



Фотос: © Tirol Werbung / Schwarz Charly

дочери бюргера и жены эрцгерцога Фердинанда II. Она была не только умницей и красавицей, но и прекрасным поваром, сумевшим превратить Тироль (в частности, Инсбрук) в кулинарную цитадель Европы. А еще она издала **первую австрийскую кулинарную книгу**, и сегодня эта коллекция рукописных рецептов хранится в *Национальной библиотеке*.

КУХНЯ ГОРНЫХ КРЕСТЬЯН

Географическое положение определило два основных рода занятий тирольцев – охота и

Разнообразие и приверженность традициям – таковы основные принципы тирольской кухни. Клецки (Knödel) мыслимых и немыслимых видов, лапша (Nudeln), ньокки (Nocken), крапфен (Krapfen), знаменитый тирольский шпик, пряный сыр Graukäse, сдобренные ароматными абрикосами и бузинным шнапсом, – это лишь малый список гастрономических удовольствий, которые предлагает Тироль. Может показаться, что, в общем-то, ничего особенного, обычная крестьянская еда. Отчасти – да. Но на самом деле в тирольских блюдах можно найти не только местные черты, но и баварское, и даже итальянское влияние, придающее им особую нотку.

Тирольская кухня: разнообразная и пряная

КОРНИ ТИРОЛЬСКОЙ КУХНИ

Тирольская кулинарная традиция имеет многовековую историю. В основном она сложилась из крестьянской кухни, секреты которой передавались из поколения в поколение. Но Тироль славился на всю Европу и своей классической придворной кухни. Это заслуга Филиппины Вельзер (1527–1580),



▲ Филиппина Вельзер

сельское хозяйство. Горные крестьяне традиционно были хорошими земледельцами. Сегодня горный ландшафт очаровывает туристов своей красотой, но для поколений тирольцев он часто означал тяжелую жизнь. Суровые будни в горах закаляли людей и укрепляли их в своей вере и традициях. И по сей день это можно проследить в национальной одежде, обычаях и, конечно, в кухне.

Сельские работы в горах – занятие крайне тяжелое



▲ Клецки (Knödel)

и выматывающее, именно поэтому еда должна быть сытной и питательной. Летом в изобилии было **молоко**, **сливочное масло** и **сыры**, а еще **копченый шпик**, который берегли с зимнего забоя для лета. Именно эти ветчинно-шпиковые продукты всегда играли в Тироле огромную роль, особенно **бекон** и **панчетта**. И по сей день, несмотря на общепринятые предпочтения, в Тироле любят шпик с толстой прослойкой сала.

Особое место в тирольской кухне занимают **клецки (Knödel)** во всех вариациях – со шпи-



▲ Грөстль (Gröstl)

ком (*Speckknödel*), шпинатом (*Spinatknödel*), так называемые *Kaspresknödel* из тирольского *Graukäse*. Клецки подают и в качестве гарнира, и в супе. Еще несколько старинных и питательных блюд Тироля – знаменитый **грөстль (Gröstl)**, **лапша** и **крапфен**. Мясные же блюда готовились раньше в основном по воскресеньям и праздникам.

Особое место в распорядке дня тирольцев занимает так называемый **Marenten** или **Märende** – сытный полдник. Если вы окажетесь в Тироле и решите прогуляться по горам, то такой полдник будет вам весьма кстати. В многочисленных пансионатах можно порадовать себя традиционными блюдами: **Tiroler Speck**, сухой копченой колбасой **Dauerwürste**, альпийским маслом **Almbutter**, сырами **Graukas**, **Tilsiter** и **Bergkäse**.



▲ Marenten или Märende

ВОЗВРАТ К ТРАДИЦИЯМ

С 90-х годов в тирольской кухне началось активное возрождение традиций. Это привело к тому, что повсюду стали вспоминать о местных продуктах и традиционных блюдах, которым уже практически грозило забвение. На тирольские столы и в меню ресторанов вернулись **шпеццле (Spätzln)** – местная «паста», еще один «родственник» наших вареников – **Schlutzer** и разнообразные клецки. И сегодня это излюбленные блюда как местных жителей, так и гостей региона.

