

# Nacionalne gastronomije

Osnovne karakteristike gastronomije Nemačke



Nastavnik:  
dr Nikola Vuksanović, docent

1

**Zadatak** – upoznati se sa karakteristikama Nemačke gastronomije, njene istorije i tradicije;

**Cilj** – savladati osnovne pojmove Nemačke kuhinju prema regijama i namirnicama koje se koriste.



2

## Savezna Republika Nemačka

- „Bundesrepublik Deutschland“
- u centralnom delu Evrope,
- na severu izlazi na Severno i Baltičko more,
- graniči se sa osam zemalja koje su u Evropskoj uniji,
- preko 82 miliona stanovnika,
- uglavnom umereno kontinentalna klima,
- za poljoprivrednu se koristi 53,3% površine, a pod šumama je 29,5% zemljišta,



- deli se na 16 autonomnih država - pokrajina,
- 13 se naziva Bundesländer,
- Bavarska, Saksonija i Tiringija su Freistaat,
- 30% stanovnika je protestanti,
- 30% katolici,
- 30% oni koje se nisu izjasnili kao vernici,
- preostali 10% čine muslimani, pravoslavci, Jevreji, budisti i hinduisti,
- treća po veličini privredna sila u svetu a prva u Evropi.



3

4

## Istorijske Nemačke kuhinje



- najstariji i najpoznatiji pisani kuvan je iz 1350. godine,
- „Das Buch von guoter Spise“ – Knjiga o dobrim jelima,
- autor Michael de Leone,
- knjiga se sastoji od 101 recepta i napisana je iz 2 dela.

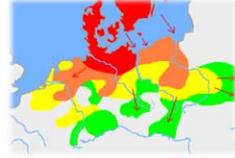


5

- uticaj Svetog Rimskog carstva (962 – 1806),
- revolucija (Napoleon),
- Nemačko carstvo (1871 – 1918),
- način ishrane u tom periodu veoma primitivan,
- bogataši su jeli jako puno i začinjeno,



Nemačko carstvo (1871 – 1918)



uticaj Svetog Rimskog carstva

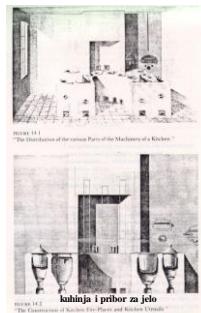
6



## Nemačka kuhinja i običaji



- kuvalo se u jednoj šerpi a služilo se iz jedne posude, koristila se jedna čaša za vino,
- koristila se samo kašika jer se za viljušku smatralo da je „dovoljni alat“,
- u ishrani se koristile boje koje su izazivale smrtnе slučajeve,
- slaganje ukusa je bilo ne usaglašeno.



7

- najveći trag na gastronomiju = Nemačko carstvo (1871 – 1918) = primena krompira, kupusa i mesa,
- geografski položaj omogućava raznovrsna jela po regionima (jela od povrća, mesa, mlečnih proizvoda, jela od riba),
- najveću primenu ima svinjsko meso pripremljeno na različite načine,
- svaka regija ima po jednu vrstu kobasice,
- prepoznatljivi po pivu.



8

## Obroci



- **doručak** - sadrži razne sireve i meso, poznati nemački hleb i kafa,
- **ručak** - sastoji se od supe, glavnog jela od mesa a desert je neobavezan (po izboru),
- obično se uz **ručak i večeru pije pivo ili vino**,
- **večera** - više sledova jela od ručka.



večera

ručak *Video - Schweizerhaus*

9

## Gastronomski proizvodi



10

## Supa



- veliki izbor i **uglavnom se serviraju kao samostalno jelo – obrok** (sa mesom, kobasicma, itd),
- poznate supe – **Bohnensuppe** (poreklo sa Balkana) i **Gulaschsuppe** (poreklo Mađarska),
- primenjuju **paradajz pire za čorbe**,
- **glavni uložak** za supe su **knedle**.



Gulaschsuppe



Bohnensuppe



11

## Pichelsteiner Eintopf

- Nacionalna supa,
- priprema se od tri vrste mesa, luka, kelerabe, krompira, šargarepe, praziluka, celera, kelja, majoran,
- recept potiče iz grada Kirchberg, 1839. god,
- autor recepta je **Auguste Winkler**.



Auguste Winkler



način pripreme



Pichelsteiner suppe

12

## Nemačke knedle

- važnu ulogu u Nemačkoj gastronomiji,
- pojavljuju se kao prilog ili glavno jelo,
- proizvode se od brašna, griza, krompira i hleba,
- „Leberknödel“ – tradicionalna knedla od goveđe džigerice,
- druge knedle...



