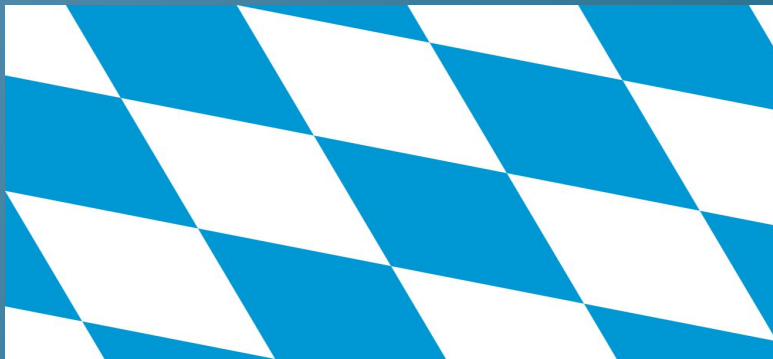


Презентация на тему:

Традиционная кухня Баварии



БАВАРИЯ



Бавария начинается прямо в аэропорту. Рядом с флагом Германии, обязательно баварское полотнище в бело-синие ромбики.

Что же такое Бавария? Чем она отличается от остальной Германии? Это самая большая и богатая из земель Германии. Это Свободная республика Бавария, со своим региональным и весьма консервативным правительством. Здесь свой язык, баварский диалект с трудом понятен северным немцам. Здесь свой уклад жизни и фанатичная приверженность к своим традициям во всем: одежде, пище, времяпрепровождении, праздниках. Даже вероисповедание – большая часть баварцев католики, в отличие от протестантской в целом Германии.

В остальной Германии баварцы слышат такими тугодумами простаками – деревенщиной. Сами баварцы, слегка пренебрежительно, считают «пройсен» (прусаков, имея в виду остальную часть немцев), слишком напыщенными, рациональными и в то же время бестолковыми и суматошными. Баварцы не считают себя собственно немцами и, в принципе, имеют на то основание, так как первое историческое упоминание о герцогстве баваров относится аж к VI веку. В целом баварцы уверены, что они - особенные, и всячески это демонстрируют.

Впрочем, и сама Бавария многолика. Мрачный Баварский лес на востоке и солнечные виноградные долины вдоль Боденского озера на западе. Холмы Франконии на севере и заснеженные отроги Альп на юге. Попробую посоветовать, как познакомится с этой уникальной областью Германии. Знакомство с Баварией, как правило, начинается с её столицы – Мюнхена. Еще в аэропорту взгляд цепляется за слоган: «München liebt dich!»

Гастрономический словарь Баварии

- Колбаски, сосиски и сардельки
- Wuerstchen — колбаски
- Rostbratwurst — поджаренные колбаски
- Bratwurst — толстая длинная жареная сарделька
- Milzwurst — колбаса в хрустящей панировке
- Leberkaese (бав. Leberkas) — буквально „сыр из печени», но в состав ни печень, ни сыр не входят. Запечённый в виде «буханки» колбасный паштет. Подается квадратными ломтями, обычно с картофельным салатом и глазуньей, но можно купить и в булочке – Lebrkaessemel – типа баварский гамбургер.
- Wurstsalat — колбасный салат
- Blutwurst — кровяная колбаса
- Leberwurst — ливерная колбаса
- Weisswurst — белая колбаска (2/3 телятины 1/3 свинины)
- Schweinswurst — свиные сардельки
- Всего, по некоторым сведениям, в Германии в ходу более 300 видов сосисок!

- Другие блюда
- Sauerkraut — квашеная тушеная капуста
- Eintopf – густой мясной суп типа рагу
- Kotelett – берлинская отбивная котлета
- Klops – биточки из мяса (северная кухня)
- Schweinshaxe — запеченная свиная нога
- Eisbein — вареная свиная рулька
- Rippchen – грудинка на ребрышках, жаренная во фритюре
- Hackepeter — сырой мясной фарш
- Oblatzeder, Obazda – сырный паштет, баварская закуска к пиву из Камамбера, сливочного масла, лука, тмина, паприки и т.д.
- Kartoffelknoedel – большая картофельная клецка
- Muenchner Biersuppe – мюнхенский пивной суп, заправленный сливками и яичными белками
- Semmelknoedel – большие клецки из протертых черствых булочек, размоченных в молоке
- Maultaschen — прямоугольные большие пельмени с мясом, травой и пряностями, запекаемые с сыром в духовке.
- Wiener Schnitzel — шницель по-венски
- Schweinebraten – баварское жаркое из свинины, с корочкой





