

Осіння сирна шаркутері-дошка з сирами ТМ «Маршалок»: халумі, бринза, моцарела та сезонні поєднання

Коротко. Для сирної шаркутері-дошки на 4–6 осіб візьміть 3–5 видів сиру — приблизно 350–600 г загалом. Основа з сирів ТМ «Маршалок»: розсільні «Халумі» та «Сулугуні» для теплого акценту, «Бринза» з зеленню й «Моцарелла» для свіжості, м'який «Адигейський» для ніжності. Додайте груші, виноград, запечений гарбуз, мед і горіхи, а розсільні сири перед викладанням обсушіть серветкою.

Сирна дошка — найпростіший спосіб накрити стіл без плити й довгої підготовки: ви нарізаєте й викладаєте, а гості самі складають поєднання. Її часто називають шаркутері-дошкою, хоча французьке «charcuterie» історично означає саме м'ясні вироби. Сьогодні так називають будь-яку добірку закусок на спільній дошці, тому для сирної версії ми теж використовуємо це слово. Осінню м'ясну дошку ми вже розбирали в окремому матеріалі — [Осіння шаркутері-дошка з м'ясними делікатесами ТМ Маршалок](#). Тут — історія про сир: холодний і гарячий, розсільний і м'який.



Чим сирна дошка з ТМ «Маршалок» відрізняється від класичної

Сири з розділу [«Молочна продукція»](#) — це свіжі розсільні та м'які сири з коров'ячого молока, виготовлені на сироварні в Білій Церкві. Це не витримані сири з пліснявою чи довгим дозріванням, тому й дошка виходить іншою: легшою, свіжішою, з виразним молочним смаком і помітною солоністю. Є й приємна перевага: частину сирів можна подати гарячими. За описом виробника, «Халумі» не плавиться при нагріванні, тож на дошці з'являється «тепла зона», якої немає на звичайній холодній нарізці.

Чому осінь — найкращий сезон для сирної дошки

Осінь дає розсільному сиру те, чого йому бракує: солодкість, кислинку й хрускіт. Груші та виноград освіжають, запечені гарбуз і буряк додають карамельної глибини, хурма й гранат — яскравих кольорів, а волоські горіхи та гарбузове насіння — масляної текстури. До того ж палітра складається сама: білі та кремові сири на тлі бордового винограду, помаранчевого гарбуза й золотих груш виглядають як готовий кадр для фото.



Які сири ТМ «Маршалок» обрати для дошки

Ось як розподілити п'ять основних видів сирів і шість продуктових варіантів асортименту між різними ролями на дошці.

1. «Халумі» та «Халумі» з прянощами — гаряча зірка дошки

[Сир розсільний «Халумі»](#) смажать на грилі, сковороді або запікають у духовці до золотавої скоринки — всередині він залишається ніжним і пружним.

Нарізайте пластинами завтовшки близько 1 см. [«Халумі» з прянощами](#) містить суміш паприки, петрушки та коріандру (не менше 0,3%), тож смак у нього виразніший, а смажити його можна без олії. Найкращі партнери — виноград, інжир і мед.



2. «Сулугуні» — вершкова щільність

[Сир розсільний «Сулугуні»](#) містить 20,5 г білка й 22 г жирів на 100 г продукту й добре підходить для смаження, запікання та хачапурі. На дошці його можна подати двома способами: холодним, тонкими скибочками, або підсмаженим, як «Халумі». До нього пасують зерна граната та айвовий чи сливовий джем.

3. «Бринза» з зеленню — пікантна й крихка

[Сир розсільний «Бринза» з зеленню](#) містить не менше 1% свіжого кропу та петрушки. Викладайте його кубиками чи великими шматками поруч із

запеченим буряком, волоськими горіхами та краплею оливкової олії. Якщо сир здався занадто солоним, вимочіть його 1–3 години в холодній воді або молоці. Про традиції бринзи читайте в статті [«Бринза з зеленню: традиції національної кухні та секрети приготування»](#), а залишки використайте для [гуцульського баношу](#).

4. «Моцарелла» — свіжий молочний акцент

[Сир розсільний «Моцарелла»](#) — найнейтральніший за смаком і найбагатший на білок у лінійці: 28 г на 100 г. Розривайте його руками на нерівні шматки й додавайте помідори черрі, базилік, оливкову олію та мелений чорний перець. Зверніть увагу: за даними на сторінці продукту, це й найсолоніший сир лінійки (4 г солі на 100 г), тому решту елементів дошки не пересолюйте.



