

Традиционные блюда разных стран мира



**Подготовил: библиотекарь Байкибашевской сельской
библиотеки
Ахунова Аида Мугаллимовна**

Татарская кухня



Чак-чак



- Чак-ча́к ([тат. чэк-чэк](#), [башк. сэк-сэк](#), [каз. шак-шак](#), [кирг. чак-чак](#)) — мучная [восточная сладость](#)^[4] из обжаренных во фритюре кусочков теста, перемешанных с медовым сиропом. Национальное кулинарное изделие [башкир](#) и [татар](#)^{[5][4]}, также блюдо [киргизов](#)^[2], [узбеков](#)^[6], [таджиков](#)^[7] и соседних с Башкирией и Татарстаном народов — [русских Южного Урала](#) и [казахов](#)^[2] северо-западного Казахстана^[5].
- Наряду с «[эчпочмаком](#)» чак-чак — одна из визитных карточек Республики Татарстан и наиболее распространённая «кулинарная» ассоциация с [Татарстаном](#) среди жителей [России](#)

Русская кухня



Блины



Блины- древнейшее блюдо русской кухни, появившийся в IX веке. Жидкое тесто приготовленное из молока, яиц, муки и соли, выливают на разогретую сковороду. Задача повара испечь румяные блины без комочков. Чем тоньше блины, тем выше мастерство повара. В России до сих пор в ходу поговорка (Первый блин комом), означающий неудачу в начале какого либо дела . Обычно блины подают горячими со сметаной, маслом, мёдом и заворачивают в них разные начинки-мясные, рыбные, овощные, сладкие, фруктовые и другие. Особая роскошь – блины с икрой.

Английская кухня



Бисквит королевы Виктории



Как не странно, но традиционным блюдом Великобритании является – бисквит королевы Виктории. Он получил свое название благодаря происхождению этого лакомства. Существует легенда, что именно это лакомство принято подавать к чаепитию в королевском дворце.

Просто и очень быстро приготовить этот бисквит сможет любая хозяйка. Идеально эта выпечка получится даже неопытных кондитеров. Этому способствует соотношение ингредиентов и простота приготовления бисквита.

Французская кухня



Круассан



Круассан – рогалик из слоёного теста с начинкой, известнейшая французская выпечка . Традиционно подаётся к завтраку.

Благодаря появлению в 70-х годах фабричного замороженного слоёного теста, они превратились в широко популярный фаст – фуд и теперь круассаны могут печь все. Подобные булочки были известны в Австрии с XII века, но стали популярны, именно когда их начали печь в Париже.

Начинка в круассане может быть любой – миндальная паста, шоколад, сухофрукты, свежие фрукты. Кстати, именно во Франции принято подавать куассаны без начинки.

Немецкая кухня



Шварцвальдский вишнёвый торт



Первое официальное упоминание о многослойном торте относится к 1915 году, когда кондитер из Баварии Йозеф Келлер украсил популярные в то время шоколадные пирожные сливочным кремом и вишнями. К 1930 году рецепт стал известен по всей стране.

Своё название популярное немецкое лакомство получило за сочетание белого, коричневого и красного – цветов традиционных костюмов жителей горного Шварцвальда.

Португальская кухня



Аррош досе



Аррош досе – блюдо португальской кухни, рисовый пудинг с лимоном, или, в более привычном для нас понимании, сладкая рисовая каша на молоке с насыщенным вкусом лимона. Аррош досе принято подавать в качестве десерта, щедро посыпав корицей.

Аргентинская кухня



Дульсе-де-лече



Дульсе-де-лечи это уваренное до карамельного цвета сгущённое молоко. В Аргентине и Латинской Америке дульсе-де-лечи является деликатесом. Его пользуют в качестве сладкого соуса для десертов, готовят из него начинки, подают к мороженному, блинам, холодным тортам, флану и другим.

Бразильская кухня



Пэ ди мулеки



Иначе говоря арахис в карамели. Или арахис карамелизованный в сгущённом молоке. В зависимости от рецепта. В данном рецепте мы рассмотрим вариант с карамелью из сахара.

Приятного аппетита!!!

