Все мы знаем не только о немецкой пунктуальности, но и о том, что немцы очень любят вкусно покушать. Кто не слышал о немецких колбасках, пудингах и рагу? У нас в России говорят, «как потопаешь, так и полопаешь». Немцы работать умеют, а посему, имея в основе разнообразные плоды своих трудов, и применять их, то есть, готовить, научились с завидным мастерством.

При упоминании о **немецкой кухне** воображение среднестатистического человека любой нации сразу же рисует жареную колбасу, квашеную капусту и полные до краев пивные кружки. Однако, в немецкой кухне есть еще много чего, что может дополнить эту простую картину. У Германии имеется длинная кулинарная история, отражающая ее деревенские корни и географию.

Традиционная немецкая кухня, помимо бесспорной вкусности, отличается большой разнообразностью. Это зависит, конечно, от природных условий и хода истории, но во всех без исключения районах Германии самый большой успех у мясных изделий. Разнообразие колбасок, сосисок, сарделек (Bratwurst), включая всемирно знаменитые белые баварские колбаски (Weisswurst), предназначено не только для употребления в виде закусок или бутербродов, но и в качестве ингредиентов в приготовлении вторых блюд.

**Краткая характеристика немецкой кухни**

Немецкая кухня отличается большим разнообразием блюд из различных овощей, свинины, птицы, дичи, телятины, говядины и рыбы. Овощей потребляется очень много, особенно в отварном виде, в качестве гарнира - цветная капуста, стручки фасоли, морковь, краснокочанная капуста и др.

Чрезвычайно популярны у немцев бутерброды с различными продуктами: маслом, сыром, колбасой, сырковой массой, рыбой и др. В ассортименте закусок - салаты из овощей, ветчина, колбасные изделия, шпроты, сардины, блюда из сельди с различными соусами, мясные и рыбные салаты, заправленные майонезом, и т. д.

Из первых блюд широко распространены различные бульоны: с яйцом, клецками, рисом и помидорами; суп-лапша, суп-пюре из гороха, цветной капусты, кур и дичи. В некоторых районах Германии популярны хлебный, пивной супы. Зимой особенно хороши густые мясные супы «айнтопфы». Широкое использование колбас, сосисок, сарделек - характерная особенность немецкой кухни. Во всем мире всеми известны сосиски с тушеной квашеной капустой.

Другая характерная черта немецкой кухни - широкое применение для приготовления вторых блюд натурального мяса. Таковы, например, котлеты и шницели отбивные, филе по-гамбургски, разбраты, шморбратен, шнельклопс, бифштекс по-гамбургски и др. Несколько меньше используется мясо в рубленом виде. Рыба подается чаще всего в отварном и тушеном виде.

Из сладких блюд популярны фруктовые салаты из мелко нарезанных плодов, которые посыпают сахарной пудрой и поливают фруктовыми соусами или сиропами (подают их в сильно охлажденном виде); компоты, кисели, желе, муссы, всевозможные запеканки с фруктовыми соусами, мороженое, фрукты и обязательно натуральный кофе с молоком.

Национальный немецкий напиток - пиво. Этому древнему напитку даже посвящен фестиваль, проходящий ежегодно осенью, Октоберфест. На три недели собираются в Мюнхене и немцы и туристы со всего мира. На фестивале поглощаются сотни тысяч сосисок, свиных хрящиков, жаренные цыплята и все это запивается более чем 10 000 000 кружками пива, предоставляемое шестью пивоварнями в Мюнхене

**Национальные продукты Германии**

Центральная Германия - сельскохозяйственный центр страны, производящий овес, картофель, рожь, и свеклу. В этой области множество тушеного мяса и картофельных блюд.

