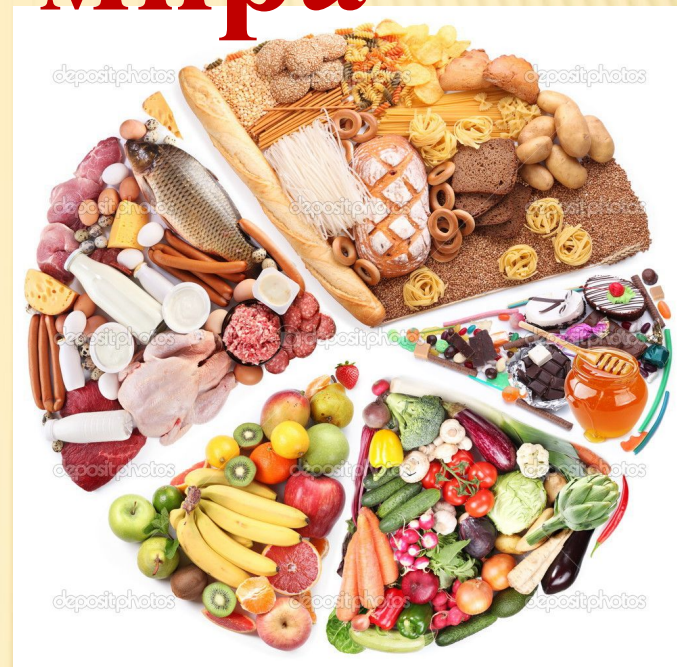
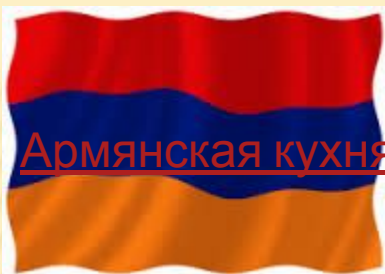


**ФУДБЛОК «ВКУСНЯШКА»
ПРЕДСТАВЛЯЕТ ВАШЕМУ
ВНИМАНИЮ ПРЕЗЕНТАЦИЮ:
«КУХНИ НАРОДОВ МИРА»**

Кухни народов мира

У любого народа, проживающего на Земле, есть своя история, свои традиции и, безусловно, особенности национальной кухни. То, что готовят там или тут, это все - многовековые традиции. И ими дорожат все, пытаясь не только сохранить секреты приготовления еды, а и передать их своим потомкам.

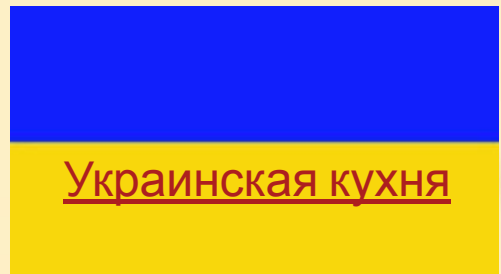




Армянская кухня



Турецкая кухня



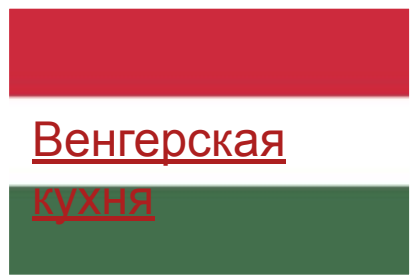
Украинская кухня



Немецкая кухня



Греческая кухня



Венгерская кухня



Мексиканская кухня



Башкирская кухня



Казахская кухня



Японская кухня



Грузинская кухня



Итальянская кухня



Армянская кухня

Кухня Армении – такая же древняя, как и ее история, как земля, на которой она сложилась. Армянские кулинарные традиции насчитывают более 2000 лет. Обилие мяса на армянском столе – это результат древнейшего развития скотоводства на Армянском нагорье, что привело к разнообразию домашнего скота и птицы.

