

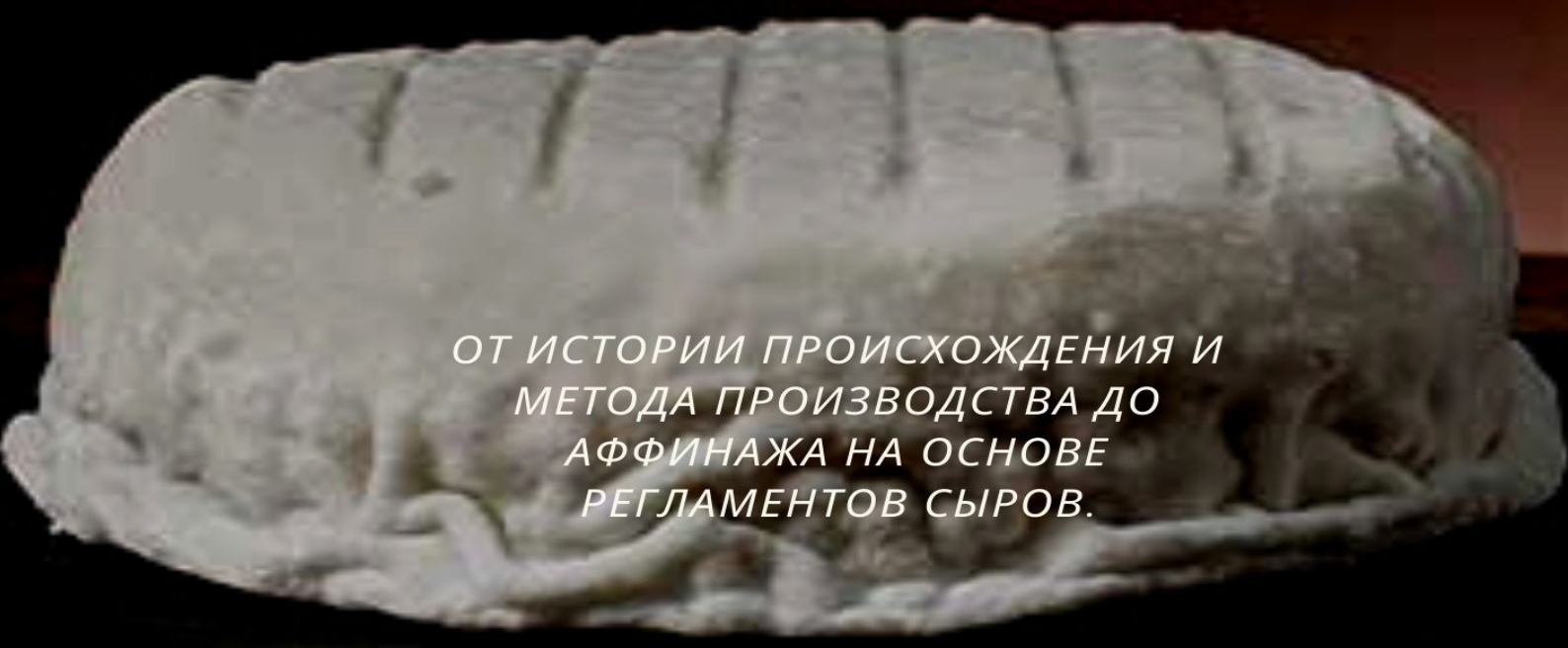
КОЛЛЕКЦИЯ СЫРОВ

ОТ ПАОЛО ФЕРРАЗОН

КНИГА ВТОРАЯ

ШЕСТЬ ИЗБРАННЫХ СЫРОВ:

SAINTE-MAURE DE TOURAINE;
STELVIO-STILFSER;
MONTASIO;
FONTINA;
STRACHITUNT;
ROBIOLA ROCCAVERANO



ОТ ИСТОРИИ ПРОИСХОЖДЕНИЯ И
МЕТОДА ПРОИЗВОДСТВА ДО
АФФИНАЖА НА ОСНОВЕ
РЕГЛАМЕНТОВ СЫРОВ.

ЛОСЕНКОВА ЮЛИЯ
ПАОЛО ФЕРРАЗОН

От автора.

Прошел еще один год нашего сотрудничества с Паоло, надеюсь, что завершение года выходом сборника с описанием регламентов сыров станет нашей традицией.