Среди некоторых распространенных компонентов немецкой кухни следует упомянуть белую спаржу, картофель, капусту, редис, грибы, корнишоны, свинину, дичь и рыбу. Все это на вид и на вкус разное в разных землях страны. На севере едят больше рыбы и морепродуктов, благодаря доступу к прекраснейшим берегам Балтийского и Северного морей, и влиянию скандинавской кухни. Фирменное блюдо Гамбурга, суп из угря, сочетает в себе ароматы севера, включая лук, мясо, сухие яблоки и груши, морковь, спаржу, петрушку и целого свежего угря.

**История и традиции**

Разные немецкие земли отличаются своими кулинарными традициями, кроме того на кулинарию Германию повлияли кухни соседних стран - Швейцарии, Бельгии и Франции. Некоторые исконно немецкие блюда носят названия географической местности, например, Шварцвальдская ветчина, Вестфальская ветчина, Нюрнбергские пряники, Шварцвальдский торт и т.п. Очень популярны по всей территории страны некоторые региональные блюда: клецки по-швабски, баварские фрикадельки и суп из рыбы, мяса, картофеля и соленых огурцов - традиционное блюдо Северной Германии.

Из покон-веков традиционная классическая немецкая трапеза включает нескольких блюд. Немецкий завтрак состоит из хлебцов или булочек с вареньем, ветчины или колбасы, а также обязательным элементом являются варенные яйца. Так, обед у немцев начинается из супа, затем следует основное блюдо, все это сопровождается парами яств из сыра. На ужин обычно подают только холодные блюда. На завершение трапезы - десерт. Как известно, жители Германии очень любят пиво, которым они и запивают обед. Также, по традиции немцы садятся за стол не меньше пяти раз на день.

В кухне Германии присутствует огромное количество различных блюд из овощей и мяса (баранина, свинина, птица, дичь, говядина, телятина). Особой популярностью пользуются бутерброды с различными ингредиентами: маслом, сыром, колбасой, сырковой массой, рыбой и др

**«Кулинарное путешествие по Германии»**

Однако, кулинария шестнадцати федеральных земель, каждая со своими чертами и традициями

**Немецкая кухня** — кухня народов [Германии](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%B5%D1%80%D0%BC%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F), варьируется от региона к региону. Понятие «Немецкая кухня» объединяет разные стили кулинарного искусства, получившие распространение в Германии. Следует отметить, что в немецкой кухне нет единства, у каждого региона есть свои особенности. Обилием оригинальных блюд в местной кухне отличаются южные районы [Баварии](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B0%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%B8%D1%8F) и [Швабии](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A8%D0%B2%D0%B0%D0%B1%D0%B8%D1%8F).

***Бавария***. Нежная любовь баварцев к еде - притча во языцех по всей Германии, поэтому для начала поговорим о кухне самой большой по площади федеральной земле Германии Баварии.

**Кухня Баварии**

Самые вкусные вайссвурсты и брецели \* Баварское пиво \* Десерт по-баварски

Немецкие колбасы самые лучшие в мире, а баварские - самые лучшие среди немецких, поэтому для начала поговорим о кухни самой большой по площади федеральной земле Германии Баварии. Нежная любовь баварцев к еде - притча во языцех по всей Германии. Лишь здесь на юге Германииможно попробовать настоящие вайссвурсты - баварские белые колбаски. Готовят их из свежайшей свинины, телятины, ароматных трав и смеси пряностей. Для того чтобы мясная масса обрела связность и эластичность в нее добавляют колотый лед. Подготовленные колбаски некоторое время держат в воде при температуре 80 градусов. Такая обработка позволяет колбаскам дольше сохранить свои отменные вкусовые качества.

Вайссвурсты подают в любое время суток, они хороши и на завтрак, и на обед. Поедание колбасок - настоящий ритуал.

На стол подают кастрюльку с водой, в которой плавает парочка пухлых колбасок размером со среднюю сардельку, щипцы, вилку, нож и горшочек вкусной густой, медовой горчицы. Щипцами перекладывают одну из колбасок на тарелку, рассекают ее ножом вдоль пополам и, придерживая вилкой половинку и ножом отделяют мякоть колбаски от кожицы. Нежная белая ароматная мякоть намазывается горчицей и отправляется в рот.

