

Модуль 2. Гастрономічний туризм в різних країнах, кулінарні тренди та гастрономія

Тема 2.2. Гастрономічний туризм країн Західної та Південної Європи

ПРАКТИЧНА РОБОТА 4

Тема. Вивчення та аналіз об'єктів гастрономічного туризму Німеччини.

Очікувані результати навчання:

- охарактеризувати німецьку кухню;
- аналізувати гастрономічні фестивалі Німеччини за різними аспектами;
- дискутувати щодо німецької кухні як об'єкта гастрономічного туризму;
- пояснити аспекти формування німецької кухні;
- скласти словник гастрономічних делікатесів німецької кухні.
- вміти застосувати навички аналізу гастрономічного потенціалу Німеччини.

Засоби/форми організації активізації освітньої діяльності студентів:

- дискусійне обговорення;
- розв'язання практичних завдань;
- активна бесіда;
- обговорення проблемних питань.

Питання, винесені на обговорення

1. Регіональні кухні Німеччини як об'єкт гастрономічного туризму.
2. Гастрономічні фестивалі Німеччини.
3. Гастрономічні всесвітньо відомі делікатеси Німеччини.
4. Заклади ресторанного господарства Німеччини як об'єкти гастрономічного туризму.

1.	Дишкантюк О.В. Гастрономічний туризм: підручник/О.В. Дишкантюк. К.В. Власюк, Одеса: 2021, 136.	47-49
2.	А.В. Чепель, студ, Науковий керівник: Кругляк М.Е., к.і.н., доц. Державний університет «Житомирська політехніка» ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ У НІМЕЧЧИНІ https://conf.ztu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/11/440.pdf Електронний ресурс (дата звернення 06.08.2022).	
3.	Слащева, А. В. С 47 Слащева А. В. Етнічні кухні : навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 159 с. http://elibrary.donnuet.edu.ua/2175/1/2020_NP_GRS_Etnichni%20kuhni.p Електронний ресурс (дата звернення 06.08.2022).	

ТЕОРЕТИЧНІ ВІДОМОСТІ

Німеччина – країна з величезним розмаїттям національних страв. Вони складаються з простих інгредієнтів, але особливі техніки приготування роблять їх абсолютно унікальними.

Німецькі страви змінюються від регіону до регіону, тому гастрономічний тур може зайняти тривалий час.

Також німецька кухня славиться своєю ситністю, і це додає їй особливого шарму. Найбільш популярні та улюблені страви в Німеччині – це страви із свинини, з м'яса роблять ковбаски та сосиски.

Найпоширеніші сорти ковбасок (а їх налічується близько 1500):

- каррівурст – смажена ковбаска зі свинини, подається з кетчупом, порошком карі та картоплею фрі;
- вайсвурст – білі телячі ковбаски;
- братвурст – свиняча ковбаса, подається з квашеною капустою або картоплею;
- боквурст – варено-копчена ковбаска зі свинини, подається з гірчицею.

Також неможливо зрозуміти німецьку культуру, якщо не скуштувати свинячу печеню, яка є в меню у майже всіх ресторанах Німеччини.

Окрім ковбасок, в Німеччині можна скуштувати багато інших страв, таких як шніцель, рулька по-берлінськи, айнтопф (м'ясний суп з овочами), кенігсберзькі клопси – відварені фрикадельки з телятини, рулетики з яловичини та багато інших. Доповненням до м'яса є хліб і випічка (налічується близько 300 сортів).

На півночі країни поширені страви з риби та морепродуктів. Багато солодоців виробляють на Різдво, але при бажанні можна спробувати їх у будь-яку пору року. Поширені пряники, берлінські пончики, кекс Штоллен та брецель, який подають навіть до пива.

Перш за все, Німеччина асоціюється з пивом. Виробництво пива найбільше розвинене у Баварії, однак користується популярністю на території

всієї країни. Але деякі регіони мають свої особливості: наприклад, на півночі люблять хлібну горілку і шнапс, а на півдні – білі вина, саме там і розвинене виноробство.

