

ЛУЧШИЙ ТВЁРДЫЙ СЫР В МИРЕ ГОТОВЯТ В КОРОЛЁВЕ!

РАИСА СТЕПАНОВА

Наши сыровары – супруги Вячеслав и Эльвира Ковтун стали победителями чемпионата мира World Cheese Awards. Их сыр «Пещерный» получил своего рода премию «Оскар» среди сыров. Чемпионат проходил с 17 по 20 октября в итальянском городе Бергамо. Участие принимали 6,5 тысячи сыроварен. Конкуренция была действительно велика. Это заслуженная и почётная награда для наших сыроваров! А о том, как зарождалось сыроварение в России, узнаете из нашего материала.

ИСТОРИЯ СЫРОВ РОССИИ

В истории России много славных страниц. За каждой из них стоят люди, мы знаем целые семьи, которые стали нашей гордостью: братья Столетовы, братья Бестужевы, братья Васнецовы и многие другие. Сегодня есть повод поговорить о Верещагиных. Их было четыре брата. Конечно, мы все знаем художника-баталиста Верещагина, второй из братьев погиб в русско-турецкой войне, воюя в армии Скобелева, третий помогал брату – художнику в качестве администратора, ну а четвёртый, Николай Васильевич Верещагин, является основоположником сыроварения в России. В этом году исполнилось 180 лет со дня его рождения (25 октября 1839 года).

Сегодня сыр является неотъемлемой частью нашего рациона. На витринах мы видим множество разных сыров. И так, на витрине – сыр. Поговорим о нём.

Продукт, который мы называем сыром, в разных странах называется по-разному. В русском языке оно произошло, видимо, от украинского слова «сир». Но это был скорее творог, а не сыр. Так, в «Домострое» творог называют сыром, а блюда из него на Руси называли сырными (вспомним знакомые всем сырники). Как видим, это соответствие настолько закрепилось за творогом, что не исчезло даже после появления в России настоящих сыров. Исходным сырьём для приготовления творога служила обычная простокваша, горшок с которой ставили на несколько часов в остывающую печь. Затем горшок вынимали, сливали его содержимое в полотняный мешок. Сыворожку отцеживали, а мешок с творогом клали под пресс. В период, когда молока было много, и особенно в посты, творог накапливался в большом количестве. Чтобы он не пропал, народ придумал довольно оригинальный способ его консервирования. Готовый (из-под пресса) творог снова помещали на несколько часов в печь, затем опять под пресс, и так дважды. Когда он становился совершенно сухим, его плотно укладывали в глиняные горшки и заливали сверху топленым маслом. В погребе такой творог мог храниться месяцами, его брали и в дальнюю дорогу. Продавали творог на вес. При этом чем он был суше, тем дороже.

В письменной истории человечества нет сведений о том, когда и как впервые был сделан сыр. Но создателям сыров и самим сырам человечество возводит памятники. На всемирной выставке в Чикаго экспонировался сыр-великан диаметром 9 метров и массой 10 тонн. Он был удостоен высшей награды выставки. И к большому удовольствию канадских сыроделов ему близ Оттавы установлен памятник. Во Франции сыр – национальная гордость. Французские духи, французские вина, французские сыры. Эти сочетания знает весь мир. Швейцария также гордится своими сырами и стремится держать марку. Сыроварение в том виде, которое известно сегодня, зародилось в Западной Европе. Климат здесь способствует молочному животноводству, но довольно жаркий. Поэтому объективно существовала задача хранения молочных продуктов, что в конце концов привело к технологии изготовления сыров. А в странах Северной Европы и в России молоко употреблялось, да и употребляется, в основном свежее, замороженное или сквашенное (творог, сметана, простокваша), то есть в



виде продуктов нежного вкуса. Это же объясняет пристрастие россиян к нежным сырам: нашему российскому и финскому «Виола». В северных странах вопрос хранения всё же не стоял так остро, как в западной Европе, так как зимой всегда существовал естественный холодильник – зима, а летом использовались погреба, набитые снегом. Да и сохранять молочные продукты научились другим способом. Этим объясняется замедленное распространение сыров в частности в России.

В ряде стран Южной Америки, Азии и Африки сыроделие распространено мало. Так как скот здесь используют, прежде всего, либо как рабочий (следовательно, молока мало), либо для производства мяса, как, например, в Новой Зеландии. В Индии же крупного рогатого скота много, но молоко употребляется в свежем виде. Причём практика весьма оригинальна. Владельцы коров, ведя их на поводу, обходят своих покупателей, выдавая столько молока, сколько кому нужно.

В России сыр узнали в эпоху Петра I. Но только в 1795 году, то есть через 70 лет после его смерти, были построены отечественные сыроварни. Первая – в имении князя Мещерского Лотошине Тверской губернии, затем у других помещиков. Обслуживались сыроварни иностранцами, чаще швейцарцами. Зарплата у них была высокая, следовательно, такие специалисты не каждому помещику были по карману. Да и сыр не стал широко востребованным продуктом.

Началом промышленного производства сыра в России считается 1866 год, когда в селе Отроковичи Тверской губернии была открыта первая в стране артельная сыроварня. А основоположником промышленного сыроварения является Николай Васильевич Верещагин, брат знаменитого художника.

