



Сыр

ГЛАВНЫЕ
СЫРНЫЕ РЕГИОНЫ



ЛЕГЕНДАРНЫЕ
СОРТА



SAVEURS
Лучшие
≡ СЫРЫ ≡
Европы



В
И
Д
Ы

СЫР

БЛЮДА
РАЗНЫХ СТРАН



Сыр

СОВЕТЫ
ПО СЕРВИРОВКЕ



Путешествие по сырным местам

В мире сегодня производится тысячи сортов сыра — твердых и полутвердых, мягких, с плесенью и без нее. Приверженцев сырной истории в мире становится все больше. И именно для них мы предлагаем совершить увлекательное путешествие по самым известным сырным регионам мира, которые лежат в четырех странах Европы — Франции, Италии, Австрии и Швейцарии.

На страницах вы встретите и острый Рокфор, и сладкий Проволоне, нежнейшую Рикотту и знакомый Эмменталь, найдете сырные истории из прошлого и познавательные заметки на полях, пометите закладками интересные рецепты. Мы будем рады, если книга поможет вам в выборе сложного сырного специалитета или станет хорошей подсказкой в ваших кулинарных экспериментах.

Bon appetit!



Содержание

ВСТУПИТЕЛЬНОЕ СЛОВО3

ФРАНЦИЯ. СТРАНА СЫРОВ6

БОФОР (BEAUFORT)10

КОНТЕ (COMTE), МИМОЛЕТ (MIMOLETTE).....11

БЛЁ Д'ОВЕРНЬ (BLEU D'AUVERGNE)12

РОКФОР (ROQUEFORT), ФУРМ Д'АМБЕР (FOURME D'AMBERT)13

КАМАМБЕР (CAMEMBERT)14

БРИ (BRIE)15

БУШ ДЕ ШЕВР (BÛCHE DE CHÈVRE)16

КРОТЭН ДЁ ШАВИНЬОЛЬ (CROTTIN DE CHAVIGNOL)17

РЕЦЕПТЫ. ФРАНЦИЯ

ЛУКОВЫЙ СУП С СЫРОМ КОНТЕ18

СОЧНАЯ ГОВЯДИНА С РОКФОРОМ И ХРУСТЯЩИМ БЕКОНОМ19

БЕДРЫШКИ ЦЕСАРКИ С РОКФОРОМ И ШПИНАТОМ.....19

ИТАЛИЯ. ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ20

ПАРМИДЖАНО РЕДЖАНО (PARMIGIANO REGGIANO)24

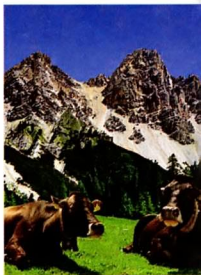
ГРАНА ПАДАНО (GRANA PADANO).....26

ПРОВОЛОНЕ (PROVOLONE), ПЕКОРИНО ГРАН КАО (PECORINO GRAN CAO)27

ГОРГОНЗОЛА (GORGONZOLA), ТАЛЕДЖИО (TALEGGIO) CAROZZI29

МОЦАРЕЛЛА (MOZZARELLA), БУРРАТА (BURRATA)30

РИКОТТА (RIKOTTA), МАСКАРПОНЕ (MASCARPONE)31



РЕЦЕПТЫ. ИТАЛИЯ

СУФЛЕ С СЫРОМ ПРОВОЛОНЕ.....32

ЛОСОСЬ В ПАНИРОВКЕ ИЗ ПАРМЕЗАНА33

АВСТРИЯ. КРАЙ АЛЬПИЙСКИХ ГОР.....34

БЕРГКЕЗЕ (BERGKEZE), ТРАУНГОЛЬД (TRAUNGOLD), МОНЗЕЕР (MONDSEER)38

АМАДЕУС (AMADEUS).....40

МООСБАХЕР (MOOSBACHER)42

ВАЙНКЕЗЕ (WEINKASE)44

ДОЛЬЧЕ БЬЯНКА (DOLCE BIANCA)46

ОСТЕРКРОН (OSTERKRON)48

РЕЦЕПТЫ. АВСТРИЯ

КАННЕЛЛОНИ С СЫРОМ ДОЛЬЧЕ БЬЯНКА И ТОМАТНЫМ ПЮРЕ50

ТАРТАЛЕТКИ С ШАЛОТОМ И СЫРОМ ОСТЕРКРОН.....51

УДИВИТЕЛЬНАЯ ШВЕЙЦАРИЯ.....52

ЭТИВА (L'ETIVAZ)56

ТИЛЬЗИТЕР (TILSITER), АППЕНЦЕЛЛЕР (APPENZELLER)57

СБРЫНЦ (SBRINZ)58

СВИСС АЛЬП БЕЛЬВЮ (SWISSALP BELLEVUE)60

ГРЮЙЕР (LE GRUYERE).....62

КАЛЬТБАХ (KALTBACH)64

ЭММЕНТАЛЬ (EMMENTALER)66

ТЕТ ДЕ МУАН (TETE DE MOINE)68

ВИНЦЕР (WINZER)70

РЕЦЕПТЫ. ШВЕЙЦАРИЯ

ЖАРКОЕ «ОРЛОВ» С ЧОРИЗО И СЫРОМ ВИНЦЕР.....72

ХЛЕБНЫЙ ПУДИНГ С СЫРОМ ЭММЕНТАЛЬ73

ФРАНЦИЯ

страна сыров

Шарль де Голль в свое время говорил о том, как непросто управлять страной, где сортов сыра больше, чем дней в году.

Франция — мировой лидер по производству и потреблению сыра. Этот продукт считается визитной карточкой страны. Сыр во Франции — не просто разновидность еды, но и неотъемлемая часть национальной культуры.

Сыроделие во Франции существует с незапамятных времен и насчитывает более двух тысяч лет. Изначально оно развивалось в Нормандии, на Корсике, в районе Альп и Центрального Массива. Теперь же сыры производятся практически во всех регионах страны. Их делают как из коровьего, так и из овечьего или козьего молока. Среди известных французских есть сыры с очень давней историей. Так, например, сыр Конте успели оценить еще древние римляне, сыр Банон существовал уже во II веке на радость римскому императору. Мюнстер изобрели монахи-бенедиктинцы в VII веке, а знаменитый мягкий сыр Бри получил похвалу от самого Карла Великого. ■■■■



1. Овцы, пасущиеся на бесконечных лугах, дают удивительное по вкусу и качеству молоко.
2. Зеленые, бесконечные и заботливо ухоженные поля ласкают глаз простотой и естественностью.



■ По-французски сыр называется fromage, что представляет собой искаженное formage — «формовка». Этот этап играет важную роль в технологии производства сыра. Французские сыры славятся разнообразием форм. Если в других европейских странах сыродельи обычно ограничиваются использованием двух-трех стандартных, то во Франции сыр может иметь вид не только шара, крута или треугольника, но также конуса, усеченной пирамиды, цилиндра, барабана, диска, прямоугольника и других фигур. Такое разнообразие форм сложилось исторически и связано с индивидуальными особенностями каждого сорта сыра. Так, сохранить целостность нежных сыров из козьего молока помогает коническая форма, а твердые сыры удобно делать в виде барабана — так их удобнее складывать в погребе. Гордость французских сыроделов — всемирно признанный Рокфор, он же первый получил название по происхождению. Этот пикантный и пахучий овечий сыр с особенной темно-зеленой плесенью производится лишь в одном районе Франции: местечке Рокфор-сюр-Сульзон в Южных Пиренеях. Чтобы сыр получился таким, как нужно, он должен вызревать непременно в местных пещерах — Папийон (Papillon), Габриэль Куле (Gabriel Coulet), Сосьете (Société) и Комб Ле Вьё Берже (Combes Le Vieux Berger) — с соблюдением всех условий выдержки, а именно: наличия спор особого рода плесени и правильного прохладного влажного климата в течение всего года. По легенде, в далекие времена один пастух забыл в пещере хлеб с сыром. Через месяц он вернулся и случайно нашел пропажу. Пастух обнаружил, что сыр покрылся хлебной плесенью. Будучи голодным, он все же попробовал его. Вкус настолько понравился незадачливому пастуху, что он поделился своим открытием с другими жителями деревни, и те, разделив его мнение, начали «заражать» сыр хлебной плесенью уже намеренно.

Во Франции традиционные формы сыра (а их около 40) защищены знаком качества АОС (Appellation d'Origine Contrôlée), подтверждающим достоверность географического происхождения и выдержанные стандарты производства. Эти сыры — истинное украшение для любой сырной тарелки. ❖

Вначале пробуют сыры с мягким, нежным вкусом и только потом — острые, яркие.



1. Сорта французского сыра насчитывается от четырехсот до шестисот наименований. Самые знаменитые среди них — Камамбер, который производится в Нормандии, и Рокфор из региона Юг-Пиренеи. 3. Удивительное вкусовое сочетание сладкой груши и мягкого козьего сыра... 4. Гордость французских сыроделов — знаменитый Рокфор.



Франция производит около 400 видов сыров, изготовленных из коровьего, козьего, овечьего молока, каждый из которых уникален в своем роде.

