

## **Модуль 1. Змістовий модуль 1.**

### **Практичне заняття №6-8 (бгод.)**

**Тема 3.** Українська національна кухня. Пряма та непряма мова. Читання та переклад текстів за темою, складання діалогів.

**Вид заняття:** вивчення та закріплення нового матеріалу.

**Мета:** навчитись розказувати про українську національну кухню, розвивати навички вести бесіду, діалог про кухню, розширити знання про пряму та непряму мову, особливості її оформлення на письмі; виховувати цікавість творчої пошукової діяльності шляхом залучення студентів до створення презентацій з теми.

**Методи:** бесіда, конспект, лексичні вправи.

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

#### **Література (Інформаційні ресурси):**

1. <http://www.deutsch-kurs-hannover.com/deutsch-lernen-online>
2. <http://academia.in.ua/?q=node/1745>

#### **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 прямої та непрямої мови.
5. Читання текстів (діалогів) до теми «Українська кухня», перегляд презентацій, виконання лексичних вправ на закріплення.
6. Укладання словника до теми.
7. Складання власних діалогів за темою.

**Пряма та непряма мова.** Пряма мова в німецькій мові використовується в тих випадках, коли виникає необхідність передати розмову осіб чи персонажів. Під прямою мовою розуміється дослівна передача чийогось висловлювання. Пряма мова завжди виділяється відповідними знаками пунктуації – береться в лапки. В одних випадках у тексті дається вказівка на мовця, чия пряма мова буде введена, в інших мовець не згадується, оскільки все зрозуміло з контексту. Наприклад:

*Er sagte: «Nach dem Schwimmen komme ich morgen bei dir zu Besuch». – «Warum hast du das entschieden, ohne mich darüber zu fragen? Wann willst du kommen?», fragte sie. – «Gegen 16:00 Uhr». – Він сказав: «Завтра після плавання я прийду до тебе в гості». – «Чому ти прийняв рішення, не спитавши про це мене? Коли ти хочеш прийти?» — запитала вона. — «Близько 16:00».*

Манера розмови, його емоційна забарвленість і загальний фон значною мірою передаються за допомогою дієслів, що вводять пряму мову в німецьке речення. Такими дієсловами можуть бути, наприклад, дієслова «говорити, сказати — sagen», «горлати, репетувати — rufen», «волати, кричати, вимагати — schreien», «шепотіти, говорити пошепки — flüstern», «наголосити, акцентувати — betonen», «підтвердити, запевнити — bestätigen», «прошепотіти — girren», «вимагати, закликати, наполегливо просити, застерігати — mahnen», «здивуватися – sich wundern», «бурчати, невиразно говорити — brummen», «шепелявити – lispeln, mungeln», «прохрипіти — krächzen», «молити — betteln» та ін.

Пряма мова в німецькій мові може являти собою одну частину головного (супровідного) речення, а може переривати основне речення, у вигляді декількох фрагментів. Якщо головне (супровідний) речення закінчується прямою мовою, а сама пряма мова закінчується знаком або знаком оклику, то після прямої мови (після лапок) ставиться кома, наприклад: *Sie fragte: «Willst du mich nicht nach Hause mitnehmen?», dabei sah sie auf die Eingangstür und zog ihren Regenmantel an. Sagte Ich: «Selbstverständlich, mache ich!», meine Freundin gab mir aber darauf keine Antwort. – Вона запитала: «Ти не хочеш підвезти мене додому, взяти мене з*

собою?». При цьому вона дивилася на вхідні двері і одягала плащ. Я сказав: «Само собою зрозуміло, звичайно!». Однак, моя подруга мені на це нічого не відповіла.

Якщо ж у кінці прямої мови стоїть крапка, то тоді ця крапка опускається і замінюється на кому, яка ставиться після лапок. *«Ich gehe in die Bierstube», brummte er und öffnete die Eingangstür. – «Bleib bitte noch ein wenig», flüsterte sie. «Я йду в пивну», — пробурчав він і відкрив вхідні двері. – «Залишся ще ненадовго» — прошепотіла вона.*

Якщо основне (супровідне) речення перериває пряму мову, то тоді фрагмент-вставка з основного речення виділяється на письмі комами, наприклад: *«Da vorne siehst du ein Haus», sagte Mark, «ist ja schon unsere Sommerresidenz». – «Тут попереду ти бачиш будинок», — сказав Марк, – «це і є наша літня резиденція».*

