

Des recettes de spécialités suisses dénichées par Francine pour les membres de l'ACSB

Rezepte für Schweizer Spezialitäten, die Francine für die Mitglieder der ACSB ausfindig gemacht hat.

La campagne « Paysannes et paysans suisses. Pour vous » représente l'agriculture indigène. L'objectif est de mieux faire connaître l'agriculture suisse, de promouvoir les produits agricoles indigènes et de renforcer les liens entre le monde rural et la population.

Die Kampagne « Schweizer Bäuerinnen & Bauern. Für dich » präsentiert die einheimische Landwirtschaft. Ziel ist es, die Schweizer Landwirtschaft besser bekannt zu machen, einheimische Agrarprodukte zu fördern und die Verbindungen zwischen dem ländlichen Raum und der Bevölkerung zu stärken.

Dans ce contexte sont nés de multiples brochures sur les produits, à savoir sur les salades, les pommes et autres cultures végétales, ou encore sur la cuisine au four.

Pour en savoir plus :

<https://shop.paysanssuisses.ch/produits/brochures/>

Verschiedene Broschüren über Produkte und ihre Zubereitung – Salate, Früchte, Gemüse, usw. – und auch über das Backen von Spezialitäten aus den Kantonen, sind so entstanden. Weitere Informationen:

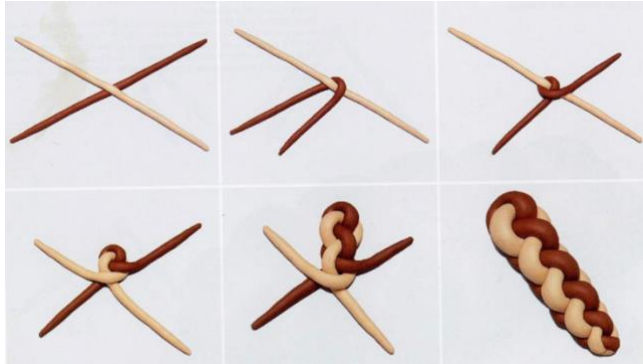
<https://shop.schweizerbauern.ch/produkte/broschueren>



Une brochure a retenu toute l'attention à Francine, membre de l'ACSB. C'est la brochure qui contient de nombreuses recettes cuisinées au four et proposées par les paysannes de tous les cantons suisses. Vous allez y trouver la tarte aux poires de l'Escalade (GE), le pain aux noix et aux poires (UR) tout comme la Quiche à l'oignon (SH).

<https://shop.paysanssuisses.ch/produit/brochures/mini-brochures/mini-brochure-la-cuisine-au-four/>

<p>Berne</p> <h3>Tresse bernoise</h3> <p>Pour 2 tresses</p> <p>Ingédients 1 kg de farine 1 CS de sel ½ cube de levure (21 g) 100 g de beurre en flocons 5 dl de lait 1 œuf</p> <p>Préparation Dans un récipient, mélanger la farine, le sel et les flocons de beurre. Ajouter l'œuf ainsi que la levure diluée dans le lait tiède. Pétrir la masse, couvrir avec un linge humide et laisser reposer au frais pendant une heure et demie jusqu'à ce que le volume de la pâte ait doublé.</p> <p>Diviser la pâte en quatre pâtons et former de longs rouleaux de grandeur identique. Tresser les pâtons. A l'aide d'un pinceau, passer la surface au jaune d'œuf.</p>	 <p>Mettre au frais pendant une demi-heure. Enduire à nouveau la surface de jaune d'œuf. Mettre au four préchauffé à 200 °C et faire cuire 45 à 50 min.</p> <p>Astuce : Faire fondre le beurre dans une petite poêle et ajouter le lait froid – les deux ingrédients ont alors la bonne température pour être mélangés avec la levure.</p> <p>Contact : Verband Bernischer Landfrauenvereine landfrauen-be.ch</p>
---	---



Comment tresser ?

Dans les règles de l'art on devrait tresser à deux branches ... cela à l'air facile, mais souvent c'est un casse tête.

Vous trouverez également de nombreux YouTube sur internet, par exemple celui de Swissmilk !

Zubereitung der Züpfе – nicht immer einfach, siehe auch YouTube auf Swissmilk

Francine, Mitglied der ACSB, hatte besonders Freude an der Broschüre mit zahlreichen Rezepten, die im Ofen zubereitet und von Bäuerinnen aus allen Schweizer Kantonen vorgeschlagen wurden. So zum Beispiel die Bärner Züpfе (BE), die obwalder Anisvögel (OW) oder der Waadtländer Rahmkuchen vom Vully (VD)

<https://shop.schweizerbauern.ch/produkt/broschueren/minibroschueren/minibroschueren-backen/>