



**8 ПОПУЛЯРНЫХ БЛЮД ГЕРМАНИИ КОТОРЫЕ
СТОИТ ПОПРОБОВАТЬ**

- Основной особенностью национальной немецкой кухни можно назвать огромное количество мясных блюд. Свинина здесь в почете во всевозможных её видах, от жаркого до колбас. Да и в целом традиционная кухня Германии диетичностью не отличается.
- Немцы любят плотно покушать. Особенно это касается Баварии, с ее оригинальными и сытными блюдами. Да и везде в Германии национальные блюда отличаются плотностью и большим числом жирных продуктов. Но отдать им должное определенно стоит, ведь по вкусу немецкая кухня просто замечательная.



КРЕНДЕЛЬ

НЕСМОТРЯ НА ТО ЧТО И В РОССИИ ЕСТЬ КРЕНДЕЛЯ, НАСТОЯЩИЙ НЕМЕЦКИЙ НЕВОЗМОЖНО СРАВНИТЬ С ТЕМИ, ЧТО ПРОДАЮТСЯ У НАС НА УЛИЦЕ. НЕМЕЦКИЙ ЖЕ РОДОМ С ЮГА, ИЗ БАВАРИИ, ВСЕГДА СВЕЖИЙ И МЯГКИЙ. ТАКЖЕ ЕГО ЧАСТО ПРОДАЮТ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ.



Колбаса

БЕРЛИН известен жареной колбасой с соусом карри, жители Баварии едят белую колбасу со сладкой горчицей. Название первой колбасы не требует объяснений: сверху она облита карри. Что касается второй, то к ней еще нужно привыкнуть. Белую колбасу нужно очистить, а для усиления вкуса обычно добавляют сладкую горчицу. Еще одно баварское блюдо – это сосиски вольвурст с телятиной и свининой. А в Тюрингии или Нюрнберге стоит попробовать братвурст – жареные на гриле сосиски с квашеной капустой.



ЖАРКОЕ ИЗ СВИНИНЫ

Хищные животные, несомненно, получают удовольствие в Германии. Если сосиски хорошо покупать на рынке, то при желании зайти в ресторан попробуйте швайнебрaten. Это жаркое из свинины. Лучше всего, если вам попадется большое свиное плечо, отделенное от костей. Обычно его подают с каким-нибудь соусом и клецками.



ЖАРЕННЫЙ ЦЫПЛЕНОК



А теперь перейдем к блюдам из курицы, а именно к жареному цыпленку. Некоторые считают, что это угощение только на праздники и воскресные дни, но со временем оно стало продаваться во многих пивных двориках и на рынках. На Октоберфесте можно получить купоны на половину цыпленка. Сначала может показаться, что это слишком много, но с кренделем и пивом вы умнете его за считанные минуты.



ШТЕКЕРЛЬФИШ

С таким количеством озер и рек, Германия может предложить большой выбор рыбных блюд. В какой-то мере штекерльфиш можно считать фаст-фудом, потому что часто его готовят на гриле. Но на вкус это куда лучше, чем рыба с жареным картофелем. В свою очередь, на севере можно попробовать креветок. Также популярны селедка и рольмопс.



АЙНТОПФ, ИЛИ ПИХЕЛЬШТАЙНЕР

Зимой в Германии может быть довольно холодно, поэтому популярны супы. Однако айнтопф – это не просто суп. «Топф» в переводе означает «горшок». Это блюдо подразумевает, что смесь мяса и овощей нужно готовить в этом горшочке.

В былые времена блюдо собиралось из остатков еды, поэтому единого рецепта не было: сегодня готовили из моркови, завтра – только из картофеля. Такая традиция сохранилась до наших дней, и из-за легкости в приготовлении блюдо подают дома и в ресторанах одинаково



КЭЗЕШПЕЦЛЕ

Шпецле – это сорт яичной лапши, посыпанный сверху сыром, обычно неострым. И очень часто повара добавляют обжаренный лук для вкуса. Иногда кэзешпецле подают прямо в кастрюле – не обожгитесь!



ПРЯНИК



Несмотря на то что пряники продают круглый год, самым большим спросом они пользуются на Рождество. Их родиной является Нюрнберг, и их пекут из имбирного теста и посыпают шоколадом, грецкими орехами, сухофруктами и другими сладостями.

Как правило, пряники круглой формы, но сейчас также пекут и целые пряничные дома. Их называют «хижина ведьмы».



РОТЕ ГРЮТЦЕ

Это блюдо берет все лучшее из многочисленных лесов Германии. А именно ягоды. Этот десерт готовят из ягод красных оттенков: клубника, черника, малина, вишня и т. д. Обычно блюдо подают со сливками или ванильным мороженым.



ШВАРЦВАЛЬДСКИЙ ВИШНЕВЫЙ ТОРТ

Еще одно сладкое блюдо, которое вышло из леса. «Шварцвальд» в переводе означает «черный лес». Такая калорийная бомба содержит в себе антиоксиданты в виде вишни и сладость шоколада, и все это укладывается в многослойный торт. Можно сказать лишь одно – из Германии голодным вы не уедете.



Спасибо за внимание!

