



Фото: © Грегг

О вкусах не спорят:

ВЕНСКИЙ КЛАССИЧЕСКИЙ РЕЦЕПТ ВОШЕЛ В ЧИСЛО 100 ХУДШИХ БЛЮД МИРА

ПОЛЬЗОВАТЕЛИ ПЛАТФОРМЫ «TASTE ATLAS» ВЫБИРАЛИ ХУДШИЕ РЕЦЕПТЫ В МИРЕ, И ОДНО ИЗ ТРАДИЦИОННЫХ АВСТРИЙСКИХ БЛЮД ОКАЗАЛОСЬ В ЭТОМ РЕЙТИНГЕ НА ВЫСОКИХ ПОЗИЦИЯХ. СРЕДИ ЭКЗОТИЧЕСКИХ ДЕЛИКАТЕСОВ, ТАКИХ КАК ЖАРЕННЫЕ ПАУКИ И ФЕРМЕНТИРОВАННАЯ АКУЛА, МОЖНО НАЙТИ АВСТРИЙСКИЙ VEUSCHEL.

Платформа «Taste Atlas» собрала отзывы тысяч пользователей и составила список ста худших блюд. На первом месте оказался **Blodpalt** – это питательные, темно-коричневые клецки из ржаной или ячменной муки и крови животных. Это блюдо традиционно готовят в северной Швеции и финской Лапландии. Ранее в *Blodpalt* добавляли кровь северного оленя, но сейчас используют кровь разных животных, специи и иногда картофельное пюре. Такие клецки порой на-

чиняют обжаренным луком и беконом, варят в мясном бульоне и подают с жареным беконом или свиной, маслом и брусничным вареньем.

На втором месте оказался скандинавский деликатес **Hákarl** – маринованное акулье мясо, которое сначала ферментируется в течение трех месяцев, потом сушится четыре-пять месяцев, а затем нарезается кубиками и подается с



▲ **Хакарл во время сушки.**

Фото: © Qaswed / CC BY-SA 4.0 / Wikipedia

крепким шнапсом. Это блюдо настолько дурно пахнет, что его употребление больше похоже на испытание.

ШОКОЛАД С БЕКОНОМ И ЖАРЕННЫЕ ПАУКИ

Среди других необычных яств оказались **жареные шелкопряды и пауки** из Камбоджи и Таиланда, **вареная овечья голова** из Норвегии и **шоколад с беконом** из США. А на 14-м

▼ **Бекон в шоколадной глазури.**

Фото: © Drmies / Wikipedia



► **Перед мясной лавкой.**
Ок. 1880 г.

Фото: Gustav Zafarek (Künstler), Vor dem Fleischnhauerladen, um 1880, Wien Museum Inv.-Nr. 78903/2, CC0 (<https://sammlung.wienmuseum.at/objekt/164652/>)

месте в рейтинге худших блюд за 2023 год оказалась **классика австрийской кухни – Beuschel**. Правда, следует заметить, что в 2024 году блюдо переместилось на 60-ю строку.

Для тех, кто не знаком с этим кушаньем: *Beuschel* (*бойшель*) – это рагу из внутренностей, куда обычно входят телячьи, говяжьи или свиные сердце, почки, селезенка и язык. Это одно из классических блюд старой венской кухни, где внутренности используются так же часто, как и нарезанные блинчики «*фритатен*» в говяжьем супе. Название может показаться милым, вызывая ассоциации с чем-то «пушистым». Однако на австрийском охотничьем языке *Beuschel* подразумевало легкие, печень, сердце, селезенку и почки дичи. Уже в средневековых кулинарных книгах можно найти рецепты блюд из телячьих и оленьих легких.

Слово *Beuschel*, вероятно, происходит от «*pauschen, bauschen*», что означает «надувать (легкие)». Термин «*Päuschlein*» распространился из Вены и ее окрестностей на западные федеральные земли Австрии и Эгерланд, вытеснив местные названия «*Lünglein*» или «*Lünge(r)l*».



BEUSCHEL В КРЕСТЬЯНСКОЙ КУХНЕ

Это блюдо также играло важную роль в крестьянской кухне. В день забоя, который считался праздником, быстро портящиеся внутренности и кровь (*Blunzen*) необходимо было немедленно переработать. Хотя внутренности животных всегда занимали важное место в меню крестьян, *Beuschel* долгое время не находил признания. В конце XIX века легкое считалось питательным, но не очень вкусным и плохо усваиваемым.

