

# Проект на тему: “Кухня разных стран мира”

МАОУ СОШ №34  
Составили ученицы 9 “А”  
Эмексузян Амина  
Сенникова Грета

# Введение

Название кухни	№ слайда
Бельгийская	3
Китайская	4
Французская	5
Корейская	6
Германская	7
Японская	8
Швейцарская	9
Американская	10
Мальдивская	11
Украинская	12
Испанская	13
Грузинская	14
Итальянская	16
Бразильская	17
Турецкая	18
Австралийская	19

# Бельгийская кухня

В стране настоящее изобилие ресторанов, от самых шикарных до доступных широкой публике, где вы найдете лучшие национальные блюда. Тем не менее в Бельгии по-настоящему не существует традиции бистро и дешевых закусок. Бельгийцы чаще всего не заказывают полный обед (первое блюдо, второе, сыр или десерт). Они зачастую едят просто, но много. В традиционных ресторанах, рассчитанных на семейное посещение, меню всегда включает – креветки с помидорами под майонезом. Иногда подают крокетты из плавленого сыра пармезан и крокетты из серых креветок, сервированные листиками жареной петрушки. В сезон рестораны предлагают восхитительные спаржу по-фламандски, залитую соусом из масла и украшенную взбитым сырым яйцом и рубленой петрушкой. Бельгийские блюда могут дополняться и французской кухней: цыпленок или печеная рыба с овощами и картошкой, к этому блюду подается наваристый бульон, приправленный свежей сметаной, яичным желтком и соком лимона; фламандские карбонады – кусочки вареной говядины в слегка подслащенном пиве, украшенные черносливом; кролик в пиве, рецепт юга страны; пикантный соленый пирог с сыром из региона Нивель; блюдо из угрей с зеленью и зелеными овощами; маринованные угри; арденнский окорок; жареные мидии; льежский салат, смесь ломтиков сала в карамели, картошки и княжеской фасоли, залитая жиром из сала, растопленного в уксусе. Вы проголодались и хотите перекусить? Выбирайте любую из палаток, торгующих жареным картофелем. Их великое множество, и в Брюсселе их называют фриткотами. Вам предложат бумажный рожок с хрустящей картошкой, приправленной майонезом или классическими соусами тартар, американским или андалузским. К картофелю-фри подают мясные шарики или вкуснейшие сосиски с овощами – фрикандели. Если вы предпочитаете более изысканную еду, можно купить кариколи – небольшие морские улитки. Правда нельзя сказать, что они продаются на каждом углу. Любители сладкого, несомненно, оценят вафли по-льежски, которые едят горячими. Главная площадь Брюсселя Есть еще и брюссельские вафли большие по размеру и более легкие по вкусу, часто промазанные кремом "шатийи". Это лакомство для всех тех, кто гуляет по берегу моря. Перекусить на бегу можно "пистолетом". Хрустящей булочкой, начиненной сыром, ветчиной, сосисками. Их можно купить в мясных лавках в любое время или заказать в кафе при условии, что вы возьмете и напитки.

# Китайская кухня

Вкус китайской кухни - смешанный. Она и сладкая, и кислая, и острая, и пряная. Кухня многогранна, но разделить ее можно по территориальному признаку. На севере страны предпочтение отдают лапше и пельменям, а на юге - рису. Отдельным блоком стоит кухня Сычуаньская, подарившая миру множество вкусных острых блюд. Среди специй китайцы выделяют 5 основных вкусов и продуктов: острое - перец и имбирь, кислое - уксус, соленое - соль, горькое - вино, сладкое - патока. А самые популярные специи - чеснок, острый красный перец, имбирь, кумин, гвоздика, анис. Китайцы очень любят зелень, в блюдах ее много, причем в процессе приготовления обработка минимальна - ошпаривание, короткая варка. Так сохраняются полезные свойства продуктов.



