

Тема урока: Fleisch und Fleischprodukte. (Мясо и мясные продукты.)

Guten Tag! Heute werden wir Fleischsorten und Fleischprodukte kennenlernen. Heute werden wir über verschiedene Fleischsorten sprechen.

1. *Посмотрите презентацию, ответьте на вопросы.*

1. Welche Arten von Fleisch kennen Sie?

2. Welche Fleischprodukte können von Ihnen zubereitet werden?

3.

2. Lesen, übersetzen Sie den Text (Прочитайте, переведите текст)

Verschiedene Fleischerzeugnisse und Gerichte werden aus unterschiedlichen Fleischsorten zubereitet. Zum Fleisch gehören genießbare Teile von Huftieren und Einhufern (Schwein, Rind, Ziege, Schaf, Hasentiere, Geflügel, Wild).

Die Köche unterscheiden zwischen weißem und rotem Fleisch. Zu rotem Fleisch gehören Kalbfleisch, Rindfleisch, Lammfleisch, Pferdefleisch, Schweinefleisch, Schaffleisch, Kaninchenfleisch und Wild (Hasenfleisch, Rehfleisch, Wildschweinfleisch, Hirschfleisch, etc.). Zu weißem Fleisch zählt man Haus- und Wildgeflügel: Hühnerfleisch, Gänsefleisch, Putenfleisch, Entenfleisch; Fasanenfleisch, Taubenfleisch, Wachtelfleisch, Rebhühnerfleisch, Wildentenfleisch etc. In einigen Regionen können spezifische und für Europäer ungewöhnliche Tiere geschlachtet und gegessen werden (Bären, Katzen, Kamele, Hunde, Schildkröten, Affen etc.).

Verschiedene Meeresfrüchte, Fische, Schnecken und Frösche sind kaltblutig und werden zu den oben genannten Fleischsorten überhaupt nicht gezählt.

Fleisch ist neben den Nahrungsmitteln pflanzlicher Herkunft ein sehr wichtiges Mittel für die Ernährung der Menschen. In verschiedenen Ländern ist der Fleischkonsum nicht gleich und beträgt im Durchschnitt von 40 kg (in den unterentwickelten Ländern) bis 100 kg (in den hochentwickelten Ländern) pro Kopf jährlich.

2. Beantworten Sie die Frage:: Ответьте на вопрос:

1. Was gilt für Fleisch?

3. Sprechen Sie über Ihr Lieblingsfleischgericht. (Расскажите о своем любимом блюде из мяса).

Выполненные задания высылайте на электронную почту Шиловой Н.Н.
yflzibkjdf@yandex.ru

