

[Главная](#) > Как готовить спаржу?

## Как готовить спаржу?|Comment préparer des asperges?

Автор: Заррина Салимова, Берн, 15. 05. 2018.



Фото: Pixabay

Сезон спаржи начался недавно и не продлится долго. Не пропустите!

|

La saison des asperges vient de débuter et ne va pas durer longtemps. Profitez-en!

Каждую весну Европу охватывает спаржевое безумие. Пучки туго связанных белых, зеленых и даже фиолетовых побегов тесными рядами заполняют прилавки и долго на них не залеживаются. Рестораны и кафе предлагают специальное меню и зазывают посетителей вывесками с надписями «время спаржи». Этому овощу посвящено такое огромное количество публикаций в газетах и журналах, что можно подумать, что все европейцы входят в братство любителей спаржи. В целом, так и есть – спаржу здесь любят, чтят, уважают и с удовольствием поедают.

Французы, немцы, швейцарцы, бельгийцы, голландцы, французы и итальянцы спорят друг с другом о том, чья спаржа вкуснее. Бассано-дель-Граппа в Венето, Шветцинген в земле Баден-Вюртемберг и другие маленькие европейские городки и коммуны борются за звание спаржевой столицы. Не умаляя вкусовых качеств спаржи из этих регионов, опытные кулинары подчеркивают, что свежесрезанная спаржа – самая вкусная. Другими словами, в Провансе нужно есть прованскую спаржу, в Эльзасе – эльзасскую, в Вале – валежанскую.

В немецкоязычной части Швейцарии самые крупные урожаи спаржи собирают в кантонах Тургау и Цюрих, а в Романдии лидируют Вале, Фрибург и Во. Отдавая предпочтение овощам и фруктам, собранным недалеко от вас, вы не только поддерживаете местные фермерские хозяйства, но и заботитесь об окружающей среде. Как подсчитали журналисты Le Matin, если бы жители Конфедерации перестали покупать импортную спаржу и перешли на отечественную, то в год сэкономили бы миллион литров топлива, затраченного на транспортировку. На сегодняшний день около 180 швейцарских производителей выращивают спаржу на 400 гектарах земли. Причем, с ростом популярности этого овоща площади постоянно увеличиваются.



Фото: Pixabay

Любопытно, что с течением времени спаржа превратилась из гарнира к горячему в самостоятельное блюдо. Если в XIX веке Стива Облонский, который «любил пообедать, но еще больше любит дать обед», выбирал спаржу к рыбе, то сейчас белые или зеленые побеги чаще всего подают отдельно.

Дискуссии о том, как нужно готовить спаржу, напоминают вражду остроконечников и тупоконечников, которые не могли прийти к согласию по поводу того, с какой стороны нужно разбивать яйцо. Пуристы считают, что существует единственный верный способ приготовления спаржи – варить 10-20 минут до готовности в подсоленной воде и приправить растопленным сливочным маслом. Консерваторы предпочитают сбрызнуть отваренную спаржу оливковым маслом и немного посолить крупной розовой солью. Гурманы экспериментируют с голландским, французским, сливочным соусами или свежевзбитым майонезом. Если после варки стебли сразу вынуть из кастрюли и обдать ледяной водой, то они получатся хрустящими и упругими и их можно добавить в салат из зеленых листьев, перепелиных яиц и помидоров черри.

Спаржа хороша сама по себе, с яйцом-пашот, с икрой, с ломтиками семги, бекона или ветчины. Ее едят даже сырой, предварительно замариновав. Для этого нужно смешать 5 столовых ложек белого бальзамического уксуса со столовой ложкой сахара и небольшим количеством соли. Нарезанные на тонкие полоски нежные верхушки молодой спаржи не длиннее 8-10 см погрузить в маринад на полчаса и сбрызнуть оливковым маслом перед подачей.

Побеги спаржи неожиданно хорошо сочетаются с фруктами. Колумнист NZZ, например, советует потушить спаржу в большом количестве соленого сливочного масла с щепоткой сахара на маленьком огне. Когда она станет мягкой, добавить к ней ломтики груши, накрыть крышкой и готовить пока спаржевый сок и масло не приобретут кремовую консистенцию. Посолить, поперчить и добавить лимонного сока по вкусу.

А если времени на приготовление ужина совсем нет, то промытую спаржу можно выложить на противень, полить смесью из оливкового масла, бальзамического уксуса, соли, перца и раздавленного чеснока и поставить в духовку примерно на 20 минут.

Секрет в том, что «правильного» рецепта спаржи не существует, и в этом, наверное, кроется одна из причин ее популярности: спаржу невозможно испортить, а ее вкус не надоедает. Сезон спаржи длится примерно до конца июня – за это время можно не только успеть приготовить спаржу десятком способов, но и придумать свой фирменный рецепт.



## Добавить комментарий

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

---