



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Навчально-науковий інститут харчових технології та бізнесу

ТЕХНОЛОГІЯ НАЦІОНАЛЬНИХ КУХОНЬ

ОПОРНИЙ КОНСПЕКТ ЛЕКЦІЙ

*для студентів напрямку підготовки 6.051701
«Харчові технології та інженерія»
освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр
денної та заочної форми навчання*

Харків
ХДУХТ
2015

Опорний конспект лекцій з курсу «Технологія національних кухонь» для студентів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр денної та заочної форми навчання [Електронний ресурс] / укладачі С.В. Журавльов, Є.О. Коротаєва – Електрон. дані. – Х. : ХДУХТ, 2015. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана.

Укладачі С.В. Журавльов, канд. техн. наук, доцент
Є.О. Коротаєва, асистент

Рецензент, к. т. н., доц.

(підпис)

М.Б. Колеснікова

Схвалено методичною комісією вищого навчального закладу за напрямом підготовки 6.051701, «Харчові технології та інженерія»

Протокол від 01 вересня 2015 р. № 1

Схвалено вченою радою ХДУХТ

Протокол від 24 вересня 2015 р. № 2

Схвалено редакційно-видавничою радою ХДУХТ

Протокол від «07» вересня 2015 р. № 1.

© Журавльов С.В.,
Коротаєва Є.О., 2015
© ХДУХТ, 2015

ЗМІСТ

Вступ	4
Тема 1. Об'єкт, предмет та задачі курсу. Системи і типи харчування зарубіжних країн.....	5
Тема 2. Особливості національних кухонь народів країн Східної Європи, Прибалтики, Закавказзя, Середньої Азії.....	7
Тема 3. Особливості національних кухонь народів країн Балканського півострова і Центральної Європи.....	25
Тема 4. Особливості національних кухонь народів країн Південної і Західної Європи.....	52
Тема 5. Особливості національних кухонь народів країн Скандинавського півострова і Північної Європи.....	60
Тема 6. Особливості національних кухонь народів країн Великобританії і Середземномор'я.....	66
Тема 7. Особливості національних кухонь народів країн Австралії і Нової Зеландії.....	70
Тема 8. Особливості національних кухонь народів країн Азії.....	77
Тема 9. Особливості національних кухонь Америки і Африки.....	89
Перелік посилань.....	97

ВСТУП

Дисципліна «Технологія національних кухонь» завершує вивчення дисципліни «Технології продукції закладів ресторанного господарства» та базується на знаннях, вміннях та навиках, отриманих під час опанування сучасної класичної технології.

Через економічні, політичні, соціальні причини в основу класичної сучасної технології покладені способи та засоби впливу на харчову сировину, передбачені діючою нормативною технологічною документацією, в основному збірниками рецептур. Збірники рецептур, які діють нині на території України, базуються перш за все на сучасній російській та українській національних кухнях.

Розвиток сучасної держави, в тому числі і суверенної України, не може відбуватись без взаємодії з іншими державами в економічній, соціальній, культурній сферах. Цьому сприяє розвиток міжнародного туризму як складової частини міжнародних відносин.

Частиною національної культури є національна кухня, культура харчування. Фахівцеві у галузі харчування потрібні глибокі знання національних кухонь, їх особливостей, специфіки, застольного етикету.

В умовах економічної самостійності закладів ресторанного господарства кожний підприємець шукає свою фірмову відміну рису, яка дозволяє йому успішно конкурувати та залучати більше число споживачів. Такою відміною рисою частіше за все є споконвічні національні страви, напої, кулінарні та кондитерські вироби. Для їх упровадження в практику закладів потрібна серйозна робота технолога, оскільки багато з класичних національних страв (особливо далекого зарубіжжя) наведені у літературі, що має популярний характер, для приготування їжі в домашніх умовах. Рецептури наводяться в більшості випадків у нестандартних одиницях ваги та об'єму, не мають технологічних параметрів – виробничих втрат, виходу напівфабрикатів та готової продукції, допускаються помилки та неточності в підборі продуктів та способах їх обробки, використовуються неправильні підходи в заміні одних продуктів на інші. Це призводить до того, що страви частіше за все втрачають свої національні особливості, свій національний колорит.

Поданий нижче опорний конспект лекцій містить матеріал, який науково обґрунтовує завдання, виховує практичні уміння та навички професійної діяльності майбутнього фахівця в межах спеціальності.

ТЕМА 1

Об'єкт, предмет та задачі курсу. Системи і типи харчування народів зарубіжних країн

План лекції

1. Об'єкт, предмет та завдання курсу. Мета вивчення дисципліни.
2. Зв'язок з іншими дисциплінами, значення для підготовки фахівця з напряму підготовки «Харчова технологія та інженерія».
3. Знання та вміння, що формуються у студентів під час вивчення дисципліни.

Рекомендована література [3; 5; 16;27]

1. Об'єкт, предмет та завдання курсу. Мета вивчення дисципліни

Об'єкт вивчення дисципліни – технології кулінарної та кондитерської продукції національних кухонь та основні фактори, які впливають на них.

Предмет вивчення дисципліни – технологічні властивості сировини та напівфабрикатів, кулінарна та кондитерська продукція національних кухонь, технологічні процеси приготування.

Мета викладання дисципліни «Технологія національних кухонь» – формування у майбутніх фахівців системного погляду на технологічні процеси виробництва страв та напоїв, компетенцій щодо надання знань виробництва та споживання кулінарної продукції, які виробляються за національними традиціями та технологіями.

Завдання вивчення дисципліни. Для досягнення поставленої мети необхідно виконати такі завдання:

- вивчити традиції та особливості національних кухонь різних країн світу;
- ознайомитися з факторами, які впливають на кулінарні традиції;
- вивчити сучасну термінологію, яка використовується в технологічних процесах із впровадженням національних технологій;
- розглянути особливості технологій у виробництві страв та виробів у різних країнах світу.

В результаті вивчення дисципліни студент повинен **знати**:

- особливості національних кухонь народів світу, а саме: національні звички, смаки в харчуванні, структуру та режим харчування;
 - особливості використовуваних продуктів, способи теплової обробки, асортимент та кулінарну характеристику страв та напоїв;
- повинен **вміти**:

- складати меню для груп туристів різних національностей з урахуванням смаків, режиму харчування, видів теплової обробки продуктів;
- підбирати асортимент страв для сніданку, обіду, вечері народів різних національностей;
- вміти користуватись нормативно-технологічною документацією, розрахувати потреби і раціональні витрати сировини, вихід готової продукції, складати рецептури страв та напоїв;
- складати технологічні картки і алгоритми приготування страв;
- вміти оформлювати, подавати страви, враховуючи національні традиції.

Крім того, включення дисципліни «Технологія національних кухонь» в основну освітню програму підготовки спеціалістів за напрямом підготовки 6.501701 «Харчові технології та інженерія» продиктовано сучасними вимогами споживчого ринку, зовнішньоекономічною діяльністю України, у встановленні ділових зв'язків з іноземними компаньйонами, концернами, фірмами.

2. Зв'язок з іншими дисциплінами, значення для підготовки фахівця з напряму підготовки «Харчова технологія та інженерія»

Вивчення дисципліни «Технологія національних кухонь» базується на знаннях студентами фундаментальних та загально інженерних дисциплін та надає можливість опанувати основні технологічні закономірності виробництва кулінарної продукції, набути вміння оцінювати її якість з метою майбутнього застосування цих знань у практичній професійній діяльності.

3. Знання та вміння, що формуються у студентів під час вивчення дисципліни

Знання, що одержані студентами під час вивчення дисципліни «Технологія національних кухонь» надалі:

- використовуються під час вивчення професійно-орієнтованих дисциплін;
- пов'язані з міждисциплінарною інтеграцією знань, навичок та вмінь під час виконання дипломної роботи, а також вивченні дисциплін учбового плану фахівця.

В результаті вивчення даного курсу студент повинен знати:

- технології приготування страв національних кухонь;
- особливості кухонь світу;
- сучасні та традиційні технології приготування страв національних кухонь світу.

ТЕМА 2

Особливості національних кухонь народів країн Східної Європи, Прибалтики, Закавказзя, Середньої Азії

План лекції

1. Відмінні риси та специфічні особливості технології, рецептурного складу та асортименту страв і кулінарних виробів кухонь народів країн Східної Європи, Прибалтики, Закавказзя, Середньої Азії.
2. Вимоги до якості страв і кулінарних виробів.

Рекомендована література [4; 10; 17; 23;27]

ВІДМІННІ РИСИ ТА СПЕЦИФІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ УКРАЇНИ



Показники	Характеристика показника
Географічне положення країни	Територія України становить 576 604 км ² (без Криму), що відповідає 47-му місцю за площею серед країн світу і перше серед країн, які цілком знаходяться в Європі
Рельєф, географічні зони	Україна знаходиться в межах Східноєвропейської рівнини, в зонах соснових і змішаних лісів, лісостепу і степу. На північ від чорноземного поясу поширені сірі

Показники	Характеристика показника
	лісові та дерново-підзолисті ґрунти під змішаними лісами, на південь – темно-каштанові і каштанові ґрунти під сухими степами. Рельєф більшої частини території має рівнинний характер. Гори знаходяться на південному заході (українські Карпати, найвища точка – гора Говерла). Основні низовини: на півдні – Причорноморська низовина, на півночі – Поліська, в центрі – Придніпровська, на заході – Закарпатська
Клімат	На всій території України клімат помірно-континентальний. Ступінь континентальності росте в напрямку від заходу і північного заходу на схід і південний схід. Для Карпат характерний гірський тип клімату
Основні напрямки сільського господарства	Рослинництво представлено вирощуванням зерна, цукрових буряків, соняшнику, картоплі, овочів тощо. Тваринництво представлено виробництвом м'яса (у живій вазі), молока, овечої вовни. Птахівництво широко представлено вирощуванням куриці та виробництвом яєць (курячих, перепелиних)
Перероблююча та харчова промисловість	Промисловий розвиток України почався в XVIII-XIX століттях, коли було започаткована переробка сільськогосподарської продукції. В харчовій промисловості зайнято 12,8% працездатного населення країни. Асортимент виробленої продукції включає більше 3000 найменувань
Національний склад	Українці – 77,8% (становлять більшість у всіх регіонах, крім АР Крим та Севастополя), росіяни – 17,3% (становлять значну частину населення в східних і південних областях), менший відсоток – білоруси, молдавани, кримські татари, болгари, угорці, румуни, поляки, євреї, вірмени, греки, татари, ін.
Віровизнання	Конституція України гарантує свободу віросповідання. Абсолютна більшість населення – понад 88% сповідують християнство, 0,6% мусульманство, 2,1% інші релігії
Продукти харчування	Найбільш уживаним продуктом в українській кухні служить свиняче сало у всіх видах. Використовується як м'ясо домашніх тварин, так і м'ясо птиці, риба. Вживалась в їжу також ікра різних порід риб. Серед рослинної їжі перше місце споконвіку займав хліб, причому як на заквасці, так і прісний у вигляді галушок, прісного хліба з маком і медом. З пшениці також робили не тільки борошно, а й різні крупи, з

<i>Показники</i>	<i>Характеристика показника</i>
	<p>яких варили кутю. У XI–XII столітті з Азії на Україну завезли гречку, з якої почали робити борошно та крупу.</p> <p>В українській кухні з'явилися гречаники, гречані пампушки з часником, гречані галушки з салом та інші страви. Використовували також пшоно, рис (з XIV століття) і бобові культури, такі як горох, квасоля, сочевиця, боби і ін. На другому місці – городні, дикі овочі та фрукти. Морква, буряк, редька, огірки, гарбуз, хрін, яблука, вишні, сливи, журавлина, брусниця, малина – ось далеко не повний перелік рослинності, споживаної дуже широко. З насіння льону, конопель чи ріпака, соняшника, відтискали олії. Бджолиний мед відігравав помітну роль в харчуванні, оскільки цукор на той час був відсутній. Для приготування також використовували різні види тварин жирів і рослинних олій, оцет і горіхи. Із Середньої Азії козаки завозять на Україну шовковицю й кавуни. З Америки через Європу потрапляють до нас такі культури, як кукурудза, гарбузи, квасоля та стручковий перець</p>
Смакові продукти	Кріп, кмин, аніс, м'ята, калган, гірчиця, перець
Способи кулінарної обробки та їх характеристика	<p>Українська кухня в основному використовує прийоми варіння, тушкування та запікання. Навіть козаки, підстреливши дичину, намагалися зварити з неї юшку (бульйон), а не підсмажити на рожні, що більш властиво німцям, наприклад. Продукти, які швидко псувалися, селяни консервували: сушили, солили, квасили чи вудили. До найдавніших способів заготівлі продуктів на зиму належало сушіння грибів, лісових ягід (чорниць, терену) і фруктів (яблук, груш, вишень, слив), а в поліських селах – риби. В усій Україні поширене соління сала та м'яса</p>
Найбільш характерні страви, способи оформлення та подачі	<p>Основною гарячою їжею є рибні та м'ясні відвари з додаванням овочів під загальною назвою «юшка», що в російській мові пізніше трансформувалося в слово «уха». Своєрідність української кухні виражається в переважному використанні таких продуктів як буряк, свиняче сало, пшеничне борошно, а також у так званій комбінованій тепловій обробці великої кількості продуктів (український борщ – типовий тому приклад), коли до буряка додають ще двадцять компонентів, які відтіняють і розвивають її смак</p>

<i>Показники</i>	<i>Характеристика показника</i>
	Серед солодких страв були відомі: кутя з медом, кутя з маком і горіхами, рис з медом і корицею, кутя з ізюмом і горіхами, солодкі напої з сушених яблук, слив та вишень (узвар), що мали тривалий час також обрядне значення. З малини й журавлини варили узварець. Серед старовинних українських напоїв – отримані способом природного бродіння меду, пиво, квас, узвари
Режим харчування	Режим харчування більшої мірою залежить від режиму робочого дня і календарного сезону. Харчування відбувається тричі на день, а у гарячі польові весняні, літні дні додається ще й полуденок
Особливості культури харчування	Всі прийоми їжі (крім полуденка) обов'язково пов'язані з гарячою, переважно вареною, їжею. Для того, щоб підтримувати такий режим двічі витоплювали піч – вранці, готуючи сніданок, і обід, і ввечері. Сніданок і вечеря мають досить різноманітне меню, в обід же майже завжди готують борщ і кашу. Обід несе певне символічне навантаження: єднання сім'ї. Століття назад сім'ї обідали завжди разом, з однієї миски, кожний член сім'ї мав визначене місце, старший в сім'ї починав їсти першим. Під час обіду заборонялося сваритися й просто голосно розмовляти, сміятися, стукати ложками тощо. Їжа, яка зароблялася важкою працею, вимагала й відповідного ставлення до неї. В Україні існують вироблені впродовж віків правила народного етикету, які виявлялися у святкових частуваннях. Вважалося поганою ознакою багато і жадібно їсти в гостях. Гості ніколи не починали їсти, поки господарі не просили. З'ївши кілька ложок страви, гості знову чекали «принуки». Гости́на, на якій гостей мало просили до їжі, вважалася поганою. Поява гостя вважалася доброю ознакою; це, згідно з віруваннями українців, забезпечувало родині достаток і благополуччя. Господарі обов'язково запрошували гостя, зашого чи сусіда до столу. Треба було скуштувати кожної страви, яку подавала господиня

ВІДМІННІ РИСИ ТА СПЕЦИФІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ РОСІЇ



