

ПРО

СЫРЫ

СЫР

ПИИР

ПИИР

Привет!

Эта рассылка неожиданна для меня самой — я-то планировала уйти в неоплачиваемый отпуск)

Но поняла, что фестиваль «Сыр Пир Мир» пропустить нельзя. По крайней мере, вы можете поехать туда за меня. Я постараюсь в этом году послать агентов влияния или буду просить друзей купить продукцию новых для меня производителей.

В общем, теперь вы на ярмарке не растеряетесь. И берите сумку-тележку — хотя своя сырная ноша не тянет обычно.

Этот выпуск мы решили сделать открытым. Если он вам понравился — подписывайтесь на гастрономическую рассылку, в которой я делюсь сезонными рецептами и размышлениями на тему еды. Она выходит раз в две недели и совершенно бесплатна.

содержание

сыр

- 5 country craft
- 6 grand laitier
- 7 «сыр & beer»
- 8 соболев сыр
- 9 fromagelle
- 10 fromage de louis

что-то кроме сыра

- 12 упаковка для сыра
- 13 baudcisson
- 14 «утка-утка»
- 15 «ВИВАТ ТОМАТ»

как сделать сырную тарелку

- 17 сколько брать сыра,
когда доставать сыр,
на что сыр положить,
в каком порядке пробовать
- 18 тарелка для неженки
- 19 тарелка для сильных духом
- 20 тарелка для омонивора

СЫР

Country Craft

Это моя большая сырная любовь. Кстати, началась она с малинового лангра на прошлом фестивале «Сыр Пир Мир». Сейчас у ребят небольшой ассортимент в обычное время, но белпер продается даже на озоне.

► Малиновый лангр

Обычно лангры злые и не для слабонервных, но этот нежнейший, хоть и выглядит как сморщенный старичок. Попробуйте, я вас уверяю, это персик!



Grand Laitier

Я все никак не могла найти, где купить эти сыры из Калужской области. Но вот теперь точно знаю, что бывает в «Ашане» и Seasons market. Мне нравится, что все сыры со своими названиями и не притворяются никем другим, а гордо сами с усами и морщинистыми корочками.

▶ Кроттен д'Обонн

Он почти как настоящий. Не зря сделан французом.

Очень важно для того, кто готовит, знать, что такое вкусная еда. Помните в фильме «Мечты Двиоро о суши»? И вот этот кроттен — как настоящий.



«Сыр & Beer»

Сыры из города Королев с большим потенциалом. Ва ними — семья и желание возродить сыроварение в России. И у ребят отлично получается. Бри и камамбер отличные, мне еще очень нравятся буррата и сливочное масло.

▶ «Лисичка с орехом»

Авторский сыр ребят. Очень интересный и без орехов, но если будет с орехами, то пробуйте и его. Он классно дополнит сыры типа бри и будет мостиком к выдержанным сырам.



Соболев сыр

Ребята из Екатеринбурга с большими амбициями. Теперь их можно купить в Москве и еще в 27 городах России. И все правильно, качество прекрасное, дальше — все интереснее.

▶ Чеддер

Я люблю чеддер за его универсальность. Он потрясающе вкусный сам по себе, а если вы любите макароны с сыром Mac and Cheese, то с чеддером они просто потрясающие. Для меня это сгусток умами и кокуми в одной упаковке.



Fromagelle

Это мое открытие прошлого года. Ребята, к сожалению, не возят сыр в Москву, так что на ярмарке посетите их обязательно. «Банон», «Папоротник», «Чеддер», «Красный Лэчестер» — все очень вкусное.

▶ **Сен-Марселлен**

Эта малютка может вынести на себе всю сырную тарелку и только чуть-чуть сморщиться. Но так и должно быть. Сливочный внутри, нежный, податливый — берите сразу пару.



Fromage de Louis

Ребята из Воронежской области со всеми техническими примочками и желанием изменить сырный мир к лучшему.

► **Балансе**

Мягкий сыр в воле. Разрежешь, а внутри белоснежное тело. Сливки с орехами и ароматами леса. Не удивительно, почему французы так счастливо живут. У них это в рационе с утра и до самой старости.



ЧТО-ТО КРОМЕ СЫРА

Упаковка для сыра

После того, как сыр куплен, его нужно сохранить.

