

SUISSA

Suissavacances

by Group Volgers-Memory



Segueix-nos a les xarxes!!

<https://www.facebook.com/ViajesSuiza>

SABIES QUE...?

Des del segle XIV es va emprar al nord dels Alps, l'anomenat "Lab", una substància de l'estómac de la vaca, per a la producció de formatge dur. Aquest formatge dur es mantenia fresc durant molt més temps que el formatge de refugi que es coneixia fins llavors el qual, va ser molt apreciat pels homes. Els permetia acumular una reserva de llet per a l'hivern.



Només es pot produir a l'estiu el

FORMATGE ALPI

Només si la producció de llet i de formatge tenen lloc en una pastura alpina, el formatge pot ser qualificat com a formatge alpi.

Classe de ciències

En el cas del Emmentaler AOP, els bacteris de l'àcid propiònic són responsables dels forats del formatge. Primer els bacteris de l'àcid làctic fermenten la lactosa transformant-la, entre d'altres, en àcid làctic. com en qualsevol altre formatge. Els bacteris de l'àcid propiònic típics del Emmentaler AOP fermenten a continuació l'àcid làctic recentment format i el transformen en àcid propiònic, àcid acètic i diòxid de carboni (CO₂), que forma els forats. (www.quesosdesuizae.es)



COM ES FORMEN ELS FORATS?

CAP D'ANY



La nit de Sant Silvestre no només s'escolten els esclats de suros sinó que el fi de l'any és celebrat en molts llocs amb desfilades sorolloses, focs artificials, tambors, campanetes, fustades i homes disfressats. D'aquesta manera s'expulsen durant la nit de Sant Silvestre els dimonis i els espants. La manera en què es practiquen aquests ritus es distingeix d'una regió a una altra.

En Schulsilvester a Zúric participen nens i joves que fan un soroll terrible.

A la festa de Trüchle a Meiringen participen homes joves amb campanes del bestiar.

En Wil hi ha una desfilada de nens amb lots de color pels carrers foscas.

Al Silvesterdreschen de Hallwil s'expulsa l'any vell amb cops rítmics.

En Urnäsch, els homes recorren amb motiu del Silvesterklausen les cases del poble fent soroll amb campanetes i a la nit passen d'un restaurant a un altre.

DESTACATS

Els mercats de Nadal a les ciutats suïsses ofereixen multitud d'adorns nadalencs, artesanía tradicional, delicioses especialitats gastronòmiques regionals així com el reconfortant vi calent "Glühwein".



Montreux

Posseeix el mercat més gran de Suïssa, amb 140 parades.

Dividit en 5 ambients diferents. Es pot visitar fins i tot la casa del Pare Noel en Rochers de Naye a 2042 o bé el mercat medieval al castell més visitat de Suïssa, el castell de Chillon, a la vora del llac de Ginebra.



Basilea

Considerada la capital cultural del país, el seu mercat coincideix amb l'exposició de Gustave Courbet, fundador i màxim representant del realisme, a la Fundació Beyeler fins al 18 gener 2015.



DESTACATS

Zúric

És el més gran d'Europa sota sostre cobert, situat a l'estació central de trens.

A més, per tota la ciutat es poden trobar petits mercats artesans.



Lucerna

A més de tenir el seu tradicional mercat en el centre històric, ofereix l'opció de pujar a la Muntanya Pilatus i poder gaudir a 2132m del mercat de Nadal més alt d'Europa. Amb prop de 40 parades.



Per a més informació

Suissavacances

by Group Volgers-Memory

www.suissavacaciones.com

932 723 670

info@suissavacaciones.com