

# ШВЕЙЦАРИЯ







В [Швейцарии](#) производится около 450 сортов [сыра](#). Абсолютное большинство из них изготавливается из коровьего [молока](#), редко используется овечье и козье молоко.<sup>[1]</sup> Многообразие сортов представлено сырами самой разной степени твёрдости, от очень твёрдых до мягких или зернистых сыров. Каждый из них, как правило, имеет своё региональное название и маркируется особой меткой о месте происхождения. Чаще всего названия сыров соответствуют тому или иному географическому имени, где они и производятся

- Сначала исправим ошибочное заблуждение — большинство сортов швейцарского сыра не имеет дырок вообще. То, что за границей называют “швейцарским сыром” — есть ни что иное, как сыр “Эмменталь” (Emmentaler).
- Характерные дырки образуются во время процесса созревания. Из-за естественного процесса брожения выделяется углекислый газ, который не находит выхода из плотной сырной массы. Именно в этих местах и образуют знаменитые “глазки” сыра “Эмменталь” (Emmentaler).





- Однако история этой популярной сладости начинается далеко за пределами Европы. Потреблять в пищу плоды какао-дерева первыми стали древние ацтеки, которые когда-то жили на территории нынешней Мексики: они придумали специальный напиток на основе какао-бобов с острым перцем чили. Считалось, что такая смесь наполняет организм силой и придает мудрости





- В ЕВРОПУ РЕЦЕПТ ШОКОЛАДНОГО НАПИТКА ПРИВЕЗЛИ ИСПАНЦЫ, ОНИ ЖЕ СТАЛИ ДОБАВЛЯТЬ В НЕГО САХАР И МЕД ВМЕСТО ОСТРЫХ СПЕЦИЙ



- В 1879 году Рудольф Линдт поставил производство швейцарского шоколада "на конвейер", создав компанию Lindt & Sprüngli. Линдт автоматизировал сложный технологический процесс и создал новую субстанцию, отличающуюся принципиально от того, что готовили в то время. Особую технику помешивания позже назвали "коншированием" — она позволила убрать горький привкус сладкой массы.



- АМИНОКИСЛОТЫ, СОДЕРЖАЩИЕСЯ В ШОКОЛАДЕ, СПОСОБСТВУЮТ ВЫДЕЛЕНИЮ "ГОРМОНА РАДОСТИ"

