

Potrawy tradycyjne wg państw i regionów

Żywnienie człowieka

Business Insider – 15 najciekawszych dań świata

- Australia - pie floater
- potrawa pochodzi z Adelaide w Australii Południowej.
- Jest to połączenie "Australian meat pie" (pasztecika mięsnego w cieście francuskim) wrzuconego "do góry nogami" do zupy groszkowej i gęsto polanego keczupem.
- W samej Adelajdzie sprzedawany jest on tylko w dwóch miejscach, w obu przypadkach z obwoźnych jadłodajni.









Wild Mixed

Brazylia - feijoada

- tradycyjna potrawa brazylijska.
- gulasz z przeważnie czarnej, rzadziej czerwonej lub brązowej fasoli, suszonego mięsa, wędzonych kiełbasek, ozorów, wieprzowych uszu i nóg, goździków, liści laurowych, pieprzu, czosnku i cebuli.
- dodatki – ryż, farofa (prażona i zasmażana mąka z manioku), duszoną couve mineira (rodzaj kapusty) i plastry pomarańczy oraz pikantny sos z pieprzu molho da pimenta.







Kanada - poutine

- przekąska z prowincji Quebec
- składa się z frytek, sera typu cheddar i sosu pieczeniowego







Chiny - xiaolongbao

- rodzaj klusek na parze, doprawionych przyprawami.
- Danie pochodzi z regionu Jiangnan, gdzie jest ono uważane za zupę kluskową





Kolumbia - arepa

- rodzaj małej tortilli przygotowanej z mąki kukurydzianej.
- Ma okrągłą, spłaszczoną formę i od 10 do 20 cm średnicy
- stanowi dodatek do różnych dań, na wzór chleba.
- często spożywana jest bez dodatków
- najbardziej rozpowszechnioną postacią jest arepa nadziewana różnorodnymi składnikami.
- Stanowi ważny składnik śniadania i kolacji.
- Ze względu na jednoraki składnik, jakim jest mąka kukurydziana, arepa jest odpowiednikiem meksykańskiej i panamskiej tortilli.





Arepa (ah-ray-pah)







Egipt - molokhia

- zupa ze zmielonych liści molokhia.
- gotuje się ją z kolendrą, czosnkiem i kurczakiem lub - bardziej tradycyjnie - z królikiem





Francja - pot-au-Feu

- gulasz wołowy





Gruzja - chaczapuri

- gruziński placek zapiekany serem
- najpopularniejsza potrawa w Gruzji.
- Występuje w kilku różniących się od siebie wariantach – z jajkiem (chaczapuri adżaruli) lub w formie okrągłego placka z pastą z czerwonej fasoli (chaczapuri imeruli).
- Może być podawane również z dodatkami, na przykład z sosem adżika (pasta z czerwonej papryki z dodatkiem soli, czosnku, ziół oraz orzecha włoskiego)





Состав: томатная паста, сахар, соль, специи, консерванты. Энергетическая ценность: 100 г: ккал 100, белки 0, жиры 0, углеводы 25,0. Срок годности: 12 месяцев.

Состав: томатная паста, сахар, соль, специи, консерванты. Энергетическая ценность: 100 г: ккал 100, белки 0, жиры 0, углеводы 25,0. Срок годности: 12 месяцев.

Sunifeel

agzhukha
К. ТОМСКА

250 г









Kazachstan - beszbarmak

- Danie obiadowe przyrządzane jest z baraniny lub koniny, gotowanych w jednym garnku z makaronem.
- Nazwa beszbarmak – pięć palców, pochodzi od sposobu jedzenia tego dania.
- Tradycyjnie wraz z beszbarmakiem serwuje się barani lub koński łeb ze zwierzęcia użytego do przygotowania potrawy.







Filipiny - adobo

- Posiłek składa się z mięsa, owoców morza i warzyw marynowanych w occie, sosie sojowym i czosnku.







