

- Αναστασία Βερβέρη
- Δανάη Καρακούση
- Φιορελα Μπιτζέκου
- Βικτώρια Σιταρά

## Η ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ ΣΤΟ ΔΥΤΙΚΟ ΚΑΙ ΑΝΑΤΟΛΙΚΟ ΗΜΙΣΦΑΙΡΙΟ



## AMEPIKANIKH KOYZINA



## ΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΕΣ ΤΡΟΦΕΣ

Οι τυποποιημένες τροφές του Δυτικού κόσμου αφορούν συνήθως τα γνωστά σε όλους μας Burger αλλά και άλλα σνακ τα οποία δεν είναι και τόσο γνωστά όπως τα corndogs και τα chicken nuggets τα οποία (συνοδεύονται με κρύα μπίρα κατά την διάρκεια κάποιου αθλητικού γεγονότος.)



## CORN DOGS

Τα Corn Dogs είναι λουκάνικα τοποθετημένα σε ένα ξυλάκι που πριν έχουν βυθιστεί σε χυλό ο οποίος έχει βάση το καλαμπόκι..  
(συνοδεύονται με κέτσαπ ή μουστάρδα )



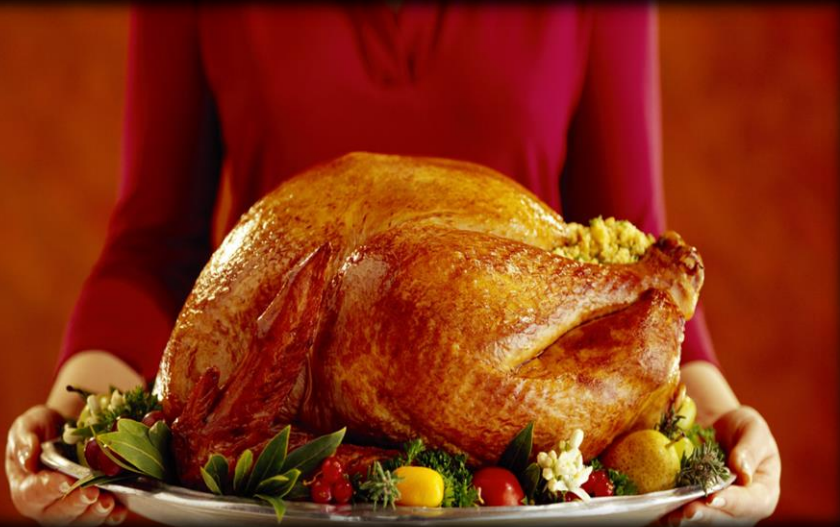
## ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ ΑΝΑ ΤΙΣ ΓΙΟΡΤΕΣ

### Η ΗΜΕΡΑ ΤΩΝ ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΩΝ (THANKSGIVING DAY)

- Η Ημέρα των Ευχαριστιών είναι μια ετήσια παραδοσιακή γιορτή που γίνεται στη Βόρεια Αμερική και ανήκει στην κατηγορία των φεστιβάλ της σοδειάς.
- Με τη γιορτή των ευχαριστιών απονέμονται ευχαριστίες προς το Δημιουργό για τα αγαθά που αποκόμισε ο καθένας στο τέλος της σοδειάς.



Την ημέρα των Ευχαριστιών όλες οι οικογένειες συγκεντρώνονται στο σπίτι ετοιμάζοντας το οικογενειακό τους τραπέζι. Το γιορτινό αυτό τραπέζι αποτελείται από μια ψητή γαλοπούλα, γεμισμένη με διάφορους καρπούς και ρύζι συνοδευμένη από πουρέ πατάτας ή αρακά και σαλάτα. Το κυρίαρχο γλυκό σε αυτές τις περιπτώσεις είναι η παραδοσιακή τους μηλόπιτα.



## ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ ΣΤΙΣ Η.Π.Α

(EGGNOG): Είναι ένα ζαχαρούχο ρόφημα γαλακτοκομικών προϊόντων που βασίζονται σε ποτό που γίνεται παραδοσιακά με το γάλα ή / και κρέμα γάλακτος , τη ζάχαρη , και χτυπημένη αυγά (το οποίο δίνει μια κρεμώδη υφή). Επίσης υλικά όπως το κονιάκ , ρούμι ή μπέρμπον προστίθενται συχνά. Το τελικό σερβίρισμα είναι συχνά γαρνιρισμένο με κανέλα ή μοσχοκάρυδο.



