



Фотом © WienTourismus / Peter Riegand

Необычная австрийская кухня:

НАЗВАНИЯ ЭТИХ БЛЮД ВЫЗЫВАЮТ НЕДОУМЕНИЕ



Фотом © масочеватор / Freepik

ЗНАЕТЕ, ЧТО ТАКОЕ «АЙНШПЕННЕР», «ЗАПЕЧЕННЫЕ МЫШИ» ИЛИ «МОЛОКО КАНАРЕЙКИ»? ВЕНСКАЯ КУХНЯ – ЭТО НЕ ТОЛЬКО КУЛИНАРНЫЕ ТРАДИЦИИ, НО И ВКУСНЕЙШИЕ БЛЮДА СО СТРАННЫМИ НАЗВАНИЯМИ. ПРЕДЛАГАЕМ ВАМ СОВЕРШИТЬ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ И ПОЗНАКОМИТЬСЯ С САМЫМИ УДИВИТЕЛЬНЫМИ ЯСТВАМИ МЕСТНОЙ КУХНИ.

«АЙНШПЕННЕР» EINSPÄNNER

В прошлом так назывался экипаж, запряженный одной лошастью. Позже это слово стало частью венской кофейной культуры. Кучер, сидя на козлах, хотел, чтобы его кофе оставался как можно дольше горячим, поэтому порцию эспрессо покрывали густым слоем взбитых сливок, таким образом практически изолируя напиток. Когда в ресторане заказывают «айншпеннер», его подают в прозрачном бокале на ножке. Однако иногда в меню «айншпеннер» встречается дважды – это не опечатка: еще так называется одна сосиска *Sacher* или *Frankfurter*.

«ПОДГОРЕВШАЯ СОБАКА» EINGEBRANNTER HUND

Не дайте ввести себя в заблуждение – в Вене совершенно

точно не едят собак. За этим названием скрывается не только необычный вариант приготовления картофеля, но и старинное блюдо, которое в прошлые времена считалось «едой бедняков». «Подгоревшая собака» – это мука, поджаренная с маслом, луком и специями, куда затем добавляют говяжий бульон. В конце в сковороду выкладывают заранее сваренный или оставшийся со вчерашнего дня приготовленный картофель. «Подгоревшую собаку» подают в качестве гарнира к сосискам или бекону. Для придания блюду завершающего штриха добавляют маринованные корнишоны.

«ЗАПЕЧЕННЫЕ МЫШИ» GEBACKENE MÄUSE

Как и «Подгоревшая собака», это венское блюдо не имеет ничего общего с употреблением в пищу животных. Это классический десерт из дрожжевого теста, который после выпечки



иногда по форме напоминает мышь. Это лакомство можно подавать с яблочным или ванильным соусом, а также в холодном виде. У многих австрийцев это блюдо ассоциируется с приятными детскими воспоминаниями.

«ЛЕТУЧАЯ МЫШЬ» FLEDERMAUS

Еще одна отсылка к животному миру. Однако «фледермаус» – это особая вырезка из говядины или свинины. Мясо по форме действительно напоминает летучую мышь – отсюда и название. Деликатесный вариант из говядины готовится и подается так же, как отварная говядина, а свиной вариант готовится как шницель.

«МОЛОКО КАНАРЕЙКИ» KANARIENMILCH

Название «Молоко канарейки», на первый взгляд, может показаться необычным и вызвать ассоциации с маленькой желтой пташкой. Однако это не что иное, как австрийская версия вкуснейшего ванильного соуса. Его едят, в частности, с творожным или яблочным штруделем, сладкими булочками *бухтельн* (из дрожже-

вого теста с повидлом, джемом, шоколадом, молотым маком или творогом), а также с «Запеченными мышами».

«ФРАНКУРТЕР В ХАЛАТЕ» FRANKFURTER IM SCHLAFROCK

Это блюдо – одно из немногих, которое действительно оправдывает свое название. Франкфуртские сосиски, также известные как «венские», можно не только есть с горчицей, хреном



Фото: © timolina / Freepik

или кетчупом, но и запекать в сдобном или слоеном тесте.

«ГРЕНАДЕРСКИЙ МАРШ» GRENADIERMARSCH

Наше кулинарное путешествие продолжается – из мира животных мы отправляемся в мир военных. И название, и само блюдо происходят из этой сферы. «Гренадерский марш» появился во времена Австрийской империи и с годами превратился в классическое блюдо, которое готовится из остатков пищи. В этом рагу картофель и макароны обжариваются с остатками бекона и колбасы. А еще в блюдо добавляют лук, майоран, петрушку и чеснок.



Фото: Otto Schmidt (Fotograf, Verleger), "Wiener Typen", "Wäschermaidl" [Wäschermaidl], 1886, Wien Museum, Inv.-Nr. 75608/12, CC0 (<https://sammlung.wienmuseum.at/objekt/556318/>)



Фото: © azerbaijan_stickers / Freepik

«ВЕНСКАЯ ПРАЧКА» WIENER WÄSCHEMÄDEL

Это блюдо возникло в Вене в XIX веке, когда представительницы данной профессии славились своей жизнерадостностью, веселым нравом и дерзким обаянием. К тому времени относятся и балы прачек в австрийской столице – *Wäschermädelbälle*. («НВЖ» ранее уже писал о таких балах – <https://nwm.at/vse-ob-avstrij/nravy-i-obychai/baly-prachek-v-vene>).

«Венская прачка» – это десерт из абрикосов. Из фруктов удаляют косточки и заменяют их марципаном, затем погружают в кляр и обжаривают. К этому блюду часто подают абрикосовый соус, чтобы еще сильнее подчеркнуть вкус абрикосов.

Источник:

www.falstaff.com/at/news/kuriose-oesterreichische-kulinarik-bei-diesen-speisen-sorgt-der-name-fuer-verwirrung
В переводе редакции «НВЖ»