

# НОРВЕЖСКАЯ КУХНЯ



# НОРВЕЖСКАЯ ТРАДИЦИОННАЯ КУХНЯ

Основана на свежих ингредиентах, которые в изобилии доступны в стране, окруженной горами, лесами и морем. Поэтому кухня Норвегии основана на дичи и рыбе.



# РЫБА

Одно из традиционных Норвежских блюд, завоевавших международный успех - это копченый лосось. Теперь это один из основных экспортов, и может рассматриваться как взнос Норвегии в современную международную кухню. Копченый лосось бывает разным и часто подается с яичницей-болтуньей, укропом, в бутербродах или с горчичным соусом. Популярен и gravlaks - копченый лосось с солью и сахаром, приправленный укропом и специями. Крупнейшим экспортом Норвегии в прошлом была сушеная треска.

Сегодня в Норвегии популярен огромный диапазон рыбных блюд, которые готовятся из разных рыб, включая горбушу, треску, сельдь, сардины и скумбрию. Морепродукты используются свежими, засоленными, копчеными или маринованными.



# МЯСО

Норвежская "высокая кухня" широко полагается на дичь, на лося, оленя и куропаток. На них охотятся, а потом мясо продают, либо передают в качестве подарка, нежели покупают в магазинах, поэтому подают только по особым случаям. У дичи отличный, сильный вкус, поэтому часто их подают с гарнирами и соусами - с джемом из лесных ягод, с можжевельником и с жирными соусами.

Баранина популярна осенью, и в основном ее используют в гуляше с капустой (farikal).

В начале XX века в Норвегии в качестве дешевой замены говядины использовали мясо кита. В последнее время высокие цены и сокращение квоты до не более 300 животных в год, а также факт, что китовое мясо легко испортить, привели к тому, что мясо кита стало деликатесом. Однако, употребление китового мяса, хоть и не распространено, но и не запрещено.



# ДЕСЕРТЫ

Фрукты и ягоды спеют медленно в холодном Норвежском климате. Поэтому они меньше размером, но с более сконцентрированным вкусом. В десертах часто используют клубнику, яблоки и вишню. Подают немецкие и скандинавские пироги и торты, например, датский wienerbrod (венский хлеб), а также сладкие хлеба - kaffebrod (кофейный хлеб, поскольку его подают к кофе, но не из-за состава), вафли и печенье. Для ароматизации выпечки часто используют кардамон



# НАПИТКИ

**Кофе очень популярно в повседневной жизни, его подают до и после обеда, с десертами и ликерами. Средний норвежец выпивает в год до 160 литров кофе, по 10 кг на человека. 80% норвежцев пьют кофе.**



# МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Молочные продукты чрезвычайно популярны в норвегии - норвежцы считают, что у них лучшее молоко в мире. Сыр также идет на экспорт, особенно, самый распространенный ярлсберг (jarlsberg). Сладкий красно-коричневый козий сыр также популярен каждый день, и считается очень домашним сыром.





Большое значение для Норвежской кухни имел ввоз картофеля в страну в середине XVIII века. Его подают как в качестве гарнира к мясу, так и отдельно картофельные блюда. Также популярны каши и другие блюда из круп.

Для пополнения запасов на зиму особо важным было консервирование продуктов, поэтому многие продукты сушили, мариновали, солили и коптили.



Клипфикс — сушеная треска. Считается, что метод ее приготовления позволяет сохранить наибольшее количество всех тех полезных элементов, которыми она обладает, а главный секрет заключается в том, что в воде рыба опять становится мягкой и сочной;

Лютефикс — треска, но уже копченая, предварительно вымоченная в щелочи или березовой золе;

Сурсильд — маринованная сельдь с луком, по вкусу заметно отличающаяся от привычной нам селедки;

# НОРВЕЖСКИЙ РЕСТОРАН «FJORD»

## ОПИСАНИЕ РЕСТОРАНА

ФЬОРД – НАЗВАНИЕ ГОВОРИТ САМО ЗА СЕБЯ. ПЕРЕВОДИТСЯ, ТАКЖЕ ФИОРД (НОРВ. FJORD) — УЗКИЙ, ИЗВИЛИСТЫЙ И ГЛУБОКО ВРЕЗАЮЩИЙСЯ В СУШУ МОРСКОЙ ЗАЛИВ СО СКАЛИСТЫМИ БЕРЕГАМИ. РЕСТОРАН ПРЕДЛАГАЕТ СЕЗОННОЕ МЕНЮ ИЗ 6 БЛЮД, ОСНОВАННО НА САМОМ ЛУЧШЕМ, ЧТО МОЖЕТ ПРЕДЛОЖИТЬ ТОЛЬКО МОРЕ. РЕСТОРАН ФОКУСИРУЕТСЯ НА НОРВЕЖСКИХ ХИЩНЫХ РЫБАХ. ТЩАТЕЛЬНО ПОДОБРАННОЕ ВИННОЕ МЕНЮ СОЗДАЕТ ИДЕАЛЬНОЕ ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ МЕЖДУ ЕДОЙ И НАПИТКАМИ, И ВСЕ ЭТО ПОДАЕТСЯ ПО ОЧЕНЬ РАЗУМНОЙ ЦЕНЕ. ИНТЕРЕСНЫЙ ТЕМНЫЙ ИНТЕРЬЕР РЕСТОРАНА ДАЕТ АССОЦИАЦИИ К МОРЮ .

