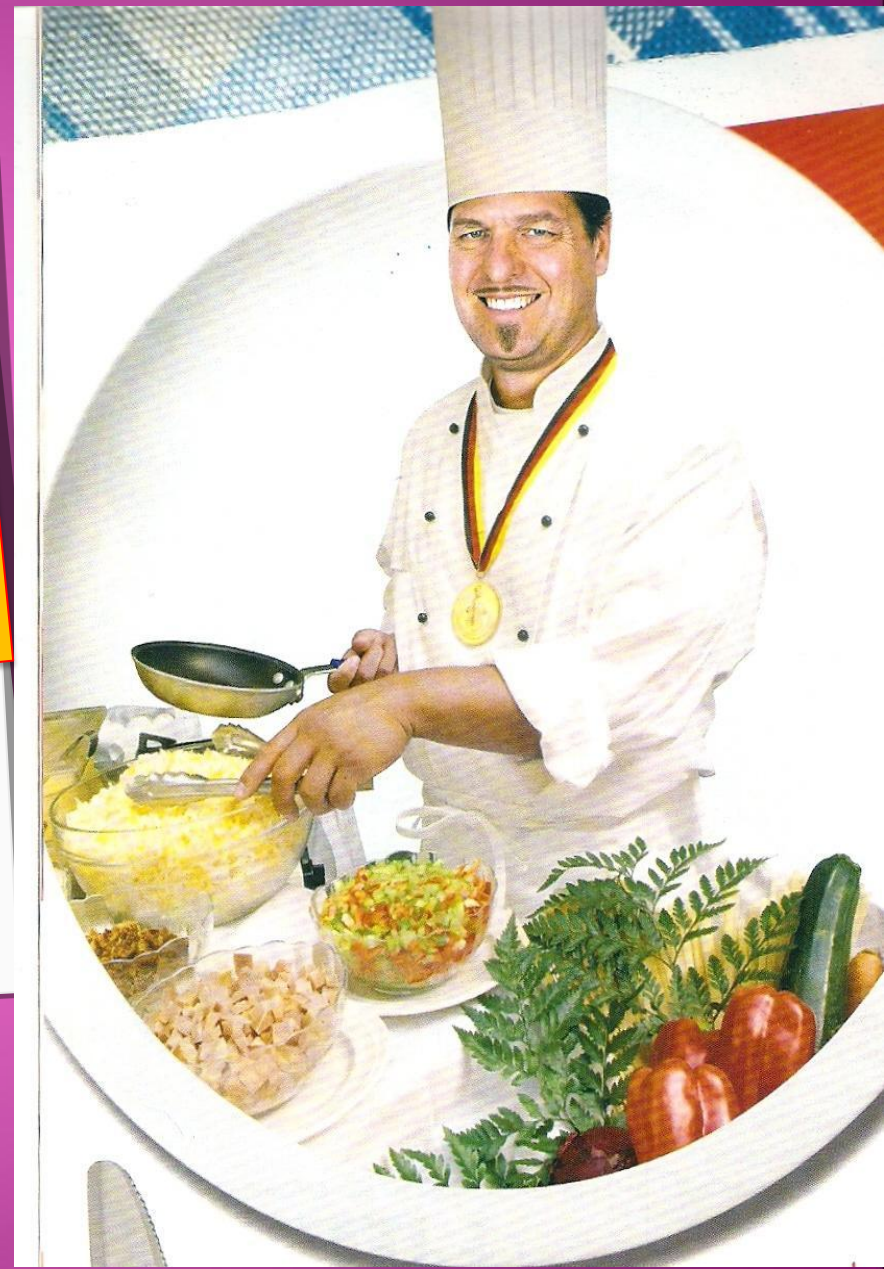




НЕМЕЦКАЯ КУЛИНАРИЯ

Выполнила: ПРОКОПЦЕВА АЛЁНА 10 «А» класс.





Немецкая кухня — кухня народов Германии, варьируется от региона к региону. Понятие «Немецкая кухня» объединяет разные стили кулинарного искусства, получившие распространение в Германии. Следует отметить, что в немецкой кухне нет единства, у каждого региона есть свои особенности. Обилием оригинальных блюд в местной кухне отличаются южные районы Баварии и Швабии, которые также известны в Австрии и Швейцарии.