Первый совет — не храните! Покупайте на пике и сразу ешьте. Если на «Сыр Пир Мире» вы переборщили с покупками, то важно создать сыру подходящие условия: температура и влажность.

Сыр любит температуру 7–15 °С, влажность 80% и умеренную циркуляцию воздуха. Если будет слишком холодно — они могут сохнуть, а если слишком тепло — то течь и тухнуть.

Холодильник, где влажность часто бывает ниже 30%, не самое лучшее место для долгого хранения сыров, но если другого нет, то положите их в отсек для овощей и вместе с овощами.

Не заворачивайте сыр в пленку на долгое время. Чтобы защитить его от высыхания, используйте специальную вощеную бумагу или медовые салфетки.

Можно закрыть пленкой срез, а корку оставить дышать. Если вы покупаете сыры в коробочках, пусть там и живут, у них там особый микроклимат.

Baudcisson

Я брала у ребят все колбаски и колбасы, фуа-гра и утиные ножки — мне все очень нравится. Но обязательно попробуйте парижский окорок и паштеты.



«Утка-утка»

Если вы, как и я, равнодушны к утке, то эта **утиная колбаса** создана для того, что утешить вас в своих объятиях. Это гипертрофированный вкус утки в любой момент и без долгих прелюдий.



«Виват томат»

Вот мы раньше почему такие влые были, потому что у нас своих вяленых помидор не было! А сейчас есть даже на Ozon и мексиканские. Но когда ты на ярмарке и уже готовишься сделать после нее сырную тарелку, надо брать.



КАК СДЕЛАТЬ СЫРНУЮ ТАРЕЛКУ ?

Сколько брать сыра?

Если у вас сырная вечеринка, то рассчитывайте 250–300 г на человека. Сырные тарелки можно сделать из трех разных видов сыров и максимум до семи. Хотя лучше всего пять. И чем больше сыров, тем меньше порция. Либо берите больше игристого.

Если же сыр — аперитив или дижестив, то по 100 г на гостя будет достаточно, нет ничего печальнее несъеденного сыра.

Когда доставать сыр?

За час до прихода гостей. В холодильнике сыр надевает военную форму, лежит по стойке смирно и ароматы не раздает. А в присутствии человека оттаивает и начинает призывно пахнуть.

На что сыр положить?

Красивой еде обязательно нужна красивая форма. Я очень люблю доски, керамические подставки от Маши Кеслер, доски от Folkva, сервировочные доски из стекла от Solid Water или красивейшие тарелки от Нади Ворошиловой

В каком порядке пробовать?

- ↓ Свежие, сливочные.
- ↓ Мягкие, с корочкой.
- ↓ Твердые.
- ↓ Голубые.

А то как стилтон дольче съедите сразу — и все, ни у какого валансе или бри шансов достучаться уже нет.

Сделаем пару тарелок, не отходя от «Сыр Шир Мира» ↓

Тарелка для неженок:

- ▶ Лангр
- ▶ Сен Марселлен
- ▶ Валансе



Тарелка для сильных духом:

- ▶ Чеддер
- ▶ Стилтон
- ▶ Инжир и мед, чтобы скрасить пилюлю



Тарелка для omnivora:

- ▶ Кроттен
- ▶ Пармский окорок
- ▶ Паштет
- ▶ Вяленые томаты



*И под конец скажу,
что 80% сыров сочета-
ются с белым вином или
игристым. Так что ваше
здоровье!*

Бесплатная гастрономическая рассылка — авторский проект архитектора гастрономического сознания Тани Кошечевой [@nobottlesnoparty](#), автора курсов [«Винные ответы»](#) и [«Гастрономический № 1»](#).

Поддержать рассылку и другие проекты Тани можно на [Patreon](#) — специальной платформе для поддержки творческих проектов. Патроны получают доступ к архиву рассылки, винные рекомендации, советы о классных книгах, подкастах и фильмах. К каждому пакету прилагается огромная благодарность, любовь и гастрономическое благословение.

[nobottlesnoparty.ru](#)

Выпуск делала команда:

Главный редактор
Саша Смолокурова [@smolokurova](#)

Шеф-редактор
Настя Пугачева [@skazochno](#)

Арт-директор
Соня Каем [@kaem_design](#)