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

По Швейцарии – в поисках шедевров осенней гастрономии | Des itinéraires gastronomiques d’automne en Suisse

Auteur: Лейла Бабаева, Иль-Люцерн-Бьер , 12.09.2017.

Голова монаха (maisondelatetedemoine.ch)

Осень – чудесная пора для новых открытий, общения с природой и… знакомства с гастрономическими шедеврами. Особенно в окружении заснеженных альпийских пиков и изумрудных озер, столетних елей и величественных горных долин. Это мы и приглашаем вас сделать сегодня.

|

Avec l’automne, la nature subit des changements, mais on peut se réconforter en découvrant des lieux nouveaux et en savourant des plats délicieux. Et c’est bien ce que

nous vous proposons de faire aujourd’hui.
Des itinéraires gastronomiques d’automne en Suisse

Прокатиться на велосипеде с видом на Юрские горы, заезжая в деревенские магазинчики, оценить вино древних римлян или позавтракать на ферме в центре Люцерна – любое из этих удовольствий запомнится надолго. Главное – захотеть и найти свободное время.

В кантоне Аргау с 2011 года возрождают **вино древних римлян**. В окрестностях Бругга расположены четыре виноградника, продукция которых позволяет открыть для себя богатство фантазии и изощренность потомков Ромула и Рема в производстве и дегустации веселящего напитка.

Древние римляне редко пили чистое вино, предпочитая разбавлять его водой, так как его в то время рассматривали, как простой напиток, утоляющий жажду, который можно подавать к завтраку. Тех же, кто пил неразбавленное вино, воспринимали, как пьяниц, отмечается на сайте туристической организации Suisse Tourisme.

Замок в Иле (swisscastles.ch)

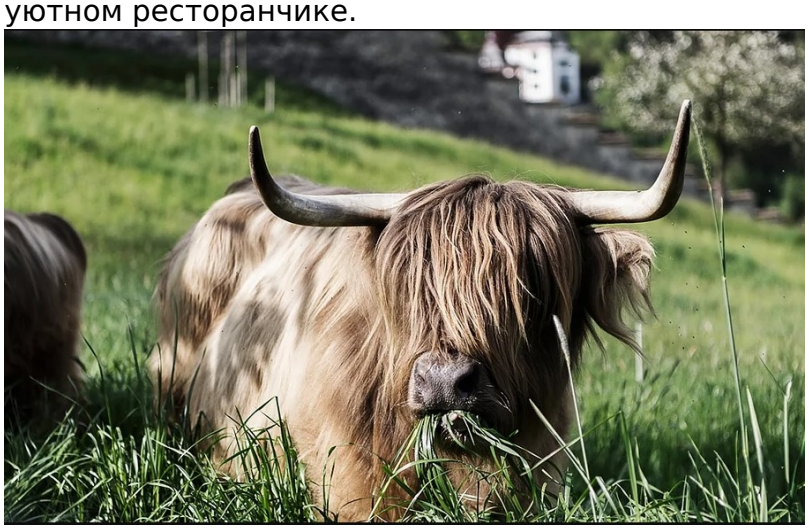
Ягоды бузины и ежевики, которые растут, среди прочих мест, в коммуне Филлиген, люди далекой эпохи использовали для придания вину цвета. Вкус напитка обогащался за счет добавления еловых иголок, смолы и коры.

Местные виноделы предлагают посетить их виноградники и погреба и узнать удивительные секреты производства вина в эпоху Античности. Кроме того, можно попробовать и оригинальные вина кантона Аргау.

Любители **сыра Тет-де-Муан**, или «Голова монаха», могут посетить посвященный этому превосходному продукту музей в Белле (кантон Берн), расположенный в историческом здании 1768 года, где когда-то размещалось аббатство. Тет-де-Муан впервые попал на стол к швейцарцам боле 800 лет назад. Этапы производства «монашеского сыра» представлены на интерактивной выставке, также можно осмотреть погреб для созревания сырных головок и попробовать местные блюда.

Еще один вариант хорошо провести время: покататься **на велосипеде с видом на горы Юра**, останавливаясь в местных деревеньках, включая Иль и Бьер (кантон Во), чтобы купить местные продукты в мясном или сырном магазине или подкрепиться в

уютном ресторанчике.



Жительница Люцерна (hinter-musegg.ch)

Маршрут длиной 26 километров не очень утомит туристов, так как на нем нет крутых подъемов и спусков. Он идеален для неспешного времяпровождения, когда можно и размяться, и полюбоваться видами. По пути встретятся две медовые лавки, а в сырном магазине в Монрише интерактивная выставка заинтересует не только взрослых, но и детей.

В Иле стоит посетить изящный замок в стиле французского классицизма, посидеть на берегу пруда, по которому скользят утки. В западной части деревни – идиллическое место для пикника, рядом с истоком реки Венож, которая через 44 километра отсюда впадает в Леман.

Осмотрев основные достопримечательности Люцерна – часовенный мост Каппельбрюкке, средневековую стену Музеггмауэр (построенную более 600 лет назад), величественные соборы, – можно насладиться деревенским гостеприимством **прямо в центре города**.

За стеной Музеггмауэр расположена ферма Hinter Musegg, где есть магазин, бистро и, конечно, животные, на которых стоит посмотреть. Гости увидят пушистых овец альпака, коров хайленд, карликовых свиней, кур и коз, а при желании и помогут по хозяйству. Кроме того, на сеновале проводятся интересные представления.

На ферме разыгрывается аппетит (feierlenhof.ch)

Те же, кто хочет побывать на ферме на лоне природы, могут посетить хозяйство семьи Барт в коммуне Альтнау (кантон Тургау). Здесь можно и **позавтракать, любуясь восходом солнца**, и пообедать в тени вишневых деревьев с видом на Боденское озеро. Владельцы фермы-отеля Feierlenhof придумали развлечения для всех, верные своему девизу «Рай земной – в Feierlenhof». После обеда стоит попробовать свои силы в кулинарии или садоводстве: выжать сок из фруктов, испечь хлеб, сбить масло, поухаживать за деревьями. А то и просто отправиться на конную прогулку.

Хорошего вам отдыха и вкусных открытий!
гастрономия швейцария
кухня в швейцарии
блюда швейцарской кухни
семейные фермы Швейцарии
фермы швейцарии
отдых в Швейцарии
Статьи по теме
Отпуск в швейцарском шале – с комфортом или в спартанском стиле?
Швейцарский туризм делает ставку на природу
Романтическая свадьба в швейцарском иглу
Женева – швейцарский лидер городского туризма
Осенние краски сердца Швейцарии
Осенние прогулки в Тичино
Осенними тропами Швейцарии
Осенние прогулки в швейцарских лесах

Source URL:
https://nashagazeta.ch/news/la-vie-en-suisse/po-shveycarii-v-poiskah-shedevrov-osenney-gastronomii