© des Titels »So isst die Welt« von Giulia Malerba
(ISBN 978-3-7423-0316-5). 2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH,
München. Nähere Informationen unter http://www.rivaverlag.de

SO ISST DIE WELT

riva

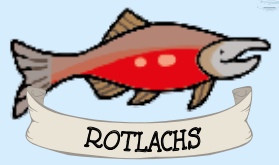
© des Titels »So isst die Welt« von Giulia Malerba
(ISBN 978-3-7423-0316-5). 2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH,
München. Nähere Informationen unter http://www.rivaverlag.de

Alaska ist der größte Staat der Vereinigten Staaten von Amerika.

BERINGSEE

GOLF VON ALASKA

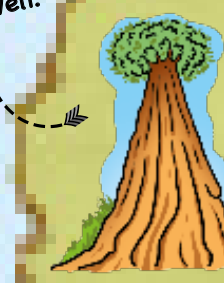
PAZIFISCHER OZEAN



NORD-AMERIKA

Er ist sehr schnell: In weniger als einer Sekunde kann er seine Beute fangen.

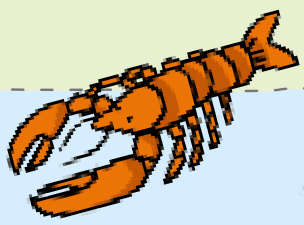
RIESENMAMMUTBAUM
Er ist der größte Baum der Welt.



HAWAII-INSELN

Wusstest du das schon?

Der **Amerikanische Hummer** lebt in den kalten und mäßig kalten Meeren Nordamerikas und mag felsige Untergründe. Er kann sehr groß und auch sehr alt werden: 1934 wurde in Neu-England ein ungefähr 100 Jahre alter Hummer gefangen. Er wog 20 kg!



Früher lebte der **Amerikanische Bison** frei in Herden in den Prärien von Kanada bis Mexiko. Heute wird er in Naturreservaten vor dem Aussterben geschützt. Er kann bis zu 900 kg schwer werden. Sein Fleisch ist sehr beliebt und steht in vielen Restaurants auf der Speisekarte.

Die Azteken gaben oft eine frische **Chilischote** in das Kakaogetränk „Xocolatl". Diese Köstlichkeit brachte den Gaumen der Eroberer zum Brennen. Heute gibt es diese gewagte Kombination z. B. in der berühmten mexikanischen „mole poblano".

© des Titels »So isst die Welt« von Giulia Malerba
(ISBN 978-3-7423-0316-5). 2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter http://www.rivaverlag.de

ARKTISCHER OZEAN

NARWAL

BEAUFORTSEE

ALASKA

SCHNEEZIEGE

KARIBU

BAFFIN BAY

BIBER

Der kanadische Biber ist das größte Nagetier in Nordamerika.

CRANBERRYS

TRAUBENKIRSCHE

HUDSON BAY

KANADA

BELUGAWAL

STERNMULL

GERSTE

MANITOBA-MEHL

ZUCKERRÜBE

ZUCKERAHORN

WILDREIS

DICKHORNSCHAF

KAMUT

APFEL

VEREINIGTE STAATEN VON AMERIKA

MAIS

KÜRBIS

HEILBUTT

MUSCHELN

WEINTRAUBEN

AMERIKANISCHER BISON

SÜSSKARTOFFEL

ORANGE

ATLANTISCHER OZEAN

AVOCADO

TOMATILLO

LIMETTE

KRABBE

GOLF VON MEXIKO

MEXIKO

FLAMMEN-ZWERGKAISERFISCH

CHILI

BOHNEN

KAKAO

MARLIN

FISCHERTUKAN

Einer der größten Tukane. Der bunte Vogel lebt in den Regenwäldern Mexikos.

© des Titels »So isst die Welt« von Giulia Malerba
(ISBN 978-3-7423-0316-5). 2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH,
München. Nähere Informationen unter http://www.rivaverlag.de

NARWAL

Wegen seines langen, gewundenen Stoßzahns wird er auch Einhornwal genannt.

BELUGAWAL

großer weißer Wal, vom Aussterben bedroht

BEAUFORTSEE

MUKTUK

tiefgefrorende Haut und Fett vom Walfisch; sehr beliebt bei den Inuit

BANNOCK

rundes Brot, ehemals eine Spezialität der amerikanischen Ureinwohner

Hier erstreckt sich die Taiga, ein unendlich großes Waldgebiet.

sehen aus wie Himbeeren, sind aber gelb oder orange

SALMONBERRYS

ROTLACHS

Er wird im Fluss geboren, schwimmt Tausende Kilometer zum Ozean und kehrt nach Jahren wieder zum Fluss zurück.

ELCH

KARIBU

MORCHELN

Sie wachsen in Nadelwäldern.

SASKATOON BERRYS

auch als Felsenbirne bekannt, schmecken ähnlich wie Heidelbeeren; getrocknet auch eine Zutat im Pemmican

TRAUBEN

TRAUBENKIRSCHE

Wildkirschen, werden oft zu Säften, Konfitüren und Gelees verarbeitet

FLACHS

HAFER

PAZIFISCHER OZEAN

LACHSFORELLE

auch als Regenbogenforelle bekannt; lebt in Flüssen und an der Küste

CRANBERRYS

Die hohlen roten Früchte hüpfen wie Flummies, sobald sie zu Boden fallen.

SCHAF

GRÜNE LINSEN

Sie gehören zu den ältesten Kulturpflanzen der Welt.

Die Insel Vancouver Island ist mit Zedern und Kiefern bedeckt.

ROCKY MOUNTAINS

ZIEGE

RIND

GERSTE

AMERIKANISCHER BISON

Kanada

Kanada ist eines der größten Länder der Erde und hat dementsprechend viele regionale Küchen. Ein Großteil Kanadas besteht aus Nadelwäldern, die die meisten Bäume in diesem Land stellen. In der Landesmitte wird vorwiegend Getreide angebaut, an den Küsten ist der **Fischfang** verbreitet, besonders Lachs, Forellen, Langusten und Königskrabben. Das Nationalprodukt ist der **Ahornsirup.** Ein Ahornblatt ist auch auf der Landesflagge zu sehen. Der Sirup wird in Süßspeisen verwendet und über Pfannkuchen gegossen.

NANAIMO BARS

Riegel aus drei Schichten: Kekse, Creme und Schokolade

BEAVER TAILS PASTRY

Süße frittierte Fladen in Form eines Biberschwanzes. Dazu trinkt man Kakao.

MONTREAL STYLE SMOKED MEAT

Sandwich mit geräuchertem und gewürztem Rindfleisch

BUTTER TART

kleine Törtchen, gefüllt mit Butter, Eiern und Rosinen

PEMMICAN

besteht aus Dörrfleisch und evtl. Früchten und diente früher als nahrhafter Notproviant

© des Titels »So isst die Welt« von Giulia Malerba
(ISBN 978-3-7423-0316-5). 2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter http://www.rivaverlag.de

ARKTISCHER OZEAN

EISBÄR

HALIFAX DONAIRS

ungesäuerter Brotfladen, gefüllt mit Rindfleisch, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch

FLIPPER PIE

salziger Kuchen, gefüllt mit Robbenfleisch

Ahornsirup wird im östlichen Nordamerika produziert und weltweit exportiert. Er war das erste bekannte Süßungsmittel. Der Sirup wird aus der Rinde des Ahornbaums gewonnen. Für einen Liter Sirup benötigt man circa 40 Liter Pflanzensaft.

Poutine ist das Nationalgericht der kanadischen Küche: Frittierte Kartoffelstäbchen werden mit einer leckeren, buttrigen Bratensoße, der „gravy", übergossen. Obendrauf kommen reichlich gummiähnliche Käsestückchen.

BAFFIN BAY

KEGELROBBE

WEIZEN

HUDSON BAY

KABELJAU

Kabeljauzunge ist eine Spezialität in diesem Land.

