



«Deutsche Spezialitäten»

Дата: _____

Місце: _____

Учасники: _____

Мова заходу: німецька.

Тема: «Національні страви
Німеччини»

Мета

Практична: активізувати вживання

лексичних одиниць та виразів з теми „Essen und Trinken“;

- удосконалювати навички іншомовного мовлення.

Розвиваюча: - розвивати фонетичні слух, пам'ять мислення, увагу, спостережливість, навички виразного читання;

- розвивати мовну здогадку; пізнавальний інтерес до вивчення німецької мови, культури та традицій народу.

Освітня: розширювати кругозір учнів;

- сприяти усвідомленню учнів суті мовних явищ іншої системи понять, через яку сприймається дійсність;

Соціокультурна: розширювати країнознавчі знання гімназистів із теми;

- формувати позитивне ставлення до культури і традицій народу, мова якого вивчається.

Виховна: виховувати в учнів інтерес до вивчення німецької мови;

- виховувати естетичні погляди, смаки та почуття гімназистів засобами мови та кулінарії.

Професійна: формувати вміння виступати перед публікою та встановлювати контакти зі слухачами;

- вдосконалювати вміння використовувати іноземну мову з метою отримання нової інформації.

Обладнання: аудіо, мультимедійний пристрій, вислови відомих людей про кухню, рецепти національних страв, скатертини, столові прибори, національні страви.

Хід виховного заходу

Der erste Schüler: Guten Tag, liebe Damen und Herren, Studenten und Studentinnen, sehr geehrte Lehrer!

Der zweite Schüler: Guten Tag unsere Gäste!

Доброго дня шановні пані та панове, викладачі та студенти!
Ми раді вітати Вас на німецькій кухні, де приготовлені національні страви за класичними рецептами, приправлені українською душею.

Der erste Schüler: französischer Küchenmeister und der Schöpfer der feinen modernen Kochkunst - George Auguste Escoffier sagte einmal „Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks“.

Der zweite Schüler: Von Norden nach Süden, von Osten nach Westen – ist das Kochen in Deutschland durch regionale Vielseitigkeit geprägt. Wir nehmen Sie mit auf einen kulinarischen Streifzug quer, durch die Regionen und Kochtöpfe!

Der erste Schüler: Dank der Nord- und Ostsee gibt es im Norden oft und gerne frischen Fisch. Krabben auf frischem Schwarzbrot und Aal gehören zu dieser Region wie Ebbe und Flut. Sehr gerne trinkt man hier Kaffee mit Kuchen. Heute können wir mit Ihnen **einen Apfelkuchen** probieren.

(Apfelkuchen – _____)

Der zweite Schüler: Im Süden kocht man gerne deftig. Weißwurst mit süßem Senf ist genauso typisch bayerisch wie die Brotzeit, zu der gerne ein kräftiges Weizenbier und Krautsalat gereicht werden.

Unsere Studenten haben für uns auch **Bayerische Würstchen** vorbereitet.

(Bayerische Würstchen – _____)

Der erste Schüler: Man isst in Deutschland sehr gern Fleisch, Wurst und Würstchen. Von Hessen bis Thüringen dreht sich alles um die Wurst. Probieren Sie zum Beispiel einmal Nudeln mit Rotwurst! Unsere Mitstudenten stellen uns noch eine Variante der traditionellen deutschen Würstchen vor.

(Würstchen_____)

Der zweite Schüler: Rund um Baden-Württemberg ist man eher gediegen. Hier spielen Teigwaren und Suppen eine zentrale Rolle. Spezialitäten in dieser Region sind Spätzle und Knöpfle. Kuchen, Torte, Kekse und Strudel isst man hier sehr gerne.

(_____)

(_____)

Der erste Schüler: Eine Schwarzwälder Kirschtorte (in der Schweiz: Schwarzwäldertorte) ist eine Sahnetorte, die sich seit den 1930er Jahren vor allem in Deutschland verbreitet hat und im Laufe der Zeit zu der beliebtesten deutschen Torte wurde. Heute gilt sie als die klassische deutsche Torte schlechthin und ist auf der ganzen Welt bekannt.

(Schwarzwälder Torte - _____)

Der zweite Schüler: „Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen und dann den Magen.“ – sagte J.W. Goethe. Typische deutsche Gerichte wirken am besten auf Tischen, die jeweils passend zur Region dekoriert werden. In den nördlichen Teilen Deutschlands kann man wunderschöne Dekorationen mit am Strand gesammelten Muscheln, Treibholz und Sand entwerfen. In den südlichen Regionen kommt Deftiges auf den Tisch – und damit auch gerne bodenständig-charmante Tischdekoration im modernen Landhausstil.

Der erste Schüler: Hoffentlich werden unsere Speisen Ihnen sehr gut schmecken. Bedienen Sie sich, aber lenken Sie bitte die Aufmerksamkeit darauf, dass unsere Küche selbstreinigend ist. Das heißt jeder reinigt sie selbst, wenn er sie schmutzig gemacht hat.

Der zweite Schüler: Сподіваємось, що приготовлені нами страви Вам смакуватимуть. Ми запрошуємо всіх до столу! Пригощайтесь! Але пам'ятайте про те, що наша кухня самоочищається. Це означає наступне: «Хто її забруднює, той і прибирає».

