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

Груша-королева |

Author: Ольга Юркина, Орж , 09.07.2009.

Маленькие, да удаленькие! (FRUCTUS)
Ассоциация Fructus объявила редкий сорт « Sept en gueule » фруктом года.
|

Кто же эта загадочная победительница со странным названием «Семь в рот»? На самом деле, у сорта есть и другое обозначение: маленький мускат. Видимо, шутливым «Семь в рот» разновидность обязана размеру плодов.

Таких деревьев осталось немного ©fructus
Это очень маленькие груши, в среднем вес плода не превышает 3,6 грамма. Кожица у

них желтоватая, с маленькими коричневыми крапинками. Карликовые груши созревают в начале июля. Мякоть у них белая, кремовая, нежная, с ярко выраженным мускатным вкусом. Sept en gueule прекрасно консервируются в алкоголе. В садоводческом хозяйстве Verger du Talent в Улене (Oulens) можно купить консервированные Sept en gueule. А в Пранжене (Prangins) кондитер Мишель Рапп делает оригинальные десерты из карликовых груш в шоколаде.

Речь идет об одном из древнейших сортов груши, известном еще до начала нашей эры. Его описывает Плиний Старший в своей «Естественной истории» (ок. 77 г. н.э.) Французские натуралисты впервые упоминают эту разновидность в 1530 году. Медик и ботаник Жан Боен обнаружил груши этого сорта в регионе Лиона. Вероятно, в XVI веке сорт впервые появляется в окрестностях Женевского озера.

Теперь маленьких груш остается не так много, и очень трудно найти черенки, чтобы посадить новые деревья. В результате поисков, длившихся 13 лет, два редких образца были наконец-то обнаружены специалистами: один около Пюи, другой около Ивердона. А самая старая груша этого сорта растет в Орже. В обхвате ствол дерева достигает 4,3 метра. Недавно оржской груше исполнилось 250 лет, и она держится прекрасно и величественно, несмотря на то, что потеряла большую ветвь во время урагана «Лотар». Дерево в Орже – самый старый представитель сорта Sept en gueule в Швейцарии.

Гурманам предлагаем попробовать изысканный десерт:

«Пьяные груши»

груши - 5 шт.
каберне (красное сухое) - 2 стакана
сахар - 3/4 стакана
корица - 1/2 палочки
цедра одного лимона

Снимаем с груш кожицу, удаляем сердцевину, оставляя хвостик. Варим сироп из вина, сахара, воды, корицы и натёртой цедры. Когда сироп закипит, кладём груши и варим 12-15 мин., пока они не станут мягкими. Оставляем фрукты на некоторое время в сиропе, затем выкладываем в стеклянную вазочку. Сироп продолжаем

варить на маленьком огне, пока его количество не уменьшится наполовину. Процеживаем сироп и поливаем им груши. Подавать «пьяные» груши на стол можно с миндальным печеньем и вином Мускат. Или с шариком ванильного мороженого.

Другие оригинальные рецепты с грушами

Женева

Source URL: *https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/grusha-koroleva*