

54 24.05/1
K-20

S.N. NAYIMOV

DEUTSCH

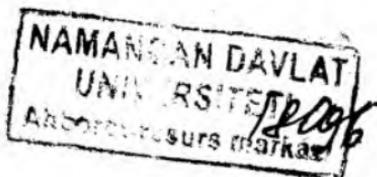
“IQTISOD-MOLIYA”

**O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI OLIY VA O‘RTA MAXSUS
TA‘LIM VAZIRLIGI**

S. N. NAYIMOV

DEUTSCH

**Daklavriyatning 520200 – muhandislik va muhandislik ishi
yo‘nishi bo‘yicha nofilologik oliy o‘quv yurtlari talabalari
uchun o‘quv qo‘llanma sifatida
tavsiya etilgan.**



**Toshkent
«IQTISOD-MOLIYA»
2008**

Taqrizchilar:

Ziyovuddin Toshev – Buxoro davlat universiteti xorijiy tillari fakulteti dekani, filologiya fanlari nomzodi, dotsent;

Yoʻldosh Nurmurodov – Buxoro davlat universiteti nemis tili filologiyasi va fonetikasi kafedrasida dotsenti, filologiya fanlari nomzodi;

Hidoyat Salomov – Buxoro Oziq-ovqat va yengil sanoat texnologiyasi instituti professori, texnika fanlari doktori, professor

Nayimov S.N.

H20

Deutsch: Bakalavriyatning 520200-muhandislik va muhandislik ishi yoʻnalishi boʻyicha nofilologik oliy oʻquv yurtlari talabalari uchun oʻquv qoʻllanma/S.N. Nayimov; Masʼul muharrir N.Elina. – T.: «Iqtisod-Moliya», 2008. - 176 b.

Qoʻllanma bakalavriyatning 520200 – muhandislik va muhandislik ishi taʼlim sohasi yoʻnalishlari oliy oʻquv yurtlarining yuqori kurs talabalari uchun moʻljallangan. Qoʻllanma talabalarga pazandalik non pishirish boʻyicha va oziq-ovqat korxonalarida xizmat qilish adabiyotlarini nemis tilida oʻqitish va tushunish, shu bilan birga, dasturga asosan ogʻzaki nutq malakasini rivojlantirishni oʻz oldiga maqsad qilib qoʻyadi.

Matnlar mutaxassisliklar boʻyicha bilim olish xarakterini anglatadi va qiyinlashib borish asosida quriladi, chunki ular leksikalardan bilim toʻplashlariga yordam beradi.

Mutaxassislik boʻyicha leksikalar chet tillariga qiziqish uygʻotadi va kelgusidagi kasblaridan chuqurroq bilim olishlariga yordam beradi.

BBK 81.2Нем я73

SO‘ZBOSHI

Mamlakatimiz ta’lim tizimi oldida turgan dolzarb masalalardan biri, bu shubhasiz, ta’lim muassasalarida tahsil olayotgan o‘quvchi-talabalarni zarur o‘quv adabiyotlari bilan ta’minlashdan iborat. Ana shu masalani hal etish maqsadida 2001-yil 16-avgustida Vazirlar Mahkamasi tomonidan „Oliy va o‘rta maxsus, kasb-hunar ta’limi tizimini va o‘quv adabiyotlarning yangi avlodi bilan ta’minlash to‘g‘risida“gi Qarori qabul qilingan edi.

Tabiiyki, hozirgi davrda oliy va o‘rta maxsus ta’limida chet tillaridan yangi o‘quv adabiyotlarini yaratishni talab qiladi. Shu maqsadda mazkur qo‘llanma oliy o‘quv yurtlarining amaldagi nemis tili fani dasturi asosida va zamonaviy usullari, hozirgi zamon metodikasi talablari inobatga olingan holda yaratildi. Mazkur qo‘llanma respublikamizdagi oziq-ovqat va yengil sanoat institutlari, kasb-hunar kollejlari, akademik litseylar hamda boshqa texnika oliy o‘quv yurtlari uchun qo‘shimcha material sifatida foydalanish uchun mo‘ljallangan.

O‘quv qo‘llanma 25 mavzudan iborat. Bular quyidagilar: Oziq-ovqat va oziq-ovqat vositalari, foydali oziq-ovqatlar, Oqsil, Moy, Uglevodlar, Vitaminlar, Suv, Qand, Shakar, Kraxmal, Mevalar, Kartoshka, Un va un maxsulotlari, Non va non maxsulotlari, Go‘sht va go‘sht maxsulotlari, Baliq va baliq maxsulotlari, Sut va sut maxsulotlari va boshqalar. Har bir mavzu uchun 4 soat ajratilgan. Har bir mavzu boshida mavzuga doir yangi so‘zlar berilgan, bundan tashqari yangi so‘zlarni takrorlash va mustahkamlash uchun turli xil matndan oldin mashqlar berilgan. Bu mashqlar matnlar bilan ishlashg‘ yordam beradi. Bunday mashqlar matnlarni mustahkamlaydi, keyingi matnlarda so‘zlar uchraganda nemis tilida aktiv qo‘llanilishiga yordam beradi.

Matnlar o‘rganuvchi xarakterga ega bo‘lib, maxsus so‘zlarni ketma-ketlik asosida urganilishida yordam beradi. Maxsus leksikalar chet tilini o‘rganishga qiziqtiradi va ular mutaxassisliklarini keng va chuqur o‘rganishlariga yordam beradi.

“I”-matn asosiy bo‘lib, analitik o‘qishga mo‘ljallangan.

“I”-matndan keyin “II”-matn joylashgan, bu asosan dialoglardan iborat va maxsus xarakterga ega bo‘lgan matnlardir.

Dialoglar talabalar nutqini faollashtiradi. Shuning uchun mazkur qo‘llanmada savol-javob mashqlari, dialoglarga katta ahamiyat berilgan. Dialoglar instsenirovkasi talabalarga real sharoit yaratadi, bu ish turi ularga ma’qul va ular ongini rivojlantiradi. Bunday mashg‘ulotlarda texnik vositalari (magnitofon,

kompyuterlar va h.k) keng qo'llanilishi ma'qul. III matn alohida qismlardan iborat, ular faqat mavzuga bog'langandir. Bu foydali maslahatlar va ko'rsatmalardir va o'rgatuvchi xarakterga ega, u darsdan tashqari o'qitishda mo'ljallangan. II matndan keyin leksik-grammatik mashqlar berilgan. Ba'zi mavzularga so'z tuzilishlariga doir mashqlar berilgan. Grammatik material I matn bilan bog'lanilishi kerak. Grammatik material I matnni o'qilishida aktivlashtiriladi va mashq bajarilishida mustahkamlanadi. Mashqlarning ko'pchiligi o'quv xonasida og'zaki bajarishga mo'ljallangan.

Og'zaki mashqlar bajarilishiga ko'p vaqt ketmaydi, shuning uchun darsda bunday mashqlar ko'p miqdorda bajarilishi mumkin. Ular hamma talabalarni faollashtirishga yordam beradi.

Qo'llanmaning ikkinchi qismida kimyo, iqtisod va boshga mutaxassisliklar bo'yicha 10 ta matnlar berilgan. Bulardan texnikaviy maxsus matnlar ustida ishlay bilishni rivojlantirish uchun bir qatorda ona tili va chet tillarida annotatsiyalar yozish uchun ham foydalanish mumkin.

BIRINCHI MASHG'ULOT
(NAHRUNG UND NAHRUNGSMITTEL – OZIQ-OVQAT
VA OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARI)

Text A: Nahrung und Nahrungsmittel.

Text B: Zubereitet auf der Erde - verzehrt im Kosmos. (I-qism).

Grammatik: 1.Fe'lning asosiy formalari. 2.Fe'llarning *Präsens*da kuchli va kuchsiz turlanishi. 3.Modal fe'llar. 4.Dativ kelishigini talab qiladigan ko'makchilar. 5.So'roq olmoshlar.

Matnga tegishli bo'lgan yangi so'zlar:

die Gastronomie	-	gastronomiya, oshpazlik san'ati ikir-chikirlarini tushunish;
die Nahrung	-	ovqat, ovqatlanish;
der Nahrungsbedarf -(e)s	-	ovqatga talab;
die Kost	-	ovqat; ovqatlanish; baho;
die Auswahl -, en	-	tanlash;
die Nahrungsmittel pl	-	oziq-ovqatlar;
die Nahrungsmittel	-	oziqlanadigan modda;
das Eiweiß -es, e	-	oqsil modda;
die Bewegung	-	harakat;
die Erhaltung -	-	qabul qilish; saqlash;
benötigen vt	-	nimagadir muhtoj bo'lmoq;
die Menge -, n	-	miqdor; massa;
die Wärmemenge	-	issiq ovqat;
der Schaden -s, Schäden	-	zarar, yo'qotish;
die Atemwege	-	nafas olish yo'llari;
die Gesundheitsschäden	-	sog'liqqa zararli;
die Veranlagung	-	1.mayl. 2.iste'dod, qobiliyat;
der Abfallsack	-	axlat uchun xaltacha.

Matn oldi mashqlar

Ajratib ko'rsatilgan so'zlarga e'tibor berib, tarjima qiling.

1.Im Institut für Gastronomie lernen wir die **Nahrung** richtig zusammensetzen.
2.Der **Nahrungsbedarf** ist für die Menschen nicht gleich. 3.Das **Fleisch** ist für mich eine schwere **Kost**. 4.Unsere Speisehalle hat immer eine große **Auswahl** an Gemüsespeisen. 5.Die Einzelnen **Nahrungsmittel** enthalten immer nur **einzelne**

notwendige **Nährstoffe**. 6. **Hauptnährstoffe** sind **Eiweiß, Fette und Kohlenhydrate**. 7. Die **Erhaltung** unseres Lebens ist von der Art der Ernährung abhängig. 8. Der Körper **benötigt** die Energie zur **Bewegung** und zur Erhaltung der Körpertemperatur. 9. Die Kalorie mißt die **Wärmemenge**. 10. Jede einseitige Ernährung führt zu **Gesundheitsschäden**.

Boshqaruv

der Bedarf nach (Dat.) - nimagadir ehtiyoj bo' lmoq; Im Frühling ist der Bedarf nach Vitaminen besonders hoch.

bedürfen (Gen.) - 1) talab qilmoq, 2) muhtoj bo' lmoq; Die richtige Auswahl der notwendigen Nahrungsmittel bedarf guter die Überlegung.

Ko'p ma'noli so'zlar

die Kost - 1) ovqat; Fette sind schlecht verdaulich.
- 2) ovqatlanish, ovqat; Die Kost aller Krankenhäuser Usbekistans ist gut.

TEXTI

NAHRUNG UND NAHRUNGSMITTEL

Wieviel Nahrung braucht der Mensch? Wieviel Kalorien darf die tägliche Nahrung eines Menschen enthalten?

Der Nahrungsbedarf ist nach Alter, Tätigkeit und Veranlagung ganz verschieden. Die richtige Auswahl der notwendigen Nahrungsmittel für den Organismus bedarf guter Überlegung.

Unser Körper muß täglich Nahrung aufnehmen. Unsere Nahrungsmittel enthalten Eiweiß, Fette und Kohlenhydrate. Diese Nährstoffe braucht der Mensch zum Aufbau und zur Erhaltung des Körpers, zur Erzeugung von Kraft und Wärme. Weitere Bestandteile der Nahrungsmittel sind Wasser, Salze, Vitamine, Mineralstoffe und Gewürze. Beim Abbau der Fette und Kohlenhydrate bekommt der Organismus Energie. Diese Energie benötigt der Körper zur Bewegung und zur Erhaltung der Körpertemperatur. Jede Muskelbewegung steigert den Energiebedarf. 2500 bis 3000 Kalorien sind der durchschnittliche Tagesbedarf eines Menschen. Diese Menge können wir nicht mit einem Nahrungsmittel decken. Jede einseitige Nahrung führt zu Gesundheitsschäden.

Gesund ist die natürliche Nahrung. Sie muß vielseitig sein. Der Mensch braucht eine Kost aus dem Pflanzen- und Tierreich.

TEXT II

ZUBEREITET AUF DER ERDE-VERZEHRT IM KOSMOS

Vor über 40 Jahren nahm der erste Mensch im Kosmos Nahrung zu sich. Juri Gagarin aß aus Tuben Sauerampfer mit Fleisch, Gemüse mit Fleisch, Fleisch mit Graupen, Fleisch und Backpflaumenpüree, Fleisch- und Leberpastete. Zum Nachtisch aß er verschiedene Süßspeisen, trank Säfte sowie Kaffee mit Milch.

Jetzt wissen wir: Die Nahrungsmittel gelangen auch im Kosmos nicht in die Atemwege. Heute dauern die Raumflüge Wochen, Monate, und solche Lebensmittel wie geräucherte Wurst, Konfekt, Vitamindragees gehören jetzt zum alltäglichen Speiseplan der Kosmonauten. Gabeln und Löffel sind im Kosmos auch nützlich wie auf der Erde, nur sehen sie etwas anders aus. Jedes Raumschiff führt auch eine kleine "Kücheneinrichtung" mit. Die Kosmonauten haben einen Büffet-Tisch zur Verfügung. Ihre Bestecke "waschen" sie nach Gebrauch mit speziellen sterilen Servietten. Speisereste kommen in die vorgesehenen (ko'rib chiqilgan) Abfallsäcke.

TEXT III

Der Mensch soll jeden Tag frischen Salat, rohes Obst oder Gemüse essen. Die pflanzlichen Nahrungsmittel enthalten außerdem Zellulose. Zellulose ist unverdaulich, aber sie regelt die Tätigkeit der Darmmuskulatur an.

Unser Körper braucht eine gemischte Kost aus dem Pflanzen- und Tierreich. Gemüse, Kartoffeln, Obst, Brot sollen wir reichlich verwenden. Sie decken den Bedarf an Kohlenhydraten.

Die kleinen Gerichte mit Obst oder Gemüse am Abend müssen wir besonders schätzen. Sie sind leicht verdaulich und gesund.

LEKSIK-GRAMMATIK MASHQLAR

1-Mashq. Quyidagi fe'llarning asosiy formasini ayting. Fe'llarni lug'atdan tekshiring.

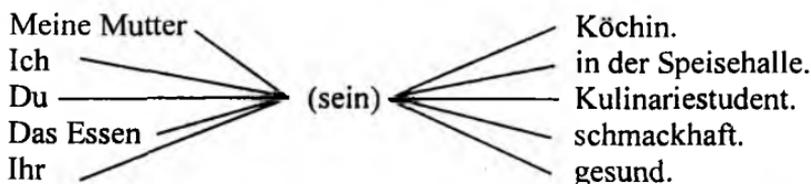
Namuna: kommen – kam – ist gekommen

kommen, nehmen, essen, trinken, bestehen, enthalten, sehen, sein.

2-Mashq. Quyidagi gaplarni "Präsens" (hosirgi zamonda) tuslang.

1. Ich decke den Tisch. 2. Ich esse gern Äpfel. 3. Ich trage Geschirr.

3-Mashq. Quyidagi so‘zlardan gap tuzing.



4-Mashq. „haben“, „sein“, „werden“ yordamchi fe'llari bilan *Präsens*da 2 tadan gap tuzing.

5-Mashq. Qavs ichidagi gaplarni *Präsens*da qo'yib, so'ngra tarjima qiling.

1. Zuviel essen (sein) ungesund, so (sagen) der Volksmund. 2. Übergewicht (bedeuten) ein große Gefahr für Gesundheit und Leben. 3. Der Arzt (sehen) in jedem dicken Patienten einen kranken Menschen.

6-Mashq. „Nahrung und Nahrungsmittel“ matnidan modal fe'llarni topib, ularning formasini aniqlang.

7-Mashq. Modal fe'llarni ma'nosiga qarab qo'ying.

1. Was... wir heute zum Nachtsch essen? 2. Wieviel Mal... wir täglich Nahrung einnehmen? 3. Welche Äpfel... Sie nehmen? 4. Du... die Mahlzeiten regelmäßig einnehmen.

8-Mashq. Gaplarni tarjima qiling va ajratib ko'rsatilgan ko'makchilarga e'tibor bering.

1. Ich probiere das Fleisch mit der Gabel. 2. Sie bereitet Salat aus frischen Gurken mit saurer Sahne. 3. Er trinkt Tee aus dem Glas. 4. Sie pflückt Beeren vom Strauch. 5. Der Lehrer erzählt uns von der Bedeutung der Nahrung.

9-Mashq. So'roq olmoschlariga e'tibor berib, gaplarni tarjima qiling.

1. Was nehmen wir zum Frühstück? 2. Wer bedient hier? 3. Was bist du nach der Beendigung des Instituts für Binnenhandel? 4. Was macht das alles? 5. Wessen Tisch ist das? 6. Welche Speisen können Sie uns empfehlen? 7. Was für ein Fleischgericht ist das? 8. Was für Früchte sind das? 9. Wann und wo trinken wir heute Kaffee?

10-Mashq. Ajratib ko'rsatilgan so'zlarga savol qo'ying.

1. Ich esse gern Kartoffeln mit Butter und Salzgurken. 2. Das sind **neue** Kartoffeln. 3. **Diese** Kartoffel hat viele Augen. 4. Die **Milch** ist sauer. 5. Bei **uns** gibt es heute zu Mittag Schnitzel mit Kartoffellbrei. 6. Ich sehe **Anna** am Tisch in der Ecke. Sie trinkt **Kompott**. 7. Das ist **Olgas** Messer.

11-Mashq. Ajratib ko'rsatilgan sinonim va antonimlarga e'tibor bering va tarjima qiling.

1. Der Mensch braucht immer vitaminreiche **Nahrung**. 2. Er darf nur fleischlose **Kost** haben. 3. Versalzene **Speise** esse ich nicht. 4. Eine **richtige** Ernährung dient der Gesundheit. 5. Die **falsche** Ernährung führt zu Gesundheitsschäden.

12-Mashq. Quyidagi iboralardan og'zaki nutqda foydalaning.

Was kostet das? Was macht das?
Was habe ich zu zahlen?

Bu qancha turadi?
Qancha to'lashim kerak? Mendan qancha?

Was haben Sie an... ?
Und was noch? Was ist noch gefällig? Was wünschen Sie noch?
Was macht das alles?

...lardan nimalaringiz bor?
Yana nima? Yana nimani xohlaysiz?
Hammasi bo'lib qancha to'lash kerak?

13-Mashq. Suhbatni o'qib, rollarga bo'lib, mashq qiling.



Lola: Was essen wir heute zum Frühstück?

Nazira: Ich esse zwei Eier mit Brötchen, auch Tomatensalat und trinke Tee.

L: Und ich esse Schinken mit Tomatensalat und trinke Kaffee.

N: Ich ziehe einen heißen aber nicht starken Kaffee vor. Aber heute will ich Tee trinken. Trinkst du den Kaffee schwarz?

L: Nein, heute trinke ich Kaffee mit Milch. Wie schmeckt der Salat?

N: Danke, er schmeckt gut. Und dein Salat? Ist er versalzen?

L: Nein, ganz mäßig. Essen wir schneller und gehen ins Institut.

14-Mashq. 12 mashqdagi iboralarni ishlatib, suhbatni tugating.



Kundin: Guten Tag! Haben Sie frische Brötchen?

Verkäuferin: Ja. Die Brötchen und das Brot sind noch warm.

K: Haben Sie Vanillebrötchen oder mit Zimt?

V: Wir haben beides. Ich rate Ihnen, Brötchen mit Zimt zu nehmen.

K:...

V:...

15-Mashq. „Zubereitet auf der Erde - verzehrt im Kosmos“ matnidan kosmosda qattiq oziq-ovqatning birinchi marta sinalishi haqidagi gapni toping.

16-Mashq. „Nahrung und Nahrungsmittel“ matni asosida quyidagi savollarga javob bering.

1. Wovon (nimadan) hängt der Nahrungsbedarf eines Menschen ab?
2. Welche Nährstoffe enthalten unsere Nahrungsmittel? Wofür brauchen wir sie?
3. Wie sollen wir die Nahrung zusammensetzen?
4. Wie bekommt der Organismus die Energie?
5. Wozu (nima uchun) benötigt der Körper die Energie?
6. Wieviel Kalorien beträgt der durchschnittliche Tagesbedarf eines Menschen?
7. Wozu führt (nimaga) eine einseitige Nahrung? Welche Nahrung ist gesund?

IKKINCHI MASHG'ULOT
(DIE GESUNDE ERNÄHRUNG – FOYDALI OZIQ-OVQAT)

Text A: Die Gesunde Ernährung.

Text B: Wir decken den Tisch zum Mittagessen

Grammatik: 1.Gapda so'z tartibi. 2.Artikellar. 3.Akkusativni talab qiladigan ko'makchilar.

Matnga tegishli bo'lgan yangi so'zlar:

die Arbeitsfähigkeit	-	ishlash qobiliyati;
die Lebensweise	-	yashash tarzi;
das Verhältnis -ses, se-	-	o'zaro munosabat, proporsiya; shart-sharoit;
vernünftig	-	aql bilan qiladigan ish;
die Eßgewohnheit -, en	-	ovqatlanishga odat;
der Verzehr -s,	-	ishlatish, yo'qotish;
reichlich	-	yetarli, boy;
die Art -, en	-	tur, sort, usul;
das Garen -s	-	ovqatni tayorlash;
betreffen (betraf, betroffen)vt	-	nimagadir tegishli bo'lmoq, qarashli bo'lmoq;
die Mahlzeit -, en	-	tushki ovqat, ovqatlanish;
umfangreich	-	keng, katta;
hastig	-	telbalik bilan; schoshilinch bilan;
unterschätzen vt	-	baho bera olmaslik;
die Verdauungsvorgänge	-	hazm qilish jarayonlari;
die Verdauung	-	hazm qilish;
das Übergewicht	-	me'yoridan ortiq;
der Hackbraten	-	maydalangan qovurdoq (go'sht);
der Klöße	-	uzma, pilak;
die Kwaßsuppe	-	kvasli sho'rva;
das Eiergericht	-	tuxumli taom.

Matn oldi mashqlar

Ajratib ko'rsatilgan so'zlarga e'tibor berib, tarjima qiling.

1.Richtige Ernährung ist für die **Arbeitsfähigkeit** sehr wichtig. 2.**Bestandteil** einer gesunden **Lebensweise** ist die gesunde Ernährung. 3.Der Mensch soll mit

seiner Ernährung alle benötigten Nähr- und Wirkstoffe im richtigen **Verhältnis** zu sich nehmen. 4. Wir müssen die Nahrung zur richtigen Zeit und mit **vernünftigen Eßgewohnheiten** zu uns nehmen. 5. Der **reichliche Verzehr** wirkstoffreicher, fettarmer und wenig bearbeitetes Lebensmittel ist die Voraussetzung der gesunden Ernährung. 6. Um die bestmögliche Qualität des Gargutes zu erzielen, ist die Wahl der **Garungsart** von großer Bedeutung. 7. **Garen** ist die Zubereitung von Lebensmitteln zu Speisen mittels Wärme. 8. Die Frage der richtigen Ernährung **betrifft** alle Menschen. 9. 3 bis 5 kleinere tägliche Mahlzeiten sind besser, vertägliche **Mahlzeiten** sind besser verträglich als 3 **umfangreiche**. 10. Es ist ungesund, das Essen zu schnell und zu **hastig** zu verzehren. 11. Viele Menschen **unterschätzen** die Bedeutung der Ernährung.

Nutq iboralari

zur rechten Zeit	- ayni paytda, vaqtida; Der Mensch soll die Nahrung zur rechten Zeit einnehmen.
im allgemeinen	- umumiy hisobda; Wir müssen im allgemeinen 3 bis 5 Mal täglich essen.
Recht haben	- haq bo' lmoq; Du hast recht.

Boshqaruv

gehören zu (Dat.) - tegishli bo' lmoq (nimagadir); Abwechslungsreich gestaltete Mahlzeiten gehören zu einer gesunden Lebensweise.

Ko'p ma'noli so'zlar

Die Art - 1) ko'rinish; Die Qualität des Muskelfleisches ist von der Art des Muskels abhängig.

2) usul; Es gibt verschiedene Arten der Zubereitung von Nahrungsmitteln.

TEXTI

DIE GESUNDE ERNÄHRUNG

Richtige Ernährung ist eine der wichtigsten Grundlagen für die Gesundheit des Menschen, für seine Arbeitsfähigkeit, Lebensfreude und Langlebigkeit. Gesunde Ernährung ist Bestandteil einer gesunden Lebensweise. Der Mensch nimmt mit seiner Nahrung alle benötigten Nähr- und Wirkstoffe in der richtigen Menge, zur rechten Zeit und mit vernünftigen Eßgewohnheiten zu sich.

Der erste Faktor ist der reichliche Verzehr wirkstoffreicher, fettarmer und wenig bearbeiteter Lebensmittel wie Frischmilch, Joghurt, Magerkäse u.a. Der zweite wichtige Faktor einer gesunden Ernährung ist die Art der Zubereitung der Nahrungsmittel und ihrer Garmethoden. Der dritte Faktor betrifft die tägliche Verteilung der Nahrungsaufnahme. Der vierte wichtige Faktor der gesunden Ernährung betrifft das Wie der täglichen Nahrungsaufnahme. Ein zu schnell und zu hastig verzehrtes Essen beeinflusst negativ die Verdauungsvorgänge, das Nervensystem und andere Körperfunktionen. Aber viele Menschen unterschätzen die Bedeutung der Ernährung. Manche essen, wann und wie es gerade kommt. Und das ist sehr unnützlich für die Gesundheit.

TEXT II

WIR DECKEN DEN TISCH ZUM MITTAGESSEN



Salomat: Oma, was essen wir dann heute zu Mittag?

Oma: Tomatensalat als Vorspeise, Reissuppe als ersten Gang und Bratfisch mit Kartoffelbrei und frische Gurken als zweiten Gang.

S.: Und zum Nachtisch?

O.: Kompott aus konserviertem Obst.

S.: Also stelle ich Suppen- und fläche Teller auf den Tisch.

O.: Salatteller und Kompottschalchen haben rechts des großen Tellers ihren Platz. Das Messer soll rechts vom Teller mit der Schneide nach innen und die Gabel links vom Teller mit den Zinken nach oben liegen. Der Suppenlöffel soll rechts neben dem Messer liegen.

S.: Nun ist alles soweit?

O.: Aber wo sind die Servietten?

S.: Oh, ja! Ich lege sie links neben den Teller.

TEXT III

Der Mensch soll oft und wenig essen. Mann soll drei- bis viermal am Tage essen, die Mahlzeiten sollen aber nicht reichlich sein und wir sollen sie zu ein und derselben Zeit einnehmen. Die kleinen Gerichte mit Obst oder Gemüse am Abend müssen wir besonders schätzen. Sie sind leicht verdaulich und gesund.

Man soll Suppen warm servieren, warme Suppen fördern die Verdauung. Suppen soll man nur in kleinen Mengen verzehren (besonders Kinder).

LEKSIK-GRAMMATIK MASHQLAR

1-Mashq. Matndagi so‘zlarni, gapdagi tartibiga e‘tibor berib, tarjima qiling.

1. Frühstück soll man in aller Ruhe. 2. Das Abendessen soll leicht verdaulich sein. Man muß es 2 bis 3 Stunden vor dem Schlafengehen einnehmen. 3. Oft gibt es falsche Eßgewohnheiten.

2-Mashq. 2-3 gaplarni to‘g‘ri tartibda, 1, 4 va 5 gaplarni teskari tartibda yozing.

1. Übergewicht verkürzt das Leben. 2. Die höchste Lebensdauer haben Menschen mit dem Idealgewicht. 3. Viele Erkrankungen fördert Übergewicht. 4. Übergewicht mindert die Beweglichkeit. 5. Die Hauptanteile unserer Nahrung sollen Vollkorn- und Milcherzeugnisse, Gemüse und Obst bilden.

3-Mashq. Quyidagi gaplardan so‘roq so‘zsiz so‘roq gaplar tuzing.

1. Richtige Ernährung ist die Grundlage für die Gesundheit. 2. Das Gemüse hat für die menschliche Ernährung große Bedeutung. 3. Das Frühstück soll die schönste Stunde des Tages sein.

4-Mashq. Ajratib ko‘rsatilgan so‘zlarga savollar qo‘ying.

1. Jeder Mensch braucht das **Frühstück**. 2. Oft fehlt **am Morgen** der Appetit. 3. Eine Tasse Tee mit Honig und einem Zwieback mit Butter macht den Menschen **munter**. 4. Es soll nicht jeden Morgen **belegte** Brote geben.

5-Mashq. Qavs ichida berilgan artikelnı mos keladigan kelishikda qo‘ying va gaplarnı tarjima qiling.

1. Morgens braucht (der) Körper (eine) solide Grundlage. 30%(die) Tageskalorienmenge soll man dem Körper mit (das) Frühstück zuführen, mit

(das) Mittagessen 40%, 10% mit (der) Nachmittagsimbiß und 20% mit (das) Abendessen. 2.(Ein) kleiner Nachmittagsimbiß regt an und beugt der Gefahr (ein) zu üppigen Abendessen vor.

6-Mashq. Quyidagi so‘zlar bilan *Präsensda* 4 ta gap tuzing.

sich satt essen, zu Mittag rechtzeitig essen, gern essen.

7-Mashq. O‘zbek tilida mos keladigan maqollarni ayting.

1.Hunger ist der beste Koch. 2.Der Appetit kommt beim Essen. 3. Wer nicht mahlt, kriegt kein Brot. 4. Ist die Speise schwach gesalzen, salzt man sie nachher beim Essen, ist sie aber stark versalzen, sollen sie die Hunde fressen. 5.Gut gekaut, halb verdaut.

8-Mashq. Ajratib ko‘rsatilgan otlarning kelishigini aniqlang va tarjima qiling.

1.Welche Speisen – **Kartoffeln, Klöße, Gemüse, Hackbraten, Eiergerichte** - schneidet man nicht und deshalb ißt man sie ohne Messer. 2.Beim Aufnehmen der einzelnen Bissen **auf die Gabel** kann das Messer behilflich **sein**. 3.Sind für Fisch keine ausgesprochenen Fischbestecke vorhanden, so werden sie **durch zwei Gabeln** ersetzt. 4.Beim Backen handelt es sich (gap borayapti) **um ein Garmachen** in der heißen trockenen Luft der Backröhre oder eines Backgerätes.

9-Mashq. Qavs ichida berilgan gaplarni *Akkusativda* qo‘ying va tarjima qiling.

1.Angebrannte Gemüse und Hülsenfrüchte kann man durch (der Zucker, die Sahne) und Gewürze neutralisieren. 2.Für (der Teig) ist das Salz unentbehrlich. 3. Ohne (die Salzzugabe) ist die Qualität des Teiges schlecht. 4.Es gibt viele Mittel gegen (der Verderb) von Lebensmitteln.

10-Mashq. Ajratib ko‘rsatilgan ko‘makchilarga e‘tibor berib, tarjima qiling.

1.Kochsalz müssen wir sparsam verwenden, der Mensch braucht täglich **von 3 bis 8 g**. 2.Ein Kilo Siedesalz ist **um 100 Sum** teurer als Kochsalz. 3. **Mit** Salzzugabe können wir den Geschmack der Speisen verbessern.

11-Mashq. Ajratib ko'rsatilgan sinonim va antonimlarga e'tibor berib, tarjima qiling.

1. Ein zu **schnell** verzehrtes Essen beeinflusst negativ die Verdauungsvorgänge.
2. Sie ißt immer **langsam**. 3. Wo **speisen** Sie? 4. Was **essen** Sie gewöhnlich zu Mittag? 5. Der **Verzehr** wenig bearbeiteter Lebensmittel ist gesund. 6. Bei dem **Verbrauch** von fettem Fleisch bekommt der Organismus auch Fett.

12-Mashq. Quyidagi gap bo'laklari bilan 6 ta gap tuzing va ularni tarjima qiling.

eine Mahlzeit einnehmen, das Abendbrot verzehren, zu Mittag essen, zum Hauptgericht nehmen, schmeckt prima, Wurstbrot essen.

13-Mashq. Quyidagi iboralarni esda tutib, ularni og'zaki nutqda ishlatib.

Guten Appetit!
Mahlzeit!

Wohl bekomm's!

Kann ich Speisekarte haben?

Ich kann mich nicht entschließen.

Was können Sie mir besonders empfehlen?

Für mich bitte einmal Schweinskotelett!

Für mich dasselbe, bitte!

Reichen Sie mir das Brot bitte!

Wie schmeckt Ihnen diese Kwaßsuppe?

Die Speisen sind gut zubereitet.

Bedienen Sie uns, bitte!

Wer bedient hier?

Was möchten Sie?

Yoqimli ishtaha!

Yoqimli ishtaha (tushlik paytida)!

Sog' bo'ling!

Menyuni so'rasam bo'ladi-mi?

Men tanlay olmayapman.

Siz menga nima tavsiya qilasiz?

Menga cho'chqa go'shtidan kotlet keltirangiz.

Menga ham shu.

Menga non uzatishingizni iltimos qilaman.

Bu okroshka sizga yoqdimi?

Ovqatlar juda ham mazali tayyorlangan.

Marhamat, bizga xizmat ko'rsatsangiz!

Bu yerda kim xizmat ko'rsatadi?

Nima xohlayapsiz? Eshitaman.

14-Mashq. Suhbatni o'qib, mashq qiling.

Kellner: Was wünschen Sie?

Gast: Die Speisekarte, bitte.

K: Nehmen Sie bitte die Speisekarte. Was möchten Sie bestellen?

G: Ich kann mich nicht entschließen. Was können Sie mir empfehlen?

K: Wir haben eine große Auswahl an kalten Platten: Kaviar, Sprotten, Sardinen, Lachs, Hering. Was wünschen Sie?

G: Was haben Sie von den Fischvorspeisen?



15-Mashq. I-matndan to'g'ri ovqatlanish insonning sog'ligi, mehnatga layoqatligi muhim ekanligi va to'g'ri ovqatlanishning ikki omili haqidagi gaplarni toping.

16-Mashq. Ovqatlanishning ahamiyati, uning yashash uchun zarurligi haqida reja tuzib, aytib bering.

1.Die Rolle der Ernährung im Leben des Menschen. 2.Die Faktoren der gesunden Ernährung. 3.Die Bedeutung der regelmäßigen Ernährung.

UCHINCHI MASHG'ULOT (NÄHRSTOFFE – OZIQ-OVQAT MODDALARI)

Text A: Nährstoffe.

Text B: Zubereitet auf der Erde - verzehrt im Kosmos (davomi).

Grammatik: 1.Passiv. Präsens Passiv. 2.lassen + sich + Infinitiv fe'li.

3.Dativ va Akkusativ kelishigini talab qiladigan ko'makchilar.

Matnga tegishli bo'lgan yangi so'zlar:

der Stoffwechsel -s

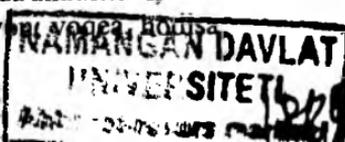
-

modda almashuvi;

der Vorgang -(e)s, Vorgänge

-

jaray



ablaufen (lief ab, abgelaufen vi (s)) -	oqmoq, o'tmoq;
zuführen vt -	ta'minlamoq, etkazib turmoq;
die Umsetzung -, en -	o'zgartirish;
umwandeln vt -	o'zgartirish; qayta qurmoq;
das Wachstum -(e)s -	qad, qomat;
ersetzen -	almashtirmoq, o'rninga qo'yimoq;
der Kraftstoff -	kuchli modda;
der Ergänzungsstoff -	qo'shimcha modda;
die Belastung -	og'irlik, og'ir yuk;
die Portionierung -	portsiyaga bo'lish;
die Schutzschicht -	himoya qatlami;
umhüllen -	o'ramoq, qoplamoq;
die Brühe -	qaynatma, yovg'on sho'rva.

Matn oldi mashqlar

Ajratib ko'rsatilgan so'zlarga e'tibor berib, tarjima qiling.

1. Alle Zellen, Gewebe (organ) und Organe haben ihren **Stoffwechsel**. 2. Die Grundlage jedes lebenden Organismus sind die **Stoffwechselforgänge**. 3. Die Stoffwechselforgänge **laufen** ständig in unserem Körper **ab**. 4. Wir müssen dem Körper ständig verschiedene Nährstoffe mit der Nahrung **zuführen**. 5. Nach der chemischen Struktur der Nährstoffe und der Art der **Umsetzung** im Körper unterscheidet man organische und anorganische Nährstoffe. 6. Die organischen Nährstoffe werden in unserem Körper in andere Stoffe **umgewandelt**. 7. Der menschliche Organismus benötigt verschiedene Nährstoffe zum **Wachstum**. 8. Vitamine und Mineralstoffe lassen sich nicht durch andere Nährstoffe **ersetzen**.

Boshqaruv

abhängig (sein) von+Dat – nimagadir bog'liq bo'lmoq; Die Zubereitung ist von der Frische der Lebensmittel abhängig.

Ko'p ma'noli so'zlar

die Nahrung - 1) ovqat; Wir müssen unsere Nahrung richtig zusammensetzen.
- 2) ovqatlanish; Es gibt viele Nahrungsmittel, die durch ihren hohen Sättigungswert für die Nahrung des Menschen große Bedeutung haben.

TEXT I

NÄHRSTOFFE

Die Energie- und Stoffwechselfvorgänge, die in unserem Körper ständig ablaufen, sind die Grundlage des Lebens. Die Erhaltung des Lebens ist von der Art der Ernährung abhängig.

Die Nahrungsmittel enthalten die Nahrungstoffe, die der menschlichen Ernährung dienen. Unser Organismus benötigt Nährstoffe und wir müssen sie ihm ständig mit der Nahrung zuführen.

Nach ihrer chemischen Struktur und der Art der Umsetzung im Körper unterscheidet man organische und anorganische Nährstoffe. Organische Nährstoffe sind Kohlenhydrate, Eiweißstoffe, Fette und die Vitamine, anorganische sind Sauerstoff, Wasser und Mineralstoffe. Die organischen Nährstoffe werden im Körper abgebaut, in andere Stoffe umgewandelt und auch wieder aufgebaut. Die unorganischen Nährstoffe kann der Körper in ihrer Struktur nicht verwandeln.

Nährstoffe sind die stofflichen Träger der Lebensvorgänge: Stoffwechsel, Wachstum und Denken. Nach ihrer Bedeutung für den Körper werden sie in Aufbaustoffe, in Betriebs- oder Kraftstoffe und in Ergänzungsstoffe eingeteilt.

Aufbaustoffe sind Eiweiß- und Mineralstoffe oder Mineralsalze. Sie lassen sich nicht durch andere Nährstoffe ersetzen. Betriebsstoffe sind Kohlenhydrate und Fette, aber auch Eiweißstoffe. Sie lassen sich teilweise gegenseitig ersetzen. Ergänzungsstoffe sind Vitamine und verschiedene Mineralstoffe. Sie lassen sich nicht ersetzen. Beim Stoffwechsel gewinnt unser Körper Energie für die Lebenstätigkeit, insbesondere für die Bewegung und die Erwärmung.

TEXT II

ZÜBEREITET AUF DER ERDE- VERZEHRT IM KOSMOS

(Fortsetzung)

Generell werden die Nahrungsmittel an Bord nicht kulinarisch bearbeitet. Die Kosmonauten erwärmen die Speisen auf 60 bis 70 Grad Celsius in einem Elektro-Wärmeschrank.

Die Mahlzeiten im Kosmos sind in ihrer Zusammensetzung den Mahlzeiten auf der Erde sehr ähnlich, aber die Technologie der Zubereitung und Verpackung ist verschieden. Die kosmische Nahrung wird in speziellen Küchen vorbereitet. Gleichzeitig läuft ein spezifischer Kosmos-Test: Wie vertragen die Speisen den Raumflug unter besonderen Temperaturen, unter

Vibration, unter Stoßen? Wie lange sind sie haltbar? Dies alles wird unter der großen Belastung erprobt.

Verschiedene Speisen erfordern eine besondere Portionierung und Verpackung. Zum Beispiel: wir essen einen Keks auf der Erde und es krümelt. Was machen wir? Wir fegen die Krümel weg. Nicht so im Kosmos. Hier schweben die Krümel frei im Raum, können in die Augen gelangen, die Atemwege der Kosmonauten oder die Ventilation verstopfen. Deshalb werden Kekse in kleinen Mundportionen verteilt und mit einer im Mund auflösenden Schutzschicht umhüllt.

TEXT III

Wir müssen uns gesund und leistungsfähig durch eine abwechslungsreiche und gemischte Kost erhalten. Tierische und pflanzliche Nahrung ist für den Organismus sehr nützlich. Sie enthält alle notwendigen Nährstoffe.

Der tägliche Energiebedarf des Menschen beträgt im Durchschnitt 3000 kcal. Der Mensch muß diese Energiemenge dem Körper durch die Nahrung zuführen.

Die Menschen sollen auf gutes Zerkauen der Nahrungsmittel achten; dadurch wird die Verdauung vorbereitet und die Arbeit der Verdauungsorgane wesentlich erleichtert.

LEKSIK-GRAMMATIK MASHQLAR

1-Mashq. Ajratilgan otlarning kelishigini aniqlang.

1. Beim **Kochen** müssen wir das Kochgut mit reichlich **Wasser**, **Milch** oder **Brühe** bedecken. 2. Gießen Sie an die kochenden **Speisen** nur heißes Wasser. 3. Die Serviette liegt links neben **dem Teller**. 4. Er vergißt bei **der Arbeit** oft das Essen.

2-Mashq. Chiziq tagidagi ko'makchilardan foydalanib, gaplarni to'ldiring.

1. Große Fleischstücke (etwa 500 g) werden... Topf ohne Deckel gebraten. 2. Der Suppenlöffel liegt rechts... dem Messer. 3. Der Kaffee- oder der Teelöffel wird... die rechte Seite der Untertasse gelegt. 4.... Mahlzeiten esse ich gewöhnlich nicht.

vor, in, unten, neben, auf, an, hinter, über, zwischen

3-Mashq. I - matndan *Präsens Passiv*da kelgan gaplarni toping.

4-Mashq. Kesimi *Präsens Passiv*da kelgan gaplarni tartibini aniqlang. Berilgan fe'llarning *Infinitiv*ini aniqlang.

1. Die Früchte werden in Achtel oder Viertel zerschnitten, auf die Gabel gespießt und stückweise gegessen. 2. Mandarine werden nur mit der Hand geschält. 3. Bei Kernobst legt man die Kerne auf einen Teller. 4. Pflaumen werden mit der Hand aufgemacht. 5. Äpfelsinen werden mit dem Messer geschält.

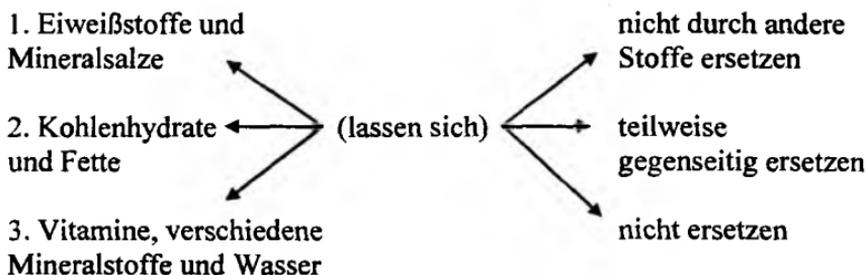
5-Mashq. „*sich lassen*“ fe'lining tarjimasiga e'tibor berib, gaplarni tarjima qiling.

1. Salz läßt sich im Wasser lösen. 2. Der Kunde läßt sich 200 Gramm Schinken in Scheiben geben. 3. Über den Geschmack läßt sich nicht streiten.

6-Mashq. Ajratib ko'rsatilgan sinonim va antonimlarga e'tibor berib, tarjima qiling.

1. Der lebende Organismus **benötigt** verschiedene Nährstoffe. 2. Für Schonkost **braucht** man nur frische Lebensmittel. 3. Ich **bedarf** deiner Hilfe, um zu wissen, wie die Senfsoße zubereitet wird. 4. **Nahrungsmittel** sind **Lebensmittel**, die Hauptnährstoffe für den Menschen enthalten. 5. Sauerstoff, Wasser und Mineralstoffe sind **anorganische** Nährstoffe. 6. Viele **organische** Nährstoffe werden in unserem Körper **aufgebaut**. 7. Bei langem Kochen der Gemüse werden die Vitamine zerstört.

7-Mashq. Quyidagi so'zlardan gap tuzing va tarjima qiling.



8-Mashq. Quyidagi iboralardan og‘zaki nutqda foydalaning.

Ober! Bedienen Sie hier?
Die Speisekarte, bitte!
Ich möchte bestellen!
Bringen Sie ein Besteck, bitte!
Das ist sehr frisches Brot.
Bringen Sie, bitte ein anderes!
Ich möchte etwas Brot haben.
Wie finden Sie das Beefsteak?
Das Fleisch ist zäh, es ist nicht
gut durchgebraten.
Die Brühe ist versalzen.
Wir möchten zahlen.

Ofitsiant, Siz bu yerda xizmat qilasizmi?
Iltimos menyuni bering!
Men buyurtma bermoqchiman!
Priborlarni keltirsangiz, iltimos!
Bu hozirgina pishirilgan non.
Iltimos, boshqasini keltirsangiz!
Biroz non keltirsangiz!
Bifshteks qanday (tayyorlangan) ekan?
Go‘shiti qattiq, yaxshi qovurilmagan ekan.
Sho‘rva sho‘r chiqqan.
Biz to‘lamoqchimiz.

9-Mashq. Suhbatni o‘qing va mashq qiling.



Nodir: Wohin bist du, Machbuba?

Machbuba: Ich laufe schnell in die Speisehalle. Wir haben heute eine Versammlung. Darum will ich erst zu Mittag essen. Vielleicht kommst du mit?

N: Gern. Ich habe einen Bärenhunger. (Die beiden gehen in die Speisehalle).

M: Was nimmst du, Nodir?

N: Ich nehme Gemüsesuppe, Fisch mit Kartoffeln und ein Glas Tee. Und was möchtest du, Machbuba?

M: Ich nehme Fischsuppe, Hammelfleisch und Salat. Und dann möchte ich eine Tasse Kaffee trinken.

N: Also ich hole die Suppe, und die Löffel, Gabeln und Messer. Sie liegen dort auf dem kleinen Tischchen.

M: Schön. Aber sei vorsichtig! Die Teller sind immer sehr voll.

N: Keine Angst, Machbuba! Ich werde gut aufpassen.

10-Mashq. Suhbatni tugating. 8-mashqdagi iboralardan foydalaning.



Azamat: Hier ist die Speisekarte. Was nehmen wir?

Farmon: Ich möchte einen Salat und eine Brühe mit Einlage.

A: Und was nimmst du als Hauptgericht? Vielleicht möchtest du etwas von den Fleischspeisen, zum Beispiel gebratenes Schweinefleisch.

F: Nein. Ich nehme gebratenen Fisch mit Kartoffelbrei und Tomaten.

A:...

F:...

11-Mashq. Har doim ovqatlanib turadigan oshxonangiz to'g'risida gapirib bering.

12-Mashq. I-matndan ovqatlanish hayotni saqlovchi omillaridan biri, organik va noorganik oziq-ovqat moddalari haqidagi gaplarni toping.

13-Mashq. I-matnga qarashli savollarga javob bering.

1. Was ist die Grundlage des Lebens? 2. Wovon ist die Erhaltung des Lebens abhängig? 3. Wie bekommt unser Organismus die Nährstoffe? 4. Welche Nährstoffe gibt es? 5. Wovon hängt der Tagesbedarf an Nährstoffen ab?

**TO'RTINCHI MASHG'ULOT
(EIWEIß – OQSIL)**

Text A: Eiweiß.

Text B: Kalte Platten und Vorspeisen.

Grammatik: 1. Sifatdosh I-II-ning ishlatilishi. 2. Sifatdosh oborotini ajratib ko'rsatilishi.