4<sup>TH</sup> OF JULY!!!!

HAPPY 4<sup>TH</sup> OF JULY!

FACEBOOK COVER  
I WANT COVERS.COM





Η ημέρα της τέταρτης Ιούλιου είναι γνωστή ως η ημέρα απελευθέρωσης των Ηνωμένων Πολιτειών. Οι Αμερικανοί θέλοντας να την τιμήσουν φτιάχνουν την παραδοσιακή μηλόπιτα (apple-pie) και ψήνουν στην φωτιά ζαχαρωτά όπου συνοδεύονται με σοκολάτα και μπισκότο. (τα γνωστά σε αυτούς smores.)



MEEIKANIKH KOYZINA



MEXICAN  
FOOD

- Μεξικάνικη κουζίνα είναι κυρίως μια συγχώνευση των ιθαγενών με τα ισπανικά πιάτα. Έχει στοιχεία που προστίθενται μετά την ισπανική κατάκτηση της αυτοκρατορίας των Αζτέκων στο 16ο αιώνα.
- Τα βασικά είδη τροφής είναι, το καλαμπόκι , φασόλια και πιπεριές τσίλι , αλλά οι Ευρωπαίοι έφεραν ένα μεγάλο αριθμό από άλλα τρόφιμα, η σημαντικότερη των οποίων ήταν με βάση το κρέας από τα οικόσιτα ζώα (μοσχάρι, χοιρινό, κοτόπουλο, αιγών και προβάτων), τα γαλακτοκομικά προϊόντα (κυρίως τυρί) και διάφορα βότανα και πολλά μπαχαρικά



TACOS: Τα taco είναι ένα παραδοσιακό μεξικάνικο πιάτο που αποτελείται από καλαμπόκι ή σιτάρι (σαν βάση) που έχει γέμιση .

Τα taco μπορεί να γίνουν με μια ποικιλία από γεμίσεις, συμπεριλαμβανομένων βοδινό , χοιρινό , κοτόπουλο , θαλασσινά , λαχανικά και τυρί , επιτρέποντας μεγάλη ευελιξία στην ποικιλία. Τα Taco γενικά τρώγονται χωρίς σκεύη και συχνά συνοδεύεται από γαρνιτούρες όπως salsa , αβοκάντο ή guacamole , κόλιαντρο , ντομάτες , κιμά , κρεμμύδι και μαρούλι .



## ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- **Burrito:** είναι ένας τύπος φαγητού στο Μεξικό , που αποτελείται από tortilla, τυλιγμένη σε ένα κυλινδρικό σχήμα για να περικλείει την γέμιση που συνήθως είναι το κρέας και τα τηγανιτά φασόλια συνοδευμένα από μια καυτερή σάλτσα (πχ ταμπάσκο),
  - (Σάλτσα ταμπάσκο είναι καυτή σάλτσα που παρασκευάζεται αποκλειστικά από πιπεριές ταμπάσκο , ξύδι και αλάτι .



STEAMY



®

# ΝΑΤΣΟΣ



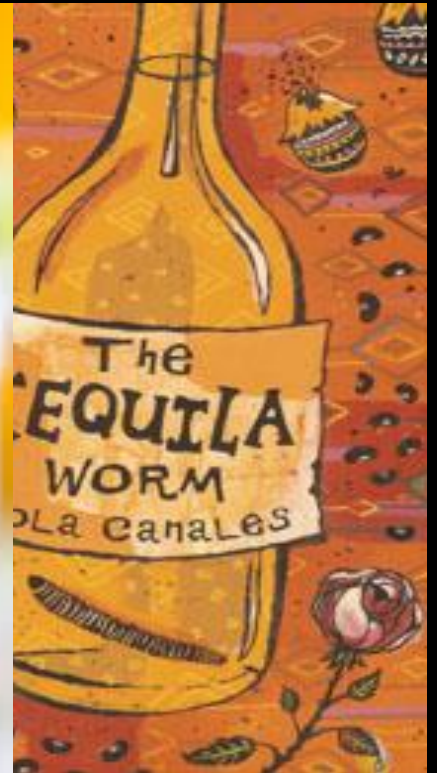
## ΠΑΕΓΙΑ!

