

Новая мантия для короля сыров | Un nouveau manteau pour le roi du fromage

Author: Заррина Салимова, [Лозанна](#) , 14.09.2021.



Фото: Fromagesuisse.ch

Производство упаковок для вашрен мон-д'ор, сезон которого начинается 17 сентября, переносится в Швейцарию. Именно эти круглые коробки из еловой коры придают сыру знаменитый тонкий аромат хвойной смолы.

|
La production des boîtes de Vacherin Mont d'Or dont la saison commence le 17 septembre est relocalisée en Suisse. Des boîtes rondes donnent au fromage son fameux arôme boisé de résine d'épicéa.

Un nouveau manteau pour le roi du fromage

В конце лета и начале осени, когда коровы дают уже не так много молока, водазские сыроделы приступают к производству неповторимого вашрен мон-д'ор ([Vacherin Mont-d'Or](#)). Вот уже более ста лет этот сыр с любовью изготавливают вручную на традиционных сыроварнях. Молоко туда поступает дважды в день с органических ферм, соблюдающих определенные правила, например, не добавляющих силос в корм для животных, при этом радиус поставок сырья не превышает 25 км. Сыр производится из термизированного коровьего молока, помимо которого используются только сычуг, поваренная соль и отдельные культуры. Термизация представляет собой щадящий процесс, в результате которого сырое молоко сохраняет большинство своих качеств и в то же время очищается от бактерий.

Текстура этого сыра настолько мягкая и текучая, что для его фиксации издавна использовалась еловая кора. Сыр созревает в еловых «ремнях» в течение 17-25 дней в тишине и полусумраке погребов, приобретая гладкость, нежный солоноватый вкус и тонкий аромат с ноткой танинов. Созревший сыр упаковывается в узнаваемые круглые упаковки из еловой древесины, которые сохраняют легкий хвойной аромат продукта. До недавнего времени контейнер изготавливался во Франции, но теперь его производство перенесено в Швейцарию. Это значит, что отныне вашрен на 100%, от молока до елового лукошка, производится у подножия гор Юра в кантоне Во.

Перемещение производства упаковки было необходимо для сохранения защищенного наименования места происхождения (АОС или Appellation d'origine contrôlée) и полного контроля над всеми этапами создания сыра. Напомним, что вашрен шестым в Швейцарии получил этот привилегированный знак качества, выдаваемый Министерством сельского хозяйства и гарантирующий, что продукт произведен на определенной территории с соблюдением ряда правил. Производители вашрена создали холдинговую компанию и выделили собственные средства, чтобы обеспечить релокацию. Кроме того, они получили кантональную и федеральную помощь. В общей сложности «переезд» обошелся в полмиллиона франков и состоялся как раз кстати – к началу «сырного» сезона.

Вашрен не переносит жару и продается с середины сентября до конца апреля – в этом году сезон начнется 17 сентября. Сыр лучше всего употреблять в пищу при комнатной температуре, которая позволяет ему раскрыть все свои ароматы и продемонстрировать его кремовую текстуру. Гурманы любят вашрен как десертный сыр или как основное блюдо с печеным картофелем и хрустящим хлебом. Запеченный вашрен также едят с мелким картофелем или в качестве фондю.

Добавим, что на днях еще одно швейцарское блюдо было зарегистрировано под знаком АОП: 8 сентября этой чести удостоилась ветчина, которую традиционно подают во время празднования [Бенишона](#) (Дня Благодарения по-швейцарски) во Фрибурге. Ветчина сначала сушится, а затем коптится на дровяном огне не менее трех недель. Слово borne во французском названии ветчины Jambon de la Borne обозначает камеру на верхнем этаже дымохода, через которую выходит густой дым и где подвешиваются окорока. Именно этот этап копчения придает продукту характерный вкус. В общей сложности, в настоящее время швейцарский [реестр](#) содержит 24 защищенных наименования места происхождения (АОП) и 17 защищенных географических указаний (IGP), среди которых – валежанский ликер абрикотин, цугский торт с добавлением кирша, а также сыры эмменталь,

аппенцеллер и грюйер.

[швейцарская культура](#)

Статьи по теме

[За вашреном – в Екатеринбург](#)

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

[Жидкое золото из кантона Во](#)

[Швейцарский сыр и смертельные листерии](#)

[Маркировка сыра с целью обезопасить покупателей](#)

[Agroscope создает ДНК швейцарских сыров](#)

[Война сыров](#)

[В Швейцарии почтили фондю](#)

Source URL:

<https://dev.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/novaya-mantiya-dlya-korolya-syrov>