

Вкусная Каринтия



КАРИНТИЯ
Жизнь в радость



Существующая на стыке трех культур – романской, германской, славянской, Каринтия впитала в себя традиции каждой из них. Это прослеживается в национальной одежде, музыке, изобразительном искусстве и, не в последнюю очередь, в каринтийской кухне. Фирменные «казнудельн» с начинкой из творога и картофеля явно «состоят в родстве» с равиоли, рецепт фарша из корейки «сасака» явно словенского происхождения, а традиционный «райнлинг», пирог из дрожжевого теста с начинкой из корицы и изюма, знают в итальянском регионе Фриаул под названием «губана», а в Словении – «похача». Кстати, Каринтия – одно из немногих мест в Западной Европе, где умеют и любят готовить гречку.

И в горной хижине, и в ресторане на берегу озера блюда будут приготовлены из продуктов местного производства. Особенно славятся своим качеством спаржа из долины Лаванталь, баранина из региона Мелльталь, салями из Южной Каринтии. Местные деликатесы всегда можно приобрести на фермерских рынках на площади Бенедиктинцев в Клагенфурте или на площади Санкт-Йозеф в Филлахе.

Каринтийские озера и реки полны рыбой самых разных видов, и искусные повара соревнуются в приготовлении все новых и новых блюд из рыбы. Взять, например, сига – рыбу из семейства лососевых, родственника нашего байкальского омуля, – в каком только виде вам его здесь не подадут – и жареного, и на гриле, и запеченного в корочке из пряных трав, и копченого.

Возникшее в Италии в 1986 году движение slow food довольно быстро распространилось и в Каринтии. В основе slow food лежит создание заведений общественного питания, не похожих на фаст-фуд — обеспечивающих здоровое питание, сохраняющих традиции национальной и региональной кухни, поддерживающих культуру традиционного застолья. А в 2016 году в Каринтии появился первый в мире регион slow food – в долинах Галльталь и Лезахталь. Путешествие по этому региону позволяет не только отведать лучшие блюда каринтийской кухни, но и познакомиться с процессом их приготовления в известных ресторанах, на фермерских постоянных дворах, пройти мастер-классы, узнать новые рецепты, посетить местные сыроварни, пекарни, пивоварни, а, может быть, и поучаствовать самим в процессе производства.

