

DEN 1.

Rakouská kuchyně (německy *Österreichische Küche*) je styl kuchařského umění pocházející z Rakouska, nabízející mnoho regionálních variant. Vedle vídeňské kuchyně, která je převážně založena na kuchařské tradici Rakousko-Uherské monarchie, existují ve všech spolkových zemích samostatné regionální tradice. Na stolech se často objevují např. smažené pokrmy, variace knedlíků, husté polévky a dušená jídla.

V rakouské kuchyni se projevují vlivy ze všech oblastí monarchie, zejména z Uher, Čech a severní Itálie, ale také z Francie. Pokrmy a způsoby přípravy byly převzaty, zapracovány a přizpůsobeny. Jedním z příkladů je guláš. V mezinárodním měřítku je rakouská kuchyně známá především díky pečivu, jako je trhanec, vídeňský řízek či cikánský řízek. Mimo to se ale v posledních letech vyvíjí i regionální kuchyně, která se zaměřuje především na produkty z daného kraje a jednoduchost přípravy. V Tyrolsku se například vyrábí jedinečné horské sýry.

Polévky

Pro rakouskou kuchyni jsou tradiční hovězí polévky s různými přísadami (fritátové a jiné druhy nudlí, játrové knedlíčky nebo smažený hrášek).

Hlavní jídla

Mezinárodnímu věhlasu se těší vídeňský telecí řízek. Stejně tak oblíbená je vepřová pečeně s bramborovým nebo houskovým knedlíkem.

Zvláštností jsou fleky (těstoviny), které se podávají většinou se zelím nebo špekem.

Moučníky

Rakouské moučníky a sladkosti jsou známé mezinárodně. Mezi nejoblíbenější patří pralinky Mozartovy koule, sněhové koule (Schneeball), jablečný závin nebo Sachrův dort. Stejně tak známé jsou sladké knedlíky povětšinou s meruňkami nebo švestkami. Typický je jablečný závin (Wiener Apfelstrudel) a císařský trhanec (Kaiserschmarren).

Rychlé občerstvení

V rakouské kuchyni je velmi oblíbená houska s (teplou) sekanou – Leberkässemmel, ale i různé druhy párků.

Tradiční jídla rakouské kuchyně

Rakouská jídla jsou velmi vydatná a také tučná. Často se dochucují špekem, smaženou cibulkou nebo se připravují na sádle. Pro rakouskou kuchyni jsou typické různé uzeniny a masné výrobky (výborné párky a klobásy), vařené a dušené maso, knedlíky, pečivo, smažené pokrmy a sladkosti. K rakouským jídlům se někdy přidává osmažené volské oko. Buďte tedy připraveni na to, že rakouská kuchyně může být tučnější než ta, na kterou jste zvyklí. Jistě si na ní však pochutnáte. Vyzkoušejte následující hlavní rakouská jídla:

- Vídeňský řízek - smažený plátek telecího masa v trojobalu s bramborovým salátem
- Tafelspitz - hovězí špička vařená v zeleninovém vývaru s bramborami a křenovou omáčkou
- Tyrolský gröstl - kousky hovězího masa s bramborami a volským okem
- Tyrolské knedlíky - slavné špekové knedlíky s uzeným masem a zelím
- Guláš - oblíbené rakouské jídlo převzaté z maďarské kuchyně, zdobí se syrovou cibulí
- Špecle - příloha v podobě těstovinových noků se sýrem a smaženou cibulkou

Nápoje rakouské kuchyně

Vídeňská káva

Tradičním rakouským nápojem podávaným především k dezertům je slavná vídeňská káva s našlehanou smetanou. Jejím oblíbeným typem je melange - káva s horkým mlékem a šlehačkou. Kromě vídeňské kávy v Rakousku můžete ochutnat místní černou kávu (mocca) nebo kávu s alkoholem, např. fiaker (s rumem nebo pálenkou).

Rakouské víno

Rakouské víno je velmi lahodné. Hlavními oblastmi pěstování vína jsou Burgenland a Dolní Rakousko.

Rakouské pivo

Z alkoholických nápojů Rakušané hojně pijí pivo. Doporučujeme například značky linecký Zipfer či štýrský Gösser.

DEN 2.

Z Rakouska pochází mnoho významných osobností z minulosti i současnosti. Rakousko dalo světu několik velmi významných osobností, které přesáhly hranice Rakouska.

