

[Главная](#) > Сегодня Швейцария отказывается от мяса

## Сегодня Швейцария отказывается от мяса | Ce 14 septembre la Suisse renonce à la viande

Автор: Ольга Юркина, Цюрих, 14. 09. 2010.



В конце концов, фрукты и овощи выглядят не менее аппетитно, чем жаркое ([ushuaia.com](http://ushuaia.com))

Операция «Меню Планета» Швейцарского Всемирного фонда дикой природы вызвала широкий резонанс в обществе и в тарелках. Предлагаем отметить акцию каштановым кексом. | Avec le Menu planète le WWF Suisse invite à renoncer à la viande ce mardi et à faire un geste symbolique en faveur de l'environnement. Nous proposons de participer à l'action en préparant une recette automnale végétarienne: un cake aux marrons.

Утверждение, что во время обеда и ужина мы косвенно участвуем в загрязнении окружающей среды, может показаться вопиющей несправедливостью. Однако наше питание воздействует на климат в гораздо большей степени, чем можно подумать, особенно, когда речь заходит о приготовлении мясных блюд. Дело в том, что вегетарианское меню в три раза меньше загрязняет атмосферу парниковыми газами, чем приготовление блюд, содержащих мясо. Совершить символический жест в защиту окружающей среды и отказаться, хотя бы на один день, от мясного обеда, приглашает Швейцарский Всемирный фонд дикой природы и проводит 14 сентября акцию «Меню Планета».

Оказывается, уменьшить потребление мяса полезно не только для здоровья, но и для климата. Каждый человек сможет сэкономить примерно 600 килограмм углекислого газа в год, если сократит потребление мясных продуктов до трех раз в неделю. Таким образом, семья из четырех человек может воспрепятствовать выбросу в атмосферу такого объема парниковых газов, который производит автомобиль средней категории. «Мясо не должно присутствовать в меню ежедневно», - объясняет Дженнифер Циммерманн, специалист по питанию в WWF-Швейцарии. - «Мы призываем людей есть больше вегетарианских блюд: ради кулинарного разнообразия, окружающей среды и здорового образа жизни».

На данный момент 75 000 человек и 1000 учреждений Швейцарии заявили о своем участии в акции. В их числе - министр транспорта и окружающей среды Мориц Лойенбергер: «Для меня вегетарианство - дело политического значения. Вода и корм, затрачиваемые во всех странах на разведение скота, лишают миллионы людей жизненно необходимых продуктов питания. Между тем, именно рогатый скот, как показали последние исследования, «выпускает» огромные количества парниковых газов в атмосферу, в том числе, метана, наиболее опасного для озонового слоя. А неизбежное следствие климатических изменений - голод, войны и массовые миграции».

Предлагая выбрать 14 сентября «Меню Планета», Всемирный фонд дикой природы надеется убедить общественные организации, рестораны и жителей Конфедерации в том, что потреблять мясные продукты можно в умеренных количествах. Принять участие в акции - просто: достаточно отказаться от мяса сегодня за обедом и потратить деньги на экологически чистые органические продукты. В акции принимают участие ясли, школы, больницы и прочие общественные учреждения. Кроме того, вместе с WWF от мяса в этот вторник отказываются Почта и оператор связи Swisscom. Рестораны Migros, главного спонсора акции WWF, на обед предложат вегетарианское меню за шесть франков.

А тем, кто пока не решил, куда пойти обедать и что противопоставить мясному меню, предлагаем попробовать осенний вегетарианский рецепт:



**Кекс из каштанов с шафрановым соусом**

*Каштановый кекс по рецепту WWF ([wwf.ch](http://wwf.ch))*

Для кекса:

- 1 зубчик чеснока
- 150 г грибов – шампиньонов, белых, лисичек
- 2-3 ст.л. свежих трав, мелко нарубленных (розмарин, тимьян, майоран, шалфей, петрушка)
- 150 г вареных каштанов
- 2 яйца
- 1 dl сливок
- 150 г мелко нарубленных грецких орехов
- 75 г панировочных сухарей из твердых сортов пшеницы
- Морская соль с травами
- 1 ст.л. соевого соуса
- 1 ч.л. кубика овощного бульона
- Молотый перец

Шафрановый соус:

- 1 ч.л. сливочного масла
- Молотый шафран на кончике ножа
- 10 волокон шафрана
- 2 dl овощного бульона
- 1 dl сливок
- 20 г сливочного масла, смешанного с мукой в пропорции 1:1

Приготовление:

Очистить луковицы и зубчик чеснока, мелко нарезать. Вымыть грибы и измельчить ножом или в комбайне. Пропустить через овощерезку каштаны. Тушить лук, чеснок и грибы в оливковом масле на большом огне 2-3 минуты. Добавить травы и каштаны, дать смеси остыть.

Разогреть духовку до 200 градусов.

Смешать яйца, сливки, орехи и панировочные сухари и добавить к каштановой массе. Приправить смесь и залить в формочку для выпекания кекса.

Выпекать каштановый кекс 30 минут, проверить степень готовности деревянной палочкой или кончиком ножа. Оставить на десять минут перед подачей на стол.

Для соуса:

Растопить сливочное масло в кастрюле, добавить шафран и тушить несколько минут. Влить овощной бульон и сливки, довести до кипения, оставить томиться на медленном огне 5 минут. Добавить масло, измельченное и смешенное с мукой, помешивая смесь, пока соус не загустеет.

[Menu Planète WWF](#)



## Добавить комментарий

Пожалуйста, [войдите](#) или [зарегистрируйтесь](#) , чтобы отправить комментарий

---