

[Главная](#) > Сверчки и саранча в швейцарских тарелках

## Сверчки и саранча в швейцарских тарелках|Les grillons et les criquets dans des assiettes suisses

Автор: Татьяна Гирко, Берн, 1. 05. 2017.



(© Takeaway / wikimedia)

Согласно новому закону о продуктах питания, который сегодня вступает в силу, три вида насекомых отныне могут продаваться в Швейцарии.

Selon la nouvelle loi sur les denrées alimentaires, qui entre en vigueur aujourd'hui, trois espèces d'insectes peuvent désormais être commercialisés en Suisse.

«За печкою поет сверчок, угомонись, не плачь, сынок», – эти слова из колыбельной, прозвучавшей в фильме «Долгая дорога в дюнах», наверняка знакомы многим нашим читателям. Какие ассоциации чаще всего возникают у швейцарцев при мысли об этом безобидном стрекочащем насекомом, неизвестно, но отныне сверчки станут для них еще и пищевым продуктом.

Эта новость стала главной «изюминкой» обновленного закона о продуктах питания, вступающего в силу 1 мая. Он регулирует допуск на швейцарский рынок трех видов насекомых: домашнего сверчка, перелетной саранчи и личинок мучного жука, известных также как мучные черви.

Если, читая эти строки, вы не испытали прилива аппетита, то с вами солидарны больше половины швейцарцев, свидетельствуют результаты опроса, недавно проведенного Высшей специализированной школой Берна (BFH). Его авторы не только изучили отношение своих соотечественников к новым продуктам питания, но и попытались проследить, как на выбор содержимого их тарелки влияют пищевые пристрастия, а также уровень образования и доходов.

Благосклонно настроены к идее поглощения подобных лакомств лишь 9% швейцарцев. По данным BFH, в этой категории преобладают выпускники вузов, заботящиеся о своем здоровье и обращающие особое внимание на вкус продуктов. Знатоки, кстати, утверждают, что пустынная саранча напоминает курицу, а мучные черви имеют аромат лесных орехов. Согласитесь, звучит многообещающе. Представители этой бесстрашной группы любят рыбу, морепродукты, суши и всегда открыты для новых вкусовых ощущений. Интересно, что в этой категории в семьях оказалось больше детей, чем в других группах респондентов.

Еще треть швейцарцев большого энтузиазма по поводу новинки не испытывает, но решила дождаться появления насекомых на прилавках магазинов и в меню ресторанов, чтобы сделать окончательные выводы, возможно, основанные на собственном опыте. Все же аргументы о пищевой ценности и необходимости заботы об окружающей среде, которой ловля саранчи и мучных червей наносит меньший урон, чем разведение скота, многим кажутся достаточно весомыми для того, чтобы дать насекомым «шанс» оказаться в их тарелках.

Приблизительно четверть швейцарцев эти аргументы разделяют, но пока не готовы испытывать на себе прелести нового закона. Наконец, еще треть категорически отвергает то, что некоторые энтузиасты уже называют «пищей будущего». Представители этой категории чаще других относят себя к любителям «настоящего мяса», не размениваясь даже на рыбу и морепродукты. Хорошую еду они, как правило, выбирают, основываясь на соотношении цена/качество, а рассказами о здоровой пище не увлекаются. Уровень образования и доходов этой категории оказался ниже, чем в других группах опрошенных. Напомним, что проведенное недавно первое национальное исследование о пищевых пристрастиях швейцарцев [показало](#), что они едят слишком много мяса.

«Результаты этого исследования говорят о том, что идея коммерциализации в Швейцарии продуктов на основе насекомых не так уж утопична. Но на это потребуется время», – осторожно прокомментировал результаты автор работы Томас Бруннер, специалист по

поведению потребителей. По его мнению, в данной ситуации главное – чтобы клиент остался доволен экспериментом: если вкус новинки ему не понравится, то первая дегустация рискует стать последней.



*Новые деликатесы могут выглядеть "по-старому" (© COOP)*

Между тем торговые сети во всеоружии встречают новое законодательство. В некоторых супермаркетах Соор уже в ближайшее время насекомые появятся в гамбургерах и в котлетах, ставших плодом сотрудничества торговой сети со стартапом Essento, который посвятил более трех лет изучению этого перспективного направления современного питания. Поскольку речь идет о полуфабрикатах, покупателям лучше заранее обращать внимание на список ингредиентов, чтобы избежать сюрпризов. Впрочем, пресс-секретарь Соор Андреа Бергманн заверила Нашу Газету.ch, что на упаковке будет совершенно четко указано, что этот продукт содержит насекомых. Она также уточнила, что новинка появится на прилавках не прямо сегодня, но уже в течение мая поклонники и любопытствующие смогут попробовать деликатесы, которые регулярно употребляют в пищу около двух миллиардов человек.





*Не забудьте поинтересоваться составом котлеток! (© COOP)*

В Migros тоже внимательно следят за развитием рынка «инновационных продуктов», однако пока своих планов раскрывать не хотят. «Мы с большим интересом наблюдаем за проектами, которые могли бы в долгосрочной перспективе изменить режим питания. В их число входят и насекомые. Большого мы пока не можем сказать», – заявил газете Le Matin пресс-секретарь сети в Романдской Швейцарии Тристан Сер. Кстати, по данным издания, Конфедерация стала первой страной континента, решившей изменить свое законодательство по этому вопросу.

Добавим, что к насекомым в качестве продуктов питания в Швейцарии предъявляются строгие санитарные требования: прежде, чем попасть на прилавок, они должны подвергаться заморозке и тепловой обработке. Прогнозы о спросе на сверчков, саранчу и мучных червей делать пока не беремся, но с уверенностью можно сказать, что меню швейцарцев теперь станет разнообразнее.



## Добавить комментарий

Пожалуйста, [войдите](#) или [зарегистрируйтесь](#) , чтобы отправить комментарий

---