

Кухни народов мира

НЕМЕЦКАЯ ≈ КУХНЯ ≈

Откройте для себя мир традиционной немецкой кухни!

Сытный мясной гуляш и пивной суп, фрикадельки в пикантном соусе и картофельные клецки, аппетитные мясные рулеты и шницели, домашние колбаски и жареные ребрышки, картофельные салаты, сладкие брецели и соленые крендели, нежные штрудели и рождественское печенье, румяные пироги и пряный глинтвейн — лучшие рецепты потрясающих блюд немецкой кухни, классические угощения и их оригинальные современные интерпретации.

- Швабский суп с фрикадельками
 - Шницель по-домашнему
 - Белые баварские колбаски
- Жареные ребрышки с кнедликками
- Шварцвальдский вишневый торт
- Штрудель с яблоками и орехами

ISBN серии

ISBN 978-617-12-5085-7



9 786171 1250857

www.bookclub.ua

ISBN 978-617-12-5028-4



9 786171 1250284

НЕМЕЦКАЯ КУХНЯ

Кухни народов мира

Кухни народов мира

НЕМЕЦКАЯ ≈ КУХНЯ ≈



Кухни народов мира

НЕМЕЦКАЯ КУХНЯ



ХАРЬКОВ  КЛУБ
2019  СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА



Особенности

национальной немецкой кухни

Наверняка, едва услышав о Германии, многие из нас, сами того не понимая, моментально рисуют в воображении сочные сосиски, запеченные до румяной корочки колбаски и бокал нефильтрованного пива. Безусловно, было бы глупо оспаривать любовь населения этой страны к колбасным изделиям, ведь традиционная кухня данного региона насчитывает более 300 их видов, и приготовление каждого немного отличается в зависимости от местности. Но нет, не колбасой единой живут в Германии.


Говоря о немецкой кухне, сформировавшейся много столетий назад, сложно не заметить влияние соседей: итальянцев, бельгийцев, французов. Да и все 16 регионов страны имеют собственную гастрономическую историю и свои фирменные блюда: клецки, ветчину, шварцвальдский торт, суп с фрикадельками и пр. При этом есть особенности, которые являются общими для всех немцев. Например, завтракать жители Германии любят яйцами вкрутую, хлебцами с колбасой и тостами с вареньем. Обед включает несколько блюд: закуски, горячее, второе блюдо и десерт. На стол часто подают несколько видов хлеба с сыром, колбасой и рыбой. Вечером принято употреблять холодную пищу. Что же касается пива, то его в Германии в основном пьют в обеденное время, а столотаться немцы предпочитают минимум 5 раз в сутки.

Характерной чертой немецкой кухни является сытность блюд и простота их приготовления. Так, к числу самых популярных продуктов относятся мясо, картофель, овощи. Например, наиболее распространенное простое и весьма плотное блюдо — капуста, тушенная с колбасками, присутствующая во всех меню. Еще одно колоритное блюдо — белые баварские колбаски, рецепт которых вы найдете в этой книге.

Блюда немецкой кухни далеки от диетических — почти все рецепты предполагают жарение, тушение или запекание.

В Германии обожают свинину. По некоторым данным, каждый немец в среднем потребляет около 117 фунтов (примерно 48 кг) свинины в год, более половины этого количества — в колбасных изделиях. Для того чтобы цифры были более понятны, отметим, что каждая порция свиной рульки весит около 2 фунтов (800–900 г). Зажаренная шкурка свиной рульки по вкусу напоминает бекон. А если ее есть руками, то можно запросто почувствовать себя средневековым человеком, отгрызая мясо от кости и ощущая, как по пальцам течет мясной сок. Немцы обожают есть рульку с пивом, не зря же она является неизменным атрибутом Октоберфеста! На поедание одной порции, как правило, уходит пара бокалов пива.





Наиболее популярно это блюдо в Баварии, где рульку подают с картофелем и капустой (красной или квашеной). Копченая свиная рулька с гороховым пюре является одним из самых известных блюд в Берлине. Сильное влияние на местную кухню оказали иммигранты, например из Богемии и Восточной Пруссии. В то же время, заимствуя кулинарные идеи у соседей, берлинцы упрощали блюда, поскольку, по их мнению, пища должна насыщать и не быть излишне вычурной.

В целом, как уже говорилось, немцы славятся своей любовью к колбасной продукции и повсеместно употребляют сардельки, сосиски и колбаски не только в качестве легкого перекуса, но и как основное блюдо, добавляя их в салаты, супы, гарниры.

Второе место по популярности в Германии занимают различные котлеты, бифштексы, шницели. Обратите внимание, что все эти блюда — не слишком острые, немцы не любят много перца.