ATLANTISCHER OZEAN

MANITOBA-MEHL

sehr gut zum Brotbacken. Der Name kommt aus der Region.

GOLDAUGE

Fluss- und Seefisch

SEESAIBLING

lebt in Seen und ist ein beliebter Snack der Eisbären in Quebec

Wälder mit Rot-, Schwarz- und Zuckerahorn. Aus Letzterem gewinnt man Sirup.

KÖNIGSKRABBE

BOHNENKRAUT

würziges Kraut, wird für Truthahnfüllungen verwendet

WASSERREIS

Samen einer Wasserpflanze

RED-FIFE-WEIZEN

Sein Name bedeutet „rote Flöte", und er scheint der Stammvater aller hier angebauten Sorten zu sein.

ZUCKERAHORN

FARNSPITZEN

KARTOFFEL

KAMMMUSCHELN

SOJA

WILDHEIDELBEEREN

Kanada ist einer der größten Produzenten dieser Früchte.

APFEL

In Kanada gibt es viele verschiedene Sorten.

OTTAWA

AUSTERN

Man findet sie in den großen Süßwasserbecken auf Sober Island.

LANGUSTE AUS GASPÉ

Die Königin des kanadischen Meers gehört zu den köstlichsten Delikatessen

BAGEL AUS MONTREAL

ERDBEERE

OKA-KÄSE

sehr wohlschmeckend, wurde von Trappistenmönchen erfunden

TOURTIÈRE

Pastete mit Rind- und Schweinefleisch; in Quebec typisch an Weihnachten

Brotkringel, erst in Wasser gekocht und dann im Ofen gebacken. Die Bagel hier haben ein größeres Loch als die in New York.

SUGAR PIE

traditionelle Süßspeise aus Quebec mit Rohrzucker oder Ahornsirup

DULSE-ALGEN

scharf schmeckende rotviolette Algen, sehr eiweißreich

© des Titels »So isst die Welt« von Giulia Malerba
(ISBN 978-3-7423-0316-5). 2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter http://www.rivaverlag.de

KALIFORN. TASCHENKREBS

BROWNIES

Schokoladenkuchen, in Quadrate geschnitten

APPLE PIE

Apfelkuchen

HOTDOG

Wurst in einem länglichen Brötchen, gewürzt mit Ketchup und Senf

DOUNUTS

Frittierte runde, glasierte Küchlein mit Zuckerkügelchen. Jeden 1. Freitag im Juni findet ihnen zu Ehren ein Fest statt.

DEVIL'S FOOD CAKE

superleckere Torte aus mehreren Schokoschichten

WEISSER STÖR
Der riesige Fisch kann mehr als 6 Meter lang werden.

CORNFLAKES

Maisflocken, isst man mit Milch zum Frühstück

POPCORN

geplatzte Maisflocken, ein Snack

PANCAKES

Pfannkuchen aus Eiern, Mehl und Milch. Sie werden aufeinandergestapelt und mit Ahornsirup übergossen.

GEFÜLLTER TRUTHAHN

traditionelles Gericht zum Thanksgiving Day

LACHSFORELLE
lebt in Flüssen und auch in den Gewässern des Pazifiks.

SMOKEY BLUE

Käse, mit Haselnüssen aus Oregon

DICKHORNSCHAF

Wildtier mit großen Hörnern. Die Jagd ist verboten.

KAMUT
eine alte Weizensorte, ursprünglich aus Asien, wird im Grenzland zwischen Kanada und den USA angebaut

AMERIK. HEIDELBEERE
Beerensammeln ist eine beliebte Beschäftigung der Kinder.

MARIONBERRIES
wilde Varietät der Heidelbeere, ohne Samen

ROCKY MOUNTAINS

RAINIER-KIRSCHE
sehr süße Frucht mit gelbem Fruchtfleisch

GABELBOCK
Er ist das schnellste amerikanische Säugetier.

AMERIK. BISON
lebt in den großen Prärien

PAZIFISCHER OZEAN

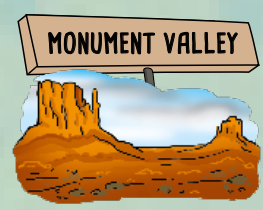
HAWAII-INSELN
Inselgruppe mit tropischem Klima und kristallklarem Meer

RIESENKNOBLAUCH
auch Elefantenknoblauch genannt; kann mehr als 250 Gramm wiegen

SPAGHETTI-KÜRBIS
Das gekochte Fruchtfleisch sieht aus wie Spaghetti, man isst es mit der Gabel.

MAUI-ZWIEBEL
schmeckt sehr süß

GOLDEN GATE BRIDGE

MONUMENT VALLEY


ANANAS

KOKOSNUSS

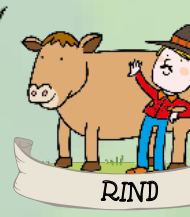
WEINTRAUBE
Kalifornien ist einer der größten Weinproduzenten der Welt.

DRY MONTEREY JACK

cremiger, süßer gelber Käse, einer der Besten in Nordamerika

GRAIN BELT

NAVAJO-CHURRO-SCHAF
sehr robustes Tier, wird in den Reservaten der Navajo-Indianer gezüchtet


RIND

PEKANNUSS
längliche Nuss, ursprünglich aus Nordamerika

USA

In der nordamerikanischen Küche vermischen sich viele Traditionen. Die am häufigsten angebauten Produkte sind Mais, Kürbis und Süßkartoffeln. Rinderzucht ist weit verbreitet. Zu den Nationalgerichten gehören Hamburger und Hotdog, serviert mit Softdrinks. Das amerikanische Frühstück spielt eine große Rolle, dazu gehören Orangensaft, Frühstücksflocken, Kaffee, Eier und Pancakes (Pfannkuchen). Das wichtigste Fest, der Thanksgiving Day, wird am vierten Donnerstag im November gefeiert: Dabei darf gefüllter Truthahn nicht fehlen.

BROT AUS SAN FRANCISCO

ein Sauerteigbrot, das mit den Goldsuchern nach Kalifornien gelangte

BACKHÄHNCHEN

hat eine knusprige und würzige Panade

CORNBREAD

Maisbrot, Spezialität am Thanksgiving Day

MARSHMALLOWS

Zylinderförmige Stücke aus Eiweiß und Zucker; sie werden gern auf einen Spieß gesteckt und gegrillt.

ERDNUSS-BUTTER

sehr leckere Creme aus Erdnüssen

GARNELEN

© des Titels »So isst die Welt« von Giulia Malerba
(ISBN 978-3-7423-0316-5). 2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter http://www.rivaverlag.de

BACON

geräucherter Schweinespeck

AMERIKANISCHER KAFFEE

Man trinkt ihn in großen Tassen, die man „mug" nennt.

BAGEL

ringförmige salzige Kringel

CHEESECAKE

kalter Kuchen aus Frischkäse

CLAM CHOWDER

Suppe mit Muscheln und Kartoffeln

Amerikaner lieben das **Barbecue**, das sie gern mit Freunden und Nachbarn teilen. Dabei wird Fleisch auf dem Holzkohlengrill im Garten gegrillt und mit Soßen oder z. B. Senf gewürzt. Meist gibt es dazu Mais und verschiedene Gemüse.

Ein Gericht, das man fast im ganzen Land bekommt, ist der **Hamburger**. Das berühmte Brötchen mit Hackfleischfrikadelle kam Dank deutscher Einwanderer um 1800 ins Land. Klassisch wird er mit Käse, Tomate, Gürkchen, Zwiebel und Ketchup zubereitet.

MANOOMIN

Wildreis, der in der White Earth Indian Reservation, einem Indianerreservat, geerntet wird

SILVER-QUEEN-MAIS

Er gilt als Standard für die Qualität von Maiskörnern.

TOPINAMBUR

auch bekannt als „Jerusalem-Artischocke"

lebt in Seen und Flüssen

SCHWARZER KATZENWELS

CRANBERRYS

Aus den roten Beeren macht man Saft und Konfitüren.