V historii nejvíce vyniká osobnost skladatele Mozarta, který je patrně nejznámější hudební skladatel na světě vůbec. V Salcburku můžete navštívit jeho dům a celé město a vlastně celé Rakousko žije z jeho odkazu. Paradoxně je pro běžné turisty ze světa asi nejznámější sladká pochoutka, která nese jeho jméno - Mozartovy koule neboli Mozartkugeln.

Měl rád kulečnický tanec. Měl domácí zvířata: kanára, špačka, psa a také koně pro rekreační ježdění. K jídlu mimo játrových knedlíčků miloval opečené kuřecí kousky.

Z rakouských panovníků jsou nejznámější osobnosti císař František - Franz Josef a jeho žena Elisabeth zvaná Sisi.

Zajímavostí je, že potenciální dědicové trůnu z rodu Habsburků nesměli po založení druhé republiky nejen usednout na vládnoucí posty, ale dokonce byli z Rakouska vyhnáni a teprve na konci 20. století jim Rakouská republika povolila i vstup do země.

Wolfgang Amadeus Mozart byl nejen slavným hudebním skladatelem, ale také vyhlášeným gurmánem, který si jen tak na něčem nepochutnal. Jeho nejoblíbenějším jídlem byl pstruh a hovězí vývar s játrovými knedlíčky.

27. ledna roku 1756 se narodil v Salzburgu budoucí hudební velikán Mozart. Podle křestního záznamu zní jeho celé jméno Johannes Chrysostomus Wolfgangus Theophilus Mozart. Salzburg je místo asociované s Mozartem, který zde žil v době, kdy zkomponoval operu Cosi fan Tutti. Právě v ní je patrné, že miloval čokoládu. Na Mozartovu počest se cukrář Paul Fürst v roce 1890 rozhodl, že bude vyrábět koule marcipánu obalené v krému z pralinek a ponořené v horké čokoládě.

Takže při návštěvě Salzburgu nezapomeňte ochutnat pravé Mozartovy koule, čokoládovou pralinku, která je symfonií pro chuťové buňky. Ty pravé seženete pouze v Salzburgu a nikde jinde. Mozartovy koule byly vytvořeny salzburským cukrářem Paulem Fürstem v roce 1890 a výrobek byl pojmenován po slavném hudebním skladateli Johannu Wolfgangu Amadeu Mozartovi. Pralinky jsou vyráběny cukrářskou firmou Fürst v Salzburgu. V roce 1905 se cukrář zúčastnil Pařížské výstavy a získal za svůj výrobek zlatou medaili. Mozartovy koule se vyrábí ručně. První vrstvu tvoří marcipán z pistácií, poté se to obalí nugátem a celé se to přelije tmavou čokoládou. Koule se pak zabalí do stříbrno-modrého obalu. Jelikož se začaly vyrábět různé napodobeniny Mozartových koulí, firma vedla dlouholeté právní spory o ochranu jejich výrobku. Nejednalo se o recept, nýbrž o jméno. A tak označení „Original“ smí používat pouze firma Fürst.

Mozartovy koule

Suroviny

300 g čokoládová poleva

800 g marcipánu - zelený

NA ČOKOLÁDOVÉ DROBKY

80 g čokoláda na vaření

80 g máslo

50 g moučkový cukr

2 vejce 2

50 g mouka pšeničná hladká

Mouka pšeničná hrubá na vysypání formy

1 bal kypřicí prášek do pečiva

50 g mandle mleté

NA KRÉM

100 g čokoláda na vaření

100 ml smetana ke šlehání

100 g máslo

50 ml rum hnědý

Nejprve upečte čokoládové drobký. Čokoládu rozpustíte a v míse ji smíchejte s máslem, cukrem a po jednom přidejte vejce. Mouku smíchejte s kypřicím práškem a mandlemi a směs zatřete do čokoládové hmoty. Vymažte a vysypte menší pekáč, rozetřete do něj těsto a pečte ho při 180 °C asi 15 minut. Upečený korpus nechte vychladnout a pak ho rozdrobte do mísy.

Na krém zahřejte smetanu a rozpustíte v ní čokoládu, máslo a přidejte rum. Krémem zalijte drobký v míse – měli byste získat hustou hmotu. Dejte ji do lednice ztuhnout tak, aby z ní šly tvarovat kuličky – budoucí náplň Mozartových koulí.

