



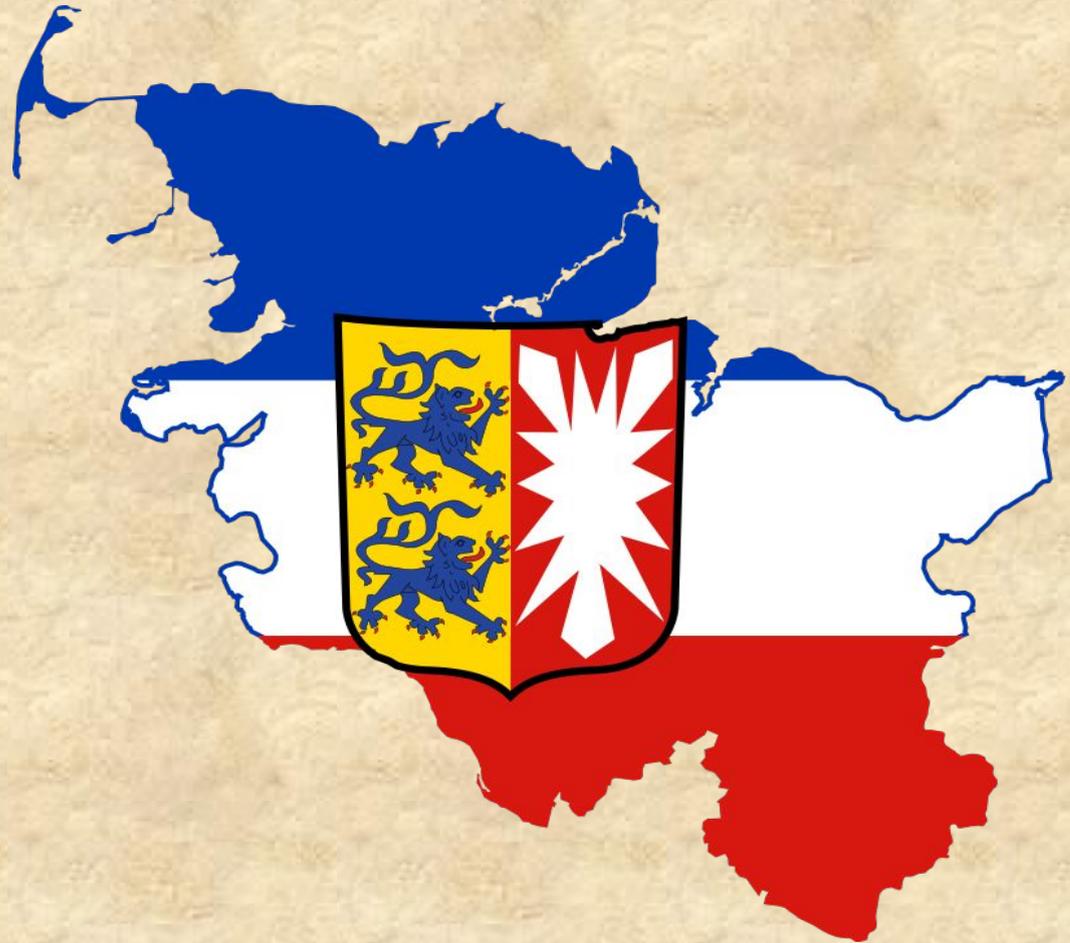
Was isst Man in Schleswig-Holstein (Шлезвиг- Гольштейн)

