**Colegiul National “Mircea Cel Batran” Constanta**

Bucataria Neamteasca

LUCRARE PENTRU ATESTAREA

COMPETENŢELOR PROFESIONALE

**Elev: Bucur Teodora**

**Pitu Bianca**

**Clasa: XII A**

**Prof. Coordonator: Gearap Mihaela**

**2022-2023**

Cuprins:

**1.Motivaţia alegerii temei........................................................................................pag 3**

**2.Structura aplicaţiei: organizarea conţinutului informaţional,**

**structuri de date utilizate....................................................................................pag 5**

**3.Detalii tehnice de implementare(secvenţe de cod relevante).............................pag 6**

**4.Resurse hard şi soft necesare................................................................................pag 8**

**5.Modaliţăţi de utilizare...........................................................................................pag 9**

**6.Bibliografie.............................................................................................................pag 10**

1. **Motivaţia alegerii temei**

**Cavaleri Teutoni, imparati ai Sfantului Imperiu Roman, aliante, diviziuni, batalii… Germania le-a avut pe toate și a jucat un rol important in istoria Europei. Dar ce putem spune despre bucataria acestei tari?**

**Germania** este un stat in Europa Centrala. Se invecineaza: la nord - cu Marea Nordului, Danemarca si Marea Baltica; la est - cu Polonia si Republica Ceha; la sud - cu Austria si Elvetia; iar la vest - cu Franta, Luxemburg, Belgia si Olanda.  
Teritoriul Germaniei acopera 357.021 de kilometri patrati (137.847 mile patrate), intr-o zona cu climat temperat. Germania are cea mai mare populatie dintre statele membre ale Uniunii Europene (82 de milioane de locuitori). Germania are o lunga istorie de contributii majore la cultura lumii, variind de la arte, la multe aspecte banale ale vietii de zi cu zi. Germania este o republica federala parlamentara alcatuita din 16 state numite **Landuri**. Capitala federala si cel mai mare oras este **Berlin**.

In timpurile preistorice, popoarele germanice nu au putut sa profite de frumoasa vreme din tinuturile mediteraneene, asa ca au fost nevoiti sa se descurce cu grau, orz si animale domestice precum oi, vite sau capre.

Acestea le ofereau lapte, unt, branza si carne. Se pare ca printre primele condimente folosite de germani se numara patrunjelul, telina si mararul. Cand romanii au venit pe aceste teritorii, aducand dupa sine progresul agricultural, germanii au inceput sa foloseasca ovaz si secara.

Astazi, bucataria germanica este inca loiala bucatelor din porc, vanat, miel si vita. Cartoful a ajuns pentru prima data in Germania prin Regele Frederic al II-lea in secolul al XVIII-lea.

Un lucru pe care ar trebui sa-l mentionam este ca Germania a devenit o tara unita in 1871. Inainte de aceasta data, acolo locuiau si alte popoare ce si-au dezvoltat propriile retete si obiceiuri.

Per total, mancarea nemteasca este, totusi, destul de grea si consta in portii mari de carne si paine. In momentul de fata, exista o tendinta de a combina aceasta bucatarie cu alte preparate internationale pentru a obtine o masa mai usoara.

Am avut oportunitatea de a vizita această țară minunată prin intermediul unui schimb de experiențe în luna ianuarie 2022, chiar în frumoasa capitală a Germaniei, Berlin. Din punct de vedere culinar, am fost complet uluită de preparatele tradiționale nemțești. Primul fel de mâncare pe care l-am consumat împreună cu gazdele a fost Spatzle cu brânză. Nu mai mâncasem vreodată așa ceva niciodată în România, dar a fost o experiență culinară deosebită.Îm plus, este un preparat complet vegetarian. În cea de-a doua zi, am încercat tradiționalul Currywurst care mi-a lăsat gura apă. Cât despre preparatele dulci, am servit tortul Pădurea Neagră ce conținea multăă ciocolată.

Așadar, întorcându-mă în Constanța am realizat că trebuie să introduc câteva preparate nemțești pe care sa vi le prezentăm în acest proiect.

1. **Structura aplicaţiei**

Programul conţine o pagină principală (home), ce conţine butoane spre pagini ale site-ului:

* ACASA
* DESPRE

Prima pagina contine detalii despre bucataria nemteasca, cu 9 preparate nemtesti traditionale, iar a 2 a contine motivul alegerii temei.

**3. Detalii tehnice de implementare**

Site-ul l-am organizat într-o pagina iniţială care prezintă „Bucataria Nemteasca”, din care se poate naviga în mai multe pagini de prezentare in detaliu a specialitatilor si de asemenea, o galerie.

