



Фото: © Ludwig Berchtold / Österreich Werbung

Маленькая страна С ВЕЛИКОЙ КУХНЕЙ



Фото: © Johannes Puch / Kärnten Werbung

ЧТО ТАКОЕ ИМПЕРСКОЕ ПРОШЛОЕ, КОНФЛИКТЫ С СОСЕДЯМИ, КУЛЬТУРНАЯ ЭКСПАНСИЯ И ПОБЕДОНОСНОЕ ШЕСТВИЕ И С ЧЕМ ЭТО ЕДЯТ?

Мультикультурные корни австрийской кухни

Какое блюдо ассоциируется с австрийской кухней в первую очередь? Большинство, не задумываясь, назовет **венский шницель**. Однако как раз этот способ приготовления телятины много лет назад был заимствован у миланских поваров. Но нет ничего удивительного в том, что венский шницель известен сегодня как национальное блюдо Австрии. Именно здесь рецепт был творчески доработан – растительное масло заменили на сливочное и добавили муку. Это создало новый неожиданный вкус и прославило блюдо на весь мир.

То же самое происходило в течение многих столетий и с иными блюдами, которые попадали на стол австрийцев из разных стран, входивших в Австро-Венгерскую империю или соседствовавших с ней – Германии, Италии, Словении, Венгрии, Сербии, Чехии, Турции и других. Не каждый австриец сегодня сможет уверенно рассказать о корнях, которые имеет его любимое блюдо. Воздушные блинчики – **палачинкен**, хрупкий **яблочный штрудель**, наваристый **гуляш**, **кнедли**, начиненные мясным фаршем и шкварками, – все эти кушанья местные повара когда-то интегрировали и адаптировали под свой вкус, тем самым сформировав национальную австрийскую кухню.

Творческое переосмысление

Одни рецепты претерпели незначительные изменения, другие с годами были



Фото: © Onew Tokyo



Фото: © Harry Schiffer / Steiermark Tourismus



Фото: © Martin Steinhilber / Kärnten Werbung

доведены до совершенства и воспринимаются сегодня исключительно как австрийские. Всемирно известный **гуляш по-венски** – это оригинальное блюдо, которое связывает с родственным венгерским только название и входящая в их состав паприка. А знаменитые блинчики – **палачинкен** – проделали огромный путь, прежде чем стать национальным австрийским десертом. Свое путешествие по Европе они начали из Франции, где их называли крепам (сфере). Оттуда блинчики попали в Румынию под именем плацинды (PLACINTA). Далее их путь лежал в Венгрию, где они стали известны как палачинки (PALACSINTA). И только потом они оказались в Австрии уже как палачинкен (PALATSCHINKEN). Австрийские повара вновь проявили фантазию и создали свою особую разновидность всем известного блюда – здесь настоящий **австрийский десерт подается с абрикосовым вареньем и взбитыми сливками**.

Большое влияние на австрийскую кухню оказала кулинарная культура иудаизма. Она принесла в Австрию рецепт «фаршированной рыбы», которая с годами трансформировалась здесь в **заливного карпа** (GESULZTER KARPEN). Сегодня это кушанье включают в меню лучшие гастрономические заведения страны. Одно из самых популярных блюд австрийской кухни – рагу из телячьего ливера **бойшель** (BEUSCHEL) – вероятнее всего, также имеет еврейские корни. Об этом заявляет известный журналист и ресторанный критик Кристоф Вагнер, который многие годы изучает историю национальной австрийской кухни.

Современные тенденции

Развитие австрийской кухни не остановилось и сегодня. В соответствии с последними трендами знаменитые повара продолжают вносить новые элементы в рецепты традиционных блюд, заменяя высококалорийные продукты на более здоровые ингредиенты. Они не перестают удивлять настоящими гастрономическими шедеврами, смело экспериментируя с привычными вкусами и комбинируя их с экзотическими. Вы не пробовали **карпаччо из альпийской говядины с соусом песто и имбирем?**

Так рождается венская классика в современной интерпретации. Австрийские шеф-повара Экарт Витцигманн, Кристиан Домшиц, Доминик Штольцер, Хайнц Райтбауэр, Марко Крайнер с успехом работают сегодня как на родине, так и по всему миру, прославляя свою национальную кухню. Рестораны, в которых творят эти звездные мастера, входят в списки лучших на планете и заслуженно получают «звезды» Мишлен, «поварские колпаки» и «пункты» Го Мийо (GAULT MILLAU).

Попробовать блюда традиционной австрийской кухни и кулинарные изыски известных шефов может любой гость этой удивительной страны. Полученный гастрономический опыт дополнит впечатления от увиденных достопримечательностей и вдохновит на новые путешествия.

По материалам www.austria.info



Фото: © Hotel Taleu



Фото: © Schlosshotel Romantica



Фото: © Alex Schoeller / Restaurant Tian



Фото: © Hotel Tamahof