

# Гондурас

Выступление  
10 класса в рамках фестиваля  
«Содружество сердец»

Подготовила:  
кл. руководитель  
Иншакова Т.И.

# Гондурас

## *Географическое положение*

Республика Гондурас – государство в Центральной Америке. Столица – город Тегусигальпа



# Гондурас

Граничит с Гватемалой, Сальвадором, Никарагуа



## Гондурас

### *Государственный флаг*

Две синие полосы обозначают Тихий океан и Карибское море. Пять звезд символизируют пять народов Соединенных Штатов Центральной Америки (Гондурас, Сальвадор, Коста-Рика, Никарагуа и Гватемале). Звезды обозначают надежду, что эти народы смогут снова создать союз.



# Гондурас

## *Достопримечательности*

Одно из крупнейших археологических городищ на территории Гондураса, полуразрушенный таинственный град, ныне известный как Копан.



# Гондурас

## *Достопримечательности*

Белизский Барьерный риф — цепь коралловых рифов длиной 280 км, пролегающая вдоль побережья Белиза на расстоянии 13 — 24 км от него. Входит в состав Месоамериканского Барьерного рифа



# Гондурас

## *Достопримечательности*

Иероглифическая лестница имеет 30 м в высоту. Каждая ее ступень покрыта иероглифами, общее количество которых равно 2000 знаков.



# Гондурас

## *Население*

Согласно нашим расчётам на начало 2017 года население Гондураса составляло приблизительно 8 255 354 человека.

На 1 января 2017 года по оценке Росстата в России было 146 838 993 постоянных жителей. Благодаря чему страна занимает девятое место в мире по численности населения





# Гондурас

## *Национальный костюм*

Гондурас - типичная латиноамериканская страна с сильным испанским влиянием. Это отражено и в национальном костюме.



# Гондурас

## *Традиции*

На третьей неделе мая гондурасцы собираются на карнавале в Ла-Сейба, который сопровождается парадом с костюмированным шествием и живой музыкой.



Кухня Гондураса имеет много общего с центрально-американскими традициями приготовления пищи. Так же в ней можно найти блюда как из Испании и из Индии. В основе многих блюд лежат - бобовый рис, бананы, рыба и мясо, разнообразные травы, овощи и специи местного приготовления.

Бананы используются в основе многих блюд. Они здесь не сладкие, поэтому можно их использовать в большом количестве блюд, в том числе и в экзотических. Порядка 70-80% местных блюд включают в себя бананы. Это не удивительно, ведь первые бананы на территории страны появились еще 1860 году и были завезены именно на территорию Гондураса. Бананы подаются иногда в качестве гарнира - их жарят (“**платанос**”), сластят (“**мадурас**”) и обжаривают до хрустящей корочки (“**тостонэс**”). Естественно, бананы присутствуют в выпечных изделиях и в сладких десертах.

**Тостонес** — это солёные жареные бананы, блюдо Мексиканской кухни. Блюдо просто и быстро готовится. Тостонес лучше готовить из зелёных незрелых бананов. В Мексике его подают на завтрак со сладким кофе. Ещё жареные бананы можно подать как гарнир.

### *Пошаговое приготовление*

Для приготовления нам потребуются бананы, оливковое масло, соль и перец.

Банан очистить, затем режем.

Обжариваем бананы на масле, с каждой стороны по 4 минуты, до золотистого цвета.

Готовые бананы, посолить и поперчить.

Подаём в горячем виде.

