

**МИНИСТЕРСТВО ВЫСШЕГО И СРЕДНЕГО СПЕЦИАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН
АНДИЖАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ З.М.БАБУРА
МЕЖФАКУЛЬТЕТСКАЯ КАФЕДРА ИНОСТРАННЫХ ЯЗЫКОВ**

РЕФЕРАТ

НА ТЕМУ: «НЕМЕЦКИЕ И УЗБЕКСКИЕ БЛЮДА»

(DIE USBEKISCHE UND DEUTSCHE GERICHTE)

ВЫПОЛНИЛА:

***СТУДЕНТКА ФИЛОЛОГИЧЕСКОГО ФАКУЛЬТЕТА
НАПРАВЛЕНИЯ «РУССКИЙ ЯЗЫК И ЛИТЕРАТУРА»
ГРУППЫ 1 «А» МАЛИКОВА ГУЛЖАХОН***

ПРОВЕРИЛ:

ПРЕПОДАВАТЕЛЬ А.КАДЫРОВ

АНДИЖАН - 2016 ГОД

PLAN:

I. DIE USBEKISCHE GERICHTE

II. NATIONALGERICHT VON USBEKISTAN

III. DEUTSCHE GERICHTE

IV. LITERATURE

DIE USBEKISCHE GERICHTE

Leckere usbekische Rezepte mit Lammfleisch

Lammfleisch liegt auf der Beliebtheitsskala der Deutschen weit hinten. Dabei schmeckt es ausgezeichnet. Lammfleisch bringt nicht nur eine geschmackliche Abwechslung in den Speiseplan, es liefert auch wertvolle Inhaltsstoffe. Hier finden Sie leckere usbekische Rezepte mit Lammfleisch.



Lammfleisch ist gesund

Lammfleisch ist sehr mager: 100 Gramm Muskelfleisch enthalten nur 3,7 Gramm Fett. Darüber hinaus ist Lammfleisch ein erstklassiger Vitamin-Lieferant. Dabei dominieren die Vitamine der B-Gruppe (B1, B2, B6, B12 sowie Niacin). Lammfleisch enthält besonders viel Vitamin B12, das bei der Blutbildung eine wichtige Rolle spielt.

Im folgenden Artikel präsentiere ich Ihnen zwei köstliche Rezepte mit Lamm aus Usbekistan. Und fürchten Sie nicht den "Bockgeschmack" von dem häufig die Rede ist! Qualitativ hochwertiges Lammfleisch schmeckt gar nicht nach Schaff. Seien Sie einfach kreativ und erweitern Ihr Speiseplan mit leckerem Lammfleisch!

Usbekisches Rezept für Schurpa (Suppe mit Lammfleisch und Äpfeln)

Sie benötigen folgende Zutaten (für 4-5 Personen):

- 500 g Lammfleisch

- 2-3 Zwiebeln
- 2 Esslöffel Butter
- 2 Möhren
- 2 Äpfel
- 2 Esslöffel Tomatenmark
- 750 g Kartoffeln
- 1 scharfe Peperoni
- frischer Dill
- frischer Koriander
- 3-4 Lorbeerblätter
- Kreuzkümmel
- Steinsalz
- Pfeffer

Usbekische Küche – Plov, Susma und Co.



Die usbekische Küche ist vom Orient geprägt. Diesen Bericht möchte ich nutzen, um kontinuierlich die verschiedenen Besonderheiten der Küche in Usbekistan zusammen zu tragen.

Die usbekische Küche soll als eine der Besten Küchen in Asien gelten, ich bin gespannt und freu mich schon. Die usbekischen Rezepte werden noch immer nach traditionelle Ritualen zubereitet und lassen sich teilweise mehrere hunderte von Jahren zurückverfolgen.

Über das usbekische Brot (Fladenbrot) gibt es zahlreiche Legenden und wurde früher heilig. Das Fladenbrot wird in großen Tonofens auf den Innenwänden gebacken, soll sehr knusprig sein.

