

# 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

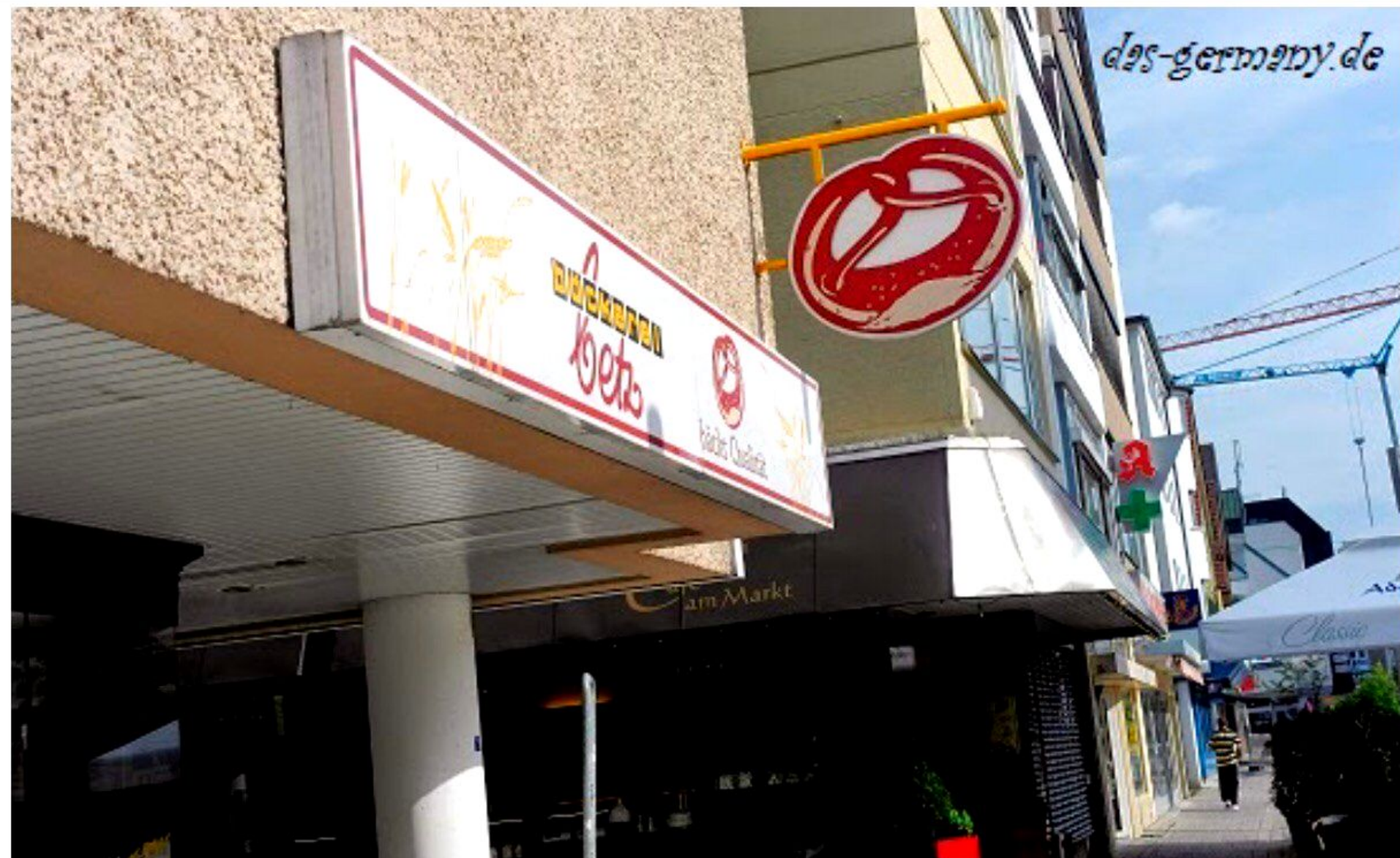


Также большой популярностью в Германии пользуется крендель, называемый здесь **брецелем**. Ни одна пекарня не обходится без этого вида продукции и они разлетаются как горячие пирожки. В воскресный день немцы закупают его просто килограммами. Каждая мама, заходя в булочную, обязательно купит брецель своему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