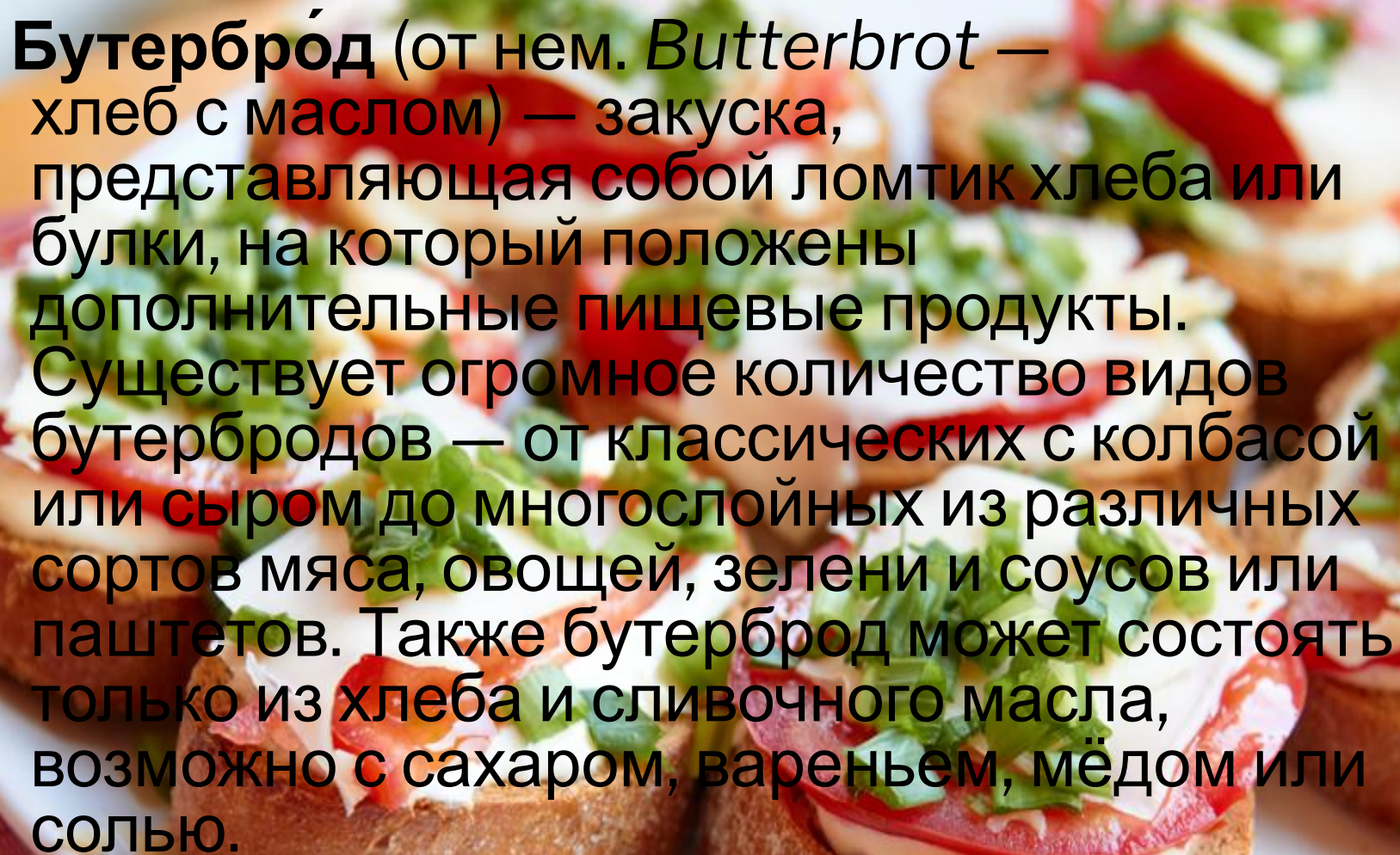




БРАЗИЛИЯ

Выполнил: Зарков Александр
Группа У23ТП



Бу́тербрóд (от нем. *Butterbrot* — хлеб с маслом) — закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты. Существует огромное количество видов бутербродов — от классических с колбасой или сыром до многослойных из различных сортов мяса, овощей, зелени и соусов или паштетов. Также бутерброд может состоять только из хлеба и сливочного масла, возможно с сахаром, вареньем, мёдом или солью.

КУХНЯ БРАЗИЛИИ

Север Бразилии славится «**мунгузу**» (блюдо из кукурузных зерен и кусочков кокосового ореха) и обжаренными с молоком зелеными бананами.



«**карне де сол**» — соленое мясо, высушенное на солнце, которое можно очень долго хранить;



«**фригидейра**» — блюдо из жареных моллюсков и рыбы в тесте, приготовленном из яиц и кокосового сока.

В бразильской кухне очень важная роль, помимо мясных блюд, отводится блюдам из морепродуктов. С одним из таких блюд, «итапоа», связана любопытная история.

