

A man with a white beard and a striped shirt is cooking sausages on a grill in a kitchen setting. He is using a long-handled tool to turn the sausages. The grill is filled with various types of sausages, including long, thin ones and thicker ones. In the background, there are wicker baskets and a Coca-Cola bottle. The text "Презентация на тему: колбасы" is overlaid on the image.

Презентация на тему:
колбасы

Выполнила студентка 2-го курса
Диана Цай

Wurst ist ein Nahrungsmittel, das meist aus zerkleinertem Fleisch, Speck, Salz und Gewürzen, bei bestimmten Sorten auch unter Verwendung von Blut und Innereien zubereitet wird



Die Wurst war und ist auch heute noch das Produkt des Wunsches nach möglichst weitgehender Verwertung eines (geschlachteten) Tieres. Durch die Verarbeitung zu Wurst kann Fleisch länger haltbar gemacht werden.



Im Deutschland gibt es verschiedene Arten der Wurst. Jede Wurst hat ihre Geschichte. Sehr populär sind:

- *1) Bratwurst (Братвурст)*
- *2) Frankfurter Rindswurst (Франкфуртские говьяжи колбаски)*
- *3) Thüringer Rostbratwurst (Тюрингские колбаски)*
- *4) Weißwurst (Белая колбаса)*
- *5) Bockwurst (Боквурст)*
- *6) Nürnberger Bratwurst (Нюрнбергские колбаски)*
- *7) Currywurst (Карривурст)*
- *8) Blutwurst (Кровяная колбаса)*
- *9) Leberwurst (Ливерная колбаса)*
- *10) Mettwurst (Метвурст)*

Bratwurst

- Als Bratwurst werden verschiedene Wurstsorten bezeichnet. Heute versteht man darunter Würste, die zum Braten bestimmt sind oder gebraten wurden. Diese Wurst isst man mit Sauerkraut.



Frankfurter Rindswurst

- Von tiefer rotbrauner Farbe, knackig, fest im Biss und würzig im Geschmack – so soll sie sein, die "Rindsworscht". Das Besondere: Die feine Brühwurst(варено-копченая) besteht zu 100 Prozent aus Rindfleisch(говядина).



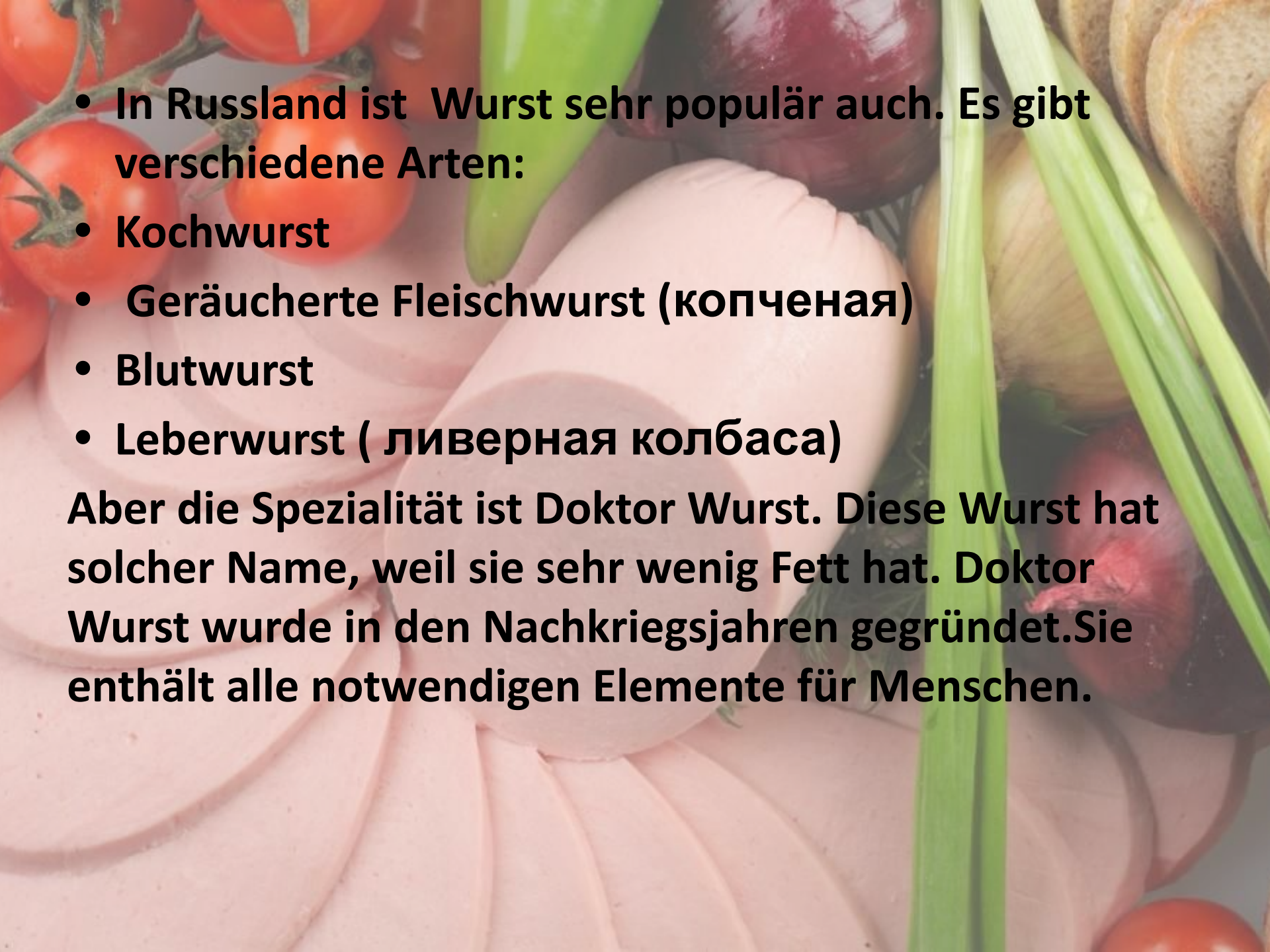
- Die Thüringer Rostbratwurst ist eine regionale Spezialität aus Thüringen. Mindestens 15—20 cm lange, mittelfeine Rostbratwurst im engen Naturdarm (Schweinedarm oder Schafsaitling), roh oder gebrüht, mit herzhaft würziger Geschmacksnote;



Weißwurst

- Die Weißwurst ist eine Münchner Spezialität. Es ist eine recht dicke Wurst, die tatsächlich weiß ist. Sie wird am Tisch in einem kleinen Porzellantöpfchen serviert und schwimmt in heißem Wasser.



- 
- In Russland ist Wurst sehr populär auch. Es gibt verschiedene Arten:
 - Kochwurst
 - Geräucherte Fleischwurst (копченая)
 - Blutwurst
 - Leberwurst (ливерная колбаса)

Aber die Spezialität ist Doktor Wurst. Diese Wurst hat solcher Name, weil sie sehr wenig Fett hat. Doktor Wurst wurde in den Nachkriegsjahren gegründet. Sie enthält alle notwendigen Elemente für Menschen.

In Deutschland gibt es einen Ausdruck
mit dem Wort „Wurst“



Немцы не говорят
«Мне все равно»,
они говорят
«Das ist mir Wurst»,
что дословно переводится
как «Для меня это колбаса».

Например:
«Я разбил свою машину.
Но мне колбаса».

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!