TOMATE

BÄRLAUCH

FREIHEITSSTATUE

PLYMOUTH-ROCKHUHN

HEILBUTT

riesiger Fisch mit flachem, plattem Körper

SOJA

CORN BELT

MISSISSIPPI

SCHWEIN

ALLIGATOR

Sein Fleisch ist das außergewöhnlichste und seltenste, was man hier essen kann.

RIESENKÜRBIS

Er wird häufig angebaut und ist DAS Symbol für Halloween.

WASHINGTON

AMERIK. HUMMER

amerikanischer Verwandter der Languste

MUSKATTRAUBE

AMERIK. AUSTER

Sie wird im Flachwasser der Buchten in aufgehängten Netzen gezüchtet und mit der Hand eingesammelt.

SENF

Aus seinen Samen macht man einen häufig verwendeten gelben Dip.

FILÉ-PULVER

gemahlenes Sassafrasholz, wird zum Würzen oder zum Andicken verwendet

PFIRSICH

In Georgia wird diese Frucht in großen Mengen angebaut.

SÜSSKARTOFFEL

sehr zuckerhaltig und vielseitig verwendbar

PILGERMUSCHEL

ORANGE

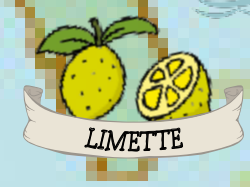
ROSA GRAPEFRUIT

ALLIGATORHECHT

Furcht einflößender Speisefisch

KRABBE

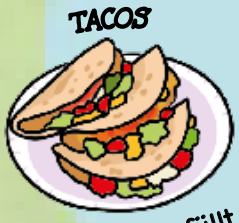
LIMETTE



ATLANTISCHER OZEAN

GOLF VON MEXIKO

TACOS



Tortillas, gefüllt mit Fleisch, Gewürzen und Gemüse. In den Südstaaten weit verbreitet.

FRITTIERTE GRÜNE TOMATEN

im Süden häufig als Streetfood zu finden; Namensgeber für einen Film

TABASCO

rote Soße aus Chilis, wurde in Louisiana erfunden

PEPPERONI

scharfe Wurst aus Rind- und Schweinefleisch

COUNTRY HAM

sehr schmackhafter Schinken, typisch für die Südstaaten

© des Titels »So isst die Welt« von Giulia Malerba
(ISBN 978-3-7423-0316-5). 2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter http://www.rivaverlag.de

SALSA CHILI

bekannte scharfe Soße

FLAN DE VANILLA

Vanillepudding

NACHOS

dreieckige Chips aus Mais

GUACAMOLE

Dip aus Avocado mit Limettensaft und Chili

CHILES EN NOGADA

hat die Farben der Landesfahne: Grün ist die Poblano-Chili, Weiß die Nuss-Sahne-Soße, Rot der Granatapfel

PULQUE

Getränk aus fermentiertem Agavensaft

WEINTRAUBE

Hier isst man auch Kakteen: Die Blätter sind süß und fleischig.

KAKTUSFEIGE

fleischige Frucht, wird geschält und von den Stacheln befreit, bevor man sie isst.

SPRINGBOHNEN

In den Bohnen wohnen kleine Insekten, die sie zum Hüpfen bringen.

TOMATILLO

Gemüse mit kleinen grünen Früchten, der Tomate ähnlich

HUITLACOCHE

nach Rauch schmeckender Pilz, der Mais befällt, wird gern gegessen

KÜRBIS

Die ältesten hier gefundenen Kürbissamen stammen von 7000 v. Chr.

MAIS

Mexikanische Völker waren die Ersten, die ihn vor ca. 9000 Jahren anbauten.

RIND

QUESO CHIHUAHUA

ein weicher hellgelber Käse aus Kuhmilch, auch „queso menonita" genannt

GRAUWAL

PITTHAYA

wird auch Drachenfrucht genannt, weil sie wie ein Feuerball aussieht

TOMATE

BOHNEN

Rote und schwarze Bohnen sind Zutaten in vielen Rezepten.

SARDINEN

PAZIFISCHER OZEAN

KOKOSNUSS

Hat drei Augen in der Schale; um an die Kokosmilch zu kommen, öffnet man ein Auge mit einem Korkenzieher.

MULATO-CHILI

mäßig scharf

MARLIN

sieht ähnlich aus wie ein großer Schwertfisch

LIMETTE

ZITRONE

Mexiko produziert viele Zitrusfrüchte.

AVOCADO

sehr nahrhaft, mit grünem weichem Fruchtfleisch

FLIEGENDER FISCH

fliegt dank seiner flügelartigen Flossen bis zu 50 Meter übers Meer, um seinen Feinden zu entkommen

MEXIKO

Die mexikanische Küche wurde sowohl von den präkolumbianischen Zivilisationen als auch von den spanischen Eroberern beeinflusst. Sie ist überraschend abwechslungsreich, voller intensiver Aromen und oftmals scharf. Die Hauptprodukte sind **Chili**, von denen es über 150 verschiedene Typen gibt, **rote** und **schwarze Bohnen**, **exotische Früchte**, **Kakao**, **Mais** und – vor allem in den Küstengebieten – **Fisch**. Ein landestypisches Gericht ist die **Maistortilla**, die als Brot gegessen und oft mit Fleisch und Gemüse gefüllt wird.

© des Titels »So isst die Welt« von Giulia Malerba
(ISBN 978-3-7423-0316-5). 2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter http://www.rivaverlag.de

TEQUILA + MEZCAL

Beide Schnäpse werden aus der Agave gewonnen: Tequila trinkt man mit Salz und Limette. Im Mezcal findet man einen Wurm, der in der Agave lebt.

TACOS

eine mit Fleisch und Zwiebeln gefüllte Mais-Tortilla, die in der Mitte gefaltet wird

QUESADILLA

Mais-Tortillas, gefüllt mit Fleisch, Gemüse und Käse

TORTILLAS

Dünne Maisfladen, werden auf einer Platte zubereitet, dem „comal".

BURRITO

Hier sehr geschätzter gerollter gefüllter Fladen. Gehört aber mehr in die Tex-Mex-Küche in den USA.

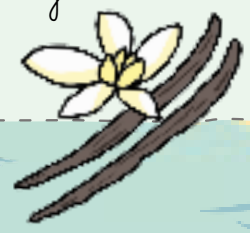
GUSANO DE MAGUEY

eine echte mexikanische Spezialität: Agavenwurm als Snack

CHIMICHANGA

fittierte Variante von Burritos

Man erzählt sich, dass der aztekische Kaiser Montezuma dem spanischen Eroberer Cortés eine mit **Vanille** gewürzte Schokolade anbot. Cortés war somit der erste Europäer, der dieses Gewürz probierte, das die Azteken geheim hielten.



Schokolade wird aus den Samen des Kakaobaums gewonnen. Er wird in Mexiko und Lateinamerika seit über 6000 Jahren angebaut. Die mandelähnlichen Bohnen wachsen in einer kapselartigen Frucht. In jeder befinden sich 25 bis 40 Samen.

MONTEZUMA-WACHTEL

lebt hier und in den Vereinigten Staaten

MOSCHUSENTE

kommt ursprünglich aus Zentral- und Südamerika

ZWERGKAISERFISCH

ernährt sich von Algen und versteckt sich in der Nähe von Korallenriffs

MEERBRASSE

lebt auf dem Meeresgrund in bis zu 250 Meter Tiefe

PAPAGEIFISCH

Er ist knallbunt.

ANANAS

In Mexiko werden viele verschiedene Chili-sorten angebaut.

JALAPEÑO-CHILI

die meist verzehrte

ANCHO-CHILI

wird frisch oder getrocknet verwendet

MEXIKO-STADT

GOLF VON MEXIKO

KAFFEE

Überwiegend wird die hochwertige Sorte Arabica angebaut.

Es gibt viele verschiedene Sorten, aus der blauen Agave macht man Tequila.

