

# 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

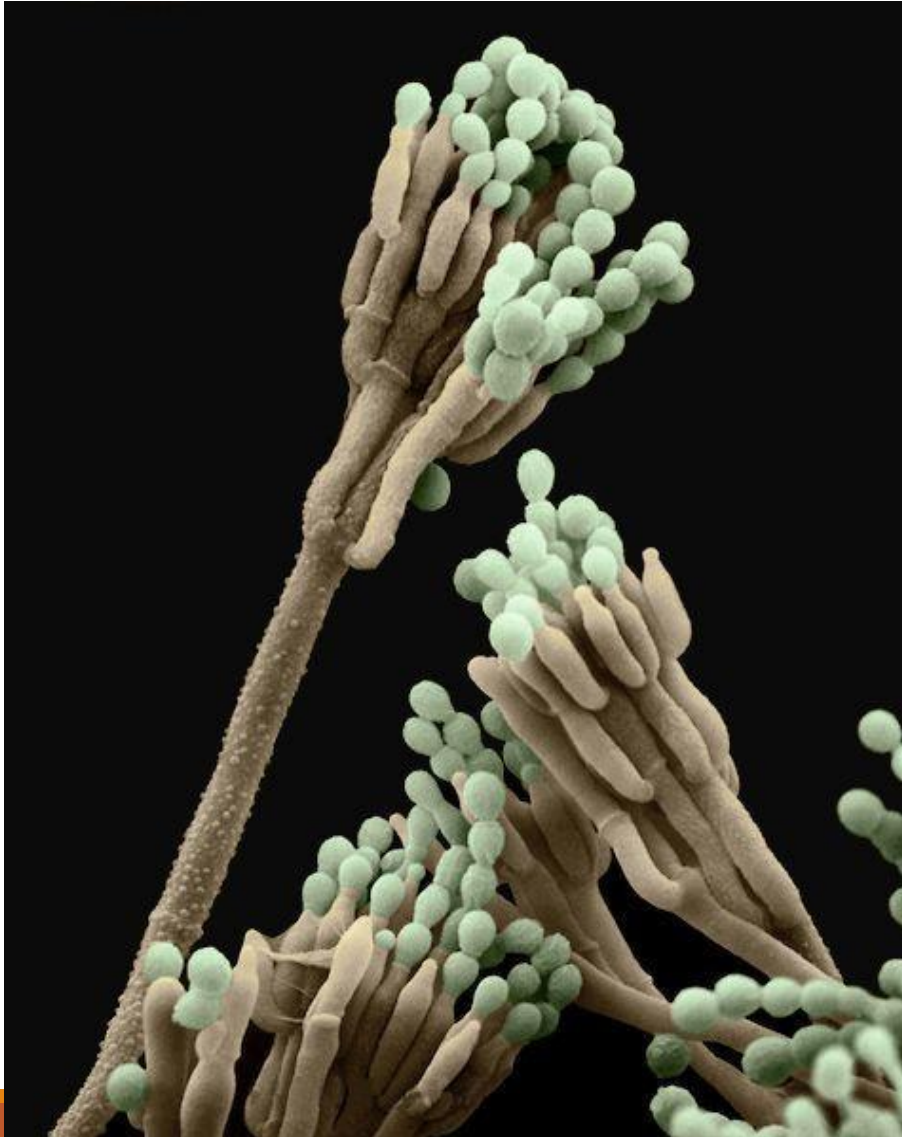
Баварский голубой сыр

# 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

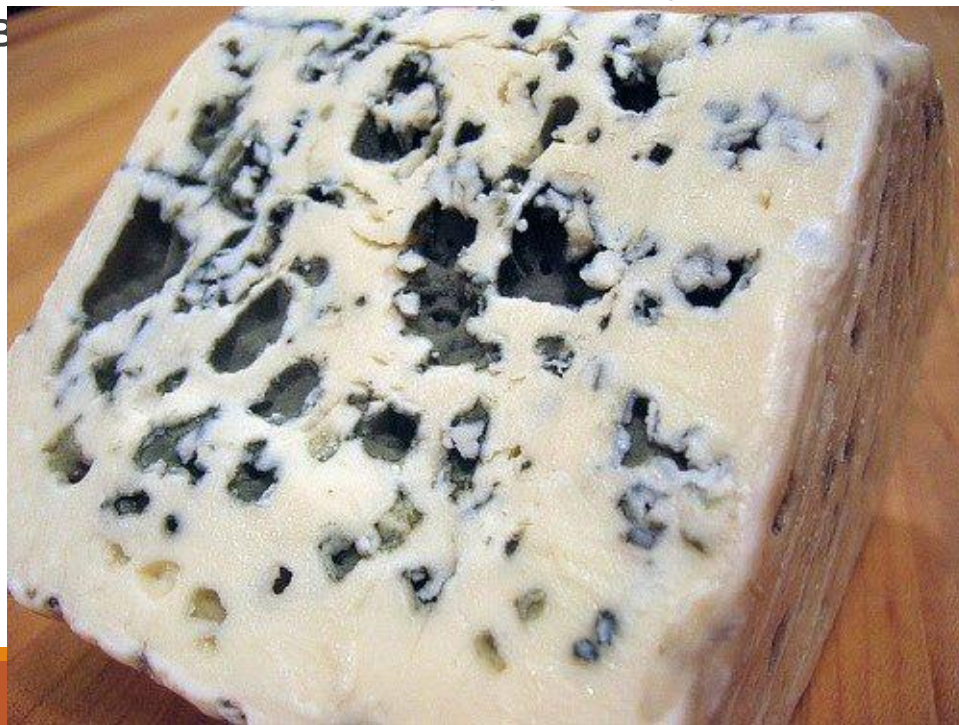
Сыр вырабатывается из коровьего молока при помощи ферментов и грибка пеницилла *Penicillium glaucum*



