

Малахофф: рецепт из окопов | Malakoff: une recette venant des tranchées

Автор: Ольга Юркина, [Лозанна](#) , 30.03.2009.



Во французских и швейцарских ресторанах Малахофф – частый гость в меню. Но мало кому известно, что идея блюда родилась у швейцарских солдат во время Крымской войны.

Les restaurants français et suisses proposent souvent le Malakoff à leurs tables. Pourtant, l'origine de la recette reste peu connue.

Malakoff: une recette venant des tranchées

Малахофф, или сырные оладьи, - традиционное блюдо кантона Во. Кусочки сыра, завернутые в тесто и жареные во фритюре, не менее популярны среди гурманов, чем фондю или рёшти. А история у швейцарского лакомства поистине блистательная: оно прошло Крымскую войну, побывало на королевском столе и прославило семейную таверну.

Все началось во время осады Севастополя войсками французо-английской коалиции, в которых служило немало швейцарских солдат. Столкнувшись с отчаянным сопротивлением русских, французский генерал Пелисье задумал овладеть неприступным Малаховым курганом – главным оборонительным бастионом города. Пелисье приказал рыть зигзагообразные траншеи, чтобы войска могли приблизиться к крепости, укрывшись от русских снарядов. Работы затянулись более

чем на год. На бивуаках солдаты часто ели маленькие кусочки сыра, которые поджаривали на сковородке или просто разогревали у костра.

8 сентября 1855 года французской армии удалось овладеть Малаховым курганом. Севастополь пал, а через полгода подписанием Парижского мира завершилась Крымская война. Швейцарские солдаты из кантона Во, вернувшись на родину, решили каждый год отмечать годовщину взятия Севастополя. Как когда-то на бивуаках, они собирались вокруг костров и поджаривали кусочки сыра в масле, закусывая их хлебом и запивая белым вином. В память о штурме неприступной севастопольской крепости солдаты назвали блюдо, придуманное в окопах, в честь знаменитого кургана - Малахофф.

Правда, известный сегодня рецепт отличается от кушанья, которое готовили швейцарские солдаты, и история блюда переносит нас в конец XIX века, к столу принца Жерома Бонапарта, племянника великого Наполеона. Однажды принц давал званый обед в своей резиденции на берегу Женевского озера, на который были приглашены и ветераны Крымской войны. В честь своих гостей, Его Высочество приказал приготовить и подать к столу в качестве первого блюда знаменитый Малахофф. Оригинальный рецепт придумала изобретательная Ида Ларпен, служившая при дворе принца вместе со своим мужем Жюлем: кусочки Грюйера она завернула в тесто и обжарила в сливочном масле. На королевском столе блюдо пользовалось необычайным успехом.

После смерти принца Наполеона Ида поделилась кулинарным секретом со своими родственниками, которым принадлежала небольшая гостиница в Эйзене (Eysins), в кантоне Во. Так Малахофф стал главной достопримечательностью постоялого двора семьи Ларпенов. Постепенно сливочное масло заменили менее жирным растительным, а в качестве гарнира к сырным оладьям подавали свежий зеленый салат, соленые огурцы, маленькие луковички или горчицу. Малахофф прославился на всю Швейцарию и стал традиционным блюдом кантона Во.

Где попробовать настоящий Малахофф:

Гурманы утверждают, что только в двух местах: ресторанах Écusson Vaudois (Eysins) и L'Union (Bournens). Но найти Малахофф можно и в маленьких городках кантона Во, в том числе, в родном городе Иды и Жюля Ларпенов - Bursins.

Как приготовить настоящий Малахофф

Вам понадобится:

- 400г Грюйера
- 200 г муки
- 300мл белого вина
- 150мл молока
- 3 яйца
- 1 ст.л. растительного масла для фритюра
- соль
- молотый перец

Нарежьте сыр толстыми ломтиками, шириной примерно 1 см. Положите ломтики в белое вино и оставьте на несколько часов. Приготовьте тесто для фритюра: смешайте муку, яйца и молоко, избегайте образования комочков. Добавьте в тесто щепотку соли и растительное масло. Выньте ломтики сыра из винного маринада.

Обваляйте каждый кусочек в муке и заверните в тесто. Обжарьте оладья во фритюре до золотистого цвета и дайте жиру стечь. Подавайте на стол горячими с зеленым салатом.

[Женева](#)

Source URL:

<http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/malahoff-recept-iz-okopov>