Nationalgericht von Usbekistan

Eins der wichtigsten Gerichte der usbekischen Küche ist *Plov* (Osch) – ein Gericht aus Reis, Fleisch und Möhren.



By Utilisateur:Atilin (Own work) [[GFDL](#) or [CC-BY-SA-3.0](#)], [via Wikimedia Commons](#)

Plov ist je nach Jahreszeit oder von Region zu Region unterschiedlich zubereitet, in Usbekistan soll es über 100 verschiedene Variationen geben. Die besten und schmackhaften Plovs in Usbekistan werden angeblich von Männern zubereitet.

Usbekische Speisen

- Schaschlik (Am Spieß gegrillte Fleischstückchen)
- **Somsa** (Teigtaschen, mit Fleisch oder Gemüse gefüllt)
- **Non** aus dem traditionellen Steinofen **Tandir**
- **Shurpa** (Suppe aus Lammfleisch)
- **Manti** (Große Ravioli, gefüllt mit Lammhack und vielen Kräutern)
- **Ugra** (Nudelsuppe mit Vollmilch oder Sauermilch)
- **Manty** (mit Fleisch gefüllte Teigtaschen)
- **Lagman** (Eine Art Tagliatelle)
- **Kazy** (Eine Pferdewurst)
- **Hasyp** (Brühwurst aus Fleisch, Reis und Gewürzen)

- **Sumaljak**

Zum Dessert werden meistens frische Früchte oder die Halwa (Eine mehligke Süßigkeiten aus Nüssen, Mehl und viel Zucker) gereicht.



By Ramón from Llanera, España (Manti) [[CC-BY-SA-2.0](#)], [via Wikimedia Commons](#)

Neben der usbekischen Gerichten wird die usbekische Küche durch die verschiedenen nationalen Minderheiten, wie die der Russen, Koreaner, Kaukasier ergänzt und bereichert.

Usbekische Getränke

- **Choyxona**, grüner Tee
- **Ayran**, ein gekühlter Yoghurt
- **Susma** (Sauerquark)
- **atyk** (Leicht alkoholhaltiges Getränk aus vergorener Milch)
- Gulyakandoz, Shirin, Cabernet und Aleatiko (Wein)
- Taschkent Sarbast, Samarkand Alt stadt und Pulsar, Bucharapivo, Azia und Istiqlol (Bier)

Die berühmte usbekische Küche



Ein besonders kennzeichnender und ausgebildeter Bestandteil der usbekischen Kultur ist die nationale Küche. Im Gegensatz zu nomadisierenden Nachbarvölkern hatte das usbekische Volk eine beständige und ansässige Zivilisation im Laufe von vielen Jahrhunderten entwickelt. Zwischen den Wüsten und Gebirgen, in den Oasen und fruchtbaren Tälern haben die Menschen Getreide angebaut und Vieh gezüchtet.

Daraus entstandener Lebensmittelüberschuss ermöglichte es dem usbekischen Volk seine eigenartige Tradition der Gastfreundschaft aufzubauen. Sie half dem Volk auch seine Küche zu bereichern.

Die Jahreszeiten, insbesondere der Winter und der Sommer, nehmen Einfluss auf die Zusammensetzung der Speisekarte. Im Sommer – Obst, Gemüse und Nüsse gehören zur täglichen Mahlzeit. In Usbekistan gedeihen Früchte im Überfluss – Weintrauben, Zuckermelonen, Wassermelonen, Aprikosen, Birnen, Äpfel, Quitten, Dattelpflaumen, Kirschen, Granatäpfel, Zitronen und Feigenfrüchte.

Nicht in wenigerer Fülle wächst in Usbekistan auch Gemüse, darunter einige wenig verbreitete Sorten von Sommerrettich, gelber Möhre und Kürbis, die das Angebot aus üblichen Sorten von Auberginen, Paprikas, Rüben, Gurken und saftigen Tomaten mit sich erweitern.

