Serowy savoir-vivre

Szlachetność i delikatność ich smaku, rozbudza zmysły i kubki smakowe. Nie sposób ich porównać do zwykłej goudy czy edamskiego. Szlachetne sery pleśniowe wymagają od nas szczególnego traktowania, aby mogły odwdzięczyć się nam niepowtarzalnym smakiem i aromatem. Jesteś pewien, że wiesz jak je serwować?

Sery pleśniowe to wyjątkowy przysmak, o bardzo długiej tradycji.
nimi się pełni w Aby .einawonfiaryw i jak prostota, zarówno je Cechuje delektować należy co nieco wiedzieć o ich specyfice oraz sposobach ich podawania.
Jak je przechowywać …
Sery tego rodzaju należy zawsze przechowywać w lodówce, najlepiej na najniższych półkach tak, aby uniknąć ryzyka nadmiernego zmrożenia. Pamiętaj o tym, aby były one zawsze starannie zawinięte w oryginalny papier w którym zostały zakupiony, bądź w torebce do przechowywania do żywności. W ten sposób nie utracą one wilgotności, a jednocześnie zachowają przepływ powietrza.
Ponieważ ser „oddycha” może absorbować inne aromaty, dlatego nie należy go przechowywać w pobliżu pokarmów o intensywnym zapachu. Ser pleśniowy nie toleruje ani mrozu ani słońca. Temperatury minusowe sprawiają, że traci swój naturalny smak i aromat. Z kolei trzymanie go zbyt długo w ciepłym miejscu może spowodować, iż zacznie się rozpływać. Zdaniem Agnieszki Wiąk z Eurial Polska, firmy wprowadzającej na polski rynek francuskie sery Merci Chef! - „Okres dojrzewania sera pleśniowego nie kończy się wraz z jego zapakowaniem. Granicę tego procesu wyznacza konsumpcja. To oznacza, że od momentu zakupu musimy go bacznie obserwować i zwracać szczególną uwagę na to, w jaki sposób jest on przechowywany.”
Wobec tego, pozostawiając go w lodówce sprawdzaj od czasu do czasu, w jakim jest stanie. Zaglądaj do niego codziennie, wąchaj i próbuj.
Co ciekawe, prawdziwi smakosze najczęściej kupują sery pleśniowe właśnie tuż przed, a nawet zaraz po upływie daty ważności. Ponieważ wraz ze zbliżaniem się terminu końca przydatności do spożycia, ser staje się bardziej wyrazisty w smaku.
Ja je podawać …
Rozkoszowanie się smakiem serów podpuszkowych można porównać nie tylko do uczty dla podniebienia, ale i całego rytuału. Francuzi swoje znakomite sery podają zamiast deseru, lub pomiędzy posiłkami. Ta kolejność nie jest jednak przypadkowa. Sery neutralizują bowiem pokarmy o kwaśnym odczynie, oczyszczają też zęby i kubki smakowe, przygotowując na odbiór nowych wrażeń smakowych.
Sery tego rodzaju powinny być serwowane w temperaturze pokojowej, wobec czego należy je wyjąć na godzinę przed samym podaniem. Dzięki temu ich właściwy smak oraz aromat będzie miał czas, aby w pełni się rozwinąć, tak abyś mógł się w nich rozsmakować.
Sam sposób ich krojenia również nie pozostaje bez znaczenia. Aby zapobiec ich nadmiernemu wysychaniu, należy je kroić promieniście, tzn. prostopadle do powierzchni – na trójkąty, bezpośrednio przed podaniem, nigdy wcześniej.

Możliwości ich serowania ograniczają jedynie nasze preferencje smakowe. Wybornie smakują z białym pieczywem takim jak bagietka, winogronami oraz z lampką czerwonego wina.
Jednym z najczęstszych sposobów ich podawania jest tzw. deska serów, na której prócz ich różnych odmian, znajdują się również uzupełniające kompozycję produkty takie jak: bakalie, wędliny, owoce, orzechy. Wszystko to doskonale współgra oraz przełamuje różnorodność smaków sera. Deska serów stanowi wykwitną przekąskę do wina na różnego rodzaju koktajlach oraz przyjęciach.

Dobrej jakości Camembert powinien kusić zapachem, być sprężysty przy lekkim naciskaniu, wewnątrz mieć barwę kremową, a w smaku czarować subtelnością. Nic więc dziwnego, że jedzenie serów pleśniowych to prawdziwa sztuka smakowania.