

В прошлом веке Австралию называли "страной каторжников" - сюда из Англии ссылали опасных преступников. Позднее континент начали заселять выходцы из других стран, принося свои обычаи, уклад жизни и кулинарные традиции. Говорить о местной кухне непросто: как и сама страна, она еще очень молода и находится в стадии становления. Здесь с равным успехом готовят не только экзотические блюда аборигенов, но и еду, традиционную для Старого Света. В австралийских ресторанах можно отведать суп из хвостов кенгуру, бифштекс из крокодила или омлет из страусиных яиц. Собственно, экзотикой это является только для нас - коренные жители Австралии просто привыкли готовить из того, что у них есть "под рукой", как и во всем мире. Аборигены также часто употребляют мясо страуса. Как считают некоторые гурманы, оно очень напоминает крольчатину. Кстати, всевозможные блюда из кролика, считающегося в Австралии для фермеров врагом номер один, здесь также очень распространены и популярны. Кролика варят и тушат, жарят и томят в сметане, запекают и чуть ли не поглощают в сыром виде с кровью.

Наиболее распространенным и любимым в этой стране можно назвать именно жареное мясо. У аборигенов, например, есть даже своеобразное заклинание по этому поводу. Бегая вокруг готовящегося блюда, они приговаривают: "Костер, разгорайся побыстрее - я хочу съесть зажаренное мясо". Вообще, на вопрос, какое блюдо австралийцы считают своим национальным, они отвечают: "Кусок мяса". Действительно, по употреблению этого продукта австралийцы намного опередили англичан или американцев. Хотя фантазией местные жители особенной не обладают, чаще всего готовят капит - большой бифштекс, иногда добавляя для вкуса бананы.

В то же время Австралию окружает море, точнее, океаны, в водах которых водится несметное число креветок, омаров, устриц, лангустов, мидий и других морепродуктов. В прибрежных водах можно выловить тунца, макрель и другую рыбу. Туристам нравятся блюда, приготовленные из акулы, например суп из плавников. Ученые утверждают, что пища коренных жителей Австралии, как и японцев, состоит в основном из рыбы и морепродуктов. Своеобразен способ приготовления аборигенами свежельвленной рыбы. На тлеющие угли кладут толстый слой травы, на него рыбину, затем опять слой травы, сверху - вновь угли. Рыба пропекается ничуть не хуже, а пожалуй, даже и лучше, чем в духовке, оставаясь чистейшим экологическим продуктом. Подобным образом аборигены готовят блюда из мяса кроликов, кенгуру или страусов. К рыбе или мясу чаще всего подают чатни - пряную приправу из яблок с добавлением имбиря, гвоздики и винного уксуса. В последнее время в Австралии все популярнее становится приготовление барбекю на пылающих углях.

Вкусные рыбные блюда готовят в ресторане "Джордан", который находится в Дарвинг-Харборе, неподалеку от знаменитой Сиднейской бухты, или "Сиднейской башне" - "Седьмом небе" австралийской столицы - панорамном ресторане, возвышающемся над столицей нынешних летних Олимпийских игр. Полный обед из разных морепродуктов обойдется в \$12-15 с хорошим местным светлым пивом "Фостер" или бокалом сухого австралийского вина. Вообще в стране насчитывается огромное

число китайских ресторанов, где можно пообедать или поужинать всего за \$6. Гораздо меньше здесь французских ресторанов, цены в них, соответственно, выше - \$20-25.

Австралийцам повезло не только с морем и морепродуктами, но и с климатом. Здесь круглый год много фруктов и овощей, из которых готовят всевозможные сладости: мороженое и пирожные, желе, муссы, торты и т. д. Одно из самых любимых блюд австралийцев - анцакс, печенье из овсяных хлопьев с кокосовым орехом.