

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ СЫРОВ

НЕПРИМИРИМУЮ СЫРНУЮ ВОЙНУ УЖЕ МНОГО ВЕКОВ ВЕДУТ МЕЖДУ СОБОЙ ИТАЛИЯ И ФРАНЦИЯ. ПОБЕДИТЕЛЕМ В СХВАТКЕ ЗА ЖЕЛУДОК ЧЕЛОВЕЧЕСТВА ВЫХОДИТ, РАЗУМЕЕТСЯ, ЛЮБИТЕЛЬ СЫРОВ, КОТОРЫЙ, В ЗАВИСИМОСТИ ОТ СЛУЧАЯ, ЛЕГКО ИЗМЕНЯЕТ ИТАЛЬЯНСКОЙ МОЦАРЕЛЛЕ С ФРАНЦУЗСКИМ КАМАМБЕРОМ.

ГАЛИНА ПАПЕРНАЯ

ИТАЛИЯ В Италии традиция сыроварения не менее древняя, чем в соседней Франции, но в мире итальянские сыры известны не так хорошо, как французские. Причина заключается в том, что итальянцы сами потребляют основную часть своих сыров и за границу продают не так много. Тем не менее, мировое признание давно уже получили такие сорта как пармезан, грана падано, пекорино, горгонзола, таледжо, фонтина и, конечно же, рикотта, маскарпоне и моцарелла. Многие из этих сыров имеют более чем тысячелетнюю историю — их знали еще в Древнем Риме. Документально подтверждено, что уже тогда изготавливались запекаемые сыры типа рикотта, которые подслащивали медом. В средние века римские рецепты сохранялись в монастырях, откуда вновь распространились по всей Италии в эпоху Возрождения. В Новое время самые известные итальянские сыры, включая сорта, известные с античных времен, производятся по всей Европе и в Новом Свете. Чаще других копируют пекорино, моцареллу, рикотту, проволоне и горгонзолу.

Из четырехсот итальянских сыров только тридцати Европейская комиссия присвоила статус происхождения, известный в Италии как DOP, или Denominazione di Origine Controllata. Этот статус подразумевает соблюдение жестких ограничений по происхождению молока и контроль технологий производства. Но ни в коем случае не гарантирует того, что все контролируемые сыры будут одинакового вкуса. Сыры, сделанные по одной технологии, но в разных деревнях, всегда будут иметь вкусовые различия. Еще большую разницу можно обнаружить между сырами ручной работы и сырами массового производства. Исползовал сыровар пастеризованное молоко или необработанное, приготовлен сыр летом или зимой — все это также имеет большое значение. Но значок DOP гарантирует, что сыр качественный и оригинальный.

ТВЕРДЫЕ СЫРЫ. Асыяго — традиционный фермерский твердый сыр с гладкой блестящей корочкой. Его изготавливают из цельного молока и затем слегка прессуют. Вызревает он уже через 20–30 дней. Но есть и другая, относительно новая разновидность — асыяго прессато. Сейчас очень популярен именно этот, современный тип. Его делают из молока коров голштинской породы и породы Бруно альпино. При этом используется молоко одного удоя, чтобы обеспечить более полную сливочность и жирность, чем у молока, используемого для приготовления обычного асыяго. Третий, выдержанный вид — асыяго далево — готовят из снятого молока. Благодаря продолжительности процесса получается фруктовый, немного острый сыр с телом зернистой консистенции, испещренным мелкими дырочками. Через 12 месяцев выдержки сыр приобретает цвет жидкого меда, а через два года — ириски. Он становится хрупким и невероятно ароматным. Асыяго идеально подходит для натирания и гриллирования. Зрелый асыяго лучше всего сочетается с красным вином, например, каберне совиньон или мерло из Тренто или Пьяве. С более молодыми разновидностями гармонируют все виды вин, начиная с фруктового вальполичелла и заканчивая рефоско дальпедунколо росссо. Но на родине асыяго предпочтение отдают сочетанию этого сыра с молодым белым вином, к примеру, таким как граве дель фриули.

