





ПРИВОЛЖСКИЙ  
МЕХАНИЧЕСКИЙ  
ЗАВОД

# СЫРОВАРЕНИЕ

---

# КНИГА РЕЦЕПТОВ



# Содержание

Домашний твердый сыр . . . . .	04
Мягкий сливочный сыр филадельфия . . . . .	06
Адыгейский сыр . . . . .	08
Домашняя брынза . . . . .	10
Плавленый сыр . . . . .	12
Шоколадный плавленый сыр . . . . .	14
Брынза из козьего молока . . . . .	16
Зернистый творог . . . . .	18
Литовский сыр . . . . .	20
Крем-сыр Бонжур . . . . .	22
Сыр Маскарпоне . . . . .	24
Сыр Рикотта . . . . .	26
Сыр Пармезан . . . . .	28
Сыр Брюност . . . . .	30
Сыр Моцарелла . . . . .	32

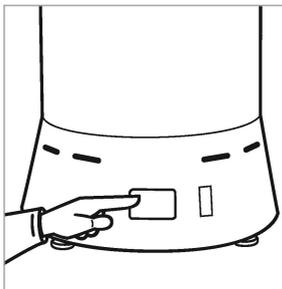
# Домашний твердый сыр

## Ингредиенты:

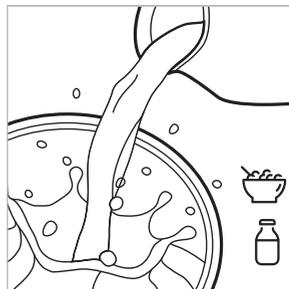
Молоко непастеризованное –1,5(“) //  
Тв. р. г-1(“) //С" ив. н. е мас" –  
100(гр) // Яйц. –1(шт) С. "ь-1-1,5( . ") //  
Со" а-1( . ")



Этот набор ингредиентов скоро станет вкусным домашним сыром



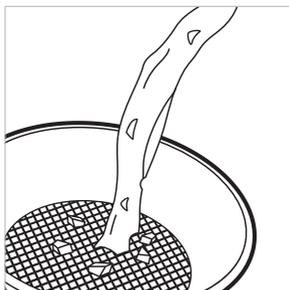
Установите температуру 90°C.



Положите в ёмкость творог, залейте его молоком, размешайте до однородной массы



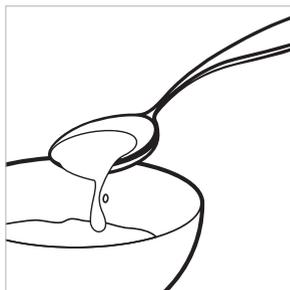
Подогревайте до тех пор, пока творог не начнет тянуться за ложкой или братья комком



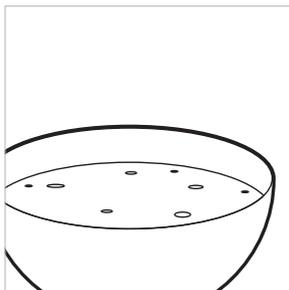
Когда творог дойдет до нужной консистенции, процедите его через дуршлаг с марлей или сито и хорошенько отожмите



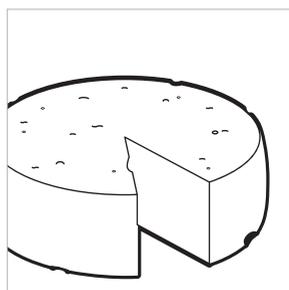
Переложите сыр обратно в ёмкость. Добавьте яйцо, масло, соль и соду. Не забывайте постоянно помешивать пока масса не начнет напоминать плавленый сыр. Чем дольше перемешивать, тем тверже будет готовый домашний сыр.



Готовую горячую смесь перелите в заранее приготовленную форму



Для удобства рекомендуем застелить дно формы пергаментной бумагой или пищевой пленкой. Также можно использовать силиконовую форму



Дайте сыру остыть, нарежьте ломтиками и наслаждайтесь вкусом сыра, приготовленного своими руками!



ПРИВОЛЖСКИЙ  
МЕХАНИЧЕСКИЙ  
ЗАВОД



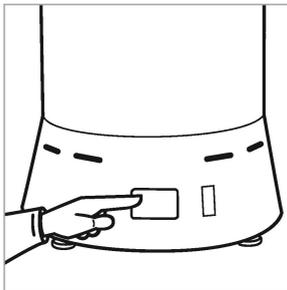
# Мягкий сливочный сыр филадельфия

## Ингредиенты:

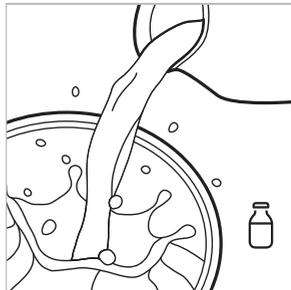
Молоко непастеризованное –1(л) // Кефир–0,5(л) // Лимонная кислота–на кончике ножа // Яйцо–1(шт) // Соль–1(ч.л.) // Сахар–1(ч.л.)



Этот набор ингредиентов скоро станет вкусным домашним сыром



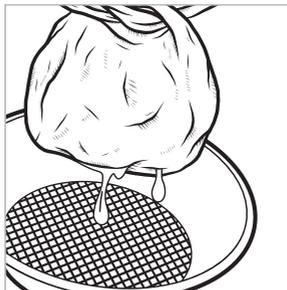
Установите температуру 90°С.