Одно и то же блюдо или пищевое сырье, например, мясо, может быть подвергнуто и обжариванию, и отвариванию, и тушению в тонире, отчего многие блюда армянской кухни просто тают во рту.

Еще одна особенность - огромное количество зелени и специй в приготовлении блюд. Армянские повара используют 300 видов дикорастущих трав и цветов, которые употребляются в качестве приправ или даже основного блюда.



Бораки - армянские пельмени.

Их основное отличие от пельменей других народов состоит в том, что фарш для них предварительно обжаривают, самим пельменям придают цилиндрическую форму и оставляют их открытыми сверху и, наконец, не отваривают, а припускают и затем обжаривают. Для теста: 200 г. муки, . 1 яйцо, 1 - 2 столовые ложки воды. Для начинки: 300 г. мяса (говядины), 100 г. лука (3 луковицы), 1 чайная ложка черного молотого перца, 3 столовой ложки пряной зелени. Для подливки: 1 - 2 стакана мацуна (кислого молока), 1 головка чеснока. Для обжаривания лука и бораки: 100 - 150 г. масла. Замесить крутое тесто, раскатать его в пласт толщиной 2 - 3 мм., нарезать квадратами (5 на 6 см.). Сделать начинку, обжарить ее, положить в квадраты теста, сформировать бораки так, чтобы начинка не доходила на 1 см. до открытого верха. Положить бораки в эмалированную кастрюлю слоями так, чтобы открытая часть была сверху. Влить в кастрюлю немного бульона (1 - 1, 5 стакана), плотно прикрыть и на очень слабом огне припустить до полуготовности. Вынуть бораки, выложить на сито, дать стечь бульону и обжарить их на предварительно разогретой сковороде до появления золотистой корочки. Выложить пельмени на тарелку и полить мацуном смешанным с мелко нарезанным чесноком.

[Видео](#)

Турецкая кухня



Турецкая кухня очень разнообразна и поражает обилием мясных, овощных и сладких блюд.

В каждом регионе Турции существуют свои особые, коронные блюда и варианты приготовления традиционных рецептов.

Основой большинства турецких овощных блюд служат баклажаны. Баклажаны доступны круглый год и стоят очень дешево.

Их жарят, парят, запекают, фаршируют, тушат и подают как гарнир или основное блюдо.

Визитная карточка традиционных турецких сладостей – обилие сахарного сиропа, которым заливают готовые изделия, поэтому с непривычки блюдо может показаться слишком сладким.



Лепешка с кунжутом

Мука пшеничная 1 ст., мука кукурузная 1/2 ст., дрожжи прессованные 20 г, семена тмина молотые 1 ч.л., соль 1 ч.л., масло растительное 4 ст.л., яичный желток 1 шт., сливки 2 ст.л., кунжут 2 ст.л.

Дрожжи развести в 1 ст. воды, добавить соль, тмин, масло и муку. Замесить тесто и на 2 часа поставить его на расстойку в теплое место. Готовое тесто раскатать в лепешку, поместить на выстланный пергаментной бумагой противень, смазать взбитыми желтком и сливками, посыпать кунжутом и выпекать 20 минут в разогретой до 180 С духовке. Подавать лепешку с брынзой или салатом из овощей.



[Видео](#)

Украинская кухня

Для украинской кухни характерно частое использование яиц, муки и овощей. Самые популярные овощи – свекла, бобовые, морковь, тыква, кукуруза и помидоры. Из пряностей и приправ народные рецепты украинской кухни активно используют чеснок, лук, тмин, мяту, дудник, красный перец, чабер, корицу и лавровый лист. Очень вкусные блюда, запеченные в специальных керамических горшочках: жаркое, вареники со сметаной, тушеная капуста, картофель с мясом и черносливом.

Украинская кухня разнообразная, необычайно вкусная и необычная.

Украинцы, как истинные любители вкусной еды, сделали огромный вклад в мировую кулинарию.



