

남아메리카와 북아메리카

조원 : 장은서, 김진서, 김은수, 김사랑, 최재희, 박지수, 한훈

목차

▶ 북아메리카

▶ 중앙아메리카

▶ 남아메리카

▶ 감사인사

캐나다



-수도 오타와

-공용어 프랑스어, 영어

-면적 9억 8797만 km2

-인구수 약 3878 만명

성 패트릭데이

성 패트릭 데이는 기독교를 전파한 성인 패트릭의 사망을 기리는 날입니다. 성 패트릭의 날이 되면 사람들은 온통 초록색으로 치장을 하고 고적대와 함께 거리에서 퍼레이드 행사를 펼칩니다.

성 패트릭의 날에는 캐나다의 거리가 온통 초록색이 되는데 사람들은 초록색 옷을 입고 파티를 하며, 초록색 옷과 모자, 스카프, 신발 등을 걸치고 행진을 하기 때문에 온 거리가 초록색의 물결을 이루게 됩니다.



성 패트릭 데이 | © larsen9236, 출처 Pixabay

트리니다드토바고



-수도 포트오브스페인

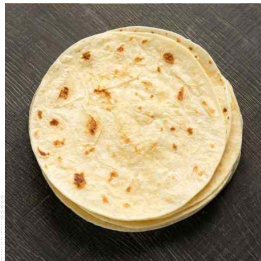
-언어 영어

-인구수 약 153만명

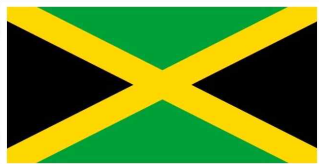
-면적 5,128km2

로티

로티(roti)는 트리니다드 토바고 사람들이 즐겨 먹는 음식이다. 로티라고 불리는 납작한 빵에 고기와 채소를 넣어 먹는 음식인데, 만들기에 간편하고도 아주 맛이 있습니다.



자메이카



-수도 킹스턴

-언어 영어

-면적 109만 9천ha

-인구수 약 282만 5,544명

멕시코



-수도 멕시코시티

-언어 에스파냐어

-면적 1억 9,643만 7,500ha

-인구수 약 1억 2,845만명

타코

타코는 토띠야라는 밀가루 반죽에 고기나 채소등 같은 음식 싸서 먹는 멕시코의 전통음식중 하나입니다,
타코는 멕시코에서 사랑받은 음식이고 다른 나라에서도 유명한 음식입니다.



도미니카공화국



-수도 산토도밍고

-언어 에스파냐어

-면적 1,468만 3,931ha

-인구수 약 1,133만명

둘세 데 코코(Dulce de coco)

우유, 코코넛 가루, 설탕, 계피가루 등을 재료로 하는 디저트이다.





야채수프

아이티의 수프는 국처럼 묽은데, 일상적으로 호박과 양파 등 각종 채소를 재료로 사용하여 만든다. 특별한 날에는 닭고기 수프를 즐겨 해먹는다.

명절에는 닭고기 외에 염소고기, 돼지고기, 튀긴 소고기, 튀긴 바나나 등 특별한 요리를 주로 해먹는다.

-수도 포르토프랭스

-언어 프랑스어, 크레올어

-면적 277만 5천ha

-인구수 약 1,172만명



그레나다



-수도 세인트조지스

-언어 영어

-면적 3만 4천ha

오일다운

오일다운은 그레나다의 유명한 전통음식입니다.
고기와 채소, 향신료 등을 넣어서 만든 스튜의 일종입니다.



니카라과



-수도 마나과

-언어 에스파냐어

-면적 1,303만 7천ha

-인구수 704만 6,310명

오일다운

오일다운은 그레나다의 유명한 전통음식입니다.
고기와 채소, 향신료 등을 넣어서 만든 스튜의 일종입니다.



쿠바

중앙아메리카



-수도 아바나

-언어 에스파냐어

-면적 1,098만 8천ha

-인구수 1,119만 4,449명

레촌 아사도

감귤 주스, 마늘, 향신료를 섞은 양념의 재운 돼지고기를 약불로 구운 음식입니다.

레촌 아사도는 주로 밥과 함께 제공됩니다.



바하마

중앙아메리카



-수도 나소

-언어 영어

-면적 138만 8천ha

-인구수 약 41만 2,000명

마마 카테일

마마 카테일안에는 코코넛 럼, 다크 럼, 오렌지 주스, 파인애플 주스, 석류즙 등이 들어가 있습니다.



바베이도스

중앙아메리카



쿠쿠

잘게 썬 오크라를 끓는 물에 넣고 국물이 걸쭉해질 때까지 끓인 다음, 콘밀을 넣고 막대로 저어 가며 익힌다.

양파, 피망 등 향신채나 후추, 파프리카가루 등 향신료를 넣기도 하며, 버터를 넣어 만들기도 한다.

코코넛밀크를 넣어 만드는 경우도 있다.

