

Тема: «Рецепты национальных блюд»

У каждой страны есть свои кулинарные традиции. Как правило, региональные блюда базируются на местных ингредиентах и специях, а рецепты их приготовления бережно хранятся и передаются из поколения в поколение. Для приготовления блюда могут использоваться самые разные способы тепловой обработки, поэтому для жителей других стран определенное сочетание продуктов и способ приготовления может показаться даже странным. Тем не менее многие из этих блюд являются предметом национальной гордости. Слава о них давно разлетелась по миру. Отдельные блюда могут даже готовить за пределами страны, но за оригинальной версией блюда все же лучше отправиться туда, где традиции его приготовления оттачивались веками. На протяжении веков национальные блюда создают особый колорит и неповторимый облик народа.

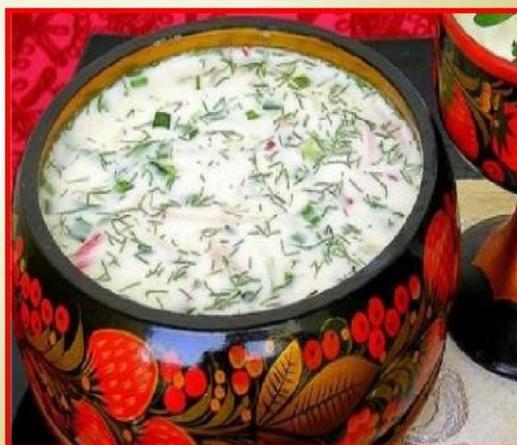
Сложно ведь представить Россию без щей или Грузию без хачапури. Поэтому, посещая разные страны, необходимо пробовать и национальные блюда этих стран. Это позволит тебе не только всецело **окунуться в культуру** страны, но и привезти домой несколько интереснейших рецептов.

РУССКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

УХА



ОКРОШКА



Русская кухня имеет довольно интересную и продолжительную историю. Несмотря на то что достаточно большое время в стране даже не подозревали о существовании таких продуктов, как рис, кукуруза, картофель и помидоры, национальный стол выделялся изобилием ароматных и вкусных кушаний. Традиционные русские блюда не нуждаются в

экзотических ингредиентах и специализированных знаниях, тем не менее для их приготовления необходим большой опыт. Основными компонентами на протяжении всех веков были репа и капуста, всевозможные фрукты и ягоды, редька и огурцы, рыба, грибы и мясо. В стороне не остались такие злаки, как овес, рожь, чечевица, пшеница и просо. У скифов и греков были позаимствованы познания о дрожжевом тесте. Китай порадовал нашу страну чаем, а Болгария рассказала о методах приготовления перца, кабачков и баклажанов. Многие интересные русские блюда были переняты из европейской кухни XVI-XVIII веков, в этот список попали копчености, салаты, мороженое, ликеры, шоколад и вина. Блины, борщи, сибирские пельмени, окрошка, гурьевская каша, тульские пряники, донская рыба уже давно стали своеобразными кулинарными брендами государства.



Он является одним из самых популярных кушаний, основой которого служат соленые огурцы, а иногда и рассол. Это блюдо не свойственно другим кухням мира, как, к примеру, солянка и окрошка. За время своего долгого существования он значительно изменился, но по-прежнему считается излюбленным. Пробразом всем привычного рассольника можно назвать калью – это достаточно пряный и густой суп, который готовили на огуречном рассоле с добавкой паюсной икры и жирной рыбы. Постепенно последний ингредиент поменяли на мясо, так и появилось всем известное и любимое кушанье. Сегодняшние рецептуры очень разнообразны, поэтому они бывают как вегетарианскими, так и нет. Такие исконно русские блюда в качестве основы используют говядину, потроха и свинину.

Для приготовления известного всем блюда необходимо отварить мясо либо субпродукты на протяжении 50 минут. Далее туда же отправить лавровый лист и перец горошком, соль, морковь и лук. Последний из ингредиентов очищается и разрезается крест-накрест, либо его просто можно проколоть ножом. Все отваривается еще 30 минут, затем мясо вынимается, и бульон процеживается. Далее делается поджарка из морковки и лука, огурцы трются на терке и также выкладываются туда же. Бульон доводится до кипения, мясо шинкуется кусочками и добавляется в него, он засыпается рисом и мелко нарезанной

картошкой. Все доводится до готовности и заправляется овощами, дать 5 минут покипеть, добавить зелень и сметану.

