

Источник: “Комсомольская правда” – 2012-05-24

Белорусский сыр с плесенью: “С вином есть не будешь, зато с черным хлебом – в самый раз”



«Комсомолка» попробовала новый отечественный деликатес и сравнила цены на подобные продукты в соседних странах

Свершилось! Белорусы таки начали производить заморские деликатесы на родине. Уже несколько недель в белорусских магазинах и на рынках можно купить первый белорусский сыр с плесенью. Название у деликатеса прямо как у его французского сородича - «Рокфорти».

- А это точно белорусский сыр? - присматривается к ценнику покупательница на столичной Комаровке.

- Да, из Молодечно. Недавно начали делать, люди берут, - уверяет продавщица. Кило «Рокфорти» на рынке стоит от 115 до 126 тысяч рублей. Для сравнения: немецкий сыр с голубой плесенью продают по 150 - 160 тысяч за кило. Хоть и не в два раза, но все же дороже.

Ольга Антипенко. Белорусский сыр с плесенью: “С вином есть не будешь, зато с черным хлебом – в самый раз”

Внешне наш сыр ничуть не отличается от импортного: чуть желтоватый, с сине-зелеными прожилками. Зато запах меня, честно признаюсь, немного смутил. Уж как-то сильно пахнет простоквашей, а вот аромата пресловутой плесени совсем не чувствуется.

На вкус «Рокфорти», в принципе, похож на своих именитых заграничных сородичей. Есть та самая легкая горечь, которую сыру придает плесень. Вот только очень соленый! После пары кусочков так и тянет запить стаканом воды.

- Да уж, с красным сухим вином такой сыр есть не будешь, - делится впечатлениями коллега.

- Зато с черным хлебом и кофе - будет в самый раз! - не соглашается другая.

Разработали рецептуру «Рокфорти» у нас в Минске. Главные составные части: молоко, сливки, закваски, препараты спор, кальций, соль. Словом, натурпродукт!

- Процесс изготовления еще будет улучшаться. Срок выдержки сыра в рассоле уменьшится и он уже не будет таким соленым, - уверяет старший научный сотрудник [РУП «Институт мясо-молочной промышленности»](#) Игорь Фролов.

- Наш «Рокфорти» полностью белорусский?

- Из всех составляющих импортная - только плесень. Мы ее покупаем в Дании. Есть возможность делать и свою плесень, но нет экономической выгоды, в этом случае сыр стоил бы гораздо дороже. Кстати, сейчас наши ученые колдуют над рецептурой еще одного сырного деликатеса - с белой плесенью, известного как камамбер.

СОВЕТ «КП»

Сыр с плесенью лучше всего подавать к полусладким и сухим виноградным винам и к пиву, а также в качестве холодной закуски перед обедом или ужином.

Чтобы сыр не крошился, его лучше нарезать горячим ножом.

Сыры с голубой плесенью также подходят к макаронам и овощным салатам.

СПРАВКА «КП»

По легенде благородный сыр появился совершенно случайно. Дело было недалеко от деревушки Рокфор во Франции. Юный пастух приготовился было пообедать, когда мимо прошла молодая красавица. Она настолько понравилась парню, что он оставил свою трапезу и бросился вдогонку. О том, удалось ли пастуху познакомиться с красоткой, история умалчивает. Когда пастух вернулся, то сыр, оставленный на обед, уже покрылся плесенью под яркими лучами солнца. Но пастушок все равно его попробовал и изумился совершенно новому вкусу.

Ольга Антипенко. Белорусский сыр с плесенью: «С вином есть не будешь, зато с черным хлебом – в самый раз»

А КАК У НИХ



На самом деле наш сыр не самый дешевый. В Вильнюсе сыр с плесенью стоит около 30 лит за кило (примерно 90 тысяч в белорусских рублях) **1**, а в Варшаве в пересчете на белорусские кило можно купить за 127 700 **4**. Москвичи традиционно переплачивают. В российской столице кило сыра с плесенью потянет 255 тысяч рублей **2**. Украинцы за деликатес платят больше 185 тысяч рублей в пересчете на наши деньги **3**.

Сколько стоит сыр "у них".

Ольга Антипенко

Ольга Антипенко. Белорусский сыр с плесенью: "С вином есть не будешь, зато с черным хлебом – в самый раз"