

Голубые сыры



Голубые сыры — группа сыров, имеющая зелено-голубоватый цвет сырной массы, который ей придаёт грибница благородной плесени



История

По легенде, голубые сыры обязаны своим появлением на свет молодому пастуху, который при встрече со случайной незнакомкой так ею увлёкся, что забыл об обеде. Оставленный им в известковой пещере сыр оброс плесенью. Это печальное обстоятельство не помешало влюблённому впоследствии съесть с виду испорченный сыр и найти его вкус приятным.



Сорта

[Рокфор](#)

[Горгонзола](#)

[Камбоцола](#)

[Данаблю](#)

[Фурм-д'Амбер](#)

Дорблю

[СТИЛТОН](#)

Сент-Агюр

Парсифаль

Бергадер

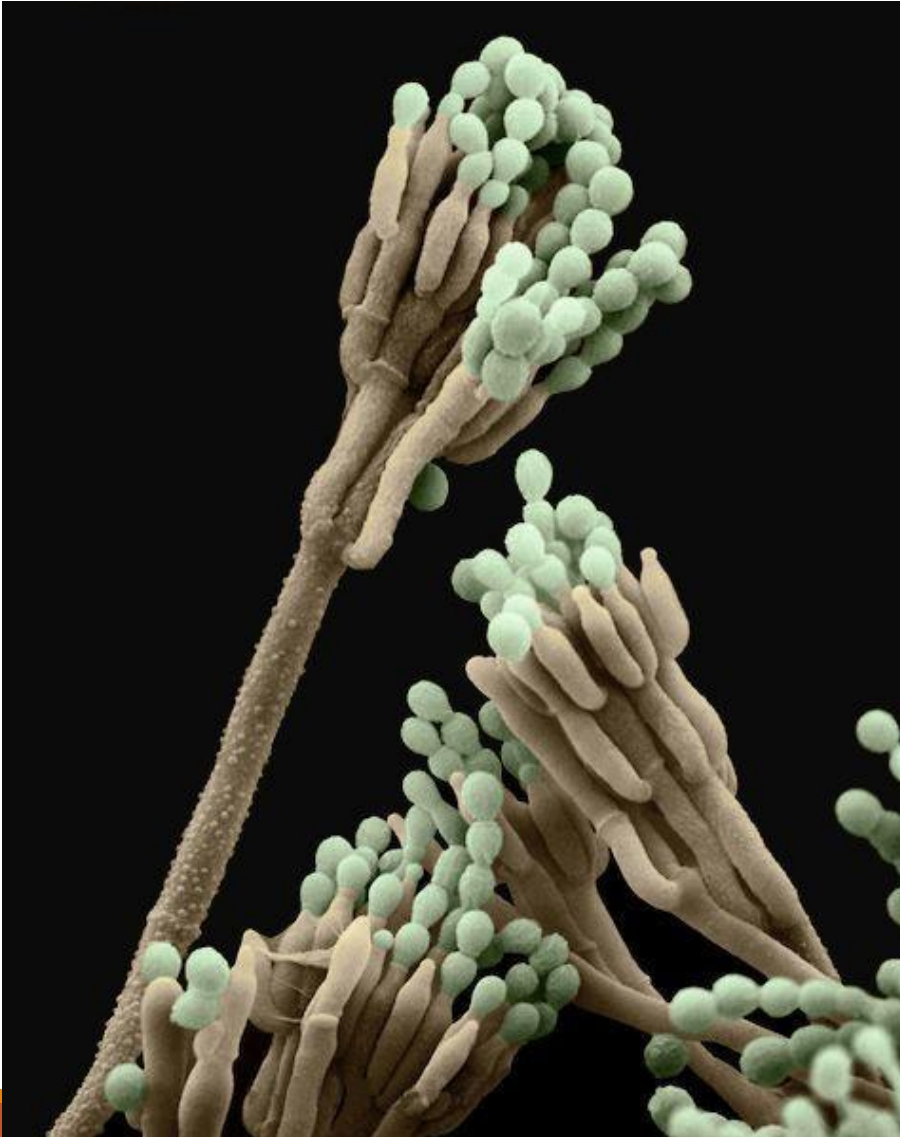
Баварский голубой сыр

Рокфор

Определяющим ингредиентом такого сыра является благородная плесень [Penicillium roqueforti](#). Рокфор отличается ярко выраженным вкусом, напоминающим вкус лесных орехов.



