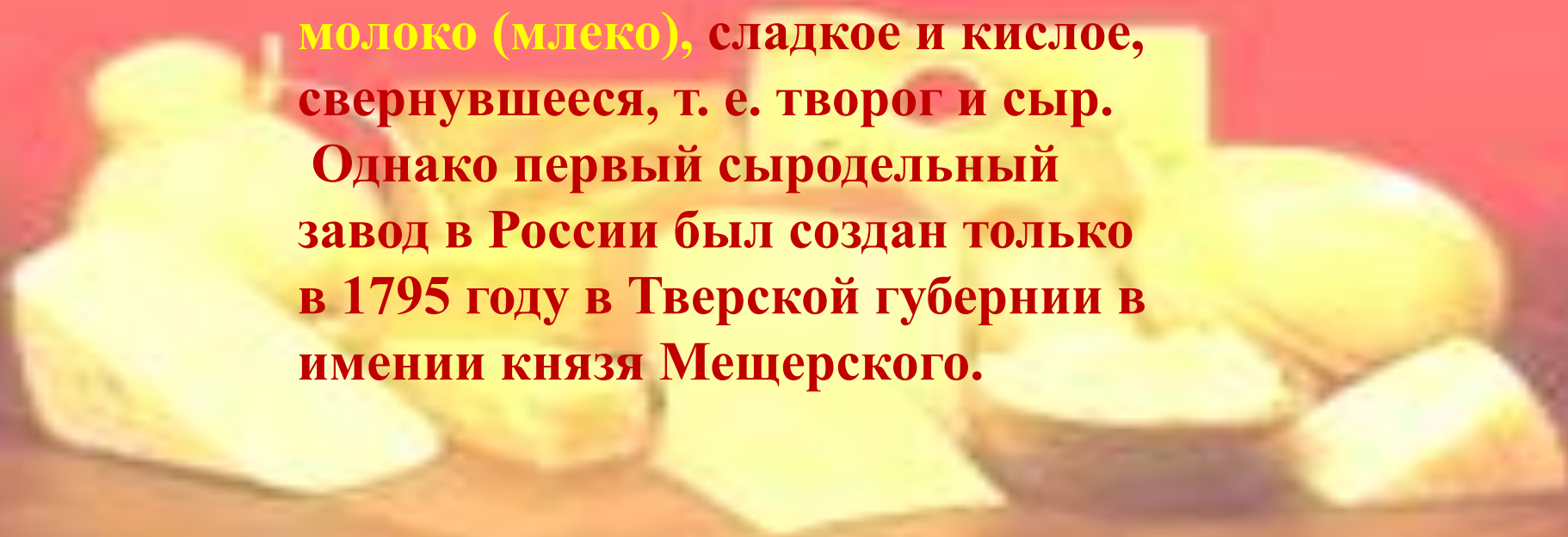


В одной только Великобритании сегодня можно найти до 700 различных сортов сыра, а в Италии и Франции насчитывается порядка 400 разных сортов.

История возникновения сыра на Руси.

С давних времен славяне знали и широко употребляли в пищу и молоко (млеко), сладкое и кислое, свернувшееся, т. е. творог и сыр.

Однако первый сыродельный завод в России был создан только в 1795 году в Тверской губернии в имении князя Мещерского.



**За 145 лет от небольшой частной сыроварни
русское сыроделие выросло до огромных
заводов во всех уголках страны. Одно из самых
почетных мест в семье сыров русского
производства, бесспорно, принадлежит
Костромскому сыру.**



Появился он около 130 лет тому назад.



Название свое сыр получил от города Костромы, в котором его впервые приготовили.



РЕЦЕПТЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СЫРА

ПЕЧЕНЬЕ С СЫРОМ > стакан пшеничной муки, 1/4 стакана тертого сыра, 100 г сливочного масла, 3 ст. ложки густых сливок 20%-ной жирности, соль и красный перец по вкусу, 1 яйцо. Ингредиенты смешать и все тщательно вымесить; полученное тесто оставить на 3 ч для созревания, затем раскатать в пласт и маленьким стаканом вырезать круглые лепешки. Смазать их взбитым яйцом и запечь в духовке.

