

Проект на тему:
«Шварцвальдский
вишневый торт»

Выполнила ученица

8 «А» класса

Белякова Дарья

Введение



В каждой стране мира своя кухня. У всех она разная. Так и в Германии существуют свои любимые и традиционные блюда.

Особенности немецкой кухни

Пожалуй, любимые и самые распространенные блюда в Германии — из свинины, из мяса готовят колбаски, сосиски, паштеты. Одних только колбас в национальном меню около полутора тысяч и это не удивительно, ведь каждый регион страны придумывает авторский рецепт.

Немецкие десерты

Немцы - большие сладкоежки и уже давно, утверждают исследователи. А десерт в Германии нередко едят не просто ложками, а целыми чашками.

Коричные звёздочки



Это традиционное лакомство на Рождество. Печенье появляется на прилавках кондитерских уже в начале осени. По форме — это шестиконечные звездочки, обладающие головокружительным ароматом.

Шоколадные поцелуи



Десерт возник как круглая вафля, которая украшалась сверху взбитыми сливками, а сверху – тонким слоем шоколада. Сегодня подобный десерт имеет разную форму, но суть его не меняется.

Кекс «Баумкухен»

Если кекс разрезать, то он напомнит нам спил дерева с вековыми колечками. Это очень старинный немецкий рецепт, который упоминается с 1682 года.

Этот десерт также традиционен на Рождество.

Его поливают сверху разными видами шоколада.



Пончики «Берлинские»

Пончики округлые из дрожжевого теста, которые жарят во фритюре. Внутри пончиков – сливовое повидло, вишневый конфитюр. Их подают повсюду, и надо сказать, что давно уже стали традиционным лакомством для немцев.



Шварцвальдский вишневый торт

Шварцвальдский вишневый торт (Schwarzwälder Kirschtorte) - классический торт в ассортименте кафе и кондитерских по всей Германии и не только в Германии, известный под разными названиями - "Шварцвальдский торт", "Вишневый торт", "Блэк Форест", "Чернолесье", "Черный лес" и даже "Пьяная вишня".

Шварцвальдский вишневый торт

A photograph of a street in Schwarzwald, Germany. On the left, a tall church tower with a clock face is visible. The street is lined with multi-story buildings with red-tiled roofs and white facades. A yellow banner hangs across the street. In the foreground, there are pink flowers. The text 'Шварцвальдский вишневый торт' is overlaid at the top.

Сейчас торт считается одной из главных визитных карточек Шварцвальда во всем мире. По своей мировой известности торт "Шварцвальд" входит в своего рода высшую кондитерскую лигу.

История торта

Первая - название появилось благодаря черному шоколаду, стружка которого украшает торт и символизирует опять же непроходимую лесную чащу.

История торта

Вторая связана с другим местным блюдом, вернее, напитком, а конкретней, со шнапсом, настоянным на вишне. Для широко популярной не только в Германии настойки берут только особый сорт местной сладкой черной черешни.



История торта

The image shows three women in profile, facing right, wearing traditional Swiss folk costumes. They are wearing dark, wide-brimmed hats adorned with large, bright red pom-poms. The women are dressed in white blouses with lace collars and dark, patterned vests. The background is a blurred outdoor setting, possibly a festival or a rural area.

Третья теория происхождения торта самая интересная. В некоторых деревнях в глубинке Шварцвальдского леса еще с XIX века местные девушки на большие праздники надевают темное платье, белую блузку и шляпу, украшенную сверху красными шарами.

Интересные факты



1. 28 марта - День торта «Чёрный лес».
2. Известность торт получил в 1949 году, заняв 13-е место в списке самых известных немецких тортов.
3. Самый большой торт «Черный лес» был представлен в 2006 году в Европа-парке, Германия.

Рецепт

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Бисквит

- Яйца – 6 шт.
- Сахар – 150 г.
- Мука – 150 г.
- Какао – 50 г.

Начинка

- Вишня замороженная – 300 г.
- Вишневый сок – 150 мл.
- Крахмал – 15 г.
- Сахар – 50 г.

Крем

- Сливки 33% - 500 мл.
- Сахарная пудра – 50 г.

Украшение

- Горький шоколад – 100 г.
- Вишня – от начинки

Рецепт

1. В небольшую кастрюльку разбить 6 яиц (не разделяя на белки и желтки), всыпать сахар и поставить эту кастрюльку на водяную баню.



Рецепт

2. При непрерывном помешивании венчиком подогреть яичную смесь. Смесь снять и продолжить взбивать на полной мощности до крепкой и пышной пены.



Рецепт

3. Муку просеять с
какао – порошком,
всыпать в яичную
смесь и можно
взбить миксером (на
малых оборотах)
или перемешать
лопаткой до
однородности.



Рецепт

4. Выпекать бисквит в разогретой до 170 - 180*С духовке, примерно 30 -35 минут, до сухой лучинки.



Рецепт

5. ГОТОВЫЙ бисквит
остудить на
решетке в течение
нескольких часов.



Рецепт

6. Кастрюлю с вишней и сахаром поставить на огонь. После закипания влить крахмал, разведённый в воде. Перемешать и варить 10 минут до загустения. После добавить вишневый сок.



Рецепт

7. Разрезать бисквит на 3 части и две из них пропитать вишнёвым сиропом.



Рецепт

8. Сливки взбить с сахарной пудрой до устойчивых пиков. Смазать кремом 1 и 2 слой, обмазать им торт снаружи.



Рецепт

8. Украсить торт шоколадной стружкой и вишней.



Guten Appetit!