

Липецкий государственный педагогический университет
имени П.П. Семенова-Тян-Шанского

Essen in Deutschland

ВЫПОЛНИЛА: ШАМАЕВА В.О.
ИЯ(НА) 03-1
ЛИПЕЦК, 2018

Hamburg

Вольный и ганзейский город Гамбург (нем. Freie und Hansestadt Hamburg) — как город-государство является одной из 16 земель Федеративной Республики Германия. Это второй по величине город в Германии (после Берлина), седьмой по величине в Европейском союзе и самый населённый нестоличный город в Европейском союзе. Девиз города, который можно прочесть в виде надписи над порталом городской ратуши гласит: «Die Freiheit, die erwarben die Alten, möge die Nachwelt würdig erhalten» («Свободу, что добились для нас наши предки, достойно пусть с честью хранят потомки»).

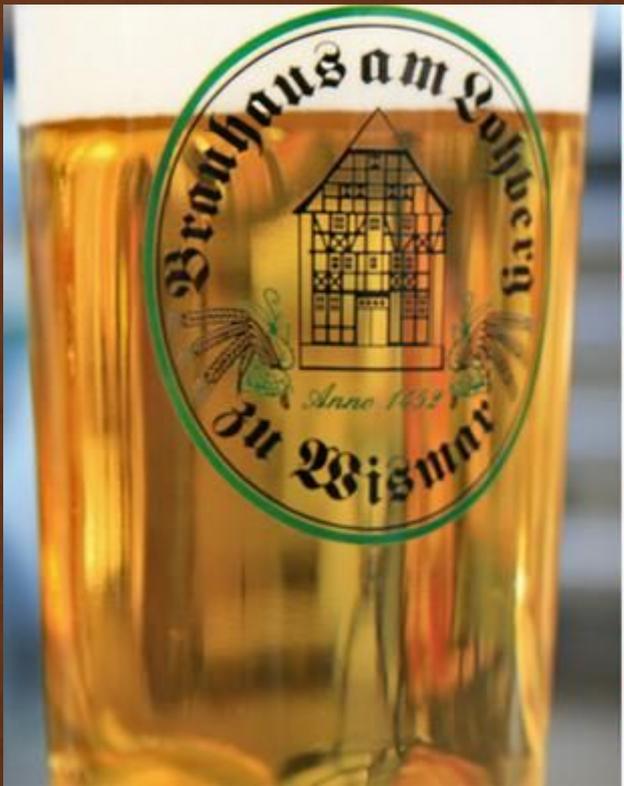


Миф Гамбурга

Каждое место, каждый город имеет свой образ, свой миф. У Гамбурга тоже есть свой миф.

Во времена Ганзы (XIII – XVI века) город снабжал пивом весь север Европы, и его называли «пивным домом Ганзы». После 30-летней войны Гамбург стал самым крупным и известным среди германских городов. Петр Первый высоко ценил «Германские ворота в мир», у него на столе регулярно лежала гамбургская газета.

В России до сих пор существует миф Гамбурга. К его созданию первым приложил руку Гоголь, высказав сюрреалистическую идею, что луна, мол, ведь делается в Гамбурге. В 20-е годы прошлого столетия было введено в культурный обиход понятие, которое до сих пор в ходу – гамбургский счет. Это — оценка человека, произведения искусства или любого другого предмета или явления по их истинному значению. Выражение взято из практики профессиональных борцов, выступавших в цирках Европы. Они разыгрывали соревнования как спектакли, договариваясь, кто выигрывает.



Еда в Гамбурге была всегда лучше, чем во всех без исключения других городах Германии (Клаус Манн)

О народах обычно судят по тому, как успешно они воевали, какие строили плотины и пирамиды, какой фольклор создали. А ведь важной частью культуры, жизненного уклада, является также еда. О народе можно многое узнать по тому, как и что он ест.

Говоря о гамбургской старине, о съестном упоминают часто: в первую очередь, о бутербродах, которые, попав в Америку, превратились в знаменитые гамбургеры, и благодаря Макдональдсу сделали имя города известным во всем мире; об очень политических коржиках с громким названием «ганзеаты», покрытых, под цвет ганзейских флагов, патриотической красно-белой глазурью; и даже об особенно впечатляющем блюде: мясе с кислой капустой и шампанским.

Считалось, что изобилие еды и особенно питья делает беседу более доверительной. Более того, для не любивших воевать гамбургцев «лучшим оружием» всегда было знатное угощение. Деловые обеды устраивались для улаживания конфликтов между людьми или фирмами, а также для решения вопросов на городском, государственном уровне.



Semmeln

В кругу семьи «завтрак» состоял из кофе для взрослых и какао для детей, а к ним гамбургская выпечка «земельн» (Semmeln) с мармеладом, сливовым и яблочным муссом или с медом (в иных семьях помнят бабушкины Semmeln с корицей).



Богатые предпочитали все-таки изыски английской или французской кухни. Бедняки пробавлялись лососиной, крабами и прочими дарами моря, изобилие которых делало их дешевыми и непрестижными. Дело доходило до казусов с нашей сегодняшней точки зрения: Гамбургский совет, выступая в защиту народа, запретил хозяевам кормить слуг лососем чаще двух раз в неделю (!).



Блюда из рыбы

Камбала

Рыбу жарили или запекали со шпиком, луком и креветками или крабами. Подавали с соусом Beamten-Lehrer-Schusterstippe, буквально — «макание (соус) для чиновников, учителей и сапожников», которые были одинаково бедны. Изготавливали этот соус из остатков говядины, свинины, или колбасы.



Корюшка

В Гамбурге столетиями все жители питались корюшкой (Stint). В феврале–апреле, во время нереста, – в свежем, а потом – в копченом виде. Каждый год Гамбург охватывала весенняя болезнь под названием «корюшковая лихорадка»: одна часть гамбуржцев ловила корюшку, другая часть ее поедала.

Готовится корюшка по традиционному рецепту: рыбку обезглавливают, обваливают в ржаной муке и проводят «аутодафе» на сковородке. Жарят 3 минуты с каждой стороны, желательно — в масле без запаха. Подают с жареной картошкой, можно с яблочным муссом.



Селедка Matjes

В мегаполисе на Эльбе и во всей северной Германии «матиес» едят с картошкой в мундире и зеленым горошком, приправленными «соусом сапожников» (Schusterstippe) и луком. Можно эту селедочку добавлять в салат – вместе с кусочками копченого сальца – получается совсем по-гамбургски. Знатоки отправляют в рот филе «матиес», держа его за хвостовую часть и запрокинув голову. Запивать «матиес» нужно водкой «женефер» (Genever).



Мясо

Ассортимент мясных блюд на столе у гамбуржцев был широк. Кроме банальных свинины и говядины, едали они еще и редкостные ныне деликатесы, к примеру, Schweser (телячьи зубные железы). В качестве гарниров к мясу подавали гречневую кашу, густой крупяной суп, картошку и капусту с морковкой в разных видах, со свиным салом и соусом с поэтическим именем «покрасневшая девушка» («errötende Jungfrau») – на простокваше, красном желатине и бруснике.



Экзотический рецепт

Блюда из бычьих хвостов Ochschwanz – ну очень экзотического происхождения. Попали они в Гамбург из Португалии в XVII веке. Там их делали из хвостов убиенных боевых быков. Как и португальцы, гамбуржцы долго вымачивают хвосты в благородной «Мадейре», а потом часами варят. Получается нежнейшее мясо и насыщенный бульон, которые превращают в разные деликатесы – от супов и холодцов до рулетов и колбас.



Eintopf

Eintopf – это традиционное, старейшее в Германии, горячее блюдо. Все компоненты: мясо, овощи и прочее – варятся вместе в одном горшке. «Айнтопф» можно делать по-разному, комбинируя мясо с картошкой, брюквой (в Гамбурге она желательна, почти необходима), стручками и всем тем, что есть дома.



Hamburger

На самом деле гамбургер — это не что иное, как подогретый и начиненный мясом Rundstück – такая небольшая круглая или слегка вытянутая булочка из пшеничной муки, исключительно гамбургский продукт.

Обратите внимание, на булке нет никаких складок, разрезов и прочих «архитектурных» излишеств. Иначе она превратилась бы в Weckerl из Южной Германии или Schripfen из Берлина.



Вопросы

Что, по мнению Гоголя, делается в Гамбурге?

- Месяц
- Луна
- Солнце

С помощью чего улаживались конфликты между людьми или фирмами, а также для решались вопросы на городском или государственном уровне?

- Обсуждение проблемы во время прогулки по городу
- Военные действия
- Деловой обед

Что такое Semmeln?

- Суп
- Выпечка
- Вид жареного мяса

Какой рыбой питались столетиями в
феврале–апреле?

- Камбала
- Корюшка
- Селедка

Что такое Eintopf?

- Суп
- Второе блюдо
- Блюдо, заменяющее собой первое и второе блюда

Спасибо за внимание!