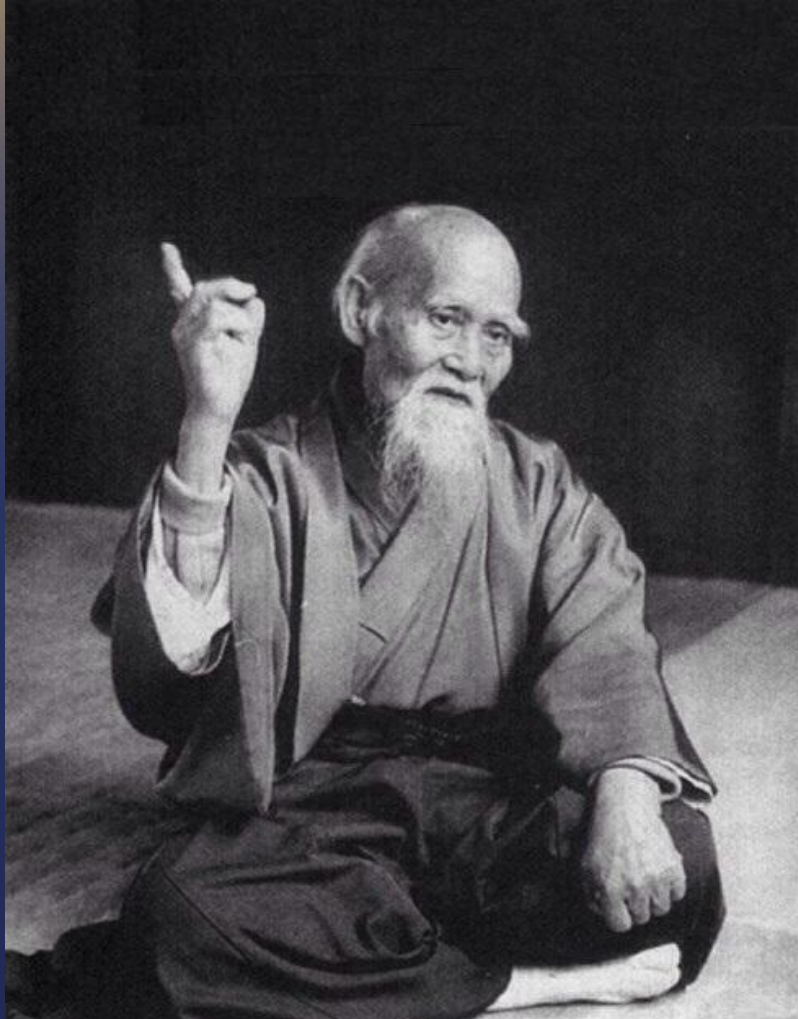


# Национальная кухня

Канада



Канада — многорегиональная и многонациональная страна, где кухня варьируется в зависимости от региона. Бывший премьер-министр Канады Джо Кларк высказывался об этом так:



*«В Канаде много кухонь. Это не солянка, а шведский стол».*

К повседневным блюдам канадцев относятся блюда из натурального мяса типа бифштекса, ростбифа, лангета. Их можно отведать повсюду. Довольно «успешное» блюдо канадской кухни — филе-брошетт (насаженные на шампур и обжаренные на вертеле кусочки филейной вырезки, бекона, шампиньонов и лука). К первым блюдам канадской кухни относятся пюреобразные супы из овощей (цветной капусты, томатов, тыквы (самый популярный)) и бульоны с гренками, лапшой, зеленью.



*Филе-  
брошетт*



*Канадский суп  
гороховый*

Туристы зачастую удивляются отсутствию в супермаркетах и частных магазинах привычного алкоголя. Все эти напитки в Канаде (кроме провинции Квебек) принято покупать в государственных магазинах, а также барах и ресторанах. Кроме того, некоторые рестораны не располагают винными запасами, в этом случае клиентам предлагается приносить напитки с собой.





Главной же гордостью Канады является то, что это единственная страна, поставляющая кленовый сироп. Этим она известна на весь мир

Это сладкий сироп из сока дерева сахарного, красного или любого другого вида клёна. Часто употребляется в качестве добавки к блинам или вафлям. Также может использоваться в приготовлении многих других блюд, от мороженого до кукурузного хлеба. Кроме того, кленовый сироп используется в качестве ингредиента для приготовления выпечки или десертов. Настоящий кленовый сироп име



с.