# Технология приготовления супов испанской, португальской и английской кухонь.

ПЛАН

1. **Особенности кухонь**
2. **Популярные 1 блюда кухонь**

# Особенности испанской кухни.

# Испания – достаточно большая страна и ее кухня имеет значительные различия от региона к региону. Причем в местной кулинарной традиции немало противоречий: например, испанскую кухню называют средиземноморской, что предполагает обилие рыбных блюд и блюд из морепродуктов, а на деле здесь гораздо чаще готовят мясо. Также каждый регион гордиться и хвалится своими особенными блюдами, называет их неповторимыми, но все их объединяет использование большого количества оливкового масла, чеснока и множества ароматных трав и специй.

# На протяжении веков в разных регионах Испании формировались и развивались свои кулинарные традиции, на которые оказывали влияние римляне и арабы, французы и американцы.Наиболее изысканной заслуженно считается баскская кухня: в ней смешаны испанские и французские блюда, в большом количестве используются рыба, морепродукты, говядина, куриное мясо, бобы. Северо-западная часть испанского побережья славится своими супами, соусами и рыбными блюдами: в Кантабрии лучше всего готовят рыбу, в Галисии непревзойденным блюдом считается отварной осьминог и рыба мерлан в горшочке.

# Кухня восточных регионов, в частности Каталонии, испытала наибольшее влияние французской и итальянской кулинарных традиций: здесь к каждому блюду подается ароматный соус, тут готовят потрясающее свиное рагу, жареные свиные колбаски с белой фасолью, уху из морского черта, в готовке обязательно используют много овощей, сыр, молокопродукты.

# В Андалусии, на юге страны, наиболее ярко проявляется влияние арабов, кроме того, именно здесь производится наилучшее оливковое масло и очень многие блюда традиционно готовят во фритюре. Знаменитый суп гаспачо родом также из южных регионов Испании.

# К приему пищи испанцы относятся серьезно и основательно. Ранним утром, только проснувшись они выпивают чашку кофе, реже – свежевыжатый апельсиновый сок. Время настоящего завтрака здесь наступает позже, около 10 часов утра – в это время создается впечатление, что абсолютно все испанцы сидят в кафе: магазины закрываются на короткий перерыв, на улицах почти никого нет. В это время принято снова пить кофе, кушать свежую сдобу или «бутерброд по-испански» — небольшой батон, разрезанный вдоль с начинкой из тунца, ломтиков хамона (сыровяленый свиной окорок) или сыра. Примерно с 14 до 16 часов в Испании принято обедать (обед здесь также часто называют ланчем). В этой стране, особенно в небольших городках, до сих принято делать перерыв на сиесту – в эти часы закрыты все учреждения, магазины, открыты только кафе и рестораны. На обед испанцы традиционно едят салат, паэлью или запеченное мясо (рыбу) с гарниром, возможно суп. Обязательно в конце трапезы подадут десерт: фрукты, туррон, крем, пудинг или пирог. Ни один обед не обходится и без стаканчика местного вина.

# По окончании рабочего дня, часов в 6 вечера испанцы обычно выпивают еще чашечку кофе с кусочком любимого десерта. А вот ужинать здесь принято поздно – около 8 – 9 вечера. На ужин в Испании можно заказать ту же паэлью, салаты, жареную рыбу, морепродукты, мясную нарезку, сыры, оливки

# Национальные блюда

# Особенных блюд в Испании очень много и все они достойны того, чтобы их попробовать. Одним из самых знаменитых местных деликатесов называют хамон – сыровяленый свиной окорок.

# Морсилья – кровяная колбаса – также очень популярна в Испании. Этот деликатес в каждом регионе готовят по своему, особенному рецепту и вкус поэтому всегда несколько отличается.

# Среди самых известных испанских блюд традиционно называют паэлью – сложное блюдо из риса с рыбой, морепродуктами, курицей, множеством пряностей, белым вином и так далее.

# На весь мир знаменит испанский суп гаспачо – овощной холодный суп с хлебом, томатами, специями и оливковым маслом, который нередко подают со льдом.

# А еще испанцы очень любят тортилью (омлет с картошкой), закрытый пирог эмпанада, пирожки чурос, фабаду (блюдо из фасоли), разнообразные закуски тапас, супы софрито и косидо и многие, многие другие вкусности!

# Гаспачо (Gazpacho)

# Перец опалить на открытом огне со всех сторон до почернения кожицы, положить в пакет, через 15 минут очистить. Сложить в чашу блендера крупно нарезанный лук, очищенные от кожицы помидоры и перец, зубчик чеснока, влить масло, уксус, посолить, поперчить. В блендере взбить всё до однородного состояния. Поставить смесь в холодильник на 1 час. Разлить по тарелкам, добавить по ложке нарезанных мелким кубиком огурцов и сладкого перца, полить маслом, подавать с гренками.

