

Модуль 1. Змістовий модуль 2

Практичне заняття №9-11 (6 год.)

Тема 1. Німецька національна кухня. Типи складносурядних речень.
Читання та переклад текстів за темою, складання діалогів. Вправи з граматики.

Вид заняття: вивчення та закріплення нового матеріалу

Мета: навчитись розказувати про німецьку національну кухню, розвивати навички вести бесіду, діалог про кухню, розглянути особливості вживання складносурядних речень, особливості їх оформлення на письмі; виховувати цікавість до творчої пошукової діяльності шляхом залучення студентів до створення презентацій з теми.

Методи: бесіда, конспект, лексичні та граматичні вправи.

Дидактичні засоби навчання: нові граматичні та лексичні одиниці та вправи на закріплення.

Література (Інформаційні ресурси): 1. Бережна В.В., Пантелєєва С.В. Довідник. Німецька мова. – Х.: ТОРСІНГ ПЛЮС, 2006.

2. <http://deutsch-sprechen.ru/in-der-kuche/>

3. <http://lingvotutor.ru/der-kuche-de-ru>

4. <http://deutsch-sprechen.ru/kartoffel/>

5. http://www.deutsch-uni.com.ru/themen/them_kuch_dtl.php

6. <http://lernde.ru/sprechen/153-deutsche-nationalkueche>

Хід заняття

1. Організаційна частина.
2. Актуалізація опорних знань студентів і контроль вихідного рівня знань.
 - 1) Перевіримо діалоги з теми, складені вами самостійно.
3. Повідомлення теми, формулювання мети.
4. Вивчення особливостей вживання складносурядних речень та їх оформлення на письмі

5. Читання тестів (діалогів) до теми «Українська кухня», перегляд презентацій «Німецька кухня», «Австрійська кухня», виконання лексичних вправ на закріплення.

6. Укладання словника до теми (Робота з малюнками до теми «Кухня»).

7. Складання власних діалогів за темою.

Складносурядне речення

Складносурядні речення складаються із самостійних речень, тісно пов'язаних за змістом. Зв'язок між ними може бути виражений тільки інтонацією — це безсполучниковий зв'язок: *Ich bin müde, ich gehe jetzt zu Bett;*

а також за допомогою сурядних сполучників: **und** «і, а», **aber** «але», **oder** «або, чи», **denn** «тому що», **deshalb** «тому, заради цього», **doch** «але ж, усе-таки», **trotzdem** «незважаючи на це», **bald... bald...** «то ... то...» та ін.

Сполучники **und, aber, oder, denn, sondern** не впливають на порядок слів у реченні:

Alle Jugendlichen möchten in Zelten schlafen, aber wir haben leider wenige Zelte. Sie lernt gut, denn sie ist fleißig.

Сполучники **deshalb, darum, dann, trotzdem, bald ... bald...** займають, як правило, перше місце в реченні, за ними безпосередньо стоїть присудок:

Ich wohne weit von der Schule, darum stehe ich früh auf. Bald , regnet es, bald schneit es.

Сполучник **doch** дозволяє обидва варіанти:

Das Studium ist nicht leicht, doch alle Hörer lernen fleißig.

Das Studium ist nicht leicht, doch lernen alle Hörer fleißig.

Деякі сполучники можуть стояти й у середині речення:

Du gehst ins Kino, ich habe aber keine Zeit dafür. Das Studium fällt ihm schwer, er muss deshalb bis spät in die Nacht über Büchern sitzen.

Übungen

Was passt: sonst, trotzdem, dann, aber, denn, deshalb, und.

1) Für Akademiker gibt es wenig Stellen, ____ haben

viele Studenten Zukunftsangst.

