

Kuchnia amerykańska

Martyna Wilman kl. 1e

- Kuchnia amerykańska to mieszanka kulturowa ludzi z całego świata. Tutaj spotykają się kuchnie angielska, francuska, żydowska, wschodnioeuropejska z afrykańską, meksykańską, japońską itd. Każdy stan ma swoje smaki i ulubione potrawy, więc jest to miks kulinarny.



Clam Chowder

- Zupa z małży to jedna z kilku zup w kuchni amerykańskiej, zawierająca małże. Oprócz małży popularne składniki to pokrojone w kostkę ziemniaki, solona wieprzowina i cebula. Inne warzywa nie są zwykle używane. Uważa się, że do zupy używano małży ze względu na względną łatwość ich zbierania. Zupę z małży podaje się zwykle z krakersami solonymi lub małymi, sześciokątnymi krakersami z ostryg. Danie powstało w północno-wschodnich Stanach Zjednoczonych, ale obecnie jest powszechnie podawane w restauracjach w całym kraju.



Ciastko krabowe

- To odmiana ciasta rybnego , która jest bardzo popularna w Stanach Zjednoczonych. Składa się z mięsa kraba i różnych innych składników, takich jak bułka tarta , majonez , musztarda, jajka i przyprawy.
- Ciastka krabowe są tradycyjnie kojarzone z obszarami otaczającymi Zatokę Chesapeake (w szczególności ze stanami Maryland i Wirginia).



Poke



- To pokrojona w kostkę surowa ryba podawana jako przystawka lub danie główne. Jest potrawą rdzennej kuchni hawajskiej.
- Tradycyjne hawajskie poke składa się z ryb, które zostały wypatroszone, oskórowane i pozbawione kości. Podaje się go z tradycyjnymi przyprawami, takimi jak hawajska sól morską, orzech świecowy, wodorosty i limo.

Brownie

- To ciasto czekoladowe, które jest praktycznie znane na całym świecie. Nazwa pochodzi od charakterystycznego, ciemnobrązowego koloru wypieku. Przygotowuje się go z gorzkiej czekolady, jajek, cukru, masła i niewielkiej ilości mąki. Często dodaje się do niego orzechy.
- Pierwsze opublikowane przepisy tego ciasta pochodzą z 1904.



Apple pie



- To owocowe ciasto (tarta), w którym podstawowym składnikiem nadzienia są jabłka, serwowane często z dodatkiem bitej śmietany lub gałkami lodów na wierzchu czy też z kawałkiem sera cheddar. Ciasto potrzebne do przygotowania apple pie dzieli się na dwie części – jedna służy za spód, druga zaś przykrywa nadzienie. Tradycyjnie formuje się kratkę z ciasta pociętego na cienkie paski, które tworzy wierzch wypieku.

Corn dog

- Danie typu fast food
- Jest to parówka pokryta ciastem kukurydzianym i smażona w gorącym oleju. Corn dogi podawane są na drewnianym patyku lub bez niego. zaczęto je popularyzować w 1942 w stanie Teksas.
- W 1946 Dave Barham otworzył pierwszą restaurację o nazwie „Hot Dog na patyku”, a następnie sieć restauracji, które w swoim menu miały corn dogi.



Koktajl z krewetek

- Koktajl z krewetek , to danie z owoców morza składające się z obranych, gotowanych krewetek w sosie Marie Rose lub w sosie koktajlowym (ketchup i chrzan. Podawany jest w szklance.
- Najczęściej można go spotkać w stanie Nevada.



Chicken Fried Steak



- To amerykański panierowany kotlet składający się z kawałka befsztyka. Kojarzy się z kuchnią południową Stanów Zjednoczonych. Jest panierowany i smażyony techniką podobną do smażonego kurczaka, stąd „smażony kurczak”.
- Dokładne pochodzenie dania jest niejasne, ale wiele źródeł przypisuje jego rozwój niemieckim i austriackim imigrantom do Teksasu w XIX wieku, którzy przywieźli przepisy na sznycel wiedeński z Europy do USA.

Chleb bananowy

- To amerykańskie ciasto przypominające słodki chleb. Przygotowywane m.in. z mąki, jajek, proszku do pieczenia i rozgniecionych bananów. W niektórych wariantach dodaje się także orzechy i owoce. Jest wypiekane w podłużnych formach podobnych do tych używanych do pieczenia chleba.
- W Stanach Zjednoczonych 23 lutego obchodzony jest Narodowy Dzień Chleba Bananowego.



Fluffernutter



- kanapka składająca się z masła orzechowego oraz kremu z pianek cukrowych. Jego nazwa prawdopodobnie pochodzi od słów fluff i nut. Popularna w północno-wschodnich regionach Stanów Zjednoczonych. Oprócz masła orzechowego i kremu można do niej dodać banana, miód i/lub drażetki M&M's.

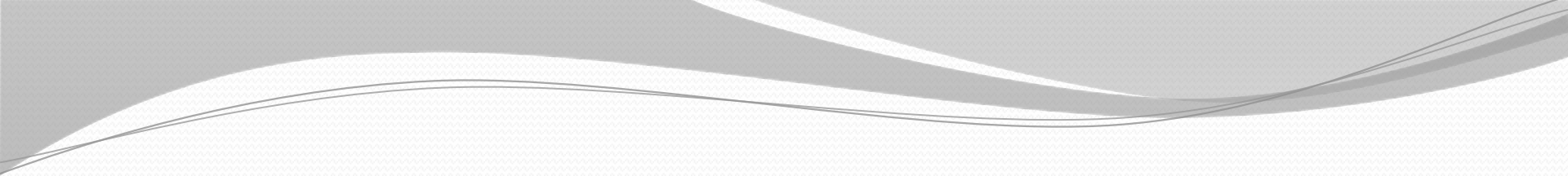
Cheese Curds

- Ta kanapka pochodzi z Filadelfii. W podłużnej bułce pszennej podaje się dużą porcję cienko pokrojonych kawałków wołowiny wymieszaną z przesmażoną cebulą i papryką. Całość wieńczy ser lub sos serowy. Kanapkę wymyślili prawdopodobnie w latach 30. XX w. bracia Pat i Harry Olivieri z restauracji Pat's King of Steaks.



Źródła

- <https://learningfromhollywood.pl/50-najpopularniejszych-potraw-kuchni-amerykanskej/>
- <http://www.americanbar.pl/najlepsze-tradycyjne-dania-amerykanske-10-najlepszych-amerykanskech-potraw/>
- https://pl.wikipedia.org/wiki/Kuchnia_ameryka%C5%84ska



Dziękuję za uwagę!