

Е. В. Маслякова

**500 БЛЮД
НЕМЕЦКОГО БЮРГЕРА**

Москва, 2017

УДК 641/642

ББК 36.991

М31

Маслякова, Е. В.

M31 500 блюд немецкого бюргера / Е. В. Маслякова. – М. : T8RUGRAM / Научная книга, 2017. – 146 с.

ISBN 978-5-519-62335-3

Приобщение к кулинарным традициям других народов мира – очень увлекательное и интересное занятие. Немецкая кухня изобилует разнообразием оригинальных блюд на любой вкус.

Эта книга содержит избранные рецепты национальной немецкой кухни, вы также найдёте полезные советы и рекомендации, благодаря которым сможете удивить своих гостей и близких изысканными угощениями!

Приятного аппетита!

УДК 641/642

ББК 36.991

BIC WBN

BISAC CKB036000

© T8RUGRAM, оформление, 2017

© ООО «Литературная студия

«Научная книга», издание, 2017

ISBN 978-5-519-62335-3

ВВЕДЕНИЕ



Каждый человек практически ежедневно сталкивается с вопросом, что же приготовить на обед, завтрак или ужин одновременно вкусное и полезное, да к тому же чтобы и дешево было, и времени много не затратить на кухонные дела. Полуфабрикаты и консервы не могут решить всей проблемы, потому что каждый из нас всегда будет испытывать потребность сесть за красиво накрытый стол, заставленный всевозможными яствами. Существует великое множество книг, предлагающих вниманию читателя все новые и новые блюда. Книга, которую вы держите в руках, — очередная новинка в серии кулинарных сборников. В ней содержится уникальная информация о самых разных тонкостях немецкой кухни.

Знакомство с кулинарными традициями разных народов — очень интересное и увлекательное занятие не только для обычных домохозяек, но и для всех, кто в той или иной степени заинтересован в разнообразии своего питания. Ведь насколько заманчиво предложить гостям новое блюдо, приготовленное по какому-то из малоизвестных рецептов немецких кулинаров!

Немецкая кухня очень своеобразна. В ней можно найти еду на любой вкус. Она отличается большим разнообразием блюд из всевозможных овощей, свинины, птицы, дичи, телятины, говядины и рыбы. Овощи блюгеры традиционно употребляют в больших дозах, особенно в вареном виде. В качестве гарнира часто используются цветная капуста, стручки фасоли, морковь, краснокочанная капуста и пр. Широко используются вареные горох и бобы, и особенно отварной картофель, который часто заменяет хлеб.

Кулинарию можно рассматривать как бесконечный простор для творческой деятельности. При желании можно видоизменять различные

500 блюд немецкого бюргера

кулинарные рецепты по собственному вкусу, добавлять приправы и специи. А в результате получится новое, необычное блюдо. С рецептами, предложенными в этой книге, можно поступить аналогичным образом: переработать по своему усмотрению, если сам рецепт представляется излишне сложным.

Трудно представить себе, каким было бы наше питание, если бы не было возможности заимствовать рецепты других народов. Во-первых, наша кухня была бы более однообразной. А как известно, однообразие очень быстро надоедает. Если вы обратитесь к кому-то с вопросом, какие национальные блюда других народов он знает, ответы услышите самые разные. Обязательно среди них будут присутствовать украинский борщ и вареники, азербайджанский или узбекский плов, армянский лаваш, русские блины, а также многое другое. И каждое из названных блюд уже давно пришлось по вкусу всем, кто его пробовал.

Именно с намерением расширить ваше меню за счет новых оригинальных блюд авторы данной книги и обратились к подчас неизвестным рецептам "немецкого бюргера". Немецкой кухне свойствен свой, особый характер. И при всем этом можно сказать с уверенностью: все рецепты, безусловно, придется по вкусу тем, кто их попробует.

