evropský sociální fond v ČR EVROPSKÁ UNIE MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY OP Vzdělávání pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

| | |
|---|---|
| Projekt: | MO-ME-N-T MOderní MEtody s Novými Technologiemi |
| Reg.č.: | CZ.1.07/1.5.00/34.0903 |
| Operační program: | Vzdělávání pro konkurenceschopnost |
| Škola: | Hotelová škola, Vyšší odborná škola hotelnictví a turismu a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky Poděbrady |
| Tematický okruh: | Typické hlavní pokrmy rakouské kuchyně |
| Jméno autora: | Mgr. Jana Severová |
| Datum: | 28. 12. 2013 |
| Ročník: (Cíl. skupina): | 2. – 4. ročník |
| Anotace: | Žáci se seznamují s hlavními pokrmy rakouské kuchyni, především s masovými pokrmy, s pokrmy z ryb a sladkými hlavními jídly. |

# Typische Hauptgerichte in der österreichischen Küche

# Welche Hauptgerichte der österreichischen Küche kennen Sie ?

- Was hat die österreichische Küche beeinflusst?
- Wie finden Sie die österreichische Küche?
- Was haben Sie probiert?
- Was bedeuten diese Ausdrücke:
- ***Jause, Zwetschken, Erdäpfel, Karfiol, Gugelhupf, Marillen***
- Wie sagt man das auf Hochdeutsch?

# Fleischgerichte und Fischgerichte

- Österreicher mögen Fleischgerichte.
  Sie bereiten oft Gerichte aus Rindfleisch, Kalbfleisch. Beliebt ist auch Geflügel, Wildbret und Fisch. Sie bereiten oft auch Gerichte aus Innereien zu.

- ***Rindgulasch***
- ***Kalbsgulasch***
- ***Wiener Schnitzel***

- ***Tafelspitz mit Schnittlauchsoße und Apfelkren***
- ***Jungfernbraten aus Rindfleisch***
- ***Tiroler Gröstl – aus geräuchertem Fleisch***
- ***Rehragout in Ribiselrahm***
- ***Forelle nach Müllerinart***
- ***Tiroler Leber***

# Mehlspeisen

- Österreicher essen gern Süβes. In der österreichischen Küche findet man also viele leckere Mehlspeisen. Bekannt sind:
- ***Kaiserschmarren***
- ***Marillenknödel***
- ***Hefeknödel mit Zwetschkenpowideln und Mohn***
- ***Faschingkrampfen (masopustní šišky)***

# Mehlspeisen – österreichische Küche

- ***Salzburger Nockerl (salzburské halušky)***
- ***Powideltascherl***

# Die Wiener Küche

- In der Wiener Küche findet man auch ein paar unsere Spezialitäten, wie zum Beispiel
- ***Buchteln, Dalken*** *und auch* ***Obstknödel.***
- *Das traditionelle* ***Wiener Schnitzel*** *kommt eigentlich aus Milano,* ***der Apfelstrudel*** *ist ursprünglich aus der Türkei und* ***der Tafelspitz*** *hat seinen Ursprung auch in Italien.*

# Zdroje snímků:

- www.commons.wikimedia.org
- www.de.freepik.com