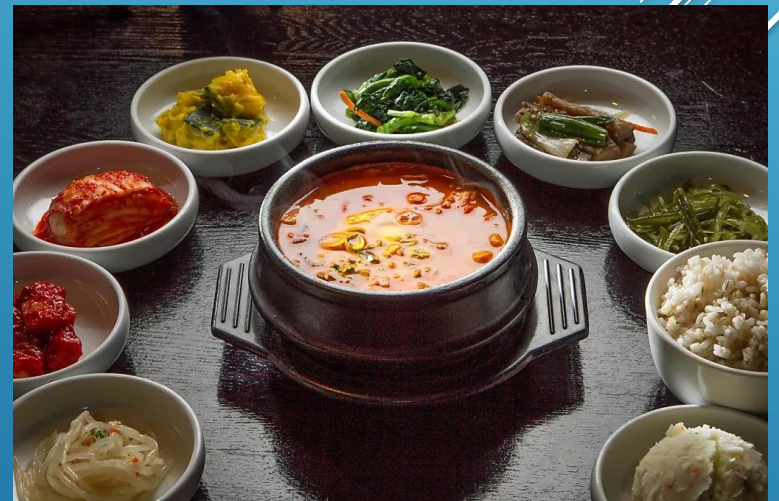
# Французская кухня

Оказаться хотя бы раз в жизни во Франции — стране, где еда возведена в ранг культа, — это ли не мечта каждого гурмана? Сегодня блюда французской кухни — эталон изысканности и тонкого вкуса, но еще в XV веке французы (кто бы мог подумать?) употребляли в пищу все жирное, пережаренное, безвкусное само по себе и обильно приправленное беспорядочно подобранными специями. Перемены на французском обеденном столе случились после того, как место на троне заняла Екатерина Медичи. Первое, что внедрила Екатерина, это полезные привычки мыть руки перед едой и пользоваться столовыми приборами, а потом и пристрастила подданных к невиданным доселе гастрономическим изыскам. Королева прибыла из Флоренции со штатом лучших поваров, французские аристократы первыми переняли от них итальянские традиции приготовления пищи, а затем высокая кухня докатилась и до низов общества. Подключив воображение, французы начали творить свою собственную кулинарную историю. И сегодня все желающие могут отведать деликатесы французской кухни там, где их готовят лучше всего — в самой Франции.



# Корейская кухня

Блюда корейской кухни популярны во всем мире. Правда, зачастую Корея ассоциируется с маринованными овощами, обильно приправленными специями. На самом деле, в этой стране готовят не только лишь морковь и баклажаны по-корейски. Существует масса других традиционных рецептов, заслуживающих на внимание Национальные корейские блюда Главным продуктом в государстве считается рис. Несмотря на это, корейская кухня отличается изобилием овощей. Также популярны в стране морепродукты и мясо. Среди наиболее популярных традиционных блюд стоит при этом выделить следующие: кимчи. Представить корейский стол без него попросту невозможно. Блюдо представляет собой квашенную капусту с красным перцем. Пибимпап. Также обладает в стране огромной популярностью. Обусловлено это прежде всего простотой приготовления и отменным вкусом. По сути, это рис, смешанный с яйцом, овощами и травами. Пульгоги. Блюдо приходится по душе даже детям. Это немного сладковатое мясо, прожаренное в соусе. Его также подают со всевозможными приправами. Собачатина. Жители страны очень любят собачье мясо и нередко включают его в рацион. Собачатина при этом относится к группе деликатесов. Не удивительно, что корейская традиционная кухня обрела такую большую популярность. Блюда, которые готовят в этой стране, отличаются многогранностью вкуса и непревзойденным ароматом



