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

Абрикос: солнечный фрукт Вале | L'abricot: un fruit-soleil du Valais

Author: Ольга Юркина, Ненда/Сион , 11.07.2011.

Легендарный валезанский абрикос (promovalais.ch)

Сезон абрикосов в самом разгаре. Региональная кухня кантона Вале, плодово-ягодной сокровищницы Швейцарии, пестрит оригинальными блюдами. Король стола – нежный фрукт яркого оранжевого цвета.

|

La saison d'abricots bat son plein en Suisse et la cuisine régionale du Valais met en œuvre de multiples variations de recettes aux fruits ensoleillés.

L'abricot: un fruit-soleil du Valais

Валезанские сады по праву называют Эдемом швейцарских абрикосов. Летняя региональная кухня наполнена ароматами сочного кисло-сладкого плода, богатство вкуса которого наиболее ярко проявляется в десертах. Абрикосы, плавающие в вербене, абрикосовый флан с карамельной подливкой, бланманже, щербет, рулетики

из абрикосов с козьим сыром… Прежде чем приоткрыть секреты некоторых типично валезанских рецептов, вернемся к виновнику торжества.

Сезон абрикосов в швейцарском Вале начинается в середине июня и продолжается до конца августа. Экзотичный фрукт китайского происхождения у подножья Альп появился не так давно – каких-то два века назад. Считается, что первые абрикосовые деревья зацвели в окрестностях Ненда, на берегу реки Роны. Мягкий климат солнечного края пришелся по душе оранжевым плодам, которые со временем стали одной из эмблем кантона. На северных склонах абрикосы цветут только тогда, когда прошли последние заморозки, а потому не рискуют заледенеть. Ирригационные каналы Вале круглый год поставляют на плантации необходимое количество влаги.

Абрикосовый флан (valais-community.ch)
В сознании многих валезанский абрикос ассоциируется с региональным ликером Абрикотином (Abricotine). Абрикосовая настойка не только стимулирует пищеварение после тяжелых сырных блюд и нередко заменяет Швейцарии итальянскую виноградную водку grappa, но и используется в качестве незаменимого ингредиента в традиционных валезанских десертов, например, для приготовления абрикосового флана.

Валезанский абрикосовый флан

Ингредиенты (на 8 порций):
1 – 1,5 кг валезанских абрикос
100г сахара для глазирования
4 яйца
5 dl молока
2 cl Абрикотина
100 г сахара

Помойте абрикосы, разделите на половинки, выньте косточки. В предварительно обмазанное маслом блюдо для выпекания выложите слой абрикос, выпуклой стороной книзу.

Посыпьте сахарной пудрой для глазирования. Выложите второй слой абрикосов и снова обсыпьте сахаром. Продолжайте, пока не заполните блюдо.

Взбейте яйца с абрикотином. Не прекращая взбивать, добавьте молоко

(предварительно подогретое и подслащенное). Вылейте смесь на абрикосы.

Выпекайте в течение 30-40 минут в духовке на медленном огне, пока флан не затвердеет. Дайте ему остыть, затем аккуратно выньте из формы.

Рулетики из баклажанов, козьего сыра и абрикосов (valais-community.ch)
Рулетики из баклажанов, козьего сыра и кураги

Ингредиенты:
1 баклажан
10 г грецких орехов
200 г козьего сыра
10 г лесных орехов
2 ст.л. оливкового масла
20 г фисташек
40 г сушеных абрикосов
Соль, перец

Нарежьте баклажан ломтиками, посолите, поперчите, полейте оливковым маслом, поставьте в духовку, разогретую до 200 градусов, в течение 2-3 минут. Охладите. Мелко нарубите орехи и абрикосы. Разотрите козий сыр с оливковым маслом и поперчите.

На пищевую пленку разложите ломтики баклажанов (они могут перекрывать друг друга). Выложите на баклажаны смесь из козьего сыра. Посыпьте сверху смесью из орехов и абрикосов, поперчите. Заверните баклажаны в рулет с помощью пленки. Оставьте охлаждаться в холодильнике. Перед подачей к столу нарежьте рулет ломтиками, укрепите их с помощью зубочисток.

Валезанский абрикосовый десерт

Валезанский абрикосовый десерт (valais-terroir.ch)
Ингредиенты:

600 г спелых абрикос
2 ст.л. воды
4 ст.л. меда
0,5 dl абрикосового ликера или нектара
2dl сливок
100 г миндального печенья-макарон

Разломить абрикосы на половинки, вынуть косточки. Положить в кастрюлю, залить водой и медом, томить под крышкой на медленном огне, пока фрукты не станут мягкими. Однако они не должны разваливаться. Охладите абрикосы и залейте нектаром или ликером для аромата. Оставьте в холодильнике на 20 минут.

Взбейте сливки и раскрошите миндальное печенье. Оставьте несколько кусочков для украшения, остальное смешайте со взбитыми сливками. Выложите абрикосы в вазочку и покройте сливками. Обсыпьте кусочками миндальных пирожных и сразу подавайте к столу.

Другие рецепты можно найти на сайте valais-terroir.ch

абрикосы вале
Статьи по теме
Кантон Вале собирает абрикосы
Поздняя швейцарская вишня
Фруктовый союз Швейцарии не хочет европейских плодов
Витаминный бум или фруктофилософия
«Швейцарские штаны» стали фруктом года

Source URL: *https://nashagazeta.ch/node/12019*