Всього в Німеччині працює 1200 броварень, не рахуючи приватних. Із усього різноманіття сортів пива, особливо поширені такі:

- вайсбір – пшеничне пиво із фруктовим смаком;
- шварцбір – темне пиво з гіркуватим смаком шоколаду, ванілі або кави;
- пільзнер – біле пиво з м'яким смаком хмелю.

Осінь якнайкраще підходить для гастрономічної поїздки, тому що саме восени проводяться фестивалі, на яких будь-який бажаючий може познайомитися з німецькою кухнею.

Найвідоміший – це, звичайно, Октоберфест, який проходить щорічно в Мюнхені наприкінці вересня – на початку жовтня і триває два тижні. Відмінна риса октоберфестівських офіціантів – це тримання до 10 кухлів пива в одній руці. На цьому фестивалі можна скуштувати не тільки особливі сорти пива, які виготовляються спеціально для заходу, а також традиційні м'ясні страви і солодощі, які дуже любляють діти.

В середньому виробляє 9 млн. галонів вина на рік. Більша частина винограду країни належить до сорту Рислінг, саме з нього виготовляють знамените біле вино з тонким і ніжним смаком. 88% винограду, що вирощується, належить до білих сортів, і лише 12% – червоні або рожеві. З найбільш поширених сортів винограду варто відмітити: Мюллер-Тургау (26% від усієї території виноградників), Рислінг (20%), Сильванер (8%). Також вирощуються: Кернер, Шойребе, Бахус, Рулендер, Моріо-Мускат, Фабер, Хуксельребе, Гутедель, Ортега та Елблінг.

У плані розвитку винного туризму Німеччини можна виділити три головних винних регіони, які і складають славу і гордість виноробства країни. У двох з них проходять знамениті винні шляхи: «Німецька винна дорога» (Deutsche Weinstrasse) в Пфальці та «Саксонський винний шлях». 251 «Німецька винна дорога» простягається на 85 км розпочинаються на півдні

у містечка Швайген-Рехтенбах (Schweigen – Rechtenbach) і закінчується біля містечка Бокенхайм (Bockenheim).

Це неймовірно красивий шлях, упродовж якого давньоримські поселення, руїни фортець і старовинні замки чергуються з пагорбами, порослими мигдалевими деревами, уздовж плантацій інжиру, ківі, лимонів та виноградників. Туристичний маршрут «Саксонський винний шлях» простягнувся на 55 км. між містечками Пірна, Дисбар – Зойсліц і Мейсен долиною річки Ельби з її м'яким, сонячним кліматом. На його шляху лежать ще два інших не менш цікавих маршрути – «Саксонський пішохідний винний шлях» та інтернаціональний велосипедний маршрут уздовж Ельби.

Ще одне досить оригінальне осіннє свято – це Цибулевий фестиваль у Веймарі. Він триває три дні у жовтні. В цей час відвідувачам надається великий вибір страв із цибулі – окрім традиційних цибулевого пирога і супу, запропонують: хліб, запіканку, тістечка з цибулі, а також цибулю в цукорі і навіть морозиво з цибулі.

Ще можна придбати різну сувенірну продукцію з цибулі – букети, гірлянди, ляльки тощо. Без уваги не залишилось і вино. Щороку у виноробних регіонах Німеччини проходить близько тисячі винних фестивалів, такі як Німецький фестиваль винограду в жовтні, Фестиваль квітучого мигдалю в березні, Вурстмаркт у вересні, Франкфуртський фестиваль Рейнгау, Фестиваль вина Мозеля в Бернкастель-Кюс. Гастрономічний туризм у Німеччині доволі розвинений, і він буде продовжувати користуватись попитом у туристів, оскільки національні рецепти постійно вдосконалюються, і з кожним роком зростає інтерес до виноробства.

Німеччина продовжує набирати зірки в авторитетному ресторанному путівнику Michelin.

