

das Brötchen

Разновидности булочек в Германии



Кофе и напитки
на вынос:
Эспрессо 95/145
Американо 120/170
Капучино 185/215
Капучино аромат 200/255
Латте 190/265
Латте аромат 220/285
Мокка 180/235
Горячий шоколад 185/235
Фильтр-кофе 100
Чай в ассортименте
Чай из свежей мяты
Абрикосово-
ромашковый чай



Берлинцы - "шриппе" (Schrippe),
Баварцы - "земмель" (Semmel),
Швабы - "векеле" (Weckele),
Жители северной Германии - "кругляшки" (Rundstück).

Оказывается, в Германии на городок в 100000 жителей приходится аж 47 булочных! В качестве сравнения: в Ирландии на то же количество людей только 7 заведений. В нашем **небольшом городке** только по центральной дороге находятся 9 булочных: невозможно и шагу ступить, не почувствовав аромат свежей выпечки. Булочные и пекарни не только продают бесконечное количество вкусностей, они превратились в маленькие кафешки, где можно перекусить, а в некоторых — и полноценно пообедать. В пекарнях, конечно же, продают и сладкие булочки с начинками и без. И даже пирожные. Эти сдобная ароматная выпечка действует каким-то магическим образом, заставляя себя купить. Поэтому диета и булочные Германии — это вещи несовместимые, разве что мужа за хлебом посылать.

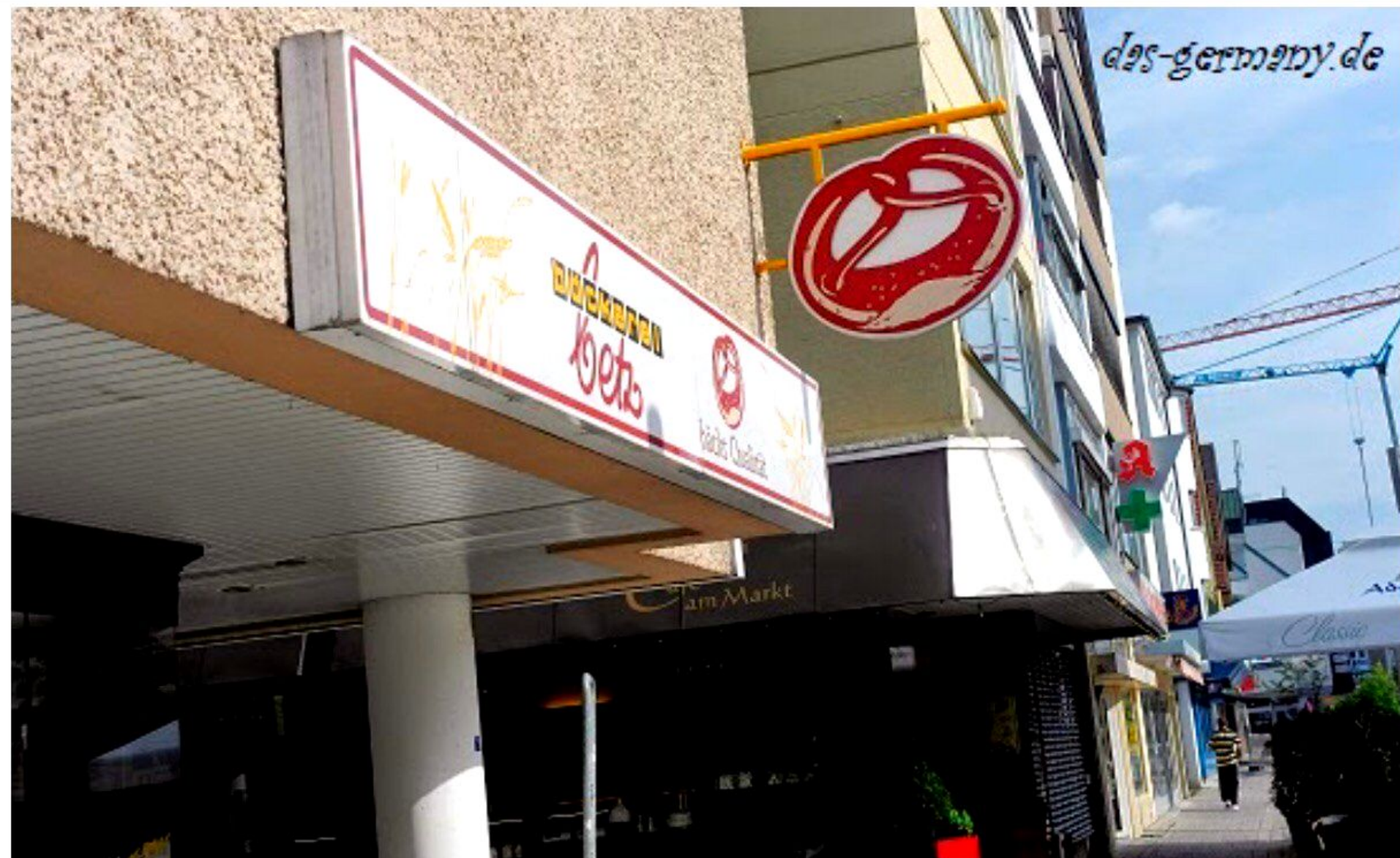


Булки, перед которыми невозможно устоять

Также большой популярностью в Германии пользуется крендель, называемый здесь **брецелем**. Ни одна пекарня не обходится без этого вида продукции и они разлетаются как горячие пирожки. В воскресный день немцы закупают его просто килограммами. Каждая мама, заходя в булочную, обязательно купит брецель своему чаду. А еще этот крендель является символом большинства булочных и пекарней.



Немецкий крендель, называемый брецелем



Брецель — символ многих булочных



Bier



Russenbrezel или Olgabrezeln



Palmbrezel, Neujahrsbrezeln



Butter-Brezel



Kaese-Brezel



Laugenbroetchen



Laugestange



Kaeselaugenstange



Nefezopf

Или Швабская плетенка, традиционно сладкая. Дрожжевое тесто, яйцо, масло и молоко - основные ингредиенты, остальное зависит от фантазии кондитера. Существует около 200 рецептов этого популярного в Германии кулича.



Berliner

Или Берлинский пончик

Изобретение этого лакомства приписывают одному берлинскому пекарю, мечтавшему о военной карьере в XVIII веке.

Неудачливый артиллерист стал, в конце концов, полевым пекарем. За отсутствием печи он жарил в походе сладкие дрожжевые пончики с вареньем внутри в раскаленном масле в котле.

В Германии их называют "берлинцами" (Berliner), в самом Берлине - почему-то "блинами" или просто пончиками.



nen Kringel

Zimtschnecke



Плюшка — сладкая сдобная булочка, скрученная бантиком. В качестве начинки используется сахар, сверху часто посыпается корицей



В преддверии праздников или каких-то важных для страны событий пекут специальную выпечку. Во время **чемпионата мира по футболу** пекли всевозможные сладкие булочки с изображением флага, в период Пасхи — можно купить сладкие вкусняшки в форме зайцев (заяц — ведь символ Пасхи), в день святого Мартина — в форме гуся, осень — время **лукового пирога**, ноябрь и декабрь — **рождественских печенек**, штолленов, марципановых рулетов.



Вкусности в виде зайцев в предпасхальный период

А в период масленицы во всех булочных продаются берлинеры! Это такой пончик с начинкой из варенья. В первые два года своего пребывания в Германии я не могла устоять перед этим соблазном, это был мой любимейший десерт, ела эту штуку килограммами — сейчас страшно об этом вспоминать.



Берлинеры