

## Калейдоскоп вкусов – сыры острова Крит



Критская диета – чуть ли не главная достопримечательность острова, а широкое разнообразие сыров – одна из основных составляющих локальной гастрономии. С сырами острова Крит мы и намерены вас сегодня и познакомить.

Критская диета – чуть ли не главная достопримечательность острова, а широкое разнообразие сыров – одна из основных составляющих локальной гастрономии. С сырами острова Крит мы и намерены вас познакомить.

**Дикти** – уроженец одноименной горной деревушки, расположенной на плато Лассити. Это нежирный, твердый, очень соленый сыр с пикантным вкусом.

Одной из особенностей Дикти является то, что его, как правило, хранят в емкостях, заполненных оливковым маслом. В связи с этим будет совершенно лишним говорить об уровне полезности этого сыра.



Фото с сайта - [www.greekgastronomyguide.gr](http://www.greekgastronomyguide.gr)

**Мизитра из Ханьи** – это фактически творог (в городе Ретимно его даже называют кремом). Козий сыр с кисловатым привкусом, Мизитра отличается мягкостью и нежностью и активно используется в приготовлении Сфакьянопиты и ханьийских пирожков. В то же время критяне предпочитают есть его в натуральном виде с горячим хлебом и вареньем.



**Анфотиро** – «сухая» разновидность Мизитры. Это столовый сыр, который подается ко столу с медом, фруктами или в качестве закуски.





Фото с сайта - [www.tasteful.gr](http://www.tasteful.gr)

**Галомизитра** – белый сыр из коровьего молока. Также примечателен своим кислым привкусом и идеально дополняет салаты. Как вариант – этот критский сыр можно включить и в состав чизкейка.



**Тирозули** – домашний сыр с средней твердости, в основе которого лежат козье молоко, соль и лимон. Эта разновидность критского лакомства идеальна для употребления в свежем виде, приправлять блюда им не рекомендуется. А вот бутерброд с таким сыром на Крите принято употреблять с медом.



Фото с сайта - [www.tripadvisor.com](http://www.tripadvisor.com)

**Малака** – плотный и одновременно мягкий сыр с нейтральным сладким вкусом. Во многом это классический Грюйер, все разновидности которого очень любят на Крите. Несмотря на то, что этот сыр великолепен и сам по себе, жители Ханьи предпочитают использовать его в качестве начинки для ханийской калицуньи и мясного пирога.



Не менее аппетитным выглядит и другой рецепт на основе этого сыра - его запекают на углях с помидорами и подают вкупе с ржаным хлебом, заправив предварительно оливковым маслом и орегано.

**Ксигало** – гордость города Сития, который во многом напоминает простоквашу, но отличается от нее кисловато-солонятым вкусом. Ксигало готовится из сочетания козьего и овечьего молока, и является столовым сыром, который также подойдет для бутербродов. Особенностью Ксигало является молочный привкус, который отчетливо ощущается при употреблении в пищу.





Фото с сайта - [www.eatglobe.com](http://www.eatglobe.com)

**Стака** – сыр-крем с мягким вкусом, который создается из ципы – разогретых на медленном огне сливок. Стаку принято есть в теплом виде, намазывая на хлеб, либо использовать его в качестве дополнения к макаронным изделиям. Этот сыр также является основным ингредиентом Гамопилафо (Свадебный плов) – традиционного блюда города Ханья.



Фото с сайта - [www.cheeselovers.gr](http://www.cheeselovers.gr)

**Критский кефалотири** – один из самых распространенных сыров, как на своей малой родине, так и по всей Греции. Этот козий сыр является местной критской разновидностью пармезана и подается к столу лишь после выдержки от 4 месяцев. Критский кефалотири обыкновенно традиционно служит ингредиентом для пасты, знаменитой греческой мусаки и макаронной запеканки пастацио.



Фото с сайта - [www.ntagiantasfamily.gr](http://www.ntagiantasfamily.gr)

**Гравьера** или **Грюйер** – последний в нашем списке, но далеко не последний по вкусовым качествам и популярности. Лучшие разновидности этого «дырявого» сыра готовятся на Крите в деревнях Милопотамос или Сфакиа. Грюйер отличается насыщенным солоноватым вкусом, высокой жирностью и маслянистостью.

**Гравьера** – любимое лакомство практически каждого критянина и гостя острова, исключение составляют лишь те, кого не радует перспектива набора лишнего веса.