До знаменитого «Червоного гіду» на 2016 рік потрапило загалом 290 німецьких ресторанів – на вісім більше, ніж торік, що вже було рекордом. У Європі за цим показником Німеччина поступається лише Франції.

Найкращі ресторани Німеччини

Вищу лігу складають ресторани, відзначені трьома зірками, список яких ми вирішили навести тут повністю.

- «Restaurant Bareiss» в Байрсброні (Баден-Вюртемберг)
- «Schwarzwaldstube» в Байрсброні (Баден-Вюртемберг)
- «Restaurant Überfahrt» в Роттах-Егерні (Баварія)
- «The Table» в Гамбурзі
- «La Vie» в Оснабрюку (Нижня Саксонія)
- «Aqua» у Вольфсбурзі (Нижня Саксонія)
- «Vendôme» в Бергіш-Гладбаху (Північний Рейн-Вестфалія)
- «Waldhotel Sonnora» у Віттліху (Рейнланд-Пфальц)
- «Victor's Fine Dining» у Перлі (Саар)
- «GästeHaus Klaus Erfort» в Саарбрюккені (Саар)

Смачні сувеніри з Німеччини

Чи чули ви що-небудь про гольштейнський тільзітер, еббельвойн чи пумпернікель? Ці та інші регіональні делікатеси з Німеччини – в культурно-туристичній добірці DW.

Подарунки на будь-який смак.

Для гурманів – пропонуємо вашій увазі подарунки з Німеччини, які можна з'їсти або випити. Свій вибір редакція зробила на підставі списку продуктів, які отримали в ЄС сертифікати і знаки відповідності традиційних регіональних делікатесів. У ньому зараз налічується близько сотні найменувань з Німеччини.

Німецький сир

Почнемо з німецьких сирів. Можливо вони не такі відомі, як французькі, або швейцарські, але й Німеччина може порадувати сироманів. Знак сертифікації регіональних продуктів Євросоюзу виданий на вісім сортів, у тому числі – на сир з гірського регіону Альгой (Allgäuer Bergkäse), гольштейнський тільзітер (Holsteiner Tilsiter) і напівпрозорий сир – гессенський гандкезе (Hessischer Handkäse).

М'ясні делікатеси

Найвідомішу німецьку шинку роблять в Шварцвальді, до того ж, вже майже 300 років. Сертифікат ЄС, що захищає назву Schwarzwälder Schinken, місцеві виробники отримали в 1997 році. Кілька років тому вони навіть відкрили Музей шварцвальдської шинки. Також варто згадати окіст з Вестфалії (Westfälischer Knochenschinken) і окіст по-селянськи з Гольштейну (Holsteiner Katenschinken).

Німецькі ковбаски

Всього ж у цьому списку зараз близько півтора десятка регіональних м'ясних продуктів з Німеччини. Наприклад, кров'яна ковбаса зі шматочками жиру з Рейнської області (Flönz), тверда копчена ковбаса з Айхсфельда (Eichsfelder Feldgieker), нюрнберзькі сосиски для смаження (Nürnberger Rostbratwürste) і зображена на фотографії тюрингська кров'яна або червона ковбаса (Thüringer Rotwurst).

Вівці з пустища

Географічні знаки присвоєні також п'ятьом тваринницьким регіонам Німеччини, точніше – виробленому там м'ясу: баранині з Люнебурзького пустища (Lüneburger Heidschnucke) і Діпхольца (Diepholzer Moorschnucke), баварській яловичині (Bayerisches Rindfleisch), м'ясу лукових волів з Вюртемберга (Weideochse vom Limpurger Rind) і швабській свинині (Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch).

Баварський крендель

Наступний пункт програми – хліб насущний, а точніше – баварський крендель (Bayerische Brezel). Печуть їх всюди в Німеччині, але як регіональний делікатес позначаються лише ті кренделі, котрі роблять в Баварії – тобто там, де їх колись вигадали. Апетитні кренделі, звичайно ж, були на столах, коли влітку 2015 року тут приймали учасників саміту «великої сімки».

