**Особенности производственной программы, способов и режимов тепловой обработки, технологии приготовления блюд ресторана с немецкой кухней**

Курсовая работа по предмету «Технология приготовления гостиничной и ресторанной продукции»

Выполнил cтудент 720 гр. Лепчиков А.В.

РЭА им. Г.В.Плеханова

Москва 2005

**Введение**

Что главное в немецкой кухне? Сосиски? Кислая капуста? Пиво? По мнению англичан - капуста и потому зовут они иногда немцев "krauts", от немецкого "kraut" - "капуста". Да, капуста, но не только. В "старом Берлине", неподалеку от площади Arkonaplatz, в пивной или кафе с их старомодно-дубовым колоритом самое место отведать традиционную берлинскую отбивную котлету (Kotelett) или биточки (Klops) с картофельным салатом , жареную колбаску с соусом "карри" (Currywurst) и запить их берлинским "белым" пивом (Berliner Weisse) с малиновым или другим душистым сиропом. В силу минимальной алкогольности его еще называют "дамским".

В гармонии с представлениями о немецкой кухне будут и любимый берлинцами айсбайн (Eisbein) - (вареная свиная рулька) и грудинка на ребрышках, жареная во фритюре - (Rippchen). А вот айнтопф (Eintopf) - густой суп, заменяющий сразу целый обед - это уже нечто особенное. На первое в нем овощной суп со шпиком, на второе -сосиски, сваренные целиком.

По - настоящему же неожиданное блюдо - Hackepeter - сырой мясной фарш с солью, перцем, яйцом и пряностями, его еще называют тар-тар. Можно мазать на хлеб. На вкус фарш он и есть фарш. Ничего страшного. Но если предрассудки все - таки сильнее, попробуйте Pfannkuchen - блины по-берлински . С мармеладом внутри. Однако в празднично-карнавальные дни блины могут быть с сюрпризом. В них кладут... горчицу. Для смеха.

На побережье Северного и Балтийского морей главные блюда, конечно, из рыбы. Ее жарят, коптят, тушат, маринуют самыми разными способами, готовят вкуснейшие супы. Но, скажем, в Гамбурге кроме супа из угря очень недурственно попробовать старинное блюдо моряков лабскаус (labskaus)- густой суп-пюре рассольник из солонины, картофеля, маринованой свеклы, яичницы, лука и соленых огурцов. Его рецепту более двухсот лет. Впрочем, солонину сейчас довольно успешно заменяют рыбой. Весь смак, однако, в солонине и в ягодах можжевельника,с которыми она засаливается.

Еще одна гамбурская вкуснятина - "горшочек" с фасолью, грушами и салом. Здесь вся "соль" в сале. Мягком, нежном, тающем. Вообще, на северном побережье, в отличие от того же Берлина, любят густые, наваристые супы , которые не подаются с пылу, с жару, а томятся предварительно на еле тлеющем огне.

К востоку по побережью на столе появляется все больше разнообразных вариаций фруктов и ягод: яблоки с фасолью, сливы с клецками, кровяная колбаса с изюмом, гусь с черносливом.

Когда-то, в начале нынешнего тысячелетия, здесь, на территории нынешней земли Мекленбург-Передняя Померания, находилось древнеславянское государство Руяна (остров, называемый сегодня Рюген, это тот самый сказочный остров Буян) и, дав волю фантазии, можно представить, что рецепт гуся с черносливом - это наследство славян, вытеснившим их оттуда немцам, как, впрочем, и любовь к шнапсу и терпкому северо-немецкому пиву.

Уже в те времена эта земля славилась своим изобилием. "Рыбы в море, реках, озерах и прудах столь много,- пишет в своем "Жизнеописании" епископ Оттон Брамбергский, - что кажется невероятным. В избытке имеется имеется коровье масло, овечье молоко, баранье и козье сало, мед, пшеница, конопля, мак, всякого рода овощи и фруктовые деревья... Здесь всегда стоит стол с различными напитками и явствами, который никогда не пустует: кончается одно - тотчас несут другое. Блюда, ожидающие участников трапезы, покрыты наичистейшей скатертью". В описании нет любимого немцами картофеля, он появился в Европе пятьсот лет спустя, и в немецкое меню был введен, между прочим, как и в России, в приказном порядке, когда прусские короли повелели своим крестьянам сажать картофель на песчаных почвах нынешней земли Бранденбург. Сейчас в Германии его называют "вторым хлебом" и не стоит удивляться, если к блюду с картофелем не подадут обыкновенный хлеб. Кроме картофеля в Бранденбурге здесь выращивают превосходные овощи: огурцы, тыкву, хрен, репу...

Знаменитую "Тельтовскую брюкву" (Teltower Rubchen ), столь любимую Гете, тушеную в масле с белым мясным соусом, сахаром и уксусом с удовольствием вкушают не только в Брандебурге. Очень хороша иягнятина с тушеными овощами - типичное блюдо северо-немецкой кухни. Пиво в земле Бранденбург пьют, как и по всей Германии, но очень уважают и пшеничную водку, которую подают после еды. Она часто послабее нашей - 38 градусов, 32 градуса - и от этого мягче на вкус. Российский аналог - "Довгань дамская".

Любят завершить трапезу стаканчиком доброй хлебной водки и в Бремене. А начнут ее непременно замечательным светлым пивом "Beck's". Его варят здесь же в Бремене. И когда к пиву на столе появляютсякапуста с овсяной кашей и колбаса "пинкель"с луком и гвоздикой - значит обед идет в полном соответствии с местными традициями.

В середине прошлого века в Рурский угольный бассейн потянулась свободная рабочая сила из многих уголков Европы. Польские и силезские иммгранты помимо трудового вклада обогатили и немецкую кухню, подарив ей рецепт приготовления "бигоша "- мясной солянки из дичи, вареной копченой свиной грудинки, ветчины, языка и сосисок с квашеной тушеной капустой, томатным соусом, мадерой и зеленью. Шахтерская специфика наложила свой отпечаток на кулинарные особенности земли Северный Рейн-Вестфалия. Здесь едят простую и здоровую, грубоватую пищу: свиную колбасу с капустой, фасоль с корейкой, жаркое из маринованной говядины, жареную сельдь с гарниром, картофельные оладьи... И много пива!

Пиво! Главный пивной край Германии - Бавария, страна хмеля и ячменя. Они растут везде и сорт пива здесь зависит от времени года. Пиво здесь пьют всегда, по поводу и без повода. А к нему жаркое из свинины с картофельными кнедликами или нюрнбергские жареные колбаски. И запить все это замечательным виноградным вином с фруктовым привкусом с виноградников Майнской долины, что на севере Баварии!

В южной части Германии виноградное вино на равных конкурирует с пивом. Чувствуется близость Франции. Кроме склонов Майнской долины в Баварии, под виноградники занята немалая часть сельхозугодий земли Баден-Вюртенберг, а романтичные берега Рейна, Мозеля, Ара и Саара в землях Рейнланд - Пфальц и Саарланд сплошь покрывают виноградные плантации, образуя так называемую "Вайнштрассе" (дорогу виноделия). Марочные вина отсюда идут на экспорт.

Вину на Рейне и в Пфальце даже отдают предпочтение перед пивом. Традиционные блюда здесь весьма просты и без затей: говяжьи почки, фрикадельки, кисло-сладкое жаркое... В саарской кухне отчетливо просматривается французское влияние. После первой и второй мировых войн Саар дважды в этом веке присоединяли к Франции. И оба раза на референдумах жители земли голосовали за возвращение в Германию. Храня верность матери - родине в политике, за столом они, тем не менее, отдают предпочтение французской кухне.

Немецкая кухня становится все более интернациональной и по всей территории Германии. Турецкий дюнер кебаб или пицца встречаются так же часто, как и знаменитые немецкие жареные колбаски , причем сами немцы сидя в итальянском ресторанчике могут с таинственным видом намекнуть, что вот, мол, по слухам, в этом заведении итальянские мафиози отмывают деньги, а двумя кварталами дальше открылся русский Imbiss, где можно попробовать Borschtsch и Galuschki и где ... Вобщем немцы не меньше других любят посплетничать.

Но больше всего закусочных с азиатской кухней. Причем, если традицонную сардельку с соусом едят, как правило, за столиком и с ритуальной степенностью , то кебаб жуют и на остановках, и в метро, и просто на ходу... Всего 3 - 4 марки. Быстро и дешево. По поводу экспансии иностранной кулинарии немцы не комплексуют. Хотя не исключено, что в какой-нибудь азиатской забегаловке вы обнаружите из всего меню в наличии лишь три-четыре блюда и вдобавок улыбающийся смуглый усач принесет ваш заказ еле подогретым. Но непременно скажет "Guten Appetit !"

Далее я предлагаю рассмотреть наиболее интересные блюда немецкой кухни.

**Технология приготовления блюд.**

Закуски.