Рыбу в Германии подают не только как основное блюдо, но и часто используют как компонент закусок. Одной из таких закусок, особенно любимых немцами, являются рулетики из сельди с огурцом.

Овощи в Германии присутствуют почти во всех мясных блюдах, закусках и салатах. Наиболее популярны картофель, капуста, репа, морковь. Нередко с ними готовят и пироги.

Особую любовь немцев снискала выпечка. По всей территории страны расположено невероятное количество пекарен, булочных и кондитерских, которые ежедневно выпекают свежайшую хлебобулочную продукцию. Неповторимый вкус немецкому хлебу придает ржаная мука, а его сортов насчитывается более трехсот. Да и пироги обязательны в рационе настоящего немца: открытые и закрытые, сладкие и соленые — они обязательно должны присутствовать на столе.

Что касается хмельных напитков, то самыми популярными в Германии являются пильзнер, лагер, крепкое пиво бок-бир с высоким содержанием алкоголя, дюссельдорфский альтбир, немецкое нефильтованное пиво и др. Однако не менее популярно в этой стране и вино, особенно сидр и глинтвейн.

Нельзя оставить без внимания и особые традиции этого региона, связанные с кулинарией и насчитывающие много веков. Так, по праздникам немцы готовят специальную выпечку — глюкшвайн (дословно: «счастливый поросенок») в виде поросенка с монетой во рту. Это блюдо не только забавно выглядит, но и традиционно считается способом привлечения в дом удачи и богатства.

На Пасху в Германии принято дарить детям разноцветных пасхальных кроликов — пряничных, имбирных или шоколадных. Пасхальный Кролик (Ханни Хазе) как символ плодородия и богатства стал символом Пасхи в Германии с XVI века и с тех пор распространился по всему миру. Считается, что именно он приносит детям разноцветные яйца в награду за хорошее поведение.

Самый главный праздник в Германии — Рождество. Главное блюдо этого праздника — рождественский гусь. Причем чем жирнее и больше птица, тем лучше. Имбирный пряник — традиционная рождественская выпечка, так пахнет немецкое Рождество. С середины ноября начинают готовить глинтвейн — горячее красное сухое вино со специями и лимонной цедрой. Идеальный напиток для холодного времени года.

А теперь приглашаем вас совершить увлекательное гастрономическое путешествие в эту колоритную страну!







Айнтопф с говядиной

500 г говядины
300 г куриного филе
250 г гороха
250 г фасоли
500 г картофеля
150 г помидоров
300 г моркови
1 луковица
50 мл растительного масла
чеснок, соль, перец, специи по вкусу

НА ЗАМЕТКУ

Айнтопф переводится как «один горшок». Это объясняется тем, что для его приготовления в одну емкость кладут практически все продукты, которые есть у хозяйки под рукой.

Говядину и курицу нарезать крупными кубиками. Положить в кастрюлю с толстым дном, налить масло и $\frac{1}{2}$ стакана воды. Тушить в течение 15 минут.

Отдельно отварить горох и фасоль.

Пока готовится мясо, очистить и крупно нарезать овощи.

Добавить к мясу нарезанные овощи и специи. Залить горячей водой, чтобы овощи были полностью покрыты жидкостью. Тушить под крышкой на слабом огне около 15 минут. Потом добавить отваренный горох, фасоль, посолить и тушить еще 30 минут.

Перемешать готовый суп и дать ему настояться под крышкой около 10 минут.



Айнтопф с фасолью в горшочке

1,5 л воды

½ тушки курицы

1 стакан фасоли

4–5 картофелин

2 моркови

½ корня сельдерея

2 луковицы

1 пучок зелени

1 ст. л. сливочного масла

соль, специи по вкусу

Для лепешек:

250 г муки

7 ст. л. теплой воды

50 г свиного смальца

½ ч. л. соли

Положить в кастрюлю курицу, 1 луковицу, 1 морковь, корень сельдерея. Довести до кипения, снять пену, посолить по вкусу и варить до готовности курицы. Фасоль отварить отдельно до полуготовности. Пока варится бульон, очистить картофель, оставшиеся морковь и лук. Нарезать овощи небольшими кубиками. На сковороде растопить сливочное масло и обжарить овощи до полуготовности. Разложить по горшочкам, добавить отваренную фасоль. Готовую курицу вынуть из бульона, отделить мясо от костей, добавить в горшочки. Залить продукты процеженным кипящим бульоном, добавить зелень, соль, специи. Горшочки отправить в духовку, разогретую до температуры 230 °С, примерно на 15 минут.

