

Сыры Франции - гордость и здоровье нации



Виды сыров

Первая семья – сыры со свежей мякотью
– (fromages à pâte fraîche blanche).



Банон
круглый мягкий
французский сыр из
козьего молока



Адыгейский
мягкий сывороточный сыр.
Сыр изготавливается из
коровьего молока и имеет
кисломолочный, чуть
солонватый вкус

Вторая семья

Плавленные сыры (fromages à pate fondue).



Фондю с изюмом(fondu au raisin).

Дословно это означает "плавленный сыр с изюмом". И действительно, в его мякоти встречаются изюминки..

Третья семья

Варёные твёрдые сыры (fro-mages à pate cuite).



Эмменталь (emmental)

Традиционный
французский сыр из
коровьего молока.

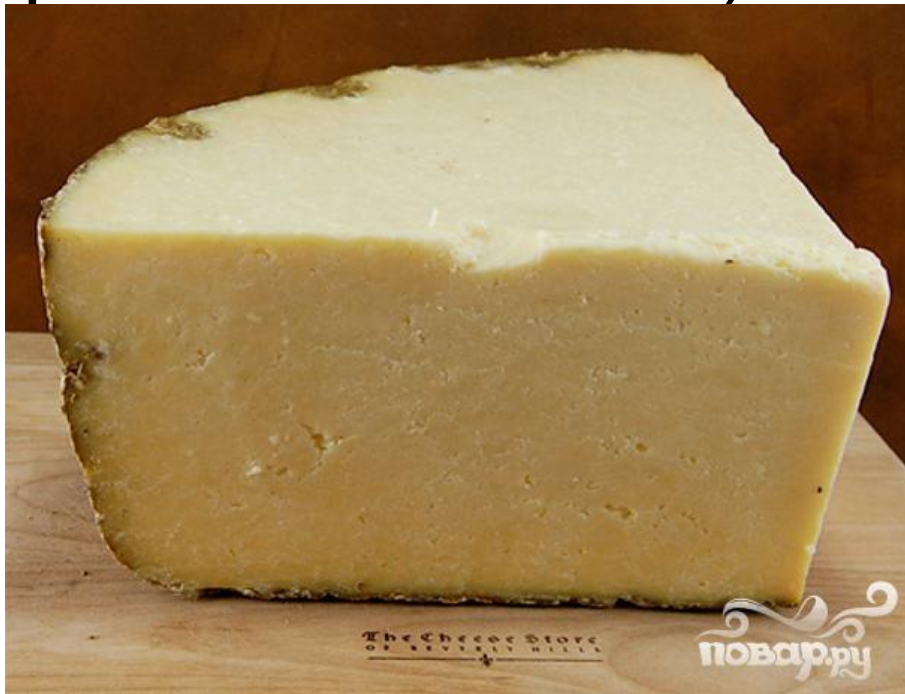


Конте (comté)

Французский сыр из
пастеризованного коровьего
молока, производимый в регионе
Франш-Конте

Четвёртая семья

Твёрдые неварёные сыры (fromages à pâte pressée non cuite.)



Салёр (salers)

неварёный
прессованный французский
сыр из коровьего молока.



Морбье (morbier)

Относится к семейству
прессованных невареных сыров.
Отличается черной прослойкой
из древесной золы.

Пятая семья

Мягкие сыры (fromages à pâte molle). Это самые употребляемые сыры во Франции.



Маро́й (*Maroilles*)
французский сыр
из коровьего молока
с мягкой упругой мякотью
и отмытой корочкой.
Сыр часто называют
«Чудо Мароя»



Мю́нстер (*Munster*)
французский сыр
из коровьего молока также
с отмытой корочкой,
является одним из
древнейших в Европе.

Шестая семья

Сыры с плесенью внутри (fromages à pâte persillée).



Рокфóр (*Roquefort*)
сорт французского сыра,
относящийся к голубым сырам



Фурм д'Амбер
Французский сыр из коровьего молока,
который считается одним из самых
нежных сыров с голубой плесенью. Он
обладает пряным пикантным ароматом и
вкусом.

А еще сыры бывают ароматизированными или вымоченными в вине. Последними славится провинция Бургундия (помните, как любили доброе бургундское вино три мушкетера?). Например, тру дю крю (trou du cru) во время



созревания, которое длится три недели, периодически обмывают в бургундской водке "марк" (которую получают из виноградных выжимок), а сыру афиделис (affidelice) повезло еще больше: его обмывают в настоящем шабли.