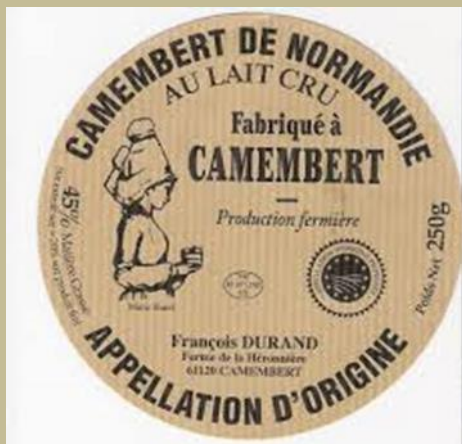


Le fromage Camembert

Το Καμαμπέρ είναι γαλλικό τυρί από την περιοχή της Νορμανδίας. Κύριο χαρακτηριστικό του είναι το λευκό περίβλημα του τυριού και η ιδιαίτερη έντονη μυρωδιά του.



Σύμφωνα με την παράδοση, το τυρί αυτό

πρωτοπαρασκευάστηκε από την αγρότισσα Μαρί Φονταίν Αρέλ από το χωριό Camembert στην οποία ο αβάς Σαρλ-Ζαν Μπονβύστ από την περιοχή Μπρι, κοντά στο Παρίσι, είχε βρει καταφύγιο στον καιρό της Γαλλικής Επανάστασης. Αυτός ήταν που της εκμυστηρεύτηκε την συνταγή.



Το γάλα συλλέγεται από βραδίες και το πρωί τυροκομείται άμεσα. Η τυροκόμιση ξεκινά στις 6:30 το

πρωί σε θερμοκρασία 32° C. Με την προσθήκη πυτιάς, το γάλα πήζει και ο τυροκόμος μετά το βάζει σε πλαστικά καλούπια. Για κάθε τυρί των 25 γρ χρειάζεται πέντε κουταλιές τις οποίες προσθέτουν στο καλούπι ανά σαράντα λεπτά η κάθε μια.

Τα καλούπια καλύπτονται με βαρίδια και το αφήνουν όλη τη νύχτα στους 28° C.

Το επόμενο πρωί τα τυριά βγαίνουν από το καλούπι.

Στη φάση αυτή, έχει γεύση και υφή παρόμοια με την ελληνική φέτα, όπως λέει κυρία Ντυράν. Στη συνέχεια, ραντίζονται με το μήκυτα σε διαλυμένο νερό.

Η γεύση μετά από δεκαπέντε μέρες στο κελάρι, σε υγρές συνθήκες και σε θερμοκρασία 16° C. Το τελικό προϊόν συσκευάζεται σε κουτάκι από ξύλο λεύκας, ένα υλικό αεροδιαπερατό και με φυσικές αντιβακτηριδιακές ιδιότητες.

Το camembert καταναλώνεται μέσα σε 55 μέρες από την παραγωγή του.

Γράφει η μαθήτρια Βενετία του Β1