Приготовить тесто для лепешек. Из перечисленных продуктов замесить тесто, раскатать тонкие лепешки диаметром больше, чем горловина горшочка. Вынуть горшочки из духовки, накрыть лепешками и снова вернуть в духовку. Температуру убавить до 180 °С. Готовить айнтопф еще около 10 минут, пока лепешки не зарумянятся.



Айнтопф с колбасками и квашеной капустой

2 л бульона
500 г копченых колбасок
600 г квашеной капусты
2 ст. л. сливочного масла
1 ст. л. муки
1 ст. л. молотой сладкой
паприки

1 лавровый лист
зелень, соль, перец по вкусу
сметана для подачи

Для клецек:

1 яйцо
90 г муки
щепотка соли

Приготовить тесто для клецек: смешать муку, щепотку соли и яйцо. Скатать тесто в шар, накрыть миской и оставить на столе. На сливочном масле обжарить муку и паприку в течение 2 минут. Снять с огня, залить горячим бульоном, размешать и снова поставить на огонь. Положить в бульон нарезанные колбаски, квашеную капусту, добавить лавровый лист. Закрыть кастрюлю крышкой и варить суп на среднем огне до готовности. В конце приготовления добавить соль и перец. Тесто для клецек разделить на 6 кусочков, сформовать из них колбаски. Каждую колбаску нарезать по диагонали кусочками шириной 0,5 см. Опустить клецки в кипящий суп и подождать, пока они всплывут. В готовый айнтопф добавить зелень, дать настояться 15 минут. Перед подачей в каждую тарелку положить по ложке сметаны.





Айнтопф гороховый с копчеными колбасками

2,5 л воды

350 г охотничьих колбасок

250 г гороха

200 г картофеля

50 г моркови

50 г репчатого лука

50 мл рафинированного
подсолнечного масла

зелень, соль, специи, лавровый
лист по вкусу

Вскипятить воду, всыпать промытый горох и варить почти до готовности. Охотничьи колбаски нарезать кружочками. Картофель и лук очистить и нарезать кубиками. Морковь натереть на терке. В кастрюлю с горохом выложить картофель, довести до кипения и варить под крышкой на медленном огне 30 минут.

На растительном масле обжарить лук и морковь, добавить в суп. Положить нарезанные колбаски, варить 10 минут. В конце добавить соль, специи, лавровый лист. Дать супу настояться около 15 минут.

Подавать айнтопф, посыпав любой зеленью по вкусу.





Глинтвейн «Рождественский»

750 мл красного сухого вина
750 мл воды
2 яблока
2 апельсина
200 г меда
1 ст. л. чай каркаде

1 палочка корицы
3–6 шт. гвоздики
щепотка тертого
мускатного ореха
анис (бадьян), кардамон,
корень имбиря по вкусу

Вымыть фрукты и нарезать кусочками. Имбирь измельчить. Воду налить в кастрюлю и довести до кипения. В кипяток добавить все специи (молотые специи не использовать, иначе напиток будет мутным) и чай каркаде. Дать покипеть 1 минуту.

Влить вино, добавить нарезанные фрукты и мед, хорошо перемешать. Нагреть, не доводя до кипения, и снять с огня. Подавать глинтвейн горячим.

Коктейль «Ву-Ву»

1,5 ст. л. водки

6 ч. л. персикового шнапса

6 ст. л. клюквенного сока

лед

долька лайма или апельсина

для украшения

Смешать в шейкере все ингредиенты со льдом. Процедить в высокий бокал, наполовину заполненный льдом.

Украстить долькой свежего лайма или апельсина.

НА ЗАМЕТКУ

Коктейль с этим смешным названием появился на свет в восьмидесятых годах прошлого столетия, во время всплеска интереса ко всяким оккультным наукам и паранормальным явлениям. Любителей таких тем называли «ву-ву». Существует легенда, что как-то раз один посетитель бара, выпив этот коктейль, повстречался с инопланетянами и даже посетил с ними иную галактику, улетев на НЛО. Действительно, после нескольких бокалов «Ву-Ву» разум может помутниться и могут примерещиться инопланетяне или привидения, но в этом нет ничего потустороннего.





