

Traditionelle Gerichte



Λάμπρου Δημήτρης
Κωστούρου Κλαίρη
Ανδριτσάκης Γιώργος

Würste

Η μέση ετήσια κατανάλωση κρέατος είναι 59,7 κιλά ανά άτομο. Προτιμώνται το χοιρινό, τα πουλερικά και το βοδινό κρέας. Άλλες ποικιλίες κρέατος είναι ευρέως διαθέσιμες, αλλά δεν παίζουν σημαντικό ρόλο. Τα λουκάνικα είναι το πιο διαδεδομένο και ταυτόχρονα το προϊόν που καταναλώνεται περισσότερο. Υπάρχει σαν φαγητό σε όλα τα κυριακάτικα τραπέζια.

φαγητό σε όλα τα κυριακάτικα τραπέζια
πρωτότυπο που καταναλώνεται περισσότερο. Υπάρχει σαν
γαστρονομικά είναι το πιο διαδεδομένο και ταυτόχρονα το



- Würste sind das bekannteste Lebensmittel Deutschlands

SCHNITZEL

Τα σνίτσελ αποτελούν παραδοσιακό πιάτο τόσο της Γερμανίας όσο και της Αυστρίας. Είναι χοιρινό κρέας κομμένο σε λεπτές φέτες, κοπανισμένο, παναρισμένο και τηγανισμένο σε καυτό λάδι. Το Βιεννέζικο σνίτσελ φτιάχνεται κυρίως από μοσχάρι, ενώ το Αμβουργιανό σνίτσελ το σερβίρουν με ένα τηγανητό αυγό από πάνω.

τυλακίτο αηλο αηλο αηλο αηλο
αηλο αηλο αηλο αηλο αηλο αηλο
αηλο αηλο αηλο αηλο αηλο αηλο
αηλο αηλο αηλο αηλο αηλο αηλο
αηλο αηλο αηλο αηλο αηλο αηλο
αηλο αηλο αηλο αηλο αηλο αηλο
αηλο αηλο αηλο αηλο αηλο αηλο
αηλο αηλο αηλο αηλο αηλο αηλο
αηλο αηλο αηλο αηλο αηλο αηλο
αηλο αηλο αηλο αηλο αηλο αηλο





Bretzel sind die
bekanntesten
Snacks in
Deutschland

Bretzel

Το μπρέτσελ είναι και έχει χαρακτηριστικό σχήμα κόμπτου με τρεις τρύπες. Η συνταγή προέρχεται από την Ευρώπη, ενδεχομένως από μοναχούς στις αρχές του Μεσαίωνα. Συναντάται στους φούρνους όλους του κόσμου και είναι δημοφιλές συστατικό της γερμανικής κουζίνας. Έχει τραγανή καφετιά κρούστα και χαρακτηριστική γεύση που προκύπτει από αντίδραση Μαιγιάρ κατόπιν επεξεργασίας της διαμορφωμένης ζύμης με μαγειρική σόδα ή αλισίβα. Συνήθως είναι καρυκευμένο με αλάτι, ή εναλλακτικά μπορούν να χρησιμοποιηθούν άλλα αρετύματα, όπως ζάχαρη και κανέλα, γλυκάνισος, σπόροι ή κάρυα. Υπάρχει νηστίσιμη εκδοχή του, γλυκές και αλμυρές παραλλαγές.

αγηηβεζ παβαγαλεζ
Λπαβχει λιαμιαηιλ εκροχι ιον' ληγκεζ και
και καλεγα' ληγκαλιαοζ' αμφοι ι κερνα
Χβλιαηοποιυθοηλ αγγα αβειηηαια' οπωζ ζαχαβι
καηκηηηελο ηε αγατι' ι ελαγγακτικα ηποβοηλ λα
ηαλειβικι αορα ι αγιαιβα' σηνιθωζ ειλαι
επεξεβλααιαζ ιιζ ριαηοβφωηελιζ ζηηιιζ ηε
πβοκηπιει απο αλιθβασι ιηαιλιαβ κατοπιλ
καφετια κβοηοτα και χαβακιυβιοτικη λεραι ποη
αηαιαιικο ιιζ λεβηαιικιζ κοηζιαζ' εχει ιβαλαμ
φοηβλοηζ αιοηζ ιοη κοηηοη και ειλαι ομφοβιηεζ

Sauerbraten

Το Ζαουερμπράτεν είναι γερμανικό ψητό τρόφιμο που παρασκευάζεται με μια ποικιλία από κρέατα—πιο συχνά από μοσχάρι, αλλά και από ελάφι, αρνί, χοιρινό ή παραδοσιακά από άλογο . Πριν από το μαγείρεμα, το κομμένο κρέας μαρινάρεται για αρκετές ημέρες (οι συνταγές ποικίλλουν από τρεις με δέκα ημέρες), σε μείγμα ξυδιού, κρασιού, νερού, βοτάνων, μπαχαρικών και καρυκευμάτων. Επειδή τα σκληρότερα κομμάτια κρέατος για το ζαουερμπράτεν μαρινάρονται για να μαλακώσουν, αυτό δίνει ένα τελικό πιάτο που είναι τρυφερό, μαλακό και ζουμερό. Τα συστατικά της μαρινάδας διαφέρουν ανάλογα με τις περιφερειακές μορφές και παραδόσεις σε ολόκληρη τη Γερμανία.