Студень

Ингредиенты:

(на 4 порции)

1 кг свиных ножек, по возможности, и телячья ножка

1 л воды

1-2 моркови

1-2 соленых огурца

соль, лук, лавровый лист, коренья

сельдерей

уксус

**Способ приготовления:**

Ножки тщательно обработать, положить в холодную воду, добавить коренья, морковь, варить на слабом огне, пока мясо не станет мягким /1-2 часа/. Не давать сильно кипеть, так как при этом испаряется жидкость и бульон будет мутным и серым. Чтобы бульон выглядел аппетитнее, опустить в него неочищенную луковицу. Готовое мясо отделить от костей, нарезать, перемешать с кусочками огурца, положить в блюдо или формочки, залить процеженным и заправленным уксусом бульоном. Дать застыть.

Заливное

Ингредиенты:

(на 4 порции)

500 г свиной спинки

250 г телячьей ножки

2 л воды

соль, уксус

грибы

яйца

маринованные в уксусе овощи

Способ приготовления:

Промытое мясо отварить, достать из бульона, охладить, отделить мясо от кости. Бульон процедить, заправить солью и уксусом. Налить немного светлого бульона в формы для заливного или в тарелки и дать ему застыть. Добавить гарнир из огурцов, моркови, цветной капусты, грибов, яиц. После того, как бульон застынет, положить на него кусочки мяса и залить желе. Из оставшегося мяса приготовить студень.

**Салат из сельди с картофелем**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

соленые сельди

500 г картофеля

1 яблоко

1 огурец

1 маленькая луковица

1 cт. л. каперсов

4 cт. л. растительного масла

горчица

уксус

соль, сахар, перец

Способ приготовления:

Сельдь вымочить /кроме консервированной/, почистить, удалить кости, нарезать одинаковыми тонкими кусочками. Молоки очистить и подержать в воде, бульоне или молоке, промыть в сите. Сваренный картофель, яблоки, огурцы почистить и нарезать одинаковыми по размеру кубиками. Сельдь, молоки смешать с нарезанным луком и прочими приправами. Добавить картофель, яблоки и огурцы. Салат хорошо перемешать и дать ему пропитаться. Вместо растительного масла можно использовать 50-100 г майонеза. Салат будет еще вкуснее, если добавить в него яблочное вино /сидр/, кусочки мяса или колбасы, маринованные в уксусе овощи.

**Салат из редиса**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

2-4 пучка редиса

маринад 1

несколько листьев салата

лук-резанец

Способ приготовления:

Очищенный и промытый редис нарезать тонкими кольцами, перемешать с маринадом, уложить на подготовленные листья салата, посыпать нарезанным луком-резанцем или измельченной петрушкой.

**Салат из шпината**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

250 г мягкого шпината

маринад 1

1 пучок редиса

Способ приготовления:

Подготовленный шпинат мелко нарезать, перемешать с маринадом. Посыпать мелко нарезанным редисом. Салат можно заправить тертым хреном или растертым тмином.

**Салат из моркови и яблок**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

300 г моркови

200 г яблок

1-2 cт. л. измельченных орехов

лимонный сок

сахар

Способ приготовления:

Подготовленные морковь и яблоки натереть на терке, заправить лимонным соком или небольшим количеством уксуса и сахара. При желании можно добавить немного кефира.

**Салат из цветной капусты**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

1 маленькая головка цветной капусты

1/2 лимона

маринад 4

несколько листьев салата

2 крепких помидора

лимонная кислота

Способ приготовления:

Подготовленную капусту измельчить или нашинковать, сбрызнуть лимонной кислотой /капуста должна побелеть/, перемешать с маринадом, разложить порциями на листья салата, украсить кружочками или кубиками помидоров.

**Салат из огурцов и груш**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

1 свежий огурец

4 сочные груши

1 лимон

1 cт. л. изюма

2 cт. л. измельченного лесного ореха

сахар

Способ приготовления:

Огурец и груши очистить, вынуть из них сердцевину, нарезать мелкими кубиками, полить лимонным соком и перемешать с изюмом, орехами, сахаром.

**Салат из квашеной капусты**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

200 г квашеной капусты

1 яблоко

1 луковица

1/2 ч. л. сахара

2 cт. л. растительного масла

Способ приготовления:

На крупно нарезанную капусту натереть яблоко, заправить мелко нарезанным луком, сахаром и растительным маслом. Все перемешать. Салат будет еще вкуснее, если добавить в него кубики или сок ананаса, 2 ст. ложки тертой редьки, 60 г поджаренной кусочками корейки, измельченную петрушку, крупно нарезанное яблоко, мелко нарезанную сливу или виноград.

**Салат из красного перца**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

3-5 стручков красного перца

маринад 1, 2 или 3

Способ приготовления:

Стручки красного перца продольно разделить пополам, удалить сердцевину с семечками, быстро промыть, дать стечь воде, мелко нарезать и перемешать с маринадом. Салат можно перемешать с крепкими, нарезанными кубиками помидорами и разложить на листья салата.

**Первые блюда**

Холодный суп с пивом

Ингредиенты:

(на 4 порции)

2 бутылки светлого или солодового пива

1/2 лимона

100 г сахара

50 г изюма

150 г хлеба

Способ приготовления:

В пиво добавить нарезанный ломтиками лимон, сахар перебранный, промытый изюм /лучше - коринку/, затем протертый или порезанный тонкими ломтиками хлеб. Все хорошо перемешать. Тот, кому не нравится горьковатый вкус лимона, может использовать не плод, а лимонный сок.

**Рыбный бульон**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

1,5 л воды

рыбные отходы

коренья, зелень

соль

репчатый лук

Способ приготовления:

Рыбные отходы промыть, измельчить, удалить жабры и вместе с приправами поставить на огонь в холодной воде, варить в кастрюле с закрытой крышкой в течение 30-50 минут, периодически снимая пену. Готовый бульон процедить.

**Овощной бульон**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

1 1/2 л воды

1/2 ч. л. соли

овощные отходы

репчатый лук

Способ приготовления:

Отходы цветной капусты, стручки спаржи или гороха, маленькие морковки и кочерыжки от капусты хороши для приготовления бульона. Удалив порченые, части, очищенные отходы промыть, если нужно, - крупно нарезать, варить с порезанным пополам неочищенным луком в течение 90 минут /луковая шелуха придает бульону приятный цвет/. Заправить солью и процедить. Бульон станет вкуснее, если овощи потушить в жиру. Что добавляется в бульоны и супы?

Желтки: в чашку горячего бульона влить 1 яичный желток, посыпать свежей зеленью, сразу же подать на стол.

Яичные хлопья: взбить 1-2 яйца и, помешивая, ввести в кипящий бульон. Дать прокипеть.

Костный мозг: мозг достать из трубчатой кости, промыть, нарезать кружочками, проварить в бульоне. В каждую чашку бульона положить 1-2 кусочка мозга и свеженарезанную зелень.

Рис: 50 г риса перебрать, промыть, отварить в 1/4 л кипящей воды, процедить и заправить бульон.

Перловая крупа: 50 г крупы сварить так же, как и рис. Затем промыть и дать стечь воде, чтобы не замутить прозрачный бульон.

Макаронные изделия: рожки, звездочки, макароны и т. п.: в кипящую воду всыпать 60 г макаронных изделий, сварить до готовности, осторожно процедить, промыть и опустить в кипящий бульон.

Овощи: 200-100 г овощей промыть, очистить, прополоскать. Кольраби, морковь и сельдерей сварить или потушить целиком, а затем нарезать равными кусками или кубиками. Цветную капусту разделить, спаржу и козелок сварить целиком. Если овощи нарезаны тонкими кусочками или одинаковыми кубиками в сыром виде, нужно потушить их в небольшим количестве воды с солью и маргарином, положить на тарелку, залить горячим бульоном.

**Клецки из сухарей**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

25 г маргарина

1 яйцо

50 г толченых сухарей

соль, мускат

Способ приготовления:

К взбитому маргарину добавить пряности, а затем постепенно взбитое яйцо и толченые сухари. Если масса рассыпчата, долить немного воды. Через 15 минут сформовать клецки величиной с вишню, положить в кипящую соленую воду и потомить. По желанию в массу можно добавить столовую ложку тертого сыра или нарезанную петрушку.

**Суп из яичных хлопьев**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

1 л бульона

1/8 л молока

1-2 яйца

2 cт. л. муки

соль, мускат, петрушка

Способ приготовления:

Сварить бульон. Молоко, яйцо, муку и пряности взбить, влить в кипящий бульон и, помешивая, сварить. Перед подачей на стол заправить нарезанной петрушкой или другими травами. Суп будет еще вкуснее, если добавить немного маргарина или сливочного масла.

**Суп из сыра**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

3 кусочка плавленого сыра

30 г сливочного масла или маргарина

1 большое яблоко

50 г муки

1/4 л молока

1/2 ч. л. растертого тмина

1 л бульона

1-2 яйца

соль

Способ приготовления:

Растопленные сыр и масло взбить до пены, перемешать с тертым яблоком и мукой, соединить с молоком, пряностями и бульоном, хорошо прокипятить, снять с огня и заправить яйцом.