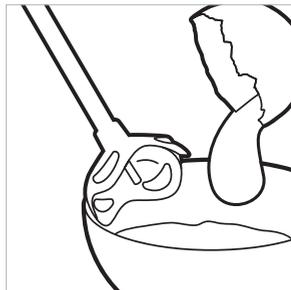
Дождитесь закипания молока и сразу добавьте кефир.



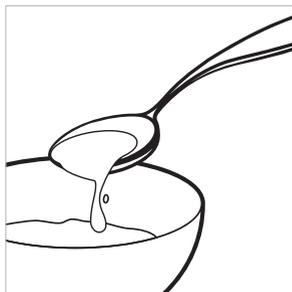
Перемешивайте, пока молоко не створжится



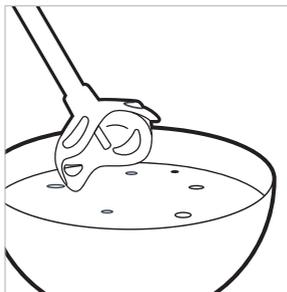
Процедите получившуюся массу через марлю, дайте сыворотке стечь в течение 15 минут



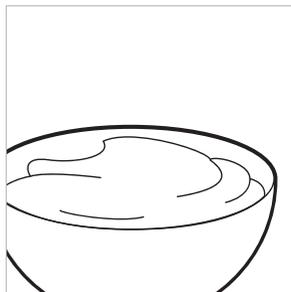
Взбейте блендером яйцо с лимонной кислотой



Добавьте к взбитому яйцу получившийся отжатый творог



Взбейте всё до однородной массы



Наслаждайтесь вкусом сыра, приготовленного своими руками!



ПРИВОЛЖСКИЙ  
МЕХАНИЧЕСКИЙ  
ЗАВОД



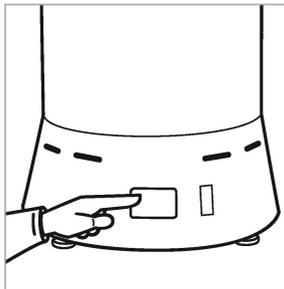
# Адыгейский сыр

## Ингредиенты:

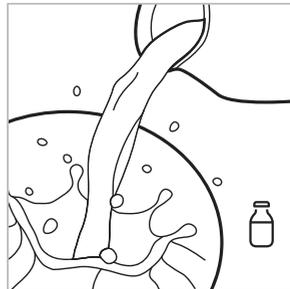
Молоко непастеризованное –2(л)  
Йогурт натуральный питьевой –250(мл)  
Соль–по вкусу, рекомендуем 2 ч.л.



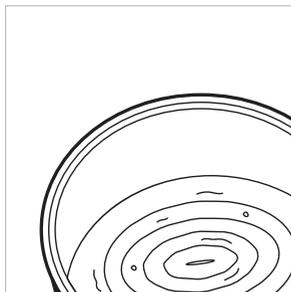
Этот набор ингредиентов скоро станет вкусным домашним сыром



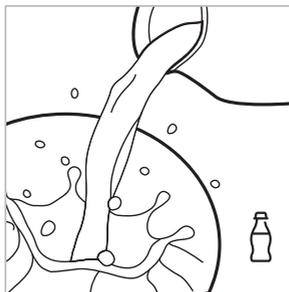
Установите температуру 85°C.



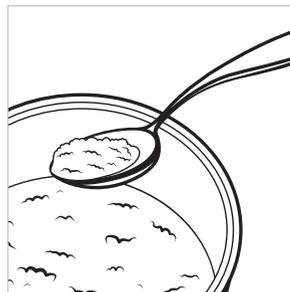
Налейте молоко в ёмкость



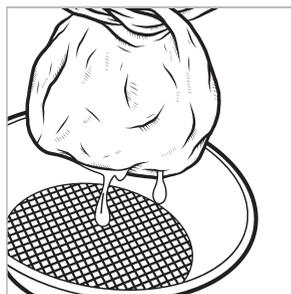
Нагрейте молоко до состояния, когда на поверхности пойдут «волны» (не доводя до кипения, 15-17 минут)



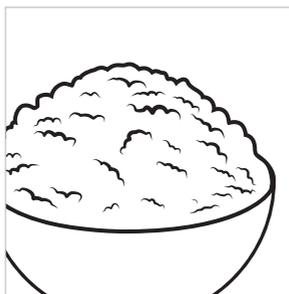
Не спеша, тонкой струйкой вливайте йогурт в молоко



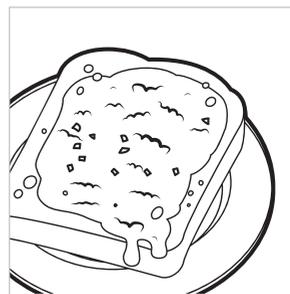
Постоянно перемешивайте смесь. Хлопьев становится все больше



Процедите получившуюся массу через марлю, дайте сыворотке стечь. При этом немного сыворотки должно остаться, чтобы сыр не получился перусушенным



Переложите сыр в заранее приготовленные формы или тарелку. Можно поставить его под гнет



Наслаждайтесь вкусом сыра, приготовленного своими руками!



