

«Пожалуй, это самый вкусный из свежих сыров» О БУРРАТЕ

Бренд-шеф ресторанной компании «Живаго Group» Александр Челпанов



— Что такое буррата?

— Буррату я открыл для себя в одном из гастрономических вояжей по Италии. Это национальный сыр, изготавливаемый из молока буйволицы и сливок. Обычно это увесистый — от 150 до 500 граммов — шарик диаметром 7–10 сантиметров. Внешне похож на моцареллу, но внутри имеет свежую сливочную начинку, так называемую страчателлу.

— А на что этот сыр похож по вкусу?

— У бурраты очень нежный вкус с ароматом молока и едва уловимой кислинкой. Пожалуй, это самый вкусный из свежих сыров.

— Как и где его изготавливают?

— Впервые этот сыр приготовили в итальянском городке Бианчини в 1920 году. Теперь его производят в Базиликате, Кампании, Мурджии и Апулии. Кстати, в Апулии буррату традиционно готовят из коровьего молока. Этот сыр делают исключительно вручную, в специально оборудованных сыроварнях. Дома изготовить буррату невозможно.



У БУРРАТЫ ОЧЕНЬ НЕЖНЫЙ ВКУС С АРОМАТОМ МОЛОКА И ЕДВА УЛОВИМОЙ КИСЛИНКОЙ

Как и моцареллу, буррату делают при высоких температурах, и нужно иметь довольно низкую чувствительность кожи, чтобы держать руки в шестидесятиградусной сыворотке. Изготавливается буррата так: горячая сырная масса собирается в мешочек, в который предварительно укладываются пластины моцареллы. Далее мешочек заполняется сливками, а потом завязывается сверху узелком. Буррату упаковывают в листья банана или асфодила.

— С чем вы предпочитаете подавать буррату?

— Лучше сочетать этот сыр со свежими спелыми томатами (я предпочитаю сочные бакинские), листьями базилика, оливковым маслом и черным перцем. Также подается с жидким трюфельным или каштановым медом. В нашем меню это блюдо называется бурратина. Мне нравится, как буррату подают в Апулии — с морепродуктами. Идеально подходят устрицы. И, конечно же,

охлажденное белое сухое апулийское вино. Есть и другие интересные сочетания, но, пожалуй, их можно назвать моими авторскими, — с домашним мармеладом и свежей клубникой.

— Используется ли этот сыр в приготовлении пасты и пиццы?

— Да, использовать можно, вот только зачем? Это весьма затратно. А вкус настолько восхитителен, что советую наслаждаться им в свежем виде. В наш ресторан буррату доставляют самолетом из Италии сразу после приготовления.

— Насколько полезен сыр?

— Как и все свежие сыры, она намного полезнее зрелых сыров, в этом мнении сходятся все диетологи. Кроме того, в буррате много кальция, витаминов А, Е, фосфора, железа, больше белка, чем в сырах из коровьего молока, а в буйволином молочном жире значительно меньше насыщенных жирных кислот.

Беседовала Людмила Кутюхина

