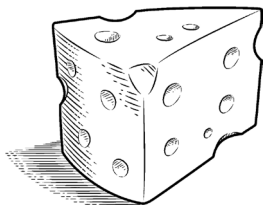


*Серия «Жизнь удалась»*

**А.В. Матвеевко**

# **ОСНОВЫ ДОМАШНЕГО СЫРОДЕЛИЯ**

*Издание 4е*



Ростов-на-Дону

«Феникс»

2024

УДК 637.1/3  
ББК 36.95  
КТК 521  
М33

**Матвеевко А.В.**

**М33** Основы домашнего сыроделия / А. В. Матвеевко. — Изд. 4-е. — Ростов н/Д : Феникс, 2024. — 123 с. : ил. — (Жизнь удалась).

ISBN 978-5-222- 40521-5

Сыр — это продукт, который постоянно готовили у себя дома наши бабушки, прабабушки и более далекие предки. Во всем мире, а в последние годы и в России действует множество небольших частных сыроделен. Это одно из старейших известных человеку производств наряду с выпечкой хлеба. Бояться процесса сыроварения не стоит даже дилетанту. Ведь рецепты опробованы, откалиброваны, можно сказать, тысячелетиями.

Эта книга поможет вам начать изготавливать сыр в домашних условиях. На ее страницах вы найдете классификацию сыров, технологию производства, перечень оборудования, список сырья, а также интересные факты из истории и мифов об этом продукте. Так что если своя сыроварня — это ваша мечта, то книга поможет ее реализовать. Она будет полезна и интересна и тем, кто просто хочет удивить гостей или побаловать семью домашним сыром.

УДК 637.1/3  
ББК 36.95

ISBN 978-5-222- 40521-5

© Матвеевко А.В., 2017  
© Оформление: ООО «Феникс», 2017

# Содержание

<b>Вступление</b> . . . . .	5
<b>Всё о сыре</b> . . . . .	7
История продукта. . . . .	7
Характеристика, классификация . . . . .	15
О пользе сыра . . . . .	21
Гастрономические сочетания сыра с другими продуктами . . . . .	24
<b>Всё о сыроделии</b> . . . . .	28
Технология производства сыра . . . . .	28
Оборудование для изготовления сыра . . . . .	30
Закупка продуктов для производства сыра . . . . .	36
Закваски и ферменты для производства сыра . . . . .	41
Ножи для сыра . . . . .	49
<b>Рецепты: от простых к сложным</b> . . . . .	51
Домашний мягкий сыр . . . . .	55
Домашний мягкий сыр с закваской . . . . .	57
Сыр халлуми. . . . .	59
Сыр плавленый. . . . .	62
Домашний твердый сыр . . . . .	64
Быстрый твердый сыр . . . . .	66
Сыр брынза . . . . .	68
Сыр брынза с зеленью . . . . .	72
Сыр рикотта . . . . .	72
Сыр моцарелла . . . . .	74
Сыр сулугуни . . . . .	77
Сулугуни (косичка) . . . . .	80
Домашний сыр рассольный типа фета . . . . .	81

---

Сыр проволоне . . . . .	83
Сыр качотта . . . . .	86
Пьяная коза (Cabra al vino) . . . . .	92
Сыр монтерей джек . . . . .	95
Сыр монтерей джек с перцем чили . . . . .	98
Полутвердый сыр ярлсберг . . . . .	99
Сыр гауда . . . . .	104
Сыр чеддер . . . . .	108
Сыр чешир . . . . .	111
Сыр камамбер . . . . .	112
Козий камамбер . . . . .	117
Сыр в домашней сыроварне . . . . .	121
Производство сыра в значительных объемах . . .	123



# Вступление

*Обед, не заканчивающийся вкусным сыром, подобен красивой женщине с одним глазом.*

Ж.А. Брийя-Саварен, французский философ и кулинар, автор трактата «Физиология вкуса»

Для кого эта книга? Она для вас. Эта книга поможет вам начать изготавливать сыр в домашних условиях. А можно оборудовать небольшую сыродельню. В книге вы найдете классификацию сыров, технологию производства, перечень оборудования, список сырья, а также интересные факты из истории и мифов об этом продукте. Но главное — мы пошагово поможем вам запустить процесс сыроварения, дав простые, понятные и применимые в домашних условиях советы.

