

**Муниципальное образовательное учреждение
"Средняя школа №20"**

Научно-исследовательская работа

в рамках проекта

"Хакасия на уроках немецкого языка"

**Соловьевой Алены 11Б
руководитель: Каткова С. Б.
учитель высшей категории.**



Задачи проекта:

- ✓ расширить культуроведческие знания о Германии, России, Хакасии;
- ✓ сформировать навыки исследовательской деятельности;
- ✓ развивать инициативность и эстетический вкус.

Исследовательские работы.

«Культурологический анализ.

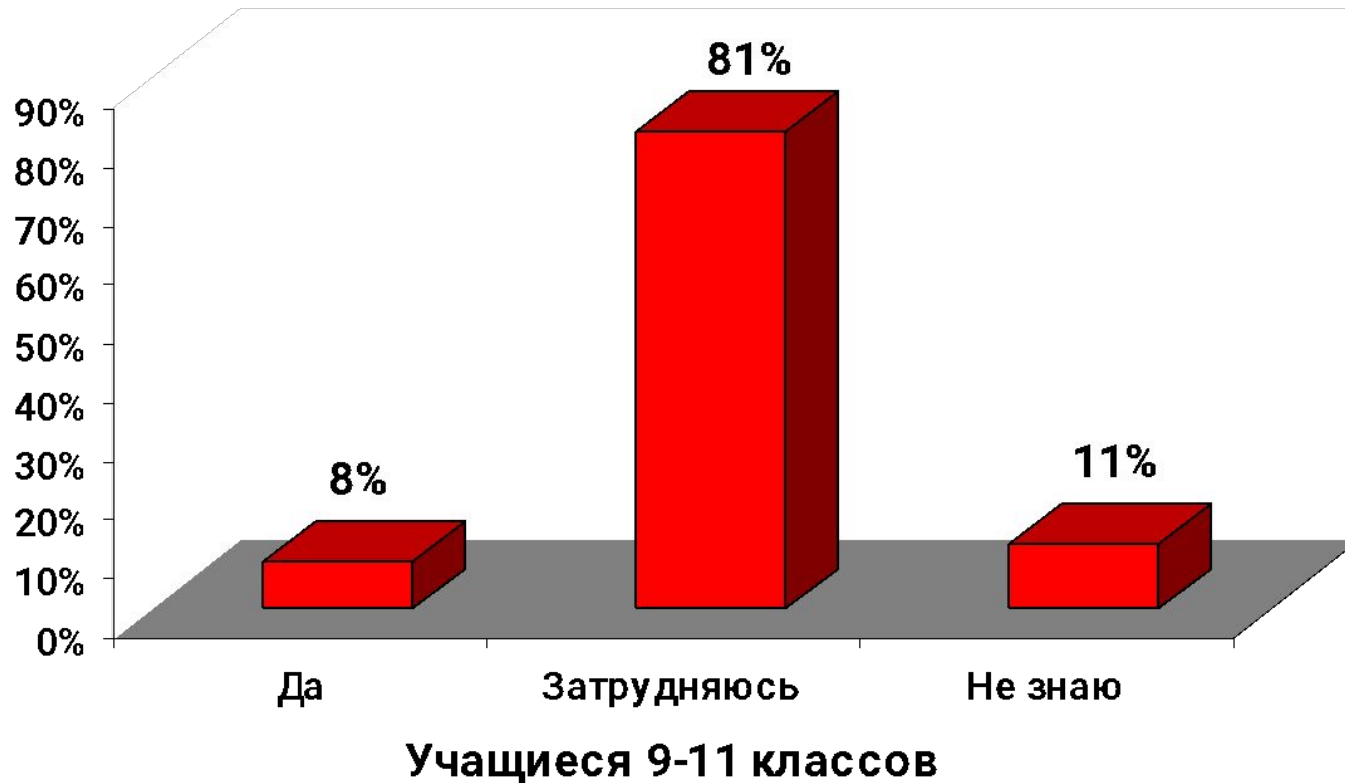
Типологические сходения в немецкой, русской и хакасской литературах»

«Культурологический анализ

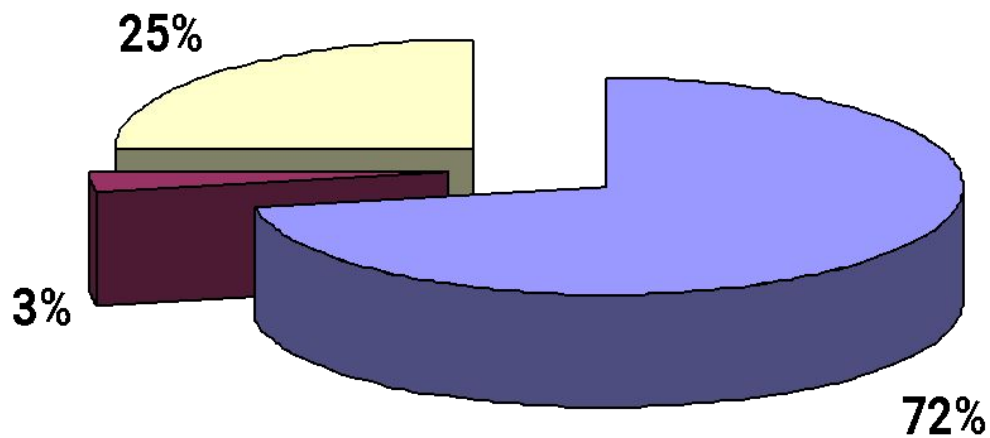
особенностей кухонь Германии, России, Хакасии.»

