**Сказка о сыре**

**Немного истории**

Сыр очень высоко ценится во всем мире по своим пищевым и вкусовым достоинствам. В среднем в нем содержится до 32, в иных сортах до 45 процентов жира, более 25 процентов белков, важные органические соли и витамины.

Не зря он пользуется популярностью и сам по себе, и как превосходная приправа ко многим блюдам. Дело дошло до того, что сыр удостоился даже памятника. В конце прошлого века в Чикаго была организована всемирная выставка.

Сыровары канадского города Перта изготовили для выставки гигантский сыр, диаметр которого был равен 10 метрам. На это было истрачено около 100 тысяч литров молока, а весил он 10 тонн. И решили жители города Перта сделать памятник в честь сыра-великана.

Производство сыра известно с незапамятных времен. В бессмертной поэме «Одиссея» рассказывается, как Одиссей и его спутники, попав в пещеру циклопа Полифема, нашли в корзинах множество сыров, а в ведрах и чашах простоквашу. И Полифем…

«Коз и овец подоил, как у всех это принято.

Белого взял молока половину, мгновенно заквасил,

Тут же отжал и сложил в сплетенные прочно корзины…»

Так изготовляли сыр в пещере Полифема. Прошли века, изменилась техника и технология сыроварения, но основные свойства сыра мало изменились. Производство сыра основано на свертывании молока сычужным ферментом или молочнокислой закваской. При этом происходит образование сгустка, который подвергается дальнейшей обработке и созреванию. У нас в СССР больше распространен сычужный способ сыроделия.

Сычугом называется часть телячьего желудка, в котором содержатся ферменты, вызывающие свертывание молока. Полученный таким образом сгусток – калье – дробят, измельчают, прессуют, солят и начинается процесс «созревания» сыра.

Каждому сорту сыра для созревания требуется свой по-разному длительный срок. Для голландского сыра период созревания 2-3 месяца, а для швейцарского – до 6-8 месяцев.

В результате разнообразных процессов появляются характерный вкус и аромат сыра, а также его рисунок. На поверхности сыра образуются «глазки» – небольшие пустоты от газов, выделившихся при брожении. Хороший сыр даёт еще «слезу» – капельки воды, насыщенные солями молока и солью.

Некоторые сыры обладают чрезвычайно острым запахом. Американский писатель Джером К. Джером в своей повести «Трое в одной лодке» упоминает сыр с запахом в двести лошадиных сил. Запах этого сыра чувствовали за три мили, а за двести ярдов он валил человека с ног!

Химики установили, что аромат сыра образуется 42 химическими соединениями, возникающими в процессе брожения и созревания сыра.

А сколько всего существует сортов сыра? Специалисты утверждают: 800! В нашей стране много сделал для развития отечественного сыроварения известный деятель молочного хозяйства Н.В. Верещагин. Он стремился организовать производство сыра в русской деревне на кооперативных или, как тогда говорили, артельных началах.

Большой интерес к вопросам сыроварения проявил великий русский химик Д.И.Менделеев. В конце 60-х годов прошлого столетия по поручению Петербургского вольно-экономического общества он специально выезжал в бывшую Тверскую и Новгородскую губернии, где знакомился с работой сыроварен, организованных Верещагиным.

В России в 1913 году было выработано менее 8 тысяч тонн сыра, в 1940 году производство его достигло уже 42 тысяч тонн, а в 1965 году – 288 тысяч тонн! Но и этого недостаточно. В 1970 году производство сыра и брынзы достигает 625-670 тысяч тонн.

Сыры изготавливают во всех странах мира, причём сыровары каждого города придают своему сыру особый вкус и аромат, отличающий его по качеству от других сыров. Изготавливают сыр не только из молока, но из печени теленка или свиньи, например, итальянский сыр, из сметаны и сахара со льдом, так называемый сыр «мороженый», из казеина и сои, сыр из гороха и многие другие.

**На заре сыроварения…**

Почти все сыры имеют географические названия. Вспомните: швейцарский, голландский, российский, латвийский, алтайский, ярославский, костромской и т.д. Названия эти связаны с теми местностями, где впервые были изобретены сыры и освоены. Другие названия сыров зависят от способа производства, например, плавленый: от состава компонентов, используемых при изготовлении сыра, так деликатесный, в состав которого входят специи; по назначению – дорожный, охотничий, чайный, закусочный; или национальные сыры, как-то качкавал, который распространен у нас на Кавказе и в Молдавии.

Есть такая пословица: «Сыр не кашу варить – талант нужен». Вкусив случайно сыр, люди стали изготовлять его, смешивая молоко с соками или экстрактами некоторых растений или животных тканей, превращая молоко в творог или сыворотку. Способы изготовления сырок хранили в тайне.

