

Сыр с Золотой горы в еловом лукошке | Un fromage doré dans un berceau d'épicéa

Автор: Ольга Юркина, [Шарбонньер/Юра](#) , 26.10.2010.



Зима - теплое время для Vacherin Mont-d'Or (vacherin-montdor.ch)

С октября по апрель у подножья гор Юры в самом разгаре сезон Vacherin Mont-d'Or : повод вспомнить занимательную историю сыра, получившего привилегированный знак качества AOC шестым в Швейцарии, и полакомиться ароматным горячим блюдом, не уступающим фондю по своим "согревающим" качествам.

|
La haute saison du Vacherin Mont-d'Or dure du mois d'octobre jusqu'en avril: une bonne raison de se rappeler les légendes de ce fromage crémeux, ses origines contestées et son décoration d'AOC, ainsi que de déguster un plat chaud et pas moins chaleureux qu'une fondue ou une raclette.

Un fromage doré dans un berceau d'épicéa

Когда наступают холода, приходит время горячих сырных блюд. Запеченный в духовке Vacherin Mont-d'Or (Вашрен Мон д'Ор) - прекрасная альтернатива фондю и раклету, тем более что для его приготовления не нужно никакого специального оборудования: сыр разогревается в том самом деревянном лукошке, куда его

заботливо укладывают производители, следуя вековым традициям. Впрочем, история этих традиций достаточно запутанная, тем более что в Швейцарии и соседней с ней Франции существует несколько видов сыра под названием «вашрен».

Водуазский вашрен, родина которого – горы Юры, а именно, массив Mont d'Or, в буквальном переводе, «золотая гора», - не стоит путать с его фрибургским собратом Vacherin fribourgeois, одним из составляющих знаменитого фондю региона Грюйер. Кроме того, нельзя смешивать швейцарский Mont-d'Or и с его французским братом-близнецом, появившимся в тех же горах Юры, а потому носящим точно такое же имя. Казалось бы, вашрен мог стать центром грандиозного международного скандала, как эмменталь, но в этот раз спор разрешили мирно. Французский сыр получил наименование **Mont d'Or или Vacherin du Haut-Doubs** (вашрен Верхнего Ду, реки в регионе Франш-Конте), которое было защищено по происхождению сертификатом АОС в 1981 году. Чтобы его еще легче было отличить от французского однофамильца, швейцарский вашрен – **Vacherin Mont-d'Or** – добавил тире в название горы и также был сертифицирован АОС, но в 2003 году, став шестым сыром в Швейцарии, отмеченным подобным титулом.

Действительно, Mont d'Or в горах Юры возвышается над французской территорией, но заходит и за швейцарскую границу, в регион долины озера Жу. Так кому же первому пришла в голову мысль производить мягкий вашрен, опоясывая сыр еловой корой для придания ему формы и аромата?

Согласно легенде, рецепт вашрена попал в Швейцарию именно из Франции, в 1871 году, вместе с отступавшей от прусских войск армией французского генерала Бурбаки – к слову, отличившегося во время Крымской войны. Чтобы облегчить переход по заснеженным лесам Юры, французы решили гнать перед собой стадо коров и обратились за помощью к местному пастуху. Перейдя границу, тот обосновался в швейцарском городке Шарбоньер и раскрыл своим новым односельчанам секрет приготовления мягкого сыра вашрена.

Красивую легенду с элементами шпионажа впоследствии разрушил исторический документ – хозяйственная книга, свидетельствовавшая о производстве вашрена в регионе Жу еще в 1845 году, то есть за 26 лет до перехода армии Бурбаки. Поэтому до сегодняшнего дня так и остается неизвестным, на каком склоне горы Mont d'Or, французском или швейцарском, родился рецепт. Под вопросом остается и происхождение «шевротена» (chevrotin), предка вашрена из козьего молока (от «chèvre» - коза и «vache» - корова): предполагают, что когда в одну из зим не хватило козьего молока, то для изготовления сыра стали использовать коровье.

На самом деле, слово «вашрен» появляется во франко-провансальском диалекте с XV века, но история сыра начинается задолго до того, как он стал известен под своим именем. Уже в конце XIII века в Савойе были распространены мягкие сыры, обернутые в еловую кору для сохранения формы. Кстати, савойские вашрены d'Abondance и des Bauges, отличающиеся и от французского, и от швейцарского Мон д'Ора, существуют до сих пор.

Похоже, что рецепт кремового сыра в еловой коробочке видоизменялся во французской Юре с XV века, чтобы превратиться в вашрен к XVII веку: к этому времени сыр с таким названием появляется в кулинарных и хозяйственных книгах. На швейцарской же стороне упоминания о вашрене относятся лишь к XIX веку, но

рецепт появился гораздо раньше франко-прусской войны. Уже в 1865 году было основано Общество молочников Шарбонньер, специалистов по производству вашрена, видимо, высокого качества, потому что их сыр получает награды на гастрономических выставках в Ивердоне в 1876 году, в Женеве в 1880 и в Цюрихе в 1883 году.

Как бы там ни было, индивидуальности французского и швейцарского сыра с горы Mont d'Or ничто не угрожает, ибо они отличаются и по рецепту, и по вкусу. Сезон приготовления швейцарского вашрена – с октября по апрель, в холодное время года, когда не достаточно молока для изготовления головок твердого сыра. При этом швейцарский сыр с «Золотой горы» готовится из молока, прошедшего термическую обработку, не искажающую вкусовые качества, но убивающую все возможные бактерии. Весь процесс производства, доверенный узкому кругу знатоков, строго соблюдающих старинный рецепт, контролируется специальной санитарной службой, ответственной исключительно за Mont-d'Or.

Сначала творожную массу погружают в соленую воду на 2-4 часа, а затем придают ей форму и опоясывают еловой корой, по традиции, изготовленной вручную. Сыр созревает 17-25 дней на еловых дощечках, придающих ему характерный вкусовой оттенок, как и коробочка из ели, куда перекладывают готовый продукт. Даже в деревянном лукошке вашрен – достаточно уязвимый продукт, нуждающийся в правильном хранении, именно поэтому всего 12% этого сыра отправляются на продажу за границу.

Vacherin Mont-d'Or можно подавать как десертный сыр с белым или красным вином, но весь свой аромат он раскрывает при приготовлении в духовке:

1. Не вынимая сыр из еловой коробочки, оберните его в фольгу.
2. Сверху в нескольких местах проткните корочку сыра вилкой, точно так же, как тесто перед выпечкой. По желанию в вашрен можно «погрузить» разрезанные пополам дольки чеснока.
3. Залейте поверхность сыра сухим белым вином (1 dl), поперчите по вкусу и поставьте на 25 минут в духовку, разогретую до 200 градусов.
4. Подавайте готовый расплавленный вашрен с вареным в мундире молодым картофелем или хлебом, нарезанным на кубики, как для фондю.

Приятного аппетита и уютного вечера!

www.vacherin-montdor.ch

[вашрен мон д'ор](#)
[швейцарские сыры](#)
[горы Швейцарии](#)

Статьи по теме

[Война сыров](#)
[Правда о Голове Монаха](#)
[Швейцарский Грюйер – сказка наяву](#)
[Валезанский раklet защитили по всем параметрам](#)

Source URL: <http://www.nashagazeta.ch/news/10709>