Ze ztuhlé hmoty tvarujte kuličky asi o velikosti lískového ořechu a dejte je do lednice zase ztuhnout. Postupně je obalujte marcipánem – z lednice jich berte vždy jen pár a hned po obalení je tam znovu vraťte; rychle se rozežívají.

Koule nechte v lednici trochu oschnout a pak je obalujte v rozpuštěné čokoládové polevě. Nechte zatuhnout na mřížce. Polité koule nedávejte do lednice – zešedly by a ztuhly tak, že byste je z krabičky nebo talířku museli násilím odtrhávat. Nejvíc jim svědčí teploty mezi deseti a dvaceti stupni, třeba ve spíži nebo na balkoně.

DEN 3.

Populární Sacherův dort

Na počátku to byl dort. Ten vůbec první svého druhu oblažil jednoho letního večera roku 1832 žaludek knížete Metternicha. Co kuchařský učeň kdysi vykouznil z pečící trouby, to dnes vyrábějí cukráři na celém světě.

Ten učedník se jmenoval Franz Sacher. Nejvznešenější vídeňské hostitelky se předháněly, aby také získaly skvělé služby Metternichova kuchyňského umělce. A protože slabostí knížete Metternicha byly dámy (mezi ně patřila i kněžna Zaháňská z „Babičky“ Boženy Němcové) a chtěl si jejich náklonnost udržet, velkoryse jim svého služebníka Sachera půjčoval. A ten zase rád dělal své výtvary v jiných domácnostech, protože dostával slušné spropitné. Časem si nastřádal tolik, že si mohl zřídit vlastní bufet. Chodili k němu všichni – mladí důstojníci i bohatí měšťané, dámy ze společnosti i dámy, které dámami nebyly. Chut' na polévku s játrovými knedlíčky, na guláš, na sklenku sektu nebo na sacher se šlehačkou měli Vídeňané odjakživa a vždycky.

Franz Sacher se oženil s dívkou Rosou a měli spolu tři syny, kteří se u otce vyučili řemeslu. Carl si otevřel hotel, Franzovi se v podnikání nedařilo a nejnadanější byl Eduard, který se osamostatnil a pořídil si bufet, který se podobal tomu otcovu. Podle rodinného receptu povýšil například jinak nezajímavé maso z vepřového kolena servírované ve vývaru na ušlechtilý požitek stolování.

V roce 1876 koupil Eduard starý vídeňský palác a reklama v novinách oznamovala, co všechno může hotel a on sám jako „c. a k. dvorní dodavatel a majitel“ nabídnout: 120 pokojů, výtahy, restaurační sály i takzvané konverzační pokojíky – neboli správně česky šambr séparé.

Při návštěvě Měšťanského plesu se Eduard Sacher seznámil s černovlasou řeznickou dcerou jménem Anna Fuchsová, (2. leden 1859 – 26. únor 1930). Nebyla to žádná kráska, ale byla hbitá a inteligentní. Provdala se za svou známou z plesu a – za hotel. Vedla podnik a přivedla do hotelu jako hosta korunního prince Rudolfa, a tím byla společensky uznána. Její manžel si upevnil pověst tím, že byl jednou zatčen, když se v noci koupal nahý v jezírku v Pratru ve společnosti prince Rudolfa, prince Waleského a srbského krále.

Někteří chodili k Sacherovi, aby byli viděni. Ti, kteří být viděni nechtěli, přicházeli také. Zadním vchodem. Někdy z toho byl skandál, jako když jednou navštívil hotel anglický velvyslanec. Když jeho žena šla na toaletu, potácel se najednou proti ní v chodbě totálně opilý arcivévoda Otto. Nad zrudlým obličejem měl nakřivo posazenou čáku, a kdyby na opasku za sebou nevěkl šavli, dalo by se říci, že byl v rouše Adamově. Když pak byl na tento incident dotazován vrchní Josef Wágner, vypověděl, že pana arcivévodu sice trochu podpíral,

ale pořádně ho vlastně neviděl. Tato nehoráznost měla za následek diplomatický protest. Takové zprávy z hotelu Sacher císaře pána zlobily, a proto do něho nikdy nevstoupil.

