

№12-13 2011

ROYALS

КОРОЛЕВСКИЙ ОБЪЕКТ

Дом Кристиана
Диора на Красно
площадь

Опера Гарнье
история создани

Жизнь и драм
сказочного корол
Людвига
Баварског

Британский стиль
от дизайнера
Келли Хоппен

Марокко –
оазис арабского
гостеприимства

Принц Феликс

Осенняя свадьба в Люксембурге



18+



ПИР СРЕДНЕВЕКОВЬЯ

Национальная кухня Люксембурга чрезвычайно проста и в то же время не сравнима ни с одной другой европейской кухней. Большое влияние на неё оказали граничащие с Люксембургом Бельгия, Германия и Франция, но это не помешало кухне Великого Герцогства сохранить оригинальные и самобытные черты



Трапеза в люксембургской семье обычно начинается с большой тарелки наваристого супа-лапши на жирном бульоне. В такой суп принято добавлять варёное яйцо и немного свежей зелени для аромата. В кафе или ресторанах на первое туристам готовы предложить овощные или мясные бульоны с крупяными заправками, плереобразные супы из цветной капусты, гороха и помидоров, которые подают с маленькими пирожками из дрожжевого теста.

Основу люксембургской кухни составляют блюда из мяса. Все, кто желает поближе познакомиться с местными яствами, обязательно должны попробовать заливных молочных поросят и кровяные колбасы, клёцки из телячьей печени и легендарную арденнскую ветчину, символ региона. Сытные мясные блюда принято запивать столовыми винами: vormeldang, krehen, kemich, an, эннем, маетум. Чаще всего блюда из мяса здесь подают с овощным гарниром, как правило, варёным картофелем с зеленью и кислой капустой.

и пирожных, которые известны не менее, чем швейцарский шоколад и конфеты. Некоторые из них производятся на небольших семейных предприятиях, которые уже много лет занимаются выпечкой именно этих изделий. Особенно хороши открытые пироги со сладкой фруктовой начинкой, также в кондитерских лавках можно обнаружить вкусные муссы и желе, сладкие запеканки с разными соусами и местное сливочное мороженое.

Ещё одна визитная карточка Люксембурга – это белые вина, которые изготавливают в долине Мозеля, известные на весь мир. Наиболее популярные сорта – сухие оксеруа, бофор, элблинг, столовые риванер, кемих, vormeldang, an, рислинг, эннем; стоит попробовать и очень необычные гевюрцтраминер или силванер. В Люксембурге производят и качественное пиво, а также шипучие вина, технология приготовления которых напоминает производство шампанского. Широко известно черносмородиновое вино замка Бофор, а такие марки, как аанский паломберг или эненский виссельт, производят в небольших селе-



Брускетта с грибами в винно-сметанном соусе

Грибы свежие белые – 125 г, масло сливочное – 10 г, вино полусухое белое – 10 г, сметана – 32 г, сыр швейцарский – 18 г, хлеб – 100 г, перец чёрный молотый, перец красный (паприка), соль – по вкусу.

В растопленном на сковороде масле обжаривать грибы в течение пяти минут, затем добавить вино и выдержать на сильном огне ещё две минуты. После этого огонь уменьшить, блюдо поперчить, посолить, перемешать и добавить сметану и тёртый сыр. Тщательно размешивать, пока масса не загустеет. Подать на подсушенном и смазанном маслом хлебе.

Для гурманов кроме привычных и простых блюд здесь готовят фирменное заячье жаркое по-люксембургски, суп из бычьих хвостов, телячьи мозги и сердце, заливные свиные уши, гусиную печень и паштет.

Из рыбных блюд наиболее популярны жареные окуни, форели и щуки, огромным спросом пользуются речные раки, которых люксембуржцы готовят особенно виртуозно. У каждой хозяйки свой рецепт бульона для варки раков, он держится в строжайшем секрете и передаётся по наследству от матери к дочери.

Французское влияние на кухню Люксембурга во многом способствовало сыродельному производству, поэтому теперь практически в любой семье на обед в качестве лёгкой закуски на стол ставят нарезку из сыров местного изготовления.

Козырь местных кулинаров – традиционная выпечка. В книгах рецептов из Люксембурга вы найдёте более сотни сортов печенья

и местные технологи утверждают, что эти напитки обладают ещё и лечебными свойствами. Насыщенным вкусом отличаются и местные ликёры – яблочный, грушевый, сливовый, кирш, кетш и др.; некоторые кондитеры используют их в своих десертах и соусах. Из безалкогольных напитков стоит обратить внимание на натуральные фруктовые соки и минеральную воду местного изготовления.

Кухня Люксембурга, основу которой составляют белковая пища и овощи, по праву может считаться образцом здорового питания. Она одновременно проста и разнообразна, поэтому любой приезжий сможет найти здесь привлекательное для себя блюдо и с лёгкостью повторить его дома, предаваясь воспоминаниям о путешествии в Люксембург.

Дарья КОЗАЧОК

Фото: © Fotodom.ru/Stock Food