

# ОБРАЗ ЖИЗНИ



# ЛЮДИ



# ДЕТИ



# В ЦЕНТРЕ ГОРОДА



# ДОМА



# ФЕРМА, ГДЕ РАЗВОДЯТ ОВЕЦ



# БЕРЕГ ОКЕАНА



**АБОРИГЕНЫ**

# АБОРИГЕНЫ



# БУМЕРАНГ



# ДИДЖЕРИДУ



# Еда

Эмигранты со всего мира привезли в Австралию свои кулинарные пристрастия, кухня объединила восток и запад, а также привнесла свои древние традиции. Австралия славится экзотическими фруктами, дарами моря, мясом быков, ягнят, а также сыром.

Австралийцы любят мясной пай - пирог из слоеного теста с мясной начинкой (похож на наш беляш). Всюду готовятся блюда из рыбы, моллюсков, раковин. Австралийским национальным блюдом считается барракуда, которая отлавливается в районе Кливленда.

Нельзя оставить без внимания пищу аборигенов, называемую "bush tucker". Такие блюда готовятся на углях, например, булочка "дампер" - смесь воды и муки, зажаренная на углях.

В Аделаиде, оживленном городке на южном побережье Австралии, вам могут предложить блюдо, которые вы не встретите нигде больше: кенгуру в соусе из фрукта, который называют "десертным персиком". Свободная продажа мяса кенгуру была разрешена сравнительно недавно, однако блюда стали необыкновенно популярными из-за низкого содержания жира в мясе этого животного.

Кенгуру давно уже не угрожает опасность вымирания, наоборот, Австралия страдает от резкого увеличения их популяции. Поэтому употребление мяса кенгуру в кулинарии, не только не угрожает экологическому балансу, но и способствует решению этой проблемы.

P.S. По словам человека, который прожил в Австралии 5 лет, национальным блюдом там считается мясо кенгуру или крокодила.