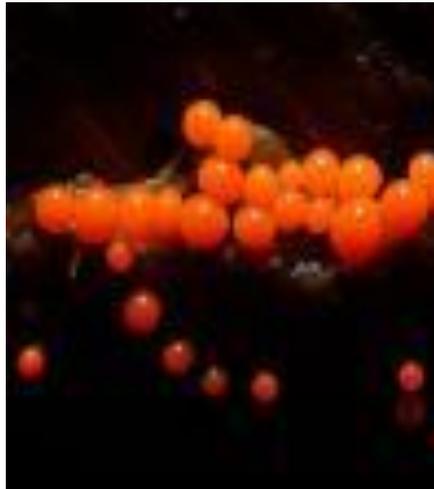


Виды плесени



Плесень

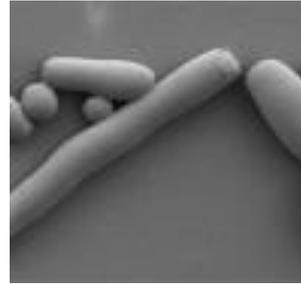


плесень

*Она появилась на Земле 200 млн. лет назад. С тех пор она убивает и спасает от смерти.
Ее называют хлебом дьявола и плевком Бога. Она сказочно красива и вызывает отвращение.
Она вездесуща и неистребима. Она способна управлять огромными
Массами людей и менять ход истории. Если она объявит нам войну,
У нас не будет шансов выжить. И мы даже не предполагаем,
Какие тайны и скрытые силы хранит Эта проклятая и благословенная плесень.*

Плесень (плесневые грибки) - особое царство живой природы.

- Что такое плесень?
- Какая она бывает?
- Условия появления и развития плесени
- Чем опасна плесень?
- Факты из истории и зарубежных стран



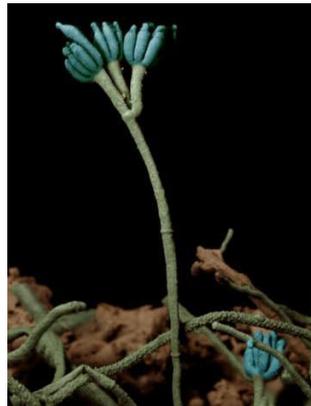
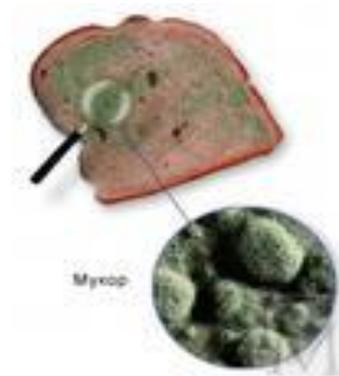
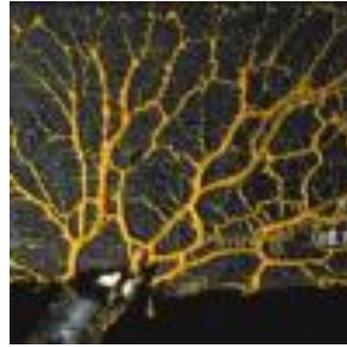
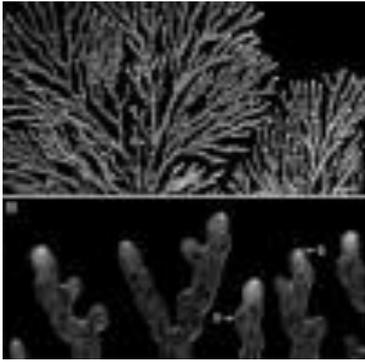


Image Courtesy of M. McGinnis
Copyright © 2000, DoctorFungus Corporation



Всё о плесени

Плесень на продуктах питания может образовывать грибковый яд (микотоксины, например, афлатоксин). В первую очередь, в затхлых орехах и хлебопродуктах находится грибковый яд, который может стать причиной возникновения рака (печени, почек). Плесень не опасна для еще не рожденного ребёнка, но все же хлеб, покрытый плесенью, следует всегда, не задумываясь выбрасывать.

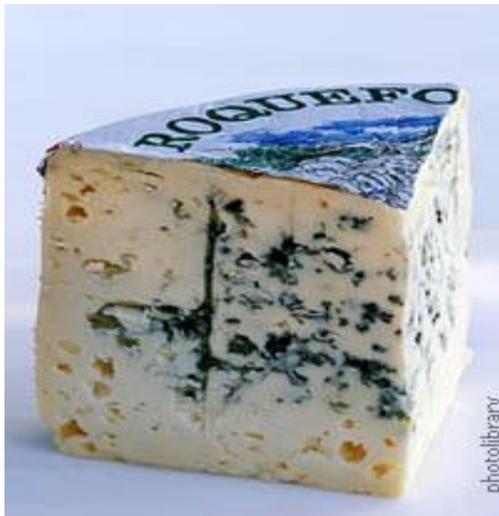
Всё о плесени

Плесени - , налеты на продуктах питания, растительных остатках и других органических субстратах, образованные т. н. плесневыми грибами из класса оомицетов, сумчатых и несовершенных грибов. Некоторые плесневые грибы вызывают болезни растений, животных и человека; другие - используют в сыроварении и фармацевтической промышленности (из родов аспергилл, пеницилл и др.). ;

Плесень хорошая и плохая

Плесень бывает разная. Есть плесень нехорошая. Она может разрушить даже бетон, кирпич и штукатурку. Она летает в воздухе и портит продукты питания. Причем, плесень, которая появляется на еде без нашего участия не содержит пенициллина и не имеет никаких полезных свойств. Употребление подплесневевших продуктов чревато отравлением. Плесень может вызывать повышенную утомляемость, головные боли, дерматологические и легочные заболевания. Так же, часто плесень является аллергеном, что надо помнить аллергикам даже при употреблении хорошей плесени. А еще помните, что плесень не любит сухость и чистоту.