Якщо перед фрагментом-вставкою з головного (супровідного) речення безпосередньо в тексті прямої мови є закінчене речення, то діють ті ж самі правила, що і для стандартного випадку відокремлення прямої мови. Наприклад: *«Ich weiß immer noch, wie du deine Blauflecken bekommen hast», sagt sie. «Du hast dich damals sehr geärgert». – «Я все ще пам'ятаю, як ти отримав свої синці,» — сказала вона. «Ти тоді страшенно сердився».*

У літературному творі пряма мова перериває перебіг основного оповідання і привертає увагу читача до конкретних діалогів персонажів, наближаючи їх до дійсності і дозволяючи читачеві дати цим персонажам самостійну і безпосередню оцінку на підставі зроблених ними висловлювань, не використовуючи для цього коментарі автора. При вживанні прямої мови автор як би йде в тінь. Тобто пряма мова в принципі виступає маленькою або великою розповіддю про себе чи про щось ще, що має нейтральне або експресивно емоційне забарвлення.

Непряма мова – це діалогічне мовлення, правила його оформлення ви знаєте.

## «Nationale Küche» / «Національна кухня»

Die Gastfreundschaft ist bei allen slawischen Völkern ausgeprägt, bei den Ukrainern, wie L. Tolstoj schrieb, noch einmal besonders. Es ist selbstverständlich, dass man dem Gast auch bei kurzem Besuch etwas zu essen und zu trinken anbietet.

Die typisch ukrainische Küche bildete sich ziemlich spät heraus, etwa im 18. Jahrhundert. Ursache dafür war die Zugehörigkeit verschiedener Gebiete der Ukraine zu anderen Staaten. So war die ukrainische Küche lange Zeit schwer von der ihr verwandten polnischen und belorussischen Küche zu trennen.

Der wechselvolle Lauf der Geschichte beeinflusste auch das Kochen im ukrainischen Land. Von den Turkvölkern wurde das Anrösten und das Anbraten von Zutaten in heißem Öl übernommen, von der deutschen Küche das Zerkleinern der Speisezutaten.

Im Kontrast zu den östlichen Küchen wird mehr Schweinefleisch verwendet. Aus Protest gegen die Andersgläubigen, die Mohammedaner, kultivierten die ukrainischen Kosaken im 16.-18. Jahrhundert den Genuss und Gebrauch von Schweinespeck. Aus allen traditionellen ukrainischen Speisen sind zwei besonders wichtig: "borschtsch" und/ oder mit "kwas" (ein Brotgetränk), mit Sauerkraut oder "warenyky".

Borschtsch ist ursprünglich ein Arme-Leute-Essen. Diese Suppe hat viele regionale Variationen, aber alle haben jedoch als Grundbestandteil die rote Bete. Es gibt Borschtscharten mit und ohne Fleisch, mit Wasser mit Weißkohl, auch mit Mohrrüben, Kartoffeln und Zwiebeln. Oft serviert man Borschtsch mit saurer Sahne.

Charakteristisch für die ukrainische Küche ist auch die Vielfalt an Mehlwaren. Bekannt sind Warenyky und Haluschky. Warenyky sind Maultaschen aus Nudelteig mit verschiedenen Füllungen aus Fleisch, Kohl, Kartoffeln. Es gibt auch eine süße Abart, z. B. mit Kirschen und Pflaumen. Sehr gut schmecken auch kleine Pfannkuchen (mlynzi) mit Quark, Konfitüre und saurer Sahne und Piroggen (pyrohy), die auch unterschiedliche Füllungen haben können. Eier werden nicht nur als selbständiges Gericht, sondern mehr noch als unerlässliche Zutat für Mehlspeisen, Süßwaren und Eierteigwaren gebraucht.

Es gibt noch eine Speise, die die Kosaken bereits gern aßen, Brei (kascha). Typisch ukrainisch ist Brei aus Buchweizengraupen, Hirse und aus Kürbis.

Bis heute isst man in der Ukraine gern Schweinefleisch und Speck, besonders auf dem Lande. Speck, ob grün, gesalzen, gekocht, geräuchert oder gebraten ist nicht nur ein selbständiges Gericht, sondern auch eine Zutat für andere Speisen.

