

Эмменталь на 20 баллов|Le meilleur Emmental de Suisse a été choisi

Автор: Ольга Юркина, Дюдинген, 15. 06. 2010.



В Эмментале-победителе - идеальное сочетание дырок и сыра [PHOTOPRESS/Von Muehlenen]

В прошлые выходные в Швейцарии выбрали самый вкусный, дырчатый, ароматный, ровный, гладкий - одним словом, лучший - Эмменталь. |

Le prix du meilleur emmental suisse a été décerné par l'organisation commerciale de l'Emmental.

Конкурсы лучшего сыра, вина или фрукта года в Швейцарии, как и в остальной Европе, не редкость. А вот премия за лучший сыр сорта Эмменталь вручается впервые. Как можно догадаться, учредила ее коммерческая организация Emmentaler Switzerland, решив сравнить

сыры этого сорта по качеству, вкусу и, конечно, дырчатости: ведь дырки – главный атрибут Эмменталю. Надо сказать, что в конкурсе принимали участие только швейцарские сыры. Дело в том, что право называться родиной Эмменталю оспаривает пол-Европы, и видов сыра с дырками существует несметное количество, так что они даже провоцируют споры в Европарламенте и международные сырные войны. Но Швейцария в эти выходные устроила конкурс для своего собственного Эмменталю, единственного и неповторимого.



Лучшим сыроваром 2009 года был признан

Урс Фанкхаузер и его команда: их продукт получил 19,875 баллов из 20. Для сравнения, чтобы Эмменталь был признан продуктом АОС – контролируемым по происхождению, ему необходимо как минимум получить 18 баллов при контроле на качество. Не только вкус, но и внешний вид при этом имеют большое значение. Эмментали АОС проходят контроль каждый месяц.

Победитель Урс Фанкхаузер с супругой [PHOTOPRESS/Von Muehlenen]

Сыроварня победителя Урса Фанкхаузера находится в Илфисе, неподалеку от Лангнау-в-Эмментале, и входит в ассоциацию Emmentaler Tradition. Основана она была в 2009 году с целью производить настоящий швейцарский Эмменталь высшего качества. На сегодняшний день в ассоциацию входит девять кооперативов, и тот факт, что один из них был выбран лучшим производителем Эмменталю, подтверждает качество изготавливаемых под этим лейблом сыров. Сыры Emmentaler Tradition производятся исключительно в долине реки Эммен, то есть там, откуда родом первый сыр с дырками, а средний балл качества этих сыров составляет 19,1, то есть приближается к совершенству.



Продукция ассоциации Emmentaler

Tradition выдерживается вместе с другими сырами в знаменитых погребах Вало фон Мюленен, в Дюдингене. Семейное предприятие фон Мюленен увидело свет в 1861 году, когда рост

объема производства сыра во Фрибурге и долине Эммена поставил перед необходимостью открытия новых погребов и фабрик в этом регионе. С тех пор предприятие фон Мюленен завоевало доверие и производителей, и покупателей. Так, именно фон Мюленен выдерживает сыры для «контролируемых по происхождению» Gruyère Switzerland и Emmentaler Switzerland, а также экспортирует Эмментали этой марки.

Сыровары Урс Гассер и Урс Фанкхаузер с Вало фон Мюленен [PHOTOPRESS/Von Muehlenen]

Одним словом, победа Эмменталю с сыроварни в Илфисе стала одновременно победой всей группы Emmentaler Tradition и погребов Вало фон Мюленена. Отпраздновать это событие мы предлагаем нашим читателям летним салатом со знаменитым сыром.

Салат из грибов, помидоров и Эмменталю с гарниром из бальзамического сабайона



Ингредиенты (на 4 порции):

500 г свежих грибов
300 г помидорчиков-черри
4 лука-шарлота
4 ст.л. оливкового масла
2 ст.л. белого бальзамического уксуса
Соль, перец
150 г сыра Emmentaler AOC, долгой выдержки
75 г рукколы
50 г ломтиков ветчины
2 ст.л. кедровых орешков

[emmentaler.ch]

Бальзамический сабайон:

1 яйцо
1 желток
3 ст.л. бальзамического уксуса
0.5 dl сливок
соль
0.5 dl оливкового масла

Очистить грибы, нарезать ломтиками для жарки. Почистить лук и нарезать колечками. Тушить грибы и лук в оливковом масле несколько минут. Добавить помидоры и продолжать тушить, пока они не подрумянятся. Приправить смесь бальзамическим уксусом, солью и перцем.

Нарезать эменталь тонкими ломтиками. Кусочки ветчины прожарить, не добавляя масла. Добавить кедровые орешки (семена пинии) и жарить до золотистого цвета.

Сабайон: на водяной бане венчиком смешать яйцо, желток, бальзамический уксус и сливки, до получения густой массы. Посолить, охладить, поместив мисочку в кастрюлю с холодной водой. Помешивая, влить оливковое масло.

На тарелки разложить смесь из грибов и помидоров, эмменталь, рукколу, ветчину, кедровые орешки. Сверху полить бальзамическим сабайоном и подавать к столу.

Другие интересные рецепты Вы найдете на сайтах emmentaler.ch и www.vonmuhlenen.ch



Добавить комментарий

Пожалуйста, [войдите](#) или [зарегистрируйтесь](#) , чтобы отправить комментарий
