

Кухня Швейцарии

Послан reggys - 02.07.2010 11:33

Почему же мы обходим тему швейцарской национальной кухни? Несправедливо!

В каждой части Швейцарии Вам с радостью предложат блюда национальной кухни. Во французской части - это раклетт и фондю (расплавленный сыр, вино, картофель), в немецкой части - колбасы и решти (особым образом жареный картофель). Незабываемые впечатления оставят у Вас сыр и швейцарские вина, рецепты приготовления которых составляют государственную тайну.

Чаевые обычно давать не принято, за исключением ресторанов, где размер чаевых составляет 5-10% от стоимости заказа. Следует прежде всего внимательно прочитать счет, не из экономии, а для соблюдения традиции, - и никогда не превышать 10% чаевых. Чаевые же дают только после того, как принесут сдачу до сантима.

<http://www.nika-quide.com/images/fbfiles/images/JPG.JPG>

и ещё одно уютнейшее кафе в Женеве

<http://www.nika-quide.com/images/fbfiles/images/2.JPG>

=====

Кухня Швейцарии

Послан turist - 19.08.2010 22:51

Это удивительно и необычно для нашей страны. Точнее для наших людей такой подход к расчету чаевых и оплате счета в ресторанах. Наши люди или платят, как душа пожелает, или дают ровно по счету копейка в копейку. Правда есть еще одна традиция – оставить о себе и для себя что-нибудь на память. В Швейцарии кроме сыра поговаривают весьма достойные пиво и вино. Вроде даже есть свои особые рецепты пива и эксклюзивные сорта вина. Именно рецептуру их изготовления сохраняют в тайне, соблюдают как государственную тайну. Возможно, врут по поводу гос тайны, но то что в стране рецептуру сберегают в строжайшем секрете

=====

Кухня Швейцарии

Послан regtur - 07.11.2010 11:17

И уж конечно же просто рукотворное чудо - это знаменитые на весь мир швейцарские сыры. За право называться родиной сыра испокон веков друтся несколько стран: Голландия, Франция, Италия, Швейцария... Но идея сворачивать молоко и сепарировать его от сыворотки родилась в Греции, где и сейчас готовят сыр по тем старинным рецептам. Русские же считают родиной сыра Голландию, поскольку именно в этой стране Петр I узнал о сыроварении. Сейчас этот продукт - одно из любимых лакомств в самых разных странах, и в редком ресторане в меню нет сырной подборки. :)

<http://www.nika-quide.com/images/fbfiles/images/jpg-20101107-3.jpg>

=====

Кухня Швейцарии

Послан Sun - 09.11.2010 00:39

Поддержу вас в сырной тематике - швейцарцы мастера Однако подобных эмоций вызывают их шоколад. Наш с сотни раз вкуснее.

=====

Кухня Швейцарии

Послан regtur - 02.12.2010 09:01

А вот ещё один рецептик: :)

Фондю "Нешатель". О-О-О-чень вкусно))

Итак-нам нужны:

половинка зуба чеснока, 400 гр швейцарского твердого сыра, лучше всего грювьер, 200 гр. сыра Эмменталь, пол-литра сухого белого вина, 1 ч. л. фрэш - лимона , 4 ст. л. любого крахмала, чуть побольше ст. л. кирш, немного черного молотого перца и щепотка мускатного ореха.

Натираем глиняный горшок изнутри долькой чеснока. Крупно трём оба сорта сыра и смешиваем их в горшке. Добавляем вино, лимонный фрэш и крахмал, перемешиваем на небольшом огне, пока сыр не растает (это нужно делать на плите). Лимонный фрэш очень нужен - именно он придает сыру цитрусовый вкус и заставляет его быстрее плавиться. Перемешиваем всё деревянной (!)ложкой, как бы рисуя цифру 8, чтобы сыр не спёкся в волокна и не стал тягучим, как жвачка.

Добавляем кирш, перец и мускатный орех, готовим чуть дольше, пока смесь не распустится и станет однородной. Переливаем в горшок для фондю и ставим на горелку, стоящую на столе, где фондю будет слегка кипеть. :P

<http://www.nika-quide.com/images/fbfiles/images/jpg-20101202.jpg>

Я пробовал готовить дома - попробуйте и вы :)

=====