

Швейцарский сэндвич стал серебряным | Le sandwich suisse obtient une médaille d'argent

Автор: Людмила Клот, [Женева](#) , 26.01.2009.




Участники конкурса, сэндвичи и строгое жюри.

На Чемпионате мира булочников и кондитеров, проходившем во Франции, швейцарцы заняли второе место.

Le deuxième meilleur boulanger au monde est suisse !
Le sandwich suisse obtient une médaille d'argent

В прошлые выходные, 25-26 января, во французском городе Лионе прошел Чемпионат мира булочников и кондитеров. От Швейцарии в нем приняли участие Андреас Шаад из кантона Берн и 19-летний Мишель Марольф из Фрибурга. А в ночь с воскресенья на понедельник профессиональное объединение булочников и кондитеров Швейцарии торжественно объявило итоги: швейцарцы стали вице-чемпионами мира.

 Лион известен как город гурманов. Изысканные блюда национальной кухни представлены здесь в небывалом количестве и многообразии. Говорят, в исторической части Лиона на квадратный метр приходится больше кафе и ресторанов, чем в любом другом месте планеты. Здесь также довольно часто проводятся разнообразные выставки - сельскохозяйственные, промышленные,

винные и, естественно, выставки изысканных национальных блюд.

Нетрудно вообразить, каково пришлось швейцарцам в этой игре на чужом поле. Проводящийся под эгидой французского кулинарного журнала "Le Chef» Чемпионат мира булочников и кондитеров ежегодно собирает участников моложе 40 лет, но уже известных в кругу гурманов. В этом году в нем участвовали представители Франции, Италии, Швейцарии, Алжира, Японии, Кореи, Бельгии, Канады, США, Ливана и Мали.

По условиям конкурса, участник должен за 50 минут приготовить по оригинальному рецепту свое блюдо, а затем участвовать с ним в кулинарных дебатах.

Двое швейцарцев вначале испекли хлеб из специальной муки, перемолотой из смеси нескольких сортов зерна в определенных пропорциях. Этот хлеб стал базой для создания сэндвича из трех частей. Первая часть была вегетарианской и относилась к категории закусок. Вторая уже символизировала главное блюдо и содержала мясо из Граубюндена с ломтиками дыни, а завершающая часть сэндвича, так сказать, его «хвост», удивила дегустаторов еще одной особенностью швейцарской кухни: десертом из сыра и плодов фиго.

✘ Забавно, что категория сэндвичей впервые вошла в Чемпионат в этом году, так как этот представитель «фаст-фуда» все-таки не является традиционным блюдом европейской кухни. По условиям конкурса, сэндвич должен был быть холодным, вес его составлять 200-250 граммов, а сделать нужно было не менее 10 одинаковых сэндвичей - оригинальных по виду, эстетичных и включающих разнообразные питательные элементы.

К сожалению, фотографии сэндвича-шедевра пока не попали на сайты информационных агентств. Но достаточно зайти в любую швейцарскую булочную, чтобы «вкусить» его маленьких собратьев и утолить голод в обед.

Первое место на Чемпионате заняли, как нетрудно догадаться, французы, а третье - итальянцы. Кстати, швейцарцы уже получали «серебро» за свое участие в Чемпионате мира булочников и кондитеров в 2007 году.

[Швейцария](#)

Source URL:

<https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/shveycarskiy-sendvich-stal-serebryanym>