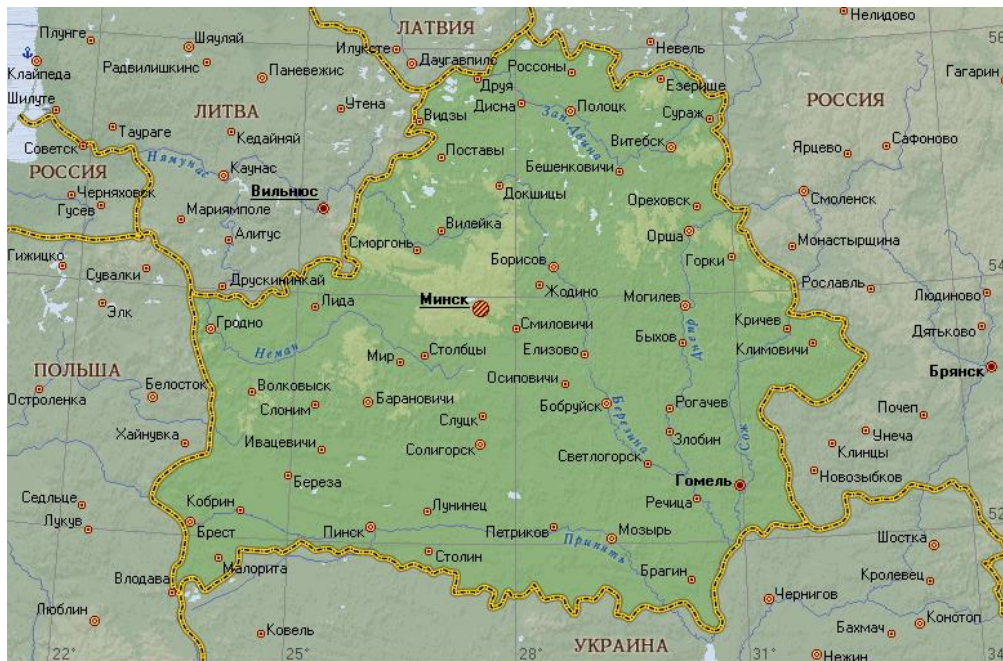
<i>Показники</i>	<i>Характеристика показника</i>
Географічне положення країни	Російська Федерація (РФ) розташована в східній частині Європи і північній частині Азії (суто євразійське розташування). Росія омивається водами 14 морів. Російська Федерація має найдовшу в світі берегову лінію – 37 653 км. Її сусідами є КНДР, Китай, Монголія, Казахстан, Азербайджан, Грузія, Україна, Білорусь, Литва, Польща, Латвія, Естонія, Фінляндія та Норвегія
Рельєф, географічні зони	Більша частина європейської частини РФ розташована в межах Східноєвропейської рівнини. На півдні – північні схили Кавказу, на північному заході – гори Хібіни. На схід від Уралу – Західносибірська рівнина, обрамована на півдні горами південного Сибіру (Алтай, Саяни, гори Прибайкалля, Забайкалля та інші). Між Єнісеєм та Леною розташоване Середньосибірське плоскогір'я, між Леною та Тихим океаном – хребти та нагір'я Північно-Східної Азії
Клімат	На території Росії у широтному напрямку із півночі на південь чергуються такі кліматичні пояси: полярний, субполярний, помірний, субтропічний. Клімат країни в меридіональному напрямку змінюється від морського (на крайньому північному заході) до різко континентального у Сибіру, з переходом знов до вологого мусонного на Далекому Сході. Багатьом районам Сибіру та Далекого Сходу притаманна багаторічна мерзлота
Основні напрямки	У структурі сільського господарства переважає тваринництво. Зернові вирощують на родючих

Показники	Характеристика показника
сізьського господарства	чорноземних ґрунтах лісостепової та степової зон. Під цими культурами знаходиться 3/5 посівних площ, з них більша частина – під пшеницею. Основними технічними культурами, що мають велике значення для господарства РФ, є льон-довгунець, коноплі, соняшник, соя, гірчиця, цукрові буряки, тютюн та махорка. Розвиток і напрям тваринництва залежить від кормової бази. Природні пасовища займають понад 20% території країни. На соковитих кормах лісової і лісостепової зон розвивається скотарство молочного та молочно-м'ясного напрямів
Перероблююча та харчова промисловість	Традиційною, хоч і трохи забутою галуззю, є конярство, яке колись розвивалося повсюдно. Нині племінних коней розводять на конезаводах, що переважно зосереджені в лісостеповій та степовій зонах. Залежно від спеціалізації сізьського господарства розвивається й харчова промисловість. Повсюдно діють підприємства м'ясної, маслоробної, молочної, молочноконсервної, хлібопекарської, кондитерської промисловості, пивоваріння, інші галузі переважно споживчої орієнтації. Певну територіальну спеціалізацію мають галузі сировинної орієнтації: цукрова, олійна, плодоовочеконсервна, виноробна, чайна
Населення країни (національний склад)	Національний склад населення РФ представлений переважною більшістю росіянами – 77,71%, татарами – 3,72%, українцями – 1,35%, та ін. Розселення населення вкрай нерівномірне
Віровизнання (релігія)	Переважає більшість населення – православні християни; значну частину неслов'янських жителів становлять мусульмани-суніти. Основні релігії: православ'я, іслам, католицизм, протестантизм, іудаїзм, буддизм тощо
Продукти харчування, характерні для кухні даної країни (народу)	В РФ яскраво виражені регіональні відмінності в кухні. З'ясовані головним чином різноманітністю природних зон, неподібністю рослинних і тваринних продуктів, різним впливом сусідніх народів, а також строкатістю соціальної структури населення в минулому. Якщо їжа поморів має схожість зі скандинавською, фінською, карельською і лопарської (саамської), то на кухню козаків Дону помітний вплив зробили турецька, ногайська кухні, а російське населення на Уралі або в Сибіру слід татарським і Удмуртської кулінарним традиціям
В том числі смакові продукти (пряності, спеції)	З давних давен російськими й заморськими купцями було привезено на Русь гвоздику, корицю, імбир, кардамон, шафран, коріандр, лавровий лист, чорний перець, лимони та ін.

Показники	Характеристика показника
Способи кулінарної обробки та їх характеристика	<p>На великому відрізку розвитку російської національної кухні процес приготування їжі зводився до варіння або до випікання продуктів в російській печі, причому ці операції велися обов'язково роздільно. Те, що було призначене для варіння, відварювали з початку і до кінця, то, що було призначене для випікання, тільки пекли. Таким чином, народна російська кухня не знала, що таке комбінована або навіть різна, поєднана чи подвійна теплова обробка. Теплова обробка їжі полягала в нагріванні теплом російської печі, сильному або слабкому, трьох ступенів – «до хлібів», «після хлібів», «на вільному духу», – але завжди безконтактному з вогнем і або з постійною тримається на одному рівні температурою, або з падаючою, спадною температурою, коли піч поступово остигала. Але ніколи не із зростаючою температурою, як при наплитном приготуванні. Тому й страви виходили завжди навіть не відвареними, а скоріше томленими або полутомленими – полутушеними, отчого набували зовсім особливий смак. Недарма багато страви старовинної російської кухні не справляють належного враження, коли їх готують в інших температурних умовах. Для створення особливих смакових характеристик досить імітувати створюваний російською піччю тепловий режим падаючої температури. Така імітація в сучасних умовах можливе за допомогою особливої жарочної шафи – пароконвектомат. Однак не слід забувати, що російська піч зробила на російську кухню не тільки позитивне, але до певної міри і негативний вплив – вона не стимулювала вироблення раціональних технологічних прийомів. Введення надплитного приготування призвело до необхідності запозичення ряду нових технологічних прийомів і разом з ними страв західноєвропейської кухні, а також до реформи страв старовинної російської кухні, їх рафінування та розвитку, пристосуванню до нової технології. Цей напрям виявився плідним. Воно допомогло врятувати від забуття безліч страв російської кухні</p>
Найбільш характерні (національні) страви, їх аналоги в інших кухнях, способи оформлення та	<p>Порядок подачі страв за багатим святковим столом, який складається з 6...8 змін, остаточно склався в другій половині XVIII століття. Однак в кожен змін стали подавати одне блюдо. Цей порядок зберігався до 60...70-х років XIX в.: 1) гаряче (ші, юшка, вуха); 2) холодне (окрошка, ботвінья, холодець, заливна риба, солонина); 3) печеня (м'ясо, птиця); 4) валий (відварна або обсмажена</p>

Показники	Характеристика показника
подачі	гаряча риба); 5) пироги (несолодкі), кулеб'яка; 6) каша (іноді подавали зі щами); 7) тістечко (солодкі пироги, пиріжки); 8) заедкі. Таким чином, в XVII в. російська кухня була вже надзвичайно різноманітна за асортиментом страв (кухня панівних класів). У той же час кухарське мистецтво в сенсі вміння комбінувати продукти, виявляти їх смак стояло ще на вельми невисокому рівні. Досить сказати, що як і раніше не допускалося змішування продуктів, їх подрібнення, перемелювання, дроблення. Більш за все це відносилось до м'ясного столу. Прагнення до приготування страви з цілого великого шматка, а в ідеалі з цілої тварини або рослини, зберігалось аж до XVIII століття. Широко поширені в російській кухні страви з подрібненого м'яса – різні різновиди котлет, биточків, ковбас. Наприклад пожарські котлети, яловичина по-строгановськи, телятина «Орлов». Найбільш поширена м'ясна страва – буженина, шматок свинини, повністю запечений в духовці. З десертів відомі солодкі борошняні вироби: калачі, пряники, також варення і мед. Традиційним десертом російської кухні є печені яблука та інші печені фрукти і ягоди. Історично національними напоями можна назвати суботні, кваси, меди, морси
Режим харчування	У сільській місцевості було прийнято чотири прийоми їжі, а влітку в робочу пору – п'ять: сніданок, або перехватка, полуденок, раніше обіду, або рівно опівдні, обід, вечеря і повечеря. Ці прийоми їжі, прийняті в Центральній та Північній Росії, зберігалися і в Південній, але з іншими назвами. Там в 6 – 7 годин ранку снідати, в 11 – 12 обідали, в 14 – 15 полуднували, в 18 – 19 підвечерювали, а в 22 – 23 вечеряти. З розвитком капіталізму робочий народ в містах їв три, а потім лише два рази в день: снідали зі світанком, обідали або вечеряли, що прийшли додому. На роботі ж тільки полуднували, тобто закушували холодною їжею
Особливості культури харчування (прибори, посуд, особливості застілля)	Гості, запрошені на вечерю чи обід, ніколи не підуть через дві – три години, як належить по етикету. Застілля часто затягується надовго, після опівночі або навіть до ранку. Це від гомони споконвічно російського застільного етикету, який вимагав від гостей сидіти за столом як можна довше, а їсти та пити якомога більше, і краще всього – до втрати свідомості. Цим споконвічно російська людина висловлювала свою повагу до господаря

ВІДМІННІ РИСИ ТА СПЕЦИФІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ БІЛОРУСІ



<i>Показники</i>	<i>Характеристика показника</i>
Географічне положення	Білорусь – держава у східній Європі. Площа території: загальна – 207 600 км ² . Довжина з півночі на південь – 560 км, зі сходу на захід – 650 км
Рельєф, географічні зони	Велика частина території країни – рівнинна, із численними слідами льодовикової діяльності. На північному-заході – система моренних пасм (Свенцяньська, Браславська й Освейська височини), які є частинами Балтійського моренного пасма. Між моренними пасмами – заболочені низовини (Німанська, Полоцька та інші). Із заходу на схід простягається Білоруське пасмо (гора Держинська висота до 345 м – найвища точка Білорусі). На півдні – низинне Білоруське Полісся
Клімат	У Білорусі переважає помірний континентальний тип клімату. Найтеплішими є південні і південно-західні райони країни
Основні напрямки сільського господарства	Основною сільськогосподарською галуззю є землеробство і молочне тваринництво. Основні харчові культури: картопля, цукровий буряк, пшениця
Переробна та харчова промисловість	Харчова промисловість виробляє майже 17,0% продукції. До складу харчової промисловості входить більше двох десятків підгалузей з їх численними спеціалізованими виробництвами. Найбільш великими є: м'ясна – виробляє 23,1% загального обсягу харчової продукції, молочна – 23,2%, хлібопекарська –

Показники	Характеристика показника
	11,8%, кондитерська – 6,4%, цукрова – 7,7%
Населення	На території Білорусії проживали представники більше 130 націй і національностей. Серед них найбільш представлені білоруси – 83,7%, росіяни – 8,3%, поляки – 3,1%, українці 1,7% та менший відсоток складають євреї, вірмени, татари, цигани, азербайджанці, литовці. У Білорусії також проживають молдавани, туркмени, німці, грузини, китайці, узбеки, латиші, казахи, араби і чуваші
Релігія	Згідно з даними, наданими апаратом Уповноваженого у справах релігій і національностей Республіки Білорусь, 58,9% населення вважають себе віруючими. З них 82,5% належать до Російської православної церкви (Білоруський екзархат), 12,0% зараховують себе до Римо-католицької церкви, 4,0% населення відноситься до східних релігій (в першу чергу до ісламу, а також до індуїзму (кришнаїзм) і багаї), 2,0% до протестантських деномінацій (п'ятидесятників, до баптистів, адвентистів сьомого дня, лютеранам, свідки іегови та ін.), а також до старообрядців
Продукти харчування, характерні для кухні даної країни (народу)	У білоруських стравах широко використовувалися місцеві продукти: <ul style="list-style-type: none"> – овочі та зелень (капуста, ріпа, буряк, морква, бруква, пастернак, гарбуз, картопля, огірки, цибуля і часник, шавель, кропива, лобода, коріння заячої капусти); – бобові (боби, горох, сочевиця, квасоля); – злаки (жито, ячмінь, овес, гречка); – гриби (солоні, сушені, в порошок); – фрукти і ягоди (яблука, груші, сливи, вишні, смородина, чорниця, лохина, брусниця, малина, горобина, калина, шипшина)
В тому числі смакові продукти	Кмин, коріандр, лляне насіння, хрін, айр, гірчиця, ялівець, вишневе і дубове листя
Спосіб кулінарної обробки	Білоруська кухня відрізняється досить складною і тривалою обробкою продуктів. Тушкування, запікання, варіння, бланшування, смаження – ці прийоми можуть чергуватися в одному рецепті. Головне в традиційних національних білоруських блюдах – не великий склад продуктів, а процес їх обробки. Застосовувалися два діаметрально протилежних прийоми: або використання великих, неподільних мас – запікання цілої ноги, цілої рибини та ін., або, навпаки, подрібнення, розтирання продукту, перетворення його в однорідну масу. Останній прийом був запозичений з польської кухні, саме він отримав найбільший розвиток.

Показники	Характеристика показника
	Сформована традиція готувати одне загальне блюдо, що володіє якостями і другого і першого одночасно, наклала відбиток на улюблені кулінарні прийоми теплової обробки – запікання, тривалу варіння, розпарювання та тушкування продуктів
Найбільш характерні (національні) страви	Білоруські супи були двох видів: холодні і гарячі. Гарячі були здебільшого борошняними, овоче-круп'яними, з використанням свинини або сала. Серед них – крупеня, поливання, жур. У супах широко використовувалися зароди, заколоті, волога – продукти, що додаються для загущення. Холодні супи – холодники – готувалися на кислій основі (квасі, сироватці). У національному меню величезна різноманітність блюд з м'яса та птиці (пячиста, кумпячок, мачанка, верашчака, тушанкой, смажанка), всілякі домашні ковбаси, солоне сало, страви з субпродуктів (вантрабянка, рубці – фарширований свинячий шлунок з м'ясом і гречаною кашею). У білоруській кухні немало страв з риби, як правило, річковий (лин, осетер, щука, минь, лящ, вугор, форель, окунь, короп). З неї варили юшку, робили галушки, рибу солили, коптили. З молочних продуктів найпоширенішими є сир (коров'ячий і козячий), сметана, масло. Молоко входить в рецепти багатьох білоруських страв у вигляді «забілок», «зафарбували» і «волог» (добавок). Це супи, каші, моканка. Страви білоруських сільчан ситні, відносно нескладні у приготуванні (багато хто довго нудилися в печі), але завжди свіжоприготовлені: остигнула або розігріту їжу до столу не подають. Магнатська та шляхетська кухні відрізнялися більшою витонченістю, різноманітністю продуктів та спецій, у тому числі екзотичних, і, звичайно, складною технологією приготування. На княжому столі з'являлися лосині губи в підсолодженому оцті, фаршировані вугри, вуха з півня. Гордість національної кухні – традиційний білоруський хліб, який випікається з житнього борошна без дріжджів, на спеціально вирощеній заквасці. Для здорового харчування це дуже корисний продукт. Білоруський хліб за вагою більше важкий, з приємною смаковою кислінкою. У старовинних рецептах використовуються різні добавки: кмін, лляне насіння, насіння. Сам хліб нерідко випікався на «подушці» з листя берези, дуба
Режим харчування	Було прийнято чотири прийоми їжі взимку, а влітку в робочу пору – п'ять: сніданок, полуденок, раніше обіду, або рівно опівдні, обід, вечеря і повечеря

ВІДМІННІ РИСИ ТА СПЕЦИФІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ МОЛДОВИ



