

Сэндвич-пауза по-швейцарски | Pause-sandwich à la suisse

Auteur: Ольга Юркина, [Лозанна](#) , 28.06.2010.



Сэндвич - вкусный и полезный!

Изобретенный почти три века назад, сегодня сэндвич существует в самых разных формах и с самыми непредсказуемыми начинками. Однако, когда речь заходит о качестве, выбор осложняется.

| Inventé il y a plus de trois siècles, le sandwich existe aujourd'hui sous toutes les formes et avec des ingrédients divers. Pourtant, la qualité n'est pas toujours au rendez-vous.

Pause-sandwich à la suisse

Кто из нас не мечтал о вкусном бутерброде, когда около полудня желудок начинает напоминать о себе? В поезде, на работе и даже в парке сэндвич, казалось бы, - самый простой и аппетитный способ утолить голод. Однако, где найти достойный сэндвич? Хрустящий и с исключительно свежими ингредиентами? Несмотря на обилие

бутербродов в швейцарских булочных и супермаркетах, далеко не все из них действительно стоящие. Телевидение Романдской Швейцарии (TSR) провело собственное расследование, раскусив некоторые особенно популярные швейцарские сэндвичи – в прямом и переносном смысле слова.



Лорд Монтегю, четвертый граф Сэндвич (wikipedia)

Но для начала – немного истории. Знаете ли Вы, что сэндвич – не вид бутерброда, а благородная дворянская фамилия? Лорд Монтегю, четвертый граф Сэндвич, был членом английского парламента, дипломатом, министром иностранных дел Британской империи и неутомимым тружеником. Кстати, именно он руководил подготовкой и финансировал экспедицию капитана Джеймса Кука в 1778 году, а Гавайские острова, открытые во время этого путешествия, так и назывались сначала – Сэндвичевы, в честь графа. Так как лорд Монтегю имел привычку работать, не тратя много времени на еду, в один прекрасный день его смышленный повар решил подать хозяину два кусочка обжаренного хлеба с ломтиком ростбифа внутри: так граф мог есть без вилки и ножа, держа бутерброд в руке и не отрываясь от письменного стола. Изобретение пришлось лорду по душе. Вскоре «сэндвич» получил известность при дворе, а затем начал свое триумфальное шествие по миру.

Стоит добавить, что, по другой версии, сэндвич был изобретен лордом Монтегю для того, чтобы играть в карты круглыми сутками, не отрываясь на еду. Но это – легенда. Граф считал карты бессмысленной тратой времени, а на большие ставки у него и денег не было, если верить историческим справкам. Как бы там ни было, сэндвич был изобретен, и с самого начала его важнейшим качеством были быстрота и простота в приготовлении и удобство при поедании.

Два века спустя, число поклонников сэндвича так возросло, что бутерброд пустили в индустриальное производство. Сделанные на конвейере сэндвичи распространились по всему миру. Швейцария – не исключение: одно из самых известных предприятий по производству сэндвичей находится в Бюрне на Ааре, недалеко от городка Бьенн. С него репортеры передачи «A bon entendeur », тестирующей самые разные продукты для TSR, и начали свое расследование.

Bigler SA производит примерно 100 000 сэндвичей в неделю. Как утверждают шеф-повара – самые натуральные и при повышенном контроле качества и гигиены: достаточно сказать, что температура комнаты, где «варганят» аппетитный бутерброд, не превышает 8 градусов.



Предприятие Bigler делает сэндвичи в специальном помещении, при повышенном контроле за гигиеной и качеством (RTS)

Каким же образом Bigler SA выбирает рецепты для своих сэндвичей? По словам Кристиана Биттерли, директора по продажам и маркетингу предприятия, швейцарский покупатель достаточно консервативен в своих привычках: «Он предпочитает одни и те же сэндвичи: с ветчиной, салями, курицей, тунцом и лососем». Но каждый год бьеннская фабрика пытается разнообразить выбор и соблазнить классически настроенного швейцарца новинками. Два или три «экзотических» бутерброда появляются на прилавках в течение шести месяцев, если спрос на них держится на достойном уровне, новинку включают в традиционный ассортимент.

Продукты, используемые в качестве ингредиентов, - исключительно швейцарского происхождения, кроме экзотических, как лосось или некоторые приправы. Долгий срок хранения сэндвича - от девяти до двенадцати дней - обеспечивает вакуумная упаковка.

Однако, всем хорошо известные, заполонившие прилавки Швейцарии треугольные бутерброды в пластмассовых упаковках не всегда обязаны своим сроком годности специальному атмосферному давлению. Нередко производители прибегают к сомнительным стабилизаторам и консервирующим веществам. Эксперты TSR решили протестировать некоторые индустриально приготовленные сэндвичи. Предлагаем краткое резюме, которое, несомненно, заинтересует некоторых читателей - поклонников изобретения английского лорда.



