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

Рецепты для гурманов от женевского музея | Recettes gourmandes d'un musée genèvois

Auteur: Лейла Бабаева, Женева , 24.12.2020.

Какие деликатесы под крышкой? © Musée Ariana

Женевский музей Ариана выпустил книгу рецептов Les Delices de l’Ariana, предназначенную для самой широкой публики. Расскажем историю подготовки издания и приведем несколько «вкусных» цитат.

|

Le Musée Ariana de Genève a publié un livre de recettes, Les Délices de l'Ariana, destiné au

grand public. Nous raconterons l'histoire de la préparation de la publication et donnerons quelques citations «savoureuses».
Recettes gourmandes d'un musée genèvois

Наша Газета не раз рассказывала о музее Ариана, в котором представлены огромные коллекции изделий из керамики, фаянса и фарфора. В начале этого года в Женеве была установлена мемориальная доска его основателю – меценату Гюставу Ревийо, который построил музей в XIX веке, желая позволить своим соотечественникам приобщиться к сокровищам изящных искусств.

Начиная с марта 2020 года, сотрудники музея Ариана каждую неделю публиковали на сайте музея и в социальных сетях придуманные ими рецепты, связанные с одним из экспонатов. При разработке рецептов учитывались особенности разных эпох и происхождение выставленных в Ариана предметов: тарелок, чайников, чаш и т.д. Весной этого года, когда закрытые музеи старались напомнить любителям искусства о себе и заодно помочь скоротать время, вынужденно проводимое дома, такое решение стало очень удачным.

Вышеупомянутая книга включает 41 рецепт: первые и вторые блюда, десерты и коктейль «Московский мул». Обложка Les Delices de l’Ariana – как бы дверь в мир кулинарии, открыв которую, вы отрешитесь от окружающей вас действительности, представляя, как будете готовить то или иное блюдо.

Приведем несколько рецептов:

Итальянский суп **минестроне** интересен тем, что способов его приготовления столько же, сколько регионов на родине Рафаэлло и Микеланджело: на севере страны в это блюдо часто добавляют рис, в других частях Италии – макароны небольшого размера или полбу.

Ингредиенты:

Оливковое масло, 1 луковица, 3 морковки, 1/2 кочана белой капусты, 2 небольшие репы, веточка сельдерея, 3 картофелины, 1,5 л. овощного или говяжьего бульона, кусок сала, нарезанный небольшими кубиками, миска фасоли «борлотти», заранее вымоченной в воде, пармезан, две пригоршни риса или макарон типа «дитали».

Суп минестроне удобнее всего было бы разливать из такой фарфоровой супницы (Париж, XVIII-XIX ст.) © Musée Ariana

Приготовление:

В большой кастрюле слегка обжарить в оливковом масле лук и мелко нарезанные овощи (за исключением капусты) и залить бульоном. Добавить фасоль, сало, довести до кипения, затем убавить огонь и варить под крышкой около 45 минут. Добавить капусту, и, по желанию, рис или макароны и варить до готовности, добавив соль и перец по вкусу. Подавать на стол, предварительно посыпав тертым пармезаном.

Прежде, чем рассказать, как готовить **ягнятину с медом**, сделаем небольшую паузу и приведем древнюю легенду, связанную с едой. Когда Зевсу и Гермесу стало скучно на Олимпе, они решили спуститься вниз, притворившись бродягами, чтобы проверить, насколько гостеприимны люди. Перед путниками одна за другой закрывались двери домов, но старый хозяин бедной лачуги пригласил их войти и предложил отведать того, что было у него в доме: капусту, вино, отдающее уксусом, и мед из своих ульев. В благодарность боги спросили, чего бы хотелось хозяину и его жене. Старики сказали, что их желание – умереть вместе. Расчувствовавшись, боги превратили их дом во дворец. Спустя годы, в тот момент, когда супруги, обнявшись, вспоминали свою жизнь, они заметили, что покрываются листьями: настал их час покидать этот мир. Она превратилась в липу, он – в дуб, но у них был общий ствол. К волшебному дереву неизменно прилетают пчелы, делающие мед для богов.

Автор рецепта, который привел эту легенду, словно намекает, что боги сделали бы старикам еще больший подарок, если бы отведали ягнятины с медом.

Ягнятина с медом еще аппетитнее выглядела бы в этом фарфоровом горшке (Китай, ок. 1740 г.) © Musée Ariana

Итак, **ингредиенты:**

800 г. нарезанной кусочками ягнятины,
4 нарезанных луковицы,
400 г нарезанного ломтиками копченого сала,
2 пригоршни изюма,
4 ст. л. меда,
4 ст. л. бальзамического уксуса,
2 ч. л. пудры из тростникового сахара,
Соль и перец по вкусу,
Арахисовое масло.

Приготовление:

Обжарить в гусятнице мясо с луком и салом, добавить соль и перец, залить водой и варить на медленном огне 1 ч. 15 мин. Добавить изюм, мед, бальзамический уксус, пудру из тростникового сахара и варить еще 20 мин. Подавать с топинамбурами, репой или бобами.

Напоследок – рецепт коктейля «**Московский мул**»:

Коктейль «Московский мул» стоило бы выпить из этого фужера итальянской фирмы Cenedese & Albarelli (1985 г.) © Musée Ariana

Ингредиенты:

120 мл водки,
30 мл лимонного сока,
240 мл имбирного пива,
Смешав эти продукты, останется добавить кубик льда и… поднять бокал за чье-либо здоровье.

Остальные рецепты книги Les Delices de l’Ariana опубликованы здесь. Приятного аппетита!

Женева
музеи Швейцарии
Статьи по теме
Модернистская кухня: искусство и наука кулинарии
Розы как кулинарное искусство
Швейцарские кулинарные шедевры на пасхальном столе
Вкусное и полезное просто!
Вкусные осенние рецепты швейцарской кухни

Source URL:
https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/recepty-dlya-gurmanov-ot-zhenevskogo-muzeya