



# Путешествие по странам мира

В этом путешествии мы посетим несколько стран, расскажем о их кухне, о том, чем она может быть полезна и о интересных фактах!



Презентацию подготовили  
Ученицы 6А класса  
МБОУ «Лицей №2»  
г. Мытищи  
Бурмистрова Евгения  
Галимова Алина  
Крюкова Полина



# Россия

Своё путешествие мы начнём с русской кухни. Географическое положение страны отразилось и в кухне: преобладают блюда, насыщенные белками, жирами и углеводами, дающие энергию народу, живущему в холодных климатических условиях.

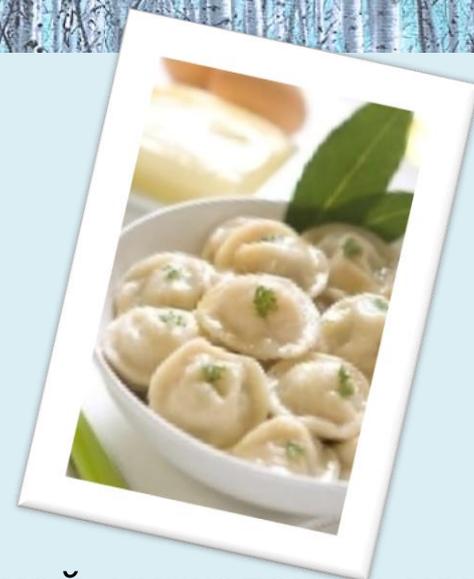




**Блины** — главная ритуальная еда Масленичной недели.

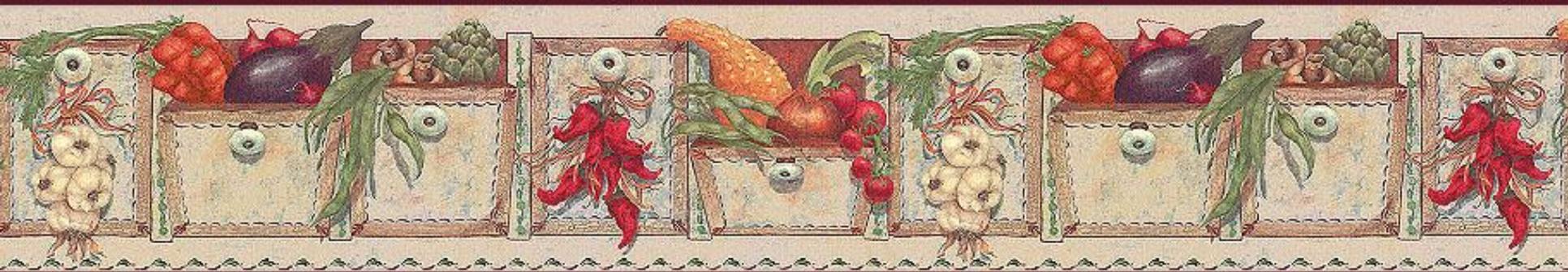
*Блины считаются одним из самых любимых русских блюд. История их создания покрыта тайной. Вот одна из версий появления блинов.*

*Однажды, разогревая овсяный кисель, наш предок зазевался, и кисель поджарился и подрумянился, так получился первый блин. Блины пеклись на Руси в течение всего года, а с XIX века они стали основным угощением во время Масленицы. Возможно потому, что круглый блин олицетворял солнце.*



**Велико разнообразие пельменей**, уникален их вкус, однако блюдо при этом веками не теряет своей популярности. Предположительно, их родина – Китай, но сейчас они настолько прочно вошли в нашу жизнь, приобрели свой собственный, родной вкус, что без этого блюда немыслим настоящий стол. В них содержатся белки, жиры и углеводы, необходимые народу, живущему



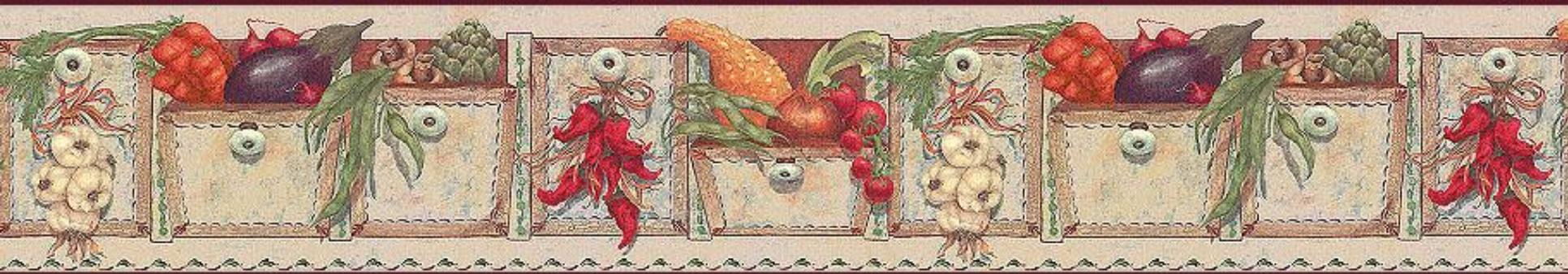


# Франция

*Страна десертов и множества блюд, которые стали знамениты, хотя, казалось бы, должны были остаться навсегда обыденными для крестьян. Простой рецепт, включающий в себя ингредиенты с любого стола, полюбился во всем мире.*

*Готовя пищу, французы стараются сохранять все самые полезные свойства и качества исходного продукта. Данный принцип кулинары Франции сохраняют со времен Екатерины Медичи и очень бережно хранят его и сегодня.*





**Рататуй** — традиционное овощное блюдо прованской кухни из перцев, баклажанов и кабачков, во многом похожее на венгерское лечо.

