

«Маленькие люксембуржцы» - в Люксембурге неизвестны, в Цюрихе - обожаемы |

Auteur: Архивы, [Архивы](#) , 21.07.2008.

Перешагнувшее полувековой юбилей культовое пирожное «люксембургерли», которым гордится легендарная цюрихская кондитерская Sprungli, является швейцарским лишь наполовину.

|

Одно из самых любимых лакомств, секрет приготовления которого охраняется почти так же, как банковская тайна, было изобретено 50 лет назад молодым швейцарским кондитером Камиллом Студером в Люксембурге.

В то время Студер стажировался в дружественной дому Sprungli местной кондитерской Namur. Когда же пришло время возвращаться домой, Студер, прихватив с собой и рецепт люксембургских сладостей.

Поначалу это миндальное пирожное, напоминавшее уменьшенную версию всем известных французских «макаронов», о которых мы уже [писали](#), особого успеха не имело. В Люксембурге оно под этим именем и вовсе неизвестно.

Кстати, с именем пирожному не повезло: после переезда его французское название - «Baiser de Mousse» (пенный поцелуй) пришлось заменить на немецкое «Gebäck des Luxemburgers» (пирожное из Люксембурга), которое затем превратилось в Luxemburgerli.

С 1967 года люксембургерли постепенно завоевали любовь цюрихских любителей сладкого, а затем начали продаваться и по всему миру (но производятся они исключительно в кантоне Цюрих).

Сейчас кондитерская Sprungli выпекает около 650 кг «маленьких люксембуржцев» в день - почти на любой вкус (ванильные, шоколадные, карамельные, ореховые, каштановые, кофейные, лимонные, мандариновые, малиновые, с корицей, амаретто, шампанским).

[Цюрих](#)

Source URL:

<http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/malenkie-lyuksemburzhcy-v-lyuksemburge-neizvestny-v-cyurihe-obozhaemy>