

Šiuo metu parduotuvėse galima rasti daugiau kaip 100 pelėsinio sūrio gaminių, tačiau retas gerai išmano, kaip ir su kokiais maisto produktais jį derinti siekiant atkleisti pačius ryškiausius skonius. Tam, kad atsiskleistų geriausios pelėsinio sūrio skonio savybės, savo patarimais dalijasi prekybos tinklo „Maxima“ maisto gamybos ekspertas Aidas Poleninas: detalai paaiškina, prie kokių maisto produktų dera skirtingos pelėsinio sūrio rūšys.

Šiomet, palyginus su pernai, pelėsinio sūrio paklausa pastebimai išaugo – skirtingų tokio sūrio rūšių jau nupirkta net apie 15 proc. daugiau, rodo prekybos tinklo „Maxima“ pardavimų duomenys. O ir pasirinkti mėgėjai turi iš ko: šiuo metu prekybos tinklo parduotuvėse siūloma beveik 100 skirtingų pelėsinio sūrio gaminių. Iš plataus pelėsinio sūrio asortimento norimą gaminį galima išsirinkti ir už 0,79 euro centų (125 g.), ir už 3,99 eurų (125 g.).

Kaip išsirinkti tinkamą sūrį tokioje įvairovėje? A. Polenino teigimu, norint pelėsinį sūrį pasirinkti teisingai, svarbu įvertinti, su kuo jį ketinama derinti lėkštėje. Maisto gamybos ekspertas pateikia esmines gaires, kurios neabejotinai pravers ieškant geriausių skonio derinių.

Kamamberas

Pasakodamas apie kamamberą A. Poleninas sako, kad siekiant atskleisti geriausias šio pelėsinio sūrio savybes visų pirma svarbu jį teisingai patiekti – supjaustyti tarytum pyragą. Šį sūrį puikiai tinka valgyti vienui vieną, o jei norisi skanauti įdomiau – siūlome išbandyti kamambero ir džiovintais vaisiais gardintos duonos derinį. Be to, labai skanu kamambero sūrį paskaninti džemu ar šviežiu medumi.

„Taip pat kamamberą galima naudoti ir gaminant skirtingus patiekalus. Pavyzdžiui, ypač populiari šį sūrį iškepti orkaitėje, o vėliau patiekti su salotomis, duona ar obuoliais. Kadangi šis sūris lengvai tirpsta, jis gali tapti ir puikiu originalaus padažo pagrindu – tereikia sumaišyti sūrį su grietinele ar garstyčiomis, pipirais bei kitais mėgstamais prieskoniais“, – pasakoja A. Poleninas.

Brie sūris

Iš Prancūzijos į visą pasaulį atkeliavęs ir sparčiai išpopuliarėjęs lengvos tekstūros pelėsinis sūris brie, pasak A. Polenino, bemaž populiariausias pelėsinis sūris lietuvių gretose. Dėl kiek saldaus skonio „Maximos“ maisto gamybos ekspertas šį sūrį rekomenduoja derinti su kitais saldžiais produktais.

„Klasikinis, todėl išties nepriekaištingas skonių derinys – brie sūris su šviežiomis uogomis, pavyzdžiui, vynuogėmis ar avietėmis. Taip pat šis pelėsinis sūris puikiai dera ir prie vaisių – kriaušių ar obuolių. Šis sūris puikiai tiks gardiems pusryčiams: verta išbandyti šviežio kruasano, brie sūrio ir aviečių uogienės derinį, kuriam dar niekas neliko abejingas“, – sako A. Poleninas.

Mėlynasis pelėsinis sūris

Pasakodamas apie mėlynąjį pelėsinį sūrį „Maximos“ maisto gaminimo ekspertas atkreipia dėmesį, kad tokio sūrio prekybos tinklų lentynose galima rasti pačių įvairiausių porūšių. Pavyzdžiui, pagaminto iš avių pieno, rausvojo, rokforo, gorgonzola ir kitų. Visi jie pasižymi pikantišku, kartais – kiek rūgštesniu ar aitresniu skoniu, tačiau tai suteikia plačias tokio pelėsinio sūrio derinimo su kitais ingredientais galimybes.

„Pavyzdžiui, salotoms mėlynasis pelėsinis sūris neabejotinai suteiks pikantiško poskonio, taip pat taps esminiu ir neatsiejamu skirtingų padažų ingredientu. Ieškodami mėlynojo sūrio derinių su kitais produktais, nevenkite eksperimentuoti: verta tokiu sūriu apibarstyti picą ar pagardinti makaronus, abejingų nepalieka ir tokio sūrio derinys su kriaušėmis – tiks ir salotoms, ir keptam užkandžiui, pavyzdžiui, ant mielinės tešlos sudėkite kriaušės riekes ir pabarstykite sūrio“, – sako A. Poleninas.

Pelėsinis ožkų pieno sūris

Galiausiai, A. Poleninas rekomenduoja paragauti ir dažno dar nespėto atrasti pelėsinio ožkų pieno sūrio. Toks, pasak „Maximos“ maisto gamybos eksperto, puikiai tinka ir netoleruojantiems laktozės.

„Pelėsinis ožkų sūris išsiskiria minkšta tekstūra, yra palyginus tāsus. Šis sūris nepriekaištingai dera su traškia duonele, džiovėisiais ar sausainiais, taip pat puikiai tinka skirtingoms salotoms pagardinti. Kaip ir kamamberas, pelėsinis ožkų sūris gali tapti ir pagrindiniu patiekalu – tinka kepinui, gali būti valgomas su salotomis“, – sako A. Poleninas.

Daugiau: [sūriai](#)