Pentru accesarea site-ului „Bucataria Nemteasca”, se deschide fişierul index.html din directorul /master, cu ajutorul unui browser, cum ar fi Internet Explorer, Mozilla Firefox sau Google Chrome.

Codul sursă :

<!DOCTYPE html>

<html lang='en'>

<head>

<meta charset='UTF-8'>

<title>Bucataria Nemteasca</title>

<link href="https://fonts.googleapis.com/css?family=Lato" rel="stylesheet">

<link rel="stylesheet" href="styles.css">

</head>

<body>

<div class="container">

<div class="nav-wrapper">

<div class="left-side">

<div class="nav-link-wrapper active-nav-link">

<a href="index.html">Acasa</a>

</div>

<div class="nav-link-wrapper">

<a href="about.html">Despre</a>

</div>

</div>

<div class="right-side">

<div class="brand">

9 bucate traditionale nemtesti pe care trebuie neaparat sa le incerci

</div>

</div>

</div>

<div class="content-wrapper">

<div class="portfolio-items-wrapper">

<div class="portfolio-item-wrapper">

<div class="portfolio-img-background" style="background-image:url(images/portfolio1.jpg)"></div>

<div class="img-text-wrapper">

<div class="subtitle">Tortul Pădurea Neagră este un desert nemțesc delicios, ce a devenit popular în toată lumea. Se pare că prăjitura imită portul popular al femeilor din munții Pădurea Neagră.</div>

</div>

</div>

<div class="portfolio-item-wrapper">

<div class="portfolio-img-background" style="background-image:url(images/portfolio2.jpg)"></div>

<div class="img-text-wrapper">

<div class="subtitle">Schnitzel. Este făcut dintr-o felie de carne (de obicei de vită, însă acum se prepară și din alte cărnuri precum porc sau pui), aplatizată cu ciocanul, trecută prin făină, ou și pesmet și prăjită în ulei. Este servită de obicei alături de o porție de cartofi prăjiți sau legume, cu un sos și o bucată de lămâie pentru potențarea aromei.</div>

</div>

</div>

<div class="portfolio-item-wrapper">

<div class="portfolio-img-background" style="background-image:url(images/portfolio3.jpg)"></div>

<div class="img-text-wrapper">

<div class="subtitle">Spätzle. Paradoxal, cel mai cunoscut fel de mâncare din Germania, Spätzle, este complet vegetarian. Spätzle este un fel de paste, cu un aluat format numai din ouă, făină, sare și puțină apa acidulată. Considerat a fi un fel principal el însusi, Spätzle poate fi consumat, de asemenea, cu un șnițel sau cu un alt tip de mâncare ce are la bază carne. </div>

</div>

</div>

<div class="portfolio-item-wrapper">

<div class="portfolio-img-background" style="background-image:url(images/portfolio4.jpg)"></div>

<div class="img-text-wrapper">

<div class="subtitle">Spätzle. Paradoxal, cel mai cunoscut fel de mâncare din Germania, Spätzle, este complet vegetarian. Spätzle este un fel de paste, cu un aluat format numai din ouă, făină, sare și puțină apa acidulată. Considerat a fi un fel principal el însusi, Spätzle poate fi consumat, de asemenea, cu un șnițel sau cu un alt tip de mâncare ce are la bază carne. </div>

</div>

</div>

<div class="portfolio-item-wrapper">

<div class="portfolio-img-background" style="background-image:url(images/portfolio5.jpg)"></div>

<div class="img-text-wrapper">

<div class="subtitle">Spätzle. Paradoxal, cel mai cunoscut fel de mâncare din Germania, Spätzle, este complet vegetarian. Spätzle este un fel de paste, cu un aluat format numai din ouă, făină, sare și puțină apa acidulată. Considerat a fi un fel principal el însusi, Spätzle poate fi consumat, de asemenea, cu un șnițel sau cu un alt tip de mâncare ce are la bază carne. </div>

</div>

</div>

<div class="portfolio-item-wrapper">

<div class="portfolio-img-background" style="background-image:url(images/portfolio6.jpg)"></div>

<div class="img-text-wrapper">

<div class="subtitle">Rote Grütze. În acest desert se folosește orice fruct care e roșu sau asemănător (căpșuni, zmeură, mure, afine, cireșe, coacăze negre și roșii) pentru a face o pastă de fructe/budincă roșie. Fructele spălate și curățate de sâmburi (cireșele) sunt fierte cu zahăr, apă și amidon din porumb pentru a forma un fel de gem gelatinos care se mănâncă de obicei cu înghețată de vanilie, cremă sau frișcă. </div>

