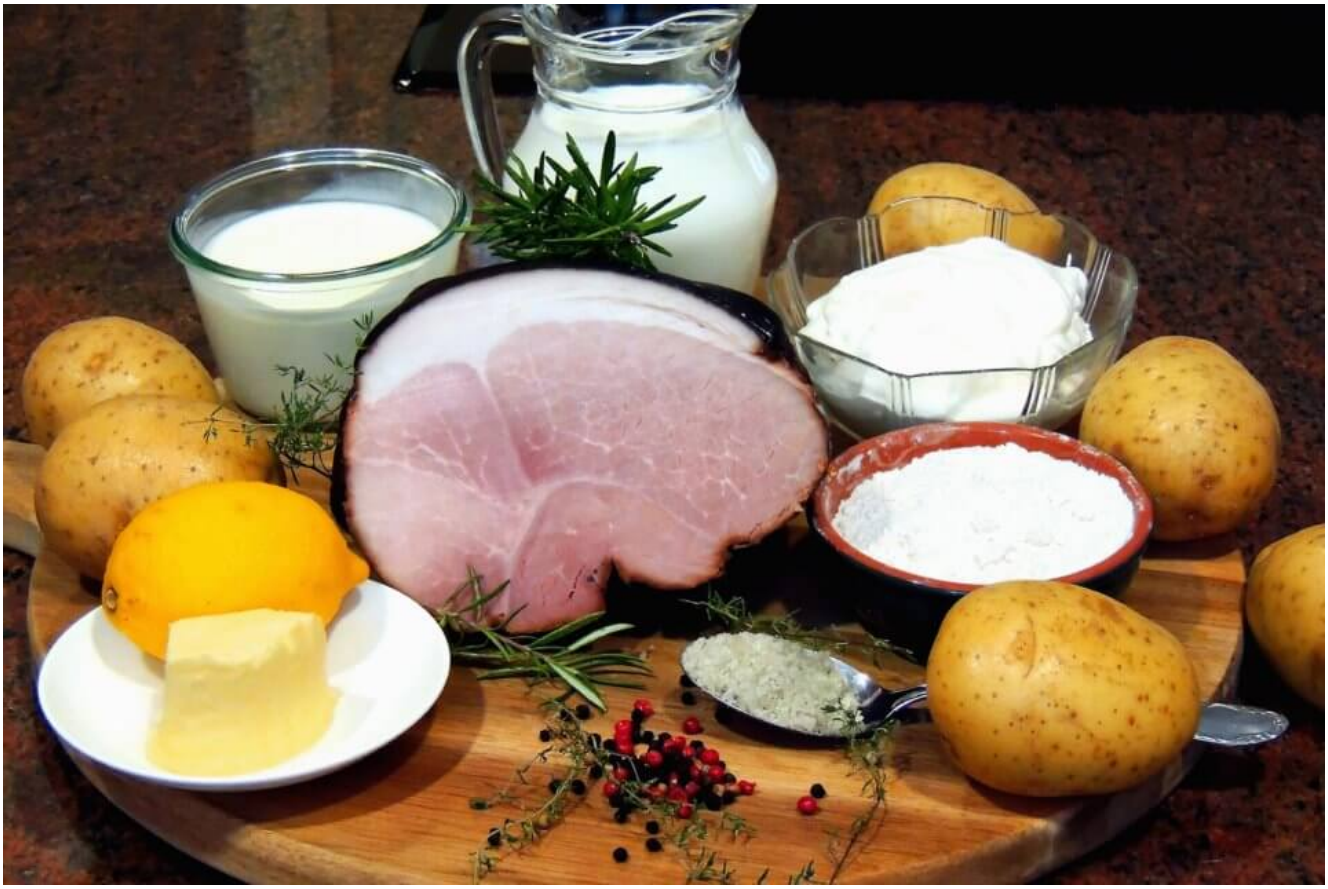
Кухня країн Європи – НІМЕЧЧИНА

Німецька кухня вирізняється великою різноманітністю страв зі свинини, телятини, яловичини, птиці, дичини, риби.

Ця кухня належить до числа найситніших та найжирніших кухонь, що містить багато висококалорійних страв. Популярні різноманітні овочі, особливо капуста, картопля, найчастіше у відвареному вигляді. Широко розповсюджені кисломолочні продукти, бутерброди, страви з яєць.



Німецькі кулінари великі спеціалісти з виготовлення окостів (окорок), ковбасних виробів, копченостей, особливо сосисок. Німці надають перевагу негострій їжі, прянощі й приправи додаються в страви дуже помірно, в цілому німецька національна кухня проста, багата, відрізняється великою розмаїтістю страв з овочів, м’яса, риби, борошна. До складу багатьох страв входить пиво.



