

Пряник прянику рознь|Il y a "leckerli" et "lækkerli"...

Автор: Ольга Юркина, Базель, 21. 12. 2010.



Базельские "лекерли" - самые известные в Швейцарии и за границей (Keystone)

Läckerli – традиционное швейцарское лакомство, идеальное для рождественского стола. Однако единого рецепта знаменитого пряника не существует: если в базельском варианте миндаль, орехи и цукаты нарубают крупно, в Берне ингредиенты измельчают до порошка, если в Санкт-Галлене и Аппенцелле в тесто добавляют молоко, то цюрихские «лекерли» делают на основе марципана... |

Läckerli est une spécialité suisse, idéale pour les fêtes de fin d'année. Mais il n'existe pas de recette unique pour ce célèbre biscuit: à Bâle, à Zürich, à Berne, à St-Gall ou à Appenzell des traditions

ancestrales sont soignées et respectées et des variantes culinaires persistent.

Läckerli, швейцарские пряники, туристам хорошо известны как гастрономическая достопримечательность Базеля. В городе на Рейне даже существует «Дом Пряника» - «Läckerli Huus», специалист по изготовлению традиционных сладостей. Изначально похожие на пряник изделия были новогодним десертом, сопровождающим глинтвейн.

В базельской традиции, «лекерли» – маленький прямоугольный пряник, покрытый тонким слоем глазури. Его главные ингредиенты – мука, мед, сахар, миндаль или орехи, лимонные и апельсиновые цукаты, корица, мускатный орех и гвоздика. До того, как был изобретен комбайн, замешивание теста для «лекерли» требовало крупных бицепсов: для исполнения этой непосильной задачи базельские кондитеры, якобы, нанимали вокзальных носильщиков. Совет тем, кто бережет зубы: «лекерли» из Базеля гораздо тверже обычных пряников, а потому их не раскусывают, а разламывают на маленькие кусочки, тающие во рту.



Рецепт базельского и других швейцарских пряников, по всей вероятности, родился в средневековых монастырях, где медовую выпечку щедро снабжали приехавшими из восточных стран экзотическими пряностями. Из монастырей лакомство постепенно распространилось по городам: в Швейцарии уже в XV веке существовало ремесло пряничника.

"Пряничный домик" в Базеле

Долгое время считалось, что базельские «лекерли» тоже появились в XV веке, однако детальные исследования архива таможенных и товарных регистров города показали, что на рынке Базеля в то время еще не было ингредиентов, необходимых для приготовления известного сегодня рецепта. На самом деле, история базельского пряника начинается двумя столетиями позже, в XVII веке, и совпадает с расцветом ремесла кондитеров. В XVIII и XIX веках известны самые разнообразные вариации рецептов по всей Швейцарии, в том числе, «Базельские лекерли». В то время как в Берне, Санкт-Галлене и Цюрихе для пряников используются измельченные ингредиенты, в Базеле, по традиции, тесто замешивают из крупно нарубленных орехов и цукатов, а готовое изделие покрывают тонкой сахарной глазурью.

Цюрихские «лекерли» не имеют ничего общего с базельскими, кроме названия. В отличие от всех остальных пряников, в цюрихских совершенно нет муки, они делаются из марципана. Первоначально это было зимнее лакомство, основой которого, в отличие от традиционных меда и муки, служила марципановая масса из яичного белка, мелко нарубленных миндальных орехов и сахара для глазирования. В это миндальное тесто добавлялись соответствующие

ароматы – шоколада, апельсина, ванили, сандалового дерева или лесного ореха. Тесто выкладывалось в деревянную форму с вычеканенным рисунком, определяющим рельеф будущего пряника. Вырезанные прямоугольники целую ночь оставляли сушиться в теплом месте, а затем выпекали в течение пяти минут в духовке, разогретой до 300 градусов. Остывшее изделие покрывали глазурью.



Впервые оригинальный рецепт цюрихских «лекерли» из марципана упоминается в поваренной книге 1912 года, однако многочисленные свидетельства указывают на то, что миндальное тесто использовалось еще в XVIII веке. Как бы там ни было, цюрихские пряники долгое время оставались рождественской и новогодней традицией и любимым подарком под елкой. Но если приехавшие в Базель туристы найдут типичное лакомство в любой кондитерской в любое время года, то цюрихские «лекерли» придется поискать – со временем они стали редкостью.

В «Новой поваренной книге Берна» 1840 года можно найти многочисленные вариации пряных «лекерли»: шоколадные, ореховые, лимонные, из айвы или легкого красного вина. В них, как и в цюрихских, нет муки, зато много миндаля и лесного ореха в начинке. Вообще, специалисты сомневаются, что бернские ореховые «лекерли» можно назвать пряниками как таковыми. Дело в том, что главные «пряничные» ингредиенты, как мед и специи, в бернском варианте употребляются в очень малых количествах, если вообще добавляются в тесто. Из всех пряностей сохранилась только корица. Бернская сладость из нарубленных орехов, сахара и яичного белка больше всего по вкусу и консистенции похожа на звездочки с корицей из Страсбурга.



