

A photograph of a cheese shop. The shelves are filled with various types of cheese, including large wheels, smaller rounds, and blocks. Some shelves also have packaged cheese products. The counter in the foreground is covered with a large assortment of cheese products, including wedges, blocks, and small containers. The lighting is warm, and the overall atmosphere is that of a well-stocked cheese store.

# СЫР Ы

# СЫР НЕВАРЕННЫЙ ПРЕССОВАННЫЙ

В процессе изготовления невареного прессованного сыра полученную сырную массу вычерпывают, измельчают и раскладывают в формы, где её прессуют - чтобы ускорить стекание сыворотки. Затем этот сырой сыр недолго сохнет, вынимается из формы и обрабатывается в рассоле. После этого сыр помещается на созревание в большие перфорированные формы. В течение выдержки сыр время от времени солят, переворачивают и чистят щеткой. Последнее позволяет придать краям равномерную окраску.

Эти сыры имеют твердую корочку и плотную нежную сырную массу желтого цвета.

Вызревают такие сыры медленно, от 1 до 12 месяцев.

# СЫР

# GOUDA

# ГАУДА

Гауда

Невареный прессованный

Этот сыр традиционно производится из **коровьего молока** в Голландии. Гауда является популярнейшим продуктом экспорта и занимает важное место в сыроварении в стране.

Гауда получили своё название в честь маленького портового городка, где он появился. Этот сыр начали производить там ещё в 6 веке. Сегодня многочисленные сыроварни по всему миру изготавливают его по оригинальному голландскому рецепту.

Вкус сыра Гауда - от нежного и мягкого, орехового, до насыщенно пряного. В основном этот сыр различается по трём степеням зрелости: молодой (2-3 месяца), средний (6 месяцев), старый (по меньшей мере год). Также существует и полуторогодовалый Гауда - он твёрдый и очень острый, его используют как правило для натирания в различные блюда.



**Красное сухое  
Merlot**

# СЫР

# CHEDDAR

# ЧЕДДЕР

Гауда

Невареный прессованный

Этот богатый традициями традиционно английский сыр из **коровьего молока** не защищен товарным знаком и поэтому его можно изготавливать повсюду в мире.

Не считая многочисленных копий изготавливаемых по всему миру, настоящий Чеддер сегодня изготавливают несколько британских производителей.

По оригинальному рецепту этот сыр заворачивается в ткань для вызревания сроком до одного года. После этого сыр Чеддер приобретает свежий ореховый вкус с кисловато-острым привкусом.



<http://www.winemag.com/2015/03/26/wine-and-cheese/>

**Красное сухое**  
**Sauvignon**

**Cabernet**

# СЫР МАНЧЕГО

Манчего производят в Испании, (регион Ла-Манча) из **овечьего молока**.

Наиболее яркими представителями этого сыра, защищёнными особым знаком качества, являются сыры из не пастеризованного молока, фермерского производства.

Остро-солёный на вкус с ореховыми нотами и молочно белого цвета.

Выдержан не менее 60 дней. Иногда к концу выдержки натирается оливковым маслом.

<https://www.winefetch.com/cheese-pairings/Manchego>

# МАНЧЕГО

Гауда

Невареный прессованный



**Красное сухое**  
**Sauvignon**

**Cabernet**

# СЫР      ВАРЕННЫЙ ПРЕССОВАННЫЙ

Это сыры большого размера, со светлой корочкой, сырной массой бледно-желтого цвета, чаще всего с дырочками.

Прессованные варёные сыры делаются из вечернего молока, которое после дойки постоянно ночь и на следующее утро было смешано с парным молоком. Дальнейшая обработка включает подогрев молока до примерно 30 С градусов и добавление сычужного фермента. Процесс ферментации сырной массы вызывает образование дырочек.

**После заквашивания полученная масса подогревается до примерно 50-60 С градусов -** этот процесс на профессиональном жаргоне называется обжиг. Лишь после подогрева сырная масса прессуется. В этом главное отличие этого вида сыров от прессованных невареных.

Помимо всего прочего при изготовлении этих сыров важно и время года. Сыры из летнего молока гораздо ароматнее. Сыры из зимнего молока мягче по вкусу. Чаще всего эти сыры в форме колеса или круга. Вызревание их может длиться около года.

# СЫР

# EMMENTAL

# ЭММЕНТАЛЬ

Эмменталь

Вареный прессованный

Традиционный швейцарский сыр из **непастеризованного коровьего молока**.

