



КУХНИ НАРОДОВ МИРА  
Образовательный проект в МСШ



**Вторник, 5 марта 2019 г., полдник**  
*(масленичная неделя)–*

*Немецкая кухня*

# **КРЕБЛИ - KRÄVLE**

## **немецкая кухня**



**Guten Appetit! - Приятного аппетита!**



**Вторник, 5 марта 2019 г., полдник (масленичная неделя)–**

*Немецкая кухня*

## **КРЕБЛИ**



### **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА БЛЮДА**

Кефир подогреваем, чтобы он стал тёплым. Вмешиваем соду и оставляем на 5 мин. Масса чуть вспенится и поднимется. Отдельно взбиваем яйца с сахаром, добавляем соль. Яичную массу смешиваем с кефирной массой. Постепенно добавляем муку, замешиваем тесто. Готовое тесто должно липнуть к рукам. Накрываем, оставляем тесто отдыхать на 1 час.

Присыпаем стол мукой и раскатываем тесто толщиной полсантиметра. Нарезаем тесто на прямоугольники или ромбики. Посередине делаем разрез не доходя до краёв. Берём кребли за край и протягиваем внутрь через надрез, выворачиваем наружу. Выпекаем на хорошо разогретой сковороде.

**Требование к качеству:** изделие имеет пышную структуру, золотистый цвет, приятный вкус. Мякиш пористый, пропечённый.

***Приятного аппетита!***



**Вторник, 5 марта 2019 г., полдник**  
**(масленичная неделя)–**

*Немецкая кухня*



**КРЕБЛИ**

**KRÄBLE**



**Кребли** – это выпечка из немецкой кухни, напоминающая наш **хворост**. Скорее всего, этот рецепт был привезён в наше **Поволжье** из **Германии**.

Кребли готовятся на кефире. По своей форме они действительно напоминают наш хворост, потому что тесто формируется также. Но хворост после жарки получается хрустящим, а у креблей тесто мягкое, воздушное и по структуре напоминает пончики. Делают их как **сладкими на десерт**, так и **солёными к первому** – вместо хлеба. Когда кребли остывали, они прекрасно заменяли собою **хлеб**.

**Guten Appetit! – Приятного аппетита!**



**Вторник, 5 марта 2019 г., полдник**  
**(масленичная неделя)–**

*Немецкая кухня*



**КРЕБЛИ**

**KRÄBLE**



В семьях **поволжских немцев** их пекут, когда начинается сезон арбузов. Горячие, хрустящие кребли вприкуску с сочным арбузом... Не менее вкусно кушать их с чаем или запивая молоком, макая в вишнёвое варенье.

Поволжские немцы называли их **Kräßbel** или **Kräßpel**. Название «кребли» завезли в Россию немцы из **юго-западной Германии**, которые переселились в Российскую империю по зову Императрицы Екатерины II в 18 веке. В те времена кребли пеклись без сахара.

**Guten Appetit! – Приятного аппетита!**



Вторник, 5 марта 2019 г., полдник (масленичная неделя)–

## Немецкая кухня



КРЕБЛИ

KRÄBLE



Сейчас, в разных уголках самой Германии их называют по-другому:

- в Берлине – *Berliner Pfannkuchen* (Берлинская оладья),
- в южной Германии и в Австрии – *Krapfen* или *Faschingskrapfen* (масленичная пышка),
- в центральной Германии – *Kräppel* или *Kreppel* (пышка),
- в юго-западной Германии – *Kreppel* или *Fastnachtsküchelchen* (масленичный пирожок).

**Guten Appetit! – Приятного аппетита!**



Вторник, 5 марта 2019 г., полдник (масленичная неделя) –

Немецкая кухня

КРЕБЛИ



KRÄBLE



Теперь в **Германии** эта выпечка делается со сладкой **начинкой из джема**. Сверху посыпается сахарной пудрой или обливается глазурью. Вместо джема могут использовать **шоколадную или кремовую начинку**.

Продают выпечку в течение всего года, но особенно любят её покупать **под Рождество или в Масленицу**. С этой выпечкой связана шутка: одно изделие начиняется **горчицей** и подаётся вместе с другими – кому достанется?..

**Guten Appetit! – Приятного аппетита!**