

Радости гурмана |

Author: Ольга Юркина, [Женева](#) , 28.08.2009.



Виноградники в Вале тянутся к солнцу (diapo.ch)

«Хиты сезона» от Швейцарского туристического офиса: прогулка в виноградниках, ужин в гроте и традиционные рестораны Базеля.

|

Конец лета – время сбора урожая и дегустаций. Swiss Tourism приглашает гурманов на гастрономические прогулки по Вале, Базелю и Тичино.

Швейцарское вино знатоки ценят не меньше, чем французское и итальянское. А какой швейцарский кантон также богат виноградом, как Вале? Террасы виноградников поднимаются по склонам гор к самому солнцу, а между ними прячутся извилистые тропинки, располагающие к идиллической прогулке на фоне грандиозных валезанских пейзажей. Живописный маршрут соединяет винодельческое хозяйство Салькенен (Salquenen) и замок Villa в Сьерр. 80 информативных табличек на протяжении всего пути посвящают истинных ценителей в тайны местного виноградарства. Заинтересовавшиеся историей и производством вина в Вале могут продолжить экскурсию в музеях Салькенена и Сьерр.

4-дневный паспорт Alpages («горные пастбища») открывает двери на четыре валезанские фермы. Здесь можно попробовать традиционные продукты региона, позавтракать, пообедать, поужинать и даже... поспать на соломе (впрочем, последнее удовольствие – факультативное, оговаривает Swiss Tourism). Ресторан Rinderhütte на высоте 2 350 метров предлагает необычный ужин в панорамном

зимнем саду - под звездным небом. Переночевать можно прямо на месте, а после вкусного завтрака спустится на большом самокате в соседний городок Лейкербад, славный своими термальными источниками.

Базель, расположенный на границе Швейцарии, Франции и Германии, на протяжении веков впитывал гастрономические традиции трех стран и создал свою собственную оригинальную кухню. Традиционная гастрономия Базеля тесно связана с карнавалом, «Фастнахтом». К ежегодному праздничному шествию, необыкновенно пышному и красочному, цехи и гильдии готовились в тавернах, так называемых «штубе». Теперь эти уютные ресторанчики рассыпаны в узких переулочках центра города. В каждом из них есть запретная комната – зал, в котором гильдии устраивали собрания и праздновали карнавал. Обычно «штубе» украшены вензелями и старинными мозаиками, которые отражают историю средневекового и ренессансного Базеля.

Ни один настоящий «Фаснахт» не обходится без супа на муке. По легенде, рассеянная кухарка случайно спалила муку при приготовлении блюда. Вместо того чтобы вылить коричневатое варево, она решила его попробовать и убедилась в том, что качество супа нисколько не пострадало. Отсюда – натуральный коричневый цвет традиционного кушанья. Рейн еще со времен кельтов был экономической и «питательной» артерией поселения, выросшего в большой город. Некогда здесь водился лосось, славившийся своим вкусом на всю Швейцарию. Теперь лосось из Рейна исчез - последствия загрязнения вод промышленным производством стран, через которые река протекает, - а блюдо осталось. Другое карнавальное яство, которое можно отведать почти во всех «штубли», - базельский луковый пирог.

Не меньше «штубли» знамениты романтические «гротто» в кантоне Тичино. Эти традиционные постройки в деревенском стиле расположены в тихих местах, очень часто – на берегу озера, у подножья гор, прямо между водой и скалистым склоном. С тенистой террасы, на которой установлены массивные деревянные или гранитные столы, открывается необыкновенный вид. Здесь угощают типичными блюдами итальянской Швейцарии: тичинской мортаделлой и другими домашними колбасами, супом минестроне, ризотто, маринованной рыбой, vitello tonnato – отварной телятиной специального приготовления, жарким, полентой... Чтобы не продолжать бесконечный список, упомянем лишь некоторые десерты - из крема, фруктов и... черствого хлеба. Умелые швейцарские кулинары способны сделать изысканное лакомство из самых необыкновенных продуктов.

Дополнительная информация - на сайте [Swiss Tourism](http://www.swiss-tourism.ch)

[ЭКОНОМИКА](#)

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