

DETERMINATION OF SPECIFIC SUPPLIES MEAT BY REAL TIME PCR

Suldina E.V., Kolbasova O.L., Merchina S.V.

The work is devoted to species identification of four kinds of meat by the method of DNA diagnostics Real Time PCR. In conducting these studies, the authors found that the analyzed samples of the meat are fully consistent naming claimed producers (rabbit meat, pork, beef and lamb).

УДК 641.512.2

ОСОБЕННОСТИ НЕМЕЦКОЙ КУХНИ

Садртдинова Г.Р., Мустякимова А.К., Шапирова З.К.,

4 курс, экономический факультет

Научные руководители: к.б.н., доцент Феоктистова Н. А.,

д.б.н., профессор Васильев Д.А. ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА»

Единая Германия – это огромное лоскутное одеяло, состоящее из федеральных земель. Каждая имеет свое правительство, гимн, флаг, национальный костюм, диалект (порой совсем не похожий на классический немецкий язык) и, конечно, свои кулинарные особенности. Только благодаря немецкому консерватизму национальная кухня дошла до наших дней, отчасти сохранив традиции времен Средневековья.

Мясо - это основное блюдо Германии, каждый немец в среднем употребляет за год около 84 килограмм мяса. Что и говорить, мясо в Германии любят и умеют готовить. Действительно, в Германии существует более 1500 видов различных сосисок.

Немецкая кухня - кухня, которая отличается тем, что пользуется всеми технологиями кулинарного искусства. Эта кухня известна своей оригинальностью и, самое главное, вкусом.

На сегодняшний день Германия – родина очень многих звездных поваров и это еще один момент, который хочется отметить. В этом отношении с ней может сравниться, пожалуй, только Франция. Очень важно подчеркнуть, что базисом региональной кухни является изначальное качество продуктов. На эту тему существует уникальное высказывание: «Плохой повар из хорошего продукта сможет приготовить хорошее блюдо, но хороший повар из плохого продукта качественное блюдо не приготовит». В этом контексте следует отметить одну из важнейших отличительных черт, достоинств немецкой кухни – высокое качество изначальных продуктов, поскольку в Германии до сих пор сохраняются и пользуются заслуженной репутацией мелкие крестьянские хозяйства. Общеизвестный факт: настоящие качественные сыр, молоко, мясо могут быть произведены только в небольшом частном хозяйстве. Идеальный вариант – мясо от счастливой коровы, которую ты знал лично.

Положительно и то, что крестьяне имеют возможность продавать свою продукцию без посредников. Для этого существуют небольшие рынки. Каждый потенциальный покупатель знает, что самые лучшие яйца продает, например, господин Мюллер, а мясо лучше купить, например, у господина Майера.

Совершая покупки таким образом, каждый, может быть уверен, что приобрел био-продукты. В данном случае приставка «био» говорит о том, что те или иные продукты были произведены в небольших частных хозяйствах, естественным образом, без использования химических веществ.

Многие думают, что вершина немецкой кулинарии - это колбасы, рулька, сосиски и кислая капуста. Но это совсем не так, это всего лишь элементы Баварской кухни. Немецкая кухня добротна и вкусна, а ее разнообразие и традиционность блюд зависят от района страны. В разное время на нее повлияли соседи - Италия, Австрия, Франция, Богемия.

Традиционная немецкая кухня имеет свои особенности в зависимости от земель (территориальных округов). Различия рецептов и способов приготовления зависят от природных условий и хода истории, но во всех без исключения районах Германии самый большой успех у мясных изделий. Разнообразие колбасок, сосисок, сарделек (Bratwurst), включая всемирно известные белые баварские колбаски (Weisswurst), предназначено не только для употребления в виде закусок или бутербродов, но и в качестве ингредиентов для приготовления блюд.

Немецкая кухня – это семь неповторимых кулинарных ветвей. Некоторые направления практически неотличимы от средиземноморской или французской кухни – их блюда просты и очень интересны. Не стоит забывать, что есть кухни побережий. Если говорить о закусках, то это в первую очередь салаты и блюда из сельди. С тех пор как Бисмарк назвал сельдь одним из самых питательных и полезных продуктов, немецкая кухня начала ориентироваться на блюда из нее - в меню можно встретить «Сельдь а ля Бисмарк», «Салат из сельди», «Сельдь по-немецки».

Когда речь идет о супах, то для немецкой кухни особенно характерны супы-пюре. Стоит отметить и крабовый суп, им особенно гордятся в Германии. В качестве основных блюд предлагают свинину, говядину, печень.

На севере Германии традиционным блюдом является ягнятина с тушеными овощами. Также на побережье необычайно популярны блюда из рыбы, которую жарят, коптят, тушат, маринуют самыми разными способами, готовят вкуснейшие супы.

В Гамбурге стоит попробовать суп из угря, старинное блюдо моряков лабкаус (labskaus) - густой суп-пюре и особое лакомство - горшочек с фасолью, грушами и салом.

К востоку по побережью на столе появляются вариации блюд с фруктами и ягодами, например: яблоки с фасолью, сливы с клецками, кровяная колбаса с изюмом, гусь с черносливом.

Франкония знаменита своими изумительными колбасами. Нюрнберг - пряными душистыми коврижками. Гордость Швабии - суп с блинами. По всему миру известны копченые окорока Шварцвальда.

