

05.02.2022 г. Практическое занятие « Nahrung und Nahrungsmittel»

Указания к работе:

1. Познакомьтесь с новыми словами и переведите предложения, обращая внимание на эти слова.

Roh сырой, **die Garmachungsart** вид приготовления, способ кулинарной обработки, **das Garziehen** приготовление пищи (при низкой температуре), **schonen** беречь, щадить, **das Dämpfen** тушение (овощей, мяса), **das Dünsten** тушение (на пару), **kochen** варить, готовить.

1. Rohe Zwiebel wird für verschiedene Salate verwendet. 2. Garmachungsarten sind verschiedene technologische Verfahren zum Garen von Lebensmitteln. 3. Garziehen ist infolge niedriger Gartemperaturen eine der schonendsten Garmachungsarten. 4. Dämpfen ist Garen mit Hilfe von Dampf. 5. Dünsten ist kombinierter Garprozess aus Kochen und Dämpfen. 6. Gemüse darf man nicht lange kochen, weil Vitamine und Mineralstoffe zerstört werden.

2. Переведите текст на русский язык и озаглавьте его.

Die schonendste Zubereitungsart ist das Dünsten mit anschließendem Garziehen. Es erfolgt bei wenig Fett- oder Flüssigkeitszugabe nahezu in eigenem Saft. Die Temperatur von 100°C wird nur zu Beginn eingehalten, denn die bis auf 75°C absinkende Temperatur kann man noch immer als Gartemperatur bezeichnen. Das Kochen in reichlich Wasser wird nur bei wenigen Gemüsearten (Spargel, Blumenkohl u.a.) oder dann angewandt, wenn man Gemüsesuppen zubereiten soll. In allen anderen Fällen ist das Garen in Wenig Wasser zu empfehlen, weil durch das Auslaugen nicht nur Nährwert-, sondern auch Geschmackverluste eintreten.

3. Переведите предложения на русский язык

1. Beim Schmoren ist das Gargut meist Fleisch in wenig sehr heißem Fett ringsum rasch angebraten (dabei die gebildete Kruste verhindert das Auslaugen des wertvollen Saftes), dann in Flüssigkeit im fest geschlossenen Topf bei milder Hitze wird es gegart. 2. Beim Dämpfen wird das Kochgut nur durch Wasserdampf gar. 3. Dünsten ist kombinierter Garprozess aus Kochen und Dämpfen. Die Nährstoffe bleiben am besten erhalten, garend geschlossen bei milder Hitze im eigenen Saft oder in wenig Fett. 4. Beim Kochen ist ein Gargut von der Flüssigkeit bedeckt und kocht (siedet) bis 100°C. Beim Kochen garen Fleisch, Knochen oder Fisch zum Bereiten von Brühe, verschiedene Gemüsearten. 5. Beim Braten (Kurzbraten) wird Gargut in wenig heißem Fett in einer Pfanne oder auf einer Bratplatte gegart bei Temperatur zwischen 100°C und 200°C. Beim Langbraten wird Gargut (größere Fleischstücke, große Fische) in heißem Fett und durch Einwirkung heißer Luft in der Pfanne, Bratröhre oder im Bratofen gegart bei Temperatur zwischen 100°C und 200°C. 6. Beim Backen in Fett (Fritieren) wird Gargut in viel heißem Fett schwimmend gegart. 7. Beim Backen wird Gargut in heißer Luft in der Backröhre oder im Backofen gegart bei Temperatur um 250°C (abhängig von Art und Größe des Gebäcks). 8. Beim Grillen wird Gargut durch heiße Luft im Grill gegart bei Temperatur um 350°C.

4. Выпишите из 3 задания на немецком языке все способы кулинарной обработки.

Выполненные работы *отправьте Шиловой Н.Н. на электронную почту yflzibkjdf@yandex.ru*