Советы шеф-повара

Добавляйте сыр в соусы лишь в конце готовки и нагревайте до тех пор, пока он не расплавится и не смешается с другими ингредиентами. Не перегревайте его, не то соус станет тягучим. Если вы собираетесь еще раз нагреть сыр, сделайте это на водяной бане.

Блюда, которые вы готовите на плите, посыпьте сыром, когда они будут полностью готовы. При этом снимите сковороду с огня и закройте крышкой, жар от еды расплавит сыр.

Для того чтобы аромат сыра проявился полностью, перед употреблением его необходимо подержать 2 - 3 часа при комнатной температуре.

СЫРНЫЕ ЦИТАТЫ

- **Сыр может разочаровать. Он может быть скучным, он может быть примитивным, он может быть чересчур утонченным. Однако сыр все равно остается прыжком молока в бессмертие.**
- ❖ **Клифтон Фадиман, американский писатель и редактор**

- ❖ Обед, который не заканчивается сыром - как красивая женщина с одним глазом.
- ❖ Жан- Ансельм Брилья-Саварен, французский адвокат, политик и кулинар.

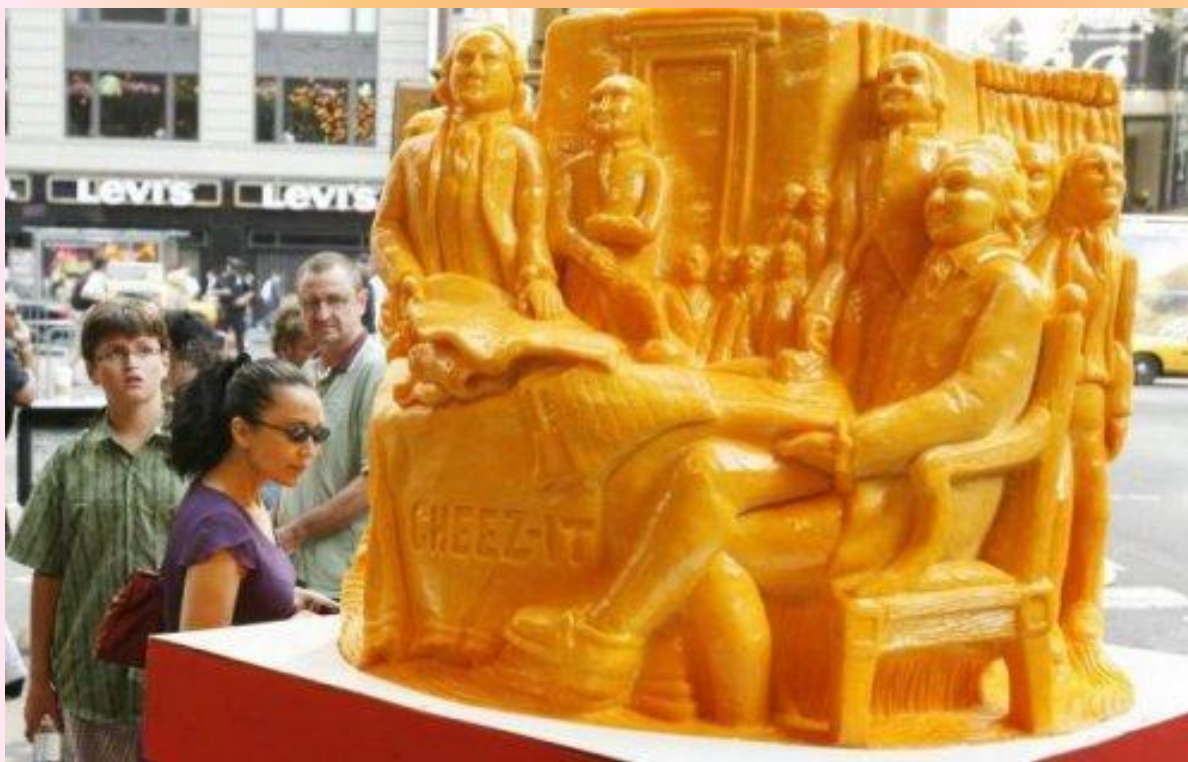
- ❖ Как можно управлять страной, в которой 246 сортов сыра?.
- ❖ Шарль де Голль, французский генерал и президент

<http://www.izbushka.com/forum/showthread.php?t=692>. ВСЕ СЫРАХ.