# Германская кухня

Национальная немецкая кухня — традиции и предпочтения Несмотря на то, что кулинарные традиции в Германии начали формироваться относительно недавно, в стране уже сложилась определенная культура питания, а многие национальные блюда немецкой кухни известны и любимыми во многих государствах. Пожалуй, любимые и самые распространенные блюда в Германии — из свинины, из мяса готовят колбаски, сосиски, паштеты. Одних только колбас в национальном меню около полутора тысяч и это не удивительно, ведь каждый регион страны придумывает авторский рецепт. Важное дополнение к мясным деликатесам — хлеб и выпечка. В Германии насчитывается не менее трех сотен сортов хлеба, а сколько печеных десертов — посчитать практически невозможно. Наиболее распространенный и известный гарнир к мясу — кислая капуста, немцы также любят и умеют готовить картофель, его жарят, варят, тушат, запекают, жарят оладьи. Что едят в Германии на завтрак? Прежде всего, этот прием пищи плотный и сытный, как правило, кушают хлеб с несколькими сортами ветчины, хлебцы с повидлом, медом, йогурт и булочки. В обед немцы обязательно кушают суп, на второе — мясо с гарниром, завершают трапезу десертом, на ужин — салат и холодные закуски. Кушать в Германии принято не менее пяти раз в день.



# Японская кухня

Основное национальное блюдо Японии — вареный рис. Его не солят, но зато сопровождаю разнообразными соусами и приправами. Рис подают в отдельной посуде практически ко всем блюдам как гарнир, а часто используют и как самостоятельное блюдо, изменяя вкус при помощи приправ. Многие другие блюда делаются на его основе. Суши. Блюдо широко известно и в Европе, и в США, и у нас. Только в Японии его готовят из сырой рыбы разных сортов. Всего суши около 200 видов. Онигири . Рисовые шарики, которые готовят с разнообразными соусами. Едят их как гарнир, так и как самостоятельное блюдо. Моти. Пирожки из рисовой муки с разнообразными начинками. Любимая закуска японцев. Соба . Особая лапша из гречневой муки, которую подают как в холодном, так и в горячем виде, жареную и вареную, в бульоне и с овощами. Удон . Самая обычная лапша, которую японцы тоже употребляют во всевозможных видах Рыба-фугу. Знаменитая ядовитая японская рыба, которую готовить может только повар-профессионал, знающий все тонкости фугу. Из-за неправильного приготовления можно умереть в мучениях. В качестве прохладительного напитка в Японии распространен молотый лед с фруктовым сиропом кори. Японцы очень любят зеленый чай, потребление которого также сопровождается знаменитой чайной церемонией «тя-но-ю». В последнее годы в Японии популярен и черный кофе. Из спиртного традиционна рисовая водка сакэ и пиво, тоже на рисовой основе.





# Швейцарская кухня

При словосочетании «Швейцарская кухня» обычно в уме возникает сыр и шоколад. Швейцарские сыры, в частности, Emmentaler, Gruyère, Vacherin и Appenzeller, — наиболее известные швейцарские товары. Самые популярные сырные блюда — фондю и ракетт. Оба эти блюда были изначально региональными, но постепенно распространились по всей Швейцарии. Rösti (Рошти) являются популярным картофельным гарниром, который едят по всей Швейцарии. Первоначально их ели на завтрак, но их заменили мюсли, которыми теперь любят завтракать. В Швейцарии мюсли называют «Birchermüesli» («Birchermiesli» в некоторых регионах). На завтрак и ужин многие швейцарцы любят нарезанный хлеб с маслом и вареньем. В Швейцарии представлен очень широкий выбор хлеба, который обычно печется прямо в магазине. Есть хлеб с добавлением всевозможного вида семечек и отрубей, бывает даже хлеб с луком! Хлеб и сыр являются популярным блюдом на ужин. Tarts и quiches также относятся к традиционным швейцарским блюдам. Tarts, в частности, едят с разного рода добавками, от сладких яблок до лука. Одним из примеров «региональных блюд» является тонкие полоски телятины с грибами в сливочном соусе. Итальянская кухня наиболее популярна в Швейцарии. 9 из 10 ресторанов окажутся именно итальянскими. Наиболее популярны разные пасты (макаронны с соусом) и пиццы, а также ризотто (особым образом приготовленный круглый рис, напоминающий клейкую единую массу — звучит ужасно, но вкусно, особенно с белыми грибами или трюфелями). В итальянской части Швейцарии — кантоне Тичино — существует уникальный типа ресторанов — Grotto (пещера). Это деревенские ресторанчики, предлагающие традиционные блюда, начиная от пасты до домашнего по-домашнему мяса. Популярны блюда Luganighe и Luganighetta, типа домашних колбасок. Такие ресторанчики чаще всего располагаются в пределах и вокруг леса и возле скал. Как правило, фасад построен из гранитных блоков, из таких же блоков сделаны столы и скамейки снаружи. Grotto пользуются популярностью у местных жителей и туристов, особенно в жаркие летние месяцы. Cervelat или cervelas считаются национальными колбасками, и популярны по всей Швейцарии.

