

Гондурас

Выступление
10 класса в рамках фестиваля
«Содружество сердец»

Подготовила:
кл. руководитель
Иншакова Т.И.

Гондурас

Географическое положение

Респу́блика Гондура́с – 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.

