1. *Прочитайте текст, переведите и ответьте на вопросы к тексту.*

 KOCHMETHODEN

Das Kochen ist eine Wärmebehandlung des Essens, um es essbar zu machen. Viele Produkte können roh nicht gegessen werden. Fleisch, Fisch und Gemüsepflanzen werden gewöhnlich gekocht. Einige Früchte werden nicht gekocht, aber einige, wie Äpfel, Birnen und Johannisbeeren, können in Kuchen verwendet werden. Früchte werden auch gekocht, um Marmeladen, Gelees und Orangenmarmeladen zu machen.

Die vier grundlegenden Methoden, Essen zu kochen, sind:

- Heizung in einer Flüssigkeit (kochen, schmoren)

- Heizung in Fett oder Öl (braten und sautieren)

- Heizung im Dampf (dämpfen)

- Heizung durch die trockene Hitze (backen, rösten und grillen).

Kochen. Wir können Essen in verschiedenen Flüssigkeiten und Mischungen, einschließlich Wassers, Brűhen und Weins kochen. Fleisch, Geflügel, viele Gemüsepflanzen und Spaghetti werden auf diese Weise gekocht.

Das Dämpfen kocht das Essen langsam in Flüssigkeit. Es wird häufig für Fleisch verwendet. Gemüsepflanzen, Kraut und Gewürze werden gewöhnlich am Ende des Kochens hinzugefügt.

Das Frittieren ist Braten des Essens in heißem Fett oder Öl. Abgeschnitzelte Kartoffeln und Krapfen sind das beste Beispiel des Frittierens. Frittierte Nahrungsmittel werden Beignets genannt.

Das seichte Braten brät auf einer Pfanne in heißem Fett oder Öl, wenn das Essen an beiden Seiten gebraten wird. Wir können Eier, Fleisch, Gemüsepflanzen, Pilze, Zwiebeln und Pfannkuchen braten.

Sautieren ist, wenn natürliche Säfte des Essens mit dem Fett oder Öl im Kochtopf gemischt werden. Wir können auch Brűhen, Wein oder Sahne hinzufügen. Infolgedessen erhalten wir einen Teller mit einer Soße.

Das Dämpfen ist eine Methode, in einem bedeckten Kochtopf zu kochen. Fisch, Gemüsepflanzen und Geflügel sind für das Dämpfen besonders passend, wie einige Typen von Puddings.

Das Backen ist das trockene Kochen innerhalb eines Ofens. Brot, Kuchen, Gebäck, Torten und Kekse werden gebacken. Gemüsepflanzen, besonders Kartoffeln, können auch auf diese Weise gekocht werden.

Beim Rösten kocht man Fleisch und Geflügel, die in einen Ofen gelegt und durch die trockene Hitze gekocht werden. Sie werden häufig verhauen, d. h. die Säfte vom Fleisch werden während des Prozesses ausgelöffelt. Einige Köche wickeln das Fleisch in eine röstende Folie mit ein bisschen Öl oder haben Fett geschmolzen. Fleisch kann auch auf einem Spieß geröstet werden.

Das Grillen ist eine schnelle Methode, Geflügel, Fisch, Kürzungen von Fleisch, Würsten und Kebab durch die Hitze zu kochen, deren Quelle, Elektrizität oder Holzkohle Gas sein kann.

1. *Antwortet auf die Fragen:*

1. Was sind die vier grundlegenden Wege, Essen zu kochen?

2. Was wird durch das Kochen gekocht?

3. Was fűr zwei Methoden zu braten wissen Sie?

4. Was kann gebacken werden?

5. Was rösten wir gewöhnlich?

 6. Wie nennen wir das Braten, wenn natürliche Säfte des Essens mit dem Fett oder Öl im Kochtopf gemischt werden?

7. Wie werden Kartoffelchips gekocht?

8. Wie werden Beefsteaks gekocht?

9. Wie werden Spaghetti gekocht?

10. Wie werden Krapfen gekocht?

*3. Перепишите в словарь следующие слова и выражения:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Wärmebehandlung | тепловая обработка |
|  | essbar | съедобный |
|  | roh | сырой |
|  | der Method | метод, способ |
|  | die Hitze | жар, тепло  |
|  |  Heizung | нагревание |
|  |  die Flüssigkeit | жидкость |
|  | das Kochen | варка, кипе­ние |
|  | Die Brűhe | рыбный или мяс­ной бульон |
|  | das Dämpfen | длительное тушение в жидкости |
|  | das Braten | обжарива­ние в масле |
|  | seicht | неглубокий, мелкий |
|  | sautieren | обжари­вание в кастрюле с до­бавлением масла при помешивании |
|  | das Dämpfen | варка на пару |
|  | das Backen | печение, за­пекание |
|  | das Rösten | обжарива­ние в духовке или на вертеле |
|  | das Grillen | обжарива­ние на открытом источ­нике тепла (на углях, на гриле и т.д.) |
|  |  die Mischung | смесь |
|  | das Kochen  | кипе­ние на медленном огне |
|  | der Zuckersirup | са­харный сироп |
|  | der Ofen | печка |
|  | das Frittieren | обжаривание с погружением в кипя­щее масло |
|  |  das Eintauchen | погру­жение |
|  | Das Krapfen | пончик |
|  | Beignets | блюда, жареные во фритюре (с погружени­ем в масло) |
|  | seicht | неглубо­кий |
|  | die Oberfläche | поверх­ность |
|  | passend | подходя­щий, пригодный |
|  | zu verhauen | поливать сверху жиром |
|  | Folie fűr das Rösten  | фольга для жа­ренья |
|  | geschmolzenes Fett | топленый жир |
|  | auf einem Spieß | на вертеле |
|  | schnell | быстрый |
|  | die Holzkohle | древес­ный уголь |

**Срок выполнения: до следующего занятия**

**Адрес электронной почты преподавателя: abramova.ludmila@gmail.com**