ТВЕРДЫЕ И ПОЛУТВЕРДЫЕ СЫРЫ

Накантские с корочкой

БОФОР (Beaufort)

Один из самых известных французских вареных прессованных сыров из коровьего молока — Бофор. Родина его — Савойя. Сыр выдерживают от 5 до 12 месяцев, в результате чего на поверхности появляется влажная светло-коричневая корка. Сырная мякоть — гладкая, упругая, с приятным фруктовым ароматом и сложным вкусом.

Сервировка: Бофор обычно нарезают с помощью гильотины тонкими ломтиками, которые прекрасно подходят к овощам, салату, фруктам и особенно к копченому лососю. С выдержанным сыром хорошо гармонируют белые бургундские вина типа Chablis, с молодым — легкие красные.



КОНТЕ (Comte)

Вареный прессованный французский сыр из коровьего молока родом из региона Юра. История его ведет к XI веку. Сыр созревает на полках погребов в течение 4–12 месяцев. Характерные признаки — коричнево-золотистая твердая влажная корочка, сырная масса — гладкая, с редкими дырочками размером с горошину или даже с вишню.

Сервировка: Хорошо сочетается с рыбой, морепродуктами, салатами и фруктами. Лучшее сопровождение к нему — легкое красное вино.



КСТАТИ
Конте производят круглый год. Сделанный летом, он имеет желтую мякоть с фруктовым ароматом, а зимой — светлую, с ароматом лесных орехов.



МИМОЛЕТ (Mimolette)

Невареный прессованный французский сыр из частично снятого коровьего молока. Традиционно производится в окрестностях города Лимья и в Па-де-Кале. Созревание длится от восьми месяцев до двух лет. У него характерная темная корочка и ароматная твердая, чуть крошащаяся мякоть с красноватым оттенком и солоноватым вкусом с отчетливой сладкой ноткой.

Сервировка: молодой сыр подходит для салатов, горячих бутербродов, а выдержанный очень хорош в составе сырного ассорти с фруктами и ягодами.

Сыры с голубой плесенью — вкуснейшие деликатесы, мягкие, нежные по текстуре, с ярким насыщенным вкусом, интригующим ароматом и пикантной остротой.

МЯГКИЕ СЫРЫ С ПЛЕСЕНЬЮ

Благородные голубые



БЛЕ Д'ОВЕРНЬ (Bleu d'Auvergne)

«Голубой» сыр из коровьего молока, чье название связано с одной из самых «сырных» областей Франции. Во вкусе его отчетливо слышны тона трав и диких цветов, а сырая непрессованная мякоть с тонкими прожилками голубой плесени более ароматная, маслянистая и не такая острая, как у легендарного рокфора. Она не рассыпается на крошки даже при полной зрелости. Сыр отмечен знаком АОС.

Сервировка: сыр восхитителен в составе сырной тарелки с зелеными яблоками, а также в салатах с орехами или сырыми грибами.



РОКФОР (Roquefort)

«Голубой» сыр из овечьего молока. Исторически производится в провинции Руэрг во Франции. Главная особенность — созревание, которое проходит в известняковых гrotтах на дубовых стеллажах. Сверху сыр покрыт белой, немного влажной корочкой, внутри — маслянистая масса с голубой плесенью.

Сервировка: сыр подают на стол в качестве десерта или закуски. Он прекрасен в сочетании с орехами и фруктами.

ФУРМ Д'АМБЕР (Fourme d'Ambert)

«Голубой» сыр с непрессованной мякотью. Изготавливается из коровьего молока по традиционной старинной технологии. Считается одним из самых нежных, изысканных и мягких среди всех голубых французских сыров — диетологи рекомендуют его даже детям. Сверху покрыт тонкой сухой серой корочкой.

Сервировка. Фурм д'Амбер всегда занимает почетное место на сырной тарелке. Служит прекрасной начинкой для блинов или может использоваться при приготовлении закусок, суфле, супов и салатов.



Сыры с белой плесенью — одни из самых древних и благородных сыров. Мягкие, покрытые легкой бархатной корочкой, они обладают нежным вкусом с едва заметными фруктовыми или грибными нотками.

МЯГКИЕ СЫРЫ С ПЛЕСЕНЬЮ

Белые пушистые



КАМАМБЕР (Camembert)

Мягкий французский сыр из коровьего молока, получивший название от нормандской деревни Camembert. Сыр созревает минимум три недели, окончательно — на 30—35-й день. Мягкая солоноватая масса желтоватого цвета имеет уникальный вкус и неповторимый аромат.

Сервировка: Камамбер хорош как обычный столовый сыр, который принято подавать на сырной тарелке. Также прекрасен запеченный в тесте и поданный на десерт с приправой из лесных ягод.



БРИ (Brie)

Мягкий сыр из коровьего молока, один из самых древних и знаменитых французских сыров, который вырабатывается в департаменте Сены и Марны примерно с VIII века. Сыр содержит много белков, витаминов и минералов, и почти не содержит лактозы, почему его можно рекомендовать людям, имеющим такую непереносимость.

Сервировка: Бри выгодно сочетается с дыней или зелеными яблоками, но его вкус также хорошо оттеняется орехами, ягодами, свежими овощами и мясными блюдами.

КСТАТИ
Для получения
деликатного вкуса
и нежной корочки плесени
сыры помещаются для
созревания в погребе
на срок от 2
до 6 недель.

Мягкие сыры лучше всего раскрывают свой вкус, если они согреты до комнатной температуры, поэтому рекомендуется сыр из холодильника достать заранее часов за шесть.

МЯГКИЕ СЫРЫ С ПЛЕСЕНЬЮ

Категория Gourmet

БУШ ДЕ ШЕВР (Bûche de Chèvre)

Французский мягкий сыр из козьего молока. Знаменитые «козьи поленца» известны во всем мире как продукт разряда Gourmet — деликатес, чей вкус вызывает неповторимые ощущения. Плотная однородная мякоть внутри, нежный белый пушок плесени — снаружи. Именно он придает острому аромату сыра ореховый привкус. Сыр созревает два месяца.

Сервировка: вкус раскрывает полностью в сочетании с яблоками и инжиром, а также с белым вином Совиньон или красным Бордо.



КРОТЭН ДЁ ШАВИНЬОЛЬ (Crottin de Chavignol)

Мягкий французский сыр из непастеризованного козьего молока с подсушенной корочкой. Родиной его считают деревушку Шавиньоль (Chavignol), расположенную в долине реки Луары. Созревание длится от 10 дней до 4 месяцев. Внешне — небольшой по размеру цилиндр Ø 4–5 см, высотой 3–4 см, весом — около 60 г.

Сервировка: сыр хорош в сочетании с фруктами и свежим хлебом, а также в составе блюд.



КСТАТИ
Crottin de Chavignol
получил контролируемое
наименование и почетную
отметку АОС декретом
от 1976 года
(подтвержденным
в 1990 году).



ЛУКОВЫЙ СУП С СЫРОМ КОНТЕ

Классика

Подготовка: 20 мин.
Приготовление: 50 мин.
На 4 порции:

- 500 г молодого лука ■ 50 г сливочного масла
- 1 стол. ложка муки ■ 1,5 л овощного бульона
- 1/2 багета ■ 50 г тертого сыра Конте ■ соль ■ перец

- Духовку нагреть до 180 °С.
- Лук очистить и мелко нарезать.

- Овощной бульон нагреть, не доводя до кипения.
- В большом сотейнике растопить сливочное масло и готовить лук на медленном огне под крышкой 10 мин.
- Крышку снять и, регулярно помешивая, обжарить лук

до золотистого цвета (ок. 15 мин).

- Обжаренный лук посыпать мукой. Тонкой струйкой, помешивая, влить в сотейник половник горячего бульона, следя, чтобы не образовались комочки.
- Влить в сотейник оставшийся бульон и готовить суп на медленном огне ок. 15 мин.
- Посолить и поперчить по вкусу.
- Багет нарезать ломтиками, посыпать тертым сыром, поперчить и запекать 10 мин.
- Суп перелить в сервировочную посуду и подать горячим с гренками из багета.

Рекомендуемое вино: Mâcon-villages blanc. Белое сухое вино, с ароматом дрока, луговых трав и тропических фруктов, с нотами сдобы и фруктов во вкусе /Макон, Бургундия/.



СОЧНАЯ ГОВЯДИНА С РОКФОРМ И ХРУСТЯЩИМ БЕКОНОМ

Для гурманов

Подготовка: 10 мин.
Приготовление: 15 мин. На 4 порции:

- 4 порционных кусочка говяжьей вырезки (ок. 180 г каждый)
- 400 г Рокфора ■ 2 ломтика копченого бекона ■ 80 г сливочного масла ■ 2 стол. ложки подсолнечного масла ■ 4 веточки петрушки ■ соль и перец

- Рокфор наломать крупными кусочками.

- Копченый бекон тонко нарезать и жарить, помешивая, 8–10 мин на сильном огне. Бекон переложить в другую посуду.

- В сковороде, где жарился бекон, добавить подсолнечное и сливочное масло. Говяжью вырезку натереть солью и перцем и обжарить на горячем масле до образования румяной корочки.

- Готовое мясо выложить на сервировочное блюдо. Сверху положить кусочки Рокфора и обжаренный бекон.

