

Грюйер покоряет мировые вершины | Le Gruyère parmi les leaders des fromages suisses

Автор: Лейла Бабаева, [Грюйер-Берн](#) , 16.06.2014.



Объемы производства сыра грюйер возрастают с каждым годом (gruyere-alpage.ch) Грюйер выбивается в лидеры среди швейцарских сыров по объемам экспорта. В прошлом году его производство составило почти 30 000 тонн, из которых треть предназначалась к столу зарубежных гурманов.

Le Gruyère est le fromage suisse le plus exporté. L'an dernier, le Gruyère AOP a produit près de 30 000 tonnes dont un tiers est destiné à l'étranger.

Le Gruyère parmi les leaders des fromages suisses

Из произведенного количества 12 207 тонн были [экспортированы](#) в 55 стран мира, при этом пик экспорта пришелся на октябрь-ноябрь. Больше всего сыра скушали в Евросоюзе (7757 тонн), за ним по объему потребления стоят США (3051 тонна). Учитывая, что в мире насчитывается более 250 стран и территорий, знаменитой сырной фабрике есть куда расширяться. Для сравнения отметим, что в 1977-78 годах экспорт Грюйера не достигал и 5000 тонн, превысил он эту отметку в 1987-88 годах.

Гильдия Грюйера (франц. «l'Interprofession du Gruyère AOP») настаивает сегодня на обеспечении соответствующей профессиональной подготовки для всех участников процесса производства, основываясь на том, какое огромное значение имеет сыр названной марки для имиджа Швейцарии. Директор Гильдии Филипп Барде подчеркнул 10 июня на совещании, состоявшемся в Обонне (кантон Во), важность ремесленного характера производства, с соблюдением установленных правил на всех его этапах.

Роль производителей молока и сыроваров заключается в «гарантировании разнообразия вкусовых качеств и типов созревания сыра», что, в свою очередь, зиждется на определенных географических зонах производства и неукоснительном применении отточенной технологии, а также передаче производственных знаний.

Для воплощения в жизнь поставленных целей представители Гильдии Грюйера организовали сотрудничество с различными центрами образования в области сельского хозяйства, расположенными в кантонах Фрибург, Юра и Невшатель.

В коммюнике на [сайте](#) компании отмечается, что среди 55 стран, куда уезжают ароматные круги сыра, марка Грюйер защищена с сентября прошлого года в США и Южно-Африканской Республике (также марка зарегистрирована в Евросоюзе, России и Ямайке). Напомним, что лейбл АОС (наименование, контролируемое по происхождению) грюйер получил в 2001 году. К этому можно добавить то, что грюйер – наиболее экспортируемый швейцарский сыр с 2010 года, то есть, ему удалось обогнать царствовавший до него на первом месте эмменталлер, пишет Tribune de Genève. Кроме того, сотрудничающие с компанией фермеры получают справедливое вознаграждение: если средняя цена на молоко составляет 65 сантимов за 1 литр, то, сдавая молоко производителям грюйера, фермеры получают на 15 сантимов больше.

Производство грюйера, хотя и немного колеблется из года в год, все же неуклонно растет. Если в 2012-м его изготовили немного больше, чем в прошлом году, но по сравнению с 2004-м разница в 2013-м весьма ощутима: 27 224,2 и 29 871,8 тонн соответственно.

А по данным бернских компаний Switzerland Cheese Marketing SA (SCM) и TSM Fiduciaire Sàrl, среди швейцарских сырных чемпионов по объемам экспорта, помимо эмменталлера и грюйера, в 2013 году фигурировали аппенцеллер, [раклет](#), [тет-де-муан](#) или «голова монаха», вашрен фрибуржуа и его собрат [вашрен-мон-д'ор](#), [сбринц](#) и тильзитер.

Всего в 2013 году швейцарские производители сыра повысили экспорт швейцарских сырных марок на 1 104 тонны или на 1,7% по сравнению с предыдущим годом, что составило 68 009 тонн. Не стоит забывать, что таких успехов швейцарцы достигли

на фоне не самых благоприятных экономических условий для экспорта.

Но отвлечемся от статистики и приведем здесь рецепт, который, вероятно, понравится любителям соригинальничать: кексы с грюйером. (А почему бы и нет, собственно? Делают же шоколад с имбирем или чесноком).

Для приготовления 4 порций понадобятся: 250 гр. тертого сыра, 300 гр. муки, 1 пакет дрожжей, 0,25 литра молока, 3 яйца, 1 ложка горчицы, 1 пучок петрушки, 100 гр. нарезанной кубиками ветчины, соль и перец по вкусу.

Итак, приступим: смешать муку и дрожжи, взбить яйца с молоком и горчицей, добавить соль и перец. Мелко нарезать петрушку, добавить в муку тертый грюйер, кубики ветчины и молоко с яйцами. Приготовить тесто, хорошо смазать формы для кексов, наполнить их тестом. Запекать приблизительно 25 минут в духовке, предварительно прогретой при температуре 180 градусов. Оставить остывать в формах на 10 минут, затем вынуть. Подавать в горячем или холодном виде.

[швейцарские сыры](#)

[грюйер](#)

Статьи по теме

[Американцам запретили производить грюйер](#)

[Грюйер стоит мессы в Лионе](#)

[Вкусный запах швейцарского сыра долетает до заграницы](#)

Source URL: <https://dev.nashgazeta.ch/news/econom/17817>