



Если вы до сих пор думали, что сыр с плесенью, вроде «Рокфора», является самым странным из всех существующих видов сыра, то пора пересмотреть свои взгляды на этот продукт.

## 1. Сыр Стилтон (из настоящего золота)



Сыроделы создали то, что украсит любое праздничное меню – сыр Стилтон (Stilton) из настоящего золота. «Золотой Стилтон Клосон» (Clawson Stilton Gold) продаётся по 100 долларов за 100-граммовый кусочек или 1000 долларов за килограмм – это в 67 раз дороже обычного Стилтона.

Этот сыр стал самым дорогим великобританским сыром за всю историю, даже для того чтобы намазать один крекер придётся выложить 10 долларов. Клосон говорит, что белый Стилтон настолько дорог из-за того, что он пронизан съедобным сусальным золотом и золотой настойкой.

Компания утверждает, что к ним уже обращались шейхи и известные поп-звёзды, желающие попробовать кусочек уникального сыра.

## 2. Сыр Пуле (самый дорогой сыр в мире)



Полкилограмма сыра Пуле (Pule) обойдётся в 1700 долларов. Этот сыр изготавливают в природном заповеднике Засавица в Белграде (Zasavica Special Nature Reserve), Сербия (пуле с сербского языка переводится как ослёнок). Оправдание такой цене? Ослиное молоко. На изготовление одного килограмма этого белого рыхлого сыра уходит около 25 литров ослиного молока.

Никаких других специальных ингредиентов для создания этого копченого сыра не требуется. Его цена обусловлена только закупочной ценой молока (около 45 долларов за литр). Тем не менее, пуле не изготавливается на коммерческой основе, так что даже если вы миллиардер, можете не бежать в магазин, чтобы купить кусочек этого сыра.

### 3. Сыр Эпуас (настолько вонючий сыр, что его запрещено перевозить в общественном транспорте)



Эпуас (Epoisses), один из любимых сыров Наполеона, является одним из самых неприятно пахнущих сыров в мире. Чтобы вы представили себе его омерзительный аромат: Эпуас запрещено перевозить в средствах общественного транспорта во Франции. Готовят его из сырого коровьего молока, а корка обмывается яблочным коньяком.

Эпуас это сильно пахнущий, мягкий сыр, но если он начинает издавать сильный запах аммиака, его надо выбросить – он стал несъедобным. Если же он пахнет как кто-то, кто не принимал душ неделю, наслаждайтесь!

#### 4. Касу марцу (сыр с живыми личинками)



Касу марцу (*Casu marzu*) – сыр из молока овец, популярный на итальянском острове Сардиния. Название его означает «гнилой сыр», или как чаще его называют «сыр с личинками» — в нём на самом деле живут личинки насекомых.

Для того чтобы приготовить гнилой сыр, надо взять немного другого сыра – пекорино (*pecorino sardo*), но оставить его ферментироваться дольше, чем обычно, до тех пор, пока он не станет гнить. Личинки сырной мухи добавляются в сыр, а кислота из их пищеварительных систем ускоряет процесс распада жиров из сыра, благодаря чему продукт становится мягким и наполненным жидкостью. К тому моменту, когда его можно есть, в касу марцу живут тысячи личинок.

Местное население считает, что есть касу марцу после того, как личинки уже умерли, небезопасно, поэтому его подают пока белые черви размером в 8 миллиметров ещё дёргаются в сыре. Некоторые люди очищают сыр от личинок перед тем, как съесть кусочек, другие же едят прямо с личинками. Те, кто едят сыр с личинками, должны прикрывать его руками – когда их тревожат, личинки могут прыгать на высоту в 15 сантиметров.

## 5. Мильбенкэзе (сыр, изготавливаемый с экскрементами клещей)



Германия, производящая ежегодно более 1,8 миллионов тонн 400 различных видов сыров, по праву считается сырной державой. Из всех видов сыров, производимых в Германии, можно выделить один – производимый в Вюрхвице (Würchwitz) по необычной технологии, которая делает его необычным деликатесом.

Мильбенкэзе (Milbenkäse) – сыр, который получают, оставляя творог на растерзание тысячам пылевых клещей, которые превращают его в деликатес. Клещи выделяют фермент, который делает сыр «зрелым»: через месяц сыр приобретает желтоватый оттенок, после трёх месяцев он становится коричневатым, а через год сыр превращается в почти

чёрный комок, обожаемый некоторыми любителями сыра. Вкус сыра горьковат. Кстати, считается что сыр, возможно, обладает целебным эффектом, который помогает людям не развивать аллергию на домашнюю пыль. Клещи поедаются вместе с сыром.

#### 6. Халлуми (сыр, который не плавится)



Халлуми (Halloumi) это традиционный сыр Кипра, острова в Средиземном море. Халлуми обладает высокой температурой плавления, благодаря чему его можно готовить на гриле или жарить. Ни одни шашлыки на Кипре не обходятся без халлуми.

Также халлуми часто едят с арбузом в тёплые месяцы года. Сочные дольки арбуза достаточно освежающие, а кусочки халлуми придают необычный вкус.

Халлуми также является частью кипрского набора закусок мезе, а также если заказать в кипрском баре холодное пиво, вам, скорее всего, принесут и несколько кусочков халлуми.

## 7. Вью-Лилль (самый едкий сыр в мире)



Торговцы сыром «The Teddington Cheese», продающие сыры со всего мира, присуждают термин «едкий» очень малому количеству видов сыра. Настоящее значение этого эпитета раскрывается тем, что иконка для таких сыров — это человек в противогазе.



Если вы попросите их посоветовать вам самый едкий сыр, Вью-Лилль (Vieux Lille) скорее всего, будет одним из претендентов на это звание. Едкий запах и резкий, солёный вкус отпугнут слабонервных от этого сыра. Сыр также называют «Puant de Lille» и «Puant Mascéré», что позволяет догадаться о характере сыра – в переводе это означает «вонючий маринад».

Тэги: [на](#) , [из](#) , [этот](#) , [то](#) , [самым](#) , [является](#) , [сыра](#) , [продукт](#) , [всех](#) , [существующих](#) , [в](#)  
[идов](#)

,  
[пора](#)

,  
[странным](#)

,  
[взгляды](#)

,  
[пересмотреть](#)