

Обед на швейцарской ферме | Un dîner à la ferme suisse

Автор: Лейла Бабаева, [Винтертур](#) , 02.04.2015.



Внутри стол ломится от яств... (swisstavolata.ch)

Швейцарские крестьянки приглашают всех желающих отобедать за своим столом: заодно поболтать за рюмочкой аперитива, познакомиться с местными обычаями, прогуляться в окрестностях фермы. Вкусно и интересно!

|
Les paysannes suisses invitent tous les gourmets à découvrir leurs spécialités : en se rassemblant autour de la table à la ferme il serait beau de déguster une bonne bouteille de chasselas, de s'initier aux coutumes de la région, de faire une promenade aux alentours.
Un dîner à la ferme suisse

Как известно, доходы жителей сельской местности зачастую ниже доходов горожан. Невеселое положение для тружеников земли. При этом постепенно уменьшающиеся доходы фермерских семей лишь частично компенсирует государство, отмечается на сайте Союза швейцарских женщин-фермеров и женщин, проживающих в сельской местности.

В такой ситуации фермерам и их супругам ничего не остается, как самостоятельно найти дополнительный заработок. Среди ухоженных пейзажей, тишины и спокойствия в голову легко приходят интересные идеи. В деревнях еще живы многие традиции, которые сегодня пользуются интересом публики.

В сентябре прошлого года был запущен проект Swiss Tavolata – на [сайте](#) можно выбрать приглянувшуюся ферму и заказать обед, пишет газета Tribune de Genève. За полгода своего существования ассоциация значительно расширилась – сегодня в ее рядах уже трудится более 30 кулинарных дел мастериц из разных кантонов Швейцарии, которые готовы принять на обед до двенадцати человек. Главные продукты в меню: фрукты, овощи и мясо – свежие, без намека на консерванты. Блюда, которые хозяйки намерены готовить для гостей, должны быть традиционными для их региона, а 75% ингредиентов должны быть произведены на собственной ферме или в соседних хозяйствах. Желающим побывать на таком обеде следует приготовить 70 франков на человека (90 франков, если закажете вино). Больше всего заказов поступает на фермы, расположенные в наиболее посещаемых туристами регионах Конфедерации.

Специальная комиссия посещает новых кандидаток на участие в проекте и дегустирует сельскую кухню.

Руководительница проекта Swiss Tavolata в Романдской Швейцарии Сильвия Амодрю подчеркнула, что никто не судит старания хозяек слишком строго. «Речь идет, скорее, о возможности дать несколько советов, ведь чтобы повысить свое мастерство, всегда полезно узнать мнение со стороны».

Президент Swiss Tavolata Кристин Бюхлер отметила, что для участия в проекте недостаточно быть только первоклассным поваром, «необходимо обладать деловой жилкой, богатым воображением и немалой долей мужества».

Познакомимся поближе с одной из таких «отважных домохозяек», готовых приготовить пир на весь мир. Сюзанна Дебонвиль на своей ферме в Лонжиро (кантон Во) уже не первый раз принимает гостей. «Мой муж сразу подумал обо мне, когда узнал о запуске проекта. И ему понадобилось немного времени, чтобы меня убедить...», - рассказала она Migros Magazine.

Мать двоих детей, Сюзанна обожает готовить и всегда рада подать обед как для своей семьи и друзей, так и для большой компании. «Этим летом я готовила угощение для четырехсот человек, которые собрались на мероприятие общества молодежи Лонжиро».

В меню Сюзанны первым блюдом значится пирог с овощами – неплохое начало, заставляющее задуматься, а что же подадут потом. Овощи выращены на ферме, которую они держат с мужем. Вот только помидоры «трудно вырастить на высоте 900 метров над уровнем моря», их закупают в долине. Молоко – от собственных

коров, яйца куплены у подружки в деревне.

Готовить Сюзанна научилась еще дома – в коммуне Бельп (кантон Берн), а также собирая рецепты и внося свои коррективы. «Я никогда не следую рецепту буквально», – призналась хозяйка, быстрыми и точными движениями готовя пирог к отправке в печь. Фирменное блюдо «крестьянки» – соусы (из красного вина, горчицы и т.д.). «Мало какие блюда страшат меня своим приготовлением». Сюзанна с готовностью берется за все, но при этом честно признается, что десерты у нее выходят немного хуже остальных блюд. «Я предпочитаю соленое... потому и отношусь к приготовлению сладкого с меньшим энтузиазмом».

В печи, куда хозяйка отправляет пирог, можно одновременно испечь двенадцать таких тортов. Сюзанна рассказала, что печь установили пять лет назад, и ее стоимость давно окупилась.

Сюзанна – на редкость гостеприимная хозяйка. «Я люблю общество, редкие выходные проходят без того, чтобы ко мне не пришли гости, или чтобы я не отправилась к друзьям». Своих гостей она не воспринимает, как просто клиентов, которым она всего лишь подаст на стол. Сюзанна любит общение, простоту и спонтанность в разговоре за рюмочкой вина. Очевидно, что Swiss Tavolata – как раз то, что нужно радушной хозяйке для полного счастья.

Созвучны с Сюзанной в своем понимании кулинарии и манере принимать гостей две хозяйки из кантона Граубюнден (коммуна Фидерис). Рут Ньедерер и Эстер Лемм – по профессии социологи, на склоне лет занялись фермерством. Посетителям они предлагают дары своего сада и огорода. Никаких пестицидов – только фрукты и овощи, выращенные с любовью.

Регула Фах из коммуны Хомбург (кантон Тургау) принимает гостей в очаровательном старинном фахверковом доме, окруженном фруктовым садом. Типичный пейзаж для немецкоязычной Швейцарии. Изюминка меню – яблочный сидр и яичный ликер домашнего производства.

Таня Бисакка сервирует обеды в беседке своего виноградника в солнечном Тичино (деревня Донджо). Ризотто, выложенное на блюде в форме сердца, неизменно находит отклик в сердцах ... и желудках посетителей.

Эрика Ханни из Райхенбаха (кантон Берн) – не только кулинар со стажем, но и опытная «травница»: на своей ферме с более чем 250-летней историей она выращивает множество цветов и трав, которые придают ее блюдам особое очарование.

На какую бы ферму ни направились любители новизны, одно можно наверняка: везде их встретят радушно за «вкусным» столом.

[фермы швейцарии](#)

Source URL: <http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/19364>