Сыр простой и сыр с плесенью



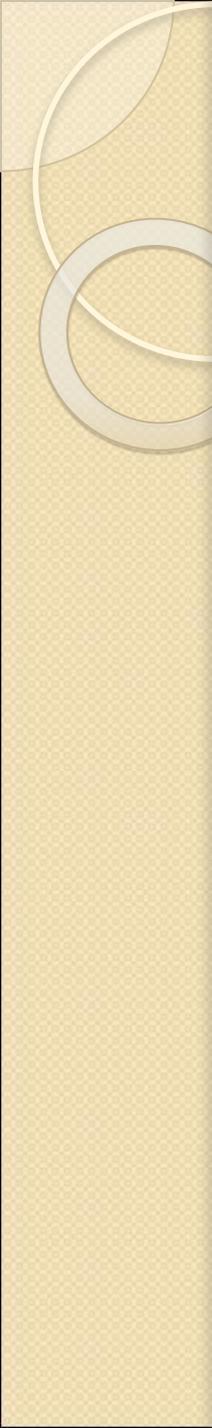
Как появился сыр с плесенью

О том, как появились сыры О том, как появились сыры с плесенью и почему они завоевали популярность среди настоящих гурманов, известно из легенд. Есть, к примеру, такая версия. Однажды юноша, пасший стадо на горном склоне, забрел от жары в пещеру и решил перекусить ржаным хлебом и свежим овечьим сыром. Но едва он приступил к трапезе, как мимо прошла его любимая девушка, и он, бросив еду, устремился за ней. В ту пещеру он вернулся только через пару недель и увидел, что хлеб и сыр покрылись зеленой плесенью. Хлеб он выбросил, а вот сыр попытался очистить от зеленого налета и доест. И когда он попробовал его, то удивился тому, что вкус сыра стал только лучше и острее.

Так, согласно легенде, была «изобретена» технология производства сыра рокфор (Roquefort) из овечьего молока.

Плесень хорошая и плохая

Существование хорошей плесени тоже всем известно. Серая гниль, портящая российскую клубнику, во Франции используется для приготовления вин и называется "благородной плесенью". С помощью голубой плесени делают мраморные или голубые сыры - Рокфор, Стилтон, Горгонзола. А белая плесень придает специфический вкус и аромат сырам Камамбер и Бри.



Голубые сыры. Это сыры, которые «делает» голубая плесень, получаемая из спор грибка, паразитирующего на ржи. Споры плесени заносятся в сырные головки с помощью длинных игл, благодаря чему так же обеспечивается поступление кислорода внутрь сыра и выведение оттуда углекислого газа. Такой воздушный обмен способствует равномерному росту плесени в сырном тесте. Наиболее древний и известный представитель этих сыров – рокфор, о котором уже говорилось. В Россию настоящий рокфор с отличительным клеймом в виде овечки в красном овале стал поставляться недавно, так что гораздо чаще в магазинах встречаются его более дешевые немецкие аналоги – бергадер (Bergader) и дор блю (Dor Blue).

У французских голубых сыров есть одна особенность: если сыр сделан из козьего молока, то на этикетке обязательно будет надпись «Bleu de Chèvre», если из овечьег – то «Bleu de Brebis». А из молока коров сделаны все сыры «плесневелого» семейства фурум (Fourme de Montbrison, Fourme de Haute Loire, Fourme d'Ambert).

Сыры с плесенью

Белые сыры. Прежде всего это знаменитые французские бри (Brie) и уже упомянутый камамбер, другие у нас менее известны. Плесень белого цвета располагается только снаружи, а внутри – нечто, консистенцией напоминающее сгущенку. Это очень тонкие и нежные сыры. В заключительной стадии изготовления сырную массу помещают для созревания в специальную камеру с определенной температурой и влажностью, воздух которой пропитан плесневыми спорами. В течение недели вся поверхность сыра покрывается пушистым белым налетом плесени толщиной в один-два миллиметра. Тесто сыра под воздействием ферментов приобретает сочность, маслянистость, специфический вкус и аромат. Характерная особенность таких сыров – грибной привкус, напоминающий вкус

Сыры с плесенью

Белые сыры. Прежде всего это знаменитые французские бри (Brie) и уже упомянутый камамбер, другие у нас менее известны. Плесень белого цвета располагается только снаружи, а внутри – нечто, консистенцией напоминающее сгущенку. Это очень тонкие и нежные сыры. В заключительной стадии изготовления сырную массу помещают для созревания в специальную камеру с определенной температурой и влажностью, воздух которой пропитан плесневыми спорами. В течение недели вся поверхность сыра покрывается пушистым белым налетом плесени толщиной в один-два миллиметра. Тесто сыра под воздействием ферментов приобретает сочность, маслянистость, специфический вкус и аромат. Характерная особенность таких сыров – грибной привкус.

Сыры с плесенью

Есть еще особые черные сыры. Это довольно редкие сыры, покрытые плесенью черного цвета. Такая плесень – результат длительной выдержки сыров в помещениях с высоким уровнем влажности. Эти сыры настолько ядреные, что плесень перед употреблением надо счищать. В России их купить почти невозможно, потому что они производятся французскими фермерами вручную и небольшими партиями, которые практически не экспортируются в другие страны.