2) Die Studenten wissen das natürlich, ___ die meisten

1. Wollen wir jetzt zum Thema "Deutsche Nationalküche" sprechen. Was isst man traditionell in Deutschland?

Die deutsche Küche ist regional verschieden. Es gibt viele regionale Spezialitäten. Im Süden isst man traditionell Mehlspeisen. Im Norden isst man mehr Fisch. Im Osten stehen auf den Speisekarten Gerichte aus Russland und Polen. Aber es gibt auch viel Gemeinsames zwischen den Regionen. Die Deutschen essen gern Schweinefleisch mit Kartoffeln und Wurst. In Deutschland macht man 1500 Sorten Wurst. In den Fleischereien gibt es hunderte von Wurstsorten. Die Deutschen lieben auch ihr Brot. Es gibt 300 Arten Brot. Und natürlich Eisbein und Sauerkraut.

Die Deutschen essen zum Frühstück gern ein Brötchen oder Brot mit Marmelade, Butter, Wurst oder Käse. Auch Müsli zusammen mit Milch, Obst, Joghurt oder anderen Milchprodukten ist recht beliebt. Sie trinken Kaffee oder Tee. Das Mittagessen ist meistens warm. Es gibt eine warme Speise mit Fleisch und Soße oder Fisch, dazu Kartoffeln, Gemüse, Reis oder Salat. Zum Nachtisch isst man Pudding, Obstsalat oder Eis. Das Abendbrot ist traditionell kalt. Man isst Brot mit Wurst, Schinken oder Käse, das berühmte Butterbrot. Auf das Brot kommt Margarine oder Butter und darauf Wurst oder Käse. Man trinkt Mineralwasser, Tee oder Saft.

2. Welche Gerichte aus der deutschen Küche möchten Sie probieren? Warum?

Ich möchte Eisbein mit Sauerkraut probieren. Das ist eines der traditionellen Gerichte der deutschen Küche. Ich habe darüber viel gelesen und gehört, aber noch nicht gegessen. Ich weiß, dass das lecker schmeckt und sehr nahrhaft ist.

3. Wie fragen Sie Ihren deutschen Freund nach Spezialitäten aus der deutschen Küche?

— Welche Spezialitäten gibt es in der deutschen Küche?

— Welche typisch deutsche Gerichte gibt es in deinem Heimatort?

4. Welche Ratschläge geben Sie Ihrem Freund, der in Deutschland zum Abendessen eingeladen ist?

— Komme nicht zu früh und nicht zu spät. Bedanke dich bei der Begrüßung für die Einladung. Bringe ein kleines Geschenk mit: Blumen, ein Buch oder ein kleines Souvenir. Beim Abschied bedanke dich für die Einladung oder den netten Abend und lobe das Essen.

5. Was halten Sie davon, dass in der letzten Zeit viele Menschen in den Industrieländern katastrophal ungesund essen?

In der letzten Zeit essen viele Menschen in den Industrieländern katastrophal ungesund: zu fett und kalorienreich. Die Menschen sind dicker geworden und sie werden öfter krank. Sie sind sehr beschäftigt und haben zu wenig Zeit, um sich richtig zu ernähren. Deshalb essen sie viel Fastfood und Fertiggerichte. Aber für eine gesunde Ernährung ist es wichtig, nur ein bis zwei Mal in der Woche Fleisch oder Fisch zu essen, und jeden Tag Obst und Gemüse. Und es ist gesünder und leckerer, selbst zu kochen.

Was essen die Deutschen am liebsten?

In Deutschland wird als Lieblingsprodukt Kartoffel gern gegessen. Sie wird meist gekocht oder gebraten, und als Püree zu anderen Speisen hinzugefügt.

Deutsche Touristen werden deswegen mit Scherz „Kartoffelchen“ genannt.

Seit vielen Jahren aber wuchs diese Pflanze ganz frei und wild in Amerika. Sie wurde von den spanischen Meerfahrern erst im 16. Jahrhundert in die europäischen Länder, darunter auch nach Deutschland gebracht. Aber zuerst wurde die Kartoffelpflanze nur im Botanischen Garten als auf dem Küchenteller gesehen, weil die schönen hellen Blüten den Leuten sehr viel gefielen.

