# Отдых для гурманов или кулинарное путешествие по Австрии

**Несомненно, одной из важнейших достопримечательностей любого путешествия является знакомство с самобытной национальной кухней.**

Еда и напитки могут рассказать больше, чем самые подробные путеводители и знающие гиды. Пробуя национальные блюда, наблюдая, как люди готовят и едят, многое понимаешь о местных обычаях, чувствуешь сопричастность, вдохновляешься кулинарными идеями мастеров. Пора собираться в путь по знаменитым кулинарным маршрутам Австрии в поисках новых гастрономических впечатлений.

**Дело вкуса**

Дальше начинается самое сложное – ведь маршрутов таких в Австрии великое множество, каждый уникален и предлагает практически всё: от «простой» крестьянской еды до изысканных блюд титулованных ресторанов. В одном только путеводителе Зальцбургского края **VIA CULINARIA** описываются восемь маршрутов в прямом смысле слова «на любой вкус»: для приверженцев здорового питания и биологически чистых продуктов, для понимающих толк в «высокой» кухне, для знатоков рыбных блюд, мясоедов, для сладкоежек и любителей сыров. Есть рекомендации для интересующихся пивом и шнапсом. В каждом маршруте есть своя изюминка!

**Как сыр в масле кататься**

Стоит отметить **«Сырную дорогу» (Die KaeseStrasse Bregenzerwald),** которая пролегает по живописным районам к юго-востоку от Брегенца. На ней расположено множество сыроварен, ресторанов и просто киосков, в которых торгуют вкуснейшими домашними сырами, изготовленными вручную из коровьего, овечьего, козьего молока, и сырным напитком - горячим, как молочный чай, но с кислинкой. Местные сыроделы не пошли по пути имитирования известных международных сортов, они предпочли развивать и совершенствовать самобытные традиции региона. И больше всего гордятся тем, что за их сыром приезжают соседи-швейцарцы! Сыров здесь великое многообразие, рекомендуют обязательно купить особенно ароматный горный сыр Bergkaese, сыр из молочной сыворотки Schottenkaese и мягкие творожные сыры Frischkaese. Привлекательно ещё и то, что в «**Сыроварной школе»** в деревне Эгг (Egg) за четыре часа научат делать традиционный сыр, который можно забрать домой вместе с сертификатом сыродела.

**Сладкое искушение**

Но манит и **«Путь сладкоежек» (Genussweg für Naschkatzen)**, на котором расположено множество классических кофеен и традиционных кондитерских. В них гостям предлагают не только полюбившиеся всем яблочный штрудель и торт «Захер», конфеты Mozartkugel, но и множество креативных сюрпризов – разноцветные пирожные на палочке Cake Pops, свежеиспеченный пирог с черникой Schwarzbeernocken, богатый выбор изготовленного вручную мороженого и шоколадные композиции невообразимых форм. Искушение попробовать все эти творения огромное.

**«Высокая» кухня альпийских высот**

Но есть и беспроигрышный вариант - маршрут **«Гастайнские лыжные колпаки» (Gasteiner Skihauben)**.Он включает семь горных ресторанов – «хижин» с классическим интерьером - простыми деревянными столами и стульями, охотничьими трофеями на стенах, уютными каминами и особой весёлой атмосферой. «Хижины» взяты под патронаж знаменитых поваров Зальцбургского края, обладателей престижного титула - колпаков Го-Мийо (Gault Millau): Экарта Витцигманна, братьев Карла и Руди Обауэров, Йорга Вёртера, Ханс-Петера Берти, Зеппа Шелльхорна. Помимо великолепной кухни везде предлагаются обширная винная карта и высокий уровень сервиса. В ресторанах обязательно используют местные продукты и традиционные рецепты, которые повара здесь творчески переосмысливают. Именитые шефы каждый сезон придумывают для своих заведений по специальному блюду. Например, в Weitmoser Schlossalm это луково-чесночный суп с ароматными гренками, в старинном Bellevue Alm - тушеная чечевица с куриной ножкой, а в Waldgasthof предлагают гостям рагу из красной фасоли с шариками из козьего сыра.

И не бойтесь, что останетесь без любимых сладостей. Десерты здесь тоже отменные. Чего стоит местный вариант классического суфле, который здесь называют **«Зальцбургский нокерльн»** (Salzburger Nockerln). Тщательно взбитая вручную смесь масла, сахара и яичных белков в руках опытного кулинара превращается в настоящее произведение искусства с незабываемым кисло-сладким вкусом из-за клюквенного варенья или джема в его основании. Настоящий зальцбургский нокерльн с тремя «холмиками», чуть присыпанными сверху сахарной пудрой, напоминает по виду припорошенные первым снегом горы Зальцбурга - Капуцинерберг, Мёнхсберг и Райнберг.