<i>Показники</i>	<i>Характеристика показника</i>
Географічне положення	Молдавія розташована на крайньому південному заході Східноєвропейської рівнини, у другому часовому поясі, і займає більшу частину межиріччя Дністра і Прута, а також вузьку смугу лівобережжя Дністра в його середній і нижній течії (Придністров'я). На півночі, сході і півдні Молдавія межує з Україною, на заході – з Румунією. Площа країни складає 33,7 тис. км ²
Рельєф, географічні зони	Поверхня Молдавії являє собою горбисту рівнину, розчленовану річковими долинами і балками. Середня висота над рівнем моря – 147 м, максимальна – 429,5 м (гора Баланешти)
Клімат	Клімат Молдавії помірно-континентальний. Зима м'яка, коротка, літо спекотне, тривале. Атмосферна циркуляція характеризується переважанням західних теплих, а іноді і вологих атлантичних повітряних мас
Основні напрямки сільського господарства	Молдова є аграрною країною, широко розвинене сільське господарство. У країні вирощуються: зернові (пшениця, кукурудза), цукровий буряк, соняшник, виноград, горіхи, фрукти, овочі і тютюн. Розвинене ставкове рибне господарство, бджільництво
Переробна та харчова промисловість	Винна індустрія Молдавії добре розвинена. Велика частина вин виробляється на експорт. Багато сімей мають свої власні рецепти і сорти винограду, які передаються з

<i>Показники</i>	<i>Характеристика показника</i>
	покоління в покоління
Населення	Населення Республіки Молдова, за даними перепису, склало 3383332 людини (без урахування Придністров'я (ПМР)). Щільність населення складає 111,4 чол. на км ² . Основна частина населення, або 75,8% – молдавани. Проживають також українці – 8,4%, росіяни – 5,9%, гагаузи – 4,4%, румуни – 2,2%, болгари – 1,9% та ін.
Релігія	Найбільш поширеною релігією в Молдові є православ'я, яке сповідують 98,0 % населення країни. На території Молдови діють дві паралельні (що зазвичай вважається канонічної аномалією) православні юрисдикції: Бессарабська митрополія Румунської Церкви і більш численна Молдавсько-Кишинівська митрополія (Православна церква Молдови) в канонічній юрисдикції Московського патріархату
Продукти харчування	Найбільша кількість страв готують в Молдавії з овочів. Традиційними для неї є страви з кукурудзи, квасолі, нуту, овочів – баклажанів, кабачків, перців, гогошарів, цибулі-порей, томатів, білокачанної і цвітної капусти, а також гарбуза. Популярна в Молдавії бринза – ропні сир з овечого молока. Вживають її як в натуральному вигляді, так і якості компонента овочевих, борошняних, яєчних, рибних і м'ясних страв. У молдавській кухні використовуються всі види м'ясних продуктів. З баранини виготовляються манжіл, мусака, з яловичини – уаприка, мититеї, зі свинини – менкеріка, токана, костіцу, кирнецеї, з домашньої птиці – яхніе, зама. Традиційними борошняними стравами є вертути і плачинди з фруктової, овочевої, сирної та горіховою начинкою. Плачинди нагадує плоску коржик круглої і іноді квадратної форми, а вертуга являє собою рулет з тонкого тіста, скручений спіраллю. У Молдові виростає безліч видів фруктових дерев, і до столу прийнято подавати свіжі фрукти: яблука, груші, персики, абрикоси, вишні, виноград, волоські горіхи. Улюблені національні ласощі – нуга, желе (Пелт) з ягідних і фруктових соків, халва (алвіце), тістечка і печиво з пісочного і листкового тіста
Смакові продукти	З прямих овочів і зелені в якості приправи переважно використовуються цибуля-порей (праж), селера (целіне), чебрець (чімбру), любисток (леуштян), петрушка і кріп. У їжу додають і такі прянощі, як чорний і запашний перець чорний мелений, гіркий червоний перець,

<i>Показники</i>	<i>Характеристика показника</i>
	коріандр, гвоздика, лавровий лист, мускатний горіх та ін. Широко вживається часник, що становить основу соусів муждей
Спосіб приготування	Овочі вживають у свіжому вигляді, варять, смажать, печуть, фарширують, тушкують, солять. Національні рибні та м'ясні страви готуються на ґратаре – залізній решітці, розташованій над розпеченим деревним вугіллям з бука, горіха, кизилу
Найбільш характерні (національні) страви	Багатий вибір всіляких овочів, м'ясних, рибних і молочних продуктів обумовлює велику різноманітність закусок в молдавській кухні. Найбільш популярні протерта квасоля з товченим часником (фасоле фекелуіте), гогошари по-молдавськи, смажений перець, фаршировані баклажани, салати із сирих і консервованих овочів. Заправляються закуски рослинною олією, оцтом харчовим, сметаною, майонезом, соусами муждей, маринадом. З холодних закусок також поширені яйця, фаршировані грибами та курячою печінкою, холодець, м'ясні та рибні рулети. Молдавські супи – чорба і зами – готують на овочевих відварах, м'ясних і рибних бульйонах. Обов'язковий їх компонент прокип'ячений кислий висівковий квас (борш). Замість Борша іноді використовують лимонну кислоту, а в овочевих чорбах – капустианий розсіл. Чорби варять з різних продуктів, але в них обов'язково додають овочі – помідори, моркву, петрушку, селеру, ріпчасту цибулю або цибулю-порей. Заправляють такі супи борошном, змішаної зі збитим яйцем, або яєчно-сметанною бовтанку. Зами готують тільки на курячому бульйоні або бульйоні з потрухів. Заправляють яєчно-сметанною сумішшю. Поширені також рибні та молочні супи, сирбушка. Поширені шніцелі, антрекоти, зрази, котлети, печеня, сармале (голубці / налисники), тефтелі. Часто готуються страви з домашньої птиці, м'яса кролика і зайця, блюда із субпродуктів (язик, м'язи, печінка, вим'я). Молдавський солодкий стіл багатий виробами з фруктів – винограду, яблук, абрикосів, сливи, айви, вишні. Їх використовують для приготування компотів, соків, сиропів, киселів, желе. Фрукти застосовуються у відварному і запеченому видах. Особливо популярні в Молдавії такі солодкі страви, як нуга, шербет, халва (альвіца), пастила з айви (кітоноаге), зефір, суфле, гогоша, густий фруктовий-ягідний сік (Пелта). Особливий вид пирога – кругла (іноді квадратна) плоска плацинда і кручена вертута

ВІДМІННІ РИСИ ТА СПЕЦИФІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ АЗЕРБАЙДЖАНУ



<i>Показники</i>	<i>Характеристика показника</i>
Географічне положення країни	Держава, розташована в східній частині Закавказзя, в Передній Азії і на Близькому Сході, а також, на думку деяких джерел, частково і в Східній Європі (0...10%). Межує на Півночі з Росією, на Півдні – з Іраном, на Заході – з Грузією та Арменією. Східну частину країни омиває Каспійське море
Рельєф, географічні зони	В Азербайджані переважають переважно дві форми рельєфу: низовини і високогір'я. Великий Кавказ, Малий Кавказ (разом з карабахського плоскогір'ям) і Талишськіє гори, які є основними геоморфологічними одиницями, охоплюють Кура-Аразська низовину з півночі, заходу і південного сходу
Клімат	Відповідно до класифікації кліматів Кеппена, в Азербайджані спостерігаються 9 з 11 типів клімату. Середні температури липня від +5° С у високогірних районах до 25...+27° С в низинних районах (максимум + 32...+35° С, але іноді доходить і до +40° С)
Основні напрями сільського господарства	Сільське господарство спеціалізується, в основному, на виноградарстві, садівництві, тютюнництві, овочівництві, тваринництві та шелководстве. Головні технічні культури – бавовник, тютюн, чай. Розвинене раннє овочівництво, субтропічне плодівництво
Перероблююча та харчова	Харчова промисловість в Азербайджані займає перше місце серед промислових галузей за кількістю

Показники	Характеристика показника
промисловість	виробленої продукції та зайнятого в цій галузі населення. Дана галузь є однією із спеціалізованих в господарстві республіки. Вино, консерви, тютюн і мінеральні води є основними продуктами харчової промисловості
Населення	За даними Державного комітету статистики Азербайджану, населення країни в 2015 році досягло 9 млн осіб
Віровизнання (релігія)	Іслам є основною релігією в Азербайджані; близько 99,2% населення країни складають мусульмани. Абсолютна більшість населення Азербайджану належить до шиїтської гілки ісламу (джафарітської мазхаб), меншість – до сунітської (в основному ханафітського мазхаб). Приблизно 85,0% населення Азербайджану є мусульманами-шиїтами і 15,0% мусульман-сунітів
Продукти харчування, характерні для даної країни (народу)	Баранина, птиця, річкова і морська риба, а також фрукти і овочі. Широке поширення набули різноманітна зелень, спеції та приправи
В тому числі смакові продукти (пряності, спеції, приправи)	Кориця, гвоздика, петрушка, крест-салат (вазарі), зелений і чорний рейхан (базилік), кріп, гіркий і запашний перець, кмин, кінза, м'ята, шафран, сумах та ін.
Способи кулінарної обробки та їх характеристика (механічна, теплова)	Особливістю є одночасна теплова обробка продуктів на відкритому вогні в такому посуді як пітішніцах, в казанах, особливих котлах з потовщеним дном і спеціальними кришками. Також використовують різні шпательки, чашки – каса, невеликі каструльки і ін.
Найбільш характерні (національні) страви, їх аналоги в інших кухнях	Найпоширенішими видами плову є: каурма-плов (з бараниною), турці-каурма плов (з бараниною та кислими фруктами), чий-дошам-каурма плов (з бараниною, гарбузом і каштанами), тоух плов (з куркою, смаженої шматочками). Щербети представляють собою прохолодні напої, а також відіграють роль пиття, супроводжуючого плови
Особливості культури харчування (прибори, посуд, особливості застілля)	Предмети азербайджанської національної кухні – в основному виготовляються з міді. Слід зазначити, що, як і минулого, так і зараз, мідні каструлі та інші посуду в спеціальних майстернях періодично обробляються оловом (лудінням) для запобігання попадання в їжу, а, отже, і в організм, великої кількості міді

ВІДМІННІ РИСИ ТА СПЕЦИФІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ ГРУЗІЇ



Показники	Характеристика показника
Географічне положення країни	Грузія займає центральну та східну частину Кавказу. Площа Грузії становить 69 700 км ² . Чорноморське узбережжя країни має протяжність 308 км
Рельєф, географічні зони	Територія Грузії поєднує низькогірний, середньогірний, горбистий, низменно-рівнинний, плоскогір'я і платообразний рельєф. У смугі Великого Кавказу розташована найвища географічна точка країни – вершина Шхара (5068 м ²)
Клімат	Захід Грузії знаходиться під впливом субтропічного, а схід – під впливом середземноморського клімату. Великий Кавказький хребет служить бар'єром для холодних північних вітрів. Уздовж узбережжя Чорного моря, від Абхазії до турецького кордону, а також в районі, відомому як Колхидська низовина, домінує субтропічний клімат з високою вологістю і рясними опадами
Основні напрямки сільського господарства	Придатні для сільського господарства площі складають 16,0% загальної території країни. Придатна для ефективного вільного господарства площа земель скорочується внаслідок хронічного браку добрив, падіння культури обробки землі. У Грузії вирощуються пшениця, ячмінь, кукурудза, квасоля, тютюн, соняшник, соєві боби, картопля, овочі, дині, кормові культури, чай, виноград, фрукти, цитрусові
Населення	Оцінка загальної чисельності населення Грузії за даними національної статистичної служби на 1 січня 2016 р.

Показники	Характеристика показника
	становить 4 497 600 чоловік (без урахування населення Абхазії і Південної Осетії). В країні проживають такі національні групи: грузини (83,7%); вірмени (6,5%); азербайджанці (5,7%); росіяни (1,5%); осетини (0,9%); езиди (0,5%); греки (0,3%); чеченці і кістінці (0,2%); українці (0,2%), а також ассирійці, аварці, абхази та ін.
Релігія	Грузини сповідують православне християнство. Іслам є другою за величиною і значенням релігією на території сучасної Грузії
Продукти харчування, характерні для грузинської кухні (народу)	Широко використовуються овочі, як в якості самостійного блюда, так і в якості доповнення до м'ясних страв квасоля, баклажани, кочанна і кольорова капуста, буряк, помідори. Фрукти: гранати, мандарини хурма, виноград, баштан. Свинина, яловичина, баранина, м'ясо птиці. Сири. Соуси: сацебелі, ткемалі, аджика, горіхові соуси, фруктові соуси
У тому числі смакові продукти (прянощі спеції, приправи)	Величезне значення в грузинській кухні придбали пряні трави, що вживаються круглий рік. Це кінза, естрагон, базилік, чабер, порей, зелена цибуля, почасти м'ята. З специфічного рослинної сировини вельми характерно використання горіхів – ліщини, фундука, букових горішків, але найчастіше все ж волоських горіхів. В цілому горіхи займають досить велике місце в грузинській кухні як незмінний компонент різних приправ і соусів, однаково добре підходять до страв з домашньої птиці, з овочів і навіть з риби
Способи кулінарної обробки і їх характеристика – (механічна, тепла)	Теплова обробка викликає хімічні зміни в продуктах і підвищує засвоюваність їжі, під час теплової обробки тваринні і рослинні білки денатурируються, крохмаль клейстеризується, продукти розм'якшуються, утворюються нові смакові речовини, які впливають на виділення травних соків і, отже, підвищення засвоюваності їжі. Теплова обробка також знезаражує продукти, страви, оскільки при високій температурі гинуть мікроорганізми, їх спори, руйнуються токсини. Механічна обробка – це розморожування продуктів, відмочування (риба, м'ясо), поділ на частини, також овочів (сортування, миття, очищення та нарізання)
Найбільш характерні національні страви. Способи оформлення і подачі	З холодних закусок: баклажани з горіхами, пхали, чоґі, лобіо, сациві. З перших страв: харчо, чихиртма, Бозартма, шечаманди. З других страв: мужужи, мцваді, чанахи, чахохбілі, гурули, борани, циплята табака. З солодких страв: чурчхелла, гозінакі
Приблизне меню	Баклажани з горіховим соусом, курча «Табака» (Тапака), харчо, чурчхела

Національні кухні народів країн Східної Європи, Прибалтики, Закавказзя, Середньої Азії мають свої історично сформовані особливості харчування. Переваги за типом кухні цих країн дуже неоднозначні в різних регіонах. У їх появі зіграли свою роль різні фактори: в одних випадках це географічне положення або економічні умови, в інших – релігійні вірування, система культових заборон, стародавні звичаї, які регламентують спосіб життя. Народи Закавказзя люблять гостру їжу, мешканці Прибалтики та Середньої Азії помірно вживають спеції і приправи, народи віддають перевагу стравам як з натурального, так і з рубаного м'яса.

ТЕМА 3

Особливості національних кухонь народів країн Балканського півострова та Центральної Європи

План лекції

1 Відмінні риси та специфічні особливості кухонь народів країн Балканського півострова та Центральної Європи (Болгарії, Угорщині, Румунії, Словенії, Німеччини, Чехії, Польщі та ін.).

2 Особливості технології, рецептурного складу та асортименту страв і кулінарних виробів. Вимоги до якості страв і кулінарних виробів.

