

## Сыр и швейцарцы - история любви продолжается | Le fromage et les Suisses, l'histoire d'amour continue

Автор: Татьяна Гирко, [Берн](#) , 19.03.2015.



© Tom Trachsel/Switzerland Cheese Marketing

В 2014 году в Швейцарии средний уровень потребления сыра составил 21,37 кг на человека, то есть на 330 граммов больше, чем годом ранее.

|  
En 2014, le niveau de consommation de fromage en Suisse est augmenté à 21,37 kg par habitant, soit 330 grammes de plus par rapport à l'année précédente.

Le fromage et les Suisses, l'histoire d'amour continue

Организация Switzerland Cheese Marketing, объединяющая швейцарских производителей сыра, опубликовала данные об объеме потребления этого продукта за прошлый год. По ее информации, в 2014 году жители Конфедерации (включая детей) съели на 4597 тонн сыра больше, чем годом ранее. Приняв во внимание прирост населения, эксперты Switzerland Cheese Marketing пришли к заключению, что на каждого швейцарца пришлось 21,37 кг сыра в год, то есть около 400 г в неделю.

Конечно, до [чемпионов мира](#) – французов, съедающих более 25 кг сыра на человека в год, жителям Конфедерации пока далеко, однако по сравнению с предыдущим периодом заметен прогресс. Правда, и собственный рекорд – 21,89 кг на душу населения, установленный в 2012 году, швейцарцам на этот раз превзойти не удалось.

Какие же сыры предпочитают жители страны, у многих ассоциирующейся с ухоженными буренками, пасущимися на высокогорных альпийских лугах? Приблизительно две трети потребляемого сыра приходится на продукцию отечественного производства. Правда, за последние семь лет доля импортного продукта в рационе швейцарцев немного выросла, с 24% до 30%.



Здесь сырный дух! © Tom Trachsel/Switzerland Cheese Marketing

Между тем, жителям Конфедерации есть из чего выбирать: в конце прошлого года на конкурсе SWISS CHEESE AWARDS были представлены 817 видов лакомства, пленившего лису-плутовку из басни Крылова. Заслуженные лавры чемпиона достались традиционному твердому сыру Грюйер (Gruyère) производства Жан-Мари Дроз из Центра обучения специалистов по управлению, молочному производству и

сельскому хозяйству (CILA) Фрибурга.

Однако в повседневной жизни швейцарцы все же отдают предпочтение различным видам молодого мягкого сыра, которого каждый житель Конфедерации потребляет 7,07 кг в год. В эту категорию входит продукт, напоминающий обычный творог. Его потребление в прошлом году выросло на 60 г на душу населения. Сюда же относится и моцарелла, популярность которой растет более заметными темпами (+ 210 г на человека в год).

Вторая по значимости группа сыров, любимых швейцарцами, – полутвердые сорта, на долю которых приходится 6,44 кг на человека в год. Чтобы составить представление об этой группе, достаточно вспомнить о национальной гордости Конфедерации – «[Голове монаха](#)» (Tête de Moine). В 2014 году каждым швейцарцем было съедено на 180 г больше полутвердых сыров, при этом потребители отдавали предпочтение сортам с низким содержанием жира. Эксперты Switzerland Cheese Marketing отметили, что в этой категории традиционные марки теряют популярность, уступая региональным или импортным продуктам. Потребление фрибургского вашрена (Vacherin Fribourgeois) выросло лишь на 20 г на человека в год.



Tête de Moine © MARCEL BIERI/Switzerland Cheese Marketing

На долю твердых сыров, к которым относится чемпион Швейцарии 2014 года, приходится 3,58 кг на человека в год. В отдельную группу авторы исследования выделили сыры для приготовления традиционного швейцарского фондю. По данным Switzerland Cheese Marketing, на него в 2014 году каждый житель Конфедерации израсходовал 1,34 кг продукта, что на 60 г меньше, чем годом ранее. Это означает,

что в среднем швейцарцы (включая детей и туристов) съедают всего лишь по шесть порций фондю в год – согласитесь, не так много для традиционного блюда!

Принимая во внимание рост популярности импортных сыров, организация Switzerland Cheese Marketing анонсировала кампанию по поощрению потребления отечественной продукции. Во время мероприятия под названием Swiss Milk inside, которое стартует в мае, посетителей «сырных лавок» ждут сюрпризы и подарки.

[швейцарский сыр](#)

[твердый швейцарский сыр](#)

Статьи по теме

[Раклет – основа швейцарского зимнего рациона](#)

[Эстонцы любят сыр больше, чем швейцарцы](#)

---

**Source URL:** <https://dev.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/19270>