

ЭШЕР

ИСКУССТВО НАТУРАЛЬНОГО СЫРОДЕЛИЯ

ИСКУССТВО НАТУРАЛЬНОГО СЫРОДЕЛИЯ

Традиционные технологии приготовления
сыра в домашних условиях



— ДЭВИД ЭШЕР —

ЭКОФЕРМЕР, БРИТАНСКАЯ КОЛУМБИЯ, КАНАДА

СОДЕРЖАНИЕ

<i>Предисловие</i>	11
<i>Вступление</i>	13
<i>Благодарности</i>	15
Введение	19
I: Манифест натурального сыроделия	25
II: Молоко	34
III: Культура: экология сыра	46
IV: Сычужный фермент	61
V: Соль	75
VI: Инструменты	84
VII: Камера для вызревания сыра	95
VIII: Кефир	106
IX: Сыры из йогурта	122
X: Панир	135
XI: Шевр	142
XII: Выдержанные сыры типа шевр	150
XIII: Базовый сырный сгусток на сычужном ферменте	169
XIV: Сыры с растягиваемым сгустком	181
XV: Фета	197
XVI: Сыры с белой коркой	207
XVII: Голубые сыры	215
XVIII: Сыры с мытой коркой	233
XIX: Альпийские сыры	241
XX: Гауда	251
XXI: Чеддер	259
XXII: Сыры из сыворотки	271
XXIII: Домашнее масло	285
<i>Приложение А: Тесто на закваске</i>	294
<i>Приложение В: Закваска на сыворотке</i>	297
<i>Приложение С: Основные принципы естественного сыроделия</i>	299
<i>Приложение D: Руководство по устранению неисправностей</i>	301
<i>Приложение E: Сравнение микроорганизмов обычно используемых заквасок, сырого молока и кефира</i>	305
<i>Библиография и аннотации</i>	307
<i>Алфавитный указатель</i>	309



ПРЕДИСЛОВИЕ

Наконец-то появилась книга о сыроделии, которую я всегда мечтал прочесть! Сыр представляет собой весьма важное явление в области брожения и сохранения пищевых продуктов. Он преобразовывает один из наиболее скоропортящихся пищевых продуктов, молоко, в иной продукт, который можно хранить и перевозить даже без холодильника, а выдающееся многообразие его вкусов, запахов, текстуры и внешнего вида представляет собой блестящий пример фантазии и приспособляемости человеческой культуры. Одним из ключевых факторов разнообразия сыров является многообразие микробных культур; своими различиями сорта сыра обязаны разным типам микроорганизмов и их сообществ, создаваемых окружающей средой, где вызревают сыры, а также способами обработки их поверхности.

В большинстве случаев современная практика сыроделия, так же, как и большая часть литературы о нем, основывается на использовании полученных в лабораторных условиях сравнительно новых чистых культур, применение которых стало возможным лишь в последние 150 лет (что уж говорить об их использовании). Это радикально отличается от более ранней истории сыроделия, когда изготовление сыров было основано на богатстве микробных сообществ, содержащихся в молоке, дополнительные оттенки которым часто придавало использование закваски, то есть добавление небольшого количества сыра предыдущей партии во все последующие.

И хотя сыр является выдающимся проявлением биологического многообразия, логической основой современного сыроделия в большинстве случаев является монокультура, использующая единственный штамм микроорганизмов (иногда два-три) вместо традиционного многообразия микробных сообществ. И это в одинаковой степени относится как к массовому производству, так и к большинству фермерских хозяйств, домашних сыроварен и сыроделов-любителей.

«Искусство натурального сыроделия» обращается к наследию сыроделов прежних времен, содержащему ценнейшую практическую информацию о том, как перерабатывать сырое молоко, а также как использовать широко доступные кефирные и йогуртовые грибки, способствующие развитию различных типов микробных сообществ. Дэвид Эшер бросает, как он сам выражается, «вызов общепринятому сыроделию» и предлагает обратиться к брожению, вызванному дикими микроорганизмами, а затем обращает внимание на старинные методы, основанные на биологическом разнообразии сырого молока. «Необходимо прекратить думать о сырных культурах как об отдельных штаммах бактерий или грибов, – заявляет он, – Упрощенческий промышленный подход к сыроделию выделил основных игроков,

благодаря которым рождается сыр, тогда как более мелкие были отодвинуты в сторону и забыты. Однако именно совместная игра форвардов и поддерживающих их микроорганизмов и создает здоровое сыроделие. Потому что сыр создается не отдельным видом микроорганизмов, а их сообществами...»

«Искусство натурального сыроделия» начинается с этого страстного и убедительного манифеста; последующие главы посвящены описанию методов, которые подробно знакомят читателя с процессом изготовления сыра. Я провел немало времени с Дэвидом и как учитель, и как ученик. Мне очень понравились его вкуснейшие сыры; мои попытки применить некоторые из его методов увенчались успехом. Четкие и методичные инструкции, а также отличные фотоиллюстрации помогут вам создать невероятное множество сыров на собственной кухне. Запомните: только микробные сообщества, содержащиеся в молоке, йогурте или кефире. Он предлагает несложные технологии, которые придают особое значение импровизации и использованию доступной кухонной утвари – вам не придется покупать специальные устройства или технику.

Эта книга появилась на свет в контексте возрождения широких технологий, когда старинные традиции брожения и ферментации извлекаются на свет божий и заново изучаются после периода забвения на фоне промышленного производства. Как сыроделы-любители, работающие на собственной кухне, так и небольшие местные предприятия экспериментируют с традиционными технологиями. Для всех, кто интересуется аутентичным сыроделием, книга «Искусство натурального сыроделия» станет инструментом, открывающим новые возможности. Добро пожаловать в Ренессанс брожения!

*Сандор Феликс Катц
Март 2015 г.*