# Американская кухня

Национальная американская кухня сформировалась относительно недавно, и основные её блюда являются заимствованными. Традиционная кухня США представляет собой своеобразный микс из европейской, индейской, мексиканской и национальных кухонь других народов. К тому же, национальные блюда США варьируют от штата к штату, то, что придется по вкусу обитателям Аляски, вызовет недоумение в Калифорнии. Вареный арахис (Алабама). Отваренные в подсоленной воде до их размягчения свежие земляные орехи. Самая любимая придорожная закуска по всему югу США. Стейк из оленя (Аляска). Блюдо пошло из эскимосской кухни, и сейчас его подают в самых лучших ресторанах Аляски. Фруктовый смузи (Калифорния). Это то ли напиток, то ли десерт из смеси йогурта с фруктами можно найти на любом пляже Калифорнии. Пицца с белыми моллюсками (Коннектикут). Попробовать эту пиццу можно в Нью-Хейвене, а придумали её в 1920-е годы перебравшиеся сюда итальянские пекари. Скреппл (Дэлавер). Свиные обрезки смешиваются с кукурузной мукой, образуя однородную массу, которую потом нарезают, жарят и подают к завтраку или используют в качестве начинки для сэндвичей. Лаймовый пирог (Флорида). Сочетание лаймового сока со сгущенным молоком и меренгами — фирменное блюдо множества ресторанов Южной Флориды. Соса-Кола (Джорджия). Атланта — родина этого напитка, который можно назвать национальным напитком США. Здесь есть музей Соса-Кола, где можно узнать все о её создании и рецептуре. Хот-дог в чикагском стиле (Иллинойс). Жители Чикаго считают, что хот-дог изобрели во время Всемирной выставки 1893-го года, проходившей в их городе. До сих пор в Чикаго делают одну из лучших вариаций хот-дога. Сэндвич со свиной вырезкой (Индиана). Жареный во фритюре кусок свиного филе на булочке, причем края мяса должны обязательно вылезать за края булочки. Сэндвич с рубленным мясом (Айова). Этот сэндвич с рубленой говядиной готовится без соуса и любых добавок. Только мясо и хлеб. Попкорн (Канзас). В Канзасе воздушную кукурузу не только производят, но и потребляют едва ли не больше, чем в остальных штатах. Жареный цыпленок (Кентукки). Традиционное блюдо из хорошо прожарено курицы, по сути, породило всемирно известную сеть ресторанов быстрого питания KFC, которая была основана именно здесь, в городе Корбин. Лобстер (Мэн). Лобстер считается одним из символов штата Мэн, благодаря развитой рыболовецкой промышленности. Готовят их очень просто — отваривают и окунают в горячее масло. Пицца (Нью-Йорк). Традиционная еда штата, которая служит как закуской, так и отдельным блюдом.



# Мальдивская кухня

На мальдивских курортах можно попробовать блюда разных кухонь: местной, азиатской и европейской. Такое кулинарное разнообразие встречается в туристических зонах и отелях. Местная же кухня опирается на индийские и арабские кулинарные традиции. Основные продукты, используемые для приготовления блюд национальной кухни Мальдив: рис как самый распространенный гарнир; морепродукты, особенно рыба (отварная, копчёная и сушёная), кальмары, мидии, ракообразные; фрукты (бананы, папайя, манго и другие). В местной кухне часто используются специи, соусы, приправы и пряности, по преимуществу острые (перец, чили, лук, соус карри). В приготовлении блюд широко используется кокосовое молоко.



