

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.



Афиша Недели Вкуса 2010 (© semainedugout)

Всего же за эти десять вкусных дней в Швейцарии пройдет около 1525 мероприятий. В меню – суп от знаменитых шеф-поваров в коммерческом центре Balxert 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.



Мастер-класс Филиппа Роша для маленьких шефов (© semainedugout)

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.



Биоразнообразие продуктов Неделя вкуса демонстрирует наглядно (© semainedugout)

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: <http://nashagazeta.ch/node/10491>