



**Klaudia Leńkowska
Magdalena Rybicka
Alicja Budzińska**

KUCHNIA NIEMIECKA

TYPOWE POTRAWY

- Kartacze
- Pierogi ziemniaczane z mięsem
- Sałatka ziemniaczana
- Tradycyjne niemieckie pierniczki
- Strucla Bożonarodzeniowa
- Biała kiełbasa
- Precle
- Zupa gulaszowa
- Pączki
- Golonka
- Faworki
- Boczek z gruszkami i fasolką



TYPOWE NAPIOJE

- Piwo
- Herbata miętowa, rumiankowa i napary ziołowe
- Kawa z rumem i bitą śmietaną
- Wino
- Woda mineralna
- Soki owocowe
- Mieszanka wody mineralnej i soków owocowych zwaną „Schorle”



TYPOWE SUROWCE

- Ziemniaki
- Biała kielbasa
- Wieprzowina
- Kapusta
- Cielecina
- Baranina
- Wołowina
- Drób
- Dzikizna
- Ryby
- Mięsa mielone
- Mąka
- Szparagi
- Jabłka



WPLYW INNYCH KUCHNI

- W kuchni niemieckiej można spotkać wpływy włoskie, greckie, hiszpańskie, tureckie, **polskie**, czeskie i słowackie oraz **dalekowschodnie**. Na zachodzie skupiają się wpływy sąsiadów: Szwajcarii i Francji. W tamtejszej kuchni duża rolę odgrywają warzywa. Na południu jada się o wiele tłuszciej, czego przykład stanowi kuchnia bawarska.



PODOBIENSTWA I RÓŻNICE DO KUCHNI POLSKIEJ

- Podobnie jak w kuchni polskiej **ziemniaki** stale towarzyszą daniom mięsnym. W kuchni niemieckiej jest wiele potraw charakterystycznych dla kuchni polskiej takich jak: biała kiełbasa, kartacze, precle, pączki bądź faworki. W kuchni niemieckiej popularnym napojem jest piwo co świadczy o corocznym festiwalu” Oktoberfest”, który jest jednym z największych na świecie festynów ludowych.



KONIEC

