The background features a series of overlapping, horizontal brushstrokes in various shades of green and yellow, creating a textured, organic feel. The colors range from deep forest green to bright, sunny yellow, with some darker teal and blue-green tones interspersed. The strokes are layered, giving a sense of depth and movement.

Культура питания народов мира

Страны

- 1 Болгария
- 2 Венгрия
- 3 Румыния

Болгария – София.

Территория Болгарии 110 550 км², немного больше Исландии. Страна расположена на западном побережье Чёрного моря, на севере граничит с Румынией, на юге — с Грецией и Турцией, на западе — с Сербией и Македонией. Несмотря на относительно небольшие размеры, ландшафт Болгарии весьма разнообразен. Длина границ Болгарии составляет 2,264 км. Речная граница при этом насчитывает 680 км, а черноморское побережье — 400 км; южные и западные границы определены в основном горными хребтами.



Болгария – София.

Что выращивают

Уж чем-чем, а овощами и фруктами Болгария богата. И они такие вкусные, что хочется питаться только ими.



Болгарские традиции.

обычай, ритуалы, стереотипы и поведение были сформированы на протяжении долгих тысячелетий. Фракийцы, греки, римляне — именно от них все славяне и древние болгары переняли к себе античную культуру.

К этому наследию после IX века добавляются и христианская (византийская) религия и культура. Таким образом формируется своеобразная красивая платина многовековой болгарской культуры.



Болгарская кухня.

Козунак — это сладкий (праздничный) пирог. Аналогом можно считать наш кулич или кекс. Только форма у козунака может быть разной, как в кирпиче, так и в форме калача. Может быть прямой или плетеный, с начинкой из шоколада или цукатов, орехов и тд. Совсем без начинки — это самый простой и дешевый вариант козунака.



Тараторим по-болгарски

Йогурт, зелень и овощи — три кита болгарской кухни. Все вместе они выступают в легком свежайшем тараторе.

Таратор — это болгарский вариант холодного летнего супа.



ВЕНГРИЯ – Будапешт.



Венгрия – достаточно обширная страна, лежащая на границе Центральной и Восточной Европе. Если описывать историю Венгрии кратко, можно сказать что ее история как самостоятельного государства началась в 1000 году. Тогда Иштван I Святой основал Венгерское королевство, однако монголы дотянулись и до него, и начиная с середины 13 столетия у власти стояли иноземные династии. Фактически добило страну вторжение турок в 1521 году, после чего государство развалилось. Венгерские земли долгое время находились под властью разных государств, однако в 18 веке Австрия и Венгрия сумели добиться независимости, а затем объединились под властью единого императора. Так в 1867 году образовалась Австро-Венгрия. Однако во время первой мировой войны она приняла сторону Германии, и вскоре после ее поражения эти два государства вновь разделились. В 1923 году Венгрия стала самостоятельной республикой.



ВЕНГРИЯ – Будапешт.

- **Что выращивают.**

В Венгрии — средневропейский тип сельского хозяйства. В структуре сельскохозяйственного производства доли растениеводства и животноводства примерно равны. Две трети пашни — под зерновыми. Сбор в 1993-94 (млн. т) пшеницы 3,3, кукурузы 5; выращивают сахарную свеклу, подсолнечник, коноплю. Виноградарство, плодоводство, овощеводство. В животноводстве наиболее развиты свиноводство (6 млн. голов в 1993-94) и птицеводство (45 млн.). Сельское хозяйство производит приблизительно восьмую часть внутреннего изделия брутто (GNP) и нанимает приблизительно седьмую часть рабочей силы. Венгрия — один из главных производителей меда в Европе.



- **Праздники и традиции.**

Что как не традиции и обычаи страны лучше всего характеризует менталитет ее жителей? В них находят свое отражение и религиозные верования, и нравственно-этические идеалы, и исторические события. В традиции заложено то, что определяет самосознание народа, она соединяет прошлое и настоящее, она — вне времени. Всегда очень интересно принять участие в народном празднестве. Полюбоваться на яркие праздничные национальные костюмы, неуклюже потопать под зажигательные ритмы живой музыки, купить оригинальные сувениры на ярмарке...

