

Лісовий Ю.Є., студент, гр. ТЗ-7, ФБСО
Ярмолюк Д.І., асистент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Державний університет «Житомирська політехніка»

ІСТОРІЯ ТА РОЗВИТОК СИРНОГО ТУРИЗМУ У ШВЕЙЦАРІЇ

Зростання конкуренції серед туристичних напрямків вимагає формування нових туристичних послуг. Гастрономія відіграє важливу роль у залученні туристів, такий вид туризму пропонує любителям їжі мандрувати та знайомитись з культурою і місцевими традиціями сфери харчування. Гастрономічні подорожі включають в себе можливість ознайомитися з кулінарною історією, спробувати нові смаки і способи приготування. Сирний туризм – це один з різновидів гастрономічних подорожей, що проходять по місцевостях – центрах виробництва сиру. Такі тури передбачають відвідування приватних сироварень з екскурсією по залах з професійним обладнанням, екскурсії в підвали, де визріває сир, кулінарні курси або майстер-класи, освітня зустріч з сирним «сомельє».

Історія сиру нараховує близько 7000 років, а його батьківщиною вважають арабський Схід. Розквіт сироваріння припадає на другу половину 19 ст., коли в Західній Європі звернули увагу на можливість більш вигідно утилізувати молочні продукти. Сьогодні у світі виготовляється близько 2 тис. видів сиру, різноманітністю яких ми зобов'язані середньовічним ченцям. Тоді в кожному монастирі були свої традиції сироваріння, які ретельно оберігалися, а під час експериментів народжувалися нові види унікальних сирів. Швейцарія – держава, що завдяки унікальним місцевим умовам та традиціям сироваріння має безпосереднє лідерство у сфері туризму. Природа, альпійська флора, найсвіжіше гірське повітря та неймовірна краса високогірних Альп приваблюють велику кількість туристів щороку, щоб скуштувати неперевершений сир та насолодитися унікальною місцевістю. Більшість території країни займають Альпи, завдяки чому країна подарувала світу таку різноманітність сортів сиру, які вже давно стали популярними за її межами. Альпійські печери, які виявилися справжнім відкриттям і природним сховищем для дозрівання і тривалого зберігання сирів, допомогли у розвитку сирної культури. Запашині трави, у яких випасають стада корів, чудового доповнюють та збагачують смак майбутнього молока. Тому в кожному окрузі, всюди, де були місця для пасовищ, розвивалася своя культура сироваріння. Як результат – сьогодні існує близько чотирьох з половиною сотень сортів чудового сиру, за яким приїжджають сотні туристів майже щодня. До найпопулярніших «туристичних» сирів належать:

Грюер – твердий сир жовтого кольору, що походить з кантонів Фрібурга, Невшателя, Юри та Берна в Швейцарії. Він носить назву міста Грюер. Він солодкий та трохи солоний, за смаком, який змінюється з часом витримки. Часто описується як вершковий і горіховий, коли молодий, і стає все більш сильним, земним і складним, коли дозріває. При повному дозріванні (від п'яти місяців до року) він, як правило, має невеликі тріщини, які надають трохи зернистої текстури. Сир Грюер відомий як один із кращих сирів для випічки, що має характерний, але не надмірний смак. Пирогам Грюер надає апетитності, не перебиваючи інші інгредієнти, добре плавиться, особливо підходить для фондю. Його традиційно використовують у французькому цибулевому супі, а також у крок-месье, класичному французькому гарячому бутерброді з шинкою та сиром. Це відмінний столовий сир, а тертим його часто використовують у салати й пасту.

Фондю – національна страва швейцарської кухні, також поширена в країнах, які межують зі Швейцарією. Одна з найбільш популярних страв як закуска на свято або фуршет. Це страва-свято: виглядає ефектно, може бути розрахована на велику компанію, та закохує усіх своїм смаком.

Раклет – напівтвердий сир з митою скоринкою. Окрім насиченого смаку, він відрізняється особливим способом подачі. Історія цього сиру починається у середньовіччі: щоб зігрітись і перепочити, пастухи розпалювали вогнище, ставили поруч голови сиру, чекали поки вони розжаряться і почнуть вкриватись запашною текучою лавою. Тільки тоді сир зішкрібали ножем і їли з картоплею. Відтоді страва з сиром «раклет», є однією з найбільш відомих у Швейцарії та жителів Австрії, Франції, Німеччини та Італії. Назва походить від французького «скребти», що і говорить про оригінальний спосіб подачі. Сьогодні його розплавляють у спеціальному грилі – раклетниці. У Швейцарії активно розвивається сирний туризм завдяки ідеальній інфраструктурі: на потязі можливо об'їхати майже всю Швейцарію. Усі охочі можуть відправитись в мандрівку на «сирному експресі» з січня по березень. Туристам демонструють, як сировар, одягнений у традиційне вбрання, перетворює 200 л молока на твердий сир. По завершенню мандрівки можна продегустувати продукт, а також покуштувати фондю. Окрім всього, туром передбачено відвідування музею народного мистецтва та промислів. Запрошує туристів і «сирний дім» Грюйер, де можна побачити весь процес виготовлення однойменного сиру і побувати на виставці, де можна доторкнутися руками до корівок та насолодитися ароматами альпійських трав. Також місцевий ресторан пропонує свої делікатеси, дивлячись на які «так і тече слина».

Отже сирний туризм – це досі досить популярний тренд в подорожах. Багато туристів хочуть скуштувати сир там де він виробляється, та спостерігати безпосередньо за приготуванням. Також приваблює історія, легенди та дегустація. Цей вид туризму активно розвивається в Європі, але Україна не позбавлена подібними атракціями, тож потрібно поспівати за трендами та розвивати свої туристичні дестинації.