# Украинская кухня

Украинская кухня – вкусная, сытная, разнообразная. Даже трудно представить, что ее основу составляют нехитрые крестьянские кушанья: готовятся они быстро и просто, а результат – отменный. Свою роль тут сыграл теплый климат и плодородная земля. Благодаря этому в Украине хорошо растут злаковые, потому в народной кухне много каш и мучных изделий. Летом и осенью здесь собирают богатый урожай овощей и бобовых – капусты, свеклы, картофеля, моркови, кабачков, тыквы, гороха, фасоли. смалец (топленый свиной жир). На смальце жарят и сейчас, но это более характерно для домашней кухни. Между тем жареных блюд в украинской кухне совсем немного. Поскольку готовилось все в печи, то продукты варили, тушили или запекали. Национальные блюда Украины Сало – главная национальная еда в Украине. Свиное сало солят, варят, коптят, вытапливают из него смалец, делают шкварки, перетирают с чесноком. У современных диетологов расходятся мнения об этом продукте, но известно, что в сале есть ценные жирные кислоты, а вредных насыщенных жиров относительно немного. Борщ – свекольный суп на мясном бульоне. В Украине красный борщ готовят по-разному: в одних областях в кастрюлю обязательно кладут фасоль, в других – чернослив, в третьих – грибы, в четвертых борщ заправляют мукой, а в пятых – копченостями. Очень часто в готовое блюдо добавляют лек – толченое сало с чесноком, перцем и зеленью. Борщ принято есть со сметаной, а вместо хлеба налегать на пампушки – мягкие булочки, корочка которых смазана растительным маслом и чесноком. Вареники, или пироги – одно из самых известных национальных блюд Украины. Вареники делают с начинкой из картофельного пюре, тушеной капусты, грибов или мяса, тогда перед подачей на стол их сдабривают жареным луком или шкварками – зажаренными до хруста кусочками сала. Начинка может быть и сладкой: из творога, вишни, черники, тертых яблок – к таким вареникам подают сметану. Кроме того, делают ленивые вареники: крутое творожное тесто нарезают ромбами или скатывают в шарики и варят до готовности.

# Испанская кухня

Национальные блюда Испании Еда для испанцев — настоящий культ, традиции которого уходят корнями в далекое прошлое. Это достояние нескольких народов, соединенное в единое целое искусными кулинарами. В испанской кухне неизгладимый след оставили: мавританские блюда; кулинарные традиции Древнего Рима; экзотические мотивы африканской кухни; приемы французской кухни. К этому следует добавить кулинарные предпочтения ее регионов. Национальные блюда каждого заметно отличаются. Поэтому можно сказать, что Испания — это 17 вкусовых оттенков. Традиционные блюда Паэлья Это блюдо является национальной гордостью страны. Как говорят испанцы, существует свыше 300 рецептов паэльи. Основным ее составляющим является рис с шафраном. Паэлья может быть с овощами, мясом, морепродуктами, кроликом или курицей. Традиционно она готовится на улице в большой сковороде. Делать это могут только мужчины. Гаспачо Это холодный или горячий томатный суп, который относится к кухне Андалусии. Но гаспачо это еще и салат, и даже тушеное блюдо. Традиционно для его приготовления нужны помидоры, лук, огурец, чеснок. Заправляют оливковым маслом, винным уксусом и солью. В некоторых случаях добавляют ветчину. Тортилья эспаньола Еще одно популярное блюдо, которое имеет огромное число вариаций. Это испанский омлет, в состав которого обязательно входят куриные яйца, картофель, лук, соль и перец. Он может быть тонким или толстым, мягким или твердым. Все его варианты популярны.



