

ГДЕ РОДИЛСЯ ЭММЕНТАЛЕР



СЫРОЕжкам! В гости к сыроварам

Где родился Эмменталер

Что за уютная деревушка спряталась в альпийской долине. Какой секрет кроется в травах, растущих здесь. Какую вкусную историю нам поведаст долина реки Эмме про знаменитого «самого глазастого швейцарца», который родился именно здесь. Его огромная «голова» весит более ста килограммов. Отправляемся туда, где родился ЭММЕНТАЛЕР. На сыроварне Эмменталер откроются сырные секреты. Вы станете свидетелем «прыжка молока в бессмертие», занимательного процесса превращения булькающего в котле молока в ароматный сыр. И непременно мы всё попробуем. Идем в гости к сыроварам!

В экскурсию входит:

- Посещение сыроварни и наблюдение за производством сыра
- Посещение сыроварни 1741 года, где сыр до сих пор делают по старым технологиям
- Обед в традиционном ресторане
- Сырная дегустация
- Посещение традиционной фермы, которая находится возле сыроварни, и где можно познакомиться с настоящей жизнью швейцарских фермеров
- Мастер-класс по изготовлению сыра

В ходе экскурсии мы

Посетим:

Сыроварню /современный завод по производству сыра/
Сыроварню 1741 года, где до сих пор делают сыр по старинным технологиям
Традиционную ферму, где можно познакомиться с настоящей жизнью швейцарских фермеров

Познакомимся:

С технологией производства сыроварения по старинным и современным рецептам

Увидим:

Как менялась сама сыроварня с 1741 года, когда готовили сыр на открытом огне, до сегодняшнего времени современных технологий
Занимательный процесс превращения булькающего в котле молока в ароматный сыр
Вы станете свидетелем «прыжка молока в бессмертие»

Узнаем:

Много интересных фактов из истории знаменитого сыра и сыроварения
Когда впервые научились делать огромные сырные «круги»
Как дырки попали в сыр
Почему этот знаменитый «головастик» называется Эмменталер / Emmentaler
Чем питаются швейцарские «молочные красавицы», чтобы давать антистрессовое молоко
Здесь вам откроют сырные секреты старинных рецептов приготовления сыра от традиционной технологии до современной техники производства элитного бренда страны

Мастер-класс

Под руководством профессионального мастера-сыровара можно сварить свой собственный сыр

И непременно мы всё попробуем и купим!

В дегустационном зале попробуем не только традиционный Эмменталь, но и все его сорта
В фирменном сырном магазине или в булочной Mätteli-Beck можно приобрести сырные деликатесы, сувениры, подарки и сладости

Ресторан

Прекрасная возможность отведать лучшие блюда из сыра Эмменталь

СЫРОЕжкам! В гости к сыроварам

«Где родился Эмменталер»

Что за уютная деревушка спряталась в альпийской долине.



Какой секрет кроется в травах, растущих здесь.

Какую вкусную историю нам поведаст долина реки Эмме про знаменитого «самого глазастого швейцарца», который родился именно здесь. Его огромная «голова» весит более ста килограммов. Отправляемся туда, где родился ЭММЕНТАЛЕР.



