# Каринтия – альпийско-адриатический регион «медленной еды»

## Неторопливое путешествие к людям, их историям и вкусам

Деревушки Гайльталь (Gailtal) и Лезахталь (Lesachtal) в Каринтии стали первым в мире туристическим направлением для любителей «Медленной еды». Или даже так: их сделали таковыми, так как этот пилотный проект курируют фермеры и производители продуктов, которые живут в этом тихом спокойном регионе на юге Австрии и с давних пор исповедуют философию медленной еды.

Множество мелких производителей, богатые традиции, всевозможные отрасли сельского хозяйства: тот, кто приезжает сюда и погружается в разнообразную программу, с удовольствием берется за дело и помогает, видит, как в умелых руках рождается хлеб или головка сыра, золотистый мед или кремообразная белая полента. Время, которое требуется для приготовления этих «медленных» продуктов, воздастся сполна. Ведь речь идет о том, чтобы вернуть потребителя в то место, откуда происходят эти продукты, а также поделиться с ним знанием, передаваемым из поколения в поколения, и секретами старинных ремесел.

## Принять участие и открыть новое

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 попасть на стол в праздничной нарезке. [www.lerchenhof.at](http://www.lerchenhof.at)

Те, кто путешествует по Гайльталю в поисках вкусовых впечатлений, непременно должны заглянуть в ресторан Сисси и Штефани Зоннляйтнер (Sissi und Stefanie Sonnleitner) в местечке Кётшах Маутен (Kötschach-Mauthen). В своей мастерской гастрономического удовольствия они посвящают гостей в секреты каринтийской кухни и показывают, как местные традиционные продукты можно использовать и в веганских рецептах. Меню включает веганский овощной омлет с приправой из сладкого перца или запеченные яблочные дольки с яблочно-имбирным мороженным с куркумой. [www.sissy-sonnleitner.at](http://www.sissy-sonnleitner.at)

В соседнем городке Санкт Даниэль (St. Daniel) сестра Сисси, Инге Даберер (Inge Daberer), также профессиональный повар, 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 выпечь багеты с травами под руководством хозяйки или приготовить сироп с чабром, тмином, березовым сахаром и лимоном. www.biohotel-daberer.at

Сайт, посвященный путешествиям в альпийско-адриатическую страну «медленной еды» – Каринтию

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