

За вашреном - в Екатеринбург | A Ekaterinbourg on aimerait manger aussi du Vacherin

Author: Надежда Сикорская, [Женева](#) , 27.12.2010.



Уральский дефицит - Vacherin Mont d'Or

Последний номер екатеринбургского журнала «Сомелье», подготовленный при активном участии редакции Нашей Газеты.ch, полностью посвящен швейцарской гастрономии.

|
Le dernier numéro du journal "Sommelier", réalisé à Ekaterinbourg avec la participation de "Nasha Gazeta.ch", est entièrement consacré à la gastronomie suisse.

A Ekaterinbourg on aimerait manger aussi du Vacherin

Невероятно, но факт – в очень далеком от Женевы Екатеринбурге читают Нашу Газету и интересуются швейцарской кухней. Об этом мы узнали чуть больше месяца назад из сообщения, полученного по электронной почте от заместителя главного редактора журнала «Сомелье» Елены Гриберг.

Проблема наших российских коллег заключалась в том, что, после презентации Швейцарского туристического офиса было принято решение сделать специальный

«швейцарский» номер. Однако нужная для этого информация обнаружилась только ... в нашей рубрике «Уголок гурмана».

После короткой переписки мы договорились из чисто коммерческой операции – купли-продажи статей – сделать творческую. И вот в начале декабря номер, в оформлении которого обильно использованы «швейцарский» красный цвет и символика, вышел в свет. И, как сообщают нам из Екатеринбурга, с успехом – по крайней мере, в редакцию посыпались запросы типа «где на Урале достать Vacherin Mont-d'Or»? Этот живой интерес доказывает, что через желудок лежит путь к сердцу не только мужчины, но и любого здорового человека, причем где бы он ни находился.

На обложке журнала – экзотические для Урала названия: Walliser Trockenfleisch, Pâté vaudois, Gruyère, Longeole, Raclette... О Грюйере, может, еще и слышали, вряд ли зная, впрочем, что так называется не только обожаемый нашими соотечественниками твердый сыр, но и очаровательная деревушка, где он производится. Но вот все остальное...

Швейцарская кухня особая, ведь в ней перемешаны сразу три крупнейшие кулинарные традиции – немецкая, французская и итальянская, особенно ярко проявляющиеся в соответственных языковых регионах страны, но присутствующие повсеместно. Вдобавок каждый из 26 кантонов обязательно гордится каким-то своим особым деликатесом.

Лучше знакомые со вкусами местного населения, наши партнеры из Екатеринбурга для первого знакомства отобрали: знаменитую швейцарскую сосиску Longeole, нуждающуюся в очень длительной, часа три, варке; валежанское сушеное мясо – излюбленную еду горных пастухов; валежанский раклет; уже упоминавшийся сыр Vacherin Mont-d'Or, который можно подавать и в горячем виде; водуазский пахтет вместе с рецептом его приготовления; на десерт – люксембургерли, а также – название «Сомелье» обязывает – обильную информацию о швейцарских винах и знаменитой сливовой настойке Damassine. Иными словами – на все вкусы и случаи жизни.

Вся эта история и наш первый опыт выхода на бумаге так удивляет и умиляет швейцарцев, что наши коллеги из Tribune de Genève даже посвятили этому событию статью, с которой можно ознакомиться [здесь](#).

А если говорить серьезно, то мы надеемся, что заочное знакомство со Швейцарией подвигнет наших читателей на Урале приехать сюда «по-настоящему», ведь лучше один раз попробовать, чем сто раз прочитать! А если у них будут сомнения, с чего начать, достаточно заглянуть в наше туристическое досье – там масса интересных вариантов!

Хочется верить, что первый опыт совместного творчества с российским изданием – опыт, который вышел совсем не комом, а очень аккуратным и аппетитным блинчиком – положит началу серии новых интересных экспериментов.

А пока – приятного аппетита всем читателям, решившим украсить свой праздничный стол швейцарскими деликатесами. Ну, а читателям с предпринимательской жилкой и советовать ничего не надо, они уже догадались, что поставка Vacherin Mont-d'Or в Екатеринбург – дело прибыльное!

[швейцарская кухня](#)

Source URL:

<http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/za-vashrenom-v-ekaterinburg>