

# Сыры Франции - гордость и здоровье нации



# Виды сыров

Первая семья – сыры со свежей мякотью  
– (fromages à pâte fraîche blanche).



## **Банон**

круглый мягкий  
французский сыр из  
козьего молока



## **Адыгейский**

мягкий сывороточный сыр.  
Сыр изготавливается из  
коровьего молока и имеет  
кисломолочный, чуть  
солонватый вкус

# Вторая семья

Плавленые сыры (fromages à pate fondue).



**Фондю о рэзен(fondu au raisin).**

Дословно это означает "плавленый сыр с изюмом". И действительно, в его мякоти встречаются изюминки..

# Третья семья Варёные твёрдые сыры (fro-mages à pate cuite).



**Эмменталь (emmental)**  
Традиционный  
французский сыр из  
коровьего молока.

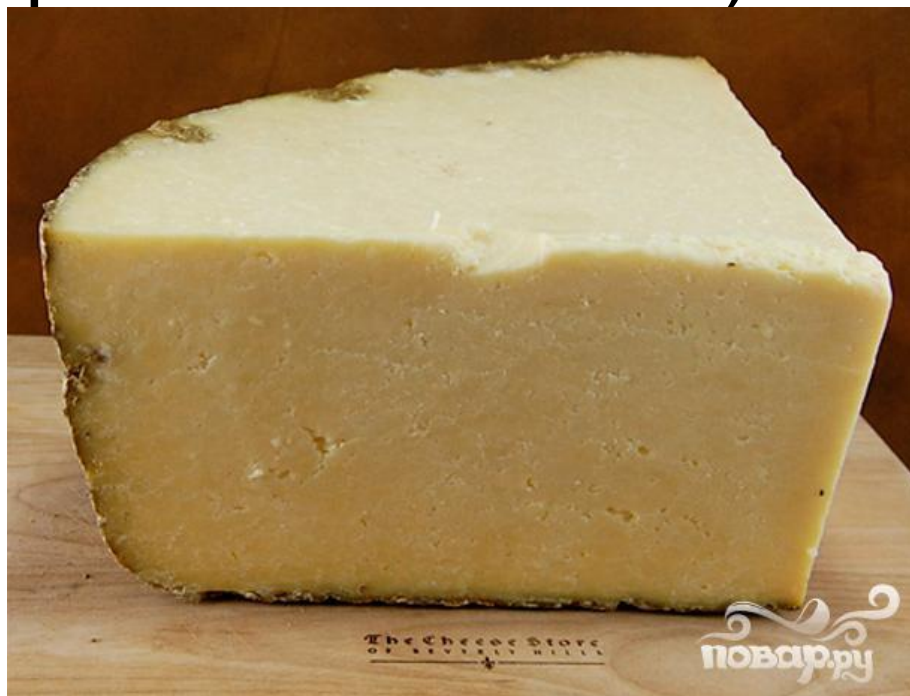


**Конте (comté)**  
Французский сыр из  
пастеризованного коровьего  
молока, производимый в регионе  
Франш-Конте

# Четвёртая

## СЕМЬЯ

Твёрдые неварёные сыры (fromages à pâte pressée non cuite.)



### **Салёр (salers)**

неварёный  
прессованный французский  
сыр из коровьего молока.



### **Морбье (morbier)**

Относится к семейству  
прессованных невареных сыров.  
Отличается черной прослойкой  
из древесной залы.

# Пятая семья

Мягкие сыры (*fromages à pâte molle*). Это самые употребляемые сыры во Франции.



**Маро́й** (*Maroilles*)  
французский сыр  
из коровьего молока  
с мягкой упругой мякотью  
и отмытой корочкой.  
Сыр часто называют  
«Чудо Мароя»



**Мю́нстер** (*Munster*)  
французский сыр  
из коровьего молока также  
с отмытой корочкой,  
является одним из  
древнейших в Европе.

# Шестая семья

Сыры с плесенью внутри (fromages à pâte persillée).



**Рокфóр** (*Roquefort*)  
сорт французского сыра,  
относящийся к голубым сырам



**Фурм д'Амбер**  
Французский сыр из коровьего молока,  
который считается одним из самых  
нежных сыров с голубой плесенью. Он  
обладает пряным пикантным ароматом и  
вкусом.

А еще сыры бывают ароматизированными или вымоченными в вине. Последними славится провинция Бургундия (помните, как любили доброе бургундское вино три мушкетера?). Например, тру дю крю (trou du cru) во время



созревания, которое длится три недели, периодически обмывают в бургундской водке "марк" (которую получают из виноградных выжимок), а сыру афиделис (affidelice) повезло еще больше: его обмывают в настоящем шабли.