Ruinenstätte der Maya

CHICHÉN ITZÁ

AGAVE

PFAUENTRUTHUHN

lebt in den Wäldern Zentralamerikas

POBLANO-CHILI

groß und süß

AMARANTH AUS TEHUACÁN

Aus seinen gerösteten Samen macht man Süßspeisen.

HABANERO-CHILI

zählt zu den schärfsten Chilis der Welt

KAKAO

Früher verwendete man Kakaobohnen als Tauschwährung.

IGUANA

ähnelt einer großen Eidechse; eines der seltsamsten Tiere, die es gibt

PAPAYA

sehr süße Frucht, wächst in Mexiko das ganze Jahr über

CHINANTLA-VANILLE

wunderschöne Orchidee, aus der man das süße Gewürz gewinnt

SAPODILLA

Aus dem Baum gewinnt man den Milchsaft, um Kaugummi daraus herzustellen.

BANANE

TAMALES

Päckchen, mit einem süßen Getränk zum Frühstück serviert

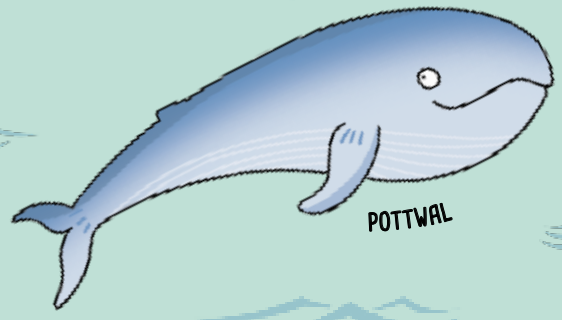
CHAPULINES

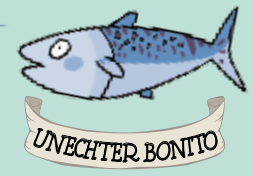
im Topf oder im Ofen zubereitete gekochte Grashüpfer

POLLO EN MOLE POBLANO

Huhn mit scharfer Schoko-Chili-Soße

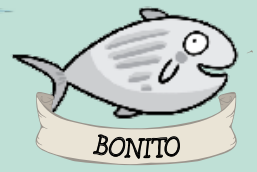
© des Titels »So isst die Welt« von Giulia Malerba
(ISBN 978-3-7423-0316-5). 2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH,
München. Nähere Informationen unter http://www.rivaverlag.de





PAZIFISCHER OZEAN

ÄQUATORLINIE
Der Großteil Südamerikas befindet sich unterhalb der Äquatorlinie, auf der Südhalbkugel der Erde.



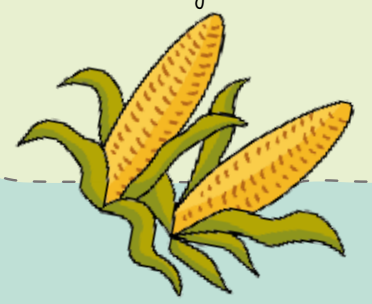
SÜD-AMERIKA

Wusstest du das schon?

Die **Tomate** stammt ursprünglich von hier. Die spanischen Eroberer brachten um 1500 einige Exemplare nach Europa. In Südamerika waren sie zu jener Zeit nur Zierpflanzen, da man dachte, die Früchte wären giftig.

Quinoa wird seit über 5000 Jahren in den Hochebenen der Anden angebaut. Peru, Bolivien und Ecuador sind die größten Produzenten. Quinoa steckt voller Proteine, weswegen sie für die NASA auch die ideale Astronautennahrung ist.

Mais war das Grundnahrungsmittel der präkolumbianischen Zivilisationen, für die er als heilig galt. Er wurde sowohl in den Tälern als auch auf Felshängen angebaut. Nach Europa kam die Pflanze 1492 nach der Entdeckung Amerikas.



© des Titels »So isst die Welt« von Giulia Malerba
(ISBN 978-3-7423-0316-5). 2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter http://www.rivaverlag.de

ATLANTISCHER OZEAN

Aus Venezuela und Ecuador kommt der Criollo-Kakao, eine der besten Sorten.

Sie ist kein Gemüse, sondern ein Gewürz aus Venezuela und Guyana.

SURINAME

FRANZÖSISCH-GUAYANA

KAKAO

VENEZUELA

AMARANTH

GUYANA

KOLUMBIEN

TONKA-BOHNE

ACAÍ-BEERE

ECUADOR

KOCHBANANE

ERDNÜSSE

KOKOSPALME

KRABBE

BUNTER MAIS

ANANAS

BRASILIEN

PAPAYA

PERU

KARTOFFEL

QUINOA

MARACUJA

PERUANISCHE SARDELLE

ZWERGSEIDENÄFFCHEN

Die kleinste Affenart der Welt. Lebt in den Regenwäldern Amazoniens.

BOLIVIEN

SOJA

LILA KARTOFFEL

KAFFEE

Diese Kartoffeln stammen aus Peru. Sie wurden nur für die Inkakönige geerntet. Man nimmt an, dass sie die ersten Kartoffel, die angebaut wurden.

PARAGUAY

CHILE

MAIS

MANIOK

ANDENKONDOR

ARGENTINIEN

URUGUAY

AMAZONASDELFIN
Er ist kein gewöhnlicher Delfin, da er nicht im Meer lebt, sondern im Süßwasser des Amazonas.

PAMPA-RINDER

WEISSE ERDBEEREN

Von diesen blassen Früchten stammen alle Erdbeersorten ab.

THUNFISCH

WEINTRAUBE

SEALION ISLAND

KRUSTENTIERE

LACHS

LANGUSTE

© des Titels »So isst die Welt« von Giulia Malerba
(ISBN 978-3-7423-0316-5). 2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH,
München. Nähere Informationen unter http://www.rivaverlag.de

CHORITOS A LA CHALACA
rohe Muscheln

TAMALES
in Maisblätter gewickelte Fleischpäckchen

CARAPULCA
Soße mit Fleisch, Kartoffeln und Erdnüssen

JUANE
Päckchen mit Reis, Eiern, Hühnerfleisch und Oliven

ARROZ CON POLLO
Reis mit Huhn

LOMO SALTADO
Rindfleischstreifen serviert mit Reis, Zwiebeln und Kartoffeln

CEVICHE
Nationalgericht: Fisch und rohe, in Limettensaft marinierte Meeresfrüchte

CUPUAÇU
mit dem Kakao verwandte Frucht

KRUSTENTIERE
An den Küsten werden sie stark befischt.

CHUÑO-MEHL
wird aus der getrockneten Chuño-Kartoffel gewonnen

CHERIMOYA
tropische Frucht, der Name bedeutet „kalte Frucht".

AMAZONAS-REGENWALD

ARAPAIMA
Er ist einer der größten Süßwasserfische der Welt.

AMARANTH
Die Azkteken nannten ihn Götterkorn.

LUCUMA
kostbare Frucht, aus der man ein süßes Pulver gewinnt

LULO
Das saftige Fruchtfleisch hat viele Samen.

KAFFEE
Der aus Peru schmeckt leicht nach Schokolade und Karamell.

PACHAMANCA
Fleischgericht, das auf heißen Steinen in einem Erdloch zubereitet wird

INCA KOLA
zuckerhaltiges gelbes Getränk

AJÍ AMARILLO
gelbe Chili, die oft in peruanischen Gerichten verwendet wird

REIS

ROCOTO
Chili aus den Anden

MAZAMORRA MORADA
süße Maiscreme

PICARONES
Donuts aus Kürbis und Süßkartoffeln

CHICA MORADA
aus den Körnern des schwarzen Mais

TAMARILLO
Die Frucht erinnert an Tomaten

KÜRBIS & ZUCCHINO

ANDEN

PERUANISCHE SARDELLE
In diesem Land heißen sie „anchovetas".

MANIOK

MACA
essbare Wurzel

CHUPE DE CAMARONES
cremige Krebssuppe mit Milch, Kartoffeln und Chili

PAZIFISCHER OZEAN

BONITO

BUNTER MAIS
Hier werden mehr als 30 Maissorten angebaut.