Matnga tegishli bo'lgan yangi so'zlar:

die Zelle -, n	-	qafas;
das Blut -(e)s,	-	qon;
der Verdauungssaft -es, säfte,	-	me'da shirasi;
der Knochen -s, -	-	suyak;
der Nagel -s, Nägel	-	tirnoq;
die Haut -, Häute	-	teri,po'st;
der Samenkeim -(e)s, -e	-	tuxumdagi jo'ja;
die Voraussetzung -, en	-	shart-sharoit, asos, fikr;
eingreifen (griff ein, eingegriffen)	-	aralashmoq;
die Abwehrsubstanz-, en	-	himoya qiluvchi modda;
erheblich	-	katta,yirik,ko'p,talaygina;
die Vorspeise	-	gazak, yaxna ovqat;
der Meerrettich	-	erqalampir;
der Hering	-	seld;
der Schnittlauch	-	maydalangan piyoz;
das Kalb	-	buzoq;
erhilzen	-	qo'shmoq, qo'shib bermoq.

Matn oldi mashqlar

Ajratib ko'rsatilgan so'zlarga e'tibor berib,tarjima qiling.

1.Jeder lebende Organismus besteht aus **Zellen**. 2.Die Eiweißkörper des **Blutes** dienen der Ernährung der Körperzellen. 3.Die **Verdauungssäfte** fördern die Verdauung. 4.In **Knochen** ist auch Eiweiß enthalten. **Nägel, Haut** und **Samenkeime** enthalten viel Eiweiß. 5.Eiweiß ist die Grundlage und **Voraussetzung** bei dem Wachstum des Körpers. 6.Hormone und Fermente **greifen** in die Funktion alten Zellgeschehen **ein**. 7.Das Eiweiß dient auch als **Abwehrsubstanz** gegen Infektionskrankheiten. 8.Eiweiß ist in tierischen und in vielen pflanzlichen Nahrungsmittel in **erheblichen** Mengen enthalten.

Boshqaruv

dienen als – xizmat qilmoq, zu etw (Dat)-qo'1 kelmoq, ishlatmoq, ahamiyat bermoq (nimagadir); Das Eiweiß dient auch als Transporteur für andere Stoffe.

bestehen aus (Dat)- nimadandir iborat bo'lmoq; Das Eiweiß besteht aus den Elementen: Kohlenstoff, Wasserstoff, Sauerstoff, Stickstoff, Schwefel und andere.

Ko'p ma'noli so'zlar

- die Haut** - 1) po'sti; Die Haut dieser geräucherten Wurst ist sehr dünn.
- 2) qaymoq, qaymoqli sut; Auf der gekochten Milch ist eine fette Haut.

TEXT I EIWEIß

Das Eiweiß ist neben Fetten und Kohlenhydraten ein lebensnotwendiger Grundbaustein unserer Ernährung. Es ist der wichtige Grundstoff jedes lebenden Organismus, und man kann es durch andere Stoffe nicht ersetzen. Zellen, Blut, Muskeln, Verdauungssäfte, Knochen, Haare, Nägel, Haut und Samenkeime enthalten Eiweiß.

Das Eiweiß ist die Grundlage und Voraussetzung beim Wachstum des Körpers, bei laufenden und ständigen Erneuerung unserer Organzellen, bei der Bildung von Körpersäften, Hormonen und Fermenten. Das Eiweiß dient auch als Abwehrsubstanz gegen Infektionskrankheiten.

Das Eiweiß ist der wichtige Träger allen Lebens. Es besteht aus den Elementen Kohlenstoff, Wasserstoff, Sauerstoff, Stickstoff Schwefel, Phosphor in manchen Fällen Eisen, Mangan, Kupfer, Jod, Zink u. a. Das Eiweiß hat große Bedeutung für die Ernährung des Menschen. Viele Nahrungsmittel enthalten Eiweiß, z.B. Fleisch 15-25%, Fisch 8-12%, Milch 3,5%, Quark 14-18%, Bohnen, Erbsen 15%. Für 1 kg Körpermasse braucht der Mensch im Durchschnitt täglich 1 g Eiweiß.

TEXT II KALTE PLATTEN UND VORSPEISEN



Gast: Guten Tag!

Kellner: Guten Tag! Was wünschen Sie?

G: Was haben Sie an kalten Platten?

K: Ich kann Ihnen verschiedene Salate anbieten, wie z.B. Gurkentomaten-, Fleischsalat. Möchten Sie vielleicht etwas von den Fischvorspeisen?

G: Was für Fischvorspeisen haben Sie?

K: Wir haben eine große Auswahl an Fischvorspeisen. Ich kann Ihnen Sprotten mit Zitronen, grünen Erbsen, Sardinen und Sprotten mit Meerrettich, Hering mit Schnittlauch anbieten.

G:Und was können Sie uns von den Fleischvorspeisen anbieten?

K:Wir haben Kalbfleisch mit feinem Gemüsesalat. Fleischaufschnitt, Schinken mit grünen Erbsen u.a.

G:Bringen Sie uns bitte dreimal Fleischauf-schnitt garniert und einmal Kalbfleisch mit Gemüsesalat. Haben Sie Krabben- oder Fischsalat?

K:Leider haben wir heute keinen Krabbensalat. Vielleicht nehmen Sie marinierte Steinpilze?

G:Bestellen Sie für uns zweimal Tomaten mit Eiersalat, einmal Tomaten mit Heringssalat. Das ist alles.

K:Bitte schön. Gleich bringe ich alles.

TEXT III

Für die menschliche Ernährung eignen sich zu den besten Gemischen das tierische und pflanzliche Eiweiß. Empfehlenswert ist eine Kombination von 40% tierischem und 60% pflanzlichem Eiweiß. Die Eiweißmenge soll für Kinder, geistig schaffende und alle Menschen 60% tierisches und 40% pflanzliches Eiweiß enthalten. Die günstigste Zusammensetzung weist für die menschliche Ernährung das Milcheiweiß auf.

Das Eiweiß ist wasserlöslich und geht beim Wässern von Nahrungsmitteln zum Teil verloren. Langanhaltende Hitze macht es schwer verdaulich.

LEKSIK-GRAMMATIK MASHQLAR

1-Mashq. Qavsda berilgan fe'llardan sifatdosh-I yasab, savollarga javob bering.

Namuna:Wie isst du gewöhnlich? (sitzen)

Ich esse gewöhnlich sitzend.

1. Wie isst sie ihr Frühstück? (sitzen) 2. Wie verließ der Käufer das Geschäft? (eilen) 3. Wie essen die Kinder am Tisch? (schweigen) 4. Wie bestimmt man den Geschmack der Speise?(kosten)

2-Mashq. Sifatdosh I va Ilda qo'llangan gaplarning tartibini ayting.

1. Eiweißreiche Nahrungsmittel wie Milch, Quark und Fleisch wirken anregend. 2. Die Hitze macht das Eiweiß schwer verdaulich. 3. In den Kühlschrank stelle ich nur abgekühlte Speisen und Getränke. 4. Alle Zitrusfrüchte werden in Polyäthylenbeutel verpackt. Sie schädigen durch ihren Eigengeruch die anderen Lebensmittel. 5. Alle Lebensmittel mit starkem Eigengeruch (z.B. Käse, Fischwaren) müssen wir in geschlossenen Behältern im Kühlschrank lagern.

3-Mashq. Quyidagi fe'llardan sifatdosh II yasang va berilgan otlarda aniqlovchi vazifasida qo'llang.

Namuna: die Kartoffeln schälen - die geschälten Kartoffeln, das Fleisch braten, die Kartoffeln abkochen, den Griebrei kochen, den Tee aufbrühen, den Tisch decken, das Mittagessen zubereiten, das Frühstück auftragen, den Braten garnieren, die Butter erhitzen.

4-Mashq. I- matndan sifatdosh I da kelgan gaplarni toping.

5-Mashq. Gaplarni tarjima qiling, sifatdosh I, II vazifasini aniqlang.

1. Eine Portion ist die abgemessene Speisemenge für eine Person. 2. Ich sehe an Tisch ruhig sitzende und lustig plaudernde Menschen. 3. Der Kellner begrüßt uns lächelnd. 4. Am Tisch sitzend, bestellen wir das Mittagessen. 5. Ich fand das Geschäft abgeschlossen. 6. Bei Tee sitzend, sprechen sie lebhaft über die neuen angewandten Handelsmethoden in den Lebensmittelgeschäften mit Selbstbedienung. 7. Satt gegessen, machen wir uns wieder an die Arbeit.

6-Mashq. Tarjima qiling, fe'lining boshqarilishiga e'tibor bering.

1. Obstfrüchte zeichnen sich durch angenehm süßen oder süßsauren Geschmack aus. 2. Reis gehört zu den Getreideprodukten mit einem hohen Gehalt an Kohlenhydraten. 3. Du brauchst auf Schwarzbrot nicht völlig zu verzichten. 4. Das Eiweiß besteht aus vielen Elementen. 5. Vitamine zählen zu (die Gruppe) den Wirkstoffen.

7-Mashq. Quyidagi iboralarni eslab, ulardan og'zaki nutqda foydalaning.

- | | |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| 1. Das Lebensmittelgeschäft wird um 8 Uhr morgens geöffnet. | 1. Oziq-ovqat do'koni ertalab soat 8 dan ochiladi. |
| 2. Das Geschäft wird um 8 Uhr abends geschlossen. | 2. Do'kon kechqurun soat 8 da yopiladi. |
| 3. Das Geschäft ist von 9 bis 20 Uhr durchgehend geöffnet. | 3. Do'kon soat 9 dan 20 gacha tanaffussiz ishlaydi. |
| 4. Das Geschäft hat von 14 bis 15 Uhr Mittagspause. | 4. Do'konda soat 14 dan 15 gacha tushlik tanaffus. |
| 5. Ich gehe Brot holen. Die Bäckerei ist noch geöffnet (hat noch auf). | 5. Men do'konga non olish uchun boraman. Nonvoyxona hali ochiq. |
| 6. Der Laden ist schon geschlossen. | 6. Do'kon allaqachon yopilgan. |

8-Mashq. Quyidagi savollarga I – matn mazmunidan kelib chiqib, javob bering.

1. Welche Bedeutung hat das Eiweiß für den Körperaufbau? 2. Wieviel Gramm Eiweiß braucht der Mensch täglich? 3. Wodurch ist der Wert des Eiweißes bestimmt? 4. Was sind Grundbausteine der Eiweißstoffe?

9-Mashq. 7-mashqdagi iboralardan foydalanib, suhbatni tugating.



Verkäufer: Was wünschen Sie?

Kunde: Welche Salate haben Sie?

V: Wir haben immer eine große Auswahl an Salaten. Ich kann Ihnen Fisch-, Fleisch-, Gemüse- und Eiersalat anbieten.

K: Sind sie alle frisch?

V: Ja, natürlich.

K:...

V:...

10-Mashq. I-matndan organizm uchun eng muhim bo'lgan elementlar va oqsillar, oqsilning kimyoviy tarkibi haqidagi gaplarni toping.

**BESHINCHI MASHG'ULOT
(FETTE – MOY, YOG')**

Text A: Fette.

Text B: Margarine.

Grammatik: 1. Otlarning ko'plikda ishlatilishi. 2. Otlarning turlanishi. 3. O'zlik olmoshlari.

Matnga tegishli bo'lgan yangi so'zlar:

die Schutzschicht - ,en

-

himoya qiladigan qavat;

der Lieferant - en, en

-

ta'minlovchi, etkazib beruvchi;

das Öl -(e)s,e	-	yog‘; neft;
der Talg -(e)s,e	-	(mol)yog‘i;
die Erstarrung-,en	-	sovub qolgan, qotib qolish, quyuqlashish;
ursprünglich	-	dastlabki, boshlang‘ich;
die Beschaffenheit -, en	-	hususiyat, sifat;
ungesättigt	-	to‘yinmagan;
der Tran	-	baliq yog‘i;
die Herkunft	-	kelib chiqishi, nasl-nasab;
das Weichfette	-	mol yog‘i,(ichtki) sharvi yog‘;
das Walfett	-	kit yog‘i;
der Kringel	-	o‘rama non;
das Würzkräuter	-	ziravorli karam, ko‘kat.
verschieben sich (verschob sich, sich verschoben)	-	joyidan qo‘zg‘atmoq; qoldirmoq;
vorkommen (kam vor, vorgekommen) vi	-	to‘qnashmoq, uchrashmoq;

Matn oldi mashqlar

Ajratib ko‘rsatilgan so‘zlarga e‘tibor berib, tarjima qiling.

1. Das Fett dient dem menschlichen Körper als **Schutzschicht** für die Körperorgane. 2. Das Fett ist der Hauptenergielieferant. 3. Pflanzenfette gewinnt man aus **Ölfrüchten**. 4. Zum **Talg** gehören starres Rinder- und Hammelfett. 5. **Tran** ist flüssiges Fett von Seesäugetieren oder Fischen. 6. Die Verdaulichkeit der Nahrungsfette ist auch vom **Erstarrungspunkt** abhängig. 7. Der gesundheitliche Wert eines Fettes ist von seiner **ursprünglichen Beschaffenheit** abhängig. 8. Bei der richtigen Ernährung des Menschen sind die **ungesättigten** Fettsäuren von großer Bedeutung. 9. Der Fettverbrauch **verschiebt sich** die Pflanzenfette und Pflanzenöle, weil tierische Fette nur in geringer Masse die notwendigen Fettsäuren besitzen. 10. Die ungesättigten Fettsäuren **kommen** überwiegend in pflanzlichen Fetten vor.

Nutq iboralari

aus dem Grunde, aus diesem Grunde – shu asosda, shunga asoslanib; Die tierischen Fette enthalten die notwendigen Fettsäuren nur in geringer Menge. Aus diesem Grunde verschiebt sich der Fettverbrauch der Pflanzenfette und Pflanzenöle.

Boshqaruv

beteiligt sein an (Dat.) qatnashmoq; Die ungesättigten Fettsäuren sind in unterschiedlichen Mengen an der Zusammensetzung der Fette beteiligt.

Ko'p ma'noli sozlar

die Speise - 1) ovqat; Kinder brauchen nahrhafte Speisen.

- 2) taom; Wärmen Sie bitte die Suppe auf!

- 3) ovqat; Suppen werden als Wärme oder kalte Speisen serviert.

TEXT I

FETTE

Das Fett ist ein lebensnotwendiger Grundbaustoff. Es ist kalorienreich (100 g Fett enthält bis zu 960 Kalorien). Das Fett dient dem menschlichen Körper auch als Schutzschicht für die Körperorgane.

Das Nahrungsfett (Speisefett) ist ein industriell hergestelltes Lebensmittel pflanzlicher oder tierischer Herkunft. Margarine, Speiseöle Pflanzenhart- und -Weichfette sind pflanzliche Nahrungsfette. Butter, Schmalz, Talg, Speck, Walfett sind tierische Nahrungsfette. Die Verdaulichkeit der Fette ist von ihrem Schmelzpunkt oder Erstarrungspunkt abhängig. Leicht verdaulich sind Fette in emulgierter Form, z.B. Butter und Margarine.

Der gesundheitliche Wert eines Fettes ist von seiner ursprünglichen Beschaffenheit und von der Art der Verarbeitung abhängig. Entscheidende Faktoren sind der Gehalt an den fettlöslichen Vitaminen A und B sowie an einigen lebenswichtigen Fettbestandteilen, den ungesättigten Fettsäuren. Ungesättigte Fettsäuren kommen überwiegend in pflanzlichen Fetten vor (Margarine 65 bis 70%). Tierische Fette besitzen diese notwendigen Fettsäuren nur in geringer Menge (Butter 2 bis 5%). Aus diesem Grunde verschiebt sich der Fettverbrauch der Pflanzenfette und -öle.

Durchschnittlich braucht der Mensch je Tag rund 70g Fett. Die richtige Ernährung soll zu 1/3 aus tierischen und zu 2/3 aus pflanzlichen Fetten bestehen.

TEXT II

MARGARINE

Margarine ist ein wichtiges Nahrungsmittel. Sie enthält alle für das Leben notwendigen Stoffe, wie Kohlenhydrate, Eiweißstoffe, Fett und Vitamine. Margarine ist hochwertiges Speisefett. Sie besteht aus pflanzlichen Fetten, Lecithin, Aromen und Vitaminen A, D₂ und E.

Die wichtigsten Ausgangsstoffe zur Herstellung von Margarine sind: Milch oder Wasser, raffinierte Öle und Fette und die Vitamine A und D. Außerdem kommen noch hinzu: Eigelb, Farb- und Aromatisierungsstoffe, Kochsalz und Konservierungsmittel. Tafel- und Haushaltmargarine enthalten zum Teil tierische Fette und sind deshalb nicht cholesterinfrei.

Die Eigenschaften der Margarine sind der Butter ähnlich. Wir verwenden Margarine statt Butter für die warme Küche.

TEXT III

Für das Backen in heißem Fett finden hochehitzbare Nahrungsfette (ovqat yog'larini yuqori bosim bilan isitish) Verwendung, wie Speiseöle und Talg. Niedrigerhitzbare Fette, wie Butter und Margarine, eignen sich zum Nachbraten von Pfannengerichten, für Eierspeisen oder als Fettbeilage zum Dünsten.

Das Fett verbrennt bei starker Hitze. Speiseöle sind besonders hitzbeständig und daher als Brat- und Backfett gut geeignet. Sie erreichen Temperaturen von + 260 bis + 280°C.

Frische Butter ist durch ihren Vitamingehalt sehr wertvoll.

Überschüssiges Fett im Körper gespeichert.

Fette werden durch lange Lagerung ranzig. Sie sind deshalb dunkel, kühl und fest verschlossen aufzubewahren. Die Lagerung soll 3 Monate ab Herstellungsdatum nicht überschreiten. Die Temperatur soll etwa + 15°C ohne Lichteinwirkung betragen.

Der Mindestfettgehalt der Nahrung soll je Tag 50-60g betragen.

LEKSIK-GRAMMATIK MASHQLAR

1-Mashq. Ajratilgan otlarni ko'plikda yozib, artikelning qo'llanilishini tushuntiring.

1. **Der Kringel** ist hart. 2. **Das Fleischstück** hat einen großen Knochen und viel Fett. 3. **Der Student** isst in der Gaststätte. 4. Hier fehlt **ein Befsteck**. 5. **Ein Glas Tee**, bitte!

2-Mashq. Ajratib ko'rsatilgan otlarning artikeliga e'tibor berib, birlikda yozing.

1. **Die gelben Gurken** sind überreif, haben harte Schalen und große Kerne. 2. **Die Radieschen** haben einen leicht bitteren Geschmack. 3. **Die Kartoffeln** sind schmackhaft.

3-Mashq. II - matndan shaxsiy olmoshlarni toping.

4-Mashq. O'zlik olmoshlarini kerakli shaxslarga qo'ying.

1.... essen Plinsen mit saurer Sahne. 2....brate Pilsen in Butter. 3....isst Quark mit Zucker. 4....schält Kartoffeln und wirft die Schalen in den Abfalleimer.

5. Bei... gibt es heute Schnitzel mit Kartoffeln. 6.... bringt mir ein Glas Tomatensaft.
7.... schneiden Gurken mit dem Messer.

5-Mashq. Ajratilgan otlarni birlikda qo'ying.

1. Auf der Speisekarte stehen fünf **Fleischgerichte**. 2. Die **Tische** sind mit schneeweißen **Tischtüchern** gedeckt. 3. Fast in allen **Gaststätten** ist Selbstbedienung eingeführt. 4. Sie essen die belegte **Brötchen** mit Appetit. 5. Wir haben eine große Auswahl an **Fischspeisen**. 6. **Würzkräuter** müssen wir sparsam dosieren.

6-Mashq. Ajratilgan sinonim va antonimlarning tarjimasiga e'tibor berib, tarjima qiling.

1. Diese Fette sind von **unterschiedlicher** Herkunft. 2. Verschiedene Margarinsorten werden statt Butter für **die wärme Küche** weit verwendet. 3. Der gesundheitliche Wert des Fettes ist von der Art der Verarbeitung **abhängig**. 4. Die Qualität der Speiseöl ist von der Hitzetemperatur **unabhängig**.

7-Mashq. Ajratib ko'rsatilgan so'zlarga e'tibor berib, tarjima qiling.

1. Auf der Speisekarte stehen fünf **Gemüsegerichte**. 2. Die Tische sind mit schneeweißen Tischtüchern gedeckt. 3. Fast in allen **Gaststätten** ist Selbstbedienung eingeführt. 4. Sie essen belegte **Brötchen** zum **Frühstück**. 5. Wir haben eine große Auswahl an **Fischspeisen**. 6. **Würzkräuter** müssen wir sparsam dosieren.

8-Mashq. Quyidagi iboralarni esda tuting va ularni og'zaki nutqda ishlatung.

Gibt es Sonnenblumenöl in Flaschen?

Bitte, ein Glas Maisöl!

Margarine haben wir nur lose.
Pflanzen- und Schlachtfette gibt es lose und im Stück 250 gramm.
Bitte, ein Glas Mayonnaise und ein Stück Margarine!

Shishada kungaboqar yog'i bormi?

Iltimos, bir shisha makka yog'idan bersangiz.
Bizda margarin faqat o'lchovli.
O'lchovli o'simlik, mol 250 gr.
pachkali yog'lar bor.
Iltimos, bir shisha mayonez va bir pachka margarin bersangiz!

9-Mashq. 8- mashqdagi iboralardan foydalanib, „Im Lebensmittelgeschäft“ mavzusida suhbat tuzing.

10-Mashq. Suhbatni tugating va mashq qiling.



Gast: Welche Vorspeisen in Öl können Sie uns anbieten?

Kellner: Wir haben verschiedene Fischkonserven in Öl. Ich kann Ihnen Kieler in Öl mit Ei anbieten. Geräucherter Stör in Öl mit Zitrone schmeckt auch sehr gut.

G: Wir möchten Zander in Öl mit Mayonnaise,...

K:...

11-Mashq. I – matndan o‘simlik va hayvonot yog‘lari va hayvon yog‘larida A va B vitaminlari borligi haqidagi gaplarni toping.

12-Mashq. Margarinning muhim oziq-ovqat mahsuloti ekanligi haqida misollar tuzing.

13-Mashq. Yog‘larning ishlatilishi va saqlanishi haqida gapiring.

14-Mashq. 1- matn bo‘yicha quyidagi savollarga yozma javob bering.

1. Welche Bedeutung haben die Fette für die Ernährung des Menschen?
2. Wie werden Fette eingeteilt? 3. Wovon ist der Wert des Festes abhängig?
4. Was sind die Bausteine der Fette? 5. Wieviel Gramm Fett pro Tag braucht im Durchschnitt ein mittelmäßig arbeitender Mensch für seine gesunde Ernährung?
6. Wo muß man Fette aufbewahren?

OLTINCHI MASHG'ULOT
(KOHLENHYDRATE – UGLEVODLAR)

Text A: Kohlenhydrate.

Text B: Suppen-Brühen.

Grammatik: 1.Sifatlarning turlanishi. 2.Sifat darajalari 3.O'zlik olmoshlari.

Matnga tegishli bo'lgan yangi so'zlar:

die Stärke -, n	-	kraxmal;
ausgenommen	-	boshqa, tashqari, dan tashqari;
resorbierbar	-	shimilish, singish;
der Zucker	-	qand;
nutzen	-	foydalanmoq, qo'llanmoq;
das Gemüse	-	sabzovot, ko'klik;
abschaumen	-	ko'pigini olmoq;
der Schaum	-	ko'pik;
das Sieb	-	ko'pik;
der Traubenzucker	-	glyukoza;
die Brühe	-	qaynatma, yovg'on sho'rva;
der Roggen	-	bug'doy, javdari bug'doy;
der Nährwert	-	to'yimlilik;
die Ausmahlung	-	tortish, un tortish;
der Magen	-	oshqazon;
resorbieren	-	emmoq, so'rmoq, shimmoq;
saugen	-	emmoq, so'rmoq.
die Anregung	-	istak, mayl, xohish, niyat, harakat miqdori, ichki turtki, tashabbus, g'ayrat;

Matn oldi mashqlar

Ajratib ko'rsatilgan so'zlarga e'tibor berib, tarjima qiling.

1. Stärke ist pflanzliche Kohlenhydrate. 2. Kohlenhydrate dienen dem menschlichen Körper als Energiespender, **ausgenommen** Zellulose. 3. Einfachzucker sind sofort **resorbierbar**.

Nutq iboralari

in erster Linie - birinchi navbatda; Kohlenhydrate dienen in erster Linie als Energiespender.

in Betracht kommen - nazarga olmoq; Von der Vielzahl der Kohlenhydrate kommt der Zucker in Betracht.

Ko'p ma'noli so'zlar

decken - 1) stolga dasturxon yasatmoq, tuzamoq; Wir decken den Tisch für zwei Personen.

- 2) o'rnini to'ldirmoq; Der Mensch soll 50 bis 80% seines täglichen
- Kalorienbedarf durch Kohlenhydrate decken.

TEXT I KOHLENHYDRATE

Die Kohlenhydrate ergeben gemeinsam mit Eiweiß und Fett die Gruppe der Hauptnährstoffe für die menschliche Ernährung und dienen als Energielieferant und Baustoff. Sie setzen sich aus Kohlenstoff, Sauerstoff und Wasserstoff zusammen und kommen hauptsächlich in pflanzlichen, weniger in tierischen Nahrungsmitteln vor.

Von der Vielzahl der Kohlenhydrate kommt in erster Linie der Zucker in Betracht. Er trifft als einfacher Zucker (Monosaccharide), Traubenzucker (Glukose) und Fruchtzucker (Fruktose) und in Form von pflanzlicher und tierischer Stärke, Zellulose und Pektin auf.

Die Kohlenhydrate dienen dem menschlichen Körper am meisten als Energiespender ausgenommen Zellulose. Zellulose ist kaum verdaulich, hat jedoch als Ballaststoff in der Nahrung große Bedeutung für die Anregung der Peristaltik und wirkt somit verdauungsfördernd.

Der Kalorienwert von 1 g Kohlenhydrate beträgt 4,1 kcal. Etwa 50 bis 80% täglichen Kalorienbedarfes muß man durch Kohlenhydrate decken. Einfachzucker sind sofort resorbierbar, deshalb werden Traubenzuckerpräparate auch als Stärkungsmittel genutzt.

TEXT II SUPPEN-BRÜHEN

Suppen sind kalte oder warme flüssige Speisen. Sie sollen den Appetit anregen und den Magen für die Nahrungsaufnahme vorbereiten. Suppen können appetitanregend (klare, fettarme, durch Gemüse und Gewürzkräuter angereicherte Suppen) oder sättigend sein (legierte Suppen). Die warmen Suppen wärmen den Magen und die kalten Suppen sind eine sehr gute Erfrischung an heißen Tagen.

Brühe wird durch Auskochen von Knochen, Fleisch, Wild, Fisch oder Gemüse hergestellt. Man unterscheidet Knochenbrühe, Fleischbrühe, Geflügelbrühe, Fischbrühe, Wildbrühe, Pilzbrühe, Gemüsebrühe u.a.

TEXT III

Bei stark versalzene Suppen können wir den Salzgeschmack durch rohe Kartoffelscheiben vermindern.

Für kräftige Fleischbrühe wird das Fleisch in kleinere Stücke geschnitten und mit kaltem Wasser angesetzt. In diesem Falle gehen die Fleischextraktstoffe in die Brühe über. Soll aber das Fleisch saftig, bleiben, kommt es unzerteilt in kochendes Wasser.

Wir brauchen eine absolut klare Brühe. Dann muß man die Brühe während des Kochens abschäumen und klären. Der graue Schaum besteht zum großen Teil aus Eiweiß und trübt die Fleischbrühe. Vor der Verwendung soll man die Brühe unbedingt durch ein Sieb gießen.

Stark gewürzte Hauptgerichte brauchen eine milde Suppe, schwach gewürzte Hauptgerichte brauchen eine würzige Suppe.

LEKSIK-GRAMMATIK MASHQLAR

1-Mashq. Quydagi so'zlar guruhini birlik va ko'plikda tuslang.

das warme Brötchen, eine kräftige Brühe, dieser tiefe Teller, heiße Suppe, meine schöne Tasse, frisches Brot.

2-Mashq. Berilgan sifatlarni har xil qo'shimchalar bilan kelganini tushuntiring.

eine fette Ente, ein fetter Fisch, ein fettes Stück Fleisch, kalte Speise, kalter Imbiß, kaltes Gericht.

3-Mashq. Sifat qo'shimchalarini nuqtalar o'rniga qo'ying va gaplarni o'zbek tiliga tarjima qiling.

Handel in der BRD

Der Handel in der BRD hat groß... Aufgaben. Eine sehr groß... Rolle spielen im Handel neu... Verkaufsmethoden, die Formen der Selbstbedienung.

Bei der kapitalistisch... Rekonstruktion und Rationalisierung des Handels gibt es zwei Wege: man muß modern... Handelstechnik entwickeln und sie im kapitalistisch... Handel einsetzen, den Handel bei Anwendung aller progressiv...

Handelsmethoden umgestalten. In der BRD gibt es zwei Hauptarten des Handels: Staatlich... Geschäfte (sogenannt... HO Geschäfte) und genossenschaftlich... Geschäfte (sogenannt-Konsumgeschäfte). Die Buchstaben «HO» bedeuten «Handelsorganisation».

4-Mashq. „Kohlenhydrate“ matnidan ravishlarning qiyosiy va orttirma darajalarini toping.

5-Mashq. Ravish va sifatlarning qiyosiy darajalarini qo‘yib, gaplarni o‘zbek tiliga tarjima qiling.

1. Brot und Kartoffeln sind die (wichtig) Kohlenhydratlieferanten. 2. Weizenbrot ist im allgemeinen gut verdaulich und (gut) ausnutzbar als Roggenbrot. 3. Dunkles Roggenbrot hat einen (gering) Nährwert als Brot aus Mehlen mit (niedrig) Ausmahlung. 4. Der Sättigungswert hängt am (viel) vom Verweilen der Speisen im Magen ab. 5. Der Abbau der Fette wird im Magen eingeleitet, aber erst im Darm abgeschlossen. Die Fette verweilen darum (lang) im Magen, sättigen also (lang).

6-Mashq. To‘g‘ri keladigan egalik olmoshlarni nuqtalar o‘rniga qo‘ying.

1. Ich kann ... Lieblingsessen auf dem Speisezettel nicht finden. 2. Hier sind ... Plätze. 3. Sie ißt ... Frühstücksbrot immer zu Hause. 4. Ich nehme ... Tasse. 5. Er trinkt ... Kaffee immer schwarz. 6. Wann bereiten Sie ... Mittagessen zu?

7-Mashq. Quyidagi gaplarni o‘zlik fe‘llari yordamida tuslang.

1. Ich esse mich immer satt. 2. Ich interessiere mich für dieses Geschäft.

8-Mashq. O‘zlik olmoshlarini kerakli kelishiklarga qo‘yib, gaplarni tarjima qiling.

1. Ich übernehme ... immer beim Essen. 2. Sie interessiert ... für Kulinarie. 3. Wir setzen ... gleich neben dem Eingang an einen Tisch. 4. Er setzt ... ans Fenster.

9-Mashq. Ajratib ko‘rsatilgan sinonim va antonimlarning tarjimasiga e‘tibor berib, tarjima qiling.

1. Doppelzucker **setzen sich** aus zwei Einfachzucker zusammen. 2. Die Vielfachzucker **bestehen** aus vielen Einfachzuckermolekülen. 3. Der menschliche Körper kann Einfachzucker sofort **resorbieren**. 4. Kohlenhydrathaltige

Nahrungsmittel wie Teigwaren, Haferflocken und andere **saugen** gut Wasser auf. 5.Zellulose wirkt kaum **verdaulich**. 6.Die Tomatenschalen sind **unverdaulich**.

10-Mashq. Ajratib ko'rsatilgan so'zlarga savollar qo'ying.

1.In zunehmender **Masse** richtet man Suppen in Tassen an. Das ist für die Selbstbedienung sehr vorteilhaft. 2.**Wasserreiche Lebensmittel** und Flüssigkeiten muß man abdecken. 3.Brot lagert man **allein** in trockenen und luftigen Behältern. 4.Brot mit starker Kruste bleibt länger **frisch**. Wer keine scharfe Kruste mag, bleibt länger frisch. Wer keine scharfe Kruste mag,soll das Brot in einen gut verschlossenen **Plastbeutel** stecken.

11-Mashq. Suhbatni tugating va sahnalashtiring.



Kellner: Guten Tag! Was wünschen Sie als ersten Gang?

Gast: Was können Sie mir von den Püreesuppen anbieten?

K: Wir haben Gemüsepüreesuppe mit Geflügel, Erbsenpüreesuppe, Kartoffelsuppe mit Pilzen, Grüne-Erbsen-Suppe mit Gemüse.

G: Und welche Kraftbrühen haben Sie?

K: Ich kann Ihnen Geflügel- und Fischkraftbrühe anbieten.

G:...

K:...

12-Mashq. I – matndan uglevodlarning tarkibiy elementlari va inson organizmi uchun uglevodlarning ahamiyati haqidagi gaplarni toping.

13-Mashq. II - matndan issiq sho'rvaning inson organizmiga ko'rsatadigan ahamiyati va uning funksiyalari haqidagi gaplarni toping.

14-Mashq. I – matn bo'yicha quyidagi savollarga javob bering.

1. Welche Bedeutung haben Kohlenhydrate für die Ernährung? 2. Woraus bestehen Kohlenhydrate? 3. Was liefern Kohlenhydrate dem menschlichen Organismus? 4. Wieviel Prozent seines Kalorienbedarfes soll der Mensch durch Kohlenhydrate decken? 5. Welche kohlenhydrathaltige Nahrungsmittel kennen Sie?

YETTINCHI MASHG'ULOT (VITAMINE-VITAMINLAR)

Text A: Vitamine.

Text B: Das Zubereiten der Nahrung.

Grammatika: 1. Inkor va inkor olmoshi. 2. Modal fe'llar (takrorlash)

3. «Man» olmoshi.

Matnga tegishli bo'lgan yangi so'zlar:

die Zufuhr -, en	-	ta'minot;
der Krankheitserreger -s	-	kasallikni qo'zg'atuvchi;
ausreichend	-	yetarli; keraklicha;
unentbehrlich	-	almashtirib bo'lmaydigan, kerakli;
winzig	-	juda kichkina, kichkinagina, bir burdagina;
der Wirkstoff	-	faol moddalar;
das Wachstum	-	yuksalish, bo'ylik, govda, kuchayish, o'sish;
ungenügend	-	yetarli emas;
die Abwehr	-	qo'riqlash, himoya qilish;
die Menge	-	massa;
regelmässig	-	doimiy;
die Herkunft	-	nasl-nasab, kelib chiqish;
der Lebertran	-	baliq moyi, yog'i;
das Eigelb	-	tuxum sarig'i;
das Leinöl	-	zig'ir yog'i;
der Rost	-	zang;
der Kaviar	-	ikra;
der Saft	-	sharbat, sirop;
die Hitze	-	jazirama, qizg'inlik;
die Erkrankung	-	kasallik.
die Zellerneuerung	-	hujayralarni yangilash, elementlarni yangilash.

Matn oldi mashqlar

Ajratib ko'rsatilgan so'zlarga e'tibor berib, gaplarni tarjima qiling.

1. Eine ungenügende **Zufuhr** von Vitaminen führt zu Mangelerscheinungen.
2. Vitamine sind von großer Bedeutung bei der Abwehr von **Krankheitserregern**.
3. Der Mensch soll Vitamine durch die Nahrung **ausreichend** aufnehmen.
4. Der Mensch braucht nur **winzige** Mengen von Vitaminen.
5. Vitamine sind für den Stoffwechselprozeß **unentbehrlich**.

Nutq iboralari

von Bedeutung sein - ahamiyati bor bo'lmoq; Die Rohkost ist als Vitaminträger von großer Bedeutung.

Boshqaruv

zählen zu (Dat.) - qo'shmoq, tegishli bo'lmoq; Vitamine zählt man zur Gruppe der Wirkstoffe.

wirken in (Dat.) - ta'sir qilmoq; Vitamine wirken bereits in kleinsten Mengen.

führen zu (Dat.) - boshlamoq, boshqarmoq, nimagadir olib bormoq; Mangel an Vitamin B1 führt zu Funktionsstörungen des Nervensystems.

Ko'p ma'noli so'zlar

zählen - 1) hisoblamoq; Zählen Sie bitte richtig!

- 2) qo'shib sanamoq; Ich zählte ihn zu meinen Freundin.

- 3) tashkil etmoq, o'z ichiga olmoq; Die Stadt zählt hunderttausend Einwohner.

TEXTI VITAMINE

Vitamine sind lebensnotwendige Bestandteile unserer Nahrung. Man zählt sie zur Gruppe der Wirkstoffe und bezeichnet sie als Schutz- und Reglerstoffe. Vitamine beeinflussen die komplizierten Stoffwechselforgänge im menschlichen Organismus.

Vitamine sind von Bedeutung beim Wachstum, bei der ständigen Zellerneuerung oder der Abwehr von Krankheitserregern. Jedes Vitamin hat besondere physiologische Funktion. Das Fehlen eines Vitamines führt zu Avitaminosen.

Die wichtigsten Vitamine für die menschliche Ernährung sind A,B,C,D,E,P u.a. Nach ihrer Wirkungsspezifität und Zusammensetzung kann man Vitamine einteilen. Zur Gruppe der fettlöslichen Vitamine zählen die Vitamine A,D,E,K, zu den wasserlöslichen - die B-Gruppe und die Vitamine C und P.

Einige Vitamine können die Bakterien im Inneren unseres Darmes selbst bilden. Vitamine wirken bereits in kleinsten Mengen. Die notwendigen Mengen der Vitamine sind winzig, aber sie dürfen auf keinen Fall in der Nahrung fehlen. Man weist auf eine regelmäßige, ausreichende und harmonisch zusammengesetzte Vitaminaufnahme durch die Nahrung an. Eine ungenügende Zufuhr von Vitaminen führt zu Mangelerscheinungen. Alle Vitamine sind unentbehrlich.

TEXT II DAS ZÜBEREITEN DER NAHRUNG



Mutter: Jetzt müssen wir uns aber beeilen. Es ist schon ziemlich spät.

Tochter: Ich helfe der Mutti.

M: Vor allem mußt du Wasser für die Suppe aufstellen.

T: Gut, Mutti. Soll ich es salzen?

M: Ja, aber versalze es nicht.

T: Gut, Mutti, ich kenne doch das Sprichwort: "Ist die Speise schwach gesalzen, salzt man sie nachher beim Essen; ist sie aber stark versalzen, werden sie die Hunde fressen".

M: Siedet (kocht) das Wasser schon?

T: Ja, es siedet schon. Soll ich Kartoffeln schälen?

M: Ja, schäle, bitte, Kartoffeln. Ich werde den Teig kneten. Reich mir, bitte, die Teigrolle.

T: Wenn du nichts dagegen hast, möchte ich den Teig ausrollen.

M: Wenn es dir Spaß macht, bitte schön.

T: Soll ich den Kuchen schon in die Backröhre stellen?

M: Ja, das kannst du tun.

T: Ist das Fleisch schon gar?

M: Nein, das Fleisch ist noch nicht ganz gar.

T: Die Gans ist schon gut durchgebraten.

TEXT III

Die unterschiedlichen Merkmale der Vitamine soll man bei der Zubereitung der vitaminhaltigen Nahrungsmittel besonders beachten. Beim Wassern von Gemüse und Obst lösen sich die wasserlöslichen Vitamine auf, das Nahrungsgut wird vitaminarm oder sogar vitaminlos.

Vitamine reagieren empfindlich auf Luftsauerstoff und Licht. Deshalb soll man vitaminreiche Lebensmittel möglichst frisch verwerten (ishlatmoq), anderenfalles muß man sie zugedeckt und dunkel lagern.

Vitamin A gibt es in Butter, Lebertran, Gemüse, Vollmilch Obst u.a. Die B-Vitamine kommen in allen Nahrungsmitteln tierischer Herkunft vor. Vitamin B₁ ist auch in Vollkornprodukten, Hefe, Nüssen u.a. enthalten, Vitamin B₂ - in Hefe, Vollkornprodukten, Vitamin B₆ - in Hefe, Fleisch. Vitamin B₁₂ - in Hefe, Leber usw. In Pflanzen ist Vitamin B₁₂ nicht enthalten. Der Gehalt an Vitamin C in Nahrungsmitteln tierischer Herkunft ist gering. Sehr reich an Vitamin C sind Frischobst, Gemüse, Kartoffeln, Zitronen. Vitamin D ist in Lebertran, Eigelb, Vollmilch u.a., Vitamin E - in Getreide, Leinöl, grünem Gemüse u.a., Vitamin P - in Gemüsen, Früchten, Fisch u.a.

LEKSIK-GRAMMATIK MASHQLAR

1-Mashq. O'zbek va nemis tillaridagi inkor so'zlarini taqqoslang va tarjima qiling.

1. An diesem Tisch wird **nicht** serviert. 2. **Niemand** sitzt an jenem Tisch. 3. Ich esse **keine** scharfe Speisen. 4. Das macht **nichts**. **Nichts** geht über Eis bei der Hitze. 6. Das ist eine Kohlrübe und **kein** Kohlrabi. 7. Die Preise sind hier **nicht** hoch.

2-Mashq. Quyidagi inkor so'zlari bilan 4 ta gap o'ylab toping.

Niemand, nichts, kein, nirgends.

3-Mashq. Inkor so‘zlar qo‘llanishini tushuntiring va tarjima qiling.

1. Junge Gemüse wie Mohren, zarte Rettiche und Radischen soll man nur abbürsten und nicht schälen. Unmittelbar unter der Schale sitzen die meisten Vitamine. 2. Niemand kann ohne Vitaminaufnahme gesund sein. 3. Nirgends gibt es so viel Vitamin C wie in jungen Gemüsen. 4. Niemand bedient an diesem Tisch.

4-Mashq. „Nicht“ yoki „kein“ inkor so‘zlarini qo‘ying va gaplarni tarjima qiling.

1. Bei der Zubereitung wie bei dem Servieren des Salates verwendet man Bestecke aus Plexiglas oder Kunststoff ... aus Metall. 2. ... Gemüse dürfen lange im Wasser liegen. 3. Feinfrostgemüse soll vor dem Kochen ... langsam auftauen. 4. Diese Brühe ist ... trüb.

5-Mashq. III- matndan inkor so‘zlarini toping va ularni qo‘llanilishini tushuntiring.

6-Mashq. «Vitamine» matnidan “man” olmoshi bilan kelgan gaplarni toping. Ular bilan fe‘llar ishlatilishini aniqlang.

7-Mashq. Modal fe‘llarni to‘g‘ri keladigan shaxs-sonlarga qo‘ying va tarjima qiling.

1. Soßen (müssen) Speisen geschmacklich abrunden und ihren Nährwert erhöhen. 2. Man (sollen) den aromareichen Tee in luftdicht schließenden Gefäßen aufbewahren. 3. Den Bedarf an Vitaminen C, E und K (können) der Mensch vorwiegend an pflanzliche Produkte decken. 4. Die zubereitete Nahrung (dürfen) man nicht mehrere Male aufwärmen.

8-Mashq. “man” olmoshiga e‘tibor berib, tarjima qiling.

1. Mit Zwiebeln kann man den Rost von Messern und Gabeln entfernen. 2. Beim Garnieren verwendet man farblich möglichst kontrastierende Zutaten: grüne Salatblätter, weißgelbe Eischeiben, rotweiße Radischen, schwarzen Kaviar usw. 3. Zitronensaft darf man niemals kochen oder mitkochen lassen; das hitzeempfindliche Vitamin C wird dadurch restlos zerstört. 4. Die Brühe darf man während des Kochens nicht zudecken: beim Kochen wird sie trüb. 5. Man rechnet auf eine 1/4 L Brühe.

9-Mashq. Ajratib ko'rsatilgan antonim va sinonimlarga ahamiyat berib, tarjima qiling.

1. Das Kind bekam keine **vitaminreiche** Nahrung und wurde krank.
2. Vitaminreiche **Ernährung** ist für die Gesundheit des Menschen sehr wichtig.
3. Der Mensch braucht eine **regelmäßige Vitaminaufnahme**.
4. **Unregelmäßige Ernährung** führt zur Erkrankung des Magens. Vitaminarme Nahrung führt zu verschiedenen Krankheiten.

10-Mashq. Suhbatni tugating va uni sahnalashtiring.



Lola:...

Raschid: Menschen und Tiere brauchen Vitamine zum Aufrechterhaltung von Leben und Gesundheit.

L:...

R: Vitamine sind lebensnotwendig.

L:...

R: Die tierischen Nahrungsmittel decken bei vielen Vitaminen einen beträglichen Teil des Bedarfs.

L:...

R: Eine Ausnahme machen die Vitamine C, E, und K1, sie kommen meist in höher Konzentration in pflanzlichen Produkten vor.

L:...

R: Bei Zubereitung der Nahrungsmittel wird ein Teil Vitamine durch Kochen und Braten zerstört.

L:...

R: Die Rohkost als Vitaminträger hat eine große Bedeutung.

L:...

R: Sie enthält verschiedene Vitamine in großer Menge.

11-Mashq. I - matndan vitaminlarning modda almashuv jarayonidagi ta'siri va odamlarning sog'lig'iga vitaminlarning ahamiyati haqidagi gaplarni toping.

12-Mashq. Siz mehmon kutayapsiz, tayyorlash ishlari bilan bandsiz. II matndagi so'z va iboralardan foydalanib, so'zlab bering.

13-Mashq. I - matn bo'yicha quyidagi savollarga javob bering.

1. Zu welcher Gruppe zählt man die Vitamine? 2. Was führt zu Avitaminosen? 3. Welche Vitamine sind für die menschliche Ernährung die wichtigsten? 4. Wie soll man die Vitamine aufnehmen? 5. Von welcher Bedeutung sind die Vitamine?

SAKKIZINCHI MASHG'ULOT (MINERALSTOFFE – MINERAL MODDALAR)

Text A: Mineralstoffe.

Text B: Speisesalz.

So'z yasalishi: Murakkab otlar.

Grammatik: 1. Imperfekt Aktiv. 2. Imperfekt Passiv. Ko'makchilar (takrorlash).

Matnga tegishli bo'lgan yangi so'zlar:

wesentlich	-	jiddiy, muhim;
der Mineralstoff -es, -e	-	mineral modda;
die Störung -, en	-	halal, to'sqinlik;
der Austausch es	-	almaschuv;
vielfältig	-	xilma-xil, turli-tuman;
das Wurzmittel	-	ziravor moddalar;
die Spur	-	iz;
verzögern	-	sekinlashtirmoq, kechiktirmoq, o'zmoq;
schwanken	-	chayqamoq, o'zgarib turmoq, tebranmoq;
abkühlen	-	sovutmoq, sovumoq;
der Mangel	-	kamchilik;
der Abbauvorgang	-	pasayish, qisqartirish jarayoni;
der Knochen	-	suyak;
die Lagerung	-	omborxonada saqlash; joylashuv.

der Kreislauf	-	aylanma harakat;
die Niere	-	buyrak;
einschränken	-	cheklamoq, chegaralamoq;
vermeiden	-	bo'yin tovlamoq;
aufbewahren	-	saqlamoq, asramoq;
verzögern	-	sekinlashtirmoq, cho'zmoq;
beigeben	-	qo'shimcha qilmoq, bermoq;
unlöslich	-	erimaydigan.
das Enzym (oder das Ferment) -s, -e	-	ferment;

Matn oldi mashqlar

Ajratib ko'rsatilgan so'zlarga etibor berib, gaplarni tarjima qiling.

1. Das Fehlen oder eine zu geringe Aufnahme der **Mineralstoffe** und der Spurenelemente führt zu schweren **Funktionsstörungen** und Erkrankungen. 2. Mineralstoffe und Spurenelemente haben Einfluß auf den **Austausch** der Körperflüssigkeit in und außerhalb der Zellen. 3. Mineralstoffe regeln bereits in sehr kleinen Mengen **wesentliche** Körperfunktionen. 4. Das **Enzym** ist hochmolekularer Eiweißstoff. 5. Mineralstoffe spielen in den Zellen eine sehr **vielfältige Rolle**.

