

Μαγειρική του κόσμου

Ήπειρος: Νότια και Βόρεια Αμερική

Ομάδα Γ'

Μπιρμπίλη Αγγελική

Παναγιωτοπούλου Γεωργία-Ζωή

Πάντος Σωτήρης

Ρούσσου Αννέτα

Βόρεια και Νότια Αμερική

Η αμερικάνικη κουζίνα χαρακτηρίζεται από απλές αλλά πολύ νόστιμες συνταγές. Η Αμερική ως ήπειρος έχει παράδοση στο γρήγορο φαγητό. Κύρια προϊόντα της ηπείρου είναι το καλαμπόκι, το κακάο, το σιρόπι σφενδάμου και το γνωστό σε όλους μας μπέικον. Σήμερα στις κουζίνες της Αμερικής κυριαρχεί το γρήγορο φαγητό αλλά παρόλα αυτά οι παραδοσιακές συνταγές παραμένουν ζωντανές σε διάφορες χώρες της ηπείρου και μάλιστα διαδίδονται συχνά και σε διάφορες πολιτείες της κεντρικής Αμερικής, όπου και παραλλάσσονται σε πιο σύγχρονες συνταγές.

Αργεντινή



Οι **empanadas** είναι καλά τηγανητές ή ψητές πίτες με γλυκιά ή αλμυρή γέμιση, ανάλογα με την περιοχή. Οι γλυκιές empanadas είναι συνήθως γεμάτες με μαρμελάδα κυδώνι, πάστα γλυκοπατάτας ή dulce de leche και στη συνέχεια πασπαλίζονται με κανέλα, ζάχαρη ή γλυκές σταφίδες. Οι αλμυρές empanadas τυλίγουν βραστό καρυκευμένο κιμά, κοτόπουλο, κρέας κατσίκας, τυρί και λαχανικά, με τις ενδείξεις πάνω στη ζύμη να ταυτοποιούν τι ακριβώς υπάρχει μέσα.

Το **choripan** είναι το απόλυτο street food της Αργεντινής. Φτιάχνεται με χοιρινό και βοδινό chorizo μαγειρεμένο πάνω στα κάρβουνα ή σε ξύλα. Το λουκάνικο ψήνεται και μετά ολοκληρώνεται με topping chimichurri. Σερβίρεται ανάμεσα σε φέτες τραγανού ψωμιού. Εξαρτάται από την περιοχή, αλλά μπορούν να προστεθούν καραμελωμένα κρεμμύδια, μελιτζάνες τουρσί, πράσινες πιπεριές και μια σειρά από άλλα καρυκεύματα.

Ηνωμένες Πολιτείες Αμερικής (USA)

Hot dog

Το κλασικό νεοϋορκέζικο hot dog είναι μάλλον απίθανο να το βρούμε κάπου κοντά μας. Με ελληνικές προσθήκες και «εφευρέσεις» -όπως το κοκκινιστό κρεμμύδι και οι τηγανητές πατάτες- το hot dog παραμένει και στην Ελλάδα στις πρώτες θέσεις των προτιμήσεων σε γρήγορο φαγητό.

Cupcakes

Αυτά τα πολύχρωμα αφράτα κεκάκια έχουν καταγωγή από την Αμερική και αποτελούν την αμερικανική συνήθεια που έγινε λατρεία παντού στον κόσμο. Μπορείτε να βρείτε κι από ένα μικρό όμορφο μαγαζί που πουλάει ατομικά κέικ με γλάσο, τρούφα, καραμελίστες και πολύχρωμο ντεκόρ στην κορυφή.

Bagels

Υπάρχει μια θεωρία που θέλει το νερό της Νέας Υόρκης να κάνει τα τοπικά bagels ιδιαίτερα νόστιμα. Αφράτα και νόστιμα, τα bagels κάνουν απίστευτα σάντουιτς με αλλαντικά και κάθε είδους χορταρικά.



Καναδάς

Σιρόπι Σφενδάμου

Κατασκευάζετε από το χυμό τα ευρύς διαδεδομένου στον Καναδά σφένδαμο. Το σιρόπι σφενδάμου φτιάχνετε από το άμυλο που αποθηκεύεται στον κορμό και τις ρίζες των δέντρων. Κάθε Άνοιξη, οι κάτοικοι τρυπάνε τους κορμούς, το συλλέγουν σε μεγάλα δοχεία, το βράζουν και κατόπιν το συμπυκνώνουν σε σιρόπι, το οποίο αποτελεί ένα σούπερ υγιεινό γλυκαντικό.



Πουτίγκα

Το πιάτο προέρχεται από τις αγροτικές κατοικίες Κεμπέκ, στον Καναδά, στα τέλη της δεκαετίας του 1950. Αρκετές κοινότητες υποστηρίζουν ότι είναι η γενέτειρα της πουτίγκας. Με την πάροδο του χρόνου η δημοτικότητα του πιάτου εξαπλώθει κυρίως σε όλη την επαρχία (και αργότερα σε όλο τον Καναδά). Συχνά σερβίρεται σε εστιατόρια μικρών πόλεων, μπαρ, καθώς είναι και αρκετά δημοφιλής στα χιονοδρομικά κέντρα.

Μεξικό



Σοκολάτα

Η σοκολάτα έπαιξε σημαντικό ρόλο στην ιστορία της Μεξικάνικης Κουζίνας. Η σοκολάτα αρχικά ήταν ρόφημα και δεν τρωγόταν. Χρησιμοποιούνταν ως ανταλλακτικό μέσο ή και για θρησκευτικές τελετουργίες. Στο παρελθόν, οι Μάγια καλλιεργούσαν κακαόδεντρα και χρησιμοποιούσαν τους καρπούς τους για να φτιάξουν ένα αφρώδες και πικρό ρόφημα. Το ρόφημα, λεγόταν σοκόατλ, και συχνά αρωματιζόταν με γεύση βανίλιας, τσίλι και ατσιότε. Η σοκολάτα ήταν ένα σημαντικό και πολυτελές αγαθό. Σήμερα η σοκολάτα χρησιμοποιείται πάρα πολύ στη Μεξικάνικη κουζίνα, από μεζεδάκια όπως το κοτόπουλο μέχρι τη παραδοσιακή Μεξικάνικη καυτή σοκολάτα.

Burrito

Πριν από την ανάπτυξη του σύγχρονου burrito, Μεσοαμερικανικό λαοί του Μεξικού χρησιμοποίησαν tortillas για να τυλίξουν τα τρόφιμα, τα οποία γέμισαν με πιπεριές τσίλι, ντομάτα, μανιτάρια, κολοκύθι, και τα αβοκάντο. Οι άνθρωποι των Νοτιοδυτικών Ηνωμένων Πολιτειών έκαναν επίσης tortillas με γέμιση απο φασόλια και σάλτσας με βάση το κρέας.

ΤΕΛΟΣ

Ομάδα Γ'

Μπιρμπίλη Αγγελική

Παναγιωτοπούλου Γεωργία-Ζωή

Πάντος Σωτήρης

Ρούσσου Αννέτα