

АВСТРИЯ ПРОИЗВОДИТ ОКОЛО 140–150 СОРТОВ СЫРА

# Сыры АВСТРИИ



Фото: © AMA GENUSS REGION / Monika Reiter

## ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО НАТУРАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ

Альпийские долины, раскинувшиеся среди горных массивов, по праву считаются уникальными. Словами не передать красоту природных пейзажей, зеленых лугов с протекающими по ним ручьями. Эти места вблизи гор и пастбищ стали идеальными точками для размещения фермерских хозяйств, производящих лучшие австрийские сыры. Все фермы компактные и небольшие, здесь вы не повстречаете огромных молочных заводов.

В летний период животные пасутся на горных пастбищах, где растет отборный клевер, пьют чистую воду из родников. Зимой коров кормят зерном и сухим воздушным сеном, не используя вредных искусственных добавок. В результате в Австрии получают **100 % натуральный продукт** – вкуснейшее молоко, которое насыщено полезными жирными аминокислотами. Произведенные из него сыры завоевали множество призов и наград на европейских и мировых конкурсах.

**АВСТРИЙСКИЙ СЫР НАряду со штруделем и шницелем завоевал признание гурманов по всему миру. Традиции его производства уходят корнями в прошлое и основаны на старинных рецептах.**

**Т**вердые и полутвердые, мягкие, натуральные и свежие – сыры Австрии по качеству не уступают лучшим швейцарским, французским, голландским образцам. Вот почему тысячи туристов, приезжая в страну, считают своим долгом по достоинству оценить вкусовое разнообразие местной сырной продукции.

Всего Австрия производит порядка **140–150 разнообразных сортов сыра.**



Фото: © OW / AMA / Christian Krenser

## СЕМЬ ЗНАМЕНИТЫХ АВСТРИЙСКИХ СЫРОВ

Все сыры невероятно вкусные, так что с их выбором ошибиться сложно. Но есть некоторые сорта, которые впервые были произведены именно в Австрии, – на них и стоит обратить внимание.

### Сент-Северин (St. Severin)

История этого сыра берет начало в **Верхней Австрии**, в монастыре *Шлирбах*. Произ-



водят «Сент-Северин» в форме небольших кругов (весом до 200 г). При созревании проводят обработку особым составом, за счет которого сыр покрывается характерной корочкой желто-красного цвета.

Этот сыр – единственный в стране, который до сих пор производят в сыроварне при монастыре.

Получаемый продукт маслянистый и жирный (55 %), отличается нежной текстурой, травяным ароматом и пикантным вкусом. К столу сыр подают в качестве отдельного блюда либо как закуску к винам.

### Остеркрон (Österkron)

Родина этого сыра с голубой благородной плесенью – **Штирия**. Долгое время здесь его делали вручную и только срав-



нительно недавно перешли на промышленную технологию. Жирный (более 55 %) и маслянистый продукт имеет вкрапления плесени, обладает пикантным вкусом.

Сыр можно есть со свежим хлебом, подавать к десертным винам, предлагать в качестве самостоятельной закуски. В Австрии «Остеркрон» широко применяется в кулинарии: на его основе готовят различные соусы, его добавляют в супы, салаты и пасту.



### Бергкезе (Bergkäse)

Этот австрийский сорт оценят любители твердых сыров. Его называют горным, поскольку производят в сыроварнях, расположенных **на высоте не менее 1 000 м**. Он отличается высоким содержанием кальция и наличием в составе Омега-3 жирных кислот, что делает сыр невероятно полезным.

Вызревает «Бергкезе» от трех месяцев до полугода, головки при этом надо регулярно переворачивать и обтирать. У готового продукта плотная текстура, небольшие дырочки и мягкая корка. Насыщенному сладковатому вкусу присущи ореховые нотки. Сыр подают с грушами, орехами или просто со свежим хлебом, также его используют при приготовлении горячих блюд.

50 лет опыта и помощи клиентам

TEPPICHHAUS *Lankarani* BADEN

✓ Большой выбор высококачественных ковров  
✓ Чистка и отделка  
✓ Реставрация  
✓ Ремонт

Frauengasse 8  
2500 Baden  
Тел.: +43 2252 48314  
lankarani@t-online.de  
Время работы: пн–пт 10–18 / сб 10–16

ДЛЯ ТЕХ, КТО ВЫБИРАЕТ ЛУЧШИХ

HAAR ARCHITEKTUR Салон  
Elena Markisa

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

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

Починка и реставрация ювелирных изделий и часов

Покупка ЗОЛОТЫХ и серебряных изделий

А&М Goldschmiede

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

[www.a-m-gold.at](http://www.a-m-gold.at)  
+43 1 5267 928  
+43 676 844 341 202  
Westbahnstrasse 26  
1070 Wien



Фото: © Trol Werbung / Koschitzki Kahrn



Фото: © Montafon Tourismus GmbH / Daniela Zangerl

### Граукезе (Graukäse)

Самый знаменитый австрийский серый сыр «Граукезе» был впервые приготовлен в середине XIX столетия в тирольских долинах Альп. Делают его из коровьего молока. Продукт имеет грубую корочку, устойчивый аромат, пряно-кислый вкус и низкий процент жирности (от 0,5 до 2 %). Серый оттенок сыр приобретает за счет благородной плесени.

Деликатес подают в качестве закуски с черным хлебом, десертными винами или как гарнир к горячим блюдам. Местные жители используют его для приготовления ризотто. Самой известной в Австрии маркой этого сыра считается *Tiroler Graukäse*.

### Моосбахер (Moosbacher)

Моосбахер считается королем среди представителей

полутвердых сыров Австрии. Он обладает богатой вкусовой палитрой – может быть пикантным или сладковатым, с ореховыми или медовыми нотками.

От всех австрийских сыров «Моосбахер» отличает особый кропотливый способ производства. В молоко коровы **добавляют грецкие орехи** и формируют головки, которые оборачивают в льняную ткань (при таком способе хранения образуются фирменные «глазки»). Корочка у сыра получается грубая, а мякоть – нежная и желтоватая. Продукт идеально подходит к молодым винам и традиционному австрийскому пиву.

### Амадеус (Amadeus)

Этот твердый сыр был назван в честь знаменитого австрийского музыканта и композитора **Вольфганга Амадея**

**Моцарта**. Во время созревания сыр обрабатывают вином, для того чтобы на корочке появилась благородная плесень.

На протяжении двух месяцев его хранят на полках из еловых досок, в результате чего готовый сыр приобретает характерный пряный аромат. Чаще всего «Амадеус» подают с грушами или виноградом.

### Кугелькезе (Kugelkäse)

Сорт «Кугелькезе» представляет свежие австрийские сыры. Для его производства берут только чистое коровье молоко **с добавлением большого количества специй** (тмина, паприки, перца) – они обязательно должны четко ощущаться во вкусе и аромате сыра.

Выпускают «Кугелькезе» в виде небольших шариков, которые в основном подают к пиву, но также могут использовать и при приготовлении традиционных блюд австрийской национальной кухни.

**Источник:** <https://gurmantur.com/evropa/avstriya/kakoj-syr-schitayut-luchshim>



Фото: © www.schaerdinger.at



Фото: © www.schaerdinger.at