Nutq iboralari

vor allem - eng avval, birinchi navbatda; Das Jod ist vor allem für den Aufbau der Schilddrüsehormone von Bedeutung.

Boshqaruv

beteiligt sein an (Dat.) - nimadadir qatnashmoq; Mineralstoffe und Spurenelemente sind am Aufbau und Wachstum des Körpers beteiligt.

festhalten an (Dat.) - ushlamoq, rioya qilmoq, amal qilmoq; Der Mensch soll an dem notwendigen Gehalt an Mineralstoffen in der täglichen Nahrung festhalten.

Ko'p ma'noli so'zlar

der Mangel - 1) nuqson, illat, muhtojlik; Der Mangel Mineralstoffe in der Nahrung führt zu verschiedenen Erkrankungen.

- 2) yetishmovchilik, defekt; Der Mangel dieser Suppe ist ungenügender Salzgehalt.

TEXT I MINERALSTOFFE

Mineralstoffe gehören zur Gruppe der Wirkstoffe anorganischer Verbindungen. Sie sind lebenswichtige Inhaltsstoffe der menschlichen Nahrung und regeln breits in sehr kleinen Mengen wesentliche Körperfunktionen. Mineralstoffe dienen zum Teil als Baustoffe (wie Kalzium, Phosphor), zum Teil sind sie Bestandteile verschiedener Fermente und Hormone, wie Eisen, Jod, Zink u.a., und werden vom Körper nur in geringsten Mengen benötigt. Darum werden sie Spurenelemente genannt.

Mineralstoffe und Spurenelemente sind vor allem gegen Funktionsstörungen und Erkrankungen von großer Bedeutung. Ohne genügende Aufnahme von Mineralstoffen und Spurenelementen kann der Mensch an schweren Funktionsstörungen erkranken. Sie haben Einfluß auf den Austausch der Körperflüssigkeit in und außerhalb der Zellen und sind am Aufbau und Wachstum des Körpers beteiligt. Ein ständiger Mangel, z.B. an Kalzium und Phosphor, führt zu Abbauvorgängen an den Knochen, besonders an der Wirbelsäule.

Die wichtigsten Mineralstoffe sind Kochsalz, Kalzium, Phosphor, Jod und Eisen. Mineralstoffe spielen in den Zellen als Bestandteile von Enzymen und von organischen Verbindungen eine sehr vielfältige Rolle. Unlösliche Mineralsalze (Kalziumkarbonat und Kalziumphosphat) sind die Hauptbestandteil der Knochen. Der Körper eines erwachsenen Menschen enthält etwa 1 bis 1,5 kg Kalzium, 500 bis 800 g Phosphor, 150 g Kalium, 100 g Natrium, 100 g Chlorid, 20g Magnesium.

TEXT II SPEISESALZ

Speisesalz (Kochsalz) ist das einzige mineralische Würzmittel. Es enthält außer mindestens 98% Natriumchlorid noch Spuren anderer Chloride. Kochsalz ist wichtiger Bestandteil der Nahrung. Es ist in allen natürlichen Nahrungsmitteln als Inhaltsstoff enthalten. Außerdem muß man Kochsalz noch vielen Speisen beim Würzen hinzugeben. Man braucht es auch für die Salzlake und für die Lagerung der Nahrungsmittel.

Steinsalz wird bergmannisch gewonnen und gamahlen. Das Siedesalz ist im Wasser gelöstes Steinsalz.

Eine hohe Salzzufuhr ist jedoch gesundheitsschädigend besonders bei hohem Blutdruck, bei Herz-, Kreislauf- und Nierenerkrankungen. Man soll das Würzen mit Kochsalz stark einschränken oder völlig vermeiden.

Kochsalz ist wasserziehend und man soll es daher trocken in geschlossenen Dosen aufbewahren.

Die Gefahr des Überwürzens ist das Steinsalz größer. Das Steinsalz ist schwerer löslich als Siedesalz und daher wird die Geschmacksempfindung beim Abschmecken verzögert.

TEXT III

Der Bedarf an Mineralstoffen ist vom Alter und von den Lebensbedingungen abhängig. Der Bedarf an Kalzium beträgt während des Wachstums 0,7 und beim Erwachsenen 0,5 g je Tag. Der P-Bedarf für Erwachsene schwankt zwischen 0,5 und 1 g je Tag. Ein erwachsener Mensch hat eine Tagesnorm an Eisen von etwa 10-12 mg. Der Salzbedarf je Person pro Tag soll 3 bis 8 g nicht überschreiten.

Eine Prise Salz im Kaffee verleiht ihm einen angenehmen Geschmack und ein besseres Aroma.

Man soll Eiweiß abkühlen und ihm Preis Salz begeben. Es läßt sich leichter schlagen.

Kaltes Salzwasser macht Gläser kristallklar.

SO‘Z YASASH BO‘YICHA MASHQLAR

1-Mashq. Murakkab otlar yasang, ularni rodini aniqlang va tarjima qiling.

a) **Namuna:** die Speise + das Salz = das Speisesalz.

der Hering + der Salat; das Vitamin + der Verlust;

das Kochen + die Flüssigkeit; die Frucht + der Saft.

b) **Namuna:** die Nahrung + das Mittel = das Nahrungsmittel.

die Verdauung + der Saft; das Leben + die Bedingung;

der Tag + der Bedarf; die Sättigung + der Wert.

v) **Namuna:** die Spur + das Element = das Spurenelement.

der Nerv + das System; die Pflanze + das Öl; die Kalorie + der Bedarf.

2-Mashq. I-matndan qo‘shma otlarni yozib oling, ular qanday bog‘langanini aniqlang.

LEKSIK-GRAMMATIK MASHQLAR

1-Mashq. Kesimi *Imperfekt Aktivda* kelgan gaplarni ayting.

Früher teilte man den Weizenteig mit der Hand. Das war eine umständliche und zeitraubende Arbeit. Heute verwendet man dazu die viel schneller arbeitende

Teigteilmaschine, auch Presse genannt, sie ist die unentbehrlichste Maschine in der Bäckerei.

2-Mashq. Qavs ichida berilgan fe'llarni Imperfekt Aktivga qo'ying, gaplarni tarjima qiling.

1. Ich (abkochen) die Milch. 2. Du (schälen) die Kartoffeln mit Messer. 3. Der Kellner (bedienen) die Touristen rasch. 4. Meine Schwester (waschen) die Teller sauber.

3-Mashq. Quydagi gaplarni Imperfekt Aktivga qo'ying.

1. Kalte Suppen muß man möglichst fettfrei zubereiten. 2. Warme Suppen sollen nicht immer sehr würzig sein. 3. Ein schlechtes Ei kann das ganze Gericht verderben. Ich will gut kochen. 5. Sie mag die Suppe nicht.

4-Mashq. O'qing va chap qatordagi gaplarni taqqoslang, so'ngra tarjima qiling.

1. Man **gewinnt** das Steinsalz in 1. Das Steinsalz **wird** in der der Natur. Natur gewonnen.

2. Der Kellner **bediente** uns 2. Wir **wurden** vom Kellner sehr schnell. sehr schnell **bedient**.

3. Sie **schneidet** ein Stück Brot 3. Ein Stück Brot **wird** von ab. ihr **abgeschnitten**.

4. Man **rief** alle zum Tisch. 4. Alle wurden zum Tisch **gerufen**.

5-Mashq. Qavs ichidagi fe'llarni:

a) *Präsens Passivga* qo'ying

1. Der Tee ... von der Mutter ... (aufbrühen). 2. Törtchen ... stückweise ... (verkaufen). 3. Die Pilzsuppe ... mit saurerer Sahne ... (servieren) 4. Die Ente ... in der Bratröhre ... (backen).

b) *Imperfekt Passivga* qo'ying

1. Die Brühe ... mit Tomatenmark, Salz, Zucker, Pfeffer und ein wenig Muskatnuß (abschmecken) 2. Der Eierkuchenteig ... von dem gesiebten Mehl, der Milch, dem Wasser und den Eiern ... (breiten) 3. Die Suppen ... von mir ... (versalzen) 4. Der Fleischsalat ... mit Vollkornbrot ... (servieren).

6-Mashq. Chap va o'ng qatordagi so'zlarni taqqoslang va tarjima qiling.

1. Die Speisen wurden **von** dem Koch zubereiten.
2. Der Tee wurde **von** der Kellnerin serviert.
3. Die Gemüsepüreesuppe wurde **von** Kindern gern gegessen.

1. Diese Speisen wurden **mit** dem Appetit gegessen.
2. Der Tee wurde **mit** Erdbeerenkonfitüre serviert.
3. Die Gemüsepüreesuppe wird **von** unserem Koch schmackhaft zubereitet.

7-Mashq. „von“, „mit“, „durch“ ko'makchilarini nuqtalar o'rniga qo'ying.

1. ... langes Erhitzen der Nahrung werden die wasserlöslichen Vitamine zerstört. 2. Das Brot wird ... dem Messer geschnitten. 3. Dieser Tisch wurde ... der Kellnerin für die Gäste gedeckt. 4. Die Suppe wird ... dem Löffel gegessen. 5. Die Brötchen wurden ... ihr ... Vanillin gebacken. 6. Der Tee wird ... kochendem Wasser überbrüht.

8-Mashq. Qavs ichida berilgan so'zlarni mos keladigan kelischikka qo'yib, tarjima qiling.

1. Der ungesalzene Teig ist weich, zeigt beim Dehnen wenig (der Widerstand) und ist beim Abgreifen feucht und klebrig. 2. Salzfreie Teige haben im vorbereiteten Zustand zum Backen (eine hautartige und rissige Oberfläche). 3. Der versalzene Teig ist feucht, ihm fehlt (die "Wolligkeit").

9-Mashq. Ajratilgan sinonim va antonimlarga e'tibor berib, tarjima qiling.

1. **Salz (Speisesalz, Kochsalz)** ist Würz- und Konservierungsmittel. Füllen Sie, bitte, den Salzstreuer mit Siedesalz nach! 2. Das Kochsalz ist für die Salzlake **notwendig**. 3. Diese **nötigen Nahrungsmittel** für Kinder können Sie in unserem Geschäft kaufen. 4. Die tierischen Nahrungsmittel können den Menschen mit **genügend** Mineralstoffen und Spurenelementen versorgen. 5. **Ungenügende** Versorgung des Organismus mit Kalzium und Phosphor führt zu Abbauvorgängen an den Knochen. 6. Es gibt wasserlösliche und fettlösliche Vitamine. 7. **Unlösliche** Mineralsalze sind Kalziumkarbonat und Kalziumphosphat.

10-Mashq. I - matndan nemis va o'zbek tillarida ma'no jihatidan bir xil bo'lgan so'zlarni topib, shu otlarni rodiga e'tibor bering.

11-Mashq. Xamirga tuz qo‘shish kerakmi yoki yo‘qmi, shuni tushuntiring, va matnni tarjima qiling.

Kleberschwachen Mehlen, insbesondere Auswuschmehlen, gibt man mehr das Salz zu. Dagegen wird man mit zähem Kleber weniger salzen. Das Salz hemmt die Gare. Ungezalzener Teig wiederum entwickelt eine sehr langsame Gare. Eine Schädigung der Hefe durch Salz tritt bei sachgemäßer Arbeitsweise nicht ein. Die schwerere Auflockerung salzhaltiger Teige erklärt sich aus der Verfestigung des Klebers. Nur eine normale Salzzugabe ergibt einwandfreies Gebäck.

12-Mashq. Suhbat boshlanishini o‘ylang va uni sahnalashtiring.



Gast:...

Kellner:...

G: Herr Ober, wir möchten zahlen.

K: Alles zusammen?

G: Nein, bitte, getrennt. Ich hatte Beefsteak, ein Glas Weißwein und Eis mit Früchten.

K: Hier ist die Rechnung. Das macht 2000 Sum. Haben Sie es nicht kleiner? Ich kann 1000 Sum nicht wechseln. Vielleicht haben Sie 100 Sum? Dann gebe ich Ihnen 50 Sum zurück.

K: Bitte, hier sind 50 Sum.

G: Vielen Dank.

13-Mashq. Quyidagi reja bo‘yicha II - matn mazmunini so‘zlab bering.

1. Speisesalz als Würzmittel. 2. Die Rolle des Speisesalzes für die Ernährung des Menschen. 3. Der Salzverbrauch und seine Bedeutung. 4. Die Rolle des Speisesalzes für den menschlichen Organismus.

14-Mashq. Suhbatni tugating va sahnalashtiring.



Kundin: Guten Tag! Ist Vollkornbrot da?

Verkäuferin: Ja, natürlich. Es ist ganz frisch.

K: Ein halbes Brot bitte. Und das Weißbrot?

V: Es ist auch frisch.

K: Ein Viertel, bitte.

V: Sonst noch einen Wunsch?

K: Zwei Schachteln Streichhölzer und ein Paket Speisesalz "Extra", bitte.

V:...

K:...

15-Mashq. I-matndan mineral moddalarning odam uchun muhim ahamiyatga ega ekanligi va mineral moddalarning o'ta ahamiyatga ega ekanligi to'g'risidagi gaplarni toping.

16-Mashq. II-matndan tuzning ishlatilishi haqidagi gaplarni toping.

17-Mashq. Quyidagi savollarga javob bering.

1. Wozu verwendet man das Speisesalz? 2. Welche Speisen darf man salzen? 3. Welche Speisen werden ohne Salz serviert? 4. Wann salzt man die meisten Speisen und warum? 5. Welches Salz wird zum Tisch serviert? 6. Wie wird das Salz verkauft?

TO'QQIZINCHI MASHG'ULOT (WASSER – SUV)

Text A: Wasser.

Text B: Ein Gespräch.

Grammatik: 1. Son. 2. *Perfekt Aktiv*. 3. Bog'langan qo'shma gap. Teng bog'lovchilar.

Matnga tegishli bo'lgan yangi so'zlar:

farblos

-

rangsiz;

geschmacklos

-

mazasiz;

geruchlos	-	hidsiz;
der Verwendungszweck -(e)s, -e	-	foydalanish maqsadi;
reinigen vt	-	tozalamoq;
der Kies -es, e	-	shag'al, mayda tosh;
die Härte	-	qattqlik, dag'allik (suv);
der Zusatz -es, sätze	-	qo'shimcha;
der Ionenaustausch -(e)s	-	ionizatsiya;
enthärten vt	-	yumshatmoq (suvni);
das Grundmilieu -s,	-	asosiy muhit, sharoit;
die Erhaltung	-	mohiyat, mazmun;
die Spannkraft	-	egiluvchanlik;
die Abwehrbereitschaft	-	mudofa tayyorgarligi;
die Darmtätigkeit	-	ichak faoliyati;
lindern	-	yengillashtirmoq, qondirmoq;
schmackhaft	-	mazali;
brauchbar	-	yaroqli;
unbrauchbar	-	yaroqsiz, nobop.
behutsam	-	tejamkor;
handhaben (handhabte, gehandhabt)	-	ishlata bilmoq, qo'lidan kelmoq;
schmalzen (schmolz, geschmolzen) vi(s)	-	erimoq;

Matn oldi mashqlar

Ajratib ko'rsatilgan so'zlarga etibor berib, tarjima qiling.

1. Das Wasser ist eine **farblose** und geruchlose Flüssigkeit. 2. Frisches Wasser muß geschmacklos sein. 3. Man muß das Trinkwasser von allen fremden Beimischungen **reinigen**. 4. Das Süßwasser hat verschiedene **Verwendungszwecke**. 5. Die **Härte** des Wassers hängt vom Gehalt an Magnesium und Kaliumsalzen ab. 6. Das Trinkwasser wird durch Filter von **Kies** und Holzkohle gereinigt. 7. Durch **Zusätze** bestimmter Chemikalien (Chlor, Ozon) kann man das Wasser reinigen. 8. Das Wasser wird durch Soda und durch **Ionenaustauscher** **enthärtet**. 9. Das Wasser ist das **Grundmilieu** für wichtige chemische Reaktionen. 10. Der Zucker schmilzt besser im heißen Wasser. 11. Der Mensch soll das Süßwasser **behutsam handhaben**.

Nutq iboralari

im Laufe – davomida; Im Laufe der Woche muß die Ernährung des Menschen erschiedenartig sein.

von Tag zu Tag - kun sayin, tinimsiz; Von Tag zu Tag verbraucht der Mensch Wasser für seine eigene Zwecke.

Boshqaruv

reich an (Dat.) - boy; Das Gemüse ist reich an Wasser.

Ko'p ma'noli so'zlar

der Dampf - 1) par; bug'; Das Wasser siedet im Teekessel, und der Dampf hebt den Deckel.

- 2) dud; Sie macht viel Dampf in der Küche beim Kochen.

TEXT I WASSER

Das Wasser ist eine farb-, geschmack- und geruchlose Flüssigkeit. Es besteht aus Wasserstoff und Sauerstoff. Das Wasser ist im Erdreich als Grundwasser, in Mineralien als Kristallwasser enthalten. Je nach Verwendungszweck muß man das Wasser reinigen, für Trinkwasser durch Filter von Kies und Holzkohle und durch Zusätze bestimmter Chemikalien (Chlor, Ozon). Der Gehalt an Magnesium- und Kaliumsalzen im Wasser wird als Härte bezeichnet. Man enthartet das Wasser durch Ionenaustausch.

Alle Gemüse und Frischobstsorten sind reich an Wasser. Das Wasser ist für den lebenden Organismus unentbehrlich, ohne Wasser ist das Leben unmöglich. Der menschliche Organismus besteht aus 2/3 Wasser, aber der Mensch kann ohne Wasser nur 5 Tage leben. Das Wasser ist das Grundmilieu, in dem alle wichtigen chemischen Reaktionen verlaufen.

Das Wasser existiert in der Natur in drei Zuständen: als Flüssigkeit, als Eis und als Dampf. Das Wasser siedet bei + 100°C und verwandelt sich in Dampf. Es gefriert bei 0°C. 3/4 der Erdoberfläche sind mit Wasser bedeckt. Aber es gibt nur 2% Süßwasser in der Natur. Das Salzwasser ist zum Trinken unbrauchbar, darum soll man Süßwasser behutsam handhaben.

Im Laufe von 24 Stunden muß der Mensch durchschnittlich 2300 bis 2700 Gramm Wasser verbrauchen (in Speisen und in reiner Art). Das Wasser ist ein großer Teil unserer Nahrung.

TEXT II EIN GESPRÄCH

Gast: Guten Tag! Wo kann ich den Oberkellner sprechen?

Empfangschef: Das bin ich. Kommen Sie, bitte, her. Was wünschen Sie?

G: Können Sie das Frühstück in mein Zimmer bringen lassen?

E: Ja, natürlich. Sie können Ihr Frühstück, Mittagessen und Abendbrot in Ihr Zimmer bestellen. Welche Zimmernummer haben Sie?

G: Die Nummer meines Zimmers ist 35.

E: Um wieviel Uhr soll man Ihnen das Frühstück, das Mittagessen und das Abendbrot bringen?

G: Um 9, um 14 und um 8 Uhr abends, bitte. Wann kann ich das bestellen?

E: Von 8 Uhr morgens bis 11 Uhr abends, bitte.

G: Kann ich das Essen für heute noch bestellen?

E: Ja, bitte. Der Kellner wird Ihnen alles bringen.

G: Ich möchte eine Flasche Taschkenter Bier bestellen.

E: Gut. Wünschen Sie vielleicht Mineral- oder Fruchtwasser zum Abendbrot? Wir haben sehr bekömmliches, wohlschmeckendes Mineralwasser.

G: Ich ziehe Fruchtwasser vor. Eine Flasche Limonade, bitte.

E: Wünschen Sie zum Frühstück Gemüse- oder Fruchtsaft?

G: Was für Säfte gibt es?

E: Wir haben Tomaten-, Trauben-, Gemüse-, Kirschensaft u.a.

G: Ich möchte ein Glas Tomatensaft.



TEXT III

Für die Zubereitung von Kaffee soll man nur frisches nichtgekochtes Wasser gebrauchen. Gibt man dem fertigen Kaffee in der Kanne einen halben Teelöffel kaltes Wasser hinzu, setzt er sich schnell ab. Kalten Kaffee soll man nicht aufwärmen, sonst schmeckt er nicht.

Obstsäfte, Fruchtsäfte sind vitaminreiche wohlschmeckende Getränke aus allen Obstarten. Sie erfrischen uns und haben auch einen nachhaltigen Einfluß auf die Erhaltung der Spannkraft. Sie erhöhen die Abwehrbereitschaft des Organismus, wirken bereits im Mund desinfizierend, regulieren den Stoffwechsel sowie die Darmtätigkeit und lindern den Durst besonders bei Fieberkranken. Bei Rohsaftgewinnung mittels der Fruchtsaftzentrifuge bleiben alle Wirkstoffe erhalten.

LEKSIK-GRAMMATIK MASHQLAR

1-Mashq. Qavs ishida berilgan sonlarni yozuvda yozib, gaplarni tarjima qiling.

1. Was können Sie uns als (1.) Gang anbieten? 2. Was wünschen Sie von den (2.) Gängen? 3. Kann ich ein Zimmer im (3.) Stock haben? 4. Wir sind (10).

2-Mashq. Nemis tilida yozing va o‘qing.

- a) 1947 yilda, 1945 yilda, 1980 yilda, 1982 yilda;
b) 3-yanvar, 8-mart, 1-may, 9-may, 7-oktyabr.

3-Mashq. Qavs ichida berilgan so‘zlar yordamida savollarga javob bering.

1. Wann ist das Cafe geöffnet? (ertalab soat 9 da) 2. Wann wird das Cafe geschlossen? (kech soat 10 da) 3. Wann kann ich das Essen in mein Zimmer bestellen? (ertalab soat 11 dan kechqurun soat 11 gacha) 4. Wie spät ist es? (soat 9, 15 daqiqa kam 9, 5 daqiqa kam 10, 10 daqiqa kam 9).

4-Mashq. Quyidagi gaplarni *Perfekt*da tuslang.

1. Ich habe den Gästen die Speisekarte angeboten. 2. Ich bin in die Speisehalle gegangen.

5-Mashq. I-matndan beshtadan kuchli va kuchsiz fe’llarni ko‘chirib oling, va ularni asosiy formasini yozing. *Perfekt* formasida ular qaysi yordamchi fe’llar bilan tuslanishini ko‘rsating.

6-Mashq. Yordamchi fe’llarni nuqtalar o‘rniga qo‘yib, ularni ishlatilishini tushuntiring va tarjima qiling.

1. ... Sie schon gewählt? 2. Du ... zu viel Weintrauben gegessen. 3. Er ... gut gefrühstückt. 4. Wir ... am Abendtisch so lange gegessen. 5. Auf der Speisekarte ... vier Fleischspeisen gestanden. 6. Löffel und Gabeln ... auf dem Ausgabetisch gelegen.

7-Mashq. I- matndan *Perfekt Aktiv*da ishlatilgan gaplarni aniqlang.

8-Mashq. I- matndan murakkab ergash gaplarni toping va „und“, „aber“ bog‘lovchilaridan keyin ularning so‘z tartibini aniqlang.

9-Mashq. Ikki sodda gapdan murakkab ergasch gap yasab, ularni tarjima qiling.

1. Du schüttetest den gewaschenen Buchweizen ins kochende Wasser. Du willst Grütze kochen. 2. Sie wäscht den Reis. Sie will Reissuppe kochen. 3. Sie gibt den Kartoffeln ein kochendes Wasser. Sie stellt den Topf auf den Herd. 4. Ich übergieße den Blumenkohl mit kochendem Salzwasser. Ich gieße das Wasser ab.

10-Mashq. Ajratilgan antonim va sinonimlarga etibor berib, tarjima qiling.

1.Die Suppe ist heute **geschmacklos**. 2.Dieses erfrischende Getränk ist **schmackhaft**. 3.Um Süßwasser zum Trinken **brauchbar** zu machen, muß man es reinigen. 4.Das Wasser aus Bächern ist zum Trinken **unbrauchbar**.

11-Mashq. Quyidagi gaplarni o‘qing va tarjima qiling.

Zu einer Gemüsesuppe für 3 bis 4 Personen braucht man 1/4 Wasser, 250 g Gemüse, gemischt, 30 g Margarine, Salz, 20 g Suppenfleisch, 1/2 Wasser, Wurzelwerk, 1 Zwiebel, 2-3 g. Salz.

12-Mashq. Quyidagi iboralardan og‘zaki nutqda foydalaning.

Bringen Sie bitte noch ein Gedeck!

Was gibt es heute Schönes?

Was für Stammgerichte haben Sie?

Ich hätte gern etwas Leichtes (Kräftiges).

Steht denn kein Fisch auf der Karte?

Schweinefleisch vertrage ich nicht.

Habe ich Ihren Geschmack getroffen?

Hering bekommt mir nicht.

Das ist ein Pfannengericht.

Iltimos, menga yana bitta pribor keltiring!

Bugun mazaliroq nima bor?

Qanday yaxshi ovqatlaringiz bor?

Men parhez, tansiq (to‘yimliroq) ovqatlardan xohlardim.

Nahotki menyuda baliq bo‘lmasa?

Cho‘chqa go‘shini yoqtirmayman.

Siz nimani yoqtirishingizni bilib oldimmi?

Menga selyodka mumkin emas.

Bu buyurtma ovqat.

13-Mashq. 12 - mashqdagi iboralardan foydalanib, suhbat tuzing.

14-Mashq. I - matndan o‘zbek va nemis tillarida ma’no jihatidan bir xil otlarni toping va bu otlarning rodiga e’tibor bering.

15-Mashq. I - matndan suvlarga qattqlik beruvchi mineral moddalar to‘g‘risida va davlatimizning tabiatni qo‘riqlashda g‘amxo‘rligi haqida gaplarni toping.

16-Mashq. I - matnga asoslanib, savollarga javob bering.

1.Woraus besteht das Wasser? 2.Welche Farbe hat das Wasser? 3.Welche Rolle spielt das Wasser für den lebenden Organismus? 4.Wieviel Prozent Süßwasser gibt es in der Natur?

O'NINCHI MASHG'ULOT
(ZUCKER-QAND, SHAKAR)

Text A: Zucker.

Text B: Ein Gespräch.

So'z yasalishi: Murakkab sifat.

Grammatik: 1. *Perfekt Passiv*. 2. Ergashgan qo'shma gap. Ergashgan qo'shma gaplarda so'z tartibi. 3. To'ldiruvchi va shart ergash gap.

Matnga tegishli bo'lgan yangi so'zlar:

die Zuckerrübe -, -n	-	qand lavlagi;
das Zuckerrohr -(e)s	-	shakarqamish;
der Reinheitsgrad -es, -e	-	(daraja) tortilgan narsa (miqdori);
aufweisen (wies auf, aufgewiesen)	-	ko'rsatmoq;
der Gelbschimmer -s,	-	sariqlik;
die Würze	-	ziravor;
zersetzen sich	-	o'zgartirmoq, aylantirmoq;
der Beschluß - sses, üsse	-	qaror, fikr, xulosa;
die Verbesserung -, -en	-	yaxshilash, yaxshilanish, tuzalish;
die Erzeugnisqualität -, -en	-	mahsulot sifati;
vorsehen (sah vor, vorgesehen)	-	nazarga olmoq, barcha imkoniyatlarni, nazarga olmoq;
grob	-	qo'pol, dag'al;
durststillend	-	chanqoqbosti;
übersteigen	-	oshib ketmoq, oshirmoq;
der Verzehr	-	iste'mol, sarf qilmoq;
durchfühlen	-	sezmoq; xis etmoq;
die Luftfeuchtigkeit	-	havo namligi;
der Honig	-	asal;
der Weizen	-	bug'doy;
die Rosinen	-	mayiz;
vermeiden	-	bo'yin tovlamoq;
der Blätterteig	-	qatlama xamir;
preisgünstig	-	puli (narxi) to'g'ri keladigan (kelyappan).

Matn oldi mashqlar

Ajratib ko'rsatilgan so'zlarga e'tibor berib, tarjima qiling.

1. Es gibt zwei **Reinheitsgrade** des Zuckers. 2. Der Zucker wird aus **Zuckerrüben** und aus **Zuckerrohr** gewonnen. 3. Der Weißzucker weist einen leichten **Gelbschimmer** auf. 4. Zum **Würzen** der Speisen ist der Unterschied zwischen Weißzucker und Raffinade bedeutungslos. 5. Bei 200°C **zersetzt** sich Zucker zu schwarzbraunem Karamel. 6. Dieser Zucker ist **grob**.

Boshqaruv

bezeichnen als - shunday tariflamog, shunday ko'rsatib qo'yimoq; Der Rohr- und Rübenzucker wird als Zucker bezeichnet

Ko'p ma'noli so'zlar

fein - 1) oliy nav (uni); Für Brötchen braucht man feines Mehl.

2) tanqis (taom); Auf dem Tisch standen feine Speisen.

3) mayda yanchilgan (kofe); Ich habe feingemahlene Kaffee gekauft.

grob - 1) yirik, katta, dag'al; Dieses Sieb ist sehr grob.

2) tozalangan, oqlangan (shakar); Hier ist der grobe Zucker.

3) dag'al maydalangan (un); Dieses Mehl ist grob gemahlen.

TEXT I ZUCKER

Der Zucker ist kristallisierte Saccharose aus Zuckerrüben oder Zuckerrohr. Der Saccharosegehalt beträgt mindestens 99,9%.

Der Zucker ist das wertvollste Lebensmittel, und er dient auch als Rohstoff für die Konditorei- und Spirituosenproduktion. Der Zucker gewinnt man aus Rohr, Rüben und Früchten, darum unterscheidet man Rohrzucker, Rübenzucker, Fruchtzucker, Traubenzucker usw.

Der Zucker wird in den Korngrößen grob, mittel, fein und Puder produziert. Es gibt 2 Reinheitsgrade: Weißzucker und Raffinade. Der Weißzucker weist einen leichten Gelbschimmer auf. Wird dieser Zucker nochmals gewaschen und kristallisiert, so entsteht die reinweiße Raffinade.

Der Zucker gehört zu den Kohlenhydraten kalorienreiches (100 g=375 Kalorien) Lebensmittel ohne Gehalt an Vitaminen und Mineralstoffen. Als Zucker wird der Rohr- und Rübenzucker. Der Zucker schmilzt bei 186°C, zersetzt sich bei 200°C zu schwarzbraunem Karamel.

Der Zucker verwendet man für das Zubereiten von Kompotten, Obstsäften, Fruchtsirupen, Obstgelees, Marmeladen, Konfitüren, verschiedenen Soßen und anderen Süßspeisen und zum Würzen der Speisen. Fruchtsüßmoste sind soviel

Zucker und das Trinkwasser zugesetzt worden, dass sie angenehm schmecken und durststillend wirken. Fruchtsirupe enthalten mindestens 35% Fruchtsaft und höchstens 65% Zucker. Sie sind durch hohen Zuckeranteil dauerhaft konserviert worden.

TEXT II EIN GESPRÄCH



Kellner: Was möchten Sie zum Nachtisch?

Gast: Ich möchte etwas von den Süßspeisen.

K: Nehmen Sie vielleicht Pudding mit gezuckerten Kirschen?

G: Nein, danke.

K: Ich kann Ihnen verschiedene Eissorten, Kompott aus frischem und konserviertem Obst, süße Gelatinespeisen aus Obstsaften und Milch anbieten. Was wünschen Sie?

G: Ich möchte eine süße Gelatinespeise aus Obstsaften.

K: Ich kann Ihnen auch noch aus Usbekistan Kartoffelauflauf mit Apfelmus empfehlen.

G: Gut. Bringen Sie bitte.

TEXT III

Der tägliche Zuckerverbrauch soll 50 bis 60 g nicht übersteigen. Überhöhter Zuckerverzehr, vor allem durch Zuckerwaren (Bonbons), schadet den Zähnen und führt zum Abbau des für das Nervensystem notwendigen Vitamins B₁.

Der Zucker ist wasseranziehend. Während der Lagerung kann der Zucker feucht werden oder austrocknen. Darum soll man den Zucker in trockenen gut durchlüfteten Räumen aufbewahren. Die relative Luftfeuchtigkeit soll für Kristallzucker 70% und für Raffinade 85% betragen. Die Lagertemperatur darf nicht unter 0°C sein.

SO‘Z YASASH BO‘YICHA MASHQLAR

1-Mashq. Murakkab sifatlarni tarjima qiling. Qaysi so‘z turkumidan tarkib topganini aniqlang.

wasserarm, butterreich, zuckerhaltig, kostenfrei, luftdicht, hochwertig, goldgelb, hochrot, mattros, preisgünstig.

2-Mashq. Quyidagi so‘z guruhlari bilan 5 ta gap tuzing.

luftdicht geschlossene Gläser, kleingeschnittener Speck, vollwertige Kost, goldbraunes Weizengebäck, honigstüße Rosinen.

3-Mashq. Chizig tagida turgan sifatlarni nuqtalar o‘rniga qo‘yib, tarjima qiling.

1.Süße Soßen sind schnell zubereitet und haben ... Verwendung. 2.Diese Johannisbeeren haben einen ... Geschmack. 3.Bei ... Desserts werden Suppe und Hauptgericht mager gehalten. 4.Bei der Zubereitung von Fruchtprüeesoße soll man das ... Obst mit etwas Wein oder Zitronensaft abschmecken.

bittersüß, kalorienreich, vielseitig, dickflüssig

LEKSIK-GRAMMATIK MASHQLAR

1-Mashq. Quyidagi gaplarni tuslang.

1.Ich bin von diesem Kellner schnell bedient geworden. 2.Ich bin zum Abendbrot eingeladen geworden.

2-Mashq. *Perfekt Passiv*da turgan fe‘llarni gaplarning tartib raqamiga qarab, aniqlang.

1.Die Beeren sind von der Mutter mit Zucker bestreut geworden. 2.Der Zucker wird in Wasser aufgelöst. 3.Die Teigplatte ist mit Zuckerwasser bestrichen geworden. 4.Brötchen werden bei Mittelhitze goldbraun gebacken. 5.Diese schmackhaften Süßspeisen wurden von meiner Schwester zubereitet.

3-Mashq. I - matndan *Perfekt Passiv*da turgan gaplarni toping.

4-Mashq. I - matndan vositali to‘ldiruvchini va sabab ergash gaplarni toping. Kiritilgan bog‘lovchilarni ayting.

5-Mashq. Ergash gaplarda soʻz tartibini aniqlang va tarjima qiling.

1. Willst du Kaffee mit Sahne trinken, so gieß die Sahne in deine Tasse.
2. Wenn die Kirschen sauer sind, so braucht man für die Kirschenkonfitüre viel Zucker.
3. Falls du ein hartgekochtes Ei haben willst, so laß es fünf Minuten kochen.

6-Mashq. Quyidagi gaplardan ergash gaplarni topib, bogʻlovchi tagini chizing va tarjima qiling.

1. Wenn das Wasser heiß ist, so löst sich der Zucker schneller auf.
2. Wenn der Kakao nicht süß genug ist, dann gibt man mehr Zucker dazu.

7-Mashq. Toʻldiruvchi ergash gaplarni toping, ularning raqamini aniqlab, bogʻlovchining tagiga chizing.

1. Allen ungebundenen Suppen ist gemeinsam, dass sie nicht durch Mehl gebunden sind.
2. Suppen werden warm serviert, weil Wärme die Verdauung fördert.
3. Für die Erhaltung der Regulationsfähigkeit des Stoffwechsels ist wichtig, dass eine lange einseitige Ernährung mit einem hohen Anteil von Fetten vermieden wird.
4. Beim Verbrauch von Fett, Margarine und Butter muß man bedenken, dass das Fett auch in Fleisch, Würst und Fisch enthalten ist.

8-Mashq. Ajratib koʻrsatilgan sinonim va antonimlarga eʻtibor berib, tarjima qiling.

1. Dieses Zuckerwerk produziert Zucker aus Zuckerrüben.
2. Unser Betrieb erzeugt verschiedene Maschinen für die Lebensmittelindustrie.
3. Für das Backen von Schwarzbrot braucht man grobes Mehl.
4. Der Blätterteig wird aus feinem Mehl hergestellt.

9-Mashq. I - matndan oʻzbek va nemis tillarda otlarning maʼno jihatidan bir xil ekanligini toping, bu otlarni rodiga eʻtibor bering.

10-Mashq. Quyidagi iboralarni yoddan tutib, ulardan ogʻzaki nutqda foydalaning.

Sagen Sie bitte, was für Zucker haben Sie?

1 Kilo Zucker (d.h. klarer oder Kristallzucker), bitte!

Eine Packung Würfelzucker, bitte!

Iltimos aytingchi, qanaqa shakaringiz bor?

Iltimos, 1 kilo shakar bersangiz!

Iltimos 1 pachka qand bersangiz!

Eine Tüte Puderzucker, bitte!

Iltimos 1 paket maydalangan qand bersangiz!

Haben Sie Zucker lose?

Tortib sotiladigan qand bormi?

Zucker haben wir lose und abgepackt. Bizda tortib sotiladigan hamda paxkali qand bor.

11-Mashq. Quyidagi savollarga javob bering.

1. Welche Speisen kann man mit Zucker essen? 2. Was darf man mit Puderzucker bestreuen? 3. Mit welchem Zucker trinkt man Tee, Kaffee, Kakao? 4. Welche Speisen werden mit Zucker zubereitet? 5. Mit welchem Zucker können wir Beeren bestreuen? 6. Wie serviert man den Zucker im Restaurant? 7. Mit welchem Zucker kann man Sirup kochen? 8. In welchem Wasser löst sich der Zucker schneller auf? 9. Welche Rolle spielt der Zucker bei der Herstellung von Speisen? 10. Wie und wo wird der Zucker gelagert? 11. Wie wird der Zucker verkauft?

12-Mashq. 10-mashqdagi iboralardan foydalanib, suhbat tuzing.

13-Mashq. II - matndagi so'zlardan foydalanib, shirin taomlar haqida so'zlab bering.

14-Mashq. I - matndagi savollarga javob bering.

1. Woraus wird der Zucker gewonnen? 2. Wie wird der Zucker produziert? 3. Wie entsteht die Raffinade? 4. Welche Rolle spielt der Zucker bei der Ernährung des Menschen? 5. Warum ist Weißzucker preisgünstiger als Rafinade? 6. Wieviel Kalorien sind in 100 g Zucker enthalten? 7. Wieviel Gramm Zucker soll der Mensch täglich verbrauchen?

O'N BIRINCHI MASHG'ULOT (STÄRKE – KRAXMAL)

Text A: Stärke.

Text B: Im Lebensmittelgeschäft.

Grammatik: 1. Plusquamperfekt Aktiv. 2. Plusquamperfekt Passiv.

3. Olmoshlar. 4. Vaqt ergash gap.

Matnga tegishli bo'lgan yangi so'zlar:

abhäufen sich

-

to'da bo'lmoq;

das Samenkorn -(e)s, -körner

-

bug'doy (urug'i);

das Korn -(e)s, Körner

-

bug'doy;

das Zerkleiner -s	-	maydalaydigan moslama;
anfallen (fiel an, angefallen) vt	-	cho'kmoq, botmoq;
quellfähig	-	bo'kish;
bindefähig	-	burishtirishga imkon yaratmoq;
der Mais -es, -e	-	makkajuxori;
der Weizen -s	-	bug'doy;
das Mark -(e)s	-	o'zak, asosiy qism; ilik;
ausdehnen sich	-	kengaytirmoq, ko'paytirmoq; hajm;
das Volumen -s, -oder ~ mina	-	hajm;
die Qualität -, en	-	sifat, fazilat;
das Merkmal -es, -e	-	belgi, nishona;
sämig	-	qalin, zich, tig'iz;
mehrfach	-	ko'p qirrali;
fämiglmachen	-	quyuq, qalin, cho'ziluvchan;
der Klößen	-	uzma, pilak;
wälzen	-	siljimoq, surmoq;
die Feuchtigkeit	-	namlik;
schnittfest	-	zich, qalin, quyuq;
verkleisten	-	yopishtirmoq, tekislamoq, yelimplamoq.
berücksichtigen vt	-	oldindan hisobga olmoq, nazarga olmoq;
abdrehen	-	burab ochmoq, burab chiqarmoq (kran);

Matn oldi mashqlar

Ajratib ko'rsatilgan so'zlarga etibor berib, tarjima qiling.

1. Stärke **häuft sich** in **Samenkörnern** von Getreide, Bohnen und in Kartoffeln **an**. 2. Beim mechanischen **Zerkleinern** der Kartoffeln **fällt** Stärke **an**. 3. Reine Stärke verwendet man als **guell-** und **bindefähiger** Rohstoff für die Speisenproduktion. 4. Weizenstärke wird aus **Weizenmehl** gewonnen. 5. In tropischen Ländern wird Stärke aus dem **Mark** der Sagopalme gewonnen. 6. Das **Volumen** der Stärke **dehnt sich** beim Garen um das Mehrfache **aus**. 7. Bei der Speisenproduktion muß man die **Qualitätsmerkmale** der Stärke **berücksichtigen**. 8. Die **verkleisterte** Kartoffelstärke glänzt stärker als Getreidestärke. 9. Man gewinnt **Maisstärke** aus Maiskörnern.

Ko'p ma'noli so'zlar

trocknen - 1) quritmoq, qoq qilmoq; Die Pflaumen sind gut getrocknet.

2) artmoq, surtmoq, artib tozalamoq; Mit welchem Geschirrtuch darf ich die Gläser trocknen?

3) qurimoq, qovjiramoq; Das Gläser Tuch ist naß. Es muß trocknen.

die Stärke - 1) kraxmal; die Stärke ist in kaltem Wasser fast unlöslich.

2) kuch; Essen, kochen und backen sind ihre Stärke.

3) kuchli (sharob, aroq, pivo); Die Stärke der Weine ist sehr verschieden.

TEXT I STÄRKE

Die Stärke ist ein von Pflanzen durch Assimilation gebildetes Kohlenhydrat. Sie ist ein weißes Pulver. Die Stärke häuft sich in Samenkörnern von Getreide, Bohnen und in Kartoffeln an.

Für die Speiseherstellung benötigt man fast reine Stärke als stark und bindefähiger, geschmacklich neutraler Rohstoff. Man gewinnt Maisstärke aus Maiskörnern, Weizenstärke aus Weizenmehl und Kartoffelstärke aus Industriekartoffeln.

Beim Garen der Stärke dehnt sich ihr Volumen um das Mehrfache aus. Die Stärke wird dadurch leicht verdaulich. Das war schon lange in der Küchenpraxis berücksichtigt worden, bevor die Lehre über die Kochkunst entstand.

Getreidestärke liefert ausschließlich Energie. Man verwendet sie vorwiegend zum Herstellen von Süßspeisen unter Zusatz von Zucker, Eier und Fetten, wobei sich der Energiewert dieser Speisen beträchtlich erhöht.

Beim mechanischen Zerkleinern der Kartoffeln fällt Stärke an. Sie wird mehrfach gewaschen und anschließend getrocknet.

Kartoffelstärke verwendet man als Bindemittel zum Sämigmachen von Speisekomponenten. Gequollene Stärke kann darüber hinaus verschiedenen Speiseteilen ein leicht glänzendes Aussehen verleihen. Diese Eigenschaft nutzt man bei der Herstellung von Klößen aus, wenn man diese nach dem Abdrehen in Stärke wälzt.

TEXT II IM LEBENSMITTELGESCHÄFT

Kunde: Guten Tag! Ich hätte gern ein halbes Kilo Kartoffelstärke.

Verkäuferin: Zu 1000 Sum das Kilo, bitte. Maisstärke gibt es auch.

K: Schön. Kartoffelstärke nehme ich 1 Kilo. Ist die Butter frisch?

V: Aber natürlich. Unser Geschäft führt nur frische Lebensmittel.



K: Dann geben Sie mir bitte 300 Gramm Butter. Außerdem möchte ich ein Glas grüne Erbsen.

V: Grüne Erbsen haben wir nur in Büchsen, zu 100 Sum die Büchse.

K: In Büchsen nehme ich sie nicht. Welchen Käse können Sie mir empfehlen?

V: Der Schweizer Käse ist weich und frisch. Wir haben ihn erst gestern bekommen.

K: Dann geben Sie mir bitte ein halbes Kilo davon.

V: Was ist noch gefällig?

K: Bitte, 4 Schachteln Streichhölzer, 2 Pakete Salz und ein Päckchen Pfeffer.

V: Welchen Pfeffer möchten Sie?

K: Den schwarzen, bitte.

V: Bitte sehr. Wünschen Sie vielleicht auch Kirschkonfitüre? Wir haben sie erst heute bekommen.

K: Nein, danke. Das reicht. Ich sehe, dass Sie schon zusammen gerechnet haben.

V: Ja, das macht insgesamt ...

TEXT III

Die Getreidestärke ist sehr feuchtigkeit-, geruchs- und lichtempfindlich. Das Lagerklima soll + 20°C nicht überschreiten. Die feinen Stärkemehle aus Weizen, Reis, Mais und Kartoffeln haben gegenüber anderem Mehl den Vorzug, sie werden rascher gar.

Die Zusammensetzung und die Eigenschaften der Kartoffelstärke sind ähnlich wie bei der Getreidestärke. Die Kartoffelstärke ist glatt und kühlend. Verkleistert glänzt sie stärker als Getreidestärke, ist aber weniger schnittfest.

Rohe Maisstärke sieht weiß bis gelblich, rohe Weizenstärke weiß bis gelblich, rohe Weizenstärke weiß bis cremefarben aus. Die Lagerfrist ist bei Maisstärke auf 2 Jahre, bei Weizenstärke auf 1 Jahr beschränkt. Ältere Stärke verliert ihre Quellfähigkeit. Das darf man nicht vergessen.

LEKSIK-GRAMMATIK MASHQLAR

1-Mashq. Qavs ichida berilgan fe'llarni Plusquamperfekt Aktivga qo'ying va tarjima qiling.

1. Ich hatte keinen Appetit. Ich (essen) vor einer halben Stunde Eis. 2. Das Fleisch war zäh, es (durchbraten) schlecht. 3. Zuerst (schneiden) ich das Fischfilet in nicht zu kleine Würfel. Dann würzte ich die Würfel mit Salz, Paprika und briet sie in Öl scharf an.

2-Mashq. Qavs ichida berilgan fe'llarni *Imperfekt* yoki *Plusquamperfekt Aktivga* qo'ying. Bu zamon formalari nima uchun kerakligini tushuntirib bering.

1.Nachdem ich das Essen (bestellen), (sehen) ich meinen Freund. 2.Bevor wir zu essen (beginnen), (waschen) wir die Hände. 3.Zuerst (schälen) sie die Kartoffeln dünn. Nach dem Schälen (schneiden) sie die Kartoffeln in Scheiben und (lassen) sie in der Bratpfanne mit Speck braten. 4.Bevor die Gäste (kommen), (servieren) man schon den Festisch.

3-Mashq. Quyidagi gaplarni *Plusquamperfekt Passivda* tuslang.

1.Ich war schnell und höflich bedient geworden. 2.Mir war eine große Auswahl an Süßspeisen angeboten geworden.

4-Mashq. I - matndan *Plusquamperfekt Passivda* kelgan gaplarni toping.

5-Mashq. *Plusquamperfekt Passivda* qo'llanilgan fe'l gaplarning raqamini ayting.

1.Das frische Tischtuch wurde vom Kellner auf den Tisch gelegt. 2.Viele Süßspeisen waren mit Hilfe von Stärke zubereitet geworden. 3.Zum Nachtisch wurde Pudding mit Kirschenkompott aufgetragen. 4.Der Braten mit Kartoffeln war mit Gurkensalat serviert geworden.

6-Mashq. Quyidagi gaplarni taqqoslang. Olmoshli ravishga e'tibor berib, tarjima qiling.

1. **Woran** denkst du? - Ich denke **daran**, dass mein Praxis bald zu Ende ist.

2. **Wovon** erzählte Anna? – Sie erzählte **von** ihrer **Arbeit** in der Konditorei.

