

Все на сбор клубники | L'autocueillette des fraises, c'est parti

Auteur: Лейла Бабаева, [Роль](#), 03.06.2016.



Клиенты за работой (24heures.ch)

До 20 июня любители клубники могут отправиться в фермерские хозяйства и собрать в корзинку приглянувшиеся ягоды: и стоит дешевле, и выбираешь то, что нравится. Некоторые хозяйства всю свою продукцию оставляют под «самосбор».

Jusqu'au 20 juin les friands de fraises peuvent aller chez les paysans et remplir leurs paniers. Dans ce cas-là, le prix est plus bas et les clients sont libres de choisir les fruits qui leur plaisent. Certains paysans laissent tout l'espace avec des fraisiers pour l'autocueillette. L'autocueillette des fraises, c'est parti

В самом слове «клубника» есть что-то вкусное, и, когда его произносишь или слышишь, невольно текут слюнки. Те, кто любит пообщаться с природой, почувствовать запах земли и потратить некоторое время на фермерский труд (за который их ждет ароматная награда), могут удовлетворить это желание в одном из хозяйств, где, среди прочего, выращивают клубнику.

«Съесть несколько ягод, пока собираешь урожай в корзину – это как бы часть игры», - отметил хозяин фермы «Райские фрукты» в местечке Роль (кантон Во) Андре Телленбах в интервью газете 24 heures. 1 гектар его земли покрывают 18 000 клубничных кустов, с которых желающие собирают урожай с 2002 года.

По признанию Анушки Холлингер, в их семье стало традицией приходить на сбор урожая, что рассматривается и как средство воспитания и образования детей, которые видят, что клубника растет не в пластиковых контейнерах. Во время разговора к Анушке подошла дочь Эдена, с сияющим лицом показывая корзинку, полную спелых ягод, набранных в другой части поля.

По словам Андре Телленбаха, 98% клубники он оставляет под самосбор, и лишь с нескольких грядок, засаженных сортом мара де буа, собирает и продает ягоды сам. «Я не выбираю сорта по принципу «дольше хранится», как это часто делают в коммерции. На моих грядках растут ранние сорта, дающие вкусные ягоды. На мой взгляд, сорт корона – самый ароматный из тех, что у меня есть».

Интересно, что в каждом фермерском хозяйстве свои условия сбора урожая. На некоторых полях клиенты обрабатывают грядку за грядкой (часть владельцев специально упоминают такой порядок на своих сайтах), вбивая колышек в том месте, до которого они намерены дойти в течение дня. Андре на своем поле абсолютно демократичен: каждый собирает ягоды там, где ему хочется. «В нашем мире, где появляется все больше строгих правил, приятно хотя бы на миг насладиться свободой. В поле царит дружелюбие, а клиенты – самые разные люди. Есть и такие, которые почти каждый день приезжают из Роля на велосипеде за своим десертом». Эти труженики знают поле лучше самого хозяина, а по выходным семьи перемещаются между грядками целыми группами. Каждый приносит с собой корзину и платит за собранные ягоды по 5,2 франка за килограмм (цена в других хозяйствах может отличаться, иногда доходя до 6 франков).

Кристель Буа, живущая недалеко от фермы Андре, рассказала, что любит выбирать ягоды сама и рада, что клубника, которую она ест, выращена в ее местности. Весна, которая в этом году не баловала швейцарцев прекрасной погодой, стала причиной позднего начала сбора. Такие метеоусловия не могут радовать фермеров, ведь клубника – деликатное растение и может созреть лишь при достаточно высокой температуре. По словам Андре, «достаточно одного жаркого дня, чтобы клубника покраснела». Впрочем, при созревании ягод приходит другая опасность: чем больше они поспеют, тем меньше могут сохраняться после сбора. «Идеальные условия хранения – в прохладном месте, защищенном от солнечных лучей».

Практически все производители клубники кантона Во оставляют часть своих полей под «самосбор», при этом на некоторых фермах такая практика существует уже десятки лет. Некоторые фермеры также предлагают желающим нарвать фасоли и летних цветов, в том числе гладиолусов и подсолнухов – для составления букетов и украшения дома. «Клубничные хозяйства постепенно развиваются», - отметил

фермер из местечка Данж Кристоф Борбоен, который входит в комитет Объединения фруктовых хозяйств Леманского региона. «Клубника легко гниет, и поэтому ее редко выращивают без использования химических добавок».

Интересно и то, что в магазинах и на рынке продается чистая, не испачканная землей клубника не потому, что каждую ягоду заботливо моют и сушат перед тем, как уложить в пластиковый контейнер, а потому, что земля под кустами покрыта пленкой (или соломой), и самое большее, что может попасть на плоды – это принесенная ветром пыль...

Стоит напомнить, что восемь крупных ягод клубники дадут организму столько же витамина С, сколько один апельсин, а в 100 граммах ягод содержится всего 35 килокалорий. Американские индейцы делали из клубники алкогольный напиток, а в Европе ее начали выращивать лишь в Средние века. Именно в это время появилась клубника на альпийских склонах в кантоне Вале: солнца здесь много, а воды мало. Для этого и были прорыты средневековые ирригационные каналы - [bisses](#).

Желающие нарвать клубники могут узнать о возможности это сделать [здесь](#), [здесь](#), или [здесь](#). На своих сайтах многие фермеры указывают, в какие дни их можно посетить, так как из-за плохой погоды или недостаточного количества спелых ягод порой приходится отказать всем клиентам. Также желательно связаться с владельцем поля заранее и уточнить, когда он принимает «гостей». С собой следует взять корзину, пакет или другую емкость, широкополую шляпу (от солнца) и одежду, которую не жалко будет испачкать.

[клубника](#)

[швейцарские фермеры](#)

Статьи по теме

[Швейцарские фермеры попросили ограничить дотации](#)

[Швейцарцы выбирают биопродукты](#)

[Швейцарские фермеры помогают беженцам](#)

Source URL: <http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/vse-na-cbor-klubniki>