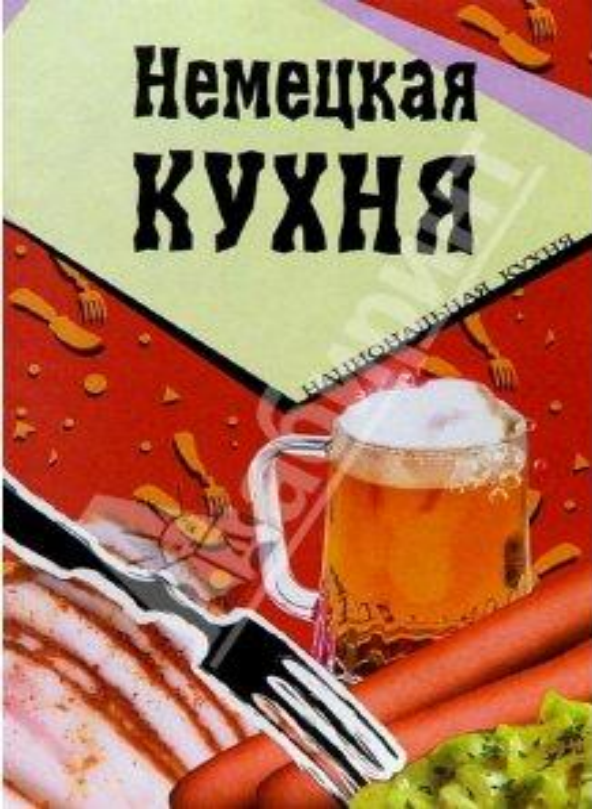


Содержание .

- 1 Немецкая кухня.
- 2 Традиционная немецкая кухня.
- 3 Традиционные немецкие блюда.
- 4 Мясные блюда.
- 5 Овощи.
- 6 Хлеб.
- 7 Десерт.
- 8 Напитки.
- 9 Октоберфест.
- 10 Рождественская кухня.



Немецкая КУХНЯ



Традиционная немецкая кухня.

По традиции, немцы садятся за обеденный стол не менее пяти раз в день. Традиционный немецкий завтрак (Frühstück) состоял из хлебцев или булочек с вареньем или медом, колбасы или ветчины, сыра, а также фруктов, вареных яиц, йогурта, творога, овсяных хлопьев, чая или кофе. Обед (Mittagessen) состоял из нескольких блюд. Вначале подавали закуски, затем суп, основное блюдо (картофель, мясо, овощи), гарнир, а завершал обед десерт. На ужин (Abendbrot), который приходился на 5-6 часов вечера, обычно подавали холодные блюда.



Традиционные немецкие блюда - мясо (в основном, свинина), хлебобулочные продукты, а также разнообразные сладости. Исключительное развитие колбасного производства в Германии объясняется излишком выработки мяса. Колбасы - фирменный продукт Германии - очень дешевы, их можно купить в любом уличном ларьке.



Картофель готовят по-разному: варят, жарят, запекают и готовят пюре. Наиболее традиционные блюда из картофеля - kartoffelpuffer (жареные картофельные оладьи) и bratkartoffeln (жареный картофель с луком и беконом).



Также в определенный сезон и во время местных праздников готовят специальные блюда, например, spargel - *спаржа*, которую подают с голландским соусом или сливочным маслом или со свининой и ветчиной.



Традиционные мясные блюда - *Spannferkel* (зажаренный молочный поросенок), *Eisbein* (тушеная или жареная свиная нога с картофелем и квашеной капустой).

Свои кулинарные традиции существуют и в каждом регионе Германии. Например, Бавария и Шварцвальд славятся выпечкой (знаменитый шварцвальдский торт). Суп из рыбы, мяса, картофеля (labskaus), жареные яйца со свеклой и рубленой соленой говядиной, которые подают с булочками - фирменные деликатесы Гамбурга. Суп из улиток популярен на юге Германии, а суп из угрей - на севере.



Мясные блюда.

Колбаса – любимое блюдо во всех регионах Германии. Свинина и говядина являются основными сортами мяса, потребляемого в Германии. Особо популярна в Германии свинина. Средний немец потребляет в год 84 кг мяса. Германия славится огромным количеством сортов колбас. 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. Поджаренный лук часто подаётся к столу во многих мясных блюдах.

