

Картошка во всех ипостасях |

Author: Надежда Сикорская, [Вебе](#) , 12.09.2008.



Так цветет картофель

Так называется акция, проводимая в эти выходные швейцарским Музеем Еды и посвященная Международному году картофеля.

|

2008 год объявлен Продовольственной и сельскохозяйственной организацией ООН (FAO) Международным годом картофеля. «Уроженец» Андов, этот ценный корнеплод используется в пище уже более 8 тысяч лет, а картофельные поля, разбросанные по всему миру, занимают сегодня площадь размером 200 000 кв.км. По объему продукции (свыше 325 миллионов тонн в 2005 году) он занимает четвертое место после кукурузы, риса и пшеницы.

Воздать должное королеве наших огородов, завезенной в Европу испанцами в 16 веке, решили в расположенном в Вебе швейцарском Музее Еды, распахнув в эти выходные двери для всех любителей картошечки во всех ее вариантах. Эта акция входит в программу Дней наследия, проходящих 13 и 14 сентября по всей Швейцарии.

Прогулка по саду музея позволит вам проследить все этапы покорения картошкой мира и воочию узреть с десятой ее разновидностей, вместе с другими овощами, прибывшими одновременно с ней из Южной Америки. Кулинарам специалисты по части крахмала популярно объяснят, каким именно картофелем следует пользоваться для приготовления pommes-frites, gratin или классического пюре. В интерактивной кухне Музея можно будет попробовать такие экзотические кушанья, как картофельное варенье или знаменитое «chuño», не теряющее

популярности в Латинской Америке.

А в кафетерии Музея каждый день, вплоть до 2 ноября, посетителям будет предлагаться меню «Papas et Patates». Увы, включить в меню салат «Оливье» организаторы не догадались, но рецептом мы с ними поделились, так что можно надеяться, что они исправят свою ошибку.

Полную программу «Дней открытых дверей» можно посмотреть на сайте Музея. Приятного аппетита!

[Швейцария](#)

Source URL:

<http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/kartoshka-vo-vseh-ipostasyah>