

НАША ГАЗЕТА

 nashagazeta.ch

Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (<https://nashagazeta.ch>)

Швейцарские железные дороги вкладывают в гастрономию | Les CFF investissent dans la gastronomie

Автор: Ольга Юркина, [Цюрих](#), 26.08.2011.



Новый вагон-ресторан будет стильным и строгим (© SBB CFF FFS)
18 новых вагонов-ресторанов и меню от звездных шеф-поваров: путешествие в поезде еще никогда не было таким аппетитным...

Les CFF modernisent 18 wagons-restaurants et misent sur un cuisinier célèbre pour l'élaboration de la carte: un voyage en train n'était jamais aussi appétissant.
Les CFF investissent dans la gastronomie

Руководствуясь правилом «путь к сердцу пассажира лежит через желудок», Швейцарские железные дороги (CFF) решились сразу на несколько гастрономических нововведений и не пожалели средств. Региональные продукты, меню, специально разработанное шеф-поваром и ведущим популярных кулинарных передач Андреасом Штудером, а также модернизированные вагоны-рестораны в новом обличье, предлагающие еще больший комфорт. Несколько из них на прошлой неделе покинули железнодорожное депо Цюриха-Альтштеттена, чтобы с сентября присоединиться к составам на европейских маршрутах.

«Гастрономия – визитная карточка Швейцарских железных дорог, не только в самой стране, но и за границей», - передает слова директора подразделения пассажирских линий CFF Жанин Пийу Швейцарское телеграфное агентство (ATS). Вагоны-рестораны, выпущенные в 1988 году, нуждаются в обновлении санитарных узлов, кухонь и дизайна интерьера, нередко кажущегося «устаревшим». До 2013 года Швейцарские железные дороги планируют инвестировать около 6,5 миллионов франков в модернизацию восемнадцати вагонов-ресторанов для европейских направлений Квар-Гамбург, Цюрих-Мюнхен и внутренней линии Базель-Бриг.



Андреас Штудер лично испытал новую кухню (© SBB CFF FFS)

Для руководства CFF, поясняет Жанин Пийу Швейцарскому телеграфному агентству, инвестиции полностью оправданы: питание пассажиров в пути является одной из базовых услуг железных дорог, и необходимо, чтобы клиенты оставались довольны. Новый стиль вагона-ресторана CFF обещает быть строго классическим: белые скатерти, кресла из черной кожи, ковры темного цвета. Дизайн интерьера будет похожим на оформление залов ожидания бизнес-класса на вокзалах, - уточнил Иво Лохер, директор Elvetino, филиала Швейцарских железных дорог, занимающегося ресторанным обслуживанием.

Обновленное меню обещает быть не менее заманчивым, чем новый стиль ресторанов. CFF, продолжая традицию, заложенную в 2005 году сотрудничеством со звездным шеф-поваром Филиппом Роша, на этот раз обратились за помощью в составлении меню к знаменитому гастрономическим телепередачами Андреасу Штудеру. Акцент поставлен на региональные и сезонные продукты, не забывая традиционные блюда, как цюрихское рагу или рис-казимир. И Роша, и Штудер, точно знают, чего хотят, потому что ставят на кон свою репутацию, - комментирует для ATS Иво Лохер. Гастрономическое меню будет предложено во всех вагонах-ресторанах CFF, не только обновленных.

С некоторых пор Швейцарские железные дороги предлагают в своих вагонах-ресторанах дегустацию сыров и вина и пытаются регулярно обновлять меню по сезону, делая ставку на вегетарианские блюда, продукты «fare trade», средиземноморские и традиционные швейцарские рецепты. «Новые блюда высоко ценятся нашими клиентами», - замечает Иво Лохер. «Питание и напитки, предлагаемые в поездах, помогают притормозить беспокойный ритм нашей повседневности. У пассажиров должна быть возможность сmakовать путешествие в самом полном смысле слова, и это зависит, в первую очередь, от гастрономии на железных дорогах», - добавляет Жанин Пийу.



Улучшенный вагон-ресторан готов занять свою немаловажную позицию в составе поезда (© SBB CFF FFS)

Несомненно, возможность поесть в дороге нормальных, горячих блюд, а не морить червячка в желудке очередным сухим сэндвичем, - великолдушное предложение Швейцарских железных дорог. Однако действительно ли игра стоит свеч, а цюрихское рагу в кожаном кресле жизненно необходимо на пути из Базеля в Гамбург? Совсем недавно руководство CFF аргументировало «вынужденное» поднятие цен на билеты и абонементы тем, что средств катастрофически не хватает на развитие стратегически важных инфраструктур, как строительство третьего пути между Лозанной и Женевой. Оправдывают ли себя в такой ситуации траты на гастрономические изыски и смену интерьера и в так достаточно комфортабельных вагонах-ресторанах, если исключить необходимый ремонт санитарных узлов и кухни?

Стоит добавить, что европейская столица гастрономии Франция, например, никогда не задавалась мыслью предложить блюда известных рестораторов в скоростных поездах TGV, где достаточно скромные буфеты. Становится ли от этого поездка менее приятной, - решать пассажирам.

А рис «Казимир», если Вам не предстоит в ближайшее время дальней поездки по Европе в швейцарском поезде, можно приготовить по традиционному рецепту в домашних условиях.



Экзотическое рагу "Казимир" (saison.ch)

Ингредиенты:

1 красный перец

1 луковица

270 г консервированных ананасов (одна банка, сохранить сок)

250 г риса

Соль

1 ст.л. муки

1 ст.л. карри

600 г говядины или телятины (нарезать небольшими кусочками)

1 ст.л. сливочного масла для жарки

1,5 dl овощного бульона

1 dl сливок

2 банана

Молотый перец

Нарежьте красный перец кубиками, а лук – мелкими кружочками. Выложите ананасы, сохранив сок в банке. Отварите рис в соленой воде.

Смешайте муку и карри и обсыпьте кусочки мяса. Тщательно перемешайте и оставьте мариноваться на несколько минут. Обжарьте мясо в масле, добавьте лук и перец, все вместе тушите некоторое время, пока овощи не станут достаточно мягкими. Добавьте ананасовый сок и ананасы, доведите смесь до кипения, затем выньте мясо, перец и фрукты. Поставьте в теплую духовку, чтобы они не остыли.

Добавьте в сковороду бульон, доведите до кипения, затем долейте сливки.

Помешивайте соус, пока он не начнет становиться гуще. Нарежьте бананы на кружочки шириной 1 см и выложите в соус. Затем положите обратно мясо, ананас и перец, все хорошо разогрейте, добавьте соль, молотый перец и карри.

Подавайте блюдо горячим с рисом и свежими травами.

[швейцарские железные дороги](#)

[поезда Швейцария](#)

[рестораны Швейцария](#)

[SBB CFF](#)

Статьи по теме

[Кто заплатит за швейцарские дороги?](#)

[Швейцарский поезд туристического назначения](#)

[Швейцарцы, влюбленные в поезда](#)

[В Швейцарии повышаются цены на общественный транспорт](#)

[Любишь кататься... люби и денежку платить](#)

[Кто заплатит за швейцарские дороги?](#)

Source URL: <http://nashagazeta.ch/news/12176>