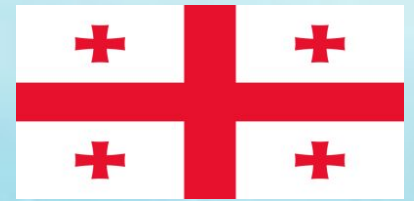


Страви народів різних країн



Грузинська кухня



Хінкалі - їдять тільки гарячими, обпікаючи. І тільки руками. Важливо правильно їсти хінкалі, щоб не витік бульйон з оболонки.

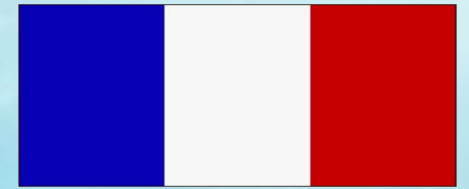


Хачапурі - традиційна грузинська хлібна страва з сиром.

Шашлик **Плов**
Смажені ребра **Лобіо**
Харчо **Лаваш**



Французька кухня



Тарт Татен — перевернутий пиріг з фруктами (зазвичай яблуками), які необхідно карамелізувати у вершковому маслі і цукрові до того, як випікати пиріг.



Жаб'ячі лапки - «ніжки польової курки», вишуканий делікатес
Сирний суп Молюски
Цибулевий суп Круасани
Смажені каштани
Шоколадно-мигдальні тістечка



Італійська кухня



Паста Карбонара — спагеті з дрібними шматочками гуанчале (солоня не копчена італійська свиняча щоківина), змішані з соусом з яєць, сиру пармезан тасолі і свіжозмеленого чорного перцю.



Піца



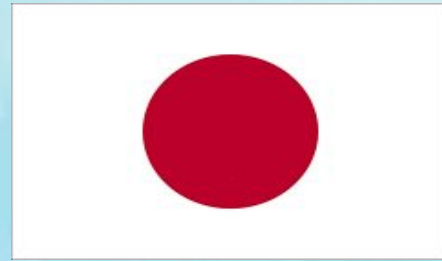
Равіолі — невеликі квадратні вареники з гострою начинкою, причому не обов'язково м'ясною, а частіше з сирною.



Тірамісу — десерт з кремом «маскарпоне» та какао.



Японська кухня



Характерними рисами є:

- сезонність харчування;
- свіжість продуктів;
- слабка обробка приправами;
- збереження первісного вигляду і смаку харчів;
- цінування зовнішнього вигляду страви і посуду.

В основному всі страви з морепродуктів, риби (переважно з сирі) та рису.



Суші — традиційна страва японської кухні зроблена на основі рису, та різноманітних начинок, серед яких переважають морські продукти, але можуть входити, овочі, водорості, гриби чи яйця. Суші бувають сирими, приготовленими чи маринованими.

Місо-суп – традиційний суп, який їдять на сніданок, обід, вечерю

Презентацію
виконала:

учениця 9-А

Потужня Анна