Mitte des 18. Jahrhunderts befahl König Friedrich der II. seinen Untertanen die Kartoffel als Nutzpflanze anzubauen.

Die Bevölkerung wollte lange nicht, diese unbekannte Knolle essen. Heute ist es, wie wir wissen, eroberte die Kartoffel ihren Ehrenplatz unter den besten Speisemitteln, und nicht nur auf dem deutschen Territorium.

Aber im 19. Jahrhundert diente die Knolle in Deutschland schon den armen Leuten als billige Nahrung. Die Pflanze wächst auch beim kühlen Klima auf schlechten Böden und bringt große Ernteerträge.

Heute ist die Kartoffel ein wichtiges Nahrungsmittel überall in der Welt, und nicht nur in Deutschland, neben Reis und Mais. Sie hat viele Vorteile: macht schnell satt, ist gut für den Magen verträglich. Man kann mit ihr hunderte Speisen leicht zubereiten. Die Küchenfrauen haben deshalb die Knolle so gern.

Im berühmten Park Sanssouci liegt fast immer auf dem Grab vom Großen Kaiser Friedrich als Anerkennung seiner Bemühungen eine schöne Kartoffel.

У Німеччині найбільше люблять їсти картоплю. Її варять, смажать і додають пюре до інших продуктів.

Не випадково німецьких туристів за кордоном часто дразнять: «Картоплі».

Багато років тому ця рослина росла в дикому вигляді тільки в Америці. Але в 16 столітті іспанські моряки привезли овоч у Європу, в тому числі в Німеччину. Спочатку його частіше можна було зустріти в ботанічному саду, ніж на кухонному столі, оскільки всім громадянам дуже подобалися яскраві витончені квіточки цієї рослини.

В середині 18 століття король Фрідріх Великий наказав своїм підданим розводити картоплю як харчовий продукт.

Населення довго відмовлялося їсти невідомі бульби. Сьогодні, як ми знаємо, картопля завоювала своє почесне місце серед найкращих продуктів, і не тільки на території Німеччини.

У 19 столітті картопля вже стала доступною їжею навіть для найбідніших. Вона зростає в холодній зоні, на поганих землях і приносить хороший урожай. Сьогодні картопля – важливий продукт харчування в усьому світі, поряд з рисом і кукурудзою. У неї багато переваг: швидко насичує, корисна для шлунка. З

картоплі можна приготувати безліч страв. Тому домогосподарки високо цінують картоплю.

У знаменитому парку Сан-Сусі на могилі Фрідріха Великого майже завжди лежить красива картоплина, як знак визнання кайзеру за подарований народіві цінний продукт.





der Reis
рис



die Bratkartoffeln
жареный картофель



das Gemüse
овощи



der Vater
отец

die Brezel
крендель

das Ei
яйцо

die Kanne
кофейный чайник

der Kaffee
кофе

die Butter
масло

die Mutter
мать

die Marmelade
джем

das Milch-
kännchen
молочник

der Quark
творог



der Ketschup
кетчуп



der Senf
горчица



der Salzstreuer
солонка



die Serviette
салфетка



der Salat
салат



der Pudding
пудинг



der Kuchen
пирог



das Eis
мороженое



der Saft
сок



die Pfeffermühle
мельница
для перца

Словник до теми «Кухня»

das Schneidebrett – дошка для нарізання
die Küchenmaschine – кухонний комбайн
der elektrische Mixer – електричний міксер
die Pfanne – каструля
die Schublade – ящик
die Arbeitsplatte – стійка
der Broiler – жаровня
der Ofen – духовка
der Brenner – горелка
der Herd – печь
der Teekessel – заварний чайник
der Topf – горщик
der Dosenöffner – консервний ніж
die Mikrowelle – мікрохвильова піч
der Mixer – блендер
der Tiefkühlschrank – морозильник
der Kühlschrank – холодильник
das Regal – полиця
der Toaster – тостер
das Spülebecken – раковина
der Küchenabfallzerkleinerer – сміттєпровід
die Spülmaschine – посудомийна машина
der Geschirr-Abtropfständler – сушилка для посуду
die Papierhandtücher – паперові рушники
die Küche – кухня

