

Петросян Марям



О сырах

18+

Марям Петросян

О сырах

«Автор»

2026

Петросян М. М.

О сырах / М. М. Петросян — «Автор», 2026

Здравствуйте, дорогие читатели! Это книга о сырах. О их разновидностях. О способе приготовления домашних сыров. С чем сыр сочетается.

© Петросян М. М., 2026

© Автор, 2026

Содержание

Введение.	5
Глава 1. О сырах.	6
Конец ознакомительного фрагмента.	8

О сырах

Введение.

Невозможно представить наш холодильник без какого-то вида сыра. С помощью сыра можно приготовить разные блюда. Также сыр вкусен сам по себе. Очень вкусно даже обычный бутерброд с хлебом, майонезом и с сыром, немного гретое в аэрогриле, если она есть, или можно в духовке немного подогреть. Также люди старше 18 лет могут сочетать сыры сулугуни, голду, моцарелла с медом, с грецким орехом, с грушей и с хлебом или сухари с вином, когда ночью хочется перекусить с супругом в романтической обстановке. А дети с виноградным соком.

Глава 1. О сырах.

Сыр — это пищевой продукт, получаемый в результате специальной обработки молока. Он представляет собой твёрдую или полутвёрдую массу, в которую добавляют закваску, ферменты и другие компоненты, а затем подвергают созреванию.

История и происхождение.

Считается, что сыр появился около 8000 лет назад в регионе «плодородного полумесяца». Вероятно, технология его изготовления была открыта случайно: при использовании желудка жвачных животных как ёмкости для хранения молока под действием сычужных ферментов оно превращалось в творог и сыворотку. Археологические находки подтверждают древнее происхождение продукта: в некрополе в пустыне Такла-Макан (Китай) обнаружили сыр, изготовленный примерно в 1615 году до н. э., а в Египте — твёрдый сыр, созданный между 1290 и 1213 годами до н. э.

В России до эпохи Петра I сыр производили «естественным», то есть без тепловой обработки, поэтому он и назывался «сыр». При Петре I в страну пришли европейские сорта.

Состав и польза.

Сыр — это концентрат молока: в нём сохраняются белки, жиры, минеральные вещества (особенно кальций и фосфор в сбалансированном соотношении) и витамины (А, D, Е, группы В и другие). Белки сыра усваиваются организмом почти полностью (на 98–99%).

Классификация

Сыры можно классифицировать по разным признакам:

По текстуре: твёрдые, полутвёрдые, мягкие, рассольные.

По способу производства: сычужные (с использованием сычужного фермента), кисломолочные (с использованием молочнокислой закваски), сывороточные.

По жирности: обезжиренные, лёгкие, нормальные, двойной и тройной жирности.

По типу молока: коровье, козье, овечье, кобылье.

По наличию плесени: с белой плесенью (например, бри, камамбер), с голубой плесенью (рокфор, горгонзола), с мытой корочкой.

Технология производства

Процесс изготовления сыра примерно одинаков для разных сортов, но вкус и текстура зависят от дополнительных ингредиентов и длительности созревания.

Основные этапы:

Приёмка и проверка качества молока.

Пастеризация.

Обработка сгустка (нарезка, удаление сыворотки).

Прессование.

Созревание в специальных камерах с контролем температуры и влажности.

Посолка.

Формирование сырной массы.

Створаживание (добавление закваски и фермента).
Нормализация (доведение до нужной жирности).

Популярные сорта

Вид сыра. Примеры сортов. Особенности.

Твёрдые: Пармезан, Чеддер, Грюйер. Плотная структура, длительное созревание (от нескольких месяцев до лет), насыщенный вкус.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.