

## Застывшая замазка и аромат раздевалки: российские «сырозаменители»

Лишившись импортного сыра из-за продуктового эмбарго, российские сыроделы безуспешно пытаются подделать западные образцы.

Страны Запада ввели против России санкции, наказав последнюю за её действия в Украине: высокопоставленным чиновникам закрыли въезд, оборонным компаниям — экспорт, а российским банкам — доступ к западным фондовым рынкам. Реакция Кремля была молниеносной: запретить сыр.

Заодно в Россию запретили ввозить мясо, фрукты и овощи. Однако ответные санкции, противоречащие всякому здравому смыслу, вместо аграрного сектора экономики стран Евросоюза ударили в основном по российскому потребителю, который не так давно распробовал вкус импортных продуктов. Пакет санкций ЕС недавно был продлён ещё на год, а в ответ — и российские контрсанкции.

Photograph: Shaun Walker



В советские времена россияне привыкли питаться буквально двумя сортами отечественного сыра. Но с тех пор многие успели поехать по миру, в Москве и других крупных городах открылись супермаркеты совсем как на Западе, так что миллионы людей получили возможность расширить свой кулинарный кругозор.

За пределами Садового кольца мало кто сумеет отличить пармиджано реджано от грана падано, но от запрета на сыр пострадали не только столичные умники. Цены вскочили буквально на всё, даже на незамысловатые блюда вроде пиццы — ведь для её приготовления нужна моццарелла.

В попытках заполнить зияющую пустоту на прилавках за прошедший год в России сформировалась целая новая отрасль промышленности: производство псевдо-европейских сыров. Российские молокозаводы поспешно осваивают техники, которые итальянские фермеры веками доводили до совершенства. Стоит ли удивляться, что результаты, мягко говоря, неоднозначны.

**«Чиззи чеддар», Московская область, 3/10**

Photograph: Shaun Walker

Вспомните вкус самого мягкого чеддара, который вам когда-либо приходилось пробовать, потом представьте, что это экстра-экстра-выдержанный чеддар. Затем представьте нечто в 100 раз слабее. Вот это и будет «Чиззи чеддар». Не то чтобы он был как-то особенно отвратителен. Просто у него нет в

принципе никакого вкуса. В мире российских сыров это Дмитрий Медведев: безобидный и в целом бессмысленный.



