

Тема :
УНИКАЛЬНЫЕ БЛЮДА СТРАН МИРА



Актуальность исследования:

Кулинария всегда была и будет интересна людям всех времён народов, ведь она тесно связана с питанием – одним из главных источников энергии и жизни на Земле.



Цель: Исследовать кухни разных стран мира.

Задачи: Изучить литературу

Найти информацию о кухнях (кулинарии)
разных стран мира, исследовать их и
подвести итоги.

Объект исследования: Кулинария разных
стран мира.



Обоснование исследований

Кулинарию можно по праву назвать искусством. Знакомиться с шедеврами кулинарного искусства так же приятно и полезно, как и с шедеврами живописи, архитектуры, музыки...

Предлагаю познакомиться с миром с точки зрения кулинара и отправиться в кулинарное путешествие по странам мира!



Французская кухня

Французская кухня имеет собственное определение - haute cuisine (дословно "высокая кухня"). Изысканная и аристократическая, уходящая корнями в придворную кухню французских королей, она всегда была, есть и, скорее всего, будет законодательницей в искусстве кулинарии.



Уникальные блюда.
«Улитки по Французски»



- В состав приготовления входят:
- живые улитки 36-40 штук
 - масло сливочное 50 грамм
 - петрушка 50 грамм
 - чеснок 5-6 зубчиков
 - соль повареная (по вкусу)
 - специя «прованские травы»
 - перец (по вкусу)

«Бланкет де во»

В состав приготовления входят:
Телятина, масло и морковь,
приготовленные в сливочном
соусе.



Русская кухня. Уникальные блюда.

Мисочка с дымящимся супом, тарелка с свежим хлебом, сметана, квас – все это настоящая русская еда, традиционная русская кухня. На словах никто не сможет передать всю красоту и лучший вкус русской еды. Это можно ощутить лишь попробовав. Советую.



Испанская кухня . Уникальные блюда.

Согласно популярным представлениям, кухня Испании является «средиземноморской диетой» с приготовлением еды на основе фруктов, овощей, бобовых, риса, морепродуктов, злаков и зелени. Уникальные блюда италии-Макарони-это подобие наших мокорон ,но с добавками еды «средиземной диеты»



Египетская кухня . Уникальные блюда.

Классический египетский завтрак состоит из двух главных блюд: фуля и феляфилей.

Фуль - это вареные бобы в кисловатом соусе, со специями и зеленью, иногда с добавлением мелко рубленых овощей.

Филяфили - это вегетарианские котлетки из перетертых бобовых.



Американская кухня

Типично американская кухня представляют собой смешение всего и всякого. В результате такого смешения продукты выступают уже в новом качестве. В Америке большинство людей питаются неправильной пищей(бургеры , жареные продукты),что само по себе приводит людей к ожирению .

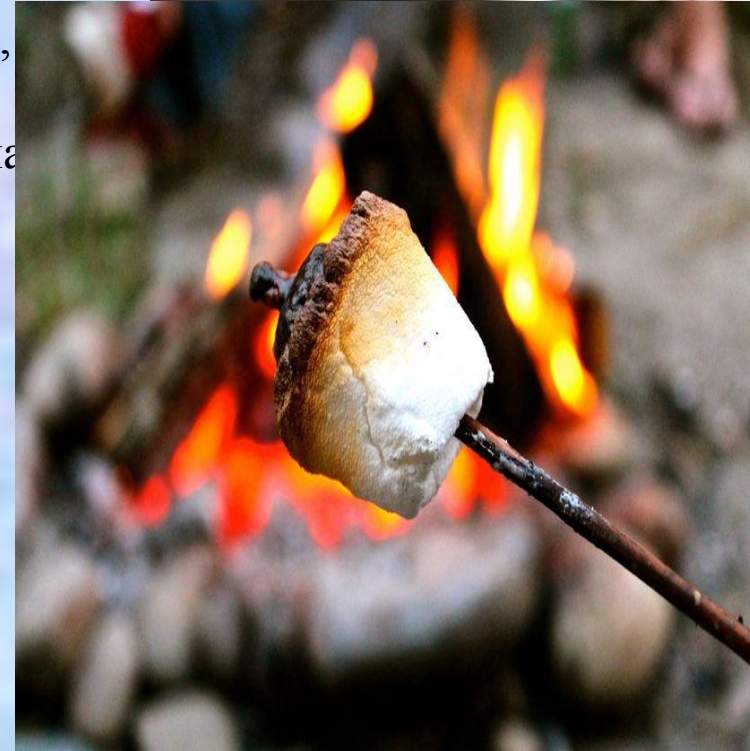


Уникальные блюда USE:

Панкейки с кленовым сиропом Панкейки — это толстые блинчики, а кленовый сироп пришел в американскую кухню из канадской (подробнее о гастрономической культуре Канады читайте [здесь](#)). Помимо сиропа, панкейки подают с бананами или мороженым. Их американцы тоже предпочитают есть на завтрак. Попробовать панкейки можно практически в любой закусочной Америки, они очень популярны.

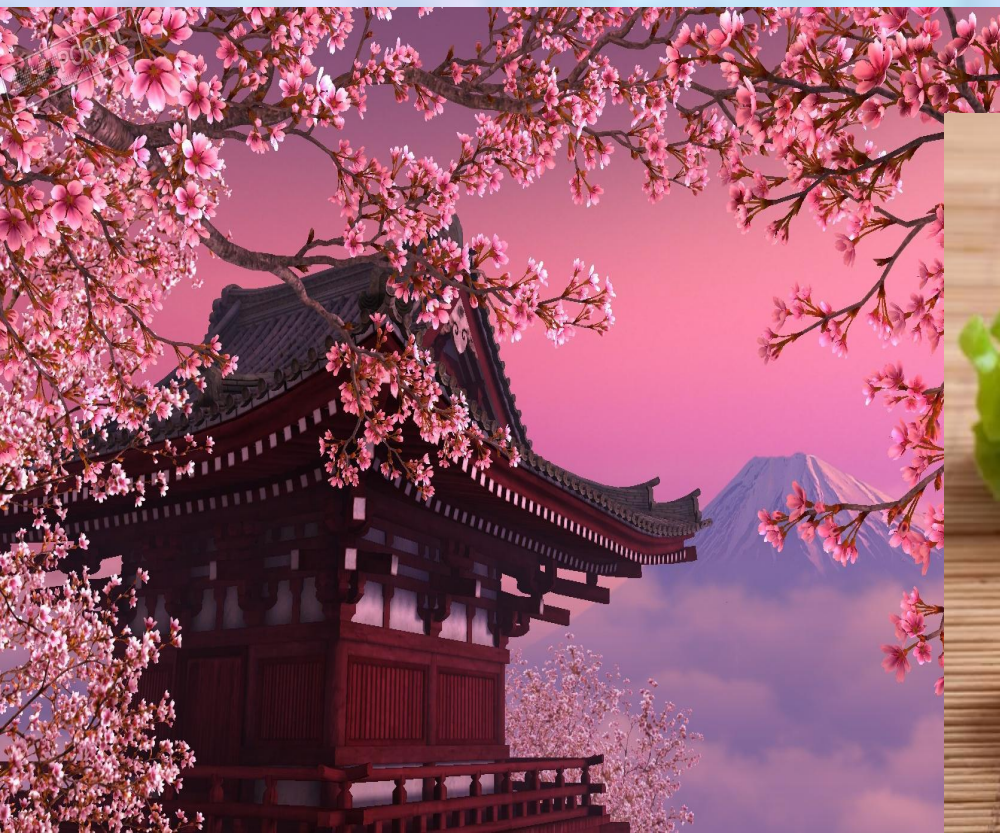


Маршмэллоу— кондитерское изделие, состоящее из сахара или кукурузного сиропа. Его добавляют в салаты, десерты, кофе и торты. Самый известный в Америке способ приготовления маршмэллоу — жарка пастилок на костре. Под воздействием огня продукт нагревается, увеличивается в размерах и становится тягучим.



Японская кухня

Путешествие в японскую кухню – это всякий раз экскурсия в мир кулинарного чуда, редких запахов и традиционных обычаев... Одно из уникальных блюд Японии это роллы «Фруцу рору» уникальность в том , что они в отличии от других роллов –сладкие.



