

Страва від Робінзона



Смачний приклад вдалого PR

Австрія. Затишна, добротна, й у той же час вишукана і богемна.

Відень — цей ніжний спів скрипки, аромат кави в кав'ярні і пікантний смак ванільних тістечок. Одним із небагатьох достоєнно австрійських, точніше віденських, кулінарних досягнень є торт «Захер».

Він, як це часто трапляється, народився абсолютно випадково.

Жив собі в Австрії простий хлопець Франц Захер. Коли йому виповнилось 14 років, його віддали в науку до кондитера. Та не до простого, а навчатись кондитерським премудростям на придворній кухні самого князя Меттерніха, могутнього міністра іноземних справ та канцлера Австрійської Імперії. Кухня його славилась. Мало хто з державних діячів умів так цілеспрямовано використовувати кулінарне мистецтво у якості політичного інструмента, як Меттерніх.

Одного разу, коли Францу вже йшов 16 рік, а наука його просувалась, забалось князю Меттерніху чогось солоденького. Він наказав приготувати щось особливе на звану вечерю: «Та дивіться мені, не осоромтесь!». Та не так сталось, як гадалось. Шеф-кухар заслаб на важкий грип, а ніхто з працівників кухні не хотів узяти на себе відповідальність за приготування десерту. І учню кондитера наказали за ніч придумати неземний десерт для гостей князя. Думав він думав, пройшла ніч – він спати навіть не лягав. Настав ранок. Франц так нервував, що не придумав нічого путнього, як змішати неймовірну кількість інгредієнтів, намастити спечений кекс абрикосовим повидлом, що випадково потрапило під руку, і залити все те шоколадом. Торт вийшов скромним на ви-

гляд, без будь-яких зовнішніх прикрас (на них просто часу не залишилось!) і з матовим блиском шоколаду.

Зрозуміло, нічого надзвичайного у смаку цього десерту не було. Але хіба посмів би хтось із гостей всемогутнього Меттерніха сказати щось подібне!? Звичайно, усі запрошені розхвалювали на всі боки обіцяний «надзвичайний десерт». Наступного ранку шістнадця-

тирічний учень кондитера з кухні князя Меттерніха прокинувся знаменитим.

Коли скінчилось його навчання, Франц Захер працював на кухнях інших аристократів, навіть при дворі російського царя. Кулінарна освіта та досвід, отримані на кухні самого Меттерніха, відчиняли усі двері. Захер був шефом у Пресьбурському, Будапештському казино, і усюди його торт, разом із історі-



Шанувальники шоколадної продукції можуть самі для себе вирішити, який із тортів — від Демеля або від Захера — є більш «справжнім». Наслідуючи приказку «Куди доставляється пошта, туди доставлять і торти Захера» обидві кондитерські щорічно розсилають у всі куточки світу багато десятків тисяч фірмових коробок із своїми тортами, вкритими блискучим глазуром і прикрашеними фірмовими шоколадними медалями.

існують два рецепти цього чи не най-знаменитішого австрійського торта.

А коли інтерес до їхнього торта почне черговий раз вгасати, вони швиденько зорганізують новий судовий процес. Кажучи сучасною мовою, зроблять апгрейд пі-арівського рефрену.



єю його створення, ставав популярним десертом. Всесвітньо відомим кондитером повернувся 32-річний Захер у 1848 році до Відня та відкрив там власну крамницю вин і делікатесів.

От так вдала PR-компанія зробила прибутковим на довгі роки звичайний бісквіт із повидлом та шоколадом. Коли ж інтерес до торта починав згасати, його підігрівали судовими процесами. Як то ведеться, один із позбавлених спадку родичів начебто продав рецепт справжнього Захер-торту іншому кондитеру. І тепер періодично спалахує війна двох найвідоміших кондитерських колишньої Австрійської імперії: «Sacher» і «Demel». Перша стверджує, що абрикосове повидло має бути між коржами та під шоколадним глазуром, торт іншої кондитерської змащують повидлом тільки під шоколадом. Так і



Original Sacher-Torte можна придбати в готелі «Захер» у Відні та Зальцбурзі, у кав'ярні «Захер» в Інсбруку та Граці, в крамниці «Захер» в італійському Больцано, а також крамницях безмитної торгівлі (Duty free) віденського аеропорту «Швехат», онлайн-крамниці готелю «Захер».