Грана падано также относится к семейству твердых сыров Италии. Корка у него твердая, как камень, вкус свежий,

фруктовый и сладкий, с привкусом ананаса (но ни в коем случае не кислый и не вялый). Грана — общее название твердых зернистых сыров, которые появились еще во времена древних римлян в долине реки По. Структура вызревшего грана падано должна быть плотной и крошащейся. Такого состояния этот продукт достигает в процессе выдержки, которая может длиться от 12 до 48 месяцев. Рецепт этого сыра воскресили монахи-цистерцианцы, которые стали делать сыр для того, чтобы сохранить излишки молока. И, как было доказано позже, в нем прекрасно сохраняются многие свойства свежего молока. Он питателен, содержит много ненасыщенных жиров, представляющих большую ценность для организма человека, богат витаминами и кальцием. Грана падано — это столовый сыр. Его натирают, до-



ВАЛЕРИЙ МЕЛЬНИКОВ

бавляют в соусы, готовят из него приправы, смешивают с пастой и салатами. Специалисты «Глобус Гурмэ» предлагают замораживать этот сыр, он ничего не потеряет от этого. Можете заморозить целый кусок и натирать прямо из морозилки. Это гораздо удобнее, чем использование продающегося во многих магазинах тертого пармезана, вкус которого бывает весьма сомнительным.

Кастельманьо, как и два предыдущих вида сыра, изготовлен из коровьего молока. Первая официальная запись о кастельманьо появилась в 1277 году, о сыре упоминалось как о единице обмена. Его производство оставалось неизменным в течение нескольких веков, и продавали его даже в Париже и Лондоне. Для кастельманьо нужно молоко вечерней дойки, которое оставляют до утра. Тогда в него добавляют утреннее молоко, что придает сыру остроту и необычную текстуру, чем-то напоминающую вату. Сыр оставляют во влажных погребах и сушках, изредка переворачивая и промывая, чтобы на нем образовалась природная микрофлора, придающая ему пикантный дрожжевой аромат. Голубая плесень, живущая в погребах, иногда проникает в корку этого сыра и образует тонкие голубые нити, делающие кастельманьо еще более пряным.

Пармезан (пармиджано реджано) — это, наверное, самый знаменитый итальянский сыр. Его толстую оранже-

вую корку, напоминающую корыто, можно увидеть на прилавках гастрономов по всему свету. Вкус этого рассыпающегося в руках сыра всегда насыщен и бесконечно глубокий, но не напористый. Особенность этого сыра заключается в том, что для его приготовления используют только снятое молоко. С вечера молоко вечерней дойки оставляют в чанах. На следующее утро чуть подкисшие сливки снимают и делают из них не пармезан, а свежий сыр маскарпоне, а снятое молоко соединяют с парным утренним молоком. Затем молоко разливают по коническим медным котелкам и варят. Чтобы «запечатать» корку и защитить сыры от высыхания — ведь храниться им предстоит от 18 до 48 месяцев, — их вымачивают в огромных ваннах с рассолом на протяжении трех недель. Пока пармезан зре-

ет в кладовых, его периодически чистят щетками, переворачивают. То есть буквально глаз с него не сводят. Это контролируемый по происхождению продукт, поэтому за соблюдением всех подготовительных процедур следят ревизоры консорциума производителей этого уникального сыра. Но ценность пармиджано реджано очевидна и без каких-либо свидетельств. Ведь 100 граммов этого сыра наш организм переваривает 45 минут, а то же количество мяса — 4 часа. При этом 100 граммов пармезана соответствует по своим питательным свойствам и составу 185 граммам говядины, 225 граммам рыбы (трески) или 190 граммам свинины. Содержание холестерина в пармезане, по сравнению с другими сырами, очень низкое. А кальция, витаминов и минеральных веществ, наоборот, не в пример больше. Поэтому диетологи рекомендуют его спортсменам, детям и беременным женщинам.

Бра тенеро — «tenere» переводится как «нежный» — на самом деле получил свое название в честь города Бра, в котором он только продается. А производят бра тенеро в горных долинах, где в погребах небольших городков, расположенных между Кунео, Асти и Турином, он зреет от трех до шести месяцев в полном покое. Бра можно производить из цельного не пастеризованного коровьего молока с добавлением небольшого количества овечьего или козьего.

Бра узнаваем по гладкой, однородной, бледно-серой корочке и характерному цвету мякоти — настоящая слоново-вая кость. Этот ароматный десертный сыр идеален для запекания, а также его используют в тертом виде для придания блюдам изысканности.

