

22-7410-5

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

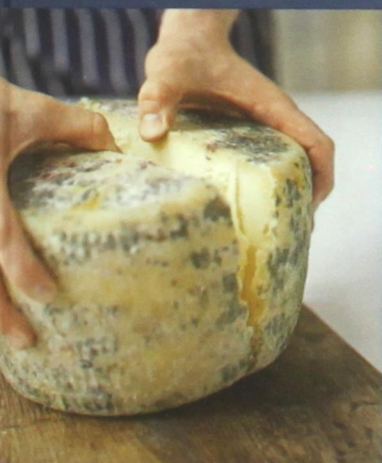
ПОЛ ТОМАС

СВОИМИ РУКАМИ

СЫР

Практическое пошаговое
руководство

22-07410



своими руками
СЫР





своими руками

СЫР

Практическое пошаговое руководство

ПОЛ ТОМАС

Фотографии Уильяма Шоу

хлеб*соль®

Москва 2022

Содержание

ВВЕДЕНИЕ	7	СВЕЖИЕ И РАССОЛЬНЫЕ СЫРЫ	78
Процесс производства сыра	10	Свежий кисломолочный сыр	82
Оборудование для домашней сыродельни	14	Колвик	86
Формы для сыра	18	Моцарелла	90
Безопасность пищевых продуктов и гигиена	20	Рикотта	96
Уборка и дезинфекция	22	Сыр в стиле феты	98
Выбор молока	24	Сыр в стиле халуми	102
Заквасочные культуры	28		
Сычужный фермент и коагуляция	32	ЧТО-ТО НЕМНОГО ПОСЛОЖНЕЕ...	108
pH и кислотность	36	Сыр в стиле проволоне и грана	112
Посолка и выдержка в рассоле	38	Чеддер	116
Типы корок и покрытия	40	Чеширский сыр	124
Созревание плесени и мытье корки	42	Кайрфилли	130
Взятие проб сыра	46	Ланкаширский сыр	134
Упаковка сыра	48	Гауда	140
		Грюйер	144
		Томм	150
ПРОСТЫЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ НАЧАЛА...	50	СЫРЫ ПОВЕРХНОСТНОГО ВЫЗРЕВАНИЯ И СЫРЫ С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ	156
Йогурт	54	Сыр в стиле стилтона	160
Сливочное масло	60	Сыр в стиле горгонзолы	166
Сливки	66	Сыры в стиле фурум и рокфор	170
Крем-фреш	68	Бри и камамбер	174
Панир	70	Созревший кисломолочный сыр	180
Домашний сыр	74	Мягкий сыр с мытой коркой	184
		Сыр с мытой коркой в горном стиле	190
		Устранение проблем	198
		Глоссарий	200
		Благодарности/Поставщики/Указатель	202

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Майку и Дугли Сэлзидж

Томас, Пол.

T56

Сыр своими руками : практическое пошаговое руководство / Пол Томас ; [перевод с английского О. Ивенской]. — Москва : Эксмо, 2022. — 208 с. : цв. ил. — (Кулинария. Вилки против ножей).

Опытный британский сыродел Пол Томас делится на страницах своей книги техническими тонкостями и необходимой для того, чтобы делать сыры в домашних условиях, исчерпывающей информацией: виды и особенности сыров, оборудование для домашнего сыроделия, вопросы безопасности пищевых продуктов, выбор молока и заквасочных культур, обработка сыров при созревании и многое другое. По нескольким десяткам рецептов вы научитесь изготавливать на своей домашней кухне бри и камамбер, чеддер и гауда, моцареллу и горгонзолу, стилтон и рокфор. А бонусом автор научит, как сделать домашний йогурт, сливочное масло, крем-фреш и панир.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-109390-7

Home-Made Cheese: Artisan Cheesemaking Made Simple
Copyright in text, design and images
© Anness Publishing Limited, U.K., 2016
Copyright in the Russian translation
© 'Limited Company' Publishing House 'Eksmo', Russia, 2021
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2022

16+

Издание для досуга
кулинария. вилки против ножей

Томас Пол
СЫР СВОИМИ РУКАМИ

ПРАКТИЧЕСКОЕ ПОШАГОВОЕ РУКОВОДСТВО

Home-Made Cheese: Artisan Cheesemaking Made Simple
by Paul Thomas

Переводчик — Ольга Ивенская
Дизайн Валерия Колышева

Ответственный редактор Саакануш Ванян
Младший редактор Полина Бузузова
Компьютерная верстка Светлана Туркина
Корректоры
Наталья Лин, Лидия Никифорова

■ ЧИТАЙ · ГОРОД

ISBN 978-5-04-109390-7



9 785041 093907

В электронном виде книга издается в формате EPUB
купить на www.litres.ru

ЛитРес:   

