Sery

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2162 razy.

Na świecie jest około 400 gatunków sera. Wykorzystuje się go jako przyprawę do zup, sosów, sałatek, mielonego mięsa, zapiekanek, do posypywania gotowanych warzyw, klusek, naleśników. Z serów robi się wiele deserów. Warto poznać poszczególne gatunki, aby przygotowując potrawę, wybrać najbardziej odpowiadający kulinarnym upodobaniom.

PARMEZAN

Jest serem bardzo twardym. Nie daje się pokroić w plastry /kawałki sera odłubuje sip specjalnym nożem/. Starty dodaje się np. do mielonego mięsa. Można posypać nim także dania gotowe np. makaron, pizzę.

GAUDA

Jest delikatny i łagodny w samku i zapachu. Plasterki sera mają liczne dziurki wielkości groszku. Gauda wspaniale nadaje się do sałatek. Można z tego sera zrobić pastę serową Nadaje się również do posypania.

CHEDDAR

Ten ser jest suchy, nie ma skórki i kruszy się. Ma ostry zapach i smak. Doskonale nadaje się jako przyprawa do zapiekanek. Doskonale pasuje, jako zakąska, do wina i piwa.

TYLŻYCKI

Ma barwę jasnoż ółtą. W smaku jest delikatny, lekko kwaskowaty, ale może być również pikantny. Ser idealny do sałatek, sosów i koreczków.

EMENTALER

Uważany jest za jeden z najsztachetniejszych serów. Do jego produkcji wykorzystuje się najdoskonalsze surowce. Ser ten ma łagodny zapach i delikatny orzechowy smak. Wspaniale pasuje do kanapek, sałatek i koreczków. Dokładnie nie wiadomo, gdzie i kiedy wyprodukowano pierwszy ser. Zapewne znano go już w starożytności.