



Сыры Франции:
турману на заметку

Многообразие французских сыров

Во Франции насчитывается более 400 видов сыров, каждый из которых отличается особыми свойствами и вкусом. Различия объясняются выбором молока и технологией изготовления.

Творожные сыры: *Фромаж блан, Шевр Фрэ*

К этой группе относятся сыры, которые при производстве слабо отжимают и не подвергают выдерживанию, поэтому их нельзя долго хранить. Эти сыры имеют свежий вкус и нежную консистенцию.

Мягкие сыры с промытой корочкой: *Ланг, Манстер, Эпуас*

К этой группе относятся мягкие сыры с корочкой ярко-оранжевого цвета, многократно промываемой в период созревания, чтобы ускорить процесс ее образования. Сыры этой группы имеют ярко выраженный специфический запах и вкус.

Прессованные вареные сыры: *Бюфор, Комте, Эмменталь*

Для приготовления таких сыров сырную массу разогревают, и лишь после этого прессуют. Для некоторых сыров этой группы характерны дырочки, возникающие при выделении углекислого газа в процессе созревания.

Козьи сыры: *Сен-Мор, Шабизу*

Выделены в отдельную группу из-за специфического вкуса и запаха. Гамма сыров, производимых из козьего молока, очень обширна: от творожных до прессованных. Некоторые сорта присыпают травой, специями, золой.

Мягкие сыры с белой корочкой: *Бри, Камамбер, Шаурс*

Жирные и мягкие, эти сыры покрыты белой естественной корочкой. Во время производства они не подвергаются ни нагреванию, ни прессованию. На созревания этих сыров необходимо от 2 до 8 недель.

Прессованные невареные сыры: *Канталь, Реблошон*

Прежде, чем поместить эти сыры на созревания, их прессуют (но не нагревают) для того, чтобы ускорить процесс получения сырной массы. У этих сыров сладковатый вкус, плотная и упругая масса, твердая корочка.

Голубые сыры: *Бле д'Овернь, Рокфор*

Франция представляет самую широкую гамму голубых сыров, названных так из-за синеватых прожилок плесени, образуемой в сырной массе. Эти сыры обычно подают с хлебом, грецкими орехами или изюмом.

Плавленые сыры: *Рамболь*

Сыры данной группы производят путем плавления прессованных сыров с добавлением молока, масла или сметаны. Эти сыры имеют приятный сливочный вкус, в них часто добавляют различные наполнители (пряности, орехи).

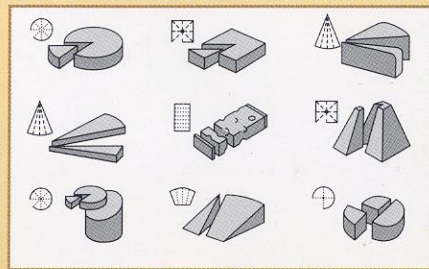
Полезные советы

Как хранить сыр?

- Чтобы сыр дольше сохранял свои вкусовые качества и свежесть, его лучше хранить:
- ✓ в прохладном проветриваемом влажном месте при температуре 6–8°C (например, на нижней полке холодильника);
 - ✓ в индивидуальной упаковке (фольга, пищевая пленка или пластиковый контейнер);
 - ✓ отдельно от сырых овощей, мяса, рыбы.

Как нарезать сыр?

Французские сыры известны многообразием форм, для каждой формы сыра существуют определенные правила нарезки



Сыры и вина: волшебное сочетание

Французские сыры идеально сочетаются с вином. Только не ошибитесь: каждому сыру – свое вино!

Творожные сыры:

легкие сухие белые (Chablis) и красные вина (Beaujolais)

Мягкие сыры с промытой корочкой:

вина с выраженным букетом (Bordeaux, Riesling, Gewurztraminer)

Прессованные вареные (твердые) сыры:

как белые, так и красные вина: Muscadet, Macón blanc, Côtes du Rhone

Плавленые сыры:

легкие белые и красные вина (Côtes du Languedoc, Beaujolais)

Мягкие сыры с белой корочкой:

легкие белые, красные (Beaujolais, Bordeaux, Bourgogne) и шампанские вина

Прессованные невареные (полутвердые) сыры:

сухие белые (Savoie, Bourgogne) и розовые (Saurmur Rosé d'Anjou), а также красные вина (Beaujolais)

Голубые сыры:

сладкие крепкие (Sauternes) или красные структурированные вина (Bordeaux, Côtes du Rhône)

Козьи сыры:

белые и розовые сухие вина с фруктовым привкусом (Alsace, Côtes de Provence)



RUSSIE
Sopexa

www.molfrance.ru
e-mail: sopexa@sovintel.ru