

Поздняя швейцарская вишня | En Suisse le temps de cerise arrive en retard

Автор: Ольга Юркина, [Базель](#) , 07.07.2010.



(bbfarms.ch)

Этим летом вишня в Швейцарии заставила себя подождать: причина – в холодном мае и дождливом июне.

|

Cet été les cerises suisses se laissent attendre en raison des mois de mai et de juin pluvieux.

En Suisse le temps de cerise arrive en retard

В жарком месяце апреле производители вишни в Швейцарии радовались в ожидании обильного урожая любимой ягоды. Оказалось, что рано радовались: из-за майских и июньских дождей вишня запоздала на две недели по сравнению с прошлым годом, и теперь утверждает себя на рынке наперекор импортированным ягодам. Официально сбор урожая вишен в Базеле-сельском начнется 12 июля, ровно на 12 дней позже, чем в прошлом году. Зато он будет богаче, особенно – ягодами «первого сорта», считают производители и Хансрюдли Вирц, президент Фруктового центра Базеля.

✘ По предварительным подсчетам, начиная со следующей недели в окрестностях Базеля, главной вишневой «житницы» Швейцарии, будет собрано 137 тонн сладко-кислых ягод класса «премиум», 351 тонна вишен «экстра-класса» и 427 тонн первого класса. К этому стоит прибавить 866 тонн вишен для консервирования.

Швейцарцы обожают вишню: каждый житель ежегодно съедает примерно 0,9 килограмма этих ягод.

Наверное поэтому, вместе с абрикосами и сливами, вишня – одна из самых распространенных плодово-ягодных культур Швейцарии. Общая площадь, занимаемая вишневыми деревьями в Швейцарии, – 446 гектаров, одна из двух швейцарских вишен вырастает в Базеле, Ааргау, Фриктале и Золотурне. Названия сортов говорят сами за себя – Базлер Адлер, Шауенбургер (городок в кантоне Базель) или Базлер Лангстилер (для консервирования и приготовления сока). Вишня в Швейцарии выращивается, в основном, на семейных фермах, и собирают ее вручную, что обходится недешево. Швейцарский урожай вишен – примерно 3100 тонн в год, половина из которых используется для приготовления знаменитой настойки – кирша.

✘ В следующем году, по словам Хансрюдли Вирца, производители вишен в Швейцарии постараются получить урожай пораньше, чтобы не дать никакого шанса заграничным вишням попасть на швейцарскую тарелку. Ведь и отечественной вишни достаточно.

В спелой и свежей вишне – кладезь полезных элементов: витамины В, С и Е, а также фтор, калий, фосфор, магний и минеральные вещества. Поэтому вишня – универсальный природный доктор: ценный диетический продукт, она полезна для крови и может использоваться для повышения уровня гемоглобина, при гепатите, для предупреждения инфарктов, при носовых кровотечениях. При повреждении кожного покрова используют отвар из свежих вишневых листьев в качестве успокаивающего средства.

Благодаря высокому содержанию витамина Р вишня очень полезна для профилактики сердечнососудистых заболеваний. Вишневый сок применяют для облегчения кашля и как жаропонижающее. Помогает вишня и тем, у кого проблемы с желудком или кишечником: если ягоды – нежное слабительное средство, то отвар из веток можно использовать для лечения расстройств желудка. А мякоть и сок вишни обладают антисептическим действием. Поэтому – ешьте вишню! Например, в штруделе или традиционном швейцарском компоте "Chriesibrägel".

Вишневый штрудель

☒ Для теста:

250 г муки

1 ст.л. растительного масла

1/8 л теплой воды

Соль

1/2 ст.л. уксуса

Для начинки:

1,6 кг вишен

200 г молотого несладкого печенья или панировочных сухарей

100 г сахара

50 г сливочного масла

Корица по вкусу

Ванильный крем:

1/2 л молока

30 г порошка для приготовления ванильного пудинга

40 г сахара

Тесто. Все ингредиенты смешать в большой миске до получения гладкого эластичного теста. На посыпанной мукой поверхности скатать из теста круглый шарик, смазать его растительным маслом, прикрыть полотенцем и оставить на полчаса.

Начинка. Вынуть из вишен косточки. Разогреть сковородку со сливочным маслом и поджарить панировочные сухари и сахар, дать смеси остыть. Вытянуть тесто до прямоугольника. На одной половине прямоугольника разложить вишни и посыпать сахарной массой. Другую половину прямоугольника смазать растопленным сливочным маслом. Закатать края и аккуратно свернуть тесто в штрудель.

Выложить штрудель на противень, покрытый бумагой для выпекания. Выпекать при температуре 175 градусов примерно 45 минут. Подавать с ванильным кремом и свежими вишнями.

Ванильный соус: довести до кипения три четверти подготовленного молока. В оставшейся четверти развести порошок для ванильного пудинга и сахар, ввести смесь в кипящее молоко. Довести до кипения еще раз, помешивая. Прикрыть крышкой, дать остыть. При желании соус можно заменить ванильным мороженым.

☒ **Вишневый компот Chriesibrägel**

1 кг вишен

2 dl яблочного сока

3 ст.л. сахара

Палочка корицы

1 ст.л. мягкого сливочного масла

1 ст.л. муки

100 г сухариков белого хлеба

Вишни, яблочный сок, сахар и палочку корицы положить в кастрюлю и довести до кипения, затем убавить огонь. Томить вишни на маленьком огне около 5 минут, затем

вынуть с помощью шумовки, отложить в мисочку. Достать палочку корицы из компота, прикрыть его крышкой и оставить на некоторое время. Масло и муку взбить вилочкой, снова разогреть сок от компота, ввести в него смесь из масла и муки, постоянно помешивая. Томить на медленном огне еще 10 минут, пока соус не загустеет, затем вылить его на вишни. Посыпать сухариками хлеба и подавать к столу. Идеальный гарнир к мороженому, омлетам или блинчикам.

[швейцарская вишня](#)

Статьи по теме

[Фруктовый союз Швейцарии не хочет европейских плодов](#)

[Витаминный бум или фруктофилософия](#)

Source URL: <https://nashgazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/10122>