

3. [www.vkusnyatinamira.ru](http://www.vkusnyatinamira.ru)

4. [www.edatoday.ru](http://www.edatoday.ru)

### **FEATURES OF GERMAN CUISINE**

Sadrtdinova G.R., Mustyakimova A.K., Shapirova Z.K.

Feoktistov N.A., Vasilev D.A.

This article describes the tradition of German cuisine. Differences recipes and cooking methods depend on natural conditions and the course of history, but in all the regions of Germany's biggest success in meat products.

УДК 641.512.2

### **ТРАДИЦИИ И ИСТОРИЯ МЯСНОГО ДЕЛА В АВСТРИИ**

Садртдинова Г.Р., Мустякимова А.К., Шапирова З.К.,

4 курс, экономический факультет

Научные руководители: к.б.н., доцент Феоктистова Н. А.,

д.б.н., профессор Васильев Д.А. ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА»

Мясо полезный, вкусный и, по мнению большинства ученых, необходимый для человека продукт. Практически каждая национальная кухня мира может похвастаться обширным перечнем уникальных мясных блюд.

Австрийская кухня очень традиционна и достаточно сильно различается в разных землях страны. В национальной кухне сильно итальянское и немецкое влияние, очень много общих черт и с кухней Венгрии, Чехии, Словении и даже Турции. Это единственная в мире национальная кухня, названная именем столицы, а не страны, то есть «венская», а не «австрийская». Сами же австрийцы предпочитают именовать свою кухню Gut burgerliche Kuche (буквально – «кухня хороших бюргеров») - интересный исторический момент, в свое время призванный отличать крестьянский рацион от стола более обеспеченных граждан.

В Австрии охота была излюбленным времяпрепровождением герцогов, князей и особенно австрийского императора Франца Иосифа I. И сейчас во время Мясных фестивалей широко представлены блюда из дичи: медальоны из оленя, рагу из дикого кабана, оленя, горной козы. В известных ресторанах знатокам подают также фазана, зайца, косулю и другую дичь.

Первым упоминанием о франкфуртских колбасках считается запись историка Лензера в хрониках 1487 года. Но тогда это были ещё колбаски для жарки, сделанные из набитого в свиные кишки свиного фарша, знаменитые тем, что подавались на коронациях кайзера. В 1743 году, после коронации Карла VII, франкфуртеры уже официально назывались коронационными колбасками, что и открыло им дорогу к славе.

Первый печатный рецепт появился в 1749 году. В него входили такие ингредиенты, как мясо из заднего окорока свиньи, мускат, мацис, тимьян, перец, майоран и кориандр.

Традиция франкфуртеров благодаря уроженцу Франкфурта - Йоргану Георгу Ланеру перекочевала в Вену, где он на деньги богатой знатной дамы открыл на престижной улице собственную копильню и колбасную лавку. Чтобы угодить вкусам жителей Вены, ему пришлось смешивать свинину с молодой говядиной. Позже в Вене их стали называть франкфуртскими, а во всем мире – венскими. Парадокс в том, что в самой же Вене нет никаких венских сосисок, а есть только франкфуртские с говядиной, и другая их версия – более толстые и длинные, названные в честь знаменитого мясника. Душа высокой венской кухни – изысканные блюда из особых кусочков отварной говядины, особая философия при разделке говядины, и особый метод использования говядины в супах. Во многих австрийских схемах разделки, предназначенных исключительно для внутреннего рынка, вы найдете термин «густоштюк» - дословно: аппетитные куски. Это особые куски говядины тонкой разделки, обладающие вкусом, присущим именно этому кусочку, и имеющие определенную форму, сохраняющуюся после кулинарной обработки.

И в наши дни австрийская разделка говядины – наиболее тонкая из всех существующих и превосходит даже французскую. При выборе густоштюка руководствуются не обычными рекомендациями по кулинарному назначению (для варки, для тушения), а исключительно его вкусом, то есть сначала надо определить, какой вкус в данном случае предпочтителен: жирный, и сочный, сухой и постный или сочный, но постный. Выбранный любимый кусочек отваривается целиком и подается как отдельное блюдо.