# Грузинская кухня

Грузинская кухня — национальная кухня грузинского народа. Большинство блюд и напитков которой были придуманы в древнегрузинских государствах Колхида (Эгриси) и Дидоха во втором тысячелетии до н. э., впоследствии они практически не изменялись. Грузинская кухня опирается на контраст пряного и острого. Широко используются овощи, как в качестве самостоятельного блюда, так и в качестве дополнения к мясным блюдам. В Грузии, как и во многих странах мира есть региональные кухни, в частности, различаются кухни западной и восточной Грузии. Холодные блюда из бобов (лобио), блюда из молодой крапивы, листьев свеклы, шпината (испанахи) называются пхали. Баклажаны готовятся с орехами и чесноком, где кроме баклажанов присутствуют помидоры, лук и другие овощи. Наиболее известными супами грузинской кухни являются харчо, чихиртма, хаши и шечаманди из мацони (мацвнис супи). Хаши представляет собой очень жирный и насыщенный бульон, отваренный из говяжьих ног, брюшины и желудка. Отдельно к ним подаётся толчёный чеснок и подсушенный лаваш. Особым блюдом считается хинкали (большие и очень сочные пельмени), которые посыпаются чёрным молотым перцем. Хинкали едят руками. Обычно хинкали подают как основное и единственное блюдо к столу, и такой пир в народе называют «хинклаоба» — «празднество хинкали». Чанахи — блюдо, получаемое в результате томления мяса с овощами в глиняных горшочках в духовом шкафу или печи. Среди повседневных блюд одним из самых популярных является оджахури — жареное мясо с картофелем, и чакапули — молодое мясо, тушённое с зеленью и специями. В различных местах Грузии пекутся разнообразные виды лепёшек с сыром — хачапури, самые известные из которых хачапури по-аджарски (с яйцом). К сладким блюдам относятся козинаки (гозинаки) — конфеты из поджаренных орехов и загустевшего мёда, чурчхела — похожее на фигурную свечу изделие из орехов и заваренного виноградного сока



# Итальянская кухня

Традиционное итальянское блюдо – пицца. Наверное, нет человека, который не знает, что это такое. Когда-то пиццу ели небогатые итальянские крестьяне, ведь простое тесто с овощами было самой дешевой едой в их домах. А сейчас ее готовят чуть ли не во всех странах мира. Итальянская пицца в Италии с итальянской кухней, национальными блюдами лучше знакомиться в аутентичных заведениях. Например, пиццу стоит попробовать в самой старой пиццерии мира – Antica Pizzeria Port'Alba. Находится она в Неаполе, а была открыта в далеком 1738 году. Поначалу пиццу выпекали в дровяных печах, но сейчас используют и современную технику. Самый важный параметр настоящей итальянской пиццы – тонкое тесто, а начинки могут быть самыми разными. Попробуйте традиционные виды в Италии: Маргарита. Готовят с начинкой из помидоров, сыра моцареллы и базилика. Маринара. Добавками служат сыр и оливки, а главный секрет этой пиццы в соусе из томатной пасты, лука и чеснока. Благодаря ему лепешки долго хранились, и рыбаки брали их с собой в море, что и послужило названием для пиццы. Четыре сезона. Разделенная на 4 равных сектора пицца олицетворяет времена года: лето – с колбасой салями, осень – с томатами, зима – с грибами, а весна – с морепродуктами.