ERDNÜSSE

SCHWARZER MAIS
Kolben mit lila-schwarzen Körnern

LIMA

TARWI
sehr nahrhaftes Gemüse, auch bekannt als „Anden-Lupine"

MACHU PICCHU

ROSA PFEFFER
falscher Pfeffer aus den peruanischen Hochebenen

ALPACA

PERU

Peru hat eine sehr vielfältige Küche: In manchen Gegenden gibt es für jeden Tag der Woche ein spezielles Gericht. Neben der **Ceviche**, eine Spezialität aus Fisch, ist die **Kartoffel** der Hauptakteur auf der peruanischen Tafel, verwendet in Salaten, Suppen und Frittiertem. In den Anden werden sehr viel **Quinoa** und **Amaranth** angebaut.

GRÜNSPARGEL
Er wird im Ica-Tal angebaut und in die ganze Welt exportiert.

SÜSSKARTOFFEL
Die aus Pampacorral wachsen in den Bergen. Es gibt mehr als 900 verschiedene Sorten.

LAMA

PERU-KARTOFFEL
In Peru werden 4000 Kartoffelsorten angebaut.

TITICACASEE

QUINOA

FORELLE AUS DEM TITICACASEE
auch bekannt als Regenbogenforelle, lebt im See im Grenzgebiet von Bolivien und Peru

ANTICUCHOS
Spieße mit gegrilltem Rinderherz

TOMATE

© des Titels »So isst die Welt« von Giulia Malerba
(ISBN 978-3-7423-0316-5). 2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter http://www.rivaverlag.de

Ecuador

Die Küche Ecuadors basiert auf Mais, Reis und Kartoffeln und den Erzeugnissen des Meeres. Die meistexportierten Lebensmittel sind **Kaffee** und **Kakao**. Das Land ist auch für seine **Tropenfrüchte** bekannt, vor allem Bananen und Kochbananen, auch sehr lecker als Säfte, die man auf allen Märkten probieren kann.

GALAPAGOSINSELN
Hier leben viele Vögel, darunter rote Flamingos, Blaufußtölpel und auch Riesenschildkröten.

Sie liegen etwa 1000 Kilometer vor der Küste Ecuadors.

ÄQUATORLINIE
Ecuador ist nach dem Äquator benannt.

ENCEBOLLADO
Schmorgericht mit Fisch, Zwiebeln und Maniok

ENCOCADO DE PESCADO
Fischgericht mit Kokosmilch, serviert mit Reis

CEVICHE
Hier wird es gern, gut gewürzt, mit Krebs und Tomate zubereitet.

QUITO

CHOCHO
Er ist eine Varietät der Lupine, einer sehr proteinreichen Pflanze.

BERG-PAPAYA
Sie sieht aus wie eine Paprika und schmeckt ähnlich wie Erdbeeren.

SIAMKÜRBIS
Er ähnelt einer großen Wassermelone; sein Saft heißt „zambo".

SCHAF

KAFFEE

KRABBE

HUHN

NACIONAL CACAO
Er stammt von einer der ersten Kakaopflanzen ab. Sein Geschmack ist sehr fein.

PAPAYA

ERDNÜSSE

GARNELEN
Ecuador exportiert sehr viele kleine graue Garnelen.

GETREIDE

LULO
tomatenähnliche Frucht, mit saurem grünem Fruchtfleisch

KAKTUSFEIGE

KOCHBANANE
der Banane ähnlich, wird für salzige Gerichte verwendet

KUH

MARACUJA
Frucht mit knackigen, leckeren Samen

ANNATTO
Die roten Früchte geben ein starkes Färbemittel.

ZIEGE

ROTE BANANE
eine Varietät mit rotvioletter Schale

BOHNEN

THUNFISCH

RUINEN VON INGAPIRCA
Inka-Ruinen

CAVIA
bei uns bekannt als Meerschweinchen

LLAPINGACHOS
große frittierte Küchlein aus Kartoffeln oder Maniok, mit Käse gefüllt

BANANE

REIS

CUY ASADO
gegrilltes Meerschweinchen, ein Festtagsgericht

MAIS

MANIOK

PAZIFISCHER OZEAN

CHIPS DE PLÁTANO
in heißem Öl frittierte Kochbananenscheiben

SALSA AJÍ
mit scharfer Chili

KORDILLEREN

MARLIN

KARTOFFEL

TAMARILLO
Er kommt ursprünglich aus den Anden, hat ein hartes Fruchtfleisch.

CARNE EN PALITO
Fleischspieße vom Holzkohlengrill

CHERYMOYA
Sieht aus wie ein grüner Kiefernzapfen, das Fruchtfleisch ist weiß.

QUINOA

ESPUMILLAS
ein typisches To-go-Dessert, ein fruchtiges, weiches Baiser

HUMITAS
süße oder pikante Päckchen aus Maisblättern

FANESCA
Suppe aus Getreide, Gemüse und Stockfisch, wird an Ostern gekocht

BOLLO DE PESCADO
gewürzter Fisch im Bananenblatt

COLADA MORADA
Getränk aus schwarzem Maismehl und Früchten

© des Titels »So isst die Welt« von Giulia Malerba
(ISBN 978-3-7423-0316-5). 2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH,
München. Nähere Informationen unter http://www.rivaverlag.de

TACACÁ

Suppe aus Maniok, typisch für den Nordosten

QUEIJO COALHO

Käse, meist mit Fleisch zusammen auf dem Grill zubereitet

Der Amazonas-Regenwald ist die grüne Lunge der Erde, einzigartig wegen seiner dichten Vegetation.

SARAPATEL

Fleisch, gekocht in einer Soße mit sehr viel Essig

BONITO

MOQUECA

gehaltvolle Fischsuppe mit Chili und Palmöl

QUINDIM

Pudding aus Eiern, Kokosnuss und Zucker

KOKOSNUSS

Brasilien ist ein großer Produzent von Kokoswasser.

ACAI-BEERE

Die Acai-Beeren gelten in ganz Amazonien als die nahrhaftesten Beeren.

AMAZONAS-REGENWALD

VATAPÁ

Gericht aus Maniokmehl, Kokosmilch, Palmöl und Cashews, serviert mit Fisch

PARANUSS

Auch bekannt als „cupuaçu", sie wächst in den Regenwäldern. Der Baum wird bis zu 45 Meter hoch.

CUPUAÇU

große Frucht mit weißem, cremigem Fruchtfleisch

AMAZONAS

CAJU

Aus dieser Frucht gewinnt man Cashewkerne.

CASSABANANA

Äußerlich ähnelt es einer Gurke. Das Fruchtfleisch ist gelb und saftig.

CAMU-CAMU

sehr nahrhafte kleine Beeren aus Amazonien

ERDBEERGUAVE

Sie ist die aromareichste Guavenart.

PALMITO

Das ist das Palmenherz, der essbare Teil des Stamms dieser Bäume.

ERDNÜSSE

Die Erdnusspflanze kommt ursprünglich aus Brasilien.

RIESENPEKARI

ähnelt einem Wildschwein, lebt im Dschungel

KOCHBANANE

bananenähnliche Frucht

BANANA DA TERRA FRITA

in Öl frittierte Bananenscheiben als Snack

SOJA

FAROFA

Beilage, aus Maniokmehl zubereitet

MAIS

KREBS

ein häufiges Nahrungsmittel in den Küstenbereichen

GALINHADA

gekochter Reis mit Hähnchenstücken, Safran und Paprikaschoten

BRAUNE & SCHWARZE BOHNEN

RIND

Brasilien ist der größte Exporteur von Rindfleisch.

SALADA DE FEIJÃO FRADINHO

Salat aus Augenbohnen

CAIPIRINHA

Cocktail mit Cachaça und Rohrzucker, serviert mit Früchten

STEVIA

Aus ihren Blättern wird ein natürliches Süßungsmittel gewonnen.

