

[Главная](#) > Швейцарец вырастил гигантскую тыкву

## Швейцарец вырастил гигантскую тыкву|La plus grosse courge de Suisse pèse 768 kilos

Автор: Людмила Клот, Цюрих, 9. 10. 2012.



Трое победителей конкурса на самую большую тыкву в Зееграбене

Житель Цюриха представил на швейцарском конкурсе на самую большую тыкву громадный овощ весом 768,5 килограммов. Через неделю он надеется стать чемпионом Европы.

Elle a poussé dans le canton de Zurich, à Pfungen, sous l'oeil expérimenté de Beni Meier qui a battu son propre exploit de l'an dernier.

Громкое «Ох!» публики прозвучало в момент, когда гигантская тыква была водружена на весы и стал известен результат: 768,5 килограммов. Конкурс Швейцарии на самую большую тыкву

прошел в воскресенье в Зееграбене в Цюрихе, собрав тысячу зрителей. Победителем стал Бени Майер из Пфугена, который работает в семейной фирме Gärtnerei Meier AG.

Бени Майер – многолетний тыквенный чемпион Швейцарии, каждый год он последовательно бьет собственные рекорды. В 2009 году Майер вырастил тыкву весом 640 килограммов, став первым швейцарцем, которому удалось впервые пересечь барьер в 600 килограммов – за это достижение он получил тогда призовые 500 франков. В 2011 году его тыква уже превысила следующую стокилограммовую отметку, она весила 702 килограмма. И вот новый урожай оказался еще богаче: новая тыква Майера весит 768,5 килограммов! Приз Майера составил 1500 франков. Второе и третье места заняли Рольф Фогель из Золотурна с тыквой весом 377 килограммов и Роджер Рюггер из Аргау с 321,5-килограммовой тыквой. К сожалению, никто из профессионалов не захотел делиться секретом, как вырастить громадную тыкву...



Тыкву-рекордсмена будут

тщательно оберегать: 14 октября Бени Майер намерен участвовать с ней уже в европейском конкурсе на самую большую тыкву, который пройдет в Людвигсбурге, в Германии. Молодой швейцарец надеется победить, ведь он уже побил европейский рекорд, который принадлежит французцу Мехди Дао, снявшему в 2009 году с грядки тыкву весом 730 килограммов.

Мировой рекорд принадлежит жителю другого континента – американцу, вырастившему тыкву весом 911 килограммов. Она была представлена на прошлой неделе.

В Зееграбене осталось немало гигантских тыкв, сейчас их можно увидеть на выставке и сфотографировать. На празднике 4 ноября они будут торжественно разрезаны на части, проданы или раздарены, чтобы приготовить вкусный тыквенный суп, кашу, варенье и другие блюда.

В преддверии Хэллоуина мы тоже нашли для читателей несколько интересных рецептов того, как готовят тыкву в кантоне Во.

### **Торт для фей (рассчитан на 8 фей)**

Понадобится круглая форма для выпечки диаметром 28-30 см и 230 граммов слоеного теста (pâte feuilletée au beurre), его можно купить в магазине в готовом виде.

*Для начинки:*



### *Тыквенный торт*

500 граммов мякоти тыквы, натертой на крупной терке.  
4-5 столовых ложек коричневого сахара,  
кожура половинки лимона, натертая на терке  
четверть чайной ложки порошка корицы  
1,5 dl сливок  
сахарная пудра для того, чтобы посыпать ею верх пирога.

#### *Приготовление:*

1. Разложить тесто ровным слоем в форме для выпечки. Обильно потыкать вилкой.
2. Приготовить начинку, смешав все ингредиенты, кроме сливок, выложить на тесто. Затем добавить сверху сливки.
3. Выпекать 15-20 минут в нижней части духового шкафа при температуре 230° C.

Готовый пирог посыпать сахарной пудрой, остудить, подавать на стол со взбитыми сливками, с ванильным или ореховым мороженым. При желании тыкву можно заменить морковью или кабачками.

### **Суп для ведьм**

Одна небольшая тыква (примерно 2 килограмма), 200 граммов сливок, 50 dl куриного бульона, соль, перец, мускатный орех, 10 кусочков обжаренного хлеба.

#### *Приготовление*

Осторожно срезать верх с тыквы, суповой ложкой или ложкой для мороженого извлечь семена, а затем мякоть тыквы, порезать ее на кусочки. Готовить мякоть тыквы 15 минут на пару, затем смешать в миксере, поместить в кастрюлю, добавить к ней куриный бульон, сливки, специи, на медленном огне довести до кипения. Готовый суп перелить в пустую тыкву. Добавить кусочки жареного хлеба.

### **Хэллоуинские блинчики**

Приготовить обычное тесто для блинов и добавить к нему 250 граммов тыквенного пюре. Сервировать с фруктовым пюре или вареньем.

### **Магический компот (или компот с тыквой)**

#### *Ингредиенты:*

1,5 кг красных тыкв, 1 апельсин, 1 лимон, 100 г изюма, 250 г меда, немного рома.

#### *Приготовление:*

Изюм разделить на 3 части: одну замочить в лимонном соке, вторую в роме, третью оставить так (очевидно, в этом и состоит главная магическая процедура). Очищенные от кожуры ломтики тыквы поместить в кастрюлю. Добавить в нее изюм, предварительно вымоченный в роме, мед, размешать, нагреть. Добавить тонко нарезанные ломтики апельсина и лимона и треть чистого изюма. Готовить на медленном огне 30 минут. Достать ломтики апельсина и лимона. Размять оставшуюся массу пестиком в пюре, перелить в стаканы. Добавить изюм в лимонном соке, охладить, подавать холодным.

### **Варенье для Хэллоуина**

#### *Ингредиенты:*

1,5 кг тыквы, нарезанные на кусочки. 1,5 кг сахара. 1 лимон, нарезанный на тонкие ломтики. 1,5 стакана воды.

#### *Приготовление:*

В кастрюлю поместить кусочки тыквы и сахар, оставить на 30 минут. Затем варить на медленном огне, пока сахар не растает. Довести до кипения, варить с открытой крышкой до того, как тыква превратится в густой сироп – 30-35 минут. К ломтикам лимона добавить воду, на медленном огне подогреть до размягчения (15-20 минут). Добавить в кастрюлю с тыквой, варить 5 минут. Перелить в стерилизованные банки и закрыть крышкой.

*Бени Майер и тыква-чемпион (Keystone)*



## **Добавить комментарий**

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

---