Edward Sacher zemřel v roce 1892. Postupem doby se stále méně vzpíral proti ženské nadvládě v hotelu. Jen někdy pro sebe zamumlal: „Sacher jsem já a nikdo jiný!“

Potom Anna udržovala šťastný poměr se ženatým generálním ředitelem od Rotschildů Schusterem. Když chtěla v hotelu přivítat nějakého hosta, vycházela z kanceláře vždy se zapáleným doutníkem a doprovázená svými dýchavičnými francouzskými buldočky (Sacher-Bullys),

Pro hosty měla určité charisma a i personál ji měl rád. Číšníkům a pokojským, kteří se chtěli oženit či provdat, musela madame dát své svolení. Při takových příležitostech si zapálila doutník, zahřměla na žadatele své nezvratné ne jen proto, aby je vzápětí změnila na ano. Novomanželům zařídila na účet podniku byt.

Když její přítel v roce 1925 zemřel, začala sázet na dostizích a zatížila hotel hypotékami. V roce 1929 se vzdala vedení hotelu a o rok později, 25. února 1930, zemřela. Vídeň potom zažila „nejkrásnější pohřeb roku“. Hotel už však patřil hlavnímu věřiteli Stillerovi a jeho právnímu zástupci Gütlerovi.

Hotel Sacher přežil zánik šlechty, první republiku, návštěvy v uniformách s hákovým křížem, za války byl poškozen při bombardování a znovu otevřen až v roce 1951. Dnes je v soukromém vlastnictví rodiny Gütlerů, která do rekonstrukce vložila několik desítek milionů šilinků, kromě jiného i proto, že hotel měl velkou tradici, ale jen málo koupelen. Ze 120 pokojů ji měly jen čtyři. Tak dál existuje hotel Sacher a poslední sachr ještě nebyl upečen a ještě zřejmě dlouho ani nebude.

Vídeňská tradiční kuchyně

Když se vysloví název hlavního města Rakouska Vídně, každý gurmán si jistě na prvním místě vybaví schnitzel (který lze jíst jak v restauracích a tzv. gasthausech, tak i v kavárnách).

Další masové pokrmy jako Tafelspitz, Lungenbraten či Rostbraten také lákají k ochutnání. Pokud si objednáme Tafelspitz, dostaneme na talíři vařené hovězí maso s bramborami a zeleninou. Jedná se o známý pokrm, protože jej miloval a jedl každý den sám císař Franz Josef. V překladu znamená “hlava stolu.“ Velmi známý je i tradiční vídeňský knedlík. Když se vrátíme k Wiener Schnitzel (tedy k Vídeňskému řízku), ten je velmi tenký a připravovaný klasicky a osmažený. Rakušané jsou zvyklí jíst jej většinou s bramborovým salátem rakouským, někdy též nazývaným ve světě tradiční vídeňský bramborový salát. Zmíněný druh řízku může být připravován ze dvou typů masa – telecího, nebo vepřového. Pokud se jedná o Wiener Schnitzel von Kalb, znamená to, že budete jíst telecí řízek. Ten je výsadou luxusních restaurací. Nicméně pokud chcete vyzkoušet i jiný druh řízku, je možné doporučit Putenschnitzel (krůtí řízek), Hühnerschnitzel (kuřecí řízek), Pariserschnitzel

(Vídeňský řízek bez vajíčka) nebo Champignonschnitzel (plátek grilovaného vepřového masa s houbovou omáčkou a rýží).

Pokud se zaměříme na dezerty, nekriticky lze říci, že vídeňské pečivo a zákusky mají dobrou pověst po celém světě, a to pro svoji bohatost a rozmanitost.

Zapátrejme v mysli. Že se vám jako první vybaví štrúdl? Přesně tak. I když zaujímá nejvýznamnější místo jablečný (Apfelstrudel), existují i jiné příchutě – například třešňový štrúdl. Stejně jako v České republice i v Rakousku mají své místo palačinky (Palatschinken), které jsou tučné, plněné ovocem či džemem a podávané s vanilkou a čokoládou.

Kouzlo mnoha dortů tkví v tom, že základ tvoří lískové ořechy či mandle, ne mouka. Se šlehačkou, která zdobí povrch dortů, se nešetří. Žádný turista jistě neodjede z Vídně bez degustace Sachertorte – tedy Sachrova dortu. Jedná se o dort s velkým D. A jaký je ten originál? Čokoládový s meruňkovým džemem uvnitř a na povrchu s čokoládovou polevou – takový, který byl poprvé upečen Franzem Sacherem v roce 1832 pro Metternicha a v současnosti jej lze zakoupit v Hotel Sacher. Jen zde máte jistotu, že ochutnáváte ten pravý dort, protože po celé Vídni existují i napodobeniny.

