

Швейцария. Чайная плантация и интерактивный музей питания!

Для многих любителей гастрономических путешествий Швейцария ассоциируется с сыром, шоколадом, прекрасного вином. Мало кто из туристов знает, что в Швейцарии выращивают шафран и рис, а в **Тичино** (Ticino) – самом южном кантоне страны, находится единственная чайная плантация



материковой Европы! Швейцарец **Петер Опплигер** (Peter Oppliger) заложил чайную плантацию в ботаническом саду на острове **Бриссаго** (Brissago), обладающем уникальным климатом. Создатель компании уверен, что швейцарский чай завоюет любовь не только в его родной стране, но и во всей Европе. Возможно, примером для него служит история создания знаменитой компании «Нестле»...



В 1839 году в городок **Веве** (Vevey) приехал немецкий фармацевт **Генрих Нестль** (Heinrich Nestle), позднее сменивший своё имя на французское – **Анри Нестле** (Henri Nestlé). В 1866 он изобрел молочную смесь для грудных детей, получившую название

«Молочная мука Анри Нестле» (Farine Lactée Henri Nestlé), и создал знаменитую компанию «**Нестле**» (Nestle). В **1985** компания открыла в Веве первый в мире музей питания – «**Алиментариум**» (Alimentarium; Musée de l'alimentation), который к 150-летию знаменитого «Гнезда» пережил второе рождение и превратился в современный интерактивный познавательный центр. Постоянно действующая экспозиция центра отражает процессы переработки,

производства и торговли продуктами питания. Любознательные гости музея могут в интерактивной форме подробно узнать о различных аспектах питания: покупке продуктов, приготовлении и приеме пищи, а также... пищеварении. Посетители имеют возможность «притвориться едой» и пройти весь сложный путь пищеварительной системы, пережевываясь, перевариваясь и усваиваясь органами, проецируемыми компьютерной системой на пол игрового зала. В музее регулярно проводятся дегустации и мастер-классы, на которых профессиональные повара не только учат правильно использовать различные продукты питания, но и делятся секретами приготовления вкусной и полезной еды.

В честь своего полуторавекового юбилея гастрономический гигант открыл в Веве новый музей «Нест» (Nest), посвящённого истории и деятельности компании «Нестле», прошедшей путь от маленькой аптечной лаборатории до огромной империи по производству продуктов питания. Комплекс интерактивного музея, площадь которого составляет более 3000 кв. метров, расположен на том самом месте, где в 1866 году Анри Нестле разработал свою знаменитую смесь для грудных детей. Сотрудники с любовью называют свой музей центром диалога между эпохами, между производителем и потребителем: посетителей ждёт увлекательный рассказ об истории развития компании, и создания всемирно известной торговой марки «Nestle».

Специально для маленьких посетителей создана игрушечная фабрика, муляжи различных продуктов, мягкие плюшевые макеты банок, пакетов, бутылок, которые можно взвешивать, сканировать и виртуально отсылать на прилавки.

Подробнее на сайте www.myswitzerland.com

По материалам представительства «Switzerland Tourism» в России.