

## Ароматы Тичино в самолетах SWISS | Goût de Tessin sur les vols SWISS

Auteur: Лейла Бабаева, [Женева/Цюрих](#) , 04.03.2015.



Гастрономические открытия в небесах (swiss.com)

Швейцарская национальная авиакомпания обещает своим пассажирам весной этого года «сладкую жизнь по-тичински»: блюда, приготовленные в соответствии с кулинарными традициями италоязычного кантона.

|  
Ce printemps, SWISS offre dolce vita tessinoise à ses passagers – les menus raffinés des chefs du canton le plus ensoleillé.

Goût de Tessin sur les vols SWISS

В рамках своей программы «SWISS Taste of Switzerland» (SWISS «Вкус Швейцарии»), которая еще ранее была удостоена [престижных наград](#), швейцарский авиаперевозчик предложит своим пассажирам блюда от двух известных поваров кантона. За угощение в самолетах SWISS отвечают Андреас Шваб, представляющий расположенный в Кавильяно ресторан Boutique Hotel Tentazioni (одна звезда Michelin) и Андреа Чингари – шеф-повар ресторана Da Enzo (это заведение в деревне Тегна может похвалиться 16 баллами от гастрономического гида Gault&Millau). Этот вкусный сюрприз ожидает пассажиров, вылетающих из Швейцарии на дальних рейсах в первом и бизнес-классе.

Для гастрономической концепции SWISS (которая не первый раз преподносит своим пассажирам [приятные сюрпризы](#)) «Вкус Швейцарии» «лучшие швейцарские шеф-повара по-своему интерпретируют кулинарное многообразие нашей страны. Так создаются впечатляющие и вызывающие восхищение сезонные блюда из швейцарских регионов», - отмечается на сайте авиакомпании.

Перед тем, как пришла очередь Тичино, с декабря 2014 года по февраль 2015-го пассажиры могли по достоинству оценить деликатесы из кантона Ури по рецептам из отеля The Chedi Andermatt, расположенного, как видно из названия, в Андерматте.

Блюда из Тичино на вышеназванных рейсах SWISS подают с сегодняшнего дня, а продлится акция почти три месяца – до 2 июня 2015-го. Какие же угощения пассажиры SWISS увидят в своих тарелках? Например, шеф-повар Андреас Шваб подготовил в качестве первого блюда лосося с гарниром из хрена, затем – лопатку барашка с хлебными кнелями, а на десерт – пирожное тирамису, которому виртуоз кулинарии постарался придать особую оригинальность.

Со своей стороны, Андреа Чингари предлагает на выбор бифштекс из тунца, креветок в соусе «сальса» с манго, а также суп-пюре из спаржи с черным трюфелем. Основное блюдо – ребра барашка с травами или судаком. На десерт – кофе-глясе Da Enzo, эспрессо и миндальное печенье.

Что касается вин «самого солнечного региона Швейцарии», то пассажиры бизнес-класса попробуют Cuvée 3 из винодельческого региона Тамборини (коммуна Ламоне), а пассажиры первого – Merlot «Quattromani», произведенное общими усилиями четырех местных виноделов.

С 13 по 26 мая, в честь праздника Palio di Mendrisio (во время которого жители коммуны [Мендризио](#) устраивают скачки на ослах), SWISS будет угощать своих пассажиров салатом из пармской ветчины, артишоков и апельсинов. На самых дальних рейсах можно будет отведать оссобуко (телячья кость, тушеная с рисом) с полентой или ризотто с черемшой и спаржей, а потом воздать должное тичинскому тирамису.



За дело берутся шеф-повара... (swiss.com)

Тем, кто любит технические детали, а также тем, кому названия блюд показались не слишком затейливыми, предлагаем несколько рецептов. Чтобы приготовить лосося с хреном (на четырех человек), нужно взять 600 гр. соленого лосося, 1 чайную ложку хрена, 1 чайную ложку дижонской горчицы, 1 чайную ложку лимонного сока, 1 чайную ложку нарезанной петрушки, 2 чайных ложки свежей сметаны и соль по вкусу.

Когда все ингредиенты будут перед вами, крупно нарежьте очищенного от кожи и костей лосося, в салатницу поместите пюре из хрена, горчицу, лимонный сок, петрушку и сметану, добавьте рыбу, посолите, осторожно перемешайте и поставьте в холодильник.

Еще один рецепт: креветки в соусе «сальса» с манго (на четверых человек). Возьмите 500 гр. креветок, 1 литр пряного отвара, 1 зеленый салат, 2 небольших эндивия. Для соуса «сальса» потребуется 1 манго, 1 лимон, 2 столовых ложки нерафинированного оливкового масла, 2 щепотки перца эспелет, 2 столовых ложки нарезанного базилика, соль и перец. Далее: отварить креветок в течение 4 минут в пряном отваре. Промыть и отжать салат.

Соус: почистить манго, срезать цедру с лимона и выжать сок. Перемешать мякоть манго с перцем, цедрой и соком лимона, оливковым маслом, 1 столовой ложкой базилика, перцем и солью.

Расположить листья эндивия на салате, добавить креветок, половину соуса и 1 столовую ложку базилика. Остаток соуса вылить в середину блюда.

Приятного аппетита и увлекательных путешествий!

[Swiss](#)

[швейцарская кухня](#)

[Тичино](#)

[самолет швейцария](#)

Статьи по теме

[SWISS – Между небом и землей, или «Кот в сапогах» на борту самолета](#)

---

**Source URL:** <https://dev.nashagazeta.ch/node/19163>