

Your corner...

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Helvetia : magazine of the Swiss Society of New Zealand**

Band (Jahr): **66 (2000)**

Heft [2]

PDF erstellt am: **30.06.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

YOUR CORNER.....

Swiss cuisine boasts many specialty dishes - they can range from very simple dishes to gourmet cooking. Spread over the next few issues we'd like to share with you a range of these specialty dishes and perhaps a bit of history about them. For some readers these recipes may be already known, but to some of the second and third generation Swiss these may be what they have heard about.

The Charms of a simple cuisine.....

Have you ever wondered why "Rösti" became our so-called National specialty?

The staple diet of Swiss Nationals through many centuries used to be millet, barley and legumes. These would be worked into pulp and soups and served up for breakfast, lunch and dinner (Z'morgen, Z'mittag und Z'nacht).

More diversity to the Swiss daily diets came at the end of the 18th century with the arrival of the humble potato. **It became an instant hit with the farming community.** It saved our population from starvation through years of crop failures or poor harvests. In contrast to most other popular foods, the potato found its way from farmer's cuisine up to middle class and aristocracy. The versatility of Swiss potato dishes are nearly inexhaustible, without a doubt "Rösti" is the most popular and widely known dish of them all.

If we look upon "Rösti" as our National dish, I think we would have to consider "Milch-Kaffee" (unsweetened milky coffee) our National drink. It's offered at breakfast and dinner time. For many homesick Swiss, "Rösti und Milch-Kaffee" is the essence of our native cuisine.

There has been a lot of change in the last 30 years or so. Our eating habits have evolved, so to speak. (A sign of more affluent times!?) We now eat "Rösti" together with meat e.g. the Zürich specialty "Züri G'schnetzelts und Rösti", or "Bratwurst und Rösti". Instead of the traditional "Milch-Kaffee" we substitute with wine, beer or tea.

If anybody has old family favourite recipes that have been passed down through the years, please send them in and we can share them with other readers.

Trudi and Doris.



Dolphin Travel

"SWISS Professionalism with a KIWI Smile"

*Ihr Schweizer
Neuseeland-Spezialist*

Planung und Buchung der Neuseeland-
Arrangements Ihrer Freunde und Bekannten
nach Schweizer Qualitätsmassstäben?

Kontaktieren Sie Dolphin Travel, Ihr Spezialist für individuelle
Reisen, Fly/Drives, Gruppen- und Spezialreisen in Neuseeland!

Dolphin Travel (Alex Beck, Daniel Brandl & Team)
P.O. Box 47-610, Ponsonby, Auckland, New Zealand
Tel. (+64 9) 376-6611 / Fax: (+64 9) 376-6616
E-mail: inbound@dolphin-travel.co.nz
Internet: <http://www.dolphin-travel.co.nz>

Member NZTIA

"Rösti" (for 4 people)

Geschwellte Kartoffeln (boiled jacket potatoes);

1 Lt water

1 tsp salt

1 kg potatoes

Cook slowly for approx 20 minutes, drain and cool well.

(Can be cooked a day in advance)

Peel and grate cold potatoes. Heat 2½ tps butter (clarified if available) in a frying pan and add potatoes. Sprinkle salt over potatoes and cook on low heat until golden brown on one side.

Turn complete "Rösti" over and brown on second side. Heat through.

Cut approx. 1 tbsp butter into small pieces and add around rim of pan to crisp edges of "Rösti".

Helpful Tips...

*If possible use a heavy frying pan for "Rösti".

*The potatoes should not be too 'floury' or cooked too soft.

* For variation bacon pieces or chopped onion can be added.

PLEASE SUPPORT
OUR ADVERTISERS
WHENEVER POSSIBLE
AND LET THEM
KNOW
YOU SAW THE
ADVERTISEMENT IN
HELVETIA

YOUR SWISS BAKERY, PATISSERIE & CAFÉ

EVELINE & FRANZ
MÜLLER

PH. 09 489 9737

5 Milford Road, Milford, Auckland.

* Bündner Nusstorte * Zuger Kirschtorte
* Hauskonfekt * Biberli * Urner Leckerli

Orders taken for all your special occasions

Hours: Monday & Tuesday 8.00 - 15.00
Wednesday to Friday 8.00 - 16.30
Saturday 8.00 - 14.30 Sunday closed.