ПРИВОЛЖСКИЙ  
МЕХАНИЧЕСКИЙ  
ЗАВОД



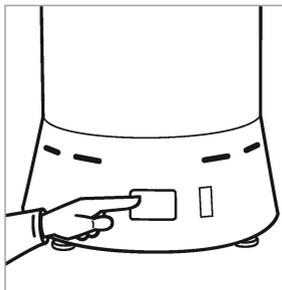
# Домашняя брынза

## Ингредиенты:

Молоко непастеризованное –  
1 (л) // Сметана – 200 (гр) // Яйцо –  
3 (шт) // Соль – по вкусу



Этот набор скоро станет вкусным домашним сыром



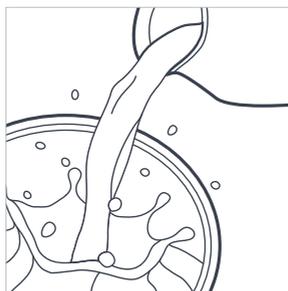
Установите температуру 85°C.



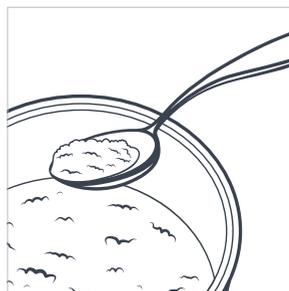
Вылейте молоко в чашу ёмкость, добавьте соль, хорошо перемешайте. Если любите не сильно соленую брынзу, достаточно будет 2-2,5 чайных ложек соли. Если любите посоленнее, добавьте 3-3,5 чайные ложки



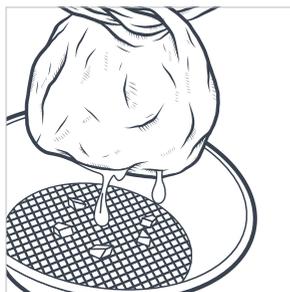
Пока молоко закипает, взбейте миксером яйца со сметаной



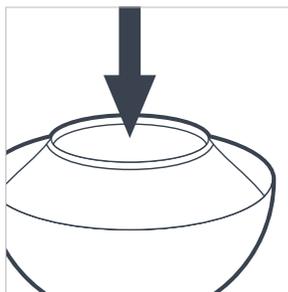
Когда молоко закипит, влейте тонкой струйкой яично-сметанную смесь



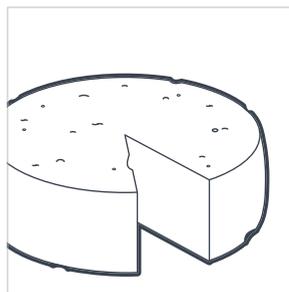
Варите, хорошо помешивая, около 5-7 минут, пока сыворотка не отделится



Процедите получившуюся массу через марлю, дайте сыворотке стечь



Накройте массу тарелкой, на нее поставьте гнет и оставьте на пару часов, а затем переместите на ночь в холодильник (Пока брынза еще теплая ее можно перелить в подходящую посуду для придания желаемой формы)



Наслаждайтесь вкусом сыра, приготовленного своими руками!



ПРИМЕНЯЕМЫЙ  
МЕХАНИЧЕСКИЙ  
ЗАВОД



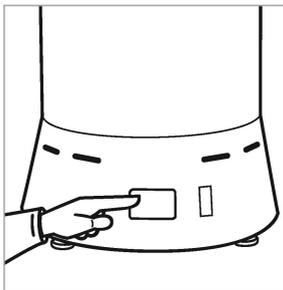
# Плавленый сыр

## Ингредиенты:

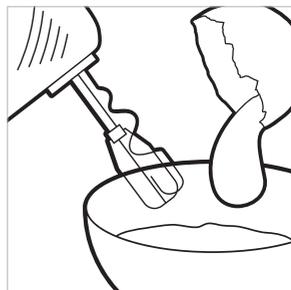
Творог-400(гр) // Яйцо-2(шт) //  
Сливочное масло-100(гр) //  
Соль-1(ч.л.) // Сода-0,5(ч.л.)



Этот набор ингредиентов скоро станет вкусным плавленым сыром



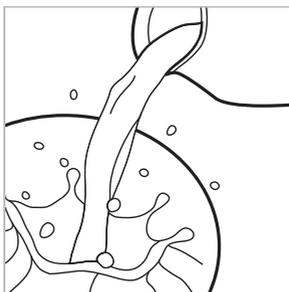
Установите температуру 80°C.



Смешайте все ингредиенты и взбейте миксером



Получившуюся массу нагревайте, постоянно помешивая, до полного расплавления



Разлейте сыр в пластиковые формы и поставьте в холодильник на ночь



Наслаждайтесь вкусом сыра, приготовленного своими руками!



ПРИВОЛЖСКИЙ  
МЕХАНИЧЕСКИЙ  
ЗАВОД



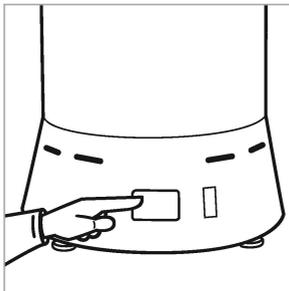
# Шоколадный плавленый сыр

## Ингредиенты:

Творог—250(гр) // Молоко—70(мл) //  
Молочный шоколад—70 (шт) //  
Сливочное масло—50 (гр) // Сахар—  
1,5(ч.л.) // Сода—1(ч.л.)



