

# SPEZIALITÄTEN НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Презентация к уроку немецкого языка в 6 классе  
(учебник «Горизонты»)

Выполнила учитель немецкого языка Фролова Е.В.

# Spezialitäten aus Deutschland



**DIE  
BUNDESREPUBLIK  
DEUTSCHLAND**

# Weißwurst

Белая колбаса, белая колбаска, вайсвурст (*Weißwurst*) — вид сосисок для варки. Обычно производятся из телятины, свиного сала и пряностей в натуральной оболочке. Поскольку при её производстве не используются нитриты, она имеет не розовый, а светлый, бело-серый цвет. В Германии существует несколько видов белой колбасы, из которых наиболее известны мюнхенская, силезская и гамбургская.



# Brezel

Брецель – это крендель (солёный или сладкий) в форме "скрещенных рук". Издавна является символом гильдии пекарей и булочников. К праздникам и в качестве сувениров выпекают крендели огромных размеров. Как рассказывает легенда, брецель был изобретён в давние времена одним пекарем, приговорённым к смертной казни за воровство. Ему был дан последний шанс – доказать, что он отличный пекарь и придумать такой хлеб, через который трижды светило бы солнце. Он испёк крендель, через три отверстия которого действительно можно было увидеть солнце.



# Himmel und Erde

"Небо и земля" - блюдо из картофельно-яблочного пюре. Название восходит к представлению о связи картофеля с землёй, а яблок – с небом. К нему подают крупно нарезанные кусочки поджаренной кровяной или ливерной колбасы, укладывая их поверх пюре, украшают кружками поджаренного лука. В качестве приправ в пюре добавляют уксус, сахар, небольшое количество сливочного масла и шпика. Считается, что "родиной" блюда является Рейнланд и что оно было "изобретено" во время уборки картофеля, когда в деревне его готовили прямо в поле на костре. В настоящее время "деревенское" блюдо входит также в меню



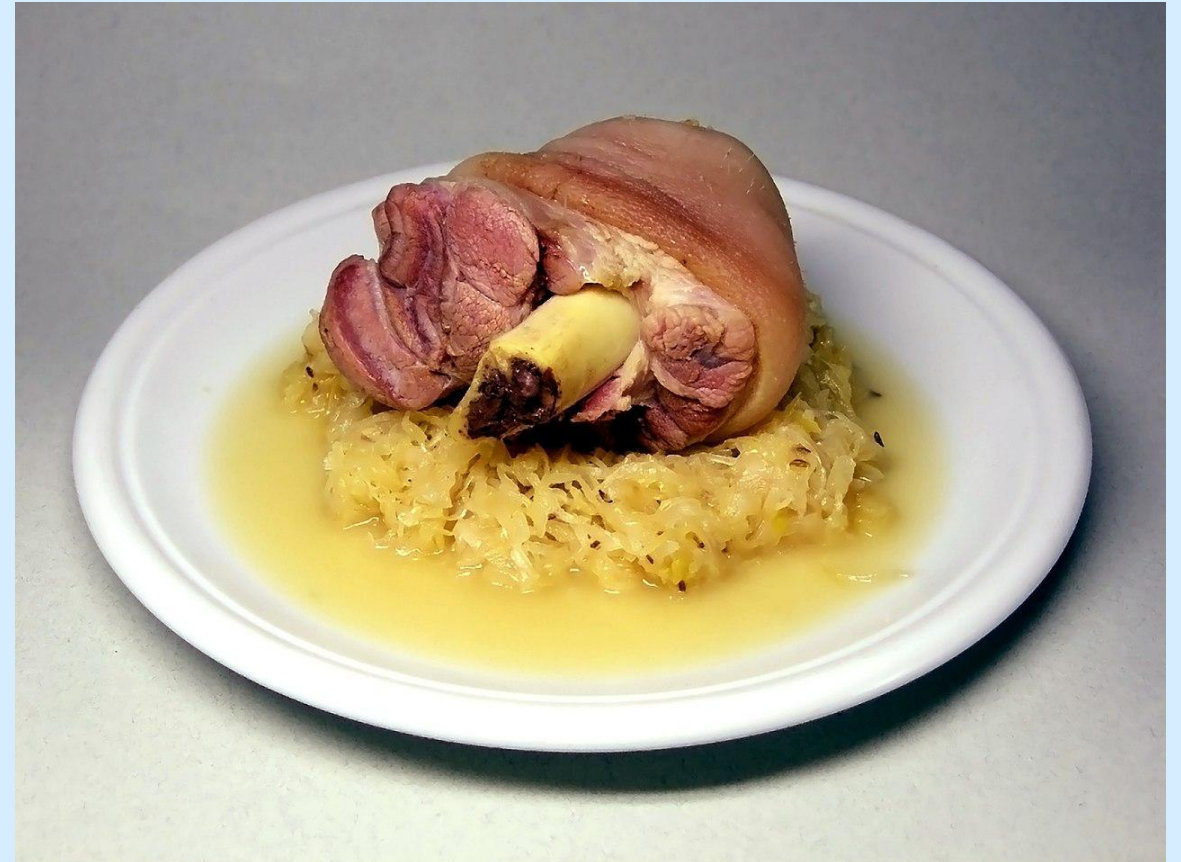
# Eisbein

Эта часть ноги (рулька) всегда имеет большое количество прослоек жира и покрыта толстой прослойкой подкожного жира, что делает ее очень сочной и нежной. Мясо нежное и ароматное, но должно долгое время готовиться. В любом случае, как бы способом вы не готовили, мясо должно легко отставать от костей.