Зачем нужно изготавливать сыр дома? Сыр — это полезный продукт. В «Книге о сыре» В.Л. Бегунов пи-

шет: «Сыр ... является одним из немногих продуктов широкого потребления, содержащих в большом количестве такие необходимые для жизни вещества, как белки и жиры, минеральные соли, витамины, микроэлементы. Могут спросить: а мясо? В совокупности белка и жира в мясе, как правило, меньше, чем в сыре. Но дело даже не в этом. Белки и жиры сыра усваиваются легко и быстро. А минеральных солей, в частности кальциевых, так необходимых человеческому организму, в сыре больше, чем в любом другом продукте повседневного потребления».

Отдельные виды сыра входят в список продуктов, рекомендуемых при некоторых заболеваниях, а также диетических. Не стоит забывать о том, что сыр — это продукт, который постоянно готовили у себя дома наши бабушки, прабабушки и более далекие предки. Во всем мире, а в последние годы и в России действует множество небольших частных сыроделен. Это одно из старейших известных человеку производств наряду с выпечкой хлеба. Бояться процесса сыроварения не стоит даже дилетанту. Ведь рецепты опробованы, откалиброваны, можно сказать, тысячелетиями. Так что если своя сыроварня — это ваша мечта, то книга поможет ее реализовать. Она будет полезна и интересна и тем, кто просто хочет удивить гостей или побаловать семью домашним сыром.

# Всё о сыре

## ***История продукта***

Сыр почти ровесник человека. Археологи утверждают, что люди умели делать сыр уже в эпоху неолита, то есть истории сыра более 7000 лет. Скорее всего, люди придумали сыр в заботе об экономии ресурсов. Молоко сворачивалось в тепле, а едой наши предки не разбрасывались. Есть и версия о том, что кочевники, возможно бедуины на Востоке, сделали первый сыр случайно. Они перевозили в кожаных мешках молоко, а жара и постоянная тряска превращали его в сыр. Подобный сыр до сих пор изготавливают в некоторых странах на Востоке и в Африке.

Доподлинно известно, что древние греки успешно изготавливали сыр. На круги сыра натывается Одиссей в пещере циклопа в поэме Гомера «Одиссея». Гомер пишет, что циклоп Полифем «...белого взял мо-

*лока половину, мгновенно заквасил, тут же отжал и сложил в сплетенные прочно корзины...».*

Таким образом, поэт дает нам, возможно, один из первых в мире рецептов изготовления сыра. Технологию изготовления приводит и грек Аристотель, в некоторых трудах он описывает технику свертывания молока.

Когда-то специи в Европе ценились на вес золота, было такое золотое время и у сыра. Он не портился в длительных походах, и солдаты Цезаря отбирали у покоренных народов не только драгоценные металлы, но и этот продукт. Потом они его выгодно продавали в Риме, где сыр любили и ценили. Это подтверждается свидетельством Плиния Старшего, он предпочитал сыр прочим лакомствам. Были даже свои римские сорта, мягкие и твердые, с добавлением меда, например, у Апулея упоминается «лунный сыр». Но как и из чего его производили, неясно. Широко был известен овечий сыр, его упоминают в качестве подношения богам и угощения на пирах. Был даже некий предок твердого сыра пармезан, его высушивали, а перед употреблением крошили или натирали на терках. Он, видимо, был известен и грекам, и римлянам. Можно снова процитировать Гомера, в «Илиаде» поэт пишет:

*...Гекамеда, богиням подобная, им растворила  
Смесь на вине прамнейском, натерла козьего сыра  
Теркою медной...*

Хранили сыр в бочках в рассоле или виноградном соке, для сохранности крышки бочек заливали гипсом.

В России была известна своя разновидность сыра, мягкая, похожая скорее на творог. По утверждениям

историков, славяне выплачивали часть дани именно этим продуктом.

Разнообразием сортов, интересными вкусовыми добавками, появлением «зрелых» сыров мы обязаны европейским монахам. В монастырях традиционно варили сыр, а со временем стали его коптить, солить и использовать при приготовлении сыра специи и травы. Монастырям отводились большие сельскохозяйственные угодья. По сути монастырь был изолированным городом на полном собственном обеспечении. Монахи пекли хлеб, изготавливали вино, держали пасеки. На монастырских пастбищах местные жители пасли свой скот, лепту за выпас они вносили свежим молоком; разводили коров и коз и сами заворачивали. Постящиеся братья не излишествовали, а вот молока часто было в избытке. Оно быстро портилось без холодильников, и хозяйственные монахи изготавливали из молока творог и другие продукты, а затем и сыр.

