

Фруктовый союз Швейцарии не хочет европейских плодов | La Fruit-Union Suisse ne veut pas de marché européen

Автор: Ольга Юркина, [Тун/Аннемасс](#) , 14.06.2010.



Малина - ягода сезона!

Пока швейцарские фермеры отстаивают свою независимость от Евросоюза, под французским городком Аннемассом, неподалеку от Женевы, спеет сочная и полезная ягода малина, из которой можно приготовить множество летних десертов.

|

Pendant que les fermiers suisses s'obstinent à accepter l'accord de libre-échange agricole, des framboises mûrissent en Suisse et près de la frontière, dans les environs d'Annemasse. La Fruit-Union Suisse ne veut pas de marché européen

Швейцарские производители фруктов с каждым годом выступают все более решительно против договора о свободной торговле с Евросоюзом. Недавнее исследование в университете Санкт-Галлена подтвердило их опасения: если договор будет заключен, швейцарские фермеры потеряют от 30 до 40 процентов отечественного рынка. При этом экспорт фруктов в европейские страны не поможет компенсировать убытки, объяснил в своем коммюнике Фруктовый союз Швейцарии, члены которого провели встречу в Туне в прошлую пятницу. Дело в том, что производство и транспортировка плодов, предназначенных на экспорт, обошлись бы примерно в 150 миллионов франков, подчеркнул президент Фруктового союза Пиус Янс.

Что касается новой федеральной программы консолидации, задуманной правительством в целях сокращения бюджета сельскохозяйственного сектора, Пиус Янс заметил, что идея сэкономить на экспортном маркетинге совершенно не совместима со стратегией открытого рынка.

Организации швейцарских производителей уже не раз высказывались против договора о свободной торговле с Евросоюзом. В 2009 году они предлагали взамен отраслевую и поэтапную либерализацию рынка сельскохозяйственной продукции. Подобное предложение демонстрировало относительный прогресс по сравнению с 2008 годом, когда представители Фруктового союза Швейцарии попросили полностью исключить плодово-ягодный сектор из договора о свободной торговле.

Фруктовый союз Швейцарии каждый раз, когда дело заходило о переговорах, приводил три беспримысленных аргумента, чтобы отклонить подписание соглашения. Первый: у производителей плодово-ягодных культур очень мало возможностей снизить цены и себестоимость плодов. Второй: никто не заинтересован в экспорте свежих ягод и фруктов на европейский рынок, насыщенный и без швейцарской продукции, и никто не может предугадать, как в будущем будут меняться цены и ассортимент на мировом рынке. Третий аргумент заключается в недостатке молодых профессионалов во фруктовом секторе Швейцарии – квалифицированных специалистов, способных принять эстафету и вынести конкуренцию.

Ассоциация Фруктовый союз Швейцарии в 2011 году отпразднует столетие своей деятельности. По этому случаю с 22 по 30 октября 2010 года, в рамках сельскохозяйственной ярмарки-выставки в Цуге, он представит более тысячи сортов фруктов и ягод. Представители союза подтвердили, что, несмотря на долгую зиму и холодную дождливую весну, швейцарские урожаи на данный момент находятся в прекрасной форме.

Ягоды сезона – клубника и летняя малина: сбор первой подходит к концу, а вторая только начинает поспевать. В Швейцарии около 154 гектаров малины, примерно половина находится в кантонах Во и Вале, остальная выращивается в Восточной Швейцарии и на Плато (Mittelland).

Не в обиду швейцарским производителям будет сказано, что и регион горного массива Вуарон, где расположены французский Аннемасс и Женева, очень часто

называют «королевством малины». Первые рассады малины появились здесь в 1950-х годах, очень быстро ягода завоевала популярность, а малиновое варенье стало украшением французских и швейцарских столов во время завтраков и полдников. Кооперативное хозяйство, занимавшееся разведением малины в Верхней Савойе, закрылось в 2003 году, но дело продолжает La Maison du Terroir между Санкт-Серг и Машии: кроме малины, здесь широкий ассортимент свежих фруктов и овощей. Неподалеку находится еще одно малинное хозяйство: ферма de l'Harpin, на которой, помимо свежих ягод, можно найти конфитюры, желе, фруктовые соки и другие продукты домашнего приготовления. Еще одно место, посещение которого доставит истинное удовольствие любителям ягод и плодов, находится в Ренье (Reignier) и, в соответствии со своим названием « Au fil des saisons », предлагает сезонные фрукты и овощи.

