

# Γαλλικά Τυριά

- Η Γαλλία έχει πάνω από 400 είδη τυρών, από τα πιο γνωστά τυριά είναι το καμαμπερ και το μπρι . Το καμαμπερ το έφτιαξε για πρώτη φορά η Μαρί Αρέλ πριν 256 χρόνια. Λένε ότι η Αρέλ συνάντησε έναν γητευτή τυριών στην Νορμανδία , όπου εργαζόταν ως γαλακτοκόμος σε μια έπαυλη και μοιράστηκε με τη Αρέλ το μυστικό του για τη δημιουργία του μαλακού τυριού αλλά και η ίδια πρόσθεσε την δικιά της πινελιά πακετάροντας το τυρί στο ξύλινο κουτί του. Φτιάχνετε από φρέσκο αγελαδινό γάλα , είναι κιτρινωπό και έχει κρεμώδη γεύση και διαθέτει εξωτερικά ένα βρώσιμο λευκό περίβλημα. Επίσης μπορείς να φτιάξεις φοντού από καμαμπερ που είναι λιωμένο καμαμπερ όπου βουτάς μέσα ψωμάκι και συνδυάζεται με λευκό και κόκκινο κρασί .



# Γαλλικά Τυριά

- Το άλλο γνωστό γαλλικό τυρί είναι το μπρι. Το μπρι είναι ένα μαλακό τυρί φτιαγμένο από αγελαδινό γάλα . Το όνοματά του προέρχεται από την ομώνυμη επαρχία της Γαλλίας οπού παρασκευάστηκε για πρώτη φορά . Παράγεται από αγελαδινό γάλα και καλύτερη του εποχή είναι από τον Ιούλιο μέχρι τον Μάρτιο. Επίσης το μπρι το τρώνε στο τέλος του γεύματος με χωριάτικο ψωμί και συνοδεύεται από κόκκινο κρασί. Τέλος χρησιμοποιείται στην κουζίνα μέσα σε σαλάτες ή τάρτες .