

image not found or type unknown



Кухня латинской Америки - это целый пласт кулинарных традиций нескольких ярких и самобытных республик. Колумбия, Аргентина, Бразилия, Чили, Куба, Уругвай, Мексика и Перу входят в латиноамериканский регион, который находится на континенте Южная Америка.

Коренные жители этих стран еще в Древности стали выращивать кукурузу в качестве основной сельско-хозяйственной культуры. Поэтому до настоящего времени в большинстве рецептов латиноамериканской кухни используют кукурузу.

Жители региона давно научились использовать все полезные качества кукурузы при приготовлении блюд латиноамериканской кухни. Из кукурузы делают главные блюда, гарниры к основным блюдам, а из кукурузной муки пекут вкусные и поэтому невероятно популярные лепешки тортильяс. Тортильяс давно превратились в самостоятельное блюдо латиноамериканской кухни. При приготовлении кукурузной лепешки в тесто кладут приправы и пряности, потом смазывают маслом или едят с сырным или острым соусами. Латиноамериканская кухня не мыслима без обилия специй и пряностей. При приготовлении блюд мексиканской кухни повара никогда не нарушают главного правила хорошего вкуса. В одном блюде должно быть не менее 5 видов пряностей.

В основном в блюдах латиноамериканской кухни присутствуют такие компоненты как мята, базилик, шалфей, тимьян, базилик и перец. Самый известный вид перца среди латиноамериканских стран знаменитый jalapeno. Не менее знаменитый перец Chili так же часто встречается в блюдах латиноамериканской кухни. В самом государстве Чили в кулинарии встречаются 70 разновидностей этого перца.

В рецептах латиноамериканской кухни часто используют томаты и картофель, а еще бобовые культуры. Красная фасоль и бобы пользуются у латиноамериканцев не меньшей популярностью, чем кукуруза. Не будем забывать, что латиноамериканский регион включает схожие в одном, но совершенно разные в другом государства, культуры и народности.

Стоит отметить, что национальные кухни таких латиноамериканских стран как Куба, Бразилия и Мексика имеют много общего. Жители этих территорий смогли объединить в рецептах своих национальных блюд традиции как коренных жителей

(индейских племен), так и европейских колонистов (испанцев и португальцев) и эмигрантов (итальянцы).

Кубинцы и мексиканцы предпочитают готовить мясо (свинину и говядину) на открытом огне. Таким образом приготовленное мясо и особый соус из томатов с добавлением специй и приправ считается излюбленным лакомством. Национальная кухня Бразилии впитала в себя основные особенности латиноамериканской культуры. Но бразильцы решили внести еще большее разнообразие в свои блюда.

В настоящее время бразильская кухня относится к наиболее популярным в мире. Блюда бразильской кухни - это разноцветная мозаика из культуры коренных жителей Бразилии и европейских традиций. Завезенные на континент африканские рабы и азиатские переселенцы так же внесли свою заметную лепту.

В латиноамериканской кухне особое место занимают напитки. Самым популярным напитком считается кофе. Знаменитый бразильский и колумбийский кофе прославился на весь мир благодаря незабываемому аромату и неповторимому бодрящему вкусу.

В рецептах латиноамериканской кухни частым ингредиентом являются алкогольные напитки. Латиноамериканцы используют для приготовления пищи вино. В красном вине различной крепости и вида маринуют мясо, а белое вино добавляют в соусы или кондитерские изделия.

Большинство стран латиноамериканского региона широко используют в своем рационе рыбу и морепродукты. Климатические условия в странах позволяют выращивать первоклассные фрукты, которые используют в приготовлении напитков, десертов и вкуснейших фруктовых соков и салатов.

Обилие овощей в Латиноамериканском регионе открывает прекрасные возможности для приготовления разнообразных салатов. Овощные салаты заправляют только оливковым маслом. Считается, что только такое масло может не испортить блюдо.