1. **An wen** denkst du?-Ich denke an meine Eltern.

2. **Von wem** erzählte Anna? - Sie erzählte von ihrem Lehrer.

7-Mashq. Ajratilgan sinonim va antonimlarning tarjimasiga e'tibor berib, tarjima qiling.

1.Am Morgen trinke ich gewöhnlich **starken** Kaffee. 2.Der Kellner bringt mir **kräftige** Brühe mit einer Einlage. 3.Ziehen Sie **starke** oder **schwache** Weine vor? 4.Wie **stark** ist dieser Wein?

8-Mashq. Ajratib ko'rsatilgan so'zlarga savollar qo'ying?

1. Kochendes Wasser führt **zum Verkleistern** von Stärkebestandteilen. 2. Die Stärke wird **aus Weizen, Reis, Mais und Kartoffeln** gewonnen. 3. Sago ist eine starke reiche, körnige Einlage **für Kraftbrühen** sowie Bindemittel und Einlage für Kaltschalen. 4. Die Kartoffelstärke benutzt man **bei der Herstellung** von Klößen aus.

9-Mashq. I-matndan olmoshli ravishlarni toping va ularni ishlatilishini tushuntiring.

10-Mashq. Quyidagi iboralarni esda tuting va ulardan og'zaki nutqda foydalaning.

Dieses Geschäft hat einen Bestelldienst.

Ich bestelle die Lebensmittel beim Bestelldienst.

Ich gebe eine Bestellung für... auf.

Ich hole die bestellte Ware ab.

Ich bestelle Lebensmittel frei Haus telefonisch.

Kann ich gleich bei Ihnen bezahlen oder an der Kasse?

Kann ich gleich bei Ihnen zahlen?

Was kostet alles zusammen?

Haben Sie sich nicht geirrt?

Ich glaube, Sie haben mir zu viel (zu wenig) abgewogen.

Das hier wiegt zu wenig (zu viel).

Darf es für ... Sum mehr sein?

Darf es etwas mehr sein?

Bu do'konda buyurtma xizmati mavjud.

Men buyurtma xizmatiga oziq-ovqat mahsulotlarini buyuraman.

Men buyurtma bermoqchiman...

Men buyurilgan mahsulotlarni olib ketyapman.

Men oziq-ovqat mahsulotlarni uydan telefon orqali buyuryapman.

Sizga to'lasam bo'ladimi yoki kassagami?

Hozir sizga

to'lasam bo'ladimi?

Hammasi bo'lib qancha turadi?

Xato qilmadingizmi?

Menimcha siz juda ko'p (kam)

o'lchadingiz.

Bu erda siz kamroq (ko'proq)

o'lchadingiz.

... so'mga oshig'i bilan bo'lsa bo'ladimi?

Balki biroz ko'proq olasizmi?

11-Mashq. 10-mashq va II-matndagi iboralardan foydalanib, suhbat tuzing.

12-Mashq. I - matndan kraxmalni oziq-ovqat sanoatida ishlatilishi haqidagi gaplarni toping.

13-Mashq. Siz har doim savdo qiladigan oziq-ovqat do'koningiz haqida gapirib bering.

14-Mashq. I - matnga oid savollarga javob bering.

1. Was ist die Stärke? 2. Wie sieht die Stärke aus? 3. Woraus wird die Stärke gewonnen? 4. Wozu wird die Stärke verwendet? 5. Wie wird die Kartoffelstärke gewonnen? 6. Wozu wird die Kartoffelstärke mehrfach gewaschen?

O'N IKKINCHI MASHG'ULOT (GEMÜSE – SABZAVOTLAR)

Text A: Gemüse.

Text B: Im Gemüseladen.

Grammatik: 1. Genitivni talab qiladigan ko'makchilar. 2. Nisbiy olmoshlar. 3. Aniqlovchi ergash gap.

Matnga tegishli bo'lgan yangi so'zlar:

roh	-	xom;
die Knolle -, -n	-	tuguncha (kartoshkaning tuguni);
der Stengel -s,	-	bug'doy poyasi;
die Wurzel -, -n	-	ildiz;
unreif	-	xom; pishmagan, yetilmagan;
die Hülse -, -n	-	po'chok;
die Bohne -, -n	-	loviya;
die Garmachungsart -, -en	-	tayyorlasch;
das Garziehen -s	-	ovqatni past (olovda) bosimda tayyorlash;
die Berührung	-	kontakt, tegish;
die Reibe	-	qirg'ich;
rostfrei	-	zanglamaydigan;
der Anteil	-	ulush;
entschlaken	-	harakat qilmoq;
geringwertig	-	narxi arzon;
wertvoll	-	qimmatbaho;
die Knolle	-	tugunak;
der Kleimling	-	kurtak; homila;
die Beilage	-	ziravor; garnir;
der Eintopf	-	quyuq sho'rva;
nrichten	-	tayyorlanmoq;

die Rohkost	-	xom ovqat;
verzehren	-	iste'mol qilmoq;
der Verlust	-	talofat, zarar;
der Durftstoff	-	modda bug'lanishi;
warmhalten	-	(birovning) kayfiyatini, iltifotini saqlab qolmoq.

Matn oldi mashqlar

Ajratib ko'rsatilgan so'zlarga e'tibor berib, tarjima qiling.

1. **Rohe** Zwiebel wird für verschiedene Salate verwendet. 2. **Stengel, Wurzeln** und **Knollen** enthalten Vitamine, Mineralsalze, Kohlenhydrate u.a. Nährstoffe. 3. Die Kartoffel gehört zum Knollengemüse. 4. Erbsen und **Bohnen** reifen in **Hülsen**, darum nennt man sie Hülsenfrüchte. 5. **Garmachungsarten** (Garverfahren) sind verschiedene technologische Verfahren zum Garen von Lebensmitteln. 6. Das Gemüse **gelangt** zu uns aus Gemüseläden oder von dem Markt. 7. **Unreife** Hülsenfrüchte sind reich an Eiweiß und Kohlenhydraten.

Boshqaruv

entsprechend (Dat.)... - moslik, muvofiq; Entsprechend den biologischen Aufgaben haben die einzelnen Pflanzenteile unterschiedliche Eigenschaften als Nahrungsmittel.

schätzen wegen (Gen.) - baholamoq; Tomaten werden wegen des hohen Gehalts an Vitamin C geschätzt.

auszeichnen sich durch (Akk.) - ajralib turmoq, farq qilmoq; Das Gemüse zeichnet sich durch einen hohen Wassergehalt aus.

Ko'p ma'noli so'zlar

kochen - 1) tayyorlamoq, pishirmoq; Gemüse darf man nicht lange kochen. - Ich habe am technologische Institut für Gastronomie beendet und kann jetzt gut kochen.

2) qaynatmoq; Sie kocht das Wasser für den Tee.

3) qaynab toshmoq; Der Teekessel kocht schon.

TEXTI GEMÜSE

Gemüse sind Pflanzen oder Pflanzenteile, die roh, gekocht oder in anderer Form der menschlichen Ernährung dienen. Man schätzt das Gemüse wegen

seiner lebensnotwendigen Mineralstoffe und Vitamine. Trotz seines hohen Gehalts an Karotin, an den Vitaminen B₁, B₂, D und E und dem hohen Anteil an Kalium, das entschlackend und wasserreibend im menschlichen Organismus wirkt, enthält das Gemüse sehr wenig und biologisch geringwertiges Eiweiß, kaum Fett, wenig Zucker oder Stärke. Das Gemüse enthält auch andere wertvolle Mineralstoffe wie Kalzium, Eisen, Phosphor und zeichnet sich durch einen hohen Wassergehalt (meist um 90%) und reichlich unverdauliche Zellulose aus.

Entsprechend den biologischen Aufgaben haben die einzelnen Pflanzenteile unterschiedliche Eigenschaften als Nahrungsmittel. Das grüne Blatt der Pflanze enthält konzentriert wertvolle Nährstoffe. Wurzeln und Knollen enthalten Nährstoffe für den neuen Keimling, wie Vitamine, Mineralsalze, Kohlenhydrate. Die Früchte sind reich an Vitaminen, Aromaten und Mineralstoffen. Die richtige Aufbewahrung und Zubereitungsart sind entscheidend für das Erhalten dieser Nährstoffe.

Das Gemüse verarbeitet man zu Rohkostsalaten, Beilagen, Suppen, Eintöpfen. Das Gemüse wird auch als Zusatz beim Anrichten verschiedener Speisen verwendet. Aber statt der gegarten Gemüse soll man mehr Rohkost verzehren, deren Nährwert wertvoller für unseren Organismus ist.

TEXT II IM GEMÜSELADEN



Kunde: Guten Tag! Haben Sie frischen Salat und Blumenkohl?

Verkäuferin: Salat haben wir wohl, aber Blumenkohl nicht.

K: Geben Sie mir bitte 300g Salat, außerdem einen mittelgroßen Weißkohlkopf. Den Kohlkopf dort, bitte. Und haben Sie Radieschen?

V: Leider sind die Radieschen welk geworden.

K: Sind die Gurken frisch?

V: Ja, Die Gurken sind ganz frisch. Wir haben sie erst heute bekommen.

K: Wiegen Sie mir bitte ein Paar Gurken ab, nicht so große, diese bitte. Noch 500 Gramm Tomaten für den Borschtsch, ein Kilo Zwiebeln, drei Möhren und 200 Gramm Knoblauch.

V: Außerdem?

K: Haben Sie neue Kartoffeln?

V: Nein, wir haben heute schon alle neuen Kartoffeln verkauft. Aber wir haben sehr gute vorjährige Kartoffeln.

K: Dann geben Sie mir bitte zwei Kilo Kartoffeln und wiegen Sie mir noch diese Melone. Was macht das alles?

V: Genau 800 Sum.

K: Bitte. Vielen Dank! Auf Wiedersehen!

V: Danke sehr. Auf Wiedersehen!

TEXT III

Das Gemüse soll man möglichst frisch verbrauchen. Man muß es dunkel und kühl lagern. Frisches Gemüse ist sehr reich an Nährstoffe. Auf keinen Fall darf man zerkleinertes Gemüse wässern oder unter fließenden Wasser waschen. Beim Kochen von Gemüse darf man das Gemüsewasser weiter verwenden. Es enthält Vitamine und Mineralstoffe.

Das Gemüse darf man erst unmittelbar vor dem Verzehr zubereiten, das Warmhalten führt zu erheblichen Verlusten der wertvollen Nährstoffe. Das Gemüse bedarf einer sorgfältigen Zubereitung. Es verfügt über Mineralstoffe und Vitamine, die gegen Hitzebehandlung und Oxydation sehr empfindlich sind. Dabei verliert das Gemüse auch Duft- und Aromastoffe.

Das Gemüse darf nicht mit rostendem Metall in Berührung kommen (beim Reiben z.B. oxydiert ein nicht rostfreies Metallreibeisen).

LEKSIK-GRAMMATIK MASHQLAR

1-Mashq. I - matndan *Genitiv* ko'makchilari qo'llanilgan gaplarni toping va tarjima qiling.

2-Mashq. Nisbiy olmoshlarni joyiga qo'yib, gaplarni tarjima qiling.

1. Geben Sie mir bitte ein Glas Tomatensaft, ... hier steht. 2. Die roten Rüben, ... im Korb liegen, sind welk geworden. 3. Kinder trinken gern Möhrensaft, in ... die Vitamine A,B,C und wichtige Mineralstoffe enthalten sind. 4. Alle Gemüse, aus ... verschiedenen Gerichten zubereitet werden, soll man möglichst frisch verzehren.

3-Mashq. I - matndan ergashgan qo'shma gaplar va aniqlovchi ergash gaplarni toping va ularda nisbiy olmoshlarni ko'rsating.

4-Mashq. Ajratib ko'rsatilgan sinonim va antonimlarga e'tibor berib, tarjima qiling.

1. Die Brötchen sind noch nicht **durchgebacken**. 2. Das Fleisch ist noch völlig **roh**. 3. Der Gänsebraten ist noch **nicht gar**. 4. Viele Salate werden aus **rohem** Gemüse zubereitet. 5. Die Kartoffeln sind noch **nicht gekocht**. 6. Das sind frische **reife** Tomaten. 7. **Unreife** Früchte dürfen die Kinder nicht essen.

5-Mashq. Chiziq ostida berilgan so'zlarni nuqtalar o'rniga qo'ying va tarjima qiling.

1. Die Gurken sind ... 2. Diese Tomaten sind ... 3. Die roten Rüben sind ...
4. Die ... sind überreif.

weich, welk, überreif, Tomaten.

6-Mashq. Quyidagi matnni tarjima qiling. Sabzavotlarni tayyorlashda qanaqa temperatura, qancha miqdorda yog' va suyuqlik kerakligini ayting.

Die schonendste Zubereitungsart ist das Dünsten mit anschließendem Garziehen. Es erfolgt bei wenig Fett- oder Flüssigkeitszugabe nahezu im eigenen Saft. Die Temperatur von 100°C wird nur zu Beginn eingehalten. Das Kochen in reichlich Wasser wird nur bei wenigen Gemüsearten (Blumenkohl) oder dann angewandt, wenn man Gemüsesuppen zubereitet soll. In allen anderen Fällen soll man das Garen in wenig Wasser empfehlen.

7-Mashq. Quyidagi iboralardan og'zaki nutqda foydalaning.

- | | |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| - Bitte, drei Bund Radieschen! | Iltimos, uch bandcha rediska bersangiz! |
| - Geben Sie mir bitte einen Bund Dill! | Menga bir bandcha ukrop bersangiz! |
| - 250 Gramm Tomaten und 500 Gramm Gurken, bitte! | 250 gramm pomidor va yarim kilo bodring bersangiz! |
| - Bitte, ein Glas Bohnen! | Bir banka loviya bering! |
| - Eine Büchse Erbsen, bitte! | Bir banka noxod bersangiz! |
| - 5 Kilo Kartoffeln, bitte! | 5 kilo kartoshka bersangiz! |
| - Ein halbes Kilo Sauerkohl, bitte! | Yarim kilo tuzlangan karam bersangiz! |
| - Ich habe ein Glas mitgebracht. | Men banka olib kelganman. |
| - Ich möchte einen Kopf Weißkohl. | Men bir bosh karam olmoqchiman. |

- Wiegen Sie bitte einen Blumenkohl ab.

Menga bitta gulkaramni tortib bersangiz!

8-Mashq. 7 - mashqdagi iboralardan foydalanib, suhbatni tugating.

Verkäuferin: Was möchten Sie?

Kunde: Ist Sauerampfer da?

V: Leider ist er schon alle.

K: Ich sehe in der Auslage frische Gurken. Geben Sie mir bitte ein Kilo davon. Bitte, mittelgroße.

V:...

K:...

9-Mashq. Suhbatni o'qing va mashq qiling.



Gast: Die Speisekarte, bitte.

Kellner: Hier ist die Speisekarte. Was wünschen Sie?

G: Ich möchte Gemüse. Was haben Sie?

K: Welches ziehen Sie vor, kaltes oder warmes?

G: Gemischte kalte Platten und Gemüsegerichte. Ich bin Vegetarier.

K: Ich kann Ihnen folgendes anbieten: Gemüsesalat, Blumenkohl mit Kräutersoße, Bohnen-Gurken-Salat, Apfel-Sauerkraut-Salat, Champignonsalat, Kartoffelsalat, Pilze, gedünstet mit Bratkartoffeln, gekochten Reis mit Gemüse.

G: Bringen Sie bitte Apfel-Sauerkraut-Salat und gekochten Reis mit Gemüse.

K: Gut. Gleich bringe ich alles.

10-Mashq. I-matndan inson oziqlanishida sabzavotlarning zarurligi va sabzovotlardan tayyorlanadigan ovqatlar haqidagi gaplarni toping.

11-Mashq. Har kuni xarid qiladigan sabzavot do'koningiz haqida gapirib bering.

12-Mashq. Quyidagi savollarga javob bering.

1. Welche Gemüse darf man dünsten, kochen, dämpfen, roh essen? 2. Wie soll man Gemüse waschen (schälen)? 3. Für welches Gemüse genügt nur gründliches Abbürsten und warum? 4. Welche Garmachungsarten sind für Gemüse die schonendsten? 5. Wie soll man Gemüse aufbewahren und verbrauchen? 6. Wozu führt das Warmhalten (langes Kochen) von Gemüse? 7. Wie wird Gemüse serviert? 8. Welches Gemüse wird stückweise, lose, im Bunde verkauft?

O'N UCHINCHI MASHG'ULOT (OBST – MEVALAR)

Text A: Obst.

Text B: Obst und Beeren.

Grammatik: 1. Murakkab ot kesim. 2. Infinitiv va Infinitiv guruhlari.

3. "haben" va „sein“ + zu + Infinitiv fe'llari.

Matnga tegishli bo'lgan yangi so'zlar:

mehrfährig	-	ko'p yillik;
das Gewächs -es, -e	-	o'simlik;
wildwachsend	-	yovoyi o'simlik;
angenehm	-	yoqimli, ko'ngilli;
der Geschmack -(e)s, Geschmäcke	-	maza; ta'm;
die Staude -, -n	-	tup;
ausgeprägt	-	aniq, ravshan ifodalangan;
fördern vt	-	yordam bermoq, imkon tug'dirmoq;
das Nahrungsgut -(e)s, - güter	-	oziq-ovqat mahsuloti;
quellen (quoll,gequollen) vi (s)	-	ko'p (meyoridan ortiq) solmoq;
zugleich	-	bir vaqtda, baravar;
erleichtern	-	yengillashtirmoq;
erfrischend	-	yangilangan;
die Verbindung	-	bog'lanish, aloqa;
die Südfrüchte	-	mevalar;
das Schalenobst	-	meva;
vorwiegend	-	asosan, ayniqsa, ko'pincha;
verzehren	-	iste'mol qilmoq;
die Regel	-	qoida;
die Heidelbeere	-	golubika, chernika;

die Schlagsahne	-	qaymoq;
die Himbeere	-	malina;
der Rest	-	qoldiq;
verhindern	-	bartaraf qilmoq;
lagern	-	saqlamoq, joylashtirmoq;
schälen	-	archmoq, po‘stini tozalamoq;
lagerfähig	-	yaroqli.

Matn oldi mashqlar

Ajratib ko‘rsatilgan so‘zlarga etibor berib, tarjima qiling.

1. Es gibt **wildwachsende** und kultivierte Himbeeren. 2. Der Apfelbaum ist ein **mehrfähriges** kultiviertes **Holzgewächs**. 3. Diese Äpfel haben einen süßsauren **Geschmack**. 4. Erdbeeren reifen an den **Stauden**. 5. Das Obst ist ein wichtiges **Nahrungsgut**. 6. Obstfrüchte zeichnen sich durch ein **angenehmes** Fruchtaroma aus. 7. Das Obst ist reich an Obstsäuren, die die Verdauung erleichtern und **fördern**. 8. Südfrüchte haben ein **ausgeprägtes** Aroma. 9. Bei einer Verbindung mit Wasser beginnt das Pektin zu **quellen**. 10. Fast alle **Obstfrüchte** wirken **durststillend** und **erfrischend zugleich**.

Ko‘p ma‘noli so‘zlar

- wirken** - 1) ta’sir qilmoq; Frischobst wirkt durststillend.
 - 2) ishlamoq; Er wirkt als Chefkoch im Cafe “Drujba”.

TEXT I OBST

Das Obst sind Früchte mehrjähriger, kultivierter, aber auch wildwachsender Stauden- und Holzgewächse, die sich durch angenehm süßen oder süßsauren Geschmack und ein ausgeprägtes Fruchtaroma auszeichnen.

Das Obst ist ein sehr wichtiges Nahrungsgut, das man so oft wie nur möglich in der Kost zu verwenden hat. Von den Vitaminen ist Obst vor allem reich an Vitamin C, aber darin kommen auch geringere Mengen von Vitamin A, K, P und B-Komplex vor. Die notwendige Vitaminmenge ist durch 100 bis 200 g Obst täglich zu decken. Das Obst ist reich an Mineralstoffen (Kalzium, Phosphor, Eisen u.a.), an Frucht- und Traubenzucker, aromatischen Stoffen und Obstsäuren, die die Verdauung erleichtern und fördern. Frischobst wirkt durststillend, erfrischend und anregend zugleich. Viele Obstsorten sind reich an Pektin, das

bei seiner Verbindung mit Wasser zu quellen beginnt, darum darf man nach rohem Obst kein Wasser trinken.

Das Steinobst und das Kernobst sind ärmer an Schutzstoffen als Beerenobst und Südfrüchte. Das Schalenobst ist reich an wertvollem Eiweiß, Mineralstoffen und Vitaminen A und B.

Fast alle Obstarten (außer Schalenobst, z.B. Nüsse) zeichnen sich durch hohen Wassergehalt aus. Obst hat man vorwiegend roh zu verzehren. Es gelangt jedoch auch konserviert (als Steril-, Trocken- und Gefrierkonserven) und es eignet sich für Suppen und Süßspeisen. Darum ist es auch Bestandteil von Fleisch- und Fischgerichten.

Je 1 g Fruchtsäure erhöht den Energiewert des Obstes um 4,1 kcal. Es ist sehr wichtig, die meisten Vitamine zu erhalten und die Ärzte schlagen vor, Obst in der Regel frisch und roh zu verzehren.

TEXT II OBST UND BEEREN



Kellner: Was möchten Sie zum Nachtisch?

Gast: Was haben Sie an Fruchtsüßspeisen?

K: Heute haben wir Ananas mit Sahne, Apfelspeise mit Vanillesoße, Fruchtsalat, Banane mit Schlagsahne. Was möchten Sie?

G: Bitte, einmal Banane mit Schlagsahne.

K: Vielleicht nehmen Sie noch Obst? Wir haben eine große Auswahl an Früchten: Äpfel, Birnen, Weintrauben, Apfelsinen, Mandarinen, Melonen, Wassermelonen, Pflaumen.

G: Bringen Sie bitte Weintrauben, auch etwas Äpfel und Apfelsinen.

K: Wir haben nur blaue, aber sehr süße Weintrauben.

G: Schön, bringen Sie, bitte. Was für Pflaumen haben Sie?

K: Rote und gelbe. Beide sind angenehm süß im Geschmack. Welche Äpfel ziehen Sie vor, saure, süße oder süßsaure?

G: Süße, bitte, und etwa 200 Gramm gelbe Pflaumen.

K: Schön. Gleich bringe ich alles.

G: Haben Sie Walnüsse?

K: Leider sind sie schon alle.

G: Welche frische Beeren können Sie mir anbieten?

K: Heidelbeeren mit Schlagsahne, Himbeeren mit Schlagsahne, Gartenerdbeeren mit Zucker und Sahne, bitte.

G: Himbeeren mit Schlagsahne, bitte.

K: Wie schmeckt Ihnen diese Speise?

G: Danke. Ausgezeichnet. Ich möchte zahlen.

K: Das macht 600 Sum.

G: Geben Sie mir bitte ein Zweikopekenstück. Ich muß meinen Freund anrufen

K: Bitte. Hier ist der Rest.

TEXT III

Das Kernobst (außer Quitten) soll man roh mit Schale und Gehäuse (beides ist besonders nährstoffreich) essen. Die rasche Verfärbung bei geschältem Kernobst ist durch Bedecken der Früchte mit einem essigwassergetränkten Tuch zu verhindern.

Das Obst soll man nicht der Sonne aussetzen, sondern man muß es kühl und dunkel lagern. Es ist gründlich, aber kurz zu waschen, erst dann zu zerkleinern, zu entstielen. Das Obst, das lange im Wasser liegt verliert wesentliche Nährstoffe und büßt überdies an Geschmack ein.

Das Obst soll man nicht schälen (in 100 g Schale z.B. bei Äpfeln befinden sich 22 mg Vitamin C, dagegen befinden sich in 100 g Fruchtfleisch bei Äpfeln nur 6 mg Vitamin C). Um beim Garen den wenigsten Vitamin- und Mineralstoffverlust zu haben, ist Obst in geschlossenen Gefäßen bei mäßiger Hitze zu dünsten.

Reifes Obst ist bekömmlicher und vitaminreicher als unreifes. Wald- und Wildfrüchte sind reicher an Schutzstoffen als Edelobst. Feinfrostobst ist gegenüber allem anderen konservierten Obst am nährstoffreichsten.

LEKSIK-GRAMMATIK MASHQLAR

1-Mashq. Quyidagi gaplardan ot kesimni toping. U nima bilan ifodalanganini aniqlab, tarjima qiling.

1. Ein gut ausgewählter Nachtisch ist gesund und macht satt. 2. Das sind Fallbirnen, sie sind nicht lagerfähig. 3. Diese Konfitüre ist aus Brombeeren. 4. Wir waren drei in diesem Tag im Cafe. 5. Das sind wir. 6. Die Kirschen werden reif.

7. Die Tomaten sind rot geworden. 8. Dieses Geschirr heißt Küchengeschirr. 9. Die richtige Ernährung ist von großer Bedeutung.

2-Mashq. Infinitiv guruhlari bo'lgan gaplarning raqamini aniqlang, va ularni tarjima qiling.

1. Für den Kellner ist es nötig, die Speisen richtig zu servieren. 2. Der herbe Fruchtgeschmack bei Johannisbeeren, Preiselbeeren und Heidelbeeren wird durch Milch milder. 3. Ich bitte den Verkäufer, eine große Zuckermelone abzuwiegen. 4. Können Sie mir helfen, eine reife Wassermelone auszuwählen? 5. In den kochenden Sirup gibt sie die Kirschen und läßt sie auf schwacher Flamme kochen. 6. Der Lehrer lehrte uns das Menü richtig zusammenzustellen.

3-Mashq. I - matndan Infinitiv guruhi bo'lgan gaplarni toping va „zu“ yuklamasi qo'llangan gaplarni tushuntiring.

4-Mashq. I - matndan „haben“ va „sein“ + Infinitiv + zu konstruksiyasi bilan kelgan gaplarni toping. „haben“ va „sein“ fe'llari bu yerda qanday tarjima qillinishini tushuntirib bering.

5-Mashq. Quyidagi gaplarda „haben“ va „sein“ + zu + Infinitiv konstruksiyasini toping va tarjima qiling.

1. Erdbeeren, Himbeeren und Weinbeeren sind möglichst unmittelbar nach der Ernte zu verzehren. 2. Gezuckertes und ungezuckertes Gefrierobst hat man bei einer Temperatur - 18°C zu lagern. 3. Obst ist nicht chemisch zu behandeln.

6-Mashq. Quyidagi gaplarda modal fe'llarini „haben“ va „sein“ + zu Infinitiv konstruksijasiga almashtiring.

Misol: Der Mensch **muß** öfter rohes Gemüse **verzehren**.

Der Mensch **hat** öfter rohes Gemüse **zu verzehren**.

1. Früchte sollen als Vorspeise oder als Beilage zu Fleisch-, Fisch- und Eiergerichten erscheinen. 2. Man soll das Obst nach Möglichkeit roh verzehren. 3. Bevor man Konfitüre aus Sauerkirschen kocht, muß man die Kerne entfernen. 4. Der Saft der vitaminreichen Zitrone soll an die Stelle von Essig treten.

7-Mashq. Ajtatib ko'rsatilgan sinonim va antonimlarga e'tibor berib, tarjima qiling.

1. Süßspeisen werden meist als **Nachtisch** verzehrt. 2. Was haben wir heute zum **Dessert**? (zum Nachtisch?) 3. **Kultivierte** Früchte sind schmackhafter als

wildwachsende. 4. Die Rohfaseranteile **erleichtern** die Verdauung. 5. Ich **erschwere** mir die Arbeit selbst bei der Zubereitung des Gemüses. 6. Obst ist **kurz** zu waschen. Wenn das Obst **lange** im Wasser liegt, verliert es wesentliche Nährstoffe und büßt an Geschmack ein.

8-Mashq. Berilgan so‘z va iboralardan foydalanib, “In dem Gemüseladen” mavzusiga oid suhbat tuzing.

2 Kilo Himbeeren, wegwerfen, zerdrückte und überreife Beeren, Gartenerdbeeren, vorsichtig schütten, schwarze, rote, weiße Johannisbeeren, Kirschen, zerdrücken, kosten, wieviel, Aprikosen, faul, Süßkirschen, madig, Stachelbeeren, zahlen usw.

Namuna:

Kundin: Guten Tag! Sie haben solch eine große Auswahl an Früchten und Beeren! Sind die Himbeeren frisch?

Verkäuferin: Alles ist erst heute geliefert. Wieviel Kilo möchten Sie?

K:...

V:...

K:...

V:...

9-Mashq. Quyidagi savollarga javob bering.

1. Welche Beeren passen besser für Konfitüre (Mus, Marmelade, Gelee)?
2. Wie muß man Konfitüre zubereiten? 3. Warum muß man die Beeren vor dem Zubereiten sortieren und die zerdrückten und überreifen wegwerfen? 4. Welche Äpfel-, Birnen- und Pflaumensorten kennen Sie? 5. Welche Beeren und Früchte darf man mit heißem Sirup übergießen? 6. Woraus kann man Kompott zubereiten? 7. Wie werden Beeren und Früchte aufgetragen?

10-Mashq. I-matndan o‘zbek va nemis tillarida ma’nosi bir xil otlarni toping va otlarning rodiga e’tibor bering.

11-Mashq. I-matndan mevalarni konservalasch haqidagi gaplarni toping.

12-Mashq. II-matndagi so‘zlardan foydalanib, desertga meva-chevalardan nimani tavsiya qilish mumkinligini ayting.

13-Mashq. Quyidagi savollarga I - matndan javob toping.

1. An welchen Vitaminen ist Obst reich? 2. Welche Mineralstoffe sind im Obst vorhanden? 3. Wie wirkt Frischobst? 4. Warum darf man nach rohem Obst kein Wasser trinken? 5. Wie hat man Obst vorwiegend zu verzehren?

O'N TO'RTINCHI MASHG'ULOT (KARTOFFEL –KARTOSHKKA)

Text A: Kartoffel.

Text B: Kartoffelspeisen.

Grammatik: 1. Juft bog'lovchilar. 2. Infinitiv oboroti.

Matnga tegishli bo'lgan yangi so'zlar

die Randschicht - , en	-	oxirgi qa'vat;
dicht	-	mahkam, zich qilib, yonma-yon;
mehlig	-	sochiluvchan, dona-dona bo'lib;
glasig	-	shishali;
schnittfest	-	qattiq, qotib qolgan;
das Verfahren -s	-	usul;
das Entfernen -s,	-	olib tashlamoq, uzoqlashtirmoq;
die Außenschicht -, en	-	ustki qavat;
einhalten (hielt ein, eingehalten) vt	-	amal qilmoq, rioya qilmoq;
die Schale	-	po'st, po'choq;
die Sättigungsbeilage	-	to'yimli garnir;
das Gericht	-	taom;
beigeben	-	qo'shmoq;
weggießen	-	to'kmoq, qo'ymoq, ag'darmoq;
die Soße	-	sous;
übergehen	-	o'tmoq, o'tib ketmoq;
bürsten	-	shyotka bilan tozalamoq;
das Nahrsalz	-	osh tuzi.

Matn oldi mashqlar

Ajratib ko'rsatilgan so'zlarga etibor berib, tarjima qiling.

1. In den **Randschichten** der Kartoffeln **dicht** unter der Schale befinden sich wichtige Nährsalze und das Vitamin C. 2. **Mehlig** kochende Kartoffeln **passen**

besser als Bindemittel für Suppen. 3. **Glasig** kochende Kartoffeln enthalten viel Wasser. 4. **Schnittfeste** Kartoffeln eignen sich für Bratkartoffeln, Kartoffelsalat und Mischsalate. 5. Man muß die Gardauer der Kartoffeln **einhalten**. 6. Beim dicken Schälen der Kartoffeln entstehen viele **Verluste**. 7. Kartoffelschälverfahren sind technologische **Verfahren** zur küchenfertigen Vorbereitung von Kartoffeln durch **Entfernen** der **Außenschichten**.

Ko'p ma'noli so'zlar

dick - 1) yo'g'on, go'shtdor, qalin; Dieser Speck ist zwei Finger dick.

2) quyuyq, zich, qalin; Du hast einen dicken Brei gekocht.

3) dim, og'ir; In diesem Raum ist dicke Luft.

dünn - 1) yupqa; Bei dünnem Schälen der Kartoffeln geht das Vitamin C nicht verloren.

2) suyuq, sersuv; Du kochst immer dünnen Kaffee.

TEXTI

DIE KARTOFFEL

Die Kartoffel ist ein wichtiges stärkehaltiges (20%) Nahrungsmittel mit hohem Gehalt an Mineralstoffen, Vitamin C, besonders in den Randschichten dicht unter der Schale. Der Anteil der Kartoffel an den verwendeten Nahrungsmitteln in der Speissherstellung ist etwa 45%. Neben der Verwendung als Speisekartoffel ist sie auch ein unentbehrliches Futtermittel sowie Rohstoff (Industriekartoffel) zur Herstellung von Stärkeerzeugnissen und Spirituosen.

Die Kartoffeln werden nach der Erntezeit in frühe, mittelfrühe und späte Sorten unterschieden. Der Stärke-, Eiweiß- und Wassergehalt ist vorrangig sortenabhängig. Mehlig kochende Kartoffeln enthalten viel Stärke, schnittfeste reichlich Eiweiß, glasig kochende viel Wasser. Der Wassergehalt beträgt je nach Sorte 70-80%. Ohne den Kochtyp der Kartoffeln zu kennen, kann man die entsprechende Gardauer nicht einhalten.

Um die wichtigen Wirkstoffe zu erhalten, soll man Kartoffeln möglichst in der Schale (Pelkkartoffeln) kochen oder sehr dünn schälen. Wenn Kartoffeln dünner geschält werden, so entstehen weniger Verluste. Größere Verluste entstehen nicht nur bei der Lagerung, sondern auch bei Zubereitung der Kartoffeln, besonders bei der Vorbereitung. Bei dickem Schälen und längerem Wässern verlieren geschälte Kartoffeln 35% ihres Vitamin-C-Gehalts und einen beträchtlichen Teil der Mineralsalze. Statt das manuelle Verfahren anzuwenden, verwendet man jetzt in Großküchen technologische Verfahren zur küchenfertigen Vorbereitung von Kartoffeln durch Entfernen der Außenschichten.

TEXT II

KARTOFFELSPESSEN

Die Kartoffelspeisen sind Gerichte aus Kartoffeln oder solche, deren Hauptbestandteil Kartoffeln sind und die warm oder kalt verzehrt werden. Die Kartoffelspeisen gibt man hauptsächlich als Sättigungsbeilagen zu warmen oder kalten Gerichten. Die Kartoffeln dienen auch als Einlage für Eintöpfe (Kartoffeleintöpfe), als Bindemittel für Suppen (Kartoffelsuppen) und als Bestandteil für Mischsalate. Aus der Vielzahl der Gerichte lassen sich folgende Gruppen bilden: gekochte, gargezogene oder gedämpfte Kartoffeln, gebratene Kartoffeln (roh oder vorher gekocht und in Fett gebraten), gebackene Kartoffeln (Kartoffelstäbchen - pommes frites, Kartoffelscheiben - pommes chips, Kartoffelstroh - pommes pailles); Kartoffelbrei auch-püree in verschiedenen Arten. Kartoffeln dienen als Beilage für Fleisch- oder Fischgerichte.

TEXT III

Die Kartoffeln bekommen keine blauen Flecke, wenn man dem Wasser etwas Essig beigibt. Die Kartoffeln soll man in kochendes Salzwasser einlegen und bei gut schließendem Deckel 10 Min. auf kleiner Flamme, weitere 10 Min. ohne Hitzeeinwirkung oder im Schnellkochtopf 5 bis 10 Minuten dämpfen. Auch die geringste Kochwassermenge nicht weggießen, sondern für Suppen oder Soßen verwenden, denn Nähr- und Mineralstoffe gehen beim Kochen teilweise in die Flüssigkeit über.

Neue Kartoffeln lassen sich gut bürsten, wenn man sie für 15-20 Min. in kaltes Salzwasser oder für kurze Zeit in warmes und dann in kaltes Wasser legt. Neue Kartoffeln sollen wir niemals schälen, sondern stets nur bürsten. Beim Kochen verlieren Pellkartoffeln 15 Mal weniger Nährsalze als Schälkartoffeln. Eine Portion geschälte Kartoffeln (250 g) gleicht von etwa 50 g Rindfleisch aus.

LEKSIK-GRAMMATIK MASHQLAR

1-Mashq. Gaplardan juft bog'lovchilarni toping va tarjima qiling.

1. Durch richtige Lagerung wird auch erreicht, dass Kartoffeln und Gemüse weder erkranken, noch keimen. 2. Nicht nur Kartoffeln, sondern auch Gemüse enthalten viel Wasser. 3. Sowohl Kartoffeln, als auch Gemüse sind in der Ernährung unersetzlich, da sie Vitamine, verschiedene Mineralsalze und -stoffe enthalten. 4. Werfen Sie weder die Blätter noch den Strunk des Blumenkohls weg; sie enthalten wertvolle Bestandteile und lassen sich für jede Gemüsebrühe oder -suppe mit verwenden.

2-Mashq. Chiziq tagida turgan juft bog‘lovchilardan mosini qo‘yib, gaplarni tarjima qiling.

1. ... bereitete sie das Mittagessen zu, ... half sie den Tisch decken. 2. ... beim dicken Schälen, ... beim längeren Wässern der geschälten Kartoffeln gehen Vitamine und Mineralstoffe verloren. 3. Kartoffeln dienen ... als Sättigungsbeilage zu Gerichten, ... als Einlage für Eintöpfe.

nicht nur ..., sondern auch; entweder ... oder; sowohl ... als auch.

3-Mashq. I - matndan Infinitiv oborotli gaplarni toping va ularni ganday tarjima qilishni tushuntiring.

4-Mashq. Quyidagi so‘zlardan *Infinitiv oborotli* gaplarni toping va ular qaysi bog‘lovchilar bilan to‘g‘ri kelishini aniqlab, gaplarni tarjima qiling.

1. Statt die Kartoffeln in kochendes Wasser zu legen, legte sie Anna in kaltes Wasser. 2. Ohne die Kartoffeln sofort nach dem Schälen zu kochen, ließ sie sie noch lange Zeit im Wasser liegen. 3. Frischgemüse werden vor dem Trocknen blanchiert, um die enthaltenen Enzyme zu inaktivieren und anhaftende Bakterien zu beseitigen.

5-Mashq. „Statt ... zu“, „ohne ... zu“, „um ... zu“ oborotli *Infinitivlarni* qo‘ying.

1. ... Pellkartoffeln (kochen), kochen wir meistens geschälte Kartoffeln. 2. ... Kartoffelpuffer (zubereiten), muß man zuerst die geschälten rohen Kartoffeln fein reiben. 3. ... weniger Vitaminverluste (haben), muß man bei der Kartoffelzubereitung die schonendsten Kochmethoden anwenden. 4. ... den Kochtyp der Kartoffeln zu kennen, kann man die Gardauer nicht (einhalten).

6-Mashq. Ajratib ko‘rsatilgan sinonim va antonimlarni tarjimasiga e‘tibor berib, gaplarni tarjima qiling.

1. Kartoffeln bilden eine sättigende **Beilage** zu vielen Gerichten. 2. Welche **Zuspeise (Zutat)** paßt besser zum Kalbsschnitzel? 3. Eier werden mit verschiedener **Zukost** kombiniert. 4. Um die entsprechende Gardauer der Kartoffeln **einzuhalten**, muß der Kochtyp bekannt sein. 5. Du hast die Temperatur beim Backen der Kartoffeln im Fett zu **beachten**. 6. Beim dicken Schälen der Kartoffeln **entstehen** große Verluste an Vitamin C. 7. Obstflecke **verschwinden**, wenn man sie in

kochendem Wasser auswäscht. 8. Beim dicken Schälen **verliert** die Kartoffel einen beträchtlichen Teil der Mineralsalze und des Vitamin-C-Gehalts. 9. Finden Sie die Suppe schmackhaft?

7-Mashq. Nuqtalar o'rniga chiziq tagida turgan soz'larni qo'yib, gaplarni tarjima qiling.

Die Zeit der Kartoffellagerung ... 6-7 Monate. In dieser Zeit bleibt ... lebendig, atmet, schwitzt (terlamoq) und gibt die Wärme ab. Die Erhaltung der Kartoffeln hat ... Anteil an der Lagerfähigkeit. Die beste Lagertemperatur ... 3,5-50C bei 80-90% relativer Luftfeuchte in ..., gut belüfteten, frostsicheren, halbdunklen Kellern. Mit der Erhöhung der Temperatur ... diese Prozesse intensiver. Bei Temperatur über 80C beginnen ... Kartoffeln nach 6 bis 8 Wochen zu keimen. Naßgewordene Kartoffeln müssen, flach ausgebreitet,...

betragen, gesund, dauern, wesentlich, trocken, austrocknen, verlaufen, Kartoffel.

8-Mashq. Suhbatni tugating va mashq qiling.



Gast: Bedienen Sie uns bitte rasch, denn wir sind in Eile.

Kelner: Ich werde mein Bestes tun. Was bestellen Sie?

Der 1. G: Für mich bitte Soljanka-Fleisch-Suppe, Beefsteak Spiegelei und eine Flasche Moskauer Bier.

Der 2. G: Und ich möchte ein Kartoffelgericht. Was können Sie mir anbieten?

K: Wir haben eine große Auswahl an Kartoffelspeisen. Ich kann Ihnen Kalbsbraten mit Kartoffeln, Kartoffelsuppe mit Fleischklößchen, gebratene Kartoffelschnitten mit Beilage, Kalbszunge mit Kartoffelbrei, Schweinebraten mit Bratkartoffeln. Was möchten Sie nehmen?

Der 2 G:...

K:...

9-Mashq. Quyidagi savollarga javob bering.

1. Wie werden Kartoffeln zum Garen vorbereitet (neue auch)? 2. Warum darf man geschälte Kartoffeln nicht im Wasser lagern? 3. Warum werden neue Kartoffeln nie geschält? 4. Wie werden Kartoffeln gekocht? 5. Warum sind Kartoffeln möglichst mit der Schale zu kochen? 6. Wie sind Kartoffeln zu schälen? 7. Wofür kann man Pellkartoffeln verwenden? 8. Welche Kartoffeln braucht man gewöhnlich zum Salat?

10-Mashq. I-matndan kartoshka a) juda muhim oziq-ovqat mahsuloti; b) kartoshkaning nobud bo'lishi va uni bartaraf etilishi to'g'risidagi gaplarni toping.

11-Mashq. II - matn va 8-mashqdagi so'zlardan foydalanib, kartoshkadan oziq-ovqatlar tayyorlash mumkinligi to'g'risida gapiring.

12-Mashq. I - matndan savollarga javob bering.

1. Welche Nährstoffe sind in Kartoffeln enthalten? 2. Wovon ist der Stärke-, Eiweiß- und Wassergehalt in Kartoffeln abhängig? 3. Welche Rolle spielen Kartoffeln bei der Ernährung des Menschen? 4. Wofür werden Kartoffeln verwendet?

O'N BESHINCHI MASHG'ULOT

(MEHLUND MEHLERZEUGNISSE – UN VA UN MAHSULOTLARI)

Text A: Mehl und Mehlerzeugnisse.

Text B: Speisereis.

Grammatik: Sabab ergash gap.

Matnga tegishli bo'lgan yangi so'zlar:

das Getreide -s	-	bug'doy;
der Ausmahlungsgrad -(e)s, -e	-	tortilish darajasi, meyori (un);
erfolgen vi (s)	-	sodir bo'lmoq;
bedingen vt	-	shart qilmoq;
das Aussehen -s	-	tashqi ko'rinish;
das Weizenauszugsmehl -(e)s, -e	-	oliy navdagi bug'doy uni;
die Nudel -n	-	ugra;vermishel;
der Mehltpe	-	un navi;

die Asche	-	kul;
die Verbrennung	-	kuyish, yonisch;
abhängig	-	qaram, tobe; bog'liq;
die Bewertung	-	baho;
die Helligkeit	-	yorug'lik;
bedingen	-	shart qo'yimoq, shartlashmoq;
die Randschicht	-	chet qatlami;
der Dumpfgeruch	-	hidlangan, sasigan hid;
das Mehl	-	un;
ungenießbar	-	iste'molga yaroqsiz.

Matn oldi mashqlar

Ajratib ko'rsatilgan gaplarga e'tibor berib, tarjima qiling.

1. Unterschiede in äußeren Merkmalen und Verwendungsmöglichkeiten **bedingen** die unterschiedliche Zusammensetzung der **Mehltypen**. 2. Die Typisierung der Mehle **erfolgt** auf der Grundlage des **Aschengehaltes** bei der Verbrennung von 100 g Mehl. 3. Die Zusammensetzung der gewonnenen Erzeugnisse aus Weizen und Roggen ist vom **Ausmahlungsgrad** abhängig. 4. Eine große Aufmerksamkeit schenkt man dem **Aussehen** der hergestellten Speisen. 5. Das **Getreide** ist überreif. 6. Zu Mehlerzeugnissen gehören auch Teigwaren wie **Nudeln**, Spagetti u.a.

Nutq iboralari

in Einklang bringen - shunga ko'ra; Man muß immer alle Bestandteile der herzustellenden Speisen in Einklang bringen.

in den Handel kommen - sotuvga qo'yilmoq; Mehlerzeugnisse kommen jeden Tag in den Handel.

Ko'p ma'noli so'zlar

die Grütze - 1) don mahsulotlari; Mit welcher Grütze möchtest du die Suppe kochen?

- 2) bo'tqa; Die Buchweizengrütze schmeckt heute ausgezeichnet.

TEXT I

MEHL UND MEHLERZEUGNISSE

Das Mehl ist gemahlenes Getreide, ein Grundnahrungsmittel, das durch Vermahlung der Getreidekörner gewonnen wird. Die Zusammensetzung der

gewonnenen Erzeugnisse aus Weizen und Roggen ist vom Ausmahlungsgrad abhängig. Die Mehle, die in den Handel kommen, sind typisiert. Da die Typisierung der Mehle auf der Grundlage der Bewertung ihrer Helligkeit erfolgt, bedingt die unterschiedliche Zusammensetzung der Mehltypen Unterschiede in äußeren Merkmalen, Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten.

Die Auswahl der Mehlsorte für den jeweiligen Verwendungszweck muß sehr gewissenhaft erfolgen, weil man Aussehen, Konsistenz, Preis und ernährungsphysiologischen Wert der herzustellenden Speisen in Einklang bringen muß. Das Weizenmehl ist preisgünstiger als Weizenauszugsmehl.

Als standardisierte Erzeugnisse kommen ein Kuchenmehl (Type W 360) und ein Tortenmehl (Weizenauszugsmehl - Type W 405) in den Handel. Das Kuchenmehl enthält noch Teile aus den vitamin- und mineralstoffreichen Randschichten des Weizenkorns. Es ist weiß und hat ausgezeichnete Koch- und Backeigenschaften (zum Binden von Soßen und Suppen, zur Herstellung von Klößen u.a. Naßteigwaren). Das Tortenmehl ist noch weißer und besteht nur aus dem Mehlkörper des Weizenkorns. Bei der feinen Ausmahlung sind sowohl die Randschichten als auch der Keimling entfernt worden.

Zu den Mehlerzeugnissen gehören verschiedene Brotsorten (Weizen- und Roggenbrot) und Teigwaren (Makkaroni, Spagetti, Nudeln, Buchstaben und Grützen).

Matnga oid bo‘lgan ibora

die herzustellenden Speisen - tayyorlanishi lozim bo‘lgan ovqat.

TEXT II SPEISEREIS

Der Reis ist ein Getreideprodukt mit hohem Gehalt an Kohlehydraten (75%). Er hat 360 Kalorien je 100 g. Für die Speisenproduktion sind die Kocheigenschaften entscheidend. Glasige, besonders längliche Reiskörner sind eiweißreich. Sie kochen kaum ab und werden körnig (Hartreis). Mattweiße, gedrungene Körner kochen stärker ab und werden leicht breiig (Weichreis).