### Моцарелла, Брянская область, 7/10

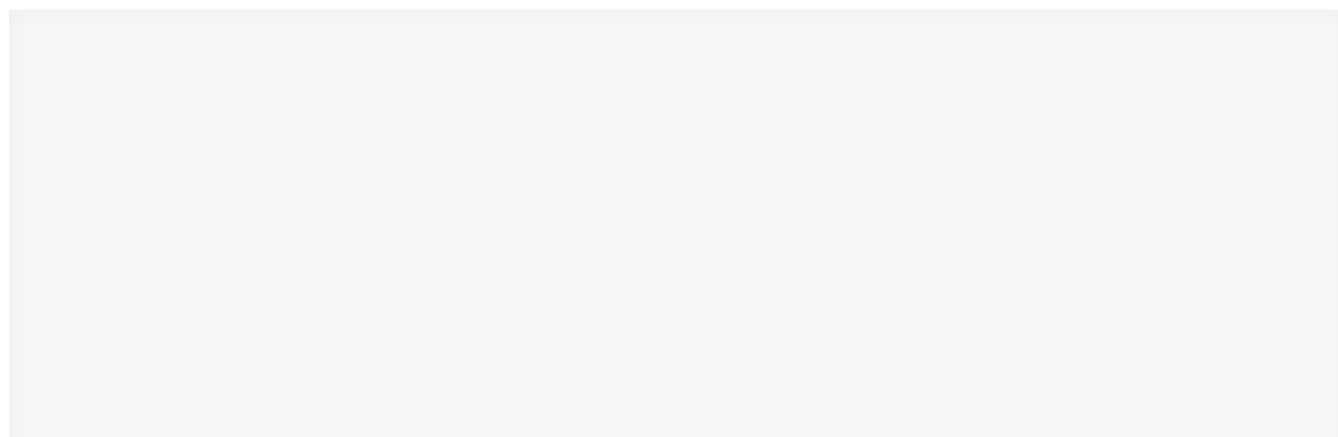
Photograph: Shaun Walker

Этот сыр родом из области на границе с Украиной – той самой границе, которая косвенно виновата во всём этом бардаке. Брянский молокозавод делал фальшивые европейские сорта сыра задолго до санкций, так что моцарелла у них уже получается вполне достойная. Продают её, как и полагается, в

пакетике с рассолом, на ощупь она упругая, внутри нежная, и оставляет нежное сливочное послевкусие. На международном конкурсе этот сыр вряд ли возьмёт первый приз, но в салате или на пицце будет смотреться вполне уместно. Похвальная попытка.



### «Пармезан Dolce», Московская область, 0/10





Photograph: Shaun Walker

Ни видом, ни тем более вкусом это пармезан не напоминает. К пармезану это имеет такое же отношение, как шмат тушёнки к тончайшему ломтику выдержанного «хамон иберико де бейота». У этой сыроподобной субстанции металлический привкус с едкими нотками пота, как будто ей кто-то мыл пол в раздевалке спортзала.

Это, не побоюсь этого слова, самый омерзительный сыр, который я в жизни ел. Кроме того, из всей этой подборки он самый дорогой: этот ломтик обошёлся мне в 510 рублей (5,80 фунтов).



### Красный сыр, Беларусь, 2/10

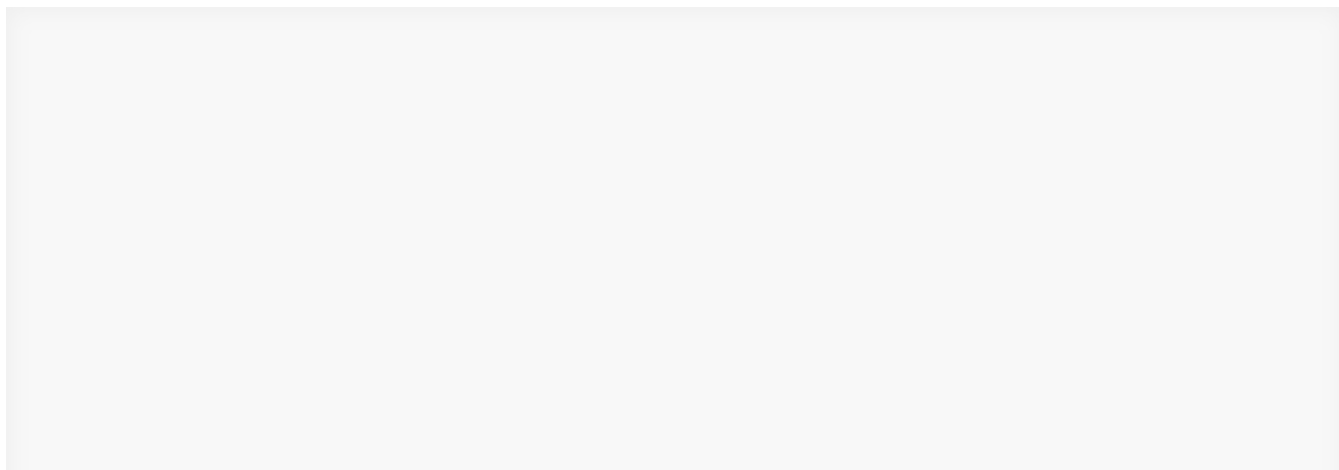
Photograph: Shaun Walker

Затрудняюсь сказать, почему этот сыр именно красного цвета, но нелишне отметить, что существенная часть республики Беларусь находится в зоне отчуждения Чернобыльской АЭС. На вкус он не менее страшен, чем на вид: как будто кто-то перегнал кусок пиццы в самогонном аппарате и настоял на этом старую засохшую жвачку.

