Suomalainen ruoka

10
KYMPPI
700g
Memma
Mämmi

- Своими корнями технология приготовления уходит в древнюю Персию, а в Финляндии блюдо начали готовить начиная с XVIII века. Первоначально ареал изготовления мямми охватывал Юго-западную Финляндию, а оттуда распространился во все регионы страны. В старину мямми было очень популярно в Карелии, где большинство блюд изготавливалось в печи.

- Готовится **мямми** из ржаной муки и солода с добавлением соли и сахара. Кашу в течение нескольких часов пекут в печи при низкой температуре. В мямми много белка, волокон и микроэлементов, в частности железа. Это низкокалорийное блюдо (115 ккал в 100 г). Мямми обычно едят холодным, со сливками, сахаром или ванильным кремом

kalakukko

- Традиционный финский ржаной рыбный пирог из рыбного филе , часто лососевых, с беконом , внешне напоминающий большую буханку ржаного хлеба . Kalakukko обязательно присутствует у финнов на рождественском праздничном столе . С 2002 года пирог-рыбник родом из исторической провинции Саво в Восточной Финляндии пользуется в Европейском союзе защитой географического указания

pyttipannu

- Представляет собой смесь из овощей и мясных продуктов.Изначально зачастую готовилось из остатков имеющейся дома еды. В настоящее время замороженная в различных вариантах продается почти в каждом скандинавском супермаркете. Существуют также вегетарианские разновидности этого блюда.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!!!