Penicillium roqueforti



Главную особенность рокфора составляет его созревание, которое должно проходить в известняковом гроте на дубовых стеллажах при хорошей вентиляции.

Для того, чтобы получился настоящий «Рокфор», творожную массу после стекания сыворотки засевают спорами гриба *Penicillium roqueforti*.

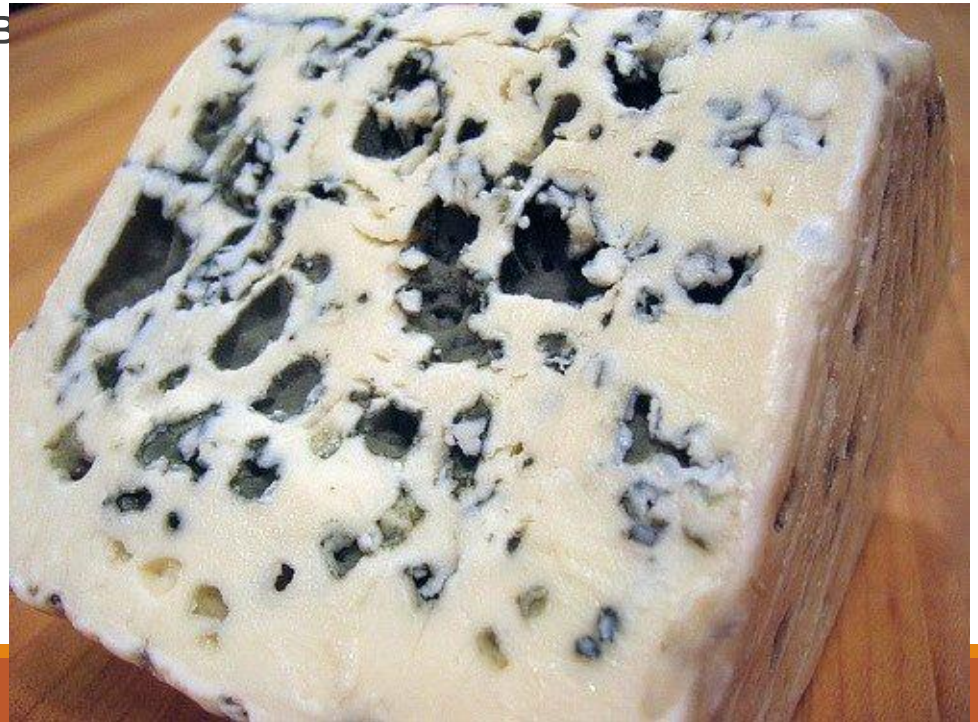
Горгонзола

Сыр вырабатывается из коровьего молока при помощи ферментов и грибка пеницилла *Penicillium glaucum*



Горгонзола

В молодой сыр делают инъекции пеницилла для равномерного распределения спор грибка, вследствие чего горгонзола на разрезе имеет характерные зелёные полосы. В ходе вызревания сыра в нём остаются введёнными металлические стержни, обеспечивающие доступ воздуха для деятельности грибка. Срок в



Камбоцола

Для производства сыра используется плесень *Penicillium roqueforti*, с помощью которой готовят такие сыры, как горгондзола, рокфор и стилтон. Мягкая консистенция достигается путём добавления сливок. Белая корочка сыра аналогична корочке камамбера.



Данаблю

Рост культуры голубой плесени требует большого количества кислорода, поэтому в сыре нужно сделать много пустот (трещин) для развития плесени. Сыр прокалывается специальным приспособлением с длинными стальными иглами, которые оставляют после себя много воздушных полостей.



Данаблю

Плесень развивается от центра головки к поверхности. Около месяца требуется для того, чтобы плесень стала видна на поверхности сыра. Перед тем, как сыр покидает сырный завод, его поверхность моется и сушится. Белоснежный сыр составляет яркий контраст с синей плесенью, равномерно рассыпанной на срезе, из-за чего его в Дании также называют мраморным.