Драники

12 картофелин,
2 ст. л. муки (ржаной или пшеничной),
0,5 чашки растительного масла,
2 луковицы,
100 г шпика,
0,5 чашки простокваши,
соль.

Сырой картофель натереть на мелкой терке, добавить муку, простоквашу (или кефир), посолить и перемешать.

Растительное масло сильно разогреть на сковороде.

Столловой ложкой формировать драники и обжаривать их на сковороде.

Шпик мелко нарезать, лук мелко порубить, вместе обжарить до золотистого цвета.

Духовку разогреть до 130°C. Готовые драники переложить салом с луком и поставить на 5–10 минут в духовку.

Подать с молоком или клюквенным киселем



Видео

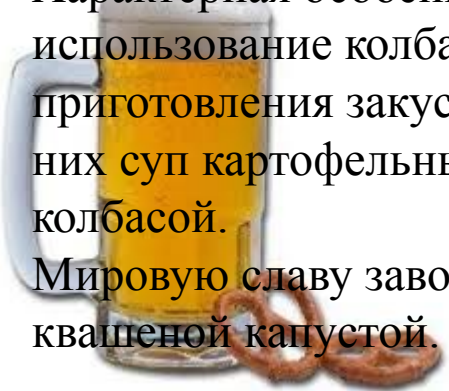
Немецкая кухня

Немецкая кухня отличается большим разнообразием блюд из различных овощей, свинины, птицы, дичи, телятины, говядины и рыбы. Овощей потребляется много в отварном виде, в качестве гарнира. Широко используются вареные горох и бобы и особенно отварной картофель, который часто заменяет хлеб. Чрезвычайно популярны у немцев бутерброды с различными продуктами.

В ассортименте закусок - салаты из овощей, ветчина, колбасные изделия, шпроты, сардины, блюда из сельди с различными соусами, мясные и рыбные салаты, заправленные майонезом, и т.д. Из первых блюд широко распространены различные бульоны.

Характерная особенность немецкой кухни - широкое использование колбас, сосисок, сарделек для приготовления закусок, первых и вторых блюд. Среди них суп картофельный с сосисками, суп из гороха с колбасой.

Мировую славу завоевали сосиски с тушеной квашеной капустой.



Роль- мопс

Сельдь 156, огурцы соленые 18, лук репчатый 12. горчица 3, уксус 10, масло растительное 5, песок сахарный 3, соус ремолад 50.

Выход 100/50.

На филе сельди кладут дольку соленого огурца, добавляют нашинкованный репчатый лук, горчицу зернами и сворачивают рулетом. Рулет скрепляют деревянной шпилькой и кладут в маринад на 2 - 3 дня. При подаче поливают соусом ремолад и украшают зеленью петрушки или листьями салата.

Приготовление маринада. Растворяют сахар в небольшом количестве воды, охлаждают, добавляют уксус и растительное масло.

Приготовление соуса ремолад.

Сельдь 156, огурцы соленые 18, лук репчатый 12. горчица 3, уксус 10, масло растительное 5, песок сахарный 3, соус ремолад 50.

Выход 100/50.

Филе сельди мелко шинкуют, очищают соленые огурцы, рубят, мелкошинкованный репчатый лук ошпаривают и охлаждают, каперсы мелко шинкуют. Продукты слегка отжимают, соединяют с майонезом, заправляют соусом «Кабуль», молотым перцем, солью.

Видео

Греческая кухня

У греческой кухни есть четыре секрета: свежие, высококачественные продукты, мудрое использование трав и пряностей, знаменитое греческое оливковое масло и основополагающая простота рецептов. Греки уделяют большое внимание здоровой пище и справедливо полагают, что в этом – один из секретов их долголетия. Секрет греческой кухни – это радость совместной трапезы. Именно поэтому там подают большое количество маленьких блюд, употребляемых всеми, кто собрался за столом. Для любителей хорошо поесть Греция – настоящий рай. И если хотите попробовать настоящую греческую еду, выбирайте то заведение, которое посещают греки.



