

## Швейцария в тарелке |

Author: Ольга Юркина, [Женева](#) , 21.08.2009.



Гастрономический пейзаж Швейцарии [Photopress.ch]

Осваивать рецепты традиционной швейцарской кухни теперь можно без страха и упрека - с новым гидом от Betty Bossi и Switzerland Tourism.

Фондю, раклет, рёшти и шпетцли - не стоит думать, что этими блюдами и сыром ограничивается кулинарное достояние Швейцарии. В гастрономическом плане швейцарская кухня не менее изысканна и разнообразна, чем французская или итальянская. В каждом кантоне - не только свои региональные продукты, но и свои оригинальные рецепты. Капуны и малуны готовят в Граубюндене, луковый пирог «бёллетюнне» - в Шаффхаузене, необыкновенный десерт «сии» из вина, изюма и ржаного хлеба - в Вале, а нежным фруктовым кремом «виварм» мажут тосты в Берне. Для облегчения жизни любознательным гурманам Швейцарский офис по туризму и издательство Бетти Босси (Betty Bossi) состряпали новый гид по кулинарным сокровищам альпийской страны, приправив его своим многолетним опытом в гастрономии и любовью к швейцарской кухне. Помимо рецептов, в гиде множество полезной и занимательной информации - об истории того или иного блюда или продукта, о гастрономических особенностях отдельных регионов и Швейцарии в целом.

В книге «Швицер Кюхи» три раздела. Во-первых, «Классические рецепты» - традиционные и наиболее популярные блюда, например, макароны из шале с ломтиками яблок, бернские отбивные Хагу-Ханс или базельское жаркое из говядины.

Во-вторых, Бетти Босси удивляет читательниц и читателей оригинальными находками в рубрике «Новые интерпретации классических рецептов»: суп на сидре с ломтиками ростбифа, вдохновленный жарким из маринованной говядины кантона Берн, или миндальный флан с морковно-абрикосовым соусом на базе традиционного морковного торта кантона Аргау.

Третья рубрика называется «Новая швейцарская кухня со фермерскими продуктами» и предлагает современные гастрономические шедевры: сыр Tête de Moine с ореховым песто кантона Юра, крем кирш-карамель, форель Боденского озера с супом на белом вине, королевские креветки с гарниром из теплого рататуя. Здесь, как и в других разделах, Бетти Босси демонстрирует свою компетентность и подтверждает репутацию главного кулинарного советника швейцарцев.

История гастрономического издательства Швейцарии началась 53 года назад скромным «*Courrier de Betty Bossi*» - одностраничным бесплатным приложением к женским журналам. Имя главной героини, делящейся своим кулинарным опытом, пришло из Америки: в те годы в Соединенных Штатах был очень популярен журнал для домохозяек «*Betty Crocker*». Фамилия Босси была выбрана за простоту и созвучие с Бетти: таким образом, имя легко запоминалось и произносилось на всех государственных языках Швейцарии. Печатное приложение содержало подборку рецептов на все дни недели, ответы на вопросы читательниц и – рекламу для производителя масла и маргарина Sais/Astra, продукция которого использовалась в приготовлении блюд от Бетти Босси. Почему? Ответ напрашивается сам собой: именно Sais/Astra группы Unilever и был первым издателем журнала.

Постепенно дитя Unilever растет и в 1977 году становится самостоятельным. К тому времени уже вышла первая кулинарная книга Бетти Босси о десертах, так что одноименному издательскому дому оставалось только поддерживать репутацию и дальше развивать успех. В 1995 году издательство купила группа Ringier, 50% которой принадлежит коммерческому гиганту Соор. Сегодня Бетти Босси продолжает процветать, предлагая богатую коллекцию сборников рецептов, кухонные приборы, солидный журнал, собственную линию продуктов в супермаркетах Соор, а также развлекательную телепередачу «*al dente*» и услуги Кулинарной школы собственного имени.

Макаронны из шале с кусочками яблок

Ингредиенты:

500г картофеля - сварить в мундире и нарезать на ломтики 2 см толщиной

200г «пастушьих макарон» (длинные трубочки) – отварить в подсоленной воде

200г пикантного сыра – мелко натереть

2 ст.л. сливочного масла

2 луковицы – нарезать тонкими кружочками

1 зубчик чеснока (выжать)

3 ст.л. молока

3 ст.л. сливок

соль

Для яблок:

½ ст.л. сливочного масла

750г красных яблок – разрезать на четвертинки  
1,5 dl сидра или яблочного сока  
1 палочка корицы  
2 ст.л. сахара

1. Смазать форму для выпекания маслом и заполнить ее ломтиками картофеля и макаронами, чередуя слои. Сверху посыпать сыром и поставить в теплое место.
2. Разогреть в кастрюле две столовые ложки сливочного масла и поджарить колечки лука и чеснок до золотистого цвета, затем выложить смесь на макароны и картошку.
3. Довести до кипения молоко и сливки, посолить, вылить крем в форму для выпекания – поверх макарон, картофеля, луковой смеси и сыра.
4. Поставить форму в разогретую до 120° духовку и запечь.
5. В кастрюле разогреть сливочное масло, припустить яблоки, добавить сидр, корицу и две ложки сахара, томить яблоки на медленном огне под закрытой крышкой – они должны оставаться хрустящими. Снять крышку, вынуть палочку корицы и вылить лишнюю жидкость.
6. Подавать на стол запеченные макароны с горячими или охлажденными яблоками в соусе.

Сии (валезанский десерт)

Ингредиенты:

100г темного изюма  
5 dl красного вина  
250г ржаного хлеба (в оригинале – валезанского)  
2 dl воды  
1 dl красного вина  
1,5 dl сиропа бузины или черной смородины, неразбавленного  
2 ст.л. сливочного масла  
2 dl сливок

1. Замочить изюм в 5 dl красного вина, оставить на 12 часов, вынуть и отложить в чашку.
2. Нарезать ржаной хлеб маленькими кубиками в миску. Добавить туда воду и 1 dl вина, накрыть крышкой и оставить на 12 часов. Затем протереть размокший хлеб на терке или тщательно размять вилкой.
3. Вмешать в получившуюся массу изюм и сироп. Разогреть в кастрюле сливочное масло и выложить туда смесь, разогреть, помешивая, но не доводить до кипения, чтобы алкоголь не выветрился.
4. Взбить сливочный крем.

Разложить десерт в бокалы, украсив кремом.

Приятного аппетита!

[Дополнительная информация и заказ книги \(на французском, немецком и английском языках\)](#)

[Швейцария](#)

---

**Source URL:** <https://www.nashgazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/shveycariya-v-tarelke>