Die Masse des Reises nimmt beim Kochen bei genügender Wasserzugabe um 270% und das Volumen um 350% zu. Der Reis ist kochsalzarm, dadurch wasserlösend und leicht verdaulich und als Diätkost bei hohem Blutdruck, bei Herz-, Kreislauf- und Nierenerkrankungen besonders geeignet. Ungeschälter und unpolierter Reis ist nährstoffreich, besonders an Vitamin B. Beim Schälen

des Reises geht nämlich der größte Teil des Vitamin B verloren. Eine Vitaminaufwertung der Reisgerichte durch Obst-, Salat- oder Gemüsebeilagen ist deshalb unbedingt notwendig. Reis hat fast keinen Eigengeschmack und ist vielfältig (als Suppenbeilage, süß oder gewürzt) zu verwenden.

TEXT III

Das Mehl muß man trocken und nicht zu warm aufbewahren. Seine Haltbarkeit hängt vom Gehalt an Eiweiß, Fetten und von Vitalstoffen ab. Das Vollkornmehl verdirbt am schnellsten. Lange gelagertes Mehl schmeckt bitter. Durch Wärme wird Mehl leicht sauer. Bei längerer Aufbewahrung verliert das Mehl an Glanz und frischem Geruch.

Dumpfer und muffiger Geruch beim Mehl entsteht immer bei längerer Aufbewahrung. Zum Teil verliert sich der Dumpfgeruch beim Backen. Durch Vermischen des dumpfen Mehles (bis zu 10%) mit einwandfreiem Mehl verschwindet bei den Broten die auftretende feuchte und unelastische Krume. Muffiges Mehl soll man nicht verbacken, denn das daraus hergestellte Brot ist ungenießbar.

LEKSIK-GRAMMATIK MASHQLAR

1-Mashq. I-matndan sabab ergash gaplarni toping va qanday aniqlanganini tushuntiring.

2-Mashq. Sabab ergash gaplarni raqamini aniqlang, va qaysi bog'lovchilar bilan kelganini tushuntirib, tarjima qiling.

1. Ein gut zusammengestellter Küchenzettel braucht fleischlose Tage, weil das für die Gesundheit sehr wichtig ist. 2. Man serviert eine Süßspeise, die schmeckt ausgezeichnet. 3. Da in unserer Gaststätte eine abwechslungsreiche Kost ist, essen hier die Studenten gern. 4. Wir räumen selbst das Geschirr nach dem Essen vom Tisch, weil in unserer Gaststätte Selbstbedienung ist.

3-Mashq. „weil“ yoki „da“ bog'lovchilarini qo'ying.

1. Hering bekommt mir nicht, ... ich einen kranken Magen habe. 2. ... die Brötchen eben erst geliefert sind, sind sie noch warm. 3. Vollkornerzeugnisse werden in jeder Form empfohlen, ... sie wertvolle Wirkstoffe enthalten. 4. ... Weizenauszugsmehl gute Backfähigkeiten enthält, wird es für weiße Gebäcke verwendet.

4-Mashq. Ikki qo'shma gapdan sabab qo'shma ergashgan gaplar tuzing.

1. Peter ist zum Ausgabebüchse gegangen. Er muß das Schweinskotelett mit Kartoffeln und Sauerkraut und die Erbsensuppe abholen. (weil) 2. Mehlklöße essen viele Menschen. Ich muß sie in der Speisekarte streichen. (da) 3. Ich esse keine Fleischspeise. Ich hole mir eine Mehlspeise. (da)

5-Mashq. I - matndan ma'no jihatidan nemis va o'zbek tillarida mazmuni bir xil bo'lgan otlarni toping va ularning rodiga e'tibor bering.

6-Mashq. Ajratib ko'rsatilgan sinonim va antonimlarning tarjimasiga e'tibor berib, tarjima qiling.

1. Die Buchweizengrütze paßt besser zu Schweinskotelett. 2. Ich esse Milchhaferbrei mit Himbeerkonfitüre. 3. Wenn die Typenzahl höher ist, so ist das Mehl dunkler. 4. Weizenauszugsmehl hat einen niedrigen Ausmahlungsgrad.

7-Mashq. Quyidagi savollarga chiziq ostidagi sifatlardan foydalanib, javob bering.

1. Wie kann Mehl sein? 2. Wie kann Teig sein? 3. Wie kann Brot sein?

bitter, hart, altbacken, frisch, roh, backfähig, weich, klumpig, leicht breiig, sauer, durchbacken, dunkel, grob, hell, fein.

8-Mashq. Quyidagi iboralardan og'zaki nutqda foydalaning.

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| - Was haben Sie heute an Mehlspeisen? | - Bugun xamirli ovqatlardan nima bor? |
| - Wünschen Sie vielleicht Pfannkuchen mit Butter und saurer Sahne? | - Mabodo siz qaymoqli yoki sariyog'li yupqa quymoqni xohlamaysizmi? |
| - Wenn Sie wünschen, können Sie Pfannkuchen mit Quark oder Konfitüre (mit Fleisch) nehmen. | - Xohlasangiz, tvorogli quymoq yoki murabbolisini (go'shtli) olishingiz mumkin. |
| - Ich esse kein Fleisch. | - Men go'sht yemayman. |
| - Wir haben auch Quarkpfannkuchen mit saurer Sahne, usbekische Tschutschwara mit Butter und saurer Sahne. | - Bizda tvorogli quymoq qaymoq bilan, uezbeckcha chuchvara sariyog' va Smetana bilan ham bor. |
| - Gibt es vielleicht Haferbrei (Grießbrei, Reisbrei, Buchweizengrütze)? | - Mabodo ovsyanka (manka, guruch, grechixa) bo'tqasi yo'qmi? |

- Haben Sie Grießbrei mit Zimt? - Sizda dolchin qo'shilgan manka bo'tqasi bormi?
- Das ist mir zu viel. - Bu men uchun juda ko'p.

9-Mashq. 8-mashqdagi iboralardan foydalanib, suhbatni tugating.



G: Wer bedient hier?

K: Was möchten Sie?

G: Haben Sie Mehlspeisen?

K:...

G: Was können Sie noch empfehlen?

K:...

G: Bringen Sie mir bitte einmal Grießbrei oder Milchreisbrei.

K:...

10-Mashq. I-matndan birinchi nav uni va ishlatilishi haqidagi gaplarni toping.

11-Mashq. II-matndan guruchning hususiyati haqidagi gaplarni toping.

12-Mashq. Quyidagi reja asosida guruchni qanday ishlatilishini aytib bering.

1.Reis und seine Eigenschaften. 2.Reissorten. 3.Reis als Diätkost. 4.Reis und seine vielfältige Verwendung.

13-Mashq. I-matn mazmunidan kelib chiqib, quyidagi savollarga javob bering.

1.Woraus werden Weizen- und Roggenmehl gewonnen? 2.Wovon ist die Zusammensetzung der Getreideerzeugnisse abhängig? 3.Welche

- Mehltypen gibt es und auf welcher Grundlage werden Mehle typisiert?
 4. Was bedingt die unterschiedliche Zusammensetzung der Mehltypen?
 5. Woran hängt die Auswahl der Mehlsorte für den jeweiligen Verwendungszweck ab? 6. Warum ist das Weizenmehl preisgünstiger als Weizenauszugmehl? 7. Welche Unterschiede gibt es zwischen dem Kuchen- und dem Tortenmehl? Wofür werden die beiden Sorten verwendet?
 8. Welche Mehlerzeugnisse kennen Sie?

O'N OLTINCHI MASHG'ULOT (BROT – NON, NON MAHSULOTLARI)

Text A: Brot.

Text B: Im Bäckerladen.

Grammatik: „Es“ olmoshi. 2. Aniqlovchi ergash gaplar.

Matnga tegishli bo'lgan yangi so'zlar

der Wert	-(e)s, -e	-	tannarx;
die Kleie		-	kepak, bug'doy kepagi;
verknüpfend		-	(o'ta) zehnlı;
hinsichtlich		-	nisbatan;
das Vollkornbrot	-(e)s, -e	-	javdar noni;
anbieten (bot an, angeboten) vt		-	taklif qilmoq; ko'rsatmoq;
das Weizenschrotbrot	-es, -e	-	mayda tortilgan bug'doy noni;
der Übergang	-(e)s, Übergänge	-	o'tish joyi, yo'lak; o'tish.
das Verhältnis	-ses, -se	-	tenglik (proportsiya); o'zaro bog'lanish; munosabat.

Matn oldi mashqlar

Ajratib ko'rsatilgan so'zlarga e'tibor berib, tarjima qiling.

1. Die **Kleie** ist reich an Vitalstoffen und wird daher in verschiedenartig aufbereiteter Weise für Kostzwecke verwendet. 2. Das **Weizenschrotbrot** wird aus feinem oder mittelfeinem Weizenschrotmehl hergestellt. 3. **Hinsichtlich** des Nährstoffgehalts sind das **Vollkornbrot** und das Graubrot die vollwertigsten. 4. Welches Brot können Sie für den Gemüsesalat **anbieten**? 5. Das Mischbrot dient als **Übergang** vom Vollkornbrot zum Weißbrot. 6. Vitalstoffe machen den **Wert** des Brotes aus.

Nutq iboralari

jahraus, jahrein - yil sayin; Man darf seinen Brotbedarf nicht jahraus, jahrein nur mit Weißbrot-Erzeugnissen decken.

an der Spitze stehen - birinchi o' rinda turmoq; Hinsichtlich des Nährstoffgehalts steht das Vollkornbrot an der Spitze.

Boshqaruv

verzichten auf (Akk.). – bosh tortmoq, bo' yin tovlamoq; voz kechmoq, bahridan o' tmoq; Dicke Leute brauchen auf Weißmehl-Gebäck nicht völlig zu verzichten.

zwingen zu (Dat.). - majbur qilmoq; Die grobe Struktur des Vollkornbrotes zwingt zum intensiven Kauen.

Ko'p ma'noli so'zlar

die Krume - 1) (nonli) nonning mag'izi; Die frische Brotkrume führt zur Übersauerung des Magens und zu anderen Beschwerden.

- 2) –n, ushoq, uvoq, burda; Er fegte die Krumen vom Tisch.

TEXT I BROT

Das Brot ist ein Grundnahrungsmittel (13% unseres täglichen Nährstoffbedarfs) mit einem reichen Gehalt an Kohlenhydraten, Eiweiß und Vitaminen (B-Komplex, E) sowie Mineral- und Spurenstoffen. Es gibt wohl kaum ein anderes Grundnahrungsmittel, das den Bedarf an diesen wichtigen Nährstoffen so gut decken kann wie das Getreidekorn. Aber – und es ist das wesentlichste - alle Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente sind nur in den Randschichten des Korns und im Keimling enthalten. Darum wird der Nährwert des Brotes in erster Linie durch den Ausmahlungsgrad des Mehles bestimmt. Dabei wandern alle Bestandteile, die den Wert des Brotes ausmachen, in die Kleie. Man darf den Brotbedarf nicht jahraus, jahrein nur mit Weißbrot-erzeugnissen decken, weil das zu Magenkrankheiten führt. Um ein vernünftiges Verhältnis einzuhalten, braucht jedoch niemand auf Weißmehl-Gebäck völlig zu verzichten.

Hinsichtlich des Nährstoffgehalts steht das Vollkornbrot, Graubrot (100 g Roggenvollkornbrot enthalten etwa 7 g Eiweiß, 1 g Fett, 52 g Kohlenhydrate, Kalzium, Phosphor, Eisen und die Vitamine B- Komplex und E), an der Spitze. Es hat den höchsten Sättigungswert aller Brotsorten, seine grobe Struktur zwingt

zu intensivem Kauen. Im Vollkornbrot sind weit mehr appetitanregende Aromastoffe enthalten als in hellen, Brotsorten. Vollkornbrot wird angeboten als Roggenvollkornbrot, Weizenvollkornbrot, Weizenschrotbrot. Als Übergang vom Vollkornbrot zum Weißbrot steht das Mischbrot, das noch reichlich Vitamine und Mineralstoffe enthält.

TEXT II IM BÄCKERLADEN



Kunde: Guten Tag! Ist das Weißbrot frisch?

Verkäuferin: Ja, das Weißbrot ist ganz frisch.

K: Und das Vollkornbrot?

V: Das Vollkornbrot hat man eben erst gebracht, es ist noch weich.

K: Geben Sie mir bitte ein Weißbrot und ein halbes Vollkornbrot.

V: Und was wünschen Sie noch?

K: Bitte, zwei helle und zwei braune knusprige Brötchen.

V: Möchten Sie noch etwas?

K: Sind diese Kringel nicht hart?

V: Nein, sie sind ziemlich weich.

K: Haben Sie Vanille-Zwieback?

V: Ja. Wir haben auch andere Zwiebacksorten.

K: Dann geben Sie mir bitte 500 Gramm Kringel und 300 Gramm Vanille-Zwieback. Ich möchte etwas Kuchen kaufen. Wozu raten Sie mir, zu Apfelkuchen oder zu Quarkkuchen?

V: Ich würde Quarkkuchen nehmen.

K: Schön. Dann nehme ich drei Stück Quarkkuchen und zwei Stück Torte. Bitte, von der da.

V: Bitte sehr. Soll ich den Kuchen und die Torte zusammen einpacken?

K: Nein. Den Kuchen extra, bitte. Was macht das alles?

V: Das macht zusammen 500 Sum.

K: Ich habe bloß 1200 Sum. Können Sie mir herausgeben?

V: Ja, bitte. Hier sind 1000 Sum.

K: Danke schön. Auf Wiedersehen!

V: Danke gleichfalls. Auf Wiedersehen!

TEXT III

Frisches Brot ist schlecht bekömmlich, denn die zu festen Klumpen, die in der Krume zusammengeballt sind, führen zur Übersäuerung des Magens und anderen Beschwerden. Das Brot soll vor dem Verbrauch einen Tag, Roggenvollkornbrot 2 bis 3 Tage alt sein. Altes Brot läßt sich wieder weich machen, wenn es einige Minuten über Dampf gehalten wird.

Weiche Teige begünstigen die Brotbeschaffenheit. Sie geben größere, gut gelockerte Brote, die sich lange frisch halten und gut verdaulich sind. Es empfiehlt sich darum die Herstellung von Korb- oder Schüsselbroten. Vielfach wird der Brotteig in der Praxis fester als nötig gehalten.

Zu feste Teige führen zu folgenden Fehlern: Das Brot bleibt klein. Infolge des schweren Triebes ist es ungenügend aufgelockert. Die Brotkrume ist wenig elastisch, zeigt öfter einen Wasserring, und bei helleren Mehlen treten häufig breite Risse auf. Diese Fehler sind die Folge der wenig bildigen und unvollkommen aufgelockerten Teige. Sie backen schwerer durch (Wasserring); auch reicht im wasserarmen Teig die Flüssigkeit zur vollkommenen Stärkeverkleisterung nicht aus. So treten weitere Mängel auf. Das Brot krümelt, wird schnell altbacken und ist schlecht verdaulich.

LEKSIK-GRAMMATIK MASHQLAR

1-Mashq. I - matndan “es“ olmoshlarini toping, ularni hamma holatlarda tarjima qiling va gapdagi vazifasini tushuntiring.

2-Mashq. “es” olmoshining tarjimasiga e’tibor berib, gaplarni tarjima qiling va gapdagi vazifasini aniqlang.

1. Bei den kleinen Vorspeisen kommt es sehr darauf an, dass sie recht appetitlich angerichtet werden. 2. Bei einer eierreichen Soße ist es ratsam, sie im Wasser zu schlagen. 3. Die Gemüsesuppe muß man mit Salz abschmecken, aber es darf nur ein wenig sein. 4. Was darf es sein?

3-Mashq. Quyidagi gaplardan aniqlovchi ergash gaplarning raqamini ayting.

1. Die nicht gut gelockerte Krume weist Risse auf, die meist in den Krumenecken auftreten. 2. Der Bäcker muß wissen, dass weichere Teige eine höhere Salzzugabe benötigen. 3. Das Brot, das aus einem Teig mit zu warmen Zuguß (über 40°C) hergestellt worden ist, hat eine unregelmäßig aufgelockerte Krume.

4-Mashq. Ajratib ko'rsatilgan antonim va sinonimlarga e'tibor berib, gaplarni tarjima qiling.

1.Niemand braucht auf Weißmehl-Gebäck zu **verzichten**. 2.Da ich wenig Zeit **hatte**, **lehnte** ich die Einladung **ab**, im Restaurant zu Mittag zu essen. 3. Vollkornbrot wird als Roggenvollkornbrot, Weizenvollkornbrot und als Weizenschrotbrot **angeboten**. 4.Ich **schlage** die vor, den Gebrauch von Weißmehl-Gebäck einzuschränken. 5.Roggenvollkornbrot ist **bekömmlicher** als Weizenbrot. 6.Frisches Brot ist **unbekömmlich**. 7.In hellen Brotsorten sind weniger appetitanregende Aromastoffe enthalten als im Vollkornbrot. 8.Weizenmehl ist ein wenig **dunkler** als Weizenauszugsmehl.

5-Mashq. Matni o'qing, gap nima haqida borayotganini tushuntirib bering.

Backwaren in der BRD

Es gibt verschiedene Brotsorten. Wenn man in einen Bäckerladen kommt und "Brot" verlangt, so bekommt man Mischbrot. Außer Mischbrot gibt es **Weiß-** und **Schwarzbrot**. Man kann nicht ein halbes Kilo Brot oder 200 Gramm Brot kaufen. Man kauft "ein Brot" und „ein halbes Brot“. An einem und demselben Ladentisch werden Brot, Brötchen und auch Zwieback, Kuchen und Torten verkauft. Kuchen ist ein Gebäck in der Art der russischen "pirog". Es gibt Obstkuchen, Quarkkuchen, Mohnkuchen, Apfelkuchen, Kuchen aus Sandmasse. Für Kuchen nimmt man fast immer einfachen Teig. Eine bestimmte Art von Gebäck sind Kekse.

6-Mashq. Quyidagi savollarga chiziq ostidagi so'zlardan foydalanib, javob bering.

1. Wieviel Gramm hat ein deutsches Pfund? 2. Wie werden Brot, Kuchen und Brötchen verkauft? 3. Wie verkauft man Mehl, Reis, Haferflocken, Grütze, Nudeln, Makkaroni? 4. Wie werden Kringel und Zwieback verkauft?

lose, nach Gewicht, 500 Gramm, im Paket, im Stück, stückweise, in fertigen Tüten.

7-Mashq. Ajratilgan so'zlarga savollar g'o'ying.

1.Das Brot ist Grundnahrungsmittel und beträgt 13% **unseres** täglichen Nährstoffbedarfs. 2.Weil das Brot **vom Morgen** bis **zum Abend** ein Hauptbestandteil der **Nahrung** ist, sind auch Aufstrich und Belag **wichtig**. 3.Als

Brotbelag dienen Schinken, Braten, Zunge, verschiedene Wurstsorten und Käse. Grundlage sind **stets** gebutterte Brotscheiben.

8-Mashq. Chiziq tagidagi gaplardan foydalanib, situatsiya tuzing.

Sie gehen in eine Bäckerei, um etwas zu kaufen.

Das Graubrot ist weich. Das Weißbrot ist altbacken. Ein halbes Brot, bitte. Ein langes Brot und zwei Kringel, bitte.

9-Mashq. I-matndan nonning ahamiyati haqidagi gaplarni toping.

10-Mashq. II-matndagi soʻzlardan foydalanib, kundalik xarid qiladigan non doʻkoningiz haqida gapirib bering.

11-Mashq. Oʻzbek tiliga tarjima qiling.

Die Brotkrume ist grobporig und **weist** waagerechte Risse auf. Oft ist die ganze Oberkruste der Krume abgebacken. Die Krume bleibt auch nach gutem Durchbacken feucht, setzt sich und hinterläßt einen Wasserstreifen. Das Brot ist schwer verdaulich und verursacht Magenbeschwerden.

12-Mashq. Quyidagi savollarga javob bering.

1. Wieviel % unseres täglichen Nährstoffbedarfes macht das Brot aus? 2. Was führt zu Magenkrankheiten? 3. Muß der Mensch auf Weißmehl-Gebäck völlig verzichten? 4. Warum steht das Vollkornbrot an der Spitze?

**OʻN YETTINCHI MASHGʻULOT
(FLEISCH – GOʻSHT)**

Text A: Fleisch.

Text B: In der Fleischabteilung.

Grammatik: 1. *Futurum*. 2. *Imperativ* (Buyruq mayli).

Matnga tegishli boʻlgan yangi soʻzlar:

das Bindegewebe	-s	-	birlashtiruvchi modda;
inner		-	ichki;
das Schlachtier	-(e)s, -e	-	soʻyladigan mol (qora mol);

schwanken vi	-	ikkilanmoq; tebranmoq;
die Lunge -, -n	-	o'pka;
das Schlachtgeflügel -s	-	so'qim (so'yiladigan) qush (paranda);
das Wildbret -s	-	ovlanadigan yovvoyi qushlar;
hochwertig	-	yuqori sifatli;
das Nahrungsmittel	-	oziq-ovqat mahsulotlari;
der Wassergehalt	-	namlik, ho'llik;
das Hirn	-	bosh miya;
das Herz	-	yurak;
das Rind	-	qora mol;
das Kalb	-	buzoq;
das Hammelfleisch	-	qo'y go'shti;
blasrot	-	och qizil;
derb	-	qattiq, qo'pol;
dunkelrot	-	to'q qizil;
die Garmachungsart	-	ovqat tayyorlash usuli;
schmoren	-	qovurmoq, dimlamoq;
der Dampf	-	bug', tutun, dud;
rösten	-	qovurmoq, quritmoq;
feinfaserig	-	yupqa tolali.

Matn oldi mashqlar

Ajratib ko'rsatilgan so'zlarga e'tibor berib, tarjima qiling.

1.EBbare Gewebe des Fleisches sind **Binde- und Fettgewebe**. 2.Die **inneren** Organe der **Schlachttiere** sind reich an Vitaminen. 3.Der Fettgehalt **schwankt** zwischen 1-2% beim Wild und 40-50% beim Schwein. 4.Zunge, Leber, **Lunge** u.a. gehören zu den inneren Organen. 5.Enten, Gänse, Puten gehören zum **Schlachtgeflügel**. 6.Haselhuhn, Fasan, Birkenhahn u.a. gehören zum **Wildbret**.

Boshqaruv

je nach - qarab; Man unterteilt das Fleisch je nach der Schlachttierart.

Ko'p ma'noli so'zlar

- das Fleisch** - 1) go'scht; Ich esse gern mageres Fleisch.
- 2) mevalarning go'shti; go'shtli joyi; Das Fleisch des Pfirsichs ist schmackhaft.

TEXT I FLEISCH

Unter Fleisch versteht man alle Teile von warmblutigen Tieren (mit Binde-, Fettgeweben und Knochen) und auch die inneren Organe der Schlachttiere. Fleisch ist ein hochwertiges Nahrungsmittel, vor allem durch seinen hohen Gehalt an vollwertigem Eiweiß, Mineralstoffen, Vitaminen A, B₁, B₂, D und Fermenten. Der Hauptnährstoff des Fleisches ist Eiweiß. Der Wassergehalt schwankt zwischen etwa 50-75% der Gesamtmasse. Der Fettgehalt ist je nach der Fleischart unterschiedlich. Merken Sie das!

Knochen enthalten neben Wasser reichlich Mineralien, besonders Kalzium, Phosphor und Magnesium, kollagenreiches Eiweiß und Fett.

Innereien sind die Organe der Schlachttiere. Das sind Zunge, Leber, Nieren, Lunge, Hirn, Herz. Mineralstoffe und Vitamine sind besonders in der Leber enthalten.

Je nach der Schlachttierart unterteilt man das Fleisch in Schweine-, Rind-Kalb-, Hammelfleisch, Schlachtgeflügel und Wildfleisch (Wildbret). Je nach Art, Alter und Geschlecht des Schlachttieres ist das Fleisch feinfaserig, weich, blasrot grobfaserig, derb und dunkelrot.

Fleisch hat einen hohen Sättigungswert. Die verbreitetsten Garmachungsarten sind Schmoren, Dämpfen, Braten, Rösten.

TEXT II IN DER FLEISCHABTEILUNG



Kundin: Guten Tag! Ich möchte gern 500 Gramm Tierfleisch zum Braten.

Verkäufer: Ist Ihnen dieses Stück recht?

K: Vollkommen. Zeigen Sie mir bitte dieses Stück rechts, neben dem größeren.
Ist da viel Knochen drin?

V: Nicht besonders.

K: Ich möchte ein Stück Suppenfleisch mit Markknochen und ein Lendenstück für Koteletten.

V: Etwas ein Kilo?

K: Sogar etwas mehr.

V: Gefällt Ihnen dieses Stück?

K: Ja, danke. Jetzt geben Sie mir bitte noch ein Stück Suppenfleisch.

V: Vielleicht dieses Stück?

K: Dieses Stück ist mir zu fett. Ich möchte mageres Fleisch haben.

V: Vielleicht nehmen Sie dieses Stück?

K: Ist es für einen Braten geeignet?

V: Gewiß. Was ist noch gefällig?

K: Zweimal abgepacktes Fleisch, bitte.

V: Zahlen Sie bitte an der Kasse.

TEXT III

Durch das Essen von Fleisch entsteht im Organismus ein Säureüberschuß, deshalb gehören Gemüsebeilagen, Kartoffeln, Obstspeisen oder Salate zu einer Fleischmahlzeit.

Es ist wichtig, Fleisch so zuzubereiten, dass seine wertvollen Bestandteile erhalten bleiben und voll ausgenutzt werden.

Das Fleisch darf man erst unmittelbar vor der Zubereitung waschen. Am besten ist es, das Fleisch unter fließendem Wasser kurz abzuspülen.

Das Fleisch ist schmackhafter, und gesünder, je kürzer die Garmachungszeit dauert.

Papier und Holzbrett saugen den Fleischsaft auf.

Schneidet Fleisch nur auf einem nassen Holzbrett!

Gefrierfleisch wird bis zum Zeitpunkt des Garens kühl gelagert. Beim Garen von Gefrierfleisch werden etwa 15% der Garzeit eingespart.

Das Fleisch ist zum Schmoren oder Braten immer in siedendheißes Fett zu legen, damit sich die Poren schnell schließen und der Saft im Fleisch bleibt.

LEKSIK-GRAMMATIK MASHQLAR

1-Mashq. I-matndan *Futurumda* kelgan gaplarni toping va tarjima qiling. Siz qanday aniqlaganingizni tushuntiring.

2-Mashq. *Futurumda* turgan gaplarning raqamini aniqlang.

1. Wenn Sie das Fleisch richtig braten, wird es natürlich schmackhaft sein.
2. Liegt das Fleisch lange im Wasser, wird es viele Wirkstoffe verlieren. 3. Aus

Kochfleisch werden die Knochen nicht gelöst. 4. Schon im vorigen Jahr wurde sie Verkäuferin und jetzt arbeitet sie in einem großen Lebensmittelgeschäft mit Selbstbedienung. 5. Das Fleisch wird in ein paar Minuten gar. 6. Zum durchgedrehten Fleisch wird sie Salz und ein Ei hinzugeben.

3-Mashq. Qavs ichida berilgan fe'llarni *Futurumda* tuslang.

1. Kommt das Fleisch in kaltes Wasser und... es sich langsam darin... (erhitzen), so... die Nährstoffe ins Wasser... (übergehen), und es... eine kräftige Brühe... (geben). 2. Nachdem das Fleisch aufkocht, ist der Topf zuzudecken, und sein Inhalt... auf kleiner Flamme leise... (sieden). 3. Bei sprudelndem Kochen und offenem Topf ... mit dem Dampf die Aromastoffe ... (verlorengehen). 4. Aus dem Kalbfleisch ... man verschiedene Gerichte... (zubereiten). 5. Wir... das Rindfleisch zur Zubereitung von Rostbraten, Beefsteaks, Rumpsteaks und Rouladen ... (nehmen).

4-Mashq. *Imperativda* qo'llanilgan fe'llarning raqamini aniqlang.

1. Große Fleischstücke (etwa 500 g) werden auf dem Herd in einem Topf ohne Deckel gebraten. 2. Brate die Ente in der Bratröhre! Übergieß die Ente ein paar Mal mit Bratenfett und wende sie von Zeit zu Zeit! Laß die Ente bräunen! 3. Sie wird Nieren in saurer Sahne schmoren. 4. Wir essen gekochtes Huhn mit Sahnesoße. 5. Stellen Sie den Braten in die vorgewärmte Backröhre! 6. Salz das Geflügel außen und innen! 7. Sie füllt die Ernte mit Äpfeln. Die Füllung schmeckt gut.

5-Mashq. *Imperativ* formasiga e'tibor berib, gaplarni tarjima qiling.

1. Vor der Zubereitung spülen Sie das Fleisch unter fließendem Wasser kurz ab! 2. Dämpfen Sie das Fleisch in einem Topf mit Dekkel! 3. Eßt zwischen den Mahlzeiten nichts, um den Appetit nicht zu verlieren! 4. Lassen Sie das Fleisch nach dem Einkauf nicht in Papier liegen! 5. Legen Sie es in eine Schüssel, vor Fliegen geschützt! 6. Lassen Sie es sich gut schmecken! 7. Servieren Sie Hammelfleischgerichte stets heiß!

6-Mashq. *Quyidagilarni esda tuting.*

- a) Wasch das Fleisch! Wascht das Fleisch! Waschen Sie das Fleisch!
- b) Trenne die Knochen heraus! Trennt die Knochen heraus! Trennen Sie die Knochen heraus!
- v) Frühstücken wir! Wollen wir Kalbszunge in Champignonsoße zubereiten! Wollen wir Kalbsherz in Weißweinssoße bestellen!

7-Mashq. Ajratib ko'rsatilgan sinonim va antonimlarga e'tibor berib, gaplarni tarjima qiling.

1. Junges Tierfleisch ist **weich** und rosa, altes ist **derb** und gelb. 2. Man soll das Fleisch auf einem **nassen** Holzbrett schneiden. 3. Ein **trockenes** Holzbrett saugt den Fleischsaft auf. 4. Beim **Schmoren** wird das Gargut, meist Fleisch, in sehr heißem Fett ringsum rasch angebraten, dann in Flüssigkeit gegart. 5. **Dämpfen** ist Garen mit Hilfe von Dampf. 6. **Dünsten** ist ein kombinierter Garprozeß von Kochen und Dämpfen. 7. Beim **Braten** wird das Gargut in wenig heißem Fett in einer Pfanne nur wenige Minuten gegart. 8. **Rösten** ist Garen bei sehr hohen Temperaturen (bei 350°C). 9. **Grillen** ist Garen durch heiße Luft im Grill bei hohen Temperaturen (bei 350°C).

8-Mashq. Chiziq tagidagi so'zlarni qo'ying va gaplarni tarjima qiling.

1. Die Qualität des Fleisches wird bei... stark vom Alter und Geschlecht des Tieres beeinflusst. 2. Das Fleisch der Färsen und Jungbullen ist... bis kräftigrot und zart. 3. Das Fleisch der Kühe ist mit... Fett. 4.... ist mattsrosa, sehr zart, fettarm und leicht verdaulich. 5. Lammfleisch ist... . 6. Das ... Geflügel wird in gekühltem oder gefrorenem Zustand verkauft.

geschlachtet, Rinder, gelb, hellrot, Kalbfleisch, hellrosa

9-Mashq. Chiziq tagidagi so'zlardan foydalanib, situatsiyalar tuzing, so'zlarni ishlating.

Sie sind in der Fleischabteilung und möchten Fleisch kaufen. Es gibt eine große Auswahl an Fleisch.

Rindfleisch, Geflügel, Hammel-, Tierfleisch; ein Stück Suppenfleisch mit Markknochen, ein Bruststück, ein Lendenstück für Beefsteak, Koteletts, Schnitzel, Schweinshachsen für Sülze; junges, zartes Kalbfleisch, sicherlich auch altes Fleisch, das Fett, gelb.

10-Mashq. Suhbatni o'qib, mashq qiling.

Kellner: Wünschen Sie Fisch- oder Fleischgerichte?

Gast: Welche Fleischgerichte können Sie uns anbieten?

K: Wir haben eine große Auswahl an Fleischspeisen. Möchten Sie vielleicht Schweine oder Kalbsschnitzel?

G: Welche Hammelgerichte haben Sie?

K: Ich kann folgende Hammelgerichte anbieten: Hammelbraten, Rollbraten, Hammelkotelett, paniert, Schaschlyk.

G: Zweimal Karski-Schaschlyk, bitte.

K: Sie müssen 20-25 Minuten warten, weil das eine Portionsspeise ist.

G: Gut. Wir werden warten. Welche Geflügelspeisen können Sie empfehlen?

K: Haben Sie schon Fleischklößchen nach Taschkenter Art gegessen?

G: Nein. Können wir sie gleich bekommen? Schmecken sie besonders gut?

K: Ausgezeichnet. Ich rate Ihnen das zu probieren!

G: Bringen Sie uns, bitte. Und haben Sie etwas an Wildbret, z.B. Haselhuhn in Rahm, gebratenen Fasan oder gebratenes Rebhuhn?

K: Ich empfehle Ihnen gebratenen Birkenhahn in Rahm zu nehmen.

K: Wie gefällt Ihnen diese Speise?

G: Danke. Ausgezeichnet.



11-Mashq. I - matndan go'shtning muhim oziq-ovqat mahsuloti ekanligi haqidagi gaplarni toping.

12-Mashq. II - matndagi so'zlardan foydalanib, doimiy xarid qiladigan do'konigiz go'sht bo'limi haqida gapirib bering.

13-Mashq. Quyidagi savollarga javob bering.

1. Was verstehen wir unter Fleisch? 2. Wovon ist die chemische Zusammensetzung des Muskelfleisches abhängig? 3. Welche Hauptnährstoffe sind im Fleisch enthalten? 4. Wie groß ist der Wassergehalt der Gesamtmasse des Fleisches? 5. Welche Vitamine sind im Fleisch enthalten? 6. Wie unterteilt man das Fleisch nach der Schlachttierart? 7. Wozu wird das Tier-, Rind- und Hammelfleisch gebraucht? 8. Was beeinflusst die Qualität des Fleisches? 9. Welche Gerichte kann man aus Schweinefleisch (Rind-, Hammel-, Kalb- und Geflügelfleisch) zubereiten?

O'N SAKKIZINCHI MASHG'ULOT
(FLEISCHERZEUGNISSE – GO'SHT MAHSULOTLARI)

Text A: Fleischerzeugnisse.
Text B: In der Wurstabteilung.
Grammatik: Yoyiq aniqlovchi.

Matnga tegishli bo'lgan yangi so'zlar:

das Pökelfleisch es	-	tuzlangan go'sht;
der Schinken –s	-	dudlanlangan cho'chqa go'shti;
der Kaßler (Kasseler) -s	-	dudlangan grudinka;
der Darm -(e)s, Därme	-	ichak;
die Wurstware	-	kolbasa mahsulotlari;
die Fleischware	-	go'sht mahsulotlari;
der Fleischsalat	-	go'shtli salat;
das Gericht	-	taom;
die Konserven	-	konserva (go'sht, baliq v.h.);
fettreich	-	yog'ga boy;
die Leber	-	jigar;

Matn oldi mashqlar

Ajratib ko'rsatilgan so'zlarga e'tibor berib, tarjima qiling.

1. Das **Pökelfleisch** ist lange haltbar. 2. Geben Sie mir bitte 200 Gramm **Schinken** in Scheiben. 3. Der **Kaßler** ist gepökelter und geräucherter Schweinerücken. 4. Die **Därme** sind natürliche oder synthetische Wursthüllen.

Boshqaruv

Vielzahl von – yirik miqdor, og'irlik; Durch Bearbeitung und Zusatz von Gewürzen wird eine Vielzahl von schmackhaften Nahrungsmitteln aus Fleisch hergestellt.

Nutq iboralari

zum Teil - qisman; portsiya; Wurstwaren sind Fleischerzeugnisse zum Teil aus Blut und Innereien.

Ko'p ma'noli so'zlar

der Teil - 1) bo'lak; Die vorderen Fleischteile werden zur Herstellung von Würsten gebraucht.

- 2) portsiya; Er hat das Brot in drei Teile geteilt.

TEXT I FLEISCHERZEUGNISSE

Aus Fleisch wird durch Bearbeitung und durch Zusatz von anderen Stoffen (Gewürze usw.) eine Vielzahl von schmackhaften Nahrungsmitteln hergestellt. Die wichtigsten Fleischprodukte sind: Wurstwaren, Fleischwaren, Fleischsalate, tafelfertige Gerichte und Konserven, Fleischfeinkosterzeugnisse.

Die aus Fleisch hergestellten Produkte sind reich an hochwertigen Nahrungsmitteln. Dazu gehören Pökelfleisch, Schinken, Kaßler u.a. Die meisten Fleischerzeugnisse sind fettreich und haben einen hohen Kalorienwert. Von den Fleischprodukten haben die meisten Wurstsorten einen hohen Fettgehalt.

Wurstwaren sind Fleischerzeugnisse aus zerkleinertem Muskelfleisch und Fett zum Teil aus Blut und Innereien (Herz, Leber usw.) mit Salz und Gewürzen in Natur- oder Kunstdärmen.

Man verwendet Wurst verschiedener Sorten für Aufschnittplatten, belegte Brötchen, Portionswurst und Wurstsalate.

TEXT II IN DER WURSTABTEILUNG

Kunde: Guten Tag! Ist Jagdwurst da?

Verkäufer: Ja, natürlich. Wir haben erst heute frische bekommen.

K: Bitte, 250 Gramm. Was können Sie noch empfehlen?

V: Wir haben Wurstwaren in großer Auswahl, z.B. Bucharaer, Taschkenter, Samarkander Wurst, Tee-, Leber-, Knoblauchwurst und andere Sorten.

K: Haben Sie Zungenwurst? Diese pikant Wurst esse ich gern.

V: Wieviel möchten Sie?

K: 500 Gramm, bitte. Und noch Leberwurst möchte ich nehmen. Wiegen Sie mir bitte diese Stück ab?

V: Sonst noch einen Wunsch?

K: Haben Sie frische Bockwurst oder Würstchen

V: Gewiß. Wieviel möchten Sie?



K: Sechs Bockwürste, bitte.

V: Außerdem?

K: Haben Sie Schinken und geräucherten Rollschinken?

V: Ja, beides.

K: Geben Sie mir bitte 300 Gramm Rollschinken.

V: Noch etwas?

K: Ich möchte noch harte Dauerwurst haben. Was können Sie mir anbieten?

V: Diese Dauerwurst ist sehr gut.

K: 200 Gramm, bitte.

V: In Scheiben oder im Stück?

K: In Scheiben, bitte. Packen Sie bitte alles zusammen. Was macht das alles?

V: 1000 Sum.

K: Bitte. Vielen Dank. Auf Wiedersehen!

V: Danke sehr. Auf Wiedersehen!

TEXT III

Die aus Fleisch hergestellten Fleischwaren haben unterschiedliche Haltbarkeitswerte. Während Hackfleisch, besonders im Sommer, im Kühlschrank nur bis zu 24 Stunden lagern darf, sind gekochte oder gepökelte Fleischwaren 3 bis 4 Tage, Dauerfleischwaren einige Monate haltbar.

Fleischkonserven sind bei kühler Aufbewahrung (bis 15°C) längere Zeit haltbar (Dosenkonserven bis zu 1 Jahr, Glaskonserven bis zu 4 Monaten; tafelfertige, meist als Präserven angebotene Gerichte bis zu 4 Wochen), schnell zubereitet und von hohem Wert.

Außer der Dauerwurst, die bei +10° bis 20°C Monate haltbar ist, sind alle andere Wurstarten in der warmen Jahreszeit in 2 bis 3 Tagen zu verzehren. Geschnittene Wurst behält ihr frisches Aussehen länger, wenn zwischen die einzelnen Wurstscheiben Aluminiumfolie oder Pergamentpapier gelegt wird. Angeschnittene Wurst verfärbt sich nicht, wenn man die Schnittfläche mit Butter oder Fett bestreicht oder ein Stück Aluminiumfolie auf die Schnittfläche drückt.

LEKSIK-GRAMMATIK MASHQLAR

1-Mashq. I - matndan yoyiq aniqlovchilarni toping, va to'g'ri tarjima qiling.

2-Mashq. Quyidagi gaplardan yoyiq aniqlovchilarni toping va tagini chizing. Aniqlovchi otlarni ko'chiring, gaplarni tarjima qiling.

1. Das aus Kalbfleisch zubereitete Schnitzel ist zart und schmeckt ausgezeichnet. 2. Die aus Knochen, Hautabschnitten und Bindegewebe

gewonnene Gelatine enthält sehr viel Klebstoffe. 3. Die aus dem alten Huhn zubereitete Brühe ist kräftiger als die aus dem jungen.

3-Mashq. Quyidagi qo'shma gaplarni taqqoslang, qaysilarida yoyiq aniqlovchi borligini aniqlang, gaplarni tarjima qiling.

1. Das vom Verkäufer abgewogene Kalbfleischstück wird für Kalbsbraten passen. Das Kalbfleischstück, das der Verkäufer abgewogen hat, wird für Kalbsbraten passen.

2. Aus dem von dir gebrachten Rinderbruststück bereitete ich die Suppe zu. Aus dem Rinderbruststück, das du mir gebracht hast, bereitete ich die Suppe zu.

4-Mashq. Ajratib ko'rsatilgan so'zlarga savollar qo'ying.

1. Der Speck ist mit der **Schwarte** geräuchert. 2. Das Fleisch ist beim Kochen **stark** zusammengeschrumpft. 3. Das ist sicherlich **altes** Fleisch, das **Fett** ist schon gelb. 4. Das Fleisch ist **zäh**, es ist schlecht durchgebraten. 5. Der Kunde läßt sich 500 Gramm Rollschinken und 200 **Gramm** Stülzwurst in **Scheiben** geben. 6. **In der Wurstabteilung** werden verschiedene Wurstsorten verkauft.

5-Mashq. Quyidagi iboralardan foydalanib, gaplar tuzing.

in Scheiben, im Stück, geräucherter Speck mit Schwarte, magerer oder fetter Schinken, Knoblauchwurst, Würstchen, Halbdauerwurst usw.

6-Mashq. Ajratib ko'rsatilgan sinonim va antonimlarga e'tibor berib, tarjima qiling.

1. Wir haben eine große Auswahl an **Fleischgerichten**. 2. Ich empfehle Ihnen, etwas von den Geflügel**speisen** zu nehmen. 3. Was haben Sie an kalten **Platten**? 4. Das Mittagessen bestand aus drei Gängen. 5. Die **Rohwurst** wird in Halbdauer- und Dauerwürste unterteilt. 6. Die **Kochwurst** wird in die Gruppen "Leberwürste", "Blutwürste", "Sülzwürste" und sonstige Sorten unterteilt. 7. Die meisten Dauerwürste sind **fettreich**. 8. Welche **fettarme** Wurst können Sie mir anbieten?

7-Mashq. Suhbatni tugating va mashq qiling.

Kellner: An diesem Tisch wird nicht serviert! Setzen Sie sich bitte an einen anderen Tisch.

Gast: Die Speisekarte, bitte.



K: Was wünschen Sie?

G: Haben Sie gebratene Leber?

K: Leider ist sie schon alle. Sie ist schon in der Speisekarte gestrichen. Ich kann Ihnen Gänsebraten anbieten.

G: Mit welcher Beilage?

K:...

G:...

8-Mashq. Go'sht mahsulotlari va ularning ozuqaviy ahamiyati haqida so'zlab bering. I-matndan shu gaplarni topib yozing.

9-Mashq. II-matndagi so'z va iboralardan foydalanib, tez-tez xarid qilib turadigan oziq-ovqat do'koningiz haqida so'zlab bering.

10-Mashq. Quyidagi savollarga javob bering.

1. Welche Fleischerzeugnisse werden aus Fleisch produziert? 2. Wie lange sind verschiedene Fleischerzeugnisse haltbar? Wovon hängt das ab? 3. Welche Gerichte kann man aus Geflügelfleisch zu bereiten? 4. Wie und in welchem Zustand wird das Geflügel verkauft? 5. Welche Wurstarten unterscheidet man und welche Wurstsorten kennen Sie?

**O'N TO'QQIZINCHI MASHG'ULOT
(FISCH UND FISCHERZEUGNISSE – BALIQ
VA BALIQ MAHSULOTLARI)**

Text A: Fisch und Fischerzeugnisse.

Text B: Im Fischladen.

Grammatik: Holat ergash gapli qo'shma gap.

Matnga tegishli bo'lgan yangi so'zlar

das Wirbeltier	-(e)s, -e	-	hayvon (umurtqali);
das Vorkommen	-s,	-	kelib chiqish;
der Hering	-s, -e	-	seld balig'i;
der Vorzug	-(e)s, -züge	-	ustunlik, afzallik;
verderben (verdrab, verdorben)	vt, vi-	-	aynimoq, buzilmoq;
der Roggen	-s,	-	balig ikrasi, uvildirik;
eigen		-	xususiy; shaxsiy;

die Tunke	-, -n	-	ziravor, qayla, sous;
die Forelle		-	gulmohi;
der Aal		-	ilon baliq;
der Hecht		-	choʻrtan baliq;
der Verzehr		-	sarf, isteʻmol qilish;
die Ernährung		-	ovqatlanish;
der Jodbedarf		-	yod tanqisligi;
vollwertig		-	toʻla qimmatli; qimmatbaho;
verdaulich		-	hazm qilinadigan;
resorbieren		-	soʻrmoq, shimilmoq, singmoq;
bekömmlich		-	kerakli, foydali;
der Rogen		-	javdori, javdori qora bugʻdoy;
die Leber		-	jigar;
die Milch		-	baliqning urugʻ bezi va undagi suyuqlik;
der Hauptlieferant		-	bosh taʻminlovchi, etkazib beruvchi.

Matn oldi mashqlar

Ajratib koʻrsatilgan soʻzlarga eʼtibor berib, gaplarni tarjima qiling.

1. Die Fische gehören zu den im Wasser lebenden **Wirbeltieren**. 2. Nach ihrem **Vorkommen** werden Fische in See- und Süßwasserfische eingeteilt. 3. Leicht gesalzene **Hering** serviert man als Vorspeise. 4. Das Fischfleisch hat viele **Vorzüge** für die menschliche Ernährung im Vergleich zum Fleisch der Schlachttiere. 5. Im warmen Raum **verdirbt** der Fisch schneller. 6. Der **Fischrogen** besitzt die Vitamine A, D, E u.a. 7. Rogen, **Milch** und Leber gehören zu Fischinnereien. 8. Fischkonserven werden in **eigenem** Saft und in **Tunke** hergestellt.

Nutq iboralari

im Gegensatz zu (Dat) - (nimagadir) qarama-qarshi, qaraganda; Fisch ist im Gegensatz zu Fleisch wesentlich kalorienärmer.

Koʻp maʼholi soʻzlar

verderben - 1) aynimoq; buzilmoq, ayniy boshlamoq; Frischfisch verdirbt im Sommer schneller als im Winter.

- 2) buzmoq, buzib qoʻymoq; Du hast die Fischsoljanka versalzen und damit hast du sie verderben.

TEXT I FISCH UND FISCHERZEUGNISSE

Die Fische sind Vertreter der im Wasser lebenden Wirbeltiere. Nach ihrem Vorkommen werden sie in Seefische (Hering, Sardine, Dorsch u.a.) und Süßwasserfische (Forelle, Aal, Hecht u.a.) eingeteilt. Die Bedeutung des Verzehrs von Frischfisch und Fischwaren für die Ernährung besteht in den ernährungsphysiologischen Vorzügen des Fischfleisches. Der Fisch ist der Hauptlieferant für die Deckung des Jodbedarfs. Der Hering enthält 30mal soviel Jod wie Rindfleisch.

Der Fisch ist ein wertvolles Nahrungsmittel. Fisch und Fleisch enthalten die gleiche Menge biologisches Eiweiß, Vitamine (vor allem A, B₁, B₂, D) und die wertvollen Mineralstoffe Kalzium, Jod und Phosphor. Fisch ist jedoch im Gegensatz zu Fleisch wesentlich kalorienärmer.