В этом году в сети коллекции попали не только итальянские сыры, но и первый французский экземпляр.

Как и в первом сборнике «Коллекция сыров от Паоло Ферразон» все описания базируются на регламентах сыров.

Совместная работа по поиску интересных и подробных описаний продолжается!

Встречайте Вторую книгу из серии «Коллекция сыров от Паоло Ферразон» Часть Вторая.

Список описанных в книге сыров:

Сэн Мор де Турен (Sainte-Maure De Touraine).....	4
Стелвио-Стилфсер (Stelvio-Stilfser).....	41
Монтазио (Montasio).....	67
Фонтина (Fontina).....	107
Стракитунт. (Strachitunt).....	128
Робиола роккавернао (Robiola Roccaverano).....	161
Контакты.....	182

СЭН МОР ДЕ ТУРЕН

SAINTE-MAURE DE TOURAINE

*ОТ ИСТОРИИ ПРОИСХОЖДЕНИЯ И
МЕТОДА ПРОИЗВОДСТВА ДО
АФФИНАЖА НА ОСНОВЕ
РЕГЛАМЕНТОВ СЫРОВ.*

ЛОСЕНКОВА ЮЛИЯ
ПАОЛО ФЕРРАЗОН

Вступление.

Сегодня не будет длинных вступительных слов.

Все по делу и лаконично.

Как и ожидалось, во Франции, как и в Италии, очень трепетно относятся к качеству молока, отслеживают практически все, даже количество квадратных метров пастбища на одну козу.

Следят за составом питания и за соблюдением технологического процесса, что бы он как можно лучше соответствовал историческому происхождению сыра.

В регламенте открылся и секрет тех самых соломинок, на сегодняшний день это не просто соломка, которая упрощает обращение с сыром, а нечто большее! Это признак аутентичности продукта!

Но вы об этом сами прочтете далее.

Вперед, в новое путешествие, теперь во Францию!

СТЕЛВИО-СТИЛФСЕР



STELVIO-STILFSE

ОТ ИСТОРИИ ПРОИСХОЖДЕНИЯ И
МЕТОДА ПРОИЗВОДСТВА ДО
АФФИНАЖА НА ОСНОВЕ
РЕГЛАМЕНТОВ СЫРОВ.

ЛОСЕНКОВА ЮЛИЯ
ПАОЛО ФЕРРАЗОН

Вступление.

Среди массы документов, которые мне прислал Паоло в эти месяцы, удалось найти нечто уникальное для Италии.

Сыр с промывкой зерна и с мытой корочкой.

Скажу честно, пробовать этот сыр мне не приходилось, но уже захотелось попробовать сделать.

На удивление технологическое описание этого сыра дано очень подробно, что упрощает разработку, собственно, тех.карты для использования в работе.

Возможно потому, что этот сыр родился на границе Италии и Австрии, в регионе, где диалект языка больше напоминает немецкий язык, чем итальянский. Такого пунктуального описания мне не приходилось встречать до сих пор.

Надеюсь, что и вас вдохновит этот сыр.

МОНТАЗИО

MONTASIO

*ОТ ИСТОРИИ ПРОИСХОЖДЕНИЯ И
МЕТОДА ПРОИЗВОДСТВА ДО
АФФИНАЖА НА ОСНОВЕ
РЕГЛАМЕНТОВ СЫРОВ.*

ЛОСЕНКОВА ЮЛИЯ
ПАОЛО ФЕРРАЗОН

Введение.

Сыр Монтазио оказался не настолько простым, как показалось на первый взгляд.

В регламент сыра несколько раз вносили изменения, поэтому пришлось перечитать несколько вариантов, проанализировать в них написанное и вывести в единое целое.

Интересное обнаружилось и в видео, которые были просмотрены, для полного завершения картины.

Допускается применение двух типов выкладки зерна.

Так же вас заинтересует ситуация с посолом сыра.

Допускается двойное соление.

Сыр можно считать полностью аутентичным, были проведены исследования что бы определить как влияет содержание животных на конечный вкус сыра.

**Свободный выпас в горах, придавал сыру наилучшие характеристики.*

Все это вы найдете на страницах книги, с подробными пояснениями почему так можно и почему так лучше.

Как всегда, спасибо Паоло, который продолжает снабжать полезной информацией.

Без него было бы сложно найти первоисточники.

Итак- Монтазио. Горный, аутентичный, сыр..