Vovk Valeria
EG-1-3

Lipetsk 2021

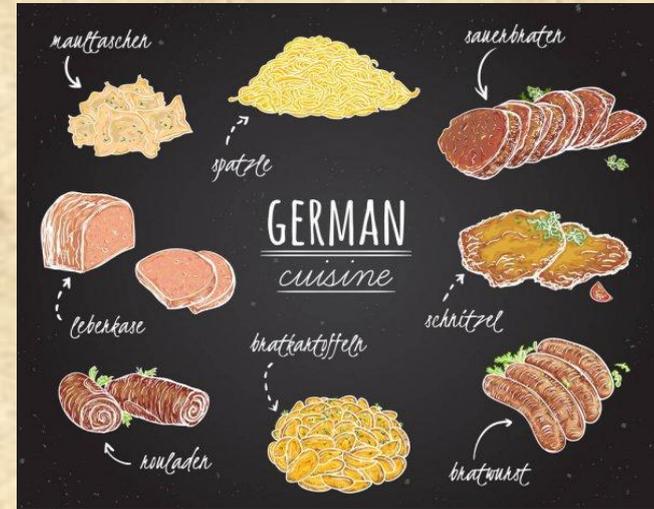
Schleswig-Holstein ist das Land der Bundesrepublik Deutschland im Norden des Landes.

Die Hauptstadt ist die Stadt Kiel. Im Norden grenzt es an Dänemark, im Süden an die freie Stadt Hamburg sowie an die Länder Mecklenburg — Vorpommern und Niedersachsen.



Schleswig-Holste ins Küche

Кухня Шлезвиг-Гольштейна является частью немецкой кухни, в ней чувствуется влияние регионов Нижняя Саксония и Фрисландия, а также Дании. Близость к морю и суровый климат земли Шлезвиг-Гольштейн играют в её кухне большую роль и определяют доступность ингредиентов.



Одним из самых известных блюд земли Шлезвиг-Гольштейн является айнтопф «Груши, фасоль и бекон» (Birnen, Bohnen und Speck).

DIE ZUTATEN:

- Bohnenkraut 3-4
- Zweige ungesüßte grüne Birnen
- Mehl - 2 El. L.
- Getrocknetes Bruststück-0,6 kg
- Bohnen – 0,7 kg
- Lockige Petersilie– 2 Zweige
- Kartoffeln-0,7 kg
- Schwarzer Pfeffer-8-10 Erbsen



Der Garvorgang (процесс приготовления)

Der Speck wird in einem Stück gekocht oder in Portionen geschnitten, dann nach einer Weile die geschälten und in Stücke zerbrochenen grünen Bohnen hinzufügen. In der Birne entfernen Sie die Tasse und lassen Sie den Stiel, damit die Schale nicht weggeht, und fügen Sie die ganze Suppe hinzu. Am Ende des Kochens wird die Suppe mit Mehl verdickt. In Schleswig-Holstein werden separat gekochte Kartoffeln zur Suppe serviert.

(Бекон отваривают одним куском или порезав на порции, затем через некоторое время добавляют почищенную и поломанную на кусочки зелёную фасоль. У груши удаляют чашечку и оставляют плодоножку, чтобы не отошла кожура, и добавляют целиком в суп. В конце приготовления суп загущают мукой. В Шлезвиг-Гольштейне к супу подают отдельно отваренный картофель.)



К другим очень популярным блюдам относятся:

□ **Grünkohl mitt Kochwurst und Schweinebacke** (Капуста с колбасой и свиными щеками)



□ **Schnüüsch** (овощное рагу с молоком)



Die Getränke

Die Küche des Landes Schleswig-Holstein umfasst viele Liköre, zum Beispiel **Kornschnaps**, die zusammen mit Bier getrunken werden. Diese Kombination wird auch als «Lütt un Lütt», was wörtlich «klein und klein».

(Кухня земли Шлезвиг-Гольштейн включает в себя множество ликеров, например, зерновой шнапс Korn, которые принято пить вместе с пивом. Это сочетание также называют «Lütt un Lütt», что буквально означает «маленький и маленький».)



Die Biermarken des Schleswig-holsteinischen Bundeslandes sind die Flensburger Pilsener und die Dithmarscher Pilsener.



Heiße Getränke sind auf der Basis von Kakao Lumumba oder Tote Tante.





Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!