

ВИТРИНА

ДЕСЕРТНЫЕ Нежные десертные сыры представлены в новом магазине «Глобус Гурмэ» во «Временах года» особенно хорошо. Они настолько декоративно выглядят, что неискушенный покупатель легко может перепутать их с тортами. Все десертные сыры составные, то есть состоят из нескольких слоев сыра разных сортов. Но в основе большинства сочетаний мягкие сыры бри и маскарпоне. La Torta alle Olive (с оливками), La Torta di Fragole (с клубникой), La Torta di Pinoli (с кедровыми орешками), La Torta al Cioccolato (с шоколадом), La Torta di Fichi (с инжиром), La Torta di Noci e Gorgonzola (с грецким орехом и горгонзоллой) — все эти названия говорят о том, с чем именно приготовлен каждый из сырных «тортов». Сыр маскарпоне прослоен двумя пластинами великолепного бри, что придает этим сложным композициям весьма своеобразный вкус.

ФРАНЦИЯ Франция является крупнейшим производителем разнообразных сыров отличного качества. Каждый регион имеет свой ассортимент сыров. В настоящее время во Франции насчитывается около 500 типов сыров, а если учесть фирменные варианты, то все 750. Люди, в древние времена жившие на территории нынешней Франции, изготавливали простой сыр из козьего и овечьего молока, которое створаживалось естественным путем. Молодой влажный сыр обсушивался в глиняной таре и съедался в свежем виде. Сейчас такой сыр известен под названием fuisse (фессель), идущим от названия корзины, в которой он обсушивается и продается. Предание гласит, что пастухи время от времени обнаруживали плесень на своем сыре, но из-за недостатка пищи съедали его и убеждались, что он не стал из-за плесени хуже. Еще во времена Римской империи некоторые сыры с плесенью были здесь чрезвычайно популярны. Например, твердый овернский сыр и голубой сыр из овечьего молока. Во время второй мировой войны, говоря о немецкой оккупации Франции, Уинстон Черчилль заметил: «Не должна быть побежденной страна, которая дала миру более трехсот сыров». А генерал де Голль добавил, что Гитлер не сможет «управлять страной, где производится 365 разных сыров». Конечно, часть французских сыров имеет лишь региональное значение, но все вместе они составляют громадное культурное наследие.

КОЗЬИ И ОВЕЧЬИ. Аффиделис о шабли известен под названием шабли. Это местный вариант сыра эпуас, только во время созревания его моют вином шабли, а не марк де бургонь. Вкус мягче, чем у сыров эпуас или мюнстер, и весьма приятный, сливочный. Сыр идеально сочетается с французским багетом, клубникой или черешней. А уж про его «родное» шабли и говорить не приходится!

Для приготовления **банана** используется только сырое цельное молоко провансальских пород коз. В период сбора молока для изготовления этого сыра запрещается кормить коз силосом, капустой и крестоцветными. Этот завернутый в каштановые листья и перевязанный лентами из высушенных листьев пальмы рафии сыр очень легко найти на полках сырного отдела любого из гастрономов «Глобус Гурмэ». Со временем на листьях и под ними может образовываться голубая и серая плесень, а также дрожжи. Не стоит их бояться, ведь они вносят свой вклад во вкус и аромат. Корочка у банана сухая, соломенного цвета, с белыми пятнышками. А внутри сыр мягкий, можно ложкой есть. Банон подается при комнатной температуре. И после вскрытия каштановых листьев может храниться не более четырех часов. Оригинальная упаковка позволяет использовать банон при составлении подарочных корзин. Не забудьте приложить к нему смородиновый ликер — это лучшее дополнение.

Би кайю созревает три-пять недель. Его тонкая корочка черного цвета, присыпанная золой, скрывает нежную внутренность из козьего сыра. Сырная масса белая, однородная. Запах лесной. Вкус тонкий, цветочный, с вы-

раженной ноткой козьего сыра. Наилучшим дополнением может быть сухое белое вино и красные фрукты.

