

**НЕМЕЦКАЯ КУХНЯ****П.В. Андрошук, 1 курс**Научный руководитель – **Е.А. Селиванова, м.пед.н., преподаватель****Полесский государственный университет**

Германия – это страна гурманов! Всего в 2022 году звёзды Мишлен получили 326 ресторанов, кафе, а также закусочных.

Понятие «немецкая кухня» включает в себя различные стили кулинарии, которые преобладают в Германии. Однако не существует единого определения, поскольку у каждого региона есть свои особенности.

Если спросить людей о немецкой кухне, то в первую очередь они подумают о колбасах и шницеле, часто в сочетании с пивом. Другие же подумают о марципане либо всеобщем популярном торте «Шварцвальд». Иностранцы из англо-американских стран в первую очередь подумают о квашеной капусте [5].

Основными видами мяса, потребляемыми в Германии, являются свинина, говядина и птица. Среди последних больше распространена курица, также часто употребляются гусь, индейка и утка.

В Германии насчитывают более 1000 самых разнообразных сортов колбас. Если вы захотите побывать в Баварии, то вам обязательно нужно продегустировать местный деликатес – мюнхенские белые колбаски. Они изготовлены из телятины и свиного сала с большим количеством разнообразных специй. Чаще всего их подают с картофельным пюре и квашеной капустой [2, с.40].

Типичным является и употребление сырого мяса в качестве метта или татарского. Самой распространенной морской рыбой является сельдь в самых различных вариантах приготовления. Лосось также довольно часто едят по всей стране. Если же брать во внимание пресноводных рыб, то форель – самая распространенная рыба на немецких обеденных столах, однако окунь и карп тоже часто подаются [4].

Овощи немцы употребляют в пищу обычно в тушеном/вареном виде или в качестве гарнира. Наиболее распространенными являются шпинат, морковь, фасоль, горох и различные виды капусты, помидоры, огурцы и разные виды салатов. Жареный лук любят добавлять во многие блюда, также его нередко подают к мясным тарелкам.

Картофель является самым важным гарниром. Он может представлять собой многое: вареный, жареный картофель, крокет или картофельное пюре. В столовых и ресторанах быстрого питания большое количество картофеля фри применяется в качестве гарнира, а иногда даже и как основное блюдо. Рис также любят употреблять с рыбой и птицей как питательный гарнир.

Интересный факт: в ресторанах Германии гарниры чаще всего включены в общую стоимость заказов.

Немецкая лапша. Она чаще всего более густая, нежели итальянская, и может содержать яйца. В южной части Германии преобладает паста шпетцле, в которой используется большое количество белков [4].

Когда дело доходит до хлеба, немцы оказываются впереди. По всей территории Германии расположено множество кондитерских, пекарен и булочных. Вкус немецкого хлеба весьма необычный и специфический, поскольку в нем присутствует главный компонент – ржаная мука. По этой причине немецкий хлеб принято называть «земляным». На данный момент существует более трехсот сортов одного лишь хлеба, не говоря уже о различных сдобных пирожках, рогаляках, тортах с марципановой, кремовой и другими начинками.

«Пумперникель» считается одним из самых необычных видов немецкого хлеба. Для его производства используется цельнозерновая ржаная мука грубого помола. На вид он напоминает хлеб из темно-коричневого и липкого теста.

Торт – еще один кулинарный деликатес немецкой кухни. Десерты и выпечка в Германии готовятся, как говорится, "от души". Например, "Баумкухен" ("пирожное-дерево") – торт, который не

только обладает необычайным вкусом, но и имеет свои секреты приготовления. Тесто обмакивается в кардамон, гвоздику и специальный деревянный валик из фасоли. Круговые движения выполняются ровно тринадцать раз, чтобы масса создавала круговые участки дерева [1].

Пиво популярно во всех частях Германии, в особенности в Пилсе, но также и во многих региональных сортах пива, таких как Helles, Kölsch, Altbier, Weißbier, или Berliner Weiße. Смесь пива и лимонада известна на юге как Radler или Spritzwasser, а на севере - как Alsterwasser. Смесь пива и колы имеет такие названия, как Drecksack, Schmutz, Diesel или Krefelder.

