

«Макдональдс» готовит по швейцарским рецептам | La Suisse à la sause McDo

Auteur: Людмила Клот, [Женева](#), 13.10.2011.



Цент "Макдональдса" в Криссье

Раклет, фондю и телятина по-цюрихски: как и зачем превращать традиционные блюда в фастфуд?

Raclette, fondue, émincé à la zurichoise, Toblerone: McDonald's s'approprie ces recettes ou produits helvétiques. Pour attirer des clients et se profiler terroir.

La Suisse à la sause McDo

«Макдональдс» все больше приобретает швейцарский акцент. Крупнейшая сеть быстрого питания уже предлагала горячие сэндвичи: мак-фондю. А сейчас в списке появились еще три новых швейцарских гостя: мак-раклет с расплавленным сыром. И мак-чиполата - реинкарнация жареной сосиски из смеси говядины и свинины. Сосиска сворачивается в сэндвиче кружком, под ней лежит слой другого культового швейцарского блюда - рёшти, жареного картофеля. А также мак-цюрих, версия гамбургера с рубленой телятиной по-цюрихски - нарезанными кусочками мяса в специальном соусе, также со слоем рёшти.

А на десерт предлагаются три вида мягкого мороженого: с шоколадом Cailler, Toblerone и шоколадной смесью Ovomaltine.

Недели швейцарской кухни с успехом идет сейчас в «Макдональдсе». Стоит ли

знакомиться с настоящими швейцарскими блюдами в фастфудовской интерпретации – можно спорить. Одно ясно: патриотическая акция приносит компании прибыль. «Мы хотим показать, что мы креативны и открыты всему новому», - заявил директор маркетинга компании «Макдональдс» в Швейцарии Томас Труттманн, напомнив, что 80% всех используемых при приготовлении продуктов – швейцарского происхождения. Правда, доводить идею швейцарскости до абсурда ресторан не решился. «Когда к этому прибавится сосиска с кислой капустой?» - поинтересовалась у директора газета Le Matin и получила ответ: «Без сомнения, никогда!»

Кто же изобретает швейцарские рецепты? Успокойтесь, не американцы. Идеи новых блюд рождаются в Крисье и в Цюрихе, где расположены центры «Макдональдса», там их готовят на кухнях, аналогичных кухням 150 ресторанов быстрого питания во всей стране. Полученный результат пробуют на вкус вначале десяток экспертов «Макдональдса», а потом 250 клиентов.

Каждое новое блюдо должно отвечать следующим требованиям: изготавливаться из не слишком дорогих ингредиентов, которые легко получить в большом количестве. Его можно соорудить с помощью существующего оборудования в любой кухне сети «Макдональдса».

«Мы работаем как минимум год, чтобы разработать каждый продукт со швейцарским вкусом, а иногда и больше. Например, вкус коктейля McFlurry Toblerone (со знаменитым шоколадом тоблерон) вначале слишком отдавал шоколадом. Потом – в нем стало слишком много карамели. Затем сахара. Понадобилось три года для того, чтобы передать истинный вкус тоблерона», - поделился Томас Труттманн.

В будущем году «Макдональдс» намерен последовать примеру Франции, где создали сэндвич, в котором используется мясо коров знаменитой шаролезской породы. Обыграет ли ресторан швейцарские коровьи бои эрингерских буренок? Посмотрим.

Интересно: когда «Макдональдс» появился в Швейцарии, первый ресторан открылся в самом международном городе страны – Женеве, ровно 35 лет тому назад, 20 октября 1976 года. С тех пор компания настолько полюбила Швейцарию, что в 2009 году газета «Financial Times» [предсказывала](#), что гигант быстрого питания переведет свою штаб-квартиру из Лондона в Крисье под Лозанной, чтобы воспользоваться налоговыми преимуществами Швейцарии. Правда, этого до сих пор не произошло.

[блюда швейцарской кухни](#)

Статьи по теме

[Швейцария в тарелке](#)

[Швейцарский McDonald's выбирает новые технологии](#)

[Чизбургер переезжает](#)

Source URL: <https://nashagazeta.ch/node/12397>