# 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

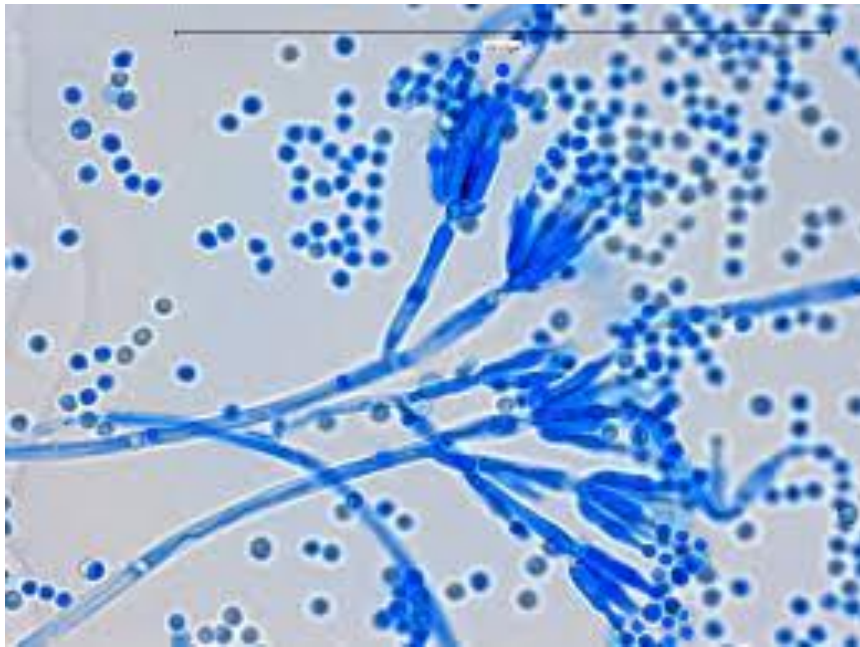
Снаружи камамбер покрыт корочкой, образованной культурой *Geotrichum candidum*, поверх которой растёт пушистая белая плесень *Penicillium camemberti*.

---



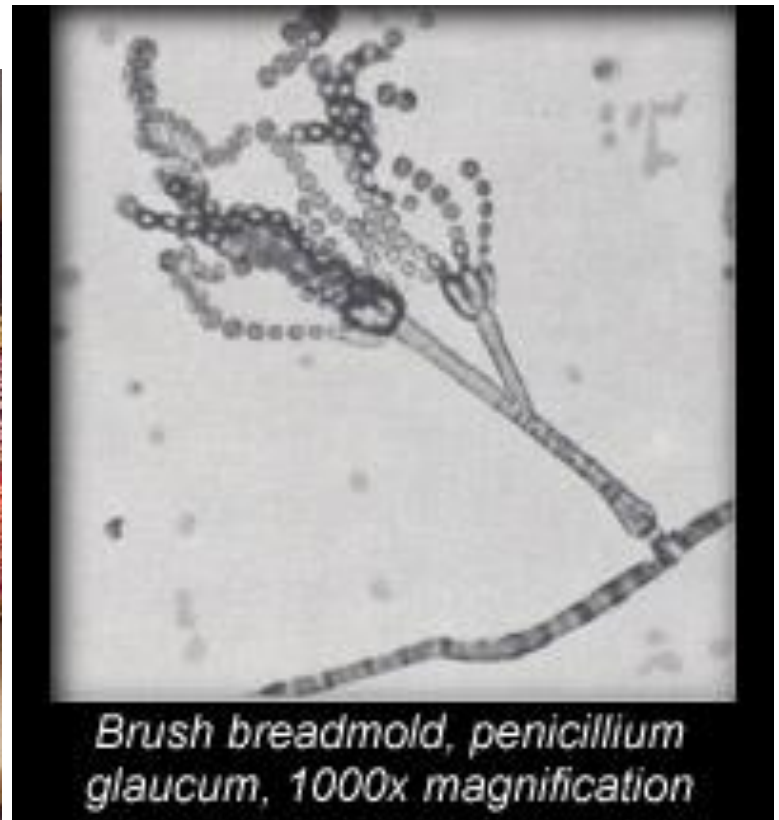
*Penicillium camemberti* — вид рода *Penicillium*, культура белой плесени. Используется для закваски кислomолочных сыров.

*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://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>