Пельмени, Россия

Одна из первых ассоциаций, возникающих при упоминании русской кухни, конечно же, пельмени. Блюдо из пресного теста с начинкой из рубленого мяса не отказался бы попробовать ни один иностранец, мечтающий однажды доехать до необъятной России.



НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Кузикмяки - это горячие лепешки из пресного теста, сложенные вдвое, с любой начинкой: будь то картофель с луком, пшеничная каша с маслом, тыквенное пюре, мак и еще множество вариантов!



Чак-чак — восточная сладость, представляющая собой изделия из теста с мёдом

Татарский плов- особой популярностью у татар пользуется плов



Эчпомчак-в начинку кладут баранину



Национальная кухня

Целые столетия ушли на развитие национальной кухни Беларуси. Главные традиционные рецепты у белорусов сочетают в себе простоту кухни народа и утонченность блюд аристократов, местные продукты и уникальные способы их приготовления. Древние рецепты, которые существовали на территории страны, сохранились и сегодня. Именно они привлекают казахстанских путешественников.

Даже простые белорусы каждый день готовят национальные старинные блюда. Среди них особой популярностью пользуются мачанка, домашние колбаски, колдуны, драники, картофельная бабка, клецки, верещака, грибные супы, холодник из щавеля и многие другие.



Италия: пицца

Классическая пицца готовится из очень тонкого теста. В качестве начинки выступают помидоры, моцарелла, и разнообразные мясные продукты, приправляют блюдо базиликом.



Суши, Япония

Японскую кухню невозможно представить без суши. Состоит это блюдо из риса и начинки из мяса, овощей или рыбы. 6.



Денер-кебаб, Турция

Это блюдо имеет множество названий, но многие знают его как шаурма. Для приготовления национального турецкого блюда используется лаваш и начинка, которая может состоять из баранины, курицы, говядины, а также всевозможных специй и свежих овощей. .



Украина: вареники

Вареники обычно готовят с начинкой из картофеля, творога, капусты или мяса, а к ним подают поджаренное сало с луком и сметану.



США: гамбургер

К гамбургеру американцы рекомендуют взять молочный коктейль и картошку фри.



Рецепты национальных блюд

Русское блюдо

Ингредиенты (4 порции)

1. варочный пакетик крупы гречневой «Увелка» - 2 шт.
2. грибы - 300 гр.
3. лук репчатый - 2 головки
4. масло растительное - 2 ст. ложки
5. томат-пюре - 2 ч. ложки
6. зелень петрушки
7. перец черный молотый, соль - по вкусу

Инструкция

1. Сварите гречку «Увелка» в пакетиках согласно инструкции на упаковке, откройте пакетик и немного остудите.
2. Очищенные и промытые грибы нарежьте ломтиками, добавьте нарезанный кольцами лук, соль, перец и тушите в небольшом количестве воды с маслом до готовности, перед окончанием тушения добавив томат-пюре.
3. Выложите гречку в порционные горшочки, на нее положите слой тушеных грибов, верх разровняйте и запекайте в духовке 10–15 минут.
4. Подавайте кашу с грибами, посыпав рубленой петрушкой.

Белорусское блюдо

Холодник по-мински



Продукты и ингредиенты:

- 2 свежие красные свеклы
- пучок щавеля
- 2 яйца куриных
- 3 свежих средних огурца
- 1 средний пучок свежего зеленого лука
- Примерно 1 литр мясного, куриного или любого овощного бульона
- 150-200 мл кефира
- 1 или 2 ст. ложка 9-% уксуса
- Зелень укропа
- Соль
- Сметана для заправки.

Приготовление рецепта Холодник по-мински:

Свеклу сварить вместе с кожурой с добавлением уксуса. Затем ее остудить, а отвар хорошо процедить через марлю, которую нужно сложить в несколько слоев. Свеклу почистить и мелко нарезать или же просто натереть на средне терке для овощей. Щавель промыть и произвольно нарезать и немного проварить в бульоне (можно в воде). Даем остыть.

Зеленый лук нарезаем мелко и растираем его с солью и вареными желтками. Огурцы и белки яиц мелко режем и добавляем в бульон. Туда же отправляем зеленый лук и свеклу. Свекольный отвар и кефир взбиваем венчиком с сахаром. Все перемешиваем аккуратно. В тарелку с холодником добавляем очень мелко нашинкованный укроп.

Задания.

1. Выучить особенности национальной кухни.

2. Сделать технологическую карту одного блюда.