



ЕЛЕНА ФЕДОТОВА



ЕЛЕНА ФЕДОТОВА



ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

В ПОСТЕЛИ С «ПЕР ГЮНТОМ»

ЛОББИ ОТЕЛЯ ВЫГЛЯДИТ НЕПРИВЫЧНО

ВИД ИЗ ОКНА СТАНОВИТСЯ ЧАСТЬЮ ИНТЕРЬЕРА

всего впечатляют сами номера. Понятно, что каждый не похож на другой по своей планировке: сказывается причудливость средневековых помещений, коридоров, разноуровневых небольших пространств. Под старинными деревянными потолочными балками, выровненными и законсервированными от вредных воздействий среды, сверху донизу стены покрывают красочные крупномасштабные фотографии сцен из опер, выполненные итальянским фотографом Луиджи Капуто. Чечилия Бартоли в спектакле «Юлий Цезарь»; «Пер Гюнт», «Солдаты», «Имярек» — самые экспрессивные сцены из опер Зальцбургского фестиваля делают интерьер необыкновенным. Есть здесь и свой номер с террасой — небольшим уютным пространством в плотном окружении причудливых средневековых кровель соседних домов. А в коридорах — небольшие фальш-окна, когда-то бывшие настоящими, а сегодня «выходящие» на фотографии веселого Моцарта в напудренном парике. По контрасту с мастерски обыгранным средневековьем — ванные комнаты с современными мраморными полами и многофункциональными спа-душами.



ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

ПОДНИМАТЬСЯ ПО КРУТОЙ СРЕДНЕВЕКОВОЙ ЛЕСТНИЦЕ, НЕ ПОЛЬЗУЯСЬ ЛИФТОМ, — СВОЕОБРАЗНЫЙ ФИТНЕС



ЛУИДЖИ КАПУТО

НА СТЕНЕ — ФОТО СЦЕНЫ ИЗ ОПЕРЫ «СОЛДАТЫ»

Ресторан на первом этаже Gasthof Goldgasse оформлен в чисто альпийском стиле, напоминающем о голливудском фильме, по-своему прославившем Зальцбург, — «Звуки музыки» 1965 года. Впрочем, все в этом городе, как и в его окрестностях, ассоциируется с мюзиклом — недаром тысячи туристов едут сюда со всего света, только чтобы увидеть места съемок. Потолок украшает старинная люстра с рогами, детали интерьера — из резного дуба, столы и полы — тоже дубовые.



КАТАЛИН КУКУ

ТЕРРАСА В ОКРУЖЕНИИ СРЕДНЕВЕКОВЫХ ДОМОВ



ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

СВЕЖИЕ БУЛОЧКИ И ХЛЕБ — К ЗАВТРАКУ

В ресторане, как водится, есть свой специалитет — но не гастрономического свойства. Это настоящая кулинарная книга 1719 года издания. «Новая зальцбургская кухня» (Neue Salzburger Küche) Конрада Хаггера — богато иллюстрированный барочными рисунками сборник рецептов епископского повара, по некоторым из этих рецептов и сегодня готовят в Gasthof Goldgasse. Например, курицу, жаренную в медном котле.

В концепции заведения — акцент на локальные продукты. Из традиционного здесь готовят жаркое из говядины; конечно, венский шницель и тафельшпиц — нежное островатое мясо. Гордятся чисто зальцбургским десертом Salzburger Nockerln — тающим во рту пушистым яичным суфле. Его сервируют с домашним ванильным мороженым и ягодами. Пекут здесь и фирменные блинчики Goldgasse прямо на глазах у гостей. Их подают с шоколадным сорбетом, свежей клубникой и абрикосами. ■



ЛУИДЖИ КАПУТО

РАБОЧАЯ ЗОНА В НОМЕРЕ. «СОЛДАТЫ»

ОТЕЛИ МИРА