

# Кухня мира

Выполнил

Ученик 4 «Г» класса

Андросов Ян



У каждой страны есть свои кулинарные традиции.

Как правило, региональные блюда базируются на местных ингредиентах и специях, а рецепты их приготовления бережно хранятся и передаются из поколения в поколение.

Для приготовления блюда могут использоваться самые разные способы тепловой обработки, поэтому для жителей других стран определенное сочетание продуктов и способ приготовления может показаться даже странным.

Тем не менее многие из этих блюд являются предметом национальной гордости.

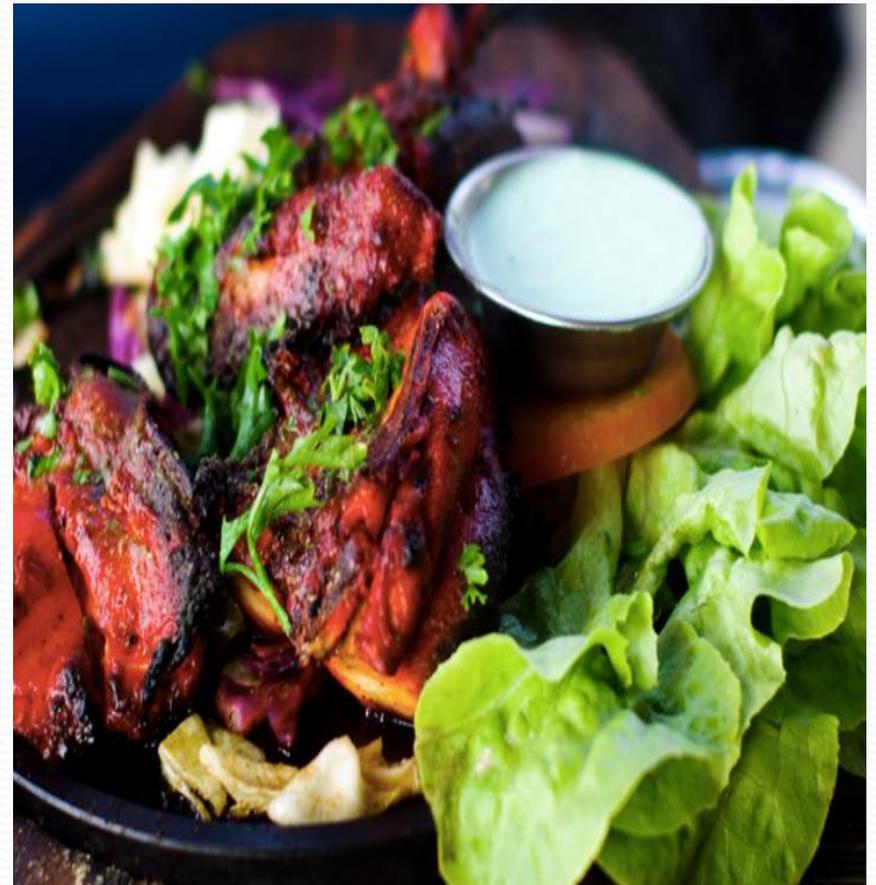
Слава о них давно разлетелась по миру.

Отдельные блюда могут даже готовить за пределами страны, но за оригинальной версией блюда все же лучше отправиться туда, где традиции его приготовления оттачивались веками.

Рассмотрим на примере несколько блюд:

# Цыплята тандури, Индия

- Родиной этого острого блюда из птицы считается индийский штат Пенджаб. Оттуда курица тандури распространилась по всей Индии. Перед приготовлением курицу маринуют в йогурте с различными специями, после чего запекают в специальной печи тандури.



# Фалафель, Израиль

- Хотя история этого блюда началась в Египте, именно в Израиле оно стало кулинарным символом страны. Связано это с невероятной популярностью блюда среди местных жителей. Фалафель представляет собой шарики из нута или бобов с добавлением зелени и специй. Их жарят в масле до золотисто-коричневого цвета и подают с соусом и лепешкой.



# Хаггис, Шотландия

- Национальное блюдо Шотландии придумали бедняки во времена поэта Роберта Бернса, решившие с пользой использовать овечьи потроха. Сердце, печень и легкие животного смешивают с луком, салом, приправами, начиняют ими бараний желудок и варят его. Подают хаггис с пюре из брюквы и картофеля.



# Кимчхи, Корея

- Главное место в корейской кухне занимает кимчхи — квашеные овощи с острыми приправами. Основным компонентом блюда является пекинская капуста. К ней добавляют острый перец, лук, имбирь и чеснок и другие овощи по вкусу или растения семейства крестоцветных.



