

Добро пожаловать к швейцарскому столу! | Mettez-vous à la table suisse!

Автор: Лейла Бабаева, [Женева-Фрибург](#) , 27.03.2020.



При виде пасхального пирога сразу текут слюнки (© Gaelle Marcel/unsplash.com)
Когда закончится пандемия, неизвестно, ситуация меняется постоянно, в таких обстоятельствах приятно провести время в кругу семьи и вместе с детьми заняться приготовлением традиционных швейцарских блюд. Сегодня мы делимся с читателями несколькими рецептами.

|

On ne sait pas quand la pandémie va se terminer, la situation change constamment, dans ces circonstances il est agréable de passer du temps au sein de la famille et cuisiner avec ses enfants des plats suisses traditionnels. Voici quelques recettes.

Mettez-vous à la table suisse!

Приближается чудесный весенний праздник – Пасха. Швейцарцы любят украшать свои столы шоколадными кроликами, петушками, зайчиками и прочими зверушками. Рядом с ними появляются их румяные собратья из теста: в миндальном гнездышке поселилась голубка, курочка с цыплятами охраняют разноцветные яички, хрустящие короны и косы (родня нашей «плетенке») приглашают к уютному семейному застолью. Предлагаем два рецепта традиционных пасхальных блюд: пирог и цыплята.

Швейцарский пасхальный пирог

Ингредиенты для теста: 190 г муки, 140 г сливочного масла (нарезать кубиками и оставить в холодильнике), 1 столовая ложка сахара, 1 кофейная ложка разрыхлителя, соль на кончике ножа. Ингредиенты для начинки: 100 г риса, 720 мл молока, 3 яйца, 1 столовая ложка масла, 100 г сахара, щепотка соли, 1 столовая ложка муки, 2 кофейные ложки цедры лимона, 60 г измельченного миндаля.

Приготовление: смешать для теста муку, сахар, соль и разрыхлитель, добавить масло и замесить. Добавить 3 ст. ложки холодной воды и снова перемешать. Перевернуть тесто, положить его на поверхность, посыпанную мукой, и хорошо вымесить. Когда тесто будет готово, завернуть его в полиэтиленовую пленку и оставить в холодильнике минимум на час.

Для начинки сварить рис (около 15 минут). Слить воду, затем добавить в рис молоко, масло, сахар и соль. Довести до кипения и варить, пока смесь не загустеет до консистенции ризотто (около 25 минут). Остудить, добавить цедру лимона, измельченный миндаль и муку. Посыпать тесто мукой и раскатать его скалкой так, чтобы получился круг диаметром 30 см. Выложить тесто в форму, сверху добавить начинку и выпекать при температуре 250 °C в течение 35 минут (или до готовности пирога) в предварительно разогретой духовке. Остудить и посыпать сахарной пудрой.

Цыплята из теста к пасхальному столу

Дрожжевое тесто: 500 г муки, щепотка соли, 3 столовые ложки сахара, 1 пакетик шафрана, 15 г сухих дрожжей, 250 мл молока, 50 г сливочного масла, половина яйца. Украшение: половина яйца, изюм, миндаль.

Приготовление: Смешать муку, соль, сахар и шафран. Добавить дрожжи, молоко, масло и яйцо, вымешивать тесто до получения однородной массы. Накрыть крышкой и оставить подходить при комнатной температуре: тесто должно увеличиться в объеме в 2-3 раза.

Разделить тесто на 16 частей одинакового размера, от каждой части отрезать одну треть и сформировать маленький шарик для головы. Из оставшегося теста вылепить тела цыплят овальной формы и выложить их на противень, покрытый бумагой для

выпекания. К каждому овалу прилепить шарики поменьше – цыплята готовы. Оставить птенчиков подниматься на 10-15 мин. Разогреть духовку до 190 °С. Смазать цыплят взбитым яйцом, которое придаст им золотистый оттенок, сделать глаза из изюма и клювы из нарезанного миндаля. Выпекать 15-20 минут.

От пасхальной выпечки перейдем к знаменитой **форели из Лемана**: готовят ее по-разному, мы поделимся простым рецептом, который позволит сэкономить время и порадовать семью. Ингредиенты: 1 форель весом 600-700 г, лук репчатый, лук-шалот, чеснок, мука, телячий бульон, растительное масло, горчица.

