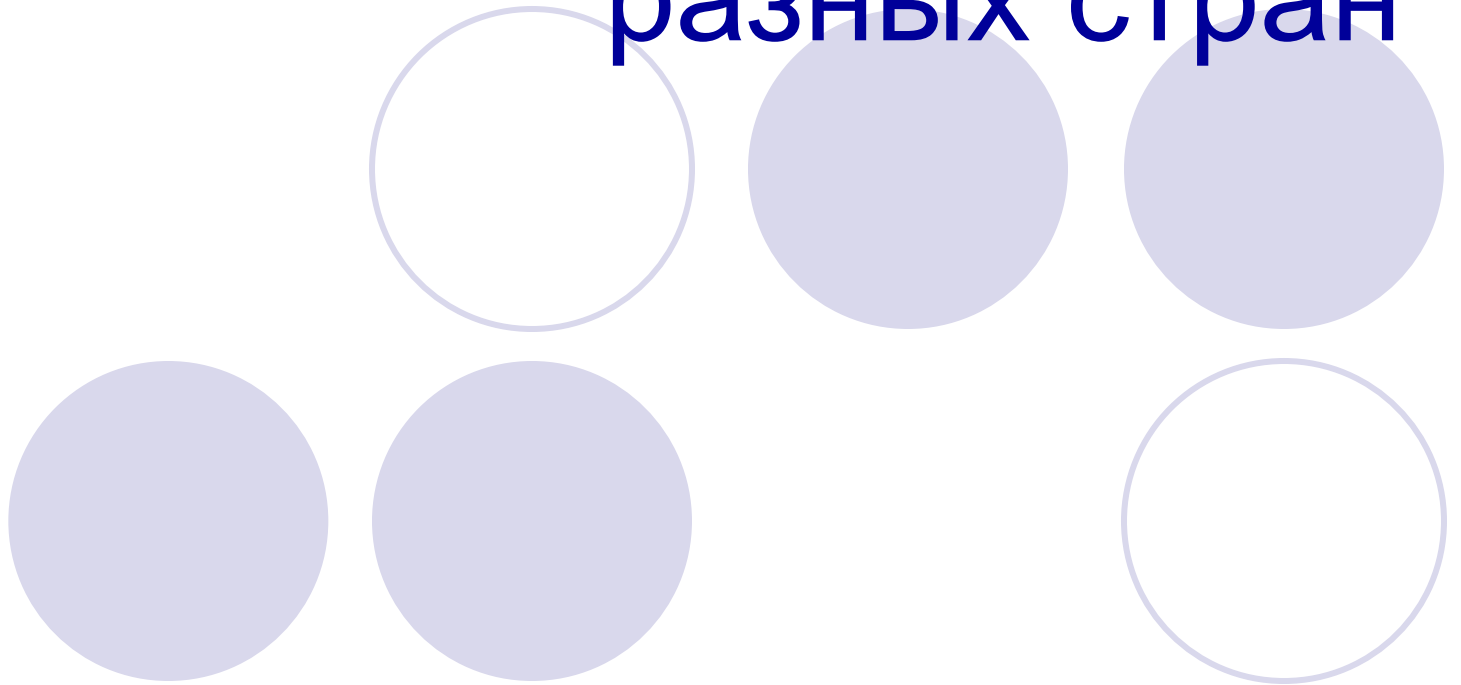
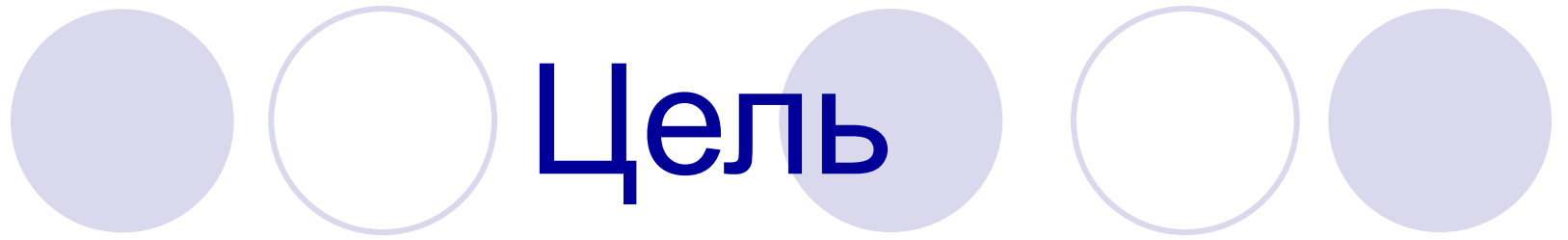


