



*"Невозможно руководить страной, в которой сортов сыра больше чем дней в году", - Шарль де Голль*

*Если вы думаете, что Франция может похвастать только большим выбором вин, вы глубоко ошибаетесь. На самом деле, Франция обогнала всех по многочисленности сырных меню, состоящих из самых разнообразных твёрдых, мягких, выдержанных и молодых, с плесенью или покрытых корочкой, из молока коров или коз сыров...*

При этом, пожалуй, только французам удалось возвести этот продукт в ранг, если не религии, то вполне серьезного поклонения. Французы слывут искусными сыроделами уже больше 2000 лет. Еще древнеримский писатель Плиний Старший утверждал, что сыр, известный ныне под именем Комтэ (Comté) - это одно из любимых лакомств и лекарств (!) его современников.

Сыр по-французски - "ле фромаж" ("le fromage"). Считается, что это слово происходит от искаженного "формаж" - формовка, формирование. Действительно, раскладка в формы творожной массы, образующейся в результате свертывания молока, является важнейшим этапом в процессе изготовления сыра.

Вопрос "Сколько же все-таки сортов французского сыра существует?" во Франции уже давно считается риторическим, так как ответ на него не могут дать даже сырные знатоки. Впрочем, исследователи колеблются между цифрами 400 и 600. Дело в том, что в каждой французской деревушке хранят свой неповторимый рецепт приготовления сыра. Одним сортам повезло больше - о них знает весь мир, и они красуются на витринах супермаркетов. У других и названий-то нет.



["Українська правда"](#)