Das Fischeiweiß ist biologisch vollwertig und leicht verdaulich. Es wird infolge der Zellstruktur des Fischfleisches sehr gut resorbiert. Das Fischfett ist reich an essentiellen Fettsäuren und ist sehr bekömmlich. Fischfleisch enthält außerdem 1-2% Mineralstoffe.

Innereien der Fische (Rogen, Milch, Leber) sind sehr hochwertig, da sie Vitamine, Fette und Mineralstoffe haben. So ist der Vitamingehalt des Fischrogens 10 mal so hoch wie der des Fischfleisches. Fischrogen hat auch Vitamine des B-Komplexes und die Vitamine A, D und E.

Folgende Fischwaren werden angeboten: Gefrierfisch, Salzfish, geräucherte Fisch, Marinaden, Fischkonserven in eigenem Saft, in Öl, in Tomatentunke, Pasteten- und Salatkonserven. Alle Fischwaren verderben schneller, wenn man sie nicht kühl aufbewahrt. Fische kann man vielseitig zubereiten.

TEXT II IM FISCHLADEN

Kundin: Guten Tag! Haben Sie lebenden Karpfen?

Verkäuferin: Ja, natürlich.

K: Dann geben Sie mir bitte 2 Karpfen.

V: Nehmen Sie noch frisches Zanderfilet.

K: Ein Kilo, bitte. Was für Räucherfische haben Sie?

V: Wir haben geräucherten Heilbutt, Karpfen, Räuchersprotten, geräucherten Lachs, Salzhering und Sardinen.



K: Wiegen Sie mir bitte einen Karpfen und zwei Sardinen ab. Was haben Sie an Fischkonserven?

V: Wir haben Sprotten, Zander, Stör, Ölsardinen, Dorschleber und viele andere Fischkonserven. Möchten Sie in Öl oder in Tunke?

K: Ich möchte etwas in Öl.

V: Ich rate Ihnen, Lachsscheiben in Öl zu nehmen.

K: Eine Büchse, bitte.

V: Zahlen Sie bitte an der Kasse.

K: Danke schön für die Bedienung. Auf Wiedersehen!

V: Bitte schön. Auf Wiedersehen!

TEXT III

Je höher der Wassergehalt ist, desto geringer ist auch die Festigkeit des Fischfleisches und desto schneller verdirbt der Fisch.

Die Salzfische (besonders Salzheringe) sind nur begrenzte Zeit haltbar (wenn sie nicht mit Lake bedeckt sind), werden leicht tranig (baliq moyining yengil ta'mi) und haben gelbbraun gefärbtes Fleisch.

Der Frischfisch ist kühl aufzubewahren und am Tag des Kaufs zu verbrauchen. Im Kühlschrank darf es nicht länger als 2 Tage lagern. Frische Süßwasserfische erkennt man an den roten Kiemen und den fest anhaftenden Schuppen.

Je eher der Fisch nach dem Fang verbraucht wird, desto besser ist seine Qualität. Der Frischfisch muß deshalb bis zu seiner Verarbeitung in der Verpackung bleiben. Man soll den Frischfisch bei einer Temperaturbereich von 0 bis +2°C lagern.

LEKSIK-GRAMMATIK MASHQLAR

1-Mashq. I - matndan bog'lovchi hol ergash gaplarni toping, va qaysi bog'lovchi bilan ishlatilishini ayting.

2-Mashq. Quyidagilardan ergasch gaplarni toping, bog'lovchi tagini chizing, qaysi ergash gap ekanligini aniglang.

1. Je mehr Wasser das Fischfleisch enthält und je höher sein Fettgehalt ist, desto schneller verdirbt es. 2. Indem Fischfleisch fast keine Bindegewebe enthält, ist es leicht verdaulich. 3. Hering ist die einzige Fischspeise, die mit dem Messer zerschnitten wird.

3-Mashq. Ma'nosiga qarab, bog'lovchilarni qo'yib, tarjima qiling.

1. In der Regel ... mager Fische sind ... mehr Eiweiß enthalten sie. 2. ... überlagerter Gefrierfisch nach dem Erhitzen alt und tranig schmeckt und

schmutziggelb verfärbt ist, ist er für den menschlichen Genuß nicht mehr geeignet. 3. Der Lehrer erzählte den Fachschülern von Fischgerichten, ... er sie mit allen Garmachungsarten bekannt machte. 4. ... das Fischeiweiß alle lebenswichtigen Aminosäuren enthält, ist es sehr wertvoll.

4-Mashq. Juft gaplardan qo'shma ergash gaplar tuzing. Ergash gaplarning tartibiga e'tibor bering.

1. Fischvollkonserven sind in Dosen konservierte Fischwaren. Sie werden durch luftdichtes Verschließen der Dosen und Sterilisation haltbar gemacht. (indem) 2. Das Mädchen schuppt die Forelle ab. Die Mutter erlaubt es nicht. (ohne daß)

5-Mashq. Quyidagi gaplardan ko'rsatish olmoshlarini toping, ularning vazifasini aniqlang. Gaplarni tarjima qiling.

1. Die Eigenschaften des Fischfleisches weichen von denen des warmblütigen Fleisches stark ab. 2. Die Enzyme des Fischfleisches werden bei Kühlagerung weit weniger gehemmt als die im Fleisch der Warmblüter. 3. Der gekehlte Hering, bei dem Kopf, Herz, Leber, Vorderdarm und Magen entfernt worden sind, ist qualitätsmäßig dem ungekehlten vorzuziehen. 4. Das Fleisch dieser Salzheringe ist besser als jener ausgeblutet, hat eine hellere Farbe und ist feiner im Geschmack.

6-Mashq. To'g'ri keladigan ko'rsatish olmoshlarini qo'ying.

1. Geräucherte Fische sind länger haltbar als ... ungeräucherte. 2. Tafelheringe aus frischen Heringen sind qualitativ besser als... aus gesalzenen. 3. Bei Bratfischwaren ist der Hinweis notwendig, dass... nur eine kurze Haltbarkeitsdauer haben. 4. Zu Fischwaren in Aspik finden nur Frischfische Verwendung, ... werden gewaschen, geköpft, ausgenommen, in entsprechende Stück geschnitten und nochmals gespült. ... Vorbereitung ist notwendig. Dann kommen ... Stücke in kochendes Wasser, dem Essig, Salz und verschiedene Gewürze zugefügt sind.

diese, solche, die, jene

7-Mashq. Ajratib ko'rsatilgan so'zlarga savollar qo'ying.

Der Kaviar wirkt **appetitanregend**, er wird als Vorspeise gereicht. Kaviar muß **kühl** serviert werden. Er wird meist im Originalglas in Eisstücke oder auf einen Eissockel gesetzt, mit **Zitronenachteln** garniert und mit Toast angeboten. Der

Kaviar wird aus dem Rogen des Ketalachses gewonnen. Preßkaviar gewinnt man aus dem Rogen des Störs. Infolge des hohen Eiweiß- und Fettgehalts verdirbt Kaviar sehr leicht.

8-Mashq. Ajratib ko'rsatilgan sinonim va antonimlarga e'tibor berib, tarjima qiling.

1. Die Fischinnereien sind **hochwertiger** als Fischfleisch. 2. Jene Fischkonserven sind schon **minderwertig**. 3. Dieser **geräucherte** Hering schmeckt ausgezeichnet, aber ist sehr fett. 4. **Ungeräucherter** Dorsch ist reich an Fett. 5. Geben Sie mir bitte eine Dose Dorsch in Tomatentunke. 6. Beim Aufwärmen der Soße bringt man sie fast zum Kochen, aber läßt sie nicht kochen.

9-Mashq. Quydagi iboralarni esda tutib, og'zaki nutqda ulardan foydalaning.

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| - Ich kann Ihnen Fleisch-, Fisch- und Gemüsesalat anbieten. | - Men sizga go'sht, baliq va sabzavotli salatni tavsiya qilaman. |
| - Nehmen Sie vielleicht etwas von den Fischvorspeisen: z. B. Stör mit Meerrettich, Sternhausen, gekocht, Salm, leicht gesalzen, Zander in Gelee, Strömling mit Ei? | - Xohlasangiz, baliqli zakuskaga, masalan, xrenli osetrinani, qaynatilgan sevryugani, nimtuzlangan syomgani, sardakli sudakni yoki kilka bilan tuxumni olishingiz mumkin. |
| - Ich kann Ihnen auch kalter Fischaufschnitt, Krabben in Mayonnaise, Schemaja-Hering geräuchert, leicht gesalzen, Balyk-Bjelorybi, Amur-Kaviar empfehlen. | - Men sizga baliq assortilaridan, mayonezli krab, dudlangan semayu, Hering beloribiy balig'i, ketovli ikralarni tavsiya Roten qilmoqchiman. |
| - Was haben Sie an kalten Platten? | - Sizda yaxna ovqatlardan nima bor? |
| - Was können Sie uns besonders von den Fischvorspeisen empfehlen? | - Siz bizga baliqli zakuskalardan nimani tavsiya qilgan bo'lardingiz? |
| - Welche Stammfischgerichte haben Sie? | - Sizda qanday o'zgacha tayyorlanadigan baliq taomlari bor? |

10-Mashq. 9-mashqdagi iboralarni ishlatib, suhbatni tugating.

Gast: Welche Fischgerichte können Sie uns empfehlen?

Kellner: Ich kann Ihnen gedämpften Stör, Stör nach Moskauer Art, gebratenen Stör, Zander nach Polnischer Art, Zander mit Kartoffeln auf der Bratpfanne, Karpfen in Rahm anbieten.

Gast: Bringen Sie uns bitte einmal Stör nach Moskauer Art und zweimal Zander nach Polnischer Art.

Kellner: Verzeihung, aber diese beide Fischgerichte sind Portionsspeisen. Sie werden fünfunddreißig Minuten zubereitet.

Gast: Oh, wir können nicht so lange warten. Dann ...

K: ...

G: ...

11-Mashq. Quyidagi savollarga javob bering.

1. Welche Süßwasserfische kennen Sie und welche Fischgerichte kann man aus diesen Fischen zubereiten? 2. Wie werden Fische verarbeitet? 3. Wofür werden Fischinnereien verwendet? 4. Wie werden Frisch- und Gefrierfische aufbewahrt? 5. Was für Kaviar gibt es? 6. Warum verdirbt der Kaviar sehr leicht?

12-Mashq. Quyidagi gaplardan foydalanib, suhbat tuzing.

Was haben Sie an Fischkonserven? Bitte, eine Dose Sardinen im eigenen Saft oder in Öl. Eine Dose Dorsch in Tomatentunke, bitte. Wir haben nur Gefrierfisch. Ich mag nicht. Haben Sie roten Kaviar? 150 Gramm gepressten Kaviar, bitte usw.

13-Mashq. I - matndagi so‘z va iboralardan foydalanib, baliq qimmatli oziq-ovqat mahsuloti ekanligi haqida gapirib bering.

14-Mashq. II - matndagi so‘z va iboralardan foydalanib, tez-tez xarid qiladigan baliq do‘koniningiz bo‘limi haqida gapirib bering.

15-Mashq. I – matnga tegishli savollarga javob bering.

1. Warum ist Fischweiß hochwertig und wird sehr gut resorbiert? 2. Welche Nähr- und Wirkstoffe enthält das Fischfleisch? 3. Wofür schätzt man das Fischfett? 4. Welche Mineralstoffe sind im Fisch enthalten? 5. Warum gehören Fischwaren zu den leichtverderblichen Nahrungsmitteln? 6. Warum ist der Sättigungswert des Fischfleisches niedriger als der des Fleisches der Schlachttiere? 7. Wie wird Fisch geliefert? 8. Wie lange ist Frischfisch (Salzfische, geräucherte Fische, Fischkonserven) haltbar?

YIGIRMANCHI MASHG'ULOT
(MILCH UND MILCHERZEUGNISSE – SUT
VA SUT MAHSULOTLARI)

Text A: Milch und Milcherzeugnisse.

Text B: Im Milchladen.

Grammatik: Vaqt ergash gap.

Matnga tegishli bo'lgan yangi so'zlar:

die Sahne	-	qaymoq;
das Sauermilcherzeugnis -ses, se	-	sut-qatiq mahsulotlari;
die Dauermilch	-	tozalangan sut;
die Magermilch	-	yog'sizlantirilgan sut;
die Schlagsane	-	quvlab olingan qaymoq;
die Vollmilch	-	qaymog'i olinmagan sut;
der Spurenstoff es, -e	-	modda izi;
der Kalorienwert	-	kaloriyalik;
die Kondensmilch	-	quyuq sut;
der Fettgehalt -(e) s	-	yog' tarkibi;
die Trockenmilch	-	sut kukuni;
fetthaltig	-	yog'li;
der Säugling	-	emizak bola;
produzieren	-	ishlab chiqarmoq;
die Molkerei	-	sutchilik xo'jaligi;
Schweineleber	-	cho'chqa jigari;
Mahlzeit!	-	Yoqimli ishtaha!

Matn oldi mashqlar

Ajratib ko'rsatilgan so'zlarga e'tibor berib, tarjima qiling.

1. Die **Sahne** wird aus Rohmilch durch Abscheiden von Magermilch gewonnen und pasteurisiert. 2. **Sauermilcherzeugnisse** sind bekömmlich. 3. Die **Dauermilch** ist lange Zeit haltbar. 4. Die **Vollmilch** enthält 3,5% Fett. 5. Die **Magermilch** ist entrahmte Milch. 6. Der Fettgehalt der **Schlagsahne** beträgt 30%.

Ko'p ma'noli so'zlar

die Milch - 1) sut; Trinklich entsteht aus roher Kuhmilch durch deren Reinigung.

- 2) baliqlarning urug' bezi; Die Fischmilch ist reich an Vitaminen.

TEXT I MILCH UND MILCHERZEUGNISSE

Die Milch ist ein hochwertiges, leicht verdauliches Nahrungsmittel. Sie hat wertvolle Eiweiß-, Mineral- und Spurenstoffe, Fette und die Vitamine A, B₁, B₂, Niacin, C, D und weist einen hohen Kalorienwert auf. Die Milch enthält das am leichtesten verdauliche Nahrungsfett und ist daher nicht nur für Säuglinge, Kinder und Kranke ein wertvolles Nahrungsmittel, sondern auch für alle Erwachsenen (1/2 l täglich gleicht Ernährungsfehler weitgehend aus).

Neben Trinkmilch produzieren die Molkereien Sahne, Sauermilcherzeugnisse, Dauermilch, Käse, Quark und Butter. Die Milch ist als Vollmilch, Magermilch, kondensierte Milch, Trockenmilch im Handel. Besonders fetthaltig und kalorienreich ist die Sahne (Schlagsahne). Dauermilcherzeugnisse sind Kondensmilch, gezuckerte Kondensmilch und Trockenmilch. Wenn Trockenvollmilch lange gelagert wurde, kann sie wegen des Fettgehalts ranzig werden.

TEXT II IM MILCHLADEN

Kunde: Haben Sie lose Milch?

Verkäuferin: Ja, auch in Flaschen und in Tüten.

K: Ist die Milch von heute?

V: Ja, erst am Morgen haben wir bekommen.

K: Eine Flasche und drei Tüten, bitte. Tauschen Sie bitte die Flasche um.

V: Bitte, noch etwas?

K: Haben Sie Kefir?

V: Kefir ist leider nicht mehr da. Die zwei letzte Flaschen sind eben verkauft worden. Es ist nur noch Sauermilch da.

K: Die mag ich nicht. Haben Sie Buttermilch?

V: Buttermilch haben wir heute leider nicht.

K: Geben Sie mir bitte 300 Gramm saure Sahne. Ist sie nicht zu sauer?

V: Nein. Wir haben sie erst heute aus der Molkerei erhalten. Sie ist noch flüssig, aber im Kalten wird sie schnell dick.

K: Bitte, noch eine Packung Trockenmilch.

V: Bitte. Ist noch etwas gefällig?

K: Haben Sie ungezuckerte Kondensmilch? Ich sehe nur gezuckerte.

V: Aber nein! Wir haben beides.



K: Dann bitte eine Büchse gezuckerten Kaffee und eine Büchse gezuckerten Kakao. Was habe ich zu zahlen?

V: 1000 Sum.

K: Bitte. Vielen Dank.

V: Danke sehr.

TEXT III

Dauermilcherzeugnisse enthalten alle Nährstoffe und Vitamine; man muß sie kalt aufbewahren. Luftdicht verschlossen sind sie monatelang haltbar.

Die notwendige Milchmenge beträgt 500-600 g pro Tag.

Die Milch soll man in einem besonderen Topf aufkochen (langes Kochen zerstört die Vitamine und macht das Milcheiweiß schwer verdaulich).

Eiweißreiche Nahrungsmittel wie Milch, Quark und Fleisch wirken anregend. Sie sollen daher als kleiner Imbiß oder als kalte Mahlzeit täglich im Speiseplan vorhanden sein.

Den Tagesbedarf an Kalzium kann man durch den Genuß von 1/2 Liter Milch und 50 Gramm Käse decken.

Schweineleber wird wohlschmeckender, wenn sie vor dem Zubereiten 1/2 Stunde in Milch gelegen hat.

Die Milch ist gegen Fremdgeruch äußerst empfindlich. Man soll sie deshalb in einem besonderen Kühlgefäß für Milcherzeugnisse aufbewahren. Die Temperatur der angelieferten Milch darf + 6°C nicht überschreiten. Bei weniger als +10°C Lagertemperatur bleibt die Milch 12 Stunden nach der Auslieferung frisch.

LEKSIK-GRAMMATIK MASHQLAR

1-Mashq. I-matndan vaqt ergash gaplarni toping va qaysi bog'lovchi bilan kelganligini aniqlang.

2-Mashq. Chiziq tagida turgan bog'lovchilarning mosini topib qo'ying.

1. ... Sauerrahmbutter hergestellt wird, fällt Buttermilch an. 2. ... der Käse schmackhaft wird, muß er einen Reifungsprozeß durchlaufen. 3. ... man Süßrahmbutter aus frischen Rahm herstellt, wird sie nicht gewaschen. 4. ... eine frische Quark- oder Kefirspeise mit Obstsäften gemischt worden ist, schmeckt sie herrlich. 5. Erhitzen Sie die Pfanne nicht, ... Sie nicht die Butter hinein gelegt haben.

wenn, bevor, während, nachdem, solange

3-Mashq. “wenn” yoki “als” bog‘lovchilarni qo‘ying.

1. Jedesmal, ... wir Käsesorten auswählen, müssen wir auch ihren Fettgehalt berücksichtigen. 2. ... die Milch hoch gekommen war, nahm ich den Kochtopf vom Feuer. 3. ... man Milch in der Großküche kocht, muß man einen Milchkocher verwenden, der das Überkochen verhindert und auch zum Kochen von Kakao, Milchsuppen u.a. geeignet ist. 4. ... die gekochte Milch kühl geworden war, bildete sich eine Haut auf der Milch. 5. Die Milch schmeckt am besten, ... man Durst und die Milch angenehm gekühlt ist.

4-Mashq. Quyidagi otlarga mos keladigan sifatlarni qo‘llang va ularni tarjima qiling.

Namuna: Wurst (roh, gekocht, hart, geräuchert). Wurst kann roh, gekocht, hart, geräuchert sein. - Kolbasa xom, qaynatilgan, qattiq dudlangan bo‘lishi mumkin.

die Milch, die Butter, die Sahne, die saure Sahne, der Joghurt (Kefir)

5-Mashq. Ajratib ko‘rsatilgan sinonim va antonimlarga e‘tibor berib, tarjima qiling.

1. Die **Frischmilch** gehört zu den am leichtesten verdaulichen Lebensmitteln. 2. Die **Sauermilch** darf man nicht abkochen! 3. Die Kinder sollen nur **Vollmilch** trinken. 4. Im Eiweiß- und Laktosegehalt bestehen zwischen der Vollmilch und der **entrahmten Milch** keine wesentlichen Unterschiede. 5. Der Speisequark enthält 76% Wasser. 6. Geben Sie mir bitte ein halbes Kilo **Weißkäse**.

6-Mashq. I-matndan nemis va o‘zbek tillarida ma’no jihatidan bir xil bo‘lgan so‘zlarni yozib oling. Otlarning rodiga e‘tibor bering.

7-Mashq. Quyidagi iboralardan foydalanib, “Molkerei-produkte” mavzusiga oid suhbat tuzing.

In einem Milchgeschäft kann man kaufen: Milch (in Flaschen und lose), Joghurt, Quark, Käse, Mayonnaise, Sahne, Eier, Trockenmilch, Fruchtkefir, Butter (lose und im Stück zu 250 Gramm), Margarine (im Stück zu 250 Gramm und lose). Außer Vollmilch wird in Milchgeschäften auch Magermilch verkauft.

8-Mashq. Quyidagi savollarga javob bering.

1. Welche Trinkmilchsorten gibt es? 2. Wie wird Milch verkauft? 3. Wofür werden Trocken- und Kondensmilch verwendet und wie werden sie verkauft? 4. Welche Speisen kann man mit Milch zubereiten? 5. Wie wird Sahne (saure Sahne, Kefir) verkauft? 6. Welche Gerichte werden mit saurerer Sahne serviert?

9-Mashq. Suhbatni tugating va mashq qiling.

Kellner: Was wünschen Sie? Nehmen Sie vielleicht etwas von den Fisch oder Fischspeisen?

Gast: Ich esse kein Fleisch. Was haben Sie an Milchspeisen?

K: Möchten Sie Quarkpfannkuchen mit Rahm?

G: Ich möchte auch etwas von dem ersten Gang, z. B. Milchreissuppe. Haben Sie Grießbrei mit Rosinen?

K:...

G:...

10-Mashq. Sutning hamma yoshdagi insonlar uchun foydali ekanligini I-matndagi gaplardan toping.

11-Mashq. II - matndagi soʻzlardan foydalanib, doimo xarid qiladigan sut doʻkoni haqida soʻzlab bering.

12-Mashq. Sut mahsulotlari doʻkoni haqida quyidagi reja boʻyicha gapirib bering.

1. Die Trinkmilchsorten. 2. Frischmilcheigenschaften. 3. Die Verwendung von Milch in der Speisenerstellung und in der Diätkost.

YIGIRMA BIRINCHI MASHGʻULOT (BUTTER UND KÄSE – MOY VA PISHLOQ)

Text A: Butter.

Text B: Käse.

Grammatik: 1. Modal feʼllar *Infinitiv Passiv* bilan. Feʼlning asosiy formasi.

Matnga tegishli boʻlgan yangi soʻzlar:

der Verbrauch	-es,	-	talab (ovqatga); ishlatish, sarf, xarajat;
der Fettgehalt	-(e)s	-	yogʻning tarkibi;
der Brotaufstrich	-(e)s	-	nonga surtish;

der Käse	-	pishloq;
enthalten	-	asramoq, tutmoq;
der Mineralstoff	-	mineral modda;
herstellen	-	tayyorlamoq;
bestimmen	-	aniqlamoq;
der Hartkäse	-	qoq, qotgan pishloq;
der Kühlschrank	-	muzlatgich;
das Milchfett	-	yog'li sut;
salzen	-	tuzlamoq;
schützen	-	qutqarmoq.

Matn oldi mashqlar

Ajratib ko'rsatilgan so'zlarga e'tibor hering va gaplarni tarjima qiling.

1. Der **Butterverbrauch** soll in vertäglichen Grenzen gehalten werden. 2. Die Butter ist leicht verdaulich und **bekömmlich**. 3. Die Süßrahmbutter wird mit hohem **Fettgehalt** produziert. 4. Die Butter wird auch als **Brotaufstrich** verwendet.

Ko'p ma'noli so'zlar

der Käse - 1) pishloq; Die Lagereigenschaften sind von Art und dem Reifegrad des Käses abhängig.

- 2) suzma; Sie macht Käse (Quark) aus Milch, wenn sie käsig geworden ist.

TEXTI BUTTER

Die Butter ist kalorienreiches (720 Kalorien je 100 g) Speisesalat und wird aus tierischen Fetten hergestellt. Sie enthält die Vitamine A,D, das Provitamin, Karotin und wenig Eiweiß. Neben dem Fettgehalt hat die Butter, Lipoide, insbesondere Cholesterin und Lezitin. Als Wasser-in-Fett-Emulsion ist Butter trotz des hohen Fettgehalts relativ leicht verdaulich und bekömmlich. Der Butterverbrauch soll aber in bestimmten Grenzen gehalten werden.

Die Butter wird in 2 Geschmacksrichtungen als Sauerrahmbutter und Süßrahmbutter hergestellt. Die Butter kann gesalzen und nicht gesalzen sein. Die Landbutter hat leicht säuerlichen Geschmack.

Die Butter eignet sich als Beilage für Grillspeisen. Sie wird auch zur Herstellung von verschiedenen Teigen und besonders von Konditoreierzeugnissen verwendet.

Die Butter kann auch als Brotaufstrich verwendet werden.

TEXT II

KÄSE

Der Käse ist ein hochwertiges Milchprodukt mit einem hohen Gehalt an Eiweiß, Mineralstoffen, besonders Kalzium, Phosphor und Vitaminen. Er darf im Speiseplan nicht fehlen. Nach dem Fettgehalt, der Herstellungsart und der Festigkeit unterscheidet man: Hartkäse, Weichkäse, Schafskäse, Sauermilchkäse, Schmelzkäse und Kochkäse, Schweizer Käse, Roquefort-Käse. Nichtreifende Käse werden ebenfalls aus pasteurisierter, im Fettgehalt eingestellter oder entrahmter Milch oder aus Buttermilch ohne Reifung hergestellt. Dazu gehören Frischkäse, Speiseguark und Quarkerzeugnisse.

Die Unterschiede verschiedener Käsesorten und -arten werden vorrangig vom Fett- und Wassergehalt bestimmt. Hartkäse hat 39% Wassergehalt, Speiseguark enthält dagegen 76% Wasser. Der Wassergehalt ist außerdem von der Reifedauer und den Reifebedingungen abhängig.

TEXT III

Der Schmelzpunkt der Butter liegt unter der Körpertemperatur. Bei Zimmertemperatur ist Butter besonders verderbgefährdet. Der beste Lagerort ist der Kühlschrank, wobei die Butter stets durch Einschlagen in Pergamentpapier vor Autoxydation geschützt wird.

Ranzige Butter gilt als verdorben. Durch ranziges Fett werden die lebenswichtigen Vitamine und essentiellen Fettsäuren zerstört. Verdorbenes Butter ist gesundheitsschädlich!

Der Käse ist abgedunkelt aufzubewahren (ultravioletes Licht macht das Milchfett ranzig und zerstört die Vitamine), am besten im Kühlschrank. Eine längere Lagerung haben Hart- und Schmelzkäse (bis zu 3 Monaten bei 8 bis +12°C), Weichkäse selten mehr als 2 Wochen (da er schnell reift).

LEKSIK-GRAMMATIK MASHQLAR

1-Mashq. I - matndan kesim modal fe'lli va *Infinitiv Passiv*da ifodalangan gaplarni toping.

2-Mashq. Kesim modal fe'lli va *Infinitiv Passiv*ni ifodalagan gaplarning raqamini aniqlang.

1. Der Koch wird den Schinken mit grünen Erbsen garnieren. 2. Madige Stellen sollen herausgeschnitten werden. 3. Große Pilze müssen zerkleinert werden. 4. Ehe

die Milch der Verarbeitung zugeführt wird, ist sie durch Pasteurisieren keimarm zumachen. 5. Die Haut von den Butterpilzen muß abgezogen werden. 6. Während der Käse reift, werden die Grundnährstoffe abgebaut.

3-Mashq. Ajratib ko'rsatilgan sinonim va antonimlarga e'tibor berib, tarjima qiling.

1. Die Sauerrahmbutter wird aus angesäuertem **Rahm** hergestellt. 2. Von den Milcherzeugnissen ist die **Sahne** (der Rahm) in der **Küche** von Bedeutung. 3. Die Käse ist ein **kalorienreiches Nahrungsmittel**. 4. Der Quark aus entrahmter Milch ist **kalorienarm**. 5. Breie und Grützen werden **gern** mit Butter gegessen. 6. Manche Kinder essen **ungern** Quark. 7. Der Quark ist **leicht** verdaulich. 8. Geflügelspeisen sind **schwer** verdaulich.

4-Mashq. Quyidagi gaplarni to'ldiring.

1. Ich möchte Käse nicht im Stück, sondern ... 2. Da ich die Milchkanne nicht mithabe, kann ich... 3. Lose Butter ist nicht da, sie können... 4. Fettquark gibt es nicht mehr, ich rate Ihnen... .

5-Mashq. Quyidagi iboralardan og'zaki nutqda foydalaning.

- Ist lose Butter da?
- Ist die Butter frisch?

- Ein Stück Butter bitte!
- 200 Gramm Schweizer Käse in Scheiben und 300 Gramm Schafskäse, bitte!
- Der Schafskäse ist sehr salzig.
- Eine Flasche Sahne und eine Ecke (ein Päckchen) Schmelzkäse, bitte!
- Das ist 50%iger Vollfettkäse.
- Der Käse krümelt sehr, er läßt sich auch schlecht schneiden.
- Bitte, eine Packung fetten Quark!
- Dieser Käse hat einen starken Geruch.

Tortib sotiladigan yog' bormi?
Yog' yangi kelganmi (yoki yaqinda tayyorlanganmi)?
Bir pachka sariyog' bersangiz!
200 gramm shveytsar pishlog'i va 300 gramm brinza tortib bersangiz!

Brinza juda tuzli.
Bir shisha qaymoq va (bir pachka) suzmali pishloq bersangiz!

Bu pishloqning yog'ligi 50%.
Pishloq yaxshi kesilmasdan bo'linib ketyapti. Pishloq maydalanishi sababli, yaxshi kesilmaydi.
Bir pachka yog'li tvorog bersangiz!

Bu pishloqning hidi kuchli ekan.

- Zwei Käsestäbchen, bitte!
- Es ist für 500 Sum mehr. Kann
es bleiben?

Ikki dona pishloq bersangiz.
Bu erda 500 so'mga ko'proq ekan.
Qolaversin-mi?

6-Mashq. I-matndan nemis va o'zbek tillarida ma'no jihatidan bir xil ma'noli bo'lganlarini toping.

7-Mashq. Tarjima qiling.

Käse ist vor dem Austrocknen durch Einwickeln in Alufolie zu schützen. Hart gewordener Käse kann zu Streukäse gerieben werden, oder er wird einige Zeit in Pergamentpapier gewickelt und mit einem mit Salzwasser getränkten Tuch bedeckt. Die günstigsten Lagerbedingungen von Käse sind im Kühlschrank bei -5-10°C. Schmelzkäse kann Temperaturen bis höchstens -15°C vertragen.

8-Mashq. Ajratib ko'rsatilgan so'zlarga savollar qo'ying.

Der Quark ist ein **Frischkäse**, also ein Käse ohne **Reifung**. Er wird aus **Voll-** oder **Magermilch** hergestellt. Sein Fettgehalt ist, im Gegensatz zum Kalziumgehalt, nicht groß. Sein Milcheiweiß gehört zum **wertvollsten Eiweiß**, das in der Nahrung enthalten sein kann. Der Quark ist sehr **gesund**, leicht verdaulich und mit seinem geringen **Eigengeschmack** vielfältig zu verwenden.

9-Mashq. 5-mashq so'z va iboralardan foydalanib, "Sut kafesida" mavzusiga oid suhbat tuzing.

Kaltschale, Milchnudeln, Grießbrei, Grießschnitten mit Kompott, Milchreis, Quark, gewürzt, süßer Quarkauflauf, Kälchen, süßer Quark usw.

10-Mashq. Yog'larda bo'ladigan vitaminlar haqidagi gaplarni I-matndan toping.

11-Mashq. I-matndan pishloqning saqlanish usullari haqidagi gaplarni toping.

12-Mashq. Quyidagi savollarga javob bering.

1. Woraus wird die Butter hergestellt und welche Butterarten gibt es? 2. Welche Nährstoffe sind in Butter (Käse und Quark) enthalten? 3. Warum sind Butter, Käse, Quark leicht verdaulich und bekömmlich? 4. Wie muß man mit Butter beim Braten behandeln und warum? 5. Wofür wird Butter (Käse, Quark) verwendet?

YIGIRMA IKKINCHI MASHG'ULOT
(EIER UND EIERSPEISEN – TUXUM VA TUXUMLI TAOMLAR)

Text A: Eier.

Text B: Eierspeisen.

Grammatik: O‘rin ergash gap. 2. Maqsad ergash gap.

Matnga tegishli bo‘lgan yangi so‘zlar:

die Schale -, -n	-	po‘stloq;
porös	-	g‘ovak, g‘alvirak;
übertragbar	-	o‘tkazadigan, o‘tadigan;
lagerfähig	-	saqlashga layoqatli;
fehlerfrei	-	xatosiz;
verschmutzen	-	ifloslamoq, bulg‘amoq;
abwaschen	-	yuvmoq, yuvib tozalamoq;
die Verderbgefahr	-	buzulish, aynish xavf- xatari;
die Lagerung	-	saqlash, saqlab qo‘yish;
der Geruch	-	hid;
durchleuchten	-	yoritmoq;
lagern	-	saqlamoq, saqlab qo‘ymoq;
schütteln	-	tebratmoq, chayqatmoq;
sich bewegen	-	harakat qilmoq;
eignen	-	yaramoq, mos kelmoq;
verfeinern	-	noziklashtirmoq; nafislashtirmoq;
das Bundemittel	-	bog‘lom; iste‘mol qilish usuli;
das Klärmittel	-	aniqlash usuli;
das Färbemittel	-	bo‘yash vositasi;
der Leckerbissen	-	shirinlik; lazzatli taom;
die Hühnereier	-	tovuq tuxumi;
die Schonkost	-	parhez ovqat;
unentbehrlich	-	zarur.
eindringen (drang ein, eingedrungen) vi (s) - o‘tkazmoq, suqulib kirmoq;		

Matn oldi mashqlar

Ajratib ko‘rsatilgan so‘zlarga e‘tibor berib, tarjima qiling.

1. Sie schlägt das Eiweiß steif. 2. Eier haben eine **poröse** Schale. 3. Die Eischale ist eine **wachsähnliche** Schicht. 4. Bei geplatzten Eiern können ungewünschte

Bakterien ins Eiinnere **eindringen**. 5. Man darf keine Lebensmittel **zusammen** mit Eiern aufbewahren, deren Geruch auf die Eier **übertragbar** ist. 6. Eier müssen eine unverletzte **Schale** haben.

Nutq iboralari

übertragbar sein - tezkorlik bilan bir joydan oshib o'tmoq; o'tib ketmoq.
Es gibt einige Lebensmittel, deren Geruch auf Eier und Milch übertragbar ist.

Ko'p ma'noli so'zlar

- die Schale** - 1) po'stloq; Die Schale dieses Eies ist dünn.
- 2) nozik po'st; Die Schale der Tomaten ist unverdaulich.
- 3) po'choq; Die Schale deiner Zitrone ist sehr dick.
- 4) po'st; Man unterscheidet Frucht- und Samenschalen.
- 5) chashka; Das Kind hat eine Schale Milch getrunken.
- 6) tarozi pallasi; Hier liegen die Schalen der Waage.

TEXTI

EIER

Das Ei besteht aus Eiweiß (56%), Eigelb (32%) und der Schale (12%). Die Eischale ist porös. Eine wachsähnliche Schicht schützt das Eiinnere, damit die Bakterien nicht eindringen können. Das Ei enthält lebensnotwendige Nähr- und Wirkstoffe. Eier haben ebenso wie Fleisch hochwertiges Eiweiß, Fett, Mineralstoffe (besonders Kalzium, Phosphor, Magnesium, Eisen) und Vitaminen A, B₁, B₂, D, E.

Bei konstanter Temperatur von + 0,5 bis + 1°C sind die Eier 6 bis 8 Monate lagerfähig. Nur saubere, fehlerfreie Eier sind lagerfähig. Man darf verschmutzte Eier nicht abwaschen, damit die Verderbgefahr bei nachfolgender Lagerung gering ist. Dort, wo die Eier aufbewahrt werden, dürfen keine Lebensmittel sein, deren Geruch auf die Eier übertragbar ist.

Die Frische der Eier prüft man mittels Durchleuchten (frische Eier erscheinen dabei hell und ohne Konturen) oder durch die Wasserprobe. Je länger Eier lagern, desto mehr verlieren sie von dem in ihnen enthaltenen Wasser und schwimmen nach oben. Die einfache Probe ist das Schütteln: bei frischen Eiern bewegt sich nichts.

Man ergänzt gewöhnlich Eiergerichte mit Gemüse, Salaten, Kartoffeln und Obst. Für die Ernährung des Menschen haben Eier eine große Bedeutung.

TEXT II

EIERSPEISEN

Kaum ein anderes Lebensmittel wird so vielseitig zu Speisen verwendet wie das Ei. Es eignet sich nicht nur für verschiedene Speisen, sondern auch zum Verfeinern anderer Speisen. Seinen Eigenschaften entsprechend, kann das Ei oder ein Teil davon als Bindemittel, Klärmittel, Lockerungsmittel, Färbemittel oder Emulgator verwendet werden.

Eier verzehrt man hauptsächlich im gekochten Zustand (als weichgekochte oder hartgekochte Eier) oder gebraten (als Rühreier oder Spiegeleier). Sie werden in verarbeiteter Form mit zahlreichen Gerichten (Beafsteak mit Ei usw.), mit Kuchen oder mit Torten und mit anderen Leckerbissen aufgenommen.

Eierspeisen sind kalte oder warme Speisen und Gerichte aus Hühnereiern, die leicht verdaulich sind und sich als Schonkost sowie für Kinder eignen. Für das Frühstück gelten Eier als unentbehrlich (Spiegel- und Rühreier, weiche Eier im Glas). Eier werden für Zwischengerichte (besonders Omeletten) und, mit Gemüse-, Salat- und Sättigungsbeilagen kombiniert. Darüber hinaus stellt man aus Eiern Vorspeisen (gefüllte Eier, Eier mit Mayonnaise u.a.) und Nachspeisen her (z.B. Eierkuchen, Omeletten). Die Eierspeisen sind schmackhaft und sättigen gut.

TEXT III

Eier kann man nach der gewünschten Härte kochen (weiche Eier 3 bis 5 Min., harte Eier 6 bis 8 Min.). Nach dem Kochen werden sie mit kaltem Wasser abgeschreckt, damit sich die Schale leichter lösen läßt.

Angeschlagene Eier lassen sich kochen, wenn man sie in Alufolie oder Pergamentpapier einschlägt oder dem Wasser ein wenig Salz oder Essig beisetzt. Spiegeleier werden schneller gar und bleiben weicher, wenn man sie während des Bratens mit heißem Öl oder Fett übergießt.

Eischnee wird von möglichst frischem Eiweiß geschlagen (Eiweiß vom Eigelb sorgfältig trennen), durch Zugabe von einer Prise Zucker oder einigen Tropfen Zitrone wird der Eischnee schneller steif. Eischnee läßt sich besser schlagen, wenn er kalt ist.

LEKSIK-GRAMMATIK MASHQLAR

1-Mashq. I - matndan o'rin ergash gaplarni toping va bog'lovchi (ravish) bilan ishlatilishini tushuntiring.

2-Mashq. O‘rin ergash gaplarning raqamini ayting va tarjima qiling.

1.Im Cafe, wohin wir heute zu Mittag essen gehen, kann man verschiedene Eiergerichte bestellen. 2. Damit Eier nicht austrocknen, muß die relative Luftfeuchtigkeit etwa 75% betragen. 3.Sie hat das Ei in die Fleischbrühe eingerührt, damit ihr Nahrungstoffgehalt durch die Fett- und Eiweißstoffe der Eidotter verbessert ist. 4.Die Fachschule, wo ich lerne, ist sehr groß.

3-Mashq. I - matndan maqsad ergash gaplarni toping va tarjima qiling.

4-Mashq. Berilgan gaplardan maqsad ergash gaplarni qanday aniqladingiz, shuni ayting.

1.Ich übergieße Spiegeleier mit heißem Öl, damit sie weich bleiben. 2.Dort, wo die Eierspeisen zubereitet werden, darf man keine andere Speise zubereiten.

5-Mashq. Ajratib ko‘rsatilgan sinonim va antonimlarga e‘tibor berib, tarjima qiling.

1.Bei frischen Eiern befindet sich der **Dotter** etwa in der **Mitte des Eiweißes**. 2.Eischnee wird von möglichst **frischem** Eiweiß geschlagen. 3.**Alte** Eier stehen auf dem Grund oder schwimmen vertikal im Wasser bei der Schwimmprobe in 10%iger Kochsalzlösung. 4.Dieses Ei ist **faul**. 5.Das **Eigelb** dient als **Färbemittel**.

6-Mashq. Nuqtalar o‘rniga chiziq tagidagi so‘zlarni ishlatung.

1.Aus dem zerplatzen Ei **läuft** ... heraus. 2.In Gaststätten werden Eier grundsätzlich nach ... der Größenklasse kalkuliert. 3.Bei konstanter Temperatur von +0,5 bis +1,00C sind die Eier 6 bis 8 Monate ... 4.Ich schlage ... zu Schnee für die Torte und verrühre das **Eigelb** mit Zucker. 5.Das Mädchen schlug die Eischale mit ... auf. 6.Bringen Sie mir bitte zwei ... Eier mit Butterbrot. 7.Das ist ... Ei. ... Ei ist ungenießbar. 8.Die Verwendung von ... ist aus hygienischen Gründen in der gesellschaftlichen Speisewirtschaft verboten.

Brucheier, diese, weichgekocht, der Teelöffel, Eiweiß, lagerfähig, der Preis, taub

7-Mashq. Qavs ichida bo‘lgan so‘zlar bilan gaplarni to‘ldiring.

1.Er ißt Eier zum Frühstück (gern) 2.Sie läßt das Ei (weich kochen) 3.Du brätst Spiegelei in (Butter) 4.Zum Frühstück bekommen die Kinder heute (Eier und Kaffee).

8-Mashq. Suhbatni tugating va rollarga bo'linib, mashq qiling.



Kelner: Haben Sie schon gewählt?

Gast: Bringen Sie uns als Vorspeise Eier mit Heringsalat, zweimal Brühe mit Einlage und dann einmal Kalbsschnitzel paniert mit Kartoffeln und einmal Leber mit Zwiebel, gebraten.

K: Gebratene Leber ist leider alle. Vielleicht nehmen Sie Schweinenieren mit Pilzen, pikant mit Mischgemüse oder Kartoffeln. Die Schweinenieren sind heute ausgezeichnet. Aber Sie müssen dann 25 Minuten warten.

G: Nein, das ist uns zu lange. Bringen Sie uns lieber etwas von den Eierspeisen. Was können Sie uns anbieten? Vielleicht haben Sie Schweinesteak mit Rührei?

K: Schweinesteak ist auch eine Portionsspeise. ...

G:...

K:...

9-Mashq. Quyidagi savollarga javob bering.

1. Welche Speisen können mit Eiern zubereitet werden? 2. In welchem Zustand werden Eier in der Nahrung gebraucht? 3. Welche Eier werden zu einem Salat gebraucht? 4. Wie lange muß man Eier hart (weich) kochen? 5. Welche Eierspeisen kennen Sie? 6. Womit soll man Rührei und Eierkuchen braten?

10-Mashq. I - matndan tuxumning ahamiyatli mahsulot ekanligini ko'rsatuvchi gaplarni toping.

11-Mashq. Tuxumdan qaysi taomlarni tayyorlash mumkin. Shu gaplarni II - matndan toping.

12-Mashq. Quyidagi savollarga I - matndan javob bering.

1. Welche Bedeutung haben die Eier für die Nahrung des Menschen?
2. Woraus besteht das Ei? 3. Welche Vitamine und Mineralstoffe sind im Ei

enthalten? 4. Welche Eier darf man lagern? 5. Welche Prüfmethode zur Feststellung des Alters der Eier gibt es?

YIGIRMA UCHINCHI MASHG'ULOT
(KONDITOREIERZEUGNISSE – QANDOLATCHILIK MAHSULOTLARI)

Text A: Konditoreierzeugnisse.

Text B: In der Konditorei.

Grammatik: Sifatlarning tuslanishi (takrorlash). 2. Ergash gap (takrorlash).

Matnga tegishli bo'lgan yangi so'zlar:

das Gebäck -(e)s, -e	-	pechenye; pishiriqlar;
glasieren vt	-	shira, qiyom bilan ustini bezatmoq;
das Aroma -s, -s	-	xushta'mlik, xushbo'ylik;
einschränken vt	-	chegaralanmoq;
der Rohstoff	-	xomashyo;
der Fruchtsaft	-	meva sharbati;
die Nuß, die Nüsse	-	yong'oq;
die Säure	-	kislota;
das Obst	-	meva;
der Pfefferkuchen	-	pryanik;
die Ernährung	-	oziqlanish;
färben	-	bo'yamoq;
mittelbraun	-	jigarrang;
die Unterhitze	-	past haroratli issiq shkaf;
schieben	-	surmoq; itarmoq;
schief	-	egri; soxta;
der Teig	-	xamir;
der Belag	-	yozish; surtish (shokoladli qiyomni);
die Schiene	-	ishga tushirmoq, yo'lga qo'yimoq;
einschieben	-	solmoq; qo'yimoq;
der Gitterrost	-	otashxona, otashdon, olovxona;
das Backblech	-	to'rtburchak tunuka tova;
die Blätterkuchen (Pl.)	-	qatlama xamirdan tayyorlangan pishiriq;
die Biskuitrolle	-	biskvitli rulet;
das Biskuit	-	biskvit;
das Backro'hre	-	duxovka (plita, o'choqda o'rnatilgan tunuka tandir);

der Süßmost -es,-e, suslo,	-	mazali atala (kvas, pivo qilish uchun tayyorlangan g'alla yoki kartoshka atalasi); shirin uzum sharbati;
das Genußmittel -s	-	ta'miga oid, ta'm, maza beradigan, ta'm sezadigan.

Matn oldi mashqlar

Ajratib ko'rsatilgan sozlarga e'tibor berib, tarjima qiling.

1. Fruchtröhrsäfte und Süßmoste werden zu Mischmilchgetränken, Früchtecocktails, Geleespeisen und Konditoreiwaren verarbeitet. 2. Genußmittel sind Lebensmittel, für die eine anregende Wirkung und ein Genußwert kennzeichnend sind. 3. Ist das Gebäck frisch? 4. Glasieren ist mit Zuckerglasur überziehen. 5. Aroma ist eine Substanz, die einem Lebensmittel typische Geschmackseigenschaften verleiht. 6. Man soll den Schokoladengenuß für die Kinder einschränken.

Nutq iboralari

im Hinsicht auf etw. (Akk) - ... maqsadida; ... jarayonida; Im Hinsicht auf eine gesunde Ernährung soll man den Schokoladengenuß einschränken.

Boshqaruv

unterteilen in (Akk) - ...ga bo'linmoq; Die Konditoreierzeugnisse unterteilt man in verschiedene Warengruppen.

Ko'p ma'noli so'zlar

füllen - 1) to'ldirmoq; Womit sind diese Bonbons gefüllt?

- 2) qiyma solmoq, qiyma bilan to'ldirmoq, solmoq.

Der Gänsebraten ist mit Äpfeln gefüllt.

TEXT I

KONDITOREIERZEUGNISSE

Konditoreierzeugnisse sind hochkalorische Nahrungsmittel. Sie enthalten Kohlenhydrate, Fette und Eiweiß. Als Rohstoffe für diese Erzeugnisse dienen

außer Zucker Fruchtsäfte, Süßmoste, Nüsse, Fette, Eier, Milch, Kakao, Kaffee, auch Lebensmittelfarben, Säuren (Genußsäuren) und Pektin.

Je nach der Rohstoffart werden die Konditoreierzeugnisse in folgende Warengruppen unterteilt: Früchte- und Beerenobsterzeugnisse, Mehlkonditoreierzeugnisse, Konfekte, Schokolade.

