Наша Газета
nashagazeta.ch

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

Знакомьтесь: женевская лонжоль |

Author: Архивы, Архивы , 24.10.2007.

Когда заходит речь о швейцарской кухне, на лицах сразу появляются иронично-снисходительные улыбки. Мол фондю да раклет, да примитивные рошди, вот тебе и вся кухня. Конечно, Швейцария больше известна своими часами и шоколадом, чем кулинарными изысками, но и здесь есть, что попробовать. Например, типично женевская колбаса с элегантным названием «лонжоль» (la longeole), королева среди некопченых соплеменниц.
|

Для ее приготовления используют исключительно свиное сало, жир и кожу, богатую коллагеном, плюс дикий укроп для аромата. Лонжоль надо готовить долго и медленно (небольшую колбаску два с половиной часа, а если колбасина побольше, то и все три). Вскипятить воду и, предварительно проколов колбасу вилкой в нескольких местах, положить ее в кастрюлю, а затем, не накрывая крышкой, варить на медленном огне, не доводя до кипения. Тем, кто заботится о фигуре, рекомендуем время от времени снимать накапливающийся жир. Когда колбаса сварится, надо нарезать ее кружочками и подавать с картофельной запеканкой или просто вареным картофелем, со свежим зеленым салатом или чечевицей.
А еще можно, поварив лонжеоль часа полтора, снять с нее кожу и, завернув в слоеное тесто и обмазав яйцом, засунуть на 40 минут в духовку при температуре 200 градусов. Получится вкуснота!
В 1930-е годы, когда экономическая ситуация в Швейцарии была далеко не блестящей, лонжоль была очень популярным кушаньем. До такой степени, что в Женеве даже устраивались специальные праздники – Дни лонжоли. Впервые такое празднество устроили в 1933 году, в деревне План-ле-Уатт, превратившейся с тех пор в один из районов города. Пятнадцать тысяч посетителей пришли попробовать тысячи выложенных на импровизированных прилавках колбасок и к концу праздника не осталось ни одной!
На следующий год День лонжоли был организован уже на правом берегу, в Вернье, и число участников возросло до двадцати тысяч. А в 1935 году семь общин объединились, чтобы устроить нечто еще более грандиозное... Увы, тут вмешалась санитарная служба, запретившая торговать колбасой в общественных местах, даже если это просто газон или лужайка. Так закончились Дни лонжоли, о чем любители вкусной колбасы могут только пожалеть.
Женева

Source URL:
https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/znakomtes-zhenevskaya-lonzhol