К баварским колбаскам как нельзя лучше походят брецели - тонкие крендельки, посыпанные крупной солью. Тесто для них по составу мало чем отличается от обычного для булочек, однако вымешивают его более тщательно. Затем тесто раскатывают в относительно тонкий жгут и скручивают крендели.

Говорят, что форма кренделя напоминает перекрещенные руки монаха. Перед тем, как поставить подготовленные крендельки в печь их ненадолго опускают в слабый раствор щелочи, благодаря чему после выпечки они приобретают свой красивый золотистый цвет. Затем брецели посыпают крупной солью и ставят в печь.

На обед стоит попробовать классическую баварскую закуску Obatzte (сырный паштет) или знаменитый колбасный салат. Для салата берут тонкие ломтики лучших сотов колбасы, кольца лука, уксус, нежную горчицу и растительное масло. Причем во многих ресторанах этот салат до сих пор перемешивают вручную.

Эти блюда наверняка разбудят ваш аппетит для того, чтобы откушать традиционный крепкий бульон с печеночными клецками, нежнейший супу-пюре из лисичек, аппетитные жареные колбаски Rostbratwurst с ароматной тушеной кислой капустой Sauerkraut, длинную поджаристую сардельку Bratwurst в сочетании с красной капустой, тушенной с яблоками, гигантский круг колбасы Milzwurst в хрустящей панировке со знаменитым картофельным салатом или сочную колбасу Leberkas с глазуньей и т.д. и т.п.

И не забывайте при этом запивать все это кулинарное великолепие знаменитым баварским пивом, ведь Бавария - страна хмеля и ячменя, растущих повсеместно.

Сорт пива здесь зависит от времени года, при этом независимо от сорта пиво здесь пьют всегда, по поводу и без повода. К нему подают жаркое из свинины с картофельными кнедликами, нюрнбергские жареные колбаски или свиными ножками с кислой капустой и горошком. Если не хотите пиво, то попробуйте вино с легким фруктовым привкусом, виноград для которого выращивают в Майнской долине, что на севере Баварии.

Если у вас остались силы и на десерт, который в Германии не отличается легкостью и воздушностью, то стоит попробовать традиционный горячий яблочный, вишневый или творожный струдель с ванильным соусом, мороженым или взбитыми сливками или старинное южнонемецкое блюдо Dampf-nudeln - сладкие клецки, тушенные в молочном соусе.

Однако, если ваш желудок не так вынослив, как у большинства немцев, то стоит хоть изредка давать ему передышку.

Так, в Баварии, как и во всей Германии, в небольших ресторанчиках и даже в традиционных немецких пивных найдется пара блюд для вегетарианцев. Соевый тофу, овощные тосты и проростки бобовых на время притупят голод перед тем как вы опять вернетесь к роскошествам баварской кухни.

**Кухня Берлина**

В отличие от Баварии в Берлине подлинную немецкую кухню попробовать очень сложно. Для этого Вам придется найти эксклюзивный ресторан, специализирующийся на немецкой haute cuisine или довольствоваться предельно упрощенным вариантом в берлинской пивной.

Берлинскую пивную (Kneipe) по праву можно считать заповедником традиционной немецкой кулинарии. Именно здесь Вы сможете насладиться лучшими сортами пива. Ведь в обычную берлинскую пивную приходят не для еды, а для того, чтобы провести вечер в кругу таких же как и Вы любителей пива. Так, для начала выпивается несколько кругов пива, затем заказывается Eintopf или что-нибудь в этом роде, а затем еще пара кругов пива. И так до тех пор, пока Вам не надоест.

