

Еда - дело хорошего вкуса | L'alimentation est l'affaire du goût...

Author: Ольга Юркина, [Онэ/Люцерн](#) , 20.09.2010.



Вся палитра вкуса - в региональных продуктах Швейцарии (© semainedugout)

С 16 по 26 сентября Швейцария проводит Неделю вкуса. В программе - дегустации, мастер-классы и гастрономические акции, от одного названия которых разыгрывается аппетит.

|
Du 16 au 26 septembre La Semaine du Goût fête ses 10 ans en Suisse. Au menu - dégustations, ateliers culinaires et actions gastronomiques qui réveillent l'appétit et préconise la diversité alimentaire!

L'alimentation est l'affaire du goût...

Родившаяся в кантоне Во, Неделя вкуса за десять лет своего существования завоевала сердца, умы и желудки практически всех регионов Швейцарии. В этом году эпицентрами гастрономического фестиваля стали сразу два города - Люцерн в немецкоязычной Швейцарии и Онэ в окрестностях Женевы. На Озере Четырех кантонов одним из главных событий станет дегустация региональных продуктов в субботу 18 сентября, а в Онэ Неделя вкуса завершится большим праздником 26

сентября.

Всего же за эти десять вкусных дней в Швейцарии пройдет около 1525 мероприятий. В меню – суп от знаменитых шеф-поваров в коммерческом центре Valxert в Женеве, праздник картошки в люцернском ресторане Wiederkehr, лесная гастрономическая сказка в тичинских «Grotto» или съедобные краски осени в Шампери. Сомнения в том, что чай может быть ароматной приправой к мясу и рыбе, развеются в От-Нанда, рецепты по приготовлению съедобных корешков и корнеплодов можно будет найти во Фрибурге, Невшателе, Во или Юре, а в Люцерне проведут занимательную игру – дегустацию вслепую!

На самом деле, цель швейцарской Недели вкуса не столько «гурманная», сколько гуманная и серьезная: борьба против стандартизации питания. Самое время задуматься о том, не похож ли Ваш холодильник на супермаркет в уменьшенном масштабе. Неделя вкуса призвана напомнить о существующем разнообразии продуктов и блюд, так часто игнорируемом современным покупателем. Как и биоразнообразие в природе, под знаком которого проводится 2010 год, гастрономическое многообразие тоже находится в опасности и нуждается в защите. Организаторы Недели вкуса стараются привлечь внимание общества потребителей к качеству продуктов, возможностям варьировать блюда по сезону, к важности сохранения кулинарных традиций и значению домашнего приготовления пищи.

Ароматы Недели вкуса залетят и в школы, ведь самое важное – воспитать чувство хорошего гастрономического тона с детства. Так, школьники из Делемонта в кантоне Юра будут участвовать в кулинарных мастер-классах, а Онэ предложит детям собственноручно приготовить любимое лакомство – шоколад. Некоторые гастрономические рестораны на этой неделе предоставят значительные скидки для молодежи с 16 до 25 лет. Специальную акцию для школьников проведет и звезда высокой кухни, шеф-повар с международным признанием Филипп Роша, который, кстати, согласился взять на себя обязанности «крестного отца» Недели вкуса 2010.

Филипп Роша уверил агентство swissinfo, что, несмотря на невиданное ранее количество событий, Неделя вкуса по-прежнему сохранила свою основную идею и не превратилась в один из многих гастрономических фестивалей. Главная особенность – именно в педагогическом, воспитательном аспекте. Жозеф Цисиадис, президент Недели вкуса, объяснил, что отбором кандидатов занимаются кантональные комитеты, и если рестораны и другие участники не прилагают достаточно усилий, а их мероприятия не соответствуют проекту, то им отказывают.

Между тем, не все протекает так сладко для защитников кулинарного разнообразия, и порой враг в виде замороженных пицц, готовых соусов и консервированных фруктов кажется слишком могущественным. «Вопрос, который нам нужно поставить сегодня: смогли ли мы за прошедшие десять лет изменить образ питания в Швейцарии?», - заметил Жозеф Цисиадис, подводя итоги десятилетнего существования Недели вкуса. Ответ был объективным: несмотря на борьбу, «стандартизация продуктов питания и вкуса каждый день завоевывает новую территорию». Достаточно вспомнить тот печальный факт, что в Соединенных Штатах 80% сортов салата и 90% сортов кукурузы просто исчезли. «Наша цель – показать людям, что разнообразие питания и пищевых продуктов зависит, в первую очередь, от нас самих», - подчеркнул Цисиадис.

Но у Недели вкуса есть и свои завоевания: так, не в последнюю очередь благодаря

движению за кулинарное разнообразие, супер- и гипермаркеты стали предлагать все больше фруктов, овощей и региональных продуктов, отмеченных сертификатом качества. Остается сделать правильный выбор. Организаторы Недели вкуса советуют учитывать пять простых критериев при выборе продукта: способ производства, происхождение, разнообразие сортов, содержание полезных для здоровья элементов и соблюдение принципов справедливой торговли.

Всем желаем провести Неделю вкуса творчески!

[La Semaine du Goût](#)

[неделя вкуса 2010 швейцария](#)

Статьи по теме

[Швейцария впала в вегетарианство](#)

[Где поесть сырого в Швейцарии?](#)

[Объявлен лучший швейцарский повар](#)

[«Золотой Бокюз» в Женеве приближается](#)

Source URL: <https://dev.nashagazeta.ch/node/10491>