Фурм-д'Амбер

Сыр сверху покрыт тонкой сухой корочкой серого или красноватого цвета. Фурм-д'Амбер считается одним из самых нежных «голубых» сыров. В приготовлении этого сыра используют споры плесени вида *Penicillium roqueforti*, а срок вызревания составляет не менее 28 дней. В течение этого времени каждую неделю в сыр вводят Vouvray moelleux — сладкое белое вино.



СТИЛТОН

Голубые жилки «Стилтона», также как и его изысканный вкус, связаны с наличием в сыре пенициллиновой культуры Penicillium roqueforti.



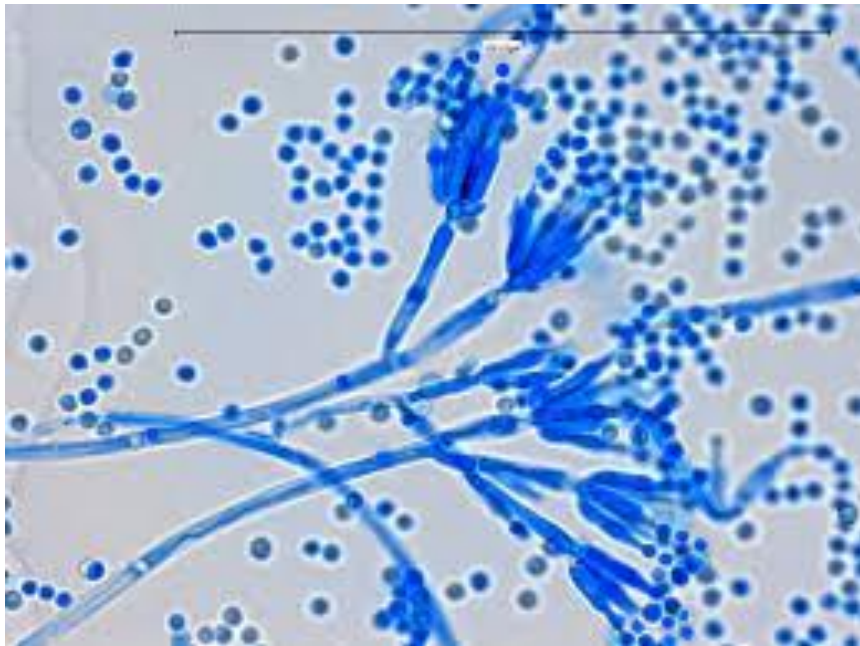
Камамбер

Снаружи камамбер покрыт корочкой, образованной культурой *Geotrichum candidum*, поверх которой растёт пушистая белая плесень *Penicillium camemberti*.



Penicillium camemberti — вид рода *Penicillium*, культура белой плесени. Используется для закваски кислomолочных сыров.

P. camemberti берёт начало от серо-голубой плесени *Penicillium bifforme* — формы, близкой к *Penicillium fuscoglaucum*.



Бергадер

Немецкий полутвердый голубой сыр, изготавливаемый из пастеризованного коровьего молока в Верхней Баварии. Белая мякоть сыра включает прожилки голубой плесени. Вкус сыра – сливочный, сладкий, с солоноватой, острой, пикантной плесенью.



ВРЕДНА ЛИ ГОЛУБАЯ ПЛЕСЕНЬ?

Особые ее виды *Penicillium Roqueforti* и *Penicillium Glaucum*, которые применяются в изготовлении голубых сыров, не производят вредных для здоровья веществ. Комбинация кислотности, солености, влажности, температуры и насыщенности кислородом создает среду, не подходящую для выработки опасных токсинов.

Более того, *P.Roqueforti* и *P.Glaucum* обладают антибактериальными свойствами и помогают бороться с болезнетворными микроорганизмами. Голубая плесень резко ускоряет 2 процесса: протеолиз (распад белков) и липолиз (расщепление жиров).

Вкус сыра с плесенью
невозможно сравнить с чем-
либо другим...



ИСТОЧНИКИ

https://ru.wikipedia.org/wiki/Голубые_сыры

<https://chesom.com/blog/furm-damber-francuzskij-syr-s-mnogovekovo-i-istoriej/>

<http://syrodelkin.ru/syry-s-goluboj-plesenyu.html>