

Мекленбург-Передняя Померания: национальная кухня

Презентацию подготовила студентка группы АН-1-1 Лебедева
Олеся

Мекленбург-Передняя Померания



Кулинария этой земли весьма разнообразна. Это связано с тем, что у ее жителей разное финансовое и социальное положение. Сложно назвать какое-то традиционное блюдо Мекленбурга, за исключением рыбы и жареного гуся с начинкой из чернослива. А вот напитки здесь по-настоящему особенные. Главный изыск – сладкое пиво.

Gebratene Gans



Gebratene Gans - жареный гусь. Одно из наиболее известных местных блюд. Чаще всего подается с начинкой из чернослива. Обычно его сервируют с красной капустой, клецками и подливой на основе сока жаркого.

Heringsstip



Heringsstip - так называют сельдь в густом соусе (Stip) со сливками (сметаной или майонезом), мелкорубленными яблоками, свежей зеленью, солеными огурчиками и пряностями. Подают ее обычно к жареному или отварному картофелю. Сельдь считалась едой бедняков и типичным блюдом постной кухни.

Leberwurst



Лебервурст - немецкая колбаса мажущейся консистенции, готовится из термически обработанного сырья — печени и других продуктов.

Fliederbeersuppe



Фруктовый суп. Готовится из сухофруктов и подаётся на десерт. Обычное блюдо для Севера Германии.

Rote Grütze



Роте грютце, оно же Рёдгрёд, - блюдо из сладких фруктов. Подается также на десерт, типично для Северной части Германии.

Напитки



Grog - горячий алкогольный напиток. В наиболее общем варианте представляет собой ром, сильно разбавленный водой с сахаром. Иногда используется горячий чай.

Напитки



Pilsner - вид пива низового брожения (лагер).