

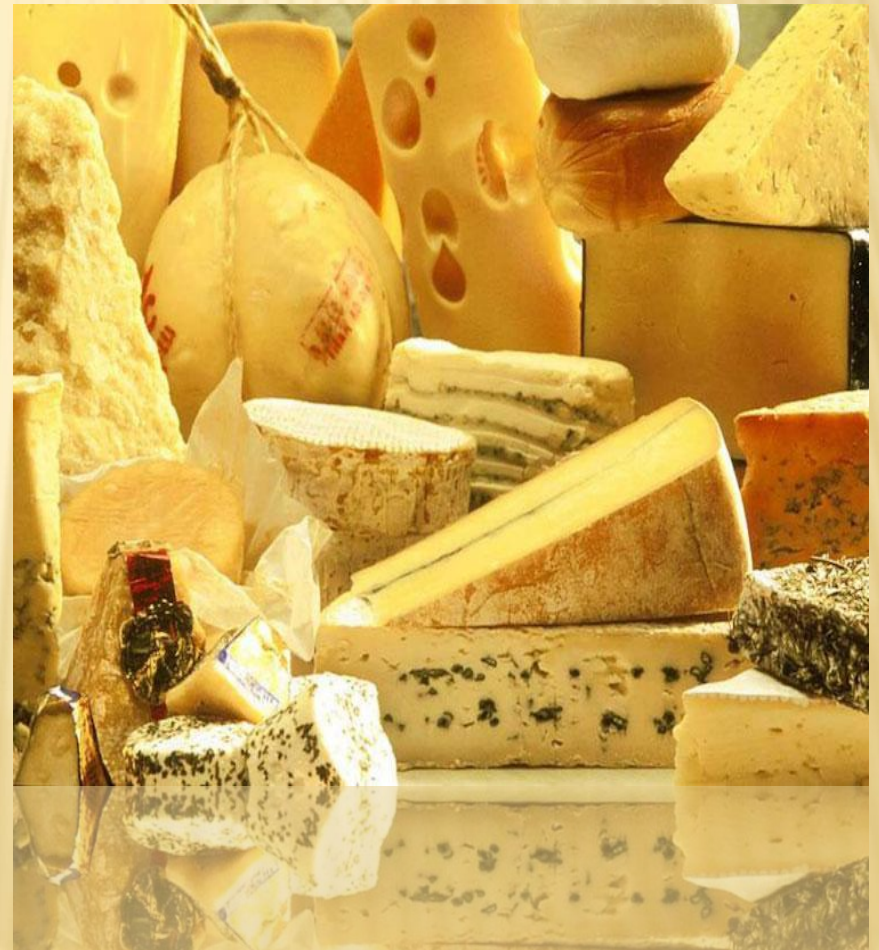
ФРАНЦИЯ ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ СЫР



СЫР – ОДИН ИЗ ПРОДУКТОВ, НЕОТЪЕМЛЕМО СВЯЗАННЫХ С ОБРАЗОМ ФРАНЦИИ, ГДЕ ОН – САМЫЙ ПОТРЕБЛЯЕМЫЙ МОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ, ОПЕРЕЖАЮЩИЙ ДАЖЕ СТОЛЬ ПОПУЛЯРНЫЕ В НАШИ ДНИ ЙОГУРТЫ. 62% ФРАНЦУЗОВ ЕДЯТ СЫР КАЖДЫЙ ДЕНЬ.



СРЕДНЕСТАТИСТИЧЕСКИЙ ФРАНЦУЗ
СЪЕДАЕТ В ГОД 24 КГ СЫРА. ГОВОРЯТ,
ВО ФРАНЦИИ ПРОИЗВОДИТСЯ БОЛЕЕ
360 СОРТОВ СЫРА, Т.Е. ПРИ ЖЕЛАНИИ
МОЖНО КАЖДЫЙ ДЕНЬ ГОДА
ПРОБОВАТЬ НОВЫЙ СЫР. СЫРЫ
РАЗЛИЧАЮТСЯ ПО ПРОИСХОЖДЕНИЮ
МОЛОКА, ИЗ КОТОРОГО ОНИ
ПРОИЗВОДЯТСЯ, ПО РЕГИОНУ И ПО
ТЕХНОЛОГИЯМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.