Рассказывает публицист и писатель Мулен Лео в своей книге «Повседневная жизнь средневековых монахов Западной Европы (X–XV века)»: *«Переходя из одного крупного монастыря в другой... эта технология (сначала латинская, потом монастырская) применялась в Швейцарии, Галлии, рейнских землях, Фландрии, Великобритании».*

Он же говорит о том, что сыр признавался разрешенным продуктом для монастырских трапез, в отличие от, например, яиц или мяса. Утверждалось, что *«молоко, хотя оно и происходит от животных, не является мясом, подобно тому, как оливковое мас-*

ло — деревом, а вино — виноградной лозой». В целом, по словам публициста, сыр был разрешен в монастырях по тем же непонятным причинам, что и сливочное масло.

Монастыри дали название многим известным европейскому покупателю сортам сыра, таким как марой, сен-нектер, пон-левек и другим. Среди сыров монашеского происхождения упоминают и пармезан с шафраном. А сыр мюнстер назван по аналогии с латинским обозначением *Monasterium*, что означает «монастырь». Традиция сыроварения в монастырях сохраняется и сегодня во многих странах, в том числе и в России. Например, в мужском монастыре Оптина пустынь в Калужской области научились изготавливать сыр камамбер. Как писали СМИ, на сайте обители было даже опубликовано видео с технологией производства продукта монахами. В Грузии, в монастыре святой Нино, делают сыры по французской методике, сестры обители даже ездили в Европу, чтобы обучиться технологии производства. Но при этом монашки решили, что будет правильно отказаться от использования любой техники, кроме холодильника. По свидетельству дегустаторов, вкус у сыров не грузинский, а с европейским «уклоном». Например, выдержанный в каштановых листьях местный сыр *Castanea* слегка напоминает камамбер.

Сыр как готовый продукт обычно имеет разные формы и размеры и в зависимости от размеров и массы головок подразделяется на крупный и мелкий. Он необязательно должен быть круглой формы. Сыры могут производиться в виде шара, прямоугольного

бруска или бруска с квадратным основанием, даже конуса. Определенная форма установлена для каждого вида сыра.

При производстве сыра большое значение имеет процесс созревания. Для этого необходимо выбрать правильное помещение с оптимальной температурой и влажностью. Созревают твердые сыры от одного до шести месяцев, мягкие — до сорока пяти суток.

Очень важен выбор молока как сырья для сыра. Как романтично утверждал американский сатирик Клифтон Фадиман, сыр — это прыжок молока в бессмертие. Молоко — основа производства сыра, и для получения качественного продукта необходимо выбирать только свежее молоко, оно даст благоприятную среду для развития молочнокислых бактерий.

Часто производитель использует молоко коз. Козий сыр — это продукт с тысячелетней историей. Коз одомашнили на заре цивилизации. Они путешествовали с человеком и остались с ним, когда он перешел к оседлому образу жизни. Выработанный из козьего молока сыр имеет собственный уникальный вкус. Приготовленный в домашних условиях козий сыр нежный и соленый, со сливочной консистенцией. Поэтому и хранят его, защищая от проникновения воздуха. Чаще всего упаковывают в полиэтиленовую пленку или вощелую бумагу. Хранят в холодильнике.

Степень посола оказывает влияние на качество любого сыра. Как правило, в сыроварении используют поваренную соль. Она и формирует не только вкус конечного продукта, но и консистенцию. Кисломолочные и сычужные сыры вырабатываются из

сырого молока. При производстве из пастеризованного молока основную роль играют бактериальные закваски.

Здесь приводится классификация основных видов сыров, ее можно назвать упрощенной, но максимально полезной для начинающего сыродела. Мы остановились на основных видах сыров еще и потому, что объемы производства с каждым годом растут, а ассортимент становится разнообразнее, появляются новые виды и сорта. Вот, например, только во Франции производят примерно 400 видов сыра. В этом может убедиться каждый турист, а мы приведем свидетельство гурмана-путешественника.