СЫРОВАРНЯ ЭММЕНТАЛЕР

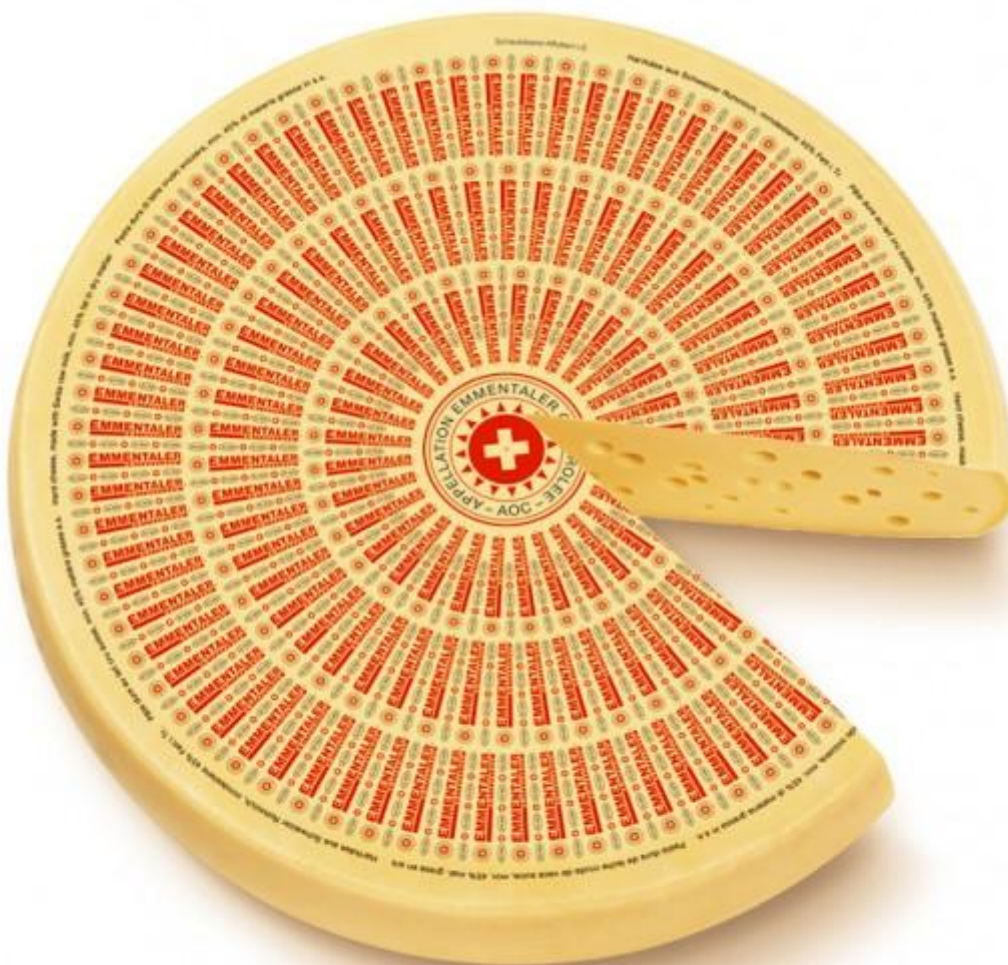


На сыроварне Эмменталер откроются сырные секреты. Вы станете свидетелем «прыжка молока в бессмертие», занимательного процесса превращения булькающего в котле молока в ароматный сыр. И непременно мы всё попробуем. Идем в гости к сыроварам!



В экскурсию входит:

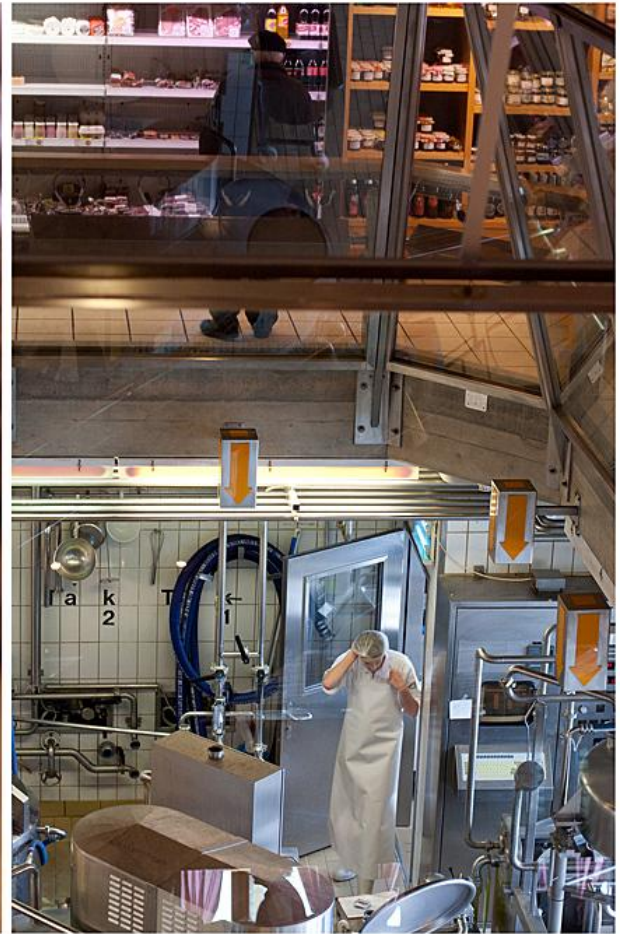
- Посещение сыроварни и наблюдение за производством сыра
- Посещение сыроварни 1741 года, где сыр до сих пор делают по старым технологиям
- Обед в традиционном ресторане
- Сырная дегустация
- Посещение традиционной фермы, которая находится возле сыроварни, и где можно познакомиться с настоящей жизнью швейцарских фермеров
- Мастер-класс по изготовлению сыра



В ходе экскурсии мы:

Посетим

Сыроварню /современный завод по производству сыра/



Сыроварню 1741 года,



где до сих пор делают сыр по старинным технологиям

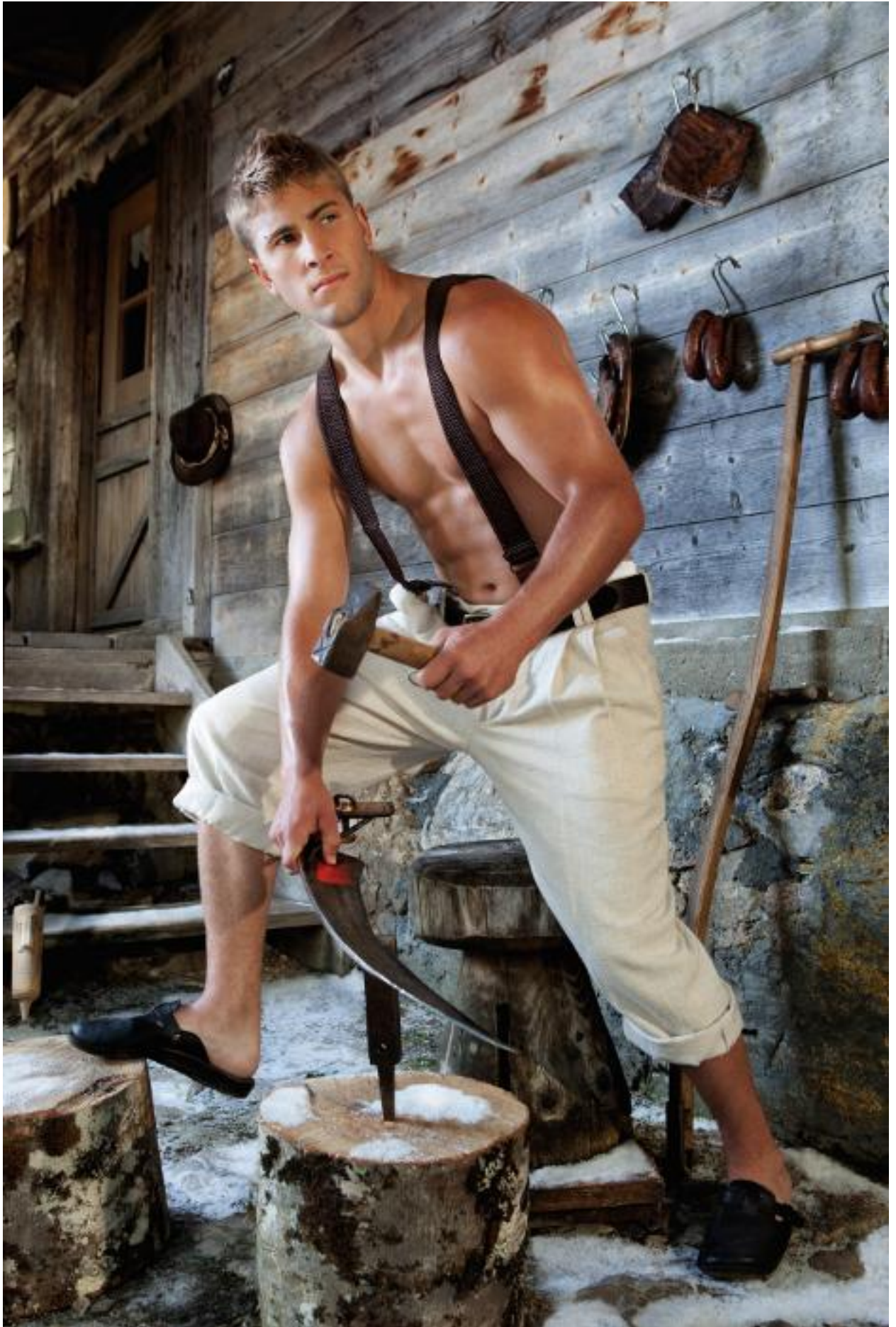


Традиционную ферму,



где можно познакомиться с настоящей жизнью швейцарских фермеров





Узнаем

Много интересных фактов из истории знаменитого сыра и сыроварения



Когда впервые научились делать огромные сырные «круги»