Рекомендована література [3 – 5; 12; 14; 15; 23; 27]

ВІДМІННІ РИСИ ТА СПЕЦИФІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ БОЛГАРІЇ

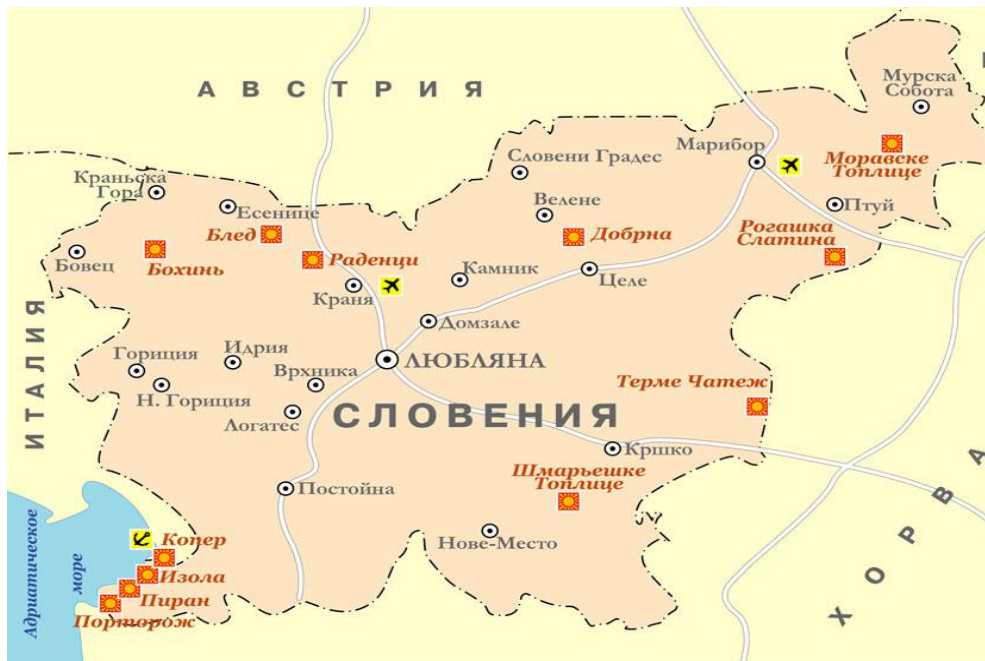


Показники	Характеристика показника
Географічне положення країни	Болгарія держава у Південно-Східній Європі, розташована в східній частині Балканського півострова, займає 22,0% його території. Максимальна відстань із заходу на схід 520 км, з півдня на північ – 330 км. Чверть території займають ліси, одні з найгустіших у центральній Європі. На півночі Болгарія межує з Румунією, на заході з Югославією і Македонією, на півдні з Грецією і Туреччиною, на сході Чорне море відокремлює її від Російської Федерації та України
Рельєф, географічні зони	Рельєф Болгарії різноманітний – рівнини і горбисті землі займають 70,0% суші, гори близько 30%. Болгарська курортна зона розкинулася на 378 км просторими пляжами із дрібним золотистим піском
Клімат	У Болгарії клімат помірно-континентальний з впливом середземноморського на півдні країни. Чорноморське побережжя відрізняється невеликими температурними коливаннями, немає жари, що виснажує
Основні напрямки сільського господарства	Сільське господарство країни добре розвинене, продуктивне і ефективне. У рослинництві виділяється: вирощування пшениці, кукурудзи, винограду, садових культур, овочів, цукрових буряків, тютюну, олійної троянди, рису, а в тваринництві м'ясо-молочне скотарство, вівчарство
Перероблююча та харчова промисловість	Здійснюється наступна переробка сільськогосподарської продукції: консервна, молочно м'ясна, цукрова, рибна, хлібна, тютюнова, винна, пивоварна промисловості
Населення	Згідно з даними Національного статистичного інституту Болгарії чисельність населення склала 7 606 551. Міське населення становило 5 407 100 осіб, або 71,1% від загальної чисельності населення, сільське – 2 199 500 осіб (28,9%)
Релігія	Більшість громадян Болгарії православні християни. Вони становлять 82,6% населення країни, 12,2% громадян сповідує іслам, 43,8 тис. католиків, 42,3 тис. протестантів, 4,0% населення – вірні іншим релігіям
Продукти харчування, характерні для кухні країни	Болгарію часто називають країною овочів. Томати, перець, баклажани, картопля, огірки, капуста, морква, кабачки, різні пряні овочі виростають на її щедрій землі. Їх подають як закуску, гарнір, самостійного блюда; вони є неодмінним компонентом перших страв. Важливе місце в традиційній болгарській кухні займають молоко і молочні продукти і серед них приготоване особливим способом кисле молоко – йогурт, що відрізняється своєрідним гострим смаком. Болгарські кулінари прекрасно поєднують овочі з рибними, м'ясними, борошняними, яєчними і молочними продуктами.

<i>Показники</i>	<i>Характеристика показника</i>
	В усьому повинна бути гармонія
Пряності, спеції, приправи	Для тушкування та варки використовується головним чином рослинна олія, рідше – вершкове масло та свинячий жир. З приправ – індійський горіх, чорний перець, гострий червоний перець крупного помелу, лаврове листя. Цибуля і чорний перець це традиційні інгредієнти для приготування соусу
Способи кулінарної обробки та їх характеристика	Одна з основних особливостей – одночасна тепла обробка продуктів на слабкому вогні. Це дозволяє зберегти живильні властивості, домогтися приємного аромату страв, оригінальних смакових сполучень. Приправи звичайно додаються в помірних кількостях, їхнє призначення – відтінити основні смакові якості страви. Друга особливість – м'ясо тушкують, як і овочі, або готують на вугіллі на рожні або решітці, яка називається «скара». Іншою особливістю є масове застосування свіжої та консервованої зелені, доданої при приготуванні м'ясних страв
Найбільш характерні національні страви	Болгарська кухня багата вишуканими стравами і має великий успіх у країнах Європи. Гордістю болгарських кухарів є фаршировані овочі, тушкова свинина з квасолею; болгарський суп (чорба) із квасолі по-монастирськи; бринза з нарізаними помідорами і солодким перцем; таратор – холодний літній суп з розведеного квашеного молока з дрібно нарізаними огірками, натертими горіхами і часником). Основою багатьох страв болгарської кухні є сири, це і бринза (болг. сирене) і жовтий ферментований сир (болг. кашкавал). Сири є інгредієнтами багатьох салатів і запіканок. У болгарській кухні салати в основному овочеві, в яких використовуються свіжі і мариновані овочі і трави. При приготуванні болгарських салатів з огірків, томатів, перців прийнято знімати шкірку. Соуси також овочеві, наприклад Лютениця. В якості хліба болгарари використовують піту, і солодкі паски – козунакі. Болгарська кухня багата супами: зеленими, м'ясними та рибними, які готують в залежності від сезону. Так наприклад, таратор зазвичай готують влітку. Також одними з найвідоміших болгарських супів є Шкембі чорба і курбан чорба. Залежно від способу приготування і складу продуктів основні страви болгарської кухні підрозділяють на гювечи (тушковані страви з овочів), мусака (запіканки), Плака (м'ясні страви з маринадом з овочів), кебаби (страви з смаженого або запеченого м'яса), яхніі (м'ясні страви з соусом). Серед солодких страв популярними є лукум – солодощі з крохмалю, цукру і води, в які іноді додають горіхи, халва – солодощі з цукру, горіхів або

<i>Показники</i>	<i>Характеристика показника</i>
	насіння, пахлава – солодоці з листового тіста з горіхами в сиропі, гараш – шоколадний торт.
Режим харчування	Болгари звикли снідати з 7:00 – 8:00 ранку, обід проходить з 12:30 – 14:30, вечеряють з 18:00 – 20:00. Також на перервах між роботою або навчанням можуть випити чашку кави або чаю, із смачними круасанами або пиріжками. Будучи надзвичайно працьовитим народом, болгари неодмінно почнуть свій день з чашки кави і ніколи не пропустять обідню перерву, яка тут нерідко триває більше однієї години
Особливості культури харчування (прибори, посуд, особливості застілля)	За традицією болгари готують їжу на відкритих вогнищах типу мангалу (скара), а також на плитах або в духових шафах (духовках). Продукти закладаються, як правило, в глиняний посуд. Скара – це спеціальна піч з ґратами. Цю піч можна побачити в будь-якому поважному себе ресторані. На решітці (на скара) прийнято готувати страви з м'яса і риби. На скара готують всім відомий шашлик (по-болгарськи шиш), а також болгарські кебапче (ковбаски з фаршу) і кебапчета (котлетки). Рибу (скупбрію, форель) смажать «на скара» цілком і в такому ж вигляді подають до столу. Сач – це і посуд, і страви, які в ній готують. Сач (посудина) являє собою глиняну сковорідку на спеціальній підставці з двома ручками з боків. Сач (страва) – це смажене м'ясне або м'ясне та овочеve асорті. М'ясо різних видів, шинка, ковбаса, овочі все укладають на Сач і ставлять його прямо на вугілля. Готову страву прямо з жару подають на стіл в тому ж посуді. Застілля для болгар – це національна традиція. Стіл обов'язково повинен ломитися від всіляких апетитних страв від знаменитого шопського салату і сирів до традиційних голубців «сармі» і різноманітних м'ясних страв. Для великих святкових застіль робляться і відповідні страви. Зокрема, на такій події обов'язково буде ціла туша барана, засмажена на рожні, обов'язковими будуть і хмільні напої. Кожен в селі, принесе з дому безліч їжі. Жінки починають готувати їжу заздалегідь, ще з ночі попереднього дня. М'ясо готують чоловіки. Якщо на святі виявляються несподівані, але завжди бажані гості, їх обов'язково запрошують за загальний стіл, незалежно від їх національності. Болгари дуже гостинні. Якщо на святі виявляються несподівані, але завжди бажані гості, їх обов'язково запрошують за загальний стіл, незалежно від їх національності. Болгари дуже гостинна нація і любить ділитися радістю свята з усіма

ВІДМІННІ РИСИ ТА СПЕЦИФІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ СЛОВЕНІЇ



<i>Показники</i>	<i>Характеристика показника</i>
Географічне положення	Словенії сягає східна арка Юліанських Альп, яка переходить у мальовничий куполоподібний масив лісів – Похор'є. Країна розташована між Альпами, Адріатичним морем і Панонською низовиною, межує з Італією, Австрією, Угорщиною та Хорватією
Рельєф, географічні зони	Рельєф Словенії переважно гірський, на її території можна виділити 4 регіону. У північно-західній та північній частині країни розташовані Східні Альпи, які займають приблизно 2/5 території. На північному заході знаходяться Юлійські Альпи, де височіє гора Триглав (2864 м) – найвища точка країни
Клімат	Виділяють три кліматичні зони: прибережні райони Істрії, центральна область і східна частина країни. Узбережжі Адріатичного моря має субтропічний клімат середземноморського типу, характерний для Далмація узбережжя
Основні напрямки сільського господарства	Словенія відрізняється високопродуктивним сільським господарством, що включає м'ясомолочне тваринництво (розведення великої рогатої худоби та овець), виробництво зернових культур (пшениці, кукурудзи), садівництво та виноградарство. Вирощують також картоплю, хміль, цукрові буряки. Розвинене бройлерне птахівництво. Тваринництво. Ця галузь дає 55,0% усього сільськогосподарського

Показники	Характеристика показника
	виробництва країни. У Словенії розводять переважно велику рогату худобу особливо на північному сході. Розвинуте також бройлерне птахівництво. Вівчарство і конярство є менш поширеними (за винятком конярських ферм у Ліпці, де розводять ліпцьку породу)
Переробна та харчова промисловість	Харчова промисловість базується на вітчизняній сільськогосподарській продукції. Розвинутими є борошномельна, маслوبيйна, цукрова, спиртогорілчана промисловість і виноробство. Країна славиться винами та виробництвом оливкового масла і фруктових консервів
Населення	Станом на 1 січня 2015 р. в Словенії зареєстровано 2 058 821 населення. Середній вік населення 41,7 років
Релігія	Католики становлять 57,8% населення, православні – 2,3%, мусульмани – 2,4%, протестанти – 0,8% (Союз баптистських церков Словенії, Союз п'ятидесятницьких церков Словенії, адвентисти)
Продукти харчування. характерні для кухні даної країни (народу)	Для приготування національних страв використовують свинину та продуктів її переробки (шинка, бекон, сосиски), курей і овочів. Риба вживається рідше, ніж м'ясо
В тому числі смакові продукти	Для підвищення смакових якостей продуктів застосовуються різноманітні спеції і прянощі (імбир, майоран, червоний і запашний перець, мускатний горіх, селера, петрушка, цибуля). Для додання супам і соусам аромату використовується екстракт коріння. Гострі спеції і приправи словацькі кулінари застосовують помірно
Найбільш характерні (національні) страви	Традиційними першими стравами є: «Кисла юха» – суп з овочами і оцтом, на свинячому бульйоні, «Риби бродет» – рибний суп, або вуха, «Говея юха» – наваристий суп на яловичому бульйоні, «Чевапчичи» – м'ясний суп з ковбасками, «Віпавска йота» – щі з квашеної капусти, на бульйоні з копченостей, «Грибний суп», «Ячмінний суп» зі свининою, «Істрійські рибний суп». «Гобова юха» – неповторний за смаком суп з білих грибів, який подається, в вискобленим буханці хліба замість тарілки. Другі страви: «Словенський плов» – рис з крабами, мідіями і креветками, «Країнське клобасе» – жирні ковбаски з хроном, «Радшнічі» – словенський шашлик, «Пржут» – в'ялений окіст, «Жлікрофі» – пельмені, що нагадують італійські равіолі, «Жлікрофі з бакелце» – пельмені з бараниною, «Штруклі» – кульки з тіста, начинені м'ясним фаршем, «Бограч» – словенський гуляш, приготований в мідних горщиках,

<i>Показники</i>	<i>Характеристика показника</i>
	<p>«Тунк» – обсмажені шматочки свинячого м'яса, з розтопленим салом, «Словенські галушки» – найсмачніші горіхові і сирні, «Чомпу» – печена картопля з сиром, «Жганци» – відварні гречані кульки, подаються з ковбасками, шкварками або молоком. Найпопулярнішим десертом заслужено вважається «Гібаниці» – приголомшливий пиріг, що складається з дев'яти шарів, в якому в якості начинки одночасно додають яблука, цукор, родзинки, горіхи, ваніль, сир і мак. «Гібаниці» – це святковий пиріг, тому в кожного словенця він пов'язаний з приємними і радісними спогадами. «Палачинке» – найніжніші млинці, які подаються разом з вершками, а в якості начинки використовують фрукти, горіхову пасту, варення та інші солодкі інгредієнти. Також, заслуговує увагу «потіца» – горіховий рулет з дріжджового тіста з маком або медом. У народі «потіца» називають «посол Словенії». Всі, хто хоч раз спробував цей кулінарний шедевр, обов'язково беруть рецепт і відвозять його до себе на батьківщину. З безалкогольних напоїв в Словенії домінує кава, заварена по-турецьки. Чорний чай не знайшов місця в національній кухні. Для словенців чай – це настій шипшини або трав'яний чай. Якщо ви все-таки звикли завершувати трапезу звичайним чорним байховим чаєм, обов'язково скажіть офіціантові, що бажаєте «російський чай». Тільки в цьому випадку вам принесуть чай в нашому розумінні. Немислима національна кухня Словенії без прекрасних місцевих вин. Обов'язково покуштуйте унікальне «Птуйское міське вино». Не менш багатий букет у рубінового вина «Теран», червоного «Цвічек», «Модри Піно», «Храстовлец», «Травневі-Врх» і десятків інших сортів і найменувань. Якщо градус треба підвищити, то вам запропонують «Брінєнец» – ялівцеву горілку, «Вільямовка» – грушевий самогон, «Плетершка хрушка» – грушевий лікер, «Слівовку» – сливову настоянку</p>
<p>Особливості культури харчування</p>	<p>Національна кухня Словенії сформувалася під впливом кухонь сусідніх країн: Австрії, Угорщини, Хорватії, Італії. Місцеві страви відрізняються прекрасними смаковими якостями, поживністю і різноманітністю. Навіть просто перелічити всі національні страви, майже, неможливо. За оцінками фахівців, їх налічується більше 1200 найменувань. Умовно, Словенія розділена на 24 кулінарних регіону і в кожному своя особлива й неповторна національна кухня</p>

ВІДМІННІ РИСИ ТА СПЕЦИФІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ ЧЕХІЇ



<i>Показники</i>	<i>Характеристика показника</i>
Географічне положення	Чехія (офіційна назва – Чеська Республіка) – держава на території Європи, що межує на півночі і заході з Німеччиною, на північному сході з Польщею, на південному сході зі Словаччиною, на півдні з Австрією
Рельєф, географічні зони	Чехія – країна височин і середньовисотних гір. На заході – Чеська височина, на південному заході – Шумава, на південному заході – Рудні гори (Крушне-Гори). Чеський ландшафт вельми різноманітний. Західна частина (Богемія) лежить в басейнах річок Ельби (Лаби) і Влтави (Молдау). Моравія, східна частина, також досить горбиста і в основному лежить в басейні річки Морава (Марх), а також містить витік річки Одер (Одра)
Клімат	Клімат помірний, перехідний від морського до континентального, з теплим літом і холодною, похмурою і вологою зимою
Основні напрямки сільського господарства	Клімат країни сприяє тому, що вирощується багато видів злаків, овочів і фруктів. Вельми розвинене також і тваринництво. Серед овочів переважає вирощування картоплі, яка є основним інгредієнтом для більшості страв чеської кухні. Основні види фруктів, що вирощуються в Чехії, – це яблука, груші, сливи і черешня. Чеське тваринництво займається розведенням свиней, великої рогатої худоби та домашньої птиці