Бреби пиренэ из овечьего молока может иметь цвет от белого до слоновой кости. Жирная зернистая текстура и мягкий травянистый вкус отличают этот сорт от прочих. Вообще-то «бреби де пирене» — это общее название разных сыров из овечьего молока, изготавливаемых на Пиренеях. Собирает название «бреби», или «овца», охватывает целый ряд сыров — от пастушьих до сыров полумассового производства. Все насыщенного вкуса вина прекрасно подойдут к любому представителю этого многочисленного семейства.



Маасдам «Фрико», 36 руб. за 100 гр.



Бреби Фужер, 219 руб. за 100 гр.



Банон, 359 руб. за штуку



Тетилья, 114 руб. за 100 гр.



Фурм д'амбер, 159 руб. за 100 гр.



Овеха аль ромеро, 158 руб. за 100 гр.



Бри де мо, 169 руб. за 100 гр.



Мимокет, 204 руб. за 100 гр.



Burata, 197 руб. на 100 гр.



«Десертный» сыр с абрикосом и миндалем, 64 руб. за 100 гр.



Рикотта, 41 руб. за 100 гр.



«Виндзор», 97 руб. за 100 гр.

Чатни Mussini с яблоком и орехами, 366 руб.



Landres Le Champenois, 335 руб. за штуку



Манчего, 131 руб. за 100 гр.



Epoisses, 672 руб. за штуку



Кастельмано, 227 руб. за 100 гр.

Козий сыр **бушон** с юго-запада Франции имеет мягкий, сливочный, слегка соленый и горьковатый вкус. Свои лучшие качества он приобретает при зрелости от 10 до 15 дней. Бушон по-французски значит «пробка», такое название ему дали из-за формы, он действительно похож на этот предмет. И, что самое интересное, по сути, он и является пробкой. Бушон получается из сыра анно дю вик-биль. Этот сыр производится в форме кольца, а вынутая из него серединка в виде небольшой пробки и есть бушон. Бушоны чаще всего украшают присыпкой из красного и черного перца, изюма, грецкого ореха, фисташек или зелени, тем самым придавая им праздничный вид. К этому сыру прекрасно подходят орехи и фрукты.

С ПЛЕСЕНЬЮ Практически все французские сыры с плесенью готовятся из коровьего молока, во время созревания в них шприцем подсаживают голубую плесень, которая развивается и придает сыру неповторимый острый вкус, либо дают возможность развиться белой плесени, остающейся только на поверхности куска сыра.

Например, мягкий сыр **нешатель** покрыт слоем белой плесени. Готовый нешатель покрыт корочкой с легким белым пушком плесени. На ощупь корочка сухая и бархатистая. Мякоть упругая с легким запахом плесени. На вкус очень нежная. Про форму в виде сердечка говорят, что ее придумали нормандские крестьянки, чтобы продемонстрировать свои чувства заезжим английским солдатам,

гурманский продукт, сделанный в небольших фермерских хозяйствах из экологически чистых компонентов. Кроме того, в колбасных рядах «Гурмэ» ждут своего звездного часа говяжьи колбаски Metzger и натуральная свиная колбаса с чесноком, выпуск которых также весьма ограничен. Французские сыровяленые колбасы Ptit Guillaume от Roshélin по составу напоминают немецких собратей — в них



«Кулателло», окорок, 782 руб. за 100 гр.

85% свинины, и они белые. Есть пастушьи разновидности — из мяса горных свинок с добавлением алкоголя — и деликатесные колбаски с добавлением прованских трав. Выглядят последние как-то особенно экологично, если можно так выразиться, их облепил плотный слой сухой травы. Хамон — это отдельная и очень важная тема. Сыровяленая свинина, высушенная на жарком испанском солнце

и как следует проветренная средиземноморским ветром, — признанный деликатес. Еще до новой эры римлянин Марк Порций Катон описал, как солят свиное мясо жители Сицилии. Уже тогда это был старый способ. С тех пор ни технология, ни рецептура приготовления продукта не изменились. К тому же появилась подробная классификация хамонов, ведь они, как хорошее вино, имеют родословную и различаются в



«Гран Фетта Беллентани», 189 руб. за 100 гр.