Скульптуры из сыра

BUGAGA.RU

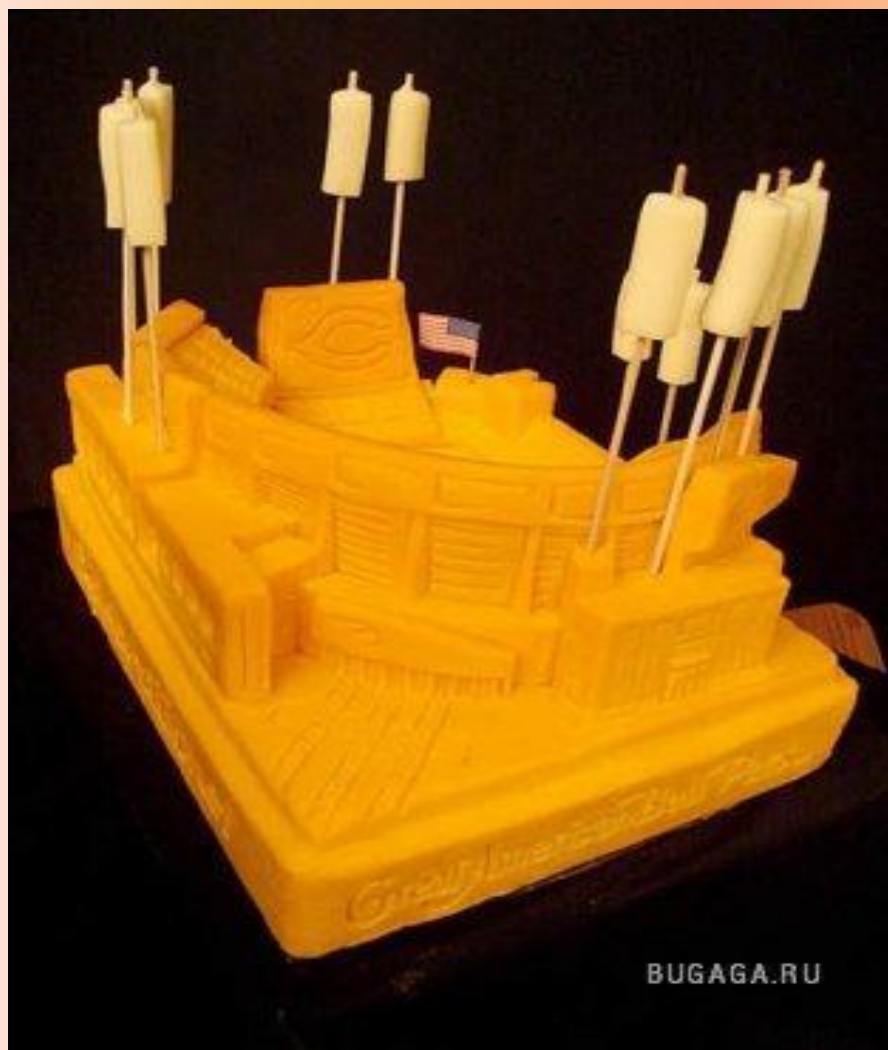


Трой Ландвер из Висконсина (США) настолько увлекся сыром, что изготовил, например, съедобную скульптуру из блока сыра чеддер весом в тонну, над которой трудился в течение недели по восемь часов в день



Эта скульптура была самой большой скульптурой из сыра, но потом группа скульпторов в бельгийском городе-курорте Остенд создала композицию «Знаменитые мышата», признанную самой большой. Весила скульптура 1059 килограммов.

<http://www.bugaga.ru/interesting/1146725191-syrnyy-korol-troy-landver.html>



BUGAGA.RU











<http://www.bugaga.ru/interesting/1146716867-skulptury-iz-syra-artist-sarah-kaufmann.html>

спасибо за внимание