

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»
(ФГБОУ ВО «ВСГУТУ»)
Кафедра «Технология продуктов общественного питания»

Традиции и культура питания



Немецкая национальная кухня

Выполнил:
Афанасьев С. ЗУ 2105
Проверил:
Дамнянова Н.Ж.

Улан-Удэ 2017г.

Немецкая кухня



В мире Германия славится не только своими добротными и престижными автомобилями, но и необычной кухней.

- Кулинарная история немецкой кухни насчитывает многие века и имеет свою географию. В традиционных блюдах Германии очень часто можно заметить и влияние культур соседей – Италии, Бельгии, Франции. Примечательно, что шестнадцать немецких областей имеют свои предпочтения и традиции в приготовлении пищи. Каждый регион – это отдельная «кулинарная история».
- Германия прославились на весь мир своей любовью к многочисленным и разнообразным колбаскам, сосискам и, конечно же, к пиву.

Региональные особенности

- В немецкой кухне нет единства, у каждого региона есть свои особенности.
- Обилием оригинальных блюд в местной кухне отличаются южные районы Баварии и Швабии.



Регионы



- В пище немцев до настоящего времени сохраняются некоторые территориальные различия, связанные с особенностями хозяйства и климата.

Особенности регионов

- Свинина с бобами и картофелем, свиное сало, жирные бобовые супы, ржаной хлеб - обычные блюда в одном районе.
- Мучные блюда, особенно лапша, клецки, распространены на юге.



Особенности регионов



- **Население центральных районов очень любит картофель во всех видах: отварной, жареный, в виде клецек в супах.**

Особенности регионов

- В другом часто едят каши и лепешки из гречневой крупы и муки; традиционные сладкие кушанья - кисели и супы из ягод.



**По традиции,
немцы садятся за
обеденный стол
не менее пяти
раз в день.**



- **Традиционный немецкий завтрак состоит из хлебцев или булочек с вареньем или медом, колбасы или ветчины, сыра, а также фруктов, вареных яиц, йогурта, творога, овсяных хлопьев, чая или кофе.**



Завтрак

Традиционный обед

- Обед состоит из нескольких блюд. Вначале подают закуски, затем суп, основное блюдо (картофель, мясо, овощи), гарнир, а завершает обед десерт.



**На ужин,
который
приходится на
5-6 часов
вечера, обычно
подают
холодные блюда.**



Ужин

- Самыми распространенными рецептами приготовления супов в немецкой кухне являются – суп из квашеной капусты с колбасками, картофельный суп по-саксонски со шпиком, луковый веймарский суп. Встречаются и довольно необычные рецепты супов – например, клубничный суп, который готовится на основе клубники и вина.
- Помимо супов в немецкой кухне содержится огромное количество самых разнообразных бульонов. Причем бульон немцы употребляют в разных вариантах – с яйцами, с клецками, с овощами или рисом. Самые необычные немецкие супы – пивной и хлебный.

Традиционные блюда

- Примечательно, что кулинарные традиции отличаются простотой приготовления блюд. Самыми распространенными продуктами, например, в Германии являются картофель, мясо и овощи. «Коронным» блюдом немцев можно смело назвать довольно простое в приготовлении кушанье - баварские сосиски с тушеной капустой, которые можно встретить в меню каждого ресторана этой страны.



Мясо

- **Свинина и говядина являются основными сортами мяса, потребляемого в Германии. Особо популярна в Германии свинина. Средний немец потребляет в год 84 кг мяса. Считается, что в Германии производится более 1500 различных видов колбас.**



- Белая Баварская колбаса – «**вайсшвурст**» – еще одно необычное блюдо, которое немцы чаще всего употребляют на завтрак. Примечательно, что блюдо это имеет очень легкую, даже воздушную консистенцию и состоит из свинины, телятины, трав и лимона. Употребляется такая колбаса, как правило, в горячем виде.



- Помимо колбас, в традиционную мясную кухню Германии можно включить и многочисленные разновидности котлет, шницелей, бифштексов и шнельклопсов. Примечательно, что немцы не слишком увлекаются специями и приправами в процессе приготовления блюд, поэтому острых рецептов в традиционной кухне Германии вы не встретите.



- Рыба в немецкой кухне занимает особое место, ее готовят не только в виде самостоятельного блюда, но и используют для приготовления салатов, закусок, бутербродов. Примечательно, что в разных районах рыбу и морепродукты готовят по своим собственным рецептам.