**Суп из свежих томатов**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

500 г помидоров

3-4 л воды

1/2 луковицы

40 г маргарина

1 cт. л. муки

50 г белого хлеба

сахар, красный перец, соль

Способ приготовления:

Вымытые помидоры нарезать, сварить вместе с луком и солью, процедить. Половину маргарина разогреть, поджарить в нем муку до ярко-желтого цвета, влить бульон из помидоров, вскипятить. Заправить солью, сахаром и красным перцем, Перед подачей на стол в суп положить белый хлеб, нарезанный кружочками и поджаренный в оставшемся маргарине.

**Суп из спаржи**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

250 г спаржи

3/4 л воды

2 cт. л. муки

1/4 л молока

1 ст. л. сливочного масла

сахар, соль

Способ приготовления:

Промытую и очищенную спаржу сполоснуть еще раз. Слегка проварить в 1/4 л кипящей воды с чайной ложкой соли, затем влить оставшуюся воду. Размешать муку в молоке и добавить в суп. Перед подачей на стол добавить щепотку сахара и свежее масло. Можно добавить в суп желток яйца, а также использовать отходы спаржи. Так же готовят супы из цветной капусты, кольраби, сельдерея и козелка, добавляя свежую зелень.

**Суп-гуляш**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

250 г мяса

50 г жира

100 г помидоров

1 луковица

1 стручок красного перца

1,5 л воды

30 г муки

соль

Способ приготовления:

Смесь говяжьего и свиного мяса промыть, дать обсохнуть, отбить его и нарезать кубиками, поджарить в жиру. Посоленные помидоры, лук, очищенный от сердцевины красный перец нарезать кружочками и соломкой, добавить к мясу, залить горячей водой и варить 2 часа. Слегка поджарить муку, охладить и соединить с супом.

**Суп из вишен**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

250 г консервированных вишен

1 л воды

2 cт. л. муки

100 г сахара

Способ приготовления:

Вишни промыть, удалить косточки, размять. Достать 6-8 косточек, сварить вместе с вишнями, процедить и еще раз проварить. Соединить суп с разведенным в небольшом количестве воды крахмалом и заправить сахаром. При использовании сладких вишен сварить их с небольшим количеством тмина или лимонной цедры, заправив затем лимонным соком. Так же готовят суп из сливы, ревеня, крыжовника, с саго или манной крупой вместо крахмала. Яблоки промыть, удалить сердцевину, нарезать кусочками, добавить маленькую веточку мелиссы и поварить в 3/4 л воды. Затем процедить и еще раз проварить. Готовый суп соединить с крахмалом или манной крупой, разведенной в остатке холодной воды, заправить сахаром. Суп будет еще вкуснее, если добавить вино.

**Винный суп**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

1,5 cт. л. сливочного масла

30 г пшеничной муки

1/2 л воды

75 г сахара

1/2 лимона

1/2 л белого вина

1 яичный желток

Способ приготовления:

Муку поджарить в разогретом масле до ярко-желтого оттенка, постоянно помешивая, залить водой, варить 10 минут. Добавить 50 г сахара, мелко протертую лимонную цедру и сварить. Затем заправить вином, разведенным с жестком и, помешивая, довести почти до кипения.

Готовый суп заправить сахаром и лимонным соком.

**Шоколадный суп**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

1 л молока

50 г сахара

40 г какао

2 cт. л. крахмала или манной крупы

Способ приготовления:

Закипятить 3/4 л молока с сахаром. В оставшемся молоке развести какао и крахмал, влить их в кипящее молоко и вскипятить. При желании заправить измельченным миндалем. Шоколадный суп можно приготовить из порошка для шоколадного пудинга и крахмала.

**Карамельный суп**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

150 г сахара

1 cт. л. сливочного масла или маргарина

1/8 л воды

1,25 л молока

1 кусочек коры коричного дерева

1,5 ч. л. тертой лимонной цедры

2-3 яйца

соль

Способ приготовления:

В масле слегка поджарить 100 г сахара, добавить соль и горячую виду, проварить. Затем сваренное с оставшимся сахаром и пряностями молоко процедить через жженый сахар. Вновь довести до кипения. Снятый с огня суп украсить яйцом.

**Холодный суп с малиной**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

250 г малины

100 г сахара

1/2 л яблочного сока

1/2 л воды

Способ приготовления:

Ягоды перебрать, промыть, дать стечь воде, перемять и посыпать сахаром. Залить вскипевшей остывшей водой, яблочным соком и охладить.

Если взять молоко, то нужно влить его в ягоды перед самой подачей на стол, чтобы сок ягод не смешался с молоком. Вместо яблочного сока можно использовать легкое белое вино. Так же готовят холодный суп с земляными орехами, черникой, смородиной, добавляя крошки печенья.

**Блюда из мяса.**

Рейнская жареная говядина

Ингредиенты:

(на 4 порции)

800 г говяжьей вырезки

50 г шпика (нарезанного полосками)

1 чашка (200 г) виноградного уксуса

1 морковь

1 петрушка

1 небольшой кусок сельдерея

1 зубчик чеснока

лавровый лист

по 3 горошины душистого и белого перца

1 веточка тимьяна

1/2 л красного вина (бургундского)

4 ст. л. свиного жира

1 ст. л. томатной пасты

1 пряник для соуса

1 ломоть черного хлеба

75 г капусты

1 ст. л. муки высшего сорта

50 г изюма

Способ приготовления:

Мясо вымоем, осушим и нашпигуем полосками шпика. Уксус с 1/8 литра воды доведем до кипения и дадим остыть. Коренья и чеснок очистим, мелко порежем, соединим со специями, вином и уксусной водой и зальем мясо. Поставим его на 24 - 36 часов в холодное место. Духовку разогреем до 220 градусов. Мясо хорошенько подрумяним на свином жире. Маринад процедим. Специи и коренья из маринада вместе с томатной пастой соединим с мясом и постепенно подольем и процеженный маринад. Жарим говядину в духовке в течение примерно 2 часов. Через 60 минут подмешаем в соус покрошенный пряник, черный хлеб и капусту. Соус процедим, заправим мукой и добавим в него изюм.

**Кенигсбергские кнедлики**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

1 черствая булка

6 анчоусов

1 луковица

500 г свиного и говяжьего фарша в равных пропорциях

1 ст. л. тертого сыра

1 яйцо

на кончике ножа тертого мускатного ореха

1/2 ч. л. соли

2 ст. л. сливочного масла

3 ст. л. муки высшего сорта

3/8 л горячего мясного бульона

1/8 л белого вина

2 ст. л. каперсов

1/2 ч. л. соли

1 ч. л. лимонного сока

4 ст. л. сливок

1 желток

Способ приготовления:

Булку замочим в теплой воде. Анчоусы мелко порежем. Лук очистим и нарежем кубиками. Мясной фарш, анчоусы, выжатую булку, лук, сыр, яйцо, мускатный орех и соль смешаем в однородную массу и накрытой отложим на 15 минут устояться. Масло растопим, посыплем мукой и немного подрумяним на нем муку. Подольем мясной бульон и при непрерывном помешивании несколько минут поварим. Добавим белое вино и каперсы и приправим соус солью и лимонным соком. Из приготовленного на мясной основе фарша сформуем шарики величиной с грецкий орех, которые на медленном огне поварим 15 минут в соусе. Желток взболтаем со сливками, подмешаем его в соус и прекращаем варить. Подаем с отварным картофелем или с картофельным пюре.

**Седло косули по-баденски**

Ингредиенты:

(на 6 порций)

1 обработанное седло косули

1 ч. л. соли

дважды на кончике ножа белого перца

100 г шпика ломтиками

100 г растопленного масла

2 груши

4ст. л. белого вина

1 ч. л. натертой лимонной цедры

8 ягод можжевельника

1/2 ч. л. сухого тимьяна

1 ст. л. томатной пасты

7 ст. л. брусничного компота

4 ст. л. красного вина

Способ приготовления:

Духовку разогреем до 220 градусов. Седло косули надрежем по обе стороны хребтовой кости по всей ее длине, натрем солью и черным перцем и обложим ломтиками шпика. Поставим на 50 - 60 минут в духовку жариться. Мясо еще может быть внутри розоватым. Ломтики шпика снимем примерно через 30 минут и седло косули систематически поливаем растопленным маслом. Груши очистим, разрежем пополам, удалим сердцевину и с белым вином и лимонной цедрой потушим до мягкости. Мясной сок разведем небольшим количеством горячей воды, добавим раздавленные ягоды можжевельника и тимьян и немного поварим. Пропассируем и смешаем с томатной пастой, сиропом от брусничного компота и красным вином. Груши начиним брусникой. Подаем с клецками и с краснокочанной капустой.