РАССОЛЬНЫЕ Европейских рассольных сыров не так много, как может показаться. И все они итальянские. Зато популярности моцареллы и нескольких ее производных хватило бы на десять других сортов. Моцарелла ди буйфало готовится из молока свободно пасущихся буйволиц, этому продукту присвоен сертификат DOP. Аромат и вкус моцареллы из коровьего молока не столь изыскан, как сыра из молока буйволиц. Кроме того, текстура моцареллы из молока буйволиц гораздо мягче. Но правильно приготовленная моцарелла из коровьего молока также имеет очень приятный вкус.

Моцарелла — традиционный фермерский сыр из растянутого сырного сгустка. Сферические или овальные куски разного размера, даже миниатюрные шарики боккоччини, мокрые и блестящие, должны быть чисто белого цвета. Моцарелла, как и большинство свежих сыров, придает блюду текстуру, а не особый вкус. Соки, масла и ароматы других ингредиентов впитываются влажным сыром и усиливаются. Именно это свойство и то, что при плавлении он становится невероятно эластичным, сделали сыр очень популярным. Это, как было сказано, свежий сыр, поэтому храниться долго он не должен. Съесть его надо в течение нескольких дней после приготовления.

Бурратта также производится и из молока буйволиц, и из коровьего. Особенность этого сыра, очень напоминающего моцареллу, завернутую в листья средиземноморского растения аффродила, в том, что в оболочку из «тянутого» сыра (типа моцареллы) кладут сливки с творогом или кусочек сливочного масла (по-итальянски «bigo»). В древние времена, чтобы сохранить масло, пастухи покрывали его слоем волокнистого сыра. Бурратине (множественное число от «bigo») продаются обычно головками по 120 граммов в пластиковой упаковке прямо в сыровотке, как моцарелла. Лучше всего к сыру бурратта подавать спелые помидоры, оливковое масло и свежемолотый черный перец. К этому сыру прекрасно подходит вино Aleatico di Puglia, Martina Franca, Barbaresco, Nebbiolo d'Alba, Rossese di Dolceacqua.

Еще одна итальянская знаменитость — это **маскарпоне**, сыр также относящийся к классу рассольных. Это традиционный фермерский вегетарианский зрелый сыр, производимый по всей Италии. Строго говоря, маскарпоне вовсе не сыр. Продукт получается путем добавления в качестве закваски уксуса, лимонной кислоты или белого вина в сливки, снятые с молока во время изготовления пармезана. Маскарпоне часто называют творогом, хотя он готовится как йогурт. После того как в сливки была добавлена закваска, их нагревают на небольшом огне до 75–90°, а затем дают вызреть и загустеть. Вызревает маскарпоне всего за несколько дней и достигает жирности 75%. Из этого сыра готовят десерты; его запекают, добавляют в несладкие блюда, используют в качестве ингредиента для каннапе. Маскарпоне главный ингредиент самого потрясающего из всех итальянских десертов — тирамису. К тому же это превосходная альтернатива жирным сливкам.

КОЛБАСНЫЙ РЯД

Связки сосисок, розовые окорока, аккуратные ваночки с паштетами, нежные колбасы в перевязочках, жесткие, обсыпанные перцем палки копченой и, конечно, обветренные солнечным испанским бризом хамоны — все это отдел мясной гастрономии «Гурмэ». В России старые традиции колбасного производства умерли давным-давно, а новые еще не зародились. А особенности



«Rocheblin» с провансальскими травами, 168 руб. за 100 гр.

отечественных санитарных норм пока не способствуют развитию небольших производств. Во времена всеобщего укрупнения элитные сорта колбасной продукции оказались прерогативой промышленных гигантов, которые могут позволить себе эксперименты и большие финансовые вложения. Например, цех исключительно ручного труда есть на Микояновском мясокомбинате, его продукция представлена под

брендом «Охотный ряд». Это деликатесные сосиски, колбаски и сардельки для гриля, рецептура которых, если верить аннотации на пачке, позаимствована у завода купца Благушина, колбасного короля дореволюционной России. Разумеется, с одной лишь поправкой, что купец этот жил в XIX веке и владел собственными мясницкими бойнями, которые находились на месте нынешнего «Микояна». Поэтому всю продукцию купец



«Тамбовский», окорок, 52 руб. за 100 гр.

Благушин делал из парного мяса. Помимо Микояновского собственная деликатесная продукция имеется у «Кампомоса» и Клинского мясокомбината. Однако не только отечественной деликатесной колбасой может быть сыт гурман сегодняшнего дня. «Глобус Гурмэ» располагает значительным ассортиментом колбас совершенно эксклюзивных. Например, колбасками французского производства Hediard. Это