Греческий салат

2 помидора

1 огурец

1 красная луковица

по 1 зеленому и красному сладкому перцу

150 г сыра фета

100 г маслин без косточек

6 ст. л. оливкового масла

2 ст. л. белого винного уксуса

по щепотке майорана и орегано

соль, черный молотый перец

Огурец и помидоры вымыть, из перца удалить сердцевину. Лук очистить

Огурец нарезать кубиками, помидоры - ломтиками, перец - тонкими

полукольцами, лук - кольцами.

Масло взбить с уксусом, майораном, орегано, солью и перцем.

Фету нарезать кубиками. Смешать овощи и маслины, полить заправкой.

Разложить сверху фету и подать к столу.



Видео

Венгерская кухня

Отличительная особенность венгерской кухни - острота блюд и широкое использование овощей и пряностей. Среди них - лук, чеснок, корица, сельдерей, укроп, черный и красный перец, майоран, тимьян, тмин и др. Особой популярностью пользуется перец - паприка.

Венгерские кулинары готовят на свином сале. Сливочное масло употребляется чрезвычайно редко (в основном для диетического питания), растительное еще реже. Венгерские реки и озеро Балатон изобилуют различными видами рыбы. Блюда из тиссайской стерляди, дунайских сома, щуки, сазана, балатонского судака, мясо которого обладает нежным и тонким вкусом, занимают почетное место в венгерской кулинарии. Нельзя не сказать и еще об одном продукте, который используется для приготовления множества блюд, - о муке. Венгерская пшеница отличается высоким содержанием клейковины. Это позволило венгерским кулинарам создать широкий ассортимент мучных изделий. Среди них гордость национальной кухни - рулет «ретеш», приготовляемый из очень тонко раскатанного теста.



Венгерский суп-гуляш

Говядина мякоть 400 г

Морковь 2 шт

Лук 2 шт

Картофель 5 – 6 шт

масло растительное 3ст. л

Вода 2 л

Томат-пюре 100 г

Нарежьте говядину кубиками.

Почистите морковь, картофель и лук.

Нарежьте овощи кубиками.

Вскипятите 2 литра воды.

Отдельно налейте на дно кастрюли растительное масло и разогрейте его.

Обжарьте лук и морковь до появления золотистого оттенка, добавьте томат-пюре. Затем добавьте говядину и перемешайте.

Накройте крышкой и тушите говядину на медленном огне в течение часа.

Затем переложите в кастрюлю с кипящей водой.

За 20 минут до готовности супа добавьте картофель.



Мексиканская кухня

Мексика славится своей оригинальной и самобытной кухней: легендарные стейки, фахитос, кукурузные лепешки, салса, текила - лишь небольшая часть прижившихся и полюбившихся во всем мире мексиканских блюд.

Традиционная мексиканская кухня отличается своей остротой. Обилие приправ, пряностей, неповторимых соусов всех оттенков цвета, запаха и вкуса. Но большинство ресторанов мексиканской кухни в России адаптировали приготовление острых мексиканских блюд для наших жителей.



Буррито

8 тортилий,
400 гр. мяса (говядина, курица, свинина),
полстакана консервированной фасоли,
полстакана консервированной кукурузы,
перец » чили «,
один красный » болгарский » перец,
две небольших картофелины,
листья салата,
масло растительное,
молотый тмин.