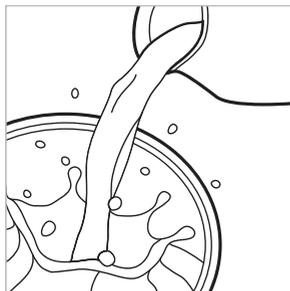
Этот набор ингредиентов скоро станет  
вкусным шоколадным сыром



Установите температуру 80°C.



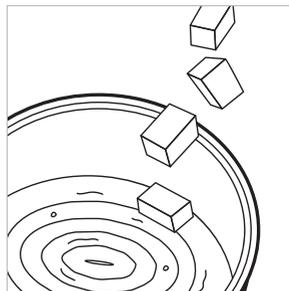
Смешайте творог и молоко с помощью миксера



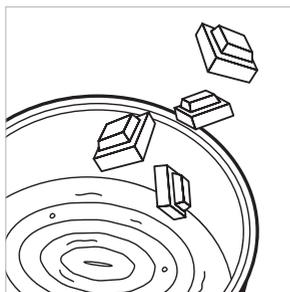
Влейте смесь в чашу ёмкость и доведите до  
кипения. Добавьте сахар и соду. Сода должна  
«зашипеть»



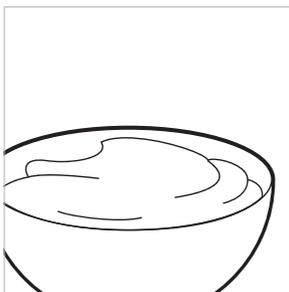
Варите, постоянно помешивая, 10-15 минут



Добавьте сливочное масло и дайте ему  
полностью раствориться



Бросьте в чашу дольки шоколада, дайте  
им раствориться, а массе закипеть и  
выключите нагрев.



Наслаждайтесь вкусом шоколадного сыра,  
приготовленного своими руками!



ПРИВОЛЖСКИЙ  
МЕХАНИЧЕСКИЙ  
ЗАВОД



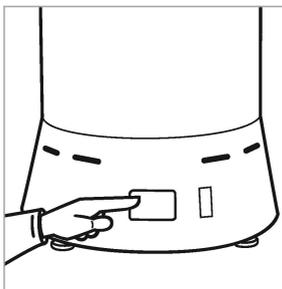
# Брынза из козьего молока

## Ингредиенты:

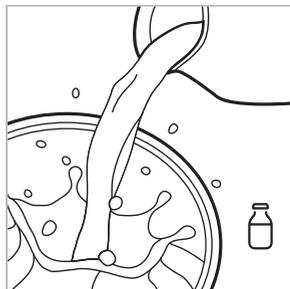
Молоко – 3(л) // Соль – по вкусу //  
Закваска (фермент)



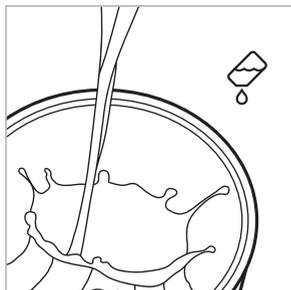
Этот набор ингредиентов скоро станет вкусным домашним сыром



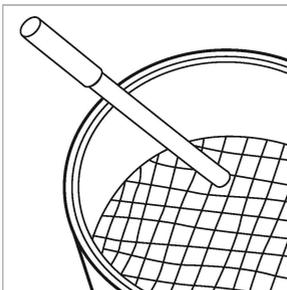
Установите температуру 35 °С.



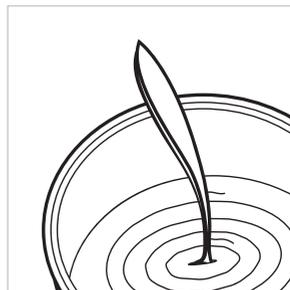
В ёмкость вылейте молоко и оставьте прогреваться



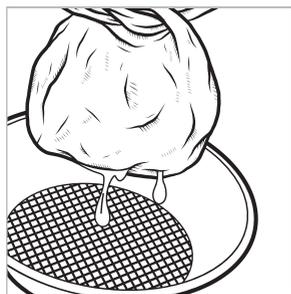
Закваску (фермент) разведите в теплой воде, подождите, пока она растворится и влейте раствор в молоко. Выключите нагрев и оставьте на 30 минут



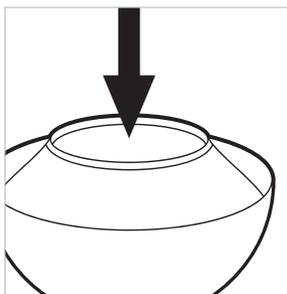
Убедитесь, что молоко загустело, разрежьте получившееся желе на кубики



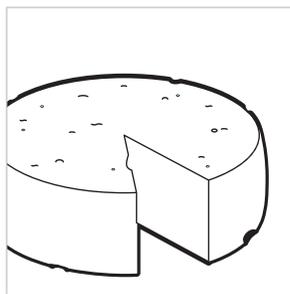
Медленно, аккуратно перемешать, установить температуру на 45°С, нагревайте в течение 40 минут



Переложите сырное зерно в дуршлаг, слить сыворотку, можно отжимать и ставить под пресс, 1 кг. – 1 час



Разведите в оставшейся сыворотке или кипяченой воде соль по вкусу и в получившийся рассол поместите сыр (как минимум на 2 часа)



Наслаждайтесь вкусом сыра, приготовленного своими руками!