Traditionelle Wintermahlzeit besteht aus trockenen Früchten, Gemüse und konservierten Produkten. Nudel- und Pastagerichte sind auch ein übliches Essen in den kalten Monaten.

Schafffleisch ist die Grundeisweißquelle in der usbekischen Küche. Bei der Essenszubereitung wird nicht nur Fleisch von Schafen, sondern auch deren Fettschwanz (als Bratfett) verwendet. Es wird auch Rind- und Pferdefleisch für die Zubereitung von Gerichten genommen. Übrigens, usbekische Schafrassen liefern nicht nur vorzügliches Fleisch, sondern auch wertvolle Schafwolle. Weniger verbreitet ist Kamel- und Ziegenfleisch, das in manchen Gerichten doch erscheint. Usbekische Nationalgerichte sind nicht zu scharf, dennoch haben sie einen pikanten Geschmack. Hier sind einige gebräuchliche Gewürze aufgezählt: Schwarzkümmel, Schwarzpfeffer, Paprika und Chili, Berberitze, Koriander und Sesam. Sehr beliebt sind frische Kräuter: Petersilie, Dill, Sellerie, Basilikum. Zu einigen Gewürzen wird Weinessig dazugemischt, der auch in Salate, Marinaden und Sauermilchprodukten als Zutat kommt.

Deutsche Küche und Spezialitäten

Allgemein kann man sagen, dass die deutsche Küche stark von der mitteleuropäischen Kochtradition geprägt wurde, wie man unter anderem an der Verwendung eingelegter Spezialitäten wie Sauerkraut, Gewürzgurken, usw. und den vielen gehaltvollen Backwaren sehen kann. Auch die vielen Gastarbeiter aus der Europäischen Union, insbesondere aus den Mittelmeerländern, haben die deutschen Ess- und Kochgewohnheiten wesentlich beeinflusst. Trotzdem haben die verschiedenen Regionen des Landes ihre eigenen charakteristischen Essgewohnheiten und Kochtraditionen bewahrt.

In Norddeutschland ist die Küche schwerer als in anderen Regionen und wird von Fleisch, Kartoffeln und verschiedenen Wurzelgemüsearten bestimmt. Viele der typisch norddeutschen Gerichte wurden von der skandinavischen, polnischen oder russischen Küche beeinflusst. An den Küsten der Nord- und Ostsee gibt es viele Fischspezialitäten. Westfalen ist besonders für seine Aufschnitt- und Wurstsorten bekannt. Diese werden oft mit Pumpernickel serviert, das aus dieser Gegend stammt.

In Süddeutschland spielen Kartoffeln nicht so eine bedeutende Rolle. Statt dessen gibt es mehr Getreideprodukte. Spätzle, eine besondere Nudelart, sind ein typisches Gericht in Schwaben. Das gute Klima und die fruchtbaren Böden haben dazu geführt, dass die bayrische Küche wesentlich reichhaltiger und gehaltvoller ist als die westfälische. Während man in Bayern täglich Fleischgerichte aß, waren diese in Westfalen etwas Besonderes und kamen oft nur sonntags auf den Tisch. Die gewaltigen Kalbshaxen, die in Bayern serviert werden, sind fast

Deutsche Küche und Spezialitäten

Allgemein kann man sagen, dass die deutsche Küche stark von der mitteleuropäischen Kochtradition geprägt wurde, wie man unter anderem an der Verwendung eingelegter Spezialitäten wie Sauerkraut, Gewürzgurken, usw. und den vielen gehaltvollen Backwaren sehen kann. Auch die vielen Gastarbeiter aus der Europäischen Union, insbesondere aus den Mittelmeerländern, haben die deutschen Ess- und Kochgewohnheiten wesentlich beeinflusst. Trotzdem haben die verschiedenen Regionen des Landes ihre eigenen charakteristischen Essgewohnheiten und Kochtraditionen bewahrt.

