

# Национальная кухня Германии

## Мясные блюда

Главной отличительной чертой немецкой кухни является многообразие мясных блюд. О немецких колбасах и сосисках ходят легенды, а рецептов их приготовления может быть несколько десятков только в одном регионе. Не меньше колбасок немцы любят готовить мясо в натуральном виде, рецепты одних из лучших стейков в мире принадлежат немцам.

Немцы не фанаты диеты, это прослеживается в их национальных блюдах, куда входит множество жирных продуктов. Они любят плотно поесть, практически все их шедевры очень сытные и обязательно готовятся с мясом.

Основное блюдо в меню любого немецкого ресторана это — Швайнебрaten. Schweinebraten — это баварские жаркое из свинины, гарниром к которому зачастую подают клёцки или приготовленную цветную капусту. Если готовить Швайнебрaten по оригинальному рецепту — блюдо получается сочным, жирным и очень вкусным.

## Колбаса

В Германии очень много разных видов колбасы. У каждого региона есть свои предпочтения и рецепты приготовления этого лакомого изделия. Немцы очень любят колбасы. Они часто экспериментируют со специями и их количеством благодаря чему на свет рождаются новые рецепты приготовления вкуснейшей немецкой колбасы.

## Хлеб

Не менее популярный продукт для немцев это хлеб. В Германии более 650 разных видов хлеба. Они отличаются методом приготовления, видами муки, специями и их количеством. Ситуация с хлебом в Германии примерно такая же как и с колбасой, у каждого региона свои предпочтения и в каждом городе есть по крайней мере с десяток разных рецептов приготовления этого мучного изделия.

## Жареный цыпленок

Ещё одно коронное блюда Германии. В былые времена это блюдо украшало праздничные столы на церемониях и балах. В наше время жареный цыпленок стал одной из самых

популярных закусок к пиву и пользуется бешеной популярностью на пивных фестивалях в Германии.

## Штекерльфиш

Это блюдо пользуется популярностью на пивных фестивалях не меньше чем жареный цыпленок. Вся магия штекерльфиш состоит в том, что рыба, приправленная специями, запекается целиком на шампуре, в процессе приготовления получая любимый многими "запах дымка".

## Айнтопф

Простое, но очень вкусное блюдо, гордость любой немецкой хозяйки или хорошего заведения. Главное отличие этого мясного супа от остальных, это способ приготовления. Айнтопф готовится в горшочке, а для приготовления используется духовка.

## Кэзешпецле

Это редкое исключение в национальной кухне Германии, в этом блюде нет мяса. Это ячневая лапша, украшенная тёртым сыром, иногда к ней при подаче добавляют пассированный лук

## Квашеная капуста

Квашеная капуста пользуется нешуточной популярностью у немцев. Её часто подают к блюдам в виде закуски или гарнира. Помимо капусты немцы очень любят морковь и картофель, их часто используют в качестве гарнира наряду с капустой.

## Крендель

Произведение искусства из очень вкусного теста вы можете найти в любом магазине сладостей по всей Германии. Крендельки станут отличным перекусом и дополнят чашечку кофе, а ещё они очень дешёвые.

## Пряники

Немецкие пряники это как отдельный вид искусства. Ежегодно, перед рождеством, они заполняют полки магазинов сладостей и витрины торговых лавок. Каждый кондитер

старается сделать самый красивый пряничный домик или целый особняк, украшая его при этом глазурью всех цветов радуги.

## Роте грютце

Этот немецкий десерт готовят из всех красных ягод, которые только можно найти. В каждой области эти ягоды и пропорции отличаются от других, даря нам множество разных вариантов одного и того же десерта. Чаще всего роте грютце подают с порцией взбитых сливок, которые отлично дополняют своей нежностью этот замечательный десерт.

## Шварцвальд

Германия подарила миру немало рецептов очень вкусных десертов, но этот торт удерживает лидирующие позиции. Его магия заключается в простоте приготовления и при этом утонченном вкусе приготовленного изделия. Торт настолько вкусный, что на его основе были придуманы десятки десертов по всему миру. Если вы путешествуете по Германии и следите за фигурой — сделайте этот день исключением, попробуйте этот десерт и вы не пожалеете.

Если говорить о том, что же пьют немцы, то в этом вопросе лидирующие позиции занимает пиво. Множество рецептов оттачивались десятилетиями, рождая всё новые и новые сорта пива.

В наши дни количество разновидностей немецкого пива можно сопоставить с количеством разных цветов и оттенков на палитре, у каждой федеративной земли свои методы приготовления этого напитка, а пропорции и сорта хмеля могут быть разные на двух пивоварнях, построенных на одной улице. Если вы не любите пиво, но оказались в Германии — попробуйте, возможно вы измените свое отношение к этому напитку.

Ресторанов в Германии пожалуй больше чем сортов пива. Если вы хотите отправиться в ресторан, но не знаете куда лучше заглянуть — ответ есть в нашей статье о ресторанах Германии. Там мы перечислили лучшие заведения этой прекрасной страны, куда стоит пойти за новыми вкусовыми ощущениями, а также немного поведали о фирменных блюдах ресторанов высокой кухни.