Производные этого сорта сыра изготавливаются в различных странах.

Сырная голова весит около 80 кг. Покрыта воском.

Сыр Эмменталь имеет характерный для твёрдого варёного сыра фруктово-ореховый сладковатый вкус. Этот сыр имеет крупные дырки в своём теле из-за особенностей процесса его изготовления.



<http://www.cheese.com/emmental/>

**Белое сухое  
blanc**

**Savagnin**

# СЫР PARMIGIANO

Настоящий Пармезан традиционно изготавливается в Италии из **непастеризованного коровьего молока**. Сами итальянцы называют этот сыр Пармиджано Реджиано, но во всём мире за ним закрепилось название Пармезан.

Сыр Пармезан был изобретен в Парме. Сегодня изготавливается также и в других районах Италии. Для изготовления Пармезана используется молоко коров (смесь обезжиренного вечернего и свежего утреннего), в рацион которых входила свежая трава, люцерна и сено.

Для подготовки к созреванию этот сыр на три недели кладут в соляную ванну. Сам срок созревания Пармезана долгий - до 10 лет и более. Его сладковато-фруктовый вкус создаётся временем.

<http://www.winemag.com/2015/03/26/wine-and-cheese/>

# ПАРМЕЗАН

Пармезан

Вареный прессованный



**Красное сухое  
Chianti**



# СЫР

# GRUYERE

# ГРЮЕР

Это классический швейцарский твёрдый сыр, изобретенный в городе Грюйер. Это сыр возник ещё в 12 веке.

По старой традиции сыр Грюйер изготавливается только с июня по сентябрь. Из 400 литров молока получается 35 кг сыра.

Грюйер созревает 4-8 месяцев и имеет фруктовый слегка солоноватый вкус. При этом этот сыр может храниться год и более, после чего приобретает насыщенный крепкий аромат.



Гауда

Вареный прессованный



<http://www.winemag.com/2015/03/26/wine-and-cheese/>

**Белое сухое  
Blanc**

**Sauvignon**

# СЫР С БЕЛОЙ ПЛЕСЕНЬЮ

Эти сыры жирные и мягкие, покрытые светлой корочкой из белой плесени. Сырная масса - текучая и имеет бледно-жёлтый цвет.

После сгущения молока с помощью сычужного фермента, молочнокислых бактерий или растительного сгустителя сырную массу либо прессуют либо обжигают. Затем сыр солят и обрызгивают раствором специального грибка. Этот грибок всходит затем плесневым газоном на кругах сыра. Таким образом образуется корочка в процессе созревания.

Для созревания мягкие сыры помещаются в погреб на срок от 2-х до 6-ти недель. По форме они бывают круглыми, овальными или квадратными

# СЫР BRIE БРИ

Французский сыр из коровьего молока, покрытый белой плесневой корочкой имеет давнюю историю.

Он был изобретен в 7 веке в аббатстве Жуар. Этот сыр любили короли и правители на протяжении веков. Бри называли королём сыров и первоклассным десертом. Этот сыр признавали победителем среди других сыров, ни один из которых не мог составить ему настоящую конкуренцию.

Под настоящим сыром Бри подразумевается несколько вариантов этого сорта сыра: Бри де Куломье из окрестностей Парижа, Шампани и Лотарингии, а также Бри де Мо и Бри де Мелен. Названия эти сорта Бри получили в честь местности, где они более всего распространены.

<http://www.winemag.com/2015/03/26/wine-and-cheese/>



С белой плесенью

С белой плесенью



**Белое сухое**  
**Chardonnay**

# СЫР ВРИЕ БРИ

Бри созревает в течение не менее месяца и имеет белые края, с легкими следами желтого и красного. В зависимости от разновидности вкус этого сыра варьируется от фруктового до грибного.

Свежий Бри иногда продается под названием Мелен Блан. А например Мелен Блэ - Бри натертый древесной золой.

С белой плесенью

С белой плесенью



<http://www.winemag.com/2015/03/26/wine-and-cheese/>

**Белое сухое  
Chardonnay**

# СЫР САМЕМБЕРТ

Настоящий сыр Камамбер изготавливается из **коровьего молока** в Нормандии, Франция. В мире производится очень много аналогов настоящего французского сыра Камамбер, но лишь **настоящий Камамбер имеет специальный знак качества и особую упаковку - круглый деревянный ящичек, с сырным кругом весом 250 грамм, 11 см в диаметре и 3 см в высоту.**

Единственный традиционный настоящий Камамбер называется АОС-Camembert de la Norman-die.

