

Традиционная кухня ФОРАРЛЬБЕРГА

МЫ УЖЕ НЕ РАЗ ПИСАЛИ О ТРАДИЦИОННЫХ БЛЮДАХ РАЗНЫХ АВСТРИЙСКИХ ЗЕМЕЛЬ, А ВОТ О КУХНЕ ФОРАРЛЬБЕРГА – НИ РАЗУ

Форарльберг – самая западная федеральная земля Австрии. Она граничит одновременно с Германией, Швейцарией и княжеством Лихтенштейн, поэтому местные кулинарные традиции, сформировавшиеся под влиянием пограничных земель, сильно отличаются от общеавстрийских. В частности, в Форарльберге широко развито разведение крупного рогатого скота. Причем упор делается не на мясное производство, а на молочную продукцию, о чем свидетельствует огромное разнообразие местных сортов сыра. Самым известным из них считается **твердый пастуший сыр со специями** (WÜRZIGER BERGKÄSE). Достойны внимания и мягкие сыры из коровьего, овечьего и козьего молока, а также нежнейший местный «**Камамбер**». На основе сыра **SURA KEES** из долины Монтафон готовится один из традиционных

супов Форарльберга – **МОНТАФОНЕР КÄSESUPPE**. Также на первое подают **суп с блинной стружкой** на говяжьем бульоне (FLÄDLESUPPE).

Отличным дополнением к первому блюду станет **сырная лепешка** (KÄSEFLADEN). А на второе, если придерживаться сырного меню, можно получить **лапшу с пастушьим сыром** (KÄSESPÄTZLE) или **картофель с сыром** (GRUMPARA MIT KÄS). Разумеется, достойным дополнением ко второму блюду станет **субирер** (SUBIRER) – шнапс, который готовят здесь на основе редкого сорта груши.

В качестве традиционного десерта в Форарльберге предлагают сладкую **курузную кашу** (RIEBEL) или **яблоки, запеченные в блинном тесте с сахаром и корицей** (ÖPFELKÜACHLE).

По материалам vz70331.eurodir.ru



Фото: © Dietmar Denger / Vorarlberg Tourismus

Фото: © Ludwig Berchtold / Vorarlberg Tourismus



RIEBEL



Фото: © Michael Grunz / Vorarlberg Tourismus

FLÄDLESUPPE



Фото: Tufelmeier / Pixabay

KÄSESPÄTZLE



Фото: Takaway / WikiMedia

ÖPFELKÜACHLE



Фото: Takaway / WikiMedia