

# Niemcy

- Maultaschen (Badenia – Wirtemberga)
- kwadratowe pierogi z ciasta makaronowego z nadzieniem mięsnym.
- Nadzienie – najczęściej mięso mielone, pieczona kiełbasa cielęca, szpinak i pietruszka.
- Przepis różny w zależności od regionu.
- Według niektórych do nadzienia dodaje się szparagi, marchewkę lub ziemniaki.





Jedna z legend głosi, że cystersi z klasztoru Maulbronn nie chcieli w czasie postu rezygnować z mięsa. Dlatego ukryli je przed oczami Pana w cieście.









- Biała kiełbasa (Bawaria)
- przepis został stworzony podobno w roku 1857 w Monachium.
- pewnemu gospodarzowi skończyły się jelita owcze i musiał zastąpić je jelitami wieprzowymi. Te w przeciwieństwie do owczych są delikatniejsze, dzięki czemu wyszła mu przez przypadek biała kiełbasa.
- Gospodarz bał się opiekać w obawie, że grubsze niż zwykle kiełbaski pękną. Zamiast tego sparzył je więc w gorącej wodzie i tak podał .
- Teraz potrawa cieszy się tak dużym uznaniem – co roku w Monachium odbywa się konkurs na najlepsze monachijskie białe kiełbasy.









- Strucla Bożonarodzeniowa (Saksonia)
- Typowy niemiecki przysmak w okresie świątecznym. Niegdyś była rodzajem chleba postnego w czasie adwentu. Dopiero, gdy 300 lat temu tzw. "listem maślanym" kościół złagodził adwentowy zakaz na masło i mleko, składniki te, po opłaceniu grzywny, mogły być dodawane do strucli.
- Co roku w drugą sobotę adwentu odbywa się w Dreźnie święto strucli, a w roli głównej występuje największa strucla na świecie.





# Stollen

*Gotuj zdrowo!  
Guten Appetit!*









- Klopsy po królewiecku (Brandenburgia)
- Tradycyjna potrawa brandenburska pochodząca z dawnego Królewca w Prusach Wschodnich - dzisiejszego Kaliningradu.
- Według legendy wymyślona została przez kucharkę kupca, który potem spopularyzował potrawę w regionie wokół Królewca.
- Klopsy przyrządzane są z cielęcego mięsa mielonego, bułki tartej, jajek i skórki cytrynowej.  
Tradycyjnie serwowane są w sosie śmietanowo-kaparowym.
- Można podawać klopsy z ziemniakami, buraczkami lub ryżem.







- Knipp po bremeńsku (Brema)
- kasza z mięsem mielonym, przez długi czas danie ludzi ubogich, jest dzisiaj specjalnością Bremy.
- przyrządza się z kaszy owsianej, mięsa wieprzowego i wołowego oraz ziela angielskiego i innych przypraw.
- Tradycyjnie podawany jest na ciepło z ziemniakami i ogórkami
- Czasami z dodatkiem musu jabłkowego czy pieczywa pełnoziarnistego.
- W barach szybkiej obsługi można go również kupić jako chrupiący kotlet mielony.

















- Kraby z Morza Północnego (Dolna Saksonia)
- Mogą być podawane na surowo, ale też np. pieczone lub dodawane do w sałatki.







30/04/2008













- Faryzeusz, czyli kawa z rumem i bitą śmietaną (Szlezwik-Holsztyn)
- Mało znana poza regionem
- Historia tego napoju bierze swój początek na wyspie Nordstrand, kiedy podczas chrztu w roku 1874 mieszkańcy z szacunku dla pastora postanowili ukryć swoje alkoholowe przyzwyczajenia. W czasie uroczystości poczęstowano pastora samą kawą, pozostałych gości natomiast silną mieszanką kawy z rumem. Podczas wieczoru zamieniono jednak szklanki i pastor dostał zawrotów głowy, aż w końcu wykrzyknął ze złości: "Wy świętoszki, wy Faryzeusze!". Tym sposobem napój otrzymał odpowiednią nazwę
- Tradycyjnie podaje się go z regionalnym tortem fryzyjskim.









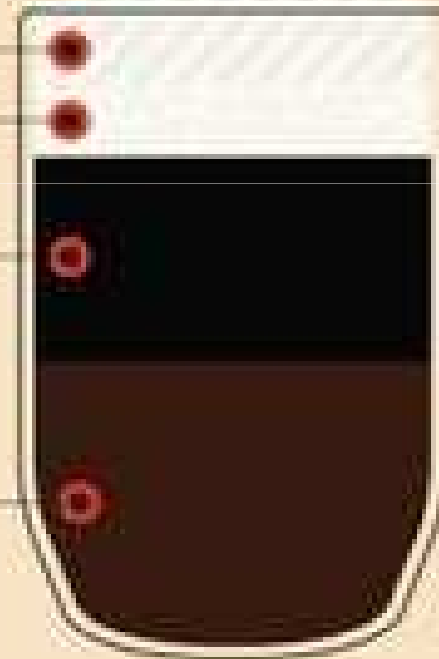
# PHARISAER

Whipped cream

1 cube sugar

2 shots of rum

1 quarter cup  
black coffee





- Gruszki, fasola i słonina (Hamburg) / Beer'n, Bohn und Speck / Birnen, Bohnen und Speck
- Przyrządzane jest z gruszkami i tradycyjnie podawane z ziemniakami











- Pieczona kiełbasa z sosem curry (Berlin)
- patent należy do berlinianki Herty Heuwer, która zaserwowała kiełbasę po raz pierwszy we wrześniu 1949 r. w Berlinie.
- Do dzisiaj kiełbaska ta znana jest w całym Niemczech i obok kebaba (***pochodzącego również z Berlina, skąd diaspora turecka rozpowszechniła go w całym kraju***) należy do ulubionych dań barowych wśród Niemców









<http://passionfruit.blox.pl>