Der erste Schüler: Danke für die Aufmerksamkeit! Guten Appetit! Auf Wiedersehen!

Der zweite Schüler: Auf Wiedersehen!

Apfelkuchen

Zutaten



9 EL	Zucker
9 EL	Mehl
9 EL	Pflanzenöl, neutrales
Beutel	Backpulver
4	<u>Ei(er)</u>
3	<u>Äpfel</u>
	Zitrone(n)

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 30 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** normal / **Brennwert p.**
P.: keine Angabe

Den Backofen auf 170 Grad bei Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Eier mit dem Zucker mit dem Mixer aufschlagen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Das Mehl mit dem Backpulver vermengen. Die Mehlmischung zu den Eiern geben und auf kleiner Stufe verrühren. Das Öl mit dazu geben und weiter rühren.

Die Äpfel schälen, in Spalten scheiden und mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.

Eine runde Backform einfetten. Ungefähr die Hälfte des Teiges in die Form geben und die Apfelspalten darauf legen. Mit der anderen Hälfte des Teiges abdecken. Die Form in den Backofen schieben. Nach einer halben Stunde den Kuchen mit einem Holzstäbchen anpieken, es darf kein Teig mehr daran kleben bleiben. Wenn der Kuchen durchgebacken ist, aus dem Ofen holen und abkühlen lassen.

Schwarzwälder Kirschtorte



Zutaten

4	<u>Ei(er)</u>
4 EL	<u>Wasser, warmes</u>
125 g	Zucker
$\frac{1}{2}$ Pkt.	Vanillezucker
60 g	Butter
175 g	Mehl
6 EL	Speisestärke
$\frac{1}{2}$ TL	Backpulver
60 g	Kakaopulver
30 g	<u>Mandel(n), gemahlen</u>
5 cl	Kirschwasser
200 g	Sauerkirschen
1 Pkt.	Tortenguss, roter
400 g	Sahne
	Schokoladenraspel

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 40 Min. **Ruhezeit:** ca. 1 Std. / **Schwierigkeitsgrad:** pfiffig / **Brennwert p. P.:** keine Angabe

Die Eier trennen. Eigelbe mit dem warmen Wasser, Zucker, Vanillezucker schaumig rühren. Die Butter einarbeiten. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Kakao mischen, über die Eimasse sieben und langsam hineinarbeiten. Die Mandeln unterziehen. Den Teig in eine Springform mit 20 cm Durchmesser füllen und auf der zweiten Schiene ca. 25-30 Min. backen. Den Tortenboden nach dem Abkühlen zweimal durchschneiden und mit 5 cl Kirschwasser beträufeln und durchziehen lassen.

Die Kirschen mit dem Tortenguss nach Packungsanweisung andicken und abkühlen lassen. Um den untersten Tortenboden einen Tortenring legen. Den unteren Boden mit der Hälfte der Kirschen belegen. 200 g Sahne schnittfest schlagen. Mit einem Drittel davon die Kirschen bestreichen. Den zweiten Boden darauf setzen und den Vorgang wiederholen. Den Deckel darauf setzen und mit der restl. Sahne bestreichen.

Zum Dekorieren 200 g Sahne sehr steif schlagen und den Rand der Torte mit der Hälfte bestreichen. Die andere Hälfte in einen Spritzbeutel mit Rosettentülle füllen und acht kleine Rosetten auf die Torte spritzen.

Würstchen



Zubereitung

Nach original bayerischer Tradition wird nach 12:00 h keine Weisswurst mehr verkauft. Daran erkennt man, dass sowohl Metzger als auch Wurst original bayerisch sind!

Anzeige

Zubereitung: Die Würstchen werden in einem Topf gegeben und mit kaltem Wasser bedeckt. Nun werden sie ca. 10 Minuten gekocht.

Achtung: Würstchen nicht aufplatzen lassen!

In Bayern wird die Weisswurst mit süßem Senf und einer Brezn serviert. Perfekt passt hierzu natürlich ein süßfiges Weissbier.

Soße

500 g	Tomate(n), kleine (Cherry- oder Dattel-Tomaten)
2 EL	Olivenöl
2	Knoblauchzehe(n)
1/2 m.-große	Zwiebel(n), rote
5 Blätter	Basilikum
2 TL	Zucker
1 EL	Tomatenmark
	Salz
40 ml	Sahne

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 10 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** simpel / **Kalorien p. P.:** keine Angabe

Den Stielansatz der Tomaten abschneiden, Die Tomaten halbieren und in eine Schüssel geben. Die Knoblauchzehen fein hacken und über die Tomaten streuen. 1 EL Olivenöl darüber träufeln. Für 4 Minuten bei 750 W in die Mikrowelle stellen, danach in einen Mixer umfüllen.

Die Zwiebel klein hacken und mit 1 EL Olivenöl bei starker Hitze in einer kleinen Pfanne anbraten, bis sie leicht Farbe nimmt. Die Zwiebel zusammen mit den Basilikumblättern, dem Zucker, dem Tomatenmark und der Sahne ebenfalls in den Mixer geben und alles fein pürieren. Mit Salz abschmecken.

Fertig ist eine leckere Tomatensauce, z. B. für Spaghetti Napoli oder als Grundlage für viele andere Rezepte mit Tomatensauce.