Вот что пишет Питер Мейл в своей книге «Путешествие с вилкой и штопором»: *«Во Франции производится столько сыров, сколько дней в году — от мягких кремообразных до твердых и рассыпчатых, от острых, как бритва, до нежных сливочных, сыров из коровьего, козьего и овечьего молока, сыров, приправленных травами и перцем, маринованных в оливковом масле и выдержанных в камыше. Выбрать один-единственный сыр из всего этого изобилия — непростая задача».*

Французский президент генерал де Голль поддерживал мнение гурмана, но немного занижал статистику, горестно восклицая: «Как можно править страной, в которой 246 сортов сыра?» Но можно согласиться, что даже при таком подсчете цифры немалые. И ведь помимо Франции почти каждая страна в Европе может похвастаться своим фирменным сортом сыра!



Твердый сыр, который производится в привычной нам форме — в «кругах» — и хорошо транспортируется, варили пастухи в Швейцарских Альпах. Они проводили со стадами в горах много времени, там и возникла необходимость перерабатывать молоко прямо на месте. Перерабатывали его на небольшом огне в широких котлах. А прессовали «до готовности» под камнями. В частности, эта технология использовалась для создания сыра эмменталь, который созревает полгода и более. Мягкие сорта сыра, такие как знакомые нам бри и камамбер, традиционно изготавливались в долинах на севере и востоке Франции. Эта страна и сегодня знаменита мягкими сырами с пикантным острым вкусом. Свежие сыры, которые не требуют созревания, по оценкам знатоков, составляют более половины всего производства сыра. Итальянец Боккаччо от лица всей нации признается в любви к сыру в собрании новелл «Декамерон», описывая сказочную гору тертого пармезана. Это уникальный сыр, который может сохранять отличные вкусовые качества в течение 20 лет. Твердыми сырами страна известна и сегодня. У пармезана и пекорино романо почти мировая известность, так же хорошо знают горгонзолу и моцареллу. Как пишет А.А. Генис, писатель и любитель вкусно покушать, в своей книге «Колобок. Кулинарные путешествия», «...итальянское меню не бывает сложным, как французское, и длинным, как китайское.... Пользуясь локальными деликатесами, оно все-таки придерживается общезного, подобно ренессансной живописи, канона, отдаваясь устоявшимся национальным предпочтениям.

оставляем на полчаса. Через полчаса переворачиваем сыр, снова ставим груз, но уже большей массы.

Еще через полчаса повторить процедуру, снова увеличив груз. Иногда я оставляю сыр стекать в холодильнике на ночь. Если сыворотка перестала стекать, можно приступать к последнему этапу. Сыворотку необходимо снова прогреть, но уже до 85–90 °С. Снять кастрюлю с огня, погрузить сыр в горячую жидкость и оставить на 40–45 минут.

К концу «варки» сыр всплывет. Смешиваем крупную морскую соль и мяту на доске. Халлуми уже почти готов! Сыр достаем шумовкой из сыворотки. Промокнув салфеткой, пока он еще горячий, слегка сплющиваем его, превращая в диск. Обваливаем в соли с мятой, складываем пополам, прижимаем половинки друг к другу.

Любому сыру нужно еще «отдохнуть». Оберните в пищевую пленку или положите в контейнер на сутки.

Рекомендую пожарить сыр. На вкус изумительный!

### **Сыр плавленый**

В промышленности переработанные (плавленые) сыры вырабатывают путем плавления сычужных кисломолочных натуральных сыров с добавлением творога, сливочного масла, специй или наполнителей-добавок, таких как какао-порошок. Соответственно, плавленые сыры бывают сладкие и пикантные, есть бюджетные варианты (с грибами или ветчиной) и более дорогие сорта (с лососем или грецким орехом).

Плавленный сыр можно приготовить в домашних условиях.

Иногда можно встретить пренебрежительное отношение к плавленому сыру, однако этот продукт вполне достоин занять свое место в домашнем меню.

Появился он в 1916 году, когда рецепт его производства запатентовал промышленник, основатель компании *Kraft Foods* Дж.Л. Крафт в США. Плавленный сыр быстро стал популярным. В СССР его производство началось в 1934 году, и хорошо узнаваемые бренды советского плавленого сыра сохранились и выпускаются до сих пор.

**Необходимые продукты:**

творог — 250 г;  
молоко — 1 стакан;  
поваренная соль — 1/3 ч. л.;  
сода — 1/4 ч. л.;  
сливочное масло — 10 г;  
специи.