Блюдо подать на стол горячим с картофелем фри на гарнир.

Рекомендуемое вино: Collioure rouge. /Восточные Пиренеи/.



БЕДРЫШКИ ЦЕСАРКИ С РОКФОРМ И ШПИНАТОМ

Изысканно

Подготовка: 30 мин.
Приготовление: 35 мин. На 4 порции:

- 4 бедра цесарки (или курицы)
- 400 г Рокфора
- 400 г шпината ■ 50 г сливочного масла ■ мускатный орех ■ подсолнечное масло ■ соль ■ перец

- Духовку нагреть до 180 °С. Бедрышки натереть солью и перцем, выложить в форму, сбрызнуть подсолнечным маслом и запекать 25 мин. Рокфор нарезать ломтиками средней толщины.

- Шпинат вымыть, обсушить и быстро обжарить на сливочном масле (ок. 2 мин). Приправить мускатным орехом и посолить.

- Бедрышки нарезать тонкими ломтиками. На дно глубокой формы выложить шпинат и уложить на него бедрышки, чередуя каждый ломтик с ломтиком Рокфора. Запекать 10 мин при 200 °С.

- Блюдо подать горячим с картофельным пюре.

Рекомендуемое вино: Pouilly-Fuisse. Белое сухое вино /Пуйи-Фюиссе, Бургундия/.

ИТАЛИЯ

гастрономическое путешествие

За черепичными крышами и стройными башенками Монтепульчано виднеется окутанная утренним туманом Тоскана с зелеными благоухающими пастбищами — великолепные виды любимой Италии.

Италия славится своими сырами, производством которых занимаются практически во всех регионах страны. Самый известный итальянский сыр — пармезан, или Parmigiano Reggiano, рецептура которого не меняется вот уже восемь веков. Производится он в Парме, Модене, Реджио-Эмилье, Болонье, Мантове...



Бесконечные ландшафты, чистейший воздух, ароматные травы делают вкус молока, а значит, и сыра совершенно уникальным.



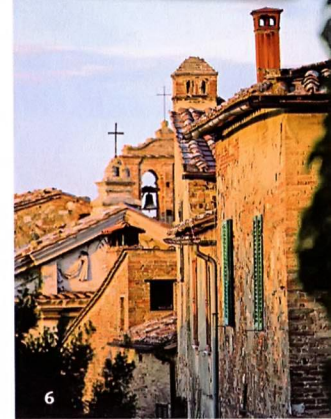
1. 2. За городом по холмам разгуливают стада овец, шелестя на тихом ветру оливы... 3. Таков он, великолепный Пекорино ди Пьенца. 4. Холмистые просторы долины восхищают переливами всех оттенков зеленого. 5. На рынке: свежая душистая зелень, овощи-фрукты, лавки со сладостями, истинно итальянские остерии, из которых доносятся аппетитнейшие ароматы... 6. Средневековый городок в окрестностях Тосканы.

Итальянская кухня немыслима без сыра, производством которого местные сыроделы занимаются с древних времен. С разнообразием линейки итальянских сыров может потягаться разве что Франция. В Италии сыр сопровождает практически любое застолье: его едят отдельно или подают вместо десерта на сырной тарелке; включают в состав основных блюд, например пиццы, пасты, ризотто; он придает особый аромат и текстуру салатам, в состав которых входит; его используют даже в десертах! Это поистине уникальный продукт.

На сегодняшний день в Италии производится более 400 видов сыра, и все они по-своему уникальны, поскольку на вкус и текстуру этого продукта оказывает влияние и рецептура производства, в ряде регионов передаваемая производителям от предков, и климат, и условия созревания, и, конечно, качество сырья, которым питаются животные, дающие молоко. Сыр в Италии производят практически повсеместно. Северные области страны (Валле-д'Аоста, Пьемонт, Лигурия, Ломбардия, Трентино-Альто-Адидже, Фриули-Венеция-Джулия, Венето, Эмилия-Романья) имеют ландшафты, которые идеально подходят для выпаса коров, в результате сыры здесь производятся преимущественно из коровьего молока. В центральной части (Марке, Тоскана, Умбрия, Лацио, Абруццо, Молизе) и Южной Италии (Апулия, Кампания, Базиликата, Калабрия, Сицилия, Сардиния) в основном делают овечьи ■■■



■■■ сыры, а также из козьего молока и молока буйволиц. Место производства сыра имеет крайне важное значение и отражается в первую очередь на вкусе продукта. Травы и сено в той или иной области, где питаются животные, придают определенный вкус молоку и, как следствие, сырам. Так, молоко от коровы, пасущейся вокруг Новары (Пьемонт), будет отличаться по вкусу от молока коровы, пасущейся возле Бари (Апулия), соответственно и вкус новарской Рикотты будет непохож на Рикотту барийскую. В связи с этим государство разработало свою квалификационную систему наименований продуктов, охраняемых по происхождению (DOP). Так, присваивая маркировку сырам, государство и Евросоюз официально признают наивысшее качество продукта на правительственном уровне. Каждый сорт сыра, отмеченный знаком, должен отвечать строгим требованиям, регламентирующим географические зоны производства, технологию, органолептические и сенсорные характеристики (вкус, аромат, цвет), а также иметь собственное гарантийное клеймо, защищающее покупателя и производителя от возможных подделок. За производством и сбытом продуктов с такой маркировкой следят специальные консорциумы. Сыры DOP в Италии — ценнейшее достояние кулинарной культуры. Подлинность их подтверждена авторитетным отгиском на этикетках. На сегодняшний день в Италии 30 маркированных сыров с отметкой DOP. ❖



ТВЕРДЫЕ СЫРЫ

Пармиджано Реджано



Твердый выдержанный. Жирность 32%.

Castelli ИТАЛИЯ

Изготавливается из коровьего молока по специальной технологии.

Текстура: ломкая, сыр с неровным срезом, крошится при нарезании

Вкус: нежный, с пикантным послевкусием

Пармезан богат витаминами и минеральными соединениями, отлично усваивается и является источником ценного концентрированного белка.

Parmigiano Reggiano, или Пармезан, — самый известный и всемирно популярный итальянский сорт сыра. Его еще называют сыром восьми веков, потому что рецептура, созданная по некоторым свидетельствам, итальянскими монахами в 1200 году, вот уже 800 лет сохраняется неизменной и передается сырокурами из поколения в поколение. В Италии его производят повсеместно — в Парме, Модене, Реджо-Эмилье, Болонье, частично в Мантове. При этом производство Пармезана тщательно контролируется Консорциумом производителей сыра Пармиджано Реджано, а торговая марка защищается сертификатом DOP.

Для изготовления сыра используется молоко вечерней и утренней дойки, полученное от коров, питающихся по строго регламентированному рациону, включающему в себя только луговые травы и люцерну. Срок созревания сыра составляет от 12 до 36 месяцев, при этом глубокий аромат с нотками лесного ореха получается тем ярче, чем старше продукт.

Сервировка. Пармезан употребляется как самостоятельное блюдо или используется в виде добавок к пасте, пицце, супам и салатам. Также он отлично сочетается с винами, шампанским и фруктами.

Во всем мире твердые сыры насчитывают сотни разнообразных сортов и пользуются заслуженной популярностью.

ТВЕРДЫЕ И СВЕРХТВЕРДЫЕ СЫРЫ

*Соленые,
сладковатые*



ГРАНА ПАДАНО (Grana Padano)

Сыр из коровьего молока. Имеет солоноватый, пикантный вкус с легким ореховым оттенком. Производится в регионах Италии: Венеции, Трентино, Пьемонте и Ломбардии. Созревает до 2 лет. Головка имеет цилиндрическую форму ø 35–45 см, высотой 15–18 см и весит от 24 до 40 кг. Сверху покрыт тонкой корочкой желтоватого цвета.

Сервировка: в тертом виде (для заправки блюд, таких как паста, салаты); в нарезанном виде (как сопровождение к вермуту и любому красному вину).

ПРОВОЛОНЕ (Provolone)

Нежирный сыр на основе коровьего молока. Производится в основном на севере Италии, в Ломбардии. Может иметь форму шара, колбасы или груши (с вертикальными перетяжками). Средняя масса головки — около 5 кг. Сверху покрыт мягкой корочкой, обычно золотистого цвета. Сырная масса однородная, шелковистая на вкус.

Сервировка: благодаря разнообразию сортов (соленый, копченый, сладковатый) хорош во всех блюдах, а также в качестве сопровождения к красному вину.



ПЕКориНО ГРАН КАО (Pecorino Gran Cao)

Сыр из овечьего молока. Имеет соленый, пряный, резкий вкус и сладковатый привкус. Производится как на юге, так и на севере Италии, преимущественно в Ломбардии. Созревает от шести месяцев до года. Сырную массу имеет плотную, цвета слоновой кости, которая по мере созревания обретает зернистую консистенцию.

Сервировка: лучше всего гармонирует со свежеспеченным хлебом карасо и стаканчиком Кьянти, а также со спагетти, ризотто и в составе разнообразных супов.





