

GERMAN CUISINE

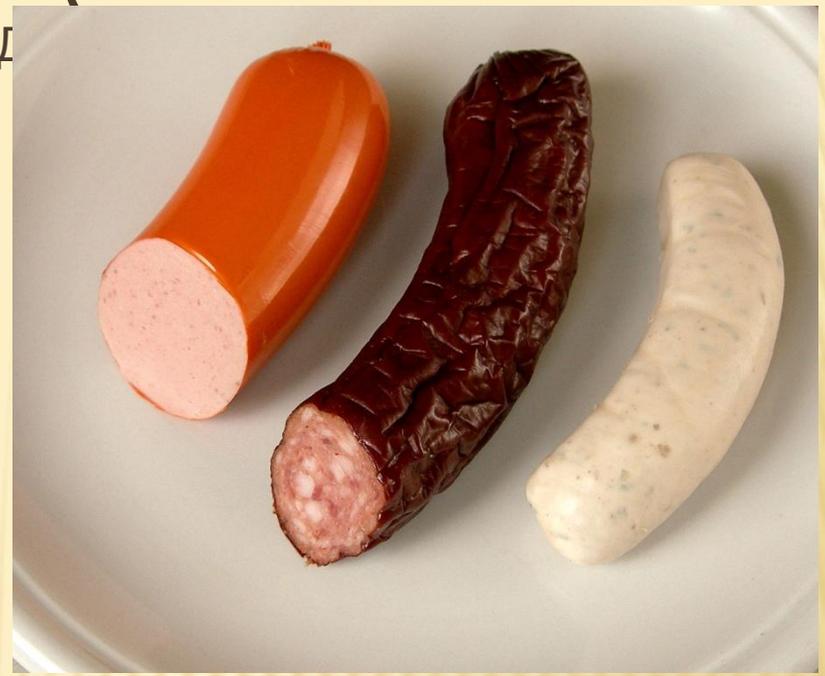
- The cuisines of Germany varies from region to region. German cuisine is ancient, it originates from Roman times when the ancient Germans, the ancestors of the Germans lived on the territory of today's Germany. It should be noted that in German cuisine there is no unity, each region has its own characteristics. An abundance of original dishes of the local cuisine in the southern regions of



Кухня народов Германии, варьируется от региона к региону. Немецкая кухня древняя, начало берёт ещё со времен Римского владычества, когда древние германцы, предки современных немцев, жили на территории сегодняшней Германии. Следует отметить, что в немецкой кухне нет единства, у каждого региона есть свои особенности. Обилием оригинальных блюд в местной кухне отличаются южные районы Баварии и Швабии.

MEAT DISHES (МЯСНЫЕ БЛЮДА)

Particularly popular in Germany is pork. The average German consumes per year 84 kg of meat. Germany is famous for its huge number of varieties of sausages. It is believed that Germany produces more than 1500 different types of sausages.



Особо популярна в Германии свинина. Средний немец потребляет в год 84 кг мяса. Германия славится огромным количеством сортов колбас. Считается, что в Германии производится более 1500 различных видов колбас.

SAUSAGE(КОЛБАСЫ)

- It is believed that in Germany it produces about 1500 different varieties, and to highlight some specific simply impossible, because everything is very tasty and deserve attention. It is noteworthy that any foodie will find something to their liking, because there are as smoked sausages, and boiled.
- Считается, что в Германии производится около 1500 разных сортов, и выделить какой-то конкретный просто невозможно, так как все очень вкусно и заслуживают внимания. Примечательно то, что любой гурман найдёт что-то по душе, ведь есть как копчёные колбасы, та



SOUR CABBAGE OR «SAUERKRAUT» (КИСЛАЯ КАПУСТА ИЛИ «SAUERKRAUT»)

- She is considered a national German dish, and in the English language even used his name. The Germans are so fond of sauerkraut, that they are sometimes jokingly referred to as "Krauts"
- Она считается национальным немецким блюдом, а в английском языке даже используется его название. Сами немцы так любят квашеную капусту, что иногда их в шутку называют «Krauts».



STRUDEL (ШТРУДЕЛЬ)

- German traditional flour dish that is a roll of curled into a tube of dough with filling. Commonly used sheet of thin dough. The filling can be any, but the most popular choices are apples and cherries.
- Традиционное немецкое мучное блюдо, которое представляет собой рулет из скрученного в трубку теста с начинкой. Обычно используется листовое тонкое тесто. Начинка может быть любой, но наиболее популярными вариантами считаются яблоки и в



ROAST PORK KNUCKLE, OR "АУСБАУНА". (ЗАПЕЧЁННАЯ СВИНАЯ РУЛЬКА ИЛИ «АЙСБАЙН».)

- ▣ This dish is usually present on the holiday table. By the way, the name means "ice leg", and there are two explanations for this. First, the shank is usually prepared in the winter for Christmas, but this time it is stored in frozen form. Secondly, when cooked, the crust is shiny so that it becomes similar to the ice.
- ▣ Это блюдо обычно присутствует на праздничном столе. Кстати, название переводится как «ледяная нога», и объяснений этому есть два. Во-первых, обычно рульку готовят зимой на Рождество, а в это время она хранится в замороженном виде. Во-вторых, в приготовленном виде корочка блестит так, что становится похожей на



EINTOPF (АЙНТОПФ)

- It is a thick soup, usually boiled in broth or water. It can replace at the same time and the first dish and the second. The composition may be different. So, usually, vegetables (carrots, cabbage, potatoes), legumes, pasta, meat, sausages and other meat products. The name literally translates as "one pot," and there was this dish, if you believe one legend, in a peasant family, where the hostess wanted to eat to feed all household members.
- Это густой суп, который обычно варят на бульоне или же на воде. Он может заменить одновременно и первое блюдо, и второе. Состав может быть разным. Так, обычно используются овощи (морковь, капуста, картофель), бобовые, макаронные изделия, мясо, сосиски и прочие мясные продукты. Название дословно переводится как «одна кастрюля», а появилось это блюдо, если верить одной из легенд, в крестьянской семье, в которой хозяйка хотела вкусно накормить всех домочадцев.



BLACK FOREST CAKE BLACK FOREST(ШВАРЦВАЛЬДСКИЙ ТОРТ «ЧЁРНЫЙ ЛЕС»)

- This is a traditional German dessert which is a chocolate-cherry cake. It has a chocolate sponge cake which is soaked with cherry syrup and greased with cream. But sometimes the filling is a thick curly mass resembling jelly.
- Это традиционный немецкий десерт, который представляет собой шоколадно-вишнёвый торт. В нём присутствует шоколадный бисквит, который пропитывается вишнёвым сиропом и промазывается кремом. Но иногда начинка представляет собой густую вишнёвую массу, похожую на желе.



THE END