«Немец-перец-колбаса, квашена капуста! Съел мышонка без хвоста и сказал, что вкусно!» Вспомнили детскую считалочку? Ну, насчет мышонка – явный «художественный» вымысел, а вот первая часть считалки вполне соответствует образу. Принято считать, что этакой «фишкой» немецкой вообще, и баварской в частности, кухни являются сосиски и колбаски. Спорить с этим сложно, т.к. сосиски (Würstchen) в Баварии действительно великолепны. Как минимум два вида колбасок истинно баварского происхождения.



Nurnbergerwürst (из названия понятно, что придуманы были в Нюрнберге). Толщиной с мизинец, семь сантиметров длиной (не больше и не меньше!), слегка изогнутые. Ароматные от пряностей входящих в состав фарша. Жарятся они на гриле и абсолютно классический способ подачи их на стол, это 6 штук таких сосисок с тушеной квашеной капустой (Sauerkraut).

Вторая «классика» баварских колбасок это мюнхенские белые сардельки (Weisswurst). Их особенность кроме цвета, довольно своеобразный способ готовки. Делают их из нежного фарша телятины 2/3 и свинины 1/3, с добавкой ароматных трав, пряностей, а также... колотого льда, который делает массу более однородной и сочной. Отваривают их в кипятке недолго и аккуратно. Употреблять их надо непременно со сладкой горчицей. Со способом поедания тоже непросто. Обычно их просто разрезают вдоль, отделяют от кожуры, намазывают горчицей – и в рот. Но самый правильный, самый баварский способ – «отсасывание», кусочками по два-три сантиметра. Колбаску держат в руке, а кожицу отрезают после каждого «отсасывания», чтобы потом мякоть обмакнуть в горчицу. И еще одно правило, баварские белые колбаски следует поедать утром, во всяком случае, до полудня. Такова традиция. Изначально их потребляли на "бротцайт" ("время хлеба") — традиционный утренний перекус, состоящий из самих сосисок и пива.



Колбаски – колбасками, но пора и «тяжелой артиллерией» заняться. В баварской кухне это конечно, упомянутая уже свиная нога – **Schweinshaxe**. Свиная рулька! Её основное отличие от ближайшей родственницы из Пруссии - Eisbein, то что «швайнехаксе» -это жареная, а затем тушеная нога, тогда как «айсбайн» - отварная. Полукилограммовый, как минимум, кусок сочного мяса на кости, с изумительной поджаристой хрустящей корочкой, несмотря на его внушительные размеры, легко уминается под пиво, восполняя годовой запас холестерина в организме. Приколно наблюдать как с этой убийственной для организма порцией, ловко управляется какая-нибудь бабулька-«божий одуванчик». Спору нет, блюдо это полезным назвать трудно, да и вообще говоря о немецкой кухне, лучше сразу забыть про «здоровое питание», но Schweinshaxe - безумно вкусная штукавина!



Gebratene Schweinshaxe



- *Zutaten:*
- 2 Schweinshaxe(n), hintere, insges. 1,5 kg
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer
- 3 Liter Wasser
- 1 Zwiebel(n)
- 125 ml Bier

Zubereitung:

- Arbeitszeit: ca. 45 Min. / Koch-/Backzeit: ca. 2 Std. 30 Min. / Schwierigkeitsgrad: normal / Kalorien p. P.: ca. 650 kcal
- Backofen auf 200 °C vorheizen.
- Die Haut der Schweinshaxen rautenförmig einschneiden. Haxen würzen.
- 1/4 Liter Wasser in einen Topf geben, Haxen einlegen und auf der mittleren Leiste im Backofen ca. 2 1/2 Std. braten. Während der gesamten Garzeit alle 15 min die Haxen mit dem Bratfond begießen.
- Zwiebel vierteln und nach ca. 1 1/2 Std. zu den Haxen geben. 30 min. vor dem Ende der Garzeit die Temperatur auf 250 °C erhöhen. Das Fleisch wiederholt mit Bier bepinseln und fertig braten. Die fertigen Haxen warm stellen.
- Den Bratfond mit wenig Wasser aus dem Topf lösen, durch ein Sieb in den Topf gießen, einmal aufkochen lassen, abschmecken und ungebunden zu den Haxen servieren.

