



Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (<https://nashagazeta.ch>)

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.

Le meilleur Emmental de Suisse a été choisi

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 Эмменталья. Надо сказать, что в конкурсе принимали участие только швейцарские сыры. Дело в том, что право называться родиной Эмменталья 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 Эмменталья, единственного и неповторимого.



Победитель Урс Фанкхаузер с супругой [PHOTOPRESS/Von Muehlenen]

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.

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.



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

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.

Одним словом, победа Эмменталья 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 Эмменталья с гарниром из бальзамического сабайона



[emmentaler.ch]

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

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 эмменталь 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, эменталь, 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

[эмменталь](#)

Статьи по теме

[Война сыров](#)

[Груша-королева](#)

[В Вероне короновали сионское вино](#)

Source URL: <https://dev.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/10001>