

Лингвострановедческая викторина «Шпессарт: в гостях у Белоснежки»

1. Где расположен горный массив Шпессарт и чем он знаменит?
2. Герои каких немецких сказок и легенд, кроме Белоснежки, обитали в Шпессарте?
3. Кто впервые собрал и записал легенды и сказки Шпессарта? Как называется эта книга?
4. На территории горного массива Шпессарт расположены «Ослиная дорога» и «Березовая улица». Что это такое и почему они так называются?
5. Какие города в Шпессарте связывает «Тропа Белоснежки»? Почему она так называется?
6. Какой город, расположенный в горном массиве Шпессарт называют «воротами Шпессарта»? Как этот город связан со сказкой братьев Гримм Белоснежка?
7. Где находится сегодня «волшебное зеркало», в которое смотрелась мачеха Белоснежки? Какая надпись выбита на его раме?
8. Кто послужил прототипом Белоснежки из сказки братьев Гримм? В каком городе жила «реальная» Белоснежка и кем она была?
9. Кто является прототипом семи гномов из сказки братьев Гримм «Белоснежка»?
10. В ресторанах Шпессарта подают блюдо, которое наверняка Белоснежка готовила гномам – рёшти. Что это за блюдо и почему оно так популярно в Шпессарте?
11. С какой сказкой А.С. Пушкина перекликается по сюжету сказка братьев Гримм «Белоснежка»?
12. В каком видеоклипе немецкой рок-группы «Раммштайн» представлена интерпретация сказки «Белоснежка»?
13. Как связаны между собой мини-сериал «Десятое королевство» (2000) и сказка братьев Гримм «Белоснежка»?

14. Кто впервые перевел сказку братьев Гримм «Белоснежка» на русский язык? Какое название дал сказке переводчик?
15. Сколько лет было Белоснежке, когда она стала прекрасней мачехи и волшебное зеркало это признало?
16. Что должен был принести егерь Злой Королеве в доказательство убийства Белоснежки? Что она сделала с этими предметами?
17. Как Злая Королева хотела известить Белоснежку? Какие вещи она для этого использовала?
18. Как была наказана Злая Королева?
19. Сказка «Белоснежка» была впервые опубликована братьями Гримм в 1812 году под названием Schneeweißchen / «Беяночка» . При повторной публикации сказка получила новое название – Schneewittchen / «Белоснежка». С чем связано желание братьев Гримм переименовать сказку?
20. В 1958 году в честь Белоснежки был назван новый сорт розы. Как выглядит роза сорта «Белоснежка»?

Конкурс переводчиков: Книжная рецензия

Ein grandioses Märchenklassiker

Die Gebrüder Jacob (1785-1863) und Wilhelm Grimm (1786-1859) sind berühmt für ihre Märchensammlung. Genauso namhaft und geschätzt ist wohl ihr Märchen von "Schneewittchen", dem Mädchen, das vor seiner bösen, schönheitsbesessenen Stiefmutter fliehen muss, den sieben Zwergen begegnet und bei ihnen Zuflucht findet. Aufgrund dieser Beliebtheit gibt es zahlreiche Verfilmungen und andere künstlerische Aufarbeitungen; mal mehr, mal weniger gut gelungen.

Wer kennt es nicht, das Märchen von dem Mädchen, mit Haut weiß wie Schnee, mit Lippen rot wie Blut und mit Haaren schwarz wie Ebenholz? Wer kennt es nicht, das Märchen von der hübschen Prinzessin, die fast an einem Biss an einem Apfel gestorben wäre? 'Spieglein, Spieglein an der Wand, wer ist die

Schönste im ganzen Land?' Wer kennt diese Frage nicht? Daher werde ich nicht, weiter auf die Geschichte vom wunderschönen Schneewittchen eingehen.

Ich habe ein ganz altes Grimmsches Märchenbuch zu Hause, es ist fleckig und fällt fast auseinander, doch ich liebe den Text und die Bilder - es ist quasi eine Kindheitserinnerung.

