

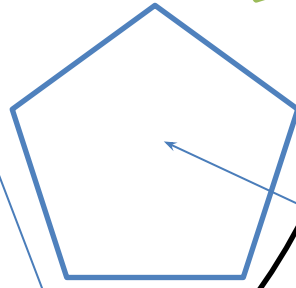
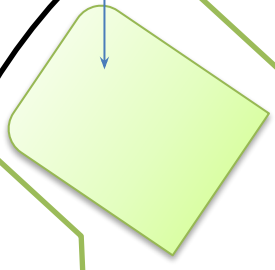
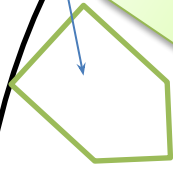
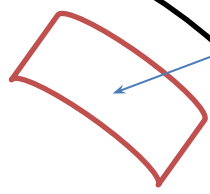
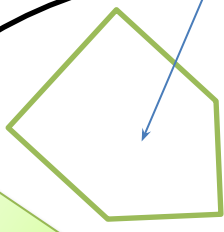
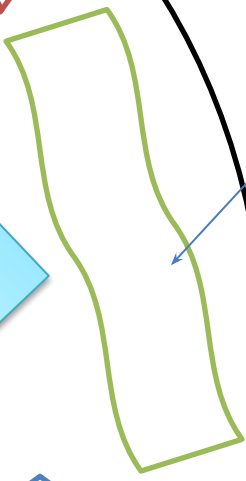
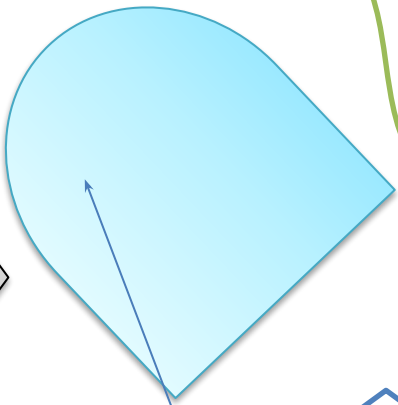
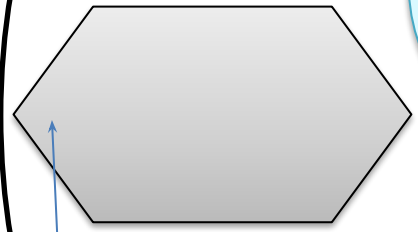
Выдержанный  
твердый  
сыр Wyke Farms Cheddar

Инжи  
р

Сладкий джем из  
груши

Виногра  
д

Сухарики из  
багетного  
хлеба



Молодой  
сыр  
Моцарелла

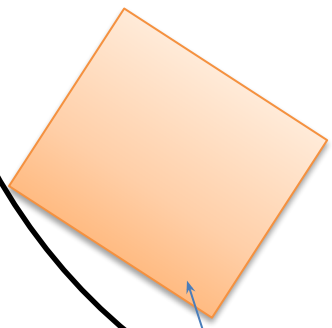
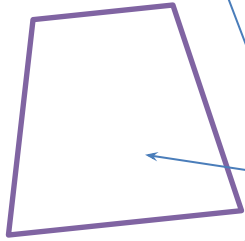
Черные  
маслины

Грецкий  
орех

Сыр с голубой  
плесенью

**Lord of the Hundreds**

Полумягкий или мягкий сыр: **Сыр Pule**



- **Сыр Pule** - Пуле имеет белый цвет и рассыпчатую консистенцию. Лакомство из молока ослиц похоже на овечий испанский сыр манчего, который известен своим пряно-соленым вкусом, но эксперты оценивают вкус пуле как более яркий и богатый.



- **Lord of the Hundreds** Британский козий сыр со стойким привкусом ореха. Продукт имеет суховатую текстуру и резкий вкус с ореховым привкусом.



- **Wyke Farms Cheddar** - необычный чеддер. В его состав помимо коровьего молока входят белые трюфели. Сыр уже более 100 лет производят в деревне Чеддер, в английском графстве Сомерсет. На вкус он жирный, не соленый, имеет крошащуюся текстуру. Процесс выдержки длится около года. Цена 1



•



- **Мясная тарелка: выбор мяса**
- Основная задача такая же, как и при сборе тарелки сырной – предложить гостям разные текстуры и вкусы.
- Набор может состоять из:
  - мягкой нарезки
  - твердых копченых колбас с ярко выраженным вкусом
  - запеченного цельного куска мяса (плотного, например корейки или даже индейки)
  - сала (очень тонко нарезанного)
  - паштета
- Нарезку выложить художественно, копченую колбасу нарезать кружочками, можно воткнуть в каждый по зубочистке, цельный кусок мяса можно положить прямо так, рядом положить специальный ножик, чтобы гости могли отрезать себе, сколько нужно. Сало нарезать тонкими ломтиками, паштет поставить прямо в банке, рядом выложить закругленный нож для паштетов.
- **Аккомпанемент: соусы и овощи**
- Как и сыры, разные виды мяса подаются с продуктами, которые подчеркивают и раскрывают их вкус. Для мясной тарелки идеально подойдут:
  - горчица с зернышками (ancienne)
  - оливки и маринованные огурчики
  - томаты черри
  - хрен
  - острые и кисло-сладкие грузинские соусы (ткемали)
  - сладкие джемы (например, из инжира) для паштета или риета
- Соусы лучше сервировать в неглубоких широких плоских тарелках с маленькими ложечками, чтобы каждый мог взять себе, сколько нужно.