

Государственное бюджетное
учреждение Краснодарского края



Кубанский сельскохозяйственный
информационно-консультационный центр

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА СЫРА В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

Краснодар 2014

Сейчас в магазинах и на рынках можно найти и купить практически любой продукт, даже самый экзотический, и совсем необязательно тратить время на приготовление любимых лакомств. Таково мнение большинства людей, и их можно понять: время-деньги, после работы хочется просто достать из холодильника упаковку и не задумываться, откуда и как появилось её содержимое. Внимательные покупатели, кроме того, что обращают внимание на цены, читают ещё состав и соответствия стандартам производства (ГОСТ, ТУ). А вдумчивые и мудрые покупатели более подробно узнают о том, что они едят, после чего всерьёз задумываются о переходе хотя бы частично на собственное приготовление пищи. Домашний сыр, кроме того, что имеет интересный и свежий вкус, даёт гарантию того, что «произведён» он был по всем правилам и без лишних ненужных компонентов. То, что ваш сыр будет сильно отличаться от магазинных аналогов в лучшую сторону и есть главная причина для того, чтобы попробовать его.

В приготовлении сыров есть маленькая особенность. Хорошие сыры получаются из больших объёмов молока. Сделав пробный образец литрового объёма, можно получить похожий, но далёкий до хорошего качества домашний сыр.

Сыр – это, по сути молочный концентрат. Так, полкило твёрдого сыра содержит в себе столько же полезных веществ, сколько их содержится в 4,5 литрах молока. Съев утром ароматный кусочек хлеба с сыром, вы, можно сказать, выпиваете стакан молока со всеми его полезными веществами: рибофлавином, кальцием, витаминами. Во время созревания сыра повышается содержание витаминов группы В, так что сыр несёт в себе дополнительную пользу.

Дешёвый сыр (до 200 руб/кг) обычно изготавливают из сухих смесей. В магазинах такой сыр обычно уже нарезан, и информация о составе и нормах производства покупателю недоступна. Делая домашний сыр, можно быть спокойным за качество, ведь молоко для этого вы будете покупать самостоятельно. Лучший вариант, когда вы живёте за городом и имеете возможность покупать свежее настоящее молоко или же сами держите корову. Если молоко придётся покупать, важно правильно выбрать поставщика. Молоко должно быть чистым, без посторонних неприятных запахов, максимальной жирности и, конечно, свежим. Такое молоко можно купить на рынках. Если не получится найти домашнее, можно обойтись самым жирным магазинным молоком (срок хранения должен быть минимальным) или же использовать готовый творог. Последний вариант для первого раза даже предпочтительней, так как экономит время, но даст общее представление о процессе, и можно решить, нужен в хозяйстве домашний сыр или это не для вас.

Сыры бывают разной степени твёрдости (или мягкости). Домашний сыр обычно получается мягким. Твёрдого состояния он может достигнуть после длительной выдержки. Твёрдый сыр готовится на основе отделённого от сыворотки творога под прессом. Чем тяжелее гнёт, тем лучше отжимается сыворотка, и тем твёрже становится сыр. Твёрдый сыр может храниться чуть дольше, чем средние и мягкие сыры. Выдерживание твёрдых сыров значительно улучшает вкус. Мягкий сыр недолго выдерживается под прессом, поэтому имеет структуру плотного творога, недолго хранится и имеет нежный неострый вкус. Мягкий сыр не хуже твёрдого – он просто другой. Тут всё зависит от ваших вкусовых предпочтений и терпения.

В сырном деле редко когда получается с первого раза, поэтому запаситесь терпением. Если подготовка будет достаточно серьёзной, то возможно, вкусный сыр получится с первого раза. Для приготовления потребуется внушительный список инструментов. Некоторые инструменты можно заменить подручными средствами, а основные смастерить самостоятельно.

Вам потребуются:

- форма,
- пресс,
- 2 больших ёмкости (горшка),
- дуршлаг,
- термометр,
- 2 куса марли метр на метр,
- 7-8 кирпичей или аналогичный вес, (1 кирпич = 5 кг)
- парафин,
- ложка с длинной ручкой,
- длинный нож.

Выбирайте форму по потребностям. Оптимальный диаметр 20 см – не слишком большая, но и не узкая. В будущем можно сделать сырные формы разной величины. Если вы ещё не решили окончательно - делать сыр или нет, попробуйте сделать простейшую форму из любой консервной банки большого диаметра объёмом около литра. Отрежьте неровные края сверху так, чтобы они не мешали входить поршню, и изнутри в дне банке сделайте отверстия для слива жидкости. Рваные края отверстий должны быть снаружи, чтобы не повредить будущий сыр.

Поршень - это часть пресса, равная диаметру формы. Поршень должен свободно входить в форму и не иметь больших зазоров по краям. Назначение поршня – давить и отжимать лишнюю влагу.

Пресс. Это устройство можно изготовить самостоятельно или купить. Самым простейшим прессом, а заодно и поршнем можно считать два ведёрка, одно из которых поменьше. Маленькое и будет одновременно

поршнем. В большом ведёрке сделайте в доньшке отверстия для вытекания сыворотки.

Горшки вам понадобятся для собирания обраты (жидкости, оставшейся от молока). Лучше иметь наготове несколько горшков разных ёмкостей.

Дуршлаг потребуется для отделения жидкой части свернувшегося молока (обраты). Как правило, с дуршлагом в паре будет работать марля, задерживающая твёрдые части и пропускающая жидкость.

Чем твёрже вы хотите получить сыр, тем тяжелее должен быть груз. Оптимально иметь основной груз весом около 10 кг и несколько дополнительных по 5 кг. В качестве груза удобно использовать обычные кирпичи.

Парафин или воск потребуется, если вы хотите приготовить твёрдый сыр. Парафин служит для консервации полученного сыра. Самый простой способ – растопить несколько хозяйственных бесцветных свечей.

У ложки должна быть достаточно длинная ручка, чтобы достать до дна ёмкости, в которой вы будете перемешивать молоко. Лучше, если она будет деревянной. Не используйте алюминий.

Проще всего приготовить сыр из творога. Времени и усилий потратится меньше, и не нужен будет фермент для свёртывания молока. Творог откиньте на дуршлаг, выстланный тканью, чтобы стекла сыворотка, посыпьте солью (1 ст. ложка на килограмм творога) и тщательно перетрите, чтобы соль распределилась равномерно, а в твороге не было комков. В идеале должна получиться пластичная творожная масса. Если творог сухой или обезжиренный, можно добавить немного сметаны или сливок. После этого творожную массу переложите в форму, дно которой проложите сложенной в несколько слоёв марлей и поставьте под пресс на 10-12 часов. Следите за тем, чтобы сыр не получился пересушенным. Полученный сыр долго не хранится, его следует съесть в течение нескольких дней.