

*Традиционные блюда  
разных  
стран мира*

# Россия



# Блины

Блины- древнейшее блюдо русской кухни, появившийся в IX веке. Жидкое тесто приготовленное из молока, яиц, муки и соли, выливают на разогретую сковороду. Задача повара испечь румяные блины без комочков. Чем тоньше блины, тем выше мастерство повара. В России до сих пор в ходу поговорка (Первый блин комом), означающий неудачу в начале какого либо дела . Обычно блины подают горячими со сметаной, маслом, мёдом и заворачивают в них разные начинки-мясные, рыбные, овощные, сладкие, фруктовые и другие. Особая роскошь – блины с икрой.

# Великобритания



# *Бисквит королевы Виктории*

*Как не странно, но традиционным блюдом Великобритании является – бисквит королевы Виктории. Он получил свое название благодаря происхождению этого лакомства. Существует легенда, что именно это лакомство принято подавать к чаепитию в королевском дворце.*

*Просто и очень быстро приготовить этот бисквит сможет любая хозяйка. Идеально эта выпечка получится даже неопытных кондитеров. Этому способствует соотношение ингредиентов и простота приготовления бисквита.*

# Франция



# Круассан

*Круассан – рогалик из слоёного теста с начинкой, известнейшая французская выпечка . Традиционно подаётся к завтраку.*

*Благодаря появлению в 70-х годах фабричного замороженного слоёного теста, они превратились в широко популярный фаст – фуд и теперь круассаны могут печь все. Подобные булочки были известны в Австрии с XII века, но стали популярны, именно когда их начали печь в Париже.*

*Начинка в круассане может быть любой – миндальная паста, шоколад, сухофрукты, свежие фрукты. Кстати, именно во Франции принято подавать куассаны без начинки.*

# Германия





# Шварцвальдский вишнёвый торт

*Первое официальное упоминание о многослойном торте относится к 1915 году, когда кондитер из Баварии Йозеф Келлер украсил популярные в то время шоколадные пирожные сливочным кремом и вишнями. К 1930 году рецепт стал известен по всей стране.*

*Своё название популярное немецкое лакомство получило за сочетание белого, коричневого и красного – цветов традиционных костюмов жителей горного Шварцвальда.*

# Португалия



# Аррош досе

*Аррош досе – блюдо португальской кухни, рисовый пудинг с лимоном, или, в более привычном для нас понимании, сладкая рисовая каша на молоке с насыщенным вкусом лимона. Аррош досе принято подавать в качестве десерта, щедро посыпав корицей.*

# Аргентина



# Дульсе-де-лече

*Дульсе-де-лечи это уваренное до карамельного цвета сгущённое молоко. В Аргентине и Латинской Америке дульсе-де-лечи является деликатесом. Его пользуют в качестве сладкого соуса для десертов, готовят из него начинки, подают к мороженному, блинам, холодным тортам, флану и другим.*

# Бразилия



# *Пэ ди мулеки*

*Иначе говоря арахис в карамели. Или арахис карамелизованный в сгущённом молоке. В зависимости от рецепта. В данном рецепте мы рассмотрим вариант с карамелью из сахара.*



BON

APPETIT