



**ТРАДИЦИОННЫЕ
БЛЮДА ЭЛЬЗАССКОЙ
КУХНИ**

Шукрут (choucroute)



Название "шукрут" (choucroute) происходит из альзасского диалекта: "Sürkrüt" - "sür" (кислая) et "Krüt" (травя). — это традиционное блюдо эльзасской кухни, приготавливаемое путём квашения тех или иных сортов капусты. Как правило, однако, под термином «шукрут» понимают не просто квашеную капусту, а в сопровождении какого-либо гарнира — мяса, колбасных изделий или картофеля



2 кг квашеной капусты

3 или 4 луковицы

1 или 2 луковицы шалот

двадцать ягод можжевельника

2 чайные ложки ягод кориандра

2 чайные ложки тмина

немного перца

соль

1 кг свиного жира, свиннины

1,5 кг картофеля

1/2 л пива

1/2 л воды

Согласно требованиям, чтобы претендовать на право написания названия «шукрут» на этикетке, капуста, используемая для его приготовления, должна быть выращена в этом регионе, каждый конкретный кочан должен весить не менее трёх кг и иметь «максимум три слегка зелёных листа в верхней части кочана после удаления оборачивающих его листьев».



A close-up photograph of a plate of escargots à l'alsacienne. The snails are arranged around a central mound of sliced, boiled potatoes. A fresh green herb leaf, likely parsley, is placed on top of the potatoes. The snails are filled with a brown, buttery sauce. The plate is white and the background is a wooden surface.

**Улитки по-эльзасски
(Escargots à
l'alsacienne)**



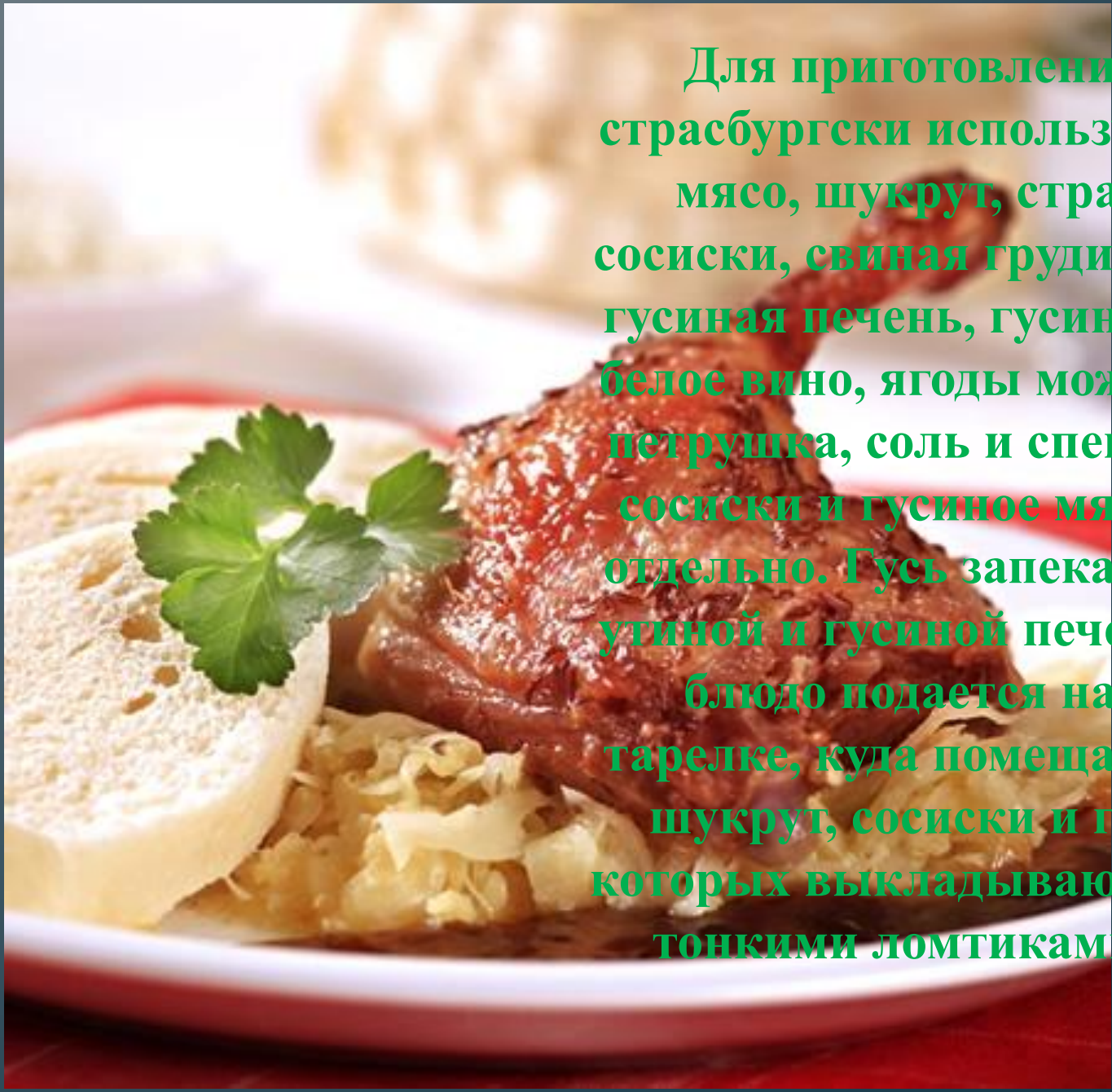
Во время приготовления улитки извлекаются из раковин и варятся в воде, куда также добавляется белое вино, морковь, лук, чабрец и пучок душистых трав. Опустевшие раковины смазывают маслом, а на дно помещают хлебный мякиш.

