



# BRANDENBURGISCHE NATIONALGERICHTE

ВЫПОЛНИЛА СТУДЕНТКА  
ГРУППЫ АН-1-3  
СЕДЫХ МАРИНА



Гольштейн-Гамбург

Мекленбург-Передняя Померания

Бремен

Нижняя Саксония

Северный Рейн-Вестфалия

Саксония-Анхальт

**Бранденбург**

Берлин

Саксония

Тюрингия

Гессен

Рейнланд-Пфальц

Саар

Бавария

Баден-Вюртемберг



**PICT.1 DIE KARTOFFELN**



**PICT.2 DIE SPARGEL**

Die brandenburgische Küche gilt als einfach, aber diese Einfachheit ist der Reiz. Die Hauptzutat in den meisten Gerichten sind Kartoffeln. Hier wird auch Spargel gegessen, der in der Nähe von Belitz angebaut wird.



**Рис 3. SPREEWÄLDER GURKEN**



...

KNIPERKOL IST IN DER  
REGION PIGNITZ BELIEBT.  
DIES IST SAUERKRAUT  
MIT  
KRÄUTERN, KIRSCHBLÄTT  
ERN UND TRAUBEN.

PIС.4 КНИПЕРКОХЛ



**Рис.5 *STECKRÜBENEINTOPF***

In einer Pfanne fein gehacktes Bruststück zusammen mit Zwiebeln und Karotten zu einer schönen Zwiebelfarbe braten.

Fügen Sie Rutabagas hinzu und füllen Sie mit Hühnerbrühe (oder Wasser) zusammen mit Gemüse und kochen Sie bis zart.

Am Ende legen wir Lorbeerblätter und Thymian. Das fertige Gericht mit Petersilie bestreuen. Guten Appetit!



**Рис.6 FÜRST-PÜCKLER-EIS**





● ● ● ●

**VIELEN DANK FÜR IHRE  
AUFMERKSAMKEIT!**

