

Вкусные осенние рецепты швейцарской кухни | Recettes d'automne de la cuisine suisse

Author: Лейла Бабаева, [Невшатель/Лозанна/Савьез](#) , 14.11.2013.



Фермер Шарль-Анри Пошон: «Сосиска из костра пахнет дымом, и немного еловой смолой» (rts.ch)

Много интересных рецептов швейцарской кухни открыла перед радательными хозяйками Швейцарская телерадиокомпания (RTS), подняв свои архивы и выудив оттуда увлекательные «осенние» репортажи кулинарной тематики. Предлагаем нашим читателям подборку в золотистых тонах.

|
Pas mal de recettes automnales qui font l'eau venir à la bouche ont été présentées par la RTS pendant ces dernières décennies.
Recettes d'automne de la cuisine suisse

Холодными ноябрьскими вечерами неплохо покрепиться румяными пирогами и сытными наваристыми супами и бульонами! Ничто так не скрашивает неприятное впечатление от пронизывающего осеннего ветра и морозящего дождя, грозящего

перейти в снег, как ароматное угощение, приготовленное радушной хозяйкой в уютном горном шале. В деревушке Гумоен-ля-Виль (кантон Во) Иветт Фавр поведала в конце прошлого тысячелетия журналистам RTS о секретах приготовления пирога Гумоен (которые она узнала от своей бабушки), по названию которого можно догадаться, что он составляет местную гордость.

Чтобы приготовить лакомство дома, потребуется сахарная пудра (8 столовых ложек), сливочное масло (200 грамм), свежее молоко (1 литр) – эту смесь ставят на плиту и доводят до температуры 35 градусов. Пока смесь нагревается, в отдельной емкости смешивается 1 килограмм муки, 2 яйца и щепотка соли. Затем обе смеси объединяют. После этого тесто следует быстро замесить, причем взбивать



необходимо в одном и том же направлении. Уже готовый ком теста героиня передачи с увлеченной улыбкой несколько раз подняла и с силой бросила на дно миски, после чего проворно выложила тесто на прямоугольный противень ровным слоем, вровень с невысокими бортиками. «Теперь я иду в свою спальню, что, наверное, даст телезрителям повод посмеяться, заворачиваю противень в простыню и накрываю толстым одеялом. Тесто любит тепло».

В этом «тайнике» тесто остается приблизительно три часа.

Третья смесь готовится из яичного желтка, сахарной пудры, ванильного сахара и литра сметаны 45-процентной жирности (жирность очень важна!)

В поднявшемся тесте делают сверху неглубокие надрезы и равномерно выливают на него полученную жидкую смесь. После этого противень с будущим пирогом отправляется в духовку и остается там 35-40 минут. Стоя у плиты, хозяйка поясняет: «Температура в духовке – 150 градусов, таким образом, тесто поднимется, как следует, а благодаря надрезам, которые я сделала на поверхности, оно хорошо пропитается и будет мягким и приятным».

Когда пирог вернется из духовки на стол, его поверхность и сделанные надрезы нужно смазать той же смесью, что и перед выпеканием, что «позволит вам сохранить его очень свежим в течение двух-трех дней».

Еще одна кулинарная изюминка осени – невшательская сосиска, поджаренная на углях затухающего костра. По мнению некоторых специалистов, «torée» (то есть,

своего рода «жаркое») или, как ее еще величают, «feux de bergers» («костры пастухов»), следовало бы включить в список ЮНЕСКО нематериальных ценностей! Придумали это нехитрое, но столь полезное осенней порой блюдо крестьяне из горного региона Франш-Монтань. С приходом холодов, когда скот уже возвратился в села с высокогорных пастбищ, когда склоны и долины окрашивались в



золотистые тона, а по утрам набегали зыбкие туманы, необходимо было очищать новые земли для будущих угодий, а чтобы сэкономить время, фермеры не возвращались на обед домой, а кушали прямо на траве. И сегодня настоящую «torée» следует готовить именно на горном лугу – вдали от леса и в месте, защищенном от ветра, рассказал 9 октября 1978 года в передаче «Симпатичные блюда на экране телевизора» повар Жак Монтанон. Прежде всего, необходимо развести большой костер, чтобы получить хорошие угли; как правило, это занимает несколько часов. Лучше всего для такого костра подойдет сушняк – сухие, опавшие ветки и стволы деревьев. Раскаленные угли накрывают зелеными еловыми ветками в форме шалаша с отверстием вверху – дым будет пропитывать «невшательское жаркое на углях» запахом хвои и смолы. Сосиски и колбаски заворачивают в капустные листья, а затем – во влажную журнальную бумагу и обматывают веревочками. Все это погружается в угли вместе с картошкой и затем подается к импровизированному столу. «Вкус отменный! - с удовольствием поделился впечатлениями Жак Монтанон. – Сочная сосиска пропиталась запахом костра, дымом и смолой, а печеные капуста и картошка составили отличный гарнир». В наши дни устроить в октябре-ноябре «torée» – это возможность собраться на свежем воздухе дружной компанией, весело провести время, воспользовавшись последними теплыми днями.

