

1576700

Леся Кравецька

СИРНІ МАНДРИ

Про закваски, ферменти,
температуру та інші тонкощі
домашнього сироваріння

КСД

Домашнє сироваріння — нелегка справа. Зазвичай для того, щоб отримати сир чи інший молочний продукт, недостатньо тільки виконувати рецепт. Проте, якщо знати всі тонкощі та розуміти кулінарну хімію, смачний результат гарантовано.

Я, ЛЕСЯ КРАВЕЦЬКА, вправна господиня, кулінарна блогерка та знавчиня української кухні, із радістю навчу вас варити вдома адигейський сир, панір, маскарпоне, сир «косичку», м'який і твердий плавлений сир, бринзу, моцарелу, сулугуні, фету, рікоту тощо. Крім того, дам підказки, як досягти найкращого результату, поясню з наукового погляду, які процеси відбуваються на вашій кухні та як їх треба контролювати. А ви зможете створювати власні рецепти!

- **Моцарела на заквасковій культурі**
 - Яечний сир із зеленню
 - Імеретинський сир
 - Грузинський сир надуті
- **Згущене молоко за 15 хвилин**

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
Молоко.....	5
Хлорид кальцію.....	11
Закваскові культури.....	13
Приготування материнської мезофільної (виробничої) закваски.....	18
Молокозгортальні ферменти.....	21
Ферментативне згортання молока та утворення згустку.....	24
Нарізання згустку.....	29
Синерезис — відділення сироватки.....	32
Формування й пресування сирної маси.....	35
Сіль у сироварінні, соління сиру.....	36
Способи підтримування зазначеної температури тривалий час.....	38
ПЕРШІ КРОКИ В СИРОВАРІННІ.....	39
Панір.....	41
Сир «Здоров'я».....	45
Адигейський сир на сироватці.....	47
Лабне (ліванський сир).....	51
Сирні кульки зі свіжого молока за 30 хвилин.....	54
Маскарпоне.....	57
Фальшивий вершковий сир.....	60
Курут (курт).....	62
Кальцинований сир (сир із хлоридом кальцію).....	64
Сир «косичка» з двох інгредієнтів.....	66
Ячний сир із зеленню.....	72
Сир пластами з молока та кефіру.....	75
Кисломолочний сир із самоквасу (дуже ніжний, як сиркова маса).....	76
Чотири способи отримання сиру з кефіру.....	78
Твердий плавлений сир (економ-варіант на воді).....	81
Розсипчастий сир із молока та кефіру.....	84
Сир із пряженого молока.....	86
Сир із горіхами й журавлиною.....	89
Твердий плавлений сир з карамелізованими горіхами та базиліком.....	90
М'який плавлений сир (базовий рецепт).....	92
М'який плавлений сир із грибами та зеленню.....	95

СИРИ, ПРИГОТОВАНІ З ВИКОРИСТАННЯМ ЗАКВАСОК І ФЕРМЕНТІВ	96
Бринза.....	96
Моцарела на заквасковій культурі.....	100
Швидка моцарела на лимонній кислоті.....	103
Філадельфія.....	106
Кварк.....	109
Зернистий сир у вершках.....	112
Сулугуні.....	115
Хачапурі по-аджарськи.....	118
Сир для грилю типу халумі з м'ятою і чебрецем.....	120
Фета.....	124
ЦІКАВІ СИРИ НАРОДІВ СВІТУ	127
Французький сир булет д'Авен.....	127
Крем-сир.....	130
Кабок.....	132
Твердий швейцарський сир белпер кноле (сир-спеція).....	135
Імеретинський сир.....	139
Крауді.....	142
СИРИ І СТРАВИ ІЗ СИРОВАТКИ	144
Грузинський сир надугі.....	145
Рикота.....	146
Брюност.....	149
КИСЛОМОЛОЧНИЙ СИР НА ЗАКВАСЦІ ТА ІНШІ СИРНІ РОДИЧІ (СМЕТАНА, ЙОГУРТ, МАСЛО)	152
Кисломолочний сир без кислоти з тривалим терміном зберігання.....	154
Йогурт.....	156
Сметана.....	159
Згущене молоко за 15 хвилин.....	161
Сир на йогуртовій заквасці.....	164
Солодковершкове масло.....	166
Тонкі млинці на сироватці.....	169
Пухкі оладки на сироватці.....	170
Тісто на сироватці для парових вареників.....	171
Рогалики на сироватці.....	172