

An aerial photograph of a town in Saxony-Anhalt, Germany. The town features numerous buildings with red-tiled roofs and a prominent church with a tall, dark spire. The background is dominated by rolling hills covered in vibrant yellow rapeseed fields, interspersed with green areas. The sky is clear and blue.

Земля Саксония- Анхальт

Выполнила студентка
группы АН-1-1 Чуносова
Алина



Саксония условно делится на четыре части: роскошный королевский Дрезден, торговый Лейпциг, промышленный район Рудные Горы и деревенский Фогтланд с его картофелем и прекрасной свининой. То же самое разделение демонстрирует и саксонская кухня – от изысканных кулинарных шедевров до скромных вариаций на картофельную тему.

Рецепт

Buttermilchgetzen (картофельная запеканка с корейкой и льняным маслом)

1кг очищенного сырого картофеля, натереть

½ кг отварного картофеля, натереть

2 шт. лука репчатого, мелко порезать

50 гр корейки (или сала)

½ л пахты

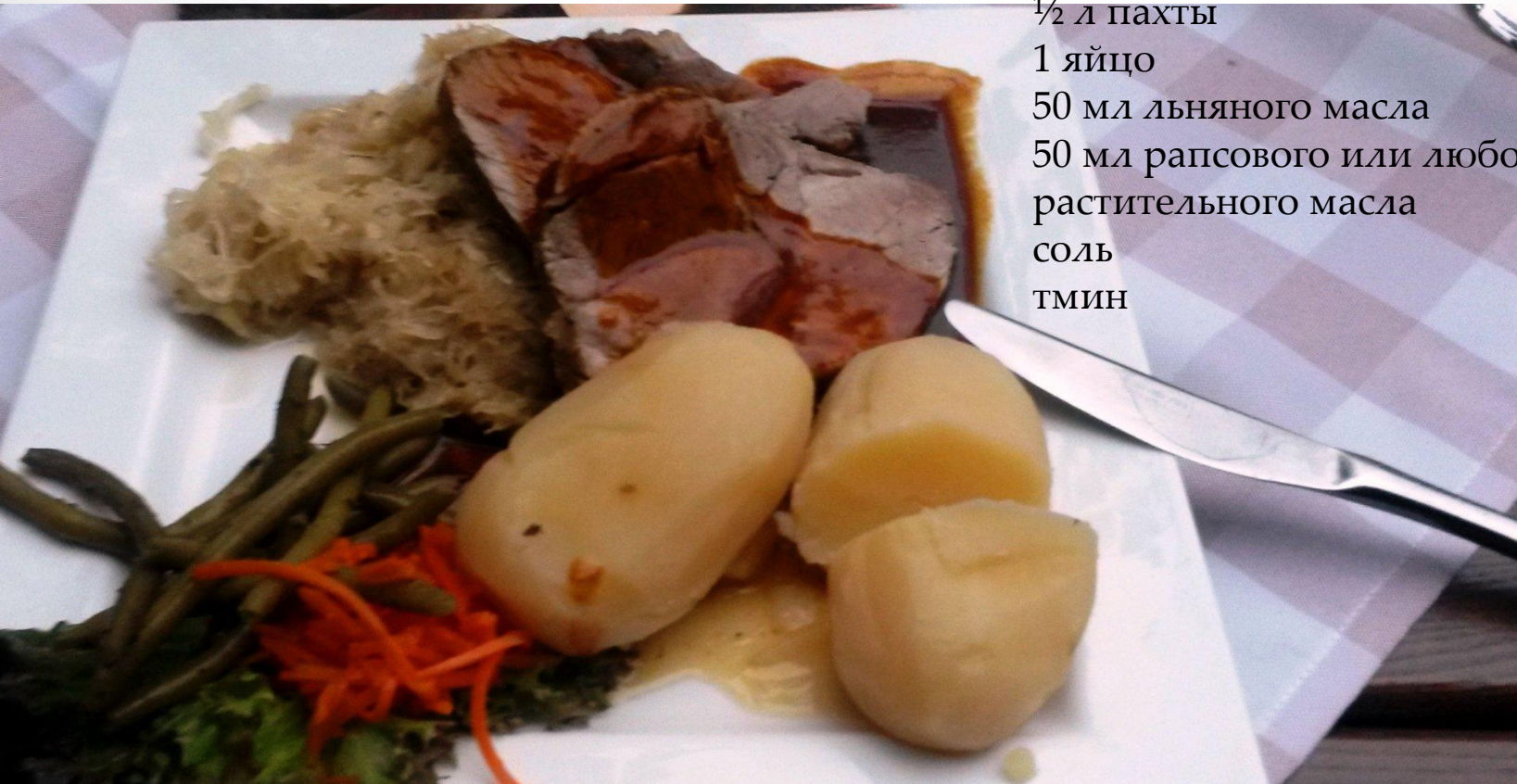
1 яйцо

50 мл льняного масла

50 мл рапсового или любого другого растительного масла

соль

ТМИН



Schwammespalken («грибной айнтопф»-суп)

Важно понимать, что Айнтопф — это не строгое предписание, не единый рецепт, а, скорее, общее направление кулинарной мысли.

В состав супа могут входить:

- один вид мяса или сразу несколько: говядина, свинина, баранина, курица, индейка;
- овощи на выбор: картофель, морковь, порей или репчатый лук;
- горох, чечевица, фасоль (белая, красная или стручковая);
- капуста белокочанная, брюссельская, цветная, брокколи, романеско;
- грибы всех видов, свежие или соленые;
- копчености, бекон, салями, сосиски и сардельки;
- рыба свежая любого вида;
- крупы и макароны, сухарики.





**Саксонские
творожники**, (*QuarkkÄulchen* «творожные
шарики») — сладкое блюдо саксонской кухни,
похожее на сырники. Кварккойльхен жарят на
сковороде на льняном или топленом масле и
подают с яблочным муссом.
Тесто для саксонских творожников состоит из
тёртого отварного картофеля,
обезжиренного творога с добавлением яиц и муки.
В тесто также добавляется мёд и лимонная цедра;
иногда изюм, корица.



Рецепт Brotsuppe (хлебный суп)

500 гр черствого хлеба

1 л воды

50 гр сала

1 луковица

соль, перец

зелень любая, какую любите

Хлеб поломать или порезать на мелкие кусочки, залить кипящим бульоном. На сковороде обжарить сало и мелко порезанный лук до золотистого цвета, выложить к хлебу. Солим, перчим, рубим зелень – готово! Тому, кто хочет посытнее, предлагается сначала разбить в тарелку сырое яйцо, а уж потом наливать в нее суп. Не забудьте тщательно размешать.



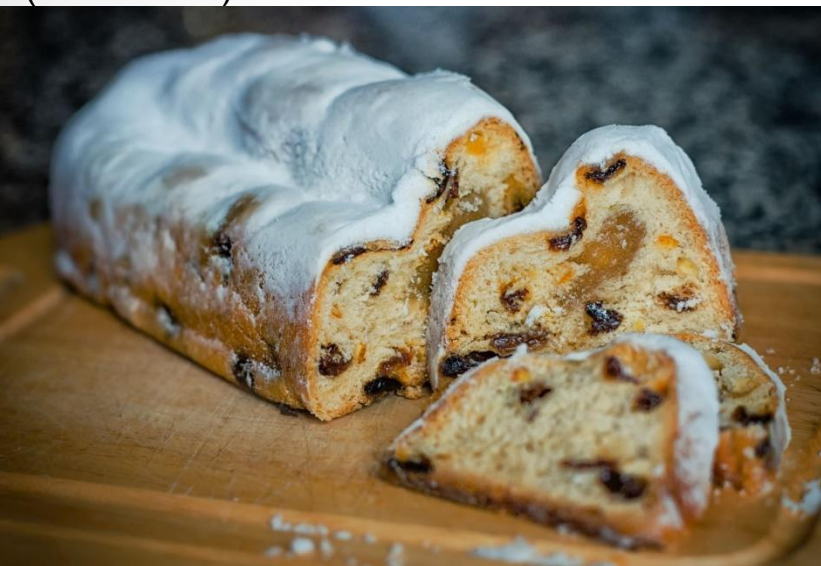
Традиционно Лейпцигская всячина готовится из цветной капусты, моркови, зеленого горошка и спаржи с добавлением уже упомянутых креветок или раковых шеек. Последние, кстати, не являются обязательным компонентом. Они могут отсутствовать вовсе

Лейпцигская всячина, или Leipziger Allerlei, как говорят в Германии, - традиционное немецкое блюдо, которое появилось на свет в голодные годы Наполеоновских войн 1804—1815 годов. В эти тяжелые времена готовить приходилось из тех немногих продуктов, которые удавалось достать. Преимущественно это были овощи. Позднее в блюдо стали добавлять раковые шейки и креветки.



Ингредиенты:

Творог (однородный, как паста), яйца, масло сливочное, сахар, миндаль (или фундук), цукаты, изюм (без косточек), лимон (понадобятся и цедра, и сок), апельсин (понадобятся и цедра, и сок), ром (или коньяк), пищевая сода, мука, корица, мускатный орех (молотый), кориандр (молотый)



Новый Год и Рождество — особенное время, поэтому даже выпечка наполняется таинственным смыслом. Рождественский штоллен (Stollen или Christstollen) — традиционный в Германии сдобный кекс, который готовят в конце ноября-начале декабря и заворачивают в пергамент для настаивания и пропитки вплоть до самого Рождества.