



# Традиционные рождественские блюда в Австрии

РОЖДЕСТВО В АВСТРИИ – ЭТО САМЫЙ ДУШЕВНЫЙ ПРАЗДНИК, КОГДА БЛИЗКИЕ СОБИРАЮТСЯ ЗА ОДНИМ СТОЛОМ И ОТМЕЧАЮТ ЕГО В УЗКОМ СЕМЕЙНОМ КРУГУ. СЕГОДНЯ Я РАССКАЖУ ВАМ О ТОМ, КАКИЕ ТРАДИЦИОННЫЕ РОЖДЕСТВЕНСКИЕ БЛЮДА ГОТОВЯТ АВСТРИЙЦЫ В ЭТОТ ДЕНЬ.



**А**встрия – удивительная страна. Напомню, что ее размер не превышает площади Краснодарского края и Республики Адыгея. При этом традиции на столь небольшой территории часто поражают своим разнообразием.

В России – и во *Владивостоке*, и в *Краснодаре*, откуда я родом, – чаще всего новогодний стол выглядит одинаково. Лично для меня это некое единение такой огромной и бескрайней страны, как Россия. В этом нет ничего плохого, а скорее это даже наша особенная традиция. **Селедка под шубой, оливье, бутерброды с красной икрой** и множество других закусок схожи в разных регионах. Есть некоторые отличия в ингредиентах или способах приготовления тех или иных блюд, но некий общий стержень все же присутствует.

В Австрии ситуация с блюдами для рождественского стола в корне отличается от того, что принято в России. Здесь **обычаи малой родины**, то есть места, где ты родился, **намного важнее, чем общенациональные традиции**. Житель *Тироля* гордится собственной кухней так же сильно, как житель *Вены* своей. Это не говорит о разобщенности общества, а скорее рассказывает чуть больше о том, насколько история и культурные традиции каждой территории в отдельности важны для жителей Австрии.

Сначала для написания статьи я хотел собрать все известные рождественские блюда австрийской кухни. Но изучая все больше и больше источников информации, понял, что объем собранного материала потянет на создание отдельного проекта, чего мне не хотелось бы. К тому же то, что готовят в одной федеральной земле, совершенно не пользуется популярностью в другой. Так что, если рассказывать о

KALBSBRATEN



блюдах, то нужно будет еще параллельно говорить и о районах, где они распространены. В итоге я решил сделать небольшой обзор основных блюд (с их оригинальными названиями), рецепты которых широко представлены в интернете.

### ФОРАРЛЬБЕРГ

Рождественское меню в Форарльберге часто состоит из **телятины** (нем. *Kalbsbraten*) или обычных **сосисок с квашеной капустой**, или **итальянского**

TIROLER HELLE NUDELSUPPE



**салата** (нем. *Italienischer Salat*), состав которого похож на наш салат «Столичный».

### ТИРОЛЬ

Традиционное рождественское блюдо в Тироле – **суп из лапши с сосисками** (нем. *Tiroler helle Nudelsuppe*), за которым следуют **кровавая колбаса** (нем. *Blutwurst*) и **жаркое из свинины** (нем. *Schweinsbraten*). Последнее – одно из самых популярных блюд Австрии. Его стоит попробовать каждому туристу.

BACHLKOCH



### ЗАЛЬЦБУРГСКИЙ КРАЙ

Рождественская классика в Зальцбурге – это **колбасный суп с франкфуртскими сосисками** (нем. *Salzburger Würstelsuppe*). Также в этом регионе, особенно в городках *Понгау*, *Пинцгау* и *Лунгау*, очень популярен десерт под названием **Бахлкох** (нем. *Bachlkoch*), который обычно подается 24 декабря. Это блюдо, состоящее из муки, молока, масла и мака, часто едят прямо со сковороды.

**Dr.Pht.science Yuliya Vlasova**  
**ПСИХОТЕРАПЕВТ**  
Психотерапия для взрослых и детей. Семейная психотерапия.  
Psychotherapie Praxis Neubaugasse 76/10 1070 Wien  
Tel: +43 699 171 94 611  
e-mail: vlasova.yuliya@gmail.com  
www.psyonline.at/vlasova\_yuliya

**ОА Dr.med.univ. Polina Lyatoshinskaya**  
врач-специалист акушер-гинеколог кандидат медицинских наук  
  
• Планирование и ведение беременности  
• Ведение родов и послеродовая реабилитация  
• Лечение климактерических и сексуальных расстройств, anti-age терапия  
• Генетические консультации по раку молочной железы  
• Эндовидеохирургия и пластические операции (Donauspital)  
PRAXIS NOVUM-MED Kagraner Platz 12 1220 Wien +43 676 76 03 706  
www.novum-med.at/russisch/ frauenarzt@novum-med.at