текст для перекладу

Немецкая кухня, или Что едят немцы

Германия так географически расположена, что на её территории созданы благоприятнейшие климатические условия для ведения животноводства. Именно поэтому в стране такое изобилие мясных и молочных продуктов. И не только благодаря своим первоклассным автомобилям известна эта страна в мире. Кухня Германии заслуживает не меньшего внимания, чем её шикарные автомобили.

Наиболее часто употребляемым мясным продуктом в немецкой кухне является свинина. Из неё изготавливают колбасные изделия разных сортов (на данный момент в Германии производят около 1500 видов колбасных изделий). Мало кто знает, но говяжьки и свиные сосиски, заправленные чесноком и кориандром, являются прародителем американских, которые кладутся в хот-дог. Также жаренный или копченый свиной окорок, является визитной карточкой Германии.

Жареные сосиски (Bratwurst) немцы охотно едят с булочками (Brötchen) и картофелем.

На втором месте стоит **хлеб**. На данный момент в Германии выпекается около 300 видов хлебобулочных изделий. Большую популярность имеют знаменитые немецкие пироги (шварцвальдский пирог), брецели, кексы, пряники и печенье.

Как и в нашей стране, в немецкой кухне существуют региональные различия, которые усиливаются за счет соседей – Швейцария, Бельгия и Франция. О региональных различиях свидетельствуют наименования блюд, соответствующих географическому названию области (например, знаменитая Шварцвальдская ветчина). Наибольшей популярностью пользуются швабские клецки, фрикадельки из Баварии и Шварцвальда. Кроме фрикаделек, Бавария и

Шварцвальд известны своей выпечкой и пирогами (знаменитые шварцвальдские торты). Супы с рыбой, мясом, картофелем и чечевицей, яйца, смешанные со свеклой и соленым говяжьим мясом, подающиеся с маленькими булками – фирменное блюдо Гамбурга. Суп с улитками распространен на юге страны, а суп с угрями готовят на севере.

Основным алкогольным напитком, употребляемым немцами во время еды, является **пиво**, за ним следует вино. Пиво вообще занимает в жизни немцев особое место, о чем свидетельствуют не только многочисленные пивоварни, но и различные праздники (Октоберфест). Несмотря на большую любовь к пиву, в Германии употребляют и крепкие напитки – так называемый **шнапс**.

Обычный **завтрак** включает в себя хлебобулочные изделия с джемом, колбасные изделия, молочные продукты, фрукты, яйца, чай или кофе. Обед проходит в несколько этапов. Он включает в себя – суп, главное блюдо, закуски к нему и десерт. Ужин обычно состоит из холодных закусок и горячего. В определенные периоды времени и различные праздники, готовятся праздничные блюда. Так, например, на рождество жарят гуся и пекут особое печенье (Plätzchen). Кстати, у каждой хозяйки свой секрет Plätzchen, который переходит от матери к дочери.

Особого упоминания требует немецкая "кислая капуста" (Sauerkraut). Немного напоминает нашу квашеную. Описывать ее будет лишним – просто попробуйте! Вообще немецкая кухня довольно жирная и калорийная, так что будьте бдительны. Набрать вес в Германии можно очень быстро, тем более, что все очень вкусно!