# Бразильская кухня

Традиционная кухня Бразилии тесно связана с фруктовом разнообразием этой страны. Многие блюда Бразилии тесно связаны с ее колониальным прошлым. От традиций индейских коренных жителей осталось не так много, тем не менее, их блюда тоже довольно известны. По всей территории страны вы найдете густую смесь индейских, португальских, африканских и даже французских традиций. Традиционные блюда Бразильской кухни Пато но тукупи — типичное для региона Амазонки блюдо. Состоит оно из кусочков утки, сваренной в густом соусе, с добавлением трав. Это очень пекучее блюдо, так что если у вас проблемы с пищеварением, пробовать его не стоит. Шураско — блюдо, известное в регионе Рио-Гранди-ду-Сул. Это кусочки говядины, нанизанные на металлический стержень. Их жарят на углях на открытом воздухе. Едят с соусом из помидоров, лука, перца, уксуса, оливкового масла и соли. Пастухи во внутренних районах страны готовят так целого бычка. Фейжоада — популярное в Рио-де-Жанейро бразильское блюдо. Готовят его из черной фасоли, сушеного мяса, копченой колбасы, свинины, чеснока, перца и лаврового листа. Это блюдо подается в глубокой тарелке с мукой маниоки или с белым рисом. Рис с бобами — крайне простое и сытное блюдо. В ресторанах используется в качестве гарнира, особенно популярно с различными острыми соусами. Фарофа — жареная мука маниоки. Блюдо для бедных некогда, сегодня фарофа не считается таковым. Это сытное блюдо можно найти во многих заведениях, где его подают в качестве дополнительного или даже основного. Такако — густой желтый суп с сухими креветками и чесноком. Это пряное первое блюдо популярно на побережье, вглубь страны оно не слишком распространилось. Еще один острый рецепт, который подойдет не всем. Напитки Бразилии отличаются разнообразием Чай матэ. Его тут пьют повсеместно, и он более чем популярен, как, в целом, и по всей территории Южной Америки. Кашаса — алкогольный напиток вроде водки из спирта переработанного сахарного тростника. Кайпиринья — коктейль из кашасы с соком лимона, сахаром и льдом. Подают просто везде, и считают едва ли не национальным символом страны. Гуарана — прохладительный напиток из плодов гуараны, чаще всего неалкогольный, или же входит в алкогольные коктейли. Кофе — сортов бразильского кофе немало. Недаром эта страна считается одним из лучших поставщиков благородного напитка



# Турецкая кухня

Ее можно определить как микс наилучших яств традиционной кухни исламских стран с кавказскими и балканскими кушаньями. Вместе с тем она обладает своими изюминками и секретами приготовления.

Преимущественно блюда готовятся на открытом огне - мангале или вертеле. В меру добавляются специи.

Завтрак в Турции выглядит как настоящий пир, поэтому его нужно обязательно попробовать. «Turkish breakfast» включает в себя традиционный утренний набор: оливки, тосты, поджаренные колбаски, домашний сыр, яичницу. Реже овощи, варенье с безлимитным чаем.

С учетом того, что Турция - мусульманская страна со своими устоями и правилами, запомните, свинина здесь под запретом.



# Австралийская кухня

Австралийская кухня — национальная кухня Австралии. Наибольшее влияние на развитие австралийской кухни оказала британская кухня, привезённая в Австралию первыми переселенцами. С новой волной иммигрантов в XIX—XX веках кухня обогатилась традициями азиатской и средиземноморской кухонь. В настоящее время под воздействием глобализации австралийская кухня становится всё более интернациональной. Можно встретить рестораны и магазины, предлагающие халяльные и кошерные блюда и продукты. Типичные блюда и продукты «Пирог-поплавок» — австралийский мясной пирог в центре тарелки густого горохового супа или горохового пюре, к этому блюду дополнительно подаётся томатная паста Австралийский мясной пирог — небольшой мясной пирог размером с ладонь Мясо эму Веджимайт — густая, очень солёная паста на основе дрожжевого экстракта, которую намазывают на хлеб или крекеры Кенгурятина Мясо крокодила Блюда из рыбы баррамунди Мозги по-матросски — вареные мозги со сливочным маслом и красным вином Картофельное пюре Макароны с различными соусами; салат с макаронами Цыплята Мельбурн — цыплёнок, ножки и грудка которого обжарены на оливковом масле. Подаётся с розовым соусом Десерты: Павлова — торт-бизе со свежими фруктами Ламингтон — пирожное из бисквита, политого шоколадной глазурью и обсыпанного кокосовой стружкой Кекс-лягушка — бисквитное пирожное в виде головы лягушки АНЗАК (печенье) — печенье с овсяными хлопьями и кокосом Желе из ежевики с лимонным соком Шоколадный торт «Бумеранг» Эльфийский хлеб — белый хлеб, намазанный маслом и посыпанный цветной кондитерской крошкой Тим Там — шоколадный батончик с бисквитом внутри



**Спасибо за внимание!!!**

