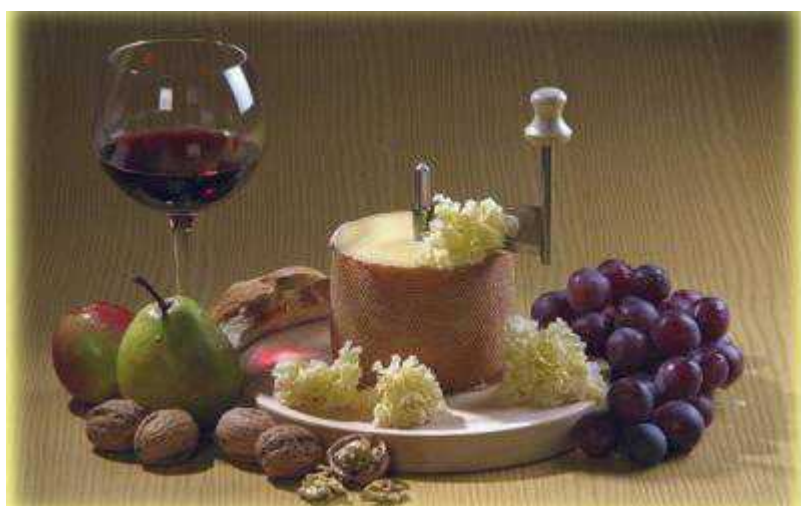


Правда о Голове Монаха | Tout sur la Tête de Moine

Автор: Ольга Юркина, [Белле](#) , 25.09.2009.



© www.tete-de-moine.com

Сыр Tête de Moine служил разменной монетой, экспортировался в Россию и был признан региональным продуктом высшего качества.

|

Exporté en Russie, ce fromage de forme inhabituelle a été reconnu comme un produit régional de haute qualité.

Tout sur la Tête de Moine

Казалось бы, не очень аппетитное название для сыра: Тет-де-Муан, или «Голова Монаха». Но истинный гурман знает толк в «Голове» и никогда не откажется от этого превосходного сыра, ставшего швейцарской национальной гордостью. Не только благодаря его вкусовым качествам, но и оригинальной затейливой форме, напоминающей бутон розы.

История Тет-де-Муан начинается... со строительства аббатства Белле в горах Юры в 1136 году. В историческом документе 1192 года – заметим, за сто лет до основания Швейцарской Конфедерации, – аббатство в Белле уже упоминается в связи с сыром. Дело в том, что именно сыром монахи платили поземельный оброк. В более поздних документах ценный продукт нередко фигурирует как средство оплаты. В одном из писем аббата епископу Базеля в 1570 году речь идет о поставке тридцати головок того самого сыра. А самое первое описание сыра из Беллейского аббатства относится

к 1628 году. В нем указано, что сыр готовится из «очень жирного молока превосходнейшего качества», полученного от коров, питающихся «лучшими травами и растениями края».

Великая французская революция изгнала из аббатства монахов, но не сыр. Его продолжали готовить на сыроварнях, ранее принадлежавших монастырю. В середине XIX века крестьянин из Белле по фамилии Хофштеттер налаживает производство Тет-де-Муан и даже получает за свой продукт приз на Всемирном сельскохозяйственном конкурсе 1856 года в Париже и награды на других международных выставках. Тет-де-Муан в прямом смысле слова «в масле катается»: новые сыроварни построены в Белле, в конце XIX века около 10 тонн Тет-де-Муан произведено для экспорта за границу, в том числе – в Россию.

Настоящая революция произошла в производстве легендарного сыра в конце XX века. Николя Кревуазье, талантливый механик из Лажу в кантоне Юра, придумал специальное устройство, облегчающее нарезку головки. Ведь все это время «розочки» Тет-де-Муан делали с помощью обычного ножа, что требовало ловкости и сноровки. Изобретение Кревуазье, запатентованное как Girolle, превращало нарезку в увлекательную игру: розочки «соскабливают» с сыра с помощью вращающегося ножа и готовые сырные бутоны осыпаются в тарелку! А теперь «Голову Монаха» можно купить в специальной упаковке с встроенным вращающимся ножом и говорящим названием «Пируэт».

Но вернемся к главному вопросу о «Голове». Откуда такое название? Для обозначения сыра оно начинает использоваться в конце XVIII века. Одна из версий утверждает, что прозвище Беллейскому сыру дала Революция: соскабливание розочек с головки сыра ассоциировалось с пострижением монаха. По второй версии, в народе ходили слухи о том, что в аббатстве «брат монах» (или «голова монах») припрятал горы сыра. Впоследствии выражение распространилось и на сам продукт.

Кстати, Тет-де-Муан до сих пор производится по старинному рецепту монахов, из того самого молока «превосходнейшего качества», и только в кантоне Юра. Что позволило ему получить признание «продукта, контролируемого по происхождению» (АОС): в Швейцарии только 17 региональных продуктов удостоились подобного титула. Чтобы получить 1 килограмм сыра необходимо 10 литров молока, а выдерживают Тет-де-Муан не менее 3 месяцев на дощечках из... ели! Видимо, это один из секретов необыкновенного вкуса «Головы Монаха».

Закуски с креветочным маслом, зеленым луком и розочками Тет-де-Муан

На 4 порции:

3 ломтика хлеба для тостов, без корки

250 г вареных очищенных креветок

125 г соленого сливочного масла

1 пучок зеленого лука

1 ч/л лимонного сока

12 розочек Тет-де-Муан

молотый черный перец

В комбайне протереть мягкое сливочное масло, 200 г креветок и лимонный сок до получения однородной массы. Добавить в креветочное масло одну чайную ложку

нарубленного зеленого лука. Поперчить.

Намазать креветочным маслом 2 ломтика хлеба, положить их один на другой и сверху накрыть третьим ломтиком. Поставить в холодильник на полчаса. Вынуть, разрезать «бутерброд» на две половинки, затем каждую половинку – на шесть маленьких квадратиков-закусок.

Каждый квадратик украсить розочкой Тет-де-Муан, целой креветкой и посыпать зеленым луком. Поставить закуски в холодильник и достать непосредственно перед подачей на стол.

Приятного аппетита!

[Аппетитные идеи с сыром Тет-де-Муан](#)

[Швейцария](#)

[памятники культуры](#)

[достопримечательности швейцарии](#)

Статьи по теме

[Признание женеvской сосиски](#)

Source URL: <https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/pravda-o-golove-monaha>