Швейцарская кухня (10 декабря 2014)

Мне пришла новая книга "Швейцарская кухня", которую написаи Любовь и Максим Куштуевы от издательства "Манн, Иванов и Фербер". Спасибо издательству за предоставленную возможность.
Со швейцарской кухней я не особо знакома, хотя удалось побывать в Женеве. Поэтому мне было очень интересно ознакомиться.
Как всегда, полиграфия, качество издания на самом высоком уровне. Глянцевые страницы, толстый переплет (что очень ценно, так как с книгой приходится работать на кухне), красивые фотографии.
Очень понравилось то, что это не только сборник рецептов, а больше гид по самой Швейцарии с ее кулинарными особенностями.



Книга начинается рассказом о Швейцарии, все это сопровождается хорошими фотографиями.





Книга разделена на разделы: немецкая Швейцария, Швейцария с французским акцентом, итальянская Швейцария, реторомanская Швейцария.
Каждый раздел начинается рассказом о землях, обычаях, а потом идут традиционные рецепты, характерные для той или иной местности.



Бернский салат из моцареллы буффало и спаржи

Ингредиенты:

Приготовление:

Время приготовления: 20 минут
Количество: 2 порции

На заметку:
К слову сказать, классическая моцарелла и должна быть сделана из исключительно молока, как мне привыкли видеть в магазинах, а из молока, которое дают буйволицы.



Швейцария
с французским акцентом

Женева
Невшатель
Вале
Во
Юра
Фрибур

Женева: город Кальвина

Вот этот пряник я решила сразу же опробовать.



Аппенцелльский пряник

Ингредиенты:

Приготовление:

Время приготовления: 1 час 10 минут + 30 минут (охлаждение)
Количество: 10 порций



Итальянская Швейцария — спагетти на деревьях

Тичино

Крепостные стены Беллинцоны

Локарно и Аскона: кино и джаз

182

Для себя открыла очень много интересных рецептов. Которые буду готовить. Но так я сладкоежка, конечно, в первую очередь выбираю сладкие рецепты. Хотя мои мужчины любят более существенную пищу.



Книга прекрасная. Если вы в поисках подарка на Новый год, то эта книга станет отличным подарком.

Комментарии (20)

agro_al 10 декабря 2014 21:32

Лен, а с крупами там тоже есть? Едят в Швейцарии крупы?

eastflower 10 декабря 2014 22:13

Оленька, нет :((. В основном картошку и пасту, ну, и много-много мяса и сыра.

agro_al 10 декабря 2014 22:27

а ка же знаменитый швейцарский салат с перловкой?))). Я думала, вдруг еще пополню коллекцию швейцарской кухни)))

eastflower 10 декабря 2014 23:22

Авторы не приводят его :((

Max Kushtuev 11 декабря 2014 14:57

Если не секрет, то про какой именно швейцарский салат с перловкой вы говорите?Дело в том, что я встречал в интернете несколько рецептов с подобным названием, но с трудом верится, что это аутентичные рецепты.Некоторые из них представляли собой усечённый (а затем дополненный салатными составляющими) вариант ризотто из перловой крупы. Некоторые собраны с использованием странных для Швейцарской кухни ингредиентов - например, феты или брынзы, приправы карри и так далее.Очень хотелось бы побольше узнать об этом блюде. Желательно, с указанием первоисточника. Учиться мне никогда не поздно.))))А так... да, в Швейцарии есть блюда с перловкой. Но, в основном, супы.Edited at 2014-12-11 10:00 am (UTC)

agro_al 11 декабря 2014 15:10

Рецепт был приготовлен, отфотографирован и загружен на наш сайт www.mir-krup.ru (коллекция крупяных рецептов) нашим ЖЖ-френдом и увлеченным кулинаром Олечкой olgavb-osa.У нее в блоге его тоже можно посмотреть http://olgavb-osa.livejournal.com/55908.html

Max Kushtuev 11 декабря 2014 15:41

Спасибо за ответ! Немного покопавшись нашёл источник, так сказать, откуда у этой легенды ноги растут. Школа Гастронома №22, ноябрь 2010. Даже по ссылке доступно: http://www.gastronom.ru/recipe/13244/shvejcarskij-salat-s-perlovkoj Собственно, я об этом выше писал - немного странный, нетипичный рецепт для местной кулинарии. Видимо, корни этого блюда идут глубоко в фантазию Гастронома, но никак не в Швейцарскую кухню. Хотя, допускаю, что это нечто новое и пока неизведанное.)))

agro_al 11 декабря 2014 15:11

Макс, если у Вас есть интересные блюда с перловкой приглашаем поделиться на Мир-круп)))

Max Kushtuev 11 декабря 2014 15:44

Намёк понят! Наверняка, одна из следующих моих книг по Швейцарской кухне будет иметь раздел по рецептам из круп.)))

agro_al 11 декабря 2014 17:13

чудесно)))

irsenas 10 декабря 2014 21:32

судя по всему, очень интересная книга

eastflower 10 декабря 2014 22:14

Ирочка, книга интересная. Много блюд, котоырые спокойно можно приготовить из наших продуктов, но они такие интересные. Буду своих баловать.

sago_cuisine 10 декабря 2014 22:50

По всей видимости, очень интересная книга!

eastflower 10 декабря 2014 23:23

Светочка, книга мне понравилась, как по рецептам, так и в плане повышения образования.

magdacook 10 декабря 2014 23:35

вот теперь вижу, но только в твоем жж. в ленте записи нет

eastflower 10 декабря 2014 23:40

Сегодня ЖЖ глючил, еле фотографии вставила :(, видно, поэтому пропустил.

suntoriya 11 декабря 2014 01:05

Леночка, спасибо, что делишься комментариями о новой литературе)))

eastflower 11 декабря 2014 02:19

Викуль, очень благодарна издательству за возможность ознакомиться. Очень нравятся их книги - много интересного, а также мощный стимул перестать готовить только сладкое :)).

lifetastesgreat 11 декабря 2014 18:56

хочу такую книгу!!!

> **eastflower** 11 декабря 2014 19:56
>
> Думаю, тебе понравится. Я очень довольна :)

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·
https://t.me/tsoikaeast

