



**SOŠ a SOU Horky nad Jizerou**

## **Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35**

Obor: 65-42-M/02 Cestovní ruch

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0985

**Předmět:** Německý jazyk  
**Ročník:** 4.  
**Téma:** Spezialitäten der deutschen und österreichischen Küche  
**Vypracoval:** Ing. Eva Moravová  
**Materiál:** VY\_32\_INOVACE\_106  
**Datum:** 19.11.2012  
**Anotace:** Konverzační téma pro přípravu k profilové části ústní maturitní zkoušky



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

# Spezialitäten der deutschen und österreichischen Küche

## Wortschatz:

e Birne		hruška
e Bockwurst		klobása, párek
e Bohne		fazole
dicke Suppe		hustá polévka
r Eintopf		„ajntopf“
e Erdbeere		jahoda
s Getränk		nápoj
r Guss		poleva
e Kaltschale		studená ovocná polévka
e Kirsche	třešeň	
e Linse		čočka
r Linzer Kuchen		linecký koláč
e Schlagsahne		šlehačka
s Wiener Schnitzel		
vídeňský řízek		



# Spezialitäten der deutschen und österreichischen Küche

## Wortschatz - wie ist das tschechisch?

e Birne  
e Bockwurst  
e Bohne  
dicke Suppe  
r Eintopf  
e Erdbeere  
s Getränk  
r Guss  
e Kaltschale  
e Kirsche  
e Linse  
r Linzer Kuchen  
e Schlagsahne  
s Wiener Schnitzel



# Spezialitäten der deutschen und österreichischen Küche

## Wortschatz – wie ist das deutsch?

hruška

klobása, párek

fazole

hustá polévka

„ajntopf“

jahoda

nápoj

poleva

studená ovocná polévka

třešeň

čočka

linecký koláč

šlehačka

vídeňský řízek



# Die Spezialitäten der deutschen und österreichischen Küche

## DEUTSCHLAND

- **Die Kaltschale** ist eine kalte Suppe. Bekannt sind vor allem süße Kaltschalen aus Kirschen, Pflaumen, Erdbeeren oder Birnen. Man isst sie besonders im Sommer, denn sie sind gut gegen den Durst.
- **Der Eintopf** ist eine dicke Suppe, aber man isst sie als Hauptgericht und serviert sie in Suppentellern oder Terrinen. Es gibt z. B. Erbseneintopf mit Bockwurst, Bohnen-, Linsen- oder Möhreeneintopf mit Fleisch.
- **Klöße** sind runde Knödel aus Semmeln, Mehl, Milch, Butter und Petersilie. Sie passen sehr gut zu verschiedenen Soßen mit Fleisch.



## ÖSTERREICH

- **Wiener Schnitzel** macht man aus 250 Gramm Kalbfleisch, dünn geklopft und in Mehl, Ei und Bröseln paniert. Dazu isst man den Kartoffelsalat ohne Majonäse.
- **Linzer Kuchen** ist ein Kuchen aus Linzer Teig mit pikanter Marmelade gefüllt.
- **Sachertorte** ist eine Torte aus Kakaoteig, mit Marmelade gefüllt und mit Schokoladenguss bedeckt. Man isst sie mit Schlagsahne.



## Was soll ich sagen?

Du sollst über die Spezialitäten der deutschen und österreichischen Küche, über die beliebten Getränke und Mählspeisen sprechen.

Die Fotos können dir behilflich sein:



**Zdroje:**

**Foto:1) [http://3.bp.blogspot.com/\\_PPMdcQwK3oA/TLezKUJYsal/AAAAAAAAAfQ/6b9dXdFKbnA/s1600/IMG\\_5296.JPG](http://3.bp.blogspot.com/_PPMdcQwK3oA/TLezKUJYsal/AAAAAAAAAfQ/6b9dXdFKbnA/s1600/IMG_5296.JPG)**

**2) [http://images.google.com/imgres?q=lineck%C3%BD+kol%C3%A1%C4%8D+s+marmel%C3%A1dou&hl=cs&tbo=d&biw=1366&bih=624&tbm=isch&tbnid=g4Bl4ZieMQZkM:&imgrefurl=http://www.schwartau.cz/recepty/peceme/pravy-linecky-kolac-](http://images.google.com/imgres?q=lineck%C3%BD+kol%C3%A1%C4%8D+s+marmel%C3%A1dou&hl=cs&tbo=d&biw=1366&bih=624&tbm=isch&tbnid=g4Bl4ZieMQZkM:&imgrefurl=http://www.schwartau.cz/recepty/peceme/pravy-linecky-kolac-38r/&docid=hDBjRSaptXR1qM&imgurl=http://static.schwartau.cz/cache/eac69_recepty_js0s0244_thumbnail800x600_backgroundhexhffffff_extent800x600_gravitycenter_strip.jpg&w=800&h=600&ei=lrsTUZjqDc3Ysgbe0YGQCQ&zoom=1&ved=1t:3588,r:15,s:0,i:124&iact=rc&dur=471&sig=106959744512055248572&page=2&tbnh=173&tbnw=237&start=15&ndsp=20&tx=112&ty=61)**

**38r/&docid=hDBjRSaptXR1qM&imgurl=http://static.schwartau.cz/cache/eac69\_recepty\_js0s0244\_thumbnail800x600\_backgroundhexhffffff\_extent800x600\_gravitycenter\_strip.jpg&w=800&h=600&ei=lrsTUZjqDc3Ysgbe0YGQCQ&zoom=1&ved=1t:3588,r:15,s:0,i:124&iact=rc&dur=471&sig=106959744512055248572&page=2&tbnh=173&tbnw=237&start=15&ndsp=20&tx=112&ty=61**

**3) <http://t0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd>**

**4) [http://t3.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcSprUTa3M9ZbR\\_RcXeH2VYxStQNg4EQ9\\_U1Bx4acWzxRE86QnIH](http://t3.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcSprUTa3M9ZbR_RcXeH2VYxStQNg4EQ9_U1Bx4acWzxRE86QnIH)**

**9GcQdLeQIRutFnwdIAKDtd2nBnLlgmDWEKj9PicBJOpuOzqjTGFSi**

**Microsoft office**

**Učebnice: Věra Höppnerová – Němčina pro kuchaře a číšníky**