Sachr dort

Suroviny

130 g tmavá čokoláda co nejkvalitnější
135 g máslo + na vymazání formy
150 g moučkový cukr
6 vajec pokojové teploty
1 ČL vanilkový extrakt
110 g krystalový cukr
125 g mouka pšeničná polohrubá
Mouka pšeničná hrubá na vysypání formy
300 g meruňkový džem
2 PL hnědého rumu

NA POLEVU

160 g čokoláda kvalitní, (půl na půl hořká a vysokoprocentní mléčná čokoláda)
200 g krupicový cukr

Postup:

Čokoládu nalámejte na kousky, rozpusťte ji ve vodní lázni a nechte za stálého míchání zchladnout. Mezitím ručním šlehačem nebo v robotu našlehejte máslo, přisypte moučkový cukr a vše ušlehejte dosvětla a dohladka. Potom k máslu po jednom přidávejte žloutky. Nakonec přimíchejte čokoládu a vanilkový extrakt.

Bílky našlehejte s krystalovým cukrem a postupně přidávejte do čokoládové směsi. Postupujte zlehka, sníh jakoby jen překlápějte (kousky bílků můžou být vidět). Pak ke směsi pozvolna přisypávejte mouku. Dávejte pozor, aby sníh nespadol!

Formu o průměru 23 cm vymažte, vysypte hrubou moukou a nalijte do ní čokoládovou směs. Pečte na střední mřížce při 200 °C, u horkovzdušné trouby při 180 °C čtvrt hodiny. Snižte teplotu o dvacet stupňů a pečte dalších 45 minut. Pak doprostřed zapíchněte špejli: pokud je po vytažení čistá, máte hotovo. Počítejte s tím, že korpus se uprostřed nafoukne. Nechte ho přes noc vychladnout ve formě, pak jej vyklopte na mřížku.

Zarovnejte povrch korpusu a horizontálně ho rozkrojte. Teď si připravte rybízovou nebo meruňkovou glazuru. Marmeládu dejte spolu s rumem do kastrůlku a na středním plameni přiveďte do varu. Stále promíchávejte. Vařte zhruba tři minuty – měli byste získat lepkavou hutnější směs, která stěží odkápne z vařečky. Propasírujte a ještě teplou glazurou potřete spodní část korpusu. Přiklopte horní díl a namažte i celý povrch a strany dortu. Nechte zaschnout.

Polevu na sachr připravíte poměrně jednoduše: čokoládu nechte rozpustit ve vodní lázni. Mezitím svařte cukr se 125 ml vody a zhruba pět minut vařte; odstavte. Až trochu vystydně, přimíchejte čokoládu. Takto připravenou polevu nechte chladnout; ve chvíli, kdy začne tuhnout, ji ještě jednou zahřejte (nepřivádějte k varu) a přelijte jí celý dort. Vršek i strany by měly být dokonale pokryté.

Dort uložte do chladničky, aby poleva úplně ztuhla. Vyjměte ho až hodinu před podáváním. Jestli chcete, servírujte se slazenou šlehačkou.

DEN 4.

RAKOUSKÉ TYROLSKO

Tyrolsko či **Tyroly** (německy *Tirol*) je spolková země na západě Rakouska. Metropolí a současně největším městem Tyrolska je Innsbruck, sídlo Tyrolského zemského sněmu a dalších zemských institucí. Jedná se o severní část původně většího Tyrolska, jehož zbytek (Jižní Tyrolsko) náleží od 10. září 1919 Itálii. Italskému Tyrolsku, kde jsem více jak rok pracoval se budeme věnovat v italském týdnu.

Prakticky celé rozlehlé území zabírají Alpy. Země se dělí na dvě části: větší Severní Tyrolsko (německy *Nordtirol*) v západním výběžku Rakouska a menší Východní Tyrolsko (*Osttirol*). Tyto části jsou navzájem odděleny Salcburskem a Jižním Tyrolskem. Na hranicích Východního Tyrolska s Korutany ve Vysokých Taurách se nachází nejvyšší vrchol Rakouska Grossglockner 3798 m n. m.

