

## Швейцарская армейская кухня - лучшая в мире! | L'équipe de Suisse cuisine militaire va vers un nouveau titre de championne du monde

Auteur: Людмила Клот, [Люксембург/Берн](#) , 23.11.2010.



Команда чемпионов приготавливает блюдо в полевых условиях (©www.he.admin.ch)  
Вкусно питаться в армии – можно и нужно! Это доказала швейцарская команда поваров, которая сейчас выступает на Чемпионате мира по армейской кулинарии в Люксембурге.

|  
Bien manger dans un contexte militaire est possible. L'équipe de Suisse l'a prouvé en

concoctant un menu de chef pour une thune dans des conditions de terrain lors des championnats du monde de cuisine militaire qui se déroulent cette année au Luxembourg. L'équipe de Suisse cuisine militaire va vers un nouveau titre de championne du monde

Швейцарская сборная армейских поваров уверенно движется к тому, чтобы в четвертый раз стать чемпионом на всемирных состязаниях мастеров армейской кулинарии под эгидой известной марки посуды Villeroy & Boch.

На соревнованиях, которые проходят в Люксембурге с 20 по 24 ноября, в рамках 11 международного гастрономического трейд-шоу, швейцарская команда уже великолепно прошла первый этап: выиграла золотую медаль за приготовление меню из трех блюд, в честном бою победив сборные Люксембурга, Венгрии, Индии, Италии, Хорватии, Польши, Германии, Южной Кореи и Израиля. Чтобы получить первую золотую медаль, швейцарцы сотворили – иного слова не подберешь – обед, который начинался с закуски в виде утки с яблоками, затем следовало седло тельца на гриле и телячий рулет во льду в сопровождении поленты с розмарином и овощного гарнира по сезону. На десерт солдат ожидал деликатес с малиной, смородиной и шоколадом. Впрочем, и остальные готовили не менее великолепные угощения, вы можете посмотреть [сами](#).

Следующий этап проходит сегодня, во вторник, и на нем военным кулинарам предстоит создать семь холодных блюд.

По условиям состязания, 14 поваров-участников должны накормить 100 человек в полевых условиях, причем соблюдая целый ряд санитарных, диетологических и экономических требований. Главное условие – стоимость продуктов не должна была превышать 5 евро на военнослужащего. Жюри оценивало также манеру подачи пищи и чистоту, технику приготовления блюд, изобретательность и, конечно же, вкус.

Национальная швейцарская команда армейских поваров – Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT), состоящая из 14 человек, была создана в 1999 году. Ее главная задача – представлять Швейцарию на международных и национальных кулинарных конкурсах. SACT возглавляет подполковник Доминик Дезальман, менеджером команды служит майор Жан-Мишель Мартин, а входят в нее капитаны, лейтенанты, сержанты и солдаты, которые по совместительству являются профессиональными поварами, кондитерами и специалистами по логистике.

Эти швейцарцы столь хорошо овладели искусством «воевать» с помощью кастрюль и половников, что заняли первое место в армейской категории на Кулинарной олимпиаде в 2004 году и третье в 2006 году. На кулинарном Чемпионате мира они побеждали в 2002 году, а с 2008 года стабильно занимает первое место. Ожидается, что и в этом году швейцарская армейская кухня станет лучшей в мире.

[швейцарская кухня](#)  
[армия в Швейцарии](#)

---

**Source URL:** <https://dev.nashagazeta.ch/node/10854>