

Розы как кулинарное искусство | Roses as Culinary Art

Автор: Людмила Клот, [Пишлав](#), 27.06.2012.



Клаудия Лазарини и ее травы (© SDF)

Клаудия Лазарини выращивает в кантоне Граубюнден самые прекрасные сорта роз, чтобы затем изготовить из розовых лепестков необычные сорта чая или приправы.

Claudia Lazzarini from Graubünden grows the best roses and uses their petals for tea or spices.

Roses as Culinary Art

Местечко Ле Презе под Пишлавом, живописная долина на юге Швейцарии, за последние годы превратилось в плантации био-культур, владельцы которых гордятся тем, что получили для своих растений все самое лучшее: идеальные климатические условия, солнце и девственно чистую почву и атмосферу. И урожай у них получается исключительного качества.

Здесь 12 лет назад поселилась Клаудия Лазарини, по первому образованию акушерка, окончившая затем факультет правоведения Университета Цюриха. Ее муж - инженер и специалист по сельскому хозяйству Эльмо Занетти, вместе они владеют

био-фермой [«Al Canton»](#). Лазарини известна своей работой в руководстве объединения био-производителей Швейцарии Bio Suisse и в качестве сопредседателя регионального объединения био-производителей Граубюндена Bio Grischun. А, кроме того, она еще и судья окружного суда Пошиаво и мать четырех дочерей.

В 2007 году Эльмо Занетти и Клаудия Лазарини стали победителями швейцарского конкурса производителей региональных продуктов в категории «растительные продукты». В хозяйстве у них коровы, два десятка кроликов, 16 лошадей, петух со своим куриным гаремом, но основная специализация фермы – это выращивание горных трав и цветов трав.

Особое место в хозяйстве занимают розы. Их Клаудия Лазарини выращивает не для красоты, а как сельскохозяйственный продукт, который затем пойдет на изготовление чая или приправ. «Я – не коллекционер с ручными ножницами для обрезания розовых кустов. Я – крестьянка», - гордо заявила она газете TagesAnzeiger, в которой рассказывается про ее плантации.

Цветок с сильным благородным ароматом уже тысячи лет используется для приготовления пищи, украшения тела и жилья. Еще древние римляне смягчали лепесткам роз кислотность вина, Клеопатра владела толстым ковром из розовых лепестков, а самая древняя связанная с розами традиция, вероятно, существовала в Персии, где эти цветы бросали в ров дворца, чтобы их аромат окружал сад султана, отталкивая от него прочь неприятные запахи.

В кулинарных рецептах роза всегда присутствовала, но никогда не играла главной роли. Она почти не воздействует на язык, но зато напрямую – на нос. Характерный розовый запах столь же силен, как ванильный. «Я готовлю баранью ногу, усыпанную розовыми лепестками», - поделилась Клаудия Лазарини. Комбинация сухих лепестков, тимьяна, апельсиновых корок и лаванды отбивает бараний дух и придает блюду новый необычный оттенок вкуса.

Розовая продукция Лазарини – это лепестки с 360 кустов, которые используются для различных сортов чая. Их собирают, сушат, комбинируют, упаковывают и рассылают для продажи. Сама хозяйка пьет чай не с сушеными лепестками, а со свежими – так она привыкла делать со всеми травами.

Розы любят яркое солнце. «Между 14 и 16 часами цветы достигают максимального размера и испускают наиболее сильный аромат», - пояснила Клаудия. Тогда их нужно срезать. Естественные вредители роз – жуки, которых тут собирают вручную и давят, порой до 70 штук за 2-3 дня. В качестве удобрений используют разведенный в воде конский навоз.

Лазарини собирает розовый урожай с июня по октябрь: «17 июня набрала 200 грамм, 18 – уже один килограмм». Порой за день распускается множество цветов, а на завтра – ни одного. Цветы помещаются в сушильную установку, где они за 48 часов теряют 90% своей влаги. После этого засушенные цветки выглядят несколько жалко и совсем не пахнут следующие 2-3 дня. Удивительно, но запах потом возвращается.

Высушенный цветочный урожай запаковывают в мешки и переправляют в деревню Валь Пошиаво, где фермеры арендовали здание бывшей текстильной фабрики и обустроили его под склад для хранения 30 высушенных сортов трав и цветов.

Из них готовятся растительные смеси под маркой «Al Canton». Главным образом – чай. Например, сорт чая «Sophie T.» содержит марокканскую мяту и лепестки шаровидной розы сорта Rose de Resht. Он создан в честь швейцарской художницы Софи Таубер Арп, уроженки Давоса, чей портрет изображен на купюре (зеленой!) достоинством в 50 швейцарских франков.

В чае «La belle inconnue», или «Прекрасная незнакомка», сочетаются Rose de Resht, мексиканская аметистовая мята *Agastacha mexicana* и лимонная вербена *Verveine odorante*.

Не все напитки делаются с добавлением роз. Чай «Irma la Douce» - «Нежная Ирма» - создан в честь одноименного фильма голливудского режиссера Билли Уайлдера, любовной комедии с действием в Париже. Необычное сочетание мятного и лавандового вкуса пробуждает тело и дух. А в сорт «Casablanca» входит марокканская мята, выращенная здесь же в Пишлаве, и зеленый чай из биологического хозяйства в Китае.

На въезде в деревню владельцы фермы «Al Canton» создали настоящий травяной лабиринт: в нем нельзя потеряться, зато можно познакомиться с массой разнообразных цветов и растений. А в специальном саду для посетителей растут более сотни разнообразных, в основном старинных, сортов овощей. С июня по сентябрь сюда можно приехать на экскурсию, предварительно договорившись с хозяевами.

[искусство в Швейцарии](#)

Source URL:

<https://nashgazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/rozy-kak-kulinarnoe-iskusstvo>