

О ПРОДУКТАХ, которые ищут и не находят

НЕМНОГО О ПРОДУКТАХ В ВЕНСКИХ (АВСТРИЙСКИХ) МАГАЗИНАХ. НЕ ОБО ВСЕХ, КОНЕЧНО, А ТОЛЬКО О ТЕХ, КОТОРЫЕ МНОГИЕ ТУРИСТЫ ИЩУТ И НЕ НАХОДЯТ. ПРОДУКТЫ САМЫЕ ПРОСТЫЕ – КЕФИР И ПРОЧАЯ КИСЛОМОЛОЧКА, СЕЛЕДКА, ВАРЕНЫЕ ЯЙЦА.



Написать решила, потому как постоянно слышу о том, чего «у них там нет, а у нас-то есть».

Вот тот же **кефир**. Вы его найдете в любом магазине SPAR. Только искать нужно не среди обычных йогуртов и не там, где молоко с творогом и сметаной. А в начале полки с йогуртами, с края. Кроме SPAR, такой же кефир можно купить и в магазинах MERKUR.

Дальше **натуральные не-сладкие йогурты**. Они тоже есть везде: SPAR, MERKUR, Billa. Стоят рядышком с кефиром в одной компании. На фото йогурты из козьего и овечьего молока из SPAR. Очень вкусные! Просто добавьте в них ягод – вот вам и фруктовый йогурт, вкуснее всякого десерта. Ягоды тоже можно купить круглый год в любом SPAR и MERKUR.



Если хотите **кисломолочный йогурт из обычного коровьего молока**, то такие тоже везде есть. Тем, кто живет в апартаментах и сам готовит завтраки, может быть, будет интересно узнать, что в местных магазинах продаются **вареные яйца**. Не только перед Пасхой, а круглый год. Называются они Jauseneier, в мага-



зине находятся там же, где и сырые, но не в картонной упаковке, а в пластике. **Перепелиные вареные яйца** в MERKUR легко отличить от сырых – вареные всегда покрашены в синий или зеленый цвет.

Теперь **сеledка**. Не в том смысле, что я предлагаю употребить ее с кефиром, а в том, что она здесь тоже есть. Не укусная несъедобная в банках, а обычное филе, которое прекрасно подойдет и к вареной картошке и для сеledки под шубой. Называется она Matjes, что так и переводится – соленое филе молодой сельди. Есть «nach nordische Art», очень соленое и его нужно даже слегка вымачивать, а есть «mit Zwiebeln», с луком. Последнее как раз похоже на нашу сельдь пряного посола.



▲ Справа сеledка из SPAR, слева – из Hofer

С недавнего времени в магазинах Hofer тоже появилась сеledка. И она там гораздо вкуснее и дешевле «меркуровской» или «шпаровской». И масла в нее столько не льют! В общем, мне очень понравилась, как раз идеально подходит для сеledки под шубой. Особенно та, что «mit Gartenkräutern». В магазинах сеledку ищите не в рыбном отделе, а рядом с готовыми салатами.



И специально для вегетарианцев. Я сама не признаю никаких соевых колбас и прочей белиберды. Да и на вкус все эти заменители мяса не очень, мягко говоря. Но есть единственный продукт, от которого не могу удержаться (на фото слева). Прямо настоящая колбаса! Покупаю иногда и съедаю сразу, в один присест. Продается в MERKUR.

Не могу сразу написать обо всех продуктах, которые вам были бы интересны, но в магазинах здесь действительно есть все. Нужно только знать, где искать!

Текст и фото:
Татьяна Королёва





Ernährung statt Medizin
Питание вместо лекарств
Био-бистро для гурманов!



- ✓ Высококачественные био-продукты без вкусовых добавок, дрожжей и консервантов. Сыроедческая и безглютеновая еда.
- ✓ Полный ассортимент органических сухофруктов и овощей, орехи, специи, травы.
- ✓ По сезонам свежие дыни и арбузы, гранат, лимон из Самарканда (Узбекистан).
- ✓ В упаковках и на развес.
- ✓ Широкий выбор сезонных био-салатов, свежих био-смузи и био-соков, био-бейгелей из Power-протеина, био-супов, био-доулов из ягод асаи и абрикосов, био-мороженого, био-кофе и био-чая, моккачино, здоровых сладостей и пр. – в бистро и на вынос.
- ✓ Консультации диетологов и фитнес-тренеров по желанию клиентов

Vorgartenstrasse 129-143/EG, A-1020 Wien Время работы: пн-нм 10.30–18.30, сб 09.30–14.00
Тел.: 01-897 2999-40 • office@elmira.at • www.elmira.at • www.lemberona.at