

Фестиваль Food Zurich приглашает за стол | Food Zurich invite à table

Auteur: Лейла Бабаева, [Цюрих](#) , 04.09.2017.



Кушать подано в Цюрихе (foodzurich.com)

С 7 по 17 сентября в Цюрихе пройдет «праздник живота», где каждый найдет себе угощение по вкусу: от пива с сосисками до невиданных гастрономических изысков.

| Du 7 au 17 septembre la fête de la nourriture donne rendez-vous à Zurich, où chacun trouvera des mets à son goût, de la bière avec des saucisses aux œuvres culinaires sans pareil.

Food Zurich invite à table

Организаторы обещают, что в этом году традиционные швейцарские блюда снова

будут соседствовать с угощениями, иллюстрирующими глобальные кулинарные тенденции, а молодые шеф-повара будут готовить рядом с признанными мастерами. Запланированные торжества пройдут в разных местах, включая музеи, замки и даже частные дома, отмечается на сайте фестиваля.

11-дневная программа включает 150 торжеств, посвященных еде и напиткам. Диапазон очень широк: от незабываемых ужинов в исключительных местах до фестиваля уличной еды Street Food Festival, который продлится несколько дней. Желающие смогут поучиться кулинарному мастерству у профессионалов, принять участие в различных дегустациях и т.д.

В рамках фестиваля Food Zurich избранные рестораны города будут предлагать «городское блюдо», темой для которого в 2017 году выбраны «Vögrigs». Это швейцарско-немецкое слово означает остатки еды или продукты, которые остались после приготовления блюд. Звучит не очень аппетитно, и потому становится интересно, как повара справятся с таким заданием?



Атмосфера праздника (foodzurich.com)

Начнется праздник 7 сентября в 19:00 в универмаге Jelmoli, где, среди прочего, будут представлены блюда из ресторанов таких отелей, как Baur au Lac, Park Hyatt Zurich, Storchen Zurich, The Dolder Grand и Widder Hotel. Кроме того, для поваров-любителей предусмотрен специальный стенд, где они побалуют себя и друзей. Этим же вечером состоится экскурсия по замку Грюнинген, где туристы смогут увидеть театрализованные представления. После экскурсии гостям предложат традиционные цюрихские блюда.

8 сентября любителей кулинарных сюрпризов ждет шоколад с джином, мастер-класс

приготовления пищи на гриле, а также швейцарские блюда в ресторане Zur Schtund.

9 сентября в программе: рынок овощей и редких растений, организованный некоммерческой организацией ProSpecieRara (основана в 1982 году с целью защиты животных и растений, находящихся под угрозой исчезновения), мастер-класс приготовления коктейлей для детей.

Уставшие от «обычных» ресторанов гурманы смогут нанять итальянского шеф-повара, который приготовит ужин у них дома. Профессионал подберет вино для семейного праздника и приготовит блюда для компании до десяти человек.



В моде – цветочные мотивы (foodzurich.com)

Те, кто любит простые угощения, смогут напиться пива с бургерами и сосисками, отведать еды в закусочных на колесах. 11 сентября ресторан Razzia, в здании которого первоначально находился кинотеатр, намерен не только угостить посетителей, но и показать им интересный фильм.

В парке отеля Wassberg можно будет полюбоваться скульптурами швейцарских мастеров, одновременно наслаждаясь блюдами из телятины. 17 авторов выставляют свои работы из металла, дерева, камня, стекла и шерсти. Кроме того, из парка отеля открывается замечательный вид на озеро Грейфен.

В программу фестиваля входят также обеды на [ферме](#) в коммуне Заттель (кантон Швиц). Хозяйка фермы Эвелин Отт предлагает меню из трех блюд с аперитивом. Травяной хлеб, мясные рулеты и слоеное мороженое не оставят равнодушными тех, кто, живя в городе, тоскует по деревенской простоте.

На 31-м этаже отеля Swissôtel расположен ресторан Studio 31, где можно

почувствовать себя парящей над городом птицей, обзоревающей улицы и площади. Число мест в ресторане – 31, посетителям предложат обед из четырех блюд, приготовленный с большим вниманием к деталям.



Цюрихское гостеприимство (foodzurich.com)

Любителей новых тенденций ждут в ресторане Pfefferbeere, где шеф-повар приготовит ряд блюд из насекомых. В парфюмерном магазине Spitzhausen посетители совершат путешествие по Боливии, Аргентине и Франции благодаря ароматам ванили, различных фруктов, рома и какао, а также откроют для себя угощения от шоколадной фабрики Max Chocolatier.

16 сентября пройдет вечеринка в здании оптового рынка Engrosmarkt. На ней соберутся все участвующие в фестивале шеф-повара, представители ресторанов и поставщики. Развлечения под музыку диджеев продлятся до раннего утра.

На 17 сентября запланирован обед в историческом поезде, который доставит пассажиров из коммуны Баума в коммуны Хинвиль. Под шум колес и шипение пара легко представить себя в эпоху, когда наши прабабушки и прадедушки были молодыми, любили, мечтали... и садились в вагоны паровоза с таким же чувством, с каким мы сегодня садимся в скоростные поезда. Кроме этого, гостей фестиваля ждет еще много сюрпризов, с полной программой можно ознакомиться [здесь](#).

[швейцарская кухня](#)

[фестивали](#)

Статьи по теме

[Уличная еда как культпоход](#)

[Винный погреб на колесах в Швейцарии](#)

[В Женеве пройдет первый фестиваль уличной еды](#)

[Il tavolo – второй раз в Цюрихе](#)

[Цюрихцы приглашают всех за стол](#)

Source URL:

<http://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/festival-food-zurich-priglasheet-za-stol>