МЯГКИЕ СЫРЫ С ПЛЕСЕНЬЮ

Деликатесные



ГОРГОНЦОЛА (Gorgonzola)

«Голубой сыр» категории D.O.P. из коровьего молока. Название ему дала одноименная деревня, находящаяся в окрестностях Бергамо. Это один из самых известных деликатесных сыров Италии. Созревание его длится от 3 до 6 месяцев. За это время сыр покрывается грубой шершавой серой коркой, под которой скрывается нежная пикантная маслянистая мякоть белого или бледно-соломенного цвета с прожилками зеленой плесени.

Сервировка: Горгонцолу широко применяют как столовый сыр. В кулинарии добавляют в овощные соусы и пасты, в салаты и «вмешивают» в поленту.

ТАЛЕДЖИО (Taleggio) Carozzi

Мягкий сыр категории D.O.P. из коровьего молока, получивший свое название от ломбардской долины Val Taleggio близ города Бергамо. Традиционно он вызревает в специальных пещерах с разломами, благодаря чему образовывается красновато-оранжевая корочка с налетом плесени.

Сервировка: сыр подают на сырной тарелке с инжиром и виноградом, а также с пшенично-ржаным хлебом, с грецкими орехами и с салатами.



Моцарелла, Буррата, Рикотта... В этих нежнейших классических сырах воистину сосредоточен весь вкус Италии.

МЯГКИЕ СЫРЫ

*Изысканные,
нежные*



МОЦАРЕЛЛА (Mozzarella)

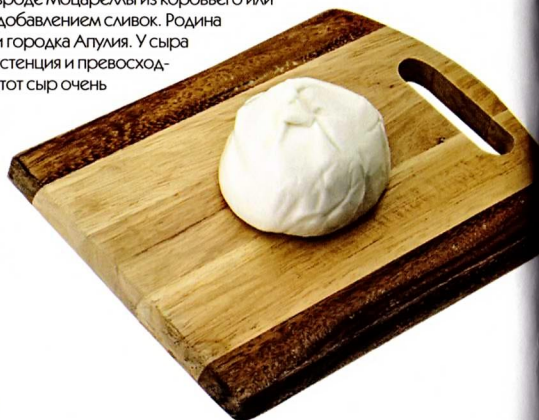
Настоящей Моцареллой с высшей категорией D.O.P. считается только сыр из буйволиного молока Mozzarella di Bufala, производимый в окрестностях Рима и Неаполя. По форме это белые, слегка приплюснутые шарики Ø 75–100 мм, весом 100–200 г, упакованные с сывороткой в вакуумные пакеты.

Сервировка: сыр используется в салатах — придает им особую текстуру и сочетается почти с любыми напитками.

БУРРАТА (Burrata)

Свежий «тянутый» сыр вроде Моцареллы из коровьего или буйволиного молока с добавлением сливок. Родина Бурраты — окрестности городка Апулия. У сыра мягкая сливочная консистенция и превосходный вкус, но хранится этот сыр очень недолго.

Сервировка: со спелыми помидорами, оливковым маслом, свежемолотым черным перцем. Хорошо сочетается с жидким медом.



РИКОТТА (Rikotta)

Итальянский свежий, слегка соленый белый сыр из коровьего или овечьего молока, по консистенции чуть плотнее творога. Делают его с помощью нагревания сыворотки, оставшейся от приготовления обычного сыра, как правило, в виде усеченного конуса.

Сервировка: Рикотту кладут в торты, бисквиты с кремом, сладкие блинчики, булочки и пирожки с начинкой. Можно просто намазать на ломоть хлеба и припудрить корицей или шоколадом.



КСТАТИ
Родина Рикотты — окрестности Рима. И хотя ее производят уже почти по всей стране, лучшей по-прежнему считают столичную ricotta romana.



МАСКАРПОНЕ (Mascarpone)

Свежий незрелый итальянский белый сыр из густых створоженных коровьих или буйволиных сливок. Родина его — Ломбардия. Возникший естественным образом в результате производства других сыров, Маскарпоне имеет консистенцию нежную, маслянистую, чуть сладковатый вкус с молочным ароматом и легкой кислотной ноткой.

Сервировка: подают на десерт с ягодами (например, с клубникой), сахаром, шоколадом, ликером. Смешанный с томатной пастой, горчицей, анчоусами, он прекрасно подойдет к «пасте».

СУФЛЕ С СЫРОМ ПРОВОЛОНЕ

Изысканно

Подготовка: 25 мин. Приготовление: 25 мин. На 6 порций:

■ 50 г муки ■ 50 г сливочного масла ■ 500 мл молока
■ 150 г тертого Проволоне ■ 6 желтков ■ 10 белков ■ тертый
мускатный орех ■ соль ■ перец ■ жир для смазывания формы

■ Духовку нагреть до 200 °С.

■ В большом сотейнике растопить 50 г сливочного масла, помешивая деревянной лопаткой, добавить муку и слегка обжарить ее.

■ Не прекращая интенсивно помешивать, небольшими порциями влить молоко. Добавить соль, перец, мускатный орех и готовить на медленном огне, помешивая, пока масса не загустеет.

■ Добавить сыр, перемешать, снять массу с огня и дать остыть (ок. 10 мин). Добавить желтки и хорошо перемешать.

■ Электрическим миксером взбить белки в крепкую пену и аккуратно, небольшими порциями подмешать их к массе с сыром.

■ Форму для суфле смазать жиром и посыпать мукой.

Выложить массу в форму и выпекать 25 мин.

■ Подать горячим.

Рекомендуемое вино: Beaujolais blanc.

Белое вино с лимонно-цветочным ароматом, нотами яблок, груш и орехов во вкусе, легкое, с приятным послевкусием /Божоле, Бургундия/.



ЛОСОСЬ В ПАНИРОВКЕ ИЗ ПАРМЕЗАНА

Просто и вкусно

Подготовка: 20 мин.

Приготовление: 10 мин. На 4 порции:

■ 4 филе лосося (по 200 г) ■ 1 яйцо
■ 1 ломтик черствого хлеба ■ 50 г
тертого Пармезана ■ 2 стол. ложки
сушеной петрушки
■ 2 стол. ложки муки ■ 20 г сливочного
масла ■ 1 стол. ложка оливкового
масла ■ соль ■ перец

■ Приготовить панировку, соединив
хлебную крошку, тертый Пармезан
и петрушку.

■ Яйцо разболтать. Филе лосося посолить,
поперчить, обвалять в муке, обмакнуть
в яйце и запанировать.

■ Запанированное филе лосося обжаривать
в горячей смеси масел
по 5 мин с каждой стороны. Подать горячим.

Рекомендуемое вино: Cairanne blanc.

Белое вино с ароматом цитрусовых,
груши, акации, боярышника и фиалок,
вкус гармоничный и насыщенный /Керанн,
долина Роны/.

■ Духовку нагреть до 180 °С.
■ Ломтик хлеба истолочь в мелкую
крошку.

Австрия — край альпийских гор

В Австрии сыра производится не так много сортов, как в других «сырных» странах Европы, но по качеству он не уступает лучшим образцам соседей.

Австрия имеет давние сыродельческие традиции. Это более чем естественно для страны, столь богатой просторными горными и предгорными пастбищами, где, питаясь сочными и ароматными травами, из века в век пасутся высокоудойные коровы. Все лето они, как и другой домашний скот, вместе с пастухами и сыроделами проводят на альпийских лугах. Молочное хозяйство здесь процветало всегда, но что касается сырной культуры, то по сравнению с соседями в Австрии она стала развиваться довольно поздно. Как и в других европейских странах, развитию сыроделия изрядно поспособствовали монастыри. Есть сведения, что монахи снабжали крестьян медными котлами и помогали им обустраивать сыроварни, а в награду за помощь получали готовый сыр. Ну и, конечно же, в силу сходства географических и климатических условий большое влияние на австрийское сыроделие оказала соседняя Швейцария.

■■■

Высокие горы, прозрачные озера, быстрые реки и альпийские луга — все это часть большой экосистемы, которая способствует появлению молочных продуктов высочайшего качества.



■ ■ ■ У среднестатистического австрийского фермера не очень много коров, но они дают достаточно молока для производства сыра. В Австрии производятся различные виды: твердые, полутвердые, свежие, мягкие, сыры с плесенью. В технологии их приготовления просматривается влияние других стран Западной Европы. Так, твердый сыр Альпен Эмменталер во многом повторяет швейцарский сыр Эмменталь, а Альпен Эдамер – Эдамский сыр из Голландии. Из собственно австрийских сыров наиболее знамениты старинные Моосбахер («король австрийских сыров») и Мондзееер (из Верхней Австрии, названный в честь озера Мондзее), а также мягкий сыр Остеркрон, что издавна производится в провинции Штирия, славящейся плодородными долинами и целебными родниками. Независимо от степени оригинальности рецептуры как эти, так и другие австрийские сыры отличаются хорошим вкусом и достойным качеством. Сыр, безусловно, часть культуры страны. Так, в местных ресторанах первую страницу меню занимают именно сырные блюда, и даже названия улиц часто так или иначе связаны с сыродельческой темой. ❖



В Австрии много фермерских хозяйств, которые выпускают сыры по своей собственной технологии.