Mahlzeiten in Deutschland

Das Frühstück – Die erste Mahlzeit in Deutschland. Die Frühstückszeit liegt zwischen 6 Uhr und 8 Uhr, denn das ganze Land steht früh auf. Zu Hause frühstückt man entweder in der Küche, wenn das eine Wohnküche ist, oder in der Essecke im Wohnzimmer. Es ist üblich, am Morgen nur kalt zu essen. Das bedeutet, dass man keine warmen Speisen isst. Das Frühstücksgetränk ist Kaffee. Man trinkt aber auch Milch oder Tee. Zum alltäglichen Frühstück gehören Weißbrot oder Brötchen mit Butter und Marmelade. Gewöhnlich isst man am Morgen kein Schwarzbrot. Es ist nicht üblich, morgens aus Brei zu essen: Brei essen nur Kinder und Kranke.

Das Mittagessen – Die nächste Mahlzeit nach dem Frühstück ist das Mittagessen. Das Mittagessen wird im allgemeinen um 12 Uhr eingenommen. Das Mittagessen ist eine warme Mahlzeit. Wochentags gibt es zu Mittag oft nur einen Gang. Das heißt, es wird nur eine Speise zu sich genommen – das Hauptgericht. Ein Hauptgericht besteht aus Fleisch mit Beilage. Die Beilage ist also ein Bestandteil des Hauptgerichtes. Die Beilage zu einem Fleischgericht besteht gewöhnlich aus mehreren Gemüsearten. Man verwendet als Gemüsebeilagen Kartoffeln, Möhren, Erbsen, grüne Bohnen, Kohlrabis, Blumenkohl, Rosenkohl, Rotkohl. Statt Kartoffeln kann man Makkaroni, Reis oder Nudeln zum Fleisch essen. Das Hauptgericht kann auch ein Fischgericht sein. Zu Mittag isst man kein Brot. Nach dem Hauptgericht gibt es manchmal eine Nachspeise. Als Nachspeise isst man Pudding, Quark oder Kompott. Die Deutschen essen Kompott und trinken es nicht, weil es aus vielen Früchten besteht und verhältnismäßig wenig Saft enthält.

Das Abendessen – gibt es in Deutschland zeitig, das heißt, meist zwischen 18 und 19 Uhr. Um 19 Uhr ist es eigentlich schon zu spät. Danach wird kaum noch Abendbrot gegessen. Gewöhnlich isst man abends kalt. Es ist eine Ausnahme, wenn man warm isst. Man isst also meist Wurst und Käse. Ungewohnt für die Ausländer ist ein Gericht, das jedem Deutschen gut schmeckt: es ist durch den Fleischwolf gedrehtes rohes Schweinefleisch oder Rindfleisch. Ins Fleisch tut man je nach Geschmack Salz, Pfeffer, Zwiebel und Knoblauch. Das mengt man mit einer Gabel kräftig durch. Dann isst man es mit Brot. Rohes Schweinefleisch nennt man Hackepeter und rohes Rindfleisch heißt Tatar. Es ist üblich, auch Eier zu essen (ein gekochtes Ei, Spiegelei, Rührei). Man trinkt Tee, Limonade oder Bier. Es ist üblich, abends Schwarzbrot zu essen.

Die deutsche Küche (Essen und Trinken)

Die deutsche Küche hat keinen besonders guten Ruf, jedenfalls wenn man dabei an das Alltagsessen denkt, das in vielen Gaststätten und Kantinen gereicht wird: fett, schwer, kohlehydratreich und sonst nichts. Man hat gesagt, unter den Völkern Europas würden die Franzosen beim Essen am meisten auf Qualität achten, die Deutschen am meisten auf Quantität und die Engländer am meisten auf die Tischmanieren.

Es stimmt zwar nicht, dass die Deutschen ständig etwas in sich hineinstopfen, aber wenn sie einmal angefangen haben, etwas zu essen, dann hören sie so schnell nicht wieder auf. Die Dinge immer ein wenig zu übertreiben, ist eine häufig anzutreffende deutsche Angewohnheit, nicht nur, wenn es ums Essen geht.