ИЗ ВСЕГО МНОГООБРАЗИЯ МЫ ВЫБРАЛИ
НЕСКОЛЬКО ПОПУЛЯРНЫХ ФРАНЦУЗСКИХ СЫРОВ И
ПРЕДСТАВЛЯЕМ ВАМ ИХ:

Fromages français



Camembert



Roquefort



Maroilles



Cantal



Epoisse



Chèvre



Tomme de
Savoie



Munster



Comté



Morbier



Délice
de Bourgogne



Neufchâtel



Mimolette



Monts-d'or



Emmental



Crottin
de Chavignol



Boulette
d'Avesnes



Saint-Nectaire



Valençais



Brique



Chaource



Fromage
Fondu



Saint-Félicien



Picodon



Bleu d'Auvergne

БРЕБИ БАСК (BREBIS BASQUE) – СЕМЕЙСТВО СЫРОВ,
ПРОИЗВОДИМЫХ ИЗ ОВЕЧЬЕГО МОЛОКА В СТРАНЕ БАСКОВ (ЮГО-
ЗАПАД ФРАНЦИИ). ЭТО ТВЕРДЫЕ СЫРЫ. САМЫЙ ЗНАМЕНИТЫЙ
ПРЕДСТАВИТЕЛЬ ЭТОГО ВИДА СЫРОВ – ОСО-ИРАТИ
(OSSAU-IRATY). РЕКОМЕНДУЕТСЯ ДЕГУСТИРОВАТЬ ЕГО С
ВИШНЕВЫМ ВАРЕНЬЕМ.



СЕН-НЕКТЭР (SAINT-NECTAIRE): НЕВАРЕННЫЙ ПРЕССОВАННЫЙ СЫР, ПРОИЗВОДИМЫЙ В РЕГИОНЕ **ОВЕРНЬ**. ИЗНАЧАЛЬНО «КРЕСТЬЯНСКИЙ» СЫР, ДО 17 ВЕКА НАЗЫВАЕМЫЙ «РЖАНЫМ СЫРОМ», Т.К. ЕГО ВЫЗРЕВАНИЕ ПРОХОДИЛО НА СОЛОМЕ ЭТОГО ЗЛАКА. ИЗВЕСТНОСТЬ СЫР ПОЛУЧИЛ БЛАГОДАРЯ ЖИРНОСТИ СВОЕЙ МЯКОТИ И ОРЕХОВОМУ ВКУСУ. ЭТОТ СЫР БЫЛ ОДНИМ ИЗ ЛЮБИМЫХ СЫРОВ КОРОЛЯ-СОЛНЦА. ХОРОШ САМ ПО СЕБЕ, А ТАКЖЕ В САЛАТЕ С ПОМИДОРАМИ И ДАЖЕ В СОЛЕННЫХ ВАФЛЯХ.



КАНТАЛЬ (CANTAL): НЕВАРЕННЫЙ ПРЕССОВАННЫЙ СЫР ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА В ФОРМЕ ВЫСОКОГО ЦИЛИНДРА В 35-45 КГ, ПРОИЗВОДИТСЯ В РЕГИОНЕ **ОВЕРНЬ**. ФАКТ ПРОИЗВОДСТВА ЭТОГО СЫРА БЫЛ ЗАФИКСИРОВАН АЖ В 1298 Г. КАНТАЛЬ ПОДРАЗДЕЛЯЕТСЯ НА «МОЛОДОЙ» (ВРЕМЯ ВЫЗРЕВАНИЯ ОТ 30 ДО 60 ДНЕЙ), «ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ» (90 – 210 ДНЕЙ) И «СТАРЫЙ» (МИНИМУМ 240 ДНЕЙ). ТАКЖЕ ПРИМЕНЯЕТСЯ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД ОТ ЗАКУСОК ДО ДЕСЕРТОВ.



БРИ (BRIE) – СЕМЕЙСТВО МЯГКИХ СЫРОВ, ПРОИЗВОДИМЫХ В РЕГИОНЕ БРИ. ГОРОД ПРОВЭН ИЗ ЭТОГО РЕГИОНА КОГДА-ТО БЫЛ ТРЕТЬИМ ГОРОДОМ ФРАНЦИИ ПОСЛЕ ПАРИЖА И РУАНА. ЗДЕСЬ ЧЕКАНИЛИ СВОЮ МОНЕТУ И ПРОВОДИЛИ ЗНАМЕНИТЫЕ ЯРМАРКИ, НА КОТОРЫХ И ПРОДАВАЛИ СЫРЫ МЕСТНОГО ПРОИЗВОДСТВА – ЗНАМЕНИТЫЕ БРИ.



В ЗАКЛЮЧЕНИЕ МОЖНО СКАЗАТЬ, ЧТО
СЫР ДЛЯ ФРАНЦУЗОВ – ЭТО НЕ ТОЛЬКО
ТОВАР ДЛЯ ПРОДАЖ И ПРОДУКТ
ПИТАНИЯ, А ЭТО ОБРАЗ ЖИЗНИ И ДАЖЕ
ЦЕЛАЯ КУЛЬТУРА.