MARACUJA

auch bekannt als Passionsfrucht

SARDINEN

CHURRASCO

Fleischspieße, über offenem Feuer gegrillt

ACARAJÉ

Krapfen aus Bohnenteig

FEIJOADA

traditionelles Mittagessen für Mittwoch und Samstag, meist auf Basis von Bohnen und Fleisch

COXINHA

frittierte Häppchen, gefüllt mit Huhn

ORANGE

Brasilien ist der größte Produzent.

PASTEIS

Frittiert und mit Fleisch, Fisch oder Käse gefüllt, isst man sie zur Feijoada.

CASQUINHA DE SIRI

leckerer Snack, mit Crabmeat verfeinert

REIS

BRIGADEIRO

Praline aus doce de leite (Milchcreme), in Schokostreuseln gewälzt

PÃO DE QUEIJO

Brötchen aus Tapiokastärke, Eiern, Milch, Öl und Käse

FRANGO À PASSARINHO

frittierte Hähnchenstücke

HUHN

MEERAAL

© des Titels »So isst die Welt« von Giulia Malerba
(ISBN 978-3-7423-0316-5). 2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter http://www.rivaverlag.de

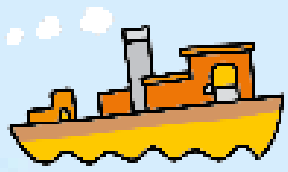
BRASILIEN

In der brasilianischen Küche findet man vor allem **Fleisch, Bohnen** und **Flussfische**; Brasilien ist ein wichtiges Exportland für **Kaffee, Kakao, Zucker** und **Bananen**. Im Amazonasregenwald wachsen viele Palmen und tropische Obstbäume. In den Grillrestaurants gibt es einen Brauch: Die Gäste haben eine Scheibe, etwa einen Bierdeckel, mit einer roten und einer grünen Seite, um dem Kellner anzuzeigen, ob sie noch etwas essen wollen oder bereits fertig sind.

NEONSALMLER
lebt in den Flussläufen des Regenwalds

PIRANHA
fleischfressender Süßwasserfisch, lebt im Amazonas

GARNELEN



CAJÀ
Frucht, aus der man einen bittersüßen Saft macht

ACEROLA
rote Frucht mit viel Vitamin C

MANGO

ANANAS
Sie stammt von hier; alle 18 Monate reift eine Frucht.

BANANE

CANAPU-BOHNEN
Auch Augenbohnen genannt. Sie haben die Größe von Maiskörnern.

PAPAYA

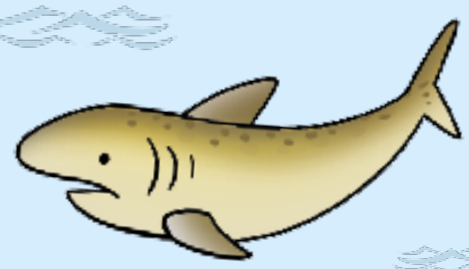
MANIOK
Grundzutat der einheimischen Küche; aus ihr wird Tapioka gewonnen.

LICURÌ
Die Früchte dieser Palme fädeln Kinder auf eine Kette und haben so immer einen Snack dabei.

BRASILIA

ARATÙ
sehr schmackhafter kleiner Krebs

ATLANTISCHER OZEAN



ZITRONENHAI
Er hat eine komische gelbliche Farbe und versteckt sich gut getarnt oft im sandigen Meeresgrund.

THUNFISCH

ZUCKERROHR
Das geschnittene Rohr liefert Saft, der zu Zucker verarbeitet wird.

KAKAO

CHRISTUS-STATUE

Sie thront über Rio de Janeiro und ist 38 Meter hoch.

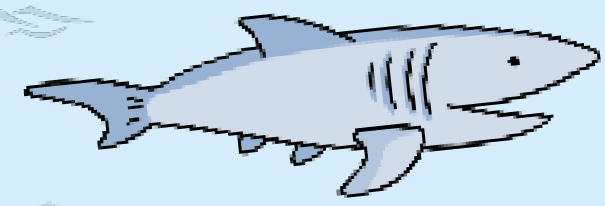
KAFFEE

Die Kaffeebohnen werden in Jutesäcke verpackt und mit Schiffen weltweit exportiert.

WEINTRAUBE

Brasilien liefert 30 % der Weltkaffeeproduktion (mehr als 50 Millionen Säcke jährlich). Am meisten verbreitet ist die Sorte Arabica, auch Hochlandkaffee genannt, weil er in 600 Meter über der Meereshöhe wächst.

Nach einer Legende wurde in einem Dorf Amazoniens eines der Lieblingskinder von einer Schlange getötet. Die Augen des Kindes wurden in die Erde eingegraben. Daraus entstand die **Guarana**-Pflanze, die für die Indios ein heiliges Nahrungsmittel ist.



PERLON-HAI

© des Titels »So isst die Welt« von Giulia Malerba
(ISBN 978-3-7423-0316-5). 2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH,
München. Nähere Informationen unter http://www.rivaverlag.de

PUCHERO

Fleischeintopf

ANDENKARTOFFEL

hat mehr Proteine als andere Sorten

QUESO TAFÍ

Kuhmilchkäse, seit der Kolonialzeit bekannt

BIFE

großes Rindersteak

LOCRO

Schmortopf mit Fleisch, Mais und Bohnen

MANTECOL

weicher weißer Nugat mit Erdnussbutter

CHIPÁ

Brot aus Maniok- oder Maismehl, meist mit Käse, Milch und Eiern

ALFAJORES

Mürbteiggebäck, mit Dulce de Leche oder Konfitüre gefüllt; gibt es auch glasiert

TALLARINES

Ein von italienischen Emigranten eingeführtes Nudelgericht (Tagliolini)

ZUCKERROHL

SONNENBLUME

Aus ihren Samen gewinnt man Öl.

SÜSSKARTOFFEL

Sie heißt auch Batate oder Weiße Kartoffel.

IGUAZÚ-WASSERFÄLLE

CHIMICHURRI

Soße zu Grillfleisch, aus Petersilie, Oregano, Öl, Essig und Knoblauch

SORGHUM

Das Getreide wird als Korn oder als Mehl verkauft.

WEIZEN

SOJA

Argentinien ist einer der größten Soja-produzenten der Welt.

EMPANADAS

halbmondförmige Teig-tasche, gefüllt mit Fleisch oder auch mit Fisch

ASADO

Nationalgericht: Fleisch vom Holzkohlengrill

Stadtviertel La Boca

WEINTRAUBE

hier wird viel Wein produziert.

MAIS

BUENOS AIRES

PFERD

Es ist in Argentinien heilig und wird nicht gegessen, nur exportiert.

PFIRSICH

PAMPA-RINDER

In den weiten Ebenen werden viele Rinder gehalten.

SÁBALO

Süßwasserfisch aus dem Rio de la Plata

CHORIZO CRIOLLO

Bratwurst vom Holzkohlengrill

TOMATE

APFEL

Die bekanntesten kommen vom Rio Negro, rot und saftig.

BIRNE

GARNELEN

POTTWAL

ATLANTISCHER OZEAN

DULCE DE LECHE

süße Creme aus Milch und Zucker

MAQUI-BEERE

wird auch Chileni-sche Weinbeere genannt

ATLANT. KABELJAU

Er lebt in den kalten Gewässern Patagoniens.

YERBA MATE

Nationalgetränk: Man trinkt es mit einem Strohhalm, genannt „bombilla".

SCHAF

ZIEGE

PERITO MORENO

Er ist der längste, sich bewegende Gletscher der Welt.

