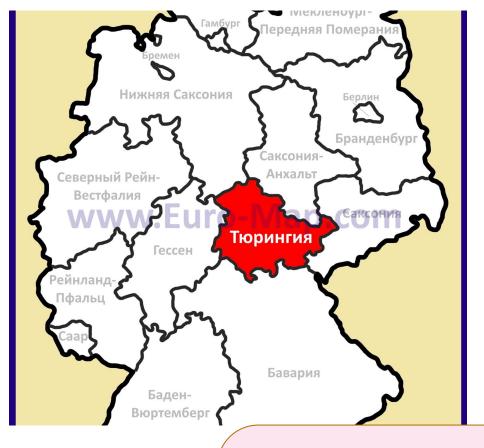


Thüringer Küche

Выполнила Орехова Александра АН-1-3





Республика Тюрингия

(нем. Freistaat Thüringen)

- Тюрингия известна как«Зелёное сердце Германии.
- Тюрингия федеральная земля, расположенная в центральной части Германии, принадлежащая ранее к землям Восточной Германии, ГДР.
- В Тюрингии находятся три крупных города: <u>Йена</u> (Jena), <u>Гера</u> (нем. Gera) и <u>Эрфурт</u> (нем. Erfurt), столица земли.





Тюрингия – это уникальный регион, который славится своими многовековыми кулинарными традициями и обилием очень интересных ресторанов.

Основу национальной кухни составляют невероятно вкусные и сытные блюда, которые готовят из мяса, рыбы и сезонных овощей.









Повседневным блюдом у местных жителей являются сосиски Rostbratwurst рецепт приготовления которых остается неизменным уже более 600 лет.
К столу их обычно подают с традиционными картофельными клецками.

Ingredienzen:

- Schweinefleisch(свинина)
- Bacon
- Koriandergrün
- Chilischote(n)(стручок перца чили)
- Knoblauch(чеснок)
- ♦ Limette(n)(лайм)
- Zitrone(n)
- Prise(n) Rohrzucker(щепотка тростникового сахара)
- Salz und Pfeffer
- Dorm/((//////)



Thüringer Klöße





(тюрингские клёцки

Ingredienzen:

- ☐ Kartoffeln
- ☐ Brötchen
- □ Butter
- ☐ Milch
- □ Salz





Тюрингские клёцки подаются гарниром к жаркому и другим блюдам из мяса и дичи и сервируются с тушёной квашеной или красной капустой.



Thüringer Rostbrätel

маринованные отбивные, которые отличаются очень пикантным и насыщенным вкусом.

Ingredienzen:

- ✓ Scheiben Schweinenacken (кусочки свиной шеи)
- Zwiebeln
- ✓ Bier
- Senf(горчица)
- ✓ Salz, Pfeffer
- Knoblauchzehe(зубчик чеснока)
- Butter

Schmandkuch



Ingredie Ce 1.

Für den Teig(тесто):

- Margarine
- Ei(er)
- Vanillinzucker
- Zucker
- Mehl
- Backpulver(разрыхлитель)

Für den Belag:

- Milch
- Vanillepuddingpulver
- Schmand
- Mandarine(n)
- Zucker

Сметанный пирог



Для приготовления этого пирога делают особый вид песочного теста. Начинку для этого пирога могут готовить из самых разных фруктов, чаще всего ее делают из мандаринов.