

# Кухня Германии



Национальная кухня Германии стоит на трёх китах — колбаски, квашеная капуста и пиво. *Колбаски и сосиски* — это предмет национальной гордости, *капуста*, в немецкой кухне — всему голова, а *пиво* настолько вкусное, что на ежегодный пивной праздник «Октоберфест», приезжают туристы со всего мира. Но, несмотря на эти устоявшиеся бренды, местная кухня не ограничивается только этими продуктами. Стоит отметить, что в каждом регионе страны есть свои кулинарные особенности и оригинальные блюда, которые порадуют гурманов своим разнообразием, основательностью и отменным вкусом.



**По традиции,  
немцы садятся за  
обеденный стол не  
менее пяти раз в  
день.**



# Завтрак

- Традиционный немецкий завтрак состоит из хлебцев или булочек с вареньем или медом, колбасы или ветчины, сыра, а также фруктов, вареных яиц, йогурта, творога, овсяных хлопьев, чая или кофе.



# Традиционный обед

- Обед состоит из нескольких блюд. Вначале подают закуски, затем суп, основное блюдо (картофель, мясо, овощи), гарнир, а завершает обед десерт



# УЖИН

**На ужин, который приходится на 5-6 часов вечера, обычно подают холодные блюда.**



Территориальное разнообразие зависит, конечно, от природных условий и хода истории, но во всех без исключения районах Германии самый большой успех у мясных изделий. Разнообразие колбасок, сосисок, сарделек (Bratwurst), включая всемирно знаменитые белые баварские колбаски (Weisswurst), предназначено не только для употребления в виде закусок или бутербродов, но и в качестве ингредиентов в приготовлении вторых блюд.



Наибольшей популярностью в Германии пользуется свинина. Одних только колбасок насчитывается более 1500 видов.





**Вайсвюрст** — белые сардельки из телятины или свинины и петрушки. Их не консервируют и не коптят. Эти сардельки принято есть на завтрак. Говорят, что вайсвюрст не должны слышать полуденных церковных колоколов.



**Братвурст** (нем. Bratwurst, Rostbratwurst, Roster) — сосиски для жарки на сковороде или на гриле. Обычно производятся из свинины, в натуральной оболочке. Существует большое количество региональных рецептов братвурста. Некоторые виды братвурста принято подавать с тушёной квашеной капустой, жареным картофелем или картофельным салатом. На уличных лотках братвурст обычно подают с булкой, горчицей, кетчупом или столовым хреном.





**Карривурст** (нем. Currywurst) — популярное в Германии изделие фастфуда: жареная (часто обжаренная во фритюре) сарделька со специальным соусом на базе кетчупа или томатной пасты и порошком карри.

**Боквурст** (нем. Bockwurst) — традиционное и популярное мясное изделие в Германии, варёно-копчёная сарделька, перед подачей разогревается в горячей воде. Своё название получила по сорту крепкого мартовского пива (бок-бир), с которым изначально и подавалась. Боквурст обычно едят с горчицей.



**Айсбайн** (что в переводе с немецкого означает «ледяная кость») - запеченная или тушеная свиная рулька. Айсбайн долго готовится: сначала мясо маринуется в пиве, потом долго варится в пиве и долго запекается. Лишний жир вытапливается, пропитывая мясо, а корочка становится хрустящей.



**Rippchen** - грудинка на ребрышках.



*Зауэрбраден* — замаринованная в вине и уксусе говядина, поджаренная в масле с овощами, имбирем, яблоками, изюмом и свекольным сиропом.



*Хакенпетер* (по имени берлинского мясника Наскерпетер) - блюдо из рубленой говядины с яйцом и пряностями, употребляется в сыром виде. Его еще называют тар-тар.



**Шморбратен** - немецкое жаркое в горшочке. Дословно «Schmorbraten» переводится с немецкого как «жаркое в горшочке». Мясо крупным куском выдерживают в маринаде до 2-3 дней, затем шпигуют шпиком, обжаривают и доводят до готовности в жарочном шкафу. Готовый шморбратен нарезают на порции. Подают, полив мясным соком, с салатом.