ФОНТИНА

FONTINA

*ОТ ИСТОРИИ ПРОИСХОЖДЕНИЯ И
МЕТОДА ПРОИЗВОДСТВА ДО
АФФИНАЖА НА ОСНОВЕ
РЕГЛАМЕНТОВ СЫРОВ.*

ЛОСЕНКОВА ЮЛИЯ
ПАОЛО ФЕРРАЗОН

Фонтина DOP.

Очень хорошо известный сыр, особенно популярен для изготовления фондю.

Все данные, которые вы найдете в описании этого сыра, взяты из итальянского регламента и из открытых источников.

Фонтина, как и много других сыров относится к сырам защищенного происхождения, а значит к аутентичным, привязанным к территории.



СТРАКИТУНТ



STRACITUNT

*ОТ ИСТОРИИ ПРОИСХОЖДЕНИЯ И
МЕТОДА ПРОИЗВОДСТВА ДО
АФФИНАЖА НА ОСНОВЕ
РЕГЛАМЕНТОВ СЫРОВ.*

**ЛОСЕНКОВА ЮЛИЯ
ПАОЛО ФЕРРАЗОН**

Вступление.

Круглый стракино или сыр с трудно выговариваемым названием «Стракитунт».

Если вы думали, что удивить вас больше нечем, то вы ошибались.

Делюсь с вами еще одной итальянской технологией из серии «А что так можно было?».

О удивительный и неповторимый мир сыроделия. Нет у тебя границ и запретов!

На этих страницах вы найдете информацию о сыре, который является сыном Таледжо и отцом самой Горгонзолы, о которой все знают, все пытаются ее делать, но никто не старается найти корни происхождения этого сыра.

Как уже писала ранее, основа аутентичного сыроделия, изучением которого я и занимаюсь сейчас, лежит в немалой степени в изучении истории сыра. Именно в лекции об истории сыроделия начинается семинар проекта «Мир аутентичных продуктов»*

* сайт проекта <https://authenticfoodworld.com/>

История — это то, что учит нас сегодняшних тому жизненному опыту, который при нашей короткой жизни мы не способны получить. Нет у нас столько времени в этой жизни.

А без жизненного опыта мы не можем идти вперед.

Кто учит историю своего дела, быстрее достигает в нем прогресса.

Поэтому, обращаясь к истории, к тем людям, которые пытаются сохранить древние традиции, мы бережем свое время для создания чего-то нового и неповторимого.

**Одно из таких исторических наследий- сыр
Стракитунт.**



Важный момент- это сыр стоит на границе между обычными сырами и сырами с плесенью.

В него **не добавляют** специальные культурные штаммы голубой плесени, но благодаря созреванию в специальных гротах и помещениях, часто вместе с горгонзолой, проходит натуральное обсеменение из микроклимата.

**Анализ: это говорит нам о том, что данный сыр лучше делать уже при наличии устоявшейся микрофлоры, если же таковой нет, то желательно каким-то образом провести обсеменение формы необходимыми, не токсичными штаммами, что бы не нанести вред здоровью, а так же не испортить сыр, в случае, если в вашем подвале буйствуют не дружеские виды.*

