



Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (<https://nashagazeta.ch>)

Поспели вишни в саду у дяди ... Эммануэля |

Author: Архивы, [Архивы](#) , 02.07.2008.

Швейцарское телеграфное агентство официально объявило: в стране начался сбор вишни.

|

Для любителей вишни (или того, что тут считают вишней, а у нас черешней) прогнозы неутешительные. Из-за града и проливных дождей, обрушившихся на Швейцарию несколько недель назад, урожай будет не ахти какой. Однако, несмотря на капризы погоды, производители этой вкуснейшей ягоды рассчитывают собрать 1600 тонн. Представьте себе, швейцарцы тоже уважают вишню-черешню: среднестатистический житель съедает в год 1,3 кг.

А дядя Эммануэль - это мой сосед. Роскошное вишневое (именно, вишневое!) дерево в его саду - предмет моей ежегодной зависти. Увидев через забор, что ягоды готовы к употреблению, я предложила ему бартерную сделку: он мне немножко вишни, а я ему - оригинальные рецепты. Ударили по рукам, а потом вместе и приготовили ... что? Конечно, вареники с вишнями. Думаю, они получились не хуже тех, коими потчевал Виктор Ющенко Джорджа Буша 1 апреля или тех, что так любил незабвенный Александр Вертинский.

Предлагаем простой рецепт, следуя которому можно приготовить также вареники с творогом, капустой, яблоками, картофелем.

Вареники с вишнями

Для теста: 1 стакан муки, 1/2 стакага воды, 1 яйцо, соль по вкусу, 1 столовая ложка сахара. Для начинки: 600 г вишни, 200 г сахара

Вишни отделить от косточек, добавить сахар, перемешать. Из муки, яйца, воды, сахара и соли замесить крутое тесто, дать вылежаться 30 минут, затем раскатать в тонкий пласт толщиной 2 мм и разрезать на небольшие квадраты. В середину каждого квадрата положить вишни, края теста смазать взбитым яйцом, соединить противоположные углы и защипить.

Варить вареники в кипящей подсоленной воде до тех пор, пока не всплывут. Подавать со сметаной, вишневым сиропом, маслом.

Хозяйки, не особенно любящие готовить или не располагающие для этого временем, могут приготовить это блюдо, воспользовавшись готовым тестом и вареницей, раньше такие в СССР продавались. Получится также вкусно. Или почти также.

В Европе летом большим спросом пользуются фруктовые супы. Почему бы не попробовать вишневый? Вот как его готовят в Венгрии.

Венгерский вишневый суп

Положите в кастрюлю 1 килограмм вишен (очищенных от косточек или консервированных), влейте стакан воды, добавьте 200граммов сахара, две палочки корицы и бутылку красного вина. Довести до кипения, снизить огонь и варить 25- 30 мин., пока вишни не будут мягкими. Снять с огня и добавить чайную ложку миндальной эссенции. В миске перемешать несколько ложек сливок и сметану или крем-фреш. Добавить сливочную смесь в вишневый суп. Охладить и подавать по вкусу.

[Швейцария](#)

Source URL:

<https://dev.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/pospeli-vishni-v-sadu-u-dyadi-emmanuelya>