Но вернемся к малине. Куда бы вы ни отправились ее покупать, не забывайте о двух-трех правилах, которые помогут избежать разочарования.

Как любая красная ягода, малина – нежное создание и не выдерживает хранения более двух-трех дней. Само собой разумеется, следует избегать давленных ягод, плавающих в корзинке в собственном соку: дело в том, что малина совершенно не переносит влажности. В идеале ягоды должны быть мясистыми и спелыми. Стоит ли добавлять, что малина в супермаркетах, импортируемая вне сезона, существенно отличается по вкусу от свежей? Чтобы хрупкая ягода выдержала долгие путешествия, ее очень часто либо подмораживают, либо собирают до срока и оставляют дозревать в пути: в обоих случаях по вкусу результат примерно одинаковый и довольно плачевный. Поэтому лучше доверяйте местным производителям: они собирают ягоды, когда те полностью созрели, и не повреждают их при перевозке.

Нужно ли мыть малину? Ни в коем случае! Производители бархатной ягоды даже прикрывают кусты, чтобы защитить их от дождя: малина мгновенно абсорбирует влагу, становится водянистой и плесневеет. Не волнуйтесь насчет пестицидов: кусты малины не обрабатывают химикатами и пропалывают вручную.

Малина – кладезь полезных элементов. Во-первых, она не слишком сладкая и потому некалорийная. Ягода в изобилии содержит витамины С, Е и Р, калий и волокна, полезные для пищеварения (все же тем, у кого чувствительный кишечник, рекомендуется употреблять в пищу тертую малину). Кроме того, малина богата антиоксидантами.

Напоследок предлагаем попробовать несколько освежающих и легких летних рецептов.

Малиновый сорбет-минутка с сахаром из вербены, кремом и свежими ягодами

Ингредиенты (на 4 порции):

800 г мороженой малины
125 г свежей малины
200 г густого крема
100 г сахарного песка
1 пучок сухой вербены

Приготовьте подливку: под горячей водой разморозьте 300 г свежемороженой

малины. Сцедите лишнюю воду и смешайте ягоды с одной столовой ложкой сливочного крема, чтобы получилось густое, но жидковатое пюре. Отставьте подливку в прохладное место.

Подготовьте сахар из вербены: в блендере смешайте сахарный песок с сухими листиками растения, пока не получите ароматный порошок. Просейте его несколько раз. В случае необходимости, добавьте еще несколько листиков вербены.

В блендере смешайте оставшуюся замороженную малину с ароматным сахаром и 10 cl ледяной воды до получения густой смеси. Если масса слишком сухая, а блендер в ней застревает, добавьте немного воды. Разложите сорбет на тарелки, добавьте в качестве гарнира 1 ложку сливочного крема, подливку и свежие ягоды. Сразу же подавайте мороженое к столу: сорбет-минутку нельзя хранить в холодильнике и повторно замораживать.

Творожный десерт с малиновой подливкой и молочным конфитюром домашнего приготовления

1 тюбик сгущенного молока
1 баночка творога 20% жирности
400 г мороженой малины
125 г свежей малины

Оставьте малину размораживаться 30 минут. Затем в блендере смешайте ягоды с 15 cl воды и поставьте подливку в прохладное место.

Выдавите тюбик сгущенного молока в стеклянную мисочку и сделайте водяную баню в кастрюле. Доведите сгущенку до легкого кипения, накройте крышкой и оставьте томиться на медленном огне полтора часа. Конфитюр готов.

Разложите в четыре больших стакана по 2 столовой ложки творога, сверху полейте малиновым соусом, добавьте свежие ягоды и в качестве гарнира – 1 столовую ложку молочного конфитюра.

В этот рецепт излишне добавлять сахарный песок: молочный конфитюр достаточно сладкий. Творог при желании можно заменить греческим йогуртом.

Приятного аппетита и солнечного малинного лета!

[Фруктовый союз Швейцарии](#)

www.maisonduterroir.com

[Ferme de l'Harpin à Saint-André de Boège](#)

[«Au fil des saisons», Chemin de Vorzier, à Reignier](#)

[десерт](#)

[Европа](#)

Статьи по теме

[Витаминный бум или фруктофилософия](#)

[Ешьте свежие фрукты на работе](#)

[Швейцарцы обожают не только экзотические фрукты, но и местные овощи](#)

Source URL: <https://dev.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/9986>