

Кулинарное путешествие

Российских немцев села Неудачино

Семьи Функ Екатерины Николаевны(дочери Функ Карина,
Функ Татьяна, Функ Ирина)

Семьи Нейфельд Елены Яковлевны (дочь Лисичкина
Мариана Алексеевна)

Автор: Назарова Ирина Анатольевна



ГРУППА ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ МБОУ НЕУДАЧИНСКОЙ СОШ



В Сибирской глубинке есть маленькая деревня Неудачино. Коренные жители этой деревни- немцы. В 90-е годы большой поток местных немцев уехали на свою историческую Родину в Германию, а на их места жительства стали приезжать другие жители, переселенцы из Казахстана.

И теперь наша маленькая деревушка стала многонациональной.

В современном ритме жизни потихоньку стали забываться национальные традиции немецкой кухни, а ведь уникальность и разнообразие рецептов блюд немецкой кухни собираются и бережно сохраняются на протяжении многовековой истории нашими предками.

Национальная кухня- неотъемлемая и существенная часть культуры каждого народа. В кулинарии у российских немцев мы находим разнообразие блюд.

Наша задача- воспринимать культуру немецкого народа и сохранять национальную кухню немцев Сибири.

Прислушайтесь к мудрым словам немецкой поговорки:

Ешь лишь, проверенное,

Пей лишь, что чисто,

Говори правдивое,

А считай- свое!

Цель: Способствовать развитию взаимодействия между детьми и родителями.

Задачи:

1. Расширять представления о кулинарных традициях и обычаях немецкого народа;
2. Побуждать интерес к самостоятельному приготовлению пищи;
3. Стимулировать развитие фантазии, творческих способностей детей.

ZWIEBACK (БУЛОЧКИ) Zwieback

- × 1.50 gr. Hefe
- × 2. 1 Litr Milch.
- × 3. 1 Esloffel Zucker
- × 4. 250 gr Butter
- × 5. 1 Priese Salz
- × 6.1 kg Mehl

Zubereitung:

Die Hefe mit warme Milch und Zucker auflösen. Mit Mehl und Butter durchrühren und Teig machen.

Der Teig muß weich sein. An die Hände nicht ankleben.

Den Teig gehen lassen.

Mit der Hand zwaei Brötchen machen unten das Große oben das Kleiner.

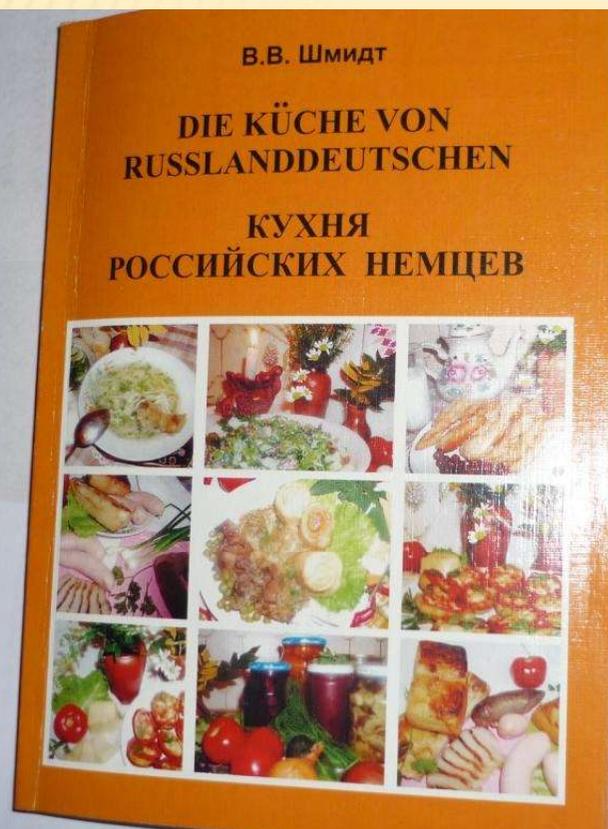
15 Minuten stehen lassen und bacen 15-20 Minuten

Твойбак (Булочки)

***Ингредиенты:** 50 грамм дрожжей, 1 литр молока, 1 столовая ложка сахара, 250 грамм топленого масла, щепотка соли, 1 кг. муки.*

Приготовление: Дрожжи развести с теплым молоком и сахаром. После того, как дрожжи разойдутся, добавить муку и вымесить тесто, добавить масло небольшими порциями. Тесто должно получиться эластичным, мягким. Оно не должно прилипать к рукам. Тесто по мере подъема необходимо 2 раза вымесить. Отщипнуть кусочки снизу большие, сверху маленькие, соединить вместе. Булочкам дать подняться на листе и выпекать в неслишком жаркой печи или духовке.

РЕЦЕПТЫ НАШИХ ОДНОСЕЛЬЧАН ВКЛЮЧЕНЫ В СБОРНИК В.В. ШМИДА
«КУХНЯ РОССИЙСКИХ НЕМЦЕВ»



много муки. Сахарные булочки вместо крошки можно обсыпать сахарным песком.

Zwieback
(Булочки) [Н]

Панкрац Леонида Борисовна, Новосибирская область, Татарский район, с. Неудачино.

Ингредиенты: 50 г дрожжей, 1 л молока, столовая ложка сахара, 250 г топленого масла, соль.

Приготовление: Дрожжи развести с тёплым молоком и сахаром. После того как дрожжи разойдутся, добавить муку и вымесить тесто, добавить масло небольшими порциями. Тесто должно получиться эластичным, мягким. Оно не должно прилипать к рукам. Тесто по мере подъема необходимо 2 раза вымесить. Раскатать из него небольшие плоские булочки. Булочкам дать подняться на листе и выпекать в не слишком жаркой печи или духовке.

Kriwelkleiß — диалект

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА ДЛЯ ЗВІЕВАСК (БУЛОЧКА)
СЕМЬЯ ФУНК ЕКАТЕРИНЫ НИКОЛАЕВНЫ



РАСКЛАДЫВАНИЕ ЗВІЕВАСК (БУЛОЧКИ) ДЛЯ ПОДЪЕМА



ВЫПЕЧКА ZWIEBASK (БУЛОЧКИ)



НАЦИОНАЛЬНОЕ НЕМЕЦКОЕ БЛЮДО ZWIEBASK (БУЛОЧКИ)



СЕМЬЯ НЕЙФЕЛЬД
Лисичкина Мариана





Это блюдо немецкой кухни, моя мама пекла каждую субботу, и мы очень любили эти субботы.

Встав взрослой, имея свою семью я продолжаю семейную традицию и также каждую субботу пеку эти замечательные твойбаки, радуя своих детей.