

# 15 Блюдов мира

Савва Дарья, Ем Диана–9Г



# 1. Америка

## Хот-дог

**Хот-дог** представляет собой Американский перекус , состоящий из жареной или пропаренной колбасы подается в щели частично нарезанной булочки .



## 2. Италия

### Пицца

Итальянское национальное блюдо в виде круглой открытой лепешки, покрытой в классическом варианте томатами и расплавленным сыром. Сыр является главным ингредиентом **пиццы** (как правило, моцарелла).



# 3. Турция

## Кебаб

маленькие кусочки мяса, пожаренные на шпажке или шампуре, аналог нашего шашлыка. — длинная котлета на тарелке или в лепешке, приготовленная на шампуре.



# 4. Португалия

## Тамборил

блюдо из морского черта, суп-пюре из рыбы кальдейрада, запеченного цыпленка, черные бобы фейжоада, запеченные с колбасками, сушеным мясом, потрошками и пряностями. Португалия также славится виноделием.



# 5. Япония

## Суши

**Суши** — исконно азиатский продукт, завоевавший популярность в мире только в конце XX века. **Суши**-традиционное блюдо **японской** кухни, приготовленное из риса, с добавлением красного мяса, яиц, уксусной приправы, морепродуктов и других ингредиентов.



# 6. Беларусь

## Драники

Популярное блюдо европейской кухни. Картофельные блины и оладьи можно встретить практически везде, где в пищу употребляется картофель - от Латинской Америки до Северной Европы. Под названием «драники» являются неотъемлемым атрибутом белорусской кухни.



# 7. Польша

## Вареники

В Польше их называют **Польскими Пирогоми**, но для нас это привычные наши **вареники**. Отличие между **польскими** пирогами и нашими **варениками** – крупность, в **Польше** их готовят крупными, разновидность начинки (необычная для нашего народа).



# 8. Франция

## Эскарго

Французское блюдо из улиток, подаваемое с белым сухим вином. Слово также применимо к обыкновенной улитке съедобных видов. Во Франции наиболее ценятся бургундские улитки, которые продаются по всей Франции в виде консервированных полуфабрикатов. Подчеркивая бургундское происхождение, эти улитки называют Эскарго де Бургонь.



# 9. Украина

## Борщ

Безусловно, нет такого украинского жителя, который усомнился бы хоть на минуту, что борщ — не просто украинское явление, но и своего рода объединяющий национальный бренд. Главный символ бытия, наряду с салом, что фиксируют и любознательные социологи: 44% населения Украины назвали его любимым блюдом.



# 10. Болгария

## Чушка бюрек

**Чушка бюрек**- это запеченный болгарский перец, который обжаривается в панировочный сухарях.

**В Болгарии это блюдо** распространено, заслуженное и пользуется большой любовью.



# 11. Мексика

## Буррито

Мексиканское блюдо, состоящее из мягкой пшеничной лепёшки, в которую завернута разнообразная начинка, к примеру, рубленое мясо, пережаренные бобы, рис, помидоры, авокадо или сыр. По желанию в блюдо также добавляется салат, сметана и сальса на основе перца чили.



# 12. Индия

## Бирьяни

Это смешанное рисовое блюдо, возникающее между мусульманами **Индийского** субконтинента. Это сделано с **индийскими** специями, рисом и мясом (курица, говядина, козлятина, баранина, креветки или рыбу), а иногда, кроме того, яйца и/или овощи, такие как картофель, в



# 13. Греция

## Греческий салат

В Греции классический деревенский салат заправляют либо смесью оливкового масла, лимона и пряных трав орегано (душицы), по-гречески – «ригани», и тимьяна – «фимари», иногда добавляют еще и петрушку.



# 14. Германия

## Франкфуртский венок

Немецкий кремовый торт кольцеобразной формы, прослоенный четыре-пять раз масляным кремом и украшенный грильяжем. Корж выпекают из песочного, венского или бисквитного теста в форме с отверстием посередине, обычно диаметром 26-28 см. Обычно разрезается на 12-18 порций.



# 15. Испания

## Паэлья

Национальное испанское блюдо из риса, подкрашенного шафраном, с добавлением оливкового масла. Кроме этого в паэлью могут добавляться морепродукты, овощи, курица. Название происходит от слова сковорода. Популярность этого блюда в настоящее время обусловлена тем, что, применительно к различным регионам испанской кухни, существует множество рецептов приготовления паэльи.

