

Еда Германии

Докладчик: Самылов Максим 7В
Руководитель: Волосникова Т. Н.

Актуальность

Изучая иностранный язык, каждый ученик должен овладеть не только языковыми и речевыми навыками и умениями, но также приобщиться к культуре, традициям и реалиям страны изучаемого языка.

Цель работы: изучить и выявить особенности немецкой национальной кухни.

Объект исследования: традиционная кухня Германии.

Предмет исследования: рецепты блюд.

Задачи:

1. Исследовать особенности кухни, культуры еды в Германии.
2. Найти и изучить наиболее популярные блюда немецкой кухни и технологию их приготовления.
3. Выявить рецепты из немецкой кухни, которые популярны в России.
4. Составить книгу рецептов блюд Германии.

Глава 1

Особенности национальной немецкой кухни

Традиционные первые блюда



мясной суп Eintopf



суп из картофеля с сосисками



гороховый суп с колбасой



суп из улиток

Традиционные первые блюда: Eintopf



Eintopf – самый сытный и наваристый суп в немецкой кухне. густой суп из овощей, бобовых, мяса и копченостей, похожий на мясную сборную солянку.

Мясные блюда



Rippchen - грудинка на ребрышках

Weisswurst - белые свиные сардельки



Берлинский рулет - подрумяненный бекон, с начинкой из свиной корейки и чернослива

Kotelett - отбивные котлеты



Мясные блюда: Weisswurst



Белая Баварская колбаса — «вайсшвурст» — еще одно необычное блюдо. примечательно, что блюдо это имеет очень легкую, даже воздушную консистенцию и состоит из свинины, телятины, трав и лимона. Употребляется такая колбаса, как правило, в горячем виде.

Гарниры и салаты



Поджаренная квашеная капуста – Sauerkraut, звучит экзотично, но вкус довольно приятный, капусту хозяйки делают по особому рецепту.

Традиционное немецкое блюдо из капусты с добавлением разных сортов мяса – «бигош».



Десерты



Röte Grütze - это не что иное, как фруктово-ягодное пюре с сахаром и добавлением крахмала. Его подают с ванильным соусом, молоком или взбитыми сливками. По вкусу блюдо чем-то отдаленно напоминает кисель.

Выпечка



Strudel – сладкий рулет из тончайшего теста с яблоками, корицей, грецкими орехами, изюмом.

Streusel – пирог из песочного теста с песочной крошкой и начинкой из творога, груш, слив, ягод.



Выпечка: торты



«Баумкухен» - «пирог-дерево» - торт, который не только обладает неповторимым вкусом, но и имеет свои секреты приготовления.

Напитки сладкие напитки



Из всех по-
прежнему
лидирует Coca
Cola



На втором месте традиционная
немецкая смесь с минеральной
водой в некоторых случаях с
лимонным лимонадом Schorle



На третьем месте
Шпеци.
Традиционно это
смесь Фанты и Кол

Молочные напитки.



Buttermilch - масляное молоко

Турецкий напиток - Айран



Глава 2

Территориальные особенности кухни федеральных земель Германии

Территориальные особенности кухни федеральных земель Германии

Бавария — это колбаски со сладкой горчицей, жареная свинина, клёцки, солёные крендельки и тушеная капуста, а так же знаменитые пироги с луком и выпечкой.

Берлин славится в первую очередь традиционными берлинскими отбивными котлетами (Kotelett) или биточками (Klops) с картофельным салатом. Не плохой вариант и жареная колбаска с соусом "карри" (Currywurst).

Территориальные особенности кухни федеральных земель Германии

Рейнская область — маринованная говядина, картофельные блины, картофельный салат, ржаной хлеб и яблочный соус.

В Гессене, лежащем севернее, до сих пор с удовольствием едят зеленый соус из трав, который очень хвалил Гёте. Этот соус готовят не менее чем из девяти видов трав, и он особенно хорош с говядиной и спаржей.

Франкония знаменита нюрнбергскими колбасками, душистыми коврижками, блюдами из макарон («шпатцле», «шкульфнудельн», «маульхашен»).

Глава 3

Культура еды в Германии

Культура еды в Германии.



Немецкий
завтрак



Немецкий
обед



Немецкий
ужин

Глава 4

Немецкая кухня на русском столе

Немецкая кухня на русском стол



шарлотка



штрудли



яйца по-немецки

Заключение

Отличается большим разнообразием блюд

Овощей потребляется очень много, особенно в отварном виде

Чрезвычайно популярны у немцев бутерброды с различными продуктами

Большой ассортимент закусок

Широкое использование колбас

Большое многообразие десертов, выпечки и сладостей

Спасибо за внимание!