Человек стремился изготовить такие сыры, которые бы не портились в условиях жаркого климата. Одним из таких сырок был проволонский, изготовлявшийся в странах юга Европы. Подобным ему был сыр домиати. Египтяне, впервые приготовившие такой сыр, хранили его в соляных растворах. «Ветхий завет» также содержит несколько упоминаний о сыре. «Сыр племен» (племенной) был дан царю Давиду. Аристотель (384-322 г. до н.э.) описал свертывание молока и технику приготовления сыра.

Древние греки и римляне знали и ценили сыр еще до возникновения христианства. Родословная сыра теряется в глубине веков, хотя есть указание на то, что этот продукт был известен древним кочевым племенам Востока.

В древности особенно славился греческий сыр с острова Демос, вывозившийся в 1 веке нашей эры даже в Рим. Позже у римлян появились свои сорта, например, лунный. Он был настолько вкусен, что римлянин, описывая даму сердца, сравнивал ее со вкусом этого сыра. Известно, что философ древности Заратустра прожил жизнь отшельником, чтобы спокойно заниматься своей философией, он удалился в пустыню, но обойтись без еды он не мог. В течение более 20 лет его любимым кушаньем был сыр. По преданию одной головки сыра ему хватило на все годы отшельничества.

Сыр – это поистине международная пища. В Англии первые записанный рецепт приготовления сыра нашли в поваренной книге 1390 года, принадлежавшей шеф-повару короля Ричарда II.

**Несколько историй с сырами…**

Невозможно перечислить все сорта сыра. В одной лишь книге французского сыровара Андре Симона упоминается 839 сортов сыра! Для написания этой книги ему понадобилось 17 лет. В течение 500 лет в графстве Глостершир (Англия) на троицу на холме Купер Хилл устанавливаются своеобразные состязания.

К этому дню варят желтые четырехкилограммовые сыры под названием «Дабл Глочестр». На вершине холма становится церемонимейстер, одетый в белый пиджак и шляпу с разноцветными лентами. Он торжественно вручает сыр человеку, который по сигналу спускает его с холма. За сыром бросаются участники гонок.

Победителем считается тот, кто первым добежит до сыра, и получает его в награду.

Говорят, в Швейцарии есть такой обычай: в день рождения ребенка изготавливают большой сыр, на котором пишут дату и имя новорожденного. В торжественные дни сыр ставят на стол. Он сопровождает человека от колыбели до могилы. После смерти сыр остаётся его детям.

Швейцарские газеты писали о сыре, которому исполнилось 120 лет. Когда его разрезали и попробовали, он оказался очень вкусным.

Почему так называется…

Старая загадка. Когда кирпич бывает закуской? Ответ прост: когда он сыр. «Что, кирпич?» – удивленно спросите вы. Да, именно так. Есть такой сыр, которой называется «бакштейн» (Backstein). Это немецкое слово переводится как «back» – печь, от «backen» – запекать, обжигать, а «stein» – камень, буквально запеченный, обоженный камень. Такой дословный перевод говорит не о крепости сыра, а о его форме, сходной с кирпичом.

Этот вид сыра сейчас в нашей стране не производится, но раньше он был очень популярен. Кстати, бакштейн – это голландский сыр, но на своей второй родине в Германии он получил гораздо большее распространение, чем в Голландии.

Герцогский сыр. Давным-давно, когда Бельгия представляла собой страну, состоящую из герцогств, существовало на ее территории Лимбургское герцогство (Люттих) со столицей в городе Лимбурге. Недалеко от него располагалось живописное местечко Герве, где издавна изготовлялся сыр для самого герцога. Подданные герцога были знаменитыми сыроварами, и немало золотых монет принес ему их труд. А когда Бельгия стала едина, лимбургский сыр быстро нашел признание не только во всей стране, но и далеко за ее пределами, особенно в Германии, Австрии, США, России.

Помните строки из «Евгения Онегина»:

«Перед ним roast beaf окровавленный,

И трюфлы, роскошь юных лет,

Французской кухни лучший цвет,

И Страсбурга пирог нетленный

Меж сыром лимбургским живым

И ананасом золотым».

Почему же Пушкин назвал лимбургский сыр «живым»? Возможно, потому, что гастрономы того времени ценили высокое содержание в нем бактериального начала – плесени, которой этот сыр был начинен. А может быть, потому, что хороший лимбургский сыр частенько «плакал»: на его поверхности в виде «слез» выступал сырный сок. Лимбургский сыр довольно мягкий. Он изготовлялся из коровьего молока с добавлением яблок Ренет.

