

# Сыр камамбер



КК13 KV2  
Гуммель  
Эвелин

# Содержание

- История
- Изготовление
- Галерея
- Рецепты



# История

**Считается, что первый камамбер был изготовлен в 1791 году нормандской крестьянкой Мари Арель.**

**Согласно легенде, Мари Арель во время Французской революции спасла от смерти скрывавшегося от преследования монаха, который в благодарность открыл ей известный лишь ему секрет приготовления этого сыра.**

# Изготовление



***Камамбер*** изготавливается из цельного коровьего молока, в которое иногда добавляют небольшое количество обезжиренного молока.

**Размеры *камамбера*** — толщина 3,1 см, диаметр 11,3 см и вес 340 грамм.

**Из 25 литров молока можно получить 12 таких сыров.**

**Дали, вдохновившись однажды органолептическими свойствами камамбера, придумал образ текучих часов для «Постоянства памяти».**



**В конце XIX века для этого сыра придумали специальную деревянную коробку, чтобы экспортировать сыр в Америку, где он немедленно стал популярен.**



# Галерея



# Рецепты



## Запеченный камамбер с тимьяном, чесноком и чесночным хлебом

Сыр камамбер 1 штука

Чеснок 2 зубчика

Тимьян свежий 4 стебля

Масло оливковое 1,5 столовые  
ложки

Чиабатта 1 штука





# Инструкция

1. Разогрейте духовку до 200 градусов.
2. Извлеките сыр из пластиковой упаковки и верните во внешнюю деревянную коробку.
3. Ножом проткните верх сыра в нескольких местах и нашпигуйте отверстия кусочками 1 зубчика чеснока и кусочками веточек тимьяна.
4. Сбрызните 1 чайной ложкой оливкового масла и отправьте в коробке в духовку примерно на 10 минут, пока центр сыра не расплавится.
5. Порежьте чиабатту на куски и сбрызните оливковым маслом. Поджарьте на гриле или в тостере до золотистой корочки, затем натрите зубчиком чеснока.
6. На блюдо выложите чесночный хлеб, а в центр поставьте горячий сыр, чтобы в него обмакивать кусочки хлеба.

# Жареный камамбер с чернично-розмариновым джемом

<a href="#">Сыр камамбер</a>	125 г
Черника	100 г
<a href="#">Мед</a>	2 столовые ложки
<a href="#">Сахар коричневый</a>	½ чайной ложки
<a href="#">Розмарин</a>	3 штуки
<a href="#">Тимьян</a>	3 г
<a href="#">Латук</a>	10 г
<a href="#">Лоло-россо</a>	10 г
<a href="#">Мангольд</a>	5 г
<a href="#">Салат фризе</a>	5 г
<a href="#">Орехи грецкие</a>	5 г
Сок маринованного имбиря	1 чайная ложка
<a href="#">Масло оливковое extra virgin</a>	1 чайная ложка
<a href="#">Перец черный свежемолотый</a>	по вкусу
<a href="#">Перец черный душистый молотый</a>	3 г
<a href="#">Перец розовый</a>	



# Инструкция

- 1. Для чернично-розмаринового джема выложить в сотейник чернику (можно свежую, можно и свежемороженую). Добавить мелко нарубленные иголки розмарина, мед и свежемолотый черный перец. Проварить пятнадцать минут на медленном огне, а потом охладить.**
- 2. Для салата смешать немного латука, лоло-россо, фризе и мангольда, заправить смесью оливкового масла и сока маринованного имбиря, посыпать обжаренными грецкими орехами.**
- 3. Целую головку камамбера обжарить на сковороде, проложенной пергаментной бумагой, — по минуте с каждой стороны, до легкой подгорелости.**
- 4. Выложить сыр на блюдо, посыпать листьями тимьяна, душистым и розовым перцем и тростниковым сахаром. Слегка обжечь сверху кулинарной горелкой, чтобы запахло специями. Рядом с сыром выложить салат и подавать с джемом.**

