

СЫР ПРИМО САЛЕ Primo Salé cheese

М. А. Неганова, студент

О. П. Неверова, кандидат биологических наук, доцент
Уральский государственный аграрный университет
(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

Рецензент: Е. Г. Скворцова, кандидат экономических наук, доцент

Аннотация

В статье приводится информация о сыре Примо Сале – уникальный продукт, один из старинных видов сыра. Описано происхождение и развитие сыра: его история насчитывает более четырех тысячелетий. Сыр начали производить как способ сохранения молока, которое быстро портилось. Указан способ приготовления сыра, включающий в себя 7 этапов от пастеризации до формования. Примо Сале можно употреблять через 14 часов после формования, либо отправить на созревание в холодильник на 2-3 недели.

Ключевые слова: сыр, Примо Сале, созревание, история происхождения, способ приготовления.

Summary

The article provides information about Primo Sal cheese, a unique product, one of the oldest types of cheese. The origin and development of cheese is described: its history goes back more than four millennia. Cheese began to be produced as a way to preserve milk, which quickly deteriorated. The method of cheese preparation is indicated, which includes 7 stages from pasteurization to molding. Primo Lard can be consumed 14 hours after molding, or sent to the refrigerator for maturation for 2-3 weeks.

Keywords: cheese, Primo Sale, maturation, history of origin, method of preparation.

Сыр Примо Сале (рис. 1) – полутвердый сыр, история которого уходит в глубь веков и прослеживается до времен великих древних цивилизаций. Представляет собой выдающийся образец сыроделия, который завоевал сердца жителей Средиземноморья. Этот уникальный продукт питания остается одним из самых старинных видов сыра [2, 4].



Рис. 1. Сыр Примо Сале

Исследуя происхождение Примо Сале, мы обнаруживаем тесную связь с развитием сыроделия в древности, когда из молока овец или коз при помощи ферментов создавался этот уникальный продукт. Затем сгусток молока подвергался выдержке на протяжении нескольких недель или месяцев, чтобы обрести свою характерную прочность и пикантный вкус.

Необычный факт: Примо Сале был избран угощением для правителей и императоров. По легенде, даже великий Александр Македонский, проводя свои победные походы, хранил этот сыр в соли, чтобы наслаждаться им в течение долгих походов.

В наши дни Примо Сале считается изысканным деликатесом, который нашел широкое применение в кулинарии. Он отлично сочетается с различными ингредиентами, такими как вино, фрукты, орехи, а также служит для создания разнообразных сырных соусов и паст. Примо Сале также является прекрасным дополнением к закускам, салатам и бутербродам, обогащая их неповторимым вкусом и ароматом.

Происхождение и развитие сыра тесно переплетена с историей человечества. Этот продукт был создан так давно, что его история насчитывает более четырех тысячелетий. Первые свидетельства о сыре прослеживаются в документах древних цивилизаций Востока и Египта.

Изобретение сыра было связано с необходимостью сохранения молока, которое быстро портилось. Люди обнаружили, что добавление определенных ферментов в молоко приводит к его сквашиванию и формированию твердого продукта, который и стал известен как сыр.

С течением времени методы изготовления сыра претерпели значительные изменения. Были разработаны новые способы обработки молока, а также различные добавки и бактериальные культуры, что привело к появлению большого разнообразия видов сыра, доступного нам сегодня.

С изобретением холодильников и совершенствованием транспортных средств, процесс производства и транспортировки сыра стал гораздо проще. Сыр можно было хранить на протяжении большего времени и перевозить его на большие расстояния, что способствовало распространению его популярности в различных странах и появлению кулинарных традиций [1].

Способ приготовления сыра Примо Сале [4]:

1. Первым этапом является пастеризация. Процесс включает нагревание до температуры 72°C и поддержание этой температуры в течение 15 секунд. Для прекращения тепловой обработки и предотвращения размножения термофильных микроорганизмов следует быстро охладить молоко до 35°C, используя водяную баню со льдом.

2. Добавление хлористого кальция в молоко производится в соответствии с рекомендациями: в пропорции 1 грамм сухого вещества на 10 литров молока. Необходимо равномерное распределение добавки, поэтому раствор аккуратно перемешивают.

3. Введение фермента должно соответствовать дозировке, указанной в технологической инструкции. После равномерного распределения фермента в молоке рекомендуется оставить смесь на 30 минут для образования качественного сгустка, при этом контролируя температуру на уровне 35°C.

4. После образования сгустка необходимо его разрезать с целью получения зерна определенной структуры. Сначала производится вертикальная нарезка на кубики размером 1,5x1,5 см, с последующим ожиданием в течение 5 минут для отделения сыворотки. Затем производится горизонтальная нарезка с аналогичными размерами и повторным ожиданием в течение 5 минут для стока сыворотки.

5. Для успешного вымешивания молочной массы до достижения определенной упругости и округлости необходимо поддерживать ее температуру на уровне 35°C в течение 30 минут, избегая излишней плотности.

6. После того, как лишняя сыворотка будет удалена до уровня, превышающего уровень зерна на 2 см, производится посол: 5-10 г поваренной соли «экстра» на 1 л молока. Смесь тщательно перемешивается до полного растворения соли и оставляется на 10 минут для ее распределения по всей массе.

7. Сырное зерно переносится в формы, через 5-10 минут производят первый переворот сырной массы, последующие производят каждые 30 минут в течение 2 часов при комнатной температуре. Сыр можно употреблять через 14 часов после формования, или отправить в холодильник на созревание в холодильник на 2-3 недели [3, 5].

Сыр Примо Сале имеет белый цвет, мягкую структуру. Готовый сыр имеет нежный, деликатный вкус, и близок к сыру Качотта, но обладает более нежной консистенцией.

В заключение, Примо Сале – это древний и удивительный вид сыра, который продолжает радовать своих поклонников неповторимым вкусом и ароматом. Его богатая история тесно переплетена с развитием сыроделия в древности и олицетворяет символ высокого качества и изысканного вкуса.

Библиографический список

1. История происхождения Примо Сале сыра [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://cilekroom.ru/istoriya-proisxozdeniya-primo-sale-syra/>.

2. *Мамаев А. В., Самусенко Л. Д.* Молочное дело: учебное пособие. СПб.: Лань, 2022. 384 с. ISBN 978-5-8114-1514-4.

3. *Раманаускас И. И., Майоров А. А., Мусина О. Н. и др.* Технология и оборудование для производства натурального сыра. 6-е изд., стер. СПб.: Лань, 2023. 508 с. ISBN 978-5-507-48281-8.

4. Рецепт сыра Примосале. СЫРОЛАВКА [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://syromir.ru/recepty-syrovmolodye-syru/recept-syra-primosale/>.

5. *Федорова Е. Г.* Технология сыра. 3-е изд., стер. СПб.: Лань, 2024. 112 с. ISBN 978-5-507-48834-6.