ПРИВОЛЖСКИЙ  
МЕХАНИЧЕСКИЙ  
ЗАВОД

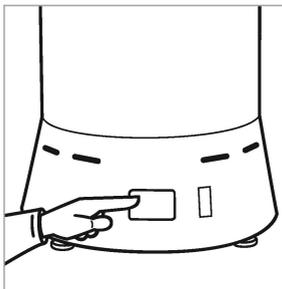
# Зернистый творог

## Ингредиенты:

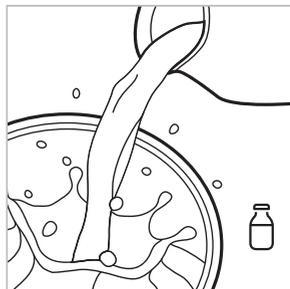
Скишее непастеризованное молоко – 1 (л)



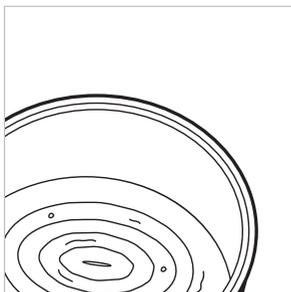
Для приготовления вкусного домашнего творога нужен всего один ингредиент



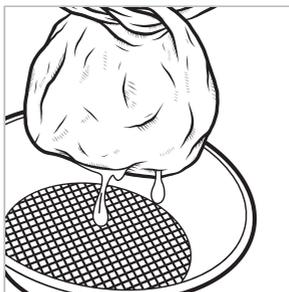
Установите температуру 80°C.



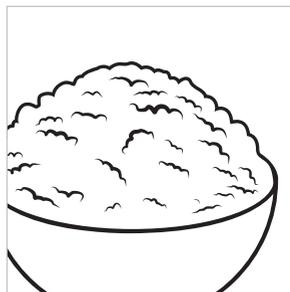
Влейте скишее молоко в ёмкость



Оставьте будущий творог в покое и нагревайте в течение 15 минут



Процедите получившуюся массу через марлю, дайте сыворотке стечь



Наслаждайтесь вкусом творога, приготовленного своими руками!

ПРИВОЛЖСКИЙ  
МЕХАНИЧЕСКИЙ  
ЗАВОД



# Литовский сыр

## Ингредиенты:

Молоко непастеризованное—2(л) //  
Сметана 25%—400(гр) //Яйца—5(шт) //  
Соль—по вкусу



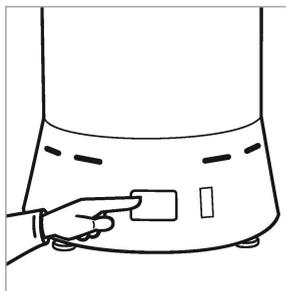
Этот набор ингредиентов скоро станет вкусным домашним сыром



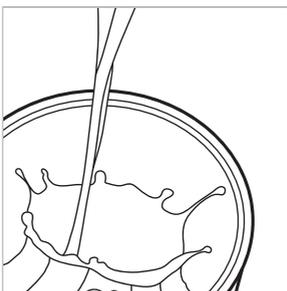
Взбейте яйца миксером до однородности



Влейте к яйцам сметану, добавьте соль и взбейте до однородности. Дайте настояться



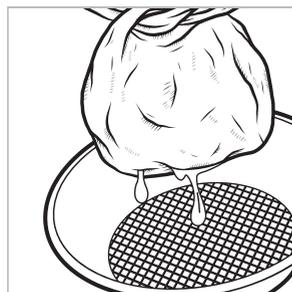
Налейте в ёмкость молоко.  
Установите температуру 80°C.  
Нагревайте в течении 20 минут.



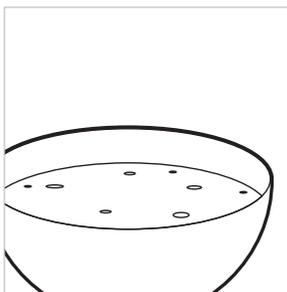
Когда молоко закипит, влейте сметано-яичную смесь, выключите нагрев, непрерывно помешивайте в течение пяти минут



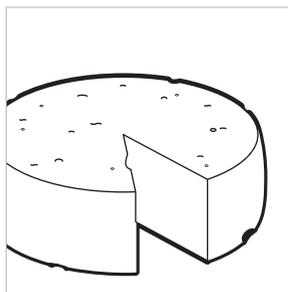
Когда творог начнет тянуться за ложкой или браться комком, процедите его через дуршлаг с марлей или сито и хорошенько отожмите



Дайте сыроватке стечь 20 мин. и положите сыр под гнет, не вынимая из марли, сделать узелок и разместить между двух досок, сверху установить пресс 1 кг. на 5 часов



Переложить в тарелку и в холодильник на 2 часа



Нарежьте сыр ломтиками и наслаждайтесь вкусом сыра, приготовленного своими руками!