Сваренные улитки возвращаются в раковину и закрываются плотным слоем масла, перемешанного с мелко порезанной петрушкой, чесноком и луком-шалот. Затем раковины с улитками помещаются в специальное блюдо для улиток (с ячейками для каждой ракушки) и в течение 10 минут пекутся при температуре 180°C.

Когда масло превращается в пену с зелеными крапинками петрушки, улитки подаются к столу



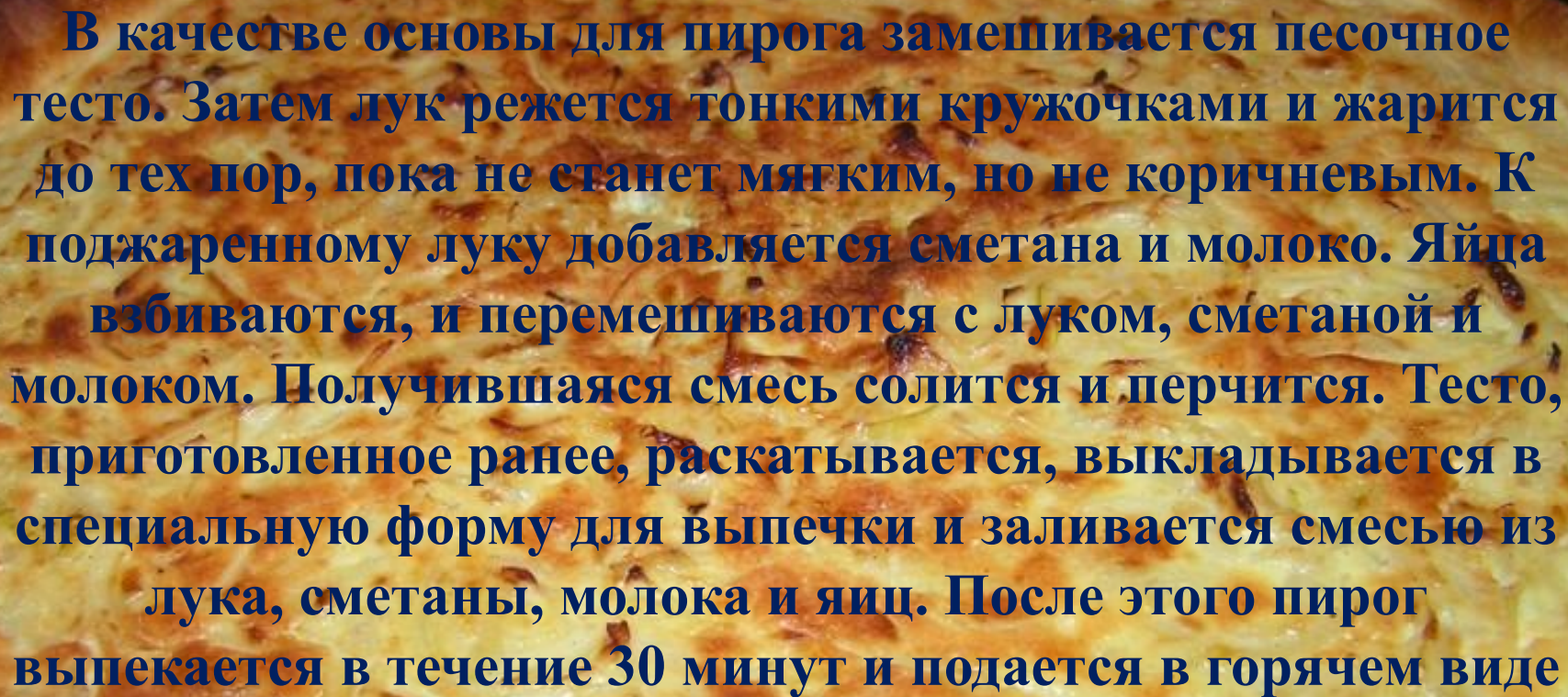
**Гусь по-страсбургски
(Oie à la
strasbourgeoise)**