<i>Показники</i>	<i>Характеристика показника</i>
Переробна та харчова промисловість	Основною сировиною для чеської харчової промисловості є продукція вітчизняного сільського господарства, продукція лісового та водного господарства, а також імпорту сировину. Основою харчової промисловості є виробництво продуктів харчування і виробництво напоїв. Обробка і консервування м'яса та м'ясних виробів. Пиво – це один з найбільш популярних напоїв у Чехії, середнє споживання пива на одного жителя Чехії в рік становить неймовірних 160 літрів
Населення	Населення Чехії становить близько 10 мільйонів осіб. Основу населення Чехії (95,0%) складають етнічні чехи, що розмовляють чеською мовою. Серед іммігрантів найчисленнішу діаспору в Чехії складають українці. На другому місці знаходяться словаки (71 676), складають приблизно 2,0% населення. На третьому – громадяни В'єтнаму
Релігія	Найбільша кількість віруючих – католики (26,8% населення), переважна більшість з яких є римо-католиками і близько 7 тис. – греко-католиками. Наступна за чисельністю група – протестанти (2,5%), які є вірними Чеськобратської церкви євангельської (1,15 %), Гуситської чехословацької церкви (0,97%). Православна церква в Чехії налічує близько 23 тис. вірних (близько 0,2%)
Найбільш характерні (національні) страви	Чехи люблять їсти різні види бутербродів та салатів. Найчастіше готують бутерброди із різними видами сира та шинки або з картопляним салатом, яйцем, помідором, селямі, оливками, цибулею, дрібними кусочками тунця, лосося, ікри в різних комбінаціях. Багато видів салатів готується з майонезом, великою популярністю визначається передусім картопляний салат, який як правило їдять або з печивом, або як гарнір до м'яса чи риби. Крім того популярними є й грецький, паризький, власький, ячний салат, салат із риби та різні овочеві салати. Легкі овочеві салати часто додають до головних страв. Чеські супи цікаві своєю смаковою гамою. Вони, як правило, кисло-солодкі: суп із квашеної капусти, в який обов'язково додають кмин, нарізану цибулю і два-три яблука; грибні супи, супи з фрикадельками з печінки, овочевий суп із кнедликками. До традиційних ще можна віднести капустак з ковбасою, квасолевий, гороховий, картопляний, часниковий супи. Вони надзвичайно прості в готуванні. У супи обов'язково додають свіжу петрушку, а також кріп і кмин. Традиційними стравами є свинина з кнедликком та капустак (Vepřo knedlo

Показники	Характеристика показника
	<p>zelo), шніцель (řízek) подають з картоплею або картопляним салатом (bramborový salát), а яловичину у вигляді різних гуляшів, найчастіше з кнедликом або картоплею. Також готують страви зі свіжої свинини, свинячої печінки, легенів та інших органів, часто можна бачити ковбасу або шинку, наприклад традиційна так звана «празька шинка». Як гарнір подається кнедлик, капуста, варена або смажена картопля, картопляний салат, менше макарони, картопляна каша, рис та деруни («брамбораки»). Особливою популярністю пишаються галушки з капустою (солоні) або з сиором (солодкі). Під впливом словацької кухні іноді можна зустріти галушки з бринзою деколи названі «оравські бринзові галушки». Популярним є також різото з м'ясом, грибами або сумішшю овочів. Кнедлики з картопляного тіста подібні до карпатських «гомбоуців» готують з начинкою з вудженого м'яса або фруктами, часто сливами. В ресторанах та їдальнях часто пропонують смажений сир з картоплею або картоплею фрі</p>
<p>Режим харчування</p>	<p>Обід подається, як правило, з 11:30 до 13:30; вечеря – з 18:00 до 20:00; відхід до сну між 22:00 і 24:00. Традиційний чеський обід: на перше подається суп; на друге в основному м'ясо з гарніром</p>
<p>Особливості культури харчування (прибори, посуд, особливості застілля)</p>	<p>Традиції та звичаї Чехії велять шанобливо ставитися до всіх незнайомим людям, неважливо, звідки вони. Тому в місцях громадського харчування прийнято сидіти за столом з незнайомцями. Святкові звичаї Чехії дотримуються з покоління в покоління. Вважається, що чим більше народу на святі – тим краще, тому запрошують усіх знайомих, а в селах і зовсім відзначають всім селом. Незважаючи на збережені язичницькі традиції і звичаї Чехії, головне свято тут – католицьке Різдво. Зате найвеселіше свято – Масляниця з її барвистими процесіями, млинцями та народними іграми. У період Масляниці у великій кількості готують класичні, вельми поживні страви. Печені качки, поросята, холодці, калачі і пампушки, еліта і йітрніце. Еліт готують зі свинини і свинячої крові і подають до столу разом з лепеніцей, а йітрніце – це ковбаса з рубаної свинини і ліверу. Тлаченка з цибулею, ароматний Оварі, суп з Попок, в'ялена шинка, запечені ковбаски, смажений сир Гермелін, апетитні солодощі, і це ще не весь масляничний асортимент. Символ російської масниці – млинці, а Масопуст славиться пончиками</p>

ВІДМІННІ РИСИ ТА СПЕЦИФІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ ПОЛЬЩІ



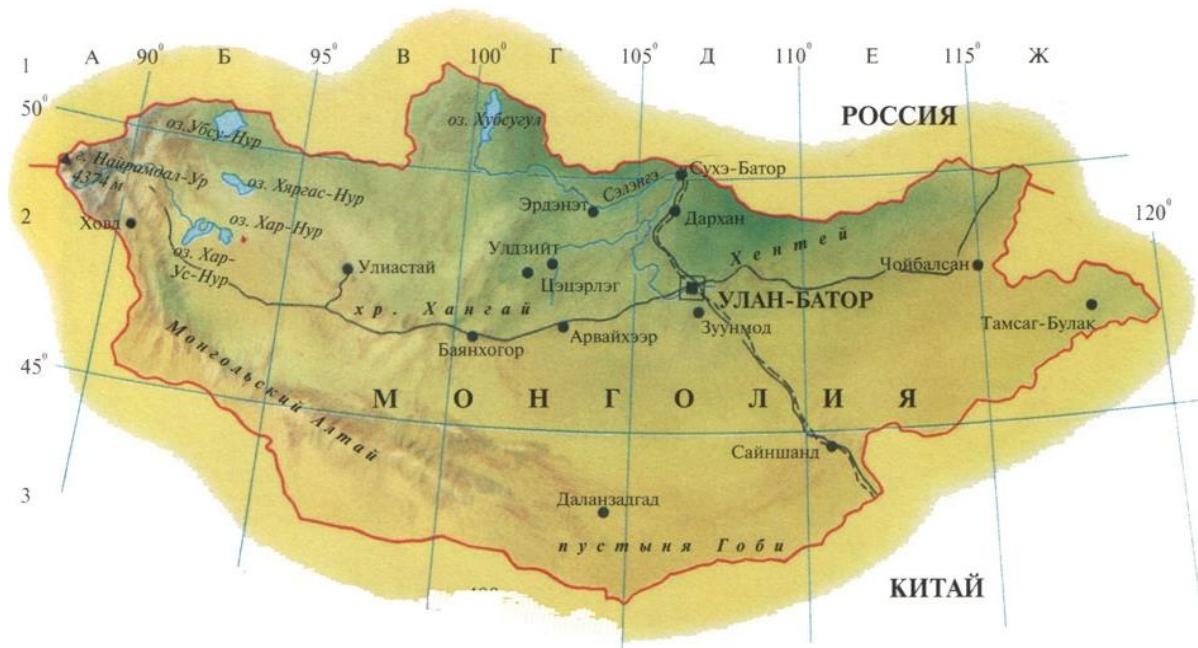
<i>Показники</i>	<i>Характеристика показника</i>
Географічне положення країни	Республіка Польща – одна з найкрупніших держав Європи. Загальна площа країни 313 тис. км ²
Рельєф, географічні зони	Територія Польщі носить загалом рівнинний характер, рівнини займають більше 90,0% території. В Південно-Західній частині тягнуться гори – Судети, а на Півдні – Карпати
Клімат	На території Польщі можна виділити 6 кліматичних зон: Карпати та Судети – гірний клімат з великою кількістю снігу і виключно сонячною зимою, Шленська низина і Підкарпатська долина, для якої типові тепле літо і довгий вегетаційний період. Зими в Підкарпатській долині морозні, а на Шленській долині – м'які, Висоти Малопольська, Любельська і Розточче характеризуються більш холодною зимою і теплим літом, Особливістю Велкопольської і Мазовецької низини є дуже м'які зими, що стають ближче до заходу ще більш м'якими і короткими. На Балтійському побережжі клімат більш м'який, достатньо холодна весна і тепла осінь
Основні напрямки сільського господарства	Провідне місце в сільському господарстві належить рослинництву. Частка тваринництва у сільськогосподарському виробництві досягає 45,0 %. Тваринництво спеціалізується на розведенні великої

Показники	Характеристика показника
	рогатої худоби та свиней. На північному сході та у Карпатах вирощують м'ясо-вовняні породи овець
Перероблююча та харчова промисловість	У Польщі традиційно високий рівень розвитку мають текстильна та харчова промисловість. Харчова промисловість Польщі більше зацікавлена в імпорті перероблених фруктів і овочів і інгредієнтів для випічки, таких як випічка сумішей і жирів. У Польщі існує більше 33000 компаній харчової промисловості та їх кількість зростає з кожним роком, споживачі мають більший дохід і зацікавлені в якісній продукції
Населення країни (національний склад)	Польща – однонаціональна країна, поляки становлять 98,7% населення. Найбільш густо заселені південні райони країни (250 осіб на 1 км кв.), найменше – північно-східні райони. Середня густина населення становить 123 особи на км ²
Віровизнання (релігія)	Переважає кількість віруючих – католики. Також є порівняно невелика група греко-католиків (понад 200 тис.) і вірмено-католиків. Польська православна церква за числом віруючих посідає друге місце (біля 500 тис.). Із нехристиян в країні найбільш представлені юдеї, караїми та мусульмани
Продукти харчування, характерні для кухні даної країн (народу)	Поляки пишаються своїми основними продуктами харчування – хлібом і ковбасою. Найбільш типові компоненти, що використовуються в польській кухні: капуста, буряк, огірки (корнішони), сметана, кольрабі, гриби, сосиски та копчена ковбаса. Щоденними продуктами харчування для поляків є чорний хліб, локшина, галушки, картопля, буряк, капуста, морква, гриби й огірки. Відварну картоплю найбільш часто їдять з гарніром з м'яса, птиці або риби. Овочі зазвичай їдять у відварному вигляді. М'ясо є важливою частиною раціону поляків. Свинина є найпопулярнішим м'ясом, і найчастіше страви виробленої зі свинини їдять смаженими і в паніровці, свинячі котлети подають з густим соусом. Також поляки регулярно вживають яловичину, шинку, ковбасу. Поляки також люблять їсти копчену і мариновану рибу, особливо оселедець
В том числі смакові продукти (пряності, спеції)	Їжа для поляків смачна, смак якій надають трави та спеції, такі, як майоран, кріп, кмін, петрушка і перець, «нане» (м'ята)
Способи кулінарної	Згідно ідеології кухні їжу подають вареною, смаженою

Показники	Характеристика показника
обробки та їх характеристика	в олії, печеною, приготованою на грилі. Також їжу готують тепловими способами припускання та запікання (соте)
Найбільш характерні (національні) страви, їх аналоги в інших кухнях, способи оформлення та подачі	Бігос – страва з квашеної і свіжої капусти, тушкований з цибулею, грибами, м'ясом, ковбасою, грудинкою, прянощами. Пляцек – коржі, покриті різними добавками та глазур'ю. Фляк – страва з рубця, тушкова з овочами та прянощами, з тертим гострим сиром. Осципек – сир з овечого молока. Клопси – страва з філе риби в кроповим соусі. Пульпети – фрикадельки з печінки з яловичим жиром або яловичим кістковим мозком з дрібно нарізаною зеленню петрушки. Пизи – галушки з картоплі з крохмалем, политі розтопленим салом з шкварками і підсмаженим луком. Жур – суп довголіття з настоєю дробленого геркулесу чи борошна. Мазурек – пісочне печиво з горіховими або фруктовими наповнювачами. Поммазанкі – невеликі гарячі бутерброди. Зрази – друга страва з м'яса, грибів, птиці з начинкою під соусом
Режим харчування	Режим харчування поляків: рясний сніданок, щільний обід і порівняно легка вечеря. Час прийому їжі не відрізняється від традиційно європейського: 7:00 – перший сніданок: канапки (бутерброди) з смаженим рибним філе, шинкою або салямі, йогурт, чай або кава з вершками і м'яка пишна булочка з джемом. 11:00 – другий сніданок: канапки, можна йогурт і обов'язково сік. 14:00 – обід: будь-який густий суп, свинячі відбивні з овочами, смажені ковбаски, сосиски, тушкова картопля, бігос, фляки, кави. 19:00-20:00 – вечеря: рис з родзинками, млинці з сиром, канапки, чай і кава
Особливості культури харчування (прибори, посуд, особливості застілля)	Особливість польської кухні є страви з невеликою кислинкою і підвищеною ситністю, адже поляки не мислять собі їжу без великої кількості вершкового масла і сметани. Дуже люблять соління і маринади. У польській кухні присутні холодні і гарячі закуски. Серед них овочеві, м'ясні і рибні салати, закуски з яєць, холодні рибні та м'ясні холодні закуски, гарячі закуски – черепашки з ковбаси з зеленим горошком, пудинг з шинки, грінки з шинкою, сосисками і печінкою і т. д. В якості закуски зазвичай подається м'ясне асорті з декількох сортів копченостей і приготовленого різними

<i>Показники</i>	<i>Характеристика показника</i>
	<p>способами м'яса. Найбільш відомою польською закускою вважаються ковбаси. Кожен регіон славиться своїми сортами ковбас. Кращими вважаються суха краківська і копчена в диму ялівцевих віток мисливська ковбаса. Перші страви також відрізняються різноманітністю. Це бульйони, крупник, супи, розсольники, борщі, щі, жур з ковбасою чи грудинкою та ін. Жур – це істинно польське блюдо, яке не має аналогів ні в одній іншій країні. Він являє собою кислуватий суп на квасі з житнього борошна і черствого хліба, який подається з ковбасою і крутим яйцем. У деяких місцевостях Польщі жур – це суп з вівсяної цежі, тобто з дробленого вівсяного зерна (геркулесу) чи борошна. До цеже, що має приємний кислуватий присмак, додають молоду картоплю. У готовий жур, вже на столі, додають вершки або сметану. Крупник – круп'яний суп особливого приготування. Польський крупник готують з перлової крупи, звареної на овочевому бульйоні, а потім увареної до стану кашки, яку вливають при безперервному помішуванні в суміш з жовтків і сметани, підігрівають, додають дрібно нарізану зелену цибулю і петрушку. До одних перших страв у Польщі прийнято подавати замість хліба картоплю, до інших – галушки, пиріжки, каші, грінки та ін. Так, до журу подають картоплю, политу розтопленим свинячим жиром, до грибного супу – перлову кашу, до щів польськи – відварну картоплю. Будь-яке святкове застілля починається з супу, наприклад, грибного або борщу. До речі, червоний борщ вони часто не їдять, а п'ють, так що в склянці може виявитися не напій, а борщ. Можна купити борщ навіть в кавовому автоматі. Після обіду прийнято дякувати не так господиню, скільки співрозмовників, за приємну компанію. Потім можна навіть послати картку з вдячністю за прекрасний вечір, але це, звичайно, офіційність. Хочеться відзначити одне польське блюдо, яке відноситься до категорії святкових, його назва бігос. Ця страва дуже складна як з приготування, так і за кількістю всіляких інгредієнтів. У неї входять два види капусти, квашена і свіжа, ковбаски, кілька сортів м'яса, навіть м'ясо птиці і, звичайно, гриби</p>

ВІДМІННІ РИСИ ТА СПЕЦИФІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ МОНГОЛІЇ