Osídlení se v Tyrolsku soustředí především do řady údolí, v nichž je provozováno i zemědělství a chov dobytka. Pro Tyrolsko je významný i turistický ruch. Široké a hluboké údolí Innu tvoří přirozenou hranici mezi vápencovými Alpami na severu a rulovými středními Alpami. V tomto údolí také žije většina obyvatel Tyrolska, což si vyžádalo i zvýšený rozvoj dopravy. Proto zde byla zavedena před více než sto lety železniční trať a v současnosti dálnice A12 (E60). Řeka Inn protéká i Innsbruckem.

Z čerstvých tyrolských surovin vznikají vydatné místní pochoutky, od sýrových knedlíků až po „Tiroler Gröstl“. Během pobytu v tomto regionu se určitě porozhlédněte po některé z následujících specialit...

Řekněme si to na rovinu a oficiálně: Tyrolsko je úžasným místem na dobré jídlo a pití a podávají se zde některé z nejlepších pokrmů na světě. Hosté mají na výběr celou řadu fantastických restaurací, od přátelských venkovských hostinců až po horské chaty. Každý z těchto podniků nabízí téměř nekonečný výběr lahodných a vydatných specialit připravených z čerstvých místních surovin. Dost možná nejznámějším jídlem a vůbec základem tyrolské kuchyně jsou špekové a sýrové knedlíky, které nejlépe chutnají v polévce nebo s kysaným zelím a salátem. Žádný návštěvník, který neochutnal vynikající „Kiachl“ – tradiční koláč či vdolek ze smaženého kynutého těsta – nemůže říct, že Tyrolsko dobře zná. Milujeme také naše dezerty – nejoblíbenějšími tyrolskými moučníky jsou „Moosbeernocken“ a „Strauben“. Během pobytu v Tyrolsku se určitě porozhlédněte po některých z následujících specialit a ochutnejte je...

V Tyrolsku připravují více specialit, tyrolská kuchyně je pestrá. Nocken jsou malé knedlíky s bobulemi, třešněmi nebo s jablkem. Speckem se rozumí šunka konzervovaná vysoko v horách na místním vzduchu. Lze ji najít v různých pokrmech. Kdo si objedná Tiroler Gröstl, pochutná si na orestovaném mase, nakrájeném na plátky. Nejvhodnější přílohou jsou vařené brambory.

TIROLER GRÖSTL

| | | |
|-----|--------|-----------------------------------|
| 600 | G | brambory |
| 250 | G | hovězí maso (vařené) |
| 1 | pc | cibule |
| 2 | el | olej na pánev |
| | | sůl |
| | | pepř |
| | | majoránka |
| | | petržel (čerstvá, jemně nasekaná) |
| 4 | ks | vejce |
| 1 | lžička | másla na pánev |

příprava

1. Brambory omyjeme, uvaříme v osolené vodě, scedíme a oloupeme. Poté nakrájíme na plátky.
2. Již uvařené hovězí maso nakrájíme na tenké plátky..
3. Cibuli nakrájíme nadrobno a orestujeme na velké pánvi na oleji dozlatova.
4. Přidáme brambory a hovězí maso a dále restujeme - dochutíme solí, pepřem, majoránkou a čerstvou petrželkou.
5. Často mícháme a opékáme dozlatova.
6. Na smažená vejce rozpálíme pánev, rozpustíme v ní máslo a orestujeme na něm sázená vejce.
7. Sázená vejce pak položte na Gröstl a podávejte.

Jako příloha se hodí marinovaný teplý zelný salát nebo míchaný salát.
Místo hovězího lze samozřejmě použít jakékoliv maso.
Pro chuť můžete přidat i kmín.

DEN 5.

Rakouská gastronomie

Přednost je sice dáována vepřovému masu, ale kuřecí, telecí, hovězí a krůtí se samozřejmě také vyskytuje na jídelníčku. Nejčastější přílohou jsou brambory a knedlíky se zelím (někdy také se zelenou zeleninou). I když v současnosti jsou nejvíce konzumovány právě rakouské pokrmy, stále se setkáváme s recepty, které byly přejaty z jiných (sousedních) zemí a postupem času zdomácněly.

