

Вкусные прогулки по Швейцарии | Escapades gourmandes en Suisse

Автор: Ольга Юркина, [Берн](#) , 26.05.2010.



Виноградники Лаво - идеальный маршрут для гурмана

[images.switzerland.isyours.com]

С обновленным гидом «гастрономических эскапад» не соскучишься и не проголодаешься.

|
Avec le nouveau guide gastronomique de Suisse on ne s'ennuie pas et on n'a pas faim.
Escapades gourmandes en Suisse

Кто сказал, что только путь к сердцу мужчины лежит через желудок? В Швейцарии эта аксиома распространяется на всю страну. Туристический офис уже не первый год

выпускает специальную брошюру, особенно полезную тем, кто любит не только хорошо погулять, но и хорошенько покушать. Гастрономический гид по кантонам в Швейцарии оправдан: ведь эта маленькая страна - родина множества кулинарных изысков, "прописанных" в многочисленных живописных уголках, где их можно и нужно попробовать.

Если рёшти, фондю или цюрихское рагу из телятины у всех на устах, то о валезанском десерте «сии», женевской сосиске «лонжеоль», или базельском жарком «луммельбратен» знают не многие. Гастрономический гид знакомит с региональными традициями и помогает с легкостью разобраться, о чем конкретно идет речь в меню, если там написано «шунггебегребнис».

Чтобы не пускать слова на ветер, приведем конкретные примеры для поднятия аппетита.

В регионе Женевского озера на обед предложат отведать традиционный водуазский «Рарет» - сытное блюдо из вареного картофеля с луком и сосисками. По легенде, рецепт знаменитой водуазской сосиски из свиного мяса и капусты был придуман более тысячи лет назад в городке Орб. Нежданно в местечко нагрязнул королевский двор, и так как мяса не хватало на всех, смысленные обитатели городка «удлинили» сосиски капустной смесью. Далее все произошло, как в сказке: королю блюдо необычайно понравилось, а новый рецепт прославился.

Сладкоежки в кантоне Во не оставят без внимания винный торт, от одного способа приготовления которого начинают течь слюнки: яблочный или грушевый сок настаивают в дровяной печи в течение 24 часов, до получения сладкого варева, одного из главных ингредиентов. Раньше сгущенный сок служил заместителем сахара, а сегодня его подают в качестве гарнира к меренгам, блинчикам, мороженому или тому самому винному тарту.

В Женеве одна из традиционных сладостей – шоколадно-марципановый «штурмовой котелок». Название может показаться странным, если не знать предыстории. Это лакомство наполняет кондитерские к 11-12 декабря, когда Женева празднует победу над войсками савойского герцога, осаждавшего город в 1602 году. Во время очередного приступа горожане оказали яростное сопротивление савойским солдатам, и, по легенде, одна особенно храбрая повариха скинула на поднимавшегося по стенам врага котелок с супом. Героический поступок вошел в историю, а в Женеве о выдержанной осаде каждый декабрь напоминают шоколадные котелки, наполненные овощами из марципана.

Вале – родина не только знаменитого вина и не менее знаменитых мясных и колбасных изделий, но и такой экзотической специи, как... шафран. Горное местечко Мунд предоставляет идеальные условия для выращивания цветка крокуса, из пестиков которого получают ценную пряность. Усилия, затрачиваемые на производство специи, выражаются математической формулой: для получения 100 граммов шафрана необходимо 12 000 цветков крокуса. Тем больше гордится своей приправой кантон Вале.

Здесь же можно попробовать вкусный пирог с не слишком аппетитным названием «холера». Вероятно, рецепт был изобретен во время эпидемий 1830-х годов: жители кантона, напуганные болезнью, не спешили выходить из дома и умудрялись готовить

пищу из остатков продуктов: картошку, лук, сыр, яблоки, груши и сало заворачивали в слоеное тесто и запекали в духовке. Сегодня даже самые взыскательные кулинары не пренебрегают традиционным рецептом и придумывают разнообразные гастрономические вариации.

Фрибург в октябре отмечает праздник сбора урожая *Véinichon*, на котором гурманам – раздолье. Дело в том, что, по традиции, праздничное меню состоит из 8 частей и более тридцати разнообразных блюд. Гастрономический марафон – радость, в первую очередь, домашней кухни, но и некоторые рестораны в праздничные дни предлагают специальное меню «*Véinichon*».

На берегу озера Невшатель стоит отведать не только легендарные филе окуня, но и знаменитый копченый сиг.

Тичино в гастрономическом плане, прежде всего, известен своими каштанами: они встречаются здесь в изобилии, как над головой, так и в тарелке. Зато далеко не на всех картах отмечена дорога вин в окрестностях Мендризиотто. Обязательной остановкой станут погреба у подножья *Monte Generoso*, где можно отведать изысканного вина в тени густых деревьев.

В Цюрихе после рагу из телятины в желудок можно отправить настоящий воздушный «поцелуй»: нежные пирожные, с виду похожие на французское миндальное печенье «макарон». Рецепт был привезен в город на Лиммате из соседнего Люксембурга одной из работниц кондитерской *Sprüngli*. Сначала легкое пирожное так и называлось – «пенный поцелуй», но вскоре прижилось другое, более практичное название – «люксембургерли».

Еще одна сладость, которую стоит обязательно отведать в Цюрихе, – «шпанишбродли», «испанские булочки», десерт из слоеного теста. Попробовать его стоит хотя бы потому, чтобы понять, почему цюрихское дворянство в XVIII веке еще ночью посылало за лакомством в соседний Баден и именно им хотели наслаждаться за утренней чашкой кофе.

В Базеле, в одном из традиционных ресторанчиков «Штюбли», отведайте типичные региональные блюда с «волшебными» названиями «луммельбротен» и «шунггебегребнис». Первое – жаркое из говядины, приготовленное в красном вине с морковью и сельдереем, второе – макароны с ветчиной в сливочном креме, с сыром Грюйер и молотым мускатным орехом.

В Восточной Швейцарии ни один летний пикник не обходится без сосисок из Санкт-Галлена, которые внесены в регистр защищенных по происхождению продуктов с отметкой «сосиска номер один для гриля». Самое лучшее сочетание – с зеленым салатом и хрустящим хлебом. Менее известное мясное блюдо из Восточной Швейцарии – Мостбрёкли Аппенцелля. Нежное говяжье мясо коптят в дровяной печи с солью и тщательно отобранными травами. Какими именно? – даже не спрашивайте: местные мясники в строжайшей тайне хранят рецепт, передаваемый из поколения в поколение.

Свои гастрономические секреты есть во всех регионах Швейцарии, главное – знать, что и где попробовать. Не случайно гастрономический гид офис по туризму выпускает под девизом «Швейцария – рай для гурманов»: кто же сможет в этом

сомневаться?

Брошюра "[Гастрономические прогулки](#)" на сайте Швейцарского офиса по туризму

[туризм в Швейцарии](#)

[швейцарская кухня](#)

[гастрономия](#)

Статьи по теме

[Радости гурмана](#)

[Швейцария в тарелке](#)

[Голубцы и ореховый пирог из Граубюндена](#)

[Гадкий Жоржик в шоколадном раю](#)

Source URL: <https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/9874>