



Сир виготовляють із різноманітних видів молока, але найчастіше із коров'ячого. Він багатий мінералами, вітамінами, жирами та мікроелементами: кальцій, фосфор, натрій, магній, цинк, білок, жиророзчинними вітамінами і вітаміном В.

Сьогодні ми вирішили розібратися з особливостями виготовлення сирів, зокрема із найпоширенішим видом: сиру із коров'ячого молока.

Крафтові сири із коров'ячого молока

Сироваріння як технологічний процес – це, свого роду, спосіб консервації молока, який подовжує термін зберігання молочного продукту. Перший завод, який запустив виробництво сиру з коров'ячого молока у промислових масштабах побудований у 1815 році в Швейцарії. Відтоді сироваріння активно поширилося між усіма континентами.

Хоча в Україні господарі виготовляли сири не одне століття поспіль, але перетворювати його на прибутковий бізнес стали, порівняно, нещодавно. За останнє десятиліття дивовижним мистецтвом сироваріння вже оволоділи українські селяни у більшості областей України. Як підрахували різні експерти, нині в Україні у містечках і селах вже налічується понад 180 дрібних сироварень. Сирна географія простягнулася по Закарпатській, Львівській, Запорізькій, Київській, Житомирській, Тернопільській та Івано-Франківській та інших областях. Історії успіху більшості сироварів розпочиналася як звичайне захоплення, яке пізніше виростає у невеличкі бізнес-проекти.

Різновидність крафтових сирів

Нині існує безліч крафтових сирів із молока корів, але є декілька найпоширеніших, які люблять і дорослі, і діти.

1. Угерський. Твердий сорт сиру. Має особливий карамельний присмак. Чудово смакує як самостійна страва, так і у поєднанні із вишуканим вином.
2. Кантрі. Напівтвердий сорт, який має легку гострику і приємний смак. Структура сиру еластична та ніжна. Виготовляється сироварами Перемишлянського району (сироварня «Козуля»).
3. Франциск. Сир із голубою цвіллю. Виготовляється із коров'ячого молока на сироварні Доріан Грей, що у Рівненській області.
4. Медовий сир. Напівтвердий сорт сиру від чернівецької сироварні «Козеріг».
5. Писанка. Бездоганий твердий [сир з коров'ячого молока](#) із ніжним ароматом. Він смакує як самостійна закуска або у поєднанні із канапе.
6. Фета салаткова. Молодий сорт білого м'якого сиру від сироварні «Сирні мандри», що на Львівщині. Розкішну закуску і доповнення вишуканого салату можна купити у невеликій баночці.
7. Адигейський сир. М'який білий сорт, який теж належить до молодих сирів, із терміном придатності 5-7 днів. Має стійкий молочно-вершковий смак та аромат молока.
8. Сулугуні. Особливий молодий сир, виготовлений за класичною грузиською рецептурою на львівській сироварні «Джерсей». Через свій досконалий склад добре

підходить як щоденна страва людям будь-якого віку.

Де купити крафтові сири

Усі ці та багато інших видів сиру, що виготовляють в Україні майстри сирної справи та спеціальні сирні набори для вашого столу можна купити коров'ячий сир у інтернет-магазині Сирні Мандри <https://cheesemandry.com/product-category/cow/> з доставкою. Спробуйте – не пошкодуєте!