ПРИВОЛЖСКИЙ  
МЕХАНИЧЕСКИЙ  
ЗАВОД



# Крем-сыр Бонжур

## Ингредиенты:

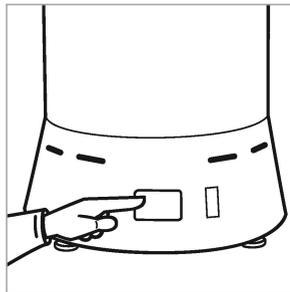
Молоко непастеризованное –  
1/2(стак) // Творог–150 (г) //Сливочное  
масло–  
25(гр) // Яйцо–1 (шт) Сода–на кончике  
ножа // Мука–1 (ст.л.)



Этот набор ингредиентов скоро станет  
вкусным крем-сыром



С помощью блендера смешайте творог и яйцо,  
добавьте соду, посолите



Установите температуру 85°C.



Растопите на дне ёмкости масло,  
добавьте столовую ложку муки.  
Перемешайте до однородности



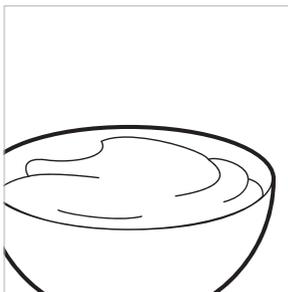
Влейте молоко и постоянно перемешивая, не  
доводя до кипения варите 2 минуты



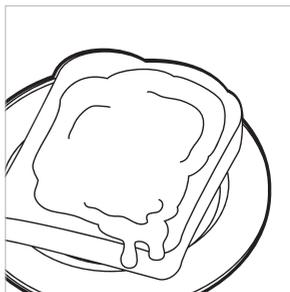
Добавьте творог и постоянно помешивая,  
варите еще 4 минуты



Когда сыр станет густым и тягучим,  
выключите нагрев



Переложите сыр в удобную посуду,  
дайте остыть



Наслаждайтесь вкусом крем-сыра,  
приготовленного своими руками!



ПРИВОЛЖСКИЙ  
МЕХАНИЧЕСКИЙ  
ЗАВОД



# Сыр Маскарпоне

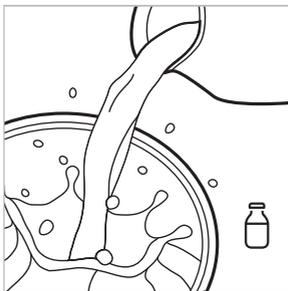
## Ингредиенты:

Сливки 33-35%—1 (л) //

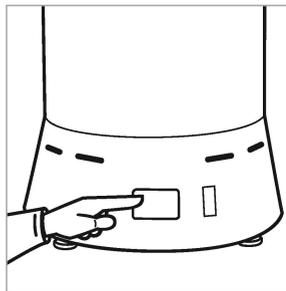
Лимонная кислота—1/4(ч.л.)



Этот набор ингредиентов скоро станет вкусным домашним сыром



В ёмкость залейте сливки и перемешайте



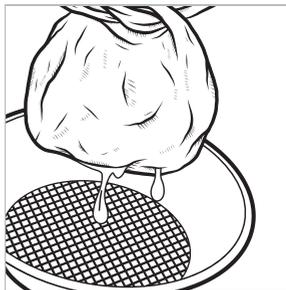
Установите температуру 75°C нагреваем в течении 5 минут - главное не допустить кипения



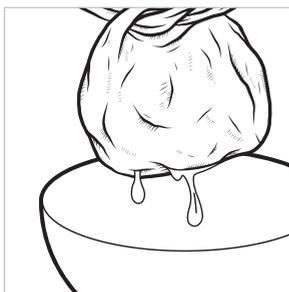
Добавьте сок лимона и перемешайте, варите еще 5 минут



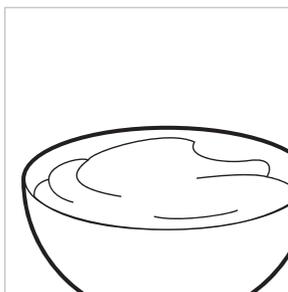
Готовьте до истечения времени при открытой крышке, непрерывно помешивая, до створаживания



*Пропустите массу через дуршлаг с марлей или сито и хорошенько отожмите*



Подвесьте над емкостью на 5 часов.



Наслаждайтесь вкусом сыра, приготовленного своими руками!



ПРИВОЛЖСКИЙ  
МЕХАНИЧЕСКИЙ  
ЗАВОД

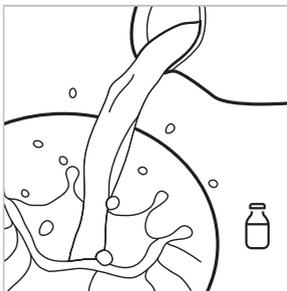
# Сыр Рикотта

## Ингредиенты:

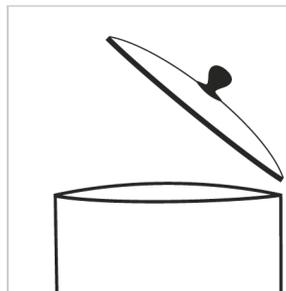
Молоко-1 (л) //  
Сливки (22%)—280(мл) //  
Сметана(20%)—200(мл) //  
Соль-1 (ч. л.) // Сок лимонный –  
половина лимона



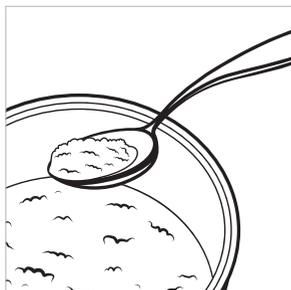
Этот набор ингредиентов скоро станет  
вкусным крем-сыром



Вылейте молоко в ёмкость. Добавьте  
сливки и соль, перемешайте.