соль,
красный перец молотый,
черный перец молотый,



Мясо говядины хорошо промыть, нарезать кусочками и перемолоть на мясорубке. Мясной фарш переложить на разогретую сковородку (с растительным маслом), немного обжарить. Посолить, добавить красный и черный перец (молотый), жарить до готовности. Очистить и промыть болгарский перец. Нарезать полосочками или небольшими кубиками. Листья салата промыть и высушить. Почистить картофель, помыть, порезать небольшими тонкими пластинками. Выложить картофель на разогретую сковородку (с растительным маслом), жарить до готовности. Когда картофель будет готов — добавить кукурузу, фасоль, болгарский перец, порезанный кусочек перца «чили». Перемешать, накрыть крышкой и тушить три минуты. Далее добавить тмин и жареный мясной фарш, перемешать. Добавить соль (по вкусу) . Накрыть сковороду крышкой и тушить еще дополнительно пять минут. На каждую тортилью раскладываем лист салата. На середину салата каждой тортильи ложим начинку из фасоли, кукурузы и мясного фарша. Сворачиваем тортильи рулетиками. Приготовленные буррито с фасолью и мясным фаршем сразу подаем на стол, пока начинка не остыла.

Видео

Башкирская кухня

Башкирские блюда обладают высокой калорийностью и питательностью. Исходные продукты башкирской кухни – мясо, мука, крупа, молоко, яйца, картофель.

Из мясных продуктов чаще используются баранина, молодая конина, говядина, домашняя птица (куры, утки, гуси). Свинину башкиры не едят. В большом почете у башкир мучные блюда. Для многих первых блюд специально замешивается пресное тесто, как для домашней лапши. На десерт чаще всего подают крепкий чай с молоком или сливками, а к нему – мед, чак-чак, хворост, баурсаки, урами, коштеле. Из прохладительных напитков наиболее популярны боол, айран и черносмородиновый.



Биш-бармак

1,5 кг. бараньих рёбер
1 конская колбаса казы
2 луковицы
1 яйцо
2 стакана муки

соль, чёрный перец по вкусу

Рёбра промыть, срезать с них лишний жир. Казы порезать кубиками и поместить в казан вместе с рёбрами. Добавить 3 литра воды и довести до кипения. С поверхности снять пену и жир, жир оставить в отдельной посуде.

Лук помыть вместе с кожурой, почистить и добавить её в казан для придания цвета.

Варить мясо 1,5-2 часа на слабом огне. Пока мясо варится, приготовить тесто. Муку просеять и насыпать в миску. Разбить яйцо и смешать с мукой. Добавить собранный при варке мяса жир и 2 столовые ложки воды. Всё тщательно перемешать до образования однородной массы, вымесить тесто и завернуть его в плёнку, оставив на 30 минут.

Раскатать тесто тонким пластом и нарезать прямоугольниками размером примерно с ладонь, пересыпать их мукой. Лук нарезать тонкими полу-колечками, поместить в сковороду вместе с частью собранного с мяса жира, и припустить на огне в течение 5 минут. Варенное мясо нарезать небольшими кусочками, кости удалить, бульон слить в отдельную посуду - он должен как можно дольше оставаться горячим. Кусочки теста поместить в кастрюлю с кипящим подсоленным кипятком, сварить, откинуть на дуршлаг, дождавшись пока стечёт вся жидкость. Выложить тесто на широкое блюдо, которое нужно заранее немного подогреть. На тесто выложить припущенный в жире лук и кусочки мяса. Отдельно в небольших пиалках подать бульон.



[Видео](#)

Казахская кухня

Гостеприимство – основная черта характера казахского народа. Даже, если вы на минуту и по очень важному делу «забежите» в казахский дом, хозяин все равно усадит вас за стол и предложит ароматный чай со сладостями. У казахов в почете не только черный чай, но и так называемый ширчай. В него добавляют молоко, масло, соль, слегка обжаренные кусочки курдючного сала и муку. Такой калорийный напиток не только утолит жажду, но и заглушит первый голод. Казахский дастархан предлагает множество видов мучных изделий: самса - пирожки с мясом, пуктермет - пирожки с субпродуктами, каусырма - особого рода чебуреки. В казахской кухне традиционно много мясных блюд. Отведав однажды казахские национальные блюда, вы почувствуете ароматное дыхание степного ветра, романтику кочевого быта.



Баурсак из пресного теста.