Итак, если Вам удастся отыскать подходящее местечко, то в первую очередь стоит попробовать традиционную берлинскую отбивную котлету (Kotelett) или биточки (Klops) с картофельным салатом. Не плохой вариант и жареная колбаска с соусом "карри" (Currywurst). Запить эти блюда лучше всего берлинским "белым" пивом (Berliner Weisse), в которое по вашему желанию могут добавить малиновый или другой душистый сироп. Крепость такого напитка невелика, а вкус довольно нежные, поэтому его часто называют "дамским". Кстати, особую атмосферу трапезе создает старомодный дубовый интерьер ресторана или пивной.

Очень любимы берлинцами айсбайн (Eisbein) - (вареная свиная рулька), грудинка на ребрышках, жареная во фритюре - (Rippchen), ну и, конечно же, айнтопф (Eintopf). Он представляет собой густой суп, точнее нечто среднее между рагу и супом, заменяющий сразу целый обед. На первое в нем овощной суп со шпиком или копченостями, на второе - сосиски, сваренные целиком. Оригинальная закуска Hackepeter (его иногда называют тар-тар) может слегка удивить своим вкусом и составом. На поверку это оказывается сырой мясной фарш приправленный солью, перцем, ароматными травами с добавлением яйца. Его консистенция настолько мягкая, что легко намазывается на хлеб.

На десерт можно попробовать Pfannkuchen - блины по-берлински, внутри которых находится мармелад. Однако в дни карнавалов блины могут быть с сюрпризом. В них вместо мармелада может оказаться горчица.

В целом, жизнь в стремительном "городе мира" кипит и активно меняется, что не может не отразиться и на традиционной немецкой кухне. Здесь проще найти что-нибудь восточное или азиатское, чем настоящее немецкое. Однако есть надежда, что когда-нибудь она займет достойное место у себя на родине, вобрав все самое лучшее из кулинарных традиций других культур.

**Национальные блюда Германии**

Всем давно известна истина о прекрасном вкусе в и приготовлении еды немцами. Их традиционная кухня не только вкусна, но и весьма разнообразна.

Классическое сладко-кислое блюдо Рейнской области, "зауербратен" - яркий пример кухни Центральной Германии. Говядину несколько дней маринуют в вине и уксусе, затем ее поджаривают в масле с овощами, яблоками, имбирем, изюмом и свекольным сиропом и тушат около двух часов. Подают его порезанным в своем же соку, с нарезанными кубиками яблоками и картофельными клецками. Южане - любители свинины, салатов, и своей версии пасты, шпэтцель. Многие блюда, такие как шницель и яблочный штрудель, которые считают баварскими, фактически пришли из Австрии. Маульташен, фаворит Швабии, иллюстрирует на сколько далеко пойдут немцы ради свинины: подчиняясь строгим диетическим правилам Страстной пятницы, смесь свинины, трав, и овощей укутывают пастой. Объяснение этой немецкой версии равиоли в том, что Бог не сможет увидеть мясо...

Брецель ( bretzel,brezlили breze)

По старым легендам Брецель был придуман одним булочником, которому баварский король поручил испечь булки, через которую 3 раза можно увидеть солнце. Крендели, посыпанные кристаллами соли можно встретить по всей территории Германии. Это так называемый «выщелоченный хлеб» (Laugengebaeck), который благодаря специальной процедуре вымачивания в растворе щелочи (Гидроксид натрия) имеет хрустящую ,блестящую коричневую корочку. Идеально подходит к пиву и сосискам.

Вайссвурст(Weisswurst)

Вайссвурст, баварские белые колбаски.

Редкое блюдо может похвастаться точным днем рождения и наличием автора. Вайссвурст- баварская белая колбаса- одна из немногих. Дата рождения «розовый понедельник» 1857, автор- владелец мюнхенского трактира Зепп Мозер, помощник автора – ученик трактирщика, ну и конечно соавтор многих гениальных открытий- случай. Случилось так , что гости заказали блюдо. Которое неожиданно закончилось, ученик перепутал исходные продукты, для приготовления нового, а Зепп Мозер увидел в этом хорошую идею.