Немецкая национальная кухня

Выполнили:
Казина Инесса и Морозова Дарья

- Изучая иностранный язык, каждый ученик должен овладевать не только языковыми и речевыми навыками и умениями, но также **приобщаться к культуре, традициям и реалиям страны изучаемого языка.**
- **Целью** данной работы является рассмотрение и изучение особенностей немецкой национальной кухни.

Задачи проекта:

- Найти и изучить источники о немецкой кухне;
- Познакомиться с рецептами приготовления традиционных национальных немецких блюд;
- Изготовить буклет с рецептами национальных немецких блюд

Немецкая кухня

В мире Германия славится не только своими добротными и престижными автомобилями, но и необычной кухней.

Региональные особенности

- В немецкой кухне нет единства, у каждого региона есть свои особенности.

- Обилием оригинальных блюд

  в местной кухне отличаются южные районы Баварии и Швабии.

Регионы

- В пище немцев до настоящего времени сохраняются некоторые территориальные различия, связанные с особенностями хозяйства и климата.

Особенности регионов

- Свинина с бобами и картофелем, свиное сало, жирные бобовые супы, ржаной хлеб - обычные блюда в одном районе.
- Мучные блюда, особенно лапша, клецки, распространены на юге.

Особенности регионов

- **Население центральных районов очень любит картофель во всех видах: отварной, жареный, в виде клецек в супах.**

Особенности регионов

- **В другом часто едят каши и лепешки из гречневой крупы и муки; традиционные сладкие кушанья - кисели и супы из ягод.**

Традиционная немецкая кухня

- Немцы ценят обычаи и следуют им неукоснительно. Традиции они любят, а их великое множество, хотя большинство скорее местного, чем национального происхождения.

По традиции, немцы садятся за обеденный стол <u>не менее пяти раз в день</u>.

Завтрак

- Традиционный немецкий завтрак состоит из хлебцев или булочек с вареньем или медом, колбасы или ветчины, сыра, а также фруктов, вареных яиц, йогурта, творога, овсяных хлопьев, чая или кофе.

Традиционный обед

- **Обед состоит из нескольких блюд. Вначале подают закуски, затем суп, основное блюдо (картофель, мясо, овощи), гарнир, а завершает обед десерт.**

Ужин

На ужин, который приходится на 5-6 часов вечера, обычно подают холодные блюда.

Мясо

- **Свинина и говядина являются основными сортами мяса, потребляемого в Германии. Особо популярна в Германии свинина. Средний немец потребляет в год 84 кг мяса Считается, что в Германии производится более 1500 различных видов колбас.**

Овощи

- **Овощи употребляются в составе густых супов-пюре или в отварном виде в качестве гарнира. При этом наибольшее распространение в Германии получили картофель, морковь, шпинат, горох, бобы и различные сорта капусты, кроме этого в немецкой кухне часто используются различные сорта салата, помидоры и огурцы.**

