



# Швейцарская кухня

— НЕ ТОЛЬКО РЕЦЕПТЫ —

ЛЮБОВЬ И МАКСИМ  
КУШТУЕВЫ

[Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>](#)

# ШВЕЙЦАРИЯ



ШАФФХАУСЕН





# Содержание

От авторов ..... 14

## ШВЕЙЦАРИЯ — БОЛЬШАЯ МАЛЕНЬКАЯ СТРАНА ..... 18

### НЕМЕЦКАЯ ШВЕЙЦАРИЯ — ФУНДАМЕНТ ГЕЛЬВЕЦИИ ..... 38

Бернский салат из моцареллы буффало и спаржи	48
Салат с красной фасолью и сыром из Аппенцелля	50
Бернский ярмарочный суп	52
Базельский мучной суп	54
Сырный суп из Ури	56
Лосось по-базельски	58
Телятина по-циорихски	60
Базельский шницель «кордон блю»	62
Говядина по-бюргленски из Ури	64
Свинина с грушами из Золотурна	66
Жаркое из баранины с капустой по-урийски	68
Бенедиктинское рагу из Айнзидельнского аббатства	70
Макаронная запеканка	72
Макароны с сыром и хрустящей крошкой	74
Рёшти	76
«Лохматые» рёшти с яйцом	78
Луково-винный соус к рёшти	80

Бернский сливочно-грибной соус ..... 82

Луковый тарт из Шаффхаузена ..... 84

Пикантные сырные чипсы ..... 86

Базельские брауни ..... 88

Морковный торт из Аргау ..... 90

Прянички лекерли по-бернски ..... 92

Аппенцелльский пряник ..... 94

Санкт-Галленский десерт  
из черешни ..... 96

Мюсли с клубникой ..... 98

Меренги ..... 100

Заварной яблочный  
крем из Тургау ..... 102

Домашний яблочный сидр ..... 104

### ШВЕЙЦАРИЯ С ФРАНЦУЗСКИМ АКЦЕНТОМ ..... 108

Фрибурский салат с малиной	126
Женевский овощной суп от Матушки Руайом	128
Деревенский молочный суп из Грюйера	130
Рыбный суп из кантона Во	132
Филе окуня из региона озера Леман	134
Форель в Абсенте по-невшательски	136
Куриное фрикасе по-женевски	138
Папэ водуа — жаркое из лука- порея с капустной колбасой	140



[Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>](#)

Берошские голубцы .....	142	Телятина в соусе из тунца .....	192
Сырный крут из Вале .....	144	Минестроне .....	194
Сырное фондю .....	146	Тушеный кролик по-тичински .....	196
Хитрости фондю .....	148	Рулетики из телятины в томатном соусе .....	198
Раклет .....	152	Оссобуко (osso buco) .....	200
Макароны по-альпийски .....	156	Асконские спагетти .....	202
Женевский грэтен из испанского артишока .....	158	Ризotto по-тичински .....	204
Грюйерский сырный киш .....	160	Жареная полента .....	206
Валезанский открытый пирог со спаржей .....	162	Горячий сабайон .....	208
Водский тарт с цукини и мятоей .....	164	Холодный сабайон .....	210
Сырные пампушки из кантона Юра .....	166	Персики в вине по-тичински .....	212
Сырные маффины из Этива .....	168		
Маринованные сливы с имбирем и ванилью .....	170	<b>РЕТОРОМАНСКАЯ ШВЕЙЦАРИЯ —</b> <b>ЗАПОВЕДНЫЕ ЗЕМЛИ .....</b>	<b>216</b>
Пирог с виноградным соком из кантона Во .....	172	Капунсы (CAPUNS) .....	224
Фрибурские вафли .....	174	Клецки со шпинатом .....	226
Конфитюр из яблочного сока (VIN CUIT) .....	176	Запеченная баранина с овощами по-гризонски .....	228
Глинтвейн с клюквенным соком .....	178	Гризонское капустное рагу .....	230
<b>ИТАЛЬЯНСКАЯ ШВЕЙЦАРИЯ —</b> <b>СПАГЕТТИ НА ДЕРЕВЬЯХ .....</b>	<b>182</b>	Тальятелле с луком-пореем и вяленым мясом .....	232
Тичинский сэндвич с голубым сыром и грушей .....	190	Рёшти из печи .....	234
		Малунс (MALUNS) — жареная картофельная крошка .....	236
		Энгадинский ореховый пирог .....	238
		Гризонские бискотти с лесными орехами .....	240
		Граубюндэнский вишневый ликер .....	242



[Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>](#)



[Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>](#)



[Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>](#)

# От авторов

Если задать вопрос случайному человеку: «Что такое Швейцария?» — то, скорее всего, ответом будет: «Это самые точные часы, самые надежные банки и роскошные горнолыжные курорты». В большинстве случаев отвечающий нарисует образ неприступной, дорогой и чопорной страны. Да, в определенной степени это верно, но подобные краски — лишь часть картины. Если приглядеться внимательнее, то можно увидеть куда больше: многовековые традиции Швейцарии, ее богатую культуру и не всегда простую историю. Но еще интереснее проникнуться житейской атмосферой ее городов и деревень, приглядеться к разумеренному ритму жизни, постараться понять характер простых швейцарцев, узнать об их увлечениях, интересах, привычках и ценностях.

А теперь зададим вопрос: «Что такое швейцарская кухня?» И в этом случае ответы не будут отличаться разнообразием: «Сыр и шоколад». Из национальных блюд, вероятно, вспомнится фондю, а следом, быть может, раклет. Также бытует мнение, что швейцарская кулинария — это нечто недоступное, на наш вкус экзотичное и даже вычурное. Спешим расстроить скептиков и пессимистов: эти убеждения — не более чем предрассудки, вызванные неточностью передаваемых фактов или отсутствием достоверной информации.

Швейцарская гастрономия не ограничивается сыром и шоколадом, а уж если гово-

рить о блюдах национальной кухни, то они очень близки вкусам и привычкам нашего народа: швейцарцы точно так же, как и мы, любят картошку, макароны, мясо, рыбу, молоко, сыры, сочные фрукты, овощи, ягоды и ароматную выпечку.

Книга, которую вы держите в руках, прежде всего кулинарная. Однако если вы бегло пролистаете ее, то вашим глазам представят пестрая мозаика не только из рецептов, но и из рассказов о достопримечательностях страны, исторических зарисовок, занимательных фактов и ярких фотографий. Спрашивается, зачем же в кулинарной книге столько некулинарного? Мы очень хотели дать возможность читателю погрузиться в атмосферу захватывающего путешествия по стране или по местам, откуда родом то или иное блюдо. Таким образом можно куда глубже воспринять гастрономические традиции народа и почувствовать настроение национальной кухни. Не забывайте также, что кроме списка ингредиентов и способа приготовления за рецептом часто скрывается очень интересная история или легенда.

Книга неслучайно поделена на четыре части, каждая из которых рассказывает об определенном регионе страны, его культуре и традициях, связанных с едой. Ну, и главное — в каждом разделе вы найдете подборку рецептов национальной кухни: от тех, что на слуху, до самых малоизвестных. Будьте уверены,

ренены, что все без исключения блюда приготовлены нами на обычной домашней кухне, а фото — не что иное, как итоговый результат. Другими словами, мы гарантируем достоверность и повторяемость каждого из описанных в книге рецептов.

Чтобы и процесс приготовления, и результат приносили вам только удовольствие, хотим дать несколько практических рекомендаций и пояснений к тому, как именно читать рецепты. В большинстве случаев список ингредиентов приведен в граммах, миллилитрах и так далее. Отсюда настоятельный совет: обязательно обзаведитесь кухонными весами и мерной кружкой. Эти помощники избавят вас от необходимости отмерять продукты стаканами, чашками, ложками, горстями или просто «на глазок». Если, скажем, при приготовлении супа, салата или

рагу с пропорциями можно обойтисьвольно без большого урона, то в выпечке любая погрешность может сыграть злую шутку. Даже самые простые электронные весы экономят время и силы, а главное — вы всегда спокойны за результат.

В тех рецептах, где количество овощей и фруктов указано в штуках, подразумеваются плоды среднего размера. Для вашего удобства в книге дана таблица с указанием среднего веса продуктов — с ней всегда можно свериться.

Надеемся, что эта книга вдохновит вас на смелые гастрономические эксперименты, а также по-новому откроет прекрасную страну Швейцарию со всеми ее вкусами. Мы желаем вам приятно провести время за чтением, окунуться в уютную атмосферу альпийской кухни и создать ее у себя дома.