Inzwischen sind sich aber viele Deutsche über die gesundheitlichen und ästhetischen Folgen ihrer Ernährung im Klaren. Wenn man den einschlägigen Berichten, Diätvorschlägen, Ernährungstips und Kochrezepten vor allem in den illustrierten Glanzen schenken darf, so geht es heutzutage beim Essen nur noch um die Gesundheit („Essen Sie sich gesund!“) und keineswegs um Genuss oder gar die Befriedigung eines Hungergefühls. Aßen die Deutschen früher dreimal soviel Kartoffeln wie beispielsweise die Briten, so essen sie heute nur noch zweimal soviel gesundes Obst und ballaststoffreiches Gemüse. Lebensmittel mit dem Namenszusatz „Bio-“, oder „light“ sind die Renner in den Supermärkten und verkaufen sich wie von selbst an diejenigen Deutschen, die sich vielleicht dann doch noch Häppchen mehr

gönnen wollen („Du darfst!“), aber das, bitte schön, mit gutem Gewissen. Dazu gibt es dann sogar Mineralwassermarken mit dem Zusatz „light“ – na, wohl bekomm es.

Im Gegensatz zu früher haben sich die Ess- und Restaurantverhältnisse in Deutschland allerdings trotz mancher zäher Gewohnheiten wesentlich verbessert. Nach der bitteren Armut in der Nachkriegszeit kam es in den fünfziger Jahren zur ersten deutschen Fresswelle, als es wieder genug Geld und wieder genug dafür zu kaufen gab. Die Doppelt- und Dreifachkinne, die sich viele Deutsche dieser Generation in jener Zeit angefressen haben, haben wohl unvermeidlich das Klischee des feisten Deutschen im Ausland geprägt.

Mit dem enorm gewachsenen Wohlstand der siebziger und achtziger Jahre kam dann – für eine andere Generation – das Bedürfnis nach verfeinerten Genüssen. Außerdem war diese erste reine Wohlstandsgeneration mittlerweile viel kosmopolitischer aufgewachsen, hatte die Küche Frankreichs und Italiens kennen und schätzen gelernt. Das hat sich dann in einer zweiten deutschen Fresswelle niedergeschlagen mit einer Vielzahl von bessern, mediterran ausgerichteten Restaurants (die außerdem weniger „rustikal“ eingerichtet sind und sich teilweise auch um bessern Service bemühen). Aber auch das Angebot für die häusliche Küche ist qualitätvoller und abwechslungsreicher geworden, Konserven und Tiefkühlkost wurden von ehrgeizigen Hobbyköchen und – Köchinnen geächtet. Dieser Umweg führte geradezu zu einer Wiederentdeckung der feinen deutschen Küche, die es ja auch einmal gab – ein Trend, der für die neunziger Jahre prägend geworden ist.

Die Deutschen bevorzugen ein reichhaltiges Frühstück mit verschiedenen Sorten von Brot oder Brötchen, dazu Marmelade und Honig, aber auch Schinken, Käse und Wurst für diejenigen, die es etwas herzhafter mögen. Müslis oder Corn-flakes stehen heute auch schon oft auf den Frühstückstischen. Getrunken wird mit Vorliebe frisch gebrühter Kaffee.

Deutsches Brot ist berühmt für seinen Artenreichtum, und die Bäcker werden nicht müde, ständig neue für die Gaumen ihrer verwöhnten Kundschaft dazuzuerfinden. Diese Art von Veredelung lassen sie sich allerdings auch teuer bezahlen. Die Deutschen

haben eine starke Vorliebe für Sauerteigbrot, für Vollkornbrotsorten – das war immer schon so und verdankt sich nicht erst der Ernährungsbewussten zweiten Fresswelle -, und sie verstehen sich auf ganz exotische Brotsorten wie etwa Pumpernickel, die außerhalb der deutschen Grenzen wirklich völlig unbekannt sind.