knedle od krompira

knedle od hleba  
Video - Kartoffelknödel,  
Schupfnudeln und Gnocchi

13



## Hleb

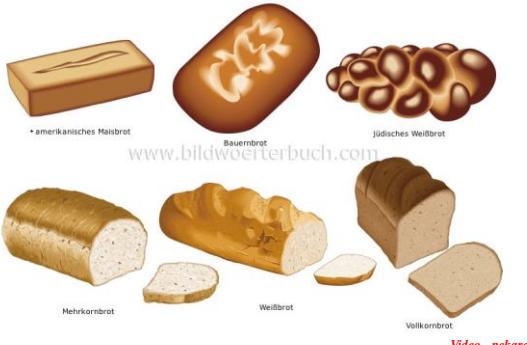
- proizvode 300 različitih vrsta hleba,
- oko 1200 vrsta peciva i kolača,
- pšenično i ražano brašno se mešaju = osnova za **tipičan nemački hleb**,
- beli hleb nije ubičajan u Nemačkoj,
- ponekad za doručak služe zemičke a u regiji do Francuske koristi se dosta beli baget,
- najtajniji od svih vrsta hleba pravi se uglavnom od zrnastog raženog brašna i ne peče se, već kuva.



pretzel

14

dve trećine svih vrsta hleba sadrži raž!!!



15



16



landbrot



pumpernickel



vollkornbrot

Video – proizvodnja hleba „Landbrot“

## Kobasice

- Nacionalni specijalitet,
- postoji oko **1000 različitih vrsta kobasicu**,
- svaka regija i svaki grad ima svoju **prepoznatljivu vrstu kobasicu**,
- polovina **mesa** namenjeno za konzumaciju **potroši se na proizvodnju kobsica**,



17

18

bratwurst



currywurst mit pommes



frankfurter wurst

Bockwurst

Nürnberger  
wurstHolsteiner  
Kochwurst

Nürnberger bratwurst



münchner weißwurst



19

20

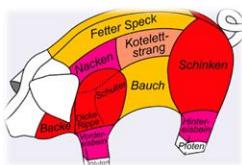
## Svinjetina



- najprimeljivije meso u Nemačkoj,
- pripremaju kobasice, šunke, dimljena mesa,
- kao dodatak drugim jelima,
- specijalizovani restorani „Alles vom schwein“,
- razne Šnicle i plecke u kombinaciji sa krompir salatom i kiselim kupusom.



kolenica



21

## „Rheinischer sauerbraten“

- tradicionalno - nacionalno jelo,
- tajna je u dužini mariniranja mesa (kisela marinada),
- uglavnom se koristi govede meso,
- sos ima glavnu ulogu (hleb sa ukusom đumbira, uz dodatak grožđica),
- kao prilog se služi crveni kuvani kupus, knedle od krompira, čipetke - trganjci (spatzle).



marinirano meso



Video - Sauerbraten mit Rotkohl und Knöde

22

## Westfälischer Pfefferpotthast

- Nacionalno jelo – gulaš,
- priprema se od: govedina, crni luk, karanfilić, biber u zrnu, so, limun kora, fond od goveđih kostiju i prezla,
- priprema se još od 1378. godine - „die Agnes von der Vierbecke“ (festival u čast pobede).



Pfefferpotthast 1



Pfefferpotthast 2

23



24

## Krompir

- u XVIII veku iz Latinske Amerike uvozi **Frederik Veliki**,
- poznata supa od krompira (u Berlinu sa slaninom i kobasicom, u regiji **Platinatu** sa celerom i pavlakom),
- kolač od krompira sa šunkom poreklom iz provincije **Sauerland** (severni deo Rajne),
- krompir se jede sa majonezom,
- krompir sa mlakim majonezom, sirčetom i lukom jede se u regiji **Baden-Württemberg**,
- popularno jelo iz Kelna – „**himmel und äd**“.



Kartoffel

25

## „Himmel und Ääd“

- tradicionalno **jelo iz regija**:
  - „rheinisches“ (Rajna),
  - „westfälisches“ (zadapno Falski) i
  - „niedersächsisches“ (južno Saksonski),
- poznato još u XVII veku,
- priprema se od **pire krompira i sosa od jabuka**.

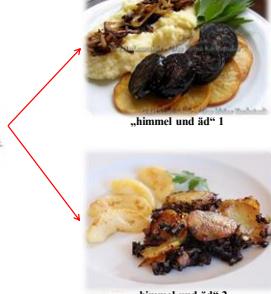


26

## „himmel und äd“



„himmel und äd“



„himmel und äd“ 1

„himmel und äd“ 2

Video - [Himmel und Erde](#)

27

## Pečurke

- veliki izbor je **zastupljen u ishrani**,
- pojavljuju se kao **prilog i sos**,
- „pfifferlinge“ – lisičarka,
- „morčel“ – smrčak,
- „steinpilzen“ – vrganj.