**Померанский гусь с каштанами**

Ингредиенты:

(на 6 порций)

5 черствых булок

150 г корейки или грудинки

2 луковицы

400 г съедобных каштанов

3 ч. л. сахара

3 ст. л. сливочного масла

1/4 л мясного бульона

2 ч. л. соли

1 яйцо

1 гусь (около 3 кг)

1 ч. л. белого перца

50 г свиного жира для жаренья

Способ приготовления:

Духовку разогреем до 200 градусов. Булки замочим. Корейку и очищенный лук мелко порежем. Каштаны с одного конца надрежем крест-накрест, поджарим на растительном масле, пока скорлупа не лопнет, очистим их и разрежем пополам. Каштаны и сахар поджарим на сливочном масле, зальем мясным бульоном и минут 10 потушим. Булки выжмем. Корейку поджарим до состояния шкварок и на ее жире пожарим нарезанный лук до прозрачности. Соединим булки с каштанами, 1 ч. л. соли, яйцом, корейкой и луком. Гуся внутри посолим оставшейся солью и поперчим, начиним каштановым фаршем и зашьем брюшко и шейное отверстие. Положим гуся на противень для жаренья мяса спинкой вверх, смажем растопленным свиным жиром и на 3 часа поставим в духовку жариться. Образовавшийся мясной сок разведем водой, систематически поливаем им гуся, а через полтора часа жаренья перевернем его грудкой вверх. Подаем с краснокочанной капустой с яблоками и кнедликами из сырого или вареного картофеля.

**Силезское райское кушанье**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

400 г сборных сухофруктов

400 г нежирной сырой корейки

1/2 лимона

кусочек корицы

1 ст. л. пищевого крахмала

Способ приготовления:

Сухофрукты на 12 часов замочим в таком количестве холодной воды, чтобы она их полностью покрыла. 1/2 л воды с корейкой доведем до кипения и поварим под крышкой на медленном огне около 25 минут. Лимон вымоем, осушим, спиралеобразно срежем корку и выжмем сок. Сухофрукты вместе с водой, в которой они были замочены, а также с лимонной коркой и корицей доведем до кипения. Добавим полусваренную корейку и все вместе под крышкой потихоньку поварим еще около 30 минут. Корейку вынем, кожу срежем и нарежем корейку ломтиками. Крахмал разведем 3 ст. л. воды. Из кастрюли вынем лимонную корку и корицу. Бульон заправим крахмалом и вместе с фруктами еще раз прокипятим. Подмешаем лимонный сок. Фрукты разложим по тарелкам и подадим накрытыми ломтиками корейки. На гарнир подадим кнедлики из дрожжевого теста или из вареного картофеля.

**Груши, фасоль и корейка по-гамбургски**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

400 г сырой корейки

1/2 ч. л. соли

1 кг зеленой стручковой фасоли

500 г груш кулинарного предназначения

1 веточка чабера

соль, черный перец

Способ приготовления:

Мясо в 3/4 л подсоленной воды доведем до кипения и поварим на умеренном огне 30 минут. Тем временем промоем, очистим фасоль и нарежем на части. Груши вымоем и неочищенные, с плодоножками и сухими чашелистиками положим к мясу. Поварим 10 минут. Добавим фасоль и чабер и все вместе поварим еще 30 минут. Мясо вынем из кастрюли и нарежем ломтиками. Чабер удалим. Все посолим и поперчим. Ломтики мяса уложим снова в кастрюлю поверх фасоли с грушами. Подаем с отварным картофелем, посыпанным зеленью петрушки.

Это блюдо можно несколько модифицировать тем, что груши, очистив, разрезать на четыре части и добавить в кушанье вместе с картофелем только через 10 минут после фасоли.

**Телячья печенка по-берлински**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

4 ломтика телячьей печенки по 150 г

2 большие луковицы

3 крупных яблока

3 ст. л. муки высшего сорта

100 г сливочного масла

1 ч. л. соли

дважды на кончике ножа белого перца

Способ приготовления:

Ломтики печенки зачистим от пленок, удалим желчные протоки, вымоем и осушим. Яблоки очистим, удалим сердцевину и цельные яблоки разрежем на 8 поперечных ломтиков каждое. Печенку обваляем в муке, лишнюю муку стряхнем. Растопим 1/3 масла. Подрумяним на нем с обеих сторон ломтики яблок и переложим их в теплое место. На том же масле хорошенько подрумяним колечки лука и тоже отложим в теплое место. В другой сковороде разогреем остальное масло и пожарим на нем 3-4 минуты ломтики печенки с обеих сторон, поливая маслом из-под яблок и лука. Печенку поперчим, положим на разогретое блюдо и сверху накроем жареными яблоками и луком.

**Франкская жареная свинина с грибами**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

1/2 кг свинины из лопаточной части с кожей

1 луковица

1 морковь

1/2 л мясного бульона

1 ч. л. соли

1/2 ч. л. молотого тмина

1/2 ч. л. сухого майорана

400 г белых грибов

Способ приготовления:

Духовку разогреем до 200 градусов. Мясо вымоем, осушим, кожу надрежем крест-накрест. Лук очистим и разрежем на восемь частей. Морковь разрежем вдоль на восемь частей. Мясной бульон нагреем. Мясо натрем смесью соли, тмина и майорана. Нарезанные лук и морковь вместе с мясом положим в сотейник и подольем половину мясного бульона. Поставим в духовку часа на 1,5 - 2 жариться. Мясо систематически поливаем образовавшимся мясным соком и, если надо, подливаем бульона. Грибы очистим, большие разрежем пополам, маленькие оставим целыми. Через 60 минут жаренья вынем из сотейника лук и морковь, вокруг мяса разложим грибы, польем их мясным соком и продолжим жаренье. Перед подачей на стол мясо нарежем ломтиками и положим на подогретое блюдо. Мясной сок с грибами подадим отдельно. Это кушанье подаем с кнедликами из сырого картофеля и салатом из краснокочанной капусты.

**Гессенский заяц в винном соусе**

Ингредиенты:

(на 8 порции)

1 потрошеный заяц (около 2,5 кг)

3 луковицы

2 зубчика чеснока

2 чашки виноградного уксуса

по 4 шт. душистого перца и гвоздики

1/2 ч. л. черного перца

1 пучок свежего тимьяна

1 бутылка красного вина (0,75 л бургундского)

600 г сырой корейки

3 ст. л. муки

50 г жира для жаренья

300 г панировочных сухарей из ржаного хлеба

4 пряника

1 ч. л. соли

250 г хлебного теста

Способ приготовления:

Зайца разрубим на порции. Лук и чеснок очистим, порежем, смешаем с уксусом, специями и красным вином и зальем зайца. В этом маринаде поставим зайца на 12 часов в холодильник. Духовку разогреем до 180 градусов. Корейку нарежем кубиками и без жира хорошенько подрумяним. Куски зайца осушим и обваляем в муке. Маринад процедим. Разогреем жир и обжарим на нем куски зайца. Посыплем оставшейся мукой и постепенно подольем маринад. Положим в этот соус корейку, добавим панировочные сухари, истолченные пряники и соль. Накроем сотейник и по краям герметично залепим хлебным тестом. Потушим зайца в духовке в течение 1-5 часов.

**Мюнстерское кушанье из телятины**

Ингредиенты:

(на 6 порций)

2 небольшие луковицы

2 шт. гвоздики

1 лавровый лист

10 горошин белого перца

1 ч. л. соли

1/2 телячьей головы

1 телячий язык

500 г телятины из лопаточной части

4 небольшие луковицы

2 ст. л. сливочного масла

2 ст. л. муки высшего сорта

2-3 ст. л. виноградного уксуса

1-2 ч. л. сахара

немного ворчестерского соуса

Способ приготовления:

3 литра воды доведем до кипения. 2 луковички очистим, вставим в каждую по гвоздике и вместе с лавровым листом, перцем горошком и солью положим в воду и один раз вскипятим. В кипящую воду положим телячью голову, язык и мясо и поварим 1,5 часа, снимая пену и держа кастрюлю чуть приоткрытой. 4 луковички очистим и покрошим. Масло растопим и пожарим на нем лук до прозрачности. Посыплем мукой и при непрерывном помешивании хорошенько подрумяним, после чего постепенно подольем 3/4 литра мясного бульона. Убавим огонь и поварим соус еще 10-15 минут. Из телячьей головы выберем мясо, Язык, сняв с него кожу, нарежем ломтиками. Остальное мясо нарежем кубиками. Соус приправим уксусом, сахаром и ворчестерским соусом для придания ему кисло-сладкого вкуса. Ломтики языка и мясо кубиками положим в соус и еще раз его нагреем.

**Потроха по-немецки**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

750 г потрохов

1 л воды

1 луковица

100 г моркови

1 лавровый лист

1,5 cт. л. маргарина

З ст. л. муки

коренья

уксус, перец, соль

Способ приготовления:

Потроха вымочить, тщательно вымыть, поставить на огонь с водой, солью, луком, морковью, лавровым листом и кореньями, варить 2 часа. Когда потроха станут мягкими, бульон процедить, а мясо нарезать одинаковыми по величине кусочками. В разогретом маргарине поджарить муку, развести ее в 3/4 литра бульона. В этом соусе довести блюдо до готовности, посолив, заправив уксусом и перцем.

**Рубленый ливер**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

500 г легкого

1 л воды

1,5 cт. л. маргарина

3 cт. л. муки

1 луковица

уксус, соль

Способ приготовления:

Промытое легкое нарезать кусками, сварить в соленой воде. Муку и измельченный лук поджарить в маргарине, добавив столько бульона, чтобы получился густой соус. Легкое мелко нарезать или пропустить через мясорубку. Перемешав с соусом, зацравить уксусом.

