



■ K pečenemu siru raclette Švicarji ponudijo krompir v oblicah.



■ Sir raclette je najlažje stopiti na teflonski podlagi.



■ Kisle kumarice, vložene čebulice, gobe in sveža paprika so najpogostejši dodatki k fondiju.



■ Mafini s korenjem in ovolmatinom, okrašeni s križem iz sladkorja v prahu.



■ Nidelkuchen, nekakšne prestice s smetano, so priljubljena predjed.



■ Vsaka regija ima svoje vrste sira in čeprav so različni, so vsi narejeni iz kakovostnega švicarskega kravjega mleka, redkeje iz ovčjega.

ENOSTAVNA IN DRUŽABNA ŠVICARSKA KUHINJA

Švicarska kuhinja odseva geografski položaj Švice, opazni so vplivi nemške, francoske in severnoitalijanske kulinarike. Najpomembnejši sestavini sta sir in krompir.

F BESEDILO IN FOTO: NEVENKA GAJŠEK
finance@finance.si

Švicarsko kuhinjo je za Finance Weekend predstavila Karin Aebischer, po poklicu učiteljica, doma iz okolice Berna, ki zaradi moževe službe že skoraj dve leti živi v Sloveniji, kjer je postala članica združenja SILA (Slovensko mednarodno združenje žena). Vzljubila sta našo deželo, ki jo z možem Ivom odkrivata in spoznavata zlasti prek športnih dejavnosti in kulinarike. Med slovenskimi jedmi so jima najbolj všeč sladke jedi, poleg znamenitih blejskih kremnih rezin (kremšnit) še posebej trojanski krofi in flancati, poskusila pa sta tudi idrijske žlikrofe, potico in svinjsko pečenko.

Velike razlike med regijami

Švicarska kuhinja se razlikuje po regijah, značilnosti posamezne regije pa v glavnem sovpadajo z glavnimi jezikovnimi območji, torej nemškim, italijanskim in francoskim. Kljub temu bi, je povedala gostiteljica, na splošno lahko rekli, da v večini značilnih švicarskih jedi prevladuje krompir kot glavna sestavina. Med najbolj znanimi krompirjevimi jedmi je tako imenovani rösti, nekakšna ploščata pita iz naribanega krompirja, ocvrta na vročem maslu ali masti, ki so jo izvirno jedli švicarski kmetje v kantonu Bern, in sicer običajno za zajtrk, zdaj pa je rösti razširjena jed po vsej deželi, tudi v

restavracijah. Druga pomembna sestavina švicarske kuhinje je sir, kar ne preseneča, saj je Švica znana izdelovalka številnih svetovno razširjenih in priljubljenih sirov. Po besedah Karin Aebischer ima vsako območje in vsaka regija svoje vrste sira in čeprav so različni, so vsi narejeni iz kakovostnega švicarskega kravjega mleka, redkeje tudi iz ovčjega. Opozarja na mehki in topljivi vacherin, aromatični appenzeller, lokalni bergkäse ter svetovno znane sbrinz, ementaler z značilnimi velikimi luknjami, gruyère in tôte de moine. Sir jedo bodisi s krompirjem bodisi s kruhom, za zajtrk zlasti »zopf«, to je pleteni kruh oziroma nekakšna »kita« iz posebnega testa.

V znamenju sira in čokolade

Zato ni nenavadno, da je bil kulinarčni večer, ki ga je ob pomoči moža za Finance Weekend pripravila Karin Aebischer, v znamenju značilnih švicarskih živil, zlasti sira in čokolade. Tako smo lahko pokusili tradicionalno vinsko juho s »pokrovom« iz listnatega testa iz kantona Solothurn (Soledurner wysüpli), raclette, različne vrste švicarskih sirov za pobeček in seveda švicarsko čokolado. Poleg tega sta gostitelja za začetni prigrizek kot uvod v obrok pripravila nidelkuchen, nekakšne prestice s smetano, ki se tako imenujejo, podobno kakor drugi navedeni izrazi, na primer wysüpli in rüebli, v švicarski nemščini, Schwyzerdütsch, ki je pogovorni jezik vseh nemško go-



Karin Aebischer je postregla tradicionalno vinsko juho s »pokrovom« iz listnatega testa iz kantona Solothurn (Soledurner wysüpli).

vorečih v državi. Ta se precej razlikuje od visoke nemščine. Švicarska nemščina je sicer del identitete nemško govorečih Švicarjev, vendar je raven znanja visoke nemščine švicarskih nemško govorečih elit zelo visoka in tudi jezik gostiteljev je razen v družinski komunikaciji visoka nemščina.

Za sladico sta gostitelja pripravila mafine s korenjem in ovolmatinom (ovo-rüebli-muffins), na katerih je bil vsem znani švicarski simbol - bel križ iz sladkorja v prahu. Zraven sta ponudila zeliščni čaj, spregovorila pa sta tudi o drugih švicarskih pijačah, med katerimi sta izvirno švicarska čokoladni ovomaltine in rivella, narejena na osnovi laktoze. Švica ima razmeroma veliko število pivovarn, kar 92, znano pivo je na primer znamke Egger, poleg tega pa je tudi vinorodna dežela, saj trto gojijo v različnih regijah, te so zlasti Valais, Vaud, Ticino in kanton Zürich, vse pridelano vino pa prodajo na domačem trgu.

Svetovno znan fondij

Številne jedi so priljubljene tudi zunaj regionalnih meja in jih pripravljajo po vsej Švici, nekatere, zlasti fondij, pa so znane tudi drugje po svetu. Posebna posoda za pripravo topljenega sira nad ognjem, ki se nato je neposredno iz nje z dolgimi vilicami, na katere se nabode na kocke narezan kruh, je tradicionalno keramična in se imenuje »caquelon«. Fondij je poslovenjeni izraz za »fon-

due«, ki izhaja iz francoskega glagola »fondre«, ki pomeni topiti se. Tudi za raclette je potreben poseben kuhinjski pripomoček oziroma bolj rečeno naprava, pod katero je gorilnik ali ima vgrajene električne grelnike, na katero se položijo posebne ploščate »žlice« z držalom, nanje pa namestijo primerno veliki kosi sira. Ko je sir ustrezno pečen, kar traja nekaj minut, si ga vsak sam naloži na krožnik. Zraven Švicarji ponudijo cel, skupaj z lupino kuhani krompir, ki mu pravijo »Gschwelkti«, mi bi mu morda lahko rekli cel krompir v oblicah, Angleži pa »jacket potatoes«, ter različne priloge, od kislj kumaric, vložjenih malih čebulic, gobic, sveže paprike in podobno. Nekdaj so namesto s sodobnimi električnimi napravami za raclette sir stopili nad odprtim ognjem in se tako v mrzlem vremenu ustrezno ogreli. Tudi beseda raclette izhaja iz francoščine, in sicer iz glagola racler, ki pomeni strgati, (s)praskati, saj stopljeni sir »spraskamo« s podlage na krožnik. Zaradi sodobnih materialov, gostiteljica ima teflonsko napravo, je to opravilo seveda preprostejše, saj stopljeni sir kar spolzi s podlage. Raclette in fondij sta zanimiva predvsem zato, ker se ob preprostem in zabavnem načinu lahko za mizo zbere večja družba, na primer širša družina ali številni prijatelji, ne da bi gostitelj za pripravo porabil veliko časa ali bil celo zaposlen v kuhinji, namesto da bi bil z gosti.