Из муки, молока, яиц, сливочного масла с добавлением сала замешивают пресное тесто, которое раскатывают слоем толщиной в 3—4 мм.

Затем из теста нарезают квадратики размером 3Х3 или 4х4 см и жарят их во фритюре.

Готовые баурсаки должны быть вздутыми и пустотелыми внутри.





Японская кухня

Японская кухня разительно отличается от любой другой кухни мира. Для жителей азиатских стран она то же самое, что французская для европейцев. Ее секрет кроется в тщательном подборе продуктов, красоте подачи, а также в отношении к продукту в целом. Лишь лучшие дары земли и воды достойны чести оказаться на столе, а главная задача повара — сохранить их первоначальные свойства. Основное правило японской кулинарии не сотвори, а найди и открой. Ведь никто не сможет соперничать с тем, что создано самой природой. Любое же излишество в отношении к естеству продукта сродни варварству. Помимо красоты и гармонии форм и красок, приготовленные блюда обязательно отражают времена года. По их мнению, каждый сезон дарует свои собственные деликатесы. Излюбленное блюдо праздничного стола — сырая рыба, причем именно тот ее вид, который наиболее вкусен в данное время года или именно в здешней местности.



Якисоба

- ½ ч.л. кунжутного масла
- 1 ст.л. растительного масла
- 2 ст.л. пасты чили
- 2 зубчика чеснока, мелко нарезать
- 4 куриные грудки-филе, порезать кубиками 2 см
- ½ стакана соевого соуса (или Тамари)
- ½ кочана китайской капусты, нашинковать
- 350 г яичной лапши (или спагетти), отварить и откинуть
- 1 луковица, нарезать перышками
- 2 моркови, крупно нарезать

В воке или большой сковороде нагревать кунжутное и растительное масло, пасту чили, около 30 секунд. Добавить чеснок и жарить 30 секунд. Добавить кусочки курицы и половину соевого соуса, и обжаривать, пока мясо не побелеет. Переложить все в другую посуду и держать под крышкой, чтобы не остыло.

В той же сковороде обжарить лук, капусту и морковь, до размягчения капусты. Добавить оставшийся соевый соус, отваренную лапшу и курицу с соусом; хорошо перемешать и сразу подавать.



Грузинская кухня

Грузинская кухня – это едва ли не самая главная достопримечательность страны. **Поскольку традиционное грузинское застолье – это уже неотъемлемый элемент** общей культуры народа, то грузинское **угощение должно** соответствовать этому высокому уровню. И грузины постарались сделать свою кухню не только волшебно вкусной, но и яркой, оригинальной, изысканной, самобытной и незабываемой. Поэтому грузинская кухня впитала в себя лучшие кулинарные традиции многих народов Закавказья, а также Азии и Причерноморья. в Западной Грузии широко распространены лепешки из кукурузной муки – мчади, в то время как в Восточной Грузии предпочитают пшеничный хлеб, выпекаемый в огромных глиняных кувшинах. А из кукурузы на востоке страны варят густую кашу - гоми - и едят ее вместо хлеба с мясными и овощными блюдами. Впрочем, эти незначительные отличия все же не делят грузинскую кухню на Западную и Восточную.



Хинкали

ФАРШ:

Телятина — 1 кг

Репчатый лук — 200 г

Стручковый перец чили — 10–12 г

Соль — 10–15 г

Чёрный перец — 3–4 г

Сушёная мята — 2–3 г

Свежая кинза — 5 г

Вода — 100 г

ТЕСТО:

Мука — 2 кг

Вода — 650 мл

Подсолнечное масло — 20–30 г

Соль — 20 г

ТЕСТО. В глубокую ёмкость высыпать муку, соль и начать замешивать, постепенно добавляя воду и подсолнечное масло. Замешивать можно руками, но удобнее использовать миксер с насадкой для теста или хлебопечку, в которой есть функция замеса теста. После того как масса станет однородной и эластичной, слепить её в комок, накрыть пищевой плёнкой и оставить на 20 минут.

