

Уважаемые партнеры, клиенты и друзья!

2012 год для компании GIRA был особенным и весьма успешным годом! Мы имели возможность приобрести новых друзей и углубить имеющиеся дружеские отношения в ходе многочисленных совместных мероприятий и встреч. Мы благодарим вас за время, которое вы уделили нам и за этот совместно прожитый столь увлекательный год.

Для нас в Радеформвальде то обстоятельство, что вы продолжаете успешно работать с нашей продукцией и ваши многочисленные заказы, являются сильнейшей мотивацией и свидетельством высокой оценки нашего партнерства.

В связи с тем, что никогда в истории компании не было такого количества заказов на ее продукцию на всех снабжаемых нами внутригерманских и зарубежных рынках, осенью мы столкнулись с временными проблемами удовлетворить спрос на нашу продукцию.

Мы все вместе работаем семь дней в неделю в три смены практически круглосуточно, чтобы удовлетворить возникший большой спрос.

Мы были бы рады, если вы с нами вместе прошли эту сложную часть дороги, имея уверенность в том, что вскоре ситуация с поставками изменится в очень хорошую сторону. Наши сотрудники внутригерманских и зарубежных служб и, в особенности наши представительства в отдельных странах, а также наши импортеры в эти недели прилагают максимум усилий, чтобы исправить ситуацию. В этом вы можете быть уверены.

Мы уверены в том, что в следующем году вы, как и прежде, будете получать наши товары в срок.

Мы особенно благодарим вас за ваше доверие к нам в этом году.

В Германии началось традиционное предрождественское время, за которым Рождество – праздник любви. В этом последнем за 2012 год информационном бюллетене мы хотели бы вас ознакомить с некоторыми немецкими кулинарными традициями, характерными для этого времени.

Думаем, что кому-то захочется испробовать кое-что из этого. Вашим детям и семьям это точно очень понравится.

Для 2013 года желаем вам прежде всего здоровья и личного счастья.

Ваш Гидо Шмитц

Руководитель экспортного отдела
по Южной, Центральной и Восточной Европе,
прокурис

Размышления по поводу приближающегося Рождества (неизвестный автор)

У нас большие дома, но семьи у нас стали меньше.
У нас больше удобств, но меньше времени.
У нас больше знаний, но меньше способности оценить.
У нас больше экспертов, но и большие проблемы.

Мы много курим и слишком много пьем, слишком мало смеемся, слишком быстро ездим.
Мы много возмущаемся, слишком долго смотрим телевизор, утром встаем еще слишком усталыми.
Мы уже почти не читаем, наперед думаем редко.

Мы не беседуем с глазу на глаз.

Мы умножили свою собственность, а уменьшили свой мир.
Мы знаем, как зарабатывать на жизнь, но не знаем, как жить.
Мы добавили в жизнь годы, а можем ли мы наполнить годы жизнью?

Мы долетаем до луны, но не доходим до двери соседа.
Мы завоевали космос, наполнился ли космос внутри нас?
Мы умеем расцеплять атомы, но не наши предрассудки.

Это время, когда важнее изображать что-то, а не быть кем-то.
Это время, когда подобный текст интернет может мигом разнести по всему миру.

Это время, когда любому человеку предоставляется выбор, как и вам:

Время, что-то изменить
или время быстро позабыть прочитанное?

Рождество в Германии



В нашей стране в предрождественское время традиционно пекут рождественское печение, вечерами в уютном кругу пьют глинтвейн
и
24 декабря, в сочельник, жарят гуся.

И вот как это делается:

Рождественское печение «Воздушное печение (Spritzgebäck)»

Накрыть бумагой для выпечки противень и включить духовку (175° С / духовка с циркулирующим воздухом – 160 °С)

- 150 гр мягкого сливочного масла
- 125 гр сахара
- 1 упаковку ванильного сахара

Взбивать все ингредиенты, пока не образуется легкая пена.

- 2 яйца
- ½ чайной ложки тертой лимонной цедры
- 225 гр муки
- 75 гр крахмала
- 1 неполная чайная ложка разрыхлителя
- шоколадная глазурь по вкусу

Добавить яйца и лимонную цедру.

Перемешать муку, крахмал и разрыхлитель, добавить туда массу из яиц и масла и перемешивать, пока не образуется гладкое тесто.

Перелить тесто в кондитерский мешок с насадкой в виде звезды и наносить тесто на противень, выдавливая его через насадку маленькими разными порциями.

Поставить противень на средний уровень духовки и выпекать на протяжении 10 – 15 минут до того, как оно не приобретет золотистого цвета. Затем дать остыть на противне.

По желанию, половину каждого печенья можно окунуть в жидкую шоколадную глазурь.



Глинтвейн



Уже в античности глинтвейн имел предшественника под названием «Conditum Paradoxum». А в средние века любили пить холодные заправленные специями вина такие, как «Нуросграс». Многие ингредиенты с тех пор не изменились. Помимо красного или белого вина это:

- корица
- гвоздика
- лимонная цедра
- бадьян

Когда их вместе разогревают и сластят по вкусу с помощью небольшого количества сахара, простое вино превращается в такой особый напиток для зимних вечеров. Результат улучшается от качества вина. По возможности рекомендуется использовать Бордо, Бароло или Брунелло ди Монталчино.

