professionals from all over the world. We can notice unfair judgment, bias and corruption in Ukraine from time to time. Nevertheless, they remain actual and popular among different people of different ages. Also, many of the country's cooking shows present cooking as a very exciting process that can lead the chef to heights and help further in moving up the career. Viewers especially like it when famous people prepare attractive and affordable dishes in their kitchens. Stars love to excite their audience by creating culinary blogs and social media accounts.

References

1. The 10 best competitive cooking shows to watch before 2022 ends. URL: https://www.themanual.com/culture/best-competitive-cooking-shows/ 2. Кулінарні TV-шоу України онлайн. URL: https://show-online.tv/kulinarnye/

Devleta Willers,
13 Klasse, Gesamtschule Bergneim, Deutschland
Wissenschaftlicher Leiter
Kristan Knezic,
Lehrer Gesamtschule

BESONDERHEITEN DER DEUTSCHEN GASTRONOMIE

Die Gastronomie in Deutschland hat einen wichtigen Stellenwert im Leben der Deutschen, die Merkmale der deutschen Nationalgastronomie wurden in Abhängigkeit von den verschiedenen Ländern und Regionen Deutschlands geformt. Unter den am häufigsten konsumierten Produkten steht Fleisch an erster Stelle: Schweine, Kalb und Rindfleisch, Geflügel Huhn, Ente, Gans, Pute. Aus dem Fleisch werden Würste, Schnitzel, Steaks, Spielbälle hergestellt. In den nördlichen Ländern ist es sehr üblich, Fischgerichte zu essen.

Besonders beliebt unter den Gemüsesorten sind Kartoffeln, Kohl, Karotten, Petersilie, Hülsenfrüchte, Spargel und Lauch werden auch für Suppen und Beilagen verwendet. Die Küche verschiedener Länder Deutschlands hat ihre eigenen Charakteristika, ihre eigenen traditionellen Gerichte. Manchmal lässt sich die Herkunft aus dem Namen erahnen: Frankfurter Würstchen, Dresdner Stollen, Nürnberger Lebkuchen.

Oft essen Deutsche mehlige Speisen, vor allem Brot. In Deutschland gibt es mehrere hundert Brotsorten, darunter auch das festliche Weihnachtsbrot. Süße Desserts, Kuchen, Brötchen, es ist unmöglich, ihre Sortenvielfalt zu zählen: Kuchen werden sowohl für Feiertage als auch für Bierfeste gebacken.

Gewürze nehmen in der deutschen Gastronomie einen besonderen Stellenwert ein: Wurstwaren werden mit verschiedenen Gewürzen wie Senf, Kreuzkümmel, Meerrettich, Knoblauch, Majoran und Koriander versetzt. Die Weihnachtsbäckerei hat ihr eigenes Duftset: Ingwer, Kardamom, Anis, Zimt, Muskatnuss.

Es gibt nicht viele Cerealien in der deutschen Gastronomie, die Deutschen essen keinen Buchweizen, Weizen, Reisbrei. Es gibt Lebensmittel in Deutschland, die Touristen mit besonderem Interesse probieren. Wurst – die berühmten deutschen Würste, das beliebteste Gericht in Deutschland. Sie werden zu Hause gegessen, in Restaurants, in Kneipen, auf der Straße gekauft. Würste sind einander nicht ähnlich, daher empfehlen wir, verschiedene Sorten auszuprobieren: Bratwurst – Hackwürste aus Schweinefleisch, die vor dem Servieren gegrillt werden. Frankfurter Rindwurst – geräucherte Rinderwürste, die gebraten oder gekocht werden können.

Kartofelsalat ist ein Kartoffelsalat mit verschiedenen Zusatzstoffen. Es ist mit Pflanzenöl, Mayonnaise und für einen gesunden Lebensstil – Joghurt – gewürzt. Rote Bete-Salat mit Hering ist ein Gemüsesalat mit Hering.

Suppen werden in Deutschland sehr oft zubereitet, in Neudorf hat man sogar ein Suppenmuseum eröffnet. Eintopf – eine Suppe aus Gemüse, Hülsenfrüchten, Fleisch und geräuchertem Fleisch, ähnlich wie Fleischhodgepodge, Müsli oder Nudeln werden hinzugefügt, eine kalorienreiche Suppe.

Kartoffelsuppe – Kartoffelpüree, oft Sauerkraut und Speck werden der Suppe hinzugefügt. Knödelsuppe oder Leberknödelsuppe – Suppe mit Knödeln. Gemüsesuppe ist eine Suppe aus verschiedenen Gemüsesorten. Fleischbrühe – Fleischbrühe mit Fleischklößchen. Meist wird er mit einem großen Fleisch- oder Leberknödel serviert, die Brühe kann aber auch mit Nudeln oder Kartoffeln gewürzt werden.

Somit ist die Gastronomie in Deutschland vielfältig und sehr interessant. Es wurde in verschiedenen Ländern unter dem Einfluss historischer und geografischer Faktoren gebildet.

References

1. Frank Brandes, Heike Harten. Die junge Köchin.

2. Hermann Grüner, Heike Harten, Marco Voll. Arbeitsheft Koch/Köchin – Schülerausgabe.