

ЕДА В АВСТРИИ – НЕОТЪЕМЛЕМАЯ ЧАСТЬ КУЛЬТУРЫ, А НЕ ПРОСТО ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ. ПОЭТОМУ ЧАСТО В АЛЬПИЙСКУЮ РЕСПУБЛИКУ ОРГАНИЗУЮТ ЦЕЛЫЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ТУРЫ. В ЭТОТ РАЗ МЫ РЕШИЛИ ПОДРОБНЕЕ РАССКАЗАТЬ О НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНЕ АВСТРИИ И ВЫЯСНИТЬ, СТОИТ ЛИ В ПОИСКАХ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО УДОВОЛЬСТВИЯ ОСТАНАВЛИВАТЬСЯ НА ШНИЦЕЛЕ, ТАФЕЛЬШПИЦЕ И ТОРТЕ «ЗАХЕР».



ТИРОЛЬСКИЙ ГРЁСТЛЬ

Еда в Австрии – *лучшее из национальной кухни*

АВСТРИЙСКИЕ СОСИСКИ



ШТИРИЙСКОЕ ТУШЕНОЕ МЯСО



КРАТКО ОБ ИСТОРИЧЕСКИХ ОСОБЕННОСТЯХ

Еда в Австрии представляет собой довольно интересное явление, так как с определенной уверенностью «чисто австрийскими» можно назвать лишь несколько конкретных блюд. Причина тому – крайне богатая завоеваниями история Габсбургской империи, которая в свое время тянулась от границ имперской России до Адриатического моря и объединяла в одном государстве 51 миллион человек, говоривших на 16 разных языках. Сложно даже представить, какое сильное влияние оказывали разные регионы друг на друга с точки зрения быта и культуры.

На место развалившейся в 1804 году Габсбургской империи пришла Австрийская империя, позже – Австро-Венгрия, и как раз в этот период начал формироваться современный облик австрийской

кухни. И если Габсбурги периодически подчиняли себе разные территории Западной Европы (Испания, Италия, некоторые регионы современных Нидерландов), то после за Австрией закрепились тесные связи исключительно с Восточной Европой, особенно с Венгрией, чью кухню часто отождествляют с австрийской.

ЧТО ПОПРОБОВАТЬ В АВСТРИИ ИЗ ОСНОВНЫХ БЛЮД

... помимо, конечно же, шницеля, тафельшпица и гуляша – о которых мы уже писали не раз.

Австрийские сосиски и колбаски

Эта категория мясных блюд не нуждается в длинных описаниях. Австрийские сосиски бывают совсем разные – от

франкфуртских (из свинины) до кровяной колбасы. Также это блюдо – очень популярная закуска к пиву в местных пивных рестораниках.

Штирийское тушеное мясо

Основа штирийской кухни – тушеное мясо с различными специями и блюда из тыквы и тыквенного масла, так как именно здесь оно и производится. Одним из главных региональных яств можно считать тушеную свинину или говядину с овощами и травами. Австрийское название этого блюда – WURZELFLEISCH.

Тирольский грёстль

Грёстль – настоящая крестьянская еда из горного Тироля, которая объединяет в себе все традиционные ингредиенты простой сельской кухни: картофель, бекон, лук, тмин, паприку и зелень. Это блюдо – полная противоположность помпезной венской кухне, но именно такие кушанья и составляют рацион обычного западного австрийца. Хотя в Инсбруке все же есть шанс найти грёстль с «щепоткой изысканности» – вместо бекона в него добавляют телятину.

НАЦИОНАЛЬНЫЕ ДЕСЕРТЫ В АВСТРИИ

... кроме яблочного штруделя и торта «Захер», о которых мы уже рассказывали.

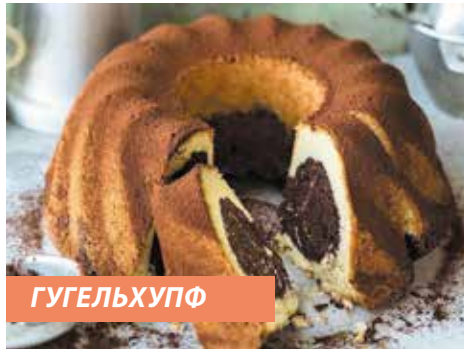
Баба (гугельхупф)

Интересно, что практически все самые популярные блюда в Австрии были изначально либо едой бедняков, либо императорскими кушаньями. Гугельхупф – ромовая баба – относится ко второй категории, причем считается, что это немецкий десерт, а не австрийский, хотя он являлся любимым завтраком кайзера Франца Иосифа.

Сейчас же гугельхупф – классический десерт к полуденному чаю, и пекут его по разным рецептам. Быва-



«МАВР В РУБАШКЕ»



ГУГЕЛЬХУПФ



КАЙЗЕРШМАРРН



БУХТЕЛЬН

ет мраморный гугельхупф, бывает с маком. А зимой его часто готовят на глинтвейне. Вариация на ту же тему – «мавр в рубашке».