Рецепт сладкого ролла Фруцу рору:

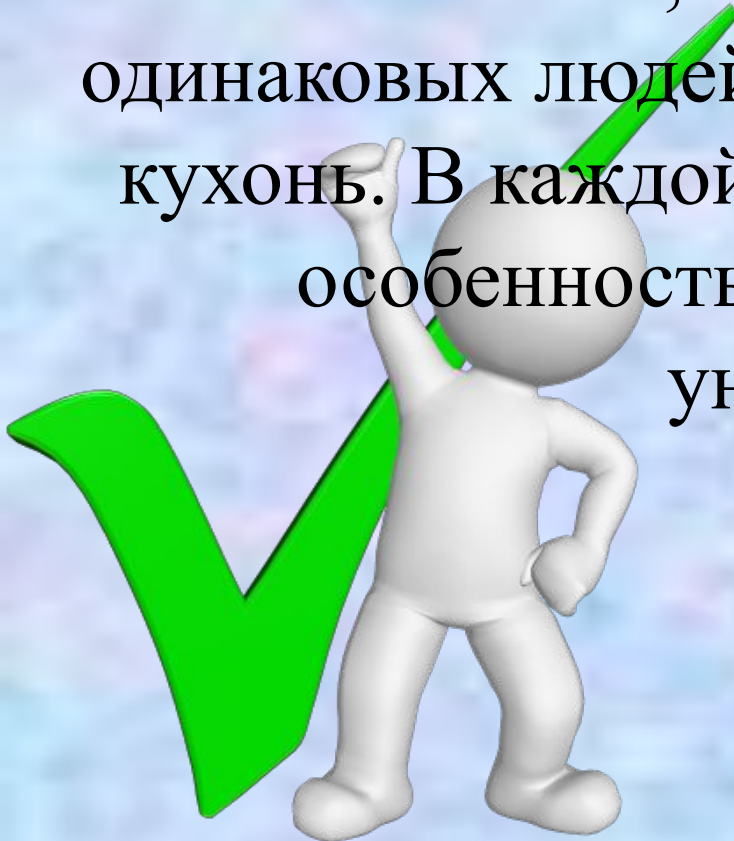
Моем фрукты. Банан освобождаем от кожуры, снимаем кожицу с груши и киви (яблок, мандаринов). Режем всё на средние кубики. Нарезанные фрукты ссыпаем в глубокую миску и перемешиваем с кремом из сыра и пудры. На ровную поверхность кладем блин, сверху выкладываем начинку. Сворачиваем в ролл, разрезаем.

Затем роллы кладем на плоскую тарелку, украшаем джемом и присыпаем сахарной пудрой.



Вывод

Мы исследовали уникальные блюда всего мира на примере некоторых стран. Кулинария каждого континента, государства, города очень разнообразна. Каждая кухня индивидуальна и изысканна, как нет двух полностью одинаковых людей, так и нет двух одинаковых кухонь. В каждой из них все равно есть своя особенность, своя изюминка. Своя уникальность.



Список источников :

Источники:1-

<https://fishki.net/2320120-30-glavnyh-nacionalnyh-blyud-raznyh-stran-mira.html>

2- <http://steaklovers.menu/food/9647>

3- <https://takprosto.cc/nacionalnye-blyuda-raznyh-stran/>

4- <http://kushatpodano-ru.ru/kulinarnyie-retseptyi-narodov-mira>

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» - с дополнениями и изменениями в редакции СанПиН 2.3.2.1280-03 (№ 2), СанПиН 2.3.2.2227-07 (№5), СанПиН 2.3.2.2340-08 (№ 6), СанПиН 2.3.2.2351-08 (№ 7), СанПиН 2.3.2.2354-08 (№ 8), СанПиН 2.3.2.2362-08(№ 9), СанПиН 2.3.2.2401-08 (№ 10), СанПиН 2.3.2.2421-08 (№ 11), СанПиН 2.3.2.2422-08 (№ 12), СанПиН 2.3.2.2430-08 (№ 13), СанПиН 2.3.2.2509-08

В Благодарность за внимание
К презентации моей
Дарим вам от всей души
Мы букет ромашек

