

Швейцарские кулинарные шедевры на пасхальном столе | Les chef-d'œuvre culinaires suisses pour décorer la table de Pâques

Автор: Лейла Бабаева, [Невшатель-Беллинцона-Женева-Лозанна](#) , 02.04.2018.



Поиск пасхальных сокровищ в снегах Вале (nendaz.ch)

Традиционное пасхальное блюдо – крашеные яйца – неизменно радует в эти праздничные дни детей и взрослых. Особенно малышам важно, чтобы красные, синие, золотые яйца были на столе, ведь без них праздник будет неполным. Несколько слов о том, откуда к нам пришли некоторые кулинарные пасхальные традиции.

|
Le plat traditionnel de Pâques – les œufs colorés – fait la joie des grands et des petits ces jours de fêtes printanières. Notre récit porte aujourd’hui sur l’origine de certaines traditions culinaires de Pâques.

Les chef-d’œuvre culinaires suisses pour décorer la table de Pâques

Еще полвека назад швейцарские семьи стремились самостоятельно красить **яйца**, используя для этого цезальпинию ежовую, штокрозу розовую (которые давали горячие красные и фиолетовые тона), петрушку и луковую шелуху. Благодаря детям сохранялись вековые традиции: ведь никакие церковные или гражданские власти не могли запретить семьям красить яйца на Пасху. Даже в атеистические времена в СССР перед этим праздником раскупали яйца в магазинах, и каждая хозяйка стремилась украсить свой стол шедеврами собственного приготовления...

В день Пасхи по всей Швейцарии устраивались поединки по столкновению яиц. Каждый «профессионал» в этом деле знает, что яйцо, воздушная камера которого при варке сместилась вниз, совершенно не годится для поединка. По этой причине противники, выбирая яйца, вначале стучали их о зубы, определяя по звуку их боевые качества.

В **Берне** до сих пор сохранился старый пасхальный обычай: жители собираются на площади Kornhausplatz в 10 утра, поздравляют друг друга и соревнуются в «разбивании» пасхальных яиц (Eiertütschen), ударяя их друг о друга. Победителем считается тот, кто расколлет яйца других участников, сохранив при этом свое собственное целым и невредимым.

В **Ружмоне** на время пасхальных праздников на улицах появляются большие крашенные яйца, обрамленные голубыми лентами, а в Нионе и Бишофсзеле красочно и оригинально украшают фонтаны – по традиции, восходящей к V веку.

В Веве главные герои праздника – «сладкие» гости. **Музей питания** (Alimentarium) проводит до 15 апреля творческие ателье для детей по изготовлению шоколадных кроликов. Откуда пошел обычай изготавливать на Пасху длинноухих милашек? Ведь если яйца красят все христиане, то кролики появляются на праздничном столе в Светлое воскресенье в основном в западноевропейских странах.

Эксперты вевезанского музея питания поделились на своем сайте соображениями на этот счет. Кролик пришел к европейцам из германского фольклора. В германских легендах сохранилось предание о том, что на Пасху кролики или зайцы откладывают разноцветные яйца. Кролик был также священным животным англо-саксонской языческой богини весны Остары (Эостры). От древнеанглийского имени этой богини (Ēastre) якобы пошло и название праздника Пасхи у англичан – Easter.

В скандинавской мифологии кролик был символом плодородия, а весь мир произошел из яйца. А вот французы, в своей более изящной манере, верили, что пасхальные яйца приходят к нам... из церковных колоколов. Согласно католической традиции, на Страстной неделе в Великий Четверг колокола на церковных башнях затихают, что символизирует скорбь и напоминает о величии жертвы Христовой. Народное воображение пошло еще дальше: в Великую Субботу, день, когда Христос покоем во гробе, колокола отправляются в Рим за благословением, а потом возвращаются на свои места и радостно звонят на праздник, возвещая Христово Воскресение. При

этом из колоколов рассыпаются яйца и падают в окна домов, на деревья в садах, на фонтаны и лужайки парков.

Если вам или вашим детям нравится длинноухий пушистый зверек, рекомендуем посетить **Музей Зайца в Бубиконе** (кантон Цюрих). Не пугайтесь: при создании музея ни один живой заяц не пострадал. На выставке представлены игрушечные и декоративные зайчики и кролики всех возможных цветов, форм и размеров – плюшевые, деревянные, керамические, стеклянные.

Среди основных блюд на пасхальном столе красуется **жаркое** из козленка с зеленой фасолью или ягненка с мятой. А завершают воскресный обед торты, пироги и десерты. Тут уж каждая хозяйка дает волю своей фантазии, в некоторых семьях из поколения в поколение передаются свои рецепты. Чего только не найдешь среди неповторимой пасхальной выпечки: плетенки, короны, пироги в виде птичьего гнезда или кроличьей норки, бриоши, фланы, пудинги, кремы, муссы, рулеты, суфле, творожные и фруктовые пирожные...

Кроме того, в каждом кантоне – свои региональные кулинарные традиции. О некоторых мы расскажем.

Невшательский пасхальный хлеб – это бриошь, немного похожая на булку-плетенку, которая на самом деле не плетенка. Мало кто даже из невшательцев знает, что речь идет о булочном изделии, характерном для их региона. Корочка у круглого пасхального хлеба – темная и блестящая, а мякиш – белый, как у плетенки, но более плотный.

Тесто пасхального хлеба может содержать яйца, сухие дрожжи или солод, а в качестве основных ингредиентов используют муку, молоко, сливочное масло, свежие дрожжи, сахар, соль, а также яичные желтки для придания золотистого оттенка. В Невшателе такой хлеб появился приблизительно в середине 1960-х годов.

Булочки, перегруженные работой в пасхальные дни, искали альтернативу булкам-плетенкам, более легкую в приготовлении.

Круглый хлеб не вызвал у покупателей большого энтузиазма, и пекари решили продавать его только на Пасху. Сегодня он появляется на прилавках приблизительно за месяц до праздника.

В **Тичино** – своя кулинарная изюминка. С солнечных равнин италоязычной Швейцарии «прилетела» к нам пасхальная голубка. Ее пекут из дрожжевого сдобного теста с добавлением фруктов и миндаля, а верх покрывают глазурью.

А еще швейцарцы любят украшать пасхальный стол глазированными или шоколадными, сдобными или марципановыми цыплятами, курочками, барашками, ягнятами и множеством других милых зверушек. Некоторые из них пришли на наш стол из глубины веков, другие – плод кулинарной фантазии нового времени. Главное – дать волю воображению, создать праздник для детей и родителей, бабушек и дедушек, порадовать друзей и близких, чтобы каждое сердце согрелось радостью Воскресения Христова.

[Швейцария](#)

Статьи по теме

[Страстная неделя в Швейцарии](#)
[Пасха 2017 в Швейцарии](#)
[Навстречу Пасхе](#)
[Пасхальные традиции швейцарцев](#)
[Колокольный звон над Пленпале](#)

Source URL:

<http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/shveycarskie-kulinarnye-shedevry-na-pashalnom-stole>