Зато стоит недорого, где-то пару фунтов (около 180 рублей). За эти деньги в Москве можно купить дешёвой водки, которая на вкус приятнее и наверняка полезнее для здоровья.



### Буррата, Тульская область, 9/10



Photograph: Shaun Walker

На удивление качественная буррата. Корочка твёрдая, под ножом сыр раздается пышной мякотью – такое вам без зазрения могут подать в итальянской trattoria. На упаковке указано, что производит его итальянская компания Galbani, но на молокозаводе в Туле – этот город знаменит своим



оружейным производством, а также печеньем под названием «пряник», который даже свежий на вкус будто чёрствый. Это, пожалуй, самое удачное российско-итальянское предприятие со времён забав Сильвио Берлускони на «кровати Путина». Бунга-бунга!

### «Пармегрин», Московская область, 3/10

Photograph: Shaun Walker

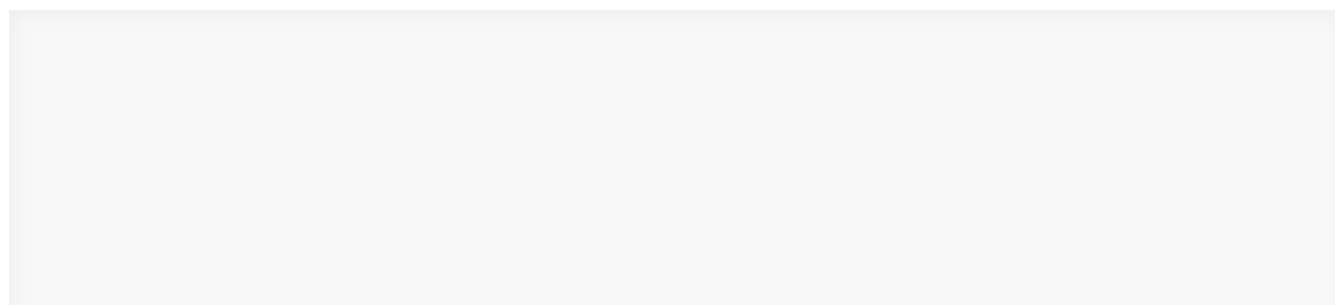
Название отдалённо напоминает некий итальянский сыр, но на этом сходство заканчивается. После кошмарного «Пармезана Dolce» я соответствующим образом занизил свои ожидания от российского пармезана. К чести производителей, они по крайней мере позаботились о том, чтобы



их сыр хоть сколько-нибудь был похож на пармезан, и первый кусочек даже одарил нежным трепетом умами.

Но дальше дела стремительно идут под откос. Консистенция сбивает с толку: впечатление такое, будто кусок сыра раскрошили на маленькие кусочки, оставили их пару недель лежать на тротуаре, а потом склеили обратно. Кому принадлежит корона с надписью Quality («качество») – неизвестно, но я ставлю на Ивана Грозного.

### «Рикотта лайт», Беларусь, 7/10





Photograph: Shaun Walker

Последний диктатор Европы накормит не только тех, кто предпочитает сыр цвета крови. Эта белорусская компания давно производит имитации итальянских сырок, и вкус вполне соответствует на удивление стильному оформлению упаковки. Неплохая попытка повторить вкус и

консистенцию рикотты, для пасты или десерта вполне сойдёт. Беспристрастная Центральная избирательная комиссия республики Беларусь наверняка бы дала этому сыру 11 баллов из 10, но даже на независимых выборах он получает твёрдую семёрку.



