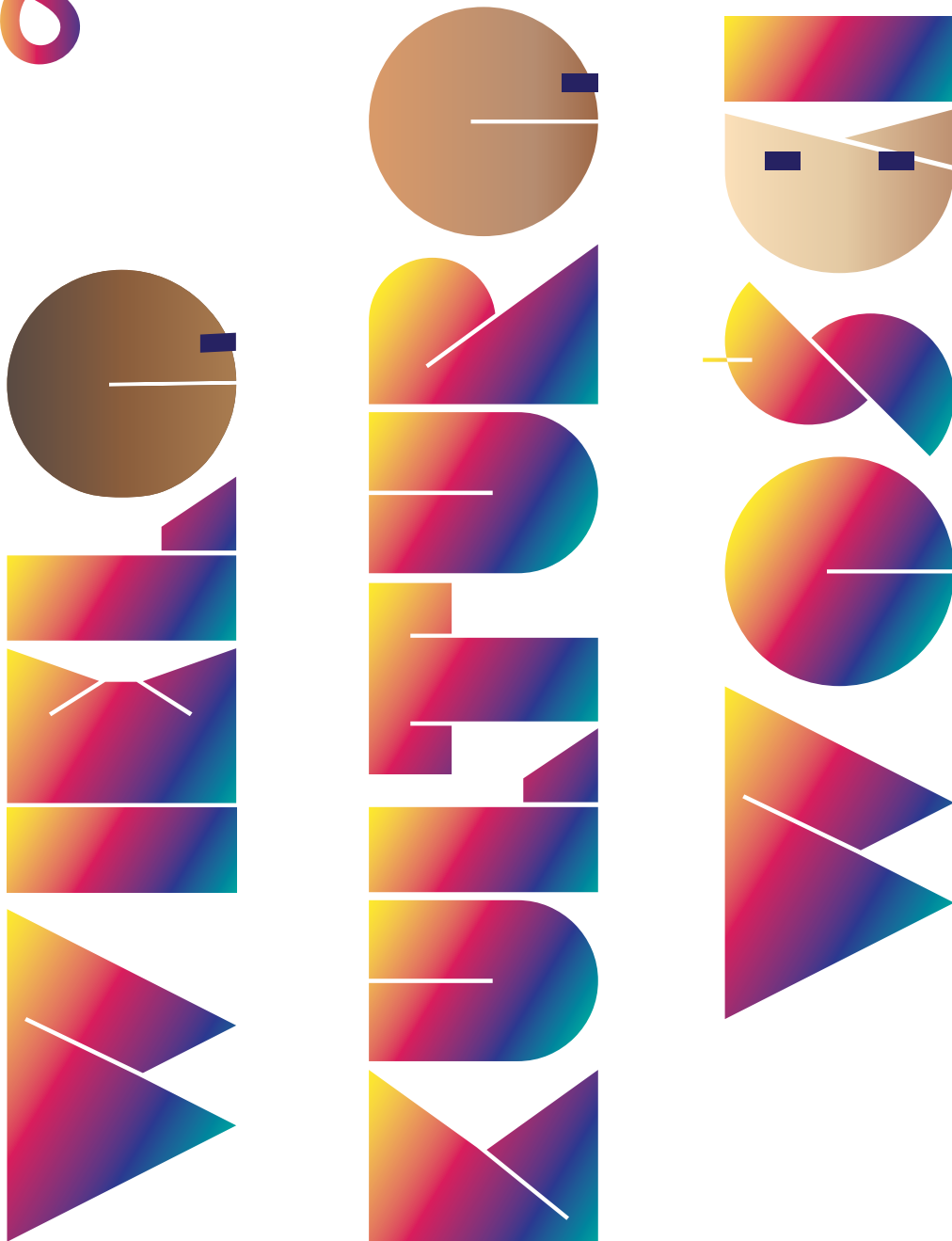


Smaki





autor: Fabienne Muller

o mnie

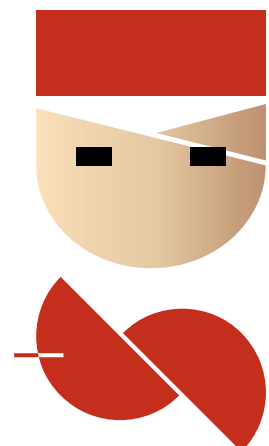
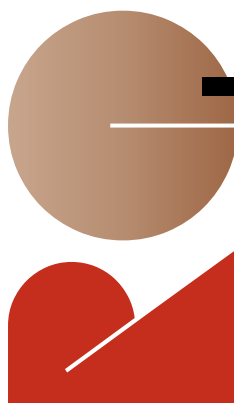
Absolwentka studiów politologicznych zatrudniona w niemieckiej ambasadzie w Warszawie. Oryginalnie z regionu Turyngia w Niemczech.

wprowadzenie

Mówi się, że na kuchnię niemiecką składają się ciężkie dania, których głównymi składnikami jest mięso i ziemniaki. Jednak obecność wielu kultur wywiera duży wpływ na krajobraz kulinarny Niemiec i obecnie w menu restauracji w dużych miastach można znaleźć potrawy z całego świata.

Rodzima kuchnia niemiecka to przede wszystkim mięso – głównie wieprzowina i wołowina przyrządzane w formie kiełbasek i steków w towarzystwie ziemniaków, kapusty i chleba. Od zawsze jednak niemieckie potrawy cechowało zróżnicowanie regionalne. Wiele z nich przypomina dania kuchni polskiej – oczywiście przede wszystkim tych ze wschodnich landów niemieckich. Sama najlepiej z tradycyjnych dań pamiętam „Klöße” – gniecione ziemniaki podane w formie małych kulek razem z czerwoną kapustą jako dodatek do wieprzowiny, kaczki, wołowiny lub królika. Takie danie zwykła serwować moja babcia. Małe ziemniaczane kulki były ręcznie robione i ich przygotowanie wymagało sporo czasu. Jedliśmy je każdej niedzieli. Potrawa ta jest typowym daniem podawanym w myśliwskich restauracjach na wsiach otaczających Turyngię, głównie na południu Niemiec.