**Фрикадельки**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

250 г фарша

50 г белого хлеба

1 луковица

100 г сельди

3 cт. л. маргарина

3 cт. л. муки

1/2 л бульона

горчица, уксус, соль

Способ приготовления:

Свиной и говяжий фарш, размоченный, отжатый хлеб, мелко нарубленные лук и сельдь смешать, заправить солью и, при желании - тмином. В массу можно добавить яйцо. В маргарине поджарить муку, залить бульоном, сварить густой соус. Из массы сформовать фрикадельки, сварить их в соусе, потомить. Перед подачей на стол заправить блюдо горчицей и травяным уксусом.

**Фаршированные телячьи рулеты**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

2 филейных куска телятины

2 кусочка окорока

2 яйца

2 cт. л. муки

50 г жира

1/8 л сметаны

1/4 л бульона или воды

соль

Способ приготовления:

Куски мяса слегка отбить и посолить, на каждый из них положить по кусочку окорока и вареному яйцу, свернуть рулеты, обвязать ниткой, обвалять в муке, обжарить в кипящем жиру, полить сметаной или молоком. Продолжать тушить их в закрытой посуде, постепенно подливая кипящий бульон. Готовые рулеты разрезать вдоль пополам, подать горячими или холодными.

**Гуляш**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

500 г мяса

50 г жира

3 cт. л. муки

2-3 луковицы

1/2 л воды

200 г помидоров

молотый красный перец

соль, тмин

Способ приготовления:

Нарезанное кубиками мясо обжарить в горячем жире, добавить муку, кубики лука, по чайной ложке соли и тмина. Жарить, пока мука не зарумянится. Затем залить 1/8 л горячей воды. Когда блюдо потушится до полуготовности, подлить еще немного жидкости, заправить очищенными от кожицы и нарезанными на четыре части помидорами, а при желании - двумя очищенными от сердцевины, нарезанными полосками стручками красного перца и тушить до готовности. Соус заправить солью и молотым красным перцем. Гуляш можно готовить из мяса одного сорта или же из телятины и свинины. Если гуляш готовится из нежирного мяса, то в начале тушения его нужно залить 1/4 л сметаны.

**Телячья грудинка с начинкой**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

1 кг телячьей грудинки

150 г белого хлеба

100 г маргарина

1 яйцо

1/4 л бульона

1/8 л сметаны

2 ч. л. крахмала

мускат, петрушка, молотый красный перец, соль

Способ приготовления:

Мясо промыть, дать стечь соде, освободить от костей. Разделите мышечные слои таким образом, чтобы между ними получилась выемка. Растопить в кастрюле столовую ложку маргарина, перемешать с раскрошенным белым хлебом, мускатом, столовой ложкой нарезанной зелени петрушки, молотым красным перцем и солью. Помешивая, нагревать массу до тех пор, пока не образуется ком. Охладить его, перемешать с яйцом, затем поместить в выемку, образованную в грудинке, закрыть ее. Мясо жарить в оставшемся подогретом маргарине, переворачивая и поливая жиром, в течение полутора часов. Когда вытопившийся сок потемнеет, сбоку долить немного кипящей воды. Если мясо уже покрылось хрустящей корочкой, снять его с противня, сок разбавить бульоном и перемешать с разведенной в сливках мукой.

**Мясной рулет**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

200 г свинины

200 г говядины

100 г белого хлеба

1 луковица

1 яйцо

65 г жира

соль, перец, тмин

крошки белого хлеба

Способ приготовления:

Нарезанное кусочками мясо, размоченный и отжатый хлеб, очищенный лук дважды пропустить через мясорубку, посолить, заправить черным или молотым красным перцем, тмином или мускатом. Ввести яйцо, перемешать, добавить 2 ст. ложки крошек белого хлеба. Скатать большой ком, обвалять его в крошках, слегка обжарить в жиру той стороной, которая при подаче на стол будет верхней. Осторожно перевернуть, зажарить при средней температуре, постоянно поливая жиром. Рулет можно приготовить и в духовке. Чтобы рулет получился сочным, покрыть его кусочками шпика.

**Ромштекс немецкий**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

4 ромштекса

6 cт. л. растительного масла

соль, молотый красный перец

Способ приготовления:

Отбитые ромштексы натереть солью и молотым красным перцем, обмакнуть в растительное масло, положить в какую-нибудь посуду, закрыть и оставить в ней на 1 час. Затем прогреть смазанный растительным маслом противень, поджарить на нем с обеих сторон ромштексы до средне-коричневого оттенка. На стол можно подать так же, как и бифштекс.

**Блюда из рыбы!**

**Рыба тушеная**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

1 кг рыбы

2 cт. л. маргарина

коренья

лимонный сок или уксус

соль

Способ приготовления:

Рыбу подготовить по системе "три П". В жаростойкую глиняную или стеклянную посуду положить маргарин и мелко нарезанные коренья, поставить на огонь, закрыть плотно крышкой, нагреть, затем положить рыбу и тушить ее в собственном соку или подлить стакан жидкости: воды или вина, в течение 30 минут. Под посуду можно положить проволочную подставку.

**Крупная жареная рыба**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

1 кг рыбы

65 г тертого сыра

1 луковица

65 г сливочного маргарина или масла

1/4 л сметаны

1 cт. л. крахмала

лимонный сок или уксус

Способ приготовления:

Подготовленную по системе "три П" рыбу положить в жаропрочную форму или на смазанную растительным маслом сковороду, покрыть ее смесью сыра, хлебных крошек и мелко нарезанного лука, полить растопленным маргарином и поставить в горячую духовку или жарить на слабом огне. Через 15 минут подлить сметану и довести рыбу до готовности. Можно также добавить вино, пикули, каперсы.

**Рыба, запеченная в фольге**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

800 г рыбного филе

150 г овощей /морковь, кольраби, лук-порей/

лимонный сок или уксус

соль

Способ приготовления:

Подготовленную по системе "три П" рыбу разложить порционно вместе с тертыми или мелко нарезанными овощами, завернув в пергаментную бумагу или алюминиевую фольгу. Положить их на противень таким образом, чтобы не вытекал сок. Тушить в горячей духовке 20 минут, после чего оставить еще на 10 минут, отключив огонь и закрыв духовку.

**Фаршированные трубочки**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

4 кусочка рыбного филе

4 тонких ломтика ветчинного шпика

40 г маргарина

1/8 л бульона или воды

1 cт. л. томатной пасты

1 ч. л. муки

перец

лимонный сок или уксус

соль

Способ приготовления:

Филе подготовить по системе "три П", каждый кусочек накрыть ломтиком шпика, свернуть трубочкой и хорошо закрепить. Постепенно подливая бульон, стушить в горячем маргарине. Поддерживать в теплом состоянии. Соединив отвар с томатной пастой, мукой и перцем, приготовить соус.

**Линь в сметане**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

2-4 линя /в зависимости от величины/

3/4 л воды

1 луковица

1 маленький лавровый лист

50 г маргарина

50 г муки

1 доза белого вина

1/4 л сметаны

зерна пряностей

соль, коренья

Способ приготовления:

Подготовленную рыбу сварить до полуготовностм, заправить солью, кореньями, луком и пряностями, затем достать рыбу из кастрюли. Поджарить в маргарине муку, залить частью отвара, добавить вино и сметану. Положить кусочки угря в смазанную жиром жаропрочную форму, залить процеженным соусом и сварить на самом слабом огне. При желании посыпать измельченным укропом или зеленью петрушки.

**Судак в шампиньоновом соусе**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

1 кг судака

50 г сливочного маргарина

50 г муки

125 г тушеных шампиньонов

лимонный сок или уксус

соль

зелень петрушки

Способ приготовления:

Подготовленную по системе "три П" рыбу целиком или порционно потушить в подсоленной и, при желании с кореньями воде. Муку поджарить в маргарине, затем залить ее одновременно грибным и рыбным отварами, заправить мелко нарезанными шампиньонами и измельченной петрушкой. Готовое блюдо подать на стол в этом соусе. Судака можно заменить любой другой благородной морской или пресноводной рыбой.

**Блюда из овощей**

**Картофельное рагу**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

1 кг картофеля

100 г лука

100 г красного перца

50 г жира

30 г муки

1 cт. л. томатной пасты или ямайского перца

1/2 л бульона

1 соленый огурец

соль

Способ приготовления:

Очищенный картофель нарезать кубиками, лук и очищенный от сердцевины красный перец - полосками. Посолив, поджарить их в горячем жиру, затем посыпать мукой и жарить, помешивая, пока мука не приобретет светло-коричневый оттенок. Заправить томатной пастой и кипящим бульоном, вскипятить и варить в закрытой кастрюле на слабом огне до готовности. Готовое рагу заправить нарезанным кубиками огурцом.

**Картофель со сливками**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

750 г картофеля

1/8 л молока

1/4 л сливок

20 г сливочного масла

10 г тертого сыра

соль

Способ приготовления:

Очищенный картофель нарезать кружочками, посолить и положить в смазанную жиром жаростойкую форму. Перемешать молоко и сливки, залить картофель, тушить в закрытой посуде в духовке. Незадолго до окончания тушения снять крышку, смазать картофель маслом или сливочным маргарином, посыпать тертым сыром и тушить до светло-коричневого оттенка.