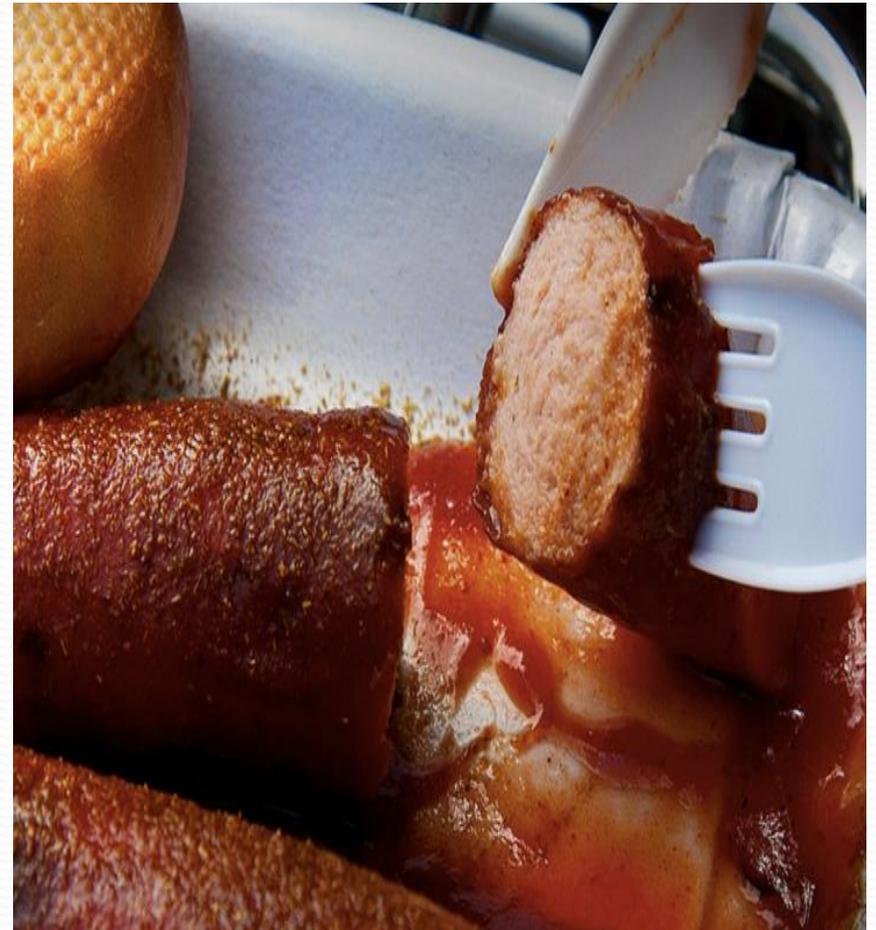
# Тарантул жаренный, Камбодже

- Перекусить этим пауком очень любят коренные камбоджийцы. Обжаренный во фритюре с перцем чили, паук снаружи получается хрустящим, а внутри мягким благодаря желудочному соку тарантула.
- Город Скуон, расположенный между Сиемрипом и Пномпенем, — это место, где отлавливают тарантулов. Оттуда их транспортируют по всей Камбоджи и продают на продовольственных рынках.



# Карривурст, Германия

- На весь мир Германия славится всевозможными колбасками и сосисками. Но жителям страны больше всего пришлось по вкусу сарделька с соусом из кетчупа или томатной пасты и порошка карри. Именно ее здесь считают одним из кулинарных символов.



# Венский шницель, Австрия

- Это блюдо является одним из самых известных за пределами Австрии. Шницель делается из телятины, которую окунают в муку, яйца и панировочные сухари. Обжаривается мясо в большом количестве масла и подается с зеленым или картофельным салатом, или же отварным картофелем.



# Пельмени, Россия

- Одна из первых ассоциаций, возникающих при упоминании русской кухни, конечно же, пельмени. Блюдо из пресного теста с начинкой из рубленого мяса не отказался бы попробовать ни один иностранец, мечтающий однажды доехать до необъятной России.



# Севиче, Перу

- Блюдо распространено во многих странах Латинской Америки, и его рецепт может варьироваться от страны к стране. Но родиной севиче принято считать Перу. Здесь мелко нарезанную сырую рыбу различных сортов, маринованную в соке лайма, подают с бататом, поджаренной кукурузой или маниоком.

