

Источник: «Народная газета» - 2012-05-23

Скажите: «Чи-и-из!»

Задумывая майскую экспертизу, мы решили вынести на суд дегустаторов любимый всеми продукт — сыр.

На этот раз нашими экспертами стали участники и посетители Международной специализированной выставки “СМІ ў Беларусі”, проходившей в конце апреля в Минском футбольном манеже. У стенда “Народной газеты” им было предложено отведать “Голландский” сыр белорусского производства.



Как известно, в Голландии на вечеринках принято делать нехитрые закуски — нарезать кубиками сыр разных сортов и в таком виде предлагать его гостям. Так поступили и мы. Купили одинаковый продукт от трех отечественных производителей 45-процентной жирности. С первых минут дегустации стало понятно, что некоторые из участников не хуже голландцев разбираются в качестве сыра, безошибочно угадывая его сорт. Но, как оказалось, не все знают, какой это древний и полезный продукт.

Экскурс в историю

История сыра насчитывает более семи тысяч лет. Согласно одному из древнегреческих мифов, делать его из молока людей научила богиня Артемида — покровительница охотников. Римляне усовершенствовали технологию приготовления сыра, используя для створаживания как животные, так и растительные ферменты. Они же создали первую сырную кулинарию. С течением времени сыры завоевали Европу. В одиннадцатом веке появился швейцарский сыр и сыр рокфор, в двенадцатом — чеширские сыры, в четырнадцатом — пармезан и эмменталь. В основном сыры являлись привилегией знати, хотя производили их в деревенских хозяйствах. И только в девятнадцатом веке повсеместно стали появляться промышленные сыроварни.

Врачи-диетологи считают, что сыр — один из самых важных для здоровья человека продуктов. Он вбирает в себя все полезные составляющие молока и содержит их в концентрированном виде. Сыр богат белками и минеральными солями, особенно он нужен для детей, подростков и беременных женщин. Этот продукт рекомендуется употреблять при переломах и туберкулезе.

На старте

По всем правилам нашей “Народной экспертизы” мы заменили названия производителей сыра на простые номера для того, чтобы при оценке вкусовых качеств

Оксана Захарова. Скажите: «Чи-и-из!»

этого продукта на мнение дегустаторов не влияла степень популярности того или иного производителя.

Под № 1 значился сыр “Голландский новый”, изготовленный на Верхнедвинском маслосырзаводе, под № 2 — сыр “Голландский”, изготовитель ОАО “Савушкин продукт” города Бреста. “Голландский” сыр под № 3 представил столичный Гормолзавод № 2.

На старте дегустации число отданных за того или иного производителя голосов было практически одинаковым. Но по мере того, как увеличивалось количество желающих отведать вкуснятину, становилось понятно — мнения дегустаторов разделились и вперед вышел сыр под № 2, который до самого финиша не сдал своих позиций.

По отзывам посетителей стенда “Народной газеты”, он оказался “самым мягким и нежным”. Впрочем, были и несогласные с таким выводом:

— А нам больше понравился образец № 3, — единодушно решила молодая семейная пара. — У него пикантный вкус и аромат. Такой сыр хорош и для пиццы, и для бутербродов.

Сыр под №1 многие охарактеризовали как несколько твердоватый, но зато с выраженным сливочным вкусом.

Мнение экспертов

Второй тур “Народной экспертизы”, как вы уже знаете, проходит в лаборатории [Научно-практического центра НАН Беларуси по продовольствию](#). На этом этапе проверяется качество и безопасность продуктов питания, их соответствие белорусским стандартам. В первую очередь нам было интересно узнать, насколько точно совпадает фактическая жирность сыров с той, которая указана на упаковке. По правилам она не может отличаться от нормы более чем на 1,6 процента. По результатам исследования все сыры показали хороший результат. Менее жирной, чем указано на упаковке, оказалась продукция Верхнедвинского маслосырзавода и ОАО “Савушкин продукт”. А у сыра производства Минского гормолзавода № 2 — наоборот, жирность оказалась чуть выше. Поэтому, видимо, он и показался нашим дегустаторам “самым сливочным”. То же самое можно сказать и о содержании влаги. Во всех образцах этот показатель соответствует норме. То есть ее массовая доля меньше 44 процентов у всех сыров. Как рассказали “НГ” в лаборатории Научно-практического центра НАН Беларуси, от процента влаги зависит скорость процесса созревания сыра и его вкусовые качества. Самым “влажным” оказался сыр производства ОАО “Савушкин продукт”, поэтому, наверное, дегустаторы охарактеризовали его как “самый мягкий”.

Решение “Народной экспертизы”: все образцы сыра соответствуют требованиям стандартов, а по вкусовым характеристикам потребители отдали свое предпочтение “Голландскому” сыру от ОАО “Савушкин продукт”.

Он и становится победителем!

Оксана Захарова. Скажите: «Чи-и-из!»

По количеству голосов места распределились следующим образом:

- сыр “Голландский” от ОАО “Савушкин продукт” — 37%
- сыр “Голландский” от ГМЗ № 2 города Минска — 33%
- сыр “Голландский новый” от Верхнедвинского маслосырзавода — 30%

Сырный рецепт для читателей “НГ”:

Сыр, запеченный с картофелем и луком (на 5 порций)

Вам понадобится: сыр — 400 г, картофель — 1/2 кг, 2 большие луковицы, 1 ст. ложка сливочного масла, 3 ст. ложки растительного масла, зелень. Нарезьте и поджарьте лук. На дно формы для запекания выложите нарезанный картофель. Поверх картофеля — сыр, натертый на терке, и лук. Повторите еще раз в такой же последовательности. Сверху положите сливочное масло, посыпьте остатками сыра. Запекать в духовке при 180 0С 15 минут. Перед подачей на стол посыпьте зеленью.

Бутерброды горячие с сыром (на 4 порции)

Вам понадобится: хлеб белый — 4 ломтика, сыр “Российский” — 400 граммов, 1—2 небольших соленых или маринованных огурца, 3 ложки сметаны или майонеза, 1 помидор, зелень. Ломтики хлеба подрумяньте. Натертый сыр смешайте со сметаной, добавьте нарезанный соленый огурец. Все выложите на хлеб и прикройте кружком помидора. Запекайте 5—7 мин. Украсьте зеленью.

Оксана ЗАХАРОВА