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.**





Напитки

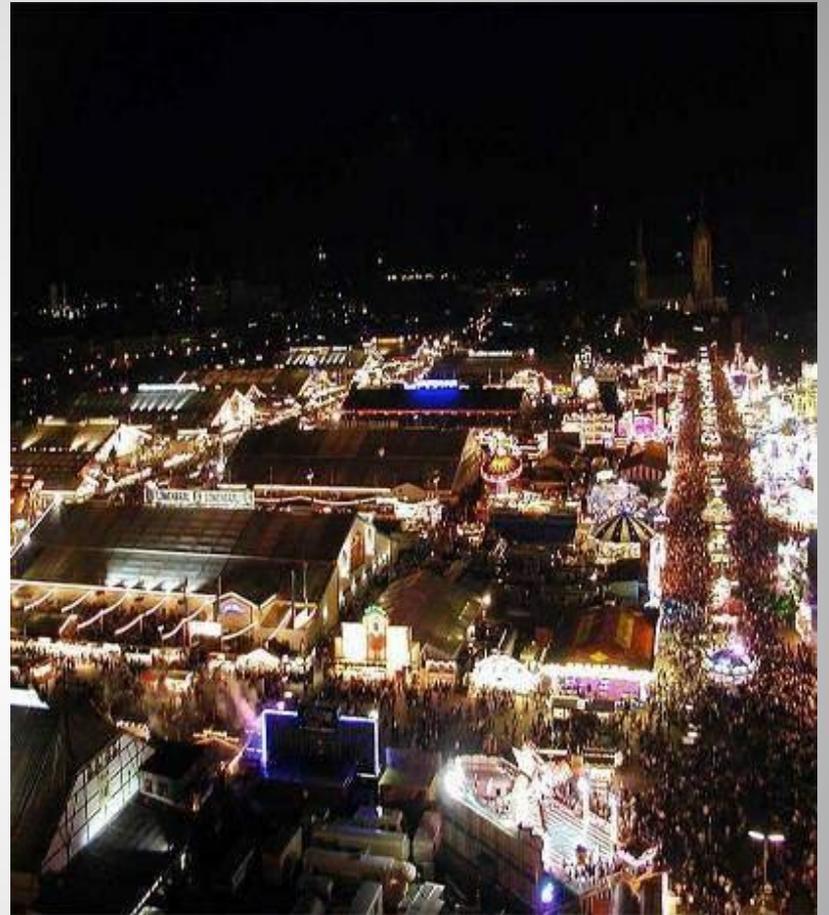




Пиво

Национальный немецкий напиток - пиво. Этому древнему напитку даже посвящен фестиваль, проходящий ежегодно осенью, Октоберфест.

- **Октоберфест — самое большое народное гуляние в мире. Он привлекает каждый год около 6 млн. посетителей, приезжающих в Мюнхен со всех частей Баварии и Германии, а также из других стран.**



Октоберфест

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



Кофе

- Живущие на юге и юго-западе Германии немцы очень уважительно относятся к вину.



Вино

- В Германии насчитывается около 300—600 различных сортов хлеба. О важности хлеба в немецкой кухне свидетельствуют и такие слова, как Abendbrot (ужин, буквально «вечерний хлеб»), и Brotzeit (закуска, буквально «хлебное время»). в городе Ульме существует Музей Хлеба, посетители которого могут ознакомиться с историей и технологией хлебопечения.

Хлеб



Десерты





**ПО НАСТОЯЩЕМУ ПОТРСАЕТ
ВЗОР И ВКУС НЕМЕЦКИЕ
ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА**

- Из сладких блюд популярны фруктовые салаты из мелко нарезанных плодов, которые посыпают сахарной пудрой и поливают фруктовыми соусами или сиропами (подают их в сильно охлажденном виде);
- Компоты, кисели, желе, муссы, всевозможные запеканки с фруктовыми соусами, мороженое, фрукты и обязательно натуральный кофе с молоком.



- Яблочный штрудель – по истине национальная гордость Германии
- Пирогов и тортов вообще несметное количество.



Выпечка:

- С тех пор, как в 1920-х годах в стране появились первые иностранные кафе — кафе-мороженое, популярным десертом в Германии стало мороженое.



Культура питания

- Традиции и рецептура приготовления национальных блюд различаются в большинстве регионов Германии. Но все без исключения жители предпочитают принимать пищу, придерживаясь примерно одинакового распорядка. Помимо обычных завтрака, обеда и ужина, в Германии полагается еще как минимум дважды садиться к столу, чтобы «подкрепиться».



- Так, на завтрак немцы употребляют кисломолочные продукты, свежую выпечку с джемом и медом, хлопья, фрукты, вареные яйца, ветчину, кофе с молоком, сливками или чай.



- Обед среднестатистического немца, который обычно проходит между двенадцатью и двумя часами пополудни, состоит из наваристых супов, плотных мясных или рыбных блюд с гарнирами (в том числе с квашеной капустой), десертов. В основе рациона – свинина, приготовленная одним из тысячи различных способов.



- На ужин, который проходит приблизительно в 6 часов вечера, хозяйки в немецких семьях подают холодные блюда: бутерброды, пиццу, разогретые полуфабрикаты и т.п.



История немецкой кухни показывает, что она появилась по сравнению с другими странами недавно (1948 год). Но не смотря на это она расцвела. Современная немецкая кухня насчитывает тысячи разных рецептов, которые совершенствуются. Блюда приготовленные из этой кухни будут всегда настоящим праздником в вашем доме!!!

Вывод:

Благодарю за внимание!
Guten appetit!

