# Место кулинарных встреч Европы: 5 вкусов Австрии

Австрийская кухня может предложить гораздо больше, чем только шницель и штрудель. Многие блюда, часто встречающиеся в меню австрийских ресторанов, могут даже рассказать истории о прошлом страны и жизни ее жителей. Представляем вашему вниманию пять таких блюд.

От альпийской кухни до венских коронных блюд, от сытной поджарки для лесорубов до нежной говядины для императора: австрийская кулинарная традиция таит в себе много примечательного. На тарелке смешиваются вкусы разных культур: в частности, в местной кухне видны следы кухни Богемии, Венгрии и Северной Италии, входивших когда-то в состав Австро-Венгрии. Удовольствие приносит не только великолепный вкус этих блюд, но также и путешествие в австрийскую историю.

## Круглое лакомство из Верхней Австрии

Кнедли – это визитная карточка Верхней Австрии. В наши дни это блюдо подается на стол в самых разнообразных вариантах.

Если верить старинной народной мудрости Верхней Австрии, то в тот день, когда на столе нет кнедлей, невозможно наесться досыта. И до недавнего времени наемных работников оценивали по тому, сколько они могли съесть кнедлей: чем больше, тем лучше.

У кнедлей долгая история: сытные шарики из теста готовили уже более 4000 лет назад. Местом рождения кнедлей в Австрии считается регион озера Мондзее (Mondsee). Там при раскопках неолитической стоянки были обнаружены доисторические остатки кусочков теста, которые можно считать предшественником этого национального блюда.

Невозможно представить себе кухню Верхней Австрии без кнедлей, начиненных шпиком, шкварками и мясом. Но и новые необычные вариации традиционного блюда сегодня находят свое место в кухнях, где раньше царило копченое сало (типичное фирменное сало из Верхней Австрии) и кровяная колбаса.

## Венский тафельшпиц для императора

Томленый на медленном огне с мягким ароматом специй тафельшпиц был излюбленным кушаньем императора Франца Иосифа I.

Наряду с тортом Захер и венским шницелем густой суп тафельшпиц считается классикой австрийской кухни, которая занимает верхние строчки в рейтинге любимых австрийских блюд. И это неудивительно, так как в свое время даже император был без ума от него. Император Франц Иосиф I любил тафельшпиц и ел его практически каждый день с гарниром из жареного картофеля, фасоли с укропом или хрена с хлебным мякишем. При этом мясо было настолько нежным, что для отделения кусочков было достаточно простой вилки.

Тушить мясо придумали не в Вене: это старинная технология приготовления пищи, распространенная во многих странах. В столице империи для этого лишь стали брать более или менее жирные части говядины, которые затем просто тушили в воде с небольшим количеством специй и корнеплодов. Большую популярность блюду принесло также уникальное разнообразие добавок-«гарниров»: тосты с говяжьей селезенкой, мясной рулет, небольшое сырное печенье, манные кнедли, блинная стружка и кнедли из печени были придуманы, чтобы сделать аппетитный говяжий бульон, в котором варится тафельшпиц, еще более вкусным.

## Старинный торт из Линца

Первому рецепту Линцского торта исполнилось более 360 лет.

Первое упоминание о Линцском торте мы находим в кулинарной книге 1653 года, поэтому этот десерт считается самым старым тортом в мире, который и в наши дни пользуется неизменной популярностью. Пирог прославился уже в эпоху барокко благодаря бойкой торговле в Линце, куда по Дунаю привозили разнообразные пряности со всего света. Однако кому мы обязаны рецепту этого национального блюда, до сих пор остается загадкой.

И хотя современные рецепты часто опускают топленое масло, сладкий пирог и сегодня отличается характерной решеткой из теста и пряным ореховым вкусом. На мастер-классах по выпечке в кулинарных студиях Линца можно научиться приготовлению этого десерта.

## Фигурные вареники из Каринтии

С начинкой из творога и ароматных трав, с фигурным внешним краем, поданные со смальцем или топленым маслом: именно так традиционные каринтийские вареники «казнудельн» вкуснее всего.

Казнудельн – это традиционное крестьянское блюдо, которое быстро утоляет голод и дает силы для нового рабочего дня. Особенно в пятницу, когда по католической традиции запрещено мясо, это блюдо подавалось на стол в вегетарианском варианте. Считается, что каринтийские вареники появились в то время, когда основным видом занятий местных крестьян являлось производство молока и сыра. Так, например, во множестве средневековых документов упоминаются сырные оладьи, которые подавались с капустой и топленым маслом к праздничному столу.

Каждое селение готово похвастаться собственными вкусами, ингредиентами и текстурой начинки. По своему размеру это блюдо также различается в отдельных каринтийских долинах. Отличительной чертой каринтийских казнудельн является волнистый внешний край. Старинная, но до сих пор популярная пословица гласит, что каринтийская девушка готова к замужней жизни только тогда, когда она постигла искусство фигурного защипа казнудельн.

Овладеть этим навыком можно на специальных курсах.

## Источник энергии из Штирии

В ущелье Доннерсбахкламм (Donnersbachklamm), которое сегодня является зоной отдыха и памятником природы, всего 100 лет назад трудились лесорубы. Сытная гречневая поджарка со смальцем давала силы для тяжелой работы.

Сегодня вдоль пешего маршрута по ущелью можно увидеть информационные таблички и сохранившиеся хижины лесорубов, которые напоминают о тяжком труде людей прошлого: здесь валили деревья, обрубали ветви, сплавляли лес и вели торговлю. Весной лесорубы вымачивали древесину из лесов долины Доннерсбах (Donnersbachtal) в воде, а затем сплавляли ее по ручьям талого снега из одного конца долины в другой в специальные накопители. Для этой сложной работы требовались силы и мужество. Поэтому в хижинах лесорубов на завтрак и ужин на столах должна была стоять по-настоящему питательная еда. На открытом огне на сковородах лесорубы готовили простые калорийные блюда из ингредиентов, которые производились в регионе: рожь, смалец, и в зависимости от сезона – фрукты или картофель.

В сочетании с кофе, вишней, яблоками или ароматным картофелем гречневая поджарка особенно вкусна. Настоящие лесорубы знают еще один, более сытный вариант: из этой массы и пряного штирийского сыра они формируют аппетитные кнедли, которые затем обжаривают в жире.

В наши дни гречневая поджарка переживает настоящий всплеск популярности не только у местной публики, но и у искусных шеф-поваров.