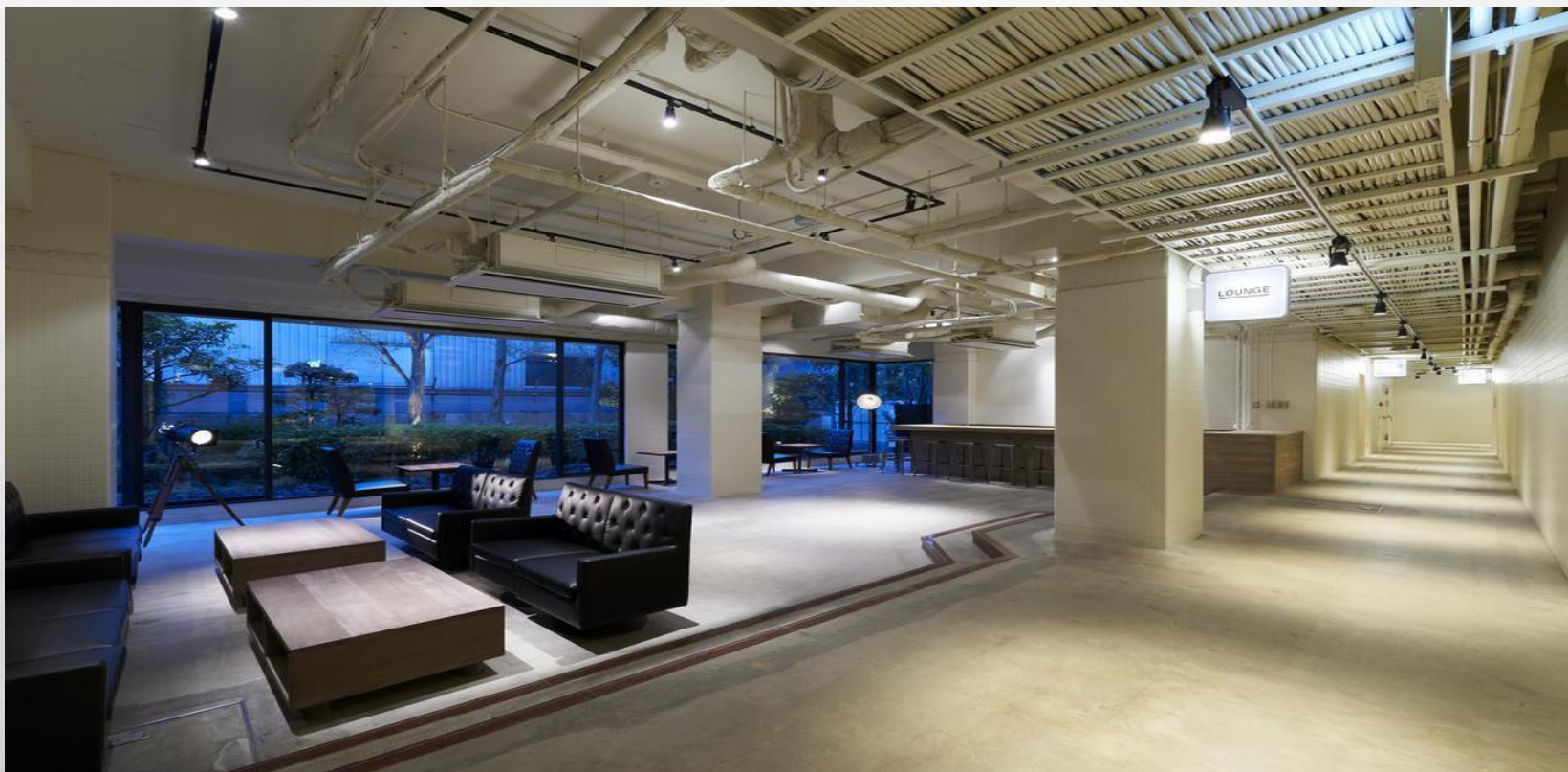
# ВИД С УЛИЦЫ



# ВЕСТИБЮЛЬ



# АВАНЗАЛ



# ОСНОВНОЙ ЗАЛ



# БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ



# **СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ**

Выполнил: Дювенжи Николай

