

*Презентация
Национальной кухни
«Из глубины
веков»*





Немецкое
национальное
блюдо
«Кребли»
от
Бойко Мариц,
с. Боровлянка.

Я представляю вам блюдо немецкой кухни, рецепт которого мне достался по наследству от моей прабабушки Марии Егоровны Клаус, которая прожила долгую и разную жизнь, пережила и испытала за свои 100 лет многое! От моей бабушки Ольги Кондратьевны и от мамы. Оно называется «Кребли». По сути очень похожи они на русский хворост, только хворост из пресного теста делается и водка в него добавляется, а в случае с креблями обойдемся без шнапса. Как говорила прабабушка:-

«Самое главное не переложить муки, иначе получается деревяшка. Тесто должно быть такой липучести, что руки нуждаются в постоянной смазке растительным маслом.» Это, пожалуй, одно из самых любимых блюд моего детства. Детвора со всей нашей улицы в деревне сбегалась к нам угоститься, когда моя прабабушка готовила кребли. Несмотря на простоту и незатейливость ингредиентов, кребли очень аппетитная выпечка и, к тому же, готовится быстро. К сожалению, съедается еще быстрее! Но главный секрет который мне шепнула прабабушка надо готовить с любовью.



Если стало почему-то,
Очень грустно вдруг кому-то,
И не знаешь как же быть,
Чтоб его развеселить?
Ты возьми стакан смешинок, громкий
хохот из корзинок,
Рассыпного смеха ложку,
И хихиканья неможко.
Их веселкой размешай
В тонкий юмор раскатай,
Обваляй всё в прибаутках,
И обжарь в горячих шутках!
Кто попробует кусочек,
Неприменно захохочет!!!

Кребли



Ингредиенты:

- мука - 1 кг
- кефир - 0,5 л
- сметана- 100 гр.
- Яйца- 3 шт.
- Соль - 1 ч.л
- сода - 0,5 ч.л



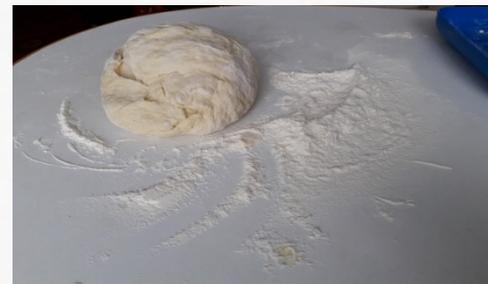
Технология приготовления



Кефир вылить в чашку и добавить соду, перемешать и оставить минут на 5. Всыпать сахар, соль, вбить яйцо, перемешать...



- Затем добавляем муку и хорошо перемешиваем до однородной консистенции (долго не месить) и оставляем тесто на 1 час.



Стол присыпать мукой, вывалить тесто и размять в пласт 5 мм. Нарезать ромбиком..



Сделать разрез в середине и один раз протянуть край через середину. Красиво протянуть



Стол присыпать мукой, вывалить тесто и размять в пласт 5 мм. Нарезать ромбиком..



Нарезать ромбиком..



Красиво протянуть



На среднем огне нагреваем сковороду с растительным маслом и жарим кребли. Обжариваем с двух сторон до красивого румяного цвета. В процессе жарки подливаем масло.



Остывшие кребли можно посыпать сахарной пудрой, а можно подавать к столу с медом, вареньем или сгущенкой



- *Вот и все, готовы кребли! Небольшой и к ним трактат. Все к столу, готов десерт. Вместе с ним любви секрет!*



Спасибо за внимание!