



**Πες μου από πού είσαι να σου
πω τι τρως**

**Ιωάννα- Μαρία Λιώπα
Γεωργία Παπαδοπούλου
Αγγελική Κούκου
Λόγαρη Έρα
Λόγαρη Γεωργία**

Αυστραλία

Η Κοινοπολιτεία της Αυστραλίας είναι η έκτη μεγαλύτερη χώρα στον κόσμο και η μεγαλύτερη στην Αυστραλασία και στην Ωκεανία . Στα νοτιοανατολικά της βρίσκεται η Νέα Ζηλανδία , στα βόρειά της η Ινδονησία , η Παπούα-Νέα Γουινέα και το Ανατολικό Τιμόρ. Πρωτεύουσα είναι η Καμπέρα.

Το κλίμα της και η μορφολογία της

Υπάρχουν πολλές βροχές, συχνά φυσούν ξηροί άνεμοι που συντελούν στην έλλειψη βροχών για πολλά χρόνια. Σ' αυτές τις περιόδους ξηρασίας τα εδάφη ερημώνονται εντελώς. Το κλίμα της Αυστραλίας είναι πολύ υγιεινό και δεν ευνοεί τις επιδημικές αρρώστιες, όπως τη φυματίωση, ευνοεί όμως την ελονοσία.

Δεν διαθέτει σπουδαία βουνά. Οι [Αυστραλιανές Άλπεις](#) έχουν σήμερα διαβρωθεί τόσο, ώστε ούτε οι σιδηροδρομικές γραμμές δυσκολεύονται να περάσουν από τα παράλια στο εσωτερικό.

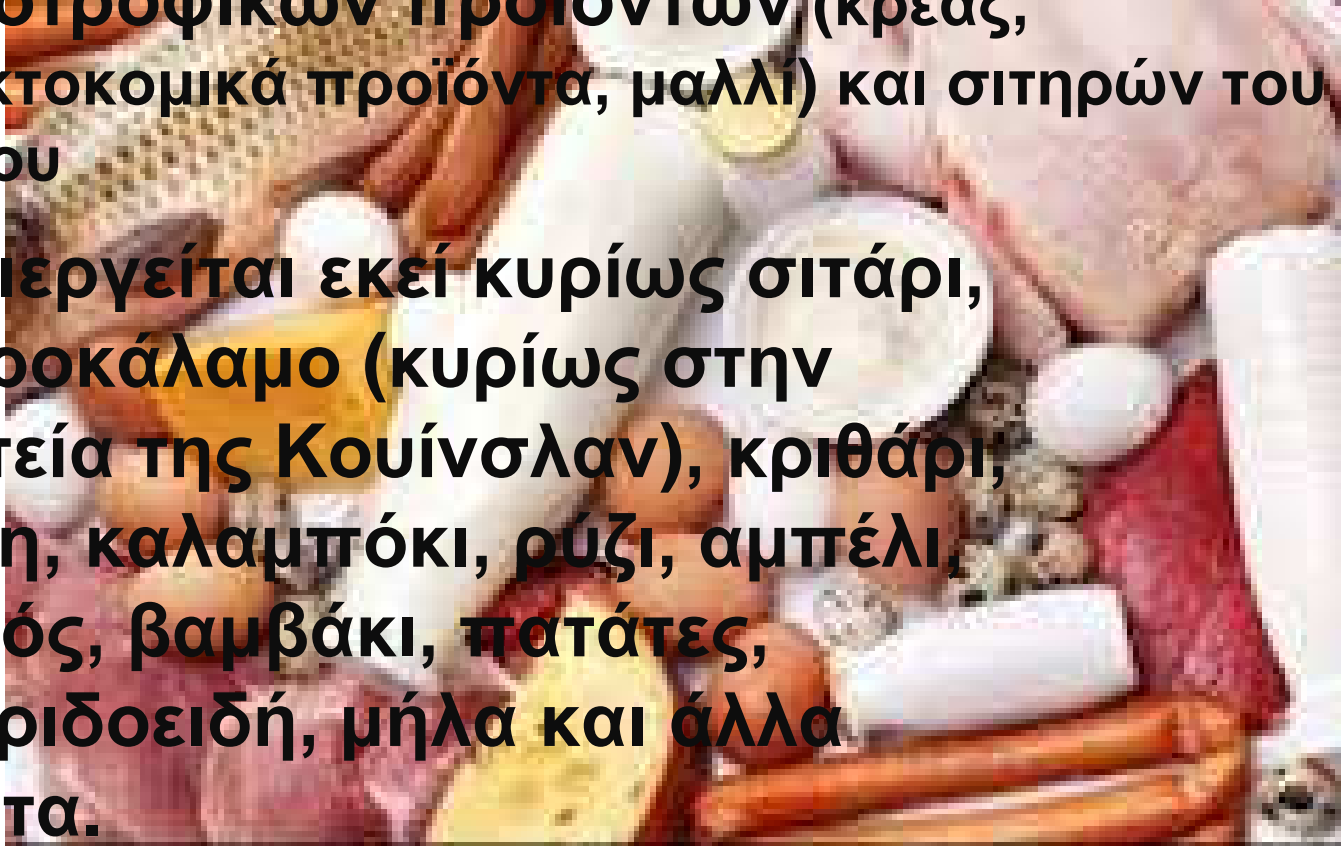
Σε μεγάλη έκταση το έδαφος κλίνει προς τα μέσα κι έτσι εμποδίζεται η διαφυγή των νερών προς τη θάλασσα.

Γενικά οι λίμνες της Αυστραλίας είναι πολλές, αλλά δεν έχουν όλες πάντα νερό. Το νερό των λιμνών είναι αλμυρό και έτσι δεν είναι χρήσιμα τα εδάφη τους, για να αποξηρανθούν.

Τα προϊόντα της

Αποτελεί και έναν από τους μεγαλύτερους εξαγωγείς **κτηνοτροφικών προϊόντων** (κρέας, γαλακτοκομικά προϊόντα, μαλλί) και σιτηρών του κόσμου

Καλλιεργείται εκεί κυρίως σιτάρι, ζαχαρόκαλαμο (κυρίως στην πολιτεία της Κουίνσλαν), κριθάρι, βρόμη, καλαμπόκι, ρύζι, αμπέλι, καπνός, βαμβάκι, πατάτες, εσπεριδοειδή, μήλα και άλλα φρούτα.



Τα φαγητά της

- Παραδοσιακά η Αυστραλιανή κουζίνα ήταν μονότονη και απλή και βασίστηκε στην Αγγλική κουζίνα. Τα κυρίως πιάτα ήταν κρέας ψημένο στη σχάρα το οποίο συνοδευόταν από λαχανικά, πατάτες, φασόλια, μπιζέλια, και καρότα.
- Σνακ, γλυκά, κρέατα, burger: η αυστραλέζικη κουζίνα μοιάζει προορισμένη να προσφέρει απλόχερα απολαυστικές γεύσεις.
- Fairy bread: Πρόκειται για μια πολύ αγαπημένη λιχουδιά μικρών και μεγάλων Αυστραλών, που φτιάχνεται απλά με μια φέτα ψωμί του τοστ, αλειμμένη με βούτυρο και πασπαλισμένη με πολύχρωμη τρούφα. Το ψωμί κόβεται συνήθως σε τρίγωνα και κατασπαράσσεται σε χρόνο dt.