

## Спаржу не завезли! | Le manque d'asperge dans les magasins suisses

Author: Татьяна Гирко, [Берн](#), 07.05.2013.



Первая весенняя ласточка гурманов - спаржа ©legume.ch

Сезон швейцарской спаржи в этом году начался на две недели позже обычного, сообщили представители Швейцарского объединения зеленщиков (UMS).

|  
La saison des asperges suisses débute avec deux semaines de retard, a indiqué vendredi l'Union maraîchère suisse (UMS).

Le manque d'asperge dans les magasins suisses

Спаржа, родиной которой предположительно является Средиземноморье, пользовалась популярностью еще у древних египтян и греков. В Швейцарию она попала с римлянами, которые считали ее «растением для наслаждений и любви».

Когда-то этот деликатес был пищей королей и знати. Впрочем, и сама спаржа завоевала еще в то время титул «королевы овощей». Людовик XIV так ее ценил, что придворный агроном Жан Ля Квинтини изобрел прообраз теплицы, который позволил ему поставлять любимое лакомство к столу Его Величества почти круглый год.

И вот на прошлой неделе стало известно, что в этом году спаржа – традиционный весенний овощ – опоздала с появлением на столах швейцарцев на две недели. Швейцарское объединение зеленщиков (UMS), которое внимательно следит за развитием событий, сообщает: начало сбора богатого витаминами диетического продукта началось позже по причине необычайно холодной и дождливой весны. Год назад сбор урожая стартовал уже в начале апреля, в этом же году первые побеги появились на прилавках магазинов только пару недель назад. Традиционно конец сбора урожая назначен на 24 июня, чтобы многолетнее растение могло восстановиться до начала следующего сезона.

Побеги спаржи начинают собирать на третий год после посадки. В Швейцарии насчитывается 180 производителей спаржи. 142 га сельскохозяйственных угодий занимают насаждения зеленой спаржи, в прошлом году с них собрали 264 тонны продукции. Еще 182 га отведено под белую спаржу, ее производство составило 275 тонн. Кроме того, приблизительно 10 000 тонн этой ценной овощной культуры Конфедерация ежегодно импортирует из Германии, Испании, Перу и других стран.

До 1980 годов в Швейцарии наибольшей популярностью пользовалась белая спаржа. Позже тенденция резко поменялась – жители маленькой альпийской республики стали отдавать предпочтение зеленой спарже, которая отличается более насыщенным вкусом и ароматом и содержит больше питательных веществ.

Способы культивирования белой и зеленой спаржи немного отличаются. Побеги зеленой спаржи, находящиеся над поверхностью земли, получают соответствующую окраску благодаря воздействию солнечных лучей. Белую спаржу собирают до того, как ростки появятся над поверхностью земли. Без солнца цвет этого овоща остается белым.

Кроме нежного вкуса, спаржа богата клетчаткой, минералами, органическими кислотами и минеральными солями. Благодаря способности выводить соли из организма, употребление спаржи благотворно сказывается на работе почек. Ее рекомендуют принимать в пищу также при отеках и гипертонии.

Швейцарцы по достоинству оценили полезные качества «королевы овощей». Один из городков в кантоне Вале, Сайон, который знаменит своими полями спаржи, в 2005 году получил от Федерального института интеллектуальной собственности в Берне право на использование марки «cité de l'asperge®» (город спаржи). Сами производители отмечают: только настоящему гурману под силу отличить спаржу из Сайона от других ее собратьев, но даже любитель способен оценить по достоинству вкус «белой королевы» местного производства.

В 100 г спаржи содержится всего 15 калорий – с таким показателем она занимает достойное место в составе весенней диеты, при условии, что худеющие не злоупотребляют соусом. Спаржа, приготовленная на пару, не теряет витаминов и

питательных веществ.

Неудивительно, что двухнедельное отсутствие на прилавках магазинов продукта, столь любимого королями, художниками, писателями и простыми швейцарцами, послужило поводом для тревожных сообщений швейцарских информагентств в начале холодного мая 2013 года.

*«... предметом моего восхищения была спаржа, окрашенная в ультрамариновый и розовый цвет, головки которой, чуть тронутые лиловым и лазурью, незаметно переходили в белые корешки – еще слегка выпачканные землей грядки, в которой они росли, – путем неземных, каких-то радужных переливов. Мне казалось, что эти небесные оттенки служат указанием на присутствие восхитительных созданий, по какой-то своей прихоти пожелавших превратиться в овощи, и сквозь маскарадный костюм, облегающий их съедобное и плотное тело, позволявших мне различить, в этих красках занимающейся зари, в этих радужных переливах, в этих голубых вечерних тенях, свою драгоценную сущность, и я снова ее узнавал, когда, в течение всей ночи, следовавшей после обеда, за которым я их отвеживал, они тешились тем, что, в поэтичных и грубоватых своих фарсах, подобных феерии шекспировской «Летней ночи», превращали мой ночной горшок в сосуд, наполненный благоуханиями» (Марсель Пруст, «В поисках утраченного времени»).*

[спаржа](#)

Статьи по теме

[Спаржа, нежная предвестница весны](#)

---

**Source URL:** <https://nashagazeta.ch/node/15406>