

Индивидуальный проект

Тема: Популярность русской кухни в
Германии

Проверил преподаватель: Катроша
О.Я.

Выполнили: Сердюк Владимир и
Тимошенко Денис

Группа: Пк-69

Профессия: Повар-Кондитер



Русский салат

Эта закуска очень напоминает легендарный салат "Оливье", обязательно приправленный майонезом (который для мягкости можно смешать и со сметаной). "Русский салат" (Russischer Salat) в его немецком виде готовят из отваренного картофеля, отварной моркови, свежего сельдерея, зеленого горошка, корнишонов, колбасы, яиц и лука - зеленого или репчатого.



Русское пиво с лимонадом

Радлер под названием "Russ" или "Russenmaß" особенно популярен в Баварии. Связано ли название этого с кризисом 1920-х годов, когда пиво начали разбавлять лимонадом (что, собственно и есть радлер), или с русскими эмигрантами, которым этот напиток якобы особенно нравился, неизвестно. Возможно, "Russen-Maß", то есть "русская пивная кружка", произошло от "Riesen-Maß", то есть "большая



Яйца по-русски

Эти фаршированные яйца (фото вверху) в Германии называют "русскими" (russische Eier). Рецепт приготовления этой закуски можно найти уже в старинном кулинарном справочнике 1845 года знаменитой Генриетты Давидис. Желток сваренных вкрутую яиц смешивают с зеленью, копченой или маринованной рыбой, каперсами. Яйца часто украшают красной (можно и черной)



Русский айнтопф

"Russischer Eintopf" - разновидность знаменитого немецкого густого супа, обязательным ингредиентом которого является свекла. В немецкий вариант всем известного борща (блюда вообще-то исконно не русского, а украинского) свекла добавляется, как правило, маринованная, придавая ему характерный вкус. Чаще всего такой айнтопф варят без мяса, но обязательно с фасолью, чесноком и всевозможной зеленью.



Русский рыбный суп

Уха по-русски в Германии так и называется: "Russische Fischsuppe" (русский рыбный суп).

Правильно приготовленная, она славится прозрачным бульоном и обилием рыбы. Этим она завоевала немалую популярность в северных регионах страны



Пунш по-русски

Не только этот напиток называют в Германии русским. Есть и другие. Связаны они с зимой, то есть должны быть согревающими - в прямом и переносном смысле. Вполне вероятно, именно поэтому такой пунш стал называться русским: "russischer Punsch". Рецепт прост: лимонный сок смешиваем с ванильным сиропом, горячим крепким черным чаем, молотой корицей и гвоздикой по вкусу. Украшаем ломтиком лимона.



Русский шоколад

Шоколадный напиток, известный в Германии под интригующим названием "русский шоколад" (Russische Schokolade), готовится из горячего какао с добавлением крепкого алкоголя: водки, рома или коньяка. Говорят, что его придумал сам русский царь - правда, какой именно, точно не известно. В любом случае знатоки советуют готовить этот горячительный напиток исключительно с водкой - по-русски.



Региональные различия еще более обогащают русскую кухню, вносят разнообразие и колорит. В то же время все они не меняют ее сути, описанных выше общих особенностей, которые в совокупности и создают национальную русскую кухню на всем протяжении России от Тихого океана до Балтики.

Русская кухня пользуется широкой известностью во всем мире. Это проявляется как в прямом проникновении в международную ресторанную кухню наиболее знаменитых блюд русского национального меню (студня, щей, ухи, пирогов и т. д.), так и в косвенном влиянии русского кулинарного искусства на кухни других народов

Спасибо за
внимание!

