

Альпийские травы - в чашке чая | Des saveurs alpestres dans une tasse de thé

Auteur: Лейла Бабаева, [Ла Комбалла](#) , 10.06.2016.



В Альпах – буйство красок: оранжевые «огоньки» календулы и синие маковки васильков (24heures.ch)

Швейцарские фермеры все чаще специализируются на выращивании ароматических и лекарственных трав в Альпах. Горные настои и чаи готовятся по строгим технологиям: во время сбора сырья учитывается все, вплоть до благоприятного расположения планет.

Des fermiers suisses explorent de plus en plus souvent la culture de plantes médicinales. Les sachets aromatiques sont le fruit du soin minutieux, même la position des planètes est

prise en considération lors de la cueillette.
Des saveurs alpestres dans une tasse de thé

Персидский поэт Низами Гянджеви (1141-1209) в своей поэме «Лейли и Меджнун» рассказывает притчу о шахе и отшельнике. Властитель, утомленный после продолжительной охоты в пустыне, набрел на жилище старого аскета, который жил в полном уединении среди диких скал и песков. Войдя в убогую хижину, шах спросил старика, чем тот питается в этой глуши. Отшельник показал пучок высушенных трав и кореньев и сказал, что делает из них отвар, тем и живет. Возмущенный шах готов был казнить его, так как не мог поверить, что человек способен прокормиться одними травами. Но почтенный старик отвечал ему, что в этих травах заключена радость весны, сила солнца, буйный аромат цветов, целебные свойства растений. Нужно лишь суметь прислушаться к природе, и она сама накормит и исцелит тебя.

Швейцарцы, словно прислушиваясь к голосу Матери-земли, ценят свое национальное достояние – горы, леса, луга, покрытые в мае-июне сочной травой и мириадами разноцветных головок полевых цветов. С древних времен здесь собирают ароматические и лекарственные травы, готовят из них настои, чаи, ликеры, аперитивы, сиропы, специи, делают сладости и десерты, медицинские препараты, косметику и биодобавки. Известность получают не только крупные компании – такие, как [Ricola](#), [Maison Rostal](#), PharmaIp, – все большей популярностью пользуется и продукция мелких производителей.

Многие из современных травников, кажется, решили заняться производством ароматных настоев просто по велению души. Жермэн Кузэн-Церматтен проводит в Вале лекции и семинары для всех любителей здорового образа жизни, опубликовала ряд книг о валежанской фитотерапии и приготовлении блюд с использованием альпийских трав. Жан-Даниэль Кавэн – один из немногих, кто выращивает [шафран](#) на склонах водуазских гор.

Еще одна семья из кантона Во – Фанни и Себастьян Эншо – на своей ферме, расположенной в местечке [Ла Комбалла](#), на полпути между Монтре и Гштаадом у подножия вершины Пик-Шосси, второй год кропотливо выращивает душистые травы. Сбор проходит вручную: цветок за цветком, листик за листиком, стебелек за стебельком. Чтобы приготовить 30-граммовый пакетик чая с поэтичным названием «Цветущие Альпы», потребуются долгие месяцы: посадка цветов, уход за ними, сбор, сушка, тестирование, производство, расфасовка, маркировка.

Себастьян раньше пас скот, занимался строительством, работал на сыроварне – одним словом, вел традиционный образ жизни своих предков. Все изменилось, когда рядом с ним появилась улыбчивая и энергичная Фанни – влюбленная в природу, она не мыслила жизни вдали от родных лугов и пастбищ. Фанни увлеклась цветами и травами в раннем детстве – еще в отцовском имении в Ла Комбалла. Получив диплом повара, она вернулась в родные края и открыла на территории родительской фермы кафе «Buvette des Petits Lacs». Здесь Фанни готовила традиционные швейцарские блюда: открытые пироги (quiche) и решти (rösti) с добавлением альпийских трав.

Хотелось продолжить дело отца, взять на себя ферму, но приговор медиков в 2010 году положил конец этим мечтам: Фанни было противопоказано заниматься тяжелым физическим трудом, а, значит, требовалась переквалификация. «Нужно было найти решение... Для меня немыслима работа в офисе», – рассказала Фанни газете 24

heures.