Приготовление: Обжарить 4 столовых ложки нарезанного репчатого лука, 1/2 чайной ложки нарезанного лука-шалота и столько же чеснока. Добавить рыбу, залить телячим бульоном и варить до готовности, после чего вынуть форель и поставить в холодильник. На оставшемся бульоне приготовить на медленном огне очень густой соус, добавить горчицу, взбить с растительным маслом и процедить. Залить филе форели соусом.

И снова – сладкое блюдо. В Тичино с XVIII века известны **крефли** – твердое и рассыпчатое песочное печенье прямоугольной формы коричневатого цвета. Используя формы для выпечки, их готовили по будням или по особым случаям – свадьба, крестины, Рождество, Пасха и т.д. Благодаря формам на верхней стороне печенья отпечатывались соответствующие символы; крефли хранятся долгое время, их можно готовить зимой, а кушать весной.

Для приготовления крефли (другое название – спампеци) вам понадобятся 100 мл сливок или молока, 200 г сливочного масла, 200 г тростникового сахара, 600 г муки, 100 г меда, ванильный сахар, корица или мускатный орех. Традиционно в молоко добавляют несколько капель граппы, но можно использовать и другие спиртные напитки, например, анисовую настойку. Сначала растопить в кастрюле на медленном огне масло и мед, снять с плиты и добавить сахар, муку, предварительно смешанную с ванильным сахаром. Поместить тесто в прохладное место на ночь, на следующий день раскатать до толщины 4-5 мм. Формочками вырезать печенье и выпекать в течение 15 минут при температуре около 200 °С.

Сливочная карамель, которую готовят в фермерских хозяйствах кантонов Во и Фрибург, представляет собой конфеты размером с кусочек сахара. Пакетик с домашней карамелью – подарок, который очень ценят гурманы. До конца XIX века сахар, являющийся основным ингредиентом этой сладости, еще не был обычным потребительским продуктом в сельской местности, а сливки было принято перерабатывать в масло. Первое известное сегодня письменное упоминание о сливочной карамели содержится в «Универсальном словаре повара» Жозефа Фавра (1894 г.), в котором предлагается несколько рецептов. Сливочную карамель фермеры готовили в течение всего XX века, производят ее и сегодня – как для своей семьи, так и для продажи. Кроме того, кондитерские фабрики и некоторые молочные заводы выпускают такую карамель с 1960-х годов.

Ингредиенты: 250 мл сливок, 1 пакетик ванильного сахара, 250 г сахара, щепотка соли, 20 г сливочного масла. Приготовление: смешать сахар, сливки и соль, добавить ванильный сахар и, помешивая, довести до кипения. Уменьшить огонь и варить, помешивая, до загустения карамели. Снять кастрюлю с плиты, добавить масло и перемешать. Выложить смесь на доску и, используя лопаточку, придать ей

прямоугольную форму толщиной около 1 см. Немного остудить, а затем разрезать на квадраты или прямоугольники. Остужать еще несколько часов. В жестяной банке или бумажных пакетах конфеты хранятся около месяца.

Фрикасе из птицы по-жневски

Ингредиенты: 1,8 кг куриного мяса (нарезать кусочками), 150 г сливочного масла, 700 гр картофеля (нарезать крупными кубиками), 150 гр белых грибов, 4 луковицы, бульон из птицы, 4 дольки чеснока, 200 мл белого вина, соль, перец, свежий базилик, розмарин и петрушка.

Приготовление: в 60 г сливочного масла обжарить лук до золотистого оттенка, добавить кусочки птицы, обжарить их со всех сторон, добавить базилик, две измельченных дольки чеснока, белое вино, бульон и варить, пока не останется три четверти объема. В 60 г сливочного масла обжарить картофель с розмарином. В оставшееся масло положить белые грибы, петрушку, 2 измельченных дольки чеснока, добавить соль и перец и жарить 2 минуты. Выложить в противень кусочки курицы, картофель и белые грибы. Запекать около 10 минут в духовке, предварительно нагретой до 180°C.

Приятного аппетита!

[Швейцария](#)

Статьи по теме

[Швейцарские кулинарные шедевры на пасхальном столе](#)

[Гастрономические пристрастия жевцев: от Прекрасной эпохи до наших дней](#)

[Гастрономический ужин на рождественском столе](#)

Source URL:

<https://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/dobro-pozhalovat-k-shveycarskomu-s-tolu>