

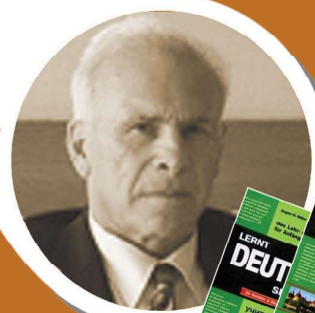
# НЕМЦЫ

## персоналии



**Самойлова (Нейф)**  
Ирина Александровна  
председатель Ульяновской  
региональной немецкой  
национально-культурной автономии

**Миллер**  
Евгений Николаевич  
профессор,  
автор более 20 учебных пособий  
немецкого языка, главный редактор  
газеты "Рундшау"



Центр немецкой культуры при лицее  
в п. Октябрьский Чердаклинского района



Группа поволжских немцев  
сформировалась из потомков немецких  
переселенцев, покинувших германские  
государства и осевших  
в Российской империи  
во время правления Екатерины II

# НЕМЦЫ

## национальный акцент



Слишком много поваров  
только портят кашу.



### Айнтопф

Есть в кулинарии блюда настолько питательные, что если их подают к столу, больше не подают ничего.

Неудивительно, ведь отведаешь их и понимаешь: сыт крепко и надолго. Какое там первое и второе.

Некоторые и называются соответственно.

Например, суп Айнтопф (от нем. ein - один, topf - горшок, "все в одном горшке"). Это густой суп с сосисками, копченостями, мясом. Существует масса вариантов его приготовления.

В бельгийский добавляют пива, во Франции этот суп готовят с белой репой, в Испании с фасолью. Предлагаем приготовить говяжий Айнтопф по рецепту российских немцев.

1 л. мясного бульона,

450 г. говядины,

800 г. консервированной кукурузы,

50 г. риса,

3 ст.л. топленого масла,

репчатый лук – 3 шт.,

1 стручок сладкого перца,

1 стебель лука-порей,

4 стебля сельдерея,

1 пучок петрушки, пряности (тёртый мускатный орех, перец,

тимьян сушёный) по вкусу.

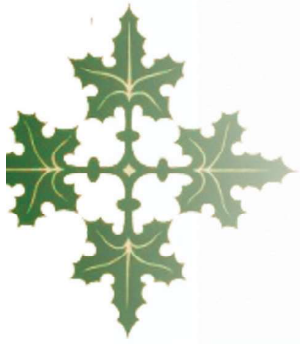
Порезать мясо кубиками, обжарить на топленом масле.

Добавить лук и обжарить до золотистого цвета. Залить бульоном, накрыть крышкой и варить около 15 минут. Затем добавить помытые и порезанные кубиками овощи. Засыпать рис и кукурузу.

Варить до готовности. Готовый суп приправить

мускатным орехом и травами.



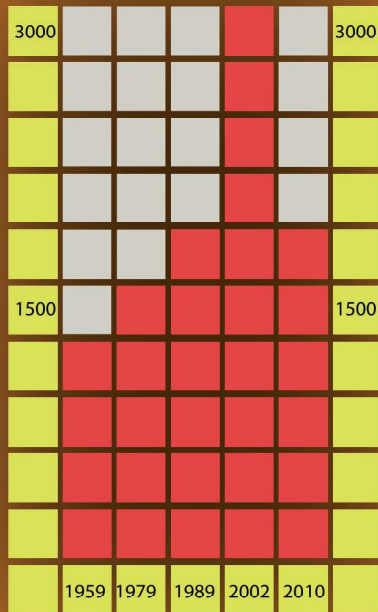


# НЕМЦЫ

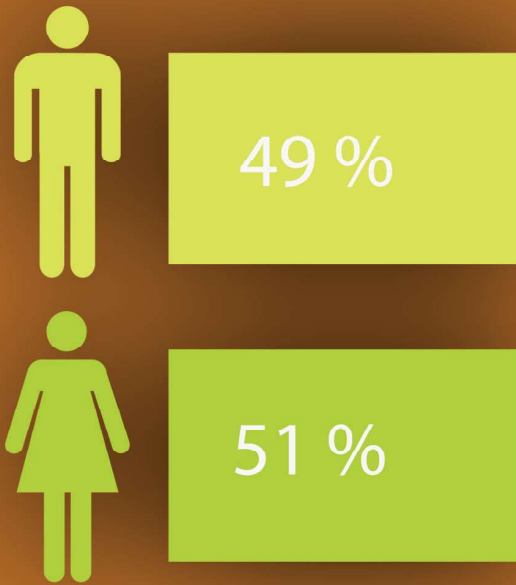
## статистические данные



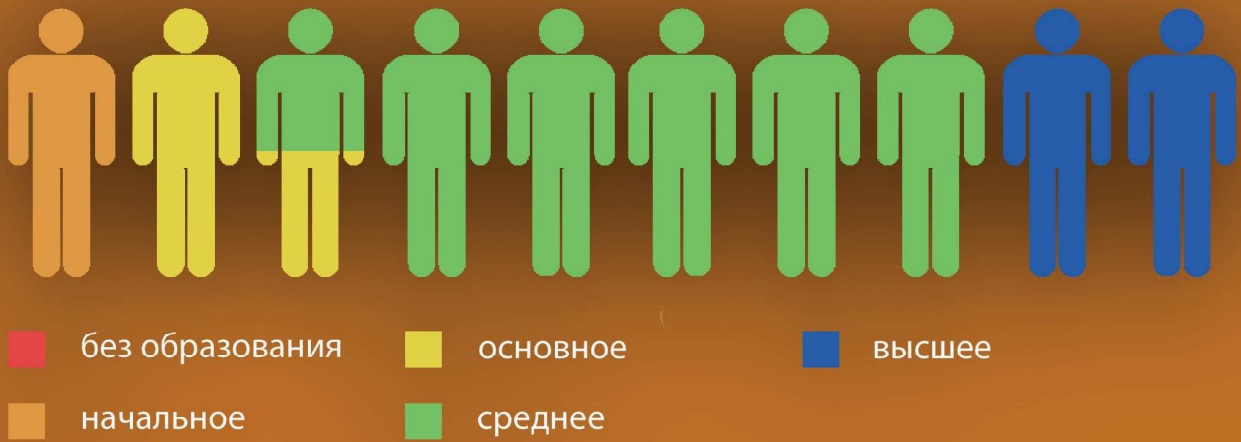
динамика численности

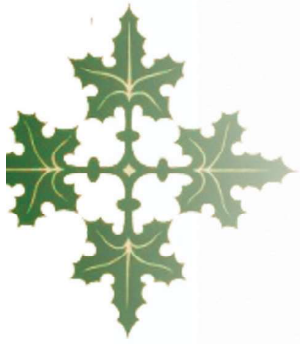


половой состав 2010 г.



уровень образования 2010 г.





# НЕМЦЫ

## статистические данные



### половозрастная пирамида



удельный вес городского и сельского населения в 2010 г.

городские жители

59 %

сельские жители

41 %

