

A sajt napját június 4-én ünnepeljük, ez a nap 2018-ban a sajtok királynőjéről, a camembert-ről szól. Ez az a sajt fajta amely összetett ízeivel, különleges textúrájával még Salvador Dalit is megihlette, és amelyet a francia elnökök nyomán kereszteltek el, manapság pedig a szendvicsek elengedhetetlen összetevője. Ínyenc sajtológia és az eperszezon tiszteletére egy eprez szendvics recept nem csak camembert rajongóknak! Bár a magyarok az évezred kezdetén kevesebb sajtot ettek, mint Európa más nemzetei, tavaly már a hús és a sör után a legtöbbet mi is a sajtokra költöttük. Talán ennek köszönhető, hogy nálunk is egyre többen ünneplik június 4-ét, a sajt világnapját. Bár ez a jeles nap a tengerentúlról, az Amerikai Egyesült Államokból indult hódító útjára, mára már Európa legnagyobb sajt fogyasztó országaiban is megtartják: Dániában, Izlandon és Finnországban, ahol a legtöbb sajtot eszik az emberek, és természetesen a nagy sajtgyártó nemzeteknél is, így Franciaországban és Olaszországban is. S bár Magyarországon az eladott sajtok közel felét továbbra is a trappista teszi ki, nálunk is egyre népszerűbbek a különböző országokból származó autentikus típusok, így az olasz mozzarella és parmezán, a görög feta és a sajtok királynőjeként is tisztelt francia camembert.

Ez utóbbi természetesen Franciaországból származik, egy normandiai faluban készítették el először a 18. század végén. Egy 11 cm átmérőjű, 3 cm vastag csodás nemespenésszel borított, belül krémes sajt koronghoz 2 liter nyers tehéntej szükséges. Általában 3-4 héten keresztül érlelik, majd csinos fadobozba csomagolják a belül szinte folyós, ínycsiklandóan krémes sajtot, amely az állagát 45-50% zsírtartalmának köszönheti. A franciák szinte rajonganak érte, nem kevesebb, mint 360.000 gurigát fogyasztanak el belőle évente. De vajon mitől ilyen népszerű a camembert? A fáma szerint a fantasztikus íze miatt, fellelni benne selymes, vajjas, krémes, földes, mogyorós, karamellás és gyümölcsös zamatokat, nem hiába a borok nagyszerű kísérője.

A krémes camembert még a világhírű, szürrealista festőt, Salvador Dalit is megihlette. Állítólag az „Az emlékezet állandósága” című festményén látható elfolyó órák ötlete ugyanis egy vacsora közben pattant ki a fejéből, egy olvadozó camembert látványa nyomán. A camembert egyébként is legendás sajt fajta, amelyhez számtalan történet kötődik. A híres, francia Président camembert például 1968-ban született André Besnier tejgyárában. Maga a márkanév franciául „elnököt” jelent, és állítólag maga a tulajdonos nevezte el így a sajtot, mert szerinte Franciaország az elnökök országa, ahol még a halászok klubjának, a tekézőknek, a veteránoknak is elnöke van. Mondta mindezt Charles de Gaulle, az ötödik Francia Köztársaság első elnökének érájában.

Miként is fogyasszuk tehát a camembert? Nagyon finom édeskés ízű gyümölcsökkel (pl. fügével, szőlővel, áfonyával), édeskés chutney-val és dzsemekkel (nemcsak gyümölcsből, hanem akár hagymából). A különböző dió és mogyorófélék is remekül illenek hozzá, különösen a pekándió és a földimogyoró. A vörös borok közül a Villányi Portugiesert, fehérből pedig a Cserszegi Fűszerest ajánlják mellé, viszont azt kevesebben tudják, hogy sörrel is remekül párosítható, mégpedig a cseh pilsenivel. Manapság Európában és Magyarországon is egyre divatosabbak a minifalatok, illetve a szendvicsek, hiszen praktikusak, könnyen elkészíthetőek, finomak és bármely étrendbe beilleszthetőek. Ezek a finom, színes, izgalmas szendvicsek valódi ízbombák, amelyek tökéletesen foglalják keretbe ezt a gazdag ízvilágú sajt fajtát. Az fantasztikus íz mellett persze az sem mellékes, hogy a camembert rengeteg vitamint (B12, B5, B3, B2 és A vitamin) tartalmaz, mindemellett pedig remek kalciumforrás.

Az eperszezonra való tekintettel pedig egy igazán különleges szendvics receptje:

Hozzávalók:

- Président Camembert
- eper
- toast kenyér
- fekete bors
- kápia paprika

Elkészítés:

Ha ínycenc vagy, ez a recept neked szól! Egy szelet pirítósra helyezz Président Camembert- és eperszeleteket váltakozva, majd halmozd rá a sült kápia paprikát, végül szórd meg friss tört borssal! Készen állsz az ízek garmadája?

Tipp:

A kápia paprikát előmelegített sütőben süsd 180°C-on 20-30 percig. Vedd ki a sütőből, húzd le óvatosan a héját, majd sózd, borsozd.