5. «Адигейський» — м'яка ніжність

[Сир м'який «Адигейський»](#) виготовляють лише з молока, сироватки та солі. Він має найменше солі в лінійці — 1,2 г на 100 г, чистий вершковий смак і щільну, але м'яку текстуру. Подавайте кубиками чи скибочками з часточками груші, яблуком, фундуком і світлим медом. Термін зберігання — до 21 доби, найкоротший серед наших сирів, тож купуйте його ближче до події.

Таблиця поєднань: який сир із чим подавати

Скористайтеся цією шпаргалкою, щоб швидко скласти пари «сир + осінній партнер» і правильно подати кожну позицію.

Сир ТМ «Маршалок»	Смак і текстура	Осінній партнер	Додатковий акцент	Як подавати
«Халумі»	Пружний, ніжний, не плавиться	Виноград, інжир	Мед із тим'яном	Смажені пластини 1 см, гарячими
«Халумі» з прянощами	Пряний: паприка, петрушка, коріандр	Хурма, груша	Гарбузове насіння	Смажити без олії, подавати відразу
«Сулугуні»	Щільний, вершковий, солонуватий	Гранат, айвовий джем	Підсушений багет	Холодні скибочки або підсмажений
«Бринза» з зеленню	Крихка, пікантна, з кропом і петрушкою	Запечений буряк, волоські горіхи	Оливкова олія	Кубики чи шматки в окремій мисочці
«Моцарелла»	М'яка, нейтральна, свіжа	Черрі, груша	Базилік, чорний перець	Розривати руками, поливати олією
«Адигейський»	Ніжний, вершковий, малосолоний	Яблуко, груша	Світлий мед, фундук	Холодні кубики або скибочки

Таблиця 1. Рекомендовані поєднання для сирної дошки із сирів ТМ «Маршалок». Змінійте їх відповідно до власного смаку.

Осінні овочі та фрукти: що взяти й як підготувати

Базові правила підготовки винограду, груш і горіхів ми описували в [м'ясній шаркутері-дошці](#). Тут — доповнення, які особливо пасують сиру.

- **Груші та яблука.** Обирайте щільні плоди з кислинкою. Часточки бризніть лимонним соком, щоб не темніли. Яблуко можна підсмажити 2–3 хвилини на сухій сковороді з краплею меду та корицею.
- **Виноград, інжир і хурма.** Виноград діліть на невеликі грона, інжир розрізайте навпіл. Хурму беріть щільну, без в'язкості, і нарізайте часточками.
- **Гранат.** Розсипте зерна по дошці наприкінці — вони яскраво виглядають поруч із білими сирами й дають кислинку.
- **Запечений гарбуз.** Кубики по 2 см, оливкова олія, сіль, дрібка кориці чи паприки; 20–25 хвилин при 200 °С. Подавайте теплим або охолодженим.
- **Запечений буряк.** Цілі коренеплоди запікайте у фользі 40–60 хвилин при 200 °С залежно від розміру, потім нарізайте часточками. Це класичний партнер для «Бринзи».
- **Соління.** Мариновані огірки, гриби чи печений перець балансують жирність сиру. Викладайте їх в окремих мисочках, щоб розсіл не потрапляв на сир і хліб.
- **Горіхи та насіння.** Волоські горіхи, фундук, мигдаль, смажене гарбузове насіння — ними зручно заповнювати порожнини між елементами.
- **Мед і джем.** Мед легко «перебиває» ніжні сири, тому до «Адигейського» беріть світлий і в малій кількості. Айвовий, сливовий чи гарбузово-апельсиновий джем подавайте в маленьких піалах.
- **Хліб.** Багет, житній хліб, грінки або лаваш подавайте окремо. На теплі грінки добре лягає [масло солодковершкове 72,5%](#) — а зверху ложка джему чи шматочок «Халумі».

