



БРАЗИЛИЯ

Выполнил: Зарков Александр
Группа У23ТП



Бутербр^од (от нем. *Butterbrot* — хлеб с маслом) — закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты. Существует огромное количество видов бутербродов — от классических с колбасой или сыром до многослойных из различных сортов мяса, овощей, зелени и соусов или паштетов. Также бутерброд может состоять только из хлеба и сливочного масла, возможно с сахаром, вареньем, мёдом или солью.

КУХНЯ БРАЗИЛИИ

Север Бразилии славится «**мунгузу**» (блюдо из кукурузных зерен и кусочков кокосового ореха) и обжаренными с молоком зелеными бананами.



«**карне де сол**» — соленое мясо, высушенное на солнце, которое можно очень долго хранить;.



«**фригидейра**» — блюдо из жареных моллюсков и рыбы в тесте, приготовленном из яиц и кокосового сока.

В бразильской кухне очень важная роль, помимо мясных блюд, отводится блюдам из морепродуктов. С одним из таких блюд, «итапоа», связана любопытная история.

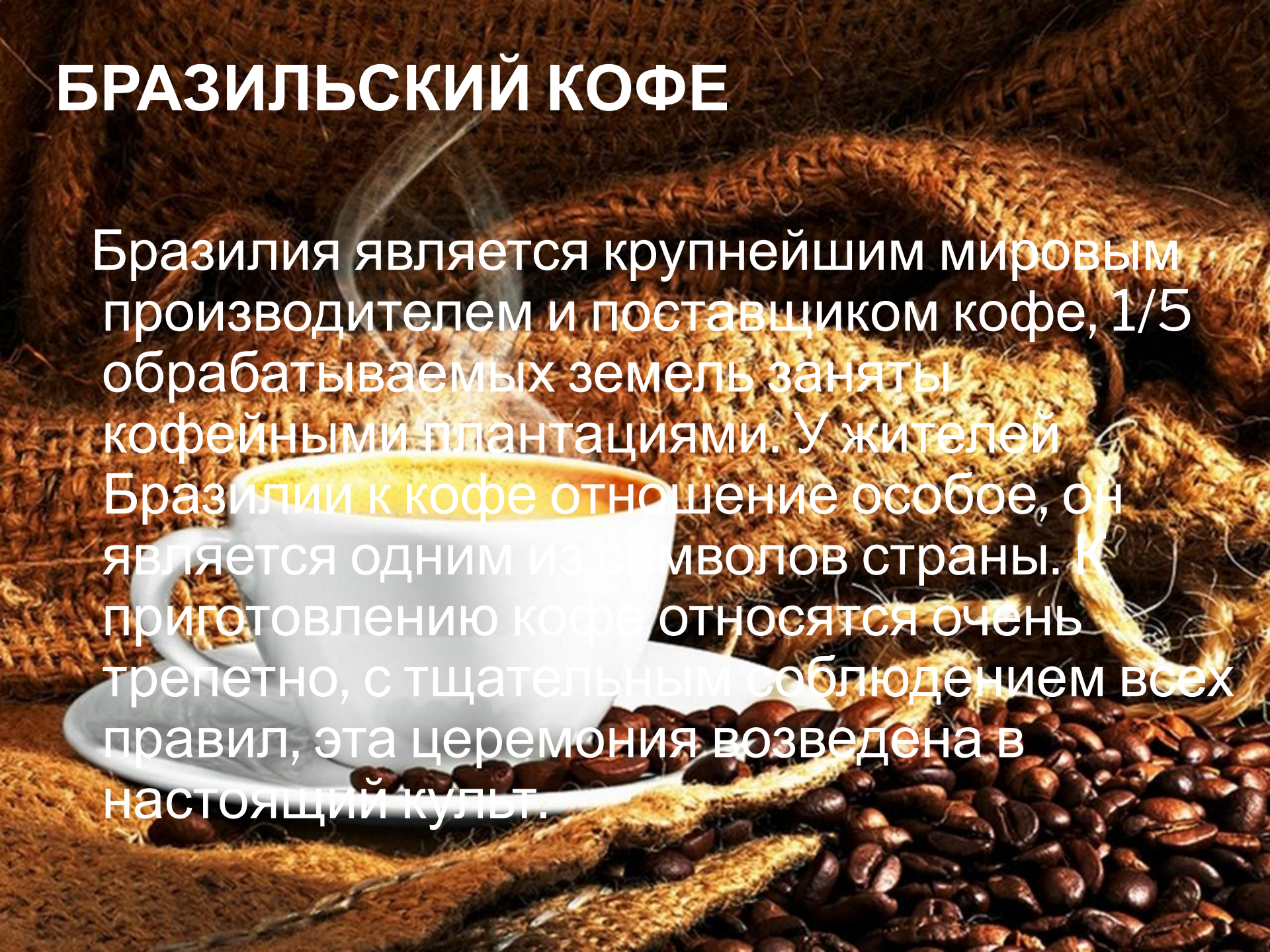
Рассказывают, однажды король Бразилии отказался принять посла, потому что ел итапоа, пудинг из морепродуктов. Принц в это время объявил о независимости страны, и король лишился престола. В народе с тех пор бытует поговорка:



«Никто не смеет мешать, когда едят итапоа».

БРАЗИЛЬСКИЙ КОФЕ

Бразилия является крупнейшим мировым производителем и поставщиком кофе, 1/5 обрабатываемых земель заняты кофейными плантациями. У жителей Бразилии к кофе отношение особое, он является одним из символов страны. К приготовлению кофе относятся очень трепетно, с тщательным соблюдением всех правил, эта церемония возведена в настоящий культ.

A close-up photograph of a white ceramic cup filled with a golden-brown coffee, with a wisp of steam rising from it. The cup sits on a matching white saucer. The entire scene is set against a background of dark brown, roasted coffee beans and light brown, fibrous coffee husks (chips) scattered around. The lighting is warm and focused on the cup, creating a cozy and inviting atmosphere.

АКАРАЖЕ



Акараже — блюдо из очищенного коровьего гороха. Круглые булочки сначала жарятся на пальмовом масле, а потом их разрезают и кладут туда начинку: жареные креветки, кешью, салат, зелёные и красные помидоры, острый перечный соус, фасоль, имбирь, чеснок.

ПАСТЕЛЬ

Представьте себе маленькие чебуреки, и считайте, вы поняли смысл пастель. В Бразилии они подаются как закуска к пиву и бывают с разными начинками: сыром, курицей, овощами.



БАУРУ

Бауру — традиционный бразильский сэндвич. В его состав входит французская булочка, сыр (чаще всего моцарелла), жареная говядина, помидоры, огурцы и соус. Мякоть из булочки обычно удаляют.





**Благодарю за
внимание!**