

# **Wina i sery**

Dodany przez patryshia

**Jak dopasować odpowiedni ser do wina?  
Kierując się smakiem!**

**Jak fachowo skomponować tace serowa?**

Mozna podać sery na tacy drewnianej, ceramicznej lub w płaskim plecionym koszyku. Podajemy kilka gatunków sera, miękkich i półtwardych, o różnej ostrości. Do tego dwa noże: jeden do ostrych serów drugi do łagodnych. (Wiecej par noży, jeżeli towarzystwo liczne). Miseczka masła. Ozdobić rzodkiewkami, zieloną pietruszką etc.

**Poki co mam sprzeczne doniesienia - jedni mówią, że sery dojrzewające oraz pleśniowe podaje się wyłącznie z czerwonym winem, inni mówią, że tylko z białym?**

Bzdura jedno i drugie. Sery powinny pasować do wina smakiem i tyle. Przede wszystkim do dobrych win raczej nie podawać serów zbyt ostrych o zdecydowanych smakach, żeby nie zabiły smaku wina. Ale jeżeli wino podlejsze, to właśnie ser może mu pomóc. Zastanówmy się. Podstawowa, naturalna, kombinacja sera z winem polega na tym, że chłop podaje swój ser do swojego wina. jedno i drugie takie jakie ma. Takie wymysły jak holenderski &oude kaas do bordeaux, albo stilton do portu to są już wymysły smakoszy. Ponieważ na tacy jest kilka gatunków sera, nie zapewni się optymalnego doboru sera do wina. Jeżeli masz wątpliwości podaj i wino białe i czerwone, i oddzielne do nich kieliszki. Przerzucisz problem na gości, którzy i tak będą zachwyceni. Jeżeli nadal masz wątpliwości zrezygnuj z tacy serowej i podaj ciasteczka serowe - znakomita tradycyjna kombinacja. Np. Gougères Bourguignonnes.