

УДК 637.33

**КРАФТОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА КОЗИНИХ СИРІВ В  
УМОВАХ ФЕРМЕРСЬКИХ ГОСПОДАРСТВ**

**В.В. КРИВИЙ**

Херсонський державний аграрно-економічний університет

Перспективною технологією функціонування фермерських господарств є створення підприємств завершеного циклу: від вирощування кіз до переробки молочної продукції козівництва. Господарства південного регіону України мають співпрацю з Інститутом тваринництва степових районів імені М.Ф. Іванова “Асканія-Нова” – національним науковим селекційно-генетичним центром з вівчарства, який виступає і постачальником тварин, пристосованих до непростих кліматичних умов. Така співпраця дає можливість збільшити якість племінного поголів'я кіз.

Сьогодні на виробничому ринку нашої країни існує безліч пропозицій щодо встановлення «під ключ» переробних міні-цехів, міні-сироварень, які дозволяють на мінімальній території з витрачанням невеликих матеріальних ресурсів здійснювати переробку молочної сировини з випуском широкого асортименту продукції. Молочний міні-цех можна запустити для функціонування при мінімальній комплектації з поступовим встановленням додаткового обладнання, тим самим підвищуючи обсяги виробництва та асортимент [1].

Популярним крафтовим сиром у фермерських господарствах Італії є Качокавалло – італійський сир сімейства Паста Філата, тобто витяжний, найближчий родич Моцарелли та Проволоне. Сир має грушоподібну форму і дозріває у підвалах, перев'язаний за шийку та підвішений до перекладини. Як правило, сири дозрівають, попарно пов'язані однією мотузкою. Корочка Качокавалло гладка і досить тонка, жовтого кольору, інтенсивність якого залежить віку сиру. Текстура – гладка, закрита, волокниста, еластична.

В Італії зараз знайдеться безліч видів Качокавалло, що відрізняються сортом молока, терміном витримки, розмірами, наявністю начинок та наповнювачів. Дуже популярний Качокавалло Аффумікато – копчений сир. Зазвичай Качокавалло має невеликий розмір максимум в 1,5 кг. Цей сир, зазвичай, вживають після основних страв. Подайте його з солодкими грушами або в поєднанні з хрустким білим хлібом та помідорами чері. Він добре плавиться, а витримані різновиди мають текстуру досить тверду, щоб використовувати його як терковий сир. Дуже цікавим є поєднання підігрітої на сковороді Качокавалло шматочками та солодкої цибулі, карамелізованої цукром та оцтом.

Качокавалло на різних термінах дозрівання має різні смакоароматичні характеристики:

– Качокавалло Семі-Стагнато зріє від 40-60 днів і має свіжий солодкуватий смак. Це найпоширеніша та недорога варіація сиру.

– Качокавалло Стагнато зріє від 3 до 6 місяців, стаючи більш сухим, солоним і набуваючи гострішого смаку.

– Качокавалло Стагнато Екстра назріває до двох років у льохах. Це найдорожча версія, в результаті виходить твердий сир з дуже насиченим та комплексним смаком, з нотками спецій та горіхів. Корочка може бути покрита шаром природної плісняви [1].

В Україні мистецтво сироваріння дуже розповсюджене ремесло, яке вимагає таланту, терпіння, а також щирої любові до своєї справи. Створити по-справжньому смачний і оригінальний фермерський натуральний сир до снаги тільки справжнім майстрам.

Такий продукт не терпить помилок, неякісної сировини і недбалого ставлення до гігієни. І краще всього унікальність виробництва можна відчутти, спробувавши справжній крафтовий сир з козиного та коров'ячого молока від майстрів «Мар'янівської сироварні» Херсонської області, Каховського району. Господарство використовує сучасні доїльні зали фірми DeLaval Швеції та Альпійську породу кіз французької та австрійської селекції. Продукція сироварні є популярною продукцією крафтового виробництва в Україні та є туристичною візитівкою Херсонської області.

Стосовно товарного асортименту то він налічує сир твердий: паприкою та перцем, горіховий, лавандовий, оливково-куркумінний, коноплею, карміном, пажитником, медом, чорносливом, прованськими травами, чорною золою; сир твердий «Белпер Кнолле» з горіхом, томатом, паприкою, кропом. Також наявні м'які сири, чедер та авторські сири [2].

Крафтові українські виробники сиру щоразу дивують своєю продукцією. У нас є чимало фермерів, які виготовляють дійсно натуральні продукти виключно з молока, на відміну від великих компаній. До того ж українські виробники створюють справді унікальний сир, який здивує вас своїм смаком.

### Література

1. Крафтові сири: як кооперативи розвивають локальне виробництво Джерело: Agravery.com [Електронний ресурс] // Agravery.com – аграрне інформаційне агентство Джерело: Agravery.com. – 2017. – Режим доступу до ресурсу: <https://agravery.com/uk/posts/show/kraftovi-siri-ak-kooperativi-rozvivaut-lokalne-virobnictvo>.

2. Власне виробництво [Електронний ресурс] // ТОВ «АГРОБІЗНЕС». Мар'янівська сироварня. – 2019. – Режим доступу до ресурсу: <https://maryanivskisuru.com.ua>.