Вестфальская кухня соблазняет аппетитными мясными блюдами, нежной ветчиной и пряниками. В Кёльне делают миндальное печенье шпекулатис (spekulatius), а знаменитым саксонским лакомством является Ляйпцигер Аллерлай (Leipziger Allerlei) - блюдо из овощей и креветок. И конечно же, не

надо забывать про знаменитые немецкие пироги «Штолле» (Stolle) с разнообразнейшими начинками, вкусные берлинские пирожные, а также дрезденские рождественские торты - Крист-штоллен (Christ-stollen) и Баумкюхен (Baumkuchen), которые популярны во всей Европе. А знаменитую «Тельтовскую брюкву» (Teltower Rubchen), тушенную в масле с белым мясным соусом, сахаром и уксусом, столь любимую Гете, вам подадут в Бранденбурге.

А Бавария, Гессен и Баден-Вюртемберг остаются хранителями «Швабской кухни» (Schwabische Kueche), наиболее известные элементы которой — маульташен (maultaschen), своеобразные немецкие пельмени и гэйсбюргер марш (gaiburger marsch) - мясо в горшочках.

Если уж говорить о настоящем национальном блюде Германии, то им по праву является колбаса. Она в своем роде мировой рекордсмен, насчитывает 1500 разновидностей и подается в вареном, жареном и холодном виде. Почти половина потребляемого в Германии мяса приходится на колбасу. Самая известная - колбаска карри. За право первооткрывателя борется столица, однако ее первенство пытаются оспорить и Рурский бассейн, и Гамбург.

По самой распространенной версии, изобретательницей колбаски карри в Германии называют Херту Хойвер - владелицу уличной закусочной в западноберлинском районе Шарлоттенбург. Хойвер начала готовить это блюдо в 1949 году, а в 1959 году запатентовала изобретенный соус, дав ему название Chilliur. Ресторан Хойвер действовал до 1974 года. А в момент начала истории колбасок карри в Берлине работало множество строительных рабочих, восстанавливающих разрушенный войной город. Успеху колбасок карри способствовало и то, что эти рабочие открыли для себя это новое блюдо в качестве еды быстрого питания.

Мясо в Германии всегда подается с гарниром или соусом. Если к баварским сосискам - это сладкая горчица, то к другим мясным блюдам идут овощи. Самым распространенным гарниром к мясу в Германии считается жареный лук. Но немцы так же хорошо готовят картофель, шпинат, морковь, а так же капусту. По мнению англичан, главное блюдо на столе в Германии - это кислая капуста, поэтому они иногда зовут немцев «krauts» от немецкого «kraut» - капуста.

В мире Германия славится не только добротными и престижными автомобилями, но и необычной кухней. Молочная и мясная промышленность, а также индустрия «немецкого духа» занимают особое место в промышленной инфраструктуре Германии. Нередко говорят, что немецкая кухня грубовата, тяжела для желудка и лишена изысканности. Но разве грубая пища не может быть вкусной? Так разве мало в той же русской кухне тяжелой пищи? Поэтому точнее будет сказать о немецкой кухне, что она простая, вкусная, сытная и разнообразная. Понятие «Немецкая кухня» объединяет разные стили кулинарного искусства, получившие распространение в Германии.

Библиографический список

1. Коновалов К.Л. Традиции и история мясного дела в Центральной Европе// Пищевая промышленность, 10/2011. – С. 50-53.
2. www.kuking.net

3. www.vkusnyatinamira.ru

4. www.edatoday.ru

FEATURES OF GERMAN CUISINE

Sadrtdinova G.R., Mustyakimova A.K., Shapirova Z.K.

Feoktistov N.A., Vasilev D.A.

This article describes the tradition of German cuisine. Differences recipes and cooking methods depend on natural conditions and the course of history, but in all the regions of Germany's biggest success in meat products.

УДК 641.512.2

ТРАДИЦИИ И ИСТОРИЯ МЯСНОГО ДЕЛА В АВСТРИИ

Садртдинова Г.Р., Мустякимова А.К., Шапирова З.К.,

4 курс, экономический факультет

Научные руководители: к.б.н., доцент Феоктистова Н. А.,

д.б.н., профессор Васильев Д.А. ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА»

Мясо полезный, вкусный и, по мнению большинства ученых, необходимый для человека продукт. Практически каждая национальная кухня мира может похвастаться обширным перечнем уникальных мясных блюд.

Австрийская кухня очень традиционна и достаточно сильно различается в разных землях страны. В национальной кухне сильно итальянское и немецкое влияние, очень много общих черт и с кухней Венгрии, Чехии, Словении и даже Турции. Это единственная в мире национальная кухня, названная именем столицы, а не страны, то есть «венская», а не «австрийская». Сами же австрийцы предпочитают именовать свою кухню Gut burgerliche Küche (буквально – «кухня хороших бюргеров») - интересный исторический момент, в свое время призванный отличать крестьянский рацион от стола более обеспеченных граждан.

В Австрии охота была излюбленным времяпрепровождением герцогов, князей и особенно австрийского императора Франца Иосифа I. И сейчас во время Мясных фестивалей широко представлены блюда из дичи: медальоны из оленя, рагу из дикого кабана, оленя, горной козы. В известных ресторанах знатокам подают также фазана, зайца, косулю и другую дичь.

Первым упоминанием о франкфуртских колбасках считается запись историка Лензера в хрониках 1487 года. Но тогда это были ещё колбаски для жарки, сделанные из набитого в свиные кишки свиного фарша, знаменитые тем, что подавались на коронациях кайзера. В 1743 году, после коронации Карла VII, франкфуртеры уже официально назывались коронационными колбасками, что и открыло им дорогу к славе.

Первый печатный рецепт появился в 1749 году. В него входили такие ингредиенты, как мясо из заднего окорока свиньи, мускат, мацис, тимьян, перец, майоран и кориандр.