К «тяжелой артиллерии» баварской кухни можно отнести и Schweinebraten – баварское жаркое из свинины, с корочкой. В этом случае кусок немного поменьше. Очень вкусный соус, но опять же, как правило, мясо это подается с Kartoffelknoedel или Semmelknoedel (большие клецки из протертых черствых булочек, размоченных в молоке).





Что еще вкусенького есть в Баварии? Непременно надо попробовать Bretzel. Свежий хрустящий крендель, посыпанный крупной солью. К нему неплохо пойдет и Oblatzeder – сырный паштет, из камамбера, сливочного масла, лука, тмина, паприки и т.д.

- Супчику захотели? Пожальте вам: Muenchner Biersuppe – мюнхенский пивной суп, заправленный сливками и яйцом. По осени – отличный, слегка острый, суп пюре из тыквы Kürbissuppe. Ну и конечно: Eintopf – густой мясной суп типа гуляша со свежим Schwarzbrot. Не везде, чаще на севере Баварии, можно в меню встретить вкуснейшую штуковину: Maultaschen – прямоугольные большие пельмени с мясом, травой и пряностями, запекаемые с сыром в духовке.

Небольшой совет. Не стоит, если вы не обладаете возможностями Гаргантюа, заказывать более двух блюд одновременно. Порции в Баварии весьма и весьма обильны!



Kürbiscremesuppe



Zutaten: 400 g Kürbis (z.B. Hokaido, ohne Kerne), 3 EL Butter
4 EL Zucker (braun), 125 ml Suppe, 125 ml Schlagobers, Salz,
Pfeffer (frisch aus der Mühle),
Kürbiskerne

Zubereitung

Dieses Rezept für eine Kürbiscremesuppe ist einfach und schnell zuzubereiten. Wenn Sie mit dieser Variante gut zurecht kommen, dann probieren Sie auch ausgefallenerere Varianten aus.

Zunächst den Kürbis teilen, entkernen und das Kürbisfleisch in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne die Butter zerlassen und die Kürbiswürfel darin anbraten. Mit braunem Zucker bestreuen und karamellisieren lassen.

Nun mit Suppe ablöschen und solange köcheln lassen, bis die Kürbisstücke weich sind. Anschließend das Schlagobers zugießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss mit einem Stabmixer pürieren.

Die Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen bestreuen und servieren.

Tipp

Besonders fein schmeckt die Kürbiscremesuppe, wenn man zum Schluss noch ein paar Tropfen Kürbiskernöl über die Suppe gibt.

Biersuppe

Zutaten für 4 Personen:

4 Scheiben (à 35 g) Bauernbrot,
25 g Butter oder Margarine,
1 Stück(e) (ca. 10 g) frischer Ingwer,
1 l dunkles Bier (Doppelbock), 1/2 TL

gemahlener Kümmel, 3 Eigelb (Größe M), 2 EL
Speisestärke, 1 Bund Schnittlauch, 50 g
Johannisbeergelee, Salz, Pfeffer

Zubereitung (25 Minuten)

1. Brot in Rauten schneiden. Fett in einer Pfanne schmelzen, Brot darin unter Wenden goldbraun braten, aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Ingwer schälen und fein reiben. Bier, Ingwer und Kümmel aufkochen.

2. In der Zwischenzeit Eigelb und Speisestärke verquirlen. Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Röllchen schneiden. Verquirltes Eigelb in das kochende Bier rühren. Johannisbeergelee darin schmelzen lassen.

3. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Brot und Schnittlauch bestreut in einem tiefen Teller anrichten.



Sauerkraut

Zutaten

- 2 1/2 EL Butterschmalz
- 1 Zwiebel (klein, fein geschnitten)
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g Speck
- 1 1/2 EL Mehl
- 500 g Sauerkraut
- 1 l Suppe
- 2 Lorbeerblätter
- 1/2 TL Wacholderbeeren (getrocknet)
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Für das Sauerkraut zunächst die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Den Speck würfelig schneiden. Das Sauerkraut waschen.

In einer Pfanne das Butterschmalz schmelzen lassen und die Zwiebeln und den Knoblauch anbraten, nach kurzer Zeit den Speck hinzugeben.

Wenn der Speck kross gebraten ist und die Zwiebeln glasig sind, mit etwas Mehl stauben, durchrühren und dann nach und nach das Kraut einrühren.