СПРАВКА

В Австрии большой популярностью пользуется биоземледелие. В связи с этим австрийские сыроделы стали выпускать специальную линейку экологически чистых органических сыров. Все они отмечены специальной маркировкой Biot. К этой линейке относятся сыры Визенкезе, Альткезе, Спитталер Шлостильзтер, Раттильзтер, Кезетраум, Рамино и другие. Весь ассортимент австрийских биосыров отличается не только абсолютной чистотой, но и высокими вкусовыми качествами.



1. 2. В горах ощущаешь всю прелесть контраста снежных высокогорий и цветущих альпийских лугов. 3. Классические блюда с сыром — лучшее лакомство в меню местных ресторанов. 4. 5. Альпийские высокогорья — любимое место посещения туристов. 6. На сырной тарелке — только лучшие австрийские специалитеты.

Сыроварни в Альпах называются fruiteries, а сыры из этой области отличаются удивительным фруктово-ореховым вкусом.

ТВЕРДЫЕ И ПОЛУТВЕРДЫЕ СЫРЫ

Австрийские горные

БЕРГКЕЗЕ (Bergkeze)

Сыр относится к лучшим австрийским сырам. Готовят его из необработанного молока. У него плотная сырная масса с редкими «глазками». Вкус у сыра насыщенный, с ореховым привкусом.

Сервировка: на сырной тарелке.

ТРАУНГОЛЬД (Traungold)

Полутвердый сыр из пастеризованного коровьего молока. Сырная масса эластичная и упругая, с резными «глазками». Вкус сладковатый, с мятными нотками.

Сервировка: в закусках, салатах, бутербродах, горячих блюдах и сыром ассорти.

МОНЗЕЕР (Mondseer)

Полутвердый сыр Монзеер — один из старейших сыров Австрии. Начали его делать еще в 1818 году. Он обладает пряным ароматом и кисло-сладким вкусом.

Сервировка: с ломтиками хлеба или тостами.

Schärdinger



Сыр из Австрии

Сыр из Австрии

ПОЛУТВЕРДЫЕ СЫРЫ

Амадеус



Полутвердый. Жирность 50%.

Schärdinger АВСТРИЯ

Изготавливается по старинной австрийской технологии из коровьего молока.

Текстура: эластичная, с множеством ажурных дырочек

Вкус: нежно-сливочный

Австрийцы вкус этого нежного сливочного сыра сравнивают с приятной мелодичной музыкой.

Amadeus изначально произошел от сыра «Рамкезе» и фермерского сыра «Швайгенкезе», которые производились в высокогорных альпийских окрестностях Зальцбурга. В Зальцбурге, или, как его еще тогда называли, Северной Флоренции, этот сыр, несомненно, пробовал и сам Вольфганг Амадей Моцарт. Впоследствии рецепт этого сорта сыра перекочевал в город Воитсберг в Штирии, где сыр стал производиться по традиционным рецептам. После восьми недель тщательного ухода и бережного хранения на пихтовых досках Амадеус превращается в настоящий деликатес. На прилавке этот сыр выделяется своей белой оболочкой с рельефным изображением желтого креста. Тончайшая белая пленочка на поверхность сыра наносится вручную специальными кисточками, что сразу выделяет его в ряду других сырных специалитетов.

Сервировка. Амадеус рекомендуется подавать со свежими фруктами и ягодами, к примеру с виноградом или грушей.

ПОЛУТВЕРДЫЕ СЫРЫ

Моосбахер



Полутвердый. Жирность 45%.
Schärdinger АВСТРИЯ

Изготавливается по старинной оригинальной технологии из коровьего молока.

Текстура: гладкая, с крупными круглыми отверстиями

Вкус: пикантный, нежный, слегка сладковатый, с ароматом грецкого ореха и привкусом меда

Моосбахер — король австрийских сыров. Его восхитительный вкус с множеством пикантных оттенков вызывает бурю незабываемых эмоций.

Moosbacher производят по старинному оригинальному рецепту австрийских сыроваров, традиции которых передаются из поколения в поколение и тщательно соблюдаются. Свое имя сыру «подарил» один из фермеров австрийской провинции Штрия, который поставлял молоко для производства этого восхитительного продукта.

Процесс созревания Моосбахера занимает обычно около 8 недель, в течение которых сыровары тщательно ухаживают за сырной культурой. На начальном этапе сырные головки несколько раз в неделю натирают специальным раствором, в состав которого входят соль и полезные бактерии. Все это время сыр хранится в прохладном подвале. Но в конце его «согревают», заботливо обернув льняной тканью, которая специально для этих целей производится на местной ткацкой фабрике. В результате сыр получает необычайно пикантный вкус. Также он богат витаминами, аминокислотами, кальцием и фосфором. Внешне его отличает грубая коричневая корочка.

Сервировка. Сыр способен украсить собой любой салат, а также выступить в качестве самостоятельной закуски. Он отлично сочетается с белым вином, особенно молодым, а также с пивом.

МЯГКИЕ СЫРЫ С ПЛЕСЕНЬЮ

Вайнкезе

Мягкий с белой плесенью. Жирность 55%.

Schärdinger АВСТРИЯ

Изготавливается вручную по старинной технологии из коровьего молока.

Текстура: эластичная, нежная, сырная масса покрыта натуральной темной корочкой с "пухом" молочной плесени

Вкус: слегка кисловатый фруктовый с пикантным ароматом



Сыр Вайнкезе с благородной молочной плесенью от Schärdinger — настоящий праздник вкуса для истинных ценителей сыра.

Weinkäse в переводе означает «винный сыр». Изначально он был известен как штирийский Хауэркезе. С изменением места производства и расширением географии потребления сыр был переименован в Вайнкезе. Вайнкезе изготавливается полностью вручную и во время созревания многократно натирается винным осадком со дна лагерьных бочек. Именно поэтому поверхность его покрывается темной корочкой. Под тщательным присмотром сыроделов Вайнкезе созревает в течение минимум четырех недель. Нежная сырная масса за это время обретает цвет слоновой кости и вкус темного винограда, а черная съедобная корочка покрывается белым «пухом» благородной плесени, что и является признаком качества этого привилегированного продукта. Чтобы вкус полностью раскрылся, пробовать этот деликатес необходимо именно вместе с оригинальной темной корочкой, покрытой молочной плесенью.

Сервировка. Сыр отлично гармонирует с красными винами и является прекрасным компонентом сырной тарелки.

МЯГКИЕ СЫРЫ С ПЛЕСЕНЬЮ

Dolce Bianca



Мягкий с голубой и белой плесенью. Жирность 65%.

Schärdinger АВСТРИЯ

Изготавливается из коровьего молока.

Текстура: эластичная, желтого цвета с характерными пятнами сине-зеленой плесени

Вкус: пикантный, с легкой остринкой и ароматом пряностей

Сырам с двумя видами плесени помимо элегантного внешнего вида присущ оригинальный и запоминающийся вкус и аромат.

Dolce Bianca имеет интересную историю происхождения. Монастырь Адмонт в долине реки Энн принимал у себя итальянского монаха по имени Джакомо Дольче, который привез с собой из родного Милана головку сыра. Однако за время долгого пути сыр подсох, но бережливый монах хотел оживить продукт и смешал засохшие кусочки с сыром, производимым в монастыре Адмонт. В результате этого появился сыр с прожилками голубой плесени внутри и покрытый белой плесенью снаружи — сыр с двумя видами плесени.

Главные признаки Дольче Бьянки — желтое сырное тесто с голубыми прожилками и благородная белая плесневая корочка, очень нежная и пушистая. За этими признаками качества опытные сыровары следят в течение всего периода созревания, который длится от 3 до 8 недель.

Сервировка. К столу сыр лучше всего подавать со свежими фруктами. Благодаря необычной форме в виде кольца и белой пушистой плесени в сочетании с вкраплениями голубой плесени в сырном тесте Дольче Бьянка становится украшением любой сырной тарелки, а также идеальным дополнением к десертным и белым винам.

МЯГКИЕ СЫРЫ С ПЛЕСЕНЬЮ

Остеркрон



**Мягкий с голубой плесенью. Жирность 55%.
Schärdinger АВСТРИЯ**

Изготавливается из коровьего молока.

Текстура: упругая, гладкая, имеет консистенцию ломтевого сыра, пронизанного тонкими нитями зеленой плесени

Вкус: ароматный, пикантный, но не острый



Сыр с благородной голубой плесенью Остеркрон по праву значится одним из самых любимых сыров Австрии.

Osterkron вот уже на протяжении столетий производится опытными сыроделами из лучшего коровьего молока австрийского региона Штирия. Каждая головка Остеркрона, похожая по форме на невысокий цилиндрический круг, — результат тщательной заботы австрийских сыроделов. Молодому сыру придают форму и после протыкают прутиками. Постепенно внутри него образуются коридоры из голубой или зеленоватой плесени. Так Остеркрон зреет более четырех недель. В продажу сыр поступает в специальной упаковке из фольги, в которую готовый сыр заворачивают, чтобы предотвратить излишнее испарение влаги. Сыр хорош тем, что не крошится, легко нарезается, сохраняет срез и не течет.

