

دستور غذا آلمانی

written by مرتضی غلام نژاد | ژانویه 4, 2016

یکی از غذا های کشور آلمان که تقریبا پر طرفدار هم است ، غذای است به اسم Bauernfrühstück
با هم می خواهیم نگاهی داشته باشیم به طرز تهیه و همچنین یادگیری اصطلاحات آشپزی به زبان آلمانی

اصطلاحات آشپزی در زبان آلمانی :

kochen پختن ، در آب پختن ، آب پز کردن

Die Kartoffeln kochen سیب زمینی ها را آب پز می کنیم.

schälen پوست کندن ، تراشیدن ، (شخم زدن)

Die Kartoffeln schälen سیب زمینی ها را پوست می کنیم.

Scheiben حلقه حلقه

schneiden قطع کردن ، بریدن ، قطعه قطعه کردن

Die Kartoffeln in Scheiben schneiden سیب زمینی ها را حلقه حلقه برش میدهم. (خورد میکنیم)

Die Zwiebeln schälen پیازها را پوست می کنیم.

in Würfel schneiden به طور مکعبی خورد کردن که معمولا در فارسی گفته می شود حلالی خورد می کنیم.

Die Petersilie سبزی جعفری

hacken ریز ریز کردن ، خرد کردن ، له کردن

Die Petersilie klein hacken جعفری ها را ریز ریز می کنیم.

Die Butter in die Pfanne geben کره را در ماهی تابه میگذاریم

دیگر معانی فعل geben دادن ، هدیه کردن ، واگذار کردن ، چیزی را در جایی گذاشتن ، به دست کسی چیزی را سپردن و ...

braten سرخ کردن ، مانند گوشت در روغن داغ روی شعله

kurz braten تفت دادن

Die Zwiebelwürfel kurz braten پیازها را تفت میدهم

dazutun به آن اضافه می کنیم.

Die Kartoffelscheiben dazutun سیب زمینی ها حلقه حلقه شده را به آن اضافه میکنیم.

goldbraun braten چیزی را تا طلایی شدن آن سرخ کردن

Die Kartoffelscheiben goldbraun braten سیب زمینی های حلقه حلقه شده را تا طلایی شدن سرخ می کنیم.

Die Eier schlagen تخم مرغ را شکستن و هم زدن

gießen به معنی آب دادن معمولا استفاده میشود ، مانند آب دادن گل یا درخت اما معانی دیگری نیز دارد مانند ریختن هر چیز مایعی در ظرف

Die Sahne in die Eier gießen خامه را در تخم مرغ ها می ریزیم.

vermischen آمیختن ، مخلوط کردن ، قاطی کردن

Eier und Sahne mit den Kartoffeln vermischen

تخم مرغ ها و خامه را با سیب زمینی ها مخلوط می کنیم.

streuen پاشیدن ، افشاندن ، پراکندن ، ریختن

Die Petersilie auf die Kartoffeln streuen

جعفری ها را به روی سیب زمینی ها می پاشیم

würzen چاشنی اضافه کردن به غذا ، ادویه زدن

Das Ganz mit Salz und Pfeffer würzen

به تمامش نمک و فلفل اضافه می کنیم.

Schinken به بخش ران خوک گفته می شود که برای تهیه این غذا می توانید از گوشت گوساله نیز استفاده کنید یا از سوسیس و کالباس ، به جای گوشت.

zum Schluß den Schinken auf das Gericht legen

در پایان ، گوشت ران را به روی غذا قرار می دهیم.

و اما طرز تهیه این غذا :

مواد لازم برای ۳ نفر

۸۰۰ گرم سیب زمینی

۶۰ گرم کره

۲ عدد پیاز

۶ عدد تخم مرغ

۲۵۰ گرم خامه

نمک و فلفل به مقدار لازم

یک بسته سبزی جعفری

۲۰۰ گرم گوشت که می توانید سوسیس یا کالباس را جایگزین گوشت کنید.

طرز تهیه :

سیب زمینی ها را در آب می جوشانیم وقتی که پخته شد پوست آنها را جدا میکنیم و بعد به صورت حلقه حلقه برش میدهم.

پیاز هایمان را نیز پوست کنده و حلالی حلالی خورد می کنیم.

سبزی جعفری را به صورت کوچک ریز ریز می کنیم

کره را در ماهی تابه قرار می دهیم و به همراه پیاز تفت می دهیم و بعد از آن سیب زمینی های حلقه حلقه شده را اضافه می کنیم تا حسابی طلایی شوند

تخم مرغ ها را در یک ظرف جداگانه شکسته و به همراه خامه هم می زنیم و سپس در ماهی تابه ریخته و با مواد دیگر هم می زنیم.

اکنون می توانیم گوشت یا سوسیس یا کالباس خودمان را به غذا اضافه کنیم تا به همراه دیگر موادمان به خوبی تفت داده شود

و در نهایت نمک و فلفل را اضافه می کنیم.

Guten Appetit نوش جان !