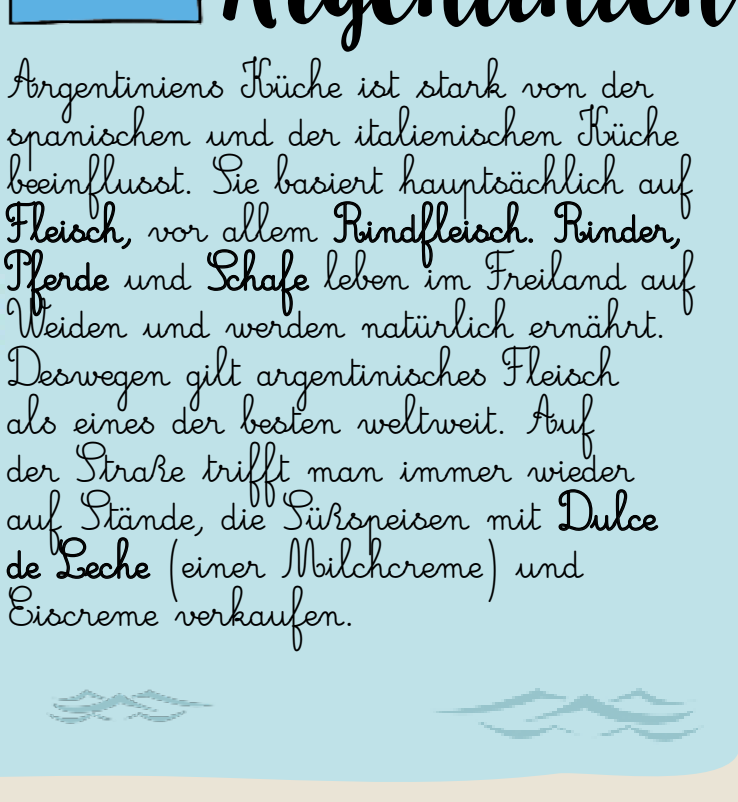
SEELÖWE

auch bekannt als Pampashase, ist weltweit das drittgrößte Nagetier

GROSSER MARA

CORDERO

Lamm vom Holzkohlengrill: typisch für Patagonien



Argentinien

Argentiniens Küche ist stark von der spanischen und der italienischen Küche beeinflusst. Sie basiert hauptsächlich auf **Fleisch**, vor allem **Rindfleisch. Rinder**, **Pferde** und **Schafe** leben im Freiland auf Weiden und werden natürlich ernährt. Deswegen gilt argentinisches Fleisch als eines der besten weltweit. Auf der Straße trifft man immer wieder auf Stände, die Süßspeisen mit **Dulce de Leche** (einer Milchcreme) und Eiscreme verkaufen.

© des Titels »So isst die Welt« von Giulia Malerba
(ISBN 978-3-7423-0316-5). 2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH,
München. Nähere Informationen unter http://www.rivaverlag.de

CHILE

Die chilenische Küche ist dank der vielfältigen Produkte sehr abwechslungsreich. **Mais, Tomaten** und mehr als **40 verschiedene Kartoffelsorten** werden angebaut, eine Vielzahl an **Weich-** und **Schalentieren** werden im Meer gefangen. **Brot,** oft selbst gebacken, fehlt nie bei chilenischen Mahlzeiten. Man isst es mit Butterbällchen oder Dips als Vorspeise, während man auf den ersten Gang wartet. Üblicherweise gibt es vier Mahlzeiten: desayuno (Frühstück), almuerzo (Mittagessen), once (Brotzeit) und cena (Abendessen).

LILA KARTOFFEL

APRIKOSE

NEVADO OJOS
Er ist der höchste Vulkan der Erde.

AVOCADO

KÖNIGSKRABBE
Ihr Fleisch ist äußerst kostbar.

WEINTRAUBE

KÜRBIS

JUAN-FERNÁNDEZ-INSELN

LANGUSTE
Bei diesen Inseln werden sehr viele gefangen.

SANTIAGO DE CHILE

KIWI

Hier gibt es einen der schönsten Märkte der Welt.

Sie werden in Purén angebaut. Klein, mit roten Samen.

WEISSE ERDBEEREN

ARAUCANA
Es legt blaue Eier und hat hübsche Federbüschel neben den Ohren.

CALBUCO-AUSTER
hat einen schwarzen Rand, ist klein und lecker

CHILEN. MYRTE

WEISSE BOHNEN

PAZIFISCHER OZEAN

MAMMUTBLATT
Sie ist die größte Krautpflanze der Welt.

ALGEN
Sie werden getrocknet auf den Märkten verkauft.

LAMM

LACHS
Er wird in den sauberen Gewässern Patagoniens gefangen.

SEEPOCKEN
Die Hülse dieses Krustentiers ähnelt einem Ei, das am Boden festgemacht ist.

ANTARKTISDORSCH

SEESCHEIDEN
Sie sehen aus wie kleine Steine, sind aber Weichtiere mit einer grauen Schale.

MEERAAL
Er lebt in den chilenischen Gewässern.

KAP HOORN
Hier ist der südlichste Punkt Südamerikas.

PAILA MARINA
schmackhafte Suppe mit Meeresfrüchten

CHARQUICÁN
Eintopf mit Trockenfleisch

HALLULLA
weiße Brötchen aus Weißmehl und Milchpulver

PASTEL DE CHOCLO
Auflauf mit Mais, Fleisch und Eiern

PAN DE PASCUA
Trotz seines Namens – Osterbrot – ist es ein typisches Weihnachtsgebäck.

HUMITAS
gefüllte Röllchen aus Maisblättern

AJIACO CILENO
Kartoffel-Fleisch-Suppe mit Aji-Chili

CHAPALELE
Brot aus Kartoffeln und Mehl, gibt es süß und salzig

MERKÉN
traditionelle Gewürzmischung auf der Basis von Aji-Chili

TORTILLA DE RESCOLDO
in der Glut gebackenes Brot

CURANTO
Gericht aus Meeresfrüchten, Huhn und Schwein, auf glühenden Steinen in einem Erdloch zubereitet

CALDILLO DE CONGRIO
Meeraal-Suppe, in einer Auflaufform aus Keramik serviert

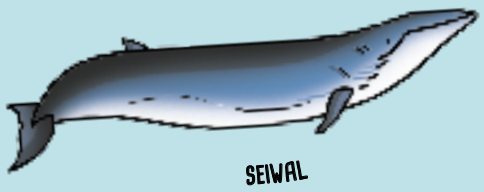
MILCAO
Fleisch- oder Kartoffelküchlein, frittiert oder auf heißen Steinen gegart

MEERESSCHNECKEN
Sie werden an den Küsten Chiles gezüchtet.

LOCOS
Riesen-Jakobsmuscheln, serviert mit Salzkartoffeln

SCHEIDENMUSCHELN
große, lange, schmale Meeresfrüchte

© des Titels »So isst die Welt« von Giulia Malerba
(ISBN 978-3-7423-0316-5). 2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH,
München. Nähere Informationen unter http://www.rivaverlag.de



EUROPA

Wusstest du das schon?

Die Länder Europas sind führend in der Käseherstellung. Es gibt Hunderte verschiedene **Käse,** frisch, gereift, aus Schafs-, Ziegen- oder Kuhmilch. Die meisten Käsesorten gibt es in Frankreich, was die Menge betrifft, ist allerdings Deutschland Spitzenreiter.

Olivenbäume findet man im ganzen Mittelmeerraum. In der Antike galt er als unsterblich: Tatsächlich kann er mehrere tausend Jahre alt werden. Aus seinen Früchten erhält man Olivenöl, das in vielen Speisen verwendet wird.