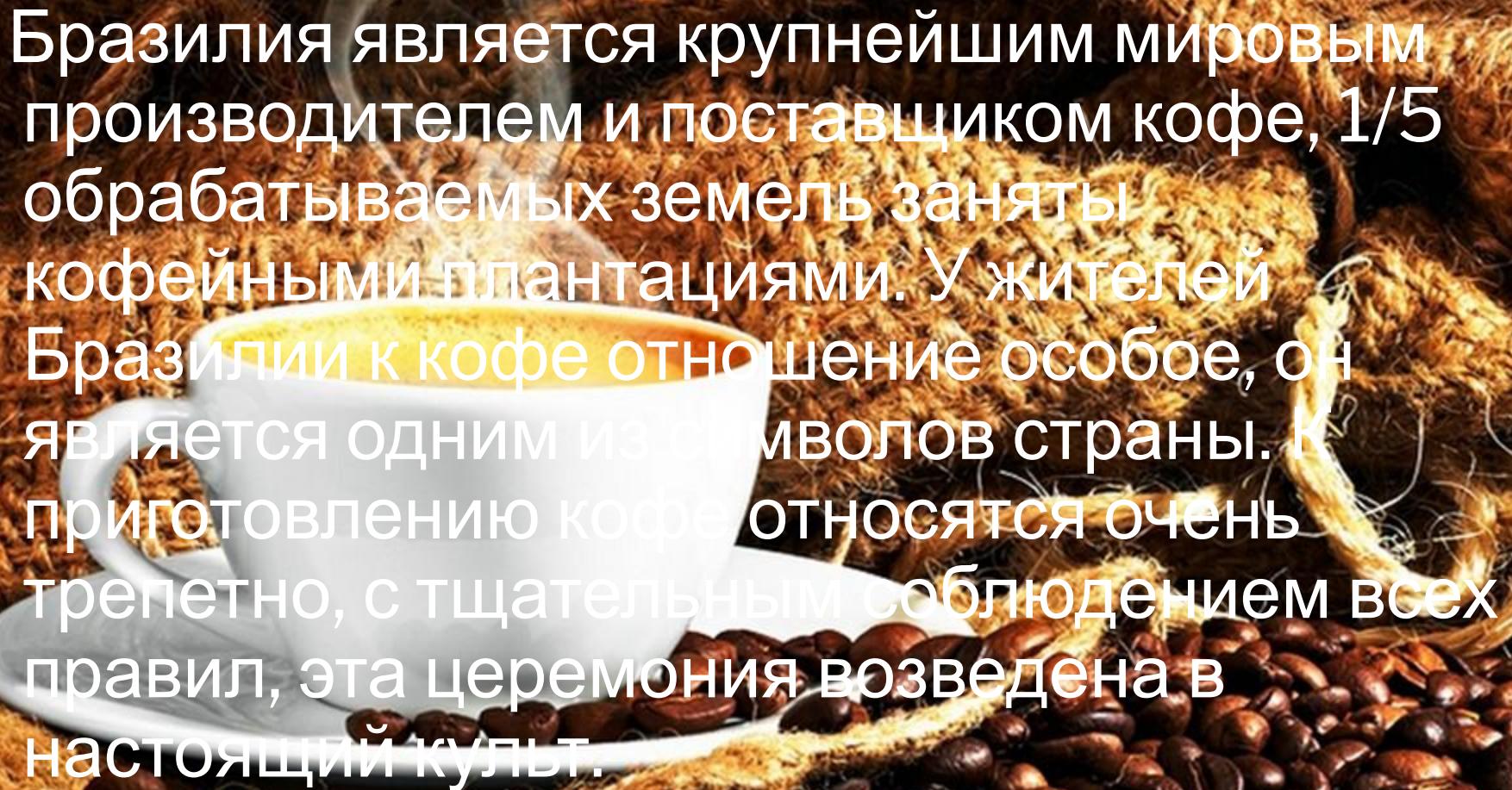
Рассказывают, однажды король Бразилии отказался принять посла, потому что ел итапоа, пудинг из морепродуктов. Принц в это время объявил о независимости страны, и король лишился престола. В народе с тех пор бытует поговорка:



«Никто не смеет мешать, когда едят итапоа».

БРАЗИЛЬСКИЙ КОФЕ

Бразилия является крупнейшим мировым производителем и поставщиком кофе, 1/5 обрабатываемых земель заняты кофейными плантациями. У жителей Бразилии к кофе отношение особое, он является одним из символов страны. К приготовлению кофе относятся очень трепетно, с тщательным соблюдением всех правил, эта церемония возведена в настоящий культ.

A white ceramic cup filled with coffee sits on a matching saucer. The cup is surrounded by a pile of dark brown coffee beans and some coffee husks. The background is a textured, brown surface, possibly coffee husks or a similar material. The lighting is warm, highlighting the textures of the coffee and the cup.

АКАРАЖЕ



Акараже — блюдо из очищенного коровьего гороха. Круглые булочки сначала жарятся на пальмовом масле, а потом их разрезают и кладут туда начинку: жареные креветки, кешью, салат, зелёные и красные помидоры, острый перечный соус, фасоль, имбирь, чеснок.


ПАСТЕЛЬ

Представьте себе маленькие чебуреки, и считайте, вы поняли смысл пастель. В Бразилии они подаются как закуска к пиву и бывают с разными начинками: сыром, курицей, овощами.



БАУРУ

Бауру — традиционный бразильский сэндвич. В его состав входит французская булочка, сыр (чаще всего моцарелла), жареная говядина, помидоры, огурцы и соус. Мякоть из булочки обычно удаляют.

A close-up photograph of a Brazilian sandwich (Bauro) filled with shredded beef, cheese, tomatoes, and cucumbers. The sandwich is cut in half, showing the layers of ingredients. The bread is a soft, white roll. The filling includes shredded beef, melted cheese, sliced tomatoes, and sliced cucumbers. The sandwich is served on a white plate.



**Благодарю за
внимание!**