**Картофель с сардельками**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

4 сардельки

60 г жира

1 кг картофеля

1 стакан воды

1 стакан кефира

мука

петрушка, соль

Способ приготовления:

Сардельки обвалять в муке, со всех сторон обжарить в горячем жиру /в жаростойкой форме/. Очищенный картофель нарезать тонкими кружочками и положить вместе с сардельками, нарезанным луком, слегка посолить. Залить кипящей водой, затем кефиром, смешанным с чайной ложкой муки, варить в закрытой посуде 35 минут. Перед подачей на стол посыпать нарезанной петрушкой.

**Картофель кусочками, отваренный в мясном бульоне**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

200 г мяса

2 л воды

соль

100 г лука

1,5 кг картофеля

петрушка

Способ приготовления:

Мясо /свинина, говядина или баранина/ нарезать кубиками, нарезанный кружочками лук сварить в 1/2 л воды с солью. Положить в мясо. Когда оно будет почти готово, залить оставшуюся кипящую воду и добавить нарезанный кусочками картофель. Перед подачей на стол посыпать нарезанной зеленью петрушки.

**Клецки трубочкой**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

750 г картофеля

100 г пшеничной муки

50 г крахмала

40 г маргарина

1 яйцо

30 г поджаренных крошек белого хлеба

жир, мускат, соль

Способ приготовления:

Из тертого отварного картофеля, муки, соли, муската, 20 г маргарина и взбитого яйца приготовить тесто. Широко раскатать на покрытой мукой доске, смазать оставшимся маргарином, посыпать крошками. Нарезать узкими полосками, свернуть в трубочки, плотно прижать края, испечь на сковороде. Клецки можно также варить на малом огне в кипящей воде в течение 5 минут, после чего подержать на горячей, выключенной плите 10-15 минут. Эти клецки можно начинить не крошками, а жаренными кубиками шпика и лука, томатной пастой или мясным фаршем.

**Оладьи**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

1,5 кг картофеля

соль

мука

жир

Способ приготовления:

Картофель очистить, стереть на терке и посолить. Картофельный сок не выливать, а перемешать с небольшим количеством муки или с 2-3 протертыми вареными картофелинами. При желании тесто соединить с небольшой тертой луковицей. Растопить в сковороде жир, ложкой класть в него тесто, поджарить с обеих сторон. Поджаренные до полуготовности оладьи можно довести до готовности в духовке на противне.

**Запеканка с морковью**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

750 г моркови, лучше каротели

500 г картофеля

1 маленькая луковица

20 г маргарина

20 г сливочного масла

40 г муки

1,25 л бульона

1/4 л молока

1 яйцо

30 г тертого сыра

соль, красный перец

Способ приготовления:

Промытые морковь и картофель отварить, очистить, нарезать кружочками. Потушить в маргарине мелко нарезанный лук, посыпав мукой, до ярко-желтого оттенка. Постепенно влить бульон и молоко, размешать, заправить солью и красным перцем. Огнеупорную форму смазать жиром, положить слоями морковь и картофель. В соус ввести желток и взбитый белок, полить морковь и картофель. Пирог покрыть хлопьями масла, посыпать тертым сыром и запекать в горячей духовке в течении 40 минут. Можно подать с соусом, хреном.

**Лейпцигская запеканка**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

200 г стручковых

250 г каротели

150 г кольраби

150 г спаржи

150 г цветной капусты

150 г сморчков

60 г сливочного масла

1 cт. л. муки

8 раковых хвостов

клецки из булки

Способ приготовления:

Используют только молодые овощи. Горох сполос-нуть, каротель почистить, маленькую оставить целиком, большую разрезать на четыре части, соломкой или кружочками. Вымытую и очищенную кольраби нарезать кубиками или соломкой, спаржу - равными кусочками. Тщательно очищенную и промытую в соленой воде цветную капусту разделить на кочешки. Сморчки почистить и тщательно промыть, чтобы удалить весь песок. Блюдо будет очень вкусным, если каждый овощ потушить отдельно с небольшим количеством масла и воды. Горох, каротель, кольраби и спаржу перемешать, посыпать мукой и запечь. Положить в миску, украсить цветной капустой, сморчками, раковыми хвостами и клецками из булки.

**Блюдо с сельдереем**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

2 больших корня сельдерея

20 г маргарина

1/8 л воды

1 луковица

1 cт. л. мелко нарезанной зелени сельдерея

соль, голландский соус

Способ приготовления:

Очищенный сельдерей нарезать кусочками, положить в кипящую с маргарином воду, заправить луком, солью и потушить в закрытой кастрюле на слабом огне. Пропитать голландским соусом, для приготовления которого использовать отвар сельдерея. Сверху посыпать зеленью.

**Сельдерейские сосиски**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

500 г сельдерея

100 г белого хлеба

100 г фарша

2 яйца

тмин

соль

мука

крошки белого хлеба

жир для жаркого

Способ приготовления:

Сваренный очищенный сельдерей протереть и соединить с замоченным, протертым белым хлебом, фаршем, яйцом, тмином и солью. Из массы сделать сосиски, обвалять в крошках с мукой и яйцом, обжарить в горячем жире.

**Тушеный лук-порей**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

8-12 стеблей порея

30 г маргарина

вода

сливочное масло

Способ приготовления:

В кастрюлю с водой добавить маргарин, соль, вскипятить, затем положить последовательно снятые со стебля зеленые листья порея и сварить их при закрытой крышке. Готовый порей уложить на блюдо, и полить растопленным маслом. Если отвара достаточно, его можно смешать с томатной пастой, тертым сыром и столовой ложкой муки, а затем приготовить соус.

**Глазированный лук**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

500 г маленьких луковиц, желательно одинаковых по размеру

50 г маргарина

2 cт. л. растительного масла

1 cт. л. сахара

Способ приготовления:

Очищенные луковицы положить в разогретый вместе с маслом маргарин, посыпать сахаром, поставить кастрюлю на слабый огонь и, периодически встряхивая ее, потушить. Лук должен приобрести светло-коричневый оттенок.

**Блюда из капусты**

**Блюдо из кольраби**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

750 г кольраби

1/4 л воды

40 г маргарина

петрушка

соль

Способ приготовления:

Промытую и очищенную кольраби нарезать соломкой и потушить в воде, прокипяченной с маргарином и солью. Перед подачей на стол посыпать нарезанной зеленью петрушки.

**Блюдо из савойской капусты**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

750 г капусты

40 г жира или растительного масла

1 луковица

1 ч. л. тмина

около 1/8 л воды

зелень петрушки

Способ приготовления:

Очищенную и промытую капусту нашинковать. Жир разогреть, положить в него нарезанный лук, поджарить до ярко-желтого оттенка и тушить вместе с перемешанной с пряностями капустой на слабом огне до тех пер, пока не выделится сок; и капуста не свернется. Затем

заправить небольшим количеством кипящей воды или бульоном, накрыть кастрюлю крышкой и варить до готовности овощей. Подать на стол, посыпав зеленью петрушки.

**Кисло-сладкая капуста**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

800 г белокочанной капусты

1/2 ч. л. соли

1 ч. л. сахара

50 г жира или 3 cт. л. растительного масла

1 луковица

1/4 л воды или яблочного сока

2 яблока

уксус

Способ приготовления:

Нашинкованную капусту положить в воду, вскипевшую вместе с солью, сахаром, жиром и кубиками лука, и тушить до полуготовности. Заправить уксусом /по вкусу/, добавить нарезанные маленькими кубиками яблоки, закрыть кастрюлю и тушить до готовности. В начале тушения можно добавить чайную ложку тмина и разведенную в небольшом количестве воды чайную ложку крахмала.

**Клецки из капусты**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

50 г грудинки или копченой свинины

750 г белокочанной капусты

6 ягод можжевельника

300 г крошек белого хлеба

2-3 яйца

соль, молотый красный или черный перец

Способ приготовления:

Грудинку, капусту и ягоды можжевельника пропустить через мясорубку, смешать с крошками и яйцами, крепко заправить пряностями. Слепить клецки, обвалять их в крахмале, отварить в слегка кипящей воде. Клецки будут хорошим гарниром к жаркому из птицы.

**Красная капуста**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

800 г капусты

50 г свиного жира или 3 cт. л. растительного масла

2 кислых яблока

1 луковица

2 бутона гвоздики

1/4 л воды или бульона

соль, сахар

уксус или красное вино

Способ приготовления:

Нашинкованную капусту варить в кипящей воде до тех пор, пока она не свернется. Добавить мелко нарезанные яблоки /без сердцевины и кожуры/, гвоздику, лук, 1/2 ч. ложки соли, чайную ложку сахара и горячую воду. Варить в закрытой кастрюле. Заправить кисло-сладкой смесью из уксуса, сахара и соли. Жир можно заменить мелко нарезанным шпиком, а яблоки - яблочным муссом.

