

« Школа кулинаров »

Гимназия №293

Цель проекта:

- 1. Узнать флаг, герб и народный костюм страны.
- 2. Узнать чем различаются кухни разных стран.
- 3. Узнать популярное блюдо страны и его рецепт.

Швеция



Швеция



Шведская кухня

- **Шведская кухня** занимает достойное место среди национальных кухонь народов мира. Шведская кухня основана на простоте и добротности. Она вобрала в себя традиции крестьянской еды ([сыр](#), [хлеб](#), [колбаса](#)), богата блюдами из рыбы, мясного [фарша](#), [дичи](#) и известна своими [десертами](#) и [выпечкой](#). Из-за особенностей климата Швеции – короткое лето и долгая зима, основой рецептов блюд шведской кухни являются продукты, которые могут долго храниться. Консервация, соленья, копченья, заготовленные впрок фрукты, овощи, грибы, а также продукты питания местного производства (молоко, сыр, колбаса). в руках умелых кулинаров превращаются в настоящие деликатесы шведской кухни.
- При внешней простоте рецептов блюда шведской кухни получаются очень вкусными и сытными благодаря искусству шведских кулинаров. При их приготовлении почти не используются специи и пряности – вкус блюда достигается за счет вкусовых качеств используемых продуктов.
- Шведы, как и большинство европейцев, обычно едят три раза в день: легкий завтрак, обед и ужин. Картофель является главным овощем Швеции – он используется и для приготовления гарниров, и как самостоятельное блюдо – к примеру, [картофель по-шведски](#). Блюда из картошки имеют самые разнообразные рецепты приготовления, картофельные блюда могут быть как солеными, кислыми, так и, как ни странно, сладкими на вкус.
- Морепродукты и рецепты блюд из морепродуктов – важная составляющая национальной кухни Швеции. Морепродукты широко используются для приготовления различных блюд, таких, как жареная соленая сельдь, бифштексы из сельдки и многие другие рыбные блюда. В Швеции также пользуются популярностью раки и ракообразные, а также деликатесные блюда, приготовленные из угря – всего не перечислишь.
- Обычно шведы самостоятельно кладут себе еду в тарелку. В Швеции не принято разрезать на порции торты и пироги: каждый отрезает себе порцию самостоятельно. Поэтому в Швеции считается невежливым оставлять еду на тарелке.
- В Швеции получил широкое распространение стол, уставленный закусками - «шведский стол». Когда-то в этой большой, слабозаселенной стране гости собирались из весьма отдаленных районов. Они прибывали в разное время и, как правило, сильно проголодавшиеся за долгую дорогу. Чтобы не заставлять их долго ждать, подавали блюда, приготовленные заранее и способные сохраняться в течение нескольких дней. Чаще всего это были соленая различными способами сельдь, копченая, жареная или соленая рыба, маринованные огурцы, сваренные вкрутую яйца, холодное жареное мясо, компот из сушеных фруктов, сладости, но прежде всего масло и хлеб. Сейчас «шведский стол»-это —один или несколько прилавков, на которых по порядку выставлены закуски, первые, вторые блюда из рыбы и мяса, овощи, сыры, десерты. Гость, проходя вдоль прилавка, может выбрать те блюда, которые ему больше нравятся. Эта скандинавская традиция постепенно была принята во всем мире.



Лоды:

- Картофель – 1 кг
- Ветчина – 200-300 г
- Лук – 1 шт.
- Сливки – 400-500 г
- Сыр твердый – 100 г
- Перец
черный молотый
- Соль
- Для приготовления
шведского рецепта
шинк-
лоды необходимо
картофель почистить и
порезать тонкими
кольцами. Лук так же,