При выборе творога для приготовления плавленого сыра учтите, что его жирность повлияет на консистенцию готового продукта. Лучше брать мягкий творог. Сыр, сделанный из него, получается более пастообразным, более близким к плавленому сыру, изготовленному на производстве.

При приготовлении плавленого сыра в домашних условиях желательно использовать кастрюлю с антипригарным покрытием.

Молоко нагреваем на небольшом огне, но не допускаем кипения. Выкладываем в него творог и осторожно помешиваем до тех пор, пока молоко не свернется.

Один из признаков того, что молоко начало сворачиваться, — это образование прозрачной желтоватой сыворотки. Творог при этом начинает «плавиться» и слегка тянуться за ложкой при помешивании.

На этом этапе перекладываем творог на дуршлаг, чтобы отделить его от сыворотки, с этой же целью несколько раз переворачиваем его. Когда сыворотка отделена, творожную массу перекладываем в кастрюлю, растираем с солью и содой и ставим на маленький огонь. Творог начинает плавиться, и на этом этапе его нужно непрерывно мешать, так как он сильно прилипает ко дну кастрюли и быстро подгорает.

Когда масса станет однородной, добавляем в нее сливочное масло и специи. Стоит также попробовать сыр на соль и подсолить при необходимости. Готовый сыр нужно переложить в миску и хранить в холодильнике.

### ***Домашний твердый сыр***

Домашний твердый сыр — это однородный сыр светло-желтого цвета. Чтобы приготовить его по простому, можно даже сказать простейшему, базовому рецепту, нужно 20 минут.

#### **Необходимые продукты:**

молоко — 1 л;  
мягкий творог — 700 г;  
яйца — 2 шт.;  
сода — 1 ч. л.;  
сливочное масло — 2 ст. л.;  
соль — 2 ч. л.

В кастрюлю с антипригарным дном выкладываем творог, разминаем, чтобы масса была равномерной, без крупных комочков. Заливаем творог молоком и ставим кастрюлю на небольшой огонь. Творог постоянно перемешиваем лопаткой, пока не начнет отходить сыворотка. Как только творог становится пластичным, мягким, а сыворотка — желтой и прозрачной, выключаем огонь. Вынимаем и откидываем сырье на марлю или в мешочек. Это необходимо, чтобы лишняя сыворотка стекла.

Разогреваем в кастрюле с антипригарным дном сливочное масло на минимальном огне. Перекладываем наше сырье (творог) в кастрюлю и добавляем яйца по одному, затем соду и, наконец, соль. Тщательно вымешиваем и продолжаем перемешивать примерно полчаса, пока не добьемся нужной фактуры. Сырье должно стать однородным, без белых вкраплений.

Когда сыр стал однородным, перекладываем его в форму. Подойдет любая, использовать можно даже удобную миску. Форму или миску выстилаем пищевой пленкой и выкладываем сыр. Его нужно оставить в холодном месте до полного остывания.

Домашний твердый сыр можно приготовить и по другому рецепту.

**Необходимые  
продукты:**

молоко — 1,5 л;  
кефир — 0,5 л;  
соль по вкусу;  
специи по вкусу.

Кипятим молоко. Добавляем в горячее молоко кефир и соль. По желанию можно добавить и специи.

Популярное издание



Матвеевко Алексей Владимирович

## ОСНОВЫ ДОМАШНЕГО СЫРОДЕЛИЯ

Ответственный редактор *А. Васько*  
Технический редактор *Г. Логвинова*  
Верстка: *М. Курузьян*

Формат 84x108/32. Бумага газетная.

Тираж 3000 экз. Заказ №

**Издатель и изготовитель:** ООО «Феникс».  
Юр. и факт. адрес: 344011, Россия, Ростовская обл.,  
г. Ростов-на-Дону, ул. Варфоломеева, д. 150  
Тел/факс: (863) 261-89-65, 261-89-50

Изготовлено в России. Дата изготовления: 09.2023. Срок годности не ограничен.

**Отпечатано** в АО «ТАТМЕДИА»

Филиал «Полиграфическо-издательский комплекс "Идел-Пресс"».

Юр. адрес: 420097, Россия, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Академическая, д. 2  
Факт. адрес: 420066, Россия, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Декабристов, здание 2