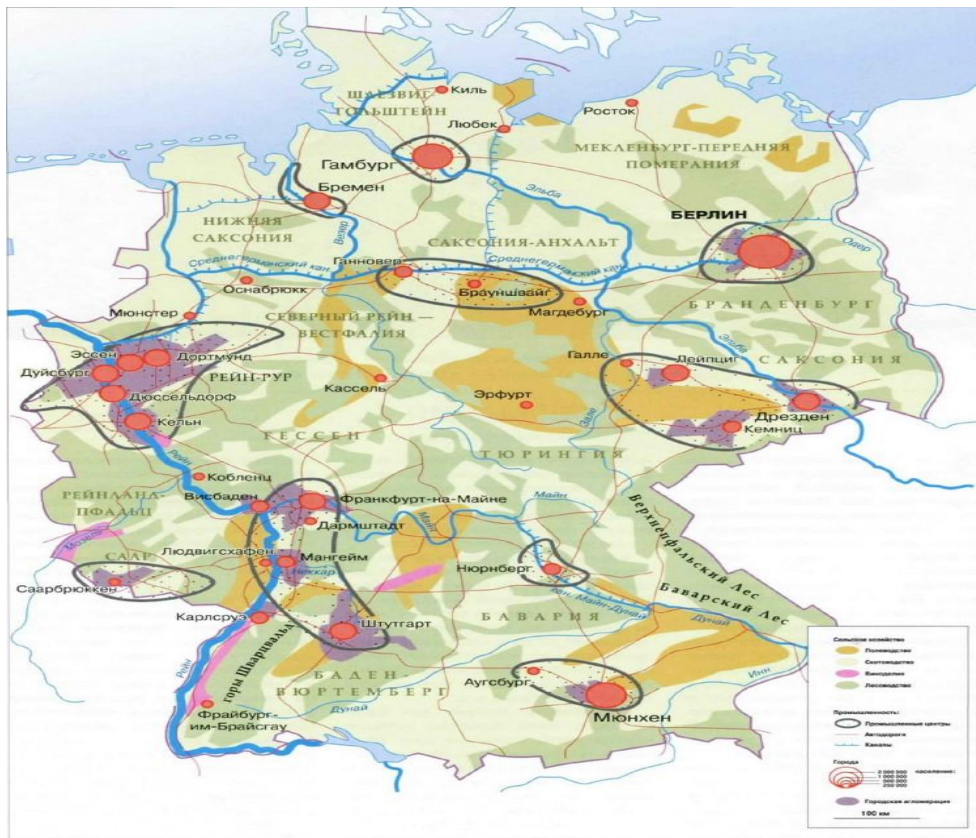


<i>Показники</i>	<i>Характеристика показника</i>
Географічне положення	Площа території Монголії складає 1 556 000 кв. км. З півночі до Монголії примикає Сибір, на заході країна граничить з Казахстаном, а на півдні з Китаєм
Рельєф, географічні зони	Монголія являє собою плато, підняте на висоту 900–1500 м над рівнем моря. Над цим плато піднімається ряд гірських масивів і хребтів. На півдні і сході країни простягаються великі горбисті плоскогір'я, пересічені окремими підвищеннями
Клімат	Сухий, різко континентальний клімат, може бути з повною підставою названий «самим континентальним» на планеті
Основні напрямки сільського господарства	Економіка Монголії здебільшого представлена аграрною економікою тваринництва. Основні продукти сільського господарства країни: пшениця, ячмінь, картопля, кормові культури, вівці, кози, велика рогата худоба, верблюди, коні
Переробна та харчова промисловість	Найбільш великі підприємства: промисловий комбінат з 8 фабриками та заводами в Улан-Баторі, Чойбалсаном та ін. У промисловості будівельних матеріалів серед підприємств важливе місце займають домобудівний комбінат в Улан-Баторі, цементний і цегельний заводи в Дархане
Населення	Населення Монголії складає 2,4 млн чол. Склад населення країни досить строкатий: переважна більшість населення складають халки (77,0%). Крім того, у країні проживають дербети, буряти, а також близько 15,0% народностей не

<i>Показники</i>	<i>Характеристика показника</i>
	монгольського походження (казахи й ін.)
Релігія	Головна релігія країни – тибетський буддизм, що має безліч відтінків шаманізму. На сході країни зустрічаються національні меншості, що сповідають іслам (в основному, казахи)
Продукти харчування, характерні для кухні Монголії	Історично сформована модель харчування кочівників включає в себе два основних компоненти: м'ясо домашньої худоби (у вигляді різних страв з м'яса і крові) і молочні продукти, що доповнюють в невеликій кількості продуктами мисливства, збиральництва і рибальства, які вносили різноманітність в раціон кочівників, однак були нерегулярними і характерні далеко не для всіх груп кочового населення. Співвідношення між споживаною кількістю м'яса і молочних продуктів залежало від сезону господарського року кочівників. Можна виділити кілька «харчових» сезонів: – зимовий раціон, більш ґрунтовний, включав в себе м'ясо домашньої худоби, заготовлене впрок в жовтні-листопаді, різні типи сирів і масло, і печені або варені вироби з борошна культурних злаків або просто злегка підсмажене борошно з диких злаків, що розводять у воді або чаї. – осінній раціон, включав в себе свіже м'ясо, яке їли в момент масового забою худоби
Способи кулінарної обробки та їх характеристика	Найбільш характерні сушка м'яса на повітрі і на морозі довгими, тонкими стрічками без всякої попередньої обробки. Прості, без всяких гарнірів і приправ (крім сушеної цибулі-мангіра) м'ясні блюда монгольської кухні вимагають, тим не менш, тривалого приготування, оскільки м'ясо варять або сушать великими порціями. Взагалі, в Монголії не люблять нічого смаженого. І дійсно, смажити було ні на чому – в степу немає не те що дров, а навіть гілочок. Тому всі або варили, або куховарили на пару. Але частіше м'ясо просто в'ялили або коптили. Або робили таким чином: дрібно нарізані смужки м'яса клали під сідло, до вечора вони вже були достатньо солоні, і їх можна було їсти
Найбільш характерні (національні) страви	У будь-якій монгольській родині кожен ранок починається з Суутей Цай. Це особливий молочний чай з сіллю. Монголи його просто обожнюють. П'ють цей напій обов'язково гарячим. Заварюють його цілу добу в термосах, і лише тільки потім п'ють. За день монголи можуть випити до десяти піал цього напою на одну людину! Монголи обожнюють борошняне і печене. Особливо вони люблять готувати прісні коржі і печива на воді. Прісне монгольське печиво називається Борцог. Це дуже сухе печиво, воно довго не

<i>Показники</i>	<i>Характеристика показника</i>
	<p>псуватися і тому монгольські жінки заготовляють його на цілі тижні. Жорсткий борцог місцеві жителі звикли занурювати в Суутей Цай. Так його легше прожувати. Тому-щоб це сухе печиво можна і зуби зламати. Ось таке воно жорстке. Довге кочове життя навчила монголів готувати практично всі страви так, щоб вони досить довгий час не псувалися. Так вони готують сушене яловиче м'ясо, яке називається Борц. Яловичину восени розрізають на смужки і вивішують на мотузки на вулиці, де воно поступово сохне. Знімають Борц тільки навесні. Саме тоді він вважається повністю готовим. Потім його засипають в пакети і подрібнюють в порошок. Додають Борц у всі місцеві супи замість свіжого м'яса. Люблять монголи і напій з кобилячого молока, який є певною подобою кумису, але називається він Айраг. Готуватися цей кисломолочний напій також, як і кумис, але у нього є свій секрет, який монголи досі не розкривають. У літню спеку Айраг справжнісіньке порятунок. Будучи дуже жирним і поживним продуктом, він непогано втамовує спрагу і освіжає у спеку. Ще однією цікавою особливістю монгольської кухні вважається сушений сир. Називається він Арулена. Хар-хох – це баранина, виготовлена за давнім рецептом. Свіже м'ясо, овочі, картоплю нарізують і укладають у флягу, встановлену на відкритому вогні. Всередину доливають річкової води, кидають гладкі камені, які лише злегка обсмажують і пропікають м'ясо з гарніром. Через півгодини страва готова. Найпопулярніше страву монгольської народної кухні – пінки, для їх приготування молоко довгий час кип'ятять на слабкому вогні, а потім остуджують. Потім товстий шар пінок обережно знімають лопаткою і викладають на дерев'яне блюдо, трохи підсушують і подають до чаю. У Монголії існують і страви, відомі тільки в цій країні, наприклад, борцог (шматки дрібно нарізаного тіста, обсмажені в баранячому жирі або олії), хальмаг (суміш пінок і муки), пиріжки з начинкою з сирого м'яса</p>
<p>Режим харчування</p>	<p>Точного фіксованої кількості трапез у монголів протягом дня не було, можна виділити тільки ранкову і вечірню їжу. День кочівника починається з ранкової доїння, потім вигону худоби на пасовище, і лише після цього наставав час ранкової їжі: пили чай з молоком, їли молочні продукти, борошняні вироби, холодне м'ясо, якщо воно залишалось з вечора. Вечірня трапеза була ґрунтовної, рясної, тривалої за часом: поки чекали коли звариться м'ясо, пили чай, їли локшину і знову пили чай</p>

ВІДМІННІ РИСИ ТА СПЕЦИФІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ НІМЕЧЧИНИ



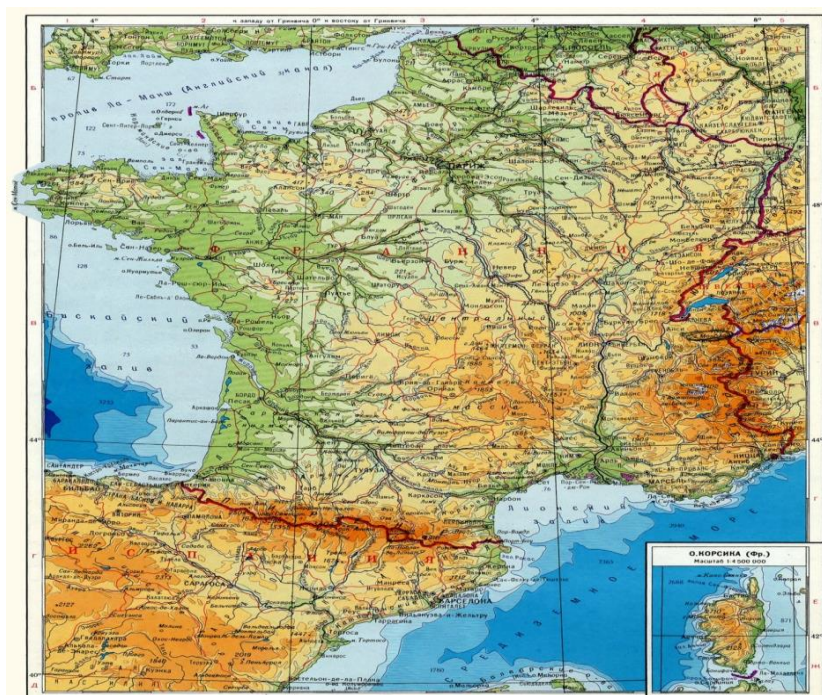
<i>Показники</i>	<i>Характеристика показника</i>
<p>Географічне положення країни</p>	<p>Німеччина лежить у центрі Західної Європи між Північним і Балтійським морями на півночі й Альпами на півдні. Найважливішою особливістю географічного положення Німеччини є розташування її між економічно високорозвиненими країнами на заході та менш розвинутою частиною Європи на сході</p>
<p>Рельєф</p>	<p>За характером поверхні Німеччину можна поділити на три частини: Північно-німецька низовина, Середньонімецькі гори (Рейнські, Сланцеві, Гарц, Тюрінгенський Ліс і Рудні), Південна Німеччина (Шварцвальд, Швабський Альб, Франконський Альб, Баварський Ліс і Баварське плоскогір'я)</p>
<p>Клімат</p>	<p>Клімат Німеччини помірний. У північному регіоні відчутний морський вплив, що і пом'якшує погодні умови. В центральній частині країни клімат континентальний. Найтепліше літо – в Рейнській долині (там луки і поля зеленіють навіть взимку), а найхолодніші зими – в Альпах, на півдні країни</p>
<p>Основні напрямки</p>	<p>Особливості земельних ресурсів, кліматичні і ґрунтові умови, а також висока платоспроможність населення зумовили</p>

Показники	Характеристика показника
сільського господарства	тваринницьку орієнтацію в структурі галузі. Цей сектор дає 4/5 вартості продукції. Німеччина виділяється поголів'ям великої рогатої худоби і свиней, виробництвом м'яса (90 кг на рік на кожного жителя), масла і твердих сирів. Із зернових вирощують пшеницю, ячмінь, жито. Пшениця є головною зерновою культурою, але роль її менша, ніж у Франції та Великобританії. Важлива також роль жита (колись це був головний хліб німців). Німеччина є великим виробником картоплі, цукрових буряків, фруктів (особливо яблук), овочів і винограду. «Національною» культурою став хміль, що використовується для пивоваріння
Переробна та харчова промисловість	Харчова промисловість вважається однією з важливіших галузей економіки Німеччини. Частка вартості експорту харчової промисловості. Характерним для структури галузі є традиційно зумовлено висока частка малих та середніх підприємств (КМУ – kleineund mittlere Unternehmen). Різні галузі та розміри підприємств харчової промисловості напряму впливають на виробничий процес. Рівень автоматизації при виробництві молочних продуктів, напоїв, хлібних виробів, у порівнянні з переробкою м'яса є дуже високим
Населення	Чисельність населення – більше 80 мільйонів чоловік. Німеччина етнічно однорідна країна. В Німеччині знаходиться найбільша в Європі агломерація міст – Рурська, яка утворилася на базі вугільного басейну і комплексу важкої промисловості
Релігія та віросповідання	Конституція Німеччини як основний закон гарантує свободу віри та релігій в країні. Сьогодні 29,7% німців лютерани та протестанти, 31,2% католики, 3,9% мусульмани та 0,1% євреї
Продукти харчування, характерні для даної країни	Країна має досить різноманітну кухню, успадковану від численних народів, що проживають або проживали на цій території. Німецька кухня відрізняється великою різноманітністю блюд з різних овочів, свинини, птиці, дичини, телятини, яловичини та риби. Овочів споживається дуже багато, особливо у відварному вигляді, як гарнір – цвітна капуста, стручки квасолі, моркву, червонокочанна капуста і ін. Баварська кухня відрізняється величезними порціями і «сільською» простотою. Найвідоміші страви готують із свинини – смажена свинина з кислою капустою, знамениті мюнхенські ковбаски «вайсвюрштельн» і дуже смачні солоні кренделі «братика». Також дуже популярними є сири з різними смаковими властивостями. На узбережжі Північного і Балтійського морів більшість традиційних страв

Показники	Характеристика показника
	готується з риби. Її смажать, коптять, запікають і маринують самими різними способами, а також готують дуже смачні супи
В тому числі, смакові продукти, прянощі, спеції і приправи	Німці надають перевагу негострій їжі, прянощі й приправи закладаються в страви дуже помірно, в цілому німецька національна кухня проста, багата. Але для приготування часто використовуються різноманітні маринади, до складу яких входить пиво
Способи кулінарної обробки, їх характеристики	М'ясо та рибу, традиційно, подають засмаженими або запеченими, але, майже завжди, продукт проходить попереднє маринування. Так як основна страва виходить насиченою та дещо жирною, її доповнюють відварними або тушкованими гарнірами (здебільшого овочами)
Найбільш характерні страви	З перших блюд широко поширені різні бульйони: з яйцем сільськогосподарської птиці, галушками, рисом і томатами; суп-локшина, суп-пюре з гороху, цвітної капусти, курей і дичини. У деяких районах Німеччини популярні хлібний, пивний супи. Взимку особливо хороші густі м'ясні супи «Айнтопф». Широке використання ковбас, сосисок, сардельок – характерна риса німецької кухні. У всьому світі всіма відомі сосиски з тушованою квашеною капустою. Інша характерна риса німецької кухні – широке застосування для приготування других блюд натурального м'яса. Такі, наприклад, котлети і шніцелі відбивні, філе по-гамбурзьки, чвар, шморбратен, шнельклопс, біфштекс по-гамбурзьки та ін Дещо менше використовується м'ясо в рубленого вигляді. Риба подається найчастіше у відвареному і тушкованому вигляді. З солодких страв популярні фруктові салати з дрібно нарізаних плодів, які посипають цукровою пудрою і поливають фруктовими соусами або сиропами (подають їх в сильно охолодженому вигляді); компоти, киселі, желе, муси, всілякі запіканки з фруктовими соусами, морозиво, фрукти і обов'язково натуральна кава з молоком. Традиційно Німеччина вважається країною, де люблять м'ясо і картоплю
Режим харчування	Традиційний сніданок (Frühstück) у Німеччині звичайно включає рогалик, вершкове масло, джем, кілька скибочок твердого сиру, кілька скибочок варено-копченої (копченої) ковбаси або шинки, варене вкруту яйце куряче, кава або чай. Ланч (Mittagessen) – основна трапеза дня в Німеччині, звичайно включає: основне гаряче блюдо, салат, суп і закуску, а також іноді який-небудь напій. Вечеря (Abendessen) у німецьких ресторанах може подаватися гостям з 16 до 23 години. На вечерю в домашній обстановці німці

