



А вы «Захер» пробовали?

ОДНО ИЗ ЧУДЕС КОНДИТЕРСКОЙ ВЕНЫ

книгах, которые он штудировал по ночам, рецептов было видимо-невидимо. Подмастерье стал экспериментировать и решил, что надо сделать так: шоколадный бисквитный корж два раза прослоить абрикосовым конфитюром, а сверху и по бокам покрыть шоколадной глазурью.

Испек, дал кусочек на пробу мастеру. Личный повар главы австрийской дипломатии сразу же выздоровел и доложил князю, что рецепт необычного лакомства готов и он уверен, что оно придется по вкусу именитым гостям, которые на следующий день были приглашены посетить летнюю резиденцию Меттерниха, располагавшуюся в известном замке Кинжварт. Министр потчевал

собравшихся изысканными блюдами, а потом велел подавать десерт.

Князя, графини и дипломаты остались довольны и выражали министру искреннее одобрение.

В 1832 году известной своей хитростью и изворотливостью министр иностранных дел Австрии **Меттерних**, желая удивить своих высокопоставленных гостей необычным, оригинальным десертом, приказал придумать его своему повару. Но повар простудился, слег в постель и перепоручил дело ученику. Тому бы испугаться, но не таков был **Франц Захер**. И первое, что пришло ему в голову, – это создать рецепт шоколадного торта. Естественно, такого, как пожелал князь, – оригинального, самобытного и неповторимого. Потому что в поваренных



▲ **Изобретатель знаменитого десерта – Франц Захер.**

Фото: Wikimedia



Фото: © Österreich Werbung / Harald Eisenberger



Фото: © Kipfler Ltd.



Фото: © Österreich Werbung / Cross Media Redaktion

Фото: © Österreich Werbung / Harald Eisenberger

ЗАХЕР О «ЗАХЕРЕ»



В 1888 году одна из венских газет опубликовала список наиболее знаменитых венских яств. И представьте себе удивление Эдуарда Захера, сына того самого меттернихского кондитера, к кому перешло семейное дело, когда он обнаружил, что торт, изобретенный отцом, который поставлялся ко двору императора, а также в Париж, Лондон, Берлин и даже за океан, отсутствует в этом списке.

Наследник Франца Захера был честолюбив. Он взялся за перо и написал письмо самому императору Францу Иосифу I, в котором рассказал об истории возникновения чудесного лакомства: «Захер-торт – это изобретение моего отца. Он придумал и испек его, еще будучи в учениках, и торт этот подавался к столу старого князя Меттерниха, на

дворцовой кухне которого отец обучался кондитерскому искусству. Торт встречал неизменную похвалу и восхищение самого хозяина. С тех пор этот торт не может быть воспроизведен ни одним поваром или же кондитером. Доказательство этому – то, что именно мой торт ежедневно поступает к столам Вашего Величества и наследного принца. Его можно найти и в Вене, и во всех крупных городах. У меня работают всего четыре работника, выпечка идет круглосуточно и без выходных, и в некоторые дни мы продаем и отправляем по заказам от 200 до 400 тортов. В Париж, Берлин, Лондон и даже за море отсылаются торты Захера».

P.S. ДЕЛО ЗАХЕРА ЖИВЕТ И ТОРЖЕСТВУЕТ

Почти 200 лет наслаждаются этим тортом австрийцы – и не

только. Он пришелся по вкусу и венской знати, и крестьянину из Тироля, музыканту из Каринтии и выходцам из Сербии или Турции, переселившимся в Австрию. Его любили такие разные люди, как родоначальник психоанализа Зигмунд Фрейд и гениальный комик Чарли Чаплин, одни из самых богатых людей на земле бароны Ротшильды и самые влиятельные и красивые Джон и Жаклин Кеннеди.

В наше время кондитерская «Захер» выпекает более 250 тыс. тортов в год, на которые уходит целый миллион яиц, 70 т сахара, 35 т абрикосового мармелада, 25 т масла и 30 т муки. Ну а сколько туристов восхищались вкусом этого, ставшего знаменитым на весь мир, десерта чуть ли не за два века его существования – подсчитать невозможно.

Статья дана в сокращении.

Геннадий Гутман

Источник: www.ng.ru

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

ДЛЯ ТЕХ, КТО ВЫБИРАЕТ ЛУЧШИХ

НА HAARCHITEKTUR Салон
Elena Markisa

- 4 номинации Hairdressing Award 2010
- Hairstyling • Make-up •
- вечерние и свадебные прически • ОPI-маникюр
- HaArchitektur продукты с растительными добавками

9 р-н Вены, Seegasse 2 (вход Porzellangasse)
Тел.: +43 (0)1 205 200, www.haararchitektur.com

Починка и реставрация ювелирных изделий и часов

Покупка золотых и серебряных изделий

А&M Goldschmiede

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