

Что едят в швейцарской армии? | Les repas dans l'armée suisse

Автор: Заррина Салимова, [Берн](#) , 08.02.2019.



Фото: Christoph Eugster © VBS/DDPS – ZEM

Швейцарская армия старается адаптироваться к изменившимся пищевым привычкам рекрутов, которые все чаще требуют блюда без мяса, свинины или глютена.

|

L'armée suisse essaye de s'adapter au changement des habitudes alimentaires des soldats qui demandent de plus en plus souvent des plats sans viande, sans porc ou sans gluten.

Les repas dans l'armée suisse

В 2017 году новобранец из кантона Вале заставил говорить о себе все швейцарские СМИ. 19-летнего молодого человека признали негодным для прохождения службы в армии из-за того, что он был ... веганом. Он подал апелляцию, решение было пересмотрено, и, в конце концов, его допустили к армейской службе, о которой он всегда мечтал.

«Если 20 лет назад кто-то из солдат отказывался от требухи, печенки или тушеного мяса, то это была его проблема», - рассказал сайту 20 Minuten начальник отдела питания швейцарской армии Жан-Мишель Мартен. Сейчас ситуация изменилась: в плане питания, опубликованном на сайте армии, есть отдельная графа «Без мяса». Армия не может больше игнорировать пищевые привычки рекрутов и старается предложить альтернативные блюда для вегетарианцев и представителей религиозных меньшинств. Военные с пониманием относятся и к людям с целиакией (непереносимостью глютена): они могут сами покупать безглютеновые продукты, стоимость которых возмещается армией. Кстати, средняя стоимость солдатского меню из завтрака, обеда, ужина и двух перекусов составляет 8,75 франков в день.

Согласно плану питания, в четверг, 30 ноября 2018 года, рекрутам предложили на завтрак кофе с молоком, выпечку (100 г), сливочное масло (20 г), конфитюр (30 г), стакан апельсинового сока, йогурт, мюсли (30 г) и мясную нарезку (50 г). На обед подали овощной суп-пюре, филе пангасиуса в тесте, майонез с пряными травами и холодный чай. Из гарнира можно было выбрать овощи на пару или картофель, а в качестве альтернативы рыбе был предложен овощной гратен. На ужин – половина жареного цыпленка, картофель, разные соусы, фрукты и чай. Для солдат, которые не едят мясо, армейские повара приготовили цельнозерновой овощной бургер. Наконец, два перекуса состояли из банана, мандарина, злакового и солодового батончиков.

Диетолог Николетта Вебер изучила солдатский рацион и пришла к выводу, что он недостаточно полезен. По ее мнению, нужно сократить употребление мяса до двух-трех раз в неделю и расширить ассортимент овощных блюд, например, предлагая больше салатов. К слову, ВОЗ также рекомендует ограничить употребление переработанных мясных продуктов, так как они повышают риск развития раковых заболеваний.

Приготовлением еды для солдат занимаются повара, прошедшие 8-недельную подготовку в армейском учебном центре в Туне. Лучшие повара входят в кулинарную команду вооруженных сил Швейцарии (англ.: Swiss Armed Forces Culinary Team или SACT). Это подразделение было создано в 1999 году с целью защищать честь Конфедерации на международных кулинарных соревнованиях. Швейцарская команда неоднократно побеждала на Чемпионатах мира и Олимпийских играх среди поваров, а в 2017 году одержала победу в «дуэли» с поварами немецких вооруженных сил. Эх, если бы все военные сражения проходили исключительно на кухне ...

Лучшие рецепты, придуманные и доведенные до совершенства швейцарскими армейскими поварами, собраны в отдельной книге, изданной в 2016 году. Рулетики из белого сыра и ростбифа на подушке из баклажанов и томатов, лососевый паштет с огуречным спагетти и шафрановой булочкой, мусс из печени птицы с фокаччей и кисло-сладкими сливами – достаточно быстро пробежать глазами оглавление книги, чтобы понять, что кулинарная команда вооруженных сил Швейцарии получила свои медали не зря.

[Швейцария](#)

Статьи по теме

[Один день в швейцарской армии](#)

[Швейцарская армейская кухня – лучшая в мире!](#)

[Шведская армия победила швейцарскую. На кухне](#)

Source URL:

<https://dev.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/что-едят-в-швейцарской-армии>