

Российская Федерация, город Рыбинск

МОУ СОШ №10

Проект по немецкому языку:
«Шварцвальдский вишнёвый торт».

Выполнила: ученица 8 «А» класса

Белякова Дарья

Руководитель: преподаватель немецкого языка

Бритова Наталья Владимировна

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель, задачи
2. Введение
3. Особенности немецкой кухни
4. Немецкие десерты:
 - Коричные звёздочки
 - Шоколадные поцелуи
 - Кекс «Баумкухен»
 - Пончики «Берлинские»
5. Шварцвальдский вишнёвый торт
6. История торта
7. Интересные факты о торте
8. Рецепт

ЦЕЛЬ:

Приготовить Шварцвальдский вишнёвый торт.

ЗАДАЧИ:

- Изучить немецкую кухню
- Узнать об известных немецких десертах
- Узнать о Шварцвальдском вишнёвом торте
- Изучить различные теории происхождения торта
- Научиться готовить торт

ВВЕДЕНИЕ

В каждой стране мира своя кухня. У всех она разная. Так и в Германии существуют свои любимые и традиционные блюда. Они намного отличаются от русских. Традиционную немецкую кухню просто необходимо попробовать, особенно если вам посчастливилось оказаться в этой прекрасной стране.

ОСОБЕННОСТИ НЕМЕЦКОЙ КУХНИ

Несмотря на то, что кулинарные традиции в Германии начали формироваться относительно недавно, в стране уже сложилась определенная культура питания, а многие национальные блюда немецкой кухни известны и любимыми во многих государствах.

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.

Важное дополнение к мясным деликатесам — хлеб и выпечка. В Германии насчитывается не менее трех сотен сортов хлеба, а сколько печеных десертов — посчитать практически невозможно.

Наиболее распространенный и известный гарнир к мясу — кислая капуста, немцы также любят и умеют готовить картофель, его жарят, варят, тушат, запекают, жарят оладьи.

НЕМЕЦКИЕ ДЕСЕРТЫ

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

Неутомимые деятели точных наук выяснили, что в год среднестатистический житель Германии съедает почти полтора килограмма меда и 34 килограмма сахара. Итак, немцы большие почитатели не только колбас и пива, но и сладостей. После более чем сытного обеда не прочь они и полакомиться десертом.

Немцы обожают печенье, булочки и пряники, конфеты и пирожные, но шварцвальдский торт с вишней знаменит едва ли не на весь мир.

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.

ШВАРЦВАЛЬСКИЙ 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".

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 вместе со знаменитым венским шоколадным тортом "Захер", итальянским кофейным десертом "Тирамису", венгерским миндальным "Эстерхази" и так далее.

Торт очень прост в приготовлении, но получается очень вкусным. У шварцвальдского вишневого торта бисквитные шоколадные коржи пропитываются киршвассером, начинку готовят из вишни. Для украшения торта используют вишню и шоколадную стружку.

ИСТОРИЯ ТОРТА

Кто и как придумал Шварцвальдский вишневый торт – вопрос такой же темный, как и сам Черный лес. Существуют три версии.

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

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 с маленькими косточками, которые отдают при брожении характерный миндальный аромат. Такую вишневую настойку, как и почти все спиртные напитки на основе фруктов, выдерживают не в привычных дубовых бочках, а в стеклянных чанах или глиняных кувшинах. Так напиток остается прозрачным.

Третья теория происхождения торта самая интересная. В некоторых деревнях в глубинке Шварцвальдского леса (Гутах, Кирнбах, Райхенбах) еще с XIX века местные девушки на большие праздники надевают темное платье, белую блузку и шляпу, украшенную сверху одним или несколькими большими красными шарами. Всё сходится – черная шоколадная крошка, белоснежные сливки и вишенка на голове.

ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ

1. Все сладкоежки 28 марта отмечают очередной гастрономический праздник - День торта «Черный лес».
2. Мировую известность торт получил в 1949 году, заняв 13-е место в списке самых известных немецких тортов.
3. Интересный факт: самый большой торт «Черный лес» был представлен в 2006 году в Европа-парке, Германия. Для изготовления торта диаметром 10 метров и весом 3 тонны потребовалось 700 литров сливок, 5 600 яиц, 800 килограмм вишен, 40 килограмм шоколада и 120 литров киршвассера.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Бисквит:

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

Крем:

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

Начинка:

- Вишня замороженная – 300 г.
- Вишневый сок – 150 мл.
- Крахмал – 15 г.
- Сахар – 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.
2. При непрерывном помешивании венчиком подогреть яичную смесь. Смесь снять и продолжить взбивать на полной мощности до крепкой и пышной пены.
3. Муку просеять с какао – порошком, всыпать в яичную смесь и можно взбить миксером (на малых оборотах) или перемешать лопаткой до однородности.
4. Выпекать бисквит в разогретой до 170 - 180*С духовке, примерно 30 - 35 минут, до сухой лучинки.
5. Готовый бисквит остудить на решетке в течение нескольких часов.
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.
7. Разрезать бисквит на 3 части и две из них пропитать вишнёвым сиропом.
8. Сливки взбить с сахарной пудрой до устойчивых пиков. Смазать кремом 1 и 2 слоя, обмазать им торт снаружи.
9. Украсить торт шоколадной стружкой и вишней.

