

КУЛЬТУРА СПОЖИВАННЯ ВИНА І СИРУ В УКРАЇНІ

Юзвик М.О., студентка V курсу факультету ОФПД

Національний університет харчових технологій

Вино і сир відмінно поєднуються одне з одним. Існує майже нескінченна кількість сортів сиру і ще більша кількість вин. Сир – унікальний продукт харчування, кількість його видів і сортів величезна, а відмінності у вживанні у різних народів дуже значні.

В Україні останнім часом спостерігається популяризація культури споживання вина та сиру, запроваджується традиція проведення спеціалізованих ярмарків двох взаємодоповнювальних продуктів. Разом з тим, спостерігається відносно невисока культура споживання вина та сиру серед наших співвітчизників. Український сирний ринок істотно відстає від європейського. Сир в Україні поки не став продуктом щоденного споживання. Кулінарні звички, як і культура споживання, виробляються поколіннями і згодом змінюються досить повільно. Культура споживання сиру пов'язана з історичними факторами, тому єдиним сиром, який отримав масову популярність ще за радянських часів, став плавлений сир. Головним фактором популярності плавленого сиру, окрім дешевизни, було те, що він не вимагає спеціальних умов зберігання: його можна досить довго зберігати навіть без холодильника.

В Україні практично відсутня культура споживання вина, традиційним супутником якого є сир. На відміну від Франції, Іспанії, Італії чи Грузії, в Україні виробництво і споживання вина є значно меншим. Також важливо і те, що широкого асортименту сирів, як у Франції чи в Італії, в Україні не було ніколи. Більше того, технології виробництва деяких видів сиру (наприклад, сирів з пліснявою) у нас досі не відпрацьовані.

Масштабне сироваріння в Україні почало розвиватися тільки наприкінці XIX століття, в той час як у більшості європейських країн цим займаються вже кілька століть. Чітко встановлених правил поєднання вина і сиру не існує, але, як показує досвід, чим повніші смак і аромат сиру, тим повніше і міцніше повинно бути вино. Спеціалісти керуються таким правилом: чим сир м'якший,

тим кисліше за смаком повинно бути вино. Вибір вина залежить від ступеня зрілості сиру. До зрілого сиру підійде більш витримане вино.

Нейтральні та солодкуваті на смак сири не поєднуються зі свіжими винами, за рахунок високого вмісту в останніх кислоти (із сиром вони здаватимуться ще кислішими). Свіжий сир із козячого молока вимагає свіжого легкого вина типу Совіньон Блан з Луари.

Сири з ніжною білою скоринкою і вишуканим смаком вимагають більш легкого червоного вина, ніж Камамбер або Брі, які мають різкий смак і зроблені з сирого молока. Підбір поєднань сирів і вин приносить велике задоволення. Добре відомі французькі поєднання включають у себе Мюнстер з Гевюрцтрамінер (з Ельзасу), Бле д'Овернь з Гаморііз Сен-Пурс, Сен-Нектер з Кот-д'Овернь. Звичайно, цей перелік далеко не вичерпується. М'який, жирний сир гарний у парі з білим сухим або ігристим фруктовим вином, з неменшим успіхом його може супроводжувати також рожеве сухе вино. М'які сири з благородною пліснявою добре поєднуються з винами типу рислінг і піно грі або ж із дуже м'якими червоними винами, такими як божоле. Терпке червоне вино протипоказано м'якому і жирному сиру. До рокфору та інших сирів з блакитною пліснявою підійдуть солодкі вина, такі як мускат і сотерн. Тверді сири найкраще поєднуються з міцними винами.

Отже, необхідно впроваджувати програми з популяризації вина та сиру, підвищувати культуру споживання двох взаємодоповнювальних продуктів.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Рябченко Н.О.