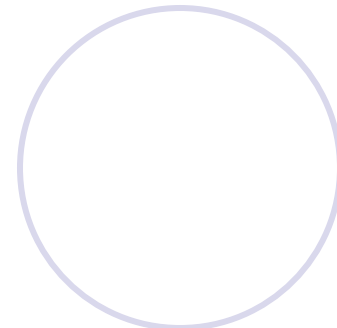
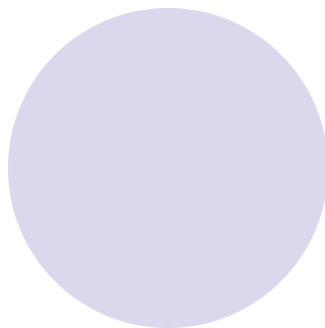
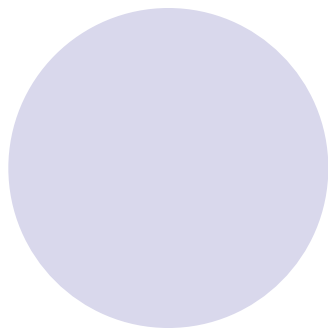
# Национальные блюда разных стран





- Рассказать о многообразии национальных блюдах разных стран

# Французская кухня





# Французская кухня

- Условно ее можно поделить на две основные ветви — региональную народную и изысканную аристократическую.
- К региональной кухне относятся блюда, которые на протяжении веков готовили жители различных исторических областей страны (марсельский рыбный суп; страсбургский паштет из гусиной печени; говядина по-бургундски; эльзасская тушеная в белом вине кислая капуста и др.)



# Французская кухня

- Традиционная французская трапеза может начинаться с закусок за которыми следует суп, затем основное блюдо, салат и сыр. Завершением трапезы служит десерт или фрукты. Основной закуской — сыр, которого здесь более 400 сортов. Именно во Франции сформировалось такое блюдо как суп с прозрачным бульоном. Основу второго блюда составляет антрекот.
- Особой гордостью французов являются вина. Короли французских вин — бордо и бургундское. Также всемирной известностью пользуется шампанское. Кроме того, Франция является родиной коньяка.

# Горячие блюда



**SchmuseKatze**

# "Мясо под сыром"

**Veelzevul**



## Ингредиенты для "Мясо под сыром"

- Свинина (шея)
- Лук репчатый
- Грибы (лучше всего, конечно, белые сушеные грибы – у них выраженный вкус, можно использовать и шампиньоны, но многие жалуются на их «безвкусице»)
- Перец сладкий
- Майонез
- Масло растительное
- Соль
- Сыр твердый



# Рецепт "Мясо под сыром"

- Лук режем кольцами и полукольцами и немного поджариваем, чтобы он стал мягче. Во время жарки общий объем лука уменьшается, поэтому его необходимо нарезать с запасом.  
Если вы используете шампиньоны, их лучше поджарить вместе с луком.

Для этого блюда больше всего подойдет свиная шея. Корейка (вырезка) недостаточно жирная, и блюдо будет суховато, окорок – очень жесткая часть. Шею свиную порезать на отбивные, отбить с двух сторон. С мясных заготовок срезать ножом лишние сухожилия, или уплотнения. Мясо посолить с двух сторон.

# Рецепт "Мясо под сыром"

- Белые сушеные грибы предварительно замочить и отварить, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода.

Форму для выпекания смазываем подсолнечным маслом. На дно формы укладываем кольца сырого лука. Такой первый слой убережет мясо от подгорания снизу. На лук выкладываем мясо. Советую сразу смазать мясо майонезом. Белые грибы выкладываем на мясо. Лук перемешиваем с майонезом прямо в сковороде. Лук выкладываем на грибы. Сладкий перец режем кольцами, выкладываем на лук. Сверху все посыпать тертым сыром.

Форму для запекания неплотно закрыть фольгой и поместить ее в духовку, разогретую до 190 -220 гр. на 40 минут. За 5 минут до окончания запекания фольгу снять, чтобы сыр подрумянился.