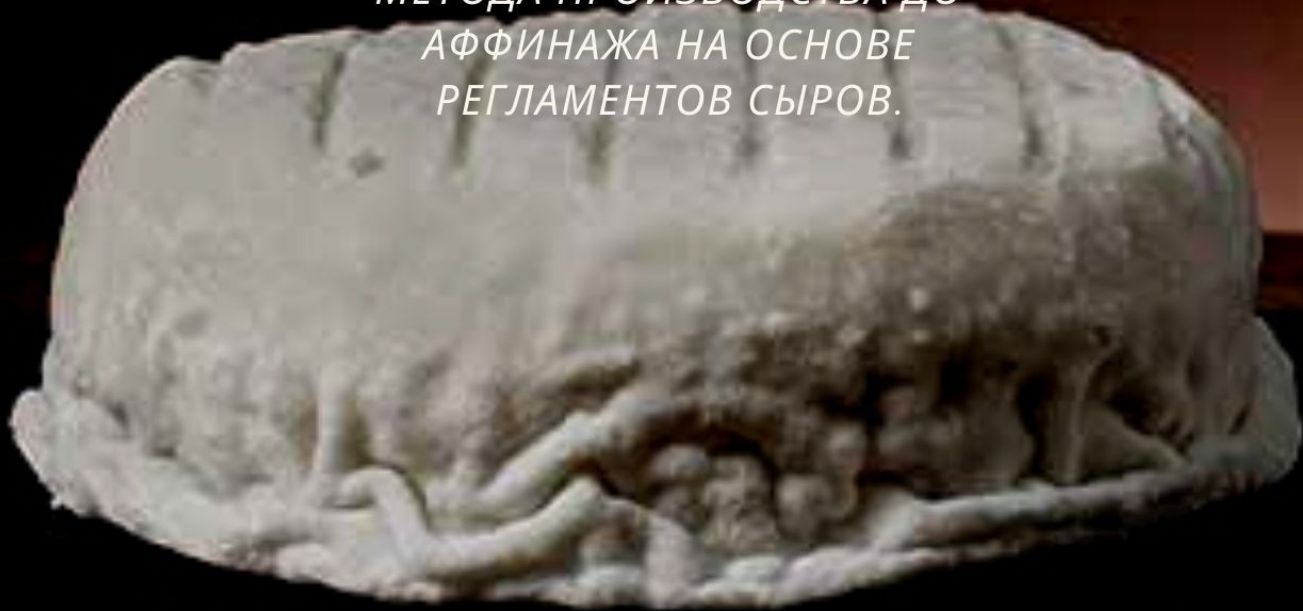
Итак, начинаем.

**Все данные взяты из регламента сыра, из интервью производителей и из доступных источников.*

РОБИОЛА РОККАВЕРАНО

ROBIOLA ROCCAVERNO

*ОТ ИСТОРИИ ПРОИСХОЖДЕНИЯ И
МЕТОДА ПРОИЗВОДСТВА ДО
АФФИНАЖА НА ОСНОВЕ
РЕГЛАМЕНТОВ СЫРОВ.*



ЛОСЕНКОВА ЮЛИЯ
ПАОЛО ФЕРРАЗОН

Вступление:

Нужно отметить, что сыр «Робиола» широко шагает по России. Есть некоторая путаница в том, каким должен быть данный сыр на самом деле.

Справедливости ради, надо отметить, что вариантов сыра Робиола достаточно много и в Италии.

То, что их объединяет — это сыр, сродни французским сырам по типу «лактик», а Робиола Роккаверано — яркий пример этого метода, в чем вы сами и убедитесь, дочитав до конца.



Вторая книга Коллекции подошла к концу, надеюсь, что и в этот раз вы нашли для себя важные нюансы, которые помогут вам на пути сыроделия.

Для большего понимания процессов и того, как же из молока можно сделать настоящий, аутентичный продукт, можно узнать на моих семинарах.

Семинары: <https://authenticfoodworld.com/>

Книги о сырах и сыроделии :
<https://cheesebook.online>

Эксклюзивный контент о сырах:
<https://boosty.to/sekretsir>

По вопросам сотрудничества :
cheesebook.online@gmail.com

Следите так же за информацией в соц.сетях.

Телеграм: <https://t.me/sekretysiraLosenkovaJulia>

В Контакте: <https://vk.com/sekretcheese>

Инстаграм: @web_cheese
@cheesebook.online

ДРУГИЕ КНИГИ АВТОРА:

ПЕЧАТНАЯ КНИГА:

"ИТАЛЬЯНСКИЕ СЫРЫ:

ВСЕ О КАНЕСТРАТО"

СЕМЬ РАЗНОВИДНОСТЕЙ КАНЕСТРАТО
ДОСТУПНА ТОЛЬКО В РОССИИ.



ЭЛЕКТРОННЫЕ КНИГИ:

"СЕКРЕТЫ СЫРА" ДЛЯ НОВИЧКОВ

ОПИСАНИЕ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
20-ТИ СЫРОВ ДЛЯ ДОМА + ТЕОРИЯ



"ИТАЛЬЯНСКИЕ СЫРЫ: ВСЕ О МОЦАРЕЛЛЕ"

ДЕВЯТЬ ВИДОВ МОЦАРЕЛЛЫ
НАПИСАНА В СОАВТОРСТВЕ С ПАОЛО ФЕРРАЗОН



ДРУГИЕ КНИГИ АВТОРА:

ЭЛЕКТРОННЫЕ КНИГИ:

"КОЛЛЕКЦИЯ СЫРОВ
ОТ ПАОЛО ФЕРРАЗОН, КНИГА ПЕРВАЯ

ДЕВЯТНАДЦАТЬ

УНИКАЛЬНЫХ СЫРОВ И ИХ ОПИСАНИЕ

*ОСНОВАНО НА РЕГЛАМЕНТАХ



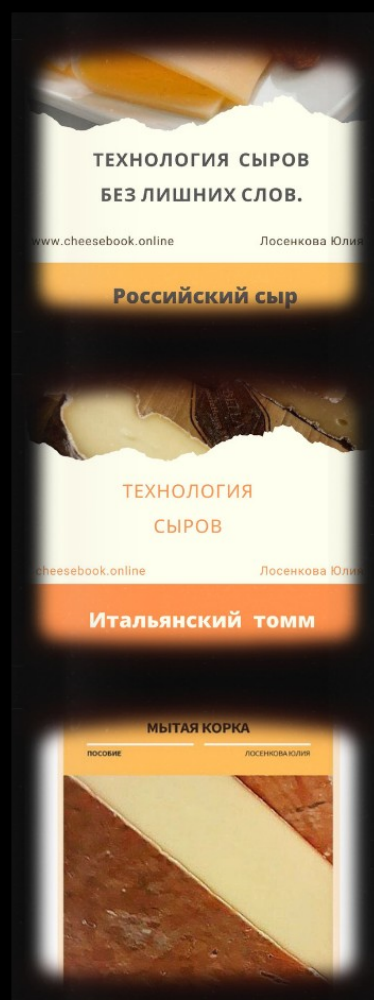
МЕТОДИЧЕСКИЕ ПОСОБИЯ:

"ИТАЛЬЯНСКИЙ ТОММ "

"РОССИЙСКИЙ СЫР "

АФИФНАЖ: "МЫТАЯ КОРКА "

ПОДРОБНЫЙ АНАЛИЗ ТЕХНОЛОГИИ
И ОПИСАНИЕ ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА.



[HTTPS://CHEESEBOOK.ONLINE](https://cheesebook.online)

ДРУГИЕ КНИГИ АВТОРА:

ЭЛЕКТРОННЫЕ КНИГИ:

"СЕКРЕТЫ ТВЕРДЫХ СЫРОВ:

КНИГА ПЕРВАЯ

МОЛОКО, БАКТЕРИИ, ФЕРМЕНТЫ
И ДРУГИЕ ДРУЗЬЯ СЫРОДЕЛА



"СЕКРЕТЫ ТВЕРДЫХ СЫРОВ:

КНИГА ВТОРАЯ

ПРОЦЕССЫ В СЫРЕ.
ОТ НАЧАЛА ДО СОЗРЕВАНИЯ



"СЕКРЕТЫ ТВЕРДЫХ СЫРОВ:

КНИГА ТРЕТЬЯ

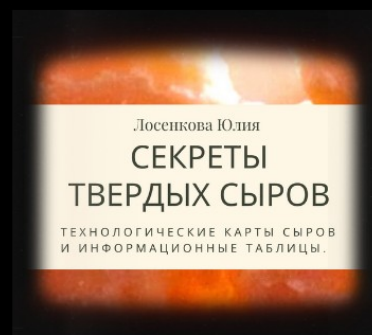
СОЗРЕВАНИЕ, ВЫДЕРЖКА,
АФФИНАЖ



"СЕКРЕТЫ ТВЕРДЫХ СЫРОВ:

КНИГА ЧЕТВЕРТАЯ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ СЫРОВ
И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТАБЛИЦЫ



[HTTPS://CHEESEBOOK.ONLINE](https://cheesebook.online)

ДРУГИЕ КНИГИ АВТОРА:

КНИГИ НА ИНОСТРАННЫХ ЯЗЫКАХ:

ПЕЧАТНАЯ КНИГА:

"ТАЈНЕ СИРА"

"СЕКРЕТЫ СИРА" ДЛЯ НОВЧИКОВ
НА СЕРБСКОМ ЯЗЫКЕ



ЭЛЕКТРОННОЕ ПОСОБИЕ:

"CREMA DI FORMAGGIO FUSO"

ТЕХНОЛОГИЯ ПЛАВЛЕННОГО СИРА
НА ИТАЛЬЯНСКОМ ЯЗЫКЕ



[HTTPS://CHEESEBOOK.ONLINE](https://cheesebook.online)