Показники	Характеристика показника
	вiддають перевагу легкому блюду, що складається з сирної тарiлки (2–3 види сиру), скибочок шинки й хлiба. Подається також кава або чай
Особливостi культури харчування (прибори, посуд, особливостi застiлля)	У ресторанi по приходу прийнято вiтати усiх, що знаходяться бiля вас людей, навiть незнайомих, побажанням приємного апетиту. Опiвднi в Нiмеччинi потрібно кинути все i йти обiдати. На обiд покладається гаряча їжа з кiлькох страв. На перше зазвичай їдять бульйони з яйцем, галушками, рисом i томатами, суп-локшину, суп-пюре з гороху, кольорової капусти, курей i дичини, iнодi хлiбний або пивний суп. На друге свинину, курей, а як гарнiр найбiльше нiмцi люблять картоплю. На вечерю їдять бутерброд з чим-небудь холодним, хоча цiлком можна замовити собi i гарячу їжу. Пiсля вечерi та обiду прийнято пити каву з молоком, вершками або просто чорний. Перед сном нiмцi можуть собi дозволити з'їсти що-небудь, але трохи, на всяк випадок, щоб вночi не застигло почуття голоду. Нiмеччина один з трьох головних виробникiв пива в свiтi. Пиво для нiмцiв – це спiсiб життя! Пиво завжди подають охолоджене, з великою шапкою пiни. Не рекомендується пити пиво поспiхом – за неписаними правилами потрібно почекати, поки пiна осяде, а вона може триматися до восьми хвилин. Величезним попитом у нiмцiв користуються також чудовi нiмецькi вина

ВІДМІННІ РИСИ ТА СПЕЦИФІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ ФРАНЦІЇ



Показники	Характеристика показника
Географічне положення країни	Франція – держава в Західній Європі. Найбільша країна Західної Європи. Площа – 547 тис. кв ² . Адміністративно-територіальний поділ: 100 департаментів
Рельєф	У Франції представлені три різних типи рельєфу: високі гори, древнє плато і рівнини. Західні і північні райони Франції – рівнини і низькогір'я. В центрі і на сході – середньовисотні гори. На південному заході Піренеї. На південному сході Альпи
Клімат	Клімат – помірний морський, на сході – перехідний до континентального, на узбережжі Середземного моря – субтропічний, середземноморський
Основні напрямки сільського господарства	Франція є першою країною в Європі за обсягом випуску сільськогосподарської продукції. Франція займає лише третє місце після Данії та Іспанії по лову риби та морепродуктів. Більше половини території країни складають землі, які придатні для ведення сільського господарства. Третю частину території займають ліси, що становлять 25,0% площі всіх лісових масивів Європейського Союзу. Головна зернова культура Франції – пшениця. Велике значення також мають кукурудза і ячмінь. У північно-західній частині країни крім них сіють гречку і овес, на бідних ґрунтах Центрального району – жито, а в дельті річки Рона культивують рис. Майже по всій території Франції вирощують картоплю, а цукровий буряк садять на северо-французької низовини. У департаменті Нижній Рейн вирощують тютюн і хміль, на Рив'єрі – квіти, а в департаменті Приморська Сена обробляють льон. Широко відома Франція своїми виноградниками, в рік тут збирають 10–12 мільйонів тонн винограду. У Франції виробляється багато овочів і фруктів. Тваринництво у Франції має м'ясомолочне напрямок. Франція займає в світі третє місце по виробництву молока, а з виробництва м'яса – четверте місце
Переробна та харчова промисловість	Харчова промисловість Франції налічує близько 4 тис. підприємств, з них 3,5% припадає на долю великих, а 14,6% – середніх підприємств, які розміщуються переважно у невеликих містах та сільській місцевості
Населення	Населення – близько 62,8 млн осіб (2015 р.), зокрема 90,0% – французи, міське населення – 75,0%
Релігія та віросповідання	Більшість віруючих – католики (51,0%); мусульмани – 4,0%
Продукти харчування, характерні для	Східний регіон Франції перебуває під впливом німецької культури їжі та її продукти, як шинка, ковбаси, сало і пиво. Кухня прибережних районах Франції відома великою

Показники	Характеристика показника
даної країни	кількістю омарів, мідій і морського окуня. Центральний області і долина Луари популярний для виробництва свіжих фруктів і овочів. Бургундії популярний для виробництва вина. Регіональна французька кухня включає в себе овочі, як картопля, морква, гриби, ріпу, цибулю-порей і цибулю-шалот. Фрукти, як апельсини, персики, яблука, абрикоси, вишня, полуниця, виноград, сливи та малини дуже популярні. Французи люблять таке м'ясо, як спинки качок, гусей, яловичини, свинини, баранини і індички, а риби, як тунець, сардини, тріска, лосось, креветки, устриці і форель
В тому числі смакові продукти, прянощі, спеції і приправи	Деякі основні компоненти в традиційних французьких рецептів оливкова олія, оцет, сир, гарячі гірчиця, мускатний горіх, цибуля, часник і пшеничного борошна. Найрозповсюдженішими приправами в даній кухні є використання свіжих та сухих неперемелених трав. Їх використовують для всіх страв, але особливу увагу надають при приготування супів та соусів. Найбільш часто використовувані трави і приправи у французькій кухні мають естрагон, лаванда, чебрець, розмарин, шавлія, фенхель. Універсальним набором трав для французької кухні – трави, під назвою «Букет гарни». Склад цього набору: петрушка, лавровий лист, кервель, чабер, кріп, часник, перець червоний, шафран. Також використовується різноманітний алкоголь у приготуванні французьких страв, у якості смакових компонентів. Це виноградні вина, ром, коньяк, лікери
Способи кулінарної обробки, їх характеристики	У французькій кулінарії існують деякі характерні приправи приготування їжі. Перш за все, це активне використання виноградних вин, коньяку і лікерів в приготуванні самих різноманітних страв. Вино при цьому, як правило, піддається значному випарюванню, в результаті якого винний спирт випаровується, а склад, що при цьому залишився, надає страві неповторний присмак і наповнює її приємним ароматом. Друга особливість французької кухні – величезна кількість соусів. Класичними французькими соусами, вважаються, соуси без борошна, основою яких являється сухе вино та рослинні добавки. Ще одна особливість – приготування супів. Це супи-пюре, супи-креми, які проходять не лише теплову обробку, головна їх особливість – подрібнення та утворення пюреподібної маси. Ще один оригінальний прийом – так називає мий «підпал» (фламбювання). Для цього перед подачею готову гарячу страву (перш за все, м'ясо) поливають коньяком та підпалюють. Це надає страві специфічного присмаку та

<i>Показники</i>	<i>Характеристика показника</i>
Найбільш характерні страви	<p>аромату</p> <p>Національна кухня Франції, є однією з найсмачніших. Найвідоміші традиційні французькі страви, це равлики по-бургундські, млинці «сокка» з горохової муки, «пісаладье» – цибулевий пиріг, «кокот» – яйця сільськогосподарської птиці з естрагоном. У кожній провінції Франції кухня має свої характерні особливості. У Лангедоці, Провансі і Гасконі для приготування страв використовують велику кількість спецій і вино. Тут вам можуть запропонувати прісноводну рибу і страви, складовою частиною яких є листя кульбаби. У Бургундії можна поласувати курчам в червоному вині, трюфелями, яловичиною «шароле», сиром самих різних сортів, таких як «Маконі», «Епуас», «Шаурс», «Сумантран», «Везеля». В Бретані для приготування страв використовуються практично всі придатні для їжі представники морської флори та фауни. На острові Корсика пропонують шинку «Копа» і «пріцутту», інжирове варення, «броккиу» – сир з овечого молока, суп з каштанами. У всій Франції не обходиться без вина місцевого виробництва, яке славиться своїм ароматом</p>
Режим харчування	<p>Розпорядок харчування французів передбачає два сніданки. Перший сніданок – фруктові та овочеві соки, яйця, сир, масло, омлети (з варенням, шинкою, сиром, грибами, зеленню, фаршированими помідорами та іншими гарнірами). Другий сніданок (в 12 годин) – холодні закуски з продуктів моря і риби, м'ясо свійської птиці, фаршировані або тушковані овочі, гарячі страви нескладного приготування. Обід (з 18 до 19 годин) – будь закуски європейської кухні, супи, другі страви. За французькими звичаям, сири подають після основного блюда перед десертом, і, всупереч порадам дієтологів, одностайно вважають, що сир після м'яса є некорисно</p>
Особливості культури харчування	<p>Характерним для французького столу є великий вибір страв, що подаються зазвичай маленькими порціями. В ресторанах Франції вибір страв не широкий, але витончений. Меню зазвичай – фірмові страви від шеф-кухаря, які можна скуштувати лише в даному закладі. Велику увагу в ресторанах приділяють подачі страви: витонченій страві притаманний і вишуканий посуд, на якій буде подаватися дана страва. Враховується, навіть, така деталь, як колір обідка тарілки, що має бути в гармонії з основним компонентом страви</p>

ВІДМІННІ РИСИ ТА СПЕЦИФІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ АВСТРІЇ



<i>Показники</i>	<i>Характеристика показника</i>
Географічне положення	Австрія – держава в Центральній Європі, яка не має виходу до моря, межує з Німеччиною та Чехією на півночі, Словаччиною та Угорщиною на сході, Словенією та Італією на півдні та Швейцарією і Ліхтенштейном на заході. Площа 83 871 км ²
Рельєф, географічні зони	3/4 поверхні займають молоді брилові і складчасті хребти Східних Альп, об'єднуються в субширотні ланцюга. Осьова зона гір з гірничо-льодовиковими формами рельєфу на заході піднімається вище 3300–3500 м (вершина Гросглокнер, 3798 м), на сході до 2400 м. Снігова межа в середньому знаходиться на висоті 2500–2800 м
Клімат	Великі контрасти рельєфу – від низовин до снігових гір – обумовлюють вертикальну зональність клімату, ґрунтів, рослинності. На низинних північно-східній і східній окраїнах Австрії клімат помірно-теплий. Тепла досить для визрівання винограду, посухи трапляються рідко. Вгору по долині Дунаю вологість підвищується, виноградники зникають, але і тут ще досить тепло і сонячно
Основні напрямки сільського господарства	В Австрії добре розвинене сільське господарство. Основою сільського господарства є молочне тваринництво. Розвинені також виноградарство, виробництво зернових культур, свинарство і плідівництво, рослинництво. Головними культурами галузі є пшениця, ячмінь і цукровий буряк, які

Показники	Характеристика показника
	вирощують на придунайських територіях та на східній рівнинно-пагорбкуватій частині Австрії. Тут висівають також жито, овес і саджають картоплю. Поза гірськими районами переважають овочівництво, плідівництво й виноградарство, яким займаються у північно-східній і східній частинах країни. Тваринництво. Галузь дає понад 2/3 продукції сільського господарства. Природні луки і пасовища охоплюють понад 50,0% усієї сільськогосподарської площі
Переробна та харчова промисловість	Галузь харчової промисловості є однією з найрозвинутіших, її підприємства розташовані по всій території країни. Так, виноробство зосереджене у Придунайській Австрії, на півдні та південному сході переважають м'ясо-молочна, хлібопекарська, борошномельна, макаронна й інші галузі. У гірських районах, давні традиції має сироробна промисловість. Світової популярності набув австрійський шоколад
Населення	Населення – 8420010 осіб. Найбільша етнічна група – німецькомовні австрійці, становить 88,6 % населення країни. Основний офіційна мова – німецька. Крім того, є 6 визнаних національних меншин: хорвати, словенці, чехи, словаки, угорці, цигани (всього близько 300 тис. чол.)
Релігія	73,6% австрійців – католики, 4,7% – лютерани, 6,5% населення відноситься до інших релігійних конфесій (іслам – 4,2%, православна церква – 2,2%, іудаїзм – 0,1%)
Продукти харчування, характерні для кухні Австрії	Найбільш поширені другі страви з свинини і яловичини, особливо сало з капустою, гуляш з свинини, телятини або яловичини. Люблять австрійці і м'ясо з соусом. У великій кількості споживаються овочі (особливо різні сорти капусти) і картоплю. Її зазвичай смажать в маслі і приправляють кільцями підсмаженої цибулі (запах цибулі ріпчастої типовий для страв австрійської кухні). Прянощі і приправи використовуються помірно. У Австрії дуже люблять каву і готують її не менше чим п'ятдесяти способами. Вершкове масло повинно бути на столі під час кожного прийому їжі
В том числі смакові продукти	Австрійська кухня, вірніше, її віденська школа не тільки займалася обробкою приправ інших кухонь (наприклад, російського хрину), але і створила свої абсолютно оригінальні приправи з власними назвами, наприклад Байцим (буквально на австрійсько-німецькому жаргоні означає – мастило)
Найбільш характерні (національні)	Тафельшпіц – відома м'ясна страва Австрії. Готується з ніжного яловичого окосту, відвареного в супі. Порційно поріzana яловичина відварна, шматочки якої виходять

Показники	Характеристика показника
страви	загостреної форми, подається з яблучним пюре з додаванням тертого хрону і булки, подається разом з бульйоном. До тафельшпіцу часто також подається соус на основі сметани з хріном. Віденський шніцель являє собою великого розміру (іноді перевищує розміри тарілки) тонкий шніцель виключно з телятини. Відбите м'ясо обсипають паніровкою і швидко обсмажують на гарячому маслі. Родзинка цієї страви полягає в тому, що його роблять із свіжої дорогої телятини. За основним рецептом ростбіф надрізують по краях, солять, перчать, іноді натирають гірчицею або часником і швидко обсмажують в маслі, топленому маслі або топленому жирі. Обсмажене м'ясо доводять до готовності в духовці. У тій же сковороді обсмажують ріпчасту цибулю, іноді посипаною паприкою. Цибулю виймають, в жир додають трохи борошна, м'ясного соку, бульйону або вина для утворення густого соусу. Ростбіф з цибулею і соусом сервірують зазвичай зі смаженою картоплею або макаронними виробами. По всій країні популярний шинкенфлекерлн – локшина з шинкою з додаванням сиру і яєчного білка. Це страва може бути зварена сотнями різноманітних способів. Один з них: відварити локшину в киплячій підсоленій воді до готовності. Розігріти невелику кількість оливкової олії на сковороді на середньому вогні. Додати дрібно нарізану цибулю і смажити до м'якості і золотистого кольору приблизно 3 хвилини. Потім додати нарізану невеликими шматочками шинку і обсмажити ще хвилину. Додати готову локшину, посолити і поперчити за смаком. Посипати сиром, поставити під гриль, щоб сирзлегка підрум'явився. Штрудель – австрійська мучна страва у вигляді рулету з скрученого трубкою листового тіста з різною начинкою
Режим харчування	Австрійці їдять досить багато і ситно, харчуються п'ять разів на день. З 7 год до 9 год – сніданок, з 10 до 11 год – перекуска «сніданок нашвидко», з 13 до 14 год – обід, з 16 до 17 год – другий обід-перекуска, і ввечері – вечеря. Якщо перший сніданок включає зазвичай булочку, масло, яйце некруте, варення і каву (або чай), то другий є щільнішим: дві сосиски, дрібно нарізана печінка або холодне м'ясо з хроном і хлібом. Обід неодмінно починається бульйоном або супом, частіше пюреподібним

Австрійська, швейцарська та німецька кухні відрізняються великим різноманіттям страв із свинини, телятини, яловичини, птиці, дичини, риби, але

улюбленими є також овочеві страви, особливо гарніри з картоплі, найчастіше у відвареному вигляді, капусту та бобові.

Відмінною рисою німецької кухні є широке використання сосисок, сарделок, ковбас для приготування закусок, перших та других страв, а також застосування натурального м'яса для приготування кулінарних других страв.

У національній кухні Австрії просліджуються італійський і німецький вплив, дуже багато спільних рис з кухнею Угорщини, Чехії, Словенії та Туреччини.

Особливості швейцарської кухні використання сиру у багатьох кулінарних стравах, що пов'язано з вміннями народів виробляти сир емменталь, грюйер, сбрінц, аппенцеллер.

Тенденції розвитку національних кухонь народів країн Балканського півострова і Центральної Європи започатковуються історичними особливостями харчування цих народів, регіональними кулінарними традиціями тощо. Але, не дивлячись на ці відмінності, в них є багато спільних рис.

ТЕМА 4

Особливості національних кухонь народів країн Південної і Західної Європи

План лекції

1 Відмінні риси та специфічні особливості кухонь народів країн Південної і Західної Європи (Італії, Франції, Іспанії).

2 Особливості технології, рецептурного складу та асортименту страв і кулінарних виробів. Вимоги до якості страв і кулінарних виробів.