BEUSCHELREISSER И ДРУГИЕ ВЕНСКИЕ ВЫРАЖЕНИЯ

В венском диалекте «*Beuschelreisser*» используется для обозначения очень крепкой сигареты,

крепкого шнапса или мошенника. Выражение «*Da haut's dir's Beuschel ausse*» очень точно описывает приступ кашля после первой затяжки. Под «*Beuscheltelefon*» подразумевается стетоскоп. А выражение из Верхней Австрии «*Eahm failts am Beuschl*» является несколько архаичным обозначением того, что кто-то страдает от туберкулеза легких. Фраза «*sich das Beuschel aus dem Leib reden*» означает «говорить до потери голоса».

Сегодня *Beuschel* считается типичным австрийским блюдом. В отличие от многих других яств венской кухни, оно не было импортировано и адаптировано из других регионов бывшей Австро-Венгерской империи, хотя в литературе можно найти упоминания о том, что *Beuschel* имеет еврейские кулинарные корни.



**Sun
Dance
Company**

Мы учим ДЕТЕЙ и ПОДРОСТКОВ
ТАНЦЕВАТЬ:

- ШОУ-ТАНЕЦ • КОНТЕМПОРАРИ
- ЛИРИКА • ДЖАЗ

0650 950 11 80
www.sundancecompany.at



КОМПЛЕКСНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ
НА РУССКОМ ЯЗЫКЕ

- Набор учеников от 3 лет по итогам собеседования
- Онлайн, очно-заочная и дистанционная формы обучения
- Возможность получения аттестата государственного образца школы РФ
- Государственная тестирование по русскому языку Института ИМЯС Пушкина

www.rusky-gorod.at
e-mail: office@rusky-gorod.at
tel.: +43660481927

ДЛЯ ТЕХ, КТО
ВЫБИРАЕТ
ЛУЧШИХ

HAARСАЛОН
ARCHITEKTUR
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

СОВРЕМЕННЫЕ ВАРИАЦИИ

В венской кухне *телячий Beuschel* был усовершенствован – в него добавляли говяжий соус и немного сливок или сметаны. Так возник «**венский салонный Beuschel**». К нему традиционно подают кнедлики из хлеба или булочек.

Винный Beuschel получил свой характерный вкус за счет добавления вина.

Разбавленное бульоном *Beuschel-ragu* превращается в *Beuschel-soup*. Еще один вариант – *рыбный Beuschel*, приготовленный из внутренностей рыбы.

РЕЦЕПТ BEUSCHEL

О вкусах не спорят, так что попробуйте приготовить это уникальное блюдо и оцените его сами!

Вам понадобится (на 4 порции):

- ✓ 500 г телячьего легкого
- ✓ 1 телячье сердце
- ✓ 1 суповой набор корнеплодов (морковь, сельдерей и др.)
- ✓ 1 щепотка тимьяна
- ✓ 1 щепотка соли
- ✓ 1 луковица
- ✓ 5 горошин перца
- ✓ 4 ягоды можжевельника
- ✓ 1 лавровый лист
- ✓ немного лимонного сока
- ✓ 1 зубчик чеснока
- ✓ 1 щепотка перца

Ингредиенты для соуса

- ✓ 40 г сливочного масла
- ✓ 1 щепотка соли
- ✓ 3 ст. ложки сливок
- ✓ 3 ст. ложки сметаны
- ✓ 1 щепотка сахара



Фото: © Krizalina / CC-BY-SA 4.0 / Wikipedia

- ✓ немного уксуса
- ✓ немного зелени петрушки
- ✓ 1 лимон (цедра)
- ✓ 1 небольшая луковица
- ✓ 40 г муки
- ✓ 1 щепотка перца
- ✓ 1 щепотка майорана
- ✓ 1 анчоус

Приготовление:

1 Корнеплоды (морковь, сельдерей и др.) вымыть и нарезать кусочками. Легкое и сердце вымыть.

2 В большой кастрюле разогреть масло, слегка обжарить корнеплоды и залить их 2,5 – 3 л воды, посолить. Добавить лавровый лист, перец, ягоды можжевельника, тимьян, целую луковицу и чеснок, легкое и сердце.

Варить на медленном огне около 40 минут.

3 Через 25 минут вынуть легкое, окунуть его в холодную воду и продолжить варить сердце.

Затем вынуть сердце и дать ему остыть в воде.

4 Нарезать сердце и легкое тонкими полосками, приправить солью, перцем и лимонным соком, отложить в сторону.

5 Для соуса мелко нарезать луковицу и зелень петрушки, мелко порубить анчоус, добавить цедру лимона и майоран. В сковороде растопить сливочное масло, добавить муку и слегка обжарить. Добавить смесь с анчоусом и быстро обжарить. Залить уксусом и водой, варить соус 15–20 минут, периодически помешивая.

6 Добавить нарезанные легкое и сердце, сливки и сметану, перемешать.

7 Подавайте Beuschel с кнедниками и зеленым салатом.

По материалам из открытых источников