Für jung und alt gleichermaßen faszinierend und ein echter Schatz in jeder guten Kinderbibliothek. Ein exzellentes Beispiel eines Märchenklassikers!

<https://www.amazon.de/Schneewittchen/productreviews/3769820320?pageNumber=4>

Конкурс переводчиков: Стихотворение

Schneewittchen

August Freudenthal

Die Flocken sinken nieder,
Kein Grün, kein Sonnenschein!
Da fällt mir plötzlich wieder
Ein altes Märchen ein.

Sneewittchen ist gestorben,
Das holde Königskind;
Es weinen sich die Zwerge
Um sie die Äuglein blind.

Sneewittchen ist gestorben
Und liegt im Sarg von Glas;
Die rosenfrischen Wangen
Nun sind sie kalt und blaß.

Der Sarg ist aufgerichtet
In grüner Waldesnacht,
Es halten stumm und traurig
Bei ihm die Zwerge Wacht.

Da hat sich einst beim Jagen
Der Königssohn verirrt.
Zum Sarge tritt der Jüngling
Verwundert und verwirrt.

Da bricht der böse Zauber;
Der Glassarg springt entzwei,

Es schallt durch Wald und Klüfte
Ein lauter Freudenschrei.

Er küßt sie auf die Stirne,
Er hebt sie auf sein Roß; —
Und hinterdrein zieht jubelnd
Der treuen Zwerge Troß'.

https://gedichte.xbib.de/Freudenthal%2C+August_gedicht_Schneewittchen.htm

Конкурс переводчиков: Кулинарный рецепт

Grüne Soße / "Grie Soß"

Grüne Soße gilt als hessisches Kulturgut, dem sogar ein Festival und ein Denkmal gewidmet wurden. Der Soßenklassiker wird meist zu gekochtem Fleisch wie [Tafelspitz](#), kaltem [Braten](#), [Pellkartoffeln](#) oder [Salzkartoffeln](#) gereicht.

Zutaten

5 [Eier](#)

[Salz](#), [Pfeffer](#)

1-2 TL scharfer [Senf](#)

100 ml neutrales Öl (z. B. Sonnenblumenöl)

100 g [Schmand](#)

100 g stichfeste [saure Sahne](#)

1 großes Bund gemischte Kräuter für Frankfurter Grüne Soße bzw. 150 g Kräuter ([Kerbel](#), [Petersilie](#), [Pimpinelle](#), Sauerampfer, [Schnittlauch](#), [Kresse](#) und [Borretsch](#))

Grüne Soße - so geht's Schritt für Schritt

[Eier kochen](#), Soße anrühren und dann geht's an die würzigen [Kräuter](#), die beim Hacken ihre ätherischen Öle freisetzen, die direkt in die Nase strömen. Da wird schon die Zubereitung zum Genuss und vielleicht ist die feine Kräutersoße ja genau deshalb ein solcher Klassiker geworden!

Grüne Soße - Schritt 1:

Eier ca. 10 Minuten hart kochen, kalt abschrecken, pellen und halbieren. Jeweils das Eigelb herauslösen und mit einer kleinen Kelle oder einem Esslöffel durch ein Sieb in eine Schüssel streichen.

Grüne Soße - Schritt 2:

Eigelb mit Salz, Pfeffer und Senf würzen und verrühren. Erst 100 ml Öl, dann 100 g Schmand nach und nach unterrühren. Zuletzt 100 g saure Sahne einrühren.

Grüne Soße - Schritt 3:

Kräuter waschen und gut trocken schütteln. Grobe Stiele entfernen. Kräuter mit einem [Wiegemesser](#) oder mit einem großen Küchenmesser sehr fein hacken. Eiweiß in kleine Würfel schneiden. Kräuter und ca. 2/3 Eiweiß in die Grüne Soße rühren, nochmals abschmecken, in eine Schüssel füllen, und mit dem restlichen Eiweiß [garnieren](#).

<https://www.lecker.de/gruene-sosse-rezept-fuer-den-frankfurter-klassiker-77070.html>