

Немецкий культурный фонд г. Саяногорска

# Праздничная кухня российских немцев: осенний цикл

Подготовил : Власов Д.А.,  
участник молодежного клуба  
«Deutsche Junioren»

г. Саяногорск, 2017

### **Актуальность выбранной темы конкурса:**

Кулинарные пристрастия в некоторой степени отражают характер и психологию человека, и соответственно, национальная кухня отчасти свидетельствует о национальном характере, культуре. Понять культуру народа невозможно без основательного знания того, что он ест и пьёт, что он чувствует. Праздничные блюда - отражение множества традиций, имевших глубокие исторические корни. Отсюда и выбор блюд, и ряд неписаных правил, которые с раннего детства усваивали все российские немцы.

**Проблема:** будучи представителем молодого поколения российских немцев, необходимо знать, какие блюда подавали на стол российские немцы.

**Цель:** обзор праздничных блюд российских немцев, подаваемых во время празднования праздника Урожая (Erntedankfest).

### **Задачи:**

1. Проанализировать литературу по теме конкурсной работы.
2. Представить праздничные блюда российских немцев, которые подавали во время празднования праздника Урожая (Erntedankfest).



### **Когда и почему немцы оказались в России?**

Около 90 % немцев России в 18-19 века составляют так называемые колонисты. В XVIII же веке по приглашению Екатерины II (манифест от 4 декабря 1762 года) началось переселение немецких крестьян (так называемых колонистов) на свободные земли Поволжья и позже Северного Причерноморья — многие из этих крестьянских семей оставались в местах своего первоначального компактного проживания на протяжении более чем полутора столетий, сохраняя немецкий язык (в законсервированном по сравнению с немецким языком Германии виде), веру (как правило, Лютеранскую, католическую) и другие элементы национальной культуры.



Хочется отметить тот факт, что Хакасию первым исследовал и описал немецкий ученый Даниил Готлиб Мессершмидт, по приглашению Петра I. Это было осуществлено в 1721 —1722 гг.



**Характеристика питания** Основу пищевого рациона немцев Сибири составляют мучные, мясные и молочные продукты, картофель. Вот ряд продуктов наиболее часто встречаемых в блюдах кухни российских немцев: мука; яйцо; квашеная капуста; мясо (свинина); картофель; молоко и молочные продукты.



Пшеница каша с сухофруктами  
© Надежда Мишкова / Фотобанк Лори



По воскресеньям готовили жареную свинину с тушеной квашеной капустой, пшеничную кашу и Schnitzsuppe. На ужин подавался суп, жареная колбаса и чай. Перед отходом ко сну мог быть и второй, легкий ужин, состоящий из печеных яблок или соленого арбуза с хлебом или хлеба с луком и солью.



Летом на завтрак пили чай на травах, заедая его хлебом с маслом, а по воскресеньям – печеньем. Воскресный обед состоял из супа-лапши с мясом, жаркого с картофельным пюре и квашеной капустой и чаем с хворостом (Krappln).



# Gedicht zum Erntedankfest im Herbst

**Праздник Урожая** (Erntedankfest) или День Благодарения отмечается в первое воскресенье октября. В этот день после мессы освящают злаки, фрукты и цветы. Алтарь украшают колосьями и цветами, над кафедрой подвешивают венок из колосьев. Сразу после посещения церкви начинаются танцы и угощение с обязательным пивом (Erntebier). В этот день организуются также сельскохозяйственные выставки, скачки, праздничная стрельба по мишеням, коронование Короля стрелков.





**Wurstsalat** - салат с колбасой, чаще всего представляет собой упрощённую версию мясного салата. При этом многие любители ароматных колбас предпочтут салат с колбасой многим другим мясным салатам.



**Нуделнсуппе (суп с лапшой и курицей)**, который обязательно подается в семьях российских немцев гостям. Тесто для лапши раскатывают в такой тонкий лист, чтобы через него было всё видно на столе. Курицу следует класть в холодную воду, тогда бульон будет вкуснее, а соль и специи добавлять тогда, когда курица почти уже сварилась.



**Leberknodelsuppe** - суп с фрикадельками из печени.



В «Праздник урожая» женщины готовили угощение из свежего мяса, называемое «свежена» или «свеженина». Такое мясо очень сочное. Готовится свежина в большой сковороде с салом, а также кусочками печенки (по желанию), большим количеством лука, чеснока и т.д.



**Штрудели** Большинство из нас привыкло, что штрудель – это сладкое блюдо с начинкой из яблок, вишни или других ягод. На самом деле помимо сладкого штруделя в кухне российских немцев есть другая его разновидность – закусочная. Большой популярностью пользуются штрудели с мясом и картошкой либо капустой. Они представляют собой маленькие рулетики из теста с начинкой из жареного лука, с мясным фаршем или без него. В отличие от сладкого штруделя, закусочные не выпекают в духовке, а тушат на плите. В результате получается праздничное вкусное блюдо на обед или ужин.



**Kartoffeln wristchen (Картофельные колбаски).** Сам процесс приготовления этого блюда из картофеля – таких картофельных колбасок – не очень сложный. Российские немцы любили макать горячие колбаски в растёртый чеснок. В ступке растирается измельчённый с солью чеснок, потом наливают немного холодной кипячёной воды и чуть-чуть пахучего подсолнечного масла.



**Жаркое «Проуде»** как правило, использовали свинину. Чаще всего жаркое готовили в горшочках.



**Schinken mit Sauerkraut und Kartoffelpüree** – окорок с тушеной квашеной капустой и картофельным пюре.





**"Краут унд клейс"** (Kraut und Kleis) - Капуста с пампушками. Блюдо относится к разряду "айнтопф" (Ein Topf - в одном горшке). Kraut - это капуста, Kleis (Klees, Knepfel, Klump) - пампушки, клецки, галушки или ещё Dampfknudeln - паровые клецки.



**Gefilte Kartoffeln** (Картофель фаршированный фаршем) прекрасно подходит в качестве сытного праздничного обеда.



**Rouladen** (Мясные рулеты) подавали обычно с гарниром из разных овощей, с картофельным пюре или запеченной картошкой, спаржей или стручковой фасолью. Обязательно поливали соусом, который или готовят отдельно, или непосредственно туша в нем мясные рулетики.



Свинные ножки с кислой капустой и горошком.



**Капуста(Sauerkraut, Sauerkohl).** Российские немцы приписывали целебные свойства и обязательно ставили ее на стол.



**Из праздничных напитков на столе был молочно-овсяный кисель, который изначально готовили на овсяном отваре.**



**Дампфнудель-** паровой пирог, традиционное мучное блюдо, которое готовили по рецепту , привезенному из южных областей Германии. Готовят из сдобного дрожжевого теста на пару под крышкой, нижняя часть поджаривается до хрустящей корочки. Имеет форму "шара" (полого или со сладкой начинкой), подаётся с горячим ванильным, вишнёвым или другим соусом



**Сладкая рисовая каша с фруктами в карамельном соусе особенно была популярна в качестве десерта.**





**Кребли** - это немецкая выпечка. По своей форме напоминают хворост, потому что тесто формируется также. Но для хвороста тесто делается таким, чтобы после жарки оно получалось хрустящим. А у креблей тесто мягкое, воздушное и по структуре напоминает пончики. Кребли делали сладкими, добавив сахара. Или их делали солеными и кушали с другими блюдами вместо хлеба.



К креблям подают **Шнитсуппе**- это суп из сухфруктов.



**«Крендель с шафраном по-немецки»** Шафран придаёт особый запах и вкус, благодаря ему крендель является самым любимым лакомством детей и взрослых.

**В заключении хочется отметить:**

1. Общая цель праздника Урожая – обеспечить путём определённых действий здоровье, счастье и благополучие людей.

2. Основная тема обрядов праздника Урожая – это рождение и ожидание новой жизни. Праздник состоит из элементов магических действий и многокомпонентен по своей структуре, и каждый обычай или обряд включает символический либо реалистический аспекты. Следует отметить, что именно деревня являлась консерватором народных традиций.

3. Кухня российских немцев – это зеркало их истории. Наряду с национальными традициями и песнями, от матери к дочери передавались кулинарные секреты родины предков.

4. У немцев своеобразная кухня. Почти все блюда готовятся с использованием муки или теста. Излюбленные напитки — это пиво или пунш.

5. Немцы, оставшиеся в России сохранили свои традиции и донесли их до нашего поколения, а наше поколение постарается передать все блюда и традиции последующим. В Сибири поволжские немцы сохранили ряд особенностей в сфере календарной обрядности

6. Региональные особенности пищи были вызваны многими факторами, среди которых важное место занимают традиции германских земель, особенности питания в местах промежуточного проживания, природные условия Сибири, неоднородность немецкого населения, национальные кухни народов-соседей.

#### 4. Библиографический список

##### Русскоязычные сайты:

1. <https://tonkosti.ru> Праздники
2. <http://velia.su> Кулинарные сказки и не только
3. <https://www.proza.ru> Кухня российских немцев 100 лет назад
4. <http://www.prelest.com> 8 традиционных блюд немецкой кухни
5. <http://omskrusdeutsch.ru> Тайны немецкой кухни
6. <http://mypucmy.ru> Традиции и обычаи немцев
7. <http://www.neustadt.ru> Обычаи и традиции
8. <http://balalaika24.ru> Как русские немцы в Сибирь возвращаются
9. <http://www.memorial.krsk.ru> Появление немцев в России
10. <http://museum.omскеlecom.ru> История и культура немцев Сибири