«Праздник 22 марта– Ч ыл Пазы– Голова года»

Знаете ли вы об особенностях хакасской или немецкой кухонь?



Хотите ли вы знать об национальных особенностях кухонь Германии и Хакасии?



Сравнительный анализ
типологических сходжений
в национальных кухнях:
немецкой, русской, хакасской.

Объект исследования:

Кухня, как часть национальной культуры

Предмет исследования:

Становление рецептуры народной кухни Германии, России, Хакасии.

**Цель
научно-исследовательской
работы:**

**Сравнительный анализ
типологических сходжений
национальных кухонь.**

Задачи:

- ✓ **изучить и проанализировать литературу по теме исследования;**
- ✓ **провести сравнительный анализ становления и развития систем питания исследуемых стран.**

Методы исследования:

- ✓ анализ теоретической литературы;
- ✓ наблюдение;
- ✓ описание;
- ✓ социологический опрос;
- ✓ анкетирование;
- ✓ практическая работа.

«Die Kultur hängt von der Kochkunst ab»
(культура зависит от поварского искусства)
Wilde



Глава I

.Немецкая кухня – интернациональна

(Die Küche in Deutschland ist heute international.)

.Типичная немецкая еда

(Typisch deutsch essen.)

.Традиции немецкой кухни.

.Ландшафтные особенности кухни Германии.

Глава II

1. **Национальные блюда хакасов:**

- а) мясные блюда;
- б) молочные блюда ;
- в) мучные изделия;
- г) растительная пища;
- д) рыбные блюда;
- е) напитки.

2 **Хакасский этикет**

Лечебные свойства традиционного питания хакасов

Сравнительный анализ показал влияние:

- ✓ природно-географических условий на формирование кухни;
- ✓ западно-европейской кулинарии;
- ✓ немецкой кухни ↔ русскую кухню ↔ хакасскую кухню.

Рыбные блюда

Германия	Россия	Хакасия
1. die Forelle, der Hering, der Hecht, die Sardinen, das Heringsfilet.	1. сельдь, форель, щука, горбуша, стерлядь, треска, сардина и т.д.	1. хариус «хоора»: двухлетний – «сахчых», трехлетний – «сарга», четырехлетний – «ах хоора», пятилетний – «хара хоор».
2. die Fischsuppe (die Forelle blau)	2. уха – щучья, стерляжья, карасёвая и мн. др.	2. полых муни
3. die Fischkonserven	3. различная консервированная рыба	3. убрах (усачи, мальки, ельцы, чебаки)
4. der Bratfisch, der Fisch in Gelee	жареная рыба (по-деревенски)	4. хоортпах – поджарка из рыбы (из жирных внутренностей хариуса: печени, сала, икры и т.д.)

Мучные изделия

Германия	Россия	Хакасия
1. die Piroggen	1. пирожки из пресного теста с различными начинками	1. кулгейек – пирожки из пресного теста на кислом молоке
2. der Mohnkuchen (маковник), der Kasekuchen (с творогом)	2. пироги из кислого теста (с творогом, маком и др.)	2. курмек – пирог из кислого теста
3. der Berliner - der Krapfen – пончики, der Berliner mit Eierlikor, der Apfelkuchen, der Napfkuchen (баба-кекс), der Kuchen mit Rosinen und Zimt (пирог с изюмом и корицей)	3. булочки, пончики, пирожки со сдобной крошкой, пироги с изюмом и др.	3. том халас – булочки (из пшеничной муки)
4. die Teigtaschen mit Fleischfullung oder Pelmeni	4. пельмени (русские, сибирские и т.д.)	4. мирек – большие пельмени
5. die Maultaschen – манты (половина шпината, мясо, хлеб)	5. манты	5. -----
6. -----	6. хворост	6. хурунду – хворост
7. die Sahnetorte (со сливочным кремом), die Kirschtorte usw.	7. торт со сливочным кремом, вишневый торт и т.д.	7. поорсах – печенье (пресное крутое тесто на молоке, сметане, масле, яйцах)

