Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (https://nashagazeta.ch)

# Цветной сыр с тройным вкусом из Вале | Nouveau fromage valaisan à trois saveurs

Author: Лейла Бабаева, Сион-Мартиньи , 12.10.2017.

Тройное удовольствие (vs.ch)

Сыровары из Шатонеф (кантон Вале) придумали новую разновидность сыра раклет – на основе козьего, коровьего и овечьего молока. Трехслойная новинка была представлена покупателям в начале месяца на ярмарке в Мартиньи.

|

Les fromagers du domaine agricole de Châteauneuf (Service valaisan de l'agriculture) ont présenté lors de la Foire du Valais à Martigny un fromage à raclette inédit qui associe laits de vache, de chèvre et de brebis.

Nouveau fromage valaisan à trois saveurs

Раклет – любимое блюдо валезанцев и в то же время название сыра, из которого это блюдо готовят. Впервые оно упоминается в средневековых письменных источниках, как особо питательная пища альпийских крестьян. Любят раклет и в соседней Франции, и в бельгийской Валлонии. За этим блюдом из горячего («жареного») сыра раклет, картофеля и приправ здорово собраться дружной компанией холодным зимним вечером, такая трапеза может растянуться на несколько часов.

Собственно, смешанный сыр из разных видов молока (коровьего, овечьего и козьего) – не новинка. Такие продукты традиционно производят, например, в Испании. В Астурии в ходу название «cabrales». Еще одна разновидность испанского «смешанного сыра» именуется «curado mezcla». Тем не менее, заслуга валезанцев в том, что их сыр с тройным вкусом предназначен для национального блюда раклет. Сыроварня в местечке Шатонеф, мастера которой придумали новый продукт, находится в ведении управления сельского хозяйства кантона Вале.

Первая партия состоит всего из 40 кругов, так как цель мастеров – не столько выпустить на рынок новый продукт, сколько поднять моральный дух фермеров, доказав, что инновации и большой ассортимент – ключ к успеху для постоянно развивающегося сельского хозяйства, отмечается в коммюнике на сайте кантона Вале. Новинка произведена из тех видов молока, которые доступны практически в каждом регионе. При этом соблюдаются особенности производства, адаптированные для каждого вида молока.

Разноцветным сыр становится благодаря естественному красителю (получаемому из семян кустарника аннато), который не имеет вкуса и не мешает наслаждаться раклетом. Стоит разрезать круг сыра, и глазам предстанет ярко-оранжевая сердцевина.

Три вида молока готовят в разных чанах, после чего слои размещают один над другим и под прессом получают единый продукт. После трех месяцев созревания оригинальный раклет готов к употреблению.

Сыроварня Шатонеф выпускает также разные виды альпийских сыров и проводит занятия для валезанских сыроваров. Создание новых сортов расширяет список доступных техник производства и способов обучения, а также помогает завоевать сердца покупателей.

швейцарские сыры
Статьи по теме
Швейцарские сыры Эмменталь, Аппенцеллер и Грюйер меньше покупают
Швейцария – это не только сыр, шоколад и сосиски
Раклет – основа швейцарского зимнего рациона
Грюйер покоряет мировые вершины

---

**Source URL:**
*http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/cvetnoy-syr-s-troynym-vkusom-iz-vale*