Квашеная капуста считается национальным блюдом Германии. В английском языке даже используется заимствованное из немецкого название нем. «Sauerkraut» (дословно: кислая капуста). Из-за любви к квашеной капусте немцы получили шутовское прозвище «Krauts».



Хлеб.

В Германии насчитывается около 300—600 различных сортов хлеба, начиная от белого хлеба из пшеничной муки и «серого» хлеба (нем. Graubrot) и заканчивая «чёрным» хлебом (на самом деле он тёмно-коричневый) ржаной хлеб (нем. Schwarzbrot). Большинство видов хлеба делается из пшеничной и ржаной муки (отсюда нем. Mischbrot, смешанный хлеб), Пумперникель, иногда с добавлением семян подсолнечника или тыквы. Хлеб является важной частью немецкого стола, его, как правило, едят на завтрак и в составе бутербродов вечером, в редких случаях он подаётся в качестве гарнира. О важности хлеба (нем. Brot) в немецкой кухне свидетельствуют и такие слова, как нем. Abendbrot (ужин, буквально «вечерний хлеб»), и нем. Brotzeit (закуска, буквально «хлебное время»).



Брецель — крендель, диаметром около 10-15 см, широко распространённый в южной Германии.



Брецель, с начала XIV в. и по сегодняшний день, является в Германии эмблемой пекарей и очень часто изображается на вывесках булочных, пекарен и фирм, занимающихся изготовлением хлеба, сдобы и разнообразных хлебобулочных изделий.

В средние века изготовление брецелей было жестко регламентируемым по времени и разрешалось лишь узко ограниченному кругу людей.

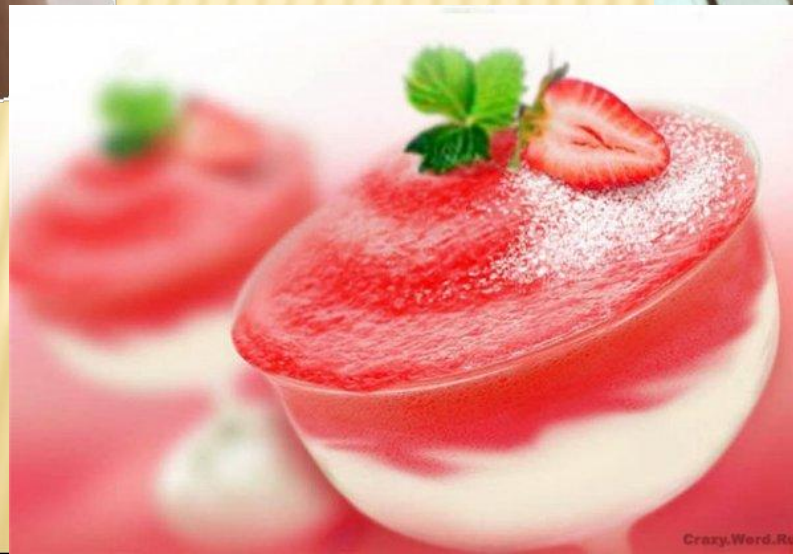
В Баварии брецель — одна из традиционных закусок к пиву на народных гуляньях ([нем. Volksfest](#)), таких как Октоберфест.



Десерт.

Баумкухен.

В немецкой кухне существуют многочисленные вариации тортов и пирогов, которые выпекаются чаще всего со свежими яблоками, сливами, земляникой, вишней или ревенем. Также популярны сырники. С тех пор, как в 1920-х годах в стране появились первые иностранные кафе — кафе-мороженое, популярным десертом в Германии стало мороженое.



Самый любимый напиток в Германии - кофе.



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



Кофе или чай? 90% немцев отдают предпочтение чашке кофе, что составляет в целом 320 млн. чашек ежедневно - на завтрак, в офисе или во время беседы. Кофе - это (еще перед пивом) народный напиток номер 1. Никакого чуда: Германия - это вторая по важности кофейная страна-импортер в мире после США.



Стакан пильзнера.

Пиво в Германии пользуется повсеместной популярностью. В большинстве районов страны самым популярным сортом пива является Пильзнер, однако жители Южной Германии (особенно баварцы), предпочитают другие сорта пива — лагер, или пшеничное пиво. В ряде регионов производятся собственные сорта местного пива, например, по нижнему течению Рейна — тёмный альтбир или кёльш (нем. Kölsch) в городе Кёльн. С 1990 года в объединённой Германии получил распространение сорт пива из Восточной Германии — Шварцбир (нем. Schwarzbier (чёрное пиво)). Популярны тоже смешанные напитки, например, пиво с лимонадом (нем. Radler) или колой.