### Моцарелла, Аргентина, 2/10

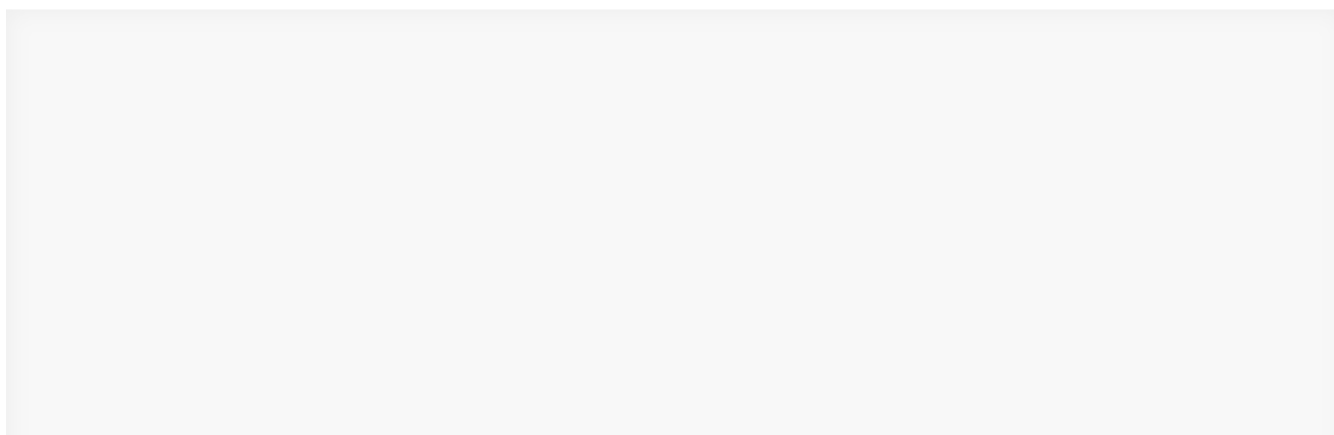
Photograph: Shaun Walker

Российский сыр, вернись, я всё прощу! Этот комок безвкусной массы на вид совершенно пластиковый, что в упаковке, что без. Сгодится он разве что для самообороны, потому что есть его невозможно. Он твёрд на ощупь и безжалостен на вкус. Не могу поверить, что кто-то вёз его сюда за многие тысячи километров.

Возможно, когда-то, до своего долгого путешествия, он был вкуснее. Сыр значительно хуже российских аналогов моцареллы.



### «Фетакса», сыр в греческом стиле, 2/10



Photograph: Shaun Walker

Пусть вас не обманут псевдогреческий шрифт и уютный средиземноморский пейзаж на упаковке. По консистенции это напоминает застывшую замазку, и на настоящую фету похоже настолько же, насколько Расселл Брэнд похож на Сократа. Охи!

**Адыгейский сыр, 8/10**



Photograph: Shaun Walker

На самом деле лучше всего не пытаться найти замену среди подделок, а обратиться к настоящим российским традициям сыроварения. В России производится не так много собственных сортов сыра, но те, которые родом с Кавказа – адыгейский, сулгуни и чечил – просто замечательны, и прекрасно чувствуют себя как в



салате, так и на гриле. Этот кусок адыгейского сыра я купил на развес, на вкус он мягкий и свежий – как халуми, только не такой солёный и ремнистый.

Автор: Шон Уокер © Babr24.com Источник: The Guardian ЭКОНОМИКА, МИР 16462 31.07.2015, 18:48  
2002

URL: <https://babr24.com/?ADE=137683> Bytes: 9165 / 7017 Версия для печати Скачать PDF

[Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:  
[newsbabr@gmail.com](mailto:newsbabr@gmail.com)

Автор текста: **Шон Уокер**.

## НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

---

Телеграм: @babr24\_link\_bot  
Эл.почта: newsbabr@gmail.com

## ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

---

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

## КОНТАКТЫ

---

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь  
Телеграм: @bur24\_link\_bot  
эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова  
Телеграм: @irk24\_link\_bot  
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская  
Телеграм: @kras24\_link\_bot  
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская  
Телеграм: @nsk24\_link\_bot  
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин  
Телеграм: @tomsk24\_link\_bot  
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

## ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

---

Рекламная группа "Экватор"  
Телеграм: @babrobot\_bot  
эл.почта: equatoria@gmail.com

## СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

---

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)