Die Hauptmahlzeit der Deutschen ist in der Regel das warme Mittagessen. Ernährungsbewusstsein hin oder her – ein Mittagessen hat substantiell zu sein. Die alte Gewohnheit des nachmittäglichen „Kaffe und Kuchens“ ist Arbeitsalltag immer mehr in den Hintergrund getreten und wird unter normalen Umständen nur noch am Wochenende praktiziert. Auch dies ist immer noch sehr traditionell geprägt und daher keine Angelegenheit für Ernährungs- und Schlankheitsbewusste. Früchte-, Creme- und Schokoladekuchen sind nun mal eben nicht kalorienarm – und meistens bleibt es nicht bei einem Stückchen.

Die letzte Mahlzeit des Tages, das so genannte Abendbrot, zeigt schon in Namen an, dass es sich in der Regel um eine kalte Mahlzeit handelt, bei der zu Brot meist Wurst und Käse gereicht wird, vielleicht aber auch Quark, Salat oder südsauer eingelegtes Gemüse.

Was immer einem Reisenden in Deutschland zustößt: Es steht jedenfalls fest, dass er nicht verhungern muss.

Trinken

Eine von drei Bierbrauereien auf der Welt steht in Deutschland. Das allein sagt schon genug über das Verhältnis der Deutschen zum Bier. Bier ist nicht nur ein Getränk unter vielmehr ist es der Inbegriff von Getränk schlechthin.

Ein Grund, warum das deutsche Bier in der Tat so gut ist, ist das Reinheitsgebot von 1516, eines der ältesten noch gültigen Gesetze überhaupt. Es schreibt vor, dass für das Brauen von Bier ausschließlich Wasser, Hopfen, Malz und Hefe verwendet dürfen. Das einzige Mal, dass die Deutschen wirklich gegen die Weisheit der Harmonisierungsbemühungen der Brüsseler Eurokarton Sturm gelaufen sind, war bei der drohenden Liberalisierung des Reinheitsgebots.

Es gibt viertausend nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraute Biermarken, und da ist es in der Tat schwer, sich vorzustellen, wie importierte Biere, die unter Umständen als chemisch kontaminiert gelten, sich auf diesem Markt durchsetzen sollen.

Bier wird hierzulande stets kalt und mit einer üppigen Schaumkrone serviert. Die kunstgerechte Fabrizierung dieser Schaumkrone nimmt mehrere Minuten in Anspruch: Bierkonsum ist also nichts für den eiligen Trinker, der schnell mal seinen Durst löschen will.

Die beliebteste Sorte ist das Pils, das auch am meisten exportiert wird, ganz im Gegensatz zum so genannten Export-Bier, das kaum jemals die Landesgrenzen überschreitet, und zum Alt-Bier, das wiederum nicht alt werden darf, sondern ganz frisch getrunken werden muss.

Deutsche Weine, vor allem die Weißweine, haben und hatten immer einen exzellenten Ruf – und zwar zu Recht, auch wenn die Franzosen darüber die Nase rümpfen. Aber dies ist wirklich nicht der Platz, um andere Nationen zu belehren. Der Kenner genießt und schweigt. Die Deutschen sind sich auch durchaus der Qualität ihrer Reben bewusst und konsumieren ihren Wein zum Großteil andachtsvoll selbst. Der Export ist dementsprechend gering. Es gibt prinzipiell keinen Unterschied zwischen Wein- und Biertrinkern; es wird sowohl das eine wie das andere von den gleichen Personen getrunken.

Obwohl in Deutschland gerne und viel Alkohol getrunken wird, gilt Trunkenheit am Steuer zu Recht als schlimmes Verbrechen. Wer mit „Promille“ erwischt wird, darf nicht mit Nachsicht rechnen. Die Konsequenzen sind keineswegs harmlos. Dem Reisenden, der auch gerne zecht, sei daher stets empfohlen, sich ein Taxi nach Hause zu nehmen.

8. Домашнє завдання: Складіть діалог про німецьку кухню.

Викладач

А.О. Бєлова