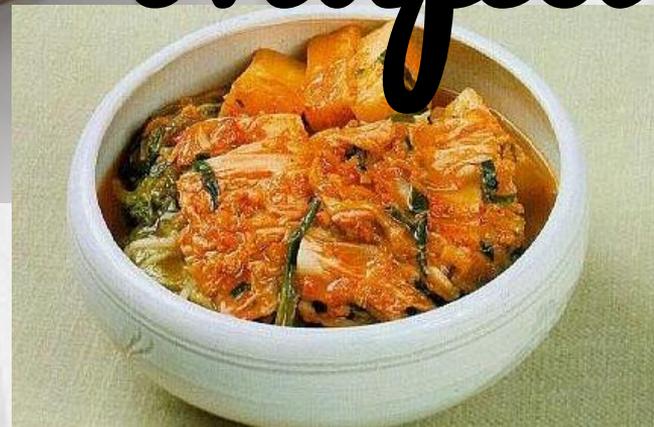


~~Жуэснн~~



народ
ов

мира



Итальянская кухня



Разнообразна, региональна – в каждом регионе есть свои традиционные блюда

Влияние оказали народы, населявшие Италию: римляне, греки, лангобарды

Типичные продукты – вино, миндаль, оливки, бобовые, белые грибы

Корейская кухня

При приготовлении обильно используются пряности

Активно потребляется собачье мясо

Основная еда корейцев – рис, овощи

Традиционно сервированный корейский стол включает большое количество пиал, тарелок и чашек.

Типичные блюда:

- Тток (десерт из рисовой муки)
- Самгёпсаль (свиной бекон)
- Посинтхан (суп из собачьего мяса)

Мексиканская кухня

Представляет синтез ацтекских и мексиканских традиций

Знаменитый мексиканский алкогольный напиток — текила

Характерные специи: кинза, перцы серрано и халапеньо

Включена в список всемирного культурного наследия ЮНЕСКО

Мексиканское происхождение имеет популярный напиток какао

Русская кухня

Блюда и вкусовые акценты меняются в зависимости от географического положения

Широко распространены в русской кухне блюда из измельченного мяса

Из десертов известны сладкие мучные изделия: калачи, пряники, варенья и мёд

Историческими национальными напитками можно назвать сбитень, квасы, меда, морсы

Большинство блюд русской кухни готовятся в печи

Британская кухня

Уделяется внимание качеству ингредиентов

Кухня «лишена воображения и тяжела»

Международное признание только в качестве
полноценного завтрака и традиционного
Рождественского обеда

Традиционными британскими блюдами являются рыба и
чипсы, картофельная запеканка с мясом и пюре

Воскресное жаркое из ростбифа,
жареного картофеля, овощей и
йоркширского пудинга

Израильская кухня

Является частью средиземноморской кухни

Используется обилие овощей и фруктов, оливкового масла, рыбы, зелени и бобовых

Кухня делится на:

- Ашкеназскую
- Сефардскую
- Восточную