Октоберфест.

Недаром немцы посвятили пиву специальный праздник - Окто́берфест (Октябрьские народные гуляния, нем. Oktoberfest, среди мюнхенцев также известные под названием «d'Wiesn» (на баварском диалекте — «луг») — самое большое народное гуляние (нем. Volksfest) в мире.



Впервые Октоберфест состоялся 12 октября 1810 года в честь свадьбы кронпринца Людвига (в будущем король Людвиг I) и принцессы Терезы Саксонской-Хильдбургхаузской (её именем назван луг, где проходит праздник). В честь свадьбы 17 октября также были устроены скачки. По этой причине в разных источниках называется разная дата первого Октоберфеста (12 и 17 октября).



Октоберфест привлекает каждый год около 6 млн. посетителей, приезжающих в Мюнхен со всех частей Баварии и Германии, а также из других стран. Праздник проводится в середине сентября — начале октября на лугу Терезы (нем. Theresienwiese) — в центре Мюнхена, неподалёку от Главного вокзала. Его продолжительность в среднем составляет 16 дней. Праздник отличается большим количеством пивных палаток и разнообразных аттракционов. Октоберфест организуется и проводится администрацией Мюнхена. К участию в этом фестивале допускаются только мюнхенские пивоваренные компании, которые варят для него специальное октоберфестовское пиво (нем. Oktoberfestbier) с содержанием алкоголя 5,8—6,3 %.



Одно из удовольствий Октоберфеста - покупка пряников-сердечек (Lebkuchen), они продаются на каждом углу Theresienwiese. Их принято вешать себе на шею и ходить потом с этим пряником весь день.



РОЖДЕСТВЕНСКИЙ УЖИН

На рождественский стол в Германии принято подавать рыбу (карпа или лосося) - древний символ христианства - и богатое разнообразие закусок. Традиционно для «святого ужина» готовилось 7 или 9 блюд, а предпочтение отдавалось семенам, злакам и прочим продуктам, которые олицетворяют новую жизнь: икра, яйца, мак, бобы, горох, пшеница и богатое разнообразие закусок.

Особо нужно рассказать о выпечке. Это разнообразное по вкусу и форме печенье (Plätzchen) и пироги (Pfefferkuchen, Weihnachtsstollen). Самый популярный в Германии пирог - **штолен**. Первый штолен был медовый. Уже древние египтяне и римляне знали его вкус.



Самый популярный напиток на немецких рождественских ярмарках- **глинтвейн** или Глювайн (Glühwein). Его пьют горячим и он имеет очень специфический вкус, благодаря (в основном)корице, гвоздике и лимону (вместо свежего лимона можно использовать цукаты).

В общем-то, это и есть основные составляющие этого напитка (делается он конечно на основе белого или красного вина). Кроме того в глювайн можно добавить немного аниса или кардамона.



Немецкий глинтвейн может быть и слабым, и крепким - с добавлением коньяка, рома и крепких настоек на травах.



Вино также является популярным напитком у немцев. Немецкие вина изготавливаются в основном в районах вдоль верхнего и среднего Рейна и его притоков; холодный климат севера страны непригоден для виноградарства. Самыми известными сортами белого вина являются Рислинг и Силванер.



otvetin.ru



Национальная кухня разных областей

- ▣ **Бавария:** жареная свинина с хрустящей корочкой, клецки и капуста, знаменитая белая колбаса со сладкой горчицей и брецелями (крендельки, посыпанные солью).
- ▣ **Швабия и Баден-Вюртемберг:** суп с блинами, капустные блюда и традиционные блюда из макарон (Spalde, Maultaschen и Schupfnudein).



- **Рейнская область:** маринованная говядина, картофельный салат, ржаной хлеб, картофельные блины и яблочный соус.
- **Бремен:** капуста с овсяной кашей и колбаса "пинкель" с луком и гвоздикой.
- **Гамбург:** суп из угрей, жареный морской язык, селедка, креветки и множество разновидностей копченой рыбы.



Спасибо за внимание.



Приятного аппетита!