Николай Верещагин родился в 1839 году в городе Череповце Вологодской губернии. В 10 лет родители отправили его в Морской корпус, который он закончил в 1854 году, участвовал в Крымской войне 1853–1856 гг., за боевые заслуги получил свою первую награду. В этой войне Россия потерпела неудачу, что подвигло её на реформы, в том числе и на крестьянскую 1861 года. Как писал в своей книге «Под самым прекрасным флагом» наш земляк В.Н. Чистяков: «Сообщение о начале крестьянской реформы вызвало в образованном обществе взрыв энтузиазма. Сотни молодых людей оставляли тогда государственную службу, полагая, что делу народному надо служить непременно в гуще народной». Николай Васильевич был в их

числе. С ним одновременно уволились два его близких друга, лейтенанты Владимир Бландов и Григорий Бирилёв.

Н.В. Верещагин, ещё не оставив морской службы, закончил естественный факультет Петербургского университета. Выйдя в отставку, высоко оценивая возможности сыроделия, решил глубоко его изучить. Восемь месяцев он работал под руководством мастера в одном из помещичьих имений. За обучение уплатил огромную по тем временам сумму – 800 рублей. Затем отправился доучиваться в Швейцарию. Его друг Бландов отправился в Швецию, а другой, Бирилёв – в Голландию.

Получив соответствующую подготовку, друзья вернулись в Россию и принялись организовывать крестьянские артели. Верещагина поддержало Вольное Экономическое Общество и Д.И. Менделеев. На деньги общества была основана сыроварня в Отроковичах. Дело оказалось успешным и доходным. А после положительного отзыва великого князя Алексея Александровича его наградили орденом Св. Анны.

Если иностранцы держали технологию в строжайшем секрете, то Верещагин как истинно русский человек, научившись сам, с энтузиазмом обучает других. Он организовал в Тверской губернии школу молочного хозяйства, сыгравшую большую роль в подготовке национальных кадров. Верещагин разработал технологии изготовления различных сортов сыра, изобрёл гущённое молоко, создал масло, которое потом назвали вологодским. Его друзья – лейтенанты тоже преуспевали. Бирилёв у себя, на землях Пошехонского уезда открыл три артельных заводов, изготавливал несколько сортов масла и создал сыр, который мы ныне знаем как пошехонский. Бландов в Ярославской губернии устроил несколько сыроварен, заводил артельным складом в Москве, основал фирму «Братья Бландовы», построил первый в Москве молочный завод. Десятки магазинов торговали сыром, но сыр всё же не стал очень популярным продуктом в дореволюционной России.

Далее Россию потрясли Первая мировая война, революция, Гражданская война. Эти события разрушили всё хозяйство страны, в том числе и сыроварение. Оно начало подниматься начиная с 30-х годов. В этот период поэт Владимир Маяковский написал: «Цены снижены, и сыры не засажены...», то есть жизнь становилась лучше, народ стал раскупать не только хлеб, но и сыры. В Угличе, городе Ярославской области, создаётся научно-исследовательский институт масляной и сыродельной

промышленности. Он стал лабораторией и кузницей кадров высшей категории. В этот же период на улице Горького (теперь опять Тверской) открылся фирменный магазин «Сыр». Он стал витриной и испытательным полигоном для российских сыров. Ныне он называется «Данон».

Чем же так хорош сыр? В сыр переходят почти все составные части молока. Он хорошо усваивается организмом. Усвояемость белков и жира достигает 95–97%, 100 граммов сыра удовлетворяют суточную потребность человека в кальции и треть потребности в фосфоре. Институтом питания Академии медицинских наук России разработаны научно обоснованные нормы питания. По этим нормам потребление сыра на душу населения должно составлять примерно 6,6 кг в год, то есть полкилограмма в месяц.

Технология изготовления сыров сложная и длительная. Оставим её специалистам. Большинство из нас просто потребители. Какие характеристики должны интересовать нас, остановившихся перед витриной?

Основную массу сыров составляют сычужные сыры. Эти сыры так называются из-за того, что впервые свернувшееся молоко обнаружили в отделе желудка телёнка, который называется сычуг. Сегодня из сычуга приготавливают препарат, называемый сычужным ферментом, способствующим свёртываемости молока. Сыры бывают твёрдыми, мягкими, рассольными и плавными. К твёрдым сырам относят сыры, которые можно нарезать ножом. На ценниках в магазине кроме цены указывается жирность сыра, но не менее важная характеристика – количество соли, от которой больше всего зависит острота сыра. Этой характеристики, к сожалению, нет.

Мягкие сыры – это пикантные сыры, сыры с кисломолочным вкусом, сливочные сыры, чайные сыры, домашний сыр. Рассольные сыры представлены сыром сулугуни, осетинским и чанах.

Плавный сыр – продукт сравнительно новый. В 1911 году он впервые был произведён в швейцарском городе Тун. Основное сырьё для выработки плавных сыров – сычужные сыры. В плавных сырах широко применяются различные добавки. В плавном сыре меньше, чем в сычужных сырах, кальция. Но зато намного больше фосфора. 100 граммов плавного сыра покрывает суточную норму как кальция, так и фосфора.

Итак, сыр – вкусный, полезный продукт. Приятного аппетита! И давайте помнить наших первопроходцев во всех делах.