<http://www.winemag.com/2015/03/26/wine-and-cheese/>

# КАМАМБЕР

С белой плесенью

С белой плесенью



**Шампанск  
ое**

# СЫР САМЕМБЕРТ

Согласно легенде этот сыр был изобретен в 1791 году крестьянкой из деревни Камамбер. Очень долгое время Камамбер влачил жалкое существование как бледное подобие более старого сыра Бри. Лишь в конце 19 века этот сыр занял своё достойное место, когда и получил свою оригинальную деревянную упаковку и форму.

Один традиционный круг Камамбера изготавливают из примерно двух литров молока нормандских коров, по старинке наливают половником форму и добавляют соль. Камамбер зреет от краев к центру. В процессе вызревания сыр покрывается съедобной бархатной белой плесневой корочкой. Так как настоящий Камамбер не подлежит длительному хранению его часто продают немного недозревшим.

<http://www.winemag.com/2015/03/26/wine-and-cheese/>

# КАМАМБЕР

С белой плесенью

С белой плесенью



**Шампанск  
ое**

# СЫР

# САМЕМБЕРТ

У этого сыра чуть-чуть грибной и нежный вкус. На ощупь он мягкий и не должен рассыпаться при нарезке.

# КАМАМБЕР

С белой плесенью

С белой плесенью



<http://www.winemag.com/2015/03/26/wine-and-cheese/>

**Шампанск  
ое**

# СЫР С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ

Отличительная особенность этих сыров - наличие пятнышек зелено-голубой плесени в мягкой сырной массе, что придаёт сыру особый несравнимый ни с чем вкус.

Большинство сыров с голубой плесенью производится из коровьего молока. Исключение составляет знаменитый сыр Рокфор, для изготовления которого используется овечье молоко.

Молоко для этого вида сыров должно сворачиваться при температуре 30 С градусов. После этого сырную массу аккуратно вытряхивают в выложенную материей форму и закрывают деревянной пластиной. Затем время от времени сырныи круги поворачиваются, чтобы обеспечить лучшее стекание сыворотки.

Через одну-две недели сыр вынимают из формы и периодически переворачивают, чтобы сыворотка продолжала стекать.

Таким образом получается невареная и непрессованная сырная масса, которая затем натирается солью и прокалывается длинными иглами с грибками плесени, что способствует развитию зелёно-голубых прожилок внутри сыра.



# СЫР

# ROQUEFORT

# РОКФОР

Французский сыр, изготавливаемый из **овечьего молока**, является самым известным в мире сыром с голубой плесенью.

Сыр Рокфор созревает по меньшей мере в течение трех месяцев в известковых пещерах с особым микроклиматом, где сохраняется постоянная низкая температура в любое время года и очень высокий уровень влажности.

Традиционно для образования голубой плесени используют ржаной хлеб - его плесень провоцирует рост голубых плесневых грибов.

<http://www.winemag.com/2015/03/26/wine-and-cheese/>

С голубой плесенью

С голубой плесенью



**Коньяк, виски,  
портвейн**

# СЫР

# ROQUEFORT

# РОКФОР

Для того, чтобы сыр был пронизан этой плесенью его прокалывают иглами - таким образом в образовавшихся каналах развивается плесень. В результате этого и получается сыр с прожилками зелено-голубой плесени.

Рокфор обладает особым острым пикантным вкусом и способен придать эту пикантность любому блюду, изготовленному с его использованием



С голубой плесенью

С голубой плесенью



<http://www.winemag.com/2015/03/26/wine-and-cheese/>

**Коньяк, виски,  
портвейн**

# СЫР GORGONZOLA ГОРГОНЦОЛА

Как и Рокфор, этот итальянский сыр, изготавливаемый из **коровьего молока** является известнейшим сыром с голубой плесенью. Он также вызревает в пещерах и пронизан прожилками зелено-голубой плесени.

Сыр Горгонзола зреет от двух до четырех месяцев и по мере созревания приобретает все более острый и пикантный вкус.



С голубой плесенью

С голубой плесенью



**Коньяк, виски, портвейн, красное сухое**

# СЫР

# STILTON

# СТИЛТОН

Хорошо известный английский голубой сыр Стилтон. Ему присвоен европейский сертификат Protected designation of origin (PDO)

Производится только в графствах Дербишир, Лестершир и Ноттингемшир и отвечающий строгим требованиям стандарта, может называться Стилтон. По иронии судьбы, в деревне Стилтон давшей название этому сыру, производить его запрещено, так как эта деревня находится в графстве Кембриджшир.