Рецепт від ЄК: Шинка у вершковому соусі

Характерно для німців використання на сніданок і вечерю всіляких бутербродів (дослівно хліб з маслом) із різноманітними олійно-масляними масами, овочами, ковбасою, рибою. Стіл закусок багатий стравами з овочів, шинки, ковбаси і сосисок, сардин і особливо з оселедця з різноманітними соусами (рольмопс), салатами з м’яса та різної риби, заправленими майонезом. Також подають заливну рибу, буженину, відварені кури, порося з хроном, фаршировані яйця. Якщо вірити статистиці, то найулюбленіша їжа німців – сосиски. Причому, у кожному регіоні – свої сорти.



З перших страв німці віддають перевагу супу з локшини, супам-пюре з овочів, бульйонам з гарнірами.



У німецькій кухні достойно представлені страви з котлетної маси, а також страви з молочнокислих продуктів.

Як гарніри використовують відварену або смажену картоплю, буряк, хрін, капусту, сардини, ломтики сиру. Для оздоблення страв використовують

тарталетки, в які кладуть краби, гриби, рибу. Гарніри прийнято подавати окремо від основного продукту.

Серед солодких страв популярністю користуються фруктові салати, посипані цукровою пудрою та политі фруктовими сиропами, а також компоти, киселі, желе, пудинги, запіканки, морозиво, кондитерські вироби.



Рецепт від ЄК: Франкфуртський кранц (Frankfurter Kranz)

З гарячих напоїв німці віддають перевагу чорній каві, каві з молоком та вершками. Чай вживають обмежено. З холодних напоїв п’ють мінеральну та фруктову води. До національного напою належить пиво, яке в Німеччині виробляється і споживається у великій кількості.



Традиційні страви регіонів країни

У **Баварії** популярна смажена свинина з хрусткою шкіркою, кльоцки і капуста, знаменита біла ковбаса з солодкою гірчицею і бретелями (кренделики, посипані сіллю) – ось лише деякі з найменувань такого меню. У південно-східній Баварії гостей пригощають качкою, кльоцками, приготованими з тіста для брецелів або пухкими кльоцками, тісто для яких замішують на солодкій заквасці.



У **Франконії** є можливість скуштувати найкращі ковбаси – як, наприклад, товщиною з палець нюрнберзьких смажених ковбасок. Нюрнберг більше відомий пряними духмяними коржиками. Вони особливо популярні під час Різдвяних свят. Заслуженою славою користуються також франконські вина.



Гордість **Швабії** і **Баден-Вюртемберґа** – суп з млинцями, капустяні страви і традиційні страви з макаронів (Spätzle, Maultaschen і Schupfnudeln). Усьому світу відомі копчені шинки Шварцвальда, але не менш цінують і баденські цибульні пироги. Прекрасним доповненням до цих страв стануть горілка і вина, що виробляються у цьому регіоні.



У **Гессені** їдять зелений соус, який дуже хвалив Гете. Цей соус готують не менше, ніж з дев’ятих видів трав, і він особливо смачний з яловичиною і спаржею.



Ласощами у **Рейнській області** вважаються маринована яловичина, картопляний салат, картопляні млинці і яблучний соус. На Різдво вулиці Кельна наповнюються ароматом мигдалевого печива (Spekulatius), а в сусідньому Ахені різдвяне пригощення – не менш ароматні Printen.



Вестфальська кухня відрізняється апетитними м’ясними стравами, ніжною шинкою і пряниками.

Білокачана капуста і Pinkel (сорт ковбаси) є прекрасним доповненням до бременського тушкованого м’яса. Під нього добре випити чогось “гаряченького”, наприклад, кминної горілки Köm (“Кьом”), яка теж виготовляється у **Бремені.**



На узбережжя Північного і Балтійського морів панують рибні страви.

У **Гамбурзі** пропонують суп з вугрів, смажений морський язик, оселедця, креветки і безліч різновидів копченої риби. У **Нижній Саксонії** на стіл прийнято подавати страву з баранини під назвою Heidschnuckenbraten, яку заїдають Rote Grutze (холодним ягідним асорті з кремом).



У **Берліні** пригощають маленькими м’ясними кенігсберзькими тюфтельками і смачними тістечками (Berliner). А в **Дрездені** різдвяні популярні пироги – Christstollen та Baumkuchen.



Рецепт від ЄК: Кенігсберзькі клопси

Тюрингія славиться своїми кльоцками, що рекомендується вживати з гусятиною, та смаженим м’ясом (Rostbratel) у пивному соусі і млинцями з цибульно-картопляною начинкою.

За матеріалами Інтернету, зібрано й опрацьовано ***ЄК***