Früchte- und Beerenobsterzeugnisse sind Marmeladen, Konfitüren, Obstgelees u.a.

Mehlkonditoreierzeugnisse werden aus Mehl, Wasser, Zucker, Milch, Fett und anderen Nahrungs- und Genußmitteln (Vanille, Zimt, Ingwer u.a.) hergestellt. Das sind Gebäcke, Torten, Keks, Waffeln, Pfefferkuchen, Kuchen u.a.

Konfekte (Bonbons) werden in drei Warengruppen unterteilt: glasierte, unglasierte, Konfekte und Pralinen (mit Schokolade überzogene und gefüllte Konfekte).

Die Schokolade ist ein kalorienreiches Genußmittel aus Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Sahne oder Milchpulver je nach der Sorte und verschiedenen Zusatzstoffen (Aromen, Gewürze, Nüsse usw.). Je höher der Gehalt an Kakaobutter, desto kräftiger und bitterer ist die Schokolade. In Hinsicht auf eine gesunde Ernährung soll der Schokoladengenuß eingeschränkt werden.

TEXT II INDERKONDITOREI



Kundin: Guten Tag! Sagen Sie, bitte, werden diese Torte stückweise oder nach Gewicht verkauft?

Verkäuferin: Sie werden stückweise verkauft.

K: Was kostet ein Kuchen?

V: Das hängt von der Sorte und von der Größe des Kuchens ab. Welchen Kuchen möchten Sie?

K: Geben Sie mir bitte einen Blätterkuchen. Ist er frisch?

V: Natürlich. Soll ich Ihnen einen Kuchen geben?

K: Diese zwei bitte. Was sind das für Bonbons in diesen Zellophantüten?

V: Das sind sehr gute Bonbons für Kinder.

K: Haben Sie Pralinen in Schachteln?

V: Ja, wir haben Pralinen in großer Auswahl.

K: Dann, bitte, eine Schachtel Pralinen "Glückliche Kindheit" und eine Tafel Vanilleschokolade.

V: Wünschen Sie noch etwas?

K: Geben Sie mir bitte noch 500 Gramm Pfefferminzkuchen. Welche orientalische Süßigkeiten haben Sie?

V: Wir haben Rachat-Lukum, Nougat, Chalwa.

K: Geben Sie mir bitte 200 Gramm Chalwa.

V: Bitte.

K: Vielen Dank. Wo soll ich zahlen?

V: Bitte, dort drüben an der Kasse.

TEXT III

Probe der Backhitze: Ein Stück weißes Papier, in die geheizte Backröhre gelegt, färbt sich nach 10 Min. bei mäßiger Hitze hellgelb, bei Mittelhitze hellbraun, bei starker Hitze mittelbraun. Wird das Papier schwarzbraun, dann ist die Temperatur zu hoch. Bei zu starker Unterhitze muß man Ziegelsteine in die Backröhre legen, bei zu starker Oberhitze soll man ein Blech über das Gebäck schieben oder gefettetes Papier darüberdecken.

Die Bleche und Formen dürfen nicht schief stehen, sonst läuft der Teig oder der Belag herunter, oder das Gebäck verliert die Form. Hohes Gebäck wird auf der untersten Schiene (yo'naltirmoq) eingeschoben, anderes Gebäck in die Mitte gesetzt. Kleingebäck kann auf die oberste Schiene kommen. Die Kuchenformen sind auf den Gitterrost zu stellen, ein Backblech nimmt zu viel Unterhitze weg.

SO'Z YASASH BO'YICHA MASHQLAR

1-Mashq. Quydagi fe'llar bilan „ung“ qo'shimchali otlar yasang.

Namuna: bilden - die Bildung

bedienen, vorbereiten, herstellen, mischen, zubereiten, lagern, wirken, üben

2-Mashq. Quydagi gaplarga 1-mashqdan ma'no jihatidan to'g'ri keladigan otlarni qo'ying va ularni tarjima qiling.

1.Vor... sind die geschälten Kartoffeln und das Gemüse zu waschen.
2.Kartoffelschälverfahren sind technologische Verfahren zur ... küchenfertigen

... von Kartoffeln durch Entfernen der Außenschichten. 3. Pektin wird zur ... von Konfitüre (Marmelade) verwendet.

LEKSIK-GRAMMATIK MASHQLAR

1-Mashq. Ajratib ko'rsatilgan sifatlar qaysi turlanishga tegishli ekanligini aniqlang va tarjima qiling.

1. Soll ein Gebäck gut gelingen, ist vor allem auf die **richtige** Backhitze zu achten. Bei zu **geringer** Hitze kann das Backwerk im Ofen zusammenfallen oder austrocknen, und es kann sich auch verfärben. Ist die Backhitze aber zu stark, bildet sich schnell eine **feste** Kruste und das Gebäck geht nicht. 2. Jedes Ei ist in ein **kleines** Gefäß zu schlagen, denn ein nicht mehr **einwandfreies** Ei verdirbt den **gesamten** Teig.

2-Mashq. Sifatlarning qo'shimchalarini qoying.

1. Einfach- Hefeteig ist eine gut- Unterlage für **nass-** Kuchen. Für **trocken-** Kuchen kann der Teig durch größer- Fettmenge (bis 150 g) und 1 Ei verbessert werden; dann aber weniger Milch nehmen. 2. Backen ist ein Garen in **trocken-** Hitze. Für die meisten Gebäckarten ist **Mittelhitze** erforderlich, die bei 180 bis 220 Grad liegt. Die Backröhre soll bereits die **richtig-** Temperatur haben, wenn das Gebäck hineingestellt wird. Zu **hoh-** Temperatur läßt das Gebäck vorzeitig bräunen, bevor es völlig durchgebacken ist. Bei **niedrig-** Temperatur trocknet es durch einen zu **lang-** Backprozeß aus.

3-Mashq. Ergash gaplarning tipini aniqlang va gaplarni tarjima qiling.

1. Die Flüssigkeitszugabe richtet sich nach der **Quellfähigkeit** des Mehles, deshalb kann sie immer nur **annähernd** genannt werden. 2. Nach der Zugabe von **Trockenobst** soll der Teig nicht mehr lange gerührt oder geknetet werden, sonst geben die Früchte **Saft**, und der Teig wird **grau**! 3. Wird der Teig rechtzeitig in die **richtige** Backhitze gebracht, dann wird er **hochgetrieben**, **gelockert** und **schnittfest**.

4-Mashq. Bosh gapdan ergash gapni ifodalovchi so'zlarni toping.

1. Durch Rühren und Schlagen, durch Unterziehen von **Eiweißschnee** wird **Luft** in den Teig gebracht, die sich dann in der Backhitze **ausdehnt**. 2. Der **Dampf**, der sich in der Backhitze aus der **Feuchtigkeit** des Teiges entwickelt, **lockert** das

Gebäck ebenfalls. 3. Das Blech, auf dem wir backen, soll nicht zu stark gefettet werden, da das Gebäck von unten her zu schnell bräunt.

5-Mashq. Chiziq tagida berilgan bog'lovchilarni qo'yib, gaplarni tarjima qiling.

1. Johannisbeeren, Erdbeeren und andere weiche Früchte bleiben besser in Form ... sie, gut abgetropft, vor dem Auslegen in Staubzucker gewälzt werden. 2. Für frisches Gebäck eignen sich am besten Sägemesser oder scharfe Messer, ... vor jedem Schnitt in heißes Wasser getaucht worden sind. 3. Der Kakao hat die Eigenschaft, ... er Gebäck trocken macht. 4. Zwei Bleche dürfen nicht gleichzeitig in die Röhre geschoben werden, ... dann das eine Blech zu wenig Oberhitze und das andere zu wenig Unterhitze erhalten würde(würde erhalten).

die, daß, da, wenn

6-Mashq. Ajratib ko'rsatilgan sinonim va antonimlarning tarjimasiga e'tibor berib, tarjima qiling.

1. Wo hast du diese **glasierte** Torte gekauft? 2. In meiner Schachtel sind nur **unglasierte** Konfekte. 3. **Glasieren** ist **Überziehen** eines Gebäcks mit einer Glasur! 4. Es gibt **gefüllte** und **ungefüllte Bonbons**. 5. **Konfekt** ist eine Zuckerware (außer Bonbons und Dragees) oder ein Kakaoerzeugnis.

7-Mashq. Chiziq tagida berilgan so'zlarni nuqtalar o'rniga qo'ying.

1. Dieses Geschäft führt nur ... Konditoreiwaren. 2. Ich möchte ein Stückchen ... zum Kaffee. 3. Auch für Cremspeisen kann Gelee als ... verwendet werden. 4. Geben Sie mir bitte 200 Gramm Haben Sie ... in Schachteln? 5. Bonbons sind ... (zum Kauen), ... ist weich, meist mit Schokoladenfüllung oder Schokoladenbezug. 6. Keks und Waffeln werden ... und abgepackt verkauft.

der Kuchen, frisch, das Bindemittel, die Praline, das Törtchen, hart, lose, das Konfekt

8-Mashq. II - matndan foydalanib, "In der Konditorei" mavzusiga oid suhbat tuzing.

9-Mashq. Biskvit xamirini qanday tayyorlash kerakligi haqida o'qing va tarjima qiling.

DIE BISKUITMASSE

Gebäck, das besonders zart und bekömmlich sein soll, wird gern aus Biskuitmasse bereitet. Die echte Biskuitmasse ist völlig fettfrei - das macht sie so leicht, sie ist sogar für die Krankenkost geeignet.

Die Biskuitmasse verträgt kein Stehen, sie muß flott hintereinander zubereitet und auch gebacken werden. Ein elektrisches Küchengerät vereinfacht die Herstellung. Dann wird allerdings erst das Mehl unter die Eigelbmasse gerührt und danach der steife Eischnee untergehoben. Es ist ratsam, den Boden der Backform nicht nur zu fetten, sondern ihn außerdem mit einem entsprechend zugeschnittenen, gefetteten Papier zu belegen. Das Backwerk muß in der Form gut auskühlen, dann wird es mit scharfem Messer vom Rand gelöst, gestürzt und das Papier abgezogen, so dass das Gebäck noch alle vorhandene Feuchtigkeit abgeben kann. Nur bei der Zubereitung einer Biskuitrolle ist die Handhabung ein wenig anders.

10-Mashq. Quyidagi so‘z va iboralarni ishlatib, suhbatni tugating.

gern essen, Sandkuchen, Teegebäck, Mohnkuchen, Mandeltorte, ein Stück Kaffeetorte, Obsttorte mag ich nicht, Quarkkuchen schmeckt ausgezeichnet, Rumkuchen, Zwieback, Biskuitrolle, Blätterkuchen, Dessertgebäck, Rosinengebäck, frisch.

Keller: Was wünschen Sie zum Tee (Kaffee, Kakao)?

Gast: Ich möchte ein Stück Torte.

K: Was für Torte wünschen Sie? Wir haben Biskuittorte, Obsttorte, Schokoladentorte. Möchten Sie vielleicht Kuchen?

G: Bringen Sie uns bitte Kuchen und etwas Krausgebäck.

K: Was für Kuchen möchten Sie?

G:...

K:...

11-Mashq. Quyidagi reja bo‘yicha qandolatchilik mahsulotlari haqida gapirib bering.

1.Früchte-und Beerenobsterzeugnisse. 2.Mehlkonditoreierzeugnisse. 3.Konfekte. 4.Schokolade.

12-Mashq. Doimo xarid qiladigan qandolat do‘koningiz haqida gapirib bering. II matndagi so‘z va iboralardan foydalaning.

13-Mashq. I - matn savollariga javob bering.

1. Warum sind Konditoreierzeugnisse hochkalorische Nahrungsmittel?
2. Welche Rohstoffe für Konditoreierzeugnisse kennen Sie?
3. Wie werden die Konditoreierzeugnisse unterteilt?
4. Woraus werden Mehlkonditoreierzeugnisse hergestellt?
5. Was benötigt man zur Herstellung der Schokolade?

YIGIRMA TO'RTINCHI MASHG'ULOT (HEIßE GETRÄNKE – ISSIQ ICHIMLIKLAR)

Text A: Heiße Getränke.

Text B: Das Frühstück.

Grammatik. 1. Fe'llarning zamon formalari (takrorlash). 2. Imperativ (takrorlash).

Matnga tegishli yangi so'zlar:

verdunsten vi (s)	-	bug'lanmoq;
spröde	-	mo'rt, sinuvchan;
die Gerbsäure -, -n	-	dubil kislotasi;
binden (band, gebunden) vt	-	burishtirmoq;
die Knospe -, -n	-	buyrak;
gelten (galt, gegolten)	-	uzmoq, hisoblamoq;
der Aufguß -sses, -güsse, - e	-	damlamasi (choy);
entölen vt	-	yog'sizlantirmoq;
erstarren vi (s)	-	yodlab qolmoq;
mehlfähig	-	bir necha bor, bir necha marta;
riechen	-	hidlamoq, hidlab ko'rmoq;
anregen	-	undamoq, qiziqtirmoq;
die Gerbsäure	-	tayyor kislotasi;
magenverträglich	-	oshqozon hazm qiladigan;
das Genußmittel	-	mazali mahsulot;
die Großhirnrinde	-	bosh miya qabig'i;
der Magensaft	-	oshqazon so'lagi;
der Trieb	-	qomat; ko'm-ko'k novdalar;
knospen	-	qizarguncha qovurmoq;
verflüchtigt	-	bug'lamoq, bug'ga aylanmoq;
vorwelken	-	so'rirmoq; so'lib qolmoq;
graßig	-	ulug'vor, jamoatli;

nährstoffreich	-	laziz moddaga boy;
die Bohnen	-	loviya, no‘xad;
flüssig	-	suyuq;
der Sud	-	qaynash; pishirish; sho‘rva;
entölt	-	yog‘sizlantirilgan;
walzen	-	o‘rab qo‘ymoq, kullatib tushirmoq;
beschneiden (beschnitt, beschnitten)vt	-	kesmoq, qirqmoq.

Matn oldi mashqlar

Ajratib ko‘rsatilgan so‘zlarga e‘tibor berib, tarjima qiling.

1. Das Wasser kann **verdunsten**. 2. Die **spröde** Konsistenz macht den Kaffee mahlfähig. 3. Das Koffein sowie im Kaffee entstandene **Gerbsäure** werden durch den Zusatz von Milch oder Sahne teilweise **gebunden**. 4. Als "Tee" **gelten** Blätter **beschnittene** keine Triebe und **Knospen**. 5. Der **Teeaufguß** ist heute sehr stark. 6. Stark **entöltes** Kakaopulver enthält 20% Fett. 7. Die **zahlflüssige** Kakao**masse** **erstarrt** beim Erkalten.

Ko‘p ma‘noli so‘zlar

rösten - 1) qovurmoq; Bevor man Kaffeebohnen mahlt, soll man sie unbedingt rösten.

- 2) qizdirguncha qovurmoq, yaxshilab qovurmoq; Sie röstet oft Weißbrot zum Frühstück.

TEXT I HEIßE GETRÄNKE

Kaffee, Tee und Kakao gehören zu den heißen Getränken, Kaffee wird aus Kaffeebohnen gewonnen. Die Bohnen erhalten durch Rösten ihr Aroma und ihre Geschmackseigenschaften. Das Wasser verdunstet, das Volumen vergrößert sich (30-50%) und die spröde Konsistenz entsteht, die den Kaffee mahlfähig macht.

Der Kaffee ist ein fein riechendes anregendes Genußmittel, das Herz- und Blutkreislauf beeinflusst, das Zentralnervensystem anregt und Magensäfte fördert. Durch den Zusatz von Milch oder Sahne werden das Koffein sowie die im Kaffee enthaltene Gerbsäure teilweise gebunden, so dass Milchkaffee magenverträglicher ist. Der Kaffee darf man auf keinen Fall länger als 15 Sek. kochen, da sonst die in ihm enthaltenen Bitterstoffe freigesetzt werden.

Der Tee ist ein aromatisches, anregendes und zugleich durststillendes und erfrischendes Genußmittel (Koffeingehalt liegt höher als beim Kaffee), das Herz- und Blutkreislauf beeinflusst, die Großhirnrinde anregt und Magensaft fördern wirkt.

Als "Tee" gelten Blätter, beschnittene kleine Triebe und Knospen des Teestrauches. Der Tee besteht aus Rohfasern (Zellulose), Stickstoffsubstanz und den löslichen Stoffen, die beim Aufguß zum Teil extrahiert werden.

Es gibt schwarzen und grünen Tee. Schwarzer Tee entsteht aus vorgewelkten, fermentierten und gerösteten Trieben, Knospen und Blättern (Grusinischer, Indischer u.a.) Durch Rösten wird der Tee haltbar und schwarz verfärbt. Grüner Tee (wächst in heißen Zonen) wird nicht fermentiert. Sein Geruch ist schwach grasig. Der Teeaufguß wird zur Herstellung von Teegetränken verwendet.

Der Kakao ist ein nährstoffreiches Nahrungsmittel. Es enthält das anregende Theobromin (Alkaloid). Aus den gerösteten gebrochenen Bohnen entsteht durch heißes Walzen eine zahlflüssige Masse, die beim Erkalten erstarrt. Je nach Höhe des Preßdrucks wird die Kakaomasse stark oder schwach entölt. Diese Kakaomasse ist Ausgangsprodukt für alle weiteren Produkte (Kakaobutter, Kakaopulver, Schokoladen).

TEXT II DAS FRÜHSTÜCK



Tochter: Werden wir bald frühstücken, Mutti?

Mutter: Ungefähr in fünf Minuten.

T: Ich werde den Tisch decken.

M: Du kannst eine frische Tischdecke auflegen.

T: Mutti, was haben wir heute zum Frühstück?

M: Tee, belegte Brötchen und Spiegeleier.

T: Darf ich frischen Tee aufbrühen?

M: Ja, natürlich. Dort im Geschirrschrank liegt ein angebrochenes Päckchen.

T: Darf ich schon einschenken?

M: Laß den Tee noch ziehen. Hole Tassen und Untertassen aus dem Geschirrschrank, vergiß auch die Teelöffel nicht.

T: Ich will mir Butter auf die Semmel streichen. Schiebe bitte die Butterdose etwas näher. Ist die Butter frisch?

M: Ja, die Butter ist ganz frisch. Wir haben noch die Hälfte von der Mohnorte. Du ißt sie doch so gern.

T: Da sage ich nicht nein. Tu mehr Zucker in meinen Tee, bitte.

M: Nun ist er jetzt süß?

T: Ja, der Tee ist schon süß genug. Er ist aber zu heiß, ich kann ihn gar nicht trinken.

TEXT III

Durch seinen hohen Gehalt an Gerbsäure und Koffein hat **grüner Tee** eine größere durststillende, erfrischende und anregende Wirkung als schwarzer Tee.

So anregend der Teegenuß ist, man soll ihn ebenso wie **Kaffee** nur mäßig trinken. Ein Übermaß, besonders zur Überwindung des natürlichen Ermüdungsgefühl, kann zu schweren gesundheitlichen Schäden führen.

Den aufgebrühten Tee keinesfalls kochen! Sonst wird der Sud zwar stärker, doch der Tee verliert fast völlig Geschmack und Aroma.

Das Wasser darf keinesfalls lange sieden, denn solches Wasser beeinträchtigt den Teegeschmack, und das Aroma verflüchtigt sich fast völlig.

Kakaobohnen enthalten mehr als 50% Fett, dazu Eiweiß und Kohlenhydrate, deshalb haben die Kakaoerzeugnisse neben einem hohen Genußwert auch einen beachtlichen Nährwert.

LEKSIK-GRAMMATIK MASHQLAR

1-Mashq. Quyidagi gaplarda fe'llar qaysi zamon formasida turganini aniqlab, gaplarni tarjima qiling.

1. Er wird Kaffee trinken. 2. Ich habe ungemahlene Kaffee gekauft. 3. Bevor sie kam, hatten wir drei Kaffee komplett bestellt. 4. Der Kaffee ist kalt geworden. 5. Sie war ein großer Kaffeetrinker. 6. Ich empfahl Olga, eine Büchse gezuckerten Kakao zu kaufen. 7. Der Kaffee war aufgetragen. 8. Der Kaffee setzt sich. 9. Ich ziehe schwachen Tee vor. 10. Der Kellner bringt das Teegeschirr. 11. Wir haben

schwarzen Kaffee bestellt. 12.Sie kaufte ein Päckchen indischen Tee. 13.Der Kakao war sehr schmackhaft zubereitet.

2-Mashq. Quidagi so‘zlardan gaplar tuzib, kerakli zamon formasida qo‘ying.

1. Tee, trinken, Zucker, mit, ich, ein Glas, nur. (Perfekt) 2.Milch, man, Kaffee, mit, oder, trinken, Sahne, schwarz.(Präsens) 3.Tasse, der Tee, meiner, zu, sein, heiß. (Imperfekt) 4.dir, Kaffee, ich, kaufen, ungemahlen. (Futurum)

3-Mashq. Quidagi gaplarni *Perfekt* formasida yozing.

1.Ich (überbrühen) den Tee mit kochendem Wasser. 2.Das (sein) ein sehr aromatischer Tee. 3.Der Tee (müssen) noch ziehen. 4.Ich (lassen) den Tee ziehen. 5.Du (geben) zwei Löffel Zucker in ein Glas Tee. 6.Er (trinken) Kaffee zum Frühstück. 7.Sie (bestellen) eine Tasse schwarzen Kaffee.

4-Mashq. Quidagi so‘zlardan *Imperativ*da gaplar tuzing va tarjima qiling.

1.streichen, bitte, die Semmel, Butter, mir, Mutter, auf, mein. 2.Zucker, zum Nachtisch, mit, bringen, mir, einen Kaffee, bitte, Sie. 3.Untertassen, bitte, aus, und, Tassen, holen, Sie, der Geschirrschrank. 4.Zwei, bitte, mit Sahne, Tassen, und, Portionen, Eis, zwei, Sie, Kaffee.

5-Mashq. Ajratib ko‘rsatilgan sinonim va antonimlarga e‘tibor berib, tarjima qiling.

1.Der Kaffee ist ein fein **riechendes** und anregendes Getränk. Die Vanillebrötchen riechen fein. 2.Es **duftet** nach frischem Brot. 3.Ich trinke gern **heißen** Kaffee. 4.Der Kaffee ist schon **kalt**. 5.Das Volumen der Kaffeebohnen wird durch Rösten **vergrößert**. 6.Sie **verkleinerte** die Dose des Teeaufgusses, weil er sehr stark war.

6-Mashq. Quidagi so‘zlardan foydalanib, suhbat tuzing.

ein Päckchen Bohnenkaffee, Kakao in Päckchen und lose, gemahlener echter Bohnenkaffee, Preßtee, georgischer, indischer Tee, Mokka, eine Büchse Kaffee, gezuckerter Kakao, Kakaopulver.

Kundin: Was für Teesorten führen Sie?

Verkäuferin:...

7-Mashq. Chiziq ostida berilgan so‘zlarni nuqtalar o‘rniga qoying va gaplarni tarjima qiling.

1. Ich ziehe Kaffee vor, nichts geht über einen ... Kaffee. 2. Ein Kaffee komplett ist ein Kaffee mit ... und Zucker. 3. Sie ... gern starken und süßen Tee. 4. Vielleicht darf ich Ihnen eine Tasse Kakao ...? 5. Wieviel ... Zucker nimmst du für ein Glas Tee? 6. Haben Sie ...?

die Sahne, stark, trinken, das Stück, anbieten, der Bohnenkaffee.

8-Mashq. Suhbatni o‘qing va davom ettiring.

Schawkat: Ich möchte gern eine Tasse Kaffee trinken. Wollen wir ins Cafe gehen!

Schuchrat: Ja, gern.

Sie kommen ins Cafe und Schuchrat wendet sich an einen Gast.

Sch: Verzeihen Sie. Sind diese Plätze frei?

Gast: Leider nicht. Sie sind schon besetzt. Setzen Sie sich an jenen Tisch. Dort gibt es zwei freie Plätze.

Schawkat und Schuchrat nehmen am Tisch Platz. Der Kellner kommt und fragt nach ihren Wünschen.

Kellner: Möchten Sie Kaffee, Kakao, Tee?

Sch: Bitte, Tee mit Zitrone.

K: Und Sie, bitte, was wünschen Sie?

Sch: Ich ziehe Kaffee vor.

K: Möchten Sie schwarzen Kaffee oder mit Rahm?

Sch: Ich möchte einen starken Kaffee.

K: Darf ich Ihnen noch Kuchen oder Gebäck anbieten? Ich würde Ihnen raten, Sandkuchen mit Buttercreme oder Obsttorte zu probieren. (Men Sizga yog‘li krem pirogini yoki mevali tortni ta‘tib ko‘rishingizni maslahat berar edim).

Sch: Bringen Sie uns bitte zweimal Sandkuchen mit Buttercreme.

Sch: Nodira, ich bestelle für dich auch eine Portion Erdbeereis.

Sch: Ich habe nichts dagegen.

9-Mashq. Quyidagi savollarga javob bering.

1. Wie wird der Tee (der Kaffee, der Kakao) gekocht? 2. Warum soll der Tee ziehen? 3. Wie wird der Tee (der Kaffee, der Kakao) serviert? 4. Womit wird der Tee (der Kaffee, der Kakao) serviert?

10-Mashq. Quyidagi soʻzlardan foydalanib, issiq ichimliklar nimaga va dasturxonga qanday tortilishi haqida gapirib bering.

heiß servieren, Teetasse, Teeuntertasse, Teelöffel, Kaffeetasse, Kaffeeuntertasse, Kaffeelöffel, Kaffeekanne, Teekanne, schwarzer Kaffee, Kaffee mit Sahne oder mit Milch, Kakao mit oder ohne Zucker, trinken, mit Torte (verschiedene Sorten), mit Kuchen oder Gebäck usw.

11-Mashq. I-matndan kakao mahsulotlari haqidagi gaplarni toping.

12-Mashq. I - matn mazmunidan kelib chiqib, savollarga javob bering.

1.Woraus wird Kaffee (Kakao) gewonnen? 2.Was macht den Kaffee mahlfähig? 3.Wozu wird der Röstkaffee verwendet? 4.Woraus wird Tee hergestellt?

YIGIRMA BESHINCHI MASHGʻULOT (WÜRZMITTEL – ZIRAVORLAR)

Text A: Würzmittel.

Text B: Das Abendbrot.

Soʻz yasalishi: Feʻllarning otlashuvi.

Grammatik: 1.*Artikel* (takrorlash). 2.*Aktiv va Passivning zamon formalari.*

Matnga tegishli boʻlgan yangi soʻzlar:

das Würzmittel -s,	-	ziravor;
der Zusatz -es, -sätze	-	qoʻshimcha;
das Gewürz -es, -e	-	ziravor;
die Genußsäure -, -n	-	oziq-ovqat kislotasi;
der Genußwert -(e)s, -e	-	oziq-ovqat qimmat;
heben (hob,gehoben) vt	-	koʻtarmoq;
überwiegen (überwog,überwogen)vt-	-	ustun kelmoq, ortiq boʻlmoq;
die Wirkung -, en	-	taʻsir;
das Pökelfleisch	-	tuzlangan goʻsht;
der Paprika	-	garmdori;
der Zimt	-	koritsa, dolchin;
der Kümmel	-	zira;

der Koriander	-	kashnich;
der Kardamon	-	kardamon, hil;
der Ingwer	-	imbir, zanjabil (ziravor);
der Knoblauch	-	sarimsoq;
die Muskatnuß	-	muskat yong‘og‘i;
der Pfeffer	-	qalampir, garmdori;
die Nelke	-	qalampirmunchoq;
der Zander	-	sudak (baliq);
der Porree	-	porey piyozi;
der Schnittlauch	-	ko‘k piyoz navi;
die Möhre	-	sabzi;
der Meerrettich	-	xren, oq qalampir;
der Hausen	-	oq bakra;
der Sterlet	-	sterlyad (baliqning turi);
das Gelee	-	jele;
hervorrufen (rief herfor, herforgerufen), vt	-	chaqirmoq, taklif qilmoq.

Matn oldi mashqlar

Ajratib ko‘rsatilgan so‘zlarga e‘tibor berib, tarjima qiling.

1. Zu **Würzmitteln** zählen Gewürze, Gewürzkräuter, Essig. 2. Würzmittel sind **Zusätze** zu den Speisen zur Erhöhung der Geschmacks- und Geruchsverbesserung, zur Appetitanregung. 3. Bereits in geringen Mengen **rufen** Würzmittel den **erwünschten** geschmacklichen Effekt **hervor**. 4. **Gewürze** verwendet man zu verschiedenen Fleisch- und Fischgerichten. 5. **Genußsäuren** sind Essig, Zitronensaft und Zitronensäure. 6. Würzgemüse haben einen hohen **Genußwert**. 7. Die Gewürze müssen den Eigengeschmack der Speisen **heben**, aber nicht **überdecken**. 8. Bei den Gewürzen ist es so, dass die eine oder andere **Würzwirkung überwiegt**.

Nutq iboralari

zur Verfügung stehen – nimadir ixtiyorida bo‘lmoq; Heute steht uns ein breites Sortiment verschiedener Würzmittel zur Verfügung.

Boshqaruv

bezeichnen als – tariflamoq; Gewürze werden als Hilfsmittel bezeichnet.

Ko'p ma'noli so'zlar

- frisch** - 1) nobud bo'lmagan; Dieser Schnittlauch ist noch frisch.
- 2) toza; Würzkräuter werden vorzugsweise frisch verwendet.
- 3) top-toza; Die Teller sind frisch gewaschen.

TEXT I WÜRZMITTEL

Die Würzmittel sind Zusätze zu Speisen oder anderen Lebensmitteln, die wegen ihrer Geschmackseigenschaften zur Erhöhung der Geschmacks- und Geruchsverbesserung, zur Appetitanregung und Förderung der Verdauung dienen. Typisch für Würzmittel ist, dass sie bereits in geringer Menge den erwünschten geschmacklichen Effekt hervorrufen. Darum hängt der Erfolg bei der Herstellung der Speisen oft von den passenden, richtig dosierten Würzen ab.

Ein breites Sortiment geeigneter Würzmittel steht uns heute zur Verfügung. Großen Anteil am Geschmack der Speisen haben Kochsalz, Genußsäuren (Essig, Zitronensaft, Zitronensäure), ätherische Öle, Süßstoffe und Zucker; Zucker ist an sich ein Lebensmittel mit hohem Energiewert, wird jedoch im Bereich der Gastronomie vorrangig als Würzmittel verwendet. Einige frische und getrocknete Gemüse, z.B. Zwiebeln, Sellerie, Knoblauch und Pilze, sind wegen ihres hohen Genußwerts ebenfalls als Würzmittel geeignet.

Die Gewürze sind Zusätze zu Speisen aus Pflanzen oder Pflanzenteilen, die auch als Hilfsmittel bezeichnet werden und zur Gruppe der Würzmittel gehören. Gewürze dienen dazu, durch Würzen und Abschmecken den Eigengeschmack der Speisen zu heben. Bei der Speisenproduktion kommt es darauf an, die Gewürze so zu dosieren, dass sie den Eigengeschmack der Speisen heben, aber nicht überdecken. Die meisten Gewürze sind bearbeitet, d. h. gewaschen, geschält, getrocknet, gemahlen, beziehungsweise in Salz oder Essig gelegt. Jedes Gewürz zeichnet sich durch bestimmte Geruchs- und Geschmacksstoffe aus, von denen die eine oder die andere Würzwirkung überwiegt.

TEXT II DAS ABENDBROT

Anora: Zu Tisch! Das Abendbrot ist schon aufgetragen.

Rachmon: Was haben wir zum Abendessen.

A: Nur kalte Küche. Leberwurst, Käse, Sauerkraut und Kartoffelsalat. Ich habe auch einen Kuchen gebacken.

R: Hoffentlich haben wir auch Senf und Pfeffer?

A: Gewiß, beide Dosen habe ich heute früh gefüllt.

R: Ich möchte ein Glas Tee trinken und ein mit Schweizer Käse belegtes Butterbrot essen. Gib mir etwas Kartoffelsalat mit Sauerkraut.

A: Bitte. Nimm dir selbst soviel, du willst.

R: Reich mir bitte den Pfefferstreuer. Haben wir keinen Schinken?

A: Warum denn. Hole den Schinken aus dem Kühlschrank.

R: Schneide mir bitte eine Scheibe ab.

A: Möchtest du vielleicht Meerrettich? Ich habe ein Gläschen davon gekauft. Zum Schinken paßt er sehr gut. Die Zuckerdose ist leer.

R: Ich werde sie gleich nachfüllen. Was ist das auf jener Platte?

A: Das ist kalter Aufschnitt.

R: Mach mir bitte ein Brot mit Salami. Der Meerrettich ist stark. Aber der Senf gefällt mir nicht, er schmeckt etwas bitter.

A: Vielleicht. Möchtest du zum Tee Konfitüre haben?

R: Ich trinke lieber Tee mit Zitrone.

A: Ich habe zum Tee gern eingemachte Kirschen.

R: Und ich eingemachte Gartenerdbeeren.



TEXT III

Richtig dosierte Gewürze verbessern den Geschmack, wirken appetitanregend und verdauungsfördernd und gehören deshalb zu einer vollwertigen Kost. Da die ätherischen Öle leicht flüchtig sind, müsse die einzelnen Gewürze getrennt, in fest verschließbaren Behältern, trocken aufbewahrt werden.

Für Fleisch- und Fischspeisen werden verschiedene Würzgemüse wie Petersilie, Dill, Sellerie, Lauch, Knoblauch, Meerrettich u. a. verwendet. Für Salz- und Pökelfleisch und für die Konservierung sind viele Gewürze geeignet wie Pfeffer, Nelken, Muskatnuß, Paprika, Zimt, Kümmel, Koriander, Kardamon, Ingwer, Knoblauch u.a.

Zum Backen, für Süßspeisen und Konditoreierzeugnisse werden Vanille, Zimt, Safran, Anis, Kardamon u.a. gebraucht.

Frische Würzkräuter sind zugleich wertvolle Vitaminträger. Sie dürfen deshalb niemals mitkochen, sondern werden erst zuletzt feingehackt über die Speisen gestreut. Getrocknete Kräuter kochen allerdings 5 bis 10 Min. mit.

Gewürze werden in verschlossenen lichtgeschützten Behältern aufbewahrt. Die Haltbarkeitsdauer ist bei den verschiedenen Gewürzarten unterschiedlich,

sie wird auf den Einzelpackungen angegeben. Um das Aroma jedes Gewürzes zu erhalten, sind nicht mehr als 3 Sorten gleichzeitig zu verwenden.

SO‘Z YASASH BO‘YICHA MASHQLAR

1-Mashq. Quyidagi fe‘llardan ot yasab, ularni tarjima qiling.

kochen, zubereiten, abschmecken, backen, trocknen, trinken, essen.

2-Mashq. Fe‘llardan yasalgan otlarni ayting.

das Garnieren, das Erhitzen, das Gefrieren, das Schälen, das Braten, das Grillen, das Dämpfen, das Garen, das Dünsten, das Färben.

LEKSIK-GRAMMATIK MASHQLAR

1-Mashq. Qavs ichida berilgan otlarni Artikelsiz yoki Artikel bilan yozing.

1. Die Hauptbestandteile (der Speisesenf) sind Senfmehl und Essig. Dazu kommen etwas (der Zucker, das Salz) und einige Gewürze. Speisesenf ist, gut abgedeckt, bis 3 Monate haltbar. 2. (Die Würzsoßen) sind flüssige Würzmittel, die für (die Speisen) geeignet sind.

2-Mashq. Qavs ichida berilgan Artikellarni tegishli kelishikka qo‘ying.

(Ein) Gewürz darf das jeder Speise eigene Aroma nicht überdecken, sondern soll es unterstreichen. Es gibt Gewürze - z. B. Nelken, Muskat, Knoblauch - von denen schon (ein) Hauch genügt, um (eine) Speise zu aromatisieren. Dagegen gibt es andere Gewürze, von denen man mehr nehmen muß. (Eine) Würze, die noch immer zu wenig ausgenutzt wird, sind (die) frischen Küchenkräuter. Sie haben (eine) ausgezeichnete und dabei doch milde Würzkraft.

3-Mashq. Passivda qo‘llanilgan gaplarning raqamini aniqlang va tarjima qiling.

1. Der Dill wurde in Sträußchen verkauft. 2. Ich habe die Salzkartoffeln mit frischer Petersilie und Dill bestreut. 3. Ich kaufte eine Knolle Sellerie. 4. Du hast zu viel Petersilienwurzeln in die Suppe gegeben. 5. Dieser Sauerkrautsalat wurde stark gezwiebelt. 6. Anna hat den Schnittlauch fein geschnitten und ihn über den Braten gestreut.

4-Mashq. Quyidagi gaplarda kesim qaysi nisbatda turganini aniqlang.

1. Abschmecken ist die letzte geschmackliche Vollendung der Speisen. 2. Gewürze dürfen nicht mit den Zutaten oder mit anderen Nahrungsbeigaben verwechselt werden, die nur eine Geschmacksveränderung hervorrufen, z. B. Salz, Zucker, Essig. 3. Man darf die Gewürze nicht mit den Aromen gleichsetzen, die keine Backteriziden oder andere spezifische Eigenschaften aufweisen und deren Anwendung begrenzt ist. 4. Zimt wird hauptsächlich für Süßspeisen und Gebäck als Pulver benutzt.

5-Mashq. Qavs ichida berilgan fe'llarni *Präsens Aktivga* qo'yib, gaplarni tarjima qiling.

1. Die Qualität der Gewürze (abhängen) von der Lagerung. 2. Gewürze (verlieren) schnell das Aroma, (annehmen) leicht fremde Gerüche. 3. Gewürze (verwenden) als Einzelgewürz oder als Gewürzmischung.

6-Mashq. Ajratib ko'rsatilgan sinonim va antonimlarga e'tibor berib, tarjima qiling.

1. Tomaten werden reichlich als Würze verwendet. 2. Welche Zutaten passen besser an den ukrainischen Borschtsch? 3. Richtig dosierte Gewürze können den erwünschten geschmacklichen Effekt hervorrufen. 4. Bei der Verwendung von Würzmitteln in großer Menge kann die Speise einen unerwünschten Beigeschmack haben. 5. Im Gewürzgeschäft gibt es ein breites Sortiment verschiedener Würzmittel. 6. Der Raum zur Lagerung ist leider zu eng.

7-Mashq. Chiziq tagida turgan so'zlarni nuqtalar o'rniga qo'ying va gaplarni tarjima qiling.

1. Pfefferkörner dürfen mitkochen, gemahlener ... soll es nicht! Pfeffer würzt Suppen, ..., Fleisch- und Fischgerichte. 2. Die Zwiebel ist eine sehr gesunde ... in der Küche. Eine zerkleinerte ... ist sofort zu verwenden, da sie sonst an ... und Farbe verliert. 3. Das eingedickte Mark reifer Tomaten ... Suppen, Soßen, Fleisch-, Fisch-, Teigwaren- und Reisgerichte sehr aromatisch.

der Pfeffer, das Würze, das Gewürz, die Brühe, die Zwiebel, Würzen, Nährstoffe.

8-Mashq. Qaysi sabzavotlar ziravordek ishlatilishini ayting va quyidagi matnni tarjima qiling.

WÜRZGEMÜSE

Viele Speisen erhalten durch Kochsalz und kostbare Gewürze nicht die gewünschte Geschmacksqualität, wie sie durch die Kombination der Geruchs- und Geschmacksstoffe einiger Gemüse erreicht werden kann.

Werden die Würzgemüse erst gegen Ende des Garprozesses zugegeben, so kann der Gehalt der Vitamine und bedeutsamer ätherischer Öle in den Gemüsen weitgehend erhalten bleiben. Zu den Würzgemüsen gehören Zwiebeln, Knoblauch, Poree, Schnittlauch, Möhren, Sellerie, Petersilie, Meerrettich, Tomaten, Speisepilze.

9-Mashq. “In der Spezialeitung” suhbatini tugating va sah-nalashtiring.

Kunde: Welche Würzmittel haben Sie?

Verkäufer: Heute haben wir eine große Auswahl an Würzmitteln. Welche Würzmittel brauchen Sie?

K: Ich brauche gemahlene schwarze Pfeffer.

V: Bitte. Wieviel brauchen Sie?

K: Ist er in Päckchen oder lose?

V: In Päckchen.

K: Zwei Päckchen, bitte. Haben Sie Paprika?

V: Ja. Wieviel Päckchen nehmen Sie?

K: Ein Päckchen, bitte.

V:...

K:...

10-Mashq. Quyidagi savollarga javob bering.

1. Was darf man pfeffern? 2. Welche Gerichte werden mit Senf (Essig, gemahlenem schwarzem Pfeffer, Zwiebel, Knoblauch, Dill, Schnittlauch) gegessen? 3. Womit bestreut man die neuen Kartoffeln? 4. Welche Suppen darf man mit Lorbeerblättern, Pfeffer und Zwiebel würzen? 5. Welche Würzmittel gibt man ins Fischgelee? 6. Welche Zutaten verwenden wir meistens für Fisch- und Fleischspeisen, für die Konservierung von Gemüse? 7. Welche Gewürze passen besser für Süßspeisen und Konditoreierzeugnisse?

11-Mashq. Quyidagi iboralarni ishlatib, suhbatni davom ettiring.

Als kalte Vorspeise nehmen wir Hausen mit Meerrettich; Die Senfdose ist leer; Füllen Sie sie bitte nach; Das schmeckt ausgezeichnet; Hier fehlt der Pfefferstreuer; Bringen Sie bitte Kartoffeln mit gedünstetem Kalbfleisch; Zum Nachtisch würde ich Apfelmus mit Vanillesoße nehmen.

Kelner: Hier ist die Speisekarte.

Gast: Ich möchte zuerst eine kalte Fischspeise nehmen. Was können Sie mir anbieten?

K: Sie können Hausen mit Meerrettich, Zander in Tomatensoße oder Sterlet in Gelee wählen.

G:...

K:...

12-Mashq. I-matn savollariga javob bering.

1. Wozu dienen Würzmittel? 2. Wovon hängt oft der Erfolg der Zubereitung der Speisen ab? 3. Welche Grundwürzmittel kennen Sie? 4. Was sind Gewürze? Wozu dienen sie? 5. In welcher Menge muß man Gewürze verwenden? 6. Wodurch zeichnet sich jedes Gewürz aus?

QO'SHIMCHA MATERIALLAR

I. Matnni o'zbek tiliga tarjima qiling!

WEIMAR UND GOETHE

Weimar als Stadt der deutschen Klassik und Kulturstadt Europas 1999 feierte sich selbst und den 250. Geburtstag Goethes. Diese Stadt ist eng mit dem Namen des großen deutschen Dichters- Dramatikers Johann Wolfgang Goethe verbunden. Goethe wurde am 28. August 1749 in Frankfurt am Main geboren.

Der kleine Wolfgang erlernte in seiner Kindheit viele Sprachen: Latein, Griechisch, Italienisch, Englisch, Französisch und die Muttersprache.

Der Vater hatte auch den Unterricht in den Naturwissenschaft, in Musik, Zeichnen und Gymnastik vorgesehen.

Im Jahre 1765 schickte ihn der Vater auf die Leipziger Universität, die Rechte zu studieren. Die Uni war eine der berühmtesten Universitäten Europas. Da ihn aber die Jurisprudenz wenig interessierte, befaßte er sich mehr mit Kunst und Naturwissenschaften. Während des Studiums machte er seine poetischen Versuche, meistens Liebeslyrik. Aber wegen seiner Erkrankung mußte Goethe sein Studium in Leipzig abbrechen und nach Frankfurt zurückkehren. Erst 1770 konnte er sein Studium in Straßburg fortsetzen und zum Abschluß bringen.

1775 kam Goethe nach Weimar, wurde der Freund des Herzogs Karl August und widmete sich den Regierungsgeschäften, aber die Reformpläne des Ministers Goethe scheiterten am Widerstand des Hofes. Deshalb sehnte sich Goethe nach Unabhängigkeit. Er verließ Weimar und lebte zwei Jahre in Italien. 1788 kehrte Goethe nach Weimar zurück.

Der Herzog hatte versprochen, ihn von allen Regierungsgeschäften zu befreien. In dieser Zeit entstanden weltbekannte Gedichte, Balladen, Dramen und Romane. Goethe war nicht nur Dichter und Staatsmann, sondern auch Naturwissenschaftler und Philosoph. Wir verdanken ihm einige Arbeiten auf dem Gebiet der Botanik, Geologie und Anatomie.

Eine lebenslange Freundschaft verband Goethe mit Friedrich Schiller. Unter Schillers Einfluß vollendete Goethe sein Hauptwerk "Faust". Die Bedeutung von Goethe ist für die deutsche Literatur und auch für die Weltliteratur unschätzbar, weil er immer für die wahre Darstellung des Lebens gekämpft hat. Goethe starb am 22. März 1832 in der Stadt Weimar.

II. Matnga tegishli bo'lgan yangi so'zlar:

vorsehen / a-e/	-	ko'zda tutmoq, nazarga olmoq;
sich befassen mit	-	shug'ullanmoq;
fortsetzen	-	davom ettirmoq (nimanidir);
scheitern an+D	-	sinmoq, barbod bo'lmoq;
die Regierungsgeschäfte	-	davlat ishlari;
sich sehnen nach	-	sog'inmoq;
verbinden (a-u)	-	bog'lamoq, qo'shmoq;
die Darstellung	-	tasvir;
sterben (a-o)	-	o'lmoq, vafot etmoq;
der Einfluß (flüsse)	-	ta'sir.

III. "Weimar und Goethe" matniga o'zbekcha annotatsiya yozing.

IV. Quyidagi savollarga matn orqali javob bering!

1. Was für eine Stadt ist Weimar?
2. Mit welchem Namen des Dichters ist Weimar verbunden?
3. Wo wurde J.W.Goethe geboren?
4. Was erlernte Goethe in seiner Kindheit?
5. Wann begann Goethe an der Leipziger Universität zu studieren?
6. Womit befaßte sich Goethe während des Studiums an der Leipziger Universität?
7. Warum sollte Goethe sein Studium an der Leipziger Universität abbrechen?
8. Wo studierte er später?
9. Wann und in welcher Stadt widmete er sich den Regierungsgeschäften?
10. Warum scheiterten die Reformpläne des Ministers Goethe am Widerstand des Hofes?
11. Wonach sehnte sich Goethe?
12. Wieviel Jahre lebte Goethe in Italien?
13. Wann kehrte er nach Weimar zurück?
14. Wie lange schrieb Goethe sein Hauptwerk "Faust"?
15. Wie ist die Bedeutung von Goethe für die deutsche Literatur und auch für die Weltliteratur?

IV. „Weimar und Goethe“ matnini savollariga qarab gapirib bering, yoki matnga oid reja tuzing!

I. Matnni o‘qing va o‘zbek tiliga tarjima qiling!

ZUR ANALYTISCHEN BESTIMMUNG DES OXYDATIONSZUSTANDES OLEFINISCHER FETTE

Der gleichzeitige Ablauf von Autoxydation und Folgereaktion führt bereits in der ersten Phase der Fettautoxydation zu einem Nebeneinander von Hydroperoxyden und deren Sekundärprodukten. Zur analytischen Beurteilung des Oxydationszustandes werden die PZ einerseits und die BE-sowie die TBS-Reaktion andererseits herangezogen. Bei der durch UV-Bestrahlung induzierten Autoxydation einiger monoolefinischer sowie gesättigter Fettsäuren entstehen Produkte, die zusätzliche Absorptionsmaxima bedingen und die mit gesättigten Aldehyden bzw. mit Crotonaldehyd und Acrolein in Beziehung gebracht werden. Die Untersuchungen ergeben, dass bei der mittels UV-Strahlung induzierten Autoxydation von Nahrungsfetten unterschiedlichen Säuregrades die PZ sowie die Farbintensität der BE- und TBS-Reaktion symbat ansteigen.

