



Пожалуй, в жизни каждого человека когда-то появляется какое-либо увлечение: цветы, вышивание, поделки, огородничество, рыбалка – каждый ищет и выбирает занятие по душе. А вот у Румии Абдулловны Деликамовой из села Татарский Лундан Зубово-Полянского района увлечение необычное: она варит сыр из козьего молока. И уже успешно освоила приготовление разных видов этого полезного продукта.

Сейчас в семье Деликамовых в домашнем подворье четыре дойные козы. Молоко дают вкусное, жирное. - Одна из моих коз такая ласкуша, любит целоваться, тыкается в лицо, как будто обнять хочет, - с улыбкой рассказывает о своих рогатых подопечных Румия Деликамова. – Прекрасно, когда на твоём столе всегда свежее натуральное молоко. Конечно, остаются излишки молока, несмотря на то, что семья у нас большая. Однажды я задумалась и решила попробовать сделать свой сыр. А почему бы и нет? Изучала всё на эту тему в интернете, смотрела видеоролики специалистов-сыроваров на разных сайтах о том, как в частных подворьях варят сыр. Старалась заметить любую мелочь в этом деле, так как от нее порой зависит готовый результат. И в прошлом году я сделала первый раз сыр - адыгейский. Потому что проще всего начинать с рассольных сыров, к которым относятся адыгейский, сулугуни, брынза.

Женщина приобрела специальный термометр для измерения температуры молока, особой конструкции дуршлаг. Как она говорит, нужен также хороший острый нож, большая удобная кастрюля и, конечно, большое желание.

Румия Абдулловна с таким интересом рассказывает о процессе приготовления, или, точнее, варки, сыра, что невольно хочется самой попробовать себя в этом деле: - За два-три дня у меня набирается десять литров молока, которое идет на сыр. И из этого количества получается кусок весом примерно один килограмм. Сливки я снимаю, чтобы в дальнейшем делать масло. Адыгейский сыр я делаю, используя лимонную кислоту. На один литр беру полтора грамма кислоты. Молоко подогревается до температуры 90-95 градусов, далее в молоко добавляется разведенная в воде лимонная кислота. Когда появляются белоснежные хлопья, газ нужно убавить до минимума и несколько минут вымешивать. Потом газ выключить и оставить на некоторое время – пусть процесс идет. Далее хлопшки откидываю в дуршлаг. Интересно наблюдать, как

они оседают и приклеиваются друг к другу. Я это называю – отдыхают. Немного погодя массу просаливаю сверху, переворачиваю и также обмазываю солью. И уже на следующий день можно кушать. А уж о пользе козьего сыра и говорить не стоит - он содержит много кальция, полезен и детям, и взрослым всех возрастов.

По словам Румии Деликамовой, последний раз она делала адыгейский сыр с добавлением мелко нарезанного укропа и смеси молотых перцев: «Так красиво и аппетитно смотрится на разрезе!»



Она добавляет, что сыр на козьем молоке получается пикантнее, вкуснее, он лучше держит форму, чем сыр из коровьего молока.

- Сыры твердых сортов можно делать с добавлением фермента или закваски, - рассказывает Румия Абдулловна. – Именно закваска придает сыру желтый цвет, какой мы привыкли видеть в магазине. Я использую фермент, который покупаю через интернет. Мой сыр остается такого же белого цвета, как и молоко.

Румия Абдулловна Деликамова отмечает, что все приборы, которые используются в изготовлении сыра, необходимо обдавать кипятком.

- Молоко следует нагреть в кастрюле до 32-33 градусов. Фермент я развожу в воде, соблюдая определенные пропорции по массе. Далее этот фермент размешиваю в подогретом молоке и оставляю на 30-40 минут, чтобы молоко как бы «схватилось» этим ферментом – должна «выглядывать» слегка сыворотка. Кто знаком с приготовлением катыка, тому более ясен процесс. Длинным острым ножом в затвердевшей от фермента массе делаю вертикальные надрезы. Для горизонтальных надрезов использую согнутый на диаметр кастрюли под углом 90 градусов шампур. В результате из ферментированной массы должно получиться сырное зерно. Сначала процесс кажется трудным и непонятным делом, но с каждым разом начинаешь все больше и больше понимать, сама разбираться в ошибках. Только так «своими руками» можно дойти до тонкостей варки сыра.

Как говорит Румия Деликамова, кастрюля с сырным зерном снова ставится на газ с минимальным огнем, чтобы выдерживалась температура 32-33 градуса. Массу следует вымешивать примерно в течение 20 минут:

- Примерно такой же процесс, как и при варке макарон, чтобы они не слиплись. А готовность определяется просто: берешь несколько сырных зерен в кулак и сжимаешь их, и если «куча» не разваливается, то процесс идет правильно. Газ теперь можно

выключить, а сырное зерно собирать. Я приноровилась в этом случае собирать его не шумовкой, а специальной железной сеточкой: для меня оказалось удобнее и быстрее. Собираю на дуршлаг, вода с сырной массы постепенно стекает. Сыр раскидываю по форме, обмазываю сначала одну сторону солью, а примерно через час, осторожно перевернув, – другую сторону. Через несколько дней вкусный и сытный домашний сыр из козьего молока готов. В семье мы используем его не только для бутербродов, но и для запекания, и просто как быстрый перекус.

Румия Деликамова признается, что ее сыр пришелся по вкусу знакомым, которых она угостила: они купили у жительницы Татарского Лундана полкило козьего сыра.

- Каждый раз мне интересен процесс изготовления сыра, ведь он никогда одинаковый не будет. Думаешь, а почему так получилось? Сейчас хочу попробовать сделать сыр с закваской.

Румия Деликамова – библиотекарь Горенского сельского клуба. Во всем ей помогают сыновья Кямил и Рамазан и подрастающая дочка Амина. А домашний сыр особенно полюбился главе семейства Рашиду Хусяиновичу Деликамову.

Альбина Давыдова