Mezi takové patří maďarský gulasch a užití papriky a zakysané smetany v Burgenlandu. Působení jiné národnosti, Chorvatů, v této části mělo za následek osvojení přípravy jejich tradiční fazolové polévky se scipi, což je typ malého knedlíku. Také klobásky mají svůj původ v Německu a Polsku. Místem, odkud se objevily v Rakousku knedlíky, se stala Česká republika.

Mnoho potravin, které se v Rakousku objeví, je právě z naší země. Nicméně, rakouská kuchyně je tak rozsáhlá, že v ní lze nalézt také prvky italské, středovýchodní a dokonce asijské. Není tedy divu, že navštěvování italských, řeckých, tureckých a čínských restaurací se stalo poslední dobou tak častým volnočasovým fenoménem jako například ve Spojených státech amerických.

Bohatší Rakušané přišli s myšlenkou různých druhů knedlíků. A tak jsou kromě bramborových (Reiberknödel) a chlebových (Brotknödel) vyráběné i z pšeničné krupice (Griessknödel) či z mouky (Mehlknödel). Obměněné mohou být také tím způsobem, že základní těsto je obohaceno o slaninu (Speckknödel), maso (Fleischknödel) nebo bílé zelí (Krautknödel). U zemědělců nemají konkurenci knedlíky udělané ze zbytků masa (Mühlviertler Hackknödel).

Pokud se zaměříme v menu na hlavní chod, významné místo zaujímá Mostbraten – vepřové maso marinované v částečně fermentované šťávě z hroznů. Co se týká dezertů, Rakušané nepohrdnou usmaženým těstem (Strauben) ani teplým bochánek se švestkovou marmeládou a vanilkovým krémem na povrchu (Buchteln).

Snídaně Rakušanů svědčí o tom, že nejsou zastánci pravidla snídaně – základ dne. Jak jinak si totiž vysvětlit, že rohlík s máslem a džemem (někdy šunkou, paštikou či sýrem) zapitý kávou či čajem je běžný v každé domácnosti. Protože Rakušané vstávají časně ráno, snídají mezi 6. a 7. hodinou. Okolo 10. hodiny pak následuje čas na svačinu, které se říká “snídaně s vidličkou“. Kdo si představuje maso, je na omylu. Zahrnuje většinou kávu a pečivo. Oběd probíhá v době mezi 12. a 13. hodinou.

Není to ale typický odpočinkový čas, protože mnoho zaměstnanců je vytížených. V důsledku toho se uchylují k Würstelstandu – bufetu, v němž rychle zkonsumují klobásku, nebo k návštěvě pizzerie. Poněvadž Rakušanům po takovém obědě vyhládne, mezi 15. a 16. hodinou

je běžná krátká přestávka zvaná Jause. Ta je spojena s kávou a něčím sladkým. Představuje jakýsi každodenní rituál. Upřednostňují ji hlavně ti, kteří si nepotrpí na vydatné večeře, nebo jí až pozdě v noci.

Večeře je nejrozmanitější z celého dne. Co se týká času, někteří Rakušané ji mají již v 6 hodin, jiní až mezi 7. a 8. hodinou. Stejně tak se liší z hlediska tepelné úpravy. Kdo má během dne rychlý oběd, preferuje teplou večeři. Naopak, ti, co měli jause nebo vydatný oběd, mají studenou večeři – nejčastěji šunku, kousek masa (někdy studený řízek) s nakládanou zeleninou, či salát s chlebem.

ŠPEKOVÉ KNEDLÍKY

| | | |
|-----|------|---------------------------|
| 300 | g | zbylý bílý chléb (pečivo) |
| 30 | g | máslo |
| 2 | ks | vejce |
| 2 | čl | jemně nasekané petrželky |
| 1 | malá | nakrájená cibule |
| 100 | g | uzená slanina |
| 2 | čl | mouka |
| | | sůl |
| 100 | ml | mléka |
| | | pažitka na ozdobu |

Příprava

1. Pečivo nakrájíme na malé kostičky a dáme do mísy..
2. Na másle zpěníme cibuli. Slaninu nakrájíme na velmi malé kousky a přidáme k cibuli a společně orestujeme. Vejce rozšleháme s trochou mléka, vmícháme sůl a petrželku a nalijeme na pečivo.
3. Nechte půl hodiny působit. Přidejte mouku, sůl, a podle potřeby zbylé mléko mléko.
4. Mokrýma rukama tvoříme knedlíky a ty následně vaříme ve vroucí osolené vodě asi 15 minut.