**Брюссельская капуста**

Ингредиенты:

(на 4 порции)

750 г брюссельской капусты

50 г маргарина

около 1/8 л воды

петрушка

соль, мускат

Способ приготовления:

Плохие, вялые листья удалить и надрезать у основания, чтобы не отпали кочешки. Промыть капусту и, опустив в разогретый маргарин, несколько раз встряхнуть, чтобы листья пропитались жиром. Направить пряностями, налить на дно кастрюли горячей воды и, периодически встряхивая, потушить капусту /не перемешивать!/. Подать на стол, посыпав зеленью петрушки. Так же готовят красную капусту с соусом, полив ее томатным, голландским соусом или соусом бешамель.

**Сладости**

**Саксонские творожники**

Ингредиенты:

(на 4-6 порций)

400 г картофеля, сваренного в мундире сутки назад

50 г изюма

2 яйца

2- 3 ст. л. муки высшего сорта

на кончике ножа соли

400 г творога

5 ст. л. сахара

натертая цедра и сок от 1/2 лимона

4 ст. л. растительного масла или жира для печения

сахар и молотая корица

Способ приготовления:

Картофель очистим и натрем на мелкой терке или пропустим через мясорубку. Изюм промоем горячей водой, дадим стечь. Картофель смешаем с изюмом, яйцами, мукой, солью, творогом, сахаром и лимонным соком и замесим тесто. Попудренными мукой руками сделаем лепешки около 5 см в поперечнике. В сковороде разогреем жир и в течение примерно 8 минут подрумяним на нем творожники с обеих сторон. Обжаренные творожники поместим в духовку, разогретую градусов до 75, и доведем до готовности. Сахар смешаем с корицей и посыплем творожники с обеих сторон. Подаем с яблочным повидлом, сливовым или любым другим компотом.

**Швабский вишневый пудинг из пшеничного хлеба**

Ингредиенты:

(на 4-6 порций)

8 черствых булок

1/2 л теплого молока

750 г вишни

50 г сахара

80 г изюма "султанка"

4 яйца

50 г мягкого масла

80 г сахара

натертая цедра от 1 лимона

50 г рубленых лесных орехов

масло - смазать форму и верх пудинга

сахарная пудра для посыпания

Способ приготовления:

Булки нарежем тонкими ломтиками и на 30 минут замочим в теплом молоке. Вишню, удалив косточки, посыплем сахаром. Изюм замочим в горячей воде. Отделим яичные белки от желтков. Духовку разогреем до 210 градусов. Форму для пудинга смажем маслом. Масло, сахар, желтки и лимонную цедру разотрем добела. Подмешаем булки, стекший изюм, лесные орехи и вишню вместе с соком. Белки взобьем в тугую пену и осторожно подмешаем в вишневую массу. Наполним ею форму для пудинга, верх выровняем и выложим кусочками масла. Выпекаем в духовке на втором уровне снизу около 45 минут до образования румяной корочки. Перед подачей на стол посыплем сахарной пудрой. Подаем с ванильным соусом или с шодо.

**Банановый крем**

Ингредиенты:

(на 4-6 порций)

3 банана

1/4 л молока

30 г сахара

25 г крахмала

2 яйца

Способ приготовления:

Мякоть банана разделить вилкой на мелкие кусочки. Из молока, сахара и крахмала приготовить пудинг, снять его с огня, добавить яичные желтки. Мякоть банана и взбитые яичные белки добавить в уже немного охлажденное блюдо. Все хорошо перемешать.

**Слоеный пирог с вишнями**

Ингредиенты:

(на 4-6 порций)

200 г муки

50 г манной крупы

1 яичный желток

125 г сливочного масла или маргарина

6 ст. л. сметаны

4 ст. л. теплой воды

75 г толченых сухарей

1 кг кислых вишен

100 г сахарной пудры

1/2 ч. л. корицы

соль

Способ приготовления:

Муку и манную крупу просеять вместе. Добавить щепотку соли, яичный желток, 50 г растопленного, но не горячего масла, сметану и теплую воду. Тесто, не добавляя больше муки, месить до тех пор, пока оно не перестанет клеиться. Затем скатать его, слегка полить растопленным маслом, накрыть сверху миской, на которую поставить посуду с горячей водой и оставить примерно на 30 минут при умеренно теплой температуре. На полотенце, посыпанном мукой, тонко раскатать тесто, полить 50 г растопленного масла и посыпать толчеными сухарями. Вишни без косточек перемешать с сахарной пудрой и корицей, выложить на раскатанное тесто. Лист теста скатать и поместить на противень. Сверху полить оставшимся маслом или взбитым яйцом. Печь в горячем духовом шкафу до золотисто-коричневого цвета около 25 минут. Теплый пирог подать с соком, холодный - посыпать сахарной пудрой. Так же готовят слоеный пирог с яблоками. Вместо вишен взять 750 г очищенных и нарезанных яблок, перемешать со 100 г сахара, 30 г миндаля, 50 г изюма, добавить щепотку корицы и столовую ложку коньяка.

**Фруктовый торт**

Ингредиенты:

(на 4-6 порций)

песочное сдобное тесто

3 cт. л. фруктового сиропа

500-750 г любых фруктов

1/4 л фруктовогo сока

8 г желатина

Способ приготовления:

Выпеченное тесто полить фруктовым сиропом, разложить на нем фрукты, фруктовый сок вскипятить, добавить сахар, снять с огня и влить растворенный в небольшом количестве холодной воды желатин. Как только желе начнет застывать, полить им фрукты. Края торта украсить натертым миндалем, взбитыми сливками или кремом. Для приготовления желе можно вскипятить 1/4 л фруктового сока, добавив столовую ложку крахмала.

**Творожный торт**

Ингредиенты:

(на 4-6 порций)

песочное тесто:

300 г муки

2 cт. л. манной крупы

1 кг творога

1/4 л молока

175-200 г сахара

3 яйца

1 щепотка соли

5 натертых плодов горького миндаля

20 г сладкого миндаля

80 г изюма

сливочное масло, сахарная пудра

тертая лимонная цедра

Способ приготовления:

Тесто поместить в смазанную жиром форму, посыпать манной крупой или толчеными сухарями. Творог протереть через сито, добавить молоко, сахар, яйца, пряности и хорошо перемешать вручную или электрическим способом. Наконец добавить крупно нарезанный, сладкий миндаль и изюм. Творожную массу разместить на поверхности теста. Выпекать около 50-60 минут при температуре выше средней. Еще горячий торт смазать сливочным маслом или маргарином и посыпать сахарной пудрой.

**Торт с повидлом**

Ингредиенты:

(на 4-6 порций)

175 г муки

175 г толченых сухарей

1/2 пакетика дрожжей

175 г caхаpa

200 г маргарина

20 г натертых орехов или миндаля

2 яйца

1 cт. л. рома или молока

250 г повидла

тертая лимонная цедра или ваниль

Способ приготовления:

Все продукты, за исключением повидла, перемешать, замесить тесто и оставить его на 30 минут в прохладном месте. Готовым тестом заполнить на 2/3 смазанную жиром форму, сверху положить повидло. Из оставшегося теста приготовить полоски, которые положить крест-накрест на повидло. Выпекать около 30 минут при средней температуре. Полоски из теста можно смазать взбитым яйцом.

**Рестораны с немецкой кухней в Москве:**

Донна Клара

Тип : Ресторан, Кафе, Кондитерская

Кухня : Европейская кухня , Немецкая кухня

Адрес : Москва, Бронная Малая ул., д.21/13

Телефон : (095) 290-69-74, 290-38-48

Количество залов : Два зала: зал 1 – 60 мест, зал 2 – 30 мест

Часы работы : С 10.00 до 23.00

Средняя стоимость счета : $20-30

Предложения : Бизнес-ланч, Еда на вынос, Завтраки, Проведение банкетов, Постное меню, Разливное вино, Разливное пиво

Бирхаус

Тип : Ресторан

Кухня : Австрийская кухня , Европейская кухня , Немецкая кухня

Адрес : Москва, Козицкий пер., д.2/12

Телефон : (095) 229-08-47, 229-11-31

Количество залов : Три зала: зал 1 – 36 мест, зал 2 – 86 мест, зал 3 – 35 мест

Часы работы : С 12.00 до последнего посетителя

Средняя стоимость счета : $20-30

Предложения : Гриль, Еда на вынос, Карта вин, Мясное меню, Проведение банкетов, Постное меню, Разливное вино, Разливное пиво, Рыбное меню

Развлечения : TV

Богемия (Клуб любителей чешского пива)

Тип : Бар, Кафе, Пивной ресторан

Кухня : Европейская кухня , Немецкая кухня , Чешская кухня

Адрес : Москва, Чистопрудный бульвар, д.1

Телефон : (095) 208-47-04

Часы работы : С 10.00 до 00.00

Средняя стоимость счета : $10-20

Предложения : Гриль, Дневное меню, Карта вин, Мясное меню, Мангал, Проведение банкетов, Разливное вино, Разливное пиво, Рыбное меню

Развлечения : TV, Видео

Старина Мюллер

Тип : Ресторан, Пивной ресторан, Паб

Кухня : Европейская кухня , Немецкая кухня , Русская кухня

Адрес : Москва, Дмитровка Малая ул., д.18А, Шмитовский проезд, д.2, Воронцовская ул., д.35Б, Бакунинская ул., д.7