ХЛЕБ·СОЛЬ

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

breadsalt.publisher

Страна происхождения: Российская Федерация
Штаб-квартира: г. Москва

ООО «Издательство «Эксмо»
125080, Москва, ул. Мясницкая, д. 49, стр. 1, этаж 5
Тел.: +7 (495) 41-40-00
Факс: +7 (495) 41-40-01
E-mail: info@eksmo.ru
www.eksmo.ru
ООО «Издательство «Эксмо»
125080, Москва, ул. Мясницкая, д. 49, стр. 1, этаж 5
Тел.: +7 (495) 41-40-00
Факс: +7 (495) 41-40-01
E-mail: info@eksmo.ru
www.eksmo.ru
ООО «Издательство «Эксмо»
125080, Москва, ул. Мясницкая, д. 49, стр. 1, этаж 5
Тел.: +7 (495) 41-40-00
Факс: +7 (495) 41-40-01
E-mail: info@eksmo.ru
www.eksmo.ru

Дата изготовления / Подписано в печать 20.07.2022. Формат 62x100^{1/8}.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 29,85.
Тираж 2000 экз. Заказ 5164

Отпечатано
в АО «Первая Образцовая типография»
Филиал «Чеховский Печатный Двор»
142300, Россия, Московская область,
г. Чехов, ул. Полиграфистов, д. 1
Сайт: www.chpd.ru, E-mail: sales@chpd.ru

book 24.ru

Официальный
интернет-магазин
издательской группы
«ЭКСМО-АСТ»

ОБ АВТОРЕ



Получив диплом по биохимии в 1999 году, Пол Томас несколько лет проработал аффинером в уважаемом сырном магазине *IJ Mellis* в Эдинбурге. Затем шесть лет был главным сыроделом на ферме «Либерн» в Нью-Форесте, где вручную сделал множество сыров, в том числе отмеченные наградами *Old Winchester* (в США: *Old Smales*) и *Stoney*

Cross, и помогал компании *James's Cheese* в разработке сыров с мытой коркой *Little Colonel* и *Francis*. В 2013 году основал компанию *Thimble Cheesemakers*, которая производит мягкие сыры из сырого молока,

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Хотя автор приложил все возможные усилия, чтобы информация в этой книге была точной и актуальной на момент публикации, любой, кто ее читает, должен обратить внимание на следующие важные моменты:

- Медицина и бактериология не стоят на месте, поэтому автор и издатель не могут гарантировать точность или соответствие содержания книги последним научным данным.
- Многие бактерии, вызывающие пищевые отравления, способны стать причиной серьезных осложнений или смерти у пожилых людей, маленьких детей, беременных женщин и людей с ослабленным иммунитетом, входящих в группу наибольшего риска. Основными средствами борьбы с этими бактериями в домашней сыроварне являются пастеризация молока и соблюдение правил гигиены при производстве сыра.
- Сырое молоко следует использовать строго от животных, не болеющих туберкулезом и бруцеллезом. Не приобретайте сырое молоко у производителей, не имеющих официального разрешения на его продажу или если это запрещено местным законодательством.
- Наибольший потенциальный риск существует при употреблении следующих молочных продуктов: сырое молоко и непастеризованные молочные продукты, а также сырые и непастеризованные мягкие и созревшие сыры. В этих продуктах высока вероятность содержания бактерий *L. monocytogenes*, размножающихся даже при хранении в холодильнике. Они менее распространены, чем другие бактерии, вызывающие пищевые отравления, но следует отметить, что беременные женщины более восприимчивы к данной инфекции, способной привести к выкидышу.
- Следует отметить также, что дети наиболее подвержены риску серьезных осложнений после заражения STEC (бактериями, вызывающими гемолитико-уремический синдром), включая почечную недостаточность и смерть. По причинам, изложенным выше, автор и издатель не принимают на себя никаких юридических обязательств и советуют проявлять осторожность и ответственность в отношении рекомендаций, содержащихся в книге, отказываясь от любой ответственности, возмещения убытков, ущерба или риска, которые могут быть заявлены или являться следствием — прямым или косвенным — использования и/или применения информации, содержащейся в этой книге.

такие как *Little Anne* и *Dorothy*, позже также основал компанию *Paul Thomas Dairy Consultancy & Training* для оказания технической поддержки фермерским и ремесленным производителям молочной продукции.

Помимо преподавания в *The School of Artisan Food* и *The River Cottage Cookery School*, Пол помогает сыроделам по всему миру — как лично, так и с помощью онлайн-семинаров — решать такие вопросы, как разработка рецептов, устранение проблем, гигиена молочных продуктов и биохимия вкуса. Он проводит тренинги для британских сотрудников правоохранительных органов по вопросам безопасности пищевых продуктов при производстве сыра и является одним из пяти технических экспертов, входящих в европейское руководство по надлежащей гигиене для фермерских и кустарных сыроварен. Вы можете посетить его сайт www.wheymaker.com.