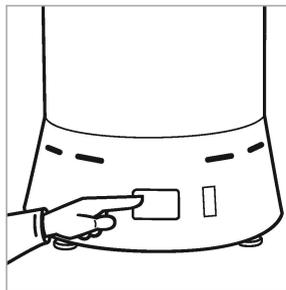
Закройте крышку и оставьте молоко до  
сбраживания (около 6 часов)



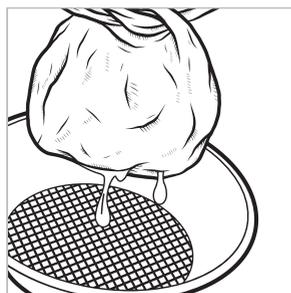
Убедитесь, что в ёмкости образовалась  
густая простокваша, выставите температуру,  
время приготовления 10 мин



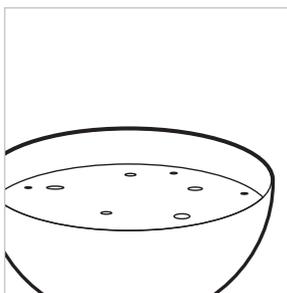
Нагрейте смесь, не перемешивая и не доводя  
до кипения



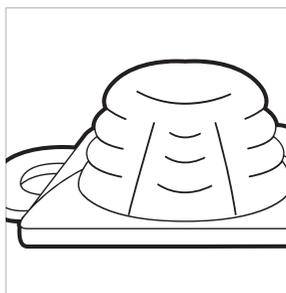
Выключите нагрев, закройте крышку и  
оставьте на 12 часов



Процедите сыр через дуршлаг с марлей,  
дайте сыворотке стечь



Переложите сыр в удобную посуду



Наслаждайтесь вкусом рикотты,  
приготовленной своими руками!



ПРИВОЛЖСКИЙ  
МЕХАНИЧЕСКИЙ  
ЗАВОД



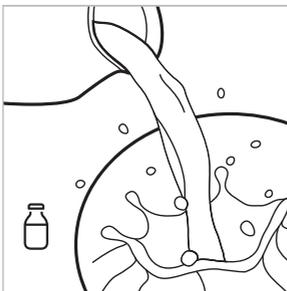
# Сыр Пармезан

## Ингредиенты:

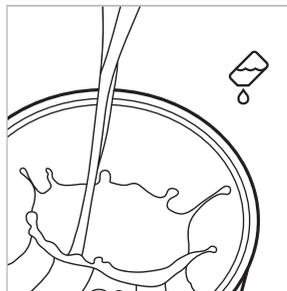
Молоко-1 (л) //  
Сливки (22%)—280(мл) //  
Сметана(20%)—200(мл) //  
Соль-1 (ч. л.) // Сок лимонный –  
половина лимона



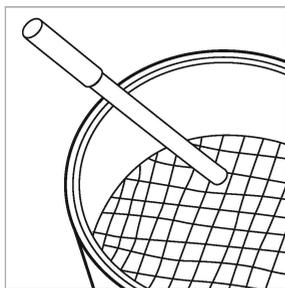
Этот набор ингредиентов скоро станет вкусным домашним сыром



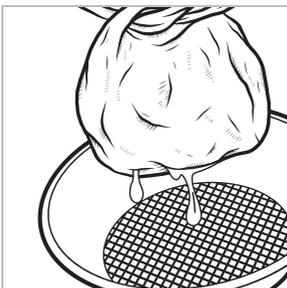
Вылейте молоко в ёмкость. Выставьте температуру 34°C. Спустя 15 минут после начала режима добавьте термофильные закваски



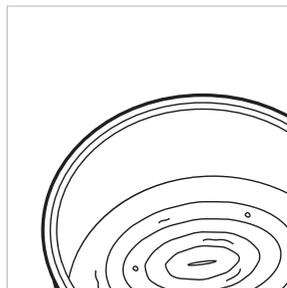
Растворите микробный термофильный закваски в 0,5 ст. холодной воды и вылейте его в молоко спустя 1,5 часа от начала нагрева Помешайте в течение трёх-пяти минут



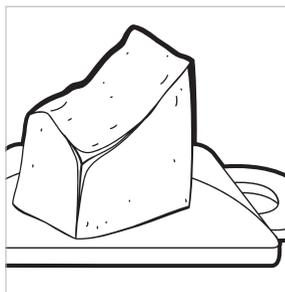
Убедитесь, что молоко загустело, разрежьте получившееся желе на кубики размером примерно 2 на 3 см. Медленно перемешать. Включите нагрев, установите температуру 45 градусов и нагревайте в течении 40 минут.



Выложить творог в дуршлаг. Когда сыворотка полностью стечет, положите под пресс в 4,5 кг на полчаса. Удалите сыворотку и переверните сыр, и снова под пресс. Увеличьте вес до 11 кг в течении примерно 12 часа. Переверните сыр и поставьте под пресс снова на 12 часов



Удалите сыр из пресса и пустите плавать в холодный соляной раствор ( 1/2 стакана соли в 1 литре жидкости) в течение часа. После соления обернуть сухой тряпкой, поставить под пресс 10 кг., на 10 часов, перевернуть голову и поставить еще 20 кг. на 10 часов



Положите сыр в холодильник на деревянную подставку, он будет вызревать пять месяцев. Переворачивайте сыр каждый день в течение первых нескольких недель, а затем один раз в неделю.



