

Шоколадная бомба из Аарау | La bombe de chocolat d'Aarau

Автор: Заррина Салимова, [Арау](#), 18.12.2024.



© Confiserie Brändli

В столице кантона Аргау производят пралине с марципановой начинкой, которые в этом году отмечают столетие.

|

Depuis un siècle, on fabrique dans le chef-lieu du canton d'Argovie des pralines au massepain.

La bombe de chocolat d'Aarau

В список швейцарских городов, обязательных для посещения, Аарау не входит: туристы, путешествующие по немецкой части страны, чаще предпочитают

прогуляться по шумному Цюриху, уважаемому Берну, игрушечному Люцерну или многокультурному Базелю. Аарау же, пользуясь терминологией голливудских продюсеров, в престижный «перечень А» не включен, оставаясь городом второстепенного значения. И напрасно: съездить туда стоит не только для того, чтобы увидеть город, который в 1798 году в течение нескольких месяцев был первой столицей Швейцарии, но и чтобы попробовать местный шоколадный специалитет.

Подозреваем, что даже многие швейцарцы впервые узнали о существовании Brändli Bombe (бомбочки Брэндли) из недавнего репортажа SRF: более половины респондентов, принявших участие в опубликованном на сайте онлайн-опросе, признались, что еще никогда не пробовали эти конфеты. Досадное упущение, ведь пралине в этом году отмечают столетие, что само по себе достойно уважения и включения в кулинарную карту Швейцарии. Сама семья Брэндли считает, что их конфеты – старейший шоколадный специалитет страны.

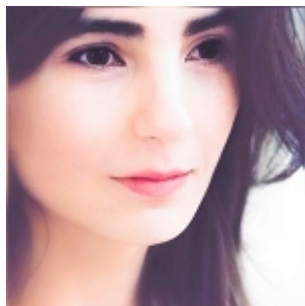
Круглые пралине были изобретены Эрнстом Брэндли, владельцем кондитерской Brändli, в 1924 году по случаю проходившего в Аарау Фестиваля стрельбы. История умалчивает, почему в названии лакомства присутствует слово «бомба»: возможно, кондитер хотел таким способом увековечить связь со стрелками и оружием. В любом случае, если речь идет исключительно о шоколадных бомбах, начиненных марципаном, то мы ничего не имеем против!

Рецепт лакомства, остающийся неизменным на протяжении века, держится в строжайшем секрете, но семья Брэндли, управляющая кондитерской уже в пятом поколении, поделилась с журналистами этапами производства. Сначала марципан раскатывают и нарезают на квадраты. Затем на каждый квадратик кладут кусочек темного ганаша и вручную скатывают шарик. Шарик оставляют на сутки, после чего, также вручную, покрывают темной или светлой шоколадной глазурью, смешанной с хрустящими миндальными кусочками. Весь процесс занимает три дня.

Всего с 1924 года было произведено около 10 миллионов шоколадных конфет, а в настоящее время в год выпускается примерно 120 тысяч. Одной из самых известных ценительниц бомбочек из Аарау была британская королева-мать Елизавета, мать Елизаветы II и бабушка Карла III. Пралине привез ей в подарок швейцарский архиепископ Бруно Бернхард Хайм, бывший папским представителем в Великобритании с 1973 по 1985 годы. Ее Величеству так понравились конфеты, что она заказывала их в течение нескольких лет и подавала в качестве угощения к чаю.

Добавим, что Швейцарское общество охраны наследия (Schweizer Heimatschutz) включило кондитерскую Brändli в число пятидесяти самых красивых кафе Швейцарии. Еще в начале прошлого века здесь назначали свидания, сюда приходили, чтобы пообщаться или узнать о мировых событиях по радио – редкой новинке для того времени. Интерьер «олдскульной» кондитерской на Банхофштрассе оформлен в британском стиле. Кофе сервируют на традиционном небольшом серебряном подносе, а к бомбочкам подают нож, без которого элегантно управиться с пралине диаметром четыре сантиметра было бы сложно.

[швейцарский шоколад](#)
[кафе в швейцарии](#)



[Зарина Салимова](#)

Zaryna Salimava

Статьи по теме

[Женевские кафе-долгожители](#)

[Швейцарские рестораны с интересной историей](#)

[Гадкий Жоржик в шоколадном раю](#)

[«Шоколадная карта» Швейцарии](#)

[Эта сладкая швейцарская конфетка](#)

[Швейцарскому шоколаду «Тоблерон» исполнилось 100 лет](#)

[Шоколадные маршруты Швейцарии: Шарме, Люцерн, Невшатель](#)

Source URL:

<https://nashgazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/shokoladnaya-bomba-iz-aarau>