

...Я всем прелестям ЭТОГО МИРА предпочту вкусный желтый ломоть!



Сыр – один из самых древних кулинарных продуктов человечества, история которого насчитывает более семи тысяч лет. Мало кто знает, что знаменитый «Рокфор» появился в XI веке, «Пармезан» – в XIV, а модный «Камамбер», оказывается, самый «юный» среди собратьев: временем его рождения считается конец XVIII века. Сегодня в мире производится более тысячи сортов сыра – настоящее раздолье для гурманов!

В нашем регионе предприятий, выпускающих по-настоящему качественные сыры, не так уж и много. Филиал ООО «Курск-молоко» – «Рыльский сыродел», отметивший в апреле нынешнего года полувековой юбилей, как раз относится к числу самых опытных производителей этого деликатного продукта.

Нам предоставилась редкая возможность побывать на предприятии, познакомиться с процессом изготовления сыров и продегустировать образцы выпускаемой здесь высококачественной и, главное, натуральной продукции.

Неслучайно на Всероссийской агропромышленной выставке «Золотая осень», проходившей в Москве в октябре этого года, «Рыльский сыродел» завоевал сразу три золотые медали – так высоко жюри оценило вкусовые качества представленных им продуктов.

Не секрет, что для производства качественного сыра требуется молоко с определенным процентом жирности, содержания белка и кислот. Как оказалось, у сыроделов даже есть специальный термин «сыро-пригодность», означающий особые требования к сырью. Чтобы определить, как сворачивается молоко, в лаборатории завода берут так называемую сычужно-бродильную пробу.

Поэтому сегодня «Рыльский сыродел» закупает молоко только у проверенных поставщиков из Курской, Белгородской, Воронежской, Липецкой, Тульской, Московской

и даже Нижегородской областей. В сутки предприятие перерабатывает в среднем 150 тонн молока, а в летние месяцы этот показатель может доходить до 180 тонн.

Как мы увидели, практически весь процесс производства твердых сортов сыра автоматизирован: после сворачивания молока и отделения сыворотки получившуюся массу ждет операция формования и прессования – для удаления излишков влаги. Важным технологическим этапом яв-

ление производит 14 тонн продукции в сутки. Под торговой маркой «Добрына» здесь выпускают твердые сыры «Российский» и «Король Артур» со вкусом топленого молока, плавленые сыры и сливочное масло – всего 25 видов продукции.

География продаж по России достаточно широка: Москва и Московская область, Санкт-Петербург, Северный Кавказ, Крым, Поволжье, Урал, Сибирь, Дальний Восток. Наложена поставка продукции за рубеж – в Казахстан. Попробовать рыльские сыры на вкус может и каждый житель нашего региона: они широко представлены в курских торговых сетях.



У истоков
производства...



Когда у сыра много дыр,
Все говорят: «Вот это сыр!»



Золотые медали «Золотой
осени» – продукции
«Рыльского сыродела»

ляется посолка сыра в специальных соляных ваннах. И только потом сыр отправляется в камеры созревания, где создан оптимальный температурный и влажностный режим.

По словам директора филиала ООО «Курск-молоко» – «Рыльский сыродел» Юрия Шепелева, предпри-

...Честно говоря, из всего нынешнего сырного изобилия хочется отдать предпочтение именно продукту отечественного производства: он, как мне кажется, больше отвечает российскому вкусу, да и по цене более приемлем для нашего кошелька. А сыры с плесенью, червями или запахами пусть едят «утонченные аристократы» из Европы.

Каждому свое...

Анна СУМАРОВА
г. Рыльск