Вино тоже популярно в Германии и известно во всем мире, всего выделено 16 винодельческих регионов. Немецкое вино поступает в основном из районов вдоль Рейна, Дуная, Майна, Мозеля, Заале и верховьев Эльбы. Riesling, Müller-Thurgau (Rivaner) и Silvaner – самые известные сорта. Вино также любят пить в смеси с газированной водой в качестве винного шорле [4].

Точно так же сидр (также называемый Viez на юго-западе), а также другие фруктовые вина снова имеют тенденцию к росту в регионах Hessen, Rheinland-Pfalz, Saarland, Baden-Württemberg и других регионах, где выращивают фрукты.

Кроме того, в Германии кофе часто пьют не только на завтрак, но и во второй половине дня, чаще всего с пирожными. Чай более популярен в Восточной Фризии. В качестве безалкогольных напитков пользуются спросом газированные напитки, фруктовые соки, их смесь, называемая Schorle.

Таким образом, на основе изученного материала можно сделать вывод о том, что кухня Германии весьма разнообразна и имеет свои секреты приготовления. Немцы уже с древних времен и до сих пор включают в свой рацион сытные блюда из свинины, картофеля, капусты с добавлением различных специй, и в то же время очень любят натуральный вкус продукта, не желая перебивать натуральность.

Для данной работы мы провели опрос среди студентов 1 курса (участвовало 100 человек), объектом которого выступила немецкая кухня, а цель – выявить, насколько хорошо студенты знают немецкую кухню и её особенности.

Студентам были предложены следующие вопросы:

1. An welches Gericht würden Sie sofort denken, wenn man Ihnen etwas über die deutsche Küche erzählen wollte? (Какое блюдо вы бы сразу вспомнили, если бы кто-то захотел рассказать вам что-то о немецкой кухне?):

62% – колбасы; 18 – квашеная капуста; 15% – шницель; 5% – торт «Шварцвальд».

2. Welche Mehlsorte wird am häufigsten für die Herstellung von Brot verwendet? (Какой вид муки чаще всего используется для выпечки хлеба?):

74% – пшеничная; 11% – ржаная; 8% – цельнозерновая; 7% – гречневая.

3. Wie nennt man in Deutschland die Mischung aus Bier und Cola? (Как в Германии называют смесь пива и колы?):

87% – не знают; 10% – Diesel; 3% – Schmutz.

4. Gibt es eine Einheit in der deutschen Nationalküche? (Существует ли единство в немецкой национальной кухне?):

97% – нет, т.к. каждый регион имеет свои особенности; 3% – да.

5. Welches Gemüsegericht gilt als das Nationalgericht in Deutschland? (Какое овощное блюдо считается национальным блюдом в Германии?):

96% – квашеная капуста; 4% – не знают.

6. Wie oft trinken die Deutschen Kaffee? (Как часто немцы пьют кофе?):

60% – 2 и более раз в день; 32% – 1 раз в день; 8% – редко.

На основе данного опроса можно сделать вывод: студенты имеют лишь поверхностное представление о немецкой кухне. Особенности приготовления знают лишь 12% человек. И как следствие – работа имеет практическую направленность. Студенты смогли более детально ознакомиться с немецкой кухней и некоторыми её особенностями, узнали небольшие секреты приготовления хлеба «Пумперникель» и торта «Баумкухен». Данную информацию они могут использовать в быту; в общении с другими людьми; для лучшего понимания культуры Германии и её особенностей.

### Список использованных источников

1. Исследовательская работа по направлению – немецкий язык [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://nsportal.ru/ap/library/drugoe/2017/12/21/issledovatelskaya-rabota-po-napravleniyu-nemetskiy-yazyk> – Дата доступа: 31.03.2023
2. Продукты. В чем уникальность хлеба и воды, колбасы и пива, сыра и вина из Германии // Германия. 2005. - № 5. – с. 40.
3. Традиционная немецкая кухня [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://deutsch-sprechen.ru/traditionelle-kuche/> – Дата доступа: 31.03.2023
4. Deutsche Küche: Speisen & Getränke [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://deutsch-werden.de/de/deutsche-kueche-speisen-getraenke> — Дата доступа: 31.03.2023
5. Was steckt hinter der typisch deutschen Küche und welche regionalen Spezialitäten hat sie zu bieten? [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.superprof.de/blog/regionale-unterschiede-deutsche-kueche/> – Дата доступа: 31.03.2023