Рекомендована література [3 – 5;12; 14; 15; 23;27]

ВІДМІННІ РИСИ ТА СПЕЦИФІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ ІТАЛІЇ



<i>Показники</i>	<i>Характеристика показника</i>
Географічне положення країни	Італія – держава на півдні Європи, в Середземномор’ї. На території Італії розташовані також такі державні утворення: Сан-Марино, Ватикан, Суверенний Мальтійський орден
Рельєф, географічні зони	Італія розташована на півдні Європи, оточена морями басейну Середземного моря і займає весь Апеннінський півострів; великі острови Сицилія, Сардинія; 7 населених островів Тосканського архіпелагу, найбільшим з яких є острів Ельба тощо
Клімат	Географічно Італія лежить у помірному і субтропічному кліматичних поясах. Через достатньо високу протяжність Апеннінського півострова, клімат відмінний на півночі, що належить до європейського континенту, та півднем, що оточений Середземним морем. Альпи – частковий бар’єр проти західних і північних вітрів. Сардинія підкорена атлантичним, а Сицилія – африканським вітрам. Взагалі, чотири метеорологічні ситуації домінують над італійським кліматом
Основні напрямки сільського господарства	За стандартами ЄС, сільське господарство Італії недостатньо ефективне. Середній розмір ферм 7 га. До багатих і Розвинених сільськогосподарських районів можна віднести Паданську низовину та західне узбережжя між Ліворно і Неаполем. Італія є важливим виробником зерна. Вирощують пшеницю, кукурудзу, ячмінь і рис. Щоправда, тверда пшениця для виготовлення макаронів культивується в межах Півдня. Власної пшениці не вистачає, її імпортують. Рис Італія експортує в інші країни Європи
Перероблююча та харчова промисловість	Серед галузей харчової промисловості найрозвиненішими є борошномельна, що розміщена у всіх великих центрах і портових містах Італії. На півдні чимало підприємств виробляють не лише борошно, але й макарони, за випуском яких Італія займає перше місце у світі
Населення країни (національний склад)	Італія займає друге місце в Європі (після Німеччини) по числу жителів – 57,9 млн чоловік. Країна відзначається великою густотою населення (191 чол. на км ²). На території Італії проживають італійці, німці (в області Трентіно-Альто-Адідже мешкає німецька община), французи (в області Валле-д’Аоста), словенці (в області Фріулі-Венеція-Джулія). Міське населення становить 67,0%
Віровизнання (релігія)	Більшість віруючих належать до католицької церкви. Близько 225 000 чол. вважають себе протестантами, в тому

<i>Показники</i>	<i>Характеристика показника</i>
	числі лютерани, методисти та баптисти. Вони всі є членами Об'єднання Євангельських Церков у Італії (Federazione delle Chiese Evangeliche in Italia)
Продукти харчування. характерні для кухні даної країни (народу)	Для приготування страв італійської кухні використовують різноманітний асортимент продуктів, високоякісну сировину, таку як оливкова олія, оливки, маслини, сири, борошняні вироби. Італійська кухня славиться мистецтвом приготування овочів, їх не варять, а тушкують у власному соку або смажать. Характерна риса італійської кухні – різноманітний асортимент макаронних виробів (спагеті, вермішель)
В том числі смакові продукти (пряності, спеції, приправи)	Найбільш характерна і, отже, обов'язкова до використання зелень італійської кухні – базилік, розмарин, шавлія, орегано, майоран. Семена фенхелю в свіжому чи смаженому вигляді активно застосовуються щоб надати пахоців солодким харчем, особливо тортам. У італійській кухні присутні насіння маку. Ними прикрашають деякі види домашнього хліба, і навіть закриті пироги. Італійські кухарі розрізняють чи два різновиди чабера садового: літній габер володіє більш ніжним смаком, а зимовий – інтенсивнішим. Обидві різновиду використовують у стравах з зелені і м'яса
Найбільш характерні (національні) страви, їх аналоги в інших кухнях, способи оформлення та подачі	Італійці – великі любителі м'яса. Основними м'ясними стравами є різноманітні види аббацьо (м'ясо ягняти), і навіть знаменита сальтимбокка (буквально перекладається «стрибай до рота» – телячий ескалоп, обгорнутий в шинку і підсмажену в вином соусі) і капретто (м'ясо козеня). Хліб, як і взагалі усе борошняне, користується великою популярністю. З того ж кукурудзяного борошна у багатьох областях виготовляють поленту – густо зварену кашу, яку подають до столу, нарізавши скибками. Для ласунів найкращим місцем по всій Італії є Турін, у яких можна, як і 100 років тому, випити бичерин – гарячий напій з урахуванням кави, шоколаду і молока. Під час аперитиву – класичний «Вермут» чи легендарний «Пунт еМес». Всюди Італії випивають щодня до десятих — п'ятнадцяти чашок кави експресо чи капучино, а у кав'ярні просиджують годинами. Міністру найчастіше складають супи-пюре, прозорі супи, супи з макаронами, а також страви, приготовані з макаронних виробів, різноманітних за формою і якістю. Макарони – улюблена їжа італійців. Всі страви з них називаються «паста». Пасту заправляють томатним соусом, маслом і сиром, готують з м'ясом. Часто

Показники	Характеристика показника
	<p>пасту подають у поєднанні з квасолею, горохом, цвітною капостою. З макаронних виробів дуже поширені спагетті – вид довгої вермішелі (зазвичай у вигляді мотків), яку відварюють у підсоленій воді або бульйоні, і канелоні – короткі макарони. Спочатку канелоні відварюють до напівготовності, а потім наповнюють фаршем, приготованим з рубленого яловичого м'яса, змішаного з дрібнонарізаними грибами, рубаною зеленню, сирими яйцями та ін., і доводять до готовності в духовці. З інших виробів з тіста популярністю користуються равіолі – невеликі квадратні пельмені, які подають в томатному соусі та з тертим сиром. Іноді перші страви складаються цілком з м'яса – смаженого, вареного або тушкованого. Улюблене м'ясне блюдо італійців – рагу, яке представляє собою великий шматок м'яса, спочатку підсмаженого до рум'яної скоринки, а потім тушкованого в томатному соусі. На друге найчастіше готують овочеві страви: смажені овочі, селера. Дуже популярна тушкована цвітна капуста, рясно заправлена оливковою олією, каперсами і маслинами</p>
<p>Режим харчування</p>	<p>Сніданок у італійців, як правило, легкий: хліб, сир, кава. Зате обід дуже щільний: овочі, сири, пиво, закуска. У нього входять закуска, перша страва (минестра), друге блюдо і десерт: сир, фрукти, кава і сухе виноградне вино. Вечеря: Починається о 10–11 годині вечора: вечеряють багато обов'язково гарнір і гаряче, потім йде закуска, потім десерт</p>
<p>Особливості культури харчування (прибори, посуд, особливості застілля)</p>	<p>В Італії все крутиться навколо макаронів. Крім того, італійці не замовляють пасту в якості основної страви, це закуска, за якою слідує як мінімум ще одна зміна страв. Кава після їжі теж п'ється за правилами. Кожен сорт кави п'ється в певний час доби. Щоб встати з ранку, потрібен міцний еспресо, на сніданок італійці замовляють капучіно або латте маккіато. Після обіду і до пізнього вечора італійці п'ють тільки Un espresso per favore. У кожному разі неможливо представити будь-яку трапезу без вина. І справді, рясний обід з жирними сирними закусками й тушкованим м'ясом буде неповним без пляшки – Barolo або Barbaresco, а fritto misto (асорті зі смажених морепродуктів й овочів) – ідеальне друга страва для жаркого літнього дня – буде безнадійно зіпсована без пікантного Chianti Classico d'Annata, що прекрасно прочищає горло й підкреслює смак блюда</p>

ВІДМІННІ РИСИ ТА СПЕЦИФІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ ІСПАНІЇ



<i>Показники</i>	<i>Характеристика показника</i>
Географічне положення країни	Іспанія, офіційно Королівство Іспанія – держава на південному заході Європи. За територією Іспанія є четвертою країною в Європі, опісля Російської Федерації, України і Франції, та є другою за величиною в Європейському Союзі
Рельєф, географічні зони	Рельєф Іспанії різноманітний, тут домінуючу роль відіграють системи гірських хребтів і високогірних плоскогір'їв. Плоскогір'я і гори складають близько 90,0% її території. Велика частина території Іспанії розташована на висоті близько 700 м. Це друга за висотою країна в Європі після Швейцарії. Єдина велика низовина – Андалузька на півдні країни
Клімат	Іберійському півострові притаманні три основні кліматичні типи: Континентальний, Океанічний і Середземноморський та ще три не основних, але визначальних кліматичних зон – гірського, альпійського і субтропічного типу
Основні напрямки сільського господарства	Сільське господарство – традиційно розвинута галузь економіки Іспанії. У сільському господарстві висока міра концентрації земельної власності. Посіви зернових, соняшника, бавовнику, цукрового буряка. Виноградарство, вирощування оливи, цитрусових, овочівництво. Розведення великої рогатої худоби, свиней, овець, кіз. Заготівля пробки. Рибальство. Лісозаготівлі. Рибне господарство дає менше 1,0% товарної продукції Іспанії, але ця галузь швидко і майже

Показники	Характеристика показника
	безупинно розширювалася з 1920-х років. Найбільше виловлюють сардини, хека, макрелі, анчоусів і тріски.
Перероблююча та харчова промисловість	Іспанія – розвинена індустріально-аграрна країна. За обсягом промислової продукції в кінці ХХ ст. вона посідала 5-е місце в Європі і 8-е у світі. Основні галузі промисловості: текстильна, харчова, металообробна, хімічна, кораблебудування, машинобудування, туризм
Населення	Іспанія визнана єдиною нацією, сформованою на основі різних етнічних груп, основними з яких є каталонці (15,6%), андалузійці (15,6%), кастильці (11,1%), валенсійці (9,7%), галісійці (7,4%) і баски (5,6%)
Віровизнання (релігія)	Державна релігія Іспанії – римсько-католицька. Близько 95,0% іспанців католики. У середині 1990-х років у країні було 11 архієпископств і 52 єпископства. В Іспанії проживають і представники інших конфесій. Є невелика кількість протестантів, 450 тис. мусульман і близько 15 тис. іудаїстів
Продукти харчування, характерні для кухні даної країни (народу)	Іспанія – півострів, оточений двома морями. І, природно, мешканці узбережжя здебільшого харчуються рибою. На півдні царюють дари моря, в глибині країни на столах переважають овочі і різноманітні види м'яса, а в горах ягнятина та стручкові рослини. Для півночі характерні страви з тунця та різноманітних морепродуктів. В іспанській кухні дуже мало молочних продуктів. Незалежно від регіону, їжу готують на оливковій олії.. Іншими загальними ознаками іспанської кухні є вживання яєчних десертів та винятково білого пшеничного хліба. В страви додають помідори, перець, картопля, яйця сільськогосподарської птиці, часник, цибуля ріпчаста, оливки, мигдаль і вино. Іспанські страви прості, але завдяки прянощам, таким як шафран, переповнені вишуканим смаком. Майже 40 років тому основною їжею простого народу на більшій частині іспанської території була квасоля, різновид бобових. Споконвічна іспанська кухня в сутності поселянськи проста. Її основою є цибуля, часник, солодкий перець і зелень. Прянощі застосовуються помірно, зате шафран рясно
Найбільш характерні (національні) страви, їх аналоги в інших кухнях, способи	Іспанська кухня поділяється на регіональні кухні. І кожна з них має свої особливості. Адже вони напряду залежать від того, які продукти використовуються для приготування страв. Перерва між скромним обідом і вечерею занадто тривала, тому на схилі дня подаються різноманітні закуски «на один зуб», названі тапас. Це можуть бути традиційні оливки, тонкі скибочки шинки або морських рачків, засмажені в клярі.

Показники	Характеристика показника
оформлення та подачі	<p>Деяко більша ніж тапас закуска під назвою раціон (raciones). І перша і друга складаються з одного продукту або таких як: свиняче вуха підсмажене на грилі, кальмари по-римськи, ковбаски в вині. Ще більшу порцію представляють собою platos combinados, котрі поєднують декілька продуктів (крокети, салат, яєшня глазунья, телятина). У всій країні надзвичайно популярні тортільї (tortillas) – жарені млинці, які подаються як холодними, так і гарячими. Хамон (свиняча нога) – іспанська вишукана їжа, найкращий делікатес. В народі говорять, що найпростіше в іспанській кухні – це з'їсти хамон і запити його червоним вином. Паелью готують з рису, додаючи різні інгредієнти. Паелья може бути м'ясна чи рибна. Бутіфара (Butifarra) – свиняча ковбаса, яку подають з картоплею фрі або з овочами, інколи з яйцем чи омлетом. Гаспачо – холодний суп з помідорів. Сарсуела (Zarzuela) страва з крабів, креветок, осьминогів і білої риби в соусі, приготованому на вині і коньяку. Тортійя – омлети, типово з картоплею. Чорісос (Chorizo) – пряні свинячі ковбаски. М'ясна друга страва зазвичай буває тушкованою або смаженою на грилі. Поряд з яловичиною, телятиною, свининою й молодою бараниною в іспанців користуються популярністю й страви з домашньої птиці. Куряче м'ясо входить до складу знаменитої паельї. Одна з національних м'ясних страв пучеро готується з окосту, нуту (баранячого гороху) і часникової ковбаси чорісос. До цієї страви подають галушки зі шпику, окосту, часнику, посипані зеленню петрушки. В Іспанії найчастіше на гарнір подають рис, а також картоплю. З десертів популярним є карамельний пудинг. Іспанці люблять дуже солодкі пироги з начинкою з мигдального крему, що, найімовірніше, вони успадкували від своїх мавританських предків. Сир наприкінці трапези подається лише зрідка. Хоча Іспанія по площі є найбільшим виробником винограду, на обсязі продукції виноробства це не позначається. Виробництву якісних вин велика увага стала приділятися тільки в останні роки</p>
Режим харчування	<p>Згідно з місцевою традицією, іспанці велику частину свого часу проводять поза домом. У зв'язку з цим вони їдять у ресторанах і кав'ярнях. Поширеним є звичай снідати в барах. Такі бари поєднують у собі функції кав'ярні, бару та ресторану, де в залежності від часу дня подаються відповідні страви. До дванадцятої години подаються сніданки, як правило, солодкі, але можна попросити офіціанта, щоб він зробив бутерброд із сиром або якою-небудь ковбасою. З</p>

Показники	Характеристика показника
	дванадцятої кухня подає гарячі страви. Від шістнадцятої кухня закрита до самого вечора, коли починають подавати вечерю. На десерт, крім сезонних фруктів і морозива, клієнтам подають пудинг і випічку. Що цікаво, в Іспанії до десертів зараховують також каву, яку тут готують просто чудово
Особливості культури харчування (прибори, посуд, особливості застілля)	Їжа в Іспанії вважається однією з найприємніших церемоній в повсякденному житті. Прийом їжі у іспанців відбувається не поспішаючи, отримуючи задоволення від кожного шматочка. Багате й різноманітне кулінарне мистецтво в поєднанні з прихильністю іспанців до культури тарілки і скатертини (сервіровка столу), призвели до повсюдного поширення, незалежно від того, місто це чи невеличке село, місьць, де завжди можна добре поїсти. Обідати іспанці починають приблизно на півтори години пізніше, ніж вся інша Європа, але тривалість самого обіду дозволяє будь-якому охочому поїсти в звичний для себе час. Вечеряти іспанці починають не раніше 9:00 вечора, і повністю заповненими кафе і ресторани стають тільки до одинадцяти годин. Король Кастилії і Леона Альфонсо X Мудрий (1221–1284) видав закон, за яким власникам заїжджих дворів зобов'язували подавати міцні напої тільки в супроводі закусок: захмелілі на голодний шлунок відвідувачі втрачали благопристойний вигляд і становили певну загрозу для себе і оточуючих. Страви з такими закусками приносили, поклавши прямо на кухлі з пивом або вином. Звідси і пішла назва: tapas по-іспанськи означає «кришки». Ще зовсім недавно в іспанських барах тапас подавали до напоїв безкоштовно, але тепер все частіше їх доводиться замовляти окремо

Південна і Західна Європа прославляється порівняльно молодого французькою кухнею, її близько 200 років, яка є прикладом досконалості у світовій кулінарії, Італійською кухнею, яка є визнаною не тільки однією з найкращих в світі, але й однією з наймодніших в даний час й, поза всяким сумнівом, кухня Іспанії – одна з найкращих у світі за якістю і різноманітністю продуктів.

У Франції для виробництва кулінарної продукції широко використовують вина, коньяки і лікери для маринування, фламбірування. Особливістю кулінарