



Фото: © OEW / Wolfgang Schandl

Фото: © WienTourismus / Robert Osmerk

# ЛЮБИМЫЙ СУП ЕГО ВЕЛИЧЕСТВА ФРАНЦА ИОСИФА ПЕРВОГО *и скатерть из телятины*

**СТЕФАН ЦВЕЙГ ПИСАЛ:  
«ВЕНА БЫЛА ГОРОДОМ  
НАСЛАЖДЕНИЙ, НО ЧТО ЖЕ  
ТАКОЕ КУЛЬТУРА, ЕСЛИ НЕ  
ИЗВЛЕЧЕНИЕ ИЗ ГРУБОЙ  
МАТЕРИИ ЖИЗНИ САМОГО  
ТОНКОГО, САМОГО НЕЖНОГО,  
САМОГО ХРУПКОГО?»  
ПОХОЖЕ, ЦВЕЙГ ПРОВЕЛ  
МНОГО СЧАСТЛИВЫХ ЧАСОВ  
В ВЕНСКИХ КАФЕ.**

**В**ена – единственный в мире город, давший название кухне. Венская кухня – порождение сложных исторических коллизий. Более дюжины народов, населявших Габсбургскую монархию, направляли в метрополию на Дунае не только лучших чиновников, ремесленников и торговцев, но и искуснейших поваров и великолепные кулинарные рецепты.

Вена сумела соединить их в одно гастрономическое чудо. Объединив немецкое со славянским и итальянское с венгерским, имперская кухня получила право называться «венской». Она

воистину демократична. Многие блюда родились в крестьянских избах и за века настолько усовершенствовались, что удовлетворяли и изысканные вкусы в императорском дворце.

Среди знаменитых местных яств почти нет дорогих. **Венский огузок, говяжье жаркое с луком или жареную говяжью вырезку** можно было встретить на праздничном столе и в семье рабочего, и у аристократа. Умение сглаживать остроту позволило Габсбургам создать великую империю во всех проявлениях – от политики до гастрономии.

Возьмем, например, рецепт «**Любимый суп Его Величества Франца Иосифа Первого**»: «Превратить в пюре припущенные в масле картофель, сердца артишоков, сельдерей и лук-порей. Заправить сливками. Уже в тарелку нарезать мелкой соломкой копченый язык и трюфели».

Такая приглушенная гамма украшает все, что подают в Австрии. Начиная с **венских сосисок** (нежные и душистые, они встречают путника уже на вокзале, как визитная карточка города) до **розовой отварной говядины**.

**Апфелькрен** – приправа, в которой свирепый русский хрен смягчает русская же антоновка, – добавляет в блюдо «венские» нотки. Или знаменитый **австрийский гуляш**: он не «злоупотребляет» паприкой, как венгерский, но приправлен

## ГУЛЯШ



## ВЕНСКИЕ СОСИСКИ

анчоусом. Так, на полутонах, готовят и любимое нами **картофельное пюре**, куда вместе с натертым луком, оливковым маслом и винным уксусом добавляется анчоусная паста или размятая килька.

Чисто венская идея – **соус рибизель**, который молниеносно варится из свежей смородины с толчеными сухарями и подается к холодной дичи.

Нельзя не вспомнить **венский шницель**. В идеале блюдо готовят из телянка, росшего в любви. Шницель изобрели в одном венском ресторане 400 лет назад. Этот ресторан существует и сегодня, все столики там – на одного посетителя. Ибо это блюдо не оставляет места для постороннего: бумажной толщины мясо накрывает стол второй скатертью.

Австрийская кухня прославилась превосходными заправками супов из соленого бисквита, который отлича-

## ВЕНСКИЙ ШНИЦЕЛЬ



«ПРЕВРАТИТЬ В ПЮРЕ ПРИПУЩЕННЫЕ В МАСЛЕ КАРТОФЕЛЬ, СЕРДЦА АРТИШОКОВ, СЕЛЬДЕРЕЙ И ЛУК-ПОРЕЙ. ЗАПРАВИТЬ СЛИВКАМИ. УЖЕ В ТАРЕЛКУ НАРЕЗАТЬ МЕЛКОЙ СОЛОМКОЙ КОПЧЕНЫЙ ЯЗЫК И ТРЮФЕЛИ.»

ется способом приготовления и вкусовыми добавками. Иногда бульоны заправляют и клецками из печени. Из ливера – фарша из легкого или рубленной печени – готовят не только супы, но и закуски и вторые блюда. **Цветная капуста в дрожжевом тесте на вине** – деликатес, без которого не обходится меню самых дорогих ресторанов. **Венский картофельный гуляш**, которым некогда утоляли голод беднейшие слои, сегодня разнообразит стол гурманов

своим замечательным букетом из ароматических трав и чеснока.

Венская кухня получила международное признание и благодаря сладким блюдам. В венском кафе нужно заказать слегка подогретый **яблочный штрудель** в хрустящей оболочке из румяного теста или восхитительный десерт **KAISERSCHMARRN** (королевский омлет). Или неповторимый торт «Захер» (SACHERTORTE). Лишенный сложного кремового декора, он обладает эксклюзивным набором шоколадных нот, оттененных кисловатой абрикосовой прослойкой. Изысканный «Захер» требует к себе знаменитый **айншпеннер** (EINSPÄNNER) – кофе по-венски в высоком стакане с осевшим на него облаком свежевзбитых сливок.

По страницам австрийской печати

Фото: Pixabay, Википедия

## ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ



## КАЙЗЕРШМАРРН



## ТОРТ «ЗАХЕР»