ФАРШ. Мясо зачистить от жил и мелко порубить. Нарезать на мелкие кубики репчатый лук, мелко нарезать чили и порубить кинзу. В глубокой ёмкости смешать мясо, лук, чили, кинзу, мяту, посолить и поперчить. Добавить воду и тщательно перемешать; консистенция должна быть жидкой, но однородной.

Раскатать тесто в колбаску диаметром примерно четыре сантиметра и нарезать её на кусочки по три-четыре сантиметра. Слепить каждый кусочек в шарик, а затем, присыпая мукой, раскатать в тонкую лепёшку толщиной три миллиметра. Раскатывать один и тот же шарик нужно не менее десяти раз, чтобы тесто стало более эластичным. **ПОЛОЖИТЬ ОКОЛО 50 ГРАММОВ ФАРША** в середину тонкой лепёшки и, приподнимая вверх края теста, свернуть их по кругу гармошкой: одной рукой зажимать тесто, а другой собирать складки. Образовавшийся хвостик прижать и срезать ножом лишнюю верхушку. Слегка вытянуть хинкали, чтобы после варки сок от мяса внутри остался внизу.

В КАСТРЮЛЕ ПОДСОЛЕННУЮ КИПЯЩУЮ ВОДУ закрутить с помощью ложки воронкой, опустить в её центр хинкали, прокрутить один раз (чтобы хинкали наверняка не слиплись друг с другом) и оставить вариться в течение семи-девяти минут.



Итальянская кухня

Сегодня большинство людей знакомы с такими блюдами итальянской кухни как паста и пицца, но кухня этой страны намного богаче и разнообразней, чем кажется большинству иностранцев. Кулинарные традиции, а также набор наиболее востребованных продуктов существенно отличаются в разных областях Италии, но есть и общие черты: использование оливкового масла, маслин, различных сыров, овощей и многочисленных приправ. В отличие от традиционной русской кухни, макаронные изделия подаются не в качестве гарнира, а как самостоятельное блюдо. Традиционные итальянские гарниры к мясу и рыбе – картофель, кукуруза, рис и овощи.

Рис занимает почетное место в итальянской кухне, а такое блюдо как ризотто в настоящее время уже готовят в разных странах. Рис прекрасно сочетается не только с ветчиной, грибами, но и морепродуктами, которые итальянцы также очень вкусно готовят и охотно употребляют в пищу в будни и по праздникам.

Особое место на столе итальянцев занимает сыр. Во многих семьях тарелка с тертым пармезаном столь же привычна на столе, как и солонка. Им посыпают суп, пасту, овощи.

Не менее охотно итальянцы поедают и оливки. Их добавляют в супы, в ризотто, пиццу, салаты, в маринованном виде подают в качестве самостоятельной закуски.

Теплый климат позволяет итальянцам выращивать виноград и делать превосходные вина, которые также являются неотъемлемым атрибутом традиционной итальянской трапезы.



Спагетти

400 г спагетти

250 г помидоров черри

молотый черный перец

4 зубчика чеснока

5 веточек зеленого базилика

60 мл оливкового масла

соль

сахар

черный перец

Для томатного соуса раздавите и очистите чеснок. В большую сухую разогретую сковороду налейте оливковое масло, положите чеснок.

Добавьте помидоры вместе с соком и листочки базилика, оставив несколько для украшения.

Доведите до кипения, приправьте солью, перцем и сахаром, томите 5–7 мин. на среднем огне. В самом конце добавьте черри и дайте соусу настояться, пока варится паста.

Сварите спагетти согласно инструкции на упаковке в большом количестве кипящей подсоленной воды с добавлением оливкового масла, недоварив 2 мин.

Подготовленную пасту выложите в томатный соус, перемешайте и готовьте в соусе на среднем огне еще 2 мин. Разложите пасту по подогретым тарелкам, украсьте базиликом.



Спасибо за внимание!