# Овощные рулеты по-французски





## Ингредиенты:

- 250 г разваривающегося картофеля
- соль
- 300 г свежемороженого слоеного теста
- 1 луковица
- 1 ст. л. сливочного масла
- 500 г свежемороженой овощной смеси
- 250 г сметаны
- 1 яйцо
- молотый перец
- 1/2 пучка петрушки
- 3 ст. л. молока

## Приготовление:

- Картофель очистить, нарезать кубиками и отварить в подсоленной воде. Положить рядом друг с другом пластины теста и разморозить их. Выстелить противень бумагой для выпекания. Лук нарезать кубиками. Разогреть сливочное масло и потушить лук. Добавить овощи и 5 ст. ложек воды. Накрыть и тушить 5 минут. Откинуть на дуршлаг картофель, сделать пюре, добавив сметану и яйцо. Петрушку нарубить, добавить вместе с овощами к картофелю. Приправить. Сложить пластины теста одну на другую и раскатать прямоугольником. Выложить начинку. Скатать рулетом, положить на противень и смазать молоком. Выпекать 30 минут при 220 градусах. На 4 порции.

# картошка по-французски



**Eriam**



## Ингредиенты для картошка по-французски

- Картофель -5-6шт.
- Мясо (свинина)-400г.
- Лук репчатый- 4 шт.
- Майонез-400мл.
- Масло подсолнечное
- Специи( соль,перец-по вкусу)

# Приготовление:



Нарезать мясо  
кусочками



Картофель очистить и нарезать  
пластиками 3-4 мм толщиной



# Приготовление:



Лук нарезать кольцами, также  
*3-4 мм*



Форму для запекания полить подсолнечным маслом, выложить половину мяса, следующим слоем выложить половину колец лука, посолить и поперчить (я использую смесь перцев для блюд из мяса ).

# Приготовление:



Следующим слоем выкладываем картофель так, чтобы покрыть всю поверхность в один слой, а затем повторяем все слои.



Затем второй слой картофеля обильно смазываем майонезом и посыпаем сыром, натертым на крупной терке. Отправляем в разогретую духовку на *40-50* минут.

## Приготовление:



Запекаем до тех пор, пока сыр не образует золотистую корочку.

# Индейка с каштанами



## Рецепт Индейка с каштанами

Индейка - 1 тушка, соль - по вкусу, бекон (или сало) - 100 г

Начинка: каштаны - 400 г, белый хлеб, лук репчатый - 1 шт., сельдерей - 2 стебля, соль, тимьян - по вкусу, масло сливочное для обжаривания

## Приготовление:

- Для начинки белый хлеб порезать кубиками и поджарить в духовке. Каштаны надрезать и варить около 5 минут, после чего снять с них скорлупу и варить еще 15-20 минут. Спассеровать в сливочном масле порезанные репчатый лук и сельдерей, затем добавить сухарики и каштаны. Слегка охладить, перемешать и приправить тимьяном.  
Потрошеную тушку птицы натереть солью снаружи и изнутри, заполнить фаршем и уложить на решетку грудкой вверх. Если индейка недостаточно жирная, можно сверху обложить ее тонкими полосками бекона или сала. Жарить при температуре 160 градусов. Время приготовления рассчитывается исходя из пропорции: один час на каждые 2 кг веса тушки. В процессе жарки поливайте тушку скапливающимся в противне соком. Готовую индейку уложите на большое блюдо и порежьте на порции.

Приятного  
аппетита!



# Русская Кухня





# РЫБА В ПОНИРОВКЕ

## ИНГРИДИЕНТЫ

- 1,5 кг рыбы лучше (ТРЕСКУ)
- Яйца-1шт
- Масло сливочное-4 стол.ложки
- Зелень рубленая-1 стол.ложка
- Сухари панировочные-4 стол.ложки
- Сок лимона-2 стол.ложки
- Приправа для рыбы-1-2 чайная ложка

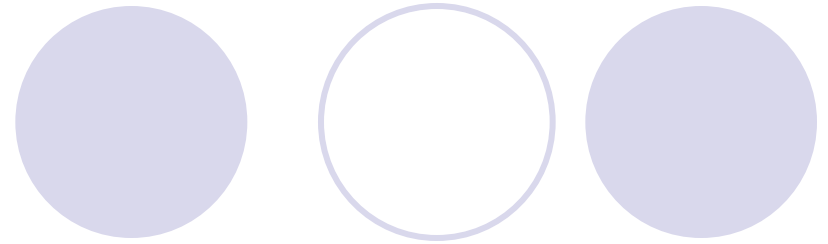
# ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Крупную рыбу нарезать кусочками.
- Яйцо взбить солью, добавить зелень и приправу к рыбе.
- Рыбу обмакнуть в яичной смеси, обвалять в сухарях, обжарить на растительном масле.
- Подавать рыбу сразу,

# Салат из мяса

мясо вареное или жареное ,очищенный вареный картофель и огурец нарезать ломтиками сложить в миску ,добавить соус и майонез ,соль и уксус, затем всё это перемешать ,сложить в салатник в виде горки украсить листиками салата, нерезаными огурцами и кусочками мяса.