Beliebt in der Ukraine ist auch Gemüse, im Sommer frisch, im Winter eingelegt, eingesäuert oder mariniert. Ab dem 18. Jahrhundert hielt auch die Kartoffel Einzug ins Land. Unterschiedliche Pflanzenöle, vor allem aber Sonnenblumenöl, fanden von alters her neben tierischen Fetten in der ukrainischen Küche Verwendung.

Essgewohnheiten und Speisenfolge in der Ukraine haben viele Gemeinsamkeiten mit anderen osteuropäischen Völkern und enthalten gleichzeitig viel Eigenes, Ursprüngliches. Brot ist ein wichtiges Grundnahrungsmittel, eine Beilage zu allen Speisen. Für den Mittel- und Westeuropäer ungewohnt ist das warme Frühstück, das oft aus Fleisch, Würstchen, Fisch mit Kartoffeln besteht.

Das Mittagessen besteht aus einer Vorspeise, Borschtsch oder Suppe (der erste Gang), einem Hauptgericht (der zweite Gang) und einer Nachspeise mit einem Getränk (der dritte Gang). Als Nachspeise trinkt man Kompott (Kompott aus getrockneten Früchten heißt "uswar"), isst man "kyssil" aus Früchten oder Milch und/oder etwas Gebackenes.

*Прочитайте та перекладіть текст. Складіть питання до нього.*

### **Die ukrainische Küche**

Die ukrainische Küche ist kräftig und nahrhaft, zeichnet sich aber durch eine Vielfalt an Zubereitungsarten von lokalverfügbaren Zutaten aus. Das Austragungsland der Europameister schafthofft, dass ukrainische Gerichte unter Fußballfans populär werden.

Für den durchschnittlichen Mitteleuropäer dürfte die ukrainische Küche kaum von der russischen zu unterscheiden sein. Und in der Tat gibt es viele Überschneidungen, die nicht zu letzt dem Jahre langen Zusammenleben im russischen Imperium und der Sowjetunion geschuldet sind. Doch die am 9. Juni beginnende Europameisterschaft

bietet ins besondere Fußballfans die Gelegenheit, vor Ort einige Spezialitäten zu probieren und typisch Ukrainisches kennen zu lernen.

Gefüllte Teigtaschen werden oft als Pelmeni bezeichnet und Russland zu geordnet, doch gibt es die Pelmeni eigentlich nur mit Fleischfüllung. Der überzeugte Ukrainer wird zu dem immer behaupten, dass die ukrainischen Wareniki aus einem dünneren Teig zu bereitet werden. Wareniki bilden eine der Hauptspeisen der ukrainischen Küche. Gefüllt mit Fleisch, Kartoffeln, Pilzen, Kraut gehören sie zu jeder größeren Mahlzeit.

Vor den Wareniki wird in der Ukraine typisch erweise eine Suppe serviert. Die am meisten verbreitete Suppe ist der Rote Borschtsch – ein typisches Gericht auf der Basis von Rote Bete, Schweinefleisch, Kartoffeln, Kohl, Graupen, Zwiebeln, Petersilie und Sauerrahm. Borschtschvarianten werden mit gekochten Eiern, Paprika, Möhren oder Fisch kreiert. Rote Bete verleiht der Suppe ihren typischen Geschmack und die kräftige rote Farbe.

Eine andere beliebte Suppe ist die klassische Sommersuppe Cholodnik, oft Okroschka genannt. Okroschka ist eine Gemüsesuppe, die kalt auf der Basis von Kwas oder Kefir serviert wird und vor allem an den heißen ukrainischen Sommertagen eine kleine Abkühlung bietet. Der leicht säuerliche Kwas bietet an den zuerwartenden heißen Junitagen zu jeder Mahlzeit eine Erfrischung – Fußballfans sollten diese malt bewährten leicht alkoholischen Erfrischungsgetränk während der EM eine Chance geben, am besten vom Fass.

Auch Fleischliebhaber kommen in der Ukraine auf ihre Kosten. So werden sie im Sommer vor allem die allgegenwärtigen Schaschlikstände bemerken und schätzen lernen: Fleisch in allen Variationen mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika und zu dem scharf gewürzt. Das Wort Schaschlik, in etwa Fleisch am Spieß, hat dabei turkotatarische Wurzeln und weist auf die Krimtataren im Süden der Ukraine hin.

