



# Национальные блюда

Зарубежной Европы

**Еда должна быть не только  
сытной, но и вкусной. К такому  
мнению люди пришли ещё на заре  
своего существования**

# Португальская кухня



**Португальская кухня — средиземноморская. В ее основу входят вино, хлеб и оливковое масло. Этими продуктами португальцы гордятся, и в любом супермаркете и по любым ценам они будут самого высокого качества. На кухню в разные времена повлияли другие страны. Например, в знаменитую эпоху географических открытий в нее вошли помидоры и картофель. Кроме того, португальцы любят индийские специи.**

Бакаляу-  
высушенная  
треска



**традиция именно так консервировать рыбу идет из давних времен, когда рыбаки засаливали улов, чтобы довести до континента съедобным. Перед приготовлением рыбу приходится на сутки замачивать в воде.**

# Говяжьи потроха Трипаш

С блюдом связана целая история. В XIV веке жители Порту отказывали себе во всем, чтобы снарядить и обеспечить воинов-мореплавателей, отправляющихся в Африку. Все мясо отдавали им, а себе оставляли лишь потроха, из которых готовили подобие рагу. Блюдо со временем полюбилось горожанам. С тех пор даже местное население называют «трепейруш», то есть «любители требухи».

Кстати, жители [Порту](#) на это не обижаются, а наоборот гордятся этой историей.





Национальная кухня

Дании







# Национальная кухня Мальты