Das mehrgleisig-chemische Geschehen bei der spontanen wie bei der katalysierten Autoxydation olefinischer Fette bleibt insofern unverändert ein Sorgenkind der Analytik, als sie schlüssige Aussagen anhand der Untersuchungsergebnisse über den Zustand und das weitere Verhalten eines Produktes nur bedingt ermöglicht. Es ist insbesondere der durch die Milieubedingungen nach Art, Richtung und Geschwindigkeit entscheidend abwandelbare Weg der autoxydativen Vorgänge. Der Ein- und Überblick sowie die sichere Beurteilung erschwert. Im Nebeneinander von Primär- und Folgereaktionen verschiedener Rangfolge entsteht eine variiierende und herkunftsmässig nicht einfach zu deutende Vielheit von Umsetzungsprodukten. Deren Erfassung mittels analytischer Testeinzeln oder in Gruppe –vermittelt jeweils nur einen Ausschnitt aus dem Komplex der Gesamtheit der chemischen Prozesse, und damit steht das Urteil zumeist auf recht unzulänglicher Grundlage. Deren Verbreiterung setzt voraus, dass die herangezogenen Bestimmungsmethoden die analytisch erfaßten Verbindungen kombinierend mit dem Chemismus der autoxydativen Vorgänge in Beziehung setzen.

Bei der Autoxydation olefinischer Fette, wie sie bei der Ernährung eingesetzt werden, ist im Sinne der vorstehend umrissenen 2 Extremfälle mit einem Nebeneinander von „aktivem Sauerstoff“ (Peroxydzahl) und von Carbonylverbindungen zu rechnen. Dies bedeutet, dass zur Beurteilung des Oxydationszustandes, wie auch von P.Möller gefordert, neben der Bestimmung

der Peroxydzahl diejenige des Gehaltes an Carbonyl-Verbindungen **gebotten ist**; das Schrifttum führt dafür Belege an.

II. Matnga tegishli bo'lgan yangi so'zlar:

die Bestimmung	-	aniqlash;
der Oxydationszustand	-	oksidlanish xolati;
das Fett	-	yog';
der Ablauf	-	oqish, oqib ketish, o'tish, tamom bo'lish;
die Autoxydation	-	oksidlanish;
föhren	-	olib bormoq; yetaklamoq;
die Sekundärproduktion	-	takroriy mahsulot;
die Beurteilung	-	hukm, muhokama qilish; tavsiyanoma;
heranziehen	-	o'ziga tortmoq, jalb qilmoq;
in Beziehung bringen (a-a)-	-	uzaro munosabat;
die Untersuchung	-	tadqiqot;
die Strahlung	-	nurlanish;
das Nahrungsfett	-	ovqatga ishlatiladigan yog';
der Säuregrad	-	kislota darajasi;
die Farbintensität	-	rang darajasi;
ansteigen / ie- ie /	-	ko'tarmoq, oshirmoq;
unterschiedlich	-	turli, har xil;
gesättigt	-	to'yingan;
gleichzeitig	-	bir vaqtda;
es handelt sich um (+Akk) -	-	... haqida so'z boradi; bu yerda gap ... to'g'risida ketyapti.

III. Quyidagi savollarga matn orqali javob bering!

1. Wie heißt der Artikel?
2. Worum handelt es sich im Artikel?
3. Was bedeutet die Autoxydation?
4. Wann erscheinen die Sekundärprodukte?
5. Was entsteht durch UV-Bestrahlung einiger monolefmischer und gesättigter Fettsäueren?

IV. Matni savollar orqali so'zlab bering!

V. Matnga o'zbek tilida annotatsiya tuzing!

I. Matni o'zbek tiliga tarjima qiling!

AUS DER GESCHICHTE DES AUTOS

Vor 100 Jahren gehörten die Straßen und Wege noch den Fußgängern und Postkutschen. Schon lange träumten Erfinder von einem Fahrzeug, das sich von selbst bewegt. Carl Benz und Gottlieb Daimler gelten als die Väter des Automobils. Sie entwickelten gleichzeitig die ersten Fahrzeuge mit Benzinmotoren. Viele Menschen haben das ungewohnte Fahrzeug belächelt. Aber eine mutige Frau mit ihren zwei Söhnen zeigte der Welt, dass das Automobil wirklich läuft. Am Steuer saß der 15-jährige Eugen – einen Führerschein brauchte man damals noch nicht. Neben ihm saß Berta, Carl Benz' Frau.

Und ganz hinten hockte der 13-jährige Richard. Die erste lange Autofahrt der Welt – von Mannheim zur Großmutter nach Pforzheim – ist gut gelaufen. Vater Benz war stolz und glücklich. Die ersten Benzinkutschen tankten noch Zigrain. Es wurde damals in Fläschchen in der Apotheke verkauft. Man nannte diesen Kraftstoff nach dem Erfinder des Autos - Carl Benz – Benzin. Aber der Erfinder selbst wußte damals nicht, wie sehr das Auto die Welt verändern wird.

So sah die erste Benzinkutsche vor 110 Jahren aus.

So sieht ein moderner Mercedes – Benz aus.

II. Matnga tegishli bo'lgan yangi so'zlar:

die Postkutsche	-	pochta (xat) tashuvchisi;
gehören	-	tegishli bo'lmoq;
der Führerschein	-	haydovchilik guvohnomasi;
Mannheim	-	Manhaym shahri;
der Kraftstoff	-	energiya, batareya kuchi;
verändern	-	o'zgartirmoq, o'zgararmoq;
der Erfinder	-	ixtirochi, kashfiyotchi;
das Fahrzeug	-	transport vositasi;
träumen	-	tush ko'rmoq, orzu qilmoq;
entwickeln	-	rivojlanmoq;
zeigen	-	ko'rsatmoq;
bewegen	-	harakatga keltirmoq, hayajonlanmoq;
belächeln	-	tabassum qilmoq; kulmoq;
das Steuer	-	avtomobil ruli;
tanken	-	yoqilg'i olmoq;
verkaufen	-	sotmoq.

III. Savollarga javob bering!

1. Wie alt ist das Auto?
2. Erkannte man das neue Fahrzeug gleich an?
3. Wer zeigte der Welt, dass das Auto wirklich läuft?
4. Warum nennt man den Kraftstoff „Benzin“?
5. Wie hat das Auto die Welt verändert?

IV. Qavsda berilgan so‘zlarni nuqtalar o‘rniga qo‘ying va o‘zbek tiliga tarjima qiling!

1. Im Auto heißt der Mann am Steuer „der Fahrer“, im Flugzeug oder auf einem Schiff – „der St mann“ (Streuermann). 2. Das Auto kann Benzin an einer Tankstelle (tanken). Ein Schiff, das Kraftstoff transportiert, nennt man den (Tanker). 3. Das Auto veränderte die Welt. Der technische Progress.. (veränderte) auch das Auto. 4. Am Steuer eines Autos sitzen jetzt sehr oft (Frauen). 5. Das Taschkenter Autowerk in Asaka (liefert) die Autos: Tiko, Nexia, Matiz, Damas und andere.

I. Matnni o‘zbek tiliga tarjima qiling!

CARL FRIEDRICH BENZ, DER AUTOPIONIER

Es war die Zeit, in der überall mit Motoren experimentiert wurde und die Fahrzeuge lernten, „wie von selbst“ voranzukommen. Durch Stuttgart knatterte 1885, das erste, von Cottlieb Daimler entwickelte Motorrad, und 1886 steuerte Berta Benz den ersten „Benzinmotorwagen“ von Mannheim nach Pforzheim, eine beschwerliche Reise auf 120 Kilometern staubiger Landstraße. Berta Benz war die Frau von Karl Friedlich Benz, dessen Geburtstag sich in diesem Jahr zum 150. Mal jährt. Er hatte in Karlsruhe Maschinenbau studiert und in Mannheim eine eigene Firma gegründet.

Für seinen Bezinmotorwagen von 1886 entwickelte er einen 0,8 PS starken Viertakt-motor, den er in ein leichtes, stählernes Dreirad einbaute, wobei sich der Motor offen hinter dem Sitz befand. Zur Testfahrt ließ der Erfinder seine Frau ans Steuer, die das Abenteuer schadlos überstand. Mit Benzinmotorwagen hatten etwa zur gleichen Zeit auch andere Auto-Pioniere experimentiert. Gottlieb Wilhelm Daimler und Wilhelm Maybach, das Stuttgarter Ingenieurgespann, allerdings hatten ihren Motor in eine Pferdekutsche montiert. Benz dagegen schuf eine eigene Automobil-Konstruktion.

II. Matnga tegishli bo'lgan yangi so'zlar!

knattern	-	qarsillamoq;
entwickeln	-	rivojlanmoq;
steuern	-	boshqarmoq;
das Benzin	-	benzin; yoqilg'i;
beschwerlich	-	og'ir;
die Reise	-	sayohat;
der Geburtstag	-	tug'ilgan kun;
der Maschinenbau	-	mashinasozlik;
der Motor, die Motoren	-	motor;
das Rad, die Räder	-	g'ildirak;
der Sitz	-	o'rin, joy;
sich befinden (a,u)	-	joylashmoq;
schadlos	-	bezarar;
überstehen	-	bardosh bermoq;
der Ingenieur	-	muhandis;
die Pferdekutsche	-	ot arava;
experimentieren	-	tajriba o'tkazmoq;
eigen	-	shaxsiy;
schaffen (schuf, geschaffen) -	-	ijod qilmoq; yaratmoq.

III. Quyidagi savollarga javob bering!

1. Wer war Carl Friedrich Benz?
2. Was für ein Auto konstruierte Carl Benz?
3. Was für ein Auto knatterte 1885 durch Stuttgart?
4. Was entwickelte Gottlieb Daimler?
5. Wer saß am Steuer des Autos von Carl Benz?
6. Wohin fuhr Berta Benz von Mannheim?
7. Wieviel Kilometer fuhr Berta Benz mit diesem Auto?
8. Wann wurde Carl Benz geboren?
9. Wo studierte Carl Benz?
10. Welche Konstruktion des Autos schuf Carl Benz?

IV. 10 ta savollarga javob bergandan so'ng „Carl Benz – der Autopionier“ matnini hikoya qilib bering.

1. Matni o‘zbek tiliga tarjima qiling!

QUALITÄT GEHT VOR

Qualität ist neben freundlichem, schnellem Service und sauberen Restaurants das bestimmende Merkmal des gastronomischen Konzeptes von McDonald’s. Qualität, das bedeutet für McDonald’s und seine Lieferanten die Einhaltung und Dokumentation festgeschriebener Standards bei Auswahl, Einkauf, Herstellung und Zubereitung der einzelnen Produkte sowie deren kompromisslose Kontrolle. Denn wir wollen unseren Gästen jederzeit qualitativ hochwertige Produkte mit der Sicherheit des Markenartikels McDonald’s anbieten.

II. Matnga tegishli bo‘lgan yangi so‘zlar:

die Qualität	-	sifat;
freundlich	-	do‘stona;
sauber	-	toza, sof;
bedeuten	-	bildirmoq, ma’no anglatmoq;
der Lieferant	-	ta’minlovchi;
die Auswahl	-	tanlov;
der Einkauf	-	xarid;
das Produkt	-	mahsulot;
die Kontrolle	-	nazorat;
der Gast	-	mehmon;
hochwertig	-	yuqori qiymatli;
die Sicherheit	-	kafolat; xavfsizlik;
der Markenartikel	-	brend;
anbieten	-	taklif qilmoq.

III. O‘zingiz tuzgan reja bo‘yicha matn mazmunini aytib bering!

IV. Quyidagi savollarga javob bering!

1. Welche Rolle spielt die Qualität des Produktes?
2. Was bedeutet die Qualität?
3. Welche Auswahl schlägt McDonald vor?
4. Was für eine Firma ist McDonald?
5. Was bietet MsDonald den Gästen an?

I. Matni o'zbek tiliga tarjima qiling!

TIEFKÜHLKOST

Neben Konserven haben in den vergangenen Jahren Tiefkühlwaren laufend an Bedeutung gewonnen. Ihr Sortiment umfasst praktisch das gesamte Angebot an Geflügel, Fleisch, Fisch, Obst, Gemüße, Teigen, Milchprodukten usw. bis zum tafelfertigen Gericht.

Die Lebensmittel sind schon weitgehend küchenfertig vorbereitet oder nach dem Auftauen und Erwärmen **verzehrfertig** und enthalten im allgemeinen keine Konservierungsstoffe. Sie erfordern jedoch auch eine sorgfältige Behandlung, von der Herstellung über die Lagerung bis zum genußfertigen Zustand. Für Tiefkühlkost bestimmte Lebensmittel müssen in den Herstellungsbetrieben möglichst schnell auf eine Temperatur von 18° C oder tiefer gebracht werden. Im Angebot des Einzelhandels soll die Ware ebensfalls ständig bei mindestens – 18° C gelagert werden.

Bei Lagerung und Transport lässt sich ein kurzfristiger Temperaturanstieg (auf zulässig höchstens – 15° C) nicht immer vermeiden.

II. Matnga tegishli bo'lgan yangi so'zlar:

die Tiefkühlkost	-	muzlatilgan ovqat;
die Tiefkühlware	-	qattiq muzlatilgan oziq-ovqat mahsuloti;
die Bedeutung	-	ahamiyat, ma'no;
gewinnen (a-o)	-	qazib olmoq; yutmoq; qo'lga kiritmoq;
umfassen	-	o'rab olmoq; qamrab olmoq;
das Angebot	-	taklif;
das Gericht	-	taom;
die Lebensmittel	-	oziq-ovqat mahsulotlari;
das Erwärmen	-	isitish;
enthalten (ie – a)	-	ega bo'lmoq;
erfordern	-	talab qilmoq;
sorgfältig	-	g'amxo'rona;
die Behandlung	-	muomala;
die Herstellung	-	ishlab chiqarish;
der Zustand	-	holat;
der Einzelhandel	-	chakana savdo;
die Lagerung	-	joylashish; joylashtiruv; saqlash;
sich lassen (ie-a)	-	ruxsat etmoq;
kurzfristig	-	qisqa muddatli;
der Temperaturanstieg	-	harorat ko'tarilishi;
zulässig	-	mumkin, ruxsat;

vermeiden - bo‘yin tovlamoq.
bringen (brachte, gebracht) - olib kelmoq;

III. Quidagi savollarga javob bering!

1. Wie verstehen Sie das Wort „Tiefkühlkost“?
2. Welche Bedeutung haben Tiefkühlwaren?
3. Wie kann man diese Produkte zum Essen vorbereiten?
4. Warum brauchen solche Produkte sorgfältige Behandlung?
5. Bei welcher Temperatur müssen Sie schnell gebracht werden?
6. Welche Temperatur läßt sich bei zulässig sein?

IV. Savollarga qarab matnni gapirib bering!

V. “Tiefkuhlkost” matnini o‘qing va annotatsiya tuzing!

I. Matnni o‘zbek tiliga tarjima qiling!

FLEISCHERZEUGNISSE

Unter Fleischerzeugnissen sollen hier Wurstwaren, Schinken und bestimmte hitzekonservierte Fleischzubereitungen verstanden werden. Nachstehend werden die wichtigsten Wurstarten und ihre Eigenschaften aufgeführt.

Rohwürste sind umgerötete, im allgemeinen ungekühlt (über 10° C) lagerfähige, in der Regel roh zum Verzehr gelangene Wurstwaren, die streichfähig oder nach einer mit Austrocknung verbundenen Reifung schnittfähig worden sind. Es werden unterschieden: schnittfeste Rohwürste wie Salami, Schnickenplockwurst, Cervelatwurst, Mettwurst und streichfähige Rohwürste wie Teewurst, Mettwurst, Schmierwurst.

Kochwürste sind hitzebehandelte Wurstwaren, die vorwiegend aus gekochtem Ausgangsmaterial hergestellt werden. Zu dieser Gruppe gehören Kochstreichwürste (meist Leberwurst) und schnittfeste Kochwürste wie Blutwurst und Sülzwurst einschließlich Sülzen.

Brühwürste werden vorwiegend aus rohem Fleisch hergestellt und anschließend bei etwa 70° C und höher gebrüht, z.B. auch heiß geräuchert. Zu dieser Gruppe gehören Brühwürstchen wie Wiener, Weißwurst; Brühwurst fein gekuttert wie Fleischwurst, Leberkäse; Brühwurst grob wie Jagdwurst, Brühwurst mit stückigen Einlagen wie Bierschinken.

Brühwursthalbfabrikate kommen roh in den Verkehr, aber dazu bestimmt, vor dem Verzehr durch Brühen, Backen, Braten oder auf andere Weise

hitzebehandelt und dabei schnittfest zu werden. Hierzu zählen beispielweise frische Bratwurst zum Selbstbraten und roher Leberkäse zum Selbstbacken.

Schinken wird gekocht oder roh gepöckelt in den Verkehr gebracht. Vorderschinken werden als solche oder als „Schultern“. Hinterschinken wird als „Schinken“ bezeichnet.

II. Matnga tegishli bo‘lgan yangi so‘zlar:

das Fleischerzeugniss	-	go‘sh t mahsuloti;
der Schinken	-	dudlangan cho‘chqa go‘sh ti;
die Fleischzubereitung	-	go‘sh t tayyorlash;
die Wurstart	-	kolbasa navi (sorti);
bestimmen	-	aniqlamoq;
verstehen	-	tushunmoq;
die Rohwurst	-	xom kolbasa;
ungekühlt	-	sovutilmagan;
die Regel	-	qoida;
unterscheiden (ie-ie)	-	farqlanmoq; farqlamoq;
die Kochwurst	-	pishgan kolbasa;
die Brühwurst	-	qaynatilgan kolbasa;
das Backen	-	yopish, pishirish;
die Leberwurst	-	jigarli kolbasa;
das Brühwursthalbfabrikat-	-	qaynatilgan kolbasa yarim fabrikati;
kochen	-	pishirmoq;
das Braten	-	qovurma;
roh	-	xom;
brühen	-	qaynatmoq.

III. Quyidagi savollarga javob bering!

1. Was versteht man unter Fleischerzeugnissen?
2. Welche Wurstarten unterscheidet man?
3. Welche Arten der Rohbewürste gibt es?
4. Welche Wurstarten gehören zu den Kochwürsten?
5. Wie werden die Brühwürste hergestellt?
6. Welche Würste gehören zu den Brühwürsten?
7. In welcher Art kommen die Brühwursthalbfabrikate in den Verkehr?
8. Soll der Einkäufer frische Bratwurst braten?
9. In welcher Art isst man rohen Leberkäse?
10. Haben Sie den Schinken gern?

IV. Savollarga javob berganingizdan so'ng "Fleischerzeugnisse" matnini gapirib bering!

I. Matnni o'zbek tiliga tarjima qiling!

MEHLE

Mehl gehört zu den wichtigsten Getreideerzeugnissen. Sein Nährstoffgehalt hängt vom Ausmahlungsgrad ab: Mehl mit niedrigem Ausmahlungsgrad ist hell und reich an Stärke, die im gemahlene Getreidekern enthalten ist. Mehl mit hohem Ausmahlungsgrad ist dunkel und reicher an Eiweiß, Vitaminen, Mineralstoffen und Ballaststoffen, da ein hoher Prozentsatz der ernährungsphysiologisch bedeutsamen Randschichten mitgemahlen wird.

Mehl darf nur nach Typen angeboten werden, die sich nach dem Ausmahlungsgrad richten. Der Ausmahlungsgrad wiederum wird durch den Aschegehalt (unverbrennbare Mineralstoffe) des Mehles bestimmt.

Je niedriger er ist, desto besser sind im allgemeinen seine Backeigenschaften. Im Einzelhandel spielt in erster Linie Weizenmehl „Type 405“ mit einem vorgeschriebenen Aschegehalt von 0,38 bis 0,47% eine Rolle. Daneben werden vor allem noch Weizenmehle „Type 550“, „Type 1050“ und Roggenmehle „Type 1150“ sowie „Type 997“ angeboten. Es gibt zwei Backschrottypen: Roggenbackschrot „Type 1800“ und Weizenbackschrot „Type 1700“. Diese Backschrottypen enthalten in der Regel nicht sämtliche Bestandteile des Korns; oft fehlt der Keimling. Dagegen müssen Weizenvollkornschrot/-mehl und Roggenvollkornschrot/-mehl sämtliche Bestandteile des Korns aufweisen, einschließlich des Keimlings.

I. Matnga tegishli bo'lgan yangi so'zlar:

das Mehl	-	un;
das Getreideerzeugnis	-	non mahsuloti;
der Nährstoffgehalt	-	oziq modda tarkibi;
abhängen	-	bog'liq bo'lmoq;
der Ausmahlungsgrad	-	unning navligi;
hell	-	yorug'; rangi ochiq; tiniq;
reich	-	boy;
die Stärke	-	kraxmal; kuch;
dunkel	-	qorong'i; qora, to'q;
das Eiweiß	-	tuxum oqi;

der Mineralstoff	-	mineral modda;
bedeutsam	-	ahamiyatli;
anbieten (o-o)	-	taklif qilmoq;
der Aschegehalt	-	kulning tarkibi;
die Backeigenschaft	-	pishirish hususiyati;
der Weizen	-	bug‘doy;
der Roggen	-	javdar;
fehlen	-	qolmoq; yo‘q bo‘lmoq;
der Bestandteil	-	asosiy qism;
der Korn	-	g‘alla;
der Keimling	-	pusht, kurtak; ko‘chat; homila, embrion;
sämlich	-	hammasi;
eine Rolle spielen	-	ahamiyatga ega bo‘lmoq;
niedrig	-	kam, oz; past.

II. Quyidagi savollarga javob bering!

1. Zu welchen Erzeugnissen gehört das Mehl?
2. Von wem gehört der Nährstoffgehalt ab?
3. Wie sieht das Mehl mit niedrigem Ausmahlungsgrad aus?
4. Wie sieht das Mehl mit hohem Ausmahlungsgrad aus?
5. Wie bestimmt man den Ausmahlungsgrad?
6. Wie sind im allgemeinen seine Backeigenschaften?
7. Welche Weizenmehltypen gibt es?
8. Welcher Weizenmehltyp spielt im Einzelhandel eine große Rolle?
9. Welche Roggenmehltypen gibt es?
10. In welchen Weizen – und Roggentypen fehlt oft der Keimling?

III. Matnni hikoya qilib berish rejasini tuzing !

IV. Matnni reja bo‘yicha gapirib bering!

I. Matnni o‘zbek tiliga tarjima qiling!

DER INDUSTRIELLE EINSATZ DES UZBEKISCHEN PRIMÄRKAOLINS ANGREN

Durch die industrielle Entwicklung der keramischen Industrie in Usbekistan steigt der Bedarf an Kaolin für die Porzellan- und Feuerfestindustrie. Vor allem die drei Porzellanwerke Taschkents, Samarkands und Kuwasais sowie eine Vielzahl

lokaler Fayencefabriken sind als Bedarfsr ager vorangig an der Nutzung einheimischer Rohstoffe interessiert. Für die Feinkeramik werden Kaolinie und wei brennende Tone mit einem Al_2O_3 - Gehalt 25-30 Masse % Fe_2O_3 , $+TiO_2$ benötigt. Feuerfesttone für das Hüttenwesen sollen nicht 35 Masse % Al_2O_3 aufweisen.

In der Vergangenheit war innerhalb der gesammten ehemaligen Sowjetunion der Lagerstätte Prosjanowsk /Ukraine/ der wichtigste Lieferant für Kaolin. An diesem Kaolin werden in der Regel auch die Verarbeitungseigenschaften und die Qualität anderer Kaoline gemessen.

In Zentrallasion befindet sich eine große Kaolinlagerst atte nahe der Stadt Angren

/120 km von usbekischen Hauptstadt Taschkent entfernt/.

Das Vorkommen wurde 1926 im Bergbaurevier Apartak entdeckt. Es ist das größte zentralasiatische Vorkommen. Seine Vorräte werden auf 1 Mrd.t Primär- und 5 Mrd.t Sekund rkaolin gesch tzt.

Dem gegenüber haben andere Lagersch tten von Kaolin und Kaolintonen, wie Sultan-Kuweis, Karnab etc., nur lokale Bedeutung.

Der für die Keramik wesentliche Mineralbestand des Rohkalonis ist gekennzeichnet durch 55-60 Masse-% Kaolinit, 8-13 Masse-% Hydroglimmer, ca 35 Masse-% Quarz und 1-3 Masse-% Feldspat. Der Prim rkaolin erscheint hell, der Sekund rkaolin ist infolge von Kohleeinschl ussen dunkler. Wegen eines erhöhten Gehaltes an Eisenchromoxid ist der rohe Prim rkaolin ohne Reinigung qualitativ für hochwertige, wei brennende Erzeugnisse noch nicht ausreichend. Doch nach der Aufbereitung steht der Schlammkaolin von Angren aber dem Kaolin von Prosjanowsk nicht mehr nach.

II. Matnga tegishli bo'lgan yangi so'zlar:

der Einsatz	-	qatnashish;
das Prim�rkaolin	-	ilk kaolin;
die Entwicklung	-	rivojlanish;
steigen (ie-ie)	-	ko'tarmoq;
der Bedarf	-	talab;
das Porzellan	-	farfor;
die Vielzahl	-	katta miqdor;
die Feuerfestindustrie	-	o'tga chidamli industriya;
der Bedarfsträger	-	iste'molchi;
die Nutzung	-	foydalanish; ishlatish;
der Rohstoff	-	xomash'yo;
die Feinkeramik	-	nozik kulolchilik;

der Ton	-	loy; tovush;
benötigen	-	foydalanmoq;
feuerfest	-	o'tga chidamli; kuymas, yonmas;
das Hüttenindustrie	-	metallurgiya sanoati;
aufweisen	-	ko'rsatmoq;
die Vergangenheit	-	o'tgan zamon;
ehemalig	-	sobiq;
der Lieferant	-	ta'minlovchi;
die Hauptstadt	-	poytaxt;
das Vorkommen	-	kon;
entdecken	-	kafsh qilmoq, ochmoq;
schätzen	-	baholamoq;
die Lagerschätze	-	paydo bo'lgan joy.

III. Quyidagi savollarga javob bering!

- 1) Wo befindet sich in Usbekistan das große Vorkommen des Kaolins?
- 2) Welche Bedeutung hat das Primärkaolin von Angern für die Industrie?
- 3) Wo gibt es Porzellanwerke in Usbekistan?
- 4) Wie erscheint der Primärkaolin und der Sekundärkaolin?
- 5) Welche Kaoline werden für die Feinkeramik benötigt?

IV. 5 ta savoldan so'ng matnni hikoya qilib bering!

V. Matnni o'zbek tilidagi annotatsiyasini yozing!

I. Matnni o'zbek tiliga tarjima qiling!

NUTZPFLANZEN

Die Erfolgsmeldungen aus den Gen-Laboren werden immer häufiger: Reis wurde mit Vitamin A angereichert und Pflanzen produzieren neue Arzneimittelsubstanzen. Die Öffentlichen aber bleibt weiterhin skeptisch.

Gentechniker jubelten, Gegner der Genforschung schreckten auf: Wissenschaftler haben das erste komplett entzifferte Erbgut einer Pflanze vorgestellt. Bisher hatten sie lediglich Abschnitte der Erbinformationen einzelner Pflanzen identifiziert. Schon bald könnten die neugewonnenen Erkenntnisse in Landwirtschaft, Umwelt und Medizin angewendet werden, meinten die Forscher und versprachen unter anderem widerstandfähigere, nährstoffreichere und schmackhaftere Feldfrüchte.

Als Nutzpflanze spielt die genetisch entschlüsselte Ackerschmalwand (*Arabidopsis thaliana*) keine Rolle. Sie gibt aber als Lieblingspflanze der Genetiker, weil sie nur relativ wenig Gene besitzt, leicht im Labor zu züchten ist und sehr viele Samen produziert. Vor allem eines aber läßt die Forscher hoffen: Die Pflanze enthält viele Gene, die sich auch bei anderen Kulturpflanzen wie Weizen oder Reis finden. Wir werden durch die genetische Entschlüsselung vom Ackerschmalwand die biotechnische Prozesse in allen Pflanzen verstehen“, - sagte Hans Werner Mewes vom Max-Planck-Institut.

II. Matnga tegishli bo'lgan yangi so'zlar!

die Nutzpflanze	-	foydali o'simlik;
jubeln	-	shodlanmoq, quvonmoq;
die Genforschung	-	genetika sohasida tadqiqot;
schrecken	-	qo'rqmoq, qo'rqitmoq;
der Wissenschaftler	-	olim;
das Erbgut	-	meros;
vorstellen	-	tassavur qilmoq;
der Abschnitt	-	parcha, bo'lak, qism;
identifizieren	-	tenglashtirmoq;
die Erkenntnis	-	bilim;
die Landwirtschaft	-	qishloq xo'jaligi;
die Umwelt	-	atrof-muhit;
anwenden (a-a)	-	qo'llamoq, ishlatmoq;
meinen	-	o'ylamoq; fikrlamoq;
der Forscher	-	tadqiqotchi;
versprechen	-	va'da bermoq;
widerstandsfähig	-	moyil, qodir, qarshilik;
nährstoffreich	-	oziqa moddalarga boy;
die Ackerschmalwand	-	tor, ingichka, tasma;
gelten	-	hisoblamoq;
besitzen	-	ega bo'lmoq;
relativ	-	nisbatan;
der Same	-	oila;
finden	-	topmoq;
anreichern	-	boyitmoq;
die Öffentlichkeit	-	jamoatchilik;
bleiben (ie-ie)	-	qolmoq.

III. Matnni hikoya qilib berish rejasini tuzing!

IV. Quyidagi savollarga javob bering!

1. Welche Pflanze wurde aus den Gen-Laboren vorgestellt?
2. Wo werden neugewonnenen Erkenntnisse angewendet?
3. Was versprechen die Forscher?
4. Welche Pflanze gibt es Lieblingspflanze der Genetiker?
5. Welche Pflanze besitzt relativ wenig Gene?
6. Welche Pflanze produziert viele Samen?
7. Ist es leicht, diese Pflanze zu züchten?
8. Was kann man in den Kulturpflanzen wie Weizen oder Reis finden?
9. Auf welche Weise werden die Wissenschaftler die biochemischen Prozesse verstehen?
10. Ist dieses Thema für Sie interessant?

V. Matnni 10 savoldan keyin tuzgan reja asosida gapirib bering!

I. Matnni o'zbek tiliga tarjima qiling!

MÖBEL AUS RESTSTOFFEN

In Malaysia sind 2,5 Millionen Hektar mit ölfruchttragenden Palmen bepflanzt, die sechs Mal pro Jahr geerntet werden. Das südostasiatische Land liefert etwa 50 Prozent der Weltproduktion an Palmöl pro Hektar und im Jahr fallen bei der Ernte in den Ölpalmsplantagen Malaysias mehr als eine Tonne Faserstoffe an, die bislang weggeworfen oder verbrannt wurden.

Die Mitarbeiter des Fraunhofer-Instituts für Holzforschung in Braunschweig kamen nun zu dem Ergebnis, dass sich diese Reststoffe gut zu Faserplatten verarbeiten lassen, aus denen Schrankrückwände oder Laminatfußböden gebaut werden. „Im Gegensatz zu Spanplatten können die Platten aus dem Palmabfall leicht gefräst und direkt lackiert werden“, - sagt der Braunschweiger Projektleiter Volker Thole. Im Mai wird zusammen mit dem „Malaysia Palm Oil Board“ mit dem Bau einer Pilotanlage für die Plattenherstellung begonnen.

II. Matnga tegishli bo'lgan yangi so'zlar:

das Möbel	-	mebel; jihaz;
der Reststoff	-	qoldiq mahsulot;

die Palme	-	palma;
bepflanzen	-	ekib qo'ymoq;
ernten	-	hosilni yig'moq;
südasiatisch	-	janubiy osiyoga oid;
das Land	-	mamlakat;
liefern	-	etkazib bermoq;
die Weltproduktion	-	dunyo mahsuloti;
das Palmöl	-	palma yog'i;
der Faserstoff	-	tolali modda;
anfallen (ie-a)	-	to'kilib ketmoq;
wegwerfen (a-o)	-	uloqtirmoq;
verbrennen (a-a)	-	yondirmoq;
der Mitarbeiter	-	hamkasb;
die Holzforschung	-	yog'ochni o'rganisch tadqiqotlari;
das Ergebnis	-	natija;
verarbeiten	-	qayta ishlamoq;
bauen	-	qurmoq;
der Schrank	-	shkaf;
der Boden	-	pol, yer;
die Wand	-	devor;
der Palmabfall	-	palma chiqindilari.

III. Quyidagi savollarga javob bering!

1. Womit sind in Malaysia 2,5 Millionen Hektar bepflanzt?
2. Wieviel Mal pro Jahr werden diese Fruchtpalmen geerntet?
3. Wieviel Prozent der Weltproduktion an Palmöl liefert dieses Land?
4. Wieviel Tonnen Faserstoffe fallen bei der Ernte in den Ölpalmpflanzungen Malaysias an?
5. Auf welche Weise werden diese Faserstoffe bis heute vernichtet?
6. Zu welchem Ergebnis kamen die Mitarbeiter des Fraunhofer Instituts in Braunschweig?
7. Ist es möglich, diese Reststoffe zu Faserplatten zu verarbeiten?
8. Was kann man aus diesen Reststoffen herstellen?
9. Kann man aus dem Palmabfall verschiedene Platten fräsen und dann lackieren?
10. Wann beginnt Malaysia Palm Öl Boarol den Bau einer Pilotanlage für die Plattenherstellung?

IV. Matnga o'yd reja tuzing!

V. Reja asosida matn mazmunini gapirib bering!

I. Matni o'zbek tiliga tarjima qiling!

FRANKFURTER BUCHMESSE

Einmal im Jahr trifft sich die Verlagswelt. Die Frankfurter Buchmesse ist das international größte Branchenmeeting, hier werden Geschäfte mit der Ware Buch gemacht, hier begegnen sich Geist und Geld (Von Janet Schayan).

Der 6. bis 10. Oktober 2004 ist in den Kalendern vieler Buchhändler, Lektoren, Autoren, Literatur-Scouts und Journalisten längst markiert und die Hotels in Frankfurt am Main sind für diesen Termin schon seit fast einem Jahr gebucht: Fünf Tage, die reserviert sind für die 56 Frankfurter Buchmesse, für Lizenzverhandlungen, Pressetermine, Kontaktpflege und einen Blick auf die Konkurrenz, auch für Lesungen und die Buchmesse-Partys der Verlage am Abend, Fünf Tage im Oktober, an denen sich in Frankfurt Geist und Geschäft des internationalen Buchmarkts treffen wie nirgends sonst auf der Welt. „Die Frankfurter Buchmesse ist das Schaufenster der Branche – und hier wird keinesfalls nur Windowshopping betrieben“, - sagt Volker Neumann, Direktor der Buchmesse seit 2002. Das Kaufen und Verkaufen von Rechten an der Ware Buch ist nach wie vor das Kerngeschäft in Frankfurt: 2002 wurden knapp 6800 Lizenzen im Wert von 31 Millionen Euro gehandelt.

II. Matnga tegishli bo'lgan yangi so'zlar:

die Buchmesse	-	kitob yarmarkasi;
die Verlagswelt	-	nashriyot dunyosi;
das Geschäft	-	tijorat; ish;
die Ware	-	mol; mahsulot;
sich begegnen	-	uchrashmoq;
der Buchhändler	-	kitob sotuvchisi;
markieren	-	belgilamoq;
das Hotel	-	mehmonxona;
der Termin	-	muddat; uchrashuv;
buchen	-	band qilmoq;
der Geist	-	ruh; aql;
der Markt	-	bozor;
das Schaufenster	-	vitrina;

betreiben (ie-ie)	-	shug‘ullanmoq;
das Kaufen	-	xarid;
das Verkaufen	-	sotish;
das Kerngeschäft	-	tijorat;
knapp	-	oz, kam, tanqis;
handeln	-	savdo qilmoq.
reservieren	-	band qilmoq, atab qo‘ymoq, ajratib qo‘ymoq;

III. Quyidagi savollarga javob bering!

1. Wieviel Mal im Jahr trifft sich die Verlagswelt?
2. Wann fand in Frankfurt am Main die Buchmesse im Jahre 2004 statt?
3. Seit wann markieren die Buchhändler, Lektoren, Autoren, Journalisten in Ihren Kalendern den 6. bis 10. (zehnten) Oktober 2004?
4. Wieviel Hotels werden für diesen Termin gebucht?
5. Wieviel Tage treffen sich im Oktober in Frankfurt am Main Geist und Geschäft?
6. Was ist das Schaufenster der Branche?
7. Wo vorgehen das Kaufen und verkaufen von Rechten an der Ware Buch?
8. Wieviel Lizenzen im Wert von 31 Millionen Euro werden gehandelt?
9. Was sagte Direktor der Buchmesse Völker Neumann?
10. Seit wann ist Völker Neumann Direktor dieser Buchmesse?

IV. Shu savollar orqali matnni gapirib bering!

V. Matnga o‘zbek tilida annotatsiya yozing!

BIBLIOGRAPHIE

1. "Pishevaya promishlennost" N 1-5. Moskva – 2000.
2. "Pishevaya promishlennost" N 1-6. Moskva – 2001.
3. Maslojirovaya promishlennost N 1-3. Moskva – 2001.
4. Maslojirovaya promishlennost N 1-4. Moskva – 2002.
5. Xlebopechenie Rossii N 1-6. Moskva – 2002.
6. Pishevaya texnologiya N 2-6. Moskva – 2002.
7. Maslojirovaya promishlennost N 1-2. Moskva – 2003.
8. Saidov S. Deutsche Grammatik in Übungen. Tashkent.
9. Saidov S. Deutsche Grammatik in Mustern. Tashkent.
10. Jumaniyazov O., Allayorova R., Ismailova X. Deutsch (oliy o'quv yurtlari uchun) (Toshkent "O'qituvchi" 1997).
11. Elina N.P. und andere."Deutsch – Lehrbuch", Taschkent, 2003, "O'AJBIT"Markazi.
12. Arxipow G.B. "Lehrbuch für chemisch-technologische Hochschulen, Moskau, 1990.
13. Zeitschrift "Deutschland" 2003/04.
14. „Mc Donald's Qualität“, München, 2001.
15. Zeitschrift „Spiegel“, Bonn, 2001.
16. Zeitschrift „Dialog“, Duisburg, 2004.
17. Zeitschrift "Deutschland", 2002.
18. Zeitschrift "Fette, Seifen, Anstichsmittel", Deutschland, 1989.
19. Zeitschrift „Spiegel“, Deutschland, 2002.
20. Zeitschrift "Lebensmittelindustrie", Leipzig, 2000.
21. Zeitschrift "Glas und Keramik“, Erlangen, 2000.
22. Zeitschrift "Deutschland", Deutschland, 1 3/2004.

MUNDARIJA

So'z boshi.....	3
-----------------	---

BIRINCHI MASHG'ULOT. (NAHRUNG UND NAHRUNGSMITTEL – OZIQ-OVQAT VA OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARI)

Text A: Nahrung und Nahrungsmittel.....	6
Text B: Zubereitet auf der Erde - verzehrt im Kosmos. (I -qism).....	7
Grammatik: 1.Fe'lining asosiy formalari. 2.Fe'llarning Präsensda kuchli va kuchsiz turlanishi.3.Modal fe'llar. 4.Dativ kelishigini talab qiladigan ko'makchilar. 5.So'roq olmoshlar.....	7

IKKINCHI MASHG'ULOT. (DIE GESUNDE ERNÄHRUNG – FOYDALI OZIQ - OVQAT)

Text A: Die Gesunde Ernährung.....	12
Text B: Wir decken den Tisch zum Mittagessen.....	13
Grammatik: 1.Gapda so'z tartibi. 2.Artikellar. 3.Akkusativni talab qiladigan ko'makchilar.....	14

UCHINCHI MASHG'ULOT. (NÄHRSTOFFE – OZIQ-OVQAT MODDALARI)

Text A: Nährstoffe.....	19
Text B: Zubereitet auf der Erde - verzehrt im Kosmos (davomi).....	19
Grammatik: 1.Passiv. Präsens Passiv. 2.lassen + sich + Infinitiv fe'li. 3.Dativ va Akkusativ kelishigini talab qiladigan ko'makchilar.....	20

TO'RTINCHI MASHG'ULOT. (EIWEIß – OQSIL)

Text A: Eiweiß.....	25
Text B: Kalte Platten und Vorspeisen.....	25
Grammatik: 1.Sifatdosh I-II-ning ishlatilishi. 2.Sifatdosh oborotini ajratib ko'rsatilishi.....	26

BESHINCHI MASHG'ULOT. (FETTE – MOY,YOG')

Text A: Fette.....	30
Text B: Margarine.....	30
Grammatik:1.Otlarning ko'plikda ishlatilishi. 2.Otlarning turlanishi. 3.O'zlik olmoshlari.....	31

OLTINCHI MASHG'ULOT. (KOHLENHYDRATE – UGLEVODLAR)

Text A: Kohlenhydrate.....	35
Text B: Suppen-Brühen.....	35
Grammatik: 1.Sifatlarning turlanishi. 2.Sifat darajalari 3.O'zlik olmoshlari.....	36

YETTINCHI MASHG'ULOT. (VITAMINE – VITAMINLAR)

Text A: Vitamine.....	40
Text B: Das Zubereiten der Nahrung.....	41
Grammatika: 1.Inkor va inkor olmoshi. 2.Modal fe'llar (takrorlash) 3.«Man» olmoshi.....	42

SAKKIZINCHI MASHG'ULOT. (MINERALSTOFFE – MINERAL MODDALAR)

Text A: Mineralstoffe.....	47
Text B: Speisesalz.....	47
So'z yasalishi: Murakkab otlar.....	48
Grammatik: 1.Imperfekt Aktiv. 2.Imperfekt Passiv. Ko'makchilar (takrorlash).....	48

TO'QQIZINCHI MASHG'ULOT. (WASSER – SUV)

Text A: Wasser.....	54
Text B: Ein Gespräch.....	54
Grammatik: 1.Son. 2.Perfekt Aktiv. 3.Bog'langan qo'shma gap. Teng bog'lovchilar.....	55

O'NINCHI MASHG'ULOT. (ZUCKER – QAND, SHAKAR)

Text A: Zucker.....	59
Text B: Ein Gespräch.....	60
So'z yasalishi: Murakkab sifat.....	61
Grammatik: 1.Perfekt Passiv. 2.Ergashgan qo'shma gap. Ergashgan qo'shma gaplarda so'z tartibi. 3.To'ldiruvchi va shart ergash gap.....	61

O'N BIRINCHI MASHG'ULOT (STÄRKE – KRAXMAL)

Text A: Stärke.....	65
Text B: Im Lebensmittelgeschäft.....	65
Grammatik:1.Plussquamperfekt Aktiv. 2.Plussquamperfekt Passiv.....	66

O'N IKKINCHI MASHG'ULOT. (GEMÜSE – SABZAVOTLAR)

Text A: Gemüse.....	70
Text B: Im Gemüseladen.....	71
Grammatik: 1.Genitivni talab qiladigan ko'makchilar. 2.Nisbiy olmoshlar 3.Aniqlovchi ergash gap.....	72

O'N UCHINCHI MASHG'ULOT. (OBST – MEVALAR)

Text A: Obst.....	76
Text B: Obst und Beeren.....	77
Grammatik: 1.Murakkab ot kesim. 2.Infinitiv va Infinitiv guruhlari 3."haben" va „sein" + zu + Infinitiv fe'llari.....	78

O'N TO'RTINCHI MASHG'ULOT. (KARTOFFEL – KARTOSHKA)

Text A: Kartoffel.....	82
Text B: Kartoffelspeisen.....	83
Grammatik: 1.Juft bog'lovchilar. 2.Infinitiv oboroti.....	83

O'N BESHINCHI MASHG'ULOT. (MEHL UND MEHLERZEUGNISSE – UN VA UN MAHSULOTLARI)

Text A: Mehl und Mehlerzeugnisse.....	87
Text B: Speisereis.....	88
Grammatik: Sabab ergash gap.....	89

O'N OLTINCHI MASHG'ULOT. (BROT – NON, NON MAHSULOTLARI)

Text A: Brot.....	93
Text B: Im Bäckerladen.....	94
Grammatik: „Es" olmoshi. 2.Aniqlovchi ergash gaplar.....	95

O'N YETTINCHI MASHG'ULOT. (FLEISCH – GO'SHT)

Text A: Fleisch.....	99
Text B: In der Fleischabteilung.....	100
Grammatik: 1.Futurum. 2.Imperativ (Buyruq mayli).....	100

O'N SAKKIZINCHI MASHG'ULOT. (FLEISCHERZEUGNISSE – GO'SHT MAHSULOTLARI)

Text A: Fleischerzeugnisse.....	105
Text B: In der Wurstabteilung.....	105
Grammatik: Yoyiq aniqlovchi.....	106

O'N TO'QQIZINCHI MASHG'ULOT. (FISCH UND FISCHERZEUGNISSE – BALIQ VA BALIQ MAHSULOTLARI)

Text A: Fisch und Fischerzeugnisse.....	110
Text B: Im Fischladen.....	110
Grammatik: Holat ergash gapli qo'shma gap.....	111

**YIGIRMANCHI MASHG'ULOT. (MILCH UND MILCHERZEUGNISSE –
SUT VA SUT MAHSULOTLARI)**

Text A: Milch und Milcherzeugnisse.....	116
Text B: Im Milchladen.....	116
Grammatik: Vaqt ergash gap.....	117

**YIGIRMA BIRINCHI MASHG'ULOT. (BUTTER UND KÄSE – MOY VA
PISHLOQ)**

Text A: Butter.....	120
Text B: Käse.....	121
Grammatik: 1.Modal fe'llar Infinitiv Passiv bilan. Fe'lning asosiy formasi.....	121

**YIGIRMA IKKINCHI MASHG'ULOT. (EIER UND EIERSPEISEN – TUXUM
VA TUXUMLI TAOMLAR)**

Text A: Eier.....	125
Text B: Eierspeisen.....	126
Grammatik: O'rin ergash gap. 2.Maqsad ergash gap.....	126

**YIGIRMA UCHINCHI MASHG'ULOT. (KONDITOREIERZEUGNISSE –
QANDOLATCHILIK MAHSULOTLARI)**

Text A: Konditoreierzeugnisse.....	130
Text B: In der Konditorei.....	131
Grammatik: Sifatlarning tuslanishi (takrorlash). 2.Ergash gap (takrorlash).....	133

**YIGIRMA TO'RTINCHI MASHG'ULOT. (HEIßE GETRÄNKE – ISSIQ
ICHIMLIKLAR)**

Text A: Heiße Getränke.....	137
Text B: Das Frühstück.....	138
Grammatik. 1.Fe'llarning zamon formalari (takrorlash). 2.Imperativ (takrorlash).....	139

YIGIRMA BESHINCHI MASHG'ULOT. (WÜRZMITTEL – ZIRAVORLAR)

Text A: Würzmittel.....	144
Text B: Das Abendbrot.....	144
So'z yasalishi: Fe'llarning otlashuvi.....	146
Grammatik: 1.Artikel (takrorlash). 2.Aktiv va Passivning zamon formalari.....	146

QO'SHIMCHA MATERIALLAR.....	150
BIBLIOGRAPHIE.....	170

S. NAYIMOV

DEUTSCH

O'quv qo'llanma

Muharrir A.Axmetova
Musahhih M.Axmetova
Kompyuterda sahifalovchi A.Ro'ziyev

Bosishga ruxsat etildi 04.08.2008. Qog'oz bichimi 60x84^{1/16}.
Hisob-nashr tabog'i 11. Adadi 500.
Buyurtma № 99.

«IQTISOD-MOLIYA» nashriyotida tayyorlandi.
100084, Toshkent, Kichik halqa yo'li ko'chasi, 7-uy.
Hisob-shartnoma №48-2008.

«Toshkent tezkor bosmaxonasi» MCHJ da chop etildi
100200. Toshkent, Radial tor ko'chasi 10 uy.

ISBN 978-9943-13-077-7



9 789943 130777