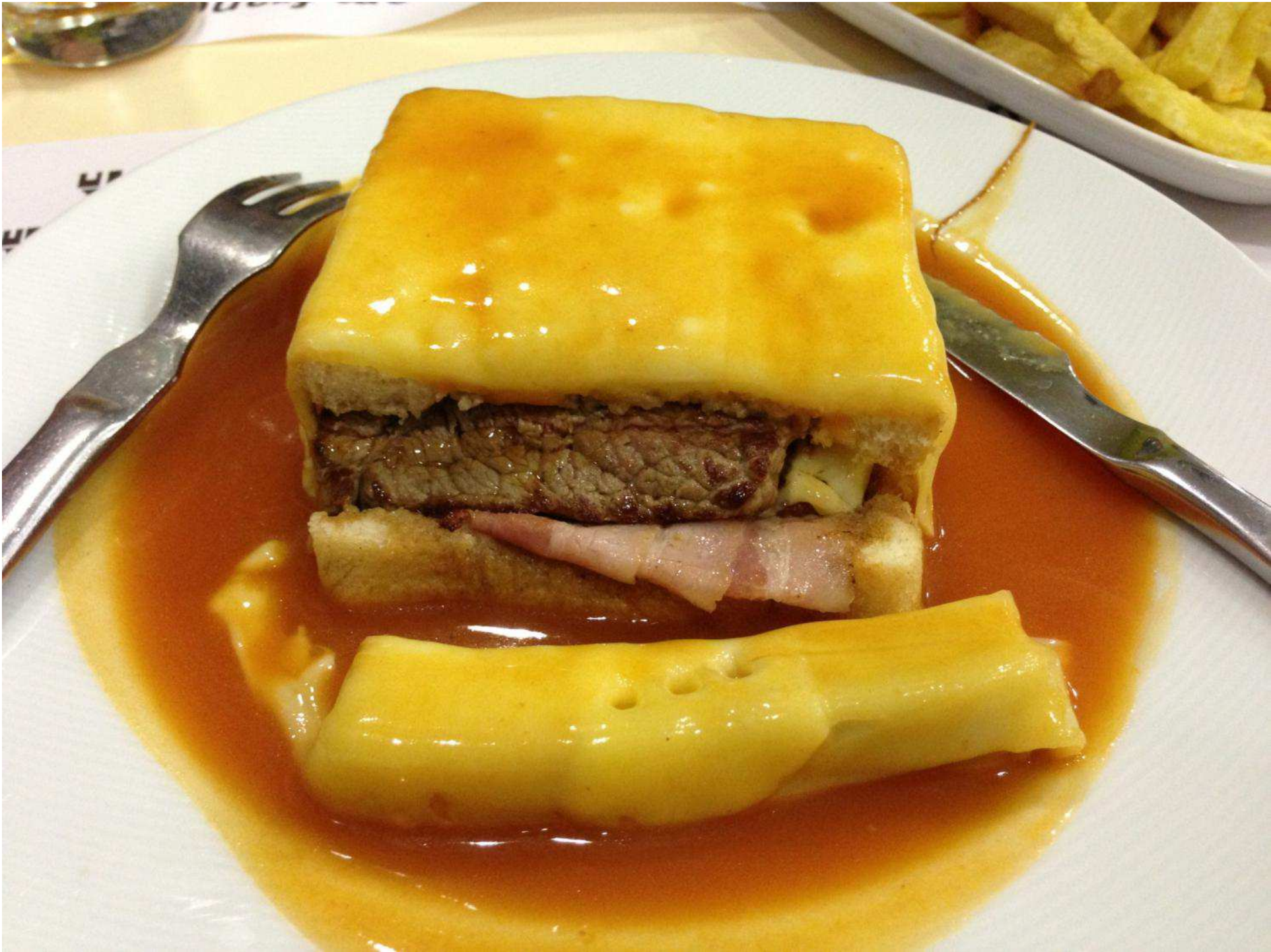
*Cook n' Share - World Cuisines
- Adobo*



Portugalia - francesinha

- kanapka pochodząca z Porto
- wykonana jest z chleba, szynki, jajka, specjalnej kiełbasy, steka lub pieczonego mięsa.
- Pokrywa ją ser, pomidor i specjalny sos.
- Podaje się ją z piwem i frytkami.









Rumunia - sarmale

- kiszane liście kapusty faszerowane mieszanką ryżu i mięsem mielonym.
- przypominają polskie gołąbki.





Nigeria - egusi

- Zupa egusi wykonana jest z nasion bogatych w białko, melona i rośliny Gurda (należącej do dyniowatych).
- Dodaje się do niej kozie mięso i chilli.
- Podaje się ją ze specjalnym ciastem.









Meksyk - mole

- Mole to ogólna nazwa wielu sosów przygotowywanych w tradycyjnych meksykańskich daniach, jak również naczynia, w których się je przygotowuje.
- We współczesnym Meksyku, termin ten jest używany do wielu sosów - czarnego, czerwonego, żółtego czy zielonego.











Holandia - śledź

- Tradycyjną holenderską potrawą są śledzie.
- Można je przygotowywać na wiele sposobów, ale najpopularniejsze są zamarynowane w soli i łagodnym occie.