„pfifferlinge“ – lisičarka



„steinpilzen“ – vrganj

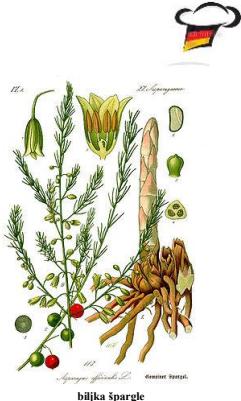


„morčel“ – smrčak

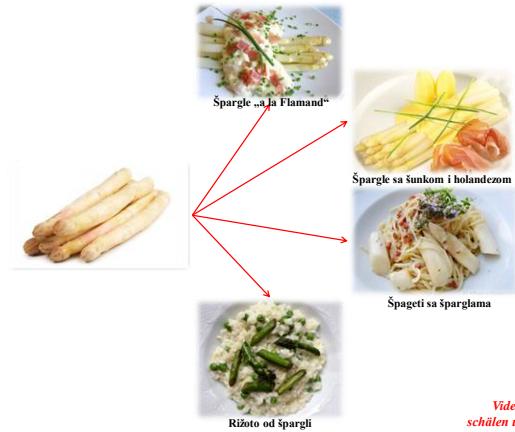
28

## Špargla

- veoma cenjena u ishrani,
- lokalne su mnogo veće i mesnatije,
- pojavljuju u maju,
- serviraju se sa jednostavnim prelivom od putera, tostom i Holandskim sosom,
- malo lošijeg kvaliteta koriste se za konzervisanje ili smrzavanje,
- specijalitet je krem supa od špargli.



29



30

[Video - Spargel schälen und kochen](#)

## Kiseli kupus - Sauerkraut

- prvo bitno je bio poznat kod starih Rimljana,
- priprema se na sličan način kao kod nas ali nekada dodaju vino,
- retko prave kod kući, uglavnom kupuju u marketu,
- najčešće se služi uz meso i kobasice.

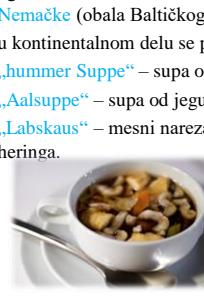


Bratwurst mit Sauerkraut



## Ribe

- uglavnom se kozumira u severnom delu Nemačke (obala Baltičkog mora),
- u kontinentalnom delu se priprema rečna riba,
- „hummer Suppe“ – supa od jastoga,
- „Aalsuppe“ – supa od jegulje,
- „Labskaus“ – mesni narezak, pečeno jaje, heringa.



31

32

**Desert**

- najčešće se služe u popodnevnim satima uz kafu,
- uglavnom se pripremaju od meda, raznog voća i čokolade,
- berliner – krofne.



Berliner sa malinama



Berliner sa kajsijama

33

**Christstollen Kuchen**

- „Christstollen Kuchen“ – predstavlja kombinaciju đumbira, marcipana, kandiranog voća i priprema se za Božić,
- teško kvasno pecivo,



Christstollen Kuchen



Video - Christstollen backen - Weihnachtsrezept

34

**Schwarzwalder Kirschtorte**

- 3 braon mase,
- čokoladni krem,
- beli krem,
- marinirane trešnje – višnje,
- sok od višanja ili Kirchwasser,
- lističi čokolade,
- kakao prah.



Schwarzwald torte



Schwarzwald



Video - Schwarzwälder Kirschtorte in ca.2 min.

35



36



37



## Sirevi - käse



- fabrike proizvode oko 1,8 milina tona sireva od kojih se jedna trećina izvozi,
- najveći proizvodač ispred Francuske, Italije, Holandije.



Bergkäse

38



## Pivo



- Nacionalno piće,
- prvo pivo potiče iz okoline Minhena iz 768. godine,
- konzumira se u svakoj prilici i zamena je za vodu,
- prema nekim podacima Nemačka ima oko 500 vrsta piva,
- Nemačka proizvodi 40% svetske proizvodnje,
- služi se u restoranima, barovima, pabovima, „Biergärtēn“,
- pivare – „Brauerei“;



Pivara - nekada



Pivara - sada

- Pilsner – gorko pivo,
- Lagerbiers – blaža aroma i jači ukus ječma,
- Weissbier – pšenično pivo,
- Bockbier – crno pivo,
- Dusseldorf altbier,



bockbier



Pilsner



Lagerbiers



weissbier

39

40



41

## Vino

- stari Rimljani su doneli grožđe,
- najveća vinska regija je uz reku Rajnu i Mosel,
- prvo su pravili slatka i polu slatka vina,
- uticaj susednih država na proizvodnju – vina,
- **Tafelwein** – stona vina,
- hladnije klima pogoduje belom grožđu,
- sorta **Rizling**.



karta toka Rajne i Mosel reke



dolina Rajne i Mosel reke

42



43

## Bavarska večera

- „**Sekt**“ – penušavo vino,
- svaka vinska regija ima **brendi**,
- najpopularniji su „**Kirschwasser**“ i „**Himbeergeist**“,
- mešano Bavarsko predjelo,
- krem supa od krompira sa prazilukom i slaninom,
  - krompir salata na Bavarski način,
  - salat od rotkvica,
  - kupus salata sa kimom,
  - salata od testenine na Bavarski način,
  - pečeno prase,
- pečene Teleće, Jagnjeće i Svinjske nogice,
  - Slatki kupus,
  - knedle od hleba i krompira,
  - restovani krompir,
  - sotirana boranija sa slaninom,
- Regenburški biskvit sa perfeom od brusnica i kompotom od šljiva,
- Käseschnitte.

- galley manuel - Handbook

44



video prezentacija – Bavarski ručak i Beer  
fest



*Hvala na  
pažnji!!!*

Nastavnik:  
dr Nikola Vuksanović, docent



45

46