До XVIII века в суп вместо засыпки просто клали вареные яйца, колбаски, мелких певчих птичек целиком. Позже появились клецки из манки, лапша, горошины выпеченного теста – первые виды засыпок. Затем в суп стали нарезать струдели, любимейшее и старейшее суповое вложение (пирог с мясной начинкой из легких, из печени и т.д., который кладут в суп нарезанными поперек кусками), блинчики и всевозможные кнедели (так называется огромное количество изделий в виде шариков различного размера: из муки, овощей, мяса – печеночные, со шкварками, с костным или головным мозгом, с селезенкой). И только к середине XIX века собирается обширный перечень ингредиентов венского супа, некоторые из этих составляющих имеют мясную основу и их можно производить на мясном заводе как полуфабрикаты, что и делают многие немецкие и австрийские предприятия.

Гуляш – культовое блюдо, поэтому часто мясо для гуляша обозначается на схемах разделки особо; варить его категорически не принято. Традиционно гуляш делается исключительно из мяса голяшки, кость которой вместе с костным мозгом используется для бульона в супе. Кроме того, на гуляш идет мякоть подбедерка, передней и задней голяшки – передняя и задняя части голени со скакательным суставом, пяточная мышца. Некоторые кусочки передней части – их немного, например мышца лопатки – идут на особые, «неканонические» виды гуляша. Кроме гуляша, существует еще и гуляшный суп – это самостоятельное блюдо. На гуляшный суп идет мясо шейной части.

Ну и конечно, австрийская кухня знаменита по всему миру венским шницелем. Венский шницель - мягкая телятина жаренная в сухарях, его подают

с овощными салатами. Самое интересное, что придуман знаменитый венский шницель был вовсе не в Вене. Более того, даже сама Австрия не является его родиной. Впервые название «венский шницель» было упомянуто в кулинарной книге в 1884 году. Но известен этот рецепт стал еще раньше. Из ряда источников следует, что рецепт приготовления венского шницеля появился в Вене еще в далеких 15-16 веках и произошел он от отбивной по-милански, которую готовили в Верхней Италии. В 1514 году в Италии издали закон, который запрещал использовать в приготовлении пищи золото. И тогда повара придумали способ жарки мяса в хлебных крошках.

Но есть в биографии венского шницеля и другая версия его появления в Австрии, по которой считается, что этот рецепт привез в Вену фельдмаршал Радецкий в 1857 году. В докладе императору Австрии о Ломбардии, он счел важным упомянуть об интересном блюде итальянских поваров — телячьей отбивной, которую они смазывают яйцом и перед жаркой немного обваливают в сухарях.

Сейчас заказать венский шницель в одном из ресторанов Вены, удовольствие не из дешевых. Ведь настоящий шницель делают только из телятины, а это мясо в Австрии является самым дорогим. Венский шницель должен быть просто исключительно тонким, но при этом внушительных (королевских) размеров, которые зачастую больше самой тарелки.

Также, к наиболее известным венским блюдам из мяса относятся: «тафельшпиц» - жареная или тушеная говядина с картофелем и яблочным хреном, «бакхун» - жареная курица, «бакхендль» - цыпленок по-венски, «натюршницель» - жареный кусок мяса со сливочным соусом, «гросль» - рагу из мяса и овощей в горшочке, «цвайбелростбротен» - ростбиф с жареным луком, «бойшель» - рагу из телячьего ливера, «ганс» - жареный гусь, «граммелькнодель» - свиные клецки, «вехакерет» - паштет из мелко рубленого бекона, «штельце» - свиные или телячьи ножки. Готовят в Австрии и множества блюд из оленины, мяса косули, кабана.

Одним словом, венская кухня очень сытная и разнообразная, в ней каждый может найти свое, то, что в течение веков не только не потеряло своей первоначальной рецептуры, но и качества.

#### **Библиографический список**

1. Коновалов К.Л. Традиции и история мясного дела в Центральной Европе// Пищевая промышленность,10/2011. – С. 50-53.
2. <http://www.nasklone.com>
3. <http://archive.travel.ru/austria/people/cuisine/>
4. <http://vsego-po-nemnogu.jimdo.com>

#### **TRADITIONS AND HISTORY OF MEAT BUSINESS IN AUSTRIA**

Sadrtdinova G.R., Mustyakimova A.K., Shapirova Z.K.

Feoktistova N.A., Vasilev DA

This article provides an overview of the literature on the peculiarities of Austrian cuisine, which is the main component of meat. We describe the traditional meat dishes in Austria in the historical tour.