In Norddeutschland ist die Küche schwerer als in anderen Regionen und wird von Fleisch, Kartoffeln und verschiedenen Wurzelgemüsearten bestimmt. Viele der typisch norddeutschen Gerichte wurden von der skandinavischen, polnischen oder russischen Küche beeinflusst. An den Küsten der Nord- und Ostsee gibt es viele Fischspezialitäten. Westfalen ist besonders für seine Aufschnitt- und Wurstsorten bekannt. Diese werden oft mit Pumpernickel serviert, das aus dieser Gegend stammt.

In Süddeutschland spielen Kartoffeln nicht so eine bedeutende Rolle. Statt dessen gibt es mehr Getreideprodukte. Spätzle, eine besondere Nudelart, sind ein typisches Gericht in Schwaben. Das gute Klima und die fruchtbaren Böden haben dazu geführt, dass die bayrische Küche wesentlich reichhaltiger und gehaltvoller ist als die westfälische. Während man in Bayern täglich Fleischgerichte aß, waren diese in Westfalen etwas Besonderes und kamen oft nur sonntags auf den Tisch. Die gewaltigen Kalbshaxen, die in Bayern serviert werden, sind fast ein Nationalsymbol. Milch und Milchprodukte spielen ebenfalls eine wichtige Rolle in Süddeutschland, und im Alpenvorland werden viele köstliche Käsesorten produziert.

Die regionale Küche in den südwestlichen Bundesländern Saarland und Baden-Württemberg weist viele Elemente der französischen Cuisine auf. Man sagt, dass hier die besten Restaurants Deutschland zu finden sind. Zu den Delikatessen dieser Region gehören Schwarzwälder Schinken sowie Hechtpastete.

Brot

Backwaren bilden einen wesentlichen Bestandteil der deutschen Küche, wie man schon an den vielen verschiedenen Brotsorten sehen kann. Es werden mehr als 200 Sorten angeboten, und die Palette reicht vom feinen Weißbrot bis zum dunklen Vollkornbrot. Während Brot in Irland weitgehend aus Weizenmehl hergestellt wird, wird deutsches Brot vorwiegend aus Roggenmehl gebacken. Das Roggenkorn hat eine harte Hülse, und daher wird das Korn vor dem Mahlen eingeweicht. Dadurch erhält das Brot seinen saftigen, kräftigen Geschmack. Im Gegensatz zu Irland wird Brot in Deutschland nicht mit Natron gebacken und hat daher einen ganz anderen Geschmack und eine andere Konsistenz.

Die wohl bekannteste deutsche Brotspezialität ist die Brezel. Die Brezel kommt ursprünglich aus Bayern und wird als kleine Zwischenmahlzeit gegessen. Die normalen Backwaren lassen sich aber kaum mit den Broten und Kuchen vergleichen, die bei besonderen Anlässen und Festen angeboten werden. Bäcker und Konditoren formen den Teig dann in komplizierte Figuren und Muster, die oft eine symbolische Bedeutung haben. Diese sogenannten Gebildebrote gibt es in der Form von Pferden, Vögeln, Wild, Fischen, Schlangen, Blumen, Ähren, Kränzen und Sternen.

Wurst

Wurst und Aufschnitt sind besonders typisch für das deutsche Essen. Es gibt über 1500 verschiedene Sorten. Man unterscheidet entsprechend ihrer Herstellungsweise drei Grundarten:

Brühwurst: diese werden aus fein gehacktem Fleisch, zu dem Schinken oder Schinken fett und Gewürze hinzugefügt werden, hergestellt. Anschließend werden sie geräuchert und dann bei hoher Temperatur gebrüht, um den Geschmack zu erhalten.

Kochwurst: hierzu zählen Würste, die aus frischer Leber oder Zunge hergestellt werden. Die bekanntesten Arten sind Leberwurst, Zungenwurst und Blutwurst.

