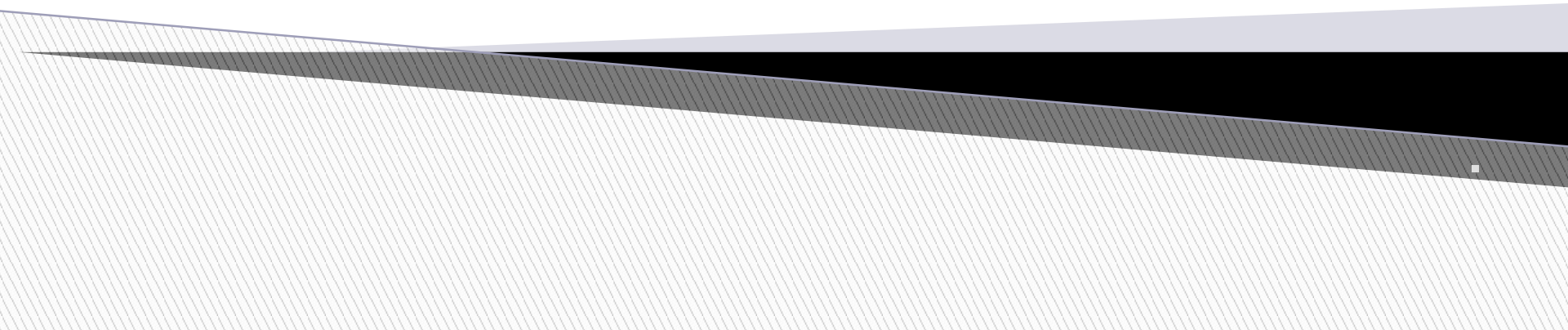


Национальная кухня Германии



«Люди дурные живут для того, чтоб
есть и пить, люди добродетельные
едят и пьют для того, чтобы жить».

Сократ



Актуальность исследования.

Работа посвящена изучению традиций немецкой кухни. Особенность данной темы связана с изучением страноведческого аспекта, культурных традиций, обычаев и нравов немецкого народа. В обиходном общении кулинарные рецепты являются темой бесед большинства женщин. В литературно-художественном стиле рецепты отражают культуру, традиции народов, являясь фрагментом картины мира.

Предмет исследования:

Традиционная немецкая кухня

Объект исследования:

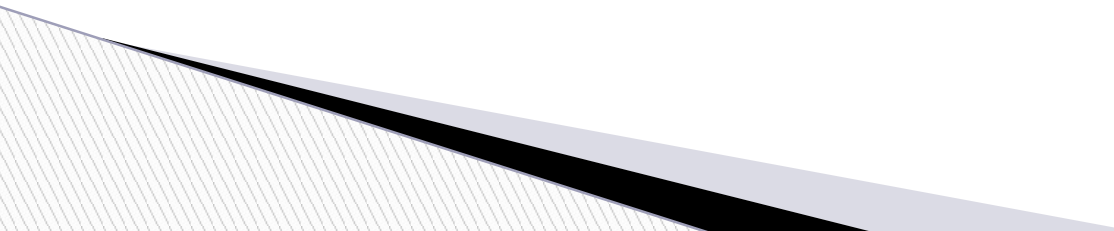
Уникальная культура немецкого этноса



Цель:

**Изучение традиций и нравов
немцев.**

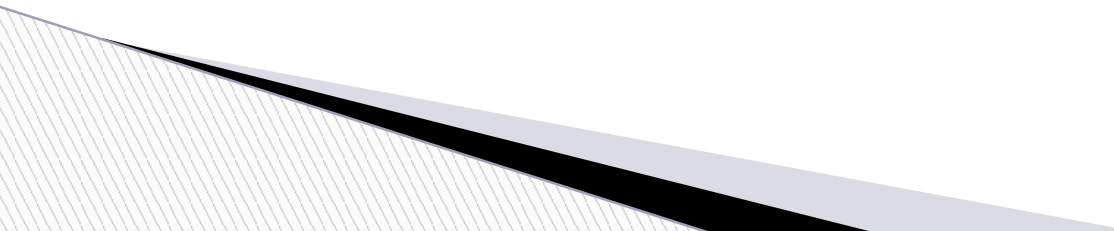
Задачи исследования:

- ▣ Выявить проблемы сохранения культуры немецкого этноса.
 - ▣ Проанализировать современное состояние этнических процессов в культуре у немцев.
 - ▣ Определить сходство между немецкой и русской кухней.
- 

Гипотеза исследования:

Понимание значимости традиций, обычаев немецкой кухни как национальной культуры направлено на формирование духовности, чувства гордости населения Германии. Изучение данной темы поможет определить важность и значимость национального характера немцев.

Методы исследования:

- Использование комплексного анализа статей, источников, материалов Интернета.
 - Применение описательного, сопоставительного и сравнительного методов для выделения основных особенностей немецкой и русской еды.
- 

История германской еды

По окончании второй мировой войны Германия переживала тяжелые времена. Дефицит продуктов и продовольственные карточки отнюдь не способствовали расцвету кулинарного искусства. Все стало кардинально меняться только в результате "экономического чуда" после 1948 года, первых гастрономических программ на телевидении и хлынувших на прилавки поваренных книг. Кроме того, население имело возможность сравнивать с укладом жизни союзнических войск, расположенных в стране, а в туристических поездках - по сути дела всего мира. В 50-е гг. страну захлестнула самая настоящая волна обжорства.

