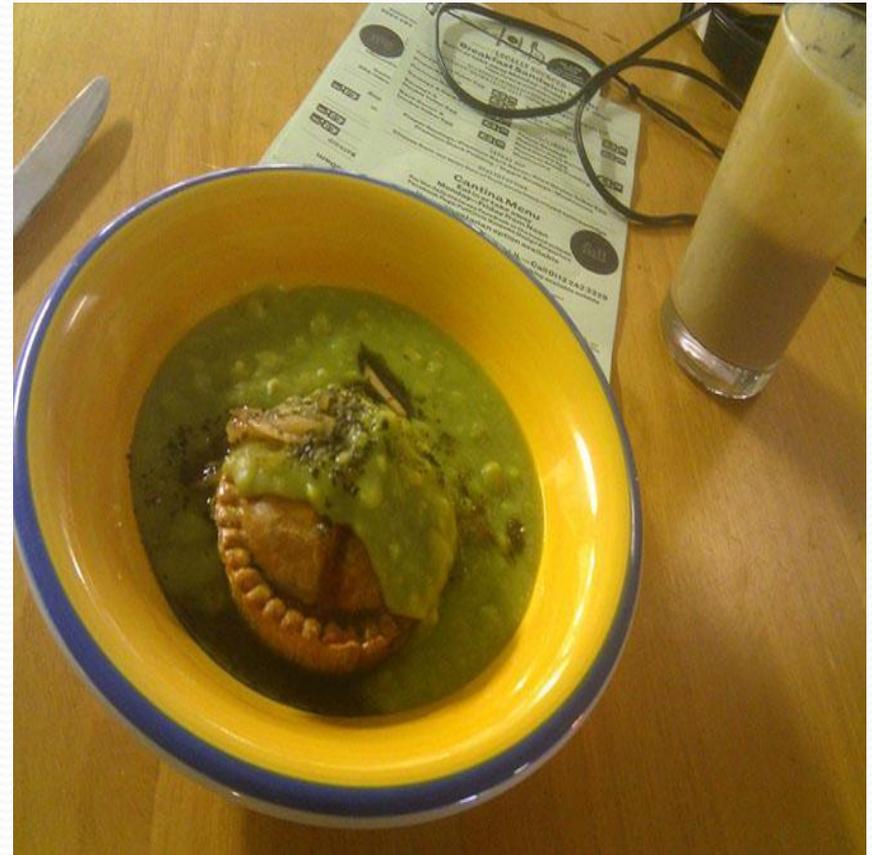


35 национальных блюд,
представляющих 35
стран мира

Австралия: пирог-поплавок

- Пирог-поплавок пользуется славой избавителя от похмелья. Это мясной пирог, плавающий в тарелке с густым гороховым супом. Иногда его приправляют томатным соусом и уксусом. Это блюдо особенно популярно зимой.



Австрия: венский шницель

- Это блюдо считают одним из символов Австрии. Классический венский шницель представляет собой очень тонкий кусок отбитой телятины в панировке, поджаренный до золотисто-коричневого цвета в большом количестве жира или сливочного масла. В качестве гарнира к нему, как правило, подают картошку или рис, а украшают лимоном и петрушкой.



Аргентина: асадо

- Гриль для приготовления асадо найдётся в каждой уважающей себя аргентинской семье. В сущности, это мясо, приготовленное на углях, но вкус его зависит от множества тонкостей, и обычно этим занимаются мужчины – асадоры. В состав блюда входит мясо, домашняя колбаса, железы, почки и кровяная колбаса. Подаётся асадо с хлебом, салатом, соусом чимичурри и красным вином.



Бельгия: мидии с картофелем фри

- Это блюдо можно попробовать и в других странах – например, во Франции или США, однако первыми эту аппетитную комбинацию ингредиентов придумали именно бельгийцы.

Мидии готовятся множеством разных способов (в вине, масле, с травами или в томатном соусе), и подаются с солёным, хрустящим картофелем фри. И запивают холодненьким бельгийским пивом.



Бразилия: фейжоада

- Бразилия – страна с богатыми и разнообразными кулинарными традициями, так что выбрать одно блюдо не так-то просто. Тем не менее, пользователи Quora остановились на фейжоада – блюде из из чёрной фасоли, запеченной свинины, говядины, специй и муки маниоки. Обычно его подают с рисом, капустой, ломтиками апельсина и острым соусом, чтобы ускорить процесс пищеварения.