-수도 브리지타운

-언어 영어

-면적 4만 3천ha

-인구수 약 41만 2,000명



벨리즈



라이온 피쉬

한국어로는 쓸배감펍 이라는 물고기라고 한다.
이 물고기는 생태계를 파괴하는 습성을 가지고 있기 때문에 잡아서 먹는 것이 오히려 생태계를 보호하는 행동이라고 한다.

-수도 벨모판

-언어 영어

-면적 229만 7천ha

-인구수 약 41만명



코스타리카



소파 네그라

소파 네그라는 일반적으로 삶은 계란과 고수와 함께 제공되는 검은콩 수프입니다.

-수도 산호세

-언어 에스파냐어

-면적 511만ha

-인구수 약 521만명

검은콩 수프



삶은 계란



고수



엘살바도르



또르띠야

또르띠야는 옥수수가루 반죽을 손바닥 크기만큼 얇게 편 후 불에 구워 만든 전통음식이다.

-수도 산살바도르

-언어 에스파냐어

-면적 210만 4천ha

-인구수 약 636만명



파나마



아레파

파나마의 전통음식으로 옥수수 반죽을 둥근 형태로 굽거나 튀긴 것을 말한다.

옥수수 속에 치즈 혹은 계란을 채워 먹기도 한다.

-수도 파나마시티

-언어 에스파냐어

-면적 753만 2천ha

-인구수 약 446만명



과테말라



-수도 과테말라 시티

-인구수 18,017,779명

-공용어 스페인어

-면적 108,889 km2

페 피안

페 피안(스페인어: pepián)은 과테말라의 전통 스튜이다.
과테말라의 국민 음식으로 여겨진다.



세인루시아



-수도 캐스트리스

-공용어 스페인어

-면적 620km²

로티

로티는 세인루시아에서도 매우 인기있는 빵입니다.
옥수수가루로 만든 납작빵입니다.



브라질



슈하스코

슈하스코는 브라질에서 유명한 음식이다.

슈하스코를 만들기 위해서는 우선 고기를 두툼하게 썰어서 1m 정도 길이의 쇠꼬챙이에 꽂는다.

-수도 브라질리아

-인구수 2억 1,642만 2,446명

-언어 포르투갈어

-면적 8억 5,157만 7천ha



아르헨티나



엠빠나다

우리나라 만두와 비슷한 엠빠나다는 소고기, 닭고기, 치즈, 감자, 계란, 옥수수 등 여러 가지 재료를 갈아 반죽 속에 넣어 튀기거나 오븐에 구운 음식이다.

-수도 부에노스아이레스

-인구수 2억 7,804만 ha

-공용어 스페인어, 포르투갈어

-면적 2억 7,804만 ha



칠레



쿠란토

쿠란토(curnato)는 칠레에서 가장 맛있는 음식 중의 하나로 생선, 조개, 닭, 닭고기, 양고기, 쇠고기, 감자를 넣고 끓인 영양만점의 탕류이다

-수도 산티아고

-인구수 1,962만 9,590명

-공용어 에스파냐어

-면적 7,567만 ha



파라과이



치파

치파는 파라과이의 유명하고도 인기있는 아침식사이자 간식입니다. 치파의 모양으로는 동그란 모양, 길쭉한 모양 등 다양한 모양이 있습니다.

-수도 아순시온

-인구수 686만 1,524명

-공용어 에스파냐어

-면적 4,067만 5,200ha



콜롬비아



반데하 파이사

반데하 빠이사에는 쌀밥, 콩, 치차론(삼겹살 튀김), 소고기 스테이크, 달걀후라이, 빠따꼬네스(플랜틴 튀김), 샐러드, 아레빠, 그리고 아보카도가 들어갑니다.

-수도 산타페데보고타

-인구수 5,208만 5,168명

-공용어 에스파냐어

-면적 1억 1,406만 1,905ha



페루



잉카 콜라

잉카콜라는 일반적인 콜라와는 다르게 노란빛을 띠며, 페루에서 유명한 음료입니다.

-수도 리마

-인구수 3,435만 2,719명

-공용어 에스파냐어

-면적 1억 2,852만 2천ha



미국



햄버거

햄버거는 우리나라에서도 아주 유명한 음식 중 하나입니다.
미국에서는 햄버거를 하루에 하나씩 먹을 정도로 햄버거를 좋아한다고 합니다.

-수도 워싱턴 D.C

-인구수 3억 3,999만 6,563명

-공용어 영어

-면적 9억 8,315만 1천ha



앤티가바부다



랍스터

앤티가바부다는 섬나라로 해산물이 유명합니다.
특히, 앤티가바부다에서 잡히는 랍스타는 아주 유명합니다.

-수도 세인트 존스

-공용어 영어

-면적 4만 4천ha



베네수엘라



-수도 카라카스

-인구수 2,883만 8,499명

-공용어 에스파냐어

-면적 9,120만 5천ha

아레빠

아레빠는 베네수엘라에서도 유명한 빵입니다.
거의 매일 아침식사로 챙겨먹습니다.



지금까지 1조 ppt 발표를 들어주셔서 감사합니다.