Пумпернікель

Німецькі пекарні виробляють понад 300 сортів хліба. Наприклад, історія житнього пумпернікелю з Вестфалії (Westfälischer Pumpernickel) налічує понад

400 років. У печі він повинен залишатись майже добу. Часто продається в бляшанках і довго зберігається. Він корисний і прискорює травлення.

Німецьке пиво

Ковбасою, сиром і хлібом запаслися. Тепер можна і потрібно подумати про пиво. Географічні знаки на даний момент отримали вісім традиційних видів цього напою. Серед них кельнський кьольш (Kölsch), баварське пиво – в цілому (Bayerisches Bier) і для Октоберфесту – зокрема (Oktoberfestbier), а також дортмундське пиво (Dortmunder Bier) і пиво бременське (Bremer Bier).

Солоні огірки

Солоними огірками нікого не здивуєш, але в Німеччині є особливі огірки майже з культовим статусом – Spreewälder Gurken, з головної німецької огіркової діжки – Шпреевальда. Цей регіон, що славиться мальовничими каналами, називають «Німецькою Венецією». Його вологий ґрунт ідеально підходить для вирощування огірків, а традиції промислового консервування зародилися в середині XIX століття.

Німецька гірчиця

Достеменно невідомо, в який саме сорт гірчиці був змушений зануритися ведучий цього телешоу, який програв парі, але першу німецьку гірчицю ABB-Senf або Düsseldorf Mostert почали випускати в Дюссельдорфі в 1726 році і роблять тут досі. До речі, традиційна керамічна діжка з літерами ABB, ініціалами власника фірми, навіть потрапила на один з натюрмортів Вінсента Ван Гога.

Німецький сидр

Пляшка вина – подарунок поширений. У Німеччині вибір великий, наприклад, в підвалах мозельських або баденських виноробів. Однак знак відповідності ЄС присвоїли поки лише яблучному вину з Гессена (Hessischer Apfelwein). Ebbelwoi, як його називають у Франкфурті-на-Майні, подають в традиційних глечиках. Тут цей місцевий сидр є справжнім народним напоєм.

Зелений соус

Затримаємося ненадовго у Франкфурті, де є ще один цікавий регіональний продукт з європейського списку – традиційний зелений соус

(Frankfurter Grüne Soße). Готують його свіжим із семи трав. Насіння цих трав можна привезти в подарунок разом з рецептом. Також до складу соусу входять кербель, крес-салат, петрушка, мала кровохлібка, кислий щавель і шніт-цибуля.

Сади й городи

Раз уже зайшла мова про дари садів і городів, зауважимо, що знак відповідності ЄС в Німеччині має майже два десятки овочів і фруктів, точніше – регіонів їх обробітку. Серед них – ця цибуля зі звучною назвою хьорі бюлле (Höri Bülle) з Боденського озера, кілька районів вирощування спаржі – Абенсберг, Борнхайм і Шробенхаузен, а також люнебурзька картопля (Lüneburger Heidekartoffeln).

Ляна олія

Ляна олія вважається дуже важливим продуктом для здоров'я завдяки великій кількості цінних поліненасичених жирних кислот омега-3 і омега-6. Один з традиційних регіонів його виробництва в Німеччині – Лаузіц (Lausitz), він же Лужиця. Лужицька ляна олія (Lausitzer Leinöl) входить не лише до список делікатесів Саксонії, а й отримала знак регіональної відповідності ЄС.

Марципан из Любека

Солодке на десерт. Почнемо з ласощів, вироблених з марципану, які в Німеччині традиційно виготовляють в Любеку (Lübecker Marzipan). Такий солодкий ключ тут підготували до відкриття Музею Ганзи, в якому брала участь Ангела Меркель. До Європи рецепт марципану потрапив зі Сходу. Ним захоплювалися ще Фома Аквінський і Боккаччо. До Любека секрети приготування привезли, звичайно ж, ганзейські купці.