Канада: путін

- Это очень калорийное блюдо родом из Квебека. Оно состоит из картофеля фри, сыра и соуса.



Китай: Сяо лонг бао

- Это шанхайские пельмени, плавающие в супе. По форме сяо лонг бао даже больше похожи на хинкали. Их делают из разных сортов мяса и готовят на пару в специальных бамбуковых корзинах.



Хорватия: пажский сыр

- Знаменитый на весь мир пажский сыр готовят из овечьего молока на острове Паг.



Египет: молохея

- Разные вариации этого блюдо готовят во всей северной Африке, но особенную популярность оно завоевало на своей родине – в Египте.

Египетская версия готовится из листьев молохеи (овощ с горьковатым вкусом), которые отделяют от стеблей, рубят и варят в бульоне с кориандром и чесноком. Подаётся молохея с кусочками куриного или кроличьего мяса, иногда их заменяют бараниной или рыбой.



Англия: жареная говядина & йоркширский пудинг

- Когда-то английские повара придумали способ использовать жир, капающий на поддон во время жарки мяса, для приготовления пудингов. Сейчас жареная говядина с "капающим" пудингом считается национальным блюдом Англии.



Грузия: хачапури

- Хачапури – сочная, тягучая лепёшка с начинкой, обычно с сыром или яйцом.



Голландия: селёдка

- Голландцы предпочитают селёдку со свежей булочкой и измельчённым луком.



Индия: курица тандури

- В Индии кулинарные традиции значительно различаются в зависимости от региона, поэтому найти одно блюдо, которое бы представляло всю страну – практически невозможно. На севере едят больше приправленных карри мясных блюд, а на юге предпочтение отдают овощам с большим количеством разнообразных специй.

Однако если нужно всё же выбрать только одно классическое индийское блюдо, то это будет курица тандури. Кусочки курятины маринуют в йогурте с добавлением специй, а затем запекают на большом огне в глиняной печи. Подаётся, как правило, с овощами и рисом.



Индонезия: пирог Теранг булан

- Это сладкий пирог в форме полукруга, начинённый всякими вкусностями – шоколадной крошкой, тёртым сыром, кусочками арахиса и даже бананов. Такие пироги продают уличные торговцы по всей Индонезии.



Япония: кацудон

- Казалось бы, во всём мире Япония ассоциируется с суши, однако сами японцы советуют путешественникам не упустить возможности, чтобы попробовать именно кацудон – тонкая свиная отбивная с яйцом, которую кладут сверху в чашу с рисом.



Малазия: наси лемак

- Наси лемак переводится как "рис со сливками". Рис готовят в кокосовом молоке с кусочками листьев пандануса. Подают завёрнутым в листья банана с соусом самбал, анчоусами, арахисом и варёным яйцом.

Считается, что это блюдо помогает при похмелье.



Мексика: соус моле

- Это очень сложный соус, в его состав входит до 100 ингредиентов, в том числе травы, молотые орехи, масло, какао, мясной бульон и, разумеется, несколько типов чили. И готовят соус моле довольно долго – иногда по нескольку дней.



Норвегия: ракфиск

- Ракфиск считается зимним блюдом. Это форель, которую сначала солят, оставляют бродить на несколько месяцев, а затем подают с луком и сметаной. Когда-то Норвегия была бедной страной, где мало что можно было выращивать. Поскольку зимы в этой стране длинные, приходилось запасаться рыбой до первого снега и как-то её хранить. Квашеная рыба оказалась неплохим выходом из положения.



Филиппины: адобо

- Адобо называют популярную во многих странах специю, но в Филиппинах – это блюдо, состоящее из кусочков курицы, или свинины, тушеных в смеси соевого соуса и уксуса, и сдобренных перцем, чесноком и лавровым листом.



Португалия: франсезинья

- Название этого блюда переводится как "маленькая француженка". Оно представляет собой сэндвич из двух квадратных кусочков белого хлеба, между которыми находится кусок мяса, ломтик ветчины, фаршированный оливками и кровяная колбаска. Все это покрыто плавленным сыром и положено в тарелку с томатным соусом. К франсезинье обычно подают картошку фри и кружку холодного пива.



Румыния: сармале

- Сармале – это румынский вариант голубцов или долмы. Он представляет собой фарш из риса и мяса, запечённый в мелких солёных капустных или виноградных листьях. Считается зимним блюдом.



Россия: борщ

- Российские пользователи сайта Quora посоветовали иностранцам непременно попробовать тарелочку борща под русскую водочку.



