

Сыр Восточной Швейцарии получил признание |

Auteur: Ольга Юркина, [Санкт-Галлен](#) , 22.02.2010.



[www.sennerei-knaus.ch]

Организация швейцарских АОС включила сразу три творожных сыра, изготавливаемых в кантоне Санкт-Галлен и княжестве Лихтенштейн, в список защищенных по происхождению продуктов.

|

Мягкие творожные сыры ничем не хуже твердых. Но на данный момент в швейцарском списке продуктов, контролируемых по происхождению, преобладают последние. Это отнюдь не значит, что в Швейцарии нет хорошего творожного сыра, достойного лейбла АОР (аналог АОС). Просто искать его нужно в буквальном смысле за горами, на границе Санкт-Галлена и Лихтенштейна: именно там – родина сразу трех мягких сыров, изготавливаемых без использования сыворотки. На прошлой неделе все три официально стали «продуктами, защищенными по происхождению».

«Werdenberger Sauerkäse», «Liechtensteiner Sauerkäse» и «Bloderkäse» на самом деле – члены одной сырной семьи. Производят их в коммунах округов Верденбергер и Обертоггенбургер княжества Лихтенштейн, а также в коммуне Амден в кантоне Санкт-Галлен. Это низкокалорийные творожные сыры, получают их при окислении молока без добавления сыворотки. С молока предварительно снимают сливки, помещают его в чан и оставляют под действием кисломолочных бактерий. Когда молоко сворачивается, получившуюся творожную массу нарезают на кусочки и

разогревают до 45 градусов. Иногда смесь обогащают цельным молоком. Сформированные вручную головки сыра подсаживают и прессуют. Bloderkäse готов уже на 21 день. Это сыр белого цвета, влажный и рыхлый, с пористой структурой, без дырочек. Он обладает нейтральным кисловатым вкусом, но иногда в смесь при изготовлении добавляют приправы и травы.

Старший брат Bloderkäse – Sauerkäse: изготавливают его тем же способом, но оставляют вызревать в течение 60 дней. Маленькая хитрость производителей – все это время сыр обмывают теплой водой, что выводит на поверхность молочные протеины. Белки образуют на сыре твердую желтую корочку, внутри же он остается белым, как и Bloderkäse, но, в отличие от первого, обладает ровной и лощеной структурой и ярко выраженным вкусом.

Творожные сыры Восточной Швейцарии – напоминание о древности. Традиция производства уходит корнями в глубь веков, когда кочевники, не знакомые с сывороткой, изготавливали творожные продукты при помощи окисления молока. Благодаря миграциям племен в Средние века, бессывороточный способ изготовления сыра сохранился в регионе современного Санкт-Галлена и Лихтенштейна.

Творожный сыр обладает неповторимым кисловатым вкусом, отличается низким содержанием калорий и богат ценными протеинами. Таким образом, он полезен даже людям с проблемами пищеварения. Его используют в качестве разнообразных закусок для аперитива, но он прекрасно сочетается и с горячими блюдами, например, вареным картофелем. Естественно, Bloderkäse и Sauerkäse – незаменимые ингредиенты некоторых традиционных блюд Восточной Швейцарии, рецепты которых мы предлагаем ниже.

Bloderchäs-Flade

280 г Bloderkäse

3 dl молока

120 г сахара

Сок одного лимона

120 г муки

50 г больших изюмин

3 яичных желтка

Размять сыр в однородную массу и перемешать с остальными ингредиентами. Взбить три яичных белка и осторожно ввести в смесь. Круглый противень диаметром 30 см смазать маслом, выложить на него творожную массу. Выпекать торт при температуре 180 градусов примерно один час. Посыпать сахарной пудрой.

Санкт-Галленский аперитив

Нарезать творожный сыр на кусочки и наколоть на палочки с кусочками фруктов, виноградинами или беконом.

Пикантный вариант: приправить кусочки сыра и оставить мариноваться некоторое время в оливковом масле с пряными травами. Подавать на крекерах или кружочках кабачков, цуккини и огурцов.

Приятного аппетита!

[Швейцария](#)

Статьи по теме

[Война сыров](#)

[Дело о Сервелате](#)
[Признание женевской сосиски](#)

Source URL:

<http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/syr-vostochnoy-shveycarii-poluchil-pri-znanie>