Сервировка. Пикантный, мягкий вкус особенно хорошо проявляется в сочетании со сладким виноградом, свежим хлебом и десертным вином. Идеально подходит для запекания, а австрийцы любят запивать этот сыр пивом. При добавлении в пряные соусы, закуски и супы блюда обретают волшебный вкус и аромат. Сыры с голубой плесенью не варят и не прессуют.

КАННЕЛЛОНИ С СЫРОМ ДОЛЬЧЕ БЬЯНКА И ТОМАТНЫМ ПЮРЕ

Изысканно

Подготовка: 35 мин. Приготовление: 20 мин.
На 6 порций:

- 1 упаковка каннеллоны ■ 500 г сыра Дольче Бьянка (можно заменить мягким овечьим сыром с легким запахом) ■ 300 г тертого Пармезана ■ 100 г молотого миндаля
- 1 стол. ложка оливкового масла ■ 1 пучок мяты ■ жир для смазывания формы

Для томатного пюре: ■ 6 помидоров ■ 1 зубчик чеснока ■ 1 луковица ■ 1 чайн. ложка сахара ■ 3 стол. ложки оливкового масла ■ по 10 веточек петрушки и базилика ■ горсть миндальных лепестков ■ соль ■ перец

- Помидоры вымыть, обсушить и нарезать ломтиками. Чеснок и лук очистить и порубить. Петрушку и базилик мелко нарезать. Подготовленные овощи и зелень

выложить в сотейник с оливковым маслом, влить 250 мл воды, добавить соль и перец по вкусу и готовить без крышки 15 мин. Снять овощи с огня, дать им остыть при комнатной температуре и пюрировать погружным блендером. ■ Приготовить начинку для каннеллоны. Мята вымыть, перебрать, обсушить и мелко порубить. В глубокой миске сыр Дольче Бьянка размять с 200 г пармезана, подмешать молотый миндаль и мяту, добавить 1 стол. ложку оливкового масла, сахар, соль и перец по вкусу. Массу хорошо перемешать, выложить в кондитерский мешок и нафаршировать ею каннеллоны. ■ Духовку нагреть до 200 °С. Фаршированные каннеллоны выложить в один слой в смазанную жиром форму для запекания, полить томатным пюре, посыпать оставшимся Пармезаном и миндальными лепестками и запекать 20 мин.



ТАРТАЛЕТКИ С ШАЛОТОМ И СЫРОМ ОСТЕРКРОН

В традиционном стиле

Подготовка: 20 мин. Приготовление: 40 мин.
На 8 тарталеток:

- 600 г готового слоеного теста ■ 8 луковиц шалота ■ 150 г сыра Остеркрон ■ 6 яиц ■ 200 мл молока ■ соль ■ перец ■ оливковое масло

- Духовку нагреть до 200 °С. Яйца разболтать с молоком, посолить и поперчить. Сыр размять.
- Тесто слегка раскатать и выстлать 8 подготовленных форм для тарталеток. Тесто часто наколоть вилкой.
- Лук очистить, нарезать тонкими продольными ломтиками и обжарить на оливковом масле до золотистого цвета.
- Выложить лук на тесто, посыпать сыром и залить яично-молочной массой. Выпекать тарталетки 30 мин. Подать горячими или охлажденными с зеленью ассорти и салатом из свежих шампиньонов.





Удивительная Швейцария

SAVEURS ШВЕЙЦАРИЯ

В Швейцарии производится около 450 видов сыра, главным образом из коровьего молока. Каждый сорт традиционно производится в определенном регионе страны, по которому и получает свое название. Большая часть сыров не делается на промышленной основе, но создается на маленьких семейных предприятиях, где опыт сыроделия передается из поколения в поколение.



К концу XVIII века сыр стал одним из главных экспортируемых Швейцарией продуктов. На сегодняшний день она поставляет в разные страны мира более 28 000 тонн ежегодно.

1. Местные сыродели производят сыр из непастеризованного молока, считая, что лишь так он обретет всю полноту и богатство вкуса.



2. Коровы в Швейцарии питаются исключительно натуральным зерном, свеклой и, в первую очередь, травой с экологически чистых пастбищ.



СПРАВКА

Старинное название Швейцарии — Гельвеция. Еще у Плиния Старшего встречается упоминание о «сыре гельветов», что свидетельствует о том, что даже в те далекие времена Швейцария славилась этим продуктом. Конечно, те сыры сильно отличались от современных. Например, тогда не было твердых сортов длительного хранения. Их стали производить только во времена позднего Средневековья.

Сыр для швейцарцев испокон веков является неотъемлемой частью жизни, как и все, что связано с молоком и коровами. Здесь очень сильны народные пастушеские традиции, которым посвящены яркие праздники и фестивали, в том числе связанные с сыром. Немыслима без сыра и швейцарская национальная кухня, в том числе такие ее знаменитые блюда, как фондю и раклет. Почти все сырные блюда в Швейцарии пришли из пастушеского рациона — ведь хлеб с сыром тут всегда был традиционной пищей пастухов. С сырами здесь готовят закуски, пекут пироги, делают супы. В конце весны — начале лета, когда наступает сезон спаржи, ее часто обжаривают в сырном кляре. У каждого региона свои любимые блюда. Так, например, в районе Женевы очень популярно сырное суфле, а на юге Швейцарии, вблизи итальянской границы, с сыром готовят поленту. Швейцарские сыры производятся из молока коров, большую часть года свободно пасущихся на зеленых горных лугах. Возможно, поэтому их характерной чертой является насыщенный вкус и аромат. В первую очередь это касается сыра Аппенцеллер ■■■



3. Альпийские горы — излюбленное место для туристов. 4. Городские праздники в Швейцарии почти всегда сопровождаются народными гуляниями. 6. Швейцарская кухня немыслима без знаменитого во всем мире фондю, особенно если в основе лежат сыры, маркированные меткой, подтверждающей подлинность происхождения сыра.

■■■ из региона Аппенцель. Говорят, это самый ароматный сыр в мире. Большинство швейцарских сыров относится к разряду твердых и полутвердых. Так сложилось исторически. Именно такие сыры пригодны для длительного хранения, что спасало жителей разных районов во время долгой швейцарской зимы, когда сообщение между регионами нарушалось из-за снегопадов и те вынуждены были долгое время обходиться своими припасами. Один из лучших твердых сортов швейцарского сыра — Грюйер, названный в честь города Gruyères. Он несколько раз завоевывал титул лучшего сыра в мире. Сегодня Грюйер производится в пяти швейцарских кантонах. Это Фрибург, Во, Невшатель, Юра и Берн. Швейцарские сыры могут быть не только твердыми, но и экстра-твердыми, например, такими, как знаменитый Сбринц, который производится в Центральной Швейцарии, или альпийский Хобелькезе из кантона Берн. Всемирно известный Эмменталь происходит из долины Эмме того же кантона. Швейцарский сыр соответствует всем необходимым европейским стандартам и подлежит строгому лицензированию. ❖



В Швейцарии производится около 450 сортов сыра. Большинство из них изготавливается из коровьего молока, реже используется овечье и козье.

ТВЕРДЫЕ СЫРЫ

Традиционные



ЭТИВА (l'Etivaz)

Твердый ароматный сыр с легким орехово-фруктовым привкусом. Его родина — долина Этива недалеко от Шато д'Э. До сих пор по традиции этот сыр производят вручную, помешивая молоко в большом котле (на 450 л) над печью. Сыр Этива называют Грюйером Альп. По сравнению с другими популярными сортами его выпускается лишь 320 тонн в год.

Сервировка: благодаря изысканному вкусу Этива является украшением любой сырной тарелки.



ТИЛЬЗИТЕР (Tilsiter)

Полутвердый сыр из кантонов Тургау, Санкт-Галлен и Цюрих, региона Боденского озера. Название его связано с местом, где его впервые произвели. Тильзитер — сыр светло-желтого цвета, с небольшими отверстиями, выдерживается 3—5 месяцев.

Сервировка: является прекрасным дополнением к коричневому ржаному хлебу и темным сортам пива. Его едят в салатах, расплавленным в соусах, с картофелем, в пирогах и бутербродах.



АППЕНЦЕЛЛЕР (Appenzeller)

Сыр из двух одноименных швейцарских кантонов. Для его производства используют свежее молоко. У сыра светло-желтый цвет и относительно пряный вкус, что зависит от выдержки, которая длится от 3 до 8 месяцев.

Сервировка: Аппенцеллер вкусен сам по себе и в блюдах, таких как сырные шарики, макарон с сыром.

КСТАТИ
Сыр является неотъемлемой частью жизни швейцарцев. А местная кухня немыслима без популярных сырных блюд — раклета и фондю.

СВЕРХТВЕРДЫЕ СЫРЫ

Сбрынц

Сверхтвердый. Жирность 45%.**Emmi ШВЕЙЦАРИЯ**

Изготавливается из сырого молока бурых коров.

Текстура: твердая, ломкая, но при этом нежная, тающая во рту**Вкус:** ореховый с тонкими нотками карамели

Орехово-карамельные нотки и незабываемое послевкусие делают этот сыр весьма популярным среди гурманов и простых ценителей качественного сыра.