С голубой плесенью

С голубой плесенью



**Коньяк, виски, портвейн, красное сухое**

# СЫР МЫТЫЕ С РОЗОВОЙ КОРОЧКОЙ

Эти сыры называют также красноплесневыми, а иногда пикантными. Их отличает специфический запах и вкус в диапазоне от мягко до очень резкого.

Промывание данного вида сыра солёной водой в процессе созревания способствует образованию особой корочки и специфического вкуса. Обмывание сыра рассолом устраняет образование обычной плесени и создаёт условия для образования красной плесени.

Таким образом получается сыр с гладкой и блестящей поверхностью, цветом корочки от жёлтого до оранжево-красного в зависимости от сорта. Сырная масса по консистенции чаще всего жёлтая и мягкая. Сыр обладает специфичным вкусом и запахом.

# СЫР

# REBLOCHON

# РЕБЛОШОН

Название этого французского сыра из **непастеризованного коровьего молока** происходит от слова реблоши - второй удой.

Сыр Реблошон имеет тонкую корочку оранжевого цвета и вызревает от двух до пяти недель. Сыр имеет пастообразную консистенцию с ароматом грецкого ореха.

Существует легенда, согласно которой в XIV крестьяне платили налог в зависимости от количества надоенного молока, и, чтобы уменьшить размер дани, не додаивали коров в присутствии сборщиков налога, а после их ухода доили коров повторно. Из этого молока, которое было довольно жирным, крестьяне делали великолепный сыр.

Ветеринарный дефект сыра/сыр/cheese-pairings/Reblochon



Мытые с розовой корочкой

Мытые с розовой корочкой



Красное сухое

Cabernet Sauvignon

# СЫР Tête de Moine

Сыр Швейцарии. В переводе с французского его название означает «голова монаха».

Тет-де-Муан производится из молока коров, полученного исключительно в летние месяцы. Созревает более трех месяцев. Готовый сыр однороден на срезе, отличается плотной консистенцией.

Имеет очень сильный аромат и ярко выраженный острый вкус.

Два месяца сырны головы созревают на еловых ветках, в достаточно теплом влажном помещении. Регулярно головы омывают соляным раствором. Молодой зреет 3 месяца, выдержанный сыр- не менее 4 месяцев.

# ТЕТ ДЕ МУАН

Мытые с розовой корочкой

Мытые с розовой корочкой



**Шампанское, белые игристые вина**

# СЫР ТВОРОЖНЫЕ

Эти сыры также называют пастообразными, свежими, рассольными сырами. Творожные сыры слабо отжимаются и не выдерживаются. Они имеют нежную консистенцию. Они очень похожи на творог и по своей сути таковым и являются.

Как и в случае с остальными сырами, для получения мягкого невызревшего сыра прежде всего в молоко подмешивают для скисания сычужной фермент или его растительный заменитель и оставляют на некоторое время. После этого полученную сырную массу помещают в марлевые мешочки или специальные перфорированные сосуды - чтобы сыворотка могла стечь. Их не прессуют и часто не солят. В результате получается довольно водянистый сыр с молочным вкусом.



# СЫР

# ФЕТА

# ФЕТА

Это традиционно греческий сыр, процесс изготовления которого описан ещё в Одиссее Гомера.

Настоящий сыр Фета готовится **из овечьего молока**, а не из козьего или коровьего - как его многочисленные аналоги.

Старинный рецепт изготовления этого сыра очень прост: свежее молоко наливалось в мешок из желудка козы, иногда добавлялась смола из веток смоковницы. В настоящее время в молоко добавляют закваску, чтобы оно быстрее свернулось. После сливания сыворотки влажную сырную массу кладут в льняные мешки и прессуют. После высыхания сырную массу режут и кладут в рассол по меньшей мере на месяц. Чем дольше там сыр лежит, тем твёрже он становится.

<http://www.winemag.com/2015/03/26/wine-and-cheese/>



Свежие

Свежие, рассольные



**Красное сухое**  
**Beaujolais**

# СЫР MOZZARELLA

Итальянский сыр традиционно изготавливаемый из **молока буйволицы**. Традиционно подается нарезанной с помидорами, базиликом и оливковым маслом.