В зависимости от региона метод приготовления различен.

Если это метод севера Германии, то в большинстве своем перед приготовлением мясо выдерживали в соли, а потом варили до готовности.

Будь это южная часть Германии, Чехия и Австрия - предварительное засаливание там не практикуется, а блюдо томится в духовке или готовится на гриле, благодаря чему шкурка окорока приобретает хрустящую корочку, а мясо - тающую во рту и нежный вкус.



# Schweinshaxe

Запечённая свиная ножка, блюдо южнонемецкой кухни. Это свиная рулька, натёртая специями и запечённая в духовке до хрустящей корочки, подаётся с картофельными клёцками и кислой капустой.



# Sauerbraten

**Кислое жаркое**, жаркое из маринованного мяса. Чаще всего используют говядину. Предварительно мясо маринуют в уксусе с различными приправами – петрушка, можжевельник, лавровый лист, гвоздика, перец и др. Подаётся с кисло-сладким соусом, в качестве гарнира могут быть картофельные клёцки, отварные сухофрукты, отварной картофель, яблочное пюре (Apfelmus), макароны, краснокочанная капуста.





# Schwetzinger Spargel

**Шветцингенская спаржа**, овощная культура, выращиваемая в окрестностях г. Шветцинген с XVII в. В настоящее время – это один из самых известных регионов в Германии по выращиванию спаржи. Здесь насчитывается более 50 рецептов её приготовления, например, суп из спаржи с яйцом, сырая или отварная спаржа с сахаром, солью, лимонным соком и сливочным маслом, подаётся также с шварцвальдской ветчиной, молодым картофелем. Сезон созревания наиболее вкусной молодой спаржи – май-июнь. В городе ежегодно устраивается "праздник спаржи" ("Spargelfest").



# Kieler Sprotten

**Кильские шпроты**, небольшие копчёные рыбки длиной до 18 см, из семейства сельдевых. Под этим названием широко известны также за пределами Германии. Их особый вкус определяется тем, что копчение производится сразу же после улова – в Экернферде, рыболовном и торговом порту в 50 км к северу от Киля.



# Flammkuchen

**Пылающий пирог.** Давным-давно в деревнях Эльзасса, женщины собирались и совместно пекли хлеб. Когда прогорали дрова, печь была слишком горяча для выпечки хлеба, и разгребая дрова в середину укладывали тонкие лепешки, если они через две минуты были готовы, можно было печь хлеб. Традиционно фламмокухен смазывают сметаной, мягким творогом, поверх укладывают бекон, шкварки, лук, грибы, сыр. Готовый пирог укладывали на деревянную доску, разрезали и тут же сворачивая кусочки руками поедали его.



# Schwarzwälder Kirschtorte

Шварцвальдский вишнёвый торт, фирменное кондитерское изделие из Шварцвальда, в настоящее время распространено повсеместно. Выпекают из бисквитного теста с добавлением какао-порошка, миндаля, гвоздики и корицы. Фруктовую начинку готовят из вишни без косточек.



# Christstollen

Штоллены выпекаются заранее, иногда за месяц до Рождества, и в прохладном месте могут храниться два-три месяца. Но это не означает, что штоллен нельзя есть сразу. Свежеиспеченный штоллен по вкусу напоминает пасхальный кулич, а вызревавший в прохладном месте в течение двух недель или месяца — нечто среднее между кексом и выпечкой из песочного теста. И чем дольше штоллен вызревает, тем вкуснее становится. (Проверено годами упорных тренировок силы воли!)



# Spezialitäten aus Österreich

**Österreich**



# Zürcher Geschnetzeltes

Телятина по-цюрихски — это классическое блюдо региональной кухни Цюриха. Впрочем, оно уже давно стало известным и популярным по всей Швейцарии, а также и в соседних странах. Жители Цюриха называют его «Züri-Gschnätzlets». Традиционно это блюдо готовится из мелко нарезанной молодой телятины с соусом из белого вина, которую тушат со сливками и шампиньонами.



# Wiener Würstel

Венские колбаски (Wiener).

