**Hrvatska**

Hrvatska kuhinja poznata je kao regionalna kuhinja jer svaki dio u Hrvatskoj ima svoju kulinarsku tradiciju. Također, ima sličnosti s austrougarskom kuhinjom te ponešto turskom kuhinjom. U Slavoniji su poznate domaće kobasice i šunke, kulen, krvavice, čvarci i slanina.

U svakom hrvatskom kućanstvu za ručak možemo pronaći sarmu i ćufte (koje potječe iz turske kuhinje), puricu s mlincima, zagrebački odrezak, punjenu papriku, grah, mahune, čorbanac, sataraš, riblji paprikaš, ražnjiće, krpice sa zeljem,bučnicu, mlince, pogaču, žgance, ribu na lešo… Za vrijeme posebnih prigoda, kao na primjer za vjenčanja, tradicionalno se u Slavoniji jede juha, sarma, kuhano meso za sosom, pečenka, te naravno razne salate, torte i kolači. Isto tako, ovaj meni poslužuje se i za vrijeme nekih drugih važnih svečanosti npr. krštenja, pričesti, krizmi ili rođendana. Ono što pak možemo naći na dalmatinskom tanjuru mnoštvo je svježeg ili kuhanog povrća, tipično lokalno zelenje,domaći sirevi, naravno puno ribe i svih ostalih plodova mora (školjke, lignje, sipe, hobotnice, jastozi, škampe).

**Italija**

Talijanska kuhinja jedna je od najpoznatijih kuhinja diljem svijeta koja je stekla svoje obožavatelje u cijelom svijetu. Naime, poznato je kako je još Marko Polo, poznati mletački trgovac tijekom svojih brojnih putovanja, upravo iz Kine donio tjesteninu poznatiju kao špageti koje možemo svakodnevno vidjeti na talijanskim stolovima. Osobitu popularnost, što se tiče njihove kuhinje, zauzela je pizza koja je stekla toliku popularnost da su se širom svijeta počeli otvarati brojni ugostiteljski objekti za posluživanje ove delikatese. Za posebne prigode i prilike uobičajeno se jede tjestenina sa pestom od bosiljka i gamberima, goveđe trakice s rikolom, rižoto sa šafranom, penne, odnosno tjestenina s povrćem, pršutom i crnim tartufom, pizzette s rajčicom i mozzarellom, ossobuco na milanski i razne slastice.

**Poljska**

Poljska nacionalna kuhinja pod utjecajem je naroda s kojima je bila u neposrednom kontaktu, a regionalno je vrlo raznolika. Tipične namirnice koje Poljaci stalno koriste su: kiseli kupus, krastavci, vrhnje, gljive, cikla, dimljene i ostale vrste kobasica. U Poljskoj je meso osobito ukusno i također jako poznato zbog korištenja različitih začina, kao što je kopar, kim, mažuran, papar i peršin. Razne vrste mesa, jela od tijesta i juhe dio su slavenske tradicionalne kuhinje, pa tako i Poljske. Običan poljski ručak sastoji se od najmanje tri jela koja počinju s juhom, predjelom poput haringa ili lososa, glavnog jela bigosa, a obrok završava desertom poput makowca. Poljake možemo nazvati sladokuscima pa su razni kolači i torte nezaobilazni u njihovoj kulinarskoj kulturi. Najpoznatije juhe su im juha od različitih gljiva i Žur-kisela juha od raženog brašna s bijelim kobasicama i tvrdo kuhanim jajima. Najpoznatije mesno jelo im je svinjski odrezak paniran u krušnim mrvicama i serviran s krumpirom. Najpoznatija jela od tijesta kod su jastučići, takozvani pirogi. Kao što smo već spomenuli, Poljaci su izraziti ljubitelji slatkoga te u njihovoj kuhinji možemo pronaći i različite slastice poput rolada i torti od sira.

**Finska**

Finska kuhinja ujedinjuje tradicionalnu seosku prehranu i specijalitete visokih slojeva društva sa standardima moderne kuhinje. Za finsku je kuhinju specifična i prilagodba godišnjim dobima - svaki mjesec u godini ima i svoje specijalitete. Finska gastronomija vrhunac doživljava ljeti, kada počinje sezona rakova. Finci znaju uživati u delicijama, ali u jelu su umjereni i paze da hrana bude lagana i zdrava. Tako se na jelovnicima i dalje nalaze tradicionalni specijaliteti poput kobasica, ali ponešto izmijenjenog sastava: masnoće životinjskog podrijetla zamijenjene su biljnima, a dodani su i sastojci poput brašna od borove kore, koje posjeduje ljekovita svojstva. Finci obožavaju funkcionalnu i zdravu prehranu i koriste dosta žitarica (raž, ječam, zob), među kojima je najzastupljenija raž. Od ribe, najpopularnije su haringe koje se jedu i ukiseljene, poslužene s umakom od kiselog vrhnja. Domaćini će vas stoga rado pozvati na kušanje dimljene haringe ravno iz ribareva broda u helsinškoj luci ili ćete dan započeti s ranojutarnjoj kavom i uštipkom te ga nastaviti s prženom pitom s nadjevom od mljevenog mesa i riže.

