



Фото: © Steiermark Tourismus / Atelier Jungwirth / Bernhard Bergmann



Фото: © Steiermark Tourismus / Tom Lamm



Фото: © Steiermark Tourismus / Harry Schiffer



Фото: © <https://anatoly-gendin.livejournal.com/>



Фото: © Steiermark Tourismus / Harry Schiffer

Тыква штирийская И СЫР С СЕМЕЧКАМИ

Австрийцы очень изобретательны на кухне. Свою любимую **тыкву** они используют десятками разных способов.

Измельченные тыквенные семечки (*gehackte Kürbiskerne*) – широко распространенный в штирийской гастрономии ингредиент. Ими посыпают салаты и супы, гарниры и десерты, коктейли и мороженое, их подмешивают в сыры и тесто для выпечки. Получается не только оригинально, но и вкусно.

Некоторые штирийские сыры перед закладкой на созревание натирают мелкой крошкой из этих же семечек. Вот вам региональный специалитет в чистом виде: **сыр с запрессованными в него целыми тыквенными семечками**, сбрызнутый тыквенным

маслом и присыпанный все теми же семечками, но измельченными. Все это по-немецки еще и звучит как скороговорка – *Steirischer Kürbiskernkäse mit Kernöl und Kürbiskernen*.

Темно-зеленые тыквенные семечки заметны сразу в любом блюде. Среди самых популярных – так называемый **«штирийский» шницель**: в отличие от более известного в остальном мире *«венского» шницеля*, его панируют в смеси обжаренных и измельченных тыквенных семечек и сухариков.

Банальное, казалось бы, блюдо – **яичница**, но и она в Штирии, да и в остальной Австрии, становится объектом кулинарного творчества с применением неизменной тыквы. Просто пожарить пару-тройку яиц на тыквенном масле – это для закоренелых холостяков,

никакой фантазии. А вот хорошенько взбить те же яйца со сливками, вылить полученную смесь на сковородку с разогретым тыквенным маслом и посыпать духовитый омлет обжаренными и измельченными семечками все той же тыквы – совсем другое дело, это очень по-штирийски.

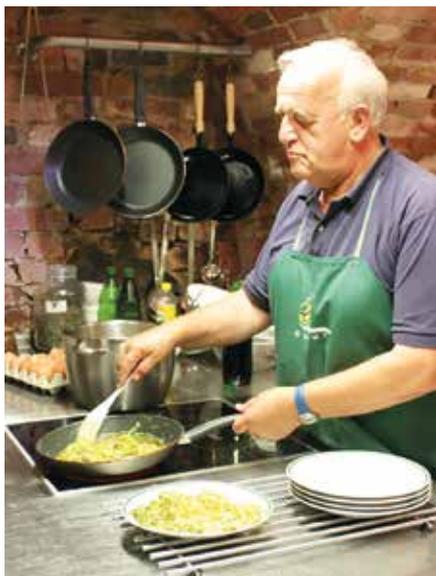


Фото © <https://anatomy-gendin.livejournal.com/>

Жарят на тыквенном масле и молодой картофель. Сначала его отваривают прямо в мундирах, потом чистят, солят и обжаривают в ароматном масле целиком или кусочками до тонкой хрустящей корочки. Из-за вполне объяснимой зеленоватости это блюдо называется «зеленая картошка» (*grüne Kartoffeln*), а непосредственно перед подачей его еще и посыпают свежей измельченной зеленью.

И В СОУС, И В ШТРУДЕЛЬ

Немного кулинарной фантазии – и правильная тыква придаст узнаваемый австрийский колорит вашему застолью.

Густой и пряный **тыквенный соус** готовится легко и про-

сто. На килограмм оранжевой мякоти берут стакан крепкого говяжьего бульона и немного сушеных грибов, а также пару столовых ложек порошка карри и щепотку орегано, соль-перец по вкусу. Для более жидкого чесночно-тыквенного варианта понадобятся другие ингредиенты – тыквенное масло и винный уксус в пропорции 3:2, немного чеснока, мяты и майонеза; таким соусом в Штирии часто заправляют овощные салаты.

Тыквенные соусы и гарниры вам предложат и к отварной говядине, которую вообще очень любят в Австрии, и к рулетам из свинины, фаршированным черносливом, и к котлетам из ягнатины на тонких элегантных косточках, и к утиной грудке, приготовленной на красном вине, и к жареному филе окуня.

Штирийцы готовят с тыквой и традиционный для австрийской кухни **штрудель**. В зависимости от сопутствующей начинки он может быть и капитально-сытным, и небрежно-закусочным, и сладковато-десертным. В первом случае в него добавляют много зелени, во втором – посыпают паприкой, а в третьем – сахарной пудрой.

Оранжевые кубики тыквы здорово оживляют ризотто и вообще любые рисовые блюда и гарниры, столь популярные в последнее время в Европе. Они же придают особую ноту едва ли не любым соусам к пасте. Кусочками тыквы шпигуют мясо индейки, отчего оно становится гораздо более нежным и вкусным.

Чтобы уравновесить известную пресность тыквенной мякоти, в блюда с ее участием практи-

чески всегда добавляют какие-то пряные элементы вплоть до перца чили – в разумных пределах, разумеется, – австрийская кухня вообще и штирийская кухня в частности никогда не отличались остротой.

ТЫКВЕННЫЕ СОЦВЕТИЯ

В сезон большой популярностью пользуются **тыквенные соцветия**. Их обжаривают в кляре, приготовленном на пиве, сухом вине или молоке (в ресторанном меню обязательно найдите слова *Gebackene Kürbisblüten*), и подают как гарнир к самым разным блюдам или даже едят просто так, с каким-нибудь подходящим соусом.

Тыквенные соцветия можно найти на штирийских грядках с июня до сентября, что очень удобно для кулинарных целей. При этом больше ценятся маленькие, еще не распустившиеся бутоны. Те, что побольше, можно и фаршировать; для этого штирийцы смешивают жареный репчатый лук с сухой крошкой, измельченным яичным желтком и мелко нарубленной петрушкой, добавляют лимонный сок, после чего продолговатые соцветия немного обжаривают с этой начинкой.

Анатолий Гендин



Фото © Steiermark Tourismus / Harry Schiffer