**Шнельклопс** в переводе означает «быстрая отбивная». Это блюдо австрийской и немецкой кухни. Есть два варианта приготовления шнельклопса. Из небольших кусков мяса или шнельклопс из фарша — мясного или птичьего. Традиционно шнельклопс подается с отварным картофелем или картофельным пюре



*Айнтопф*, или *пихельштайнер* (нем. Eintopf — густой суп) — блюдо немецкой кухни, заменяющий собой первое и второе блюда. Айнтопф представляет собой густой суп, который варится на воде или бульоне. На первое в нем овощной суп со шпиком, а на второе — сосиски, сваренные целиком.

*Labskaus* — густой суп-пюре рассольник из солонины, картофеля, маринованной свеклы, яичницы, лука и соленых огурцов. Солонину сейчас могут заменять рыбой. Солонина засаливается ягодами можжевельника.





**Шпецле** (нем. Spätzle) — разновидность макаронных изделий. Шпецле являются разновидностью яичных макарон неправильной формы с грубой, пористой поверхностью. Единственный вид макаронных изделий, который варится прямо во время производства.

**Кэзешпецле** — та же яичная лапша, приготовленная с тремя сортами сыра и с жареным луком.



**Sauerkraut** – квашеная капуста по-немецки. Sauerkraut используют во многих немецких блюдах, в обжаренном или тушеном виде. Один из распространенных рецептов таков: в шкварках или топленом сале на сковороде обжаривают мелко порезанную луковицу, потом выкладывают sauerkraut, добавляют тмин. Капусту тушат, до приемлемо-коричневого цвета. Затем в капусту добавляют покрошенные на мелкие кусочки копчености или колбаски.



**Бигоси** – национальное блюдо польской кухни, которое для жителей Восточной Германии стало обязательным пунктом в меню. Это тушеная квашеная и свежая белокочанная капуста, в которую добавляют разные виды мяса, копчености и грибы.





Для немецкой кухни яйца не менее любимый ингредиент в блюде. Яички фаршируют, запекают, делают к ним приправки из сыра или помидоров, комбинируют с картошкой, а также в яичницу добавляют копченую селедку, а в омлет - картофель и зелень.

Самое культовое немецкое блюдо из яиц - это *омлет с копченной сельдью*.

Также одним из традиционных блюд с яйцами считается *омлет с картошкой*.

Одной из любимых закусок к пиву в Германии считаются *фаршированные яйца*. Обычно яйца фаршируют вареным яичным желтком вперемешку с: лососем, копченым окороком, зеленью, сливочным маслом или даже с маринованными огурцами.



**Штекерльфиш** - рыбное блюдо. В какой-то мере штекерльфиш можно считать фаст-фудом, потому что часто его готовят на гриле в пивном дворике. Название происходит от «steckerl», это слово обозначает маленькую палочку или шампур на баварском диалекте, и шткерльфиш — это буквально рыба на палке. При приготовлении деликатеса, как правило, используются представители семейства лососёвых, однако в соседних странах блюдо может готовиться из самых разных сортов рыб. Всемирную известность этому блюду принёс Октоберфест, где штекерльфиш используется в качестве закуски к главному напитку праздника. В свою очередь, на севере можно попробовать креветок. Также популярны селедка и рольмопс (маринованная селедка).





**Зелёный соус (Grüne Soße)** - соус, содержащий в большом количестве травы. Существует два традиционных типа гессенского зелёного соуса, популярных во Франкфурте-на-Майне и Касселе.

Франкфуртский тип состоит из варёных яиц, масла, уксуса, соли и большого количества семи свежих трав: бораго, щавеля, кресс-салата, кервеля, лука-скороды, петрушки и кровохлёбки малой (*Sanguisorba minor*), известной как *Salad burnet*. В зависимости от сезонной доступности трав, соус может включать в себя: укроп, любисток, мяту и даже шпинат или базилик. В более скудные на травы времена используются также листья маргаритки, подорожника и одуванчика. В отличие от майонеза, в качестве основы соуса используются варёные яйца и сметана. В некоторых вариантах используют пахту, творог или йогурт.

Соус подаётся с варёным картофелем, совместно с варёными яйцами или жареной грудинкой. Иногда его подают также к рыбным блюдам или барбекю.

**«Огненный пирог» (Flammkuchen)** - это открытый пирог, который с давних пор пекли немцы на юго-западе Германии. В Германии этот пирог можно заказать в пиццерии. Многим немцам фламмокухен нравится больше, чем итальянская пицца. Еще в средние века крестьяне придумали печь этот быстрый пирог на открытом огне в печи. Они раздвигали дрова, между ними укладывали лепешку из теста с выложенной сверху начинкой из шпика, сыра и лука. Пирог сверху местами обгорал, отсюда и название.





