

Спаржа, нежная предвестница весны | Asperges, souffle du printemps

Автор: Ольга Юркина, [Цюрих](#), 26.04.2011.



Свежие продукты на дворе фермы - залог успеха "HofChuchi" в Зееграбене (Jucker Farmart AG)

Недалеко от Цюриха, в живописном местечке Зеегребен, ресторан фермы Jucker Farmart работает по принципу «с огорода в тарелку». С 25 апреля по 19 июня здесь открылся сезон спаржи, которую гости могут самостоятельно срезать себе в подарок.

La ferme de découverte Jucker Farmart à Seegräben offre un panorama magnifique sur le lac et les montagnes et propose avec le « HofChuchi » une cuisine suisse particulièrement créative à base de produits de la ferme. Vendredi passé la saison des asperges a été officiellement ouverte.

Asperges, souffle du printemps

Jucker Farmart – фермерское хозяйство, от которого останутся в восторге приверженцы здорового питания, поклонники гастрономической кухни и любители привалов на природе. Вдали от городской суеты и стресса, уютный ресторан в Зеегребене располагает расслабиться и выпить блюда из свежих фермерских продуктов глотком чистого воздуха и доброго вина. Сказочный вид на озеро Пфэффикерзее и цветущие вокруг вишни, яблони и груши только разожгут аппетит.

К слову, в зависимости от урожая, фрукты и ягоды посетители могут собирать самостоятельно прямо с деревьев и клумб.

Ресторан HofChuchi ежедневно предлагает гостям блюда по сезону, исключительно из продуктов фермы в Зеегребене и ее партнеров – крестьянского двора в Йоне на берегу Цюрихского озера, хозяйства в Рафце и скотного двора в Фрайенштайне. В каждом из этих мест, за исключением последнего, работает магазинчик, предлагающий свежие продукты с фермы. В садах Йоны каждые погожие выходные под открытым небом пекутся на гриле вкуснейшие сосиски или предлагается аппетитный ланч. Но Зеегребен со своим огородом, садом и рестораном остается центром Jucker Farmart.

В прошлую пятницу на ферме и в поле Рафца официально был открыт сезон спаржи. Это означает, что зеленые и белые ростки «царицы овощей» появятся в магазинчиках и в меню HofChuchi. Первое в комментариях не нуждается, а вот последнее заслуживает пристального внимания. Знаете ли вы, под какими разнообразными соусами можно подать спаржу? Фантазия поваров Зеегребена выходит далеко за пределы вареной спаржи с голландским соусом и овощного крем-супа, хотя эти традиционные беспроегрывные рецепты также присутствуют в специальном весеннем меню. Равиоли из спаржи, пирог со спаржей и мягким сыром, и, конечно, свежееотваренная зеленая спаржа с песто или сливочным маслом – фирменные блюда заведения.

Весеннее меню под знаком спаржи дополняет чревоугодническое предложение PureZmorge по воскресным и праздничным дням. Буфет ломится от яств и блюд, как горячих, так и холодных: приветственный напиток сменяется свежесожатыми соками, яичница с салом предшествует рёшти и сырам. Свежевыпеченный хлеб, домашние биршмерюсли и пироги, фрукты из сада, варенье и ягодные десерты – подобный «бранч» на природе в солнечный денек соблазнит кого угодно.

Кроме того, спаржа будет украшать обеденное и вечернее меню ресторана, с мая по октябрь работающего в режиме самообслуживания. Однако это несколько не отразится на качестве, количестве и разнообразии предлагаемых блюд. На ужин, кроме блюд дня, доступных в обед и предложения по сезону, можно выбрать тематическое меню. Понедельник объявлен в Зеегребене рыбным днем, вторник – вегетарианским, в среду детское меню включает мучные изделия и пасту, в пятницу и субботу бал правит гриль с мясом. Кроме того, каждый день HofChuchi готовит своим гостям какой-нибудь гастрономический сюрприз.

Если до Цюриха вам ехать далеко, а нежной спаржи захотелось уже сейчас, предлагаем воздушный весенний рецепт:

Суфле из спаржи с кервелем

500 г белой спаржи
1 ч.л. сливочного масла
½ ч.л. сахара
50 г тертого «Грюйера»

2 желтка
2 ст.л. свежего, мелко нарезанного кервеля

2 белка
соль, перец, тертый мускатный орех
сухие дрожжи на кончике ножа
0,5 dl взбитых жирных сливок

Очистите спаржу, сварите с небольшим количеством масла и сахара в подсоленной воде. Выньте из кастрюли, разрежьте на кусочки и разложите в форме для запекания, предварительно смазанной маслом. Посыпьте тертым «Грюйером».

Сделайте суфле: для этого взбейте желтки с кервелем, затем до густой пены поднимите белки с приправами и сухими дрожжами. Аккуратно выложите в желтки белковую пену и взбитые сливки, помешивая до получения суфле.

Покройте спаржу воздушной массой и запекайте в течение 15-20 минут в предварительно разогретой до 200 градусов духовке. Верх суфле должен стать золотистым. Подавайте к столу блюдо горячим, с вареной молодой картошкой.

[спаржа](#)

Статьи по теме

[Швейцария впала в вегетарианство](#)

[Где поесть сырого в Швейцарии?](#)

Source URL: <https://nashagazeta.ch/news/11666>