</div>

</div>

<div class="portfolio-item-wrapper">

<div class="portfolio-img-background" style="background-image:url(images/portfolio7.jpg)"></div>

<div class="img-text-wrapper">

<div class="subtitle">Bratkartoffeln. Germanii sunt uneori numiți în gluma „Kartoffeln”, deoarece oamenii cred ca ei mănâncă în fiecare zi ceva care conține Kartoffeln. În timp ce acest stereotip nu este chiar real, este totuși adevărat că o modalitate excelenăa de a cunoaște gastronomia germană este de a mânca Bartkartoffeln.

Preparatul se obține prin fierberea câtorva cartofi, tăierea lor în felii subțiri și prăjirea lor într-o tigaie cu o mulțime de ulei, șuncă și ceapă.</div>

</div>

</div>

<div class="portfolio-item-wrapper">

<div class="portfolio-img-background" style="background-image:url(images/portfolio8.jpg)"></div>

<div class="img-text-wrapper">

<div class="subtitle">Maultaschen. Se spune că, în trecut, călugării nu aveau voie sa mănânce orice carne la mesele lor zilnice. Însă pentru că ei își doreau să se ospăteze bine, acopereau anumite tipuri de carne într-un fel de paste, astfel încât Dumnezeu să nu observe existența cărnii. Maultaschen poate fi fiert sau prăjit și se prepară fie cu o umplutură din carne de porc sau de vită, fie cu o umplutură din legume.</div>

</div>

</div>

<div class="portfolio-item-wrapper">

<div class="portfolio-img-background" style="background-image:url(images/portfolio9.jpg)"></div>

<div class="img-text-wrapper">

<div class="subtitle">Sauerbraten. Pentru a găti acest fel de mâncare este nevoie de o mare bucată de carne de vită și de o mulțime de timp. Carnea se pune la cuptor și se lasă să fiarbă încet în sucurile sale proprii timp de câteva ore.</div>

</div>

</div>

</div>

</div>

</div>

</body>

<script>

const portfolioItems = document.querySelectorAll('.portfolio-item-wrapper');

portfolioItems.forEach(portfolioItem => {

portfolioItem.addEventListener('mouseover', () => {

console.log(portfolioItem.childNodes[1].classList)

portfolioItem.childNodes[1].classList.add('image-blur');

});

portfolioItem.addEventListener('mouseout', () => {

console.log(portfolioItem.childNodes[1].classList)

portfolioItem.childNodes[1].classList.remove('image-blur');

});

});

</script>

</html>

Codul sursă de mai sus încarcă în fişierul index.html pe post de frame-uri imagini si locatii catre alte pagini, fiind organizat folosind CSS si animat prin JavaScript

Aplicaţia este organizată sub forma unui meniu orizontal, care arată opţiunile pe care site-ul le are pe prima pagină, acestea fiind ACASA/ DESPRE

**4.Resurse hard şi soft necesare**

**Resurse**

**1) Hardware :**

**-Procesor (CPU) : >1Ghz procesor**

**-Memorie (RAM): 2GB**

**-Spaţiu liber pe hard-disk : 10 MB**

**-Monitor : 800x600**

**2) Software :**

**- Sistem de operare : Windows 10**

**- Un browser oarecare: Google Chrome**

**5.Modalităţi de utilizare**

Utilizarea programului este foarte simplă. Printr-o simplă apăsare a click-ului stânga al mouse-ului pe unul din butoanele proiectului puteţi ajunge la informaţia dorită.

Lansarea se realizează accesând fişierul index.htm.

Programul oferă o gamă largă de informaţii şi imagini despre bucataria nemteasca traditionala si preparatele populare actuale.

**6.Bibliografie**

[**https://ea.md/10-bucate-traditionale-nemtesti-pe-care-trebuie-neaparat-sa-le-incerci/**](https://ea.md/10-bucate-traditionale-nemtesti-pe-care-trebuie-neaparat-sa-le-incerci/)

[**https://gourmandelle.com/ro/bucataria-germanica/**](https://gourmandelle.com/ro/bucataria-germanica/)

[**https://en.wikipedia.org/wiki/Germany**](https://en.wikipedia.org/wiki/Germany)

[**https://www.coolinaria.ro/retete-sfaturi/bucataria+nemteasca/15/1**](https://www.coolinaria.ro/retete-sfaturi/bucataria+nemteasca/15/1)