Rohwurst: sie werden aus frischem, mageren Schweinefleisch, Schinken oder Rindfleisch hergestellt. Anschließend werden sie geräuchert und luftgetrocknet, wodurch sie eine lange Lebensdauer erhalten. Jede Region in Deutschland hat ihre eigenen besonderen Zutaten und Gewürze.

Eintopf

Ein sehr beliebtes Gericht ist der Eintopf. Um einen Eintopf zu kochen, wird Schinken oder anderes Fleisch zusammen mit Gemüse, Kartoffeln oder Reis langsam auf niedriger Flamme gekocht. Eintopf-Gerichte machen sehr satt und schmecken - wenn sie hausgemacht sind - sehr lecker. Sie stammen aus der Zeit, in der Geld knapp war und eine Familie viele Mäuler zu stopfen hatte. Früher kochten Hausfrauen gerne dann ein Eintopf-Gericht, wenn sie wenig Zeit zum Kochen hatten, zum Beispiel, am Washtag oder in der Erntezeit.

Getränke

Allgemein trinkt man in Deutschland Kaffee, aber im Norden, in Hamburg und Ostfriesland, traditionsgemäß eher Tee. Bier ist das deutsche Nationalgetränk. Es gibt etwa 1800 Brauereien in Deutschland, in denen angeblich mehr als 5000 Biersorten gebraut werden. Die Menschen, die an der Mosel oder in anderen Weinanbaugebieten wohnen, trinken in der Regel lieber Wein. Deutschland ist das am nördlichsten gelegene Land, in dem Wein angebaut wird. Trotz seiner geographischen Lage hat es jedoch günstige Boden- und Klimabedingungen, welche die milden und eleganten Weine entlang des Rheins und der Mosel produzieren.

Schnaps ist ein Sammelwort, das die farblosen Spirituosen beschreibt, die aus Getreide (Roggen, Weizen, Gerste) hergestellt werden. Schnaps wird in der Regel pur und eisgekühlt zusammen mit Bier getrunken. Deutschland ist auch berühmt für seine Obstbranntweine, die aus Früchten wie Kirschen, Pflaumen, Aprikosen, Pfirsichen und Johannisbeeren hergestellt werden. Der bekannteste Obstbranntwein ist Kirschwasser.

Немецкая кухня и фирменные блюда

Вообще, можно говорить, что немецкая кухня сильно создавалась средневропейской поварской традицией, как можно смотреть в том числе в применении вложенных фирменных блюд как кислая капуста, маринованные огурцы, и т.д. и многим содержательным хлебобулочным изделиям. Также многие иностранные рабочие из Европейского сообщества, в частности, из средиземноморских стран, существенно повлияли на немецкие столовые привычки и на поварские привычки. Все же различные регионы страны сохранили ее собственные характерные столовые привычки и поварские традиции.

В Северной Германии кухня тяжелее, чем в других регионах и определяется мясом, картофелем и различными видами корнеплода. На многие из типично северогерманских судов влияла скандинавская, польская или русская кухня. На побережье Северного моря и Балтийского моря имеются много рыбных фирменных блюд. Вестфалия известна особенно его сорта ассорти и колбасы. Они часто подаются на стол с ржаным хлебом, который происходит из этой местности.

В южной Германии картофель не играет такую значительную роль. Вместо этого имеются большее количество зерновых продуктов. Лапша, особенный вид лапши, - это типичный суд в Швабии. Хороший климат и плодотворные земли привели к тому, что баварская кухня существенно обширнее и содержательнее чем вестфальская. В то время как ели мясные блюда в Баварии ежедневно, они были в Вестфалии кое-чем отличием и часто прибывали только по воскресеньям на стол. Сильные телячьи голени, которые подаются на стол в Баварии, - это почти один национальный символ. Молоко и молочные продукты играют также важную роль в южной Германии, и в Предальпах много превосходных сортов сыра производятся.

Региональная кухня в юго-западных федеральных землях Саар и Баден-Вюртемберг обнаруживает много элементов французских Cuisine. Говорят, что здесь лучшие рестораны Германии нужно находить. К деликатесам этого региона принадлежат Шварцвальдская ветчина, а также паштет щуки.