В Вене буквально на каждом углу можно увидеть специальные киоски с уличной едой, так называемые Würstelstand, где продается огромное количество самых разнообразных колбасных изделий





# Wiener Schnitzel

Венский шницель (нем. Wiener Schnitzel). Это, пожалуй, самое знаменитое блюдо австрийской кухни. Речь идет об отбивной с телятины, обжаренной в панировке из муки, яиц и сухарей. Мясо на венский шницель всегда тонко и тщательно отбито, а блюдо само по себе больших размеров. Это очень сытное и аппетитное кушанье. Как правило, к венскому шницелю подают капустный салат и картофель, в любом виде жареный, отваренный или фри.



# Тафельшпиц (Tafelspitz)

Точно так же, как традиционная австрийская кухня немыслима без венского шницеля, сложно представить меню лучших ресторанов Вены без тафельшпица. Это очень сытное и интересное блюдо – отварная говядина, которая подается вместе с овощами и бульоном.



# Яблочный штрудель (Apfelstrudel)

Если вас интересует «сладкая» кухня Австрии, и вы не знаете что попробовать из десертов, ищите в меню знаменитый яблочный штрудель — рулет из нежнейшего теста с яблоками, корицей, орехами и изюмом. В венских кафе и ресторанах он обычно подается с фруктами, ягодами, горячим ванильным соусом или шариками мороженого – ммм, просто пальчики оближешь!



# Spezialitäten aus der Schweiz



# Raclette

Сырный раклетт (Raclette). В традиционном исполнении большой кусок сыра плавят, затем сырную смесь объединяют с овощами в тарелке. А при подаче в ресторанах подают к столу картофель и тарелку с овощами. Также приносят специальный прибор, который состоит из жаровни, где готовятся небольшие кусочки мяса и лотка, куда кладётся сыр, чтобы потом его расплавить. Сам гость смешивает овощи, кусочки мяса и расплавленный сыр, добавляя в тарелку.

Родиной «раклетта» является кантон Вале («Wallis»).



# Käsefondue

**Швейцарское фондю** – как и раклет – можно без преувеличений назвать коронным блюдом швейцарской кухни. Нежнейший швейцарский сыр, лениво растопленный на медленном огне... Такое удовольствие не оставит равнодушным даже самого привередливого гурмана! Название «фондю» произошло от французского слова «*fondue*», которое переводится как «растопленный» или «расплавленный».

Отправляясь на работу в заснеженные Альпы, швейцарские пастухи брали с собой самые сытные и распространенные продукты питания – хлеб и сыр.

Однажды в попытке хоть как-то придать вкус затвердевшему сыру они решили расплавить его в кастрюле на огне с добавлением вина. В получившуюся массу окунали корочки хлеба.



# Rösti

- «Рёшти» (**Rösti**) - традиционное блюдо в Цюрихе, основой которого является тёртый картофель. К нему добавляют бекон, овощи или сыр «Аппенцеллер» (Appenzeller). «Рёшти» может быть дополнен кусочками нарезанной телятины в сливочном соусе (Zürcher Geschnetzeltes) или сыром и кусочками яблока (Emmental Apple Rösti), как в кантоне Берн.



# Käsetorte

Австрийский сырный торт – это круглый пирог с творогом, творожный торт, торт с сыром. То ли торт, то ли пирог, то ли...чизкейк. Он невероятно нежный, благодаря таящему во рту сырному суфле.





# Sachertorte

«За́хер» (*Sachertorte*) — шоколадный торт, изобретение австрийского кондитера Франца Захера. Торт является типичным десертом ве кухни и вместе с тем одним из самых популярных тортов в мире. «Захер» – необыкновенный торт для поклонников шоколадных десертов. Его необычный вкус, сочетание шоколада, нежного бисквита и абрикосового джема никого не оставляют равнодушным.



# Basler Lächerli

Медовые пряники («Basler Lächerli») – вкусный десерт, сделанный из муки, мёда, цукатов и миндаля. Впервые эти медовые пряники появились в начале 18 столетия. кантоне Аппенцеллер существует пряник с орехово-кремовой начинкой, который называется «Бибер» (Biber), а также минеральная вода «Флаудер» (Flauder) со вкусом бузины и мелиссы.



# Источники:

- [https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B5%D0%BB%D0%B0%D1%8F\\_%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B1%D0%B0%D1%81%D0%B0](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B5%D0%BB%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B1%D0%B0%D1%81%D0%B0)
- <https://pixabay.com/ru/photos/>
- [https://de.wikipedia.org/wiki/Himmel\\_und\\_Erde](https://de.wikipedia.org/wiki/Himmel_und_Erde)
- <https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%B9%D1%81%D0%B1%D0%B0%D0%B9%D0%BD>
- <https://zen.yandex.ru/media/kulinarnyechudesa/nacionalnye-bliuda-shveicarii-5badef0581313a00ae05e232>
- <https://austrialife.ru/avstrijskij-kuxnya/>
- <https://gurmantur.com/evropa/avstriya/chto-poprobovat-v-avstrii>

*Guten Appetit*

