

Жареные каштаны - осенний деликатес | Fried Chestnuts - Autumn Speciality

Author: Людмила Клот, [Цюрих](#) , 25.10.2012.



Кулек со 100 граммами жареных каштанов стоит в Женеве 3 франка, но продавец обычно прикладывает еще один-два каштана бесплатно (© Keystone)

Аромат жареных каштанов, один из самых приятных запахов на осенних улицах европейских городов... Каштаны – не только моральный бонус горожанам за появление первых холодов, но и калорийный деликатес.

The rich smell of fried chestnuts fills the autumn streets of European towns. Chestnuts are not only a nice bonus for low temperatures but also a high-calorie delicious food.

Fried Chestnuts - Autumn Speciality

Хорошие каштаны в этом сезоне – редкость, пишет газета TagesAnzeiger. Стоят настоящие сладкие каштаны из Италии – еще называемые маррони – дорого, поэтому, чтобы согреть покупателей, многие торговцы в этом сезоне закупили большие партии каштанов подешевле и ниже качеством, или даже импортированные из Америки.

«Мои каштаны самые лучшие, выращены в Италии и, кажется, я с ними попал... Никто не хочет их покупать, потому что они слишком дорогие», - пояснил газете оптовый торговец каштанами Курт Мерциовский, уже 25 лет подряд обеспечивающий осенним деликатесом весь регион Цюриха. Цены на высококачественные съедобные каштаны в последние два года выросли вдвое. Каштановый бизнесмен Мерциовский называет две причины такого резкого скачка цен. «С одной стороны, каштановые деревья страдают от насекомых-вредителей. С другой – климат все время ухудшается. Лето в Италии становится все жарче и суше...».

По калорийности каштаны превосходят все известные продукты растительного происхождения. Кроме того, в них меньше жиров по сравнению с грецкими орехами, фундуком, миндалем и арахисом. В 100 граммах каштанов содержится 210 килокалорий. Это отличный компонент для вегетарианской диеты.

Существует множество подвидов каштанов, как съедобных, так и несъедобных. Деликатесные маррони со сладкими рассыпчатыми плодами растут только в трех регионах Италии: это Апеннины, Тоскана и Лацио. У них блестящая коричневая шкурка, приятный вкус и красивая округлая форма. Они очень чувствительны к климату: требуют долгого теплого лета и очень мягкой зимы. Другие каштаны – тоже съедобные, но менее сладкие, не такие красивые и не всегда правильной формы, растут по всей Италии и в Тичино.

В ассортимент продавцов каштанов, готовящих их прямо на улицах на жаровнях, входят не только изысканные сладкие каштаны, но и сорта попроще. «Килограмм обычных каштанов стоит в среднем 9 франков. Килограмм маррони – 12-13 франков. Прежде низкокачественные каштаны не пользовались спросом. Их сложно жарить, потому что они тверже. Приготовление занимает больше времени», - поясняет Мерциовский.

«Настоящие любители каштанов заметят разницу. А лучше сразу спросите, какие именно каштаны продает вам торговец в киоске», - советует он.

Коммерсант Тиберио Джанпаоло из Цюриха, чья фирма предлагает доставку жареных каштанов на фирмы и вечеринки, тоже чувствует, что бизнес не тот, что прежде. «Сладкие каштаны становятся все дороже. Многие плантации сейчас совсем истощились. Почему так происходит – непонятно», - говорит он. Возможно, причина в том, что во многих местах выращивают хрупкие и чувствительные сорта деревьев. Но ходят слухи, что проблема может быть в неправильном использовании химикатов и средств против насекомых на каштановых плантациях.

Несмотря на дефицит осеннего деликатеса, Джанпаоло уверен, что сможет выполнить свои обещания по поставкам каштанов в этот сезон. Он нашел новый путь – заказал каштаны из Чили. Это должно стать временной мерой, потому что плоды из

Южной Америки по качеству уступают итальянским. А цены на них – вовсе не ниже, ведь нужно посчитать и доставку. Килограмм чилийских каштанов обходится Джанпаоло в 13,70 франков, а за каштаны из Италии он платит от 10,80 до 12,80 франков за килограмм. «В будущем заполучить достаточный объем каштанов гастрономического качества, именно таких, какие нужны для нашей работы, останется непростой задачей», - констатирует он.

Дело о краже каштанов

В Дитиконе пять лет назад неизвестные украли со склада сладких каштанов на 25 тысяч франков! Объем добычи составил 46 мешков, вес – около тонны. Воры ночью взломали склад, погрузили добычу на машину – они явно знали, что делают, потому что урожай каштанов в предыдущие два сезона был плохим, и цена на этот любимый европейцами продукт сильно возросла. Злоумышленники так никогда и не были найдены.

Рецепты блюд из каштанов

Лучшим рецептом приготовления жареных каштанов остается обжарка их на открытом огне. Не забудьте прорезать кожуру каштана поперек, чтобы он не взорвался при жарке.

В духовке каштаны могут стать слишком сухими и твердыми. Чтобы избежать этого, их можно запечь на алюминиевой сковороде, разложив на ней каштаны плотным слоем, чтобы покрывали все дно. Сверху накрыть их влажными салфетками, по мере высыхания смачивать их. Каштаны нужно периодически встряхивать, чтобы не пригорели. Когда бока у них слегка обуглятся, убрать салфетки и пожарить еще пару минут, переворачивая. Сам процесс запекания длится 20 минут.

Запивать жареные каштаны можно виноградным соком или вином.

Каштаны к мороженому

500 г каштанов, сахар, две ложки сливочного масла, 100 мл коньяка.

Каштаны очистить (для этого их нужно надрезать и опустить в кипящую воду на 2-3 минуты). Затем варить еще 5 минут. Выложить их в огнеупорную форму, смешать с сахаром и сливочным маслом, поставить на 20 минут в духовку и запекать при температуре 200 градусов. Достав из духовки, побрызгать коньяком и поджечь. Подавать к мороженому.