© des Titels »So isst die Welt« von Giulia Malerba
(ISBN 978-3-7423-0316-5). 2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH,
München. Nähere Informationen unter http://www.rivaverlag.de

Tagraubvogel, wohnt in den Wäldern

SPERBEREULE

Kleiner Nager, der sein Futter aus dem Schnee ausgräbt

LEMMING

PREISELBEERE

RENTIER

KOHL

SALZ

ROTE BETE

FINNLAND

SCHWEDEN

NORWEGEN

AUERHUHN

ROMANOW-SCHAF

SCHNEEBALL

PILZE

OSTSEE

ESTLAND

RUSSLAND

YURLOWER KRÄHER

LETTLAND

GURKE

LITAUEN

KARTOFFEL

WALDFRÜCHTE

WEISSRUSSLAND

DEUTSCHLAND

POLEN

CHOLMOGORY-GANS

KASACHSTAN

RAMELSLOH-HUHN

GERSTE

SORGHUM

ZUCKERRÜBE

TSCHECHIEN

UKRAINE

SPITZKOHL

HIRSE

SLOWAKEI

WOLF

ÖSTERREICH

UNGARN

HIRSCH

RUMÄNIEN

MOLDAWIEN

APFEL

KROATIEN

SLOWENIEN

HUCHEN

BOSNIEN

SERBIEN

WEINTRAUBE

SCHWARZES MEER

ITALIEN

OLIVEN

MONTENEGRO

BULGARIEN

TÜRKEI

Russland, Kasachstan, die Türkei und Zypern liegen nur teilweise in Europa. Der Rest befindet sich in Asien.

TOMATE

ALBANIEN

GRIECHENLAND

MAZEDONIEN

PISTAZIE

TSAKONIKI-AUBERGINE

MITTELMEER

KRAKE

ZYPERN

© des Titels »So isst die Welt« von Giulia Malerba
(ISBN 978-3-7423-0316-5). 2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter http://www.rivaverlag.de

Ver. Königreich

Beeinflusst vom gemäßigten Klima des Landes und der Küchen der zahlreichen englischen Kolonien, ist die britische Küche bekannt für ihre **Kartoffeln, Getreide, Soßen und Gewürze,** wie dem Curry. Im ganzen Land werden **Rinder, Schafe und Schweine** für die Käse- und Wurstproduktion gezüchtet. **Eier mit Speck** bekommt man im ganzen Land zum Frühstück serviert, ebenso wie Fleisch, das in Schmorgerichten und Suppen und als Grundzutat in herzhaften Pasteten Verwendung findet.

SHETLAND-INSELN
abgelegene Inselgruppe im Norden Schottlands

GERSTE

SHETLAND-SCHAF

Kleines, ursprünglich skandinavisches Schaf. Kam vermutlich mit den Wikingern hierher.

WILDLACHS

HEIDEKRAUT

Aus den Blüten dieses Strauches gewinnt man dunklen Honig.

Im kalten Wasser dieses Sees wurde eine berühmte Kreatur gesichtet: das Monster von Loch Ness.

LOCH NESS

GRÜNKOHL

KARTOFFEL

HAFER

Er ist die Grundzutat für Porridge.

ABERDEEN ANGUS

Alte Rinderrasse; der Name verweist auf die Grafschaft, woher das Rind kommt.

AUSTERN

SARDINEN

KAISERGRANAT

Hier heißt er auch Dublin Bay Prawn. Es gibt ihn aber auch anderswo.

SCHOTTLAND

HOCHLANDRIND

Sein Fleisch ist teuer und wohlschmeckend.

SCHELLFISCH

Er wird geräuchert und heißt dann „Arbroath Smokie".

NORDSEE

WALDFRÜCHTE

COCK-A-LEEKIE

Suppe mit Huhn und Lauch

SHORTBREAD

typisch schottisches Mürbeteiggebäck

DUNLOP-KÄSE

Dieser Käse wird nach einem Rezept aus dem 17. Jahrhundert zubereitet.

SCHLEHDORN

MARMALADE

beliebter Aufstrich aus Bitterorangen

Die Engländer fuhren zur See und gründeten Kolonien, von Indien bis Amerika. Von dort brachten sie Gewürze und andere Zutaten mit.

schottisches Gericht mit Kartoffeln, Wirsing und Zwiebeln

RUMBLEDETHUMPS

BLACK PUDDING

Blutwurst, üblicherweise zum Frühstück serviert

NORDIRLAND

RINDER

WHITE PUDDING

Fleisch und Haferflocken in Wurstform

HERDWICK-SCHAF

Schaf mit grauem Fell

WENSLEYDALE

traditioneller Käse, angeblich von Zisterziensermönchen erfunden

IRISCHE SEE

SCOTCH EGGS

Lammfleischbällchen mit einem Ei mittendrin

SODA BREAD

Brot, hergestellt mit Natriumcarbonat

BIRRA

trinkt man in allen Pubs

IRISH STEW

Eines der berühmtesten irischen Gerichte, Grundzutat sind Lammfleisch und Gemüse.

YORK-SCHINKEN

Er wird circa einen Monat lang geräuchert und anschließend in gewürztem Wasser gekocht.

BEACON FELL

Käse aus heimischer Milch, reift mindestens einen Monat, in Tücher gewickelt

sehr leckerer Käse, grün und blau geädert

STILTON

SHEPHERD'S PIE

Der Schäferkuchen ist eine Lammfleischpastete mit einer Haube aus Kartoffelpüree.

PUDDING

Dieses Wort beschreibt verschiedene Gerichte, vom Pudding bis zu Kuchen.

PORRIDGE

in Wasser oder Milch gekochtes Getreide

WELSH BLACK

schwarzes Rind aus Wales

BORDER LEICESTER

lustiges Schaf mit Hasenohren

WORCESTER-SHIRE-SAUCE

Soße mit Zwiebeln, Knoblauch, Sardellen und Gewürzen, drei Jahre gelagert

BRAMLEY

großer grüner Apfel, wird meist gekocht

TRUTHAHN

RHABARBER

CLOTTED CREAM

halbfeste Schlagsahne, die man zu Scones isst

SCONES

süße Teilchen zur Teatime

YORKSHIRE PUDDING

Gebäck aus Eiern, Mehl und Milch, als Beilage zu Roast Beef

WALES

PERRY AUS DEN DREI GRAFSCHAFTEN

ENGLAND

BIG BEN

RAPS

Er wird zur Ölgewinnung angebaut.

WEIZEN

Most, aus den gleichnamigen Birnen hergestellt

GLOUCESTER

Jedes Jahr gibt es hier einen Wettbewerb: Ganze Käselaibe werden einen Abhang hinuntergerollt.

LONDRA

Er ist die Hauptglocke des großen Uhrenturms; er schlägt jede Viertelstunde.

CHEDDAR

leckerer orangefarbener Käse, benannt nach der Stadt, aus der er stammt

GLOUCESTERSHIRE OLD SPOTS

gescheckte Schweine

HOPFEN

PUNCH

Fruchtsaftgetränk mit oder ohne Alkohol

LARGE BLACK

Schwein mit großen Hängeohren und muskulösem Körper

SCHAF

SEEZUNGE

Die bekannteste stammt aus Dover.

AUSTERN AUS DEM FAL

Die letzte einheimische Auster des Ver. Königreichs. Sie ist fleischiger und süßer als andere Austern und lebt in der Flussmündung.

ÄRMELKANAL

CORNISH PASTY

mit Fleisch gefüllte Teigtasche

LANCASHIRE HOTPOT

Lammfleisch und Kartoffeln werden einen ganzen Tag gekocht.

PIE

Pastete, süß oder salzig gefüllt, etwa mit Fleisch, Fisch oder Gemüse

CHRISTMAS PUDDING

Süßspeise zu Weihnachten, mit Trockenfrüchten, Likör und Gewürzen

gekochtes Rindfleisch, serviert mit Yorkshire Pudding

ROAST BEEF

KELTISCHE SEE

ROTBARBE

Eines der beliebtesten Gerichte in diesem Land sind **Fish and Chips.** Es besteht aus weißem Fischfilet (meist Kabeljau oder Schellfisch), in kleinen Stücken paniert und knusprig frittiert. Dazu gibt es eine große Portion Pommes frites.

Um 1650 kamen die ersten mit **Tee** beladenen Schiffe aus China hier an. Anfänglich wurde er nur in Apotheken verkauft und war den Reichen vorbehalten. Heute ist die Teekultur unverzichtbar. Traditionell trinkt man ihn am Nachmittag.

© des Titels »So isst die Welt« von Giulia Malerba
(ISBN 978-3-7423-0316-5). 2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter http://www.rivaverlag.de