

Кантон Вале собирает абрикосы | En Valais on fête les abricots!

Автор: Ольга Юркина, [Сион](#) , 15.07.2010.



(swissmilk.ch)

Почему бы не отметить урожайный год приготовлением необычного швейцарского десерта?

| Pourquoi ne pas célébrer une bonne récolte de ce fruit ensoleillé avec un dessert savoureux?

En Valais on fête les abricots!

Даже если по количеству собранных абрикосов нынешний год, скорее всего, уступит рекордному 2009-му, кантон Вале – главный поставщик бархатных рыже-солнечных фруктов Швейцарии, доволен прогнозами. Абрикосы этим летом удались на славу – как по вкусовым качествам, так и по размерам: возможность удостовериться в этом появилась у швейцарцев на прошлой неделе. Первые валежанские абрикосы, сладкие, как мед – это не метафора и не преувеличение, – прибыли на рынки и в магазины, а ящики этих ярких фруктов украсили окраины некоторых дорог. Дело в том, что Вале не ленится развозить свои абрикосы по всей Швейцарии, продавая их прямо с грузовичков, на парковках или вблизи коммерческих центров. Если Вам повезет встретить такой грузовичок с абрикосами – не упустите свой шанс!

5000 тонн плодов на продажу – хоть и меньше, чем в прошлом году (5 600 тонн), зато гораздо больше, чем в 2008-м (2712 тонн) и 2007-м (3260 тонн) годах, – считают

представители Профессионального объединения производителей фруктов и овощей кантона Вале. 90% урожая будет собрано между 12 июля и 14 августа, затем количество абрикосов начнет уменьшаться. Вале - родина 96% абрикосовых деревьев Швейцарии, так что кантон без труда удовлетворяет примерно половину спроса на абрикосы со стороны швейцарского потребителя (в 2009 году он "съел" 15 766 тонн этих фруктов). Импорт абрикосов в прошлом году составил 6 766 тонн, 65,4% из которых прибыли из соседней Франции.

Признаем, что со свежими сочными абрикосами из Вале ничто не сравнится и все же предлагаем попробовать актуальный фруктовый десерт – освежающий.

Заварной абрикосовый крем с гарниром из ягод

Ингредиенты (на четыре порции в формочках объемом 2 dl):

250 г абрикос

100 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

3 dl сливок

1 dl молока

½ стручка ванили

3 листика желатина, размоченных в холодной воде

Для гарнира: 250 г ягод (клубника, черника, ежевика, смородина, малина)

1-2 ст.л. сахара

Для украшения: лимонная мята, сахарная пудра

Вынуть из абрикосов косточки, порезать фрукты на кусочки. Варить абрикосы, обсыпанные обычным и ванильным сахаром, в кастрюле на маленьком огне, под закрытой крышкой. Дать фруктам остыть и размять их до получения пюре.

Довести до кипения сливки и молоко со стручком ванили, затем вынуть ваниль. Выложить в сливки абрикосовое пюре, аккуратно добавить вынутый из воды желатин (предварительно отжать из него лишнюю влагу) и размешать все ингредиенты до получения густой массы. Выложить заварной абрикосовый крем в формочки и оставить в холодильнике на 3-4 часа, пока он не застынет.

Смешать ягоды с сахаром и оставить на пять минут мариноваться в собственном соку.

Выложить на тарелки крем из формочек (ненадолго опустив каждую формочку в горячую воду). Вокруг десерта разложить ягоды и фрукты. Украсить крем и ягоды лимонной мятой и обсыпать сахарной пудрой.

Приятного абрикосового лета!

[абрикосы вале](#)

Статьи по теме

[Поздняя швейцарская вишня](#)

[Витаминный бум или фруктофилософия](#)

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

Source URL: <https://dev.nashagazeta.ch/news/10175>