Альпийские цветы, травы... Работа на лоне природы, не очень тяжелая и такая ароматная... Но снова пришлось учиться. Три года Фанни, которой перевалило за тридцать, посвятила новой специализации – и, наконец, получила диплом травницы (точнее, «herboriste» – продавец лекарственных трав). Ее поддержала вся семья – муж Себастьян, который, женившись на ней, сам переквалифицировался в фермера, построил амбар для сушки и хранения трав, папа-фермер, мама и невестка помогали ухаживать за садом. Тетя, производившая сыр на их ферме, подсказала каналы сбыта.

Все приготовления – закупка сушильных установок и сетчатых лотков, саженцев и бочек для хранения трав, обустройство помещений – обошлись в 40 000 франков. «Конечно, многое сделали мы сами, и стоимость этих работ не учитывается в нашем бюджете», – отметила молодая предпринимательница.

Самое интересное в том, что идея, зародившаяся, как менее трудоемкая альтернатива сельскому хозяйству, стала со временем реальным подспорьем для всей семьи. «Наша ферма окупает себя в летний период благодаря моей тете, которая делает из молока сыр, но зимой, когда литр молока «уходит» за 48 сантимов, просто невозможно продержаться. К сожалению, мы еще не придумали, как в нужный момент «остановить» коров».

Далеко не все фермеры в этом регионе выращивают лекарственные травы, как источник дополнительного дохода. Ферма Фанни расположена на территории заповедника Gruyère-Pays-d'Enhaut, а власти очень благосклонно относятся к выращиванию трав в этом регионе, поскольку это вписывается в концепцию сохранения природных богатств, ведь своим разнотравьем славятся в первую очередь альпийские высокогорные луга! Некоторые сельхозпроизводители выделяют часть своих земель под выращивание трав: например, по заказу магазина лекарственных трав Jardin des Monts. Фанни стала первой, кто рискнул самостоятельно выращивать, изготавливать и продавать свою продукцию.

Травы Фанни и Себастьян собирают в долине Ормон (округ Эгль) или выращивают на участке около своего шале, расположенного на высоте более 1000 метров. Тут же, в специально оборудованном амбаре, готовят ароматные смеси на основе высушенных цветов и трав, которые хранятся в импозантных деревянных бочоночках. Чего здесь только нет: васильки, ромашки, розы, календула, розмарин... Травяной сбор упаковывают в пакетики и прикалывают этикетки с поэтическими названиями: «Радость жизни», «Согрейся», «Фривольность», «Вернись к своим корням» и другие. Каждая композиция перед продажей проходит многочисленные тесты в кругу семьи: «Иногда во время сбора трав я спрашиваю себя, какие растения лучше всего будут сочетаться в той или иной композиции. Затем провожу тесты. Иногда получается с первого раза, иногда нужны длительные испытания, прежде чем достигнешь золотой середины».

Рядом с ними на альпийских лугах всегда находятся верные помощники и друзья – четыре яка внушительных размеров (Кахана, Инди, Лунгта и Менкху), зенненхунд Мерлин и две кошки...

На этикетках Фанни упомянуты свойства растений, а также то, что они способствуют

улучшению самочувствия. Поскольку у травницы нет диплома фармацевта, то рассказывать о лечебных свойствах она не имеет права. «Я лишь подсказываю, каково может быть воздействие того или иного настоя. Например, «фривольный» помогает «легче прожить трудный день». Почему чаи и настои испускают сильные ароматы? Никаких красителей и усилителей вкуса водуазские фермеры не применяют: «Растения мы собираем с учетом расположения планет, в то время, когда цветы источают наибольший аромат. А время сушки сведено к минимуму, чтобы сохранить их вкусовые качества и цвет». Поскольку продукция производится в ограниченных количествах, то распродается сразу, когда травяные сборы еще не потеряли своей свежести. Хранить их можно два года вдали от света, сырости и источников тепла. Достаточно залить кипятком щепотку травяного чая, добавить меда или сахара (для любителей сладкого) – и в чашке вспыхнут цветочными огнями альпийские луга, а ароматы, которые заполнят комнату, расскажут о жизни высоко в горах – о зеленых травах и буйстве майского цветения, о полноте бытия в единении с природой. Ароматные пакетики продаются в магазинах региона (в Лозанне, Кюлли, Шато д'Э, Ле Мосс, Ле Сепэ). Также в летний период Фанни можно найти на перевале Мосс, где она продает свои чаи из автофургона. Так сказать, прямо с альпийских лугов – в чашку к туристам...

[швейцарские фермеры](#)

Статьи по теме

[Тропинкой адониса в Вале](#)

[Альпийские травы – для тела и души](#)

Source URL:

<http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/alpiyskie-travy-v-chashke-chaya>