



"Отбирать у Франции пальму первенства в искусстве сыроварения - занятие неблагодарное. Однако, некоторые европейские страны на протяжении веков небезуспешно соперничают с сырной Меккой, предлагая миру собственные самобытные неповторимые сыры."

Пожалуй, что Германия, занимает в этом списке отдельное место. Ведь даже попытки подражания известным мировым сортам сыра в немецкой интерпретации приобретают неповторимый немецкий акцент.

Сегодня в Германии насчитывается более 150 сортов сыра, которые, с присущей немцам скрупулезностью, имеют, пожалуй, самую простую и понятную классификацию. Так, в германском "Декрете о сыре" выделено семь его видов (по содержанию в сыре сухого вещества): твердый, полутвердый, полумягкий, кисло-творожистый, мягкий, молодой и плавленый ("Wff" от слов "Wassergehalt", т.е. "содержание воды").

Начать, пожалуй, стоит с мягких деликатесных сыров, с благородной плесенью которых, в Германии великое множество. Мягкими называют сыры, имеющие в отличие от твердых и полутвердых более высокое содержание жира. В Германии они изготавливаются только из пастеризованного молока - использовать сырое запрещает декрет о сыре. Сегодня среди произведенных в Германии плесневелых сыров можно найти практически все известные сыры с благородной плесенью, только в немецком варианте - это и дорблю (dorblu), и камамбер (camember), и бри (bri).

Однако, особая гордость немецких сыроделов, настоящий германский шедевр из Баварии (Bayern) - сыр камбоцолла (cambozola). Этот мягкий сыр с голубой плесенью был создан в 1980 г., однако, несмотря на относительную молодость, сегодня гурманы в 40 странах могут попробовать этот вкуснейший сыр благодаря хорошо налаженному экспорту.



Економіка 2016-02-23 10:27:00
Джерело: <http://life.pravda.com.ua>