столь часто появлявшимся в этих краях в средние века. К такому белому и пушистому сердцу прекрасно идет Cotes-du-Rhone, Beaujolais, Pomerol Saint Emilion.

Знаменитый **камамбер** также покрыт корочкой с белой плесенью. Настоящий камамбер тот, что изготовлен из непастеризованного молока. Со временем корка покрывается красными, коричневыми и желтыми пятнами. Камамбер приобретает свой полный вкус и аромат через 30–35 дней после того как масса была сформована. В его аромате присутствуют нотки сырного погреба, земли. Вкус мягкий, фруктовый, несколько простоватый, иногда чуть-чуть перечный с соленым оттенком. Хороший камамбер имеет форму правильного круга диаметром 105–115 мм и толщиной около 30 мм. Вес сыра, упакованного в деревянные коробочки, около 250 г. Это столовый сыр, который идеально смотрится на сырной тарелке. Любое другое использование сыра — кощунство.

Делис де сен-сир с белой пенициллиновой корочкой обладает сладким, грибным ароматом, из-за высокого содержания сливок вкус гладкий и почти масляный. Внутренность плотная, но довольно мягкая или текучая. Последствие делис де сен-сир оставляет ореховое, с освежающей цитрусовой кислоткой, которая уравновешивает жирность сливок.

Бри де мо — один из самых благородных сыров Франции. До нас дошли слова Карла Великого, который открыл для себя бри в 774 году: «Я только что испробовал одно из самых изысканных блюд». После Великой Французской революции бри был провозглашен народным сыром. Один французский революционер писал: «Сыр бри, столь любимый богачами, теперь любят и бедняки. Он стал символом равенства между богатыми и бедными». Сыр королей стал королем сыров. По форме бри де мо представляет собой лепешки диаметром 30–60 см и толщиной 3–5 см. Вызревает Бри как минимум 4 недели (обычно 6–8 недель). Хороший бри покрыт плесенью, напоминающей белый бархат. Иногда корочка имеет красноватые прожилки. Под ней находится нежнейшая текучая масса сливочного цвета, от которой исходит легкий аромат лесных орехов. Когда разрезаешь свежий бри, кажется, что он сейчас же растечется, прямо на глазах. Молодой бри имеет мягкий и нежный вкус. По мере созревания мякоть приобретает остроту. Чем тоньше лепешка бри, тем острее сыр. Созревание прекращается, как только от круга отрезается первый кусочек. Аромат насыщенный, но тонкий, вкус сладковатый, с ореховым привкусом. Свои лучшие качества имеет летом, осенью и зимой.

Бле д'овернь должен быть обязательно завернутым (в пергамент, ткань). Производят этот сыр в семи департаментах. Он был изобретен в 1845 году сыроделом по имени Антуан Руссель. Для изготовления бле д'овернь в пастеризованное молоко вводится бактериальная культура Penicillium roqueforti, затем молоко подогревается. После коагуляции белая масса режется, осторожно перемешивается, отделяется от сыворотки и помещается в формы. После обсушки в течение двух дней сыры солятся ручным способом. Затем в них чудом делаются отверстия для ускорения образования голубых прожилок плесени по всей мякоти. Этому способствует хорошая вентиляция. Сыр созревает при температуре 7–9 градусов и влажности 100%. Небольшие сыры (весом до 1 кг) созревают в течение трех недель, а те что покрупнее зреют четыре недели в холодных подвалах. Бле д'овернь используется в салатах, очень хорошо сочетается с орехами и сырыми грибами. Хорош как аперитив, также в канapé с маслом в качестве закуски к коктейлю. Попробуйте кусочек бле д'овернь на ломтике яблока. Идеален для гренок, мучных кондитерских изделий, пиццы, сырного суфле. Сочетается со сладкими винами, такими как Port или Sauternes, с крепкими красными винами, как, например, Мори, Банюльс или Ривальзэ Тюиле, Гренаш Тюиле. Подходят также такие вина, как Ривальзэ Амбре, херес Олоросо, белый портвейн Иейо Секо. ■

ВИТРИНА