

## Сбринц - старейший твердый сыр Швейцарии | Sbrinz, le plus vieux et le plus dur fromage de Suisse

Автор: Ольга Юркина, [Зурзее](#) , 16.11.2010.



Твердый характер, рожденный в сердце Швейцарии: сбринц ([aoc-igr.ch](http://aoc-igr.ch))  
Еще в I веке историк Плиний Старший упоминал примечательный «caseus helveticus», характерный «сыр гельветов», по описанию похожий на современный сбринц. С тех пор утекло много воды, точнее – молока для его приготовления...

Au I siècle l'historien Pline notait l'existence d'un délicieux fromage "caseus helveticus" dont la description se rapproche beaucoup du Sbrinz AOC actuel. Beaucoup d'eau - ou plutôt de lait - s'est écoulé entre temps et beaucoup de choses se sont passées en liant la Suisse à l'Italie et le fromage à l'histoire de son pays natal.

Sbrinz, le plus vieux et le plus dur fromage de Suisse

Для производства головки сбринца весом 45 килограммов необходимо 600 литров

свежего молока – и не любого, а специального. Производители сыра используют в традиционном рецепте только молоко бурых коров, пасущихся на горных лугах Центральной Швейцарии, ведь все ингредиенты и этапы приготовления сбринца – как любого продукта, сертифицированного по происхождению АОС, – ограничены исторической родиной изготовления. В случае старейшего твердого сыра Швейцарии – кантонами Люцерном, Швицем, Обвальденом и Нидвальденом, а также Цугом.

Получается, сбринц родился в историческом месте создания Швейцарской Конфедерации, хотя и задолго до нее. Еще Плиний Старший в первом веке описывал вкусный «сыр гельветов» («caseus helveticus»), который напоминает сбринц во многих отношениях. Современным же своим названием сбринц обязан Бриенцу – региону в Бернском Оберланде, куда в XVI и XVII веках свозили из Центральной Швейцарии сыры, предназначенные на экспорт, чтобы переправить их через Альпы и обменять на вино и рис. Покупатели в Северной Италии называли приехавший сыр по месту происхождения – «сбринцем» – и именно это наименование распространилось в Швейцарии. По другой версии, швейцарцы использовали для обозначения своего сыра термин ломбардского диалекта «сбринцо» («sbrinzo»), объединявший сорта экстра-твердого сыра.



Так сбринц перевозили через Альпы ([regionen-sbrinz-route.ch](http://regionen-sbrinz-route.ch))

Кстати, специалисты считают, что одним из отдаленных родственников сбринца является знаменитый пармезан Parmigiano Reggiano, такой же твердый.

Впервые «Бриенцкий сыр» как таковой упоминается в архивах кантона Берн в 1530 году вместе с «Унтервальденским сыром». Правда, в обоих случаях речь идет о месте происхождения сыра, а не о сорте. Когда в XVII веке в Швейцарии распространяется наименование сбринц, оно обозначает уже не сыр из Бриенца, а особый сорт твердого альпийского сыра, изготавливаемого в Центральной Швейцарии и Бернском Оберланде. Впоследствии название «сбринц» закрепилось за твердыми сортами сыра центральных кантонов, в то время как бернский сыр получил название «Hobelkäse», от «Hobel» – «рубанок»: видимо, для нарезки требовалась особая сила...

Долгое время перевозкой сбринца в Италию через Альпы занимались погонщики вьючных животных: благодаря им и сыру нелегкая дорога через перевал Гримзель в Домодоссолу со временем стала развитым торговым путем, связавшим Швейцарию с Италией. Позднее первоначальная дорога получила название Via Sbrinz и превратилась в историческую достопримечательность. Прогуляться по «пути сбринца» можно и сегодня – в одиночку или в сопровождении гидов.

Правом на производство сбринца, сертифицированного АОС, обладают 34 сыроварни, расположенные в Центральной Швейцарии, а также кантонах Берн и Аргау. Десять из них находится в горах, остальные – в долинах. Единственная разница между двумя вариантами сбринца заключается в том, что вкус альпийского несколько богаче, так как на горных пастбищах растет много трав, не встречающихся в предгорьях.



Для нарезки сбринца необходимы специальные инструменты ([sbrinz.ch](http://sbrinz.ch)) Ароматы сохраняются особенно хорошо, так как сбринц производится из сырого непастеризованного молока. Особая сывороточная закваска и соль, а также традиционный способ изготовления и условия созревания гарантируют необыкновенный насыщенный вкус самого старого и твердого швейцарского сыра.

Для созревания сбринцу необходимо гораздо больше времени, чем другим твердым сырам, около 24-30 месяцев. В возрасте одного года головки сыра контролируются экспертами для подтверждения сертификата АОС. Самый молодой сбринц, готовый к потреблению – 16-месячный, но сыр не раскрывает весь свой букет ароматов до 22 месяцев. Правда, в тертом виде существует и 18-месячный сбринц.

Обычно для производства тертого сбринца используется верхняя и нижняя корочка круга, а серединка – для двух других вариантов подачи к столу. Сбринц, наломанный кусочками, рекомендуется в качестве аперитива с виноградным соком или сидром. Именно наломанный: производители умоляют проявить жалость и не пытаться нарезать сыр ножом. Настоящим знатокам предлагается приобрести специальные резцы для «нарубки» сбринца. К слову, куски сыра, которые можно найти на прилавках магазинов, нарезаны пилой – настолько головка созревшего сбринца твердая.

Однако самый твердый сыр Швейцарии умеет становится мягким и податливым: когда специальным аппаратом его нарезают в тонкие свернутые спиралью трубочки, также прекрасно украшающими стол с закусками.

Для употребления же тертого сбринца фантазии нет предела – он подходит для всех видов пасты, ризотто, салатов или запеченных макарон, рецепт которых мы предлагаем ниже.

**Альпийские Макароны «вверх дном» (оригинальный рецепт кантона Нидвальден)**

Ингредиенты (на 4 порции):



(sbrinz.ch)

100 г сливочного масла

1 большая луковица, разрезанная пополам, а затем на ... вдоль.

2 больших луковицы, мелко нарезанные

500 г макарон

3 картофелины (примерно 450 г), нарезанные кубиками толщиной 1 см

1,2 л горячего овощного бульона

1,8 dl сливок

200 г тертого сбринца

Соль и перец

Разогреть масло в широкой кастрюле, обжарить в нем дольки лука на среднем огне в течение 10 минут, постоянно помешивая. Вынуть лук из кастрюли и отложить на тарелку.

В той же кастрюле потушить мелко нарезанный лук, обжарить макароны и картофель. Добавить бульон, довести до кипения, уменьшить огонь и доварить макароны, помешивая время от времени, около 10 минут: до готовности al dente, и пока вся жидкость не выпарится.

Аккуратно влить сливки, добавить в макароны сбринц, поперчить и посолить, выложить на блюдо и украсить дольками лука и кусочками яблок. Идеальный гарнир – яблочный компот.

Приятного аппетита!

[www.sbrinz.ch](http://www.sbrinz.ch)

[По дороге сбринца](#)

[твердый швейцарский сыр](#)

Статьи по теме

[Правда о Голове Монаха](#)

[Валезанский раklet защитили по всем параметрам](#)

[Сыр Восточной Швейцарии получил признание](#)

[Сыр с Золотой горы в еловом лукошке](#)

---

**Source URL:** <http://www.nashagazeta.ch/news/10811>