



Internationale Küche

10-A Klasse
Maxim Kikot

Solange man jung ist, ist das Essen notwendig, um zu leben. Später aber leben wir, um zu essen. Man steht morgens auf, und schon denkt man an das erste Essen des Tages, an das Frühstück. Das gesunde Frühstück soll nicht schon morgens den Körper belasten. Die Zusammenstellung der Mahlzeit hängt vom natürlichen Gleichgewicht ab. Das Mittagessen beginnt am besten mit Rohkost, dann folgt die gekochte Nahrung. Das Abendessen soll möglichst leicht sein, um den Nachtschlaf nicht zu stören. Deshalb soll es zeitig eingenommen sein.



Jedes Land hat seine Traditionen und seine Küchen. Zu der Besonderheit der russischen Küche kann man sich das erste Gericht – die Suppe oder der Borschtsch – verhalten. Dabei sind die Suppen in Russland sehr dick und kräftig. Auch zu der Besonderheit der russischen Küche gehören die Grütze, die man aus verschiedenen Graupen macht, und verschiedene Gerichte aus dem Kartoffeln. In der russischen Küche gibt es interessantes und süßes Gericht – das ist Kissel. Das ist kein Getränk und kein Essen, aber etwas, das mit dem Gelee verbunden ist.. Das nationale russische Getränk ist der Kwaß. Man macht ihn mit dem besonderen Verfahren und Kwaß kann den Durst löschen.







Die deutsche Küche unterscheidet sich der Verschiedenartigkeit der Gerichte aus verschiedenen Gemüse, Schweinefleisch, Vogel, Wildbret und Fisch. Man verbraucht viel Gemüse, die abgekocht sind, als Beilage – Blumenkohl, Bohnenhülse, Karotte. Besonders populär sind die Stullen mit verschiedenen Produkten. Das sind Butter, Käse, Wurst, Fisch u.s.w. Der andere Zug der deutschen Küche ist der Gebrauch für die zweiten Gerichte des natürlichen Fleisch. Zu den süßen Gerichte gehören die Obstsalate, die man mit Obstsoße mischt. Das nationale deutsche Getränk ist Bier. Es gibt sogar das Fest, das Oktoberfest heißt. Dieses Fest ist diesem Getränk gewidmet.





Die japanische Küche unterscheidet sich nicht nur von der europäischen Küche, sondern auch von der asiatischen. Die große Anzahl der Gerichte aus verschiedenen Meerprodukten haben die japanische Küche sehr populär gemacht. Der Reis ist sehr wichtiges Produkt für den Japaner. Die fische Gerichte erstaunen der Verschiedenartigkeit und des ungewöhnlichen Geschmack. In Japan gibt es viele verschiedene Fischgeschäfte und Restaurants.





Die Besonderheit der französischen Küche ist die Überfluß der Gemüse und Wurzelfruchte. Im Vergleich zu anderen Ländern Europas benutzt man in der französischen Küche weniger Milchlebensmittel. Für den französischen Tisch sind Omlette populär, die man mit verschiedenen Zutaten kocht. Sehr populär sind die Gerichte aus dem Meer- und Süßwasserfischen. Aus dem Getränken ist der Kaffee sehr populär.



