

НАЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ ПИТАНИЯ НОРВЕГИИ

Подготовила: Студентка группы РдиГб

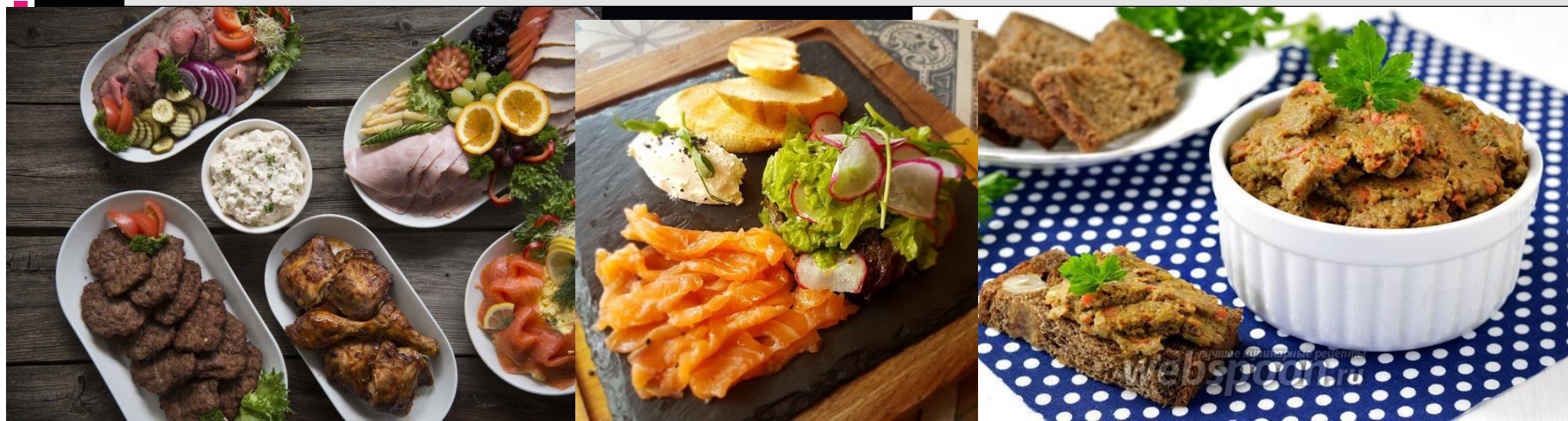
342

Умутбаева Улболсын

Особенности норвежской кухни

Традиционная норвежская кухня связана с дарами северных морей.

Норвежская кухня очень самобытна и ее основой является рыба и другие продукты водной стихии. Далеко за пределы Норвегии прославилась норвежская сельдь. Что только из нее не готовят! Это и паштеты, и салаты, и холодные закуски, даже горячие блюда и супы.



Одним из любимых блюд является «сельдь в тесте». Это блюдо хорошо известно одесситам, которые готовят биточки из свежей тюльки, когда несколько тюлечек обмакиваются в жидкое тесто и обжариваются на сковороде. Сегодня во всем мире известна норвежская сельдь под белым соусом. Норвежцы называют это блюдо — сельдь «Осло»



Очень уважается в Норвегии лосось, его тут называют семгой. Особенно хороша копченая лососина.

А вот гравлакс готовят особым способом — лосось закапывают на несколько часов в землю, чтобы он был немного «с душком». Его едят в основном на Рождество.



Норвежец в состоянии по вкусу отличить рыбу, высушенную на скалах утесов, от той, что сохла возле дома на палках, в то время как для непосвященного разницу заметить невозможно!

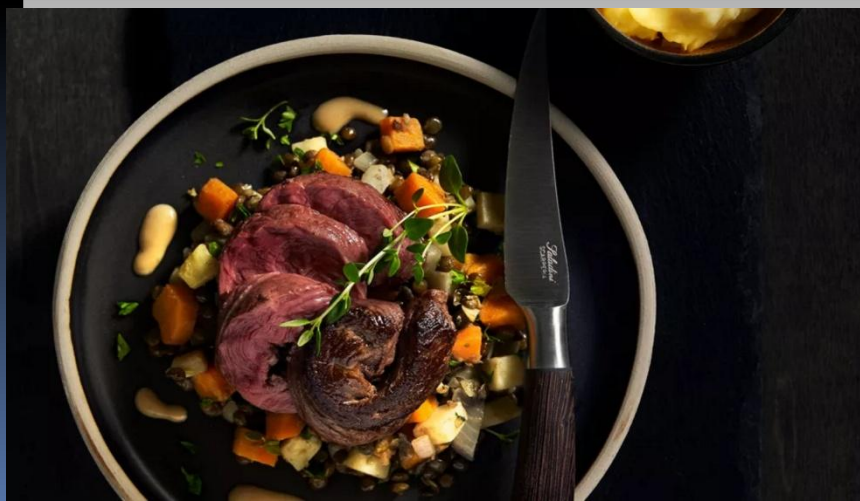
Треска

- В Норвегии очень популярна треска. Из нее также готовится множество блюд, в том числе известная сушеная треска «клипфикс» и традиционный «лютефиск» — копченая сушеная треска. Ее подают со свиными шкварками, гороховым пудингом, свежим картофелем, жареным беконом, горчицей и козьим сыром. Камбала, палтус, форель — одним словом, в «кухонный котел» идет все, что плавает.



Мясо

Однако, такое огромное количество рыбных блюд вовсе не значит, что норвежцы не едят мяса. К традиционным можно отнести блюда из дичи: оленина, мясо лося, куропатки. Мясные блюда, как правило, подают с гарниром — это каши, пюре из бобовых, капуста. Самым известным национальным мясным блюдом можно назвать стейк из свежей оленины.



- Самое распространенное мясо — баранина.
Что ни говори, а оно более доступно и, если вам удастся побывать в Норвегии, попробуйте смалаховед — это зажаренная целиком баранья голова, очень вкусно! Но еще чаще предпочитают всеми любимые жареные колбаски.





Каша



Каша и различные блюда из круп занимают весьма важное место в норвежской кухне. Их кушают в любое время суток и везде. Так что не удивляйтесь, увидев в меню первоклассного ресторана обычную кашу.



Выпечка

Выпечка домашнего пирога — часть норвежских кулинарных традиций. В каждой области пироги делают по собственным рецептам. То же самое касается и хлеба, поэтому домашние кондитерские в Норвегии пользуются большей популярностью, нежели обычные булочные. Очень популярны картофельные хлебцы «лефсе», хрустящий хлеб «кнеккбрэд» из тонкого теста, чем-то напоминающий лаваш



Напитки

Излюбленный напиток норвежцев — кофе, который пьют в любое время суток и в огромных количествах. Также широко употребляются различные настойки из трав, кефир и йогурты, своеобразные «компоты» из фруктов (особенно популярны яблочные напитки с медом) и чай.



A whiteboard on a tripod stand is centered against a dark, textured stone wall. The whiteboard is illuminated, making the text stand out. The tripod stand is black and positioned on a wooden floor. The overall scene is dimly lit, with the light source focused on the whiteboard.

Спасибо за внимание