Возникнув первоначально в районе современной Ниццы, рататуй был блюдом небогатых крестьян, которые готовили его летом из свежих овощей

*Нельзя посетить Францию, не рассказав и про десерты!*

*Кто является истинным автором рецепта **профитролей**, установить трудно. Но чаще всего вспоминают Екатерину Медичи и историю о том, как она из Флоренции вышла замуж за французского короля Генриха II и увезла в Париж своих лучших поваров. Один из них, некто Попеллини, шеф по десертам, записал в 1540 году рецепт профитролей и с тех пор считается автором. Профитролей, будучи уже во Франции, совершенствовались и развивались. На благодатной ниве французского гурманства создавались новые десерты из заварного теста, которые и стали знаменитыми. Кондитерское искусство достигло особого расцвета во Франции в Бэль Эпок, это XVII-XVIII век. В зависимости от начинки и формы, а также способа подачи — меняется название пирожных.*



# Мексика

*Кухня Мексики изумляет многообразием ароматов. Элементы индейской кухни чудесно переплетаются с ароматами и специями испанской, азиатской и восточной.*

*Острая пища обладает антимикробным и антигельминтным свойством, улучшает пищеварение, поэтому и понятно её широкое распространение в Мексике.*





**Буррито** (уменьшительное от исп. *burro* — осёл; «ослик») — мексиканское блюдо, состоящее из мягкой пшеничной лепёшки (тортильи), в которую завёрнута разнообразная начинка, к примеру, фарш, пережаренные бобы, рис, помидоры, авокадо или сыр. Буррито – это блюдо универсальное. Его можно приготовить как с мясной, так и с рыбной, грибной или даже фруктовой начинкой.



## Лепешки «Тако»

Тако — мексиканские лепешки или «кармашки» из кукурузной муки, в которые заворачивают различные начинки из мяса или овощей, густо поливая соусами.



# Корея

Из «Непутёвых заметок» Дмитрия Крылова:  
«Дело в том, что корейская кухня, мягко говоря, довольно специфична. Во 1-ых, почти все блюда в ней остры до невероятности. По количеству красного жгучего перца с корейцами могут поспорить разве что мексиканцы. А во 2-ых, корейцы очень любят полусырые и сырые продукты, причем речь идет не только об овощах и грибах, но и о рыбе и мясе»





В Корее **кимчхи** считается основным блюдом, без которого не обходится ни одна трапеза. Корейцы относят кимчхи к одному из главных символов страны. Так, в результате опроса, проведенного институтом «Гэллуп Корея», 22,1 % респондентов в Южной Корее выбрали кимчхи в качестве символа, лучше всего олицетворяющего собой корейскую культуру.



**Тток** — блюдо корейской кухни, пирожок, сделанный из клейкого риса (который по-корейски называется чхалпсаль). Тток — одно из любимых лакомств корейцев. В корейском языке существует выражение *Тток лучше, чем рис.*



**Куксу** — блюдо корейской кухни, лапша, а кроме того — холодный суп из этой лапши. В Корее существует несколько десятков рецептов этого блюда — для любого стола, для всех случаев жизни. И для торжественного праздника, и для того, чтобы просто что-нибудь перекусить после работы.

Чисто корейская особенность — тут едят только металлическими палочками. В соседних Китае и Японии палочки могут быть деревянными, пластмассовыми, фарфоровыми, как праздничный вариант и только в Корее — металлическими.



# Греция

*Закончим своё путешествие в Греции, стране оливок, вкусных сыров и изысканных салатов.*

*Но она знаменита ещё и тем, что обладает кухней, считающейся одной из самых полезных!*

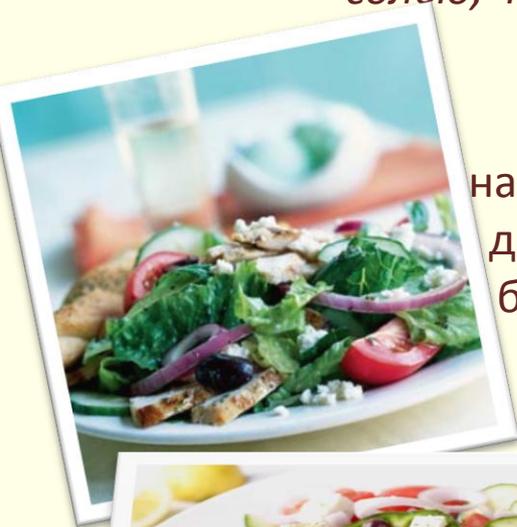




**Греческий салат** (салат тики, деревенский салат) — салат из помидоров, огурцов, феты, шалота и маслин, заправленный оливковым маслом с солью, чёрным перцем, орегано.



Салат «Греческий», благодаря своей простоте приготовления (что называется, на скорую руку) и насыщенности, являлся обычным будничным блюдом для деревенских жителей, поскольку все его ингредиенты, в буквальном смысле слова, находились у них под рукой.



Греческая кухня – это не только знаменитый салат с брынзой, но и морепродукты, фрукты и овощи, бобовые, словом, очень полезные продукты, которые, как утверждают многие диетологи, способствуют повышению иммунитета, борются с раковыми и сердечными заболеваниями и вообще прекрасно оздоравливают организм.



*Мария Михайлова, главный редактор туристического портала Azbukaka.ru*