ДЛЯ ТЕХ, КТО
ВЫБИРАЕТ
ЛУЧШИХ

САЛОН
HA ARCHITEKTUR
Elena Markisa

• 4 номинации Hairdressing Award 2010

• Hairstyling • Make-up •

вечерние и свадебные прически • ОРМ-маникюр
HaArchitektur продукты с растительными добавками

9 р-н Вены, Seegasse 2 (вход Porzellangasse)

Тел.: +43 (0)1 205 200, www.haararchitektur.com

Грузинские вина премиум класса

Тел.: +43 0660 30 28 004
www.duruji-valley.ge
Email: geowinevalley@gmail.com

VIENNA TOURS
Ваш русскоязычный гид в Австрии

- Экскурсии по Вене, Австрии и странам ЕС
- Трансферы по Австрии и в страны ЕС
- Консультация по вопросам недвижимости: покупка и аренда домов, квартир
- Доставка и перегон автомобилей по Европе

Тел.: +43 676 844 34 22 00

Chalet Heufeld
Русская баня с парилкой

А также:

- ✓ Комфортное шале на 8 гостей
- ✓ Мастер-классы различной тематики
- ✓ Мангал, газовый гриль, очаг для плова

+43 664 914 8398
Zuckerhut-Siedlung 3a
2640 Gloggnitz

A&M Goldschmiede

Починка и реставрация ювелирных изделий и часов

Покупка золотых и серебряных изделий

Единственный русскоговорящий мастер ювелирного дела в Вене со стажем более 35-ти лет

www.a-m-gold.at
+43 1 5267 928
+43 676 844 341 202
Westbahnstrasse 26
1070 Wien



▲ Граукэзе (*Graukäse/Graukas*)

КÄСЕРАДИЕС – СЫРНЫЙ РАЙ

Испокон веков производство сыра – неотъемлемая часть тирольской культуры. Его готовят из коровьего молока (это, например, знаменитые сорта *Tilsiter*, *Bergtilsiter*, *Edeltilsiter* и *Alpentilsiter*), но наиболее изысканные и утонченные сорта получают из козьего и овечьего молока. Их с удовольствием едят на полдник и используют для приготовления бесчисленного множества замечательных блюд.

Один из самых известных и редких тирольских сыров – граукэзе (*Graukäse/Graukas*), который когда-то производили из остатков молока, так называемых *Restmilch*. Эти остатки в течение дня собирались, молоко скисало. Затем его нагревали, засаливали и спрессовывали в деревянных формах, после чего оставляли вызревать в погребе. Спустя время сыр начинал трескаться. Через эти трещины в него проникала плесень, дающая сыру серо-голубой цвет и, соответственно, название.

Источник: www.vinegrette.ru/2016/01/08/tiroler-kuche/

Тирольский грёстль

[TIROLER GRÖSTL]



А теперь пора подкрепить теорию практикой и приготовить самое известное блюдо Тироля – грёстль. Все в лучших традициях крестьянской кухни – сытно, просто, довольно быстро и из подручных продуктов. Грёстль можно кратко описать так: «собери все остатки в кучу, поджарь и ешь». Остатки бекона, которые особо никуда не приспособишь, остатки мясного жаркого, которое никто не хочет доедать, – все идет в ход. Добавьте картошки – вот и получился грёстль. Все просто!

Вам понадобится (на 4 порции):

- ✓ картофель – 800 г
- ✓ шпик и / или остатки жаркого – 300 г
- ✓ лук репчатый – 1 шт.
- ✓ топленое масло – 80 г
- ✓ соль – по вкусу
- ✓ перец – по вкусу
- ✓ майоран – по вкусу
- ✓ зелень петрушки – несколько веточек

Приготовление:

1 Тщательно вымойте картофель и сварите в мундире. Затем очистите и нарежьте не слишком тонкими «шайбами».

2 Шпик и остатки жаркого нарежьте некрупными кубиками.

3 Лук очистите и мелко нарубите, слегка обжарьте на топленом масле.

4 Добавьте картофель и мясные компоненты и обжарьте все вместе до легкой хрустящей корочки. В конце посолите, поперчите, посыпьте майораном по вкусу.

Подавайте горячим, не забыв украсить нарубленной петрушкой. Это типичное крестьянское блюдо хорошо дополнит яичница или свежий зеленый салат.

Источник: www.vinegrette.ru/2017/01/12/tiroler-groestl/