

НАША ГАЗЕТА

 nashagazeta.ch

Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (<https://nashagazeta.ch>)

В Швейцарии скоро появится собственная «Книга о вкусной и здоровой пище» | Le patrimoine culinaire suisse bientôt décliné en cinq volumes

Автор: Татьяна Гирко, [Берн](#), 23.04.2014.



@myswitzerland.com

Первые два тома книги, посвященной кулинарному наследию Швейцарии, уже опубликованы, а полное пятитомное издание увидит свет в 2015 году.

|
Les deux premiers volumes consacrés au patrimoine culinaire helvétique viennent d'être publiés, le reste à paraître en 2015.
Le patrimoine culinaire suisse bientôt décliné en cinq volumes

Идея провести инвентаризацию типичных местных продуктов впервые пришла в

голову швейцарскому политику турецкого происхождения Иозефу Зисядису. В 2000 году он выступил с предложением, в результате которого четыре года спустя была создана Ассоциация «Кулинарное наследие Швейцарии». Ее члены, вооружившись поддержкой кантональных властей, отправились на поиски традиционных для каждого региона продуктов. В работе Ассоциации принимали участие историки, повара, владельцы небольших семейных булочных и мясных лавок, были использованы материалы Национальной библиотеки и информация, собранная создателями уникального [музея под открытым небом в Балленберге](#).

В результате совместных усилий в 2010 году в интернете заработал специальный сайт,



@Keystone

посетители которого получили возможность ознакомиться с историей страны через призму 404 продуктов, традиционных для разных регионов. Оказалось, что Швейцария – страна не только сыра и шоколада, но и ... сосисок, более 50 наименований которых попали в перечень кулинарного наследия. Также список содержит и 170 наименований выпечки. Способ приготовления блюд и состав отличался в зависимости от региона и достатка его жителей: в Цюрихе можно встретить много разновидностей блюд из дичи, фермеры, живущие в предгорьях Юры, предпочитали копченое мясо, а бедные крестьяне добавляли в колбаски овощи.

Президент Ассоциации «Кулинарное наследие Швейцарии» Маркус Риттер признавался, что, как и его коллеги, был удивлен, обнаружив такое богатство выбора в маленькой альпийской стране. Для того, чтобы попасть в список, продукты должны удовлетворять следующим критериям: производиться в течение как минимум 40 лет, но при этом все еще оставаться на столах швейцарцев, а секрет изготовления такой продукции должен передаваться из поколения в поколение. К сожалению, в отличие от кулинарных книг, перечень швейцарских деликатесов не дополняют рецепты приготовления блюд. Еще один недостаток такого списка – отсутствие в нем вин.

«Запасники» Ассоциации содержат как широко распространенные сегодня в Швейцарии и соседних странах сардельки «сервела» или традиционные рождественские «булочки святого Николая», так и такие редкие деликатесы, как валезанское сущеное мясо «ламмлиды», изготавливающееся из ножки барашка. В списке гастрономического наследия можно найти и похожий на

Das kulinarische Erbe der Schweiz

Minaturen von Paul Imhof

Band 1 – Aargau: Bieler Chäbeli, Bieler Steine, Blutwurst und Leberwurst, Bundesrat-Schafkne-Torte, Kärtiger Büchi, Quittenknödel, Käsele, Käseblätterte, Salz, Sauerrüben, Sonntagswurst, Spätzlebrot, Wurstwagen, Zofinger Kindertorten und -wieggen. **Luzern:** Alpenbutter, Bauernbrot, Birnenweggen, Birnbombig, Dörflihosen, Dreikönigskuchen, Gisagi, Hardtöpfle, Krakauer Wurst, Luzerner Lebkuchen, Regentropfle, Surser Honiggäss, Trösch und Willisauer Ringli.

Ob- und Nidwalden: Alpkäse, Anettsäge, Bratkäse, Bützimazze, Dürersteinen, Ofenkrapfen, Orangenmou, Rosinenkranz, Rosinenweggen, Sennz, Zige und Zigerkrapfen. **Schwyz:** Apfarenringli, Bauernspeck, Butter, Lämmertarmal, Einsiedler Schafbock, Magazras, Rigibock und Höhlech-Chädeli, Rosali, Schweizer Käse und Schweizer Krapfen. **Zug:** Balet Küben und Rähentorte, Gabel-Krapfen, Kirsch und Zuger Kirschtorre. **Zürich:** Augustiner und Basseder Schüblig, Bäuerischablig, Bärcherküesli, geräucherter Felschen, Grittihänz, Gedächtniszelli und Moosknäppig, Huppen, Maggiweisse, Mohrensoopt, Offaten, Pumas Chips, Schweisswürstchen, Tafelrolle, Türgel, Türkenthonig, Vermicelles, Weggli, Weinfog Bitter, Wügertzli, Zürcher Brot, Zürcher Leckerli, Zürcher Mürre und Zwischack.

Пока - только на немецком (*Das kulinarische Erbe der Schweiz*) лимонад «Буратино» [напиток на основе молочной сыворотки Rivella](#), и самый дорогой продукт Конфедерации – шафран из Мунда по 15 франков за грамм.

База данных «Кулинарного наследия Швейцарии» постоянно пополняется: в 2011 году в список были включены пирог «ниделькухен», который изготавливается в городке Муртен с 1931 года, и кукурузная мука «farina bona», которую издавна употребляют в пищу жители долины Онсерноне в кантоне Тичино.

Однажды члену Ассоциации журналисту Паулю Имхофу, очарованному историей возникновения панированного в сухарях шницеля с сыром и ветчиной *cordon-bleu*, пришла в голову идея создания кулинарного гида по традиционным швейцарским продуктам. Каждому наименованию соответствует собственная захватывающая история и прилагается фото «под старину» – таким образом, книга представляет не только кулинарную, но и художественную ценность. Первые два тома, посвященные кулинарному наследию севера и центра Швейцарии, уже увидели свет.

В коллекции Пауля Имхофа можно найти ингредиенты для приготовления «шампанского для бедных», которое употребляли когда-то жители Женевы. А знаете ли вы историю незаслуженно забытых колбасок «швартенвюрст» и других продуктов, названия которых порой незнакомы даже современным швейцарцам?

В ближайшее время ожидается выход еще двух частей кулинарного гида *Das kulinarische Erbe der Schweiz*, а последний выпуск, посвященный кухне Романдской Швейцарии, увидит свет в следующем году.

[традиционные блюда швейцарии](#)

[Швейцария](#)

Статьи по теме

[Вкусные осенние рецепты швейцарской кухни](#)

[Долой сыр грюйер, колбасу сервелат и соленый хлеб сильсерли!](#)

Source URL: <http://nashagazeta.ch/news/gurm/17527>