

Food Zurich - пора вкусных открытий! | Le Food Zurich est le moment de délicieuses découvertes!

Author: Лейла Бабаева, [Цюрих](#) , 07.09.2021.



© 2021 Copyright FOOD ZÜRICH

С 16 по 26 сентября в Цюрихе пройдет фестиваль еды Food Zurich, где каждый найдет себе угощение по вкусу и узнает много неожиданных фактов о приготовлении продуктов и о нашем их восприятии.

Du 16 au 26 septembre, Zurich accueillera le Food Zurich food festival, où chacun trouvera une friandise à son goût et apprendra de nombreux faits inattendus sur la préparation des aliments et notre perception de ceux-ci.

Le Food Zurich est le moment de délicieuses découvertes!

Пандемия – пандемией, а вкусные блюда никто не отменял. Программа Food Zurich этого года называется «Кулинарное будущее», она включает более 100 мероприятий: обучающие занятия, дискуссии, экскурсии и многое другое. Повара представят блюда, которые, по заверению на [сайте](#) фестиваля, зададут новые тенденции в сфере приготовления еды. Программа делится на пять частей: кулинарные инновации в Цюрихе, устойчивость в сфере питания, местные продукты, здоровье и молодые таланты. Например, использование местных продуктов стало очень актуально на фоне пандемии, стремление сохранить хорошее здоровье определяет то, что оказывается в наших тарелках, «устойчивость» означает, что многие мероприятия посвящены максимальному сокращению отходов, правильному выбору продуктов, блюдам, приготовленным с использованием разных трав и т.д. Кроме того, в городе на Лиммате множество поваров и исследователей не жалеют усилий, стараясь представить миру интересные инновации: только в Федеральной политехнической школе Цюриха более 65 коллективов ученых исследуют разные аспекты питания.

Добавим, что в рамках фестиваля можно посетить рынок слоуфуд (англ.: Slow Food Market). Это будет особенно интересно тем, чье меню включает только здоровые продукты, так как слоуфуд – это движение, противостоящее системе быстрого питания. На рынке стоит отведать приготовленных местными мастерами деликатесов, дегустировать вина и пообщаться с их производителями. Рынок под открытым небом будет расположен в квартале Europaallee.

На открытии Food Zurich 16 сентября будут присутствовать знаменитые шеф-повара, работающие в отелях Baur au Lac, Marriott Hotel, Storchen Zurich, Park Hyatt Zurich, The Dolder Grand и Widder Hotel. Эти повара представят блюда, способные удивить опытных гурманов, торжество пройдет в крытом рынке Jelmoli Food Market на ул. Seidengasse 1. В ходе фестиваля можно не только предаваться гастрономическим наслаждениям, но и послушать лекцию о том, чем заменить мясо в своем рационе, узнать, как правильно готовить трюфели, запомнить особенности японской кухни, побывать на крупнейшем в Швейцарии фестивале пива, сходить на дегустацию избранных марок швейцарского джина, понаблюдать, как готовят идеальное тесто для пиццы, послушать в музее странные факты о любителях какао и шоколада и т.д. Многие торжества вкуса пройдут на площади Europaplatz, другие – в разных частях города. Подробная программа и адреса опубликованы [здесь](#).

Отметим, что, приехав в Цюрих, можно заодно сходить на разные экскурсии, чтобы лучше познакомиться с городом и его окрестностями. Например, на экскурсии «Архитектура Цюриха» путешественникам расскажут о современных зданиях, исторических тенденциях, знаменитых архитекторах города на Лиммате, особенностях конструкции Национального музея, железнодорожного вокзала, цюрихского политеха и т.д. Подробная информация находится [здесь](#).

Недалеко от Цюриха расположен очаровательный город Цуг, где туристы могут осмотреть историческую часть города, прогуляться вдоль озера, выпить чашечку кофе, любуясь старинными зданиями, попробовать пирог с киршем, подняться на фуникулере на высоту 1093 метра и оценить открывающуюся оттуда панораму. Подробности – на этой [странице](#). Если захочется еще впечатлений, можно посетить цюрихские музеи, зоопарк или просто прогуляться вдоль Цюрихского озера или реки Лиммат, чувствуя, как вас наполняет энергия древнего и вечно молодого города.

[здоровье](#)

Статьи по теме

[Фестиваль Food Zurich приглашает за стол](#)

[Как исключить продукты-вредители из нашего рациона?](#)

[Почему в Швейцарии биопродукты гораздо дороже обычных?](#)

[Пивными тропами Швейцарии](#)

[Вкусные осенние рецепты швейцарской кухни](#)

Source URL:

<https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/food-zurich-pora-vkusnyh-otkrytiy>