

## Пряник прянику рознь | Il y a "leckerli" et "läckerli"...

Автор: Ольга Юркина, [Базель](#), 21.12.2010.



Базельские "лекерли" - самые известные в Швейцарии и за границей (Keystone) Lächerli – традиционное швейцарское лакомство, идеальное для рождественского стола. Однако единого рецепта знаменитого пряника не существует: если в базельском варианте миндаль, орехи и цукаты нарубают крупно, в Берне ингредиенты измельчают до порошка, если в Санкт-Галлене и Аппенцелле в тесто добавляют молоко, то цюрихские «лекерли» делают на основе марципана...

Lächerli est une spécialité suisse, idéale pour les fêtes de fin d'année. Mais il n'existe pas de recette unique pour ce célèbre biscuit: à Bâle, à Zürich, à Berne, à St-Gall ou à Appenzell des traditions ancestrales sont soignées et respectées et des variantes culinaires persistent.

Il y a "leckerli" et "läckerli"...

Lächerli, швейцарские пряники, туристам хорошо известны как гастрономическая достопримечательность Базеля. В городе на Рейне даже существует «Дом Пряника» - «Lächerli Huus», специалист по изготовлению традиционных сладостей. Изначально

похожие на пряник изделия были новогодним десертом, сопровождающим глинтвейн.

В базельской традиции, «лекерли» – маленький прямоугольный пряник, покрытый тонким слоем глазури. Его главные ингредиенты – мука, мед, сахар, миндаль или орехи, лимонные и апельсиновые цукаты, корица, мускатный орех и гвоздика. До того, как был изобретен комбайн, замешивание теста для «лекерли» требовало крупных бицепсов: для исполнения этой непосильной задачи базельские кондитеры, якобы, нанимали вокзальных носильщиков. Совет тем, кто бережет зубы: «лекерли» из Базеля гораздо тверже обычных пряников, а потому их не раскусывают, а разламывают на маленькие кусочки, тающие во рту.

✘ Рецепт базельского и других швейцарских пряников, по всей вероятности, родился в средневековых монастырях, где медовую выпечку щедро снабжали приехавшими из восточных стран экзотическими пряностями. Из монастырей лакомство постепенно распространилось по городам: в Швейцарии уже в XV веке существовало ремесло пряничника.

Долгое время считалось, что базельские «лекерли» тоже появились в XV веке, однако детальные исследования архива таможенных и товарных регистров города показали, что на рынке Базеля в то время еще не было ингредиентов, необходимых для приготовления известного сегодня рецепта. На самом деле, история базельского пряника начинается двумя столетиями позже, в XVII веке, и совпадает с расцветом ремесла кондитеров. В XVIII и XIX веках известны самые разнообразные вариации рецептов по всей Швейцарии, в том числе, «Базельские лекерли». В то время как в Берне, Санкт-Галлене и Цюрихе для пряников используются измельченные ингредиенты, в Базеле, по традиции, тесто замешивают из крупно нарубленных орехов и цукатов, а готовое изделие покрывают тонкой сахарной глазурью.

Цюрихские «лекерли» не имеют ничего общего с базельскими, кроме названия. В отличие от всех остальных пряников, в цюрихских совершенно нет муки, они делаются из марципана. Первоначально это было зимнее лакомство, основой которого, в отличие от традиционных меда и муки, служила марципановая масса из яичного белка, мелко нарубленных миндальных орехов и сахара для глазирования. В это миндальное тесто добавлялись соответствующие ароматы – шоколада, апельсина, ванили, сандалового дерева или лесного ореха. Тесто выкладывалось в деревянную форму с вычеканенным рисунком, определяющим рельеф будущего пряника. Вырезанные прямоугольники целую ночь оставляли сушиться в теплом месте, а затем выпекали в течение пяти минут в духовке, разогретой до 300 градусов. Остывшее изделие покрывали глазурью.

✘ Впервые оригинальный рецепт цюрихских «лекерли» из марципана упоминается в поваренной книге 1912 года, однако многочисленные свидетельства указывают на то, что миндальное тесто использовалось еще в XVIII веке. Как бы там ни было, цюрихские пряники долгое время оставались рождественской и новогодней традицией и любимым подарком под елкой. Но если приехавшие в Базель туристы найдут типичное лакомство в любой кондитерской в любое время года, то цюрихские «лекерли» придется поискать – со временем они стали редкостью.

В «Новой поваренной книге Берна» 1840 года можно найти многочисленные вариации пряных «лекерли»: шоколадные, ореховые, лимонные, из айвы или легкого

красного вина. В них, как и в цюрихских, нет муки, зато много миндаля и лесного ореха в начинке. Вообще, специалисты сомневаются, что бернские ореховые «лекерли» можно назвать пряниками как таковыми. Дело в том, что главные «пряничные» ингредиенты, как мед и специи, в бернском варианте употребляются в очень малых количествах, если вообще добавляются в тесто. Из всех пряностей сохранилась только корица. Бернская сладость из нарубленных орехов, сахара и яичного белка больше всего по вкусу и консистенции похожа на звездочки с корицей из Страсбурга.

