



КУХНЯ ЭФИОПИИ

*Автор:
Эльса Марченкова, 5 класс «В»
школа №1173, Москва
руководитель проекта: Бобылева А.В.
учитель технологии*

**Семейные
традиции
семьи
Марченковых
на
Кулинарном
фестивале
в 2008 году**



- Кухня Эфиопии состоит, как правило, из пикантных овощных и мясных блюд, которые накладываются на [инжеру](#) Кухня Эфиопии состоит, как правило, из пикантных овощных и мясных блюд, которые накладываются на инжеру — крупную круглую лепешку диаметром около 15 см из [тэфф](#)





Приготовление лепёшки-инжеры

Вместо ложек и вилок используются кусочки инжеры, которые отрываются от целой инжеры во время принятия пищи.





Основным мясным блюдом является тибс - продольные жареные кусочки говядины, баранины или курицы, подаваемые в остром соусе.



Эфиопская кухня также известна своими специями. Наиболее популярные специи: шафран Эфиопская кухня также известна своими специями. Наиболее популярные специи: шафран, базилик Эфиопская кухня также известна своими специями. Наиболее популярные специи: шафран, базилик, кориандр Эфиопская кухня также известна своими специями. Наиболее популярные специи: шафран, базилик, кориандр, горчица





ПОСТНЫЕ БЛЮДА

Эфиопская кухня практически не использует свинину в своих блюдах, т.к. большинство населения Эфиопии либо православные христиане Эфиопская кухня практически не использует свинину в своих блюдах, т.к. большинство населения Эфиопии либо православные христиане, либо мусульмане, которым запрещено есть свиное мясо.

Кроме того, Эфиопская Православная Церковь Кроме того, Эфиопская Православная Церковь предписывает несколько постов, в том числе по средам и пятницам. Поэтому эфиопская кухня изобилует большим количеством

Вегетарианские блюда



КОФЕЙНАЯ ЦЕРЕМОНИЯ



- Эфиопия славится ароматным, насыщенным, бодрящим вкусом кофе.
- Именно в Эфиопии появился первый в мире кофе.
- Об этом сложилось множество легенд, например, о пастухе Калди и его козах, о Шейх Омаре - талантливом докторе и об Архангеле Гаврииле и пророке Магомете.



**Презентация блюд Эфиопской кухни на
Кулинарном фестивале в 2007 году**







Спасибо маме, которая помогала мне
готовить эфиопские блюда.