

## **В Швейцарии скоро появится собственная «Книга о вкусной и здоровой пище» | Le patrimoine culinaire suisse bientôt décliné en cinq volumes**

Автор: Татьяна Гирко, [Берн](#), 23.04.2014.



@myswitzerland.com

Первые два тома книги, посвященной кулинарному наследию Швейцарии, уже опубликованы, а полное пятитомное издание увидит свет в 2015 году.

| Les deux premiers volumes consacrés au patrimoine culinaire helvétique viennent d'être publiés, le reste à paraître en 2015.

Le patrimoine culinaire suisse bientôt décliné en cinq volumes

Идея провести инвентаризацию типичных местных продуктов впервые пришла в

голову швейцарскому политику турецкого происхождения Иозефу Зисядису. В 2000 году он выступил с предложением, в результате которого четыре года спустя была создана Ассоциация «Кулинарное наследие Швейцарии». Ее члены, вооружившись поддержкой кантональных властей, отправились на поиски традиционных для каждого региона продуктов. В работе Ассоциации принимали участие историки, повара, владельцы небольших семейных булочных и мясных лавок, были использованы материалы Национальной библиотеки и информация, собранная создателями уникального [музея под открытым небом в Балленберге](#).

В результате совместных усилий в 2010 году в интернете заработал специальный сайт, посетители которого получили возможность ознакомиться с историей страны через призму 404 продуктов, традиционных для разных регионов. Оказалось, что Швейцария – страна не только сыра и шоколада, но и ... сосисок, более 50 наименований которых попали в перечень кулинарного наследия. Также список содержит и 170 наименований выпечки. Способ приготовления блюд и состав отличался в зависимости от региона и достатка его жителей: в Цюрихе можно встретить много разновидностей блюд из дичи, фермеры, живущие в предгорьях Юры, предпочитали копченое мясо, а бедные крестьяне добавляли в колбаски овощи.

Президент Ассоциации «Кулинарное наследие Швейцарии» Маркус Риттер признавался, что, как и его коллеги, был удивлен, обнаружив такое богатство выбора в маленькой альпийской стране. Для того, чтобы попасть в список, продукты должны удовлетворять следующим критериям: производиться в течение как минимум 40 лет, но при этом все еще оставаться на столах швейцарцев, а секрет изготовления такой продукции должен передаваться из поколения в поколение. К сожалению, в отличие от кулинарных книг, перечень швейцарских деликатесов не дополняют рецепты приготовления блюд. Еще один недостаток такого списка – отсутствие в нем вин.

«Запасники» Ассоциации содержат как широко распространенные сегодня в Швейцарии и соседних странах сардельки «сервела» или традиционные рождественские «булочки святого Николая», так и такие редкие деликатесы, как валезанское сушеное мясо «ламмлиды», изготавливаемое из ножки барашка. В списке гастрономического наследия можно найти и похожий на лимонад «Буратино» [напиток на основе молочной сыворотки Rivella](#), и самый дорогой продукт Конфедерации – шафран из Мунда по 15 франков за грамм.

База данных «Кулинарного наследия Швейцарии» постоянно пополняется: в 2011 году в список были включены пирог «ниделькухен», который изготавливается в городке Муртен с 1931 года, и кукурузная мука «farina bona», которую издавна употребляют в пищу жители долины Онсерноне в кантоне Тичино.

Однажды члену Ассоциации журналисту Паулю Имхофу, очарованному историей возникновения панированного в сухарях шницеля с сыром и ветчиной *cordon-bleu*, пришла в голову идея создания кулинарного гида по традиционным швейцарским продуктам. Каждому наименованию соответствует собственная захватывающая история и прилагается фото «под старину» – таким образом, книга представляет не только кулинарную, но и художественную ценность. Первые два тома, посвященные кулинарному наследию севера и центра Швейцарии, уже увидели свет.

В коллекции Пауля Имхофа можно найти ингредиенты для приготовления «шампанского для бедных», которое употребляли когда-то жители Женевы. А знаете ли вы историю незаслуженно забытых колбасок «швартенвюрст» и других продуктов,

названия которых порой незнакомы даже современным швейцарцам?

В ближайшее время ожидается выход еще двух частей кулинарного гида Das kulinarische Erbe der Schweiz, а последний выпуск, посвященный кухне Романдской Швейцарии, увидит свет в следующем году.

[традиционные блюда швейцарии](#)

[Швейцария](#)

Статьи по теме

[Вкусные осенние рецепты швейцарской кухни](#)

[Долой сыр грюйер, колбасу сервелат и соленый хлеб сильсерли!](#)

---

**Source URL:** <https://nashagazeta.ch/news/gurm/17527>