Як зібрати сирну шаркутері-дошку покрово

1. **Підготуйте сири.** За 15–20 хвилин до подачі дістаньте їх із холодильника, злийте розсіл і обсушіть серветкою. Нарізайте кубиками, пластинами або розривайте руками.
2. **Поставте «якорі».** Спершу розмістіть мисочки з медом, джемом, соліннями та оливковою олією — вони задають структуру дошки.
3. **Викладіть сири блоками.** Кожен вид — окремою групою: кубики «Бринзи», розірвана «Моцарелла», скибочки «Адигейського» та «Сулугуні». Залиште місце для гарячого «Халумі».

- 4. Додайте фрукти й овочі.** Груші та виноград розмістіть біля солоних сирів, гарбуз і буряк — біля «Бринзи». Однакові кольори не ставте поруч.
- 5. Заповніть порожнечі.** Горіхи, зерна граната, гілочки тим'яну чи розмарину зроблять дошку щедрою.
- 6. Додайте гаряче.** Наприкінці засмажте «Халумі», викладіть на дошку й полийте медом. Хліб подайте окремо.

Скільки сиру брати: орієнтири

Для закуски перед основною стравою орієнтуйтеся на 80–100 г сиру на людину, для дошки замість вечері — 120–150 г. Розсільні сири доволі солоні, тож краще взяти кілька видів по трохи, ніж один у великій кількості.

Гостей	Сир загалом	Видів сиру	Виноград	Груші чи яблука	Запечений гарбуз	Горіхи
2	160–200 г	3	150 г	1 шт.	100 г	30 г
4	320–400 г	3–4	300 г	2 шт.	200 г	60 г
6	480–600 г	4–5	450 г	3 шт.	300 г	90 г
10	800–1000 г	5	700 г	4–5 шт.	500 г	150 г

Таблиця 2. Орієнтовні норми для сирної дошки-закуски. Для вечері збільште кількість сиру й хліба на третину.

7 лайфхаків для ідеальної сирної дошки

- 1. Одна гаряча позиція оживає всю дошку.** Смажте «Халумі» наприкінці, поки гості збираються: пластини 1 см на добре розігрітій сковороді по 1–2 хвилини з кожного боку. Подавайте відразу.
- 2. Обсушуйте розсільні сири.** Розсіл розтікається по дошці й розмочує хліб та фрукти. Покладіть сир на паперову серветку на 5 хвилин.
- 3. Вимочуйте надто солоне.** Шматки «Бринзи» 1–3 години тримайте в холодній воді чи молоці, змінюючи рідину. Смак стане м'якшим, а текстура збережеться.
- 4. Запікайте гарбуз і буряк звечора.** Охолоджені овочі краще тримають форму. Дістаньте їх із холодильника за 20 хвилин до подачі.

- 5. Зробіть «гарячий мед».** Прогрійте 3–4 ложки меду з гілочкою тим'яну та щіпкою паприки чи чилі (без кипіння), охолодіть. Він чудово пасує до «Халумі» й «Адигейського». Мед не дають дітям до року.
- 6. Колір додають добавки.** Усі сири білі чи кремові, тому ставте темний виноград і хурму поруч із білими сирами, а помаранчевий гарбуз — біля зеленової «Бринзи». Чергуйте теплі й холодні відтінки.
- 7. Окремий ніж для кожного сиру.** Пряне «Халумі» не передасть аромат «Адигейському», а крихка «Бринза» не залишить крихт на інших сирах.

Бонус: сир + м'ясо. Хочете змішану дошку? Додайте 2–3 види м'ясних делікатесів, наприклад тонкі слайси сиров'яленого окосту «Прошутто», і зменшіть порції сиру. Докладно про м'ясну частину — у [статті про осінню м'ясну шаркутері](#).

Що пити до сирної дошки

До розсільних сирів добре пасують сухі білі та рожеві вина, легке молоде червоне й ігристе: їхня кислотність освіжає між шматочками. Безалкогольні варіанти — яблучний сік без цукру, імбирний чай із лимоном, газована вода з часточкою цитрусових, а до «Бринзи» — традиційний айран.

Зберігання та безпека

Сири ТМ «Маршалок» зберігають у герметичному вакуумному пакуванні за температури від 0 до +6 °С: розсільні «Халумі», «Сулугуні», «Моцарелла» та «Бринза» — до 30 діб, м'який «Адигейський» — до 21 доби. Після відкриття дотримуйтеся вказівок на упаковці. Готову дошку не залишайте на столі довше 2 годин, а за температури понад 32 °С — довше години. Подавайте порціями, решту тримайте в холодильнику. Мед і горіхи — потенційні алергени, а сир містить молочний білок, тому попередьте гостей. Людям, які обмежують сіль, варто враховувати, що в наших сирах її від 1,2 до 4 г на 100 г.