При приготовлении нельзя ни в коем случае не разогревать глинтвейн более, чем на 80 °С, поскольку спирт начинает испаряться при 78 °С. Еще один популярный вариант это пунш. Туда еще добавляют ром, коньяк или амаретто.

Праздничное меню: Жаренный гусь по-рейнски

Гусь с Германии такая же неотъемлемая часть Рождества, как и украшенная елка. Гуся готовят по-разному и в каждом регионе по-своему. Предлагаем Вам вариант, как гуся готовят в Радеформвальде.

- 1 большой гусь (5 кг с шеей и внутренностями)
- 8 рождественских пряников
- 2 крупные луковицы
- 4 больших яблока
- 500 гр каштанов (готовые к использованию)
- 1 связка чабреца
- 2 столовые ложки сушеной полыни
- соль, перец



Важно для вкуса именно качество гуся. Используйте только гусей, которые имели возможность проживать на свежем воздухе.

Нагреть духовку до 200 градусов.

Натереть гуся обильно изнутри солью, перцем и полынью. Очистить яблоки и луковицы и нарезать из них кубики. Разломать в мелкие кусочки пряники. Помыть чабрец, затем протереть насухо и измельчить. Перемешать все ингредиенты, наполнить ими гуся и зашить. Отрезать кончики крыльев и привязать к туловищу ножки и крылышки.

Налить 300 гр воды в подходящую для приготовления в духовке емкость, например - гусятницу. Посолить и наперчить гуся обильно снаружи и положить в гусятницу. Запекать в духовке 1 час при температуре 200 градусов. Временами обмазывать с помощью кисточки выделяемым процессе запекания жиром.

Понизить температуру до 120 градусов и допекать гуся на протяжении 4 – 4,5 часов. Регулярно обливать его выделяемым из него жиром.

После этого вынуть гуся из гусятницы и положить на решетку. Затем поставить его обратно в духовку на решетке, а под низ поставить емкость для вытекающего из гуся жира и включить функцию для гриля. Дожарить при температуре 180 градусов до хрустящего состояния.

Для соуса:

- Очищенные внутренности гуся, шея и кончики крылышек
- 200 гр овощей для супов (репчатый лук, сельдерей, морковь, зеленый лук)
- 70 гр гусиного жира
- 500 гр отварки от гуся, без жира
- 1500 гр солодового пива
- 2 суповые ложки чабреца
- соль, перец, сахар

Собрать из отвара в гусятнице жир.

Разогреть 50 гр гусиного жира на сковородке и обжарить шею, кончики крылышек, внутренности, а также половину луковицы и суповые овощи. Залить гусиным отваром и варить на мелком огне на протяжении 15 минут.

Разогреть 2 столовые ложки гусиного жира в кастрюле, добавить измельченные каштаны и раздробленные пряники и поджарить. Налить туда же отвар через сито, залить 500 гр солодового пива и варить до испарения большей части жидкости, повторить процесс. Добавить последние 500 гр солодового пива вместе с чабрецом и варить до правильной консистенции соуса.

Добавить в соус соль, перец, а по необходимости и сахар

Разрезать хрустящего гуся и подать отдельно соус.

В качестве гарнира используются картофельные клецки, красная капуста и яблочный компот. Приятного аппетита и всего доброго с праздником Рождества Христова!

Рассылка новостей Gira Inspiration выходит ежеквартально. Если Вы хотите получать эту рассылку регулярно, подпишитесь на бесплатную подписку новостей Gira здесь:
www.gira.com/ru_RU/service/abo/anmelden.html

Если у Вас возникли к нам вопросы или пожелания, мы рады будем помочь Вам: inspiration@gira.com

Gira Giersiepen GmbH & Co. KG
п/я 12 20
42461 Радеформвальд
Германия

Тел. +49(0)2195-602-0
Факс +49(0)2195-602-119

Регистрация: участковый суд Кёльна HRA 16352
Лично ответственный участник товарищества: GAV Management GmbH
Регистрационный № в участковом суде Кёльна: HRB 50479
Члены правления: Дирк Гирзипен, Оливер Борхманн, Альфред А. Булитц

www.gira.com
info@gira.com

Правовая информация

Компания Gira тщательно проверяет и актуализирует информацию на своих веб-страницах. Однако, несмотря на нашу тщательную проверку, информация тем временем могла измениться. Поэтому компания Gira не несет никакой ответственности за актуальность, правильность, полноту или качество приведенной информации. Это положение является также действительным для веб-страниц третьих лиц, на которые компания Gira указывает с помощью прямых или не прямых ссылок. Компания Gira не несет ответственность за содержание, правильность и точность содержания веб-страниц, на которые указывают внешние ссылки и которые могут быть доступны с нашего Сайта.

Содержание и структура информационного бюллетеня Gira Inspiration защищены авторскими правами. Размножение информации и данных из бюллетеня и, в особенности, использование текстов, частей текста или графических изображений требует предварительного согласия редакции Gira Inspiration.