

Национальная кухня Германии



*Выполнила
студентка группы
СВС-41 з.
Шибанова Полина*



Германия - одна из крупнейших и богатейших стран Европейского союза.

Которая славится своим историческим и культурным наследием.

Германия – это великолепные дворцы и замки, потрясающе красивые церкви и монастыри, знаменитые во всем мире музеи, живописная долина Рейна, прекрасные озера, величественные Альпы и, конечно же, знаменитые немецкие пивоварни.

Столица Германии Берлин – красивый город с многочисленными парками и скверами, а также важный культурный центр страны.

- Валюта - евро.
- Виза - шенгенская.
- Уровень жизни - высокий.
- Население - более 82 млн. человек.
- Площадь - более 357 тыс. кв. м.
- Чаевые принято оставлять 5-10 % от суммы счёта.
- Часовой пояс +1.
- Омывается Северным и Балтийскими морями.
- Состоит из 16 федеральных земель.
- Официальный язык - немецкий.
- Форма правления - федеративная парламентская республика.



Основные блюда



Белые колбаски Вайсвурст

Название колбасок означает — отварная телячья колбаса. По рецепту в равных пропорциях смешивают свиной и говяжий фарш, пряности, лук, белок, пикантность свежести придает лимонная цедра.

Местные жители едят вайсвурст только до 12-00, после полудня колбаски не заказывают. Мясной деликатес подают в горшочке, где тушились колбаски, с гарниром из соленого кренделя, горчицы.

Рулетики из говядины

Традиционное немецкое блюдо подают по воскресеньям во многих семьях. Особенно в холодную погоду рулетики становятся особенно популярными. Мясо фаршируют измельченными солеными огурцами, беконом, обжаренным луком с горчицей.

Говяжьи рулетики подают вместе с соусом, сваренным из мясного бульона, красного вина, овощей. Лучший гарнир — клецки с тушеной капустой или картофель.





Маульташен (Maultaschen)

Название традиционного немецкого блюда означает — пельмени, рецепт следующий — замешивают тесто, готовят начинку из фарша, шпика, свинины и пряностей. Затем начинка заворачивается в небольшие конвертики, которые отвариваются в мясном бульоне.



Картофельный суп с говядиной

Говядину нарезать кусками и варить в воде около 1 часа.

Коренья очистить, промыть и нарезать кубиками. Обжарить коренья на жире.

Картофель очистить, промыть и нарезать кубиками.

Добавить в суп обжаренные коренья и картофель. Поперчить, посолить и варить до тех пор, пока мясо не станет мягким.

Готовый суп разлить по тарелкам и посыпать измельченной зеленью петрушки.

Десерт



Кекс Штоллен

В составе кекса большое количество пряностей, специй. Изюма, орехов, цукатов. Сверху угощение щедро посыпают сахарной пудрой, чтобы кекс напоминал новорожденного Иисуса Христа, завернутого в белую пеленку.



Брецель или бретцель

Традиционный немецкий крендель, распространенный в южных регионах Германии. Угощение готовят с 13 века и всегда к выпечке подходят с особым вниманием и аккуратностью. В данном случае рецептура и форма кренделя строго регламентированы. Форма брецеля напоминает руки, сложенные на груди во время молитвы. Крендель принято посыпать крупными кристаллами соли. Рецептов выпечки много — с колбасой, семенами кунжута и тыквы, тертым сыром.

Напитки



Конечно, Германия, прежде всего, ассоциируется с **пивом** отменного качества. Уже на протяжении многих столетий местные пивовары придерживаются рецептуры, которая была узаконена в 1871 году. В соответствии с законом в состав традиционного пива могут входить только: хмель, солод, вода и дрожжи. (Кёльш, Альберт, Берлинер Вайссе, Черное пиво и т.д). **Шнапс** также является популярным напитком у немцев. Шнапс (нем. Schnaps) — обобщающее название крепких алкогольных напитков. Термин шнапс относится обычно к различным чистым (без добавок) дистиллятам, полученным путём перегонки браги из зерна, фруктов, и т. п. Объёмное содержание этилового спирта в шнапсе — около 40 %. По вкусу и консистенции шнапс близок к водке и самогону, но может содержать лёгкий фруктовый вкус или оттенок вкуса, зависмый от исходного сырья. Шнапсами являются некоторые бренди, например,



Немецкий сервис:

- Еда раскладывается на большое блюдо и ставится на стол на доступном от гостя расстоянии, чтобы он мог обслужить себя сам.
- Преимущества немецкого сервиса:
 - гость сам определяет желаемый объем еды, берет добавку;
 - низкая трудоемкость.
- Недостаток немецкого сервиса:
 - использование большого количества посуды, так как все блюда должны сервироваться отдельно



Огромные порции, приятные цены, многолетняя безупречная репутация и удивительные истории – непременно составляющие всех берлинских ресторанов.

В **Zur Letzten Instanz** с 1621 года в меню присутствуют блюда "Перекрестный допрос" и "Свидетельские показания", а название самого заведения переводится с немецкого как "У последней инстанции". Именно здесь по версии создателей "Семнадцати мгновений весны" легендарный Штирлиц встречался глазами со своей женой.

Пятое место в списке самых знаменитых ресторанов мира занимает "Погреб Ауэрбаха", распахнувший свои двери перед почтенной публикой еще в XVI веке в Лейпциге. Гете настолько любил его, что именно в зал погребка перенес



И вождям это не было чуждо...

***Пивная Hofbrauhaus в Мюнхене** – идеальный образец старого доброго ресторана в Германии.*

Появившаяся в качестве придворной пивоварни в XVI веке, она и сегодня даст сто очков вперед любому современному заведению и в популярности, и во вместительности.

2200 человек одновременно могут вкушать здесь лучшие сорта лагера и любоваться ловкостью и мастерством официанток. В свое время мимо знаменитой пивной не смогли пройти ни Ленин, ни Гитлер. Сей факт делает заведению отменную рекламу, а меню на русском языке значительно упрощает задачу, когда сложные немецкие названия перестают поддаваться уже изрядно отдохнувшему путнику.





Restaurant Schiller

Hildastrasse 2, 79102 Фрайбург-ам-Брайсгау, Земля Баден-Вюртемберг

ДИАПАЗОН ЦЕН
350 руб - 2 101 руб



ТИП КУХНИ
*Французская, Немецкая,
Здоровая*

**СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЕ
МЕНЮ**
Подходит для вегетарианцев