

Кухни народов мира

У любого народа, проживающего на Земле, есть своя история, свои традиции и, безусловно, особенности национальной кухни. То, что готовят там или тут, это все - многовековые традиции. И ими дорожат все, пытаясь не только сохранить секреты приготовления еды, а и передать их своим потомкам.



Узбекская кухня

Узбекская кухня - богатейшая сокровищница кухни Средней Азии. Смешение кулинарных традиций персов и тюрков, а также выгодное положение на перекрёстке торговых путей сделали рецепты узбекской кухни очень разнообразными как по продуктам, так и по способам приготовления.

Блюда узбекской кухни пользуются популярностью во всём мире. Надо отметить, не зря многим так нравится узбекская кухня, рецепты узбекской кухни очень домашние, фактически они не требуют каких-то неординарных продуктов. Но вот без азиатских специй вам не обойтись, чтобы приготовить блюда узбекской кухни. Шурпа, манты, чучвара, самса — всё это узбекская кухня. Лагман — ещё одно популярное блюдо узбекской кухни. Но обычно говоря про узбекскую кухню, в первую очередь мы вспоминаем про знаменитый узбекский плов. Салаты узбекской кухни между тем также достойны внимания.











Итальянская кухня-одна из самых модных и лучших кухонь в настоящее время.

Ее национальные блюда приобрели широкую популярность практически во всех странах мира.

Это **пицца**, **паста** с различными соусами и наилучшие **сыры**. В свои блюда итальянцы особенно любят добавлять орехи, каперсы, анчоусы и различные специи.