Данная книга имеет четкую структуру: все рецепты сгруппированы по основным видам блюд. В одной из глав представлены рецепты салатов и холодных закусок. Блюда, приготовленные по этой рецептуре, могут быть использованы как для праздничного стола, так и для повседневной трапезы. Следующая глава рассказывает о традиционных для немецкого бюргера первых блюдах. Все без исключения блюда очень понравятся как гурманам, так и тем, кто привык к традиционному для жителя российской глубинки питанию.

Читатель в этой книге найдет и сведения, касающиеся приготовления различных блюд из овощей. На первый взгляд, все овощные блюда кажутся очень простыми. Но некоторые тонкости делают их поистине уникальными. Одна из глав содержит информацию о вторых блюдах, для приготовления которых необходимо мясо животных и птиц. Эти рецепты окажутся великолепным подспорьем для тех, кто привык уделять своему питанию достаточно много внимания. Некоторые из них покажутся читателю настоящим деликатесом, ведь немцы знают толк в различных кулинарных изысках.

В немецкой кухне много рецептов, совершенно незнакомых многим жителям других стран. Данная книга расскажет о различных соусах, которые станут великолепным дополнением горячих и холодных блюд. Благодаря этим соусам можно не только готовить согласно традиционным немецким рецептам, но и видоизменять привычные блюда, давно уже известные.

Трудно представить себе праздничный стол, на котором нет пирогов, печенья, коврижек... Возможно, что выпечка, приготовленная по рецептам

Маслякова Е. В.

"немецкого бюргера", окажется по вкусу даже тем, кто по самым разным соображениям воздерживается от употребления мучных изделий. В этой книге вы также найдете разнообразные сладкие десерты. Такие сведения окажутся полезны как самим сладкоежкам, так и тем, кто любит экспериментировать при приготовлении чего-то нового. Одна из глав книги расскажет о традиционных напитках "немецкого бюргера". Трудно представить себе стол, на котором не было бы каких-либо напитков, а их разнообразие — всегда приятный сюрприз для присутствующих.

Все рецепты изложены в очень простой, доступной форме. Даже не самая опытная хозяйка без труда сможет приготовить любое блюдо, описанное в нашей книге. Помимо рецептов, здесь есть интересные сведения, касающиеся исторических фактов о разных блюдах и продуктах. Такие сведения интересны даже тем, кто не мыслит себя стоящим у кухонной плиты.

В книге представлены различные полезные советы, без знания которых невозможно приготовить по-настоящему вкусную и качественную пищу. Возможно, некоторые советы покажутся вам хорошо знакомыми. Но тем не менее совсем не помешает лишний раз обратить на них внимание, чтобы облегчить себе процесс приготовления очередного кулинарного шедевра.

Каждой хозяйке нужно знать тонкости, касающиеся сервирования стола, оформления блюд, правила хранения различных готовых продуктов. В нашей книге вы найдете информацию, касающуюся этих, безусловно, интересующих вас вопросов.

Каждая кулинарная книга имеет свою специфику. Нашу книгу можно считать универсальным путеводителем не только для тех, кто интересуется немецкой кулинарией, но и для тех, кто желает научиться хорошо готовить. Итак, увлекательного и полезного чтения вам, дорогой читатель.

ГЛАВА 1. САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

САЛАТ ИЗ СЫРЫХ ОВОЩЕЙ ПО-ВЮРЦУРГСКИ

Требуется: по 200 г кочанного салата, редиса и помидоров, по 150 г свежих огурцов и майонеза с горчицей.

Способ приготовления. Мелко порубите листья салата. Ломтиками нарежьте редис, помидоры и огурцы, добавьте листья салата и заправьте майонезом.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Если требуется сделать желтково-сахарную смесь, следует сначала слегка подогреть желтки на водяной бане, не доводя до кипения.