Кайзершмаррн и земмельшмаррн

Кайзершмаррн – еще один австрийский десерт, который перекочевал с императорского стола на утренний стол обычных австрийцев. Блюдо максимально простое – это разрезанные на кусочки блинчики (в случае с земмель-

шмаррн – мягкие булочки), обжаренные и поданные со сливовым повидлом, орехами или ванильным соусом.

Австрийские булочки бухтельн

Бухтельн – невесомая мягкая булочка на дрожжах, которая подается с ванильным или фруктовым соусом или начинкой в местных кафе. Изначально такую выпечку готовили только в Вене, но потом она полюбилась во всей стране.

Ваш личный КОМПЬЮТЕРНЫЙ МАСТЕР для дома и офиса

- ➔ Установка программного обеспечения для Windows и Mac OS
- ➔ Настройка сети WiFi и LAN
- ➔ Установка и обслуживание серверов
- ➔ Ремонт компьютерной техники
- ➔ Восстановление данных
- ➔ Гарантия на проведенные работы
- ➔ Удобная оплата по договору на сервисное обслуживание
- ➔ Тех. поддержка 24 часа в рамках сервисного договора

А также создание и сопровождение WEB-сайтов, подключение к ОБЛАЧНЫМ сервисам и многое другое в сфере IT-технологий.

e-mail: m.komissar@icloud.com
Тел: 0699 10336260

Лучшие ПРОВАЙДЕРЫ ТЕЛЕВИДЕНИЯ по низким ценам

ВЫБИРАЯ НАС, ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

- Более 140 российских каналов на любой вкус;
- Больше 20 HD каналов;
- Отборные спортивные каналы;
- Отборная видеотека с постоянными обновлениями;
- Архив всех каналов;
- Премиум пакет 140+ каналов за 12,5 евро

АКЦИЯ – подпишись на год и получи приставку БЕСПЛАТНО!

По вопросам продаж: +43 699 10336260



Фото: Christoph Wurst



Фото: pixabay.com

ХОЙРИГЕРЫ И ЧТО НУЖНО ЗНАТЬ ОБ АВСТРИЙСКОМ ВИНЕ

В силу географических особенностей австрийское виноделие сфокусировано по большей части на производстве белых вин разных сортов, а также особого типа вина из подмерзшего винограда.

В Австрии виноделие регулируется на государственном уровне так строго, как нигде в мире. Свою роль сыграл «скандал с антифризом»: несколько мелких производителей еще в 1980-х начали добавлять в свое вино диэтиленгликоль (составная часть антифриза), и хотя концентрация его наносила куда меньший вред, чем сам алкоголь в вине, скандал разгорелся до таких масштабов, что все австрийское вино было запрещено к ввозу на территорию ЕС на долгие годы.

Этот случай с несколькими недобросовестными виноделами повлиял на всю отрасль. Теперь эта сфера контролируется крайне жестко и даже посети-

тели маленьких хойригеров уверены в том, что в их напиток не окажется «ничего лишнего».

Кстати, о хойригерах. Это небольшие таверны в восточной Австрии, где виноделы продают собственное вино, только что приготовленное из свежего винограда. Распространению таких заведений поспособствовал еще император Йозеф II, разрешивший крестьянам продавать свое вино без лицензии.

Тогда местным настолько полюбили хойригеры, что туда стали приходить люди любого достатка и даже со своими закусками.

Сегодня хойригеры не менее популярны, но местные практически перестали посещать венские таверны, которые, по

их мнению, испортились из-за наплыва туристов. Вино здесь теперь не такое вкусное, цены взвинченные, атмосфера не та. Так что за настоящим молодым вином отправляйтесь в Штирию, Бургенланд или Нижнюю Австрию.

КОФЕ В АВСТРИИ

Кофе для австрийца – что чай для британца, только австрийцы почему-то до сих пор не обросли таким же огромным количеством шуток и стереотипов по поводу их любви к этому горячему напитку.

Кофепитие – очень важная часть австрийской культуры. Местные, если есть свободная минутка, часто приглашают друзей или соседей на чашечку кофе с гугельхупфом, а парочки нередко устраивают свидания в кофейнях.

Поэтому в Австрии в любом кафе вам могут предложить 7-9 разных видов кофе – от одного из самых популярных, меланжа (кофе со вспененным молоком), до отелло (горячего шоколада с добавлением эспрессо). Так что вряд ли у вас получится заказать «просто кофе».

Всеобщая любовь к этому напитку приносит свой вклад и в облик кофеен – часто там можно взять почитать газету или журнал или даже поиграть в шахматы.

По материалам www.independenttravel.ru

Фото: La Citta Vita



КОФЕ ДЛЯ АВСТРИЙЦА – ЧТО ЧАЙ ДЛЯ БРИТАНЦА