



Thüringer Küche

Выполнила
Орехова Александра
АН-1-3



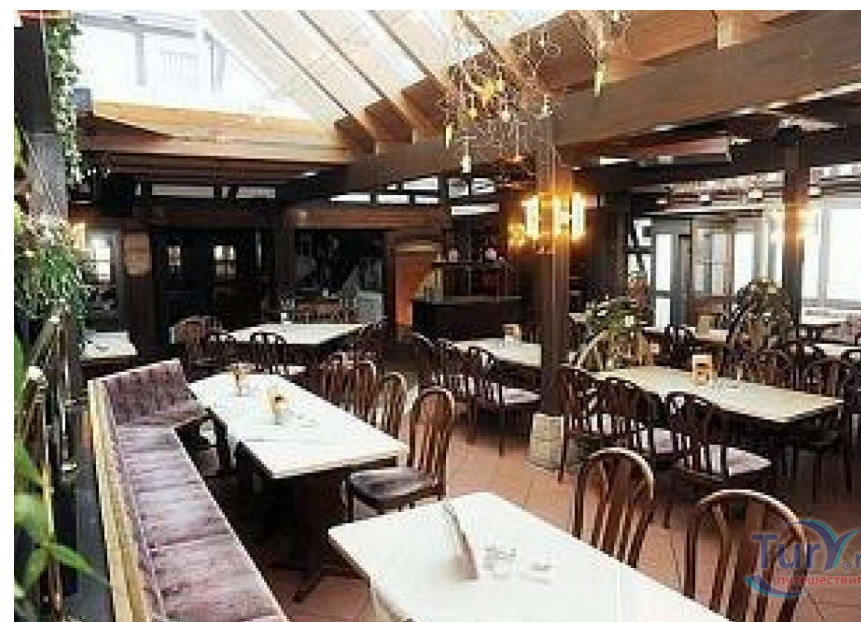
Республика Тюрингия (нем. *Freistaat Thüringen*)

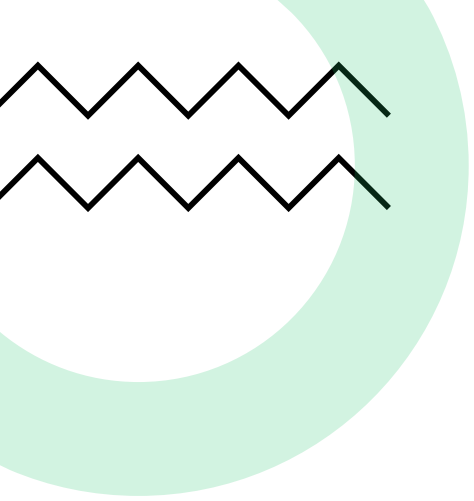


- Тюрингия известна как «Зелёное сердце Германии».
- Тюрингия - федеральная земля, расположенная в центральной части Германии, принадлежащая ранее к землям Восточной Германии, ГДР.
- В Тюрингии находятся три крупных города: Йена (Jena), Гера (нем. Gera) и Эрфурт (нем. Erfurt), столица земли.

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
- ❖ Darm(кишка)



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



en Ingredients:

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.