Eine weitere ukrainische Spezialität ist der Cholodez, eine Form von Sülze mit Schweinefleisch und Gewürzen. Serviert werden die Fleischspeisen zumeist mit Kartoffeln in verschiedenen Variationen: etwa gekocht mit Petersilie, püriert oder als Bratkartoffeln. Weitere Beilagen auf Kartoffelbasis sind die Deruni, eine Art

Kartoffelpuffer. Gegessen werden sie zumeist mit Sauerrahm und Petersilie. Agrarbranchenexperten nach hat die Ukraine unter den Teilnehmerländern der Euro 2012 den höchsten pro Kopfverbrauch an Kartoffeln, das macht sich in der Küche bemerkbar.

Berühmt sind die Ukrainer wohlfeilsten Schweinespeck, den Salos. Als Zutat für Suppen oder Teigmischungen, gebraten als Schkwarki oder einfach nur in Scheiben geschnitten aufs ukrainische Schwarzbrotgerät beim Salo jeder Ukrainer ins Schwärmen. Die Verehrung für den Speck lässt sich auch aus der Geschichte herleiten: In den Zeiten, als Überfälle durch die muslimischen Tataren an der Tagesordnung waren, blieben einzig die Schweine als „unreine Tiere“ sicher vor Plünderungen. Somit garantierten sie in harten Zeiten das Überleben und werden bis heute sehr geschätzt. Wurstliebhaber sollten zu dem die ukrainische Blutwurst, Krowjanka, probieren. Ukrainer lieben neben deftigen Sachen aber auch sehr viel Süßes. Eine süße Berühmtheit jüngerer Datums sind die Kiewer Torten. Seit 1956 in der Karl-Marx-Konditorei in Kiew hergestellt, sind sie für Besucher der Stadt zu einem Muss geworden. Für Westeuropäer ist die Farbgestaltung für ein Lebensmittel etwas gewöhnungs-bedürftig.

### **Die ukrainische Küche**

Unter den verschiedenen slawischen Küchen ist die ukrainische Küche seit langem weit über die Grenzen des Landes bekannt. Sie ist sehr vielfältig und hat die Elemente unterschiedlicher europäischer Küchen aufgenommen und auch die Küche ihrer Nachbarländer beeinflusst. Einflüsse kamen aus Polen, Deutschland und Ungarn sowie von Türken, Tataren und Griechen. Die ukrainische Küche wird meist in großen Mengen gereicht und soll satt machen.

Typische Gerichte der ukrainischen Küche sind Borschtsch und Teigtaschen. Viele denken, Borschtsch ist ein typisches Gericht aus der russische Küche. Zwischen Russland und der Ukraine gibt es nicht nur kulinarische Unterschiede. Borschtsch ist ein „Urgericht“ aus der Ukraine. In der ukrainischen Küche ist besonders

Schweinefleisch beliebt. Allerdings gibt es auch sehr schmackhafte Gerichte mit Lamm, Kalb und Geflügel.

Speck spielt eine große Rolle! Er wird in verschiedenen Variationen als Vorspeise mit Knoblauch, Zwiebeln sowie Gurken gegessen und kommt oft mit ins Essen. Das hat etwas mit der Geschichte zutun. Speck war in vergangenen Zeiten, als die Menschen in Landwirtschaft und Industrie hart arbeiten mussten, als Kalorienspender wichtig und heißbegehrt. Heute wollen wir es jedoch lieber „light“ bzw. kalorien- und fettreduziert.

Die ukrainische Küche kennt auch unzählige Variationen von Teigwaren wie z.B. Pelmeni, Wareniki oder Piroggen. Diese Teigtaschen lassen sich mit vielen verschiedenen Dingen wie z.B. Kartoffeln, Sauerkraut, Quark, Fleisch, Pilzen, Mohn, Obst oder Früchten füllen.

In der Ukraine sind Kirschen und Birnen, Pflaumen und Äpfel, Johannisbeeren, Himbeeren, Erdbeeren und natürlich auch Melonen populär. Früchte gibt es oft als selbst eingemachte Konserven, ins besondere im Winter.

8. Оцінювання студентів. Домашнє завдання: зробити презентацію на тему, укласти словник, вивчити його.

**Викладач**

**А.О. Бєлова**