Ахенські пряники

Говоримо «Ахен», маємо на увазі «пряники» (Aachener Printen). Вважається, що в цьому стародавньому німецькому місті вони з'явилися в XV столітті, а секрет їх приготування привезли сюди мідних справ майстри з сусідніх регіонів, які розташовані на території сучасної Бельгії. Ці пряники вважаються традиційними ласощами на Різдво, але випускають і продають їх тут цілий рік.

Нюрнберзькі імбирні пряники

Пряників у Німеччині роблять багато різних, але крім ахенських в Євросоюзі зареєстрована географічна назва ще тільки одного виду - імбирних пряників з Нюрнберга (Nürnberger Lebkuchen). Вперше вони згадуються в кінці XIV століття. У 1487 році перед святом Вознесіння Господнього імператор Фрідріх III роздавав тут такі пряники зі своїм профілем дітям, що теж знайшло відображення в хроніках.

Дрезденський штолен

Різдвяний кекс з Дрездена (Dresdner Christstollen) також є зареєстрованою в Євросоюзі географічної маркою. Виготовляють ці кекси власноруч на місцевих підприємствах, що входять до спеціальних об'єднань. Перша письмова згадка датована 1474 роком, але в ньому йшлося про пісню випічку. Використовувати масло для його приготування папа римський дозволив саксонцям у 1491 році.

Бременський кекс

Це німецьке місто знамените не лише музикантами, а й бременськими кексами (Bremer Klaben) - місцевим варіантом штоленів. Готують їх з важкого дріжджового тіста, додаючи багато родзинок і сухофруктів у співвідношенні один до одного. Обов'язковими інгредієнтами є також кардамон, цедра лимона, ваніль і мигдаль. Штолени скручують вручну, а для бременських кексів використовують спеціальні форми.

Зальцведельський баумкухен

Такі пироги випікають у багатьох місцях Німеччини – шар за шаром на валику, що обертається. Розріз нагадує річні кільця дерев, звідси назва баумкухена (Baumkuchen), дослівно – «дерево-пиріг». Перший німецький рецепт був записаний у 1450 році. У середні століття подавали на весіллях патриціїв. У список ЄС додали пиріг, який випікають у місті Зальцведель (Salzwedeler Baumkuchen).

ПРАКТИЧНІ ЗАВДАННЯ

Завдання № 1

Розкрити потенціал німецької кухні як об'єкта гастрономічного туризму.

Завдання виконати згідно наступного плану:

- загальні аспекти, що вплинули на формування кухні;
- типові продукти німецької кухні та види теплової обробки;
- регіональні кухні;
- традиційні страви та напої.

Завдання № 2

Скласти список німецьких гастрономічних делікатесів, які є відомими в цілому світі. Зробити власні висновки.

Завдання № 3

Провести аналіз гастрономічних фестивалів Німеччини. Зазначити назву, вид гастрономічного делікатесу, місце проведення, які заходи гастрономічного характеру проводяться в рамках фестивалю. Відповідь оформити у вигляді таблиці

№ з/п	Назва гастрономічного фестивалю	Місце проведення	Назва продукту	Заходи гастрономічного характеру, які проводяться в рамках фестивалю

Завдання № 4 (Дискусійне питання, групова робота)

Чи можна вважати німецьку кухню об'єктом гастрономічного туризму Європи. на рівні з французькою, італійською чи ні.

Завдання № 5

Виконати порівняльну характеристику німецької і французької кухонь.

Індивідуальні запитання

1. Охарактеризуйте німецьку кухню.
2. Опишіть винні шляхи Німеччини.
3. Зазначте особливості організації та проведення фестивалю Октоберфест.
4. Подайте характеристику закладів харчування як об'єктів гастрономічного туризму Німеччини.
5. Опишіть пивний та м'ясний гастрономічний туризм Німеччини.