Was isst man in Bayern?

Подготовила
Хренова Полина,
АН-1-3

✔Bayern

❖ Bayern ist ein Bundesland im Süden und Südosten Deutschlands. Die Hauptstadt ist München

• Бавария является самой большой по площади и второй по населению землёй в составе ФРГ

✔Bayern

Kiel
Schleswig-Holstein
Hamburg
Mecklenburg-Vorpommern
Schwerin
Bremen
Niedersachsen
Brandenburg
Berlin
Potsdam
Hannover
Magdeburg
Sachsen-Anhalt
Nordrhein-Westfalen
Düsseldorf
Köln
Bonn
Aachen
Erfurt
Jena
Leipzig
Dresden
Sachsen
Hessen
Thüringen
Rheinland-Pfalz
Wiesbaden
Mainz
Würzburg
Saarland
Saarbrücken
Nürnberg
Stuttgart
Bayern
Baden-Württemberg
München
Freiburg

Würste (колбаски)

- Eine beliebte Speise sind Würste in Bayern. Jede Stadt hat ihre eigenen Würste. Sie sind alle unterschiedlich

Arten von Würstchen: Munchener Bratwurst, Weißwurst, Nurnberger Rostbratwurst

Germknodel (Гермкнедль)

- Dies ist eine Rolle mit Mohn. Sie ähneln russischen Knödeln. Dies ist ein deutscher Nachtisch

Kinder essen es gerne

Leberknodel (Леберкнедель)

- Leberknodel ist die bekannteste bayerische Suppe. Dies ist eine Brühe mit einer Bulette

Es gibt viele Rezepte

❖Leberknodel

✔Rezept

Zutaten:

Drei Brötchens
1 Stück Zwiebel
Ein Ei
1 Prise Salz, Pfeffer, Öl
Ein Glas Milch

Wo ist der Fehler?

•Zubereitung:

Man muss...

- die Brötchens scheiden und begießen es mit Milch;
- Eine Zwiebel schälen und hacken;
- die Zwiebel braten;
- die Leber waschen und sie durch den Fleischwolf drehen;
- die Leber und die Zwiebel vermischen;
- Es mit Brötchens vermischen;
- Einen Ei, Salz und Pfeffer kommen;
- Runde Bulette bilden;
- Sie in Brühe kochen.

✔**Das kochen dauert 10 Minuten.**

Das Gericht ist fertig.

Guten Appetit!

❖Leberknodel

Рецепт приготовления:

✔Ингредиенты:

3 булочки
1 лук
150 г. печени
Одно яйцо
Щепотка соли, перца, масла
Стакан молока

- Нарежьте хлеб ломтиками, залейте теплым молоком, добавьте соль и дождитесь пока булочки не станут мягкими;
- Лук почистите и мелко нарежьте;
- Лук обжарьте;
- Промойте печень, обсушите и пропустите через мясорубку;
- В миске смешайте печень и лук;
- Добавьте булочки и перемешайте;
- Мелко нарежьте и добавьте яйцо, соль, перец;
- Сформируйте небольшие круглые котлетки, проварите их в бульоне в течение 20 минут.

Леберкнедель готов!

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!!!

© picture alliance/dpa

✔***Bayern***

✔ Bayern ist eine wunderbare Region.
Bayern hat viele verschiedene Gerichte
und sie sind alle lecker!

❑ Die Aufgabe

«Richtig» oder «Falsch»?

1. München ist eine Stadt in Frankreich;
2. Es gibt viele Arten von Würstchen;
3. Kinder essen gerne Germknodel;
4. Leberknodel ist die unbekannteste bayerische Suppe;
5. Die Leber ist im Leberknodel-Rezept enthalten;
6. Bayern hat wenige verschiedene Gerichte;
7. Eine beliebte Speise sind Würste in Bayern.

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!!!!!
уютная стена