Свернувшееся молоко в теплой воде становится эластичным и в конце концов распадается на волокна, а те попадая в горячую воду сворачиваются в шарики - которые и представляет из себя сыр Моцарелла.

Сыр имеет снежно-белый цвет с запахом молока и кисловатым привкусом. Такой сыр продается в сыворотке или рассоле и срок хранения его недолог. Бывает и копченая Моцарелла, которая хранится дольше.

В настоящее время существует много видов этого сыра, которые изготавливаются из **коровьего молока**. Их вкус имеет мало общего с Моцареллой из молока буйволицы.

# МОЦАРЕЛЛА

Свежие

Свежие, рассольные



**Белое сухое**  
**Blanc**

**Sauvignon**

# СЫР

# RICOTTA

# РИКОТТА

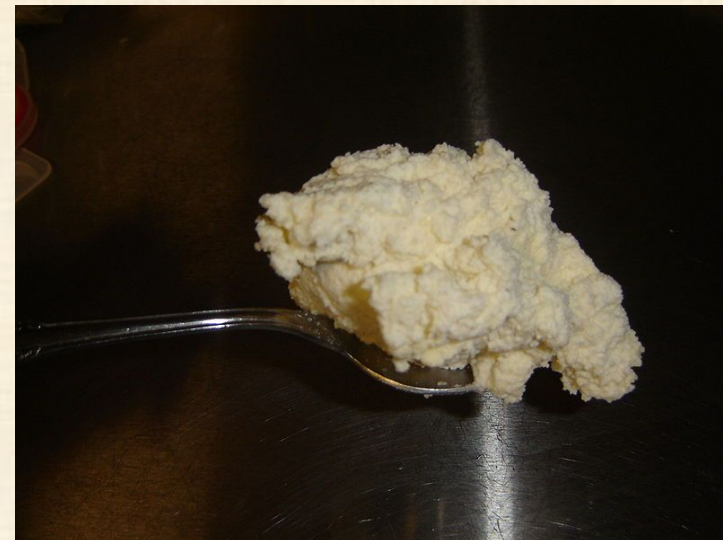
Традиционный итальянский сыр из коровьего парного молока. Без него невозможно представить себе практически ни одно итальянское блюдо - равиоли, лазанья, овощи и десерты.

Рикотта означает заново вскипяченный, что указывает на способ приготовления сыра. После удаления сырной массы из сыворотки в ней ещё остаются кусочки мякоти. Чтобы их извлечь сыворотку кипятят заново, до тех пор пока те не всплывут. Затем эти кусочки сырной массы вынимают и они вызревают в течение нескольких дней.

Молодой Рикотта имеет кисловатый нежный вкус. В Фриоли его коптят. Другие популярные сорта этого сыра состоят из молочной смеси с травами и перцем. В Калабрии существует вегетарианский тип сыра Рикотта - молоко для него свертывается с помощью сока из веток фигового дерева.

Свежие

Свежие, рассольные



**Белое сухое**  
**Grigio**

**Pinot**

# СЫР            МЕРЧАНДАЙЗИНГ

- Сыры очень восприимчивы к запахам, поэтому размещаются в отдельной витрине без других продуктов. Сыры выкладываются по категориям (твердый, мягкий, с плесенью), а также по странам-производителям или по цене.
- Сыры постоянного спроса размещаются в боковых («мертвых») зонах прилавка, а дорогие сыры и новинки — по центру и в видимой зоне. Каждый сорт сыра сопровождается заметным и понятным ценником.
- Твердые сыры не выкладываются рядом с сырами с плесенью без упаковки. По этой же причине сыры с различными видами плесени не размещаются рядом без упаковки. Для удобства покупателей и продавцов в витрине большие головки сыра кладутся сзади, а более мелкие и плоские — спереди.
- Сыры размещаются в витрине таким образом, чтобы покупатель хорошо видел срез и мог оценить качество товара. Срок годности сыров ежедневно проверяется.

- 

[http://mindspace.ru/358-appetitnyj\\_syrnyj\\_merchandajzing\\_idei\\_vykladki\\_syrov/](http://mindspace.ru/358-appetitnyj_syrnyj_merchandajzing_idei_vykladki_syrov/)

# СЫР      МЕРЧАНДАЙЗИНГ

- Твердые сыры хранятся горизонтально и не более, чем один на другом. Полутвердые размещают рядом друг с другом, не укладывая один на другой. Мягкие сыры несколько раз в день переворачивают.