Sbrinz — элитный очень твердый сыр с невероятно нежным восхитительным вкусом. Официальная история Сбрынца насчитывает более 450 лет, хотя, по некоторым данным, первые упоминания о нем датируются 70-ми годами н.э. Как бы то ни было, традиции производства Сбрынца исчисляются сотнями лет. Это один из самых древних сортов европейских сыров, традиции изготовления которого передаются из поколения в поколение и строго соблюдаются швейцарскими сырокурами. При изготовлении Сбрынца используется свежее, термически необработанное молоко бурых коров, пасущихся в Альпах. Сверхтвердая консистенция — результат его длительной выдержки, которая занимает от 18 до 36 месяцев. Сбрынц имеет желтоватую массу и золотистую корочку. Для разрезания его используется специальный нож, но даже это не позволяет добиться ровного среза, так как сыр сильно крошится. По твердости Сбрынц напоминает итальянский Пармезан, но по вкусу очень отличается от него. Сыр богат белками и жирами и совсем не содержит углеводов. В его составе огромное количество витаминов и микроэлементов. Высочайшее качество продукта подтверждается сертификатом АОС. Продается сегментами и тертый.

Сервировка. Сыр употребляется как самостоятельное блюдо или в качестве заправки для салатов, супов и макарон. Он прекрасно натирается на терке, поэтому часто используется в приготовлении деликатесных сортов пиццы. Отлично сочетается с дорогими марочными винами и сидром.

ТВЕРДЫЕ СЫРЫ

СвиссАльп Бельвю

Твердый. Жирность 50%.

Emmi ШВЕЙЦАРИЯ

Изготавливается из коровьего молока.

Текстура: однородная, плотная консистенция сырной массы с пикантно-острой корочкой из альпийских трав

Вкус: богатый, выдержанный, с уникальной ноткой травяных ароматов



КСТАТИ
Сыр «СвиссАльп Бельвю» содержит только натуральные ингредиенты. Изготовлен без искусственных добавок, красителей и консервантов.

СвиссАльп Бельвю подходит для строгих вегетарианцев, так как содержит сычужный фермент микробного происхождения, лактоза в сыре отсутствует.

SwissAlp Bellevue — выдержанный швейцарский сыр с хорошо сбалансированным уникальным вкусом. Производится из пастеризованного коровьего молока с добавлением сычужного фермента, соли, альпийских трав и зреет не менее 6 месяцев. Во время созревания сыр натирается ароматными альпийскими травами, благодаря чему вкус оболочки становится изысканно-острым, а сам сыр обретает богатый вкус, пронизанный уникальным ароматом горных трав. Корочка, на которую нанесены альпийские травы, съедобна и за счет плотности нанесения не крошится и удобна в нарезке.

Сервировка. Сыр Бельвю прекрасен в качестве закуски или как ингредиент сырной тарелки.

ТВЕРДЫЕ СЫРЫ

Грюйер

Твердый. Жирность 49%.**Emmi ШВЕЙЦАРИЯ**

Изготавливается из коровьего молока.

Текстура: однородная, твердая, без дырок**Вкус:** сладковатый, с легкими ореховыми нотками и пикантным ароматом

КСТАТИ
С 2001 года
Грюйер получил
статус продукта
с контролируемым
происхождением AOC
(Appellation d'Origine
Contrôlée).

По старой традиции сыр Грюйер изготавливается только с июня по сентябрь. Из 400 литров молока получается 35 кг сыра!

Le Gruyère от легендарного производителя сыров Emmi — традиционный швейцарский сыр, производимый в регионе Грюйер в Швейцарии, на высоте более 1000 метров над уровнем моря и получивший свое название по региону, где он производится. Сыры созревают в настоящих природных пещерах Кальтбах, которые находятся в кантоне Люцерн в Центральной Швейцарии. Здоровый, наполненный минералами воздух с постоянной температурой примерно 12, 5°C и влажностью 94% на протяжении всего года обеспечивает идеальные условия для созревания. Для производства специально отбираются только лучшие сырные массы самого высокого качества. Долгое созревание в течение минимум 12 месяцев в натуральных природных условиях и постоянная забота сыроделов обеспечивают уникальный вкус сыра. Красная корочка делает продукт настоящим деликатесом для гурманов. Сыр может храниться год и более, после чего приобретает насыщенный крепкий вкус и аромат.

Сервировка. Грюйер отлично плавится, благодаря чему применим для начинок и соусов, не "забивает" вкус других продуктов. Выступает обязательным компонентом классических французских рецептов, например, таких, как луковый суп. Он же входит в состав смеси сыров для фондю.

ТВЕРДЫЕ СЫРЫ

Кальтбах



Твердый. Жирность 53%.

Emmi ШВЕЙЦАРИЯ

Изготавливается из коровьего молока по старинным рецептам.

Текстура: однородная, твердая

Вкус: пряный, пикантный

За свой пряный пикантный аромат Кальтбах заслужил огромную любовь не только жителей Альп, но и всего мира.

Kältbach — изысканный сыр с насыщенным вкусом и пряным, пикантным ароматом. Его называют сыром с мужским характером. Кальтбах имеет натуральную темную корочку. Главным ингредиентом является сырое коровье молоко, качеству которого сыровары уделяют особенное внимание. Именно поэтому для своего продукта они берут только свежее молоко, полученное от коров, пасущихся в экологически чистых альпийских районах. Свято чтят производители традиции изготовления, передавая рецепт из поколения в поколение. Так, недаром помещением для созревания сыра были избраны знаменитые пещеры Кальтбах, которым продукт обязан своим названием. Сама природа создала здесь особую микрофлору — идеальную для созревания сыров и наделения их уникальными свойствами. В течение полугода вызревают головки в прохладе альпийских скал под тщательным контролем швейцарских сыроделов. В результате Кальтбах получается уникальным по вкусу и богат витаминами и микроэлементами, в том числе легкоусвояемым кальцием.

Сервировка. Кальтбах может употребляться в качестве десерта и закуски, самостоятельного блюда и заправки к супам, макаронам и пицце. Отлично сочетается с винами и фруктами.

ТВЕРДЫЕ СЫРЫ

Эмменталь



**Твердый. Выдержанный. Жирность 45%.
Emmi ШВЕЙЦАРИЯ**

Изготавливается из коровьего молока.

Текстура: плотная с крупными дырками, сыр покрыт темной корочкой

Вкус: остро-сладкий, с тонкими ореховыми нотками и ароматом свежескошенных трав

Эмменталь называют сыром альпийских пастухов, первые упоминания о котором датированы 1293 годом.

Emmentaler — классический твердый выдержанный сыр, обладающий ярко выраженным остро-сладким вкусом с тонкими ореховыми нотками и ароматом свежескошенных трав. Своим названием сыр обязан реке Эмма, протекающей вблизи города Берн, где он изначально производился. Долгое время процесс производства был полностью ручным, и только в XX веке отдельные его этапы подверглись небольшой механизации. По некоторым данным, вкусовые качества Эмменталю сохраняются десятилетиями (до 150 лет), почему его нередко называют «королем сыров». Производится сыр из свежего качественного молока, полученного от коров, пасущихся на альпийских лугах в экологически чистых зонах. Головки сыра вызревают в специальных помещениях, влажность и температурный режим которых тщательно поддерживаются сыроварами в строгом соответствии с технологией производства. Срок выдержки варьируется от 2,5 до 20 месяцев. В итоге получается сыр, богатый белками и жирами и практически не содержащий углеводов.

Сервировка. Эмменталь используется в виде самостоятельного блюда, а также в качестве дополнения к салатам, закускам, десертам. Легко и быстро плавится, поэтому является основным ингредиентом традиционного швейцарского фондю.

ПОЛУТВЕРДЫЕ СЫРЫ

Тет де Муан

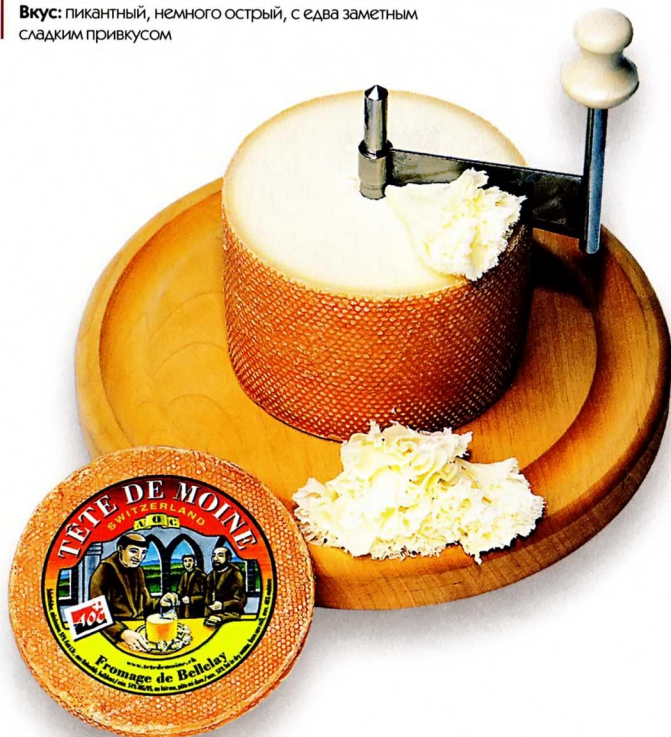
Полутвердый. Жирность 51%.