Для приготовления гуся по-страсбургски используется гусиное мясо, шукрут, страсбургские сосиски, свиная грудинка, утиная и гусиная печень, гусиный жир, лук, белое вино, ягоды можжевельника, петрушка, соль и специи. Шукрут, сосиски и гусиное мясо готовятся отдельно. Гусь запекается вместе с утиной и гусиной печенью. К столу блюдо подается на широкой тарелке, куда помещается горячий шукрут, сосиски и гусь, вокруг которых выкладывают нарезанную тонкими ломтиками грудинку.



**Луковый пирог
(Tarte à l'oignon)**

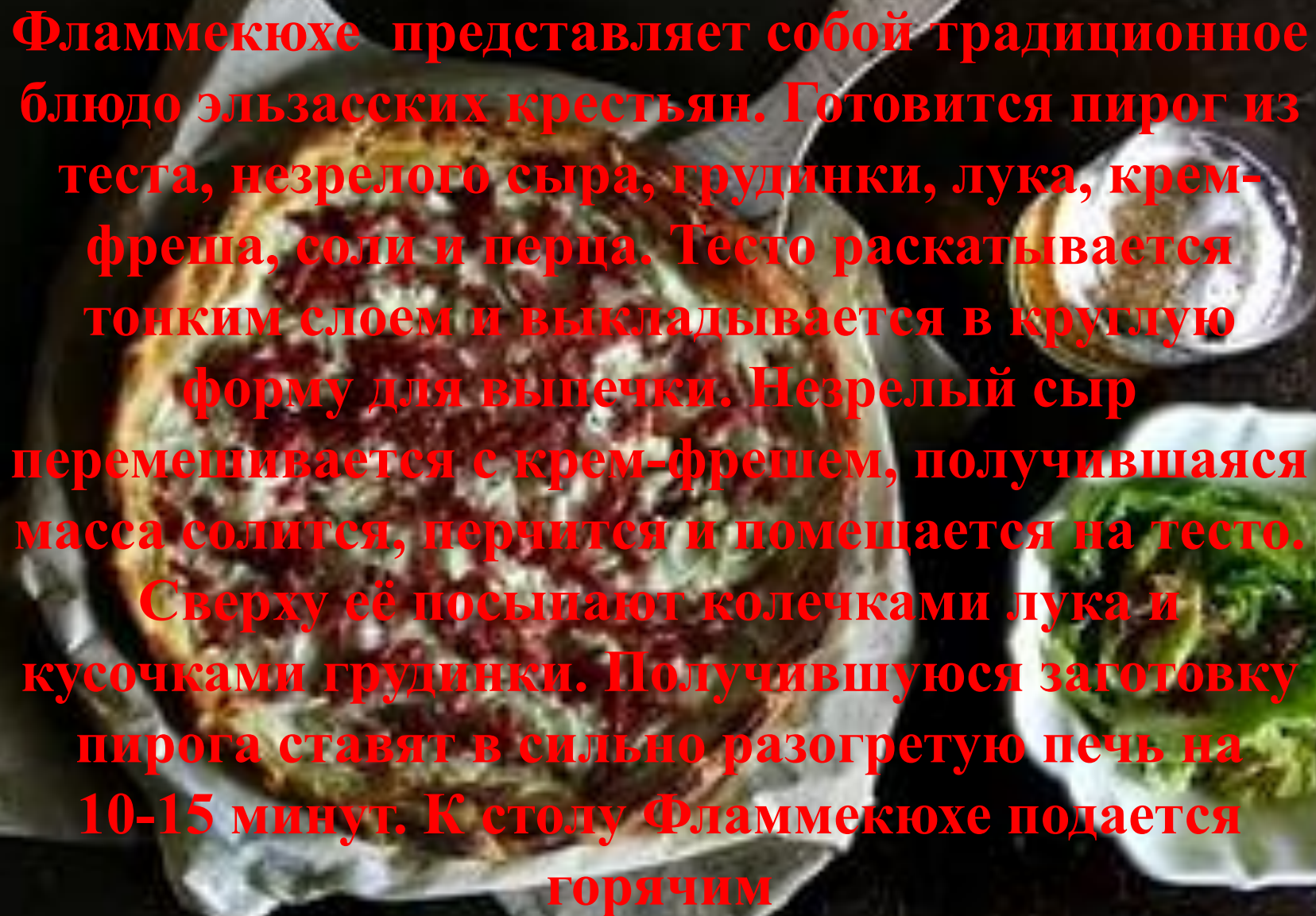


В качестве основы для пирога замешивается песочное тесто. Затем лук режется тонкими кружочками и жарится до тех пор, пока не станет мягким, но не коричневым. К поджаренному луку добавляется сметана и молоко. Яйца взбиваются, и перемешиваются с луком, сметаной и молоком. Получившаяся смесь солится и перчится. Тесто, приготовленное ранее, раскатывается, выкладывается в специальную форму для выпечки и заливается смесью из лука, сметаны, молока и яиц. После этого пирог выпекается в течение 30 минут и подается в горячем виде