Залишки не пропадуть: «Бринзу» додайте до баношу, «Халумі» чи «Сулугуні» — до салату або тостів, а ще більше ідей із сиром — у добірці [«Що покласти школярєві в ланчбокс»](#).

Часті запитання (FAQ)

Що таке сирна шаркутері-дошка?

Це велика дошка чи таця, на якій у красивому порядку розкладено кілька видів сиру, сезонні фрукти й овочі, горіхи, мед чи джем і хліб. Гості самі складають поєднання, тому формат ідеально підходить для компанії. Слово «шаркутері» історично означає м'ясні вироби, але нині так називають і сирні дошки.

Які сири ТМ «Маршалок» найкраще підходять для сирної дошки?

Поєднайте 3–5 сирів із різними ролями: [«Халумі»](#) або [«Сулугуні»](#) — для гарячого акценту, [«Бринзу» з зеленню](#) — для пікантності, [«Моцарелу»](#) — для свіжості та м'який [«Адигейський»](#) — для ніжності.

Скільки сиру потрібно на одну людину?

Для закуски — 80–100 г на людину, для дошки замість вечері — 120–150 г. Розсільні сири досить солоні, тому краще взяти кілька видів по трохи, ніж один у великій кількості.

Чи можна подавати «Халумі» на сирній дошці гарячим?

Так. За описом виробника, «Халумі» не плавиться при нагріванні, тому його смажать на грилі чи сковороді або запікають у духовці. Смажте пластини по 1–2 хвилини з кожного боку й подавайте відразу, поки сир теплий.

Що робити, якщо сир занадто солоний?

Вимочіть шматки розсільного сиру, наприклад «Бринзи», в холодній воді або молоці 1–3 години, змінюючи рідину. Також збалансуйте смак солодкими й свіжими додатками: грушею, виноградом, медом.

Які осінні фрукти та овочі найкраще пасують до сиру?

Груші, яблука, виноград, інжир, хурма й гранат дають солодкість і свіжість. Запечені гарбуз та буряк додають карамельної глибини, а мариновані огірки чи печений перець — кислинку, що врівноважує жирність сиру. З горіхів добре пасують волоські, фундук і мигдаль.

Як довго зберігаються сири ТМ «Маршалок»?

У герметичному вакуумному пакуванні за температури від 0 до +6 °C розсільні сири «Халумі», «Сулугуні», «Моцарелла» та «Бринза» зберігаються до 30 діб, а м'який «Адигейський» — до 21 доби. Після відкриття орієнтуйтеся на вказівки на упаковці.

Скільки сирна дошка може стояти на столі?

Не більше 2 годин за кімнатної температури, а якщо в приміщенні понад 32 °С — не більше години. Подавайте сири порціями, а запас тримайте в холодильнику.

Чи можна поєднувати сир і м'ясні делікатеси на одній дошці?

Так, це популярний формат. Орієнтовно рахуйте 50–60 г сиру й 40–50 г м'ясних делікатесів на людину. Поради щодо м'ясної частини — у [нашій статті про осінню м'ясну шаркутері](#).

Де купити сири ТМ «Маршалок»?

Сири доступні у фірмових магазинах ТМ «Маршалок» та в [онлайн-магазині](#). Увесь асортимент — у розділі [«Молочна продукція»](#).

Підсумок: осіння сирна дошка, яка працює на будь-яку нагоду

Сирна шаркутері-дошка — це ефектна подача без складного приготування. Оберіть 3–5 сирів різної текстури, додайте груші, виноград, запечений гарбуз, мед і горіхи, обсушіть розсільні сири, а «Халумі» засмажте наприкінці — і дошка отримає та тепло, і свіжість водночас. Усі сири ТМ «Маршалок» ви знайдете в розділі [«Молочна продукція»](#) та в [онлайн-магазині](#), а більше ідей для кухні — [у нашому блозі](#).

Читайте також: [Осіння шаркутері-дошка з м'ясними делікатесами і Гуцульський банош з делікатесами ТМ «Маршалок»](#).

ТМ «Маршалок» — смак, який об'єднує.