Emmi ШВЕЙЦАРИЯ

Изготавливается из цельного коровьего молока по старинному рецепту.

Текстура: однородная на срезе, отличается плотной консистенцией

Вкус: пикантный, немного острый, с едва заметным сладким привкусом



Сыр Тет де Муан — национальная гордость Швейцарии. В свое время служил разменной монетой и экспортировался в Россию как продукт высшего качества.

Tete de Moine, или «голова монаха», относится к эксклюзивным швейцарским сырам. Одна из версий причудливого названия ведет к месту производства сыра. С XII века его делали монахи аббатства Bellelay (Белле), расположенного на западе Швейцарии. Соскабливание «розочек» с головки сыра ассоциировалось с пострижением в монахи. Сегодня настоящий Тет де Муан производится по старинному рецепту монахов в четырех швейцарских кантонах: Юра, Берн, Кортелари и Мюнстер. За основу берется цельное коровье молоко — удои только летних месяцев. Процесс созревания происходит во влажных погребах при невысоких температурах. Головки выдерживаются на еловых досках не менее 75 дней, в течение которых их регулярно протирают соляным раствором с добавлением бактериальных культур. По окончании созревания получаются головки весом около килограмма, покрытые коричневой коркой с мякотью светло-желтого цвета. Уже более 10 лет сыр Тет де Муан имеет статус Appellation d'origine controlée — сертификацию подлинности происхождения и качества сырья в департаменте сельскохозяйственного министерства Франции и Швейцарии.

Сервировка. Перед подачей на стол Тет де Муан нарезают специальным крутящимся ножом Girolle, который соскабливает сыр в виде пышных «розочек». Живописная стружка служит превосходным украшением любых блюд. Именно в таком виде продукт наиболее полно раскрывает свой вкус и аромат. Из вин к нему наиболее подходящими считаются белые сухие.

ПОЛУТВЕРДЫЕ СЫРЫ

Винцер



Полутвердый. Жирность 47%.

Emmi ШВЕЙЦАРИЯ

Изготавливается из коровьего молока.

Текстура: гладкая, плотная, с вкраплениями небольших дырочек

Вкус: острый, пряный, терпкий, ароматный

Устоять перед пряным ароматом и богатым послевкусием, которые дарит этот восхитительный продукт, невозможно!

Winzer — швейцарский сыр с нежным, тонким, неповторимым вкусом, который ценится сырными гурманами по всему миру. Название его дословно переводится как «сыр виноградарей», которым история и приписывает создание оригинальной рецептуры этого замечательного продукта. Основу сыра составляет непастеризованное молоко, получаемое от коров, пасущихся на местных лугах в экологически чистых зонах. Сыроделы тщательно следят за процессом созревания, не забывая натереть головки сыра смесью красного вина и альпийских трав, точный состав которой известен только избранным. Свой секрет умельцы хранят в тайне, не раскрывая его посторонним. Выдерживается сыр от 4 до 6 месяцев. За это время он приобретает богатый пряный вкус, который усиливается по мере созревания сыра. В итоге получается сыр, прекрасно сбалансированный по вкусу, с характерной черной корочкой с рельефным тиснением в виде гроздей винограда. Сыр богат солями кальция и фосфора, витаминами и аминокислотами.

Сервировка. Винцер может употребляться в качестве самостоятельного блюда, закуски или десерта. Непременно станет достойным украшением сырной тарелки. Превосходно сочетается с белыми, красными винами и фруктами.



ЖАРКОЕ «ОРЛОВ» С ЧОРИЗО И СЫРОМ ВИНЦЕР

Необычно

Подготовка: 30 мин.
Приготовление: 25 мин.
На 4 порции:

■ 150 г острой чоризо ■ 150 г сыра Винцер
■ 750 г филе свинины одним куском
■ 50 мл оливкового масла ■ 500 г фиолетовой моркови ■ 1 стол. ложка сахара ■ 30 г сливочного масла ■ 400 мл овощного бульона ■ соль ■ перец

■ Чоризо очистить от оболочки и нарезать кружками. Срезать корочку с сыра, нарезать его так же.
■ Филе обжарить в сотейнике на 2/3 оливкового масла до золотистого цвета и накрыть фольгой.
■ Морковь очистить, вымыть и нарезать тонкими продольными полосками. В глубоком сотейнике нагреть сливочное масло, обжарить морковь, посыпать ее

сахаром и перемешать, следя, чтобы сахар равномерно карамелизировался. Морковь посолить и поперчить, влить бульон и тушить под крышкой на среднем огне 20 мин. Духовку нагреть до 200 °C.

■ В мясо сделать несколько продольных надрезов на примерно равном расстоянии друг от друга. В каждый надрез вложить ломтики чоризо и сыра. Скрепить мясо кулинарной нитью, выложить в форму для запекания, посолить, поперчить, обрызгнуть оставшимся оливковым маслом и запекать 15 мин.

■ Добавить в форму морковь, влить несколько столовых ложек бульона, в котором она тушилась, и готовить жаркое еще 6–8 мин.
■ Готовое жаркое вынуть из духовки, обернуть фольгой и оставить на 5 мин. Перед подачей на стол кулинарную нить удалить, жаркое нарезать кусочками. Подать с морковью.

ХЛЕБНЫЙ ПУДИНГ С СЫРОМ ЭММЕНТАЛЬ

В английском стиле

Подготовка: 25 мин.
Приготовление: 2 ч. На 4 порции:

■ 200 г хлеба без корочки ■ 100 г сушеных помидоров в масле
■ 150 г замороженной кукурузы в зернах (можно заменить консервированной) ■ 100 г замороженного зеленого горошка
■ 150 г тертого сыра Эмменталь ■ 4 яйца + 2 желтка
■ 600 мл молока ■ 2 стол. ложки сушеной петрушки
■ 20 г сливочного масла ■ соль

Дополнительно: ■ 1 круглая форма для торта

■ Духовку нагреть до 150 °C. На нижний уровень поставить глубокий

противень, до половины наполненный горячей водой.

■ Хлеб нарезать. Замороженные горошек и кукурузу бланшировать в кипящей подсоленной воде 5 мин и откинуть на дуршлаг.

■ Молоко довести до кипения.

■ В глубокой миске взбить яйца и желтки. Посолить. Не прекращая взбивать, тонкой струйкой влить горячее молоко.

■ В смазанную маслом форму выложить слоями хлеб, тертый сыр, горошек, кукурузу, помидоры, посыпать петрушкой и залить яично-молочной смесью.

■ Установить форму на противень с водой и выпекать пудинг 1 ч 15 мин. Подать блюдо горячим.

Рекомендуемое вино: Beaujolais blanc / Божоле, Бургундия/.



журнал
SAVEURS

Дополнительные материалы журнала

SAVEURS (Савёр. Вкус)

«Лучшие сыры Европы»

Журнал Saveurs выпускается издательством «Хуберт Бурда Медиа С. А. С.»
75009, Париж, ул. Дюнкерк, д.67

Основные акционеры:

издательство «Энне Бурда» и издательство «ДИПА Бурда С. А. С.»

Президент издательства и издательский директор:

Фабрицио Д'Анджело

Главный редактор:

Сильви Жендрон

Редакция:

75009, Париж, ул. Дюнкерк, д.67

Тел.: 01(53)631015/25, факс: 01(53)638238

E-mail: saveurs@editions-burda.fr

РОССИЙСКОЕ ИЗДАНИЕ

Главный редактор:

Александра Маленко

Издатель:

Анастасия Дербенцева

Над выпуском работали:

И. Федотова, С. Попова, А. Платонов, И. Козлова

Адрес редакции:

Россия, 127018, г. Москва, ул. Полковая, д. 3, стр. 4

Телефон: (495) 797-45-60 (доб.20-40), факс: (495) 787-94-35

Для писем: 127521, Москва, а/я №77 «Saveurs»

E-mail: saveurs@burda.ru

Учреждено и издается ЗАО «Издательский дом «Бурда»

Адрес издателя:

Россия, 127018, г. Москва, ул. Полковая, д. 3, стр. 4

www.burda.ru

Отдел рекламы:

тел.: (495) 797-45-60 (доб.21-33)

Отдел распространения:

тел.: (495) 797-45-60 (доб.33-32), vertrieb@burda.ru

Журнал зарегистрирован в Федеральной службе по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций (Роскомнадзор). Свидетельство о регистрации № ФС77-42149 от 01.10.2010 г.

Информационная продукция для детей старше 18 лет.

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов. Мнение редакции может не совпадать с мнением авторов. Все права принадлежат издателю и учредителю — ЗАО «Издательский дом «Бурда». Перепечатка и любое использование материалов возможны только с письменного разрешения редакции.

Типография:

ABT Group

Дата выхода в свет: 20.12.2013

Тираж*: 25 000 экз.

Цена свободная

*отпечатанный тираж



Hubert
Burda
Media

реклама



Твердый швейцарский
сыр Сбрынц





РОЖДЕННЫЙ
В ПЕЩЕРЕ КАЛЬТБАХ