

Антарес®: швейцарское яблоко с экологическим привкусом | Antarès®: pomme suisse au goût écologique

Author: Ольга Юркина, [Мартиньи](#), 12.09.2011.



Валезанские яблоневые сады, где взрастили Антарес® (NashaGazeta.ch) Французский сорт, «усыновленный» валезанскими производителями, обладает примечательным кисло-сладким вкусом и практически не нуждается в обработке пестицидами. Представляем первое яблоко Швейцарии, обладающее сертификатом «нейтрального воздействия на окружающую среду».

| Antarès®, une nouvelle variété de pomme d'origine française, a été adoptée par les producteurs valaisans pour devenir la première pomme neutre en CO2 de Suisse, de nature

savoureuse et au goût légèrement acidulé incomparable.
Antarès®: pomme suisse au goût écologique

Это история начинается в 1980-х годах в садах французского Анже, где ароматный сорт яблок с мускатным привкусом привлек внимание специалистов Национального института агрономических исследований (INRA). Родившаяся из скрещения двух разновидностей, «Elstar» и «Reinette», и названная в честь ярчайшей звезды в созвездии Скорпиона, разновидность Антарес® соединила в себе аромат диких яблок с сочной и хрустящей мякотью садовых сортов, сохранив уникальный кисло-сладкий вкус, насыщенный и освежающий. Однако понадобилось почти двадцать лет, чтобы яблочная звезда, усовершенствованная и возделанная во фруктовых садах La Blottière в Анжу, появилась на французском рынке и европейском небосклоне.

Своим характерным вкусом и редкими генетическими свойствами Антарес® в начале XXI века привлек внимание садоводов и агрономов кантона Вале, «фруктовой житницы» Швейцарии. Особый интерес к чудесному яблоку, обладающему, кроме прочего, необыкновенной природной сопротивляемостью к типичным заболеваниям, как парша, проявили предприятие «Фрукты Мартины» (Les Fruits de Martigny), с 2001 года объединяющее пять валезанских производителей, и семейное хозяйство Georges Moret & fils, обладающее 60 гектарами садов, из которых более половины – яблоневые. Что возбудило их любопытство? Тот невероятный факт, что генетическая выносливость сорта Антарес® позволяет сократить на 50-70% обработку яблоневых деревьев против вредителей и болезней.

«Это не означает, что все остальные валезанские яблоки напичканы пестицидами, совсем нет, мы с большим уважением относимся к потребителям и швейцарским нормам, которые становятся все более жесткими, так что все наши фрукты можно кушать без опасения», - с улыбкой заверил на презентации Антарес® Ксавье Море, совладелец Georges Moret & fils.

Однако сверхъестественная сопротивляемость сорта навела валезанских производителей на мысль использовать преимущество, данное природой, чтобы в еще большей степени сократить влияние культуры на окружающую среду. Первые гектары яблоневых деревьев французского сорта появились между Мартины и Сьерр в 2009 году. Хитроумные приспособления и органические удобрения позволили сделать производство Антарес® максимально дружелюбным природе. Так, для борьбы с червями в садах устанавливаются скворечники для синиц, а кустарники, посаженные между плодовыми деревьями, защищают яблони от вредителей. Учитывая, что экология и принципы устойчивого развития с самого начала определяли политику валезанских хозяйств, они задумались над тем, как сделать из Антарес® символ натурального производства, а заодно – и первое яблоко с нейтральным уровнем производства углекислого газа, главного врага атмосферы и климата.

Как достичь цели, если выбросов углекислого газа практически невозможно избежать при любой, даже минимальной садоводческой деятельности? И здесь на помощь валезанским хозяйствам пришла швейцарская организация по защите климата MyClimat, которая подсчитала размеры ущерба, наносимого разведением Антарес® природе, и приняла компенсацию. Напомним, принцип компенсации CO₂, основан на том, что предприятия выплачивают определенную сумму за каждую тонну углекислого газа, вырабатываемого в процессе производства, специальным

фондам и организациям, которые направляют суммы на проекты по спасению природы. По подсчетам MyClimat, 6 гектаров Антарес® в Вале «производят» 42,9 тонны CO2. Les Fruits de Martigny и Georges Moret & Fils компенсировали свой небольшой грех и получили сертификат о нейтральном влиянии Антарес® на климат.

«Нашим следующим шагом станет заявка на экологический лейбл Climatop, который утвердит валезанский Антарес® в статусе первого яблока, безвредного для климата планеты», - сообщил на пресс-конференции в яблоневых садах Вале директор «Фруктов Мартины» Лоран Россье.

Пока же валезанские предприятия работают над оптимизацией упаковок и поставок, чтобы до минимума снизить ущерб, и приступают к сбору первого урожая Антарес®, который вскоре можно будет увидеть в магазинах кантона по соседству с другими сортами класса «premium», а также встретить в виде бархатистого освежающего сока в ресторанах. Для покорения швейцарского рынка понадобится посадить дополнительные гектары, но дело теперь осталось за малым.

Для Лорана Россье лучший способ дегустации Антарес® в натуральном обличии или в виде сока. Что касается Ксавье Море, то он предпочитает компоты и пироги, приготовленные его супругой. Образцовая хозяйка, Коринн Море поделилась с НашейГазетой.ch своими хитростями в приготовлении яблочного пирога. По ее мнению, главный секрет – качественное самодельное тесто и минимум ингредиентов, чтобы подчеркнуть аромат и кисло-сладкий вкус яблок. «Чем меньше меняется натуральный вкус, чем лучше. Я против добавления орехов и миндаля в яблочные пироги, это искажает оригинал. Для аромата можно добавить корицу или ванильный сахар». Маленькая хитрость, за которую, по словам Коринн, ее сразу возненавидят хозяйки, – сбрызнуть разложенные на тесте крупно нарезанные яблоки растительным маслом, так они останутся еще более сочными.

Итак, для **пирога «Антарес»** Вам понадобятся:

- самодельное слоеное тесто
- яблоки Антарес®
- 30 г сливочного масла
- сахар и корица по вкусу

Разогреть духовку до 180 градусов. Очистить и крупно нарезать яблоки, вынув сердцевину. Раскатать тесто, выложить его в форму для выпекания. На тесте разложить яблоки, посыпать сахаром и корицей. Сбрызнуть растительным маслом и, для любителей, добавить на начинку кусочки сливочного. Выпекать 30-40 минут, пока яблоки не станут мягкими, а корочка и верх пирога не подрумянятся.

Приятного аппетита!

[**Les Fruits de Martigny**](#)

[**Georges Moret & fils**](#)

[швейцарские яблоки](#)

Статьи по теме

[Омолаживающие швейцарские яблоки](#)

[Абрикос: солнечный фрукт Вале](#)

[Фруктовый союз Швейцарии не хочет европейских плодов](#)

Source URL: <https://dev.nashgazeta.ch/node/12251>