

INFORMAȚII SUPLIMENTARE:

Beneficiar:
FUNDAȚIA UMANITARĂ "ADAM-MĂDĂLIN"

Adresa:
Municipiul Suceava, str. 6 noiembrie nr.5, bl.5, sc.A, ap.8
telefon: +40740526056
e-mail: madalinsv@yahoo.com.

În cadrul proiectului „Patrimoniul cultural al germanilor din Bucovina” se urmărește promovarea diversității culturale a etniei germanilor din Bucovina, cu o lungă și bogată tradiție pe teritoriul județului Suceava, care au o contribuție semnificativă la dezvoltarea vieții sociale și culturale a acestei zone, încă din perioada Imperiului austro-ungar.

Germanii din zona istorică Bucovina au avut o contribuție majoră la dezvoltarea regiunii, fiind denumiți și "purtători de cultură". Primii coloniști vorbitori de limbă germană s-au stabilit în Bucovina după anul 1775, provenind din diferite zone ale Imperiului Austriac dar și din spațiul germanic, precum Renania, Baden-Baden, Hessa, Boemia și Moravia.

Germanii au fondat localități proprii sau cartiere în localitățile existente în provincie. Astfel de localități sunt Gura Putnei, Voievodeasa, Poiana Micului sau Bădeuți. O parte însemnată a nemților s-a stabilit în orașe precum Cernăuți, Rădăuți, Suceava, Vatra Dornei sau Gura Humorului, localitate în care, în 1930, reprezentau majoritatea populației. Germanii au avut un rol determinant în crearea unor comunități prospere, alături de moldovenii care locuiau aici și au conviețuit în bune condiții cu membrii tuturor comunităților etnice prezente sau care au venit ulterior în regiune. Prin muncă, perseverență și chiar încăpățănare, germanii au reușit să creeze și să întrețină comunități înfloritoare, contribuind la progresul general al societății.

Ne dorim promovarea diversității patrimoniului cultural al comunității germanilor din județul Suceava, prin facilitarea accesului și diversificarea publicului interesat la cultura, tradițiile și meșteșugurile specifice acestei etnii.



Mâncăruri tradiționale ale germanilor din Bucovina

Proiectul „Patrimoniul cultural al germanilor din Bucovina” este cofinanțat de Administrația Fondului Cultural Național – AFCN, în cadrul sesiunii de finanțare I/2024, aria tematică Patrimoniu Cultural Imaterial.

www.germani.ro

Proiectul nu reprezintă în mod necesar poziția Administrației Fondului Cultural Național. AFCN nu este responsabilă de conținutul proiectului sau de modul în care rezultatele proiectului pot fi folosite. Acestea sunt în întregime responsabilitatea beneficiarului finanțării.



BENEFICIAR:

A - M
Fundatia Umanitară
"ADAM - MĂDĂLIN" Suceava

Mâncăruri tradiționale ale germanilor din Bucovina

Gastronomia germanilor bucovineni a valorificat roadele oferite de pământul fertil al regiunii. Baza mâncărilor germane din Bucovina o constituie cartoful. Celebrii tocinei, tapetați cu smântână, sunt un deliciu și au fost "adoptați" și de alte nații, iar pâinea cu cartofi era nelipsită din meniul zilnic. În zona de munte, un ingredient de asemenea prețuit era făina de porumb, utilizată pentru a pregăti mămăliga/*Polenta* cu cartofi, care se mânca de obicei cu smântână sau cu iaurt natural, produs în casă. Un fel culinar foarte apreciat este și salata din cartofi fierți în coajă, ulterior curățați, cu ceapă tăiată solzișori călită în oțet, castraveți acri și ou fiert.



Kartoffelsalat / salată de cartofi

La munte se utiliza mult și carnea de vânat. De pildă, friptura vânătorului/*Jaegerbraten* se prepara din carne de vită sau vânat, condimente, roșii, unt, ceapă, pătrunjel, ciuperci și vin alb. Se mai pregătea și găscă sau rață umplută cu mere.



Jaegerbraten / Friptura vânătorului

Puneau periodic lapte la prins, iar laptele dulce era folosit îndeosebi pentru consum la micul dejun – nemții bucovineni erau poreclii "mâncători de pâine cu unt și cu dulceață și băutori de cacao cu lapte" -, la cafea sau preparau gris cu lapte cu dulceață de coacăze ("ribizil") și cireșe amare.

Germanii prepară supa cu măiestrie. Fie că vorbim de supa cu țâței de casă, cu găluștele de gris și carne de pui, cu legume, este delicioasă și o bună furnizoare de energie. Tipică Bucovinei este supa cu secărică/*Kuemmelsuppe*, care utilizează următoarele ingrediente: grăsime de porc, făină de grâu, secărică/chimen, smântână, unt și gălbenuș de ou. De regulă, se servește cu pâine neagră sau din seară și se poate fierbe în bulion de roșii, în loc de apă. Se mai gătește și supa cu dovleac, cartofi și unt.



Kuemmelsuppe / supă

Fiecare gospodărie rurală dispunea de un efectiv animalier apreciabil: orățanii, porci, oi, vaci pentru lapte. În preajma Crăciunului se sacrificau porcii, iar germanii, neîntrețuți măcelari, transformau carnea în diverși cârnăciori, sângerete și carne cu untură, slănină care se păstra la oală sau în podul casei. Erau amatori de fripturi din carne de porc, vită și curcan, cu garnitură de cartofi copti și castraveți și varză acră/*Sauerkraut*, iar celebrul snițel din carne de porc sau de pui era periodic gătit în familiile germane ale Bucovinei.



Sauerkraut / salată de varză acră



Tocinei din cartofi

În casele nemțești din Bucovina se utilizează mult hreanul, îndeosebi la sosuri, și încă se gătește puiul cu sos din smântână cu hrean și sfecla roșie cu hrean, indiferent că e doar tăiată sau rasă pe răzătoare. De asemenea, se gătesc morcovi în stil vienez, cu unt, făină, ceapă și supă de vacuță sau apă. O mâncare frecvent preparată era și tarta cu ceapă/*Zwiebelkuchen*.



Pflaumenknodel

Germanii din Bucovina sunt patiseri apreciați, fiecare gospodărie era ea însăși o cofetărie/*Konditorei*. Sunt celebre tartele cu fructe (mere, pere, fragi, coacăze), celebrele găluște cu prune/*Pflaumenknodel*, prăjiturile cu mac și stafide sau cu migdale și smochine, torturile cu smântână, nucă și miere, *Platzik*/prăjitura cu brânză dulce și rahat sau cu cafea, checuri cu mac, nucă și fructe uscate, *Studentenbrot*/pâinea studentului cu ou, zahăr, făină, pesmet, nuci și curmale, comulețele cu vanilie și fursecurile pentru ceai/*Teeherzchen*, țâței cu mere la cuptor sau țâței cu nucă, savarine și cremșnit, budinci cu lămâie, gris și căpșuni, strudelul cu mere și saleurile cu brânză sărată/*Kaesestangen*. De asemenea, se preparau lichioruri din fructe – caisată, coacăzată, cireșată, vișinată, din corcodușe/*Marillensaft*, din rubarbă - compoturi și dulceturi.