САЛАТ "ОРИГИНАЛЬНЫЙ"

Требуется: 200 г копченого куриного мяса, 100 г яблок, 50 г кореньев сельдерея, 1/2 стакана миндаля, по 2 ст. л. сметаны и майонеза, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления. Сельдерей нашинкуйте соломкой, очищенные яблоки — кубиками. Мясо нарежьте кусочками средней величины, жареный миндаль измельчите. Подготовленные продукты уложите в салатницу или вазочку и залейте смесью из майонеза, сметаны, соли и перца. Сверху посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и измельченными орехами. Перед подачей к столу выдержите салат в течение 30 мин в холодном месте.

ОФОРМЛЕНИЕ БЛЮД

При оформлении блюда следует учитывать его сочетание с гарниром по форме и размеру продуктов, а также по цвету.

САЛАТ ИЗ СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ С КОПЧЕНОЙ ГРУДИНКОЙ

Требуется: 300 г свежей или консервированной фасоли, по 200 г картофеля и копченой грудинки, головка репчатого лука, 3 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. уксуса, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления. Фасоль отварите в небольшом количестве воды до готовности, слейте воду и немного остудите. Картофель отварите и, когда он остынет, очистите и нарежьте кубиками средней величины. Мелко нашинкуйте репчатый лук, посолите его и залейте уксусом, разведенным холодной водой. Грудинку нарежьте тонкими ломтиками. Подготовленные продукты выложите в глубокую посуду, хорошо перемешайте, заправьте растительным маслом. Выдержите салат в течение 2 ч в холодном месте. Перед подачей к столу посыпьте салат мелко нарезанной зеленью петрушки.

ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ

Лимоны долгое время не высохнут, если положить их в эмалированную посуду, залить холодной водой и периодически менять ее.

САЛАТ ИЗ РЕДЬКИ С ПРОСТОКВАШЕЙ

Требуется: 800 г редьки, 200 г простокваша, зелень, перец, соль.

Способ приготовления. Нашинкуйте редьку, заправьте ее простоквашей и посыпьте нарезанной зеленью петрушек или зеленым луком, слегка посолите и поперчите.

ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ ИЗ ИСТОРИИ ИНГРЕДИЕНТОВ И БЛЮД

Впервые картофель стал известен американским индейцам. Но надо сказать, что те не знали, какую пользу может принести этот великолепный овощ. Индейцы обожествляли картофель, считали его священной пищей богов. И сами приносили картофель в дар богам, не рискуя при этом попробовать загадочное кушанье.

САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С ПОМИДОРАМИ И ОГУРЦАМИ

Требуется: 300 г помидоров, по 200 г огурцов, белокочанной капусты и яблок, 100 г лука-порея, 3 ст. л. растительного масла, зелень, сахар, соль.

Способ приготовления. Порежьте кочан тонкой соломкой, перемешайте с солью и сахаром. Помните капусту руками до появления сока. Оставьте ее в таком состоянии на некоторое время. Выделившийся сок можете слить. Помидоры, огурцы и яблоки очистите от кожуры. Помидоры нарежьте крупными кубиками, огурцы — более мелкими, а яблоки натрите на крупной терке. Лук-порей очистите от донца и подсохших листьев и нарежьте его тонкими кольцами. Перемешайте вместе капусту, огурцы, помидоры и яблоки, добавьте лук-порей. Заправьте салат растительным маслом и посыпьте зеленью.



ПРАВИЛА СЕРВИРОВКИ СТОЛА

Сервировка стола — очень ответственная задача. Именно правильная сервировка помогает создать оптимальную атмосферу для приятного застолья.

ЛИСТОВОЙ САЛАТ

Требуется: 100 г листьев салата, 300 г помидоров, 3 ст. л. растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления. Листья салата крупно нарежьте. Посолите зелень, добавьте перец. После этого немного помните салат руками. Заправьте растительным маслом. Помидоры разрежьте на четвертинки. Дольками помидоров украсьте салат.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Чтобы овощи сварились быстрее, во время их варки кастрюлю следует держать закрытой.

ЛИСТОВОЙ САЛАТ С ТУНЦОМ

Требуется: по 400 г белокочанной капусты и консервированного тунца, по 300 г молодого картофеля и помидоров, 4 яйца, луковица, 1/2 пучка кресс-салата, пучок листового салата, по 4 ст. л. уксуса, настояенного на травах и эстрагоне, и растительного масла, соль.

Способ приготовления. Мелкий молодой картофель сварите в "мундире", отсудите и очистите. Яйца отварите вкрутую и разрежьте вдоль на две половинки. Лук порежьте кольцами и ошпарьте кипящей водой для смягчения вкуса, воду сразу слейте. Помидоры порежьте круглыми дольками. На большое плоское блюдо уложите слой мелко нацинкованной белокочанной капусты, затем кресс-салат, а на него — листовой салат. На салат положите по краям блюда картофель, половинки яиц и помидоры, в центр выложите консервированного тунца, украсьте его луком. Яйца и помидоры немного полейте уксусом и маслом.

ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ ИЗ ИСТОРИИ ИНГРЕДИЕНТОВ И БЛЮД

Некоторые отважные индейцы не слушали запретов жрецов и пробовали картофель на вкус. Естественно, что сырье клубни никому не могли понравиться. Кроме того, всем известно, что сырьим картофелем можно отравиться. Тех, кто травился картофелем, жрецы объявляли преступниками за то, что они посмели попробовать божественную пищу.

САЛАТ ИЗ ВЕСЕННЕЙ ЗЕЛЕНИ

Требуется: по 50 г щавеля и майонеза, 25 г листьев одуванчиков, 30 г листьев крапивы, по 20 г кресс-салата и листьев огуречника, петрушка, укроп, сахар, соль.

Способ приготовления. Предварительно замочите в соленой воде молодые листочки одуванчика, чтобы уменьшить их горечь. Всю зелень после мытья подсушите, мелко нарежьте и выложите в салатницу. Посыпьте салат солью и сахаром по вкусу, заправьте майонезом. Нарежьте мелко укроп и петрушку и посыпьте зеленью приправленный майонезом салат.

ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ И ГОТОВЫХ БЛЮД

Мясные полуфабрикаты, т. е. сырье котлеты, фарш, куски мяса и т. д., следует хранить в морозильных камерах.

ЛЕТНИЙ САЛАТ С КАРТОФЕЛЕМ

Требуется: 600 г молодого картофеля, 250 г помидоров, 200 г свежих огурцов, 150 г вареной колбасы или ветчины, луковица, по пучку петрушки и зеленого лука, 2 ст. л. уксуса, настояенного на травах и базилике, 3 ст. л. оливкового масла, 1 ч. л. горчицы, соль.

Способ приготовления. Картофель отварите в "мундире" до готовности, остудите, очистите и нарежьте тонкими кружочками. Огурцы нарежьте тонкими кольцами, помидоры — полукульцами. Ветчину, лук и петрушку нарежьте мелкой соломкой. На плоскую тарелку уложите слоями картофель, огурцы, ветчину и помидоры, заправьте солью, уксусом и горчицей, маслом и украсьте зеленым луком и петрушкой.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

При замешивании теста следует очень внимательно относиться к добавлению соли. Чрезмерное количество соли вредит дрожжевым грибкам, а недостаток соли нарушает вкус теста.

САЛАТ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ И КРАСНОЙ СВЕКЛЫ "БЕРЛИНСКАЯ СТЕНА"

Требуется: 300 г вареного сельдерея, по 200 г вареной красной свеклы и соленых огурцов, 150 г майонеза, зелень, соль.

Способ приготовления. Нарежьте кубиками сельдерей, свеклу и огурцы. Заправьте салат майонезом и украсьте зеленью.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ

Требуется: 400 г картофеля, 100 г сыра, луковица, 50 г майонеза, 10 г горчицы, 1 ч. л. уксуса, перец, соль.