**Francuska**

Francuska kuhinja neodvojivo je povezana s kulturom i načinom života ove nacije, a ujedno predstavlja i kolijevku kulinarske umjetnosti i pravi raj za kuhare. Kulinarstvo je sastavni element svakodnevnog života Francuza, pa i ne čudi da su upravo oni stvorili umjetnost nazvanu lijepom stranim života. Iako francuska kuhinja uključuje i neka manje profinjena jela, poput kobasica, one ipak nisu prva asocijacija, na prema mnogima, najukusniju svjetsku kuhinju. Ipak, ako bismo morali izabrati specijalitet najkarakterističniji za francusku kuhinju, to bi bio baguette kruh, popularni ‘francuz’, koji pripadnici ove nacije konzumiraju uz gotovo svaki obrok.

Puževi

Pripremljeni s maslacem, češnjakom i grančicama peršina, puževi su postali toliko popularni da se proizvode posebne ploče s kliještima koja pridržavaju vruće kućice, dok se puževi vilicama vade iz njih.

Ljubitelji puževa ponekad ne shvaćaju koliko je kompliciran proces pripreme dok oni napokon ne završe na tanjuru. Nakon hvatanja ili uzgoja moraju biti ostavljeni desetak dana kako bi se očistili od ostataka hrane. Nakon toga se ispiru pa prokuhavaju nekoliko puta. Nakon hlađenja vraćaju se u sterilizirane kućice koje se serviraju prelivene maslacem i češnjakom.

Bogatstvo sira

Nevjerojatna regionalna raznolikost Francuske, zajedno sa zasebnim vremenskim uvjetima, raznolikim pejsažem i domaćim životinjskim vrstama odražava se upravo u impresivnom broju raznih sireva, kojih brojimo oko 370 vrsta. Ovisno o načinu proizvodnje, mogu se kategorizirati u nekoliko skupina: svježi sirevi, mekani sirevi prekriveni bijelom plijesni, sirevi s odvojivom korom, plavi sirevi, sirevi od kozjeg mlijeka te zreli i nezreli prešani sirevi. Sir je sastavni dio francuskog obroka, a poslužuje se na drvenoj dasci za rezanje, za ručak ili večeru.

**Turska**

**Turska kuhinja je među najboljima na svijetu. Smatra se jednom od tri glavne svjetske kuhinje** Glavno jelo obično počinje juhom i mezeom, koje se sastoji od brojnih manjih toplih i hladnih jela posluženih iz posuda iz kojih svi jedu. U restoranima, konobar će najčešće meze donijeti na ovalnom poslužavniku i prinijeti vam ga kako biste izabrali što želite kušati.

Dolma (sarmice od lišća vinove loze ili paprike punjene rižom), burek i pite, kockice pržene jetrice, samo su neka jela koja se mogu naći na tanjuru sa mezeom

Glavno jelo je najčešće meso ili riba. Turci uz svoj obrok uvijek jedu kruh, a glavna jela su često poslužena s rižom. Kao prilog bit će poslužena čobanska salata, napravljena od rajčica, krastavca, peršina i crnog luka, prelivena maslinovim uljem i limunovim sokom. Najpopularnije meso je janjetina i ona se priprema na mnogo načina. Još jedno jelo koje se mora probati su svakako i şiş köfte, minijaturne pljeskavice od janjetine. Oni koji vole začinjeniju hranu obavezno bi trebali probati Adana kebap, veliki ćevap od mljevene janjetine uz dodatak ljute paprike i začina, oblikovan oko ravnog štapića za ražnjić. Turci vole jela nalik na gulaše i u restoranima se mogu često naći. Ova jela najčešće su prezentirana u velikim loncima i nalaze se na ulazima u restoranima.  
Riba i morski plodovi su dosta rasprostranjeni u Istanbulu, većim gradovima i turističkim centrima na obali. Riba je najčešće pečena na roštilju kako bi joj se istakao prirodan ukus. Burek je jelo za specijalne prilike i za njegovu su izradu neophodni velika vještina i strpljenje, osim ako niste kupili već gotove kore u obližnjoj trgovini. Svatko tko svlada ovaj zadatak uz pomoć rasukača, postaje cijenjen u svojoj bližoj okolini kao veliki majstor pripreme bureka. Kore se filuju raznim filovima i motaju na razne način. Zatim se burek prži ili peče. Svako domaćinstvo na redovnom meniju ima bar pet različitih vrsta bureka.

Zajedno s kruhom, riža je još jedno od osnovnih jela turske kuhinje. Prepoznatljiva osobina turske riže su meka zrna koja se ne lijepe za žlicu, već se rasipaju po tanjuru.