

Каштаны - осенняя классика | Châtaigne et marron : les parfums de l'automne

Автор: Людмила Клот, [Женева](#) , 11.11.2008.



Пирожное с каштановым пюре

В этом году цена на каштаны может подняться, но от этого они не станут менее дороги нашему вкусу.

|
Cette année, le prix des châtaignes a pris l'ascenseur, mais elle trouveront néanmoins le chemin de notre assiette gourmande
Châtaigne et marron : les parfums de l'automne

«Наша газета» регулярно дает сводки со швейцарских полей, а также лугов, лесов, садов и огородов. Вот и сегодня поговорим об урожайности, но - со знаком минус. В италияязычном кантоне Тичино, а также и в самой Италии, главных поставщиках каштанов на швейцарский стол, в этом году было собрано всего лишь 10 тонн плодов вместо обычных 50.

Джорджио Моретти, председатель Союза производителей каштанов в итальянской части Швейцарии, с грустью объясняет, что виной этому - дождливое лето 2008. А также грибок, поразивший листья каштановых деревьев по всему региону. Сейчас каштаны закупают в Италии по оптовой цене 10 франков за килограмм, возможно, цена их еще поднимется.

Родом каштан из Азии, но уже в глубокой древности распространился по всему южному побережью Европы. Дерево это может достигать возраста в несколько сотен и даже в тысячу лет.

Даже наши дети знают, что каштаны бывают двух видов: съедобные и не съедобные. Каштан конский, по-латыни Aesculus - не съедобный, происходит с южной части Балканского полуострова. И каштан благородный - Castanea, со сладкими съедобными плодами, лучшие сорта произрастают в Южной Франции и в Италии; чем южнее, тем каштаны лучше.

Прогулка по каштановой роще полезна тем, кто верит в магические свойства растений. Из всех европейских деревьев каштан - наиболее солнечное дерево. Впрочем, с энергетической точки зрения он считается эгоистом и привносит в настроение некоторую долю здорового эгоизма, который так нужен для прекращения приступов болезненного самокопания и недовольства собой. Кроме того, каштан - большой любитель сюрпризов. И общение с ним, даже если вы не ожидаете ничего получить, может принести вам удачу или, как говорят в Женеве, шанс!

Рецепты блюд из каштанов на русском языке можно посмотреть [здесь](#). Приятного аппетита.

[Женева](#)

Source URL:

<https://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/kashtany-osennyaya-klassika>