

ПІВНІЧНА ТА ПІВДЕННА АМЕРИКИ

Від XV по XX століття Північна та Південна Америки зазнали численних змін під впливом хвиль європейських дослідників і поселенців, африканських рабів та іммігрантів з усього світу.

Корінні народи поступово змішувалися з новоприбулими, у результаті відбувалося злиття різних національностей і їхніх культур. Це й доводить їжа, яку нині споживають представники різних націй і народностей обох Америк.



ПІВНІЧНИЙ
ЛЬОДОВИТИЙ
ОКЕАН

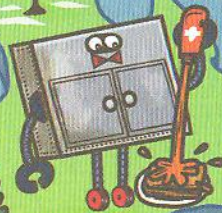
Галушки
Німці та східні
європейці зробили
галушки популярними
в канадських преріях.

Кленовий сироп
Цей відомий сироп
уперше зібрали
та почали вживати
корінні народи
східної Канади.

Локшина
Китайські
іммігранти
в Сан-Франциско
заснували
перший у США
китайський квартал
і прославили
китайську їжу на
всю Північну
Америку.



КАНАДА



Народності креолів
і каджунів
До страв французького
походження на
американському Далекому
Півдні зараховують гамбо
та джамбалайо.

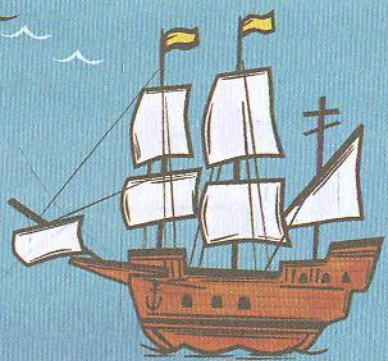


САН-
ФРАНЦИСКО

США
(СТОР. 8)

МАСАЧУСЕТС
НЬЮ-ЙОРК

Сендвіч із пастромі
Єврейські іммігранти зі Східної
Європи заснували в Нью-Йорку
магазини кулінарії, де
продавали відомий нині
сендвіч із пастромі (сендвіч
із копченої яловичини, гірчиці,
маринованих або свіжих
огірків та житнього хліба).



Індичка

Щороку на День подяки
влаштовують застілля
із запеченою індичкою. Так
вшановують подію 1621 року,
коли англійські поселенці
та індіанці-вампаноаги
уклали мирну угоду
та поділилися їжею.



АТЛАНТИЧНИЙ
ОКЕАН



«Текс-мекс»
або техасько-
мексиканська
кухня
На створення
таких
американських
страв, як фахітас
і чилі кон карне,
надихнула
сусідня Мексика.



ТЕХАС



ЛІУІЗІАНА

МЕКСИКА
(СТОР. 12)

Джерк
Індіанці-араваки коптили м'ясо на
маленькому вогні понад 2500 років
тому. Коли ж африканські раби додали
духмяний перець і карибський
червоний перець, з'явилася ця відома
ямайська страва.