По истечении 5 месяцев сыр можно использовать, но чем дольше он хранится, тем будет сильнее аромат.



ПРИВОЛЖСКИЙ  
МЕХАНИЧЕСКИЙ  
ЗАВОД



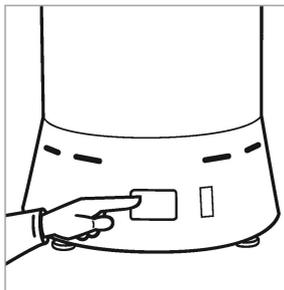
# Сыр Брюност

## Ингредиенты:

Домашняя сыворотка—1,5(л) //  
Сливки—0,25(л)



Этот набор ингредиентов скоро станет  
вкусным домашним сыром



Малейте в  
чашу свежую домашнюю сыворотку



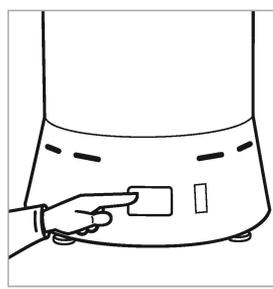
А! ЗсА  
А А А А



А А А А А А



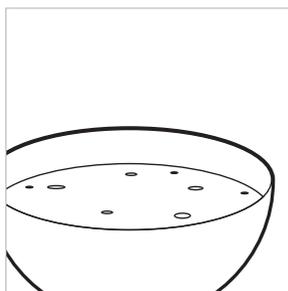
А А А А А А А А



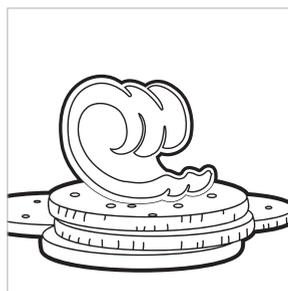
установите температуру 85°С!



Подогреваем и помешиваем лопаткой до тех  
пор пока паста не будет собираться в комок.



Переложите сыр в силиконовую форму и  
дайте остыть в холодильнике.



Наслаждайтесь ломтиками коричневого  
сыра, который стал визитной карточкой  
Норвегии.



ПРИВОЗЖСКИЙ  
МЕХАНИЧЕСКИЙ  
ЗАВОД



# Сыр Моцарелла

## Ингредиенты:

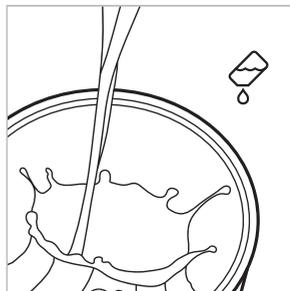
Молоко—2(л) // Вода—1,5-2 (л) //  
Сок лимонный—2(ст. л.) // Соль—2(ст.  
л.) // Сычужный фермент (Пепсин)—  
1/4(ч. л.)



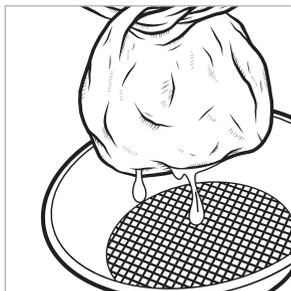
Этот набор ингредиентов скоро станет  
вкусным домашним сыром



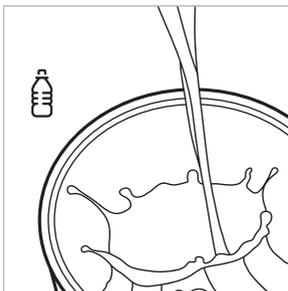
Налейте молоко в ёмкость , установите  
температуру 17°C. и варите 10 минут.



По истечении времени добавьте в молоко  
разведенный в 100г воды сычужный фермент  
и 2 ст.ложки лимонного сока



Образовавшийся сыр отделите от сыворотки с  
помощью марли и дуршлага. Отожмите  
руками. Работайте в перчатках, чтобы не  
обжечься



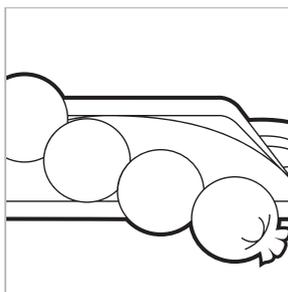
В ёмкость налейте воду или остатки  
сыворотки. Установите температуру  
90°C. Засыпьте соль



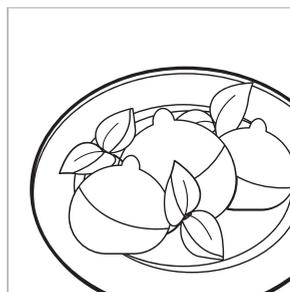
В подогретую до 90 градусов воду  
опустите сыр на несколько минут



Растягивайте и разминайте сыр, складывая  
его кончиками на доске и время от времени  
опуская в горячую воду



После того как сыр стал однородным, скатайте  
его в колбаску и заверните в пищевую плёнку.  
Тонкой веревкой перевяжите полученную  
колбаску узелками



Наслаждайтесь шариками настоящего сыра  
Моцарелла



РИВОЗУСКИЙ  
МЕХАНИЧЕСКИЙ  
ЗАВОД