Саудовская Аравия: касба

- Это блюдо из риса с добавлением большого количества специй – гвоздики, кардамона, шафрана, корицы, перца, мускатного ореха и лаврового листа. Касба обычно подаётся с мясом и овощами.



Шотландия: копчёный лосось

- Подаётся на гренках из хлеба из непросеянной муки с маслом или творожно-сырной пастой. Шотландцы любят сбрызнуть рыбу лимонным соком.



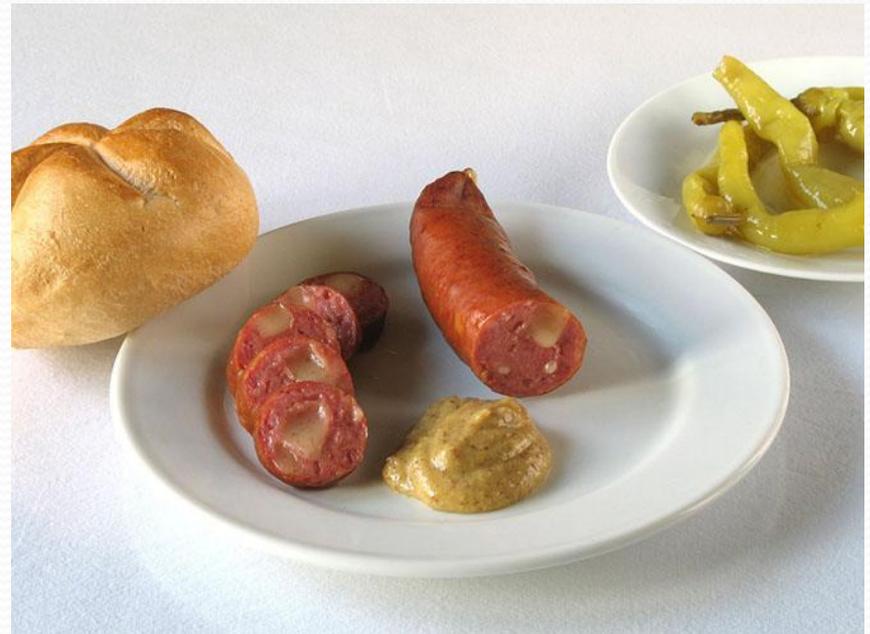
Словакия: брынзовые галушки

- Это маленькие картофельные клёцки, заправленные мягким сыром и беконом.



Словения: краньская колбаса

- Небольшие колбаски из свинины, соли, перца, воды и чеснока – и ничего больше.



ЮАР: билтонг

- Это южноафриканская разновидность вяленого мяса. Чаще всего билтонг готовят из говядины, но он прекрасно получается и из других видов мяса, например, страусятины. Тонкие мясные полоски маринуют с разными специями и солью и сушат.



Южная Корея: панчхан

- Это традиционное южнокорейское блюдо состоит из множества закусок и салатов, которые подаются на небольших тарелках как аккомпанемент к основному блюду и рису: кимчхи (квашеные овощи с острым красным перцем), намуль (обжаренные овощи, заправленные кунжутным маслом, уксусом и чесноком), чон (корейская вариация на тему блинов) и тд.



Испания: хамон иберико

- Для производства этой ветчины выращивают особую иберийскую породу свиней, которых держат на специальной желудёвой диете. Окорок засыпают морской солью, а затем на пару лет подвешивают в хорошо проветриваемых подвалах. Готовый хамон нарезают тонкими ломтиками и подают с вином, хрустящими хлебцами и оливками.



ОАЭ: шаурма

- Шаурма – это одно из доступных для любого кошелька блюд в дорогих Арабских Эмиратах. Возможно, демократичность этого блюда и сделала его одним из самых популярных в стране. Готовится из питы, начинённой кусочками жареного мяса (обычно это смесь из баранины, курицы, индейки или говядины) с овощами. В качестве заправки используется тахини, хумус или острый соус.



Украина: вареники

- Украинцы с радостью угостят иностранцев варениками с картошкой, творогом, капустой или мясом. К ним подадут жареное сало с луком, и сметану.



США: Гамбургер

- Вот так просто и скучно. К гамбургеру американцы рекомендуют взять молочный коктейль и картошку фри.



Венесуэла: пабелльон криолло

- В состав этого венесуэльского национального блюда входит рубленая говядина, рис, черные бобы и сыр. Обычно пабелльон криолло подают с жареным яйцом и жареным подорожником.



Спасибо за внимание!

Гончаренко Карина