Изначально бернские «лекерли», как в Базеле и Цюрихе, был подарочным продуктом и украшением рождественского стола. Если сейчас ореховые пряники изготавливаются самых разных размеров, то исконным вариантом считаются самые маленькие. Выпекаются они при большой температуре несколько минут: так, чтобы снаружи пряник получился хрустящим, а внутри – мягким.

Санкт-Галленский пряник «Biber» – медовая выпечка коричневатого цвета на основе миндальной массы. «Биберы» производятся и в соседнем Аппенцелле и мало чем отличаются от санкт-галленских. Правда, как гласит местная пословица, «в Санкт-Галлене миндаль в начинке, а в Аппенцелле приклеен на пряник сверху». Впрочем, жители Аппенцелля защищают свои «биберы» от соседских точно такой же пословицей, вывернутой наизнанку. Для объективного наблюдателя, самая заметная разница между «биберами» Восточной Швейцарии – в рисунке: на санкт-галленских пряниках изображены, само собой разумеется, легендарный монастырь и библиотека.

Название «бибер» произошло, вероятно, от латинского «piper», перец, под которым в Средние века понимали любую пряность. Подтверждает теорию и тот факт, что латынь была распространена в средневековых монастырях, откуда пошли пряники. По всей вероятности, «биберы» появились в Санкт-Галлене еще в XV веке, однако тогда еще не были наполнены марципановой начинкой. Первый идентичный рецепт упоминается в поваренных книгах 1800 года, зато рисовать пряничные изделия символами кантона начали еще с XVI века.



Традиционные ингредиенты санкт-галленских биберов – мед, сахар, мука, молоко, дрожжи и смесь приправ, как кориандр, анис, иллициум, гвоздика, корица и имбирь. Для аромата в тесто добавляются розовая вода и лимонный сок, а для

легкости и воздушности структуры – яичный белок.

Так как базельские «лекерли» и санкт-галленские биберы легко найти в кондитерских, предлагаем нашим читателям изготовить в домашних условиях более редкие варианты швейцарского пряника – цюрихский и бернский.

Цюрихские лекерли

Базельские "лекерли" с изысканным сопровождением (saison.ch)

Бернский вариант "лекерли" (stockfood.com)

"Биберы" с символами Санкт-Галлена (roggwiller.ch)

350 г очищенного молотого миндаля выложить в миску. Добавить 350г сахара для глазирования, 6 капель аромата горького миндаля (например, фирмы Dr Oetker) и два яичных белка. Белки вводить один за другим, перемешивая тесто, чтобы оно получилось гладким и компактным.

Раскатать миндальное тесто между двумя пластиковыми пакетами до ширины 1 см. Сполоснуть деревянную форму холодной водой, промокнуть полотенцем со стороны рисунка и приложить к тесту. Сделать оттиск на поверхности, вырезать пряник по форме и аккуратно выложить его лопаткой на противень. Сделать остальные пряники и оставить сушиться на 6 часов.



Выпекать около 3 минут в духовке, разогретой до 220 градусов. Дать остынуть и покрыть глазурью. Для этого 50 г сахара для глазирования смешать с 1,5 ст.л. воды. Окунуть пряники в глазурь и дать им подсохнуть на противне.

Вариант «лекерли» с сандаловым деревом: в миндальное тесто добавить 2 ст.л. сандалового порошка (продается в аптеках и диетических магазинах).

Вариант с розовой водой: приготовить тесто по данному рецепту, но с одним яичным белком и без аромата горького миндаля. Добавить 1 ст.л. розовой воды.

С шоколадом: смешать с тестом 200 г черного растопленного шоколада и 1 ст.л. рома.

Совет: если тесто начинает высыхать, соберите кусочки мокрыми руками, заново замесите и раскатайте. Хранить «лекерли» в хорошо изолированной жестяной коробке, не более 3 недель со дня изготовления.

Бернские ореховые «лекерли»

Марципановые "лекерли" из Цюриха (© Editions Betty Bossi)

200 г молотых лесных орехов – поджарить до золотистого цвета, постоянно помешивая, выложить в миску и дать остыть. 200 г молотого миндаля, 200 г сахара, 50 г апельсиновой корки, 50 г лимонных цукатов, 3 легко взбитых яичных белка и 2 ст.л. сливовой настойки замесить с лесными орехами. Накрыть тесто и оставить на два часа в прохладном месте.

Раскатать тесто до 7 мм в ширину между двумя пластиковыми пакетами. Разрезать на прямоугольники размером примерно 2х4 см и оставить подсыхать на противне, покрытом бумагой для выпекания.

Выпекать в течение 5 минут на среднем уровне в духовке, предварительно разогретой до 200 градусов. Выложить пряники на решетку вместе с бумагой для выпекания и дать остыть.

Для глазури смешать 7 ст.л. сахара для глазирования с 2 ст.л. сливовой настойки. Обмакнуть в глазурь верхнюю часть пряников и дать им хорошенько подсохнуть.

Срок хранения: 2 недели в хорошо изолированной жестяной коробочке, выложенной бумагой для выпекания.

Новогодние и рождественские рецепты на сайте [Betty Bossi](#)



Добавить комментарий

Пожалуйста, [войдите](#) или [зарегистрируйтесь](#) , чтобы отправить комментарий