Mit Suppe aufgießen und die Lorbeerblätter und Wacholderbeeren hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Kraut ca. 1 1/2 Stunden dünsten, bis es eine weiche Konsistenz hat. Währenddessen stets umrühren, damit sich das Sauerkraut nicht am Pfannenboden festlegt.

Tipp. Das Sauerkraut passt hervorragend zu Knödeln und Schweinsbraten.



Würzige Rippchen mit scharfer Frucht-Tomatensoße

- Zutaten für 4 Personen:
- 50 g Honig
- 50 g Tomatenketchup
- 1 TL Sambal Oelek
- Salz ,Pfeffer
- 8 Schweinerippchen (à ca. 80 g)
- 1 Dose(n) (236 ml; Abtr. Gew.: 140 g) Ananasringe
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Töpfchen Oregano
- 2 Bananen
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL Öl
- 25 g geschälte Mandeln
- 1/4 TL gemahlene Nelken
- 1 TL getrockneter Thymian
- Edelsüß-Paprika
- Cayennepfeffer
- 1 Zimtstange
- 1 Packung (500 g) stückige Tomaten
- Zucker
- rote und grüne Chilischoten

Zubereitung 45 Minuten

1.Honig, Ketchup, Sambal Oelek, Salz und Pfeffer verrühren. Fleisch waschen, trocken tupfen und mit der Honig-Ketchupmarinade bestreichen. Auf ein Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Gas: Stufe 3) ca. 40 Minuten backen. Rippchen nach der Hälfte der Backzeit wenden. Inzwischen Ananas abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Ananasringe in Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Oregano waschen, trocken tupfen und, bis auf einige Blättchen zum Garnieren, in Streifen schneiden. Bananen schälen, in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln, Mandeln und Knoblauch darin anbraten, Ananasstückchen, Oregano, Nelken, Thymian, Pfeffer, Salz, Paprika, Cayennepfeffer und Zimtstange zufügen. Mit Tomaten und Ananassaft ablöschen und ca. 8 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Bananen zufügen und kurz mitgaren. sMit Salz und Zucker abschmecken. Rippchen und fruchtige Soße mit den Oreganoblättchen und nach Belieben mit Chilischoten garniert auf einem Teller servieren

- 2.Geschirr: Räder





Где же в Мюнхене пить/есть?

Самое легендарное и туристически «раскрученное» место находится в центре города в паре кварталов от Мариенплац на площади Плацль. [Hofbraeuhaus](#) ! Знаменитая на весь мир Придворная Пивоварня. Существует с 1589 года. Так пишут в рекламных проспектах. 420 лет истории конечно – срок! Вроде бы – обычная пивная, каких в Германии великое множество. Но Хофбройхауз – он один такой!

- Это заведение было основано Вильгельмом V для обеспечения пивом своего Двора и черни «дабы солдаты и трудовой народ получали здоровое и полноценное питьё». Позднее, в 1828 году в Хофброе был открыт и ресторан. Несмотря на поток туристов, (называют цифру аж в 30 000 ежедневных посетителей), Придворная Пивоварня и сейчас остаётся местом встречи коренных мюнхенцев. Для постоянных посетителей, старожилов Хофброя существует традиция особых кружек, зарезервированных для каждого постоянного клиента, называющихся "шпецль" и хранящихся в специальных стеллажах с закрывающимися на ключ ячейками. Постоянные клиенты эти сохраняют традиции так называемых - Stammtischbruder, братства питейного стола. Своеобразные клубы по интересам, собирающиеся в пивной по определенным дням, нередко со своей историей, традициями и привычками. Питейные братства эти чрезвычайно популярные в прежние времена сохранились сейчас только в Хофброе, да еще в нескольких пивных. Имен известных с Хофброем связано немало. Императрица австрийская Элизабет, по прозвищу Сиси, здесь бывала, и Вольфганг Амадей Моцарт под пиво музыку и стихи сочинял. В.И. Ульянов, по прозвищу Ленин, частенько бывал, да и супругу свою, Надежду Константиновну приводил. Печально известен Хофбройхауз и тем, что 24 февраля 1920 года в его большом зале состоялся митинг Немецкой рабочей партии, где Адольф Гитлер огласил программу партии НСДАП. Обычно утверждают о Хофбройхаузе, как о месте зарождения фашизма, что на самом деле не совсем верно.

