

Моцарелла, «косичка», буратто...

Различные сорта сыра изготавливает
жительница села Боровское Виктория Шахно

Сыроделие является одним из самых древних ремесел, но в наше время его мало кто практикует.

Многие из нас считают, что в домашних условиях делать сыр достаточно сложно. Жительница Борового Виктория Шахно на своем личном примере доказывает, что даже заграничные деликатесы можно приготовить на домашней кухне.

Непременным атрибутом праздничного стола является сыр. И в качестве ежедневной пищи этот продукт не только любим, но и очень полезен для его ценителей. На прилавках магазинов можно встретить великое множество различных видов сыра, но для того чтобы срок хранения был достаточно долгий, производители добавляют в него целый ряд ингредиентов, которые не всегда полезны для нас. Отличие домашнего сыра в том, что он сделан из 100% натурального молока и



не содержит красителей и консервантов. Именно это привлекло Викторию. Мама двоих детей, находясь в декретном отпуске, пришла к сыроделию сравнительно недавно.

- Все началось с мысли о здоровом питании моей семьи. Так как молочную продукцию мы употребляем ежедневно, я решила попробовать приготовить что-нибудь сама. Первым продуктом было топленое молоко, без него у нас не проходит ни одного дня, а потом я начала готовить самый простой сыр, который очень понравился семье и моим знакомым, - рассказывает Виктория.

В ходе нового увлечения Виктория поняла, что ей по душе сыроварение. После этого она приобрела курс по сыроделию у известного российского сыровара. Узнав о технологии приготовления и видах сыра, молодая мама принялась за дело. Закупила все необходимое для производства и принялась за приготовление вкуснейших сыров различных видов.

- Для меня важно чтобы

сыр был не только вкусным, но и полезным. Например, в 100 граммах адыгейского сыра содержится суточная норма кальция, а если добавить в него болгарский перец, получится необычный вкус, который благодаря составу представляет собой высокую пищевую ценность. Кроме него я готовлю брынзу, а также мариную ее с оливковым маслом, итальянскими травами и лимоном. Изготавливаю сыр «косичка», моцареллу, сыр буратто, рикотта, белпер кнолле и качокавалло. Каждый из них имеет свою особенность, неповторимый вкус и аромат, - отметила Виктория.

К слову, свежее и натуральное молоко для приготовления сыра Виктории доставляют ее родители, которые ведут свое домашнее хозяйство. А еще для того, чтобы сделать хороший сыр, нужно по-настоящему любить это дело и подходить к нему творчески. Так, как это делает Виктория Шахно.

Карина МАЗОВА