

## ГОРНЫЙ СЫР БРЕГЕНЦЕРВАЛЬД (BREGENZERWALD)

Если вам повезет и вы окажетесь на живописной **Сыр-ной дороге** (*KaeseStrasse*) на юго-востоке от Брегенца, то сможете попробовать разные сорта местного горного сыра и выбрать самый вкусный. Сыр знаменитой торговой марки производят в сыроварнях фермерских хозяйств по традиционным рецептам – коровы питаются пряными травами, поэтому сыр приобретает уникальный аромат.

[www.kaesestrasse.at](http://www.kaesestrasse.at)

## ЛЕДЯНОЕ ВИНО АЙСВАЙН (EISWEIN)

Это крепкое сладкое вино делают из замерзшего винограда сорта рислинг, срезанного в начале зимы. Высокая кислотность рислинга гармонизирует сладость ледяного вина. По традиции Айсвайн разливают в маленькие бутылки объемом 0,375 литра – настоящего сокровища не должно быть много.

## ШОКОЛАДНЫЕ ШАРИКИ «МОЦАРТ» (MOZARTKUGELN)

Круглые шоколадные конфеты с начинкой из марципана



Фотос: © Tourismus Salzburg GmbH



Фотос: © Montafon Tourismus GmbH / Daniel Zangerl (eye)

# Вкусные сувениры из Австрии

САМЫЙ ЛУЧШИЙ СПОСОБ ПОДЕЛИТЬСЯ ВПЕЧАТЛЕНИЯМИ О ПУТЕШЕСТВИИ – ЭТО ПРИВЕЗТИ ДРУЗЬЯМ ВКУСНУЮ ЧАСТИЧКУ АВСТРИИ.

придумал и начал выпускать кондитер **Пауль Фюрст** к столетию со дня смерти **Моцарта**. *Original Salzburger Mozartkugeln*, изготавливаемые по оригинальному рецепту вручную, можно купить в кондитерской Фюрста в Зальцбурге.

[www.original-mozartkugel.com](http://www.original-mozartkugel.com)

## ТЫКВЕННОЕ МАСЛО (KÜRBISKERNÖL)

В Штирии выращивают уникальные желто-зеленые тыквы, из которых практически вручную изготавливают это вкусное и полезное масло, содержащее множество витаминов. Его

используют в маринадах, соусах, добавляют в салаты, супы и даже десерты. Тыквенное масло станет прекрасным подарком для людей, увлекающихся высокой кухней.

[www.kuerbiskernoel.at](http://www.kuerbiskernoel.at)

## ТОРТ ЗАХЕР (SACHERTORTE)

Самая правильная версия этого восхитительного десерта готовится в одноименном кафе в Вене, *Зальцбурге*, *Инсбруке* и *Граце*. Торт из шоколадного бисквита с прослойкой абрикосового конфитюра и шоколадной глазурью, который



покорил мир, впервые приготовил в 1832 году 16-летний ученик кондитера **Франц Захер**. Это лакомство в красивой деревянной коробочке – отличный сувенир для сладкоежек.

[www.sacher.com/sacher-cafes/](http://www.sacher.com/sacher-cafes/)

## МАРЦИПАН (MARZIPAN)

Название этого лакомства в переводе означает «мартовский пасхальный хлебец». От конфет, вылепленных из эластичной смеси сахарной пудры и тертого миндаля, были без ума французский король **Людовик XIV**, прусская принцесса **Луиза Шарлотта**, немецкий писатель **Томас Манн**. И даже Мышиный король из сказки Гофмана в обмен на марципан согласен был не трогать Щелкунчика. Наверняка такой подарок оценят и ваши друзья.

## САЛЯМИ ИЗ БУЙВОЛЯТИНЫ (WASSERBÜFFEL SALAMI)

Салями из буйволиного мяса и шпика (из свиней породы *мангалица*), выдержан-

ная в белой плесени, – одна из самых удивительных австрийских колбас, производимых вручную. Состав колбасы несложный – мясо буйвола, шпик, соль, специи. Но вкус совершенно особенный и очень гармоничный.

[www.luftgeselchter.at](http://www.luftgeselchter.at)  
[www.henkele.at](http://www.henkele.at)

## МЕД (HONIG)

В австрийских медовых лавках от количества представленной продукции разбега-



Фото: © Tirol Werbung / Hörterer Lisa



Фото: © Tirol Werbung / Koschitzki Kathrin

ются глаза. Тут продается не только высококачественный мед, но и другие продукты пчеловодства: всевозможные настойки, бальзамы, кремы, губные помады, леденцы и ароматные свечи.

## ГОРНАЯ СОЛЬ (BERGSALZ)

На протяжении многих лет из-под толстых слоев горных пород *Австрийских Альп* добывали соль. Здесь и по сей

день сохранилось множество соляных шахт. Чистые мелкие кристаллы альпийской соли, богатые микроэлементами, придадут блюдам приятный вкус и окажут благотворное влияние на организм.

## ГОРНЫЕ ЦЕЛЕБНЫЕ ТРАВЫ И ЯГОДЫ, ЧАИ, СПЕЦИИ

Некоторые обладающие лечебными свойствами травы и кустарники, растущие на альпийских лугах (омела, бузина и другие), до недавних пор использовались исключительно в медицинских целях. Сегодня они используются в современных кулинарных рецептах вместо традиционных пряностей. Блюда и напитки, приготовленные с добавлением этих ягод и трав, имеют совершенно неповторимый вкус. Специи, чай, уксусы, сиропы, настойки и ликеры из них – настоящий источник вдохновения для креативных людей.

Источник: <https://www.austria.info/ru/vidy-otdyh/ed-i-n-pitki/vkusnye-suvenity-iz-avstrii>



Фото: © Sigrid Bauer