✘ Изначально бернские «лекерли», как в Базеле и Цюрихе, был подарочным продуктом и украшением рождественского стола. Если сейчас ореховые пряники изготавливаются самых разных размеров, то исконным вариантом считаются самые маленькие. Выпекаются они при большой температуре несколько минут: так, чтобы снаружи пряник получился хрустящим, а внутри – мягким.

Санкт-Галленский пряник «Viber» – медовая выпечка коричневатого цвета на основе миндальной массы. «Биберы» производятся и в соседнем Аппенцелле и мало чем отличаются от Санкт-галленских. Правда, как гласит местная пословица, «в Санкт-Галлене миндаль в начинке, а в Аппенцелле приклеен на пряник сверху». Впрочем, жители Аппенцелля защищают свои «биберы» от соседских точно такой же пословицей, вывернутой наизнанку. Для объективного наблюдателя, самая заметная разница между «биберами» Восточной Швейцарии – в рисунке: на Санкт-галленских пряниках изображены, само собой разумеется, легендарный монастырь и библиотека.

Название «бибер» произошло, вероятно, от латинского «piper», перец, под которым в Средние века понимали любую пряность. Подтверждает теорию и тот факт, что латынь была распространена в средневековых монастырях, откуда пошли пряники. По всей вероятности, «биберы» появились в Санкт-Галлене еще в XV веке, однако тогда еще не были наполнены марципановой начинкой. Первый идентичный рецепт упоминается в поваренных книгах 1800 года, зато разрисовывать пряничные изделия символами кантона начали еще с XVI века.

✘ Традиционные ингредиенты Санкт-галленских биберов – мед, сахар, мука, молоко, дрожжи и смесь приправ, как кориандр, анис, иллициум, гвоздика, корица и имбирь. Для аромата в тесто добавляются розовая вода и лимонный сок, а для легкости и воздушности структуры – яичный белок.

Так как базельские «лекерли» и Санкт-галленские биберы легко найти в кондитерских, предлагаем нашим читателям изготовить в домашних условиях более редкие варианты швейцарского пряника – цюрихский и бернский.

## **Цюрихские лекерли**

350 г очищенного молотого миндаля выложить в миску. Добавить 350г сахара для глазирования, 6 капель аромата горького миндаля (например, фирмы Dr Oetker) и два яичных белка. Белки вводить один за другим, перемешивая тесто, чтобы оно получилось гладким и компактным.

Раскатать миндальное тесто между двумя пластиковыми пакетами до ширины 1 см. Сполоснуть деревянную форму холодной водой, промокнуть полотенцем со стороны

рисунка и приложить к тесту. Сделать оттиск на поверхности, вырезать пряник по форме и аккуратно выложить его лопаткой на противень. Сделать остальные пряники и оставить сушиться на 6 часов.

Выпекать около 3 минут в духовке, разогретой до 220 градусов. Дать остынуть и покрыть глазурью. Для этого 50 г сахара для глазирования смешать с 1,5 ст.л. воды. Окунуть пряники в глазурь и дать им подсохнуть на противне.

Вариант «лекерли» с сандаловым деревом: в миндальное тесто добавить 2 ст.л. сандалового порошка (продается в аптеках и диетических магазинах).

Вариант с розовой водой: приготовить тесто по данному рецепту, но с одним яичным белком и без аромата горького миндаля. Добавить 1 ст.л. розовой воды.

С шоколадом: смешать с тестом 200 г черного растопленного шоколада и 1 ст.л. рома.

Совет: если тесто начинает высыхать, соберите кусочки мокрыми руками, заново замесите и раскатайте. Хранить «лекерли» в хорошо изолированной жестяной коробке, не более 3 недель со дня изготовления.

### **Бернские ореховые «лекерли»**

200 г молотых лесных орехов – поджарить до золотистого цвета, постоянно помешивая, выложить в миску и дать остыть. 200 г молотого миндаля, 200 г сахара, 50 г апельсиновой корки, 50 г лимонных цукатов, 3 легко взбитых яичных белка и 2 ст.л. сливовой настойки замесить с лесными орехами. Накрыть тесто и оставить на два часа в прохладном месте.

Раскатать тесто до 7 мм в ширину между двумя пластиковыми пакетами. Разрезать на прямоугольники размером примерно 2х4 см и оставить подсыхать на противне, покрытом бумагой для выпекания.

Выпекать в течение 5 минут на среднем уровне в духовке, предварительно разогретой до 200 градусов. Выложить пряники на решетку вместе с бумагой для выпекания и дать остыть.

Для глазури смешать 7 ст.л. сахара для глазирования с 2 ст.л. сливовой настойки. Обмакнуть в глазурь верхнюю часть пряников и дать им хорошенько подсохнуть.

Срок хранения: 2 недели в хорошо изолированной жестяной коробочке, выложенной бумагой для выпекания.

Новогодние и рождественские рецепты на сайте [Betty Bossi](#)

Статьи по теме

[Сладкая жизнь миндальных пирожных](#)

[Праздник из духовки](#)

---

**Source URL:** <https://nashagazeta.ch/news/11039>