Слухачи из Пармы. Город Парма известен во всей Италии, но еще более известен сыр пармезан. Местное название сыра «грена». Итальянское название сыра напоминает о его гранулярном, зернистом виде на изломе. В течение 1-2 лет он хранится в прохладном, хорошо проветриваемом складе. От вредного воздействия внешней среды поверхность сыра время от времени протирают растительным маслом.

Созревший сыр имеет приятный острый аромат и солоноватый мясоподобный вкус. Он трудно режется, а потому перед употреблением натирается на терке. Пармезан почти всегда употребляется не как самостоятельное блюдо, а служит для заправки различных блюд или в качестве гарнира к макаронам.

На промышленных предприятиях сыр натирается, высушивается и упаковывается в маленькие стопкообразные контейнеры для розничной продажи.

Среди специалистов-сыроваров из Пармы есть такие, которые определяют степень зрелости сыра почти «музыкальным» способом. Их можно назвать дегустаторами-слухачами. Ударяя по сыру серебряными молоточками, они по звуку определяют, созрел ли он.

Сыр рокфор завезен в Россию из Франции. Название его происходит от названия небольшого местечка, где он впервые стал изготовляться около 900 лет тому назад.

Жители местечка Рокфор пасли своих овец на небольшой равнине. Во время пастьбы рокфорцы не позволяли овцам пить воду, опасаясь, что мясо и шерсть овец станут грубее.

Дойка овец проходила тоже своеобразно: овец били с большой силой по соскам и молоко, как это ни странно, имело большую жирность. Правда, многие овцы болели от такого способа дойки.

Надоенное молоко доставлялось в дома, расположенные недалеко от равнины. Здесь начинался сложный процесс обработки молока и превращения его в сыр: закисание, коагуляция, обезвоживание, формовка, обработка соленым раствором, чистка, протыкание по-рокфоровски сыров иглами для развития в них плесени и, наконец, длительное созревание в течение 3-5 месяцев в естественных гротах или специальных погребах. После этого сыр готов к употреблению.

В 1070 году около местечка Рокфор возник монастырь Конг, получивший право изготовления двух видов сыров в подвале каждого дома. Монастырь расширял своё производство, в XVI веке получил от парламента города Тулузы разрешение на монопольное производство сыра, а уже в конце XIX века рокфоровское сыроварение получило название «Объединенные подвалы».

Название «рокфор» стало торговой маркой этого производства. Сыр получил мировое распространение. В настоящее время этот сыр изготавливают не только из овечьего, но и из коровьего молока.

Он обладает острым солоновато-перечным вкусом. Синевато-зеленоватые прослойки – это следствие специально вносимой плесени, очень полезной, имеющий антибиотический характер.

Эдамский сыр. Этот твердый круглый сыр делают из коровьего молока с добавлением яблочного сока. Сыр в меру соленый. Иногда он окрашивается снаружи в красный цвет, смазывается жидким маслом и заворачивается для транспортировки в специальную бумагу. Внутренняя часть сыра иногда равномерно окрашивается в желтый цвет. При разрезе можно обнаружить небольшое количество дырочек.

Родина эдамского сыра – Нидерланды. Он вырабатывается здесь в двух видах – шарообразным, называемым «эдам», и плоским – «гоуда», более мягким в виде низкого цилиндра. Способ приготовления один и тот же, но так как они разной формы и веса, то, естественно, требуются и разные сроки созревания, что отражается и на вкусе.

Изготовляемый в других странах этот же сыр имеет другую форму, например в США – форму каравая. Во Франции эдамский сыр известен под названием «голова мавра». Жирность эдамского сыра 32 процента.

Король сыров прописан в Швейцарии. Здесь возникли первые кооперативы крестьян – сыроваренные ассоциации. Родился швейцарский сыр у города Берна в долине реки Эммы. У себя на родине швейцарские сыры довольно больших размеров: вес их достигает до 130 килограммов. За такие размеры, за вкус и «преклонный» возраст швейцарские сыры прозывали «королями сыров».

Швейцарский сыр внутри испещрен отверстиями, через которые выходит двуокись углерода во время созревания. Швейцарский сыр, изготовляемый в долине Эммы, известен под названием «эмментальского», разновидностью его является сыр-грюер. Отличаются эти сыры друг от друга только размерами и весом. Особой разницы в качестве нет.

Сейчас разные страны изготовляют свои «швейцарские» сыры. Каждый изготовитель, в каком бы месте он ни жил, старается внести в производство сыра своё умение, свои знания, свой опыт, стремясь придать своему «детищу» и качества, отличные от качества других сыров.