

ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ У НІМЕЧЧИНІ

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):

- карривурст – смажена ковбаска зі свинини, подається з кетчупом, порошком карі та картоплею фри;
- 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 полюбляють 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 бажачий 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 кувалд 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 солодоці, які дуже полюбляють діти.

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.

Отже, в Німеччині поширені не тільки ковбаски та пиво, як багато хто вважає, а й величезна кількість інших страв. 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.

Література

1. Національна німецька кухня – що їдять у Німеччині. URL: <https://mandry.club/cikavi-facty/nacionalna-nimecka-kuxnya-shho-idyat-u-nimechchini/>.
2. Гастрономический туризм в Германии – обзор немецкой кухни. URL: <https://mandry.club/cikavi-facty/nacionalna-nimecka-kuxnya-shho-idyat-u-nimechchini/>.
3. Німецькі винні фестивалі. URL: <https://uk.hdwalls.org/german-wine-festivals-1519931>.
4. Луковий фестиваль в Веймарі. URL: <https://anydaylife.com/festival/170-lukovy-festival-v-veymare>.