# Хорошо знакомое старое в новом обличии

С особой заботой и страстью местные фермеры поставляют высококачественные продукты, большинство из которых изготавливается в регионе вот уже на протяжении нескольких столетий. При этом они не только придерживаются традиционных технологий, но и экспериментируют с новыми вкусами. В своих творческих блюдах изобретательные кулинары придают, казалось бы, самым обычным продуктам современный почерк. Будь то легкие закуски или тальятелле с шафраном: своей необычной интерпретацией они подкупают гурмана, желающего отведать самобытное блюдо на современный лад.

## Без спешки: «медленная еда» на юге Австрии

В первом мировом регионе «медленной еды», каринтийском Гайльтале (Gailtal), посетители знакомятся с добродушными людьми, которые знают, что для истинного удовольствия нужно только одно: время.

Ханс Штайнвендер (Hans Steinwender) всецело посвятил себя производству гайльтальского шпика (Gailtaler Speck). Сено с обилием мелких цветков придает корму, а затем и шпику, необыкновенный аромат. К деликатесам хозяйства относится шпик в винном рассоле, который созревает целых семь лет, прежде чем подается в праздничной нарезке.

Те, кто путешествует по Гайльталю в поисках вкусовых впечатлений, непременно заглянут в ресторан Сисси и Штефани Зоннляйтнер (Sissi und Stefanie Sonnleitner) в местечке Кётшах Маутен (Kötschach-Mauthen). В мастерской гурманов гостей посвятят в секреты каринтийской кухни и покажут, как местные традиционные продукты используются и в веганских рецептах. Меню включает веганский овощной омлет с приправой из сладкого перца или запеченные яблочные дольки с яблочно-имбирным мороженным с куркумой.

В соседнем городке Санкт Даниэль (St. Daniel) сестра Сисси, Инге Даберер (Inge Daberer), тоже профессиональный повар, особенно специализируется на травах. В роскошном саду ее био-отеля растет мята для каринтийской лапши вместе с рутой вассаби и земляничным шпинатом с его ярко-красными плодами. Гостей приглашают выпекать багеты с травами под руководством хозяйки или готовить сироп с чабром, тмином, березовым сахаром и лимоном.

ARGE Betriebskooperation Slow Food Travel

[www.slowfood.travel](http://www.slowfood.travel)

## Ценные зерна: драгоценная тыква

Масло из тыквенных семечек – традиционный продукт Южной Штирии, который широко используется при приготовлении разнообразных блюд.

Песчаная, хорошо проветриваемая почва, а также солнечный климат на юге и востоке Австрии обеспечивают превосходное качество штирийской масляной тыквы. Штирийское масло из мясистых темно-зеленых зерен отличается превосходным вкусом и имеет насыщенный зеленый цвет с красноватым отблеском. Масло до сих пор отжимается традиционным способом: промытые и высушенные зерна перемалывают, разваривают, постепенно нагревая, а затем отжимают.

Помимо песто и салатов масло также используется для приготовления мороженного, пирогов и ванильных рогаликов. Так, например, в мануфактуре Polz Buschenschank в местечке Шпильфельд (Spielfeld) можно отведать высококачественное масло как с разнообразными закусками, так и в сладком сливочном креме с небольшим кусочком винного хлеба.

Polz Buschenschank

[www.polz-buschenschank.at](http://www.polz-buschenschank.at)

## Золотая традиция

Еще около 1300 года в долине Вахау (Wachau) в Нижней Австрии возделывали шафран. Эта традиция возрождается в наши дни.

Согласно преданиям, шафран из придунайских областей Нижней Австрии был известен благодаря превосходному качеству и чистоте вплоть до 19 века. В исторических трудах эту пряность причисляют к «самым известным традиционным продуктам империи».

И сегодня регион располагает идеальными условиями для выращивания шафрана посевного, который снова стали возделывать в долине Вахау несколько лет назад. Деликатес выращивается традиционным способом на каменных террасах и после сбора урожая перерабатывается в ценные продукты. Например, специю используют для приготовления шоколада, пасты тальятелле и соли.

На мануфактуре Wachauer Safranmanufaktur в историческом здании вокзала в Дюрнштайне (Dürnstein) гости узнают много интересного об истории и культурном цикле этого пряного растения. Их научат различать разное качество шафрана и отличать подделку. Программу часовой экскурсии завершает дегустация избранных продуктов с шафраном из Вахау и инструктаж по выращиванию шафрана, который проходит в собственном саду.

Wachauer Safranmanufaktur

[www.safranmanufaktur.com](http://www.safranmanufaktur.com)