С целью напомнить хозяйкам, что лук – не только приправа, но и превосходный овощ, осенью 1969 года в Лозанне на рыночной площади Ля Палю, среди лотков с овощами, за которыми стояли приветливые продавцы, собравшиеся на «[праздник лука](#)», можно было отведать и лукового супа. Это блюдо пользовалось успехом, так как в 3000 тарелок было разлито более 500 литров супа. Лук в Швейцарии выращивают преимущественно в кантонах Вале, Берн и Во. Как угостить себя и своих близких дома – рассказал журналист RTS.

Очистите две больших луковицы (рецепт рассчитан на 4 персоны), которые вместе



будут весить около 200 грамм, нарежьте полукольцами – настолько тонкими и правильными, насколько удастся. На дне кастрюли поджарьте лук на сливочном масле (75 грамм) до золотистого оттенка, постоянно помешивая деревянной лопаткой. Добавьте 20 грамм муки, продолжая помешивать (на очень слабом огне).

Отдельно растворите кубик сухого бульона в 1,25 литра воды и, если под рукой есть белое вино, добавьте стакан этого благородного напитка. Вылейте полученный бульон в кастрюлю с луком, увеличьте огонь и доведите до кипения, периодически помешивая. Посолите, добавьте лавровый лист и оставьте на медленном огне приблизительно на четверть часа.

Пока варится суп, нарежьте тонкими ломтиками хлеб (2-3 ломтика на одного человека) и поджарьте его на сливочном масле. Готовый бульон с луком перелейте в супницу, положите сверху подрумянившийся хлеб, посыпьте тертым сыром (2-3 столовые ложки) и перцем (по вкусу). Полейте сыр растопленным сливочным маслом (1 столовая ложка), можно использовать масло, оставшееся после поджаривания хлеба.

Не накрывая супницу, поставьте ее в духовку, где жар будет идти сверху. Как только сыр запечется, суп можно подавать на стол – на радость гостям!

3 ноября, в день Святого Губерта (656-58 – 727), епископа Льежского, который настолько обожал охоту, что из-за нее нередко забывал о своих прямых обязанностях, и который впоследствии стал считаться покровителем охотников, подходящим блюдом станет жареная в масле зайчатина.

Нарежьте мясо, положите в кастрюлю, на дно которой предварительно вылейте



...две столовые ложки растительного масла. Когда масло в кастрюле выкипит, смочим мясо 0,2 литра белого вина. Разумеется, этого будет недостаточно, и за вином в кастрюлю проследует пол-литра воды.

Немного позднее к мясу присоединяются три мелко нарезанных лука-шарлот, душистые специи и томатная паста, и все быстро перемешивается, снова скрываясь под крышкой. Если вы любите петрушку, то можете добавить ее по вкусу, в мелко нарезанном виде.

В последний момент, в качестве завершающего штриха, следует высыпать на мясо 250 грамм нарезанных шампиньонов. После этого останется дожидаться, когда жаркое будет готово и подавать его, например, с картофельным пюре или кукурузной кашей.

А вот сравнительно недавно – в октябре 2004 года, – RTS рассказала о том, как приготовить валезанский бризоль, в состав которого входят [каштан](#)ы. В Вале издавна произрастали каштановые леса. Столетие назад они занимали более 50 гектар, сегодня – только 17 гектар. По словам смотрителя каштанового леса Жоржа Ансе (который трудится в этом качестве уже около 20 лет), в XIX веке местное население употребляло в пищу каштаны вместо картофеля. Потом, разумеется, такая необходимость отпала, но вот уже несколько лет, как каштаны снова в ходу – теперь не в качестве «картошки бедняков», а в виде бризоль, как традиционная легкая закуска валезанских сборщиков винограда.

Сегодня из Невшателя, Базеля, Цюриха, Юра приезжают любители такого



угощения, чтобы вернуться домой с 3, 4, а то и 5 килограммами каштанов.

В ресторанчике Жан-Жака Рейнара, расположенном в коммуне Савьез (кантон Вале), можно отведать жареных каштанов, приготовляемых в металлическом барабане, который поворачивается над огнем (изобретение отца Жан-Жака, сделанное для быстроты процесса). Бризоль (что означает – «брошенный в огонь») для этой семьи – семейная традиция. Блюдо включает в себя, кроме каштанов: сыр, виноград, яблоки, сушеное мясо, ветчину и шпик. Собственно говоря, это не рецепт в прямом понимании, так как перечисленные продукты не смешиваются, а подаются в качестве дополнения к каштанам. Но аппетит разыгрывается при одном лишь взгляде на симпатично разложенные на тарелках закуски. Запить же все это можно свежесжатым соком винограда или молодыми мускатными винами. Хозяин ресторана признался, что «для настоящего успеха» он старается подобрать «типично валежанские продукты».

А нам остается пожелать дорогим читателям приятного, «осеннего», аппетита!

[традиционные рецепты швейцария](#)

Статьи по теме

[Дичь! Жареная?](#)

[Жареные каштаны – осенний деликатес](#)

[Все на праздник поросят!](#)

[Вчерашний день оказался луковым](#)

Source URL: <https://nashagazeta.ch/node/16690>