# Картофельная тортилья (Tortilladepatatas)

# Картофель помыть, очистить, нарезать неровными кусочками. На среднем огне в масле обжарить неочищенный зубчик чеснока, через пару минут увеличить огонь и добавить картофель. Спустя 3-4 минуты всыпать лук, нарезанный полукольцами, перемешать, варить всё в масле минут 5, затем откинуть на дуршлаг (чеснок удалить). В глубокой миске взбить яйца, переложить туда картофель с луком, посолить, поперчить, перемешать. В сковороде меньшего диаметра (20 см), но с высокими стенками, нагреть 2-3 ст. л. масла, вылить смесь из яиц, картофеля и лука, готовить на среднем огне, формируя лопаткой края тортильи (от центра сковороды к краям). Затем, когда яичная смесь начнёт густеть, лопаткой приподнять края тортильи по всему периметру, сковороду накрыть тарелкой большего диаметра и одним движением перевернуть всё так, чтобы тортилья оказалась на тарелке. Затем сдвинуть тортилью с тарелки обратно в сковороду, подоткнув края по периметру. Через пару минут снова накрыть сковороду с тортильей тарелкой, снова перевернуть, и снова сдвинуть тортилью с тарелки обратно в сковороду. Таким образом тортилью переворачивают за всё время готовки 3 раза. Тортилью выложить на подогретую тарелку, дать отдохнуть 3-5 минут, разрезать на 4 части и подавать.

# Особенности португальской кухни

# На кулинарные традиции Португалии оказали свое влияние мавританские и испанские кулинарные обычаи, а также тех стран, куда плавали замечательные португальские моряки и откуда они привезли с востока корицу, перец, мускатных орех и гвоздику, а из Нового света (из Америки) – сладкий перец, перец чили, картофель, кукурузу, помидоры, ваниль и тыкву.

# Юг страны — это традиционная средиземноморская кухня, которая характеризуется обилием пряностей, чеснока и разнообразных макаронных изделий. Однако главное отличие блюд португальской кухни – использование большого количества рыбы и морепродуктов. Любимыми кушаньями португальцев по праву считаются сардины, треска, тунец, крокеты из крабов и другие виды морепродуктов.

# К самым популярным национальным блюдам португальской кухни относится “Бакальяу” или соленая треска, которую умеют готовить более чем 200 способами. Едят ее чаще всего с яйцами, картофелем и ростками репы, которые приправляют уксусом и оливковым маслом. Кроме того, будучи в Португалии, вам обязательно предложат отведать острую курицу “Пири-пири” или “Калдуверде” — густой наваристый суп из картофеля и капусты с местной колбаской чорисо.

# Кушанье, которое носит название “Фейжоада” — также излюбленная пища коренного населения, представляет собой запеченные черные бобы с колбасками, сушеным мясом, говяжьими потрохами и различными пряностями. И, конечно же, “Кузидупортугезе” — исключительно мясное блюдо на основе говядины, копченостей, свинины и курицы.

# Кстати, крупный рогатый скот в стране в основном используется в качестве тягловой силы, а для забоя его выращивают довольно редко. Мякоть говядины долго маринуют в вине, а затем втирают в него масло оливковое, благодаря чему в результате готовое блюдо приобретает особый вкус. Если все же имеются небольшие недостатки, кулинары исправляют их с помощью зелени, лука и чеснока.

# Довольно часто в рецептах блюд португальской кухни используется мангольд, шпинат и нут. Именно этот поистине средиземноморский вид бобовых придает пище, приготовленной в горшочке, особенный вкус. Широкое применение в кулинарии нашел и рис, причем выступает он не только в качестве гарнира ко вторым блюдам, но и как десерт, например, с яйцами и молоком, приправленный сахаром, корицей, ванилью или лимонной цедрой.

# К сладкому, кстати, португальцы относятся с благоговением. В рецептах португальской кухни, которые касаются непосредственно десертов, главную роль играет сахар и яичный желток, к которым добавляют марципан, корицу и кокосовую стружку. Очень популярно миндальное печенье с жирной сметаной. Отличительной особенностью десертов в Португалии является желток, вытянутый в тонкий волос, который используется для украшения сладких блюд.

**Контрольные вопросы**

**И ПРИСЛАТЬ ОТВЕТЫ**

**1. Какие особенности испанской кухни вы знаете?**

**2. Какие особенности португальской кухни вы знаете?**

**3. Какие особенности и популярные супы английской кухни вы знаете?**