

Швейцария не хочет крупной картошки | La grande distribution suisse refuse les pommes de terre trop grandes

Автор: Ольга Юркина, [Берн](#), 01.11.2011.



(kartoffel.ch)

Рекордному урожаю картофеля не суждено попасть в тарелки швейцарцев: он отправится прямиком в кормушки домашнего скота. Торговые сети и производители чипсов упрямо отказываются принимать клубни, калибр которых превышает 60 миллиметров.

|
La récolte record des patates n'ira pas jusqu'aux assiettes suisses, mais finira dans les étables du bétail. Tout cela, parce que la grande distribution fait pression sur les prix et refuse les tubercules de grand calibre.

La grande distribution suisse refuse les pommes de terre trop grandes

Сладковатая хрустящая картошка сорта «Шарлотта» по своим естественным параметрам может достигать от 60 до 120 миллиметров в длину. Однако вот уже несколько лет, согласно неписаным законам швейцарских торговых сетей, монополизировавших рынок, несчастная «Шарлотта» не имеет права превышать

нижний порог в 60 миллиметров, не то чтобы дорастать до 12 сантиметров. Крупная картошка считается слишком неудобной для овощных прилавков супермаркетов и, видимо, для кастрюлей швейцарцев. Хорошо еще, что картофель, отправляющийся на переработку для производства чипсов или фри, пока может быть покрупнее.

Но вот напасть: теплая весна, щедрое на дожди лето и солнечная осень сотворили чудо в земле, и в этом году швейцарские картофельные клубни побили рекорд не только по количеству, но и по размерам. Почему же президент Швейцарского союза производителей картошки Рюди Фишер не спешит радоваться, а предпочитает замалчивать цифры, превышающие нормальный урожай?

Дело в том, что из-за огромного количества картофеля, ситуация на рынке сбыта крайне напряженная, в частности, для таких сортов, как «Шарлотта», потребление которого постоянно снижается. В сфере промышленной переработки на картофель фри и чипсы гораздо меньше проблем: один только McDonald's скупает у швейцарских фермеров почти весь урожай сорта «Innovator».

Чтобы излишки производства не слишком понизили цены, строжайшим образом контролируемые торговыми монополиями, в некоторых регионах закупка картошки ограничивалась 35 тоннами, хотя фермеры могли поставить и все 50 тонн. Если два года назад Конфедерация оказывала финансовую помощь сельскому хозяйству в случае переизбытка, то теперь такой опции не существует, и приходится справляться с избытком товара собственными силами.

Швейцарский союз производителей картофеля ввел систему, позволяющую фермерам избавиться от лишнего урожая: клубни продают на корм скоту по 19 франков за 100 килограммов. Оказывается, коровы очень любят сырой картофель, а вот для свиней его отваривают на пару. Рюди Фишер предполагает, что десятки тысяч тонн картошки в этом году закончат именно в стойлах для скота.

Так и получается, что для фермера нет ничего хуже, чем урожай крупной картошки: в случае переизбытка покупатели картофеля, торговые сети и предприятия по переработке, позволяют себе излишнюю избирательность и категорически отказываются от клубней, превышающей нормативный калибр.

Фермеров даже обвинили в том, что они, якобы, не усмотрели за «Шарлоттой», позволив ей превысить стандартные размеры, но «с высокими температурами августа все пошло невероятно быстро, и за одни выходные клубни стали крупнее», - комментирует Рюди Фишер.

Из-за контроля над ценами швейцарским фермерам в этом году будет трудно превратить избыток урожая картофеля в звонкую монету, а швейцарцам не придется радоваться крупной дешевой картошке на прилавках магазинов. Учитывая, что культура картофеля требует крупных вложений, разочарование производителей можно понять.

На засеивание гектара картофельного поля требуется около 3500 франков, к ним добавляется цена на удобрения, 2000 франков на гектар. Более 100 000 франков идет на оборудование, необходимое фермерскому хозяйству. Таким образом, в целом один гектар поля картошки в Швейцарии обходится в примерно 9000 франков, не считая работы фермеров. Официальная цена за 100 килограммов «Шарлотты» - 48

франков, и 42 франков – за менее высокородные сорта, как «Agria».

Из дохода нужно вычесть расходы на сортировку, хранение, 5-10% порченных клубней и котизацию в Швейцарский союз производителей картофеля. В итоге фермер получает от 38 до 40 франков за 100 килограммов «Шарлотты» и 34-37 за «Agria». Вот и подсчитайте убытки.

Так что далеко не для всех, картошка – блюдо дешевое... Жалко, что в Швейцарии мало распространена продажа с фермы: многие были бы довольны купить мешок отборной картошки, превосходящей по размерам унифицированные клубни из супермаркетов... Впрочем, стратегия Швейцарского союза производителей картошки – не жаловаться, а с помощью рекламных кампаний повышать потребление «Шарлотты» и других местных сортов.

Напоследок предлагаем оригинальный вариант рецепта аппетитнейшего традиционного картофельного блюда Швейцарии:

Бернские рёшти

800 грамм картофеля, сварить за день до приготовления блюда, в мундире
100 г бекона
0,5 чайной ложки соли
3 ст.л. сливочного масла для жарки
2 ст.л сливочного масла

Очистить вареную картошку и натереть на крупной терке. Нарезать бекон кубиками и поджарить на сковороде. Посолить картофель и добавить к бекону. Постепенно добавить масло. Жарить 15-20 минут на среднем огне, помешивая время от времени. С помощью деревянной лопаточки сформировать круглую толстую лепешку, жарить в течение 5 минут до формирования золотистой корочки. Перевернуть рёшти с помощью тарелки и поджарить с другой стороны. Выложить рёшти на блюдо и посыпать кусочками сливочного масла. Подавать горячими.

В Швейцарии существует почти столько же видов рёшти сколько кантонов в немецкой части: из Базеля, Аппенцелля, Эмменталля, Ури, Гларуса, Цюриха... В одни добавляют жареный лук, в другие – сыр, например, ракетт. В рёшти из Ури в самом конце даже доливают некрепкий кофе: так блюдо получается еще более сочным.

Разнообразные рецепты рёшти на русском языке Вы найдете на сайте roesti.ch

[рёшти швейцария](#)

Статьи по теме

[За альпийское молоко и против импортной картошки](#)

[В Швейцарии продается лишь «патриотическая» картошка](#)

[Картошка во всех ипостасях](#)

Source URL: <https://dev.nashagazeta.ch/news/12462>