Наша Газета
nashagazeta.ch
Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (https://nashagazeta.ch)

Швейцарские студенты помогают рыбакам | Les étudiants suisses aident les pêcheurs

Автор: Лейла Бабаева, Лозанна , 10.04.2019.

(unsplash.com)

Сегодня в Романдии – 120 профессиональных рыбаков. Живется им нелегко, так как клиенты регулярно покупают только форель, озерных гольцов, щук, сигов и окуней. Желая возродить спрос на «забытые» виды рыб, Лозаннская школа гостиничного бизнеса (EHL) проводит конкурс новых рецептов.

|

Aujourd’hui la Romandie compte 120 pêcheurs professionnels. Ils ont connu des jours meilleurs, car maintenant les clients n’achètent régulièrement que la truite, l’omble

chevalier, le brochet, la perche et la féra. Pour diversifier la demande, l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) a organisé un concours à base des poissons «oubliés».
Les étudiants suisses aident les pêcheurs

Идею проведения конкурса предложил Жан-Франсуа Рубен, директор центра защиты природы «Дом реки» (франц.: Maison de la rivière), расположенного в вадуазской деревне Толошна, которая известна тем, что здесь 30 лет прожила актриса Одри Хепберн. «Мы исходили из того, что в наших озерах гораздо больше съедобных рыб. Проблема в том, что многие люди просто не знают об их существовании. Чтобы изменить привычки потребителей, мы добавим в их меню линей, плотву и раков», - рассказал он в интервью журналу Bilan. Только в Лемане водится около 30 видов рыб, хотя некоторые и встречаются все реже.

Чтобы расширить спрос, нескольким группам студентов EHL, занявшей первое место во всемирном рейтинге QS World University Ranking среди учебных заведений, специализирующихся на отельном менеджменте, было поручено придумать новые рецепты с «забытыми» видами рыб. Лучшие рецепты будут, вероятно, включены в меню швейцарских ресторанов и, как надеются организаторы, помогут вернуть в тарелки гурманов виды рыб, долгое время остававшиеся в тени. Конкурс новых блюд пройдет завтра в EHL. Студенты несколько недель думали над рецептами, которые подойдут для самой широкой целевой аудитории: ресторанов, семей, домов престарелых, школ и больниц.

Шеф-повар и преподаватель EHL Дамьен Ванковенберге рад тому, что руководит одной из групп студентов, участвующих в проекте: «Мне очень нравятся такие задачи. Возьмите, к примеру, линя, которого редко готовят в ресторанах. Это твердая рыба, в ней много костей и она пахнет илом. Неудивительно, что повара от нее отказались. Теперь наша задача состоит в том, чтобы подать ее в более привлекательном виде».

Дамьен Ванковенберге подчеркнул, что новые рецепты будут недорогими, вкусными и на 100% швейцарскими. По признаниям студентов, они захотели участвовать в конкурсе, так как им важно доказать людям, что, используя свежие и доступные местные продукты, можно приготовить прекрасные блюда. Кроме того, их вдохновила идея помочь рыбакам, переживающим не лучшие времена.

Профессиональный рыбак Ева Ландри из Алламана (кантон Во) рассказала о том, что конкурс поможет решить серьезную проблему: «В наши сети все время попадаются рыбы, на которых нет спроса, мы не знаем, что с ними делать, и в результате теряем время». Кроме того, рыбаков радует, что студенты придумают блюда из раков, которые слишком расплодились в озерах и плохо продаются из-за конкуренции с креветками. Ева Ландри добавила, что рыбакам трудно живется уже три года, и в ближайшем будущем они не надеются на существенный рост заработка. Остается пожелать им удачи, надеясь, что новые рецепты возродят интерес к другим видам рыб.

Швейцария
Статьи по теме
Чем интересны швейцарские озера зимой?
Отпустил рыбу на волю? Заплати штраф!
Детям – рыбалку, туристам – сенбернаров

Source URL:
https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/shveycarskie-studenty-pomogayut-rybakam