

Киви с берега Лемана | Des kiwis du bord du Léman

Автор: Лейла Бабаева, [Морж](#) , 12.01.2016.



Уборка урожая (kiwisuisse.ch)

Киви вместе с лаймом и имбирем считается главным источником витаминов зимой. Малоизвестный факт: около 400 тонн киви ежегодно выращивают на берегах Лемана.

Des kiwis, très riches en vitamine C et en antioxydants, sont cultivés à Allaman (canton Vaud). Près de 400 tonnes chaque année sont envoyées de cette exploitation dans des magasins pour ceux qui aiment les produits du terroir.

Des kiwis du bord du Léman

Есть люди, которые считают, что дома на столе должны быть продукты, произведенные в той местности, где они проживают. Безусловно, это интересная точка зрения, в пользу которой можно привести немало аргументов, но как быть, если в свое меню хочется добавить экзотики, а фейхоа и джаботикаба в ваших краях не растут? Во многих случаях любителям местных овощей и фруктов придется подавить свои желания, но иногда не все так плохо, как может показаться... например, в случае с киви.

Инженер-агроном Доминик Стрейт выращивает богатые витамином С и антиоксидантами фрукты в коммуне Алламан (кантон Во) с 2000 года, и урожаи в его фермерском хозяйстве составляют более 80% производства в Конфедерации.

Несмотря на то, что киви в супермаркетах лежат рядом с ананасами, манго и гранатами, импортированными из других стран, сотни тонн «мохнатых» фруктов созревают в уютном месте между берегом Лемана и лесом, пишет газета Le Temps. Уютным место названо не зря, так как благодаря [фёну](#) (теплому и сухому ветру, который дует чаще всего осенью и весной) земля защищена от весенних заморозков, здесь очень редко идет град и глава хозяйства Domaine de la Pêcherie et de la Frésaire SA имеет в своем распоряжении 14 гектаров, засаженных деревьями с подвязанными ветками, которые создают своеобразные своды. Цветы в этом огромном саду появляются в июне, а в октябре и ноябре проходит уборка урожая (около тридцати работников делают это вручную), после чего фрукты оставляют в помещениях, где они дозревают при температуре, которая колеблется от -0,5 до 0 градусов. Во время сбора киви еще непригодны в пищу из-за слишком кислого вкуса, но благодаря температуре в помещениях для дозревания содержащийся в плодах крахмал превращается в сахар.

Идея выращивать киви на этом участке пришла нескольким садоводам в 1984 году, а десять лет спустя они решили сделать производство экологически чистым и отказались от обработки гербицидами. «Благодаря такому подходу хозяйство стало заповедником для флоры и фауны, которые развиваются без какого-либо химического вмешательства, - приводятся на сайте компании слова Доминика, который раньше работал консультантом по биопродуктам в водуазской ассоциации поощрения фермерства Prométerre. - Здесь можно увидеть виды насекомых, которые исчезли из виноградников и фруктовых садов, где производство ведется с использованием искусственных удобрений».

Оговоримся, что «деревьями» приносящие киви растения названы условно, на самом деле это - древовидные лианы, которые ведут себя подобно виноградной лозе, а принадлежат к виду Актинидия деликатесная родом из Китая. Промышленное выращивание киви началось в 1930-х годах в Новой Зеландии, но настоящую популярность эти плоды завоевали только в 1960-е.

Если перечислить полезные качества киви, то список получится длинный: эти плоды обладают болеутоляющими, противовоспалительными, антимуtagenными свойствами, помогают при ревматизме, снижают температуру, снимают стресс, используются в косметических целях многими представительницами прекрасной половины человечества. В киви вдвое больше витамина С, чем в цитрусовых, и его содержание не уменьшается при хранении. Также в плодах немало витаминов группы В, витаминов Е и К и полезных металлов.

На сайте Швейцарской ассоциации производителей биопродуктов [Bio Suisse](#) доступна сезонная таблица созревания фруктов, овощей и орехов в хозяйствах таких производителей. Тем, кого интересует такая продукция, следует помнить, что из-за отказа фермеров от искусственных удобрений «настоящие» овощи и фрукты появляются в магазинах позднее, чем выращенные промышленным способом.

При желании узнать, когда можно купить сливы, нектарины, эндивий, салат-эскарпиоль, брокколи, айву или другие продукты с приставкой био-, стоит лишь свериться с [таблицей](#). При этом не следует забывать, что наличие тех или иных биопродуктов в магазинах или непосредственно у производителей зависит от погодных условий, и потому начало или конец сезона могут «состояться» раньше или позже на две-три недели.

Для справки: история производства биопродуктов в Швейцарии берет свое начало в 1940 годах, но по-настоящему рынок биопродуктов «расцвел» в XXI веке. Сегодня продукция около 6500 фермерских хозяйств Конфедерации имеет лейбл Bourgeon, который присваивает Bio Suisse, что говорит о высоком качестве и экологической чистоте.

[биопродукты](#)

[фермеры в швейцарии](#)

Статьи по теме

[Манор и Bio Suisse укрепляют сотрудничество](#)

[Альпийские травы – для тела и души](#)

[Салат из одуванчиков с горчицей](#)

Source URL: <https://dev.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/20986>