Как дырки попали в сыр



Почему этот знаменитый «головастик» называется Эмменталер / Emmentaler



Чем питаются швейцарские «молочные красавицы»,



чтобы давать антистрессовое молоко



Здесь вам откроют сырные секреты



старинных рецептов приготовления сыра



от традиционной старинной технологии

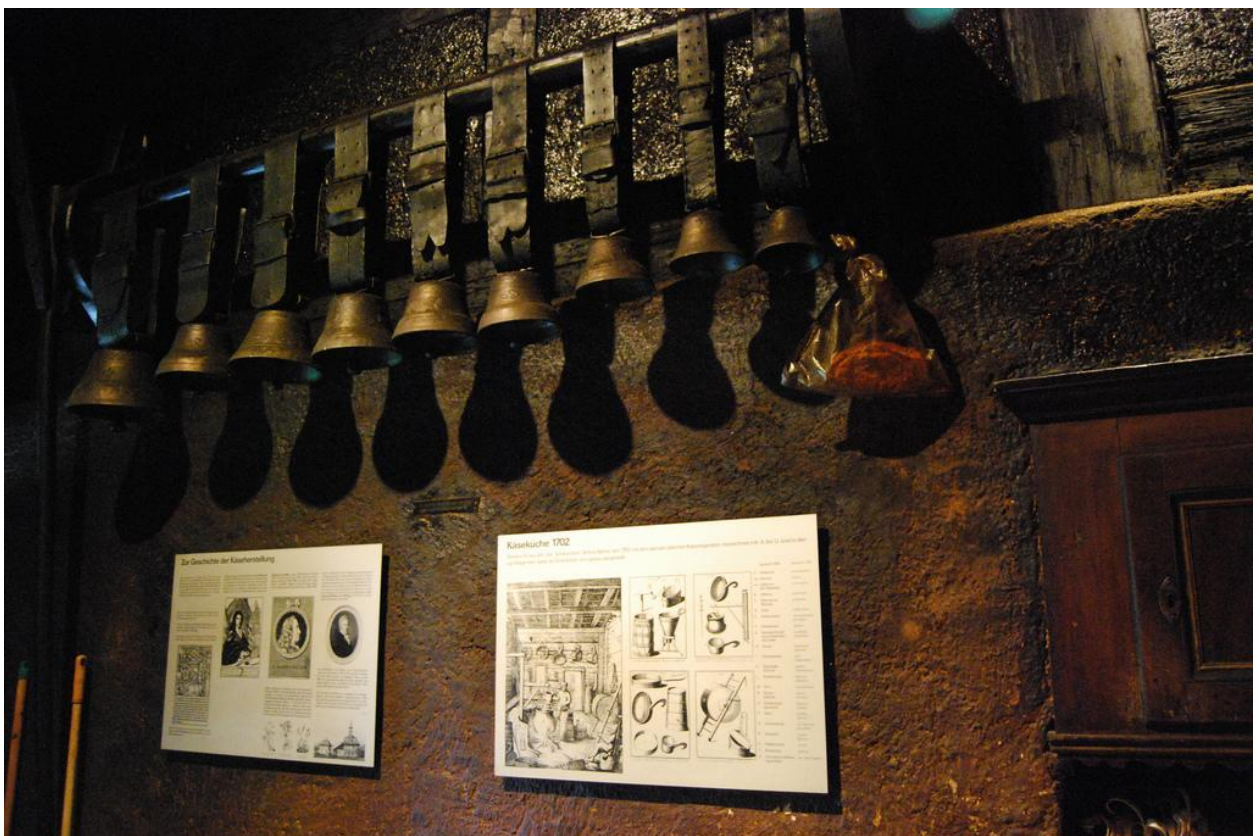


до современной техники производства элитного бренда страны



Увидим

Как менялась сама сыроварня с 1741 года,



когда готовили сыр на открытом огне,



до сегодняшнего времени современных технологий



Увидим

Занимательный процесс превращения булькающего в котле молока в ароматный сыр



Вы станете свидетелем «прыжка молока в бессмертие»



Мастер-класс

Под руководством профессионального мастера-сыровара можно сварить свой собственный сыр



И непременно мы всё попробуем и купим



В дегустационном зале попробуем не только традиционный Эмменталь, но и все его сорта



В фирменном сырном магазине или в булочной Mätteli-Beck можно приобрести сырные деликатесы, сувениры, подарки и сладости



Ресторан

Прекрасная возможность отведать лучшие блюда из сыра Эмменталер



A photograph of a cheese aging cellar. In the foreground, several large, round wheels of Emmentaler cheese are stacked on metal racks. The cheese has a smooth, yellowish surface. In the background, more racks filled with similar cheese wheels are visible, extending into the distance. The floor is a light-colored, polished surface. The lighting is warm and focused on the cheese.

ЭММЕНТАЛЕР
Элитный бренд страны