

В прошлом году швейцарцы съели на семь плиток шоколада меньше | L'année dernière, les Suisses ont diminué leur consommation de chocolat de sept plaques

Auteur: Людмила Клот, [Женева](#) , 11.02.2010.



Шоколадницы (© www.chocosuisse.ch)

Предлагаем вам рецепт, как исправить это упущение.

| Pour pallier à ce manque, nous vous proposons une recette!

L'année dernière, les Suisses ont diminué leur consommation de chocolat de sept plaques. Год 2009 для швейцарского шоколада отдавал горечью... Впервые за последние шесть лет швейцарские производители шоколада говорят о снижении цифр продаж. Объем проданной продукции упал на 5,9%, а товарооборот – на 6,4%. Гурманы переключились на более дешевые марки и, заботясь о зубах и кошельке, сократили потребление шоколада. В среднем за 2009 год швейцарец съел 11,7 кило этого национального продукта, то есть, на 7 плиток меньше, чем обычно.

Несмотря на помощь лучшего швейцарского спортсмена, Роджера Федерера, который подписал [рекламный контракт](#) с маркой Lindt & Sprüngli, отрасль страдала как изнутри, в Швейцарии, так и снаружи – от снижения уровня экспорта. 18

ведущих швейцарских фабрикантов шоколада продали 174 109 тонн на сумму 1,7 млрд. франков. Больше 60% продукции было экспортировано.

Несмотря на успех новогодних и пасхальных праздников, продажи в самой Швейцарии упали на 2,7%. Профессиональное объединение Chocosuisse отметило, что потребительский климат в стране посуровел, в том числе, и потому, что шоколадная отрасль тесно связана с другой – туристической, а она тоже переживает кризис. Зато в стране выросло потребление недорогих сортов импортного шоколада: с 30,8% до 33,6%.

Сами же швейцарские шоколадных дел мастера продали за границу на 5,2% продукции меньше, а прибыль снизилась на 9,9%. Главным рынком экспорта швейцарского шоколада остается Германия, за ней следуют Великобритания, Франция и Соединенные Штаты.

На 2010 год Chocosuisse желает вернуться хотя бы к цифрам 2008 года и сделать так, чтобы швейцарцы вновь полюбили шоколад: ведь в нем содержатся такие элементы, как триптофан - аминокислота, используемая мозгом для создания нейромедиатора серотонина, который создает хорошее настроение и снимает стресс. И фенилэтиламин – он стимулирует центры удовольствия в мозгу и усиливает чувства благополучия, влюбленности и приятные ощущения, которые появляются во время физических упражнений.

Шоколадный мусс

- 2 плитки черного шоколада
- 1 плитка молочного шоколада
- 1 децилитр молока
- 3 яичных желтка
- 3 яичных белка
- 1 столовая ложка сахара

Покрошить шоколад на дольки и вместе с молоком поместить в емкость на водяную баню (температура не должна превышать 60 С°). Шоколад должен раствориться в молоке. Емкость вынуть из воды, добавить в шоколадную массу яичные желтки. Взбить яичные белки с сахаром, добавить их в шоколад и продолжать взбивать, пока масса не превратится в мусс. Переложить его в стеклянную емкость, накрыть прозрачной полиэтиленовой пленкой и поставить в холодильник на 2-3 часа. Подавать с фруктами, пирожными, мороженым – по Вашему вкусу!

[Швейцария](#)

Статьи по теме

[Массаж шоколадом](#)

[Сладкая жизнь перешла в горькое разочарование](#)

[Швейцарскому шоколаду «Тоблерон» исполнилось 100 лет](#)

Source URL:

<http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/v-proshlom-godu-shveyarcy-seli-na-sem-plitok-shokolada-menshe>