Хлеб

Хлебобулочные изделия образуют существенную составную часть немецкой кухни, как можно смотреть уже во многих различных сортах хлеба. Больше чем 200 сортов предлагаются, и палитра удовлетворяет от тонкого

белого хлеба до темного хлеба из муки грубого помола. В то время как хлеб производится в Ирландии значительно из пшеничной муки, немецкий хлеб преимущественно выпекается из ржаной муки. У ржаного хлеба есть жесткая оболочка, и поэтому хлеб размачивается перед размалыванием. Вследствие этого хлеб получает его сочный, сильный вкус. В противоположность Ирландии хлеб выпекается в Германии не с пищевой содой и имеет поэтому совсем другой вкус и другую консистенцию.

Самая выдающаяся немецкая специальность хлеба - это крендель. Крендель первоначально прибывает из Баварии и съедается как маленькая еда в промежутке между другими приемами пищи. Однако, нормальные хлебобулочные изделия делаются едва ли с хлебами и пирогами сравнивают, при особенных поводах и праздниках предложено. Пекари и кондитеры формируют тесто тогда в сложные фигуры и образцы, у которых часто есть символическое значение. Имеются эти так называемые хлеба произведения в форме лошадей, птиц, дичи, рыб, очередей, цветов, колосьев, венков и звезд.

Колбаса

Колбаса и ассорти особенно типичны для немецкой еды. Имеются более 1500 различных сортов. Отличают 3 основных вида соответственно ее метода изготовления:

Вареная колбаса: они добавятся из тонко колотого мяса, к ветчине или жиру ветчины и пряности, производятся. Затем они прокопятся и завариваются тогда при высокой температуре, чтобы получать вкус.

Вареная колбаса: к тому же относятся колбасы, которые производятся из свежей печени или языка. Самые известные виды - это ливерная колбаса, языковая колбаса и кровяная колбаса.

Сырая колбаса: они производятся из свежего, худую свинину, ветчину или говядину. Затем они прокопятся и высушено на воздухе, вследствие чего они получают долгий срок службы. У каждого региона в Германии есть ее собственные особенные продукты и пряности.

Густой суп

Очень популярный суп - это густой суп. Чтобы варить густой суп, ветчина или другое мясо вместе с овощами, картофелем или рисом медленно варится на низком огне. Густые супы очень насыщают и имеют вкус - если они домашние - очень вкусно. Они происходят из тех времен, в которых были кратки деньги и семья должна была набивать много ртов. Раньше домашние хозяйки охотно варили тогда густой суп, когда у них было небольшое время на приготовление пищи, например, в дне стирки или во время уборки урожая.

Напитки

Пьют, вообще, в Германии кофе, но на севере, в Гамбурге и Восточной Фрисландии, по традиции скорее чай. Пиво - это немецкий национальный напиток. Имеются примерно 1800 пивоварен в Германии, в которых варятся якобы больше чем 5000 сортов пива. Люди, которые живут в Мозель или в

других областях виноградарства, пьют, как правило, дорогое вино. Германия - это наиболее на север расположенная страна, в вине возделывается. Вопреки его географическому положению это имеет однако благоприятные наземные условия и климатические условия, которые производят мягкие и элегантные вина вдоль Рейна и Мозель.

Водка - это сборное слово, которое описывает бесцветные спиртные напитки, которые производятся из зерна (рожь, пшеница, ячмень). Водка пьется, как правило, исключительно и охлаждено на льду вместе с пивом. Германия также известна для его фруктовых бренди, которые производятся из плодов как вишни, сливы, абрикосы, персикам и смородине.

IV. LITERATURE UND INFORMATION:

1. www.yahoo.de
2. www.yandex.uz
3. www.goethe.de
4. www.daad.de
5. www.mail.ru
6. www.google.de
7. www.deutschland.de
8. www.uzbekistan.de