Содержание

Особенности национальной немецкой кухни	3
Айнтопф с говядиной	6
Айнтопф с фасолью в горшочке.	7
Айнтопф с колбасками и квашеной капустой	8
Айнтопф гороховый с копчеными колбасками	9
Фриттатензуппе (суп с омлетными блинчиками)	10
Айнтопф с зеленым горошком и беконом.	11
Швабский суп с фрикадельками	11
Бирзуппе (пивной суп)	12
Крем-суп из спаржи.	13
Картофельный суп по-саксонски.	13
Гуляш из говядины	14
Томатный суп с фрикадельками	14
Грибной суп с перловой крупой	15
Фрикадельки с белым соусом	16
Бульон с тефтелями.	17
Фасоль, тушенная в томатном соусе	17
Ветчина	18
Леберкезе (мясной хлеб).	19
Картофельные клецки с мясной начинкой	19
Картофельные клецки со сливами	20
Салат из свеклы с малиной	21
Чем славится Бавария?	22
Баварский салат из квашеной капусты	23
Картофельный салат с колбасой	23
Салат «Старый Мюнхен»	24
Картофельный салат с редисом и огурцами.	24
Картофельный салат с беконом по-баварски.	25
Сырный салат по-страсбургски	26
Тушенная говядина в винном соусе	27
Рулетки из говядины с соленым огурцом	28
Шницель по-домашнему	29
Утиные ножки с яблочно-винным соусом.	29
Утиная грудка в соусе из красного вина	30
Рождественская утка, запеченная с яблоками	31
Свинья рулька	32
Рулька в пиве	33
Свинина, тушенная с яблоками	34
Голубцы	35
Колбаски с луком и картофельным пюре	36
Кровяная колбаса	37
История белых колбасок	38
Белые баварские колбаски.	39
Домашние колбаски с квашеной капустой.	40
Картофельные колбаски со шкварками	41



Мясной рулет	42	Баварский апельсиновый крем	54
Шнельклопс	43	Баварский	
Говяжья печень с яблоками		шоколадно-вишневый крем	55
и луком по-берлински	44	Крингель (солёный крендель)	56
Свиная лопатка в пиве	45	Немецкие брецели	56
Рулетки из сельди с огурцом	46	Немецкий панкейк	57
Курица по-баварски	46	Штрудель	58
Жареные ребрышки		Штрудель с яблоками и орехами	59
с кнедниками	47	Рождественский штоллен	60
Картофель, жареный		Берлинское печенье из творога	61
с овощами и колбасками	48	Шварцвальдский вишневый торт	62
Омлет с беконом и грибами	48	Рейнские вафли с корицей	63
Капуста, тушенная с грибами	49	Рождественское печенье	
Капуста, тушенная с колбасками	50	с корицей	63
Картофельные оладьи		Пирог с клубникой и ревенем	64
с яблочным соусом	51	Открытый пирог со сливами	65
Картофельные пальчики		Тыквенный пирог с орехами	66
со свежей клубникой	51	Домашний яблочный пирог	67
Берлинеры (пончики с начинкой)	52	Глинтвейн «Рождественский»	68
Булочки твейбак	53	Коктейль «Ву-Ву»	69



УДК 641.5
М74



Дизайнер обложки *Евгений Кривой*

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

Серія «Кухні народів світу»

Серия «Кухни народов мира»

МОЙСЕЄНКО Ганна

МОЙСЕЄНКО Анна

Німецька кухня

Немецкая кухня

(російською мовою)

Керівник проекту *С. І. Мозгова*
Відповідальний за випуск *А. В. Альошичева*
Редактор *Л. М. Зінченко*
Художній редактор *А. О. Попова*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*
Коректор *Л. Г. Фадєєва*

Руководитель проекта *С. И. Мозговая*
Ответственный за выпуск *А. В. Алешичева*
Редактор *Л. Н. Зинченко*
Художественный редактор *А. О. Попова*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*
Корректор *Л. Г. Фадеева*

Підписано до друку 23.11.2018.
Формат 70x100/16. Друк офсетний.
Гарнітура «Roboto». Ум. друк. арк. 5,805.
Наклад 6000 пр. Зам. №

Подписано в печать 23.11.2018.
Формат 70x100/16. Печать офсетная.
Гарнитура «Roboto». Усл. печ. л. 5,805.
Тираж 6000 экз. Зак. №

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а
E-mail: cop@bookclub.ua

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
Св. № ДК65 от 26.05.2000
61140, Харьков-140, просп. Гагарина, 20а
E-mail: cop@bookclub.ua

Віддруковано згідно з наданим оригінал-макетом
у друкарні «Фактор-Друк»
61030, м. Харків, вул. Саратовська, 51.
Тел.: + 3 8 057 717 53 57

Отпечатано согласно предоставленному оригинал-макету
в типографии «Фактор-Друк»
61030, г. Харьков, ул. Саратовская, 51.
Тел.: + 3 8 057 717 53 57

ISBN 978-617-12-5085-7 (серия)
ISBN 978-617-12-5028-4

© Depositphotos.com / alexraths, обложка, 2019
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2019
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2019