**Шварцвальдский вишнёвый торт** (торт «Шварцвальд», торт «Чёрный лес»,) — торт со взбитыми сливками и вишней. Существуют три альтернативные теории о происхождении названия: во-первых, «чёрный лес» напоминает тёмный лес, как в Шварцвальде; Во-вторых, ингредиенты в основном производятся в Шварцвальде. В-третьих, есть возможный предшественник под названием "Black Forest Cake", хотя это, вероятно, происходит не от «Чёрного леса», а от Швейцарии.

Также возможно, название торта происходит от костюма, хорошо известного женщинам из «Чёрного леса»: в сёлах Шварцвальда Гутах, Кирнбах и Рейхенбах традиционное платье девушки как брызги чёрного шоколада на блузке белой как сливки, и как бы намекает на несостоящую в браке женщину на белом фоне с красными шариками, сильно напоминающих вишню.

# Яблочный штрудель

- Первый известный рецепт штруделя (молочно-кремового) датирован 1696 годом и был напечатан в поваренной книге неизвестного автора, изданной в Вене. Штрудель готовится из вытяжного теста с начинкой из фруктов (яблок), ягод (клубника, вишня, брусника, малина, изюм и т. п.), творога (с ванилью), штрудель с зёрнами мака и корицей или другими компонентами. Сверху сладкий штрудель смазывают растопленным сливочным маслом и посыпают сахарной пудрой. Обычно штрудель подают горячим с ванильным мороженым или взбитыми сливками и шоколадным сиропом.



# Торт «Захер»

Шоколадный торт, изобретение австрийского кондитера Франца Захера. Торт «Захер» представляет собой шоколадный бисквитный корж с одним или двумя слоями абрикосового конфитюра, покрытый сверху и по бокам шоколадной глазурью. Обычно его подают вместе со взбитыми сливками.



# Хлеб

- В Германии насчитывается около 300—600 различных сортов хлеба. О важности хлеба в немецкой кухне свидетельствуют и такие слова, как *Abendbrot* (ужин, буквально «вечерний хлеб»), и *Brotzeit* (закуска, буквально «хлебное время»). в городе Ульме существует Музей Хлеба, посетители которого могут ознакомиться с историей и технологией хлебопечения.





## Каждый регион страны приманивает туристов своими неповторимыми традиционными блюдами.

**Бавария** — это колбаски со сладкой горчицей, жареная свинина, клёцки, солёные крендельки и тушеная капуста.

**Франкония** — нюрнбергские колбаски, душистые коврижки, блюда из макарон («шпатцле», «шульфнудельн», «маульхашен»).

**Швабия** — деликатесы из капусты и суп с блинами.

**Шварцвальд** — луковые пироги и копченый окорок.

**Гессен** — славится зелёным соусом из трав.

**Рейнская область** — маринованная говядина, картофельные блины, картофельный салат и яблочный соус.

**Кёльн** — миндальное печенье.

**Вестфалия** — аппетитная ветчина и пряники.

**Бремен** — тушеное мясо и блюда из белокочанной капусты.

**Гамбург** — жареный морской язык, копченая рыба, суп из угрей, креветки.

**Нижняя Саксония** — блюда из баранины и ягодное ассорти с кремом.

**Любек** — это знаменитые марципаны.

**Берлин** — кенигсбергские биточки и нежные пирожные.

**Саксония** — креветки с овощами и дрезденский рождественский торт.

**Тюрингия** — запеченный гусь с клецками.

**Эрфурт** — жареное мясо в пивном соусе, блинчики с картофелем и луком.

Главным напитком, в национальной кухне Германии, является пиво. Пивом здесь принято запивать и завтрак, и обед, и ужин. Иногда пиво пьют вместо воды, чтобы просто утолить жажду. Раем для любителей пива считается Бавария, где производят небывалое количество сортов этого напитка. В северных областях предпочитают хлебную водку и шнапс (напиток близкий к водке и самогону). На юге страны производят прекрасные вина из винограда, выращенного в долинах Майна и Рейна.



Спасибо за  
внимание!

**Vielen Dank für Ihre  
Aufmerksamkeit!**