# Салат из мяса ингредиенты



На 200 г мяса -4-5 штук картофеля ,2  
огурца .100г зелёного салата, 1/2  
стакана соуса майонеза.

# Суп-пюре из свежих ягод

- Свежие ягоды (клубника, земляника, малина) перебрать, промыть, откинуть на сито и протереть. В кипящую воду положить сахар размешать с ягодным пюре. К готовому холодному супу подать сметану ванильный сухари.



# Суп-пюре из свежих ягод

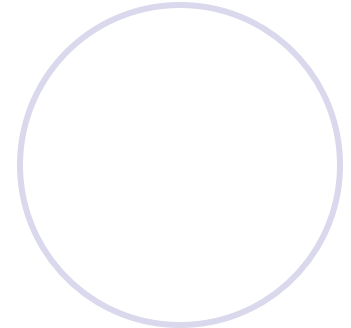
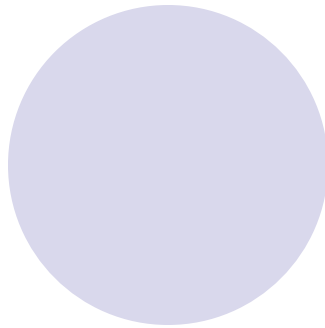
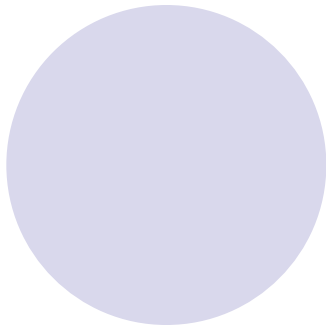
- На 500г ягод-1/2 стакана сахара и 1/2 стакана сметаны

# Мусс из ягод

- Ягоды свежие или замороженные перебрать и промыть в холодной воде, размять ложкой или деревянным пестиком в фарфоровой посуде и протереть сквозь волосяное сито. Выжимки от ягод залить 2 стаканами горячей воды, вскипятить и процедить. В полученной сок положить сахар и замоченный желатин. Всё время помешивая, довести сироп до кипения.
- В охлажденный сироп положить ягодное пюре и взбить металлическим венчиком до образования пенистой массы. Как только эта масса слегка загустеет, быстро разлить её в формы или вазочки и охладить.
- На 1 стакане ягод - 3/4 стакана сахара, 15г желатина.



# Итальянская кухня





# Итальянская кухня



- Итальянская кухня насчитывает более 100 видов макаронных изделий -пасты. К каждому виду пасты полагается подавать особый соус, причём он непременно должен быть свежим .В Итальянских ресторанах при каждой перемене блюд подают новый вид хлеба, гармонирующий с этими кушаньями.

# Паэля с морепродуктами ингридиенты

- Куриный бульон-0,5 л
- Шафран-щепотка
- Куриные грудки-2 шт
- Охотничьи колбаски-100 г
- Бекон копчёный-50 г
- Лук репчатый-1 шт
- Мидии в раковинах-12 шт
- Креветки тигровые -10 шт
- Кальмары-300 г
- Вино белое-75 мл

# Паэля с морепродуктами ингредиенты

- Рис-200 г
- Чеснок-3 зубчика
- Чили-1 щепотка
- Паприка-1 ч ложка
- Перец красный болгарский-2 шт
- Масло сливочное-50 г
- Помидоры-3 шт
- Масло оливковое-4 ст ложки
- Петрушка

The image features six light purple circles arranged in two rows. The top row contains three circles, and the bottom row contains three circles. The text 'Деревенская кухня' is centered over the top row of circles.

# Деревенская кухня

# Ингредиенты



Картофель 8-10 штук (отварной или сырой).  
2 стол ложки топлёного или растительного  
масла.

Морковь-1 шт.

Лук репчатый-1 шт.

Молоко 1,2- 1 стакан

Сметана или майонез 1,2 стакана (можно  
смешать)

Сыр твёрдый- 100 г.

Приправа для картофеля.