Бережное отношение к традициям во все времена было присуще венграм.



Венгерская кухня.

Рыбный суп

Жигмонд Мориц утверждает, что есть два блюда, которые считаются прямо-таки священными — это пшеничная каша и рыбный суп. Оба эти блюда считаются даром божьим. Одно представляет собой плоды земли, а второе — моря. Оба они должны быть приготовлены или очень хорошо, или их вообще не стоит готовить, иначе это богохульство.



Варим суп-гуляш

Патриция сказала: общее правило при варке супа-гуляша: всё разрешается, что нравится. Сколько домов – столько привычек, гласит пословица. Суп-гуляш таков. Типично венгерский, но много споров о том что и как, и в каком порядке добавляем в него. Иностранцы знакомятся с ним в первую очередь.

Гуляш родился в конце 18 века на Алфёльде – венгерской низменности, как и шамбуц, только тогда он ещё не был супом. Пастухи в степях питались в основном непортящимися продуктами, а копчёные сало и мясо использовали довольно экономно, в основном для придания вкуса вареву.

Румыния-Бухарест



С 1918 по 1940 год она также контролировала Бессарабию, но Советский Союз отобрал ее. Вторую мировую войну Румыния начала на стороне Германии, но позже присоединилась к антигитлеровской коалиции. После нее она вернула себе вновь захваченную во время войны Трансильванию, но попала в зависимость от СССР, и в стране началось строительство социализма. Лидер коммунистов Н. Чаушеску не завоевал народной любви. Он слыл настоящего диктатора и после революции 1989 г. был казнен. С тех пор страна развивается на принципах демократии.



Румыния – Бухарест.

- **Что растет в Румынии.**

Румыния очень интересный регион не только с точки зрения морского или горного отдыха, сохранности традиции, средневековых городков. Эта страна славится и как производитель вин. В справедливости этого утверждения имели возможность убедиться и мы, перепробовав разных сортов местного вина. Виноделие относится к тем отраслям румынской экономики, которые в постсоциалистический период начали реанимировать первыми. Традиции румынского виноделия уходят корнями в давние времена. Народы, жившие на территории нынешней Румынии, уже в VII веке до н. э. знали секреты изготовления вина.

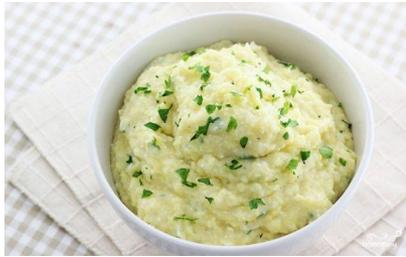


- **Традиции и праздники.**

В Румынии сильны музыкальные традиции. Они выражены в самобытном народном музыкальном творчестве, со специфическим ладово-мелодическим строем и ритмикой. Румыния многонациональная страна, здесь произошло смешение молдавской, цыганской, венгерской и других культур. Музыкальная культура вобрала в себя особенности всех народов проживающих на территории Румынии. Для румынского фольклора типичны разнообразные лады - от простейших 3-5-ступенных до сложных многоступенных систем.



Румынская кухня.



Мамалыга с сыром

Ингредиенты:

- Кукурузная крупа — 1 стакан
- Вода — 3 стакана
- Соль — 0,5 чайных ложки
- Сыр — 150 грамм
- Молоко — 0,5 стакана
- Сливочное масло — 75 грамм
- Зелень петрушки — 20 грамм

Токану – тушёное мясо, которое режется небольшими кусочками. Тушится токану в соусе, состоящем из томатного соуса и лука. Наиболее известное блюдо – паприкаш. Блюдо очень похоже на токану, но в соус добавлен красный сладкий болгарский перец. Это блюдо пришло к румынам из Венгрии. Гивеч – рагу из мяса, которое тушится с баклажанами, луком, сладким перцем и морковью.

Пюре из фасоли («Fasole frecata»). Очень простое, но удивительно вкусное блюдо. Это настоящий выход для румын, которые пытаются приготовить быстро, но не хотят жертвовать вкусом.