Η παέγια (ισπ. paella) είναι ένα παραδοσιακό φαγητό της Ισπανίας.

Η παέγια στην ουσία είναι πιλάφι από ρύζι με σαφράν, μέσα στο οποίο συνδυάζεται κρέας, ή συνηθέστερα, θαλασσινά και λαχανικά. Συχνά περιέχει κοτόπουλο, χοιρινό κρέας ή κουνέλι (Ανάμικτη Παέγια). Ανά περιοχές συναντά κανείς διαφορετικές εκδοχές. Για παράδειγμα, η λεγόμενη «παέγια της Βαλένθια» αποτελείται από ρύζι-σαφράν, λαχανικά, κοτόπουλο και σαλιγκάρια.



# TEKIAA





Η τεκίλα είναι απεσταγμένο αλκοολούχο ποτό που προέρχεται από το φυτό μπλε αγκάυη (*Agave tequilana*), που φυτρώνει ,κυρίως, γύρω από την περιοχή γύρω από την πόλη Τέκιλα.



Ασιατική και  
Αυστραλιανή  
κουζίνα

---

## Wontons:



Τα wontons είναι από τα πιο διαδεδομένα κινεζικά πιάτα. Συνηθίζεται να τρώνε wontons στη γιορτή του χειμερινού ηλιοστασίου από την εποχή της δυναστείας Tang (618μΧ). Μοιάζουν με τα ιταλικά tortellini και έχουν συνήθως γέμιση από χοιρινό κιμά ή γαρίδες

# Falafel

- Τα φαλάφελ είναι από τα πιο δημοφιλή φαγητά στη Μέση Ανατολή αν και η καταγωγή τους είναι αντικείμενο διαμάχης. Πρόκειται για κεφτέδες που περιέχουν ρεβυθοπολτό κρεμμύδι ή σκόρδο και αλά μπαχαρικά .Θεωρούνται χορτοφαγικό και πολύ υγιεινό γεύμα . Συνήθως είναι γέμιση για πίτες.



# Shashimi

- Ένα πιάτο που υπάρχει στα περισσότερα ιαπωνικά εστιατόρια και πρόκειται για διάφορα είδη ωμών ψαριών κομμένα σε λεπτές φέτες που συνοδεύονται από σάλτσα σόγιας και μπαχαρικά όπως το wasabi ή το ginger



## Κοτόπουλο Tikka Masala-Ινδία

Πρόκειται για κομμάτια  
σοταρισμένου  
κοτόπουλου που  
τοποθετούνται σε  
πλούσια σάλτσα  
γιαουρτιού με χυμό  
λεμονιού και  
μπαχαρικά (curry,  
tandoori κ.α.)



# Αυστραλία

- Γενικά η μαγειρική στην Αυστραλία είναι παρόμοια με αυτή της Αμερικής ή της Αγγλίας . Θα βρείτε όμως προϊόντα που χρησιμοποιούνται αποκλειστικά στην Αυστραλία (όπως το κρέας καγκουρό) αλλά και παραλλαγές των παραδοσιακών αγγλικών πιάτων. Για παράδειγμα τα αυστραλιανά rancakes (που ονομάζονται rikelets) και η αυστραλιανή meat pie έχουν αρκετά διαφορετικές συνταγές.



## Τα μπισκότα ANZAC

Πρόκειται για μια αυστραλιανή παράδοση που προέκυψε κατά τον Α' Παγκόσμιο Πόλεμο .Οι μητέρες και οι γυναίκες των στρατιωτών έψηναν τέτοια για εκείνους με συνέπεια να γίνουν πολύ δημοφιλή στο στράτευμα από όπου προέρχεται και το όνομα τους (Australian and New Zealand Army Corps).Επέλεγαν τα υλικά για αυτά εξαιτίας της δυνατότητάς τους να αντέχουν μεγάλες διαδρομές χωρίς ψύξη . Συνήθως φτιάχνονται από βρώμη και κομμάτια καρύδας . Σήμερα βρίσκονται στα ράφια κάθε αυστραλιανού super market.



## ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Wikipedia “Thanksgiving”
  - Διαδίκτυο
- Προσωπικές γνώσεις
  - Εικόνες GOOGLE