l'univers de Mag



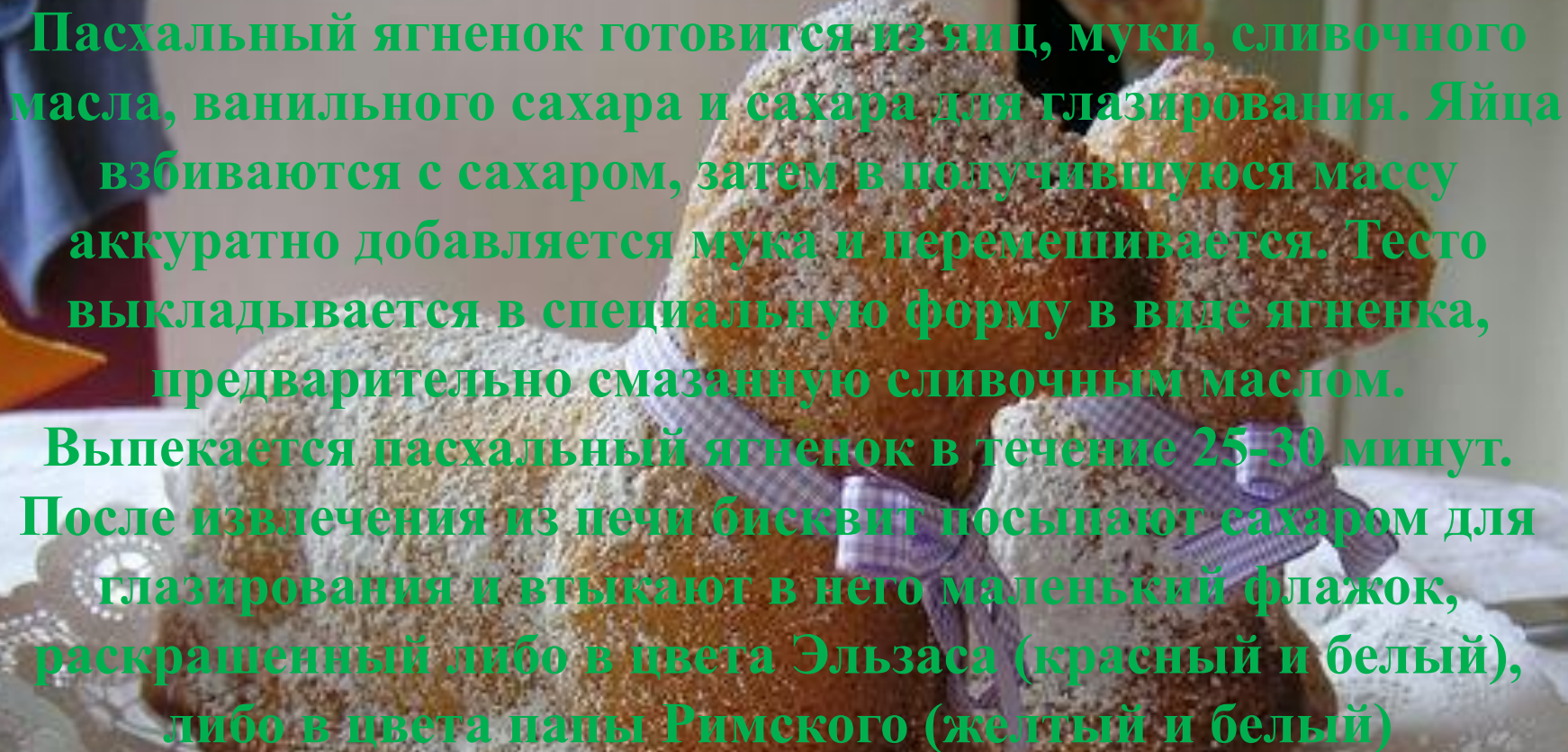
**Фламмеkjюхе
(Flammekjueche)**



Фламмекуюхе представляет собой традиционное блюдо эльзасских крестьян. Готовится пирог из теста, незрелого сыра, грудинки, лука, крем-фреша, соли и перца. Тесто раскатывается тонким слоем и выкладывается в круглую форму для выпечки. Незрелый сыр перемешивается с крем-фрешем, получившаяся масса солится, перчится и помещается на тесто. Сверху её посыпают колечками лука и кусочками грудинки. Получившуюся заготовку пирога ставят в сильно разогретую печь на 10-15 минут. К столу Фламмекуюхе подается горячим



**Пасхальный ягненок из
теста
(Agneau pascal)**


The image shows three traditional Easter cakes, known as Yagnenok, arranged on a table. Each cake is a tall, cylindrical loaf, dusted with powdered sugar, and tied with a purple and white checkered ribbon. They are placed on white lace doilies. The background is slightly blurred, showing a person's hand and a blue object. The text is overlaid in green on the image.

Пасхальный ягненок готовится из яиц, муки, сливочного масла, ванильного сахара и сахара для глазирования. Яйца взбиваются с сахаром, затем в получившуюся массу аккуратно добавляется мука и перемешивается. Тесто выкладывается в специальную форму в виде ягненка, предварительно смазанную сливочным маслом. Выпекается пасхальный ягненок в течение 25-30 минут. После извлечения из печи бисквит посыпают сахаром для глазирования и втыкают в него маленький флажок, раскрашенный либо в цвета Эльзаса (красный и белый), либо в цвета папы Римского (желтый и белый)



**Карнавальные оладьи
(beignets de Carnaval)**

Beignets



Эльзасские оладьи готовят из муки, сахара, яиц, масла, молока, дрожжей и небольшого количества вишневой водки. Готовые оладьи посыпают корицей или сахарной пудрой и подают на стол в сопровождении фруктового пюре или варенья

MANNELE

Männele
«Маленький человек»

CUISINE GUYLAINE

Munster сыр мюнстер



Сыр Мюнстер изобретен в монастыре в 1339 году. Его крепкий запах сочетается с тонким вкусом. Мюнстер едят холодным или подают расплавленным на горячем картофеле