

Cheese tasting με συνοδεία μπύρας.

Ο γκουρμέ συνδυασμός που θα λατρέψουν οι γυναίκες.



Κάθε γυναίκα που θα ακολουθήσει το ταξίδι για την ανακάλυψη νέων γεύσεων, θα συναντήσει στον δρόμο της μια συναρπαστική ποικιλία τυριών που θα εμπλουτίσουν ακόμα περισσότερο το γευστικό της ρεπερτόριο. Σε αυτές τις περιπτώσεις, η μπύρα αποδεικνύεται ένα από τα ιδανικότερα συνοδευτικά. Από το ευρύ φάσμα διαφόρων τύπων μπύρας, έχουμε βρει τον κατάλληλο για κάθε ποικιλία τυριού για κάθε στιγμή και για κάθε άνθρωπο. Η μπύρα προσφέρει μια πλειάδα γεύσεων που μπορούν να συνδυαστούν με όλα τα πιάτα, συμπληρώνοντας θεσπέσια κάθε γαστρονομική περίσταση. Ωστόσο, δεν σερβίρεται πάντα όπως της αξίζει.

Γνωρίζετε ότι η μπύρα σερβίρεται σε κρυστάλλινο ποτήρι; Γνωρίζετε ότι το κύπελλο πρέπει να είναι κρύο αλλά όχι παγωμένο για να μην επηρεάσει τη γεύση της μπύρας και τον σχηματισμό αφρού;

Τελευταίο αλλά όχι έσχατο: ξέρετε ποια ποικιλία τυριού ταιριάζει καλύτερα με κάθε τύπο μπύρας;



Αρμονία μπύρας-τυριού

Ακολουθούν κάποιες έξυπνες συμβουλές για το πώς να ανακαλύψετε το τέλειο συμπλήρωμα για τυρί:

Οι μπύρες τύπου lager, (ελαφρές και δροσιστικές), συνδυάζονται υπέροχα με ωπά τυριά, ειδικά από αγελαδινό γάλα, όπου κυριαρχούν οι μαλακές ή ημισκληρές υφές. Η μπύρα εξισορροπεί την οξύτητα του τυριού, δημιουργώντας την τέλεια αρμονία.

Καθώς ωριμάζει το τυρί, χρειάζεται μπύρες με μεγαλύτερη διάρκεια ζύμωσης, περισσότερο σώμα και άρωμα. Τα ώριμα αγελαδινά τυριά ταιριάζουν στις σκουρόχρωμες μπύρες, και τα λιπαρά τυριά συνδυάζονται καλύτερα με τις αρωματικές μπύρες.

Γενικά πάντως, οι περισσότεροί συνδυασμοί εντοπίζονται ανάμεσα στην μπύρα και το αγελαδινό τυρί. Ωστόσο, και το πρόβειο τυρί συνδυάζεται αρμονικά με κάποιες ποικιλίες μπύρας, όπου οι ανθικές και φρουτώδεις γεύσεις του ποτού έρχονται σε αντίθεση με τις ελαφρώς όξινες και πικάντικες νότες της συγκεκριμένης ποικιλίας τυριών.

Προτάσεις συνδυασμού

- **Κατσικίσιο τυρί με μπύρα Special Lager (τυρί Bucheron)**
Η μπύρα τύπου special lager (ζύμωσης με βυθοζύμηση), λόγω της κρεμώδους υφής και των ελαφρώς καπνιστών νοτών της, συνδυάζεται τέλεια με την οξύτητα αυτού του τύπου τυριού.
- **Καπνιστό τυρί με μπύρα Lager Extra (Καπνιστό Γκούντα)**
Μια μπύρα extra lager, κρεμώδης και φρουτώδης, ελέγχει και εξισορροπεί τις πικάντικες νότες της συγκεκριμένης ποικιλίας τυριού με έντονη γεύση.
- **Τυρί τύπου Trappist με μπύρα τύπου Stout (τυρί Chimay)**
Αυτό το κρεμώδες, έντονο τυρί, με πολύ ισχυρό άρωμα και γλυκό γαλακτώδες υπόβαθρο, πετυχαίνει την τέλεια αρμονία με τις παραδοσιακές, τραχιές, μαύρες μπύρες τύπου lager με γεύση γλυκόριζας και καθουρντισμένου καφέ, που προσδίδουν στην οξύτητα του τυριού ισορροπία και φρεσκάδα.