ЯМАЙКА

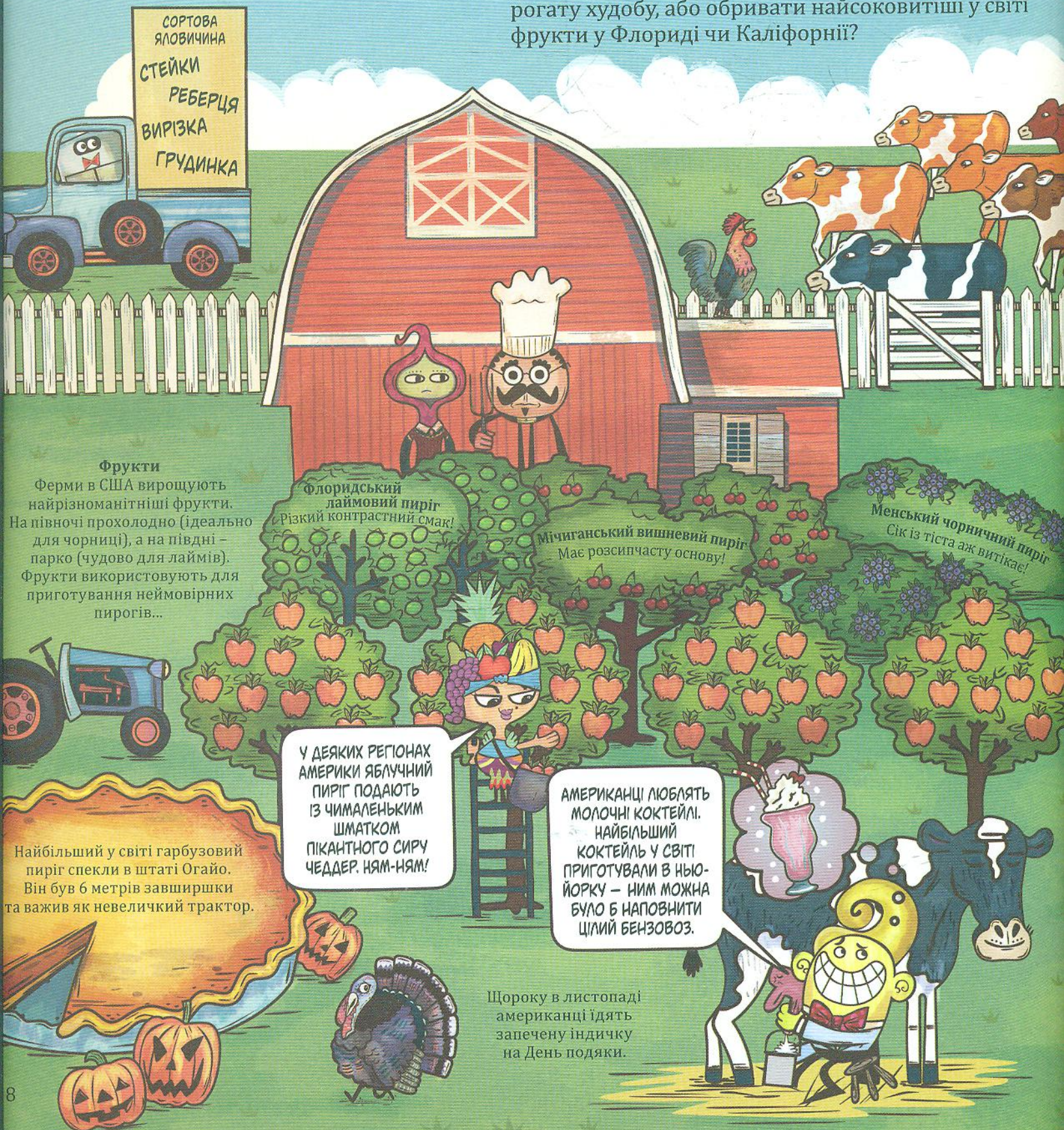
ТИХИЙ
ОКЕАН

ЦЕНТРАЛЬНА
АМЕРИКА

С * Ш * Д

Сполучені Штати Америки – це величезна країна, що складається з 50 окремих штатів (по одному на кожну зірочку на прапорі). Вона простягається від Арктики до тропіків і тягнеться аж до Гавайських островів посередині Тихого океану.

У країні працюють понад два мільйони ферм, які постачають смачні фрукти, овочі та м'ясо. Де б ви хотіли попрацювати? Збирати врожай у регіоні, що має назву Кукурудзяний пояс, стати ковбоєм на ранчо у Великих рівнинах, де вирощують велику рогату худобу, або обривати найсоковитіші у світі фрукти у Флориді чи Каліфорнії?



Фрукти

Ферми в США вирощують найрізноманітніші фрукти. На півночі прохолодно (ідеально для чорниці), а на півдні – парко (чудово для лаймів). Фрукти використовують для приготування неймовірних пирогів...

Флоридський лаймовий пиріг - Різкий контрастний смак!

Мічиганський вишневий пиріг - Має розсипчасту основу!

Менський чорничний пиріг - Сік із тіста аж витікає!

У ДЕЯКИХ РЕГІОНАХ АМЕРИКИ ЯБЛУЧНИЙ ПИРІГ ПОДАЮТЬ ІЗ ЧИМАЛЕНЬКИМ ШМАТКОМ ПІКАНТНОГО СИРУ ЧЕДДЕР. НЯМ-НЯМ!

АМЕРИКАНЦІ ЛЮБЛЯТЬ МОЛОЧНІ КОКТЕЙЛІ. НАЙБІЛЬШИЙ КОКТЕЙЛЬ У СВІТІ ПРИГОТУВАЛИ В НЬЮ-ЙОРКУ – НИМ МОЖНА БУЛО Б НАПОВНИТИ ЦІЛИЙ БЕНЗОВІЗ.

Найбільший у світі гарбузовий пиріг спекли в штаті Огайо. Він був 6 метрів завширшки та важив як невеличкий трактор.

Щороку в листопаді американці їдять запечену індичку на День подяки.