Этот сэндвич содержит сомнительные ингредиенты (RTS)

Итак, выяснилось, что почти в каждом треугольном сэндвиче - множество подозрительных ингредиентов с печально знаменитой буквой «Е» - стабилизаторов, далеко не всегда полезных для здоровья. Хотя некоторые из них безобидны, другие - сомнительны и даже опасны. Обращаем Ваше внимание: в сэндвиче фирмы Barbey SA есть E 250 - консервирующее вещество, фиксирующее цвет продуктов и не рекомендованное в пищу Европейскими организациями по защите прав потребителей. Кроме того, этот сэндвич содержит E 450 и E 451, признанными сомнительными. Эти же нехорошие добавки были обнаружены в рецепте от Betty Bossy Coop.

Еще более подозрительным оказался сэндвич с сыром и ветчиной от Anna's Best (Migros), содержащий две добавки, не рекомендованных в пищу и два сомнительных стабилизатора. Что касается вкуса - приводим впечатления экспертов, продегустировавших продукты.

Так, про хлеб, используемый в сэндвиче Anna's Best, отзываются не слишком лестно: его сравнивают с влажным компрессом, губкой для снятия макияжа, или пуховкой в пудренице. Про Suter Snack от Barbey прямо так и говорят: если уж совсем нечего есть, то покупайте, но по возможности избегайте.

При поедании сэндвича с курицей-карри от Betty Bossi эксперты отметили тягучую, словно липкую, структуру бутерброда и сказали, что возникает впечатление, будто ингредиенты приклеены друг к другу и не создают некоей целостности. По этой же причине раскритиковали и Lunch Express от Migros.

А вот поэтическое сравнение, навеянное вкусом Premium Club от Barbey SA, цитируем: «У салата в этом бутерброде напрочь отсутствует текстура салатного листа, он напоминает зеленую пленку. Стоило бы добавить еще немного хлорофилла в этот салат, в любом случае, он совсем не хрустящий, словно не настоящий...»



Одним словом, эксперты раскритиковали почти все сэндвичи индустриального производства. Досталось и сделанным вручную багетам некоторых предприятий и булочных. Но их в основном критиковали не за качество, а за малое содержание главного ингредиента по отношению к весу бутерброда. Так в Délifrance на улице Petit-Chêne в Лозанне, специалисты попробовали сэндвич с сыром и заключили, что сыра могло бы быть и побольше (только 15%). В булочной Polli на Лозаннском вокзале сыр составлял 26% сэндвича, а в булочной Rougnier на вокзале Женевы - 35%. Но

рекорд по количеству сыра побил вагон-ресторан поезда Intercity – 36%.

За нехватку ветчины досталось булочной Haeblerli в Невшателе: бутерброд содержал всего лишь 12% мяса. Polli на Лозаннском вокзале «показал» 16%, Rognier на Женевском вокзале обошел всех – 40,85% ветчины в бутерброде!

А вот La Fleur de Pain на проспекте Ouchy в Лозанне серьезно провинился – при детальном анализе в нем обнаружили аэробные бактерии в неприемлимом количестве. Вызвано это, по мнению экспертов, слишком долгим хранением сэндвича или первичной материи и может привести, в некоторых случаях, к гастриту или отравлениям. Правда, предприятие сразу заявило о своем намерении выяснить, как бактерии проникли в их бутерброды.



Итальянский сэндвич

Но давайте не будем больше о нехороших сэндвичах. Ведь есть и прекрасные, приготовленные вручную, с любовью и из самых свежих продуктов. Приверженцы классического сэндвича знают, что счастье гурмана найдут в булочной на Лозаннском вокзале, в которой в любое время дня – богатый ассортимент на все вкусы и экзотические предложения – например, бутерброд с паштетом из грибов. А те, кто любит присутствовать при приготовлении сэндвича лично, не смогут пройти мимо итальянского магазинчика Monte Bianco в Женеве, недалеко от вокзала. Сэндвич здесь приготовят прямо у вас на глазах – а если надоело сливочное масло, его с удовольствием заменят оливковым. А далее – в меру фантазии: пармская ветчина, пармезан, руккола, вяленые томаты, моцарелла di Bufala, свежие помидоры и хрустящий салат, а может быть, жареные баклажаны с чесноком? Приветливый персонал, по-итальянски горячее гостеприимство и – вкуснейшие продукты, которые можно купить в виде сэндвича или просто домой.

Если у наших читателей есть любимые места для покупки сэндвичей, предлагаем поделиться!

Итальянские продукты и сэндвичи в [Il Monte Bianco](#)

Статьи по теме

[Швейцарский сэндвич стал серебряным](#)

Source URL: <https://dev.nashagazeta.ch/node/10082>