



Швейцарская КУХНЯ

— НЕ ТОЛЬКО РЕЦЕПТЫ —

ЛЮБОВЬ И МАКСИМ
КУШТУЕВЫ

[Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>](http://kniga.biz.ua)

ШВЕЙЦАРИЯ





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-ЦЮРИХСКИ	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
-----------------------------------	----

АППЕНЦЕЛЬСКИЙ 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
--	-----



[Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>](#)

БЕРОШСКИЕ ГОЛУБЦЫ	142
СЫРНЫЙ КРУТ ИЗ ВАЛЕ	144
СЫРНОЕ ФОНДЮ	146
ХИТРОСТИ ФОНДЮ	148
РАКЛЕТ	152
МАКАРОНЫ ПО-АЛЬПИЙСКИ	156
ЖЕНЕВСКИЙ ГРАТЕН из испанского артишока	158
ГРЮЙЕРСКИЙ СЫРНЫЙ КИШ	160
ВАЛЕЗАНСКИЙ ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ со СПАРЖЕЙ	162
ВОДСКИЙ ТАРТ С ЦУКИНИ И МЯТОЙ	164
СЫРНЫЕ ПАМПУШКИ из кантона Юра	166
СЫРНЫЕ МАФФИНЫ ИЗ ЭТИВА	168
МАРИНОВАННЫЕ СЛИВЫ с имбирем и ванилью	170
ПИРОГ С ВИНОГРАДНЫМ СОКОМ из кантона Во	172
ФРИБУРСКИЕ ВАФЛИ	174
КОНФИТЮР из яблочного сока (VIN SUIT)	176
ГЛИНТВЕЙН с клюквенным соком	178

ИТАЛЬЯНСКАЯ ШВЕЙЦАРИЯ — СПАГЕТТИ НА ДЕРЕВЬЯХ	182
Тичинский сэндвич с голубым сыром и грушей	190

ТЕЛЯТИНА В СОУСЕ ИЗ ТУНЦА	192
МИНЕСТРОНЕ	194
ТУШЕННЫЙ КРОЛИК ПО-ТИЧИНСКИ	196
РУЛЕТКИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ в томатном соусе	198
ОССОБУКО (OSSO BUCO)	200
АСКОНСКИЕ СПАГЕТТИ	202
РИЗОТТО ПО-ТИЧИНСКИ	204
ЖАРЕНАЯ ПОЛЕНТА	206
ГОРЯЧИЙ САБАЙОН	208
ХОЛОДНЫЙ САБАЙОН	210
ПЕРСИКИ В ВИНЕ ПО-ТИЧИНСКИ	212

РЕТОРОМАНСКАЯ ШВЕЙЦАРИЯ — ЗАПОВЕДНЫЕ ЗЕМЛИ	216
КАПУНСЫ (CAPUNS)	224
КЛЕЦКИ СО ШПИНАТОМ	226
ЗАПЕЧЕННАЯ БАРАНИНА с овощами ПО-ГРИЗОНСКИ	228
ГРИЗОНСКОЕ КАПУСТНОЕ РАГУ	230
ТАЛЪЯТЕЛЛЕ С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ и вяленным мясом	232
РЁШТИ ИЗ ПЕЧИ	234
МАЛУНС (MALUNS) — ЖАРЕНАЯ КАРТОФЕЛЬНАЯ КРОШКА	236
ЭНГАДИНСКИЙ ОРЕХОВЫЙ ПИРОГ	238
ГРИЗОНСКИЕ БИСКОТТИ с лесными ОРЕХАМИ	240
ГРАУБЮНДЕНСКИЙ ВИШНЕВЫЙ ЛИКЕР	242



[Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>](http://kniga.biz.ua)



[Купити книгу на сайті kriga.biz.ua >>>](http://kriga.biz.ua)



[Купити книгу на сайті 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 размеренному 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 быстро пролистаете ее, то вашим глазам представит 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 уве-

рены, 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 настоящий 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 обойтись вольно 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.