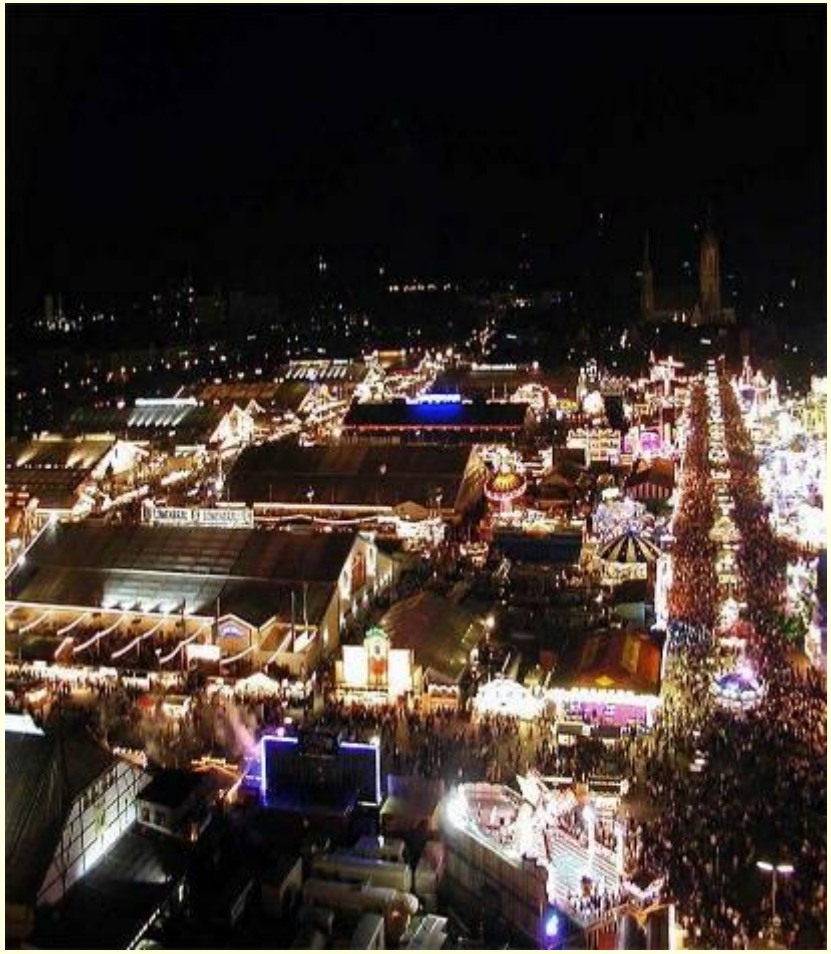
Напитки

Пиво

Национальный немецкий напиток - пиво. Этому древнему напитку даже посвящен фестиваль, проходящий ежегодно осенью, Октоберфест.

Октоберфест

- **Октоберфест — самое большое народное гуляние в мире. Он привлекает каждый год около 6 млн. посетителей, приезжающих в Мюнхен со всех частей Баварии и Германии, а также из других стран.**



Октоберфест

- **Праздник проводится в середине сентября — начале октября на лугу Терезы — в центре Мюнхена, неподалёку от Главного вокзала. Его продолжительность в среднем составляет 16 дней.**
- **Праздник отличается большим количеством пивных палаток и разнообразных аттракционов.**

Кофе

- Кофе подаётся не только на завтрак, но и во второй половине дня с десертом.

Вино

- Живущие на юге и юго-западе Германии немцы очень уважительно относятся к вину.

Хлеб

- **В Германии насчитывается около 300—600 различных сортов хлеба. О важности хлеба в немецкой кухне свидетельствуют и такие слова, как Abendbrot (ужин, буквально «вечерний хлеб»), и Brotzeit (закуска, буквально «хлебное время»). в городе Ульме существует Музей Хлеба, посетители которого могут ознакомиться с историей и технологией хлебопечения.**

Десерты

ПО НАСТОЯЩЕМУ ПОТРЯСАЕТ ВЗОР И ВКУС НЕМЕЦКИЕ ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА

- **Из сладких блюд популярны фруктовые салаты из мелко нарезанных плодов, которые посыпают сахарной пудрой и поливают фруктовыми соусами или сиропами (подают их в сильно охлажденном виде);**
- **Компоты, кисели, желе, муссы, всевозможные запеканки с фруктовыми соусами, мороженое, фрукты и обязательно натуральный кофе с молоком.**

Выпечка:

- Яблочный штрудель – по истине национальная гордость Германии
- Пирогов и тортов вообще несметное количество.

- С тех пор, как в 1920-х годах в стране появились первые иностранные кафе — кафе-мороженое, популярным десертом в Германии стало мороженое.

Вывод:

История немецкой кухни показывает, что она появилась по сравнению с другими странами недавно (1948 год). Но не смотря на это она расцвела. Современная немецкая кухня насчитывает тысячи разных рецептов, которые совершенствуются. Блюда приготовленные из этой кухни будут всегда настоящим праздником в вашем доме!!!

Спасибо за внимание!!!