**DR. SVITLANA POKORNIK ВРАЧ-СТОМАТОЛОГ**  
ЭСТЕТИЧЕСКАЯ РЕСТАВРАЦИЯ • КОРРЕКЦИЯ ПРИКУСА • ИМПЛАНТАТЫ • ПАРОДОНТАЛЬНОЕ ЛЕЧЕНИЕ • ДЕТСКАЯ СТОМАТОЛОГИЯ  
Частная ординация: Rüggersgasse, 32/1-3 1090 Wien  
Tel. + 43 (0699) 131 27 147  
www.dr-pokornik.at

**Др. Александра Шмидт-Трост**  
**русскоговорящий ДЕТСКИЙ ВРАЧ**  
  
10-летний стаж в неонатологии, дополнительная специализация по детской неврологии, эпилепсии и EEG. Частный кабинет (анализ крови) и визиты на дом  
Тел.: 0680-1339559, 14 р-н Вены, Linzerstrasse 382 / 1 / 5  
www.kinderpraxis-wien-west.at

**русскоговорящий Dr.Kheyfets ВРАЧ-УРОЛОГ**  
канд. мед. наук, доктор Олег Хейфец  
■ мочекаменная болезнь, детская урология, уроонкология  
■ операции на роботе Da Vinci, лазерная хирургия  
Частный прием / Wahlarzt  
Ordination Wien: 1010 Wien, Nagelgasse 11/1  
Ordination Purkersdorf: 3002 Purkersdorf, Bachgasse 4  
Тел.: +43 664 411 1275  
www.urologie-kheyfets.at • post@urologie-kheyfets.at

**Dr. Natalia Pivec русскоязычный СТОМАТОЛОГ**  
50 км от Вены – Sopron (Венгрия)  
• Доступные цены • 5 лет гарантии  
• Все виды стоматологических услуг  
Тел.: 0036/302 807 889 (по-русски), 0036/306 670 219 (по-немецки)  
www.dentsanata.hu

SCHNITTLSUPPE



## ВЕРХНЯЯ АВСТРИЯ

В Верхней Австрии на праздничный стол часто подают запеченного карпа или сосиски с картофельным салатом и квашеной капустой. Но есть в этом регионе одно особенное блюдо – это **нарезанный суп** (нем. *Schnittlsuppe*), который и не суп толком. На самом деле это нарезанный черствый хлеб с кусочками обжаренной свинины, луком, бульоном, зеленью и ложкой сметаны с чесноком.

Главный десерт в Верхней Австрии – это **печеные яблоки**.

## КАРИНТИЯ

Жители Каринтии традиционно едят на Рождество **копченые колбаски** (нем. *Geselchte Würstel*) с квашеной капустой и черным хлебом. А популярный десерт здесь – **каринтийский райндинг**

JÄGERWECKEN



(нем. *Kärntner Reindling*) с изюмом и маком, который очень напоминает наши кексы.

## ШТИРИЯ

Во многих штирийских семьях 24 декабря традиционно подают холодные закуски – **мясное ассорти** (нем. *Brettljause*), **егервекен** (нем. *Jägerwecken*) и **рождественское печенье**. Из горячих блюд чаще всего встречаются **австрийские колбаски** или **карп**.

## ВЕНА И НИЖНЯЯ АВСТРИЯ

В австрийской столице существует масса разных рождественских рецептов, но одно блюдо популярно уже много столетий – это **венский карп** (нем. *Wiener Karpfen*). В Вене карпа не только запекают, но и готовят из него суп.

TAFELSPITZ MIT APFELKREN



## БУРГЕНЛАНД

В Бургенланде популярно блюдо под названием **тафельшпиц с яблочным хреном** (нем. *Tafelspitz mit Apfelkren*), основу которого составляет отварная говядина. Также популярен **гусь с красной капустой** (нем. *Martinigansl mit Rotkraut*) и **картофельными кнеддиками**.

Австрийская кухня богата разнообразными блюдами и десертами, которые сложно описать в рамках одного материала. Для меня как человека, который исследует Австрию в качестве эмигранта, интерес представляет сам факт разнообразия рождественской кухни в разных регионах.

Всем приятного аппетита!

Текст и фото:  
Анатолий Паринов  
[www.emigrants.life](http://www.emigrants.life)

KÄRNTNER REINDLING



WIENER KARPEN



MARTINIGANSL MIT ROTKRAUT

