Кухня країн Європи – АВСТРІЯ

Національна кухня австрійців проста та вишукана.

Вони автори рулетів, омлетів з начинками, багатьох видів печива. У XV ст. віденська кухня вважалася найкращою в Європі. Сьогодні багато страв австрійських кулінарів готуються в Україні і вони залишаються популярними, особливо в Західному регіоні.

Австрійська кухня дуже традиційна та відрізняється в різних регіонах країни. У національній кухні відчувається італійський та німецький вплив, дуже багато спільних рис з кухнею Угорщини, Чехії, Словенії і навіть Туреччини.

Австрійці їдять досить багато та ситно, харчуються п’ять разів на день. Перший сніданок, як правило, легкий: булочка, масло, яйце на м’яко, варення і кава або чай. Другий сніданок ситніший: дві сосиски, дрібно нарізана печінка або холодне м’ясо з хріном та хлібом.

Обід обов’язково починається бульйоном або супом-пюре, який посипаний дрібно порізаною цибулею.



Фото “Європейської Кухні”

Головна австрійська м’ясна страва — відомий віденський шніцель — засмажений у сухарях великий шматок м’якої телятини, подається з овочевими салатами. Ще один символ віденської кухні — смажена курка «бакхун», а також кайзерівський омлет (скоріше навіть легкий пиріг із збитих яєць) «кайзершмаррн», відварена яловичина з хроном та яблуком «тафельшпіц», філе форелі, локшина з сиром «касноккен» та сирний суп, короп по-сербськи, в’ялена шинка, аналог італійської «пасти» — «нокерль» і ніжна гусяча печінка. Безліч страв готується з квашеної капусти, наприклад галушки з кислою капустою «кротспатцн», печеня «хоарнейстнидей» і багато гарнірів. Картоплю смажать з кільцями ріпчастої цибулі, цей запах типовий для страв австрійської кухні. Приправи та прянощі застосовують у поміркованій кількості. В Австрії також печуть дуже смачний хліб, який, на відміну від інших країн Європи, обов’язково присутній на столі.



Австрійці неабиякі шанувальники тістечок та легких солодких страв. Продукція австрійських пекарів та кондитерів відома далеко за її межами. За

кількістю солодких страв віденській кухні немає рівних у світі. Крім традиційного яблучного пирога «апфельштрудель» (**штрудель з яблуками**), на весь світ відомі **шоколадний торт «захер»**, ромовий пиріг «гугельхупф», **лінцський пиріг,** солодке суфле «зальцбургер ноккерльн», запечений у яйці білий хліб з повидлом і цукром «арме ріттер», абрикосові галушки «маріленкнедль», віденські млинчики «палачінкен», торти і тістечка.



Фото “Європейської Кухні” – Лінцський малиновий пиріг (Linzertorte)

Тірольська кухня відрізняється великим різноманіттям страв та ситністю, найпопулярніший суп зі шпиком, запіканка з картоплі, борошна, м’яса і шпику «грестль», бульйон з фрикадельками з печінки «ліберкнедль», різноманітні свіжі салати і смажене м’ясо, у першу чергу — відомий віденський шніцель, а також безліч італійських страв.

Штирія відрізняється великою кількістю страв з тушкованого м’яса з різними спеціями і коренями, а також неодмінною присутністю на столі місцевого вина.

В Каринтії і Зальцбурзі велика кількість страв слов’янського походження – вареники з сиром, галушки, локшина з шинкою «шинкенфлекерн»,

млинці«штраубен», налисники «палачинкен» із солодкими наповнювачами, смажена річкова форель і безліч борошняних страв.

На особливу увагу заслуговують віденські кав’ярні, які є батьківщиною європейської культури споживання кави; кава є «візитною карткою» країни, в якій пропонують зазвичай не менше 30-50 сортів кави — кава з вершками «меланж», еспрессо з вершками «браунер», «капучіно», холодна чорна кава з ромом або коньяком, міцний еспрессо «курце» або більш слабкий «ферленгертер», подвійний «мокко» з великою кількістю збитих вершків «айншпеннер» і незліченна кількість інших видів кави.



Фото “Європейської Кухні”

В Австрії виробляють безліч сортів гарного пива. Самі австрійці воліють вживати легке молоде вино «хойріге», також виробляються такі чудові сорти, як рислінг «Грюнер Вельтлиннер» і «Мюллер тургау» з долини Вахау, червоне вино «Шильхер» або білі вина «Мускателлер» і «Моррілан» із Західної Штирії, а також сухі вина з Бургенланда.

За матеріалами Інтернету, зібрано й опрацьовано ***ЄК***