Телефон : (095) 299-84-34, 259-13-73, 797-20-92

Предложения : Бизнес-ланч, Детский праздник, Детское меню, Проведение банкетов, Постное меню, Разливное вино, Разливное пиво, Шведский стол

Развлечения : TV

Арсентьич

Тип : Пивной ресторан

Кухня : Европейская кухня , Китайская кухня , Немецкая кухня , Русская кухня

Адрес : Москва, Черкасский Большой пер., д.15

Телефон : (095) 927-07-55

Количество залов : Четыре зала: банкетный зал 1 – 20 мест, банкетный зал 2 – 30 мест, банкетный зал 3 – 70 мест, основной зал – 70 мест

Часы работы : С 12.00 до 23.00

Средняя стоимость счета : $10-20

Предложения : Бизнес-ланч, Еда на вынос, Мясное меню, Проведение банкетов, Разливное пиво, Рыбное меню

Развлечения : TV, Видеопроектор

Шварцвальд

Тип : Пивной ресторан

Кухня : Авторская кухня , Европейская кухня , Немецкая кухня , Смешанная кухня , Чешская кухня

Адрес : Москва, Петровка ул., д.14; Песчаная ул., д.3; Наметкина ул., д.5

Телефон : (095) 200-35-95, 200-44-57

Количество залов : 1 зал – 200 мест, 2 зал – 12 мест, 3 зал – 40 мест

Часы работы : С 12.00 до 00.00 (до последнего посетителя)

Средняя стоимость счета : $20-30

Предложения : Бизнес-ланч, Еда на вынос, Карта вин, Мясное меню, Проведение банкетов, Разливное вино, Разливное пиво, Рыбное меню, Шведский стол

Развлечения : TV, Видео, Караоке

1-ый Линдерхоф

Тип : Ресторан, Ресторан-клуб, Бар-ресторан, Бар, Пивной ресторан, Паб

Кухня : Авторская кухня , Домашняя кухня , Европейская кухня , Континентальная кухня , Немецкая кухня , Смешанная кухня

Адрес : Москва, Ломоносовский пр., д.7, стр.1

Телефон : (095) 134-10-51, 132-75-63

Количество залов : Четыре зала: зал 1 – 40мест, зал 2 – 30мест, зал 3 кофейня – 50 мест, зал 4 кофейня – 50мест

Часы работы : С 12.00 до последнего посетителя

Средняя стоимость счета : $20-30

Предложения : Бизнес-ланч, Выездное обслуживание, Вегетарианское меню, Гриль, Доставка еды, Детский праздник, Детское меню, Дневное меню, Еда на вынос, Карта вин, Мясное меню, Проведение банкетов, Постное меню, Разливное вино, Разливное пиво, Рыбное меню далее

Мариенбад

Тип : Ресторан, Бар-ресторан, Бар, Пивной ресторан, Паб

Кухня : Домашняя кухня , Европейская кухня , Немецкая кухня , Русская кухня , Смешанная кухня , Чешская кухня

Адрес : Москва, Люсиновская улица, д.53

Телефон : (095) 236-34-43

Количество залов : Два зала: зал 1 – 70 мест, зал 2 – 30 мест

Часы работы : С 12.00 до 23.00

Средняя стоимость счета : $10-20

Предложения : Бизнес-ланч, Выездное обслуживание, Гриль, Еда на вынос, Мясное меню, Проведение банкетов, Постное меню, Разливное вино, Разливное пиво

Развлечения : TV, Видеопроектор

Кухмейстер

Тип : Ресторан, Бар-ресторан, Бар

Кухня : Авторская кухня , Грузинская кухня , Греческая кухня , Домашняя кухня , Европейская кухня , Кавказская кухня , Казачья кухня , Морская кухня , Немецкая кухня , Русская кухня , Смешанная кухня , Украинская кухня , Французская кухня

Адрес : Москва, Пятницкая ул., д.47, стр.3

Телефон : (095) 953-41-98

Количество залов : Один зал - 52 места

Часы работы : C 11.00 до 23.00

Средняя стоимость счета : $30-50

Предложения : Бизнес-ланч, Вегетарианское меню, Гриль, Детский праздник, Детское меню, Дневное меню, Завтраки, Карта вин, Мясное меню, Проведение банкетов, Постное меню, Разливное пиво, Рыбное меню

Развлечения : Караоке

Лотос

Тип : Ресторан, Ресторан-клуб, Бар-ресторан, Арт-Кабаре, Арт-клуб, Бар, Кафе, Клуб, Казино, Ночной клуб, Стриптиз-клуб, Центр развлечений, Клуб знакомств, Турецкая баня

Кухня : Авторская кухня , Азербайджанская кухня , Восточная кухня , Грузинская кухня , Домашняя кухня , Европейская кухня , Итальянская кухня , Континентальная кухня , Кавказская кухня , Казачья кухня , Морская кухня , Немецкая кухня , Рыбная кухня, Смешанная кухня

Адрес : Москва, Софьи Ковалевской ул., д.2

Телефон : (095) 483-63-11, 485-79-68

Количество залов : Первый зал кафе – 30 мест, клуб, ресторан, сауна, VIP-зал – 22 и 15 мест, сауна + банкетный зал

Часы работы : Круглосуточно

Средняя стоимость счета : $10-20, $20-30

Предложения : Бизнес-ланч, Выездное обслуживание, Вегетарианское меню, Гриль, Детский праздник, Детское меню, Еда на вынос, Женское меню, Завтраки, Карта вин, Мясное меню, Мангал, Проведение банкетов, Постное меню, Пицца, Разливное вино, Разливное пиво,

Развлечения : TV, Бильярд, Бассейн, Видео, Видеопроектор, Дискотека, Сауна, Танцпол.

**Заключение.**

Говорят, что знаменитые мюнхенские сосиски (белые колбаски) появились на свет благодаря случаю: в разгар Масленицы у подмастерья мясника Зеппа Мозера кончились тонкие кишки для сосисок из телячьего фарша. Будучи неглупым человеком, подмастерье наполнил фаршем кишки побольше. А так как голодные посетители его заведения ждать долго не желали, то он вынужден был сэкономить время, только отваривая колбаски и не обжаривая их. Так родились знаменитые мюнхенские сосиски, которые вскоре стали производить мясники по всей Баварии. При изготовлении белых колбасок мясники работали без обеденного перерыва, так как иначе колбасный фарш из телятины мог быстро испортиться. Кстати, белые колбаски принято заказывать поштучно, и есть исключительно со сладкой горчицей и кренделями. Тесто для них по составу мало, чем отличается от обычного для булочек, однако вымешивают его более тщательно. Затем тесто раскатывают в тонкий жгут и скручивают крендели. Говорят, что форма кренделя напоминает перекрещенные руки молящегося монаха. Перед тем как поставить 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. Обязательно попробуйте традиционный крепкий бульон с печеночными клецками. Всему миру известны копченые окорока Шварцвальда, но не меньше ценят и баденские луковые пироги. В Гессене, лежащем севернее, до сих пор с удовольствием едят зеленый соус, который очень хвалил Гёте. Этот соус готовят не менее чем из девяти видов трав, и он особенно хорош с говядиной и спаржой. Лакомствами в Рейнской области считаются маринованная говядина, картофельный салат, ржаной хлеб, картофельные блины и яблочный соус.

Пиво популярно во всех землях Германии. Однако больше всего, пожалуй, их любят баварцы. Не удивительно, что пиво, в Баварии шутя, считают основным продуктом питания. Сами баварцы не без гордости утверждают, что из пяти тысяч сортов пива, производимых в Германии, более четырех тысяч — родом из Баварии. Когда кто-то здесь заказывает просто "пиво", знатокам ясно, что они имеют дело с новичком. Страсть к пиву у баварцев столь сильна, что они придумали специальный пивной праздник. Октоберфест, который вот уже почти 170 лет традиционно проходит каждую осень в Мюнхене. В Мюнхене на праздник Октоберфест весь город превращается в огромный пивной садик. В биргартенах не только пьют пиво, но и едят фиштапхены (рыбные палочки), брецели (кнедлики) и, конечно, сосиски или вюрстхены. Иногда гостям предлагают знаменитую запеченную свиную ногу (швайнехаксе) с кислой капустой (зауеркраут). В среднем за две недели праздника примерно 7—7,5 миллиона посетителей выпивают более 5 миллионов литров пива, съедают 80 быков, 14 тысяч свиней, 400 тысяч сосисок и почти 600 тысяч порций курицы. Пьют на празднике огромными литровыми кружками, которые здесь называются "мае". Такая кружка стоит на празднике 6 Евро. Хотя в обычные дни и в обычной пивной ее стоимость — всего 1,5 – 3 Евро.

**Список литературы:**

http://www.restoran.ru/index.phtml?t=8&level=34304&pf=1&r=134&ol=0

http://www.germanyclub.ru/index.php?pageNum=403

http://mirror01.users.i.com.ua/~kulinar/national/nem.htm

В.В. Похлебкин «Моя кухня и мое меню» (2004)

http://www.egarson.ru/info\_rest.php?inc=54

http://www.millionmenu.info/rus/recipes/collection/