

# 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 сыром 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 Обедков.

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 Обедков 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 разными.

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

Что касается правильного хранения сыра, то Константин Обедков рекомендует завернуть его в лощеную бумагу, еще лучше — в бязевую ткань, можно немного влажную, чтобы продукт не высохал. 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-

рим 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 кисломолочный 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 сыроворотку. 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 инородных 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 отверстий 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-