

Праздник чрева в швейцарских замках | Une fête gastronomique dans les châteaux suisses

Автор: Заррина Салимова, [Берн](#), 30.09.2022.



Фото: [Dieschweizerschloesser.ch](https://dieschweizerschloesser.ch)

В воскресенье, 2 октября, в седьмой раз пройдет День швейцарских замков, посвященный в этом году еде.

|
Le dimanche 2 octobre, la Journée des châteaux suisses aura lieu pour la septième fois, en mettant cette année l'accent sur la nourriture.

Une fête gastronomique dans les châteaux suisses

Потемневший от времени рыцарский шлем, под которым скрывается не безжалостное лицо воина, а ломти хлеба – новая афиша Дня замков актуальна как никогда. Жесткий металл и хлебный мякиш, холодное железо и теплое тесто, война и мир, смерть и жизнь... В это воскресенье швейцарские замки, к счастью уже давно превратившиеся из оборонительных сооружений в уютные музеи, приглашают всех желающих в гости. И не для того, чтобы бряцать железом, а чтобы преломить вместе хлеб.

В акции этого года, проходящей под девизом «Manger! Essen! Mangiare!», что значит «Есть!», принимают участие 28 замков, некоторые из них можно будет посетить бесплатно. В расположенный в [замке Пранжен](#) филиал Швейцарского национального музея стоит отправиться всей семьей, чтобы попробовать свежавыжатый яблочный сок, продегустировать собранный на самом большом историческом огороде Швейцарии «урожай дня», узнать о лактоферментации и способах консервирования овощей, а также поучаствовать в викторине о шоколаде, самом важном и дорогом напитке эпохи Просвещения. В течение всего дня, при наличии свободных мест, для детей в возрасте от 6 лет будут проводиться игры, а родители смогут посетить экскурсии. Кулинарными сюрпризами порадует и замковое кафе.



Фото: Château de Prangins

Существовали ли вегетарианцы в Средние века? Готовили ли традиционное швейцарское блюдо рёшти уже в XII веке? Правда ли, что раньше вместо тарелок использовали ломтики хлеба? Об этом и многом другом вы узнаете, если придете на образовательный «банкет», который состоится в Оружейном зале [замка Грансон](#).

Гурманам советуем отправляться в [Шильонский замок](#), где можно будет посетить

посвященные средневековой кухне экскурсии, а также отведать галимафре – рагу из свинины, которым крестьяне несколько столетий назад баловали себя по особым случаям.

[Грюйерский замок](#), ожидаемо, посвятит целый день одноименному сыру. Вы сможете узнать об этапах производства грюейра, одного из самых известных швейцарских продуктов, отмеченного знаком AOP (защищенное обозначение происхождения). На протяжении веков этот сыр занимал почетное место на обеденных столах фрибургских графов и бальи – побалуйте себя и вы!



Фото: Myswitzerland.com

В Рыцарском зале **замка Бургдорф** ребята смогут изучить средневековые манеры поведения за столом и создать собственную поваренную книгу. Кроме того, они научатся молотить зерно, печь хлеб и готовить запасы на зиму.

В [Тунском замке](#) к теме еды подошли оригинально – с точки зрения музыки. Оказывается, во многих музыкальных сочинениях позднего Средневековья и эпохи Возрождения в центре внимания неоднократно оказывались еда и напитки. В некоторых положенных на музыку текстах описываются полномасштабные банкеты, например, «Ain Gefress» Михаэля Бехайма или «Vamos a cenar». Существовали и специальные рыночные песни, с помощью которых торговцы завлекали покупателей. Так, под «Frese Nouvelle» продавали свежую клубнику в Париже, а, напевая «Pan de miglio», продавец уверял, что его теплые пшеничные лепешки сделают дам «свежими, красивыми и теплыми, как лилии». Как поэтично! Наконец, песни использовались для

передачи рецептов: в «Maistro Barileto» раскрывается секрет отличного бульона, а в «De la mia farina» рассказывается о том, как в XIV веке готовили лазанью. Послушать эти произведения в исполнении ансамбля Dragma можно будет в Рыцарском зале замка. Бонус: дегустация розового сиропа.



Тунский замок. Фото: Marcreation, Unsplash



Тунский замок. Фото: Marcreation, Unsplash

В расположенном на берегу Тунского озера **замке Хюнегг** можно будет заглянуть в праздничную столовую, комнату для приготовления пищи, кухню и столовую для прислуги. Недавно отреставрированный обеденный лифт соединяет четыре этажа и ведет от большой кухни в подвале замка до помещений для слуг наверху. Кроме того, в стенах замка расположен Швейцарский музей гастрономии, посвященный культуре еды и питья в стране. Наконец, гости смогут выпить чашечку кофе, приготовленного из свежееобжаренных и органически выращенных зерен. С плантаций в Бразилии, Колумбии и Мексике бобы поступают непосредственно на обжарочный завод в Туне, где их бережно обрабатывают и производят специально для замка два эксклюзивных кофейных купажа.

Средневековые блюда можно будет попробовать в замках [катона Аргау](#). В **замках Ленцбург и Габсбург** закуски будут жарить на открытом огне. В **Халльвиле** будут готовить по трехсотлетним рыбным рецептам. Кроме того, будет работать 100-летний аппарат для приготовления исторических сортов мороженого. В **Вильдегге** порадуют барочными деликатесами. В эпоху барокко кулинарные рецепты были более изысканными и даже более разнообразными, чем в Средние века. Открытие Америки принесло в Европу множество новых продуктов: на столе появились какао и, прежде всего, сахар.



Фото: Myswitzerland.com

Итальянская кухня также не забыта. Что ели в кантоне Тичино сто, двести или семьсот лет назад? Могут ли старинные росписи на деревянных панелях рассказать нам о блюдах, которые подавались на банкетах знаменитых семейств Гирингелли и Муджаска из Беллинцона? Какие гастрономические тайны открывают нам сюрреалистические картины художника прошлого века Макса Лойбли? Чтобы узнать ответы на эти вопросы, вам нужно посетить [Беллинцону](#) и ее три замка – Кастельгранде, Сассо Корбаро и Монтебелло.

От редакции: С полным списком мероприятий, которые пройдут в рамках Дня замков, можно ознакомиться на сайте [dieschweizerschloesser.ch](https://www.dieschweizerschloesser.ch).

[праздники в швейцарии](#)

Статьи по теме

[Все – в швейцарские музеи и замки](#)

[Замки Швейцарии – свидетели минувших эпох](#)

[Исторические замки Швейцарии – дорогое удовольствие?](#)

[Замки кантона Во открывают двери](#)

[Очарование швейцарских замков](#)

[Швейцария – страна замков](#)

Source URL: <https://nashagazeta.ch/news/culture/prazdnik-chreva-v-shveycarskih-zamkah>