



Если Франция – то обязательно вино, а если вино – то обязательно сыр... Такие ассоциации возникают не даром.

Ведь по объёму производства вин Франция занимает первое место в мире, а сыров в этой стране насчитывается не менее 500 видов, а может быть и больше.

Ведь чуть ли не каждая французская деревушка может похвастаться своим неповторимым рецептом приготовления сыра. Одним сортам повезло больше - о них знает весь мир и они красуются на витринах супермаркетов, у других и названий-то нет, что самих французов нисколько не смущает.

Ведь для них, французов, сыр – это религия, искусство, высшее наслаждение, в общем, неотъемлемая часть знаменитого "умения жить".

Впрочем, столь трогательное отношение к сырам запечатлено не только в сердцах французов, но и на ...бумаге. Около 10% всех сыров производимых во Франции относятся к категории АОС (названия, контролируемые по происхождению).

Такой статус свидетельствует об уникальности продукта и его высочайшем качестве, поскольку происхождение этих сыров строго контролируется, начиная с пород животных, молоко которых используется при производстве, и заканчивая этапами производства.

Думаю, что при упоминании о французских сырах у многих возникает ассоциация с сырной головкой непременно покрытой плесенью. И не напрасно, ведь французы большие знатоки сырной плесени, а их плесневелые сыры знают во всем мире.

На самом деле видов плесени на сырах встречается довольно много. И всего три вида из них "съедобны" - белая, которая часто бывает в виде мягкой корочки (например, на камамбере или бри), красная (оранжевая) как на мюнстере или ливаро и голубая или благородная, которая встречается, например, в рокфоре. Об этих и других сырах как раз и пойдет речь.

Плесень и с чем ее едят



А начать хотелось бы с белой плесени, и самых ярких сырных представителей, которые не только прекрасно с ней сосуществуют, но и без нее жизни своей не представляют. Белая плесень – это грибок *Penicillium camemberti* или *Penicillium candidum*, которая живёт исключительно снаружи головки сыра.

Слой такой плесени может быть достигать 2-х миллиметров. Безусловно, самые популярные французские сыры с белой плесенью – это бри и камамбер. Причем многие считают первый прародителем второго.

Самый лучший в мире камамбер производят в Нормандии. Он так и называется камамбер де норманди и имеет статус AOC. На нем всегда ставится штамп *Camembert de Normandie Appellation d'Origine Contrôlée au Lait Cru*. Такой камамбер, в отличие от других видов, делают из свежего непастеризованного коровьего молока, которое получают в строго определенных районах.

Лишь такой настоящий камамбер имеет особую упаковку - круглый деревянный ящичек, с сырным кругом весом 250 грамм, 11 см в диаметре и 3 см в высоту. Один традиционный круг камамбера изготавливают из примерно двух литров коровьего молока. Кстати, для приготовления камамбера, не имеющего статус АОС может использоваться также козье молоко или смесь двух видов молока.

В процессе вызревания камамбер сыр покрывается съедобной бархатной белой плесневой корочкой. У этого сыра нежный и чуть-чуть грибной вкус. На ощупь он мягкий и не должен рассыпаться при нарезке. Излишне говорить о том, что происхождение этого сыра овеяно легендами.

По одной из них, во время Французской революции молодая нормандка Мари Арель спасла от смерти скрывавшегося от преследования монаха из Бри, который в благодарность открыл ей секрет приготовления этого прекрасного сыра.

У следующего шедевра с белой плесневелой корочкой, буш де шевр, не менее занимательная история. Родом этот сыр из города Пуату в долине Луары. А привезли его туда сарацины, арабские выходцы из Испании, которые в VIII веке были изгнаны из захваченных французских земель.

Собственно говоря, среди брошенных в спешке пожитков оказался и этот ароматный сыр - ныне знаменитые "козьи поленца" (буш в переводе с французского означает "полено", а шевр – "коза"). Как вы, вероятно, уже догадались, этот сыр делают из козьего молока. Созревает он в течение 2 месяцев. За это время на корочке сыра появляется белый пушок плесени. Именно она придает сыру остроту и характерный ореховый привкус.



[Українська правда](#)