Особенности немецкой кухни

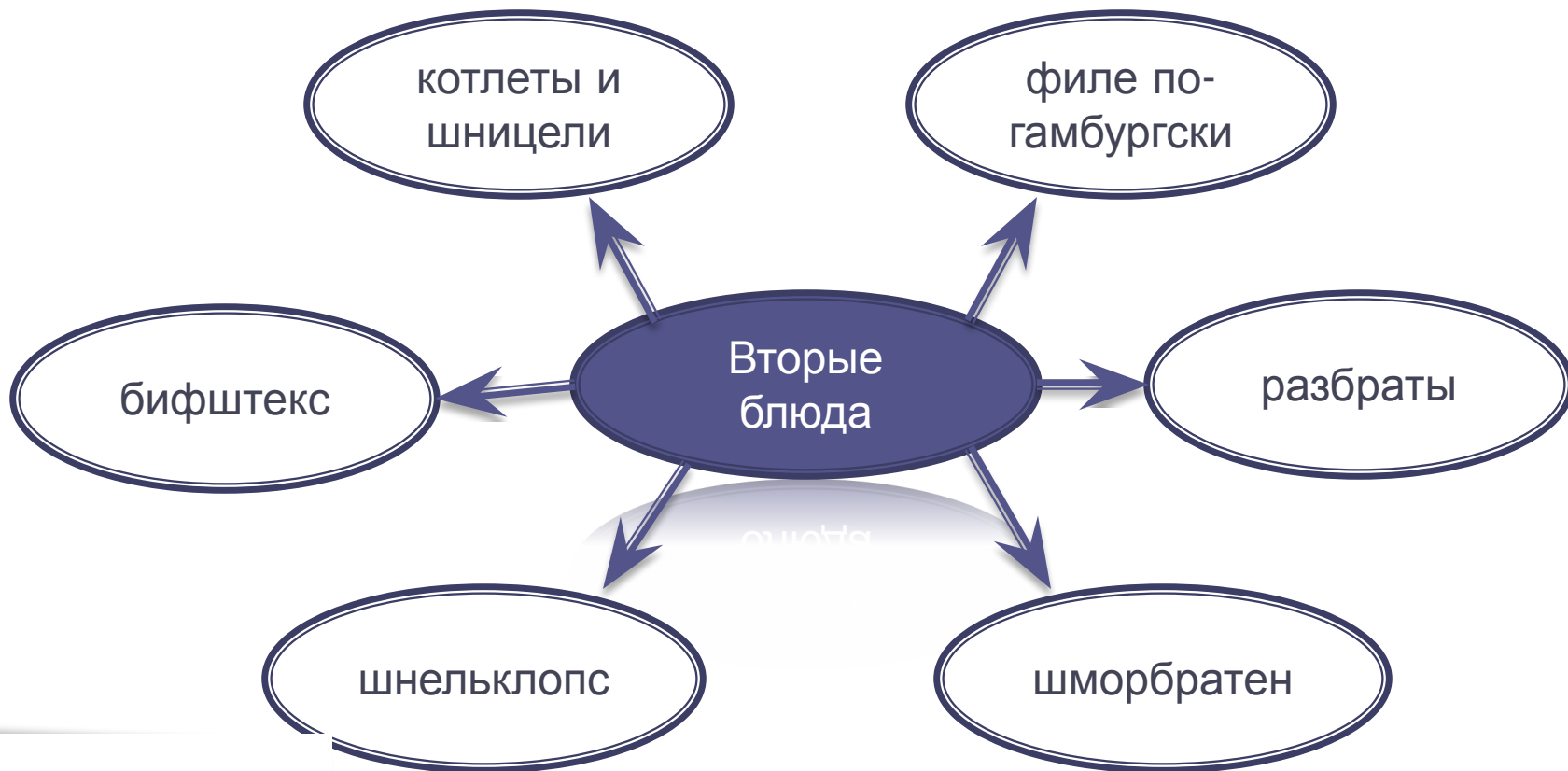
Немецкая кухня отличается большим разнообразием блюд из различных овощей, свинины, птицы, дичи, телятины, говядины и рыбы. Овощей потребляется очень много, особенно в отварном виде, в качестве гарнира - цветная капуста, стручки фасоли, морковь, краснокочанная капуста и др.













Национальная кухня

- ▣ **Бавария:** жареная свинина с хрустящей корочкой, клецки и капуста, знаменитая белая колбаса со сладкой горчицей и претцелями (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.



Напитки

- 1516г. – закон о качестве пива.
- Немцы поглощают ежегодно 250 литров пива.
- В Германии производится 5 тыс. различных сортов пива.



Сравнительная характеристика немецкой и русской еды

Продукты и блюда, пришедшие в Россию из Германии.

Бутерброды, отбивные, бифштексы, клопсы, лангеты, антрекоты, эскалопы, фарши, рулеты, паштеты и котлеты, пудинги, запеканки.

Продукты и блюда, пришедшие в Германию из России.

Икра, красная рыба, сметана, гречневая крупа, ржаная мука. Студень, щи, уха, блины, пироги, окрошка, борщ, солянка, рассольник, пельмени.

Общее в немецкой и русской кухнях.

Пряности: лук, чеснок, хрен, укроп, причем в весьма больших количествах, а также петрушка, анис, кориандр, лавровый лист, черный перец и гвоздика, имбирь, кардамон, корица, аир и шафран. Рыбные блюда, картофель, морковь, шпинат, горох, бобы и различные сорта капусты (квашеная капуста), салат, помидоры и огурцы.

*«Раз мы осуждены на то,
чтоб есть, будем есть
хорошо»*

А. Брилья-Саварен

