

## Единственный голубой сыр Швейцарии | Dans les veines du premier fromage persillé de Suisse

Автор: Ольга Юркина, [Невшатель](#) , 08.08.2011.



Bleuchâtel был придуман в горах Невшателя ([fromagerie-les-martel.ch](http://fromagerie-les-martel.ch)) Аристократические сыры с плесенью не были альпийской традицией, пока находчивый сыровар из Невшателя Дидье Жермен не изобрел Bleuchâtel. История возникновения первого швейцарского сыра с голубыми прожилками на пороге XXI века напоминает авантурный роман.

|

La fabrication des fromages bleus en Suisse n'a jamais été une tradition, jusqu'à ce que Didier Germain, fromager ingénieur de Neuchâtel, invente son Bleuchâtel. Le saga du premier fromage persillé de Suisse à l'aube du XXI siècle est digne d'un roman. Dans les veines du premier fromage persillé de Suisse

Легендарный рокфор, голубые сыры Бресса и Оверни, английский стилтон и итальянская горгонзола – члены большой семьи сыров с плесенью, у которой относительно недавно появился швейцарский «пасынок». Так уж исторически сложилось, что альпийские сыровары не интересовались изготовлением сыра с голубыми прожилками, пока упущение не решил восполнить владелец сыроварни Пон-де-Мартель (Ponts-de-Martel) в кантоне Невшатель, Дидье Жермен. Поклонник благородного вкуса голубых сыров на заре XXI века пустился в грандиозную авантюру, чтобы подарить Швейцарии ее собственный уникальный сыр с плесенью. Понадобились годы экспериментов со знаменитым грибом *Penicillium roquefortii*, прежде чем на свет появился «блешатель» (Bleuchâtel) – голубой сыр из Невшателя.

Если оставить в стороне легенду о рассеянном фермере (в другой версии – пастухе), забывшем сыр в чане, где сцеживалась сыворотка, а может быть, в пещере, на целую ночь, и увидевшего наутро голубые пятна, получение благородной плесени – виртуозное предприятие, требующее опыта и мастерства. Если изготовление Грюйера уже давно не было секретом для умелых рук Дидье Жермена, то с голубым сыром ему пришлось немало помучиться. Изучив теорию в доступных справочниках, невшателский сыровар приступил к первым тестам, но владение искусством выведения *Penicillium roquefortii* на сыре требовало практических навыков. «Сколько я не посещал погребов рокфора во Франции, каждый раз, когда я задавал вопросы о деталях производства, то получал туманные ответы», – рассказывает владелец сыроварни Ponts-de-Martel в интервью газете «Terre&Nature». – «Это нормально, у каждого сыровара свои секреты».

Понадобилось немало времени и проб, прежде чем первый голубой сыр Швейцарии принял отчетливые формы и вкус и завоевал место под солнцем среди своих заплесневелых собратьев. Наконец, Дидье Жермен и его жена Сандрин – главный дегустатор, которому на первых этапах не раз пришлось выплюнуть результаты эксперимента, усовершенствовали конечный продукт. Сандрин Жермен немало пришлось подумать и над упаковкой. В идеале Bleuchâtel должен существовать в двух видах – менее зрелом, мягком, и более выдержанном, резком, – но пока он существует в единственном варианте из-за трудностей в организации производства и хранения готового продукта. Поэтому всем любителям «сыра покрепче» дидье Жермен рекомендует подольше подержать «блешатель» в холодильнике перед употреблением – дать ему дозреть на месте.

Производство заветного голубого сыра, как и любого другого, начинается с ферментации. Свежее молоко, доставленное местными фермерами, проходит тепловую обработку при 65 градусах. Сычужные ферменты и ценный грибок *Penicillium roquefortii* добавляются прямо в прошедшее термическую обработку молоко: этап свертывания очень важен, так как обеспечивает правильное развитие плесени в сыре впоследствии. Мастера регулярно помешивают сыворотку, отделяя ее от стенок и дна чана.

Створоженная масса «блешателя» представляет собой шарики размером с орешек – гораздо крупнее, чем при изготовлении Грюйера, – что также необходимо для

правильного распространения грибка. В форме прообраз будущего сыра остается один день, затем его ожидает соляная баня – перед переездом в погреба. Вызревают круги «блешателя» сначала в течение 25 дней при температуре 12-14 градусов, затем еще шесть недель в холодном погребе. Головки сыра переворачивают через день и очищают щеткой во избежание формирования белой пленки на корочке. Постепенно сквозь стенки сыра начинают просматриваться голубые прожилки.

Чтобы благородная плесень правильно развивалась, в сыре должны оставаться полые места, заполненные воздухом. Однако компактная масса «блешателя» требует особого ухода, и в холодном погребе сырники подвергаются дополнительной операции просверливания. Сначала Дидье Женмен делал дырки в сыре вручную, с помощью штопальной иглы. Но очень скоро стало ясно, что объемы производства потребуют автоматизации процесса. Талантливый механик сконструировал специально для сыроварни Ponts-de-Martel машину для сверления дырок в сыре: сразу десятки игл вонзаются в сырный круг на радость плесени.

«Когда я впервые подал заявку на участие в национальном соревновании сыроваров Swiss Cheese Award, моему продукту было отказано: просто потому, что он был единственным в категории голубых сыров... Теперь в Швейцарии производится другие сыры с плесенью, особенно в немецкой части», - объясняет Дидье Женмен. Но его Bleuchâtel сохраняет свою эксклюзивность и право называться первым голубым сыром Швейцарии, доказывающем, что сырные традиции здесь не только бережно хранятся, но и мудро обновляются.

## **[Сыроварня Ponts-de-Martel](#)**

Статьи по теме

[Война сыров](#)

[Сбринц – старейший твердый сыр Швейцарии](#)

[Сыр Восточной Швейцарии получил признание](#)

[Правда о Голове Монаха](#)

[Сыр с Золотой горы в еловом лукошке](#)

---

**Source URL:** <https://nashagazeta.ch/news/12134>