

## Немецкая национальная кухня

В немецкой кухне нет единства, у каждого региона есть свои особенности. Обилием оригинальных блюд в местной кухне отличаются южные районы Баварии и Швабии.

Особо популярна в Германии свинина. Средний немец потребляет в год 84 кг мяса Германия славится огромным количеством сортов колбас. Считается, что в Германии производится более 1500 различных видов колбас.

Овощи употребляются в составе густых супов-пюре или в отварном виде в качестве гарнира. При этом наибольшее распространение в Германии получили морковь, шпинат, горох, бобы и различные сорта капусты, кроме этого в немецкой кухне часто используются различные сорта салата, помидоры и огурцы. Поджаренный лук часто подаётся к столу во многих мясных блюдах.

Квашеная капуста считается национальным блюдом Германии. В английском языке даже используется заимствованное из немецкого название нем. «Sauerkraut» (дословно: кислая капуста). Из-за любви к квашеной капусте немцы получили шутовское прозвище «Krauts».

В Германии насчитывается около 300—600 различных сортов хлеба, начиная от белого хлеба из пшеничной муки и «серого» хлеба (нем. Graubrot) и заканчивая «чёрным» хлебом (на самом деле он тёмно-коричневый) ржаной хлеб (нем. Schwarzbrot). Большинство видов хлеба делается из пшеничной и ржаной муки (отсюда нем. Mischbrot, смешанный хлеб), Пумперникель, иногда с добавлением семян подсолнечника или тыквы.

Хлеб является важной частью немецкого стола, его, как правило, едят на завтрак и в составе бутербродов вечером, в редких случаях он подаётся в качестве гарнира. О важности хлеба (нем. Brot) в немецкой кухне свидетельствуют и такие слова, как нем. Abendbrot (ужин, буквально «вечерний хлеб»), и нем. Brotzeit (второй завтрак или полдник, буквально «хлебное время»).

Пиво в Германии пользуется повсеместной популярностью. В большинстве районов страны самым популярным сортом пива является Пильзнер, однако жители Южной Германии (особенно баварцы), предпочитают другие сорта пива — лагер, или пшеничное пиво. В ряде регионов производятся собственные сорта местного пива, например, по нижнему течению Рейна — тёмный альтбир или кёльш (нем. Kolsch) в городе Кёльн. С 1990 года в объединённой Германии получил распространение сорт пива из Восточной Германии — Шварцбир (нем. Schwarzbier (чёрное пиво)). Популярны тоже смешанные напитки, например, пиво с лимонадом (нем. Radler).

Шнапс также является популярным напитком у немцев.

## Рецепты

### Десерт «Роте Грютце»



#### Состав:

250 г смородины, 250 г малины, 1 стакан белого вина, 100 г сахара, 60-70 г крахмала.

#### Приготовление:

Удалить черенки со смородины, помыть ягоды вместе с малиной и варить в 500 мл воды 3-5 мин. Выжать получившуюся ягодную массу через мелкое сито или тонкую льняную ткань. Добытый таким образом сок разбавить вином и дать немного покипеть вместе с сахаром. Развести крахмал в холодной воде, добавить сок и варить 2 минуты после закипания. Переложить в сполоснутую холодной водой миску, поставить в холодильник на длительное время. После охлаждения выложить на тарелку и подавать на стол с ванильным соусом или взбитыми сливками. В зависимости от времени года и сезона сбора урожая можно испробовать другие сочетания ягод, к примеру, смородина с вишней, клубника с крыжовником или просто один вид ягод.

#### Совет:

Если использовать только клубнику, можно подать вместе с десертом несколько целых ягод – это будет не только лучше выглядеть, но будет еще и вкуснее.

### Картофельный суп



#### Состав:

1,5 кг картофеля, 1 стебель лука-порея, 1 морковь, 1/2 корня сельдерея, 4 вестфальские копченые колбаски, 1 ч.л. листьев эстрагона, 2 л мясного бульона, 125 мл сливок, соль,

свежесмолотый черный перец, 2 ломтика белого хлеба, 1 луковица, 2 ст.л. сливочного масла.

### **Приготовление:**

Картофель почистить, помыть и нарезать кубиками. Лук-порей, морковь и сельдерей также почистить, помыть и мелко нарезать. Варить картофель, овощи, колбаски и эстрагон в мясном бульоне на среднем огне 30 мин. Добавить сметану, приправить солью и перцем. Вынуть колбаски, при помощи ручного миксера сделать из овощей пюре, чтобы суп стал густым; пару картофелин для украшения оставить целыми. За 5 мин до конца приготовления нарезать белый хлеб кубиками и вместе с мелко нарезанным луком поджарить в сливочном масле до приобретения золотисто-желтого цвета. Посыпать хлебом суп, подавать в горячем виде.