Мясные блюда

Германия	Россия	Хакасия
1. das Eisbein (вареная свиная рулька)	1. мясное рагу, мясо по-гусарски и т.д.	1. ысты – мясной набор (отбираются лучшие части мяса)
2. der Gebratene Leber (жареная печенка)	2. говядина по-русски	2. харбан – мясо дикой козы
3. die Rinderbrust mit Bouileonkartoffeln (говяжья грудинка с картофельным бульоном)	3. говядина по-строгановски (истинное русское блюдо, названное в честь графа Г. Строганова)	3. тогырамчы (мякоть с ног и ребер барана, желудок, рубец, ливер, подается с бульоном)
4. die Kalbfleischpastete (телячий паштет)	4. большое разнообразие различных мясных паштетов	4. хаарган ит – отваренное и жаренное на сметане мясо
5. das Pinkel	5. большое разнообразие колбас: говяжья, ливерная, свиная, вареная, копченая и т.д.	5. сохачы – шашлык из печени
6. die Wurst	6. -----	6. чочых – колбаса из овцы
7. die Thuringer Bratwurst (тюрингские жареные колбаски)	7. -----	7. харты – деликатесная колбаса из прямой кишки лошади
8. die Klops (биточки)	8. -----	8. хосханах – говяжья, иногда медвежья колбаса
9. -----	9. -----	9. хан-сол – кровяная колбаса

Молочная кухня

Германия	Россия	Хакасия
<p>Der Quark, der Quark mit Preiselbeeren (творог с брусникой), das Quarkkeulchen (творожник), der Kase (schweizer, französischer usw.), die saure Sahne (сметана), der Rahm oder die Sahne (сливки), der Kefir, die saure Milch (простокваша), die Heilserum (сыворожка).</p>	<p>Творог, сметана, простокваша, кефир, различные сыры, сырки, молоко и т.д.</p>	<p>Чоорт – простокваша, эчігей – творог, ірімчік – творог со сметаной или молоком (добавляли бруснику нирліг ореме), пызылах – пресный сладковатый сыр (из свежего молока и простокваши), хыбыран – сыворожка, эчігей пызылагы – сыр из простокваши, чіг ореме – сметана, аарчы – творожистая масса.</p>

Социологический опрос

Трарбах Антонина Карловна, 60 лет, г.

Абакан

1. **Brotchen, Kase, Butter, manchmal Musli**
2. **Der Berliner der Krapfen, Apfelkuchen mit Rosinen und Zimt**
3. **Хан-сол – кровяная колба**

Сафрайдер Мария Григорьевна, 75 лет, г.

Абакан

1. **Kase, Butter, Brot**
2. **Sauerkraut, Eisbein**
3. **Угре – мясной суп, чалбах – лепешки (на жиру из кислого теста)**

Социологический опрос

**Райхер Галина Александровна, 30 лет,
с. Белык Краснотуранского района**

- 1. Brotchen, Cornflakes mit Milch**
- 2. Schnitzel, Suppen, Konsome**
- 3. Халба – черемша (засолка, салат со сметаной)**

**Шнейгельбергер Александр Иванович, 42 года, г.
Абакан**

- 1. Brotchen, Kase, Wurst, Wurstchen**
- 2. Der Mohnkuchen, Pizza, Zwiebelhahnchen,
Fleischbruhe**
- 3. Корчик – коктейль из коровьего молока**

Сопоставление пословиц о пище.

Германия	Россия	Хакасия
<p>1.a)Der Satte versteht den Hungrigen nicht; b) Der Satte glaubt dem Hungrigen nicht; c) Voller Magen lobt das Fasten.</p>	<p>1. Сытый голодного не понимает.</p>	<p>1. Человек, евший пищу, ни во что не ставит человека, который голоден.</p>
<p>2. a) Voller Magen lernt mit Unbehagen; b)Voller Bauch studiert nicht gern.</p>	<p>2. Сытое брюхо к учению глухо.</p>	<p>2. а)Он руками ест, а брюхом работает; б)Сытое брюхо перед голодным глухо; в) Сытое брюхо к учению глухо</p>
<p>3. Wer den Kern essen will, mus die Nus knacken.</p>	<p>3. Чтобы рыбку есть, надо в воду лезть.</p>	<p>3. Если хочется тебе есть калачи, то не сиди ты на печи!</p>
<p>4. a)Wer nicht mahlt, kriegt kein Brot; b)Wer nicht arbeitet, der soll auch nicht essen.</p>	<p>4. Кто не работает, тот не ест.</p>	<p>4. а)Обедай, пока не насытишься! Работай, пока не вспотеешь!; б)Тех, кто работает до пота, накормит досыта работа.</p>



Блинчики с мясом (Fleischgefüllte Pfannkuchen)

Цыпленок жареный

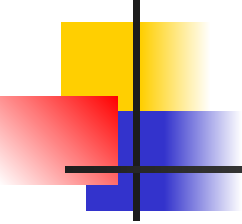




4 Блюдо из рыбы с различными гарнирами: томаты, огурцы, листья салата, красный перец (мелко нашинкованный), горох, рис, лимон, картофель фри (die Fischspeise).

**Салат «Весна»
(Frühlingssalat)**





Сравнительный анализ показал:

- ✓ сущность национальных кухонь немецкого, русского, хакасского народов;
- ✓ появление новых заимствованных блюд;
- ✓ особенности национального характера, самобытность.



Типологические схождения:

- ✓ **кулинарное разнообразие;**
- ✓ **культурные традиции;**
- ✓ **исторические условия;**
- ✓ **ценностные ориентации
поговорок о пище.**

Кухня- едва ли не первое
блистательное проявление
творчества народа.

