



Праздник поклонников невероятно популярного молочного продукта отмечается по всему миру **20 января** – это **Всемирный день любителей сыра**.

Сыр – очень полезный продукт. Многообразие его видов позволило ему снискать популярность как у обычных потребителей, так и в среде настоящих гурманов, ценителей изысканных вкусов.

История этого продукта уходит своими корнями в дописьменную древность. Некоторые исследователи упоминают 8000 лет до н.э. в качестве исходной точки развития сыроварения. На эти цифры указывают отдельные археологические находки и их химический анализ. Что касается родины сыра, тот тут однозначного ответа не существует, так что этот молочный продукт в разных вариантах присутствовал в культуре многих народов, место проживания которых могло быть расположено на значительном удалении друг от друга. Точнее сказать, народы эти проживали в разных частях света.

Сыры различают по форме, внешнему виду, вкусу, жирности, твёрдости, составу. Процесс изготовления сыра трудоёмкий и сложный, требующий строгого соблюдения технологии производства, в ходе которого учитываются как качество и происхождение молока (коровье, козье, буйволиц, кобылиц, овечьё), так и используемых ферментов, добавок (сычужные ферменты, рассолы, съедобные виды плесени, бактерий, микроорганизмы и даже – сырные клещи и личинки). Созревание сыра также требует определённых условий, которые включают в себя определённые степени освещения, влажности, температуру и т.д.

Традиционно в разных странах в этот проводятся фестивали, выставки, дегустации и мастер-классы от крупных производителей и частных сыроделов. К празднованию подключаются и рестораторы. К слову, помимо любителей отведать кусочек любимого сорта сыра есть и те, кто всерьёз увлечён коллекционированием этикеток с сырных головок. Увлечение это имеет даже собственное название: фромология.