Во многих заведениях Старого Кельна картофельный суп является излюбленным обеденным блюдом.

### **Рейнское жаркое**



### **Состав:**

500 мл воды, 250 мл уксуса из красного вина, 2 луковицы, 1 морковь, сельдерей, 10 зерен перца, 5 ягод можжевельника, 2 гвоздики, 1 лавровый лист, 1 кг говядины, 1 ч.л. соли, 1/2 ч.л. перца, 100 г жира, 3 ст.л. изюма, 50 г специальных пряничков для соуса, 2 ч.л. свекольного сиропа, 1 ст.л. миндаля, нарезанного стружкой.

### **Приготовление:**

Маринад из воды, уксуса, нарезанного кубиками лука, мелко нарезанного сельдерея, моркови и приправ вскипятить и поставить охлаждаться. Полить мясо

маринадом, поставить в холодильник на 3 дня, ежедневно переворачивать. После этого маринад слить через сито, мясо обсушить, натереть солью и перцем и хорошенько прожарить со всех сторон в растопленном жире. Оставшуюся после сливания маринада смесь из овощей недолго прожарить вместе с мясом, после чего залить все половиной снова разогретого маринада. Тушить примерно 2 ч под крышкой.

Размягчить изюм в небольшом количестве воды. Вынуть жаркое из сковороды, поддерживать в теплом состоянии. Сок от жаркого уварить вместе с оставшимся маринадом, прянички размельчить и замешать в сироп. Вскипятить соус и оставить сгущаться на слабом огне примерно 5 мин. Слить через сито, добавить изюм и миндаль и поварить еще 5 мин, посолить.

Частью соуса полить нарезанные куски жаркого, оставшуюся часть подавать отдельно. К соусу подходят яблочное пюре и картофельные клецки или макароны. Среди различных видов жаркого рейнское жаркое выделяется своим кисло-сладким соусом. Некоторые особо его ценят, если оно приготовлено из конины.

### **Хлебный кнедик**



#### **Состав:**

10 черствых булочек, соль, 250 мл молока, 1 ст.л. сливочного масла, 1 луковица, 2 ст.л. мелко нарезанной петрушки, 3-4 яйца, по желанию щепотка муската или майорана, по желанию панировочные сухари.

#### **Приготовление:**

Нарезать хлебцы на тонкие ломтики, положить в большую миску, посолить и залить теплым молоком. Оставить настаиваться под крышкой примерно 45 мин. Разогреть сливочное масло, потушить в нем мелко нарезанные лук и петрушку, добавить к хлебцам. Взбить яйца, по желанию приправить мускатом или майораном, все вместе перемешать и сделать тесто.

Вскипятить соленую воду. Влажными руками сделать из теста проверочный кнедик, опустить его в воду. От теста не должны отделяться части, в противном случае тесто при помощи панировочных сухарей можно сделать более плотным. Сделать примерно 8 кнедличков, опустить в кипящую воду и варить на среднем огне примерно 20

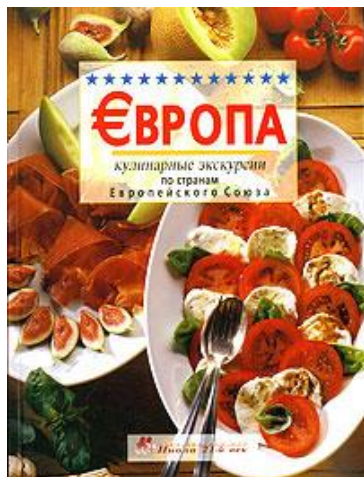
мин. Когда кнедлики начинают легко всплывать на поверхность, они готовы, и их следует вынуть шумовкой.

Вариант: кнедлики с салом

30 г сала с прослойкой мяса нарезать на кубики и использовать его вместо масла при тушении лука и петрушки.



Бавария – страна кнедликов, и от баварцев можно услышать, что картофель им нравится только в том случае, если он был съеден свиной и попал на стол в виде свиной ножки. И конечно, в виде гарнира к ней превосходно подходят хлебные кнедлики или кнедлики с салом.



**Источник:**

Десерт «Роте Грютце» // Европа : кулинарные экскурсии по странам Европейского Союза. – М. : Изд. Дом «Ниола 21-й век». – С. 32-33

Картофельный суп // Европа : кулинарные экскурсии по странам Европейского Союза. – М. : Изд. Дом «Ниола 21-й век». – С. 24-25

Рейнское жаркое // Европа : кулинарные экскурсии по странам Европейского Союза. – М. : Изд. Дом «Ниола 21-й век». – С. 28-29

Хлебный кнедлик // Европа : кулинарные экскурсии по странам Европейского Союза. – М. : Изд. Дом «Ниола 21-й век». – С. 30-31

Интернет-источник: Немецкая кухня – Википедия [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://ru.wikipedia.org>