Jak wiele innych niemieckich studentów i młodych ludzi, po przeprowadzce do miasta, zaczęłam jeść mniej mięsa, zostając w końcu wegetarianką. Berlin ma bardzo bogatą ofertę wegetariańskich i wegańskich restauracji. Można by powiedzieć, że tradycyjna niemiecka kuchnia nie idzie w parze z trendami kulinarnymi dzisiejszych czasów.



KLUSECZKI ZIEMNIACZANE KLÖBE



40 min – 1 godz

Słowo „Klob” (liczba mnoga „Klöße”) oznacza w języku niemieckim małą kulkę – czyli kształt, w który formuje się pogniecione ziemniaki. „Thüringer Klöße” to nazwa dania popularnego w regionie, z którego pochodzę – centralnej części Turyngii. Jada się je w niedzielę i przy ważnych okazjach w ciągu roku jak urodziny, święta religijne i uroczystości rodzinne. Wskazuje ono na status gospodarza, gdyż podawane jest z mięsem, a jego przygotowanie wymaga dosyć długiego czasu. „Klöße” przypomina również sławne danie z regionu Bohemia.

składniki

- 2 duże ziemniaki
- 1 i 1/2 łyżeczki soli
- 1/8 łyżeczki gałki muszkatałowej
- 1/2 szklanki mąki uniwersalnej (w zależności od konsystencji ciasta, można dodać więcej)
- 1/8 szklanki skrobi kukurydzianej lub ziemniaczanej (bardziej odpowiednia będzie ziemniaczana)
- 1 duże jajko
- 2 kromki dobrej jakości ciemnego lub jasnego pieczywa
- 1 łyżka masła
- 1 łyżka oleju roślinnego

sposób przyrządzenia

- odkrój skórkę z chleba i pozostaw ją do użycia przy innej okazji
- pokrój chleb na ok. 1,5 cm kostki i usmaż je na złoto na mieszance masła i oleju, a następnie odsącz z tłuszczu na papierowym ręczniku
- ziemniaki oczyść, ale nie obieraj, a następnie gotuj w dużym garnku z osoloną wodą do miękkości
- odcedź ziemniaki i poczekaj aż ostygną
- obierz ziemniaki i pokrój je na sporej wielkości kawałki
- pokrojone ziemniaki włóż do lodówki na około 30 minut.
- pognieć ziemniaki widelcem, a następnie przeciśnij masę przez praskę
- wymieszaj masę z solą i gałką muszkatałową
- do mieszanki dodaj połowę szklanki mąki kukurydzianej
- ugniataj ciasto rękami aż będzie całkowicie gładkie, dodając mąkę kukurydzianą, jeśli będzie zbyt klejące
- dodaj jajko
- uformuj kulki – ilość ciasta na jedną kulkę powinna wypełnić 1/4 szklanki
- w każdą z kulek wciśnij jedną grzanekę i uformuj ciasto tak, by znajdowała się ona w środku kluseczki
- gotuj kulki partiami w dużym garnku delikatnie bulgoczącej, osolonej wody przez około 10-15 minut (lub do momentu kiedy kluseczki wypłyną na powierzchnię)
- za pomocą łyżki z otworami przenieś kluseczki do dużej miski
- na czas gotowania pozostałych klusek, przykryj miskę wilgotnym ręcznikiem kuchennym
- żeby uniknąć sklejenia się klusek nie wrzucaj do garnka więcej niż 4/5 klusek jednocześnie

MAKARON JAJECZNY SPÄTZLE



 30 min

Słynny, niemiecki makaron jajeczny nazywany szpaclami pochodzi z region Badenii-Wirtembergii na południowym zachodzie kraju. Ta szwabska specjalność jest również popularna w Austrii, Szwajcarii oraz na Węgrzech. To specjalny rodzaj makaronu podawany z sosami oraz jako dodatek niektórych dań. Dobrym przykładem jest "KaseSpätzle" – serowe szpacle posypane chrupiącą, prażoną cebulką.

składniki

- 4 szklanki mąki uniwersalnej (można również użyć pełnoziarnistej mąki pszennej)
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/4 łyżeczki świeżo zmielonej gałki muskatołowej (opcjonalnie)
- 4 duże jajka
- 1/4 łyżki szklanki mleka lub wody (dzięki mleku smak klusek jest bogatszy), (jeśli ciasto jest zbyt luźne, dodaj więcej mąki, jeśli zbyt gęste – wody lub mleka)

sposób przyrządzenia

Do miski miksera wsyp, a następnie wymieszaj mąkę, sól oraz gałkę muskatołową. Jajka wbij do małej miseczki i roztrzep. Na środku mieszanki z mąką zrób dołek i wlej do niego jajka. Dodaj mleko. Końcówką miksera do wyrabiania ciasta „ugniataj” masę przez około 15–20 minut lub do momentu pojawienia się na niej bąbelków. Po piętnastu minutach możesz zagarnąć ciasto drewnianą łyżką, a następnie przeciągnąć ją po powierzchni. Jeśli w masie pojawią się bańki powietrza, oznacza to, że ciasto jest gotowe.

W garnku zagotuj około 2 litry osolonej wody, a następnie zmniejsz ogień do minimum. Przeciśnij ciasto przez którekolwiek z dostępnych narzędzi do przygotowywania szpacli prosto do gotującej się wody. Gotuj przez 2–3 minuty lub do momentu, kiedy makaron wypłynie na powierzchnię wody. Łyżką do wybierania makaronu przenieś szpacle na durszlak. Następnie wrzuć je do miski pełnej zimnej wody. Odcedź makaron po raz kolejny i polej odrobiną oleju roślinnego lub roztopionym masłem.

Szpacle mogą być przechowywane w lodówce przez co najmniej kilka dni.

Aby podgrzać makaron, podgrzej w rondlu trochę oleju lub masła, a następnie wsyp do niego kluseczki.

SALATKA ZIEMNIACZANA KARTÖFFELSALAT



1 godz 30 min

W Niemczech powszechnie przyrządza się dwa rodzaje sałatki ziemniaczanej. Na północy ziemniaki wymieszane są z majonezem, natomiast w rejonach południowych, takich jak Szwabia i Bawaria oraz w Austrii „Kartoffelsalat” jest mieszanką ziemniaków oraz gorącego wywaru, oleju i octu. Sałatka ziemniaczana wydaje się być prostym daniem. Mimo to uważa się ją za jedną z najbardziej popularnych niemieckich potraw. Podaje się ją często z kielbaskami, w szczególności słynnymi wieprzowymi parówkami. Jest serwowana podczas Wigilii Bożego Narodzenia oraz w sylwestra, uchodząc jednocześnie za symbol prostoty i skromności.

składniki

- 1 kg ziemniaków
- 1 gorący drobiowy lub wołowy wywar
- 1 posiekana drobno cebulka
- 1/3 szklanki oleju
- 1/4 szklanki octu
- 2 łyżki musztardy Dijon lub brązowej
- 1 łyżka cukru
- sól i pieprz do smaku
- 1-2 łyżki szczypiorku lub pietruszki (opcjonalnie)

sposób przyrządzenia

Nieobrane ziemniaki umieść w dużym garnku i zalej wodą tak, by jej powierzchnia znajdowała się około 3 cm ponad nimi. Zagotuj wodę w garnku, a następnie zmniejsz pod nią ogień, tak by delikatnie bulgotała. Gotuj ziemniaki tak długo, aż będą na tyle miękkie, że z łatwością przetniesz je ostrym nożem. Gdy będą gotowe, odcedź je i odłóż do ostudzenia.

Kiedy ziemniaki będą wystarczająco chłodne, obierz je ze skórki. Przekrój wzdłuż i pokrój na grube kawałki. Włóż ziemniaki do dużej miski i delikatnie wymieszaj z gorącym bulionem i cebulką.

W małej misce połącz olej, ocet, musztardę, cukier, sól i pieprz aż do uzyskania gładkiej konsystencji.

Dodaj sos do ziemniaków wraz z posiekanym szczypiorkiem lub pietruszką. Jeśli trzeba, dopraw do smaku.

Sałatkę możesz podawać zarówno zimną, ciepłą jak i w temperaturze pokojowej.

Najlepiej smakuje po godzinie lub dwóch od przygotowania.



Centrum Pomocy Prawnej Im. Haliny Nieć

kim jesteśmy

Od 16 lat działamy na rzecz ochrony praw człowieka świadcząc bezpłatną pomoc prawną cudzoziemcom, uchodźcom i bezpaństwowcom. Jako prawnicy pracujemy na co dzień w wielokulturowym środowisku, które za pośrednictwem tego ebooka chcielibyśmy wam pokazać „od kuchni”. Poznawanie zwyczajów i jedzenia innych narodów jest doskonałym sposobem na budowanie bardziej otwartego społeczeństwa!

W naszym cyklu „Smaki wielokulturowości” co miesiąc ukazuje się nowy, darmowy ebook z przepisami z innego kraju. Jeżeli podoba ci się to co robimy, będzie nam miło jeśli wesprzesz działalność stowarzyszenia dowolną darowizną:

Nr konta: 65 1160 2202 0000 0000 4950 8531 (Bank Millennium S.A.).

Wystarczy, że wpłacisz 10, 20, 50 zł – każda kwota ma dla nas ogromne znaczenie! Dzięki zebranyim środkom, będziemy mogli nadal kontynuować naszą misję pomocy uchodźcom. Serdecznie dziękujemy za każdy gest wsparcia!

www.pomocprawna.org
www.facebook.com/pomocprawna.org
twitter.com/CPPHN
www.youtube.com/user/CentrumPomocyPrawnej

