

Как выбрать сыр?

Сегодня на прилавках торговых объектов представлен широкий ассортимент сыров как белорусских, так и зарубежных производителей. Как не потеряться в этом разнообразии и выбрать качественный продукт? Каким сырам отдают предпочтение профессионалы? Как приготовить сыр в домашних условиях? Ответы на эти и другие вопросы выясняла корреспондент «МП» во время мастер-класса, который прошел на базе Минского государственного профессионального лицея №8 перерабатывающей промышленности.

Оценка качества

Представители Минсельхозпрода, Института мясо-молочной промышленности, Республиканского научно-практического центра гигиены, Миноблмясомолпрома, Минского общества потребителей, Гильдии поваров и шеф-поваров Беларуси и другие специалисты оценивали образцы белорусских сыров. Причем продукты не были представлены заводами-производителями, а закупались в обычных магазинах. Дегустацию прошли твердые сыры голландской и элитной групп. Оценивался продукт по четырем критериям: вкус и запах, консистенция (поверхность), вид на разрезе и цвет.

— По консистенции сыр голландской группы должен быть эластичным, легко гнуться, при этом не ломаться. Что касается вкуса, то легкая горечь в сырах голландской группы допускается, но оценка при дегустации понижается на балл. Кроме того, сыр должен быть умеренно соленый с ярко выраженным вкусом, а еще — иметь рисунок, — отметил заведующий лабораторией сыроделия и маслоделия Института мясо-молочной промышленности Константин Обьедков.

Что касается сыров элитной группы, то, по словам эксперта, рисунок в них должен быть выраженный, с крупными равномерными «глазками», но достаточно редкий. Вкус — немного сладковатый, при этом должна чувствоваться пряность.

В беседе с корреспондентом «МП» Константин Обьедков заметил, что в Беларуси элитная группа производится сравнительно недавно и еще многому нужно учиться. «Тем не менее в каждой группе есть хорошие сыры, к примеру, в Минской области их производят в Воложине, Любани и Копыле, — добавил специалист. — Должен сказать, что и импортные сыры тоже бывают разные

ми. В основном их привозят не лучшего качества, потому что закупают по низкой цене».

Что касается правильного хранения сыра, то Константин Обьедков рекомендует завернуть его в лощеную бумагу, еще лучше — в бязевую ткань, можно немного влажную, чтобы продукт не высыхал. Хранить лучше в холодильнике при температуре около нуля.

Готовим дома

Технолог одного из столичных гипермаркетов Светлана Михайловская поделилась с корреспондентом «МП» рецептом приготовления сыров в до-

мам до тех пор, пока не получим желаемую консистенцию сыра. Затем смесь необходимо процедить, подсолить, добавить по вкусу сливочное масло, яйцо и соду. Для пикантности — зелень (укроп, петрушку) и различные специи. Полученную массу поместить в форму и поставить в холодильник на сутки. Получится вкусный мягкий кислomолочный сыр.

Есть и другой рецепт. Берем три литра домашнего молока высокой жирности и доводим его до кипения. Затем добавляем 100 граммов уксуса, а также соль и сахар по вкусу. Вместо уксуса можно использовать очень кислую сыворотку. Полученную массу процедить, при желании добавить зелень и специи, выложить в форму и охладить. Получится творожный сыр, нежный, ароматный, с молочным привкусом. Хранится он не более 36 часов.

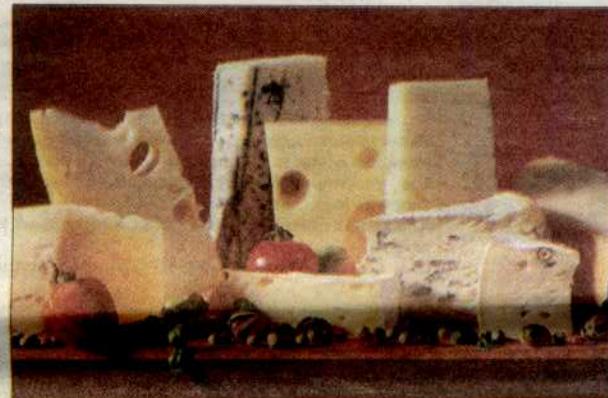
По словам члена Гильдии поваров Павла Рыжановича, с добавлением сыра можно приготовить много вкусных блюд. К примеру, взять сыр с голубой или зеленой плесенью, копченую рыбу, клубнику, листья салата и все перемешать. Получится салат с необычным сочетанием продуктов. Легкую закуску можно приготовить из мягкого творожного сыра, панировочных сухарей или орехов, обжаренных во фритюре. Можно добавить в него сырный соус — для этого взять сливочный сыр, можно с плесенью, сливки, по желанию — чеснок, измельчить и довести массу до кипения.

Как заметил специалист, один из старинных рецептов — сыр, жареный в виноградном листе. Маринованные или свежие листья нужно бланшировать в кипящей воде несколько минут. Завернуть кусочек сыра (можно сулугуни) в виноградный лист и обжарить на оливковом масле.

Как уточнил Павел Рыжанович, определить, хороший сыр или нет, можно путем нагревания. Очень важно, чтобы он не отслаивался и не выделялось масло — должна быть однородная консистенция.

ГОСТ или ТУ?

Как сообщила председатель правления Минского общества потребителей



лей Ирина Астафьева, на молочную отечественную продукцию жалоб от покупателей поступает немного. «В основном они касаются содержания иностранных веществ в продуктах питания, в том числе в сырах, — пояснила специалист. — Иногда потребителей смущает качество. К примеру, они интересуются, почему в сычужных сырах нет дырочек, хотя по технологии они должны быть. В таких случаях нужно смотреть, изготовлена продукция по ГОСТу или по ТУ. Если по второму варианту, то таких отворстий там может и не быть».

Справка «МП»

ТУ (Технические условия) — документ, устанавливающий технические требования, которым должны удовлетворять конкретное изделие, материал, вещество или их группа. В них должны быть указаны процедуры, с помощью которых можно установить, соблюдены ли данные требования. ГОСТ (Государственный стандарт) — основная категория стандартов в СССР, сегодня — межгосударственный стандарт в СНГ.

По словам Ирины Астафьевой, если сыр изготовлен по ТУ, то вкус, запах, цвет и консистенция продукта могут отличаться от классических характеристик. Но это не значит, что он некачественный. Просто сыры по ГОСТу не содержат пищевых, биологически активных добавок, генномодифицированных организмов.

Специалист пояснила: если у покупателя есть подозрения, что продукция некачественная, он может обратиться в Минское общество потребителей. Эксперты выедут на место для рассмотрения жалобы. Также Ирина Астафьева рекомендует при покупке сыра обращать внимание на товарное соседство, технологию приготовления, срок годности и хранения продукта.

Юлия БРОЖИНА.



машних условиях. Оказывается, сыр дома готовили ее бабушка, мама, а теперь и она.

— Берем десять литров домашнего молока, доводим до кипения, затем добавляем три килограмма домашнего творога и снова доводим до кипения, — рассказывает специалист. — Далее ва-