

НАША ГАЗЕТА

 nashagazeta.ch

Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (<https://nashagazeta.ch>)

Дичь, Сеня, дичь!.. | De la chasse au menu !

Author: Людмила Клот, [Женева](#), 28.10.2008.



Охота в швейцарском лесу (© Thierry Grobet, Cyberphoto)

Что принес сезон охоты на столы женевских ресторанов.

|

La chasse : une tradition culinaire suisse. Quelques bonnes adresses dans les restaurants de la région.

De la chasse au menu !

Если бы в «Нашей газете» имелась рубрика «Их нравы» - о специфических привычках и обычаях швейцарцев - заполнить ее не составило бы труда. Взглянем, например, что они едят. Жареный сыр раклет и картофель в кожуре это еще, так сказать, семечки. Швейцарцы - настоящие хищники. С момента открытия сезона охоты 18 сентября каждый уважающий себя ресторан предлагает так называемое «охотничье меню».



Мясо диких животных по вкусу, пожалуй, интереснее, чем домашних. Гурманы ценят горьковато-сладкий привкус дичины. Мы прошли по нескольким женевским ресторанам и попробовали классическое «дикое» меню, в которое входит лососина, оленина, мясо косули, а также заяц и фазан. Например:
«Civet de cerf» - Рагу из оленины,
«Suprême de faisan sur le lit de choucroute» - блюдо из филе фазана в «гнезде» из квашеной капусты,
«Râble de lièvre sauce poivrade» - спинка зайца в перечном соусе,
И наконец, вершина трудов:
«Selle de chevreuil flambée sauce grand veneur» - «седло» косули в специальном охотниччьем соусе.

Не забудем, что начинается ужин со специальных осенних закусок. Закуски эти также базируются на подножном корму: грибы, всякие овощи-корешки и каштаны. Например: такая красота - грибная закуска с добавлением коньяка «Feuilleté aux Champignons des bois au parfum de cognac». Часто заказывают «трио-паштеты» из дичи - заяц-фазан-кабан - с маринованным луком.

Для гарнира активно используется капуста, белокочанная и цветная. Из тонко нарезанной белокочанной капусты делается «гнездо» - гарнир для блюд из фазана. Тыква - подается в качестве закуски (горячий суп из тыквы), гарнира к дичи в виде вареных ломтиков, а еще из нее делается сладкое пюре «а-ля варенье», которым также украшают блюда. Знаменитые жареные каштаны, один запах которых обозначает начало осени, традиционно собираются в южных и центральных регионах Европы и прекрасно вписываются в швейцарскую кухню. Сладкие, протертые, маринованные, ко всем блюдам дичи непременно подаются каштаны.

Два проверенных адреса в Женеве:

Уютный и элегантный: ресторан L'Escalade, 8 rue de Coutance, 022 731 74 98.

С живой музыкой и танцами: ресторан Le Trinquet, 43 rte des Accasias, Carouge, 022 300 59 85.

И последний вопрос: каким вином это запивать? Разумеется, красным и выращенным на местных виноградниках. Самый простой и беспрогрышный выбор - Pinot Noir, но все зависит от вашей фантазии и богатства винного подвала в ресторане.

...Дальше тем, кто действительно любит животных, лучше не читать. В одном из ресторанов в кантоне Вале в меню входят блюда из мяса... сурка. Как и почему этот очаровательный, кругленький и безобидный marmotte - свистящий символ швейцарских гор - идет под нож повара, непонятно. Тем более говорят, что вкус его мяса тяжелый, с душком.



Повар Лорис Латион объясняет так: «Мой отец был охотником, и в сезон охоты он готовил сурков. Я унаследовал у него этот обычай вместе с рестораном. Клиентура охотно заказывает блюда из сурка, но я не могу готовить их по-старинке, когда сурка пожирали всего целиком, кроме глаз. Раньше в кастрюле можно было найти даже плавающие там желтые зубы грызуна.... На качественное приготовление сурка уходит несколько дней. Вначале с тушики снимается шкурка, затем убирается жир. На одну ночь я кладу тушку сурка замачиваться в молоко, затем молоко меняю и оставляю еще на сутки. После тушку нужно обмыть в проточной воде и поджаривать в духовом шкафу в течение нескольких часов в масле, с овощами и поливая белым вином.» Чтобы покушать сурка, нужно заказывать столик заранее: Лорис Латион готовит от 12 до 20 зверьков за сезон, для ценителей.

Адрес ресторана: Le Mont-Rouge, Haute-Nendaz, 027 288 11 66.

Краем уха все уже, наверное, слышали, что в Швейцарии едят кошек. Не то чтобы кошек едят в открытую. Но неспроста общества защиты животных здесь борются против использования кошачьего меха (Швейцария - единственная страна в Европе, где кошачий мех официально не запрещен законом - во всяком случае, пока, дело взяла в свои руки федеральный советник Дорис Лейтард). Что становится с бесшкуренными кошками? Не так давно в газете «Le matin» вышла шокирующая

статья «Кошачье мясо очень деликатное», такими словами одна из владелиц фермерского хозяйства в кантоне Юра хвалила рагу, которое она имеет обыкновение готовить для своих домашних. А несколько дней спустя газета «Blick» вышла с рассказом человека, который ест собак.

Странные пищевые привычки швейцарцев ничуть не шокируют хранительнице Musée gruérien в городе Бюлль Изабель Рабу-Шуле. По профессии она - ученый-этнолог в области алиментации, то есть изучает пищевые привычки наших предков. По ее словам, до начала 1960 годов блюда из кошек входили в меню обитателей горных районов в кантонах Юра, Вале и Граубюнден. Время было бедное, найти какое-либо мясо для пропитания было сложно, вот люди и обходились тем, что могли поймать. Кошек звали «заяц с крыши», их мясо было похоже на кроличье. Аппенцельская овчарка (аппенцеллер зенненхунд), крупная, сторожевая порода, могла оказаться на воскресном столе своей семьи, если на охоте не удалось подстрелить что-то дикое.

Хотя поедание собак - дела давно минувших дней, но все равно, зная это, на мирных гельветов уже трудно смотреть прежними глазами. Для особо впечатлительных рестораны предлагают вегетарианское меню.

[Женева](#)

Source URL: <http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/dich-senya-dich>