

Инструкция по использованию ножей для сыра

Основные виды сырных ножей

- **Классические ножи для сыра**

Для сортов под бутерброды подойдут такие изделия, у которых есть лезвия и ручка. Последнее должно находиться выше лезвия для облегчения нарезки и равного распределения давления. Особенность конструкции — поднятый верх для резки твердого сыра. Конец инструмента может быть из 2-х частей, чтобы использовать его в качестве ножа-вилки.



- **Сырные рубанки**

Современные сырные рубанки похожи на лопатки с наточенными щелевыми отверстиями. В России их так и называют – сырные лопатки. Этот красивый инструмент, которому почему-то даже поставили памятник, нарезает брусок сыра очень тонкими пластинками или соскабливает слоями. Есть модели с двумя отверстиями для разной толщины нарезки и с вилкой на конце.



Однако далеко не все сорта подходят для приспособления, а виртуозно пользоваться сырным рубанком нужно учиться. Вначале может получаться неаккуратная стружка или «каша». Толщину слайса регулируют углом наклона рубанка.

- **Лопатки для мягких сыров**

Сыры с мягкой консистенцией принято нарезать прямо на столе и сразу же есть. Нож для мягкого сыра в форме острой лопатки выполняет сразу две задачи – нарезку и подачу на сервировочную тарелку.



Лопатки бывают двух видов: по типу стамески и с боковым режущим краем. Есть еще лопатки с боковым лезвием в виде большой

вилки – идеальный вариант для завтрака деликатесным мягким сыром. Для сервировки стола выбирайте модели с короткими ручками.

- **Нож для пармезана**

Специальный листовидный нож с коротким толстым лезвием предназначен для раскрашивания пармезана и похожих сортов. По виду он похож на лопатку с заостренным концом. Если нет листового ножа, можно воспользоваться топориком с небольшим лезвием. с регулируемой шириной для сыров разной твердости.



Как пользоваться ножом для сыра

Какой бы нож ни был приобретен, им очень важно пользоваться правильно. Если резать сыр неправильно — никакое конструктивное совершенство не поможет.

- Когда в руках оказывается сырный рубанок, его нужно двигать на себя. При этом получается тонкая листовая стружка.
- **Пармезан, отличающийся экстремальной твердостью, не режут в привычном смысле слова, а раскалывают на куски.**
- *В любом кусочке обязательно должны быть и корочка, и серединка, и основная часть головки. Использовать для каждого сорта сыра надо свой особый нож. Дело не только в*

удобстве разрезания, но и в том, чтобы исключить перемешивание вкусов и запахов.

- Нож надо держать параллельно своему телу — это единственно правильная позиция. Концевую часть лезвия направляют всегда от себя и строго вниз, это самая безопасная и практичная ориентация.
- Нельзя давить на нож слишком сильно. **Если после прохода через головку он будет ударять в разделочную доску или иную поверхность, то это будет:**
 - непрактично (без всякой пользы);
 - излишне шумно;
 - небезопасно;
 - вредно для лезвия (сокращается срок его службы).