



ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ НА ERNTEDANKFEST

Выполнила: Пелагеина Светлана Александровна
г.Красноярск

История празднования *Erntedankfest*

Праздник, напоминающий День благодарения, отмечали еще до распространения христианства, но католики признали его только в III веке.

Официальным церковным праздником церковь Германии стала считать Праздник урожая в 1773 году, назначив днем его проведения первое воскресенье, наступающее после Дня Михаила. Крестьяне полагали, что сбор выращенного контролирует особый дух, не позволяющий погодным капризам испортить с таким трудом добытые сельскохозяйственные культуры. Они старались задобрить духа, чтобы зерно росло лучше и хорошо хранилось. День благодарения было решено сделать празднеством, символизирующим торжество духа, охраняющего урожай.



Erntedankfest в наши дни



Erntedankfest — не совсем то, что подразумевали предки, старающиеся задобрить духа урожая. Современные немцы, скорее, просто благодарят Бога за то, что он посылает на их столы в Праздник урожая и стараются угоститься самыми вкусными блюдами. В этот день в католических соборах проходит особая церковная служба — тожественная месса (евхаристия). Внутри католические соборы украшают венками из пшеницы, сплетёнными из колосьев последнего снопа.

Праздничный стол

В День благодарения лучшие плоды нового урожая, овощи, фрукты, злаки освещают в соборах на тожественной мессе и выкладывают перед алтарём, украшая храм . После мессы граждане накрывают праздничный стол из фруктов, традиционных немецких блюд из злаков, овощей, а также готовят сладости.



РИСОВАЯ КАША С ВИШНЕВЫМ КИСЕЛЕМ- *Milchreis mit Kirschen*

ИНГРЕДИЕНТЫ

Молоко – 1 литр

Рис – 250 г

Цедра 1 лимона

Сахар и соль – 2 ст.л.

Масло сливочное – 20 г

Вишневый компот с вишней – 1 банка

Крахмал – 40 г (2 ст.л.)

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Масло, сахар, соль, цедру, молоко добавить в кастрюлю и довести до кипения.
 - Высыпать рис и опять довести до кипения.
 - Варить 30 минут на медленном огне, иногда помешивая кашу.
 - Тем временем откинуть вишню на дуршлаг. Добавить воды 200 мл и процедить
 - 2 ст.л. крахмала перемешать с 1 ст.л сахара и добавить 5 ст.л. вишневого компота.
 - Хорошо размешать, чтобы не было комочков.
 - Оставшийся компот вскипятить и влить эту смесь тонкой струйкой, постоянно мешая компот.
 - В готовый кисель добавить вишню. Размешать. Кисель нужен в горячем виде.
 - Тем временем кашу оставить еще на 15 минут в тепле "дойти".
- Подается рисовая каша в горячем виде с горячим киселем.



GURKENSALAT - САЛАТ ИЗ ТЕРТЫХ ОГУРЦОВ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Огурец – 1 шт;

Укроп;

Соль;

Перец;

Сахар и уксус;

Растительное масло – 1 ст.л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Огурец потереть на мелкой терке.
- Добавить мелко порезанный укроп.
- Соль, перец, растительное масло, уксус и сахар необходимо добавить по вкусу, постоянно пробуя. (примерно 1 ст. л. 25%-ной уксусной эссенции и 2 ст. л. Сахара)
- Приправить солью и перцем
- Перемешать. Салат готов.
Лучше, если он постоит пару часов. По вкусу напоминает маринованные огурцы.



СУП «АЙНТОПФ»

ИНГРЕДИЕНТЫ

Картофель – 1 кг

Морковь – 0,5 кг

Печень телячья – 0,5 кг

Лук репчатый – 1-2 шт.

Петрушка – небольшой пучок

Маргарин или сливочное масло – для жарки

Приправы - по вкусу

Способ приготовления:

- Печень промыть, очистить от пленок и порезать небольшими кубиками. Морковь почистить и нарезать кружочками. Смешать морковь и печень.
- Лук почистить и мелко нарезать. В кастрюлю с толстым дном положить маргарин или налить растительное масло и обжарить лук до полупрозрачности.
- Картофель очистить. Нарезать кружочками и выложить сверху лука, а также добавить печень с морковью.
- Залить сверху кипятком так, чтобы вода была примерно на 1 см выше продуктов.
- Закрывать кастрюлю крышкой и варить 1 час.
- За 3-4 минуты до окончания варки посолить. Добавить приправы по вкусу. Мелко нарежьте петрушку и посыпьте суп зеленью.
- Густой и сытный суп Айнтопф готов.

Айнтопф – это немецкий густой суп, сочетающий в себе первое и второе блюдо. Помимо Германии данное блюдо пользуется большой популярностью и в других европейских странах, например, в Испании, Германии, Бельгии.



Грушевый штрудель

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 пласт готового слоеного теста
Одна крупная или две мелкие груши
50 г изюма
1 пакетик ванильного сахара.

Корица-10 г

2-3 ложки сахарной пудры для посыпки

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Перед началом поставить духовку на разогрев на 220 С.
- Мелко нарезать грушу.
- Смешать грушу с сахаром и корицей
- Слоеное тесто распрямить на столе и подогнуть на 1-1.5 см с трех сторон по двум длинным и по одной короткой.
- Разложить слоеное тесто на противень
- Уложить начинку из груш на тесто
- Подвернуть край теста
- Смочить оставшуюся часть теста водой и закрыть ею штрудель, как конверт. Проверить, чтобы начинка была плотно закрыта тестом по краям.
- Выпекать при температуре 220 С на среднем уровне духовки 30 минут.
- Горячий штрудель посыпать сахарной пудрой.
Есть грушевый штрудель можно как горячим, так и холодным.

Грушевый штрудель - не самый распространенный среди фруктовых штруделей. А ведь он такой вкусный



ГЛИНТВЕЙН ИЗ БЕЛОГО ВИНА

ИНГРЕДИЕНТЫ

Вино белое полусладкое – 500 мл;
Сахар и мед – 5 ст. ложки;
Корица – 2 палочки;
Гвоздика – 4 штуки;
Имбирь – 5 см (или 1 ч.л. молотого);
Лимон и апельсин (сок и цедра) – 2 штуки;
Мускатный орех – щепотка.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- В кастрюлю налить 500 мл белого полусладкого вина,
- Добавить сахар, мед, специи. Палочки корицы поломать на мелкие кусочки.
- С цитрусовых срезать кожуру, выдавить сок, свежий имбирь нарезать тонкими колечками.
- Добавить ингредиенты в кастрюлю и поставить на средний огонь до момента закипания. Выключить огонь, накрыть крышкой и оставить на ночь (или как минимум на 3-4 часа).
- Готовый глинтвейн процедить через мелкое сито или марлю.
Напиток подавать слегка подогретым.

Глювайн (или Глинтвейн) очень приятный во всех отношениях напиток. Согревающий, пряный с ароматным цитрусовым вкусом. Традиционно глинтвейн готовится из подогретого красного, реже белого вина. В некоторых рецептах в глинтвейн добавляют коньяк или ром. Глинтвейн с белым вином очень вкусно смешивать с крепко заваренным чаем.



