

Этот продукт может иметь разные вкусы, быть одновременно отличной закуской, дополнением к любым блюдам, топпингом для пиццы и даже десертом!

СЫР – ВСЕМУ ГОЛОВА

Выбираем вкус

В мире существует несколько тысяч сортов сыра. Королями среди них считаются французские, швейцарские, голландские и итальянские. Бывает, что сыры одного сорта, сваренные в разных странах, отличаются друг от друга. Все просто: вкус, внешний вид и консистенция сыра (в том числе размер и форма дырок!) зависят от климата страны, питания коров, из молока которых варят сыр, тонкостей технологии, секретов сыроваров и т.п.

Есть понятие «сырное семейство» - то есть отдельные виды сыров. Каждое «семейство» отличается происхождением молока (козье, коровье, овечье), технологией производства и консистенцией мякоти. Вот наиболее распространённые:

Твёрдые сыры

«Эдамер», «Гауда», «Эмменталь», «Голландский», «Тильзитер», «Маасдам», «Пармезан», «Пекорино», «Чеддер»

Плотные сыры, с трудом режутся. Толстая корка говорит о том, что сыр «зрел» долго – до года. Внутри некоторых сортов сыра много дырочек. Обладатель самых внушительных дыр – голландец «Маасдам».

Популярный «Пармезан» - итальянский твердый сыр со сладковато-фруктовым ароматом. Его настоящее название – «пармеджано реджано». Подают его большими кусками, запивают крепким красным вином.

Швейцарским «Тильзитером» закусывают тёмное пиво или сухое белое вино. Под «Чеддер», «Эдамер», «Пекорино» принято подносить сухое красное, а к «Гауде» можно и пиво.

Мягкие с плесневой корочкой

«Бри», «Камамбер»

Десерт для искушённых – маслянистые сыры из коровьего молока, покрытые мягкой белой корочкой с налётом плесени. Отличаются смешением ароматов шампиньонов, дрожжей и орехов. Подходят к цветной капусте, спарже, помидорам, сметане. К ним



Мир в одной тарелке

Украшение стола, именуемое «сырной тарелкой», пришло к нам из Франции. Суть блюда проста: на тарелке раскладывают как минимум 4 сорта сыра. Если представить, что тарелка – циферблат часов, сыр с самым слабым, неярым вкусом находится на месте цифры «шесть». По краям идут твёрдые и полутвёрдые сыры, мягкие – по центру. Выкладывают на тарелку плавленые и пастообразные сыры, а также дешёвые сорта – знак дурного тона.

Дополняют сырную тарелку орехами, фруктами, зёрнышками кофе и листочками мяты. Угощать сыром принято после всех блюд, даже после сладких, а точнее – перед кофе.

Важный момент: перед подачей 2-3 часа держат тарелку при комнатной температуре – лишь тогда аромат сыра проявится во всей своей роскоши! Правило не касается «чеддера» – его кладут к остальным «собратям» не раньше, чем за 5 минут до подачи: разрезанный «чеддер» быстро высыхает.

Сырные тарелки есть в меню практически каждого московского ресторана и кафе. Заведения предлагают подборку из «дорблю», «гран падано», «пармезана», «бри», «феты», «сливочного», «голландского», «пекорино романо», «моццареллы», «горгонзолы», «маскарпоне», «швейцарского», «камамбера».

Запомните важный момент: если на тарелке нет «камамбера», заказывать её нет смысла – без этого сорта сырная тарелка не считается полноценной.

подают белые сухие вина.

Царём сыров признан норманнский «камамбер» со штампом «Camembert de Normandie Appellation d'Origine Controllee au Lait Cru», что значит «сделано из лучшего молока, которое происходит только из строго определённого района».

Покупая «камамбер», посмотрите на срок годности: по правилам, этот сыр едят в последние 5 дней его «жизни». Лишь тогда он имеет свой особенный вкус. Если будет возможность, обязательно попробуйте изумительный десерт – нежный жареный «камамбер». Пальчики оближете!

Свежие, они же молодые/незрелые

«Маскарпоне», «Фонтейн-блю»

Молодой сыр похож на творог: белый, слабо отжатый, с нежно-кисловатым вкусом. Есть этот продукт нужно быстро: как и



творог, он хранится не более 2-х суток. Восхитительный итальянский сыр «Маскарпоне» - главный ингредиент известного десерта тирамису.

Свежие сыры идут в дополнение к блюдам с имбирём, луком, чесноком, свежими овощами, авокадо, рыбой, черносливом.

«Голубые» сыры

«Рокфор», «Горгордзола», «Стилтон», «Дор блю»

Эти пикантные сыры «зреют» в глубоких погребах, вследствие чего в мякоти вырастает мраморный рисунок – зелено-голубая плесень. Чем ярче оттенок плесени, тем вкуснее и дороже сыр. Мякоть «благородных» сыров может быть зернистой или маслянистой (удобно намазывать на хлеб), а вкус – солёным или острым.

«Голубой» сыр придает пикантный оттенок салатам, горячим и холодным соусам. При тепловой обработке вкус сыра становится более насыщенным. Поистине божественное сочетание – «дор-блю» на закуску к нефильтованному пиву.

Рассольные сыры/брынза

«Фета», «Моццарелла»

Делаются из козьего, овечьего или коровьего молока. У таких сыров нет ни корки, ни острого запаха, зато есть особый соло-

новатый вкус. При разрезании сыр крошится.

Подают его в молочной сыворотке, рассоле или растительном масле с зеленью. «Фету» кладут в салаты и другие блюда средиземноморской кухни, «моццареллой» сдабривают пиццу. Запивают белым сухим вином.

Плавленные сыры

«Президент», «Байернгольд», «Фондю-о-ной», «Конколот», «Крем де Рокфор»

Однородная масса с запахом сметаны и лесного ореха. Вкус сладковатый, в зависимости от добавленных специй и ароматизаторов имеет оттенки тмина, паприки, грибов, чеснока или ветчины. Сочетаются с копчёностями, грецкими орехами, паштетами, мясом птицы, креветками.

Козьи сыры

«Шеврет», «Валансай», «Кротэн де Шавиньоль», «Сан Пьер», «Банон»

Сильно пахнут козьим молоком, грибами и сеном. Сыры используют с эстрагоном, кориандром, мускатным орехом, томатами, рыбой, яблоками, пшеничным хлебом. С козьими сырами можно пить любые белые и красные вина.