


ШТОЛЛЕН




Штоллен — традиционная немецкая выпечка, которая своей формой и белым цветом должна была «напоминать» завернутого в пелёнки Христа-младенца. Впервые штоллен письменно упоминался в 1329 г. в Наумбурге на Заале как рождественское подношение местному епископу.




# История

Дрезденский штоллен — наиболее знаменитый вид штоллена — впервые упомянут в 1474 в составе счета, выставленного дрезденскому двору. С 1500 года дрезденский Штоллен начал регулярно продаваться на Штрицельмаркте — рождественском рынке в Дрездене.



В 1730 году король Саксонии Август Сильный повелел испечь гигантский штоллен весом в 1,8 т. Этот штоллен был блистательной кульминацией придворного празднества, на которое были приглашены 20 000 гостей. В его приготовлении в течение недели участвовало более 100 человек. Штоллен выпекался в течение 6 часов в специально построенной печи, а на праздник его доставили на повозке, запряженной восемью лошадьми.



В честь этого события, по сей день во второе предрождественское воскресенье декабря в Дрездене организуется праздник Штоллена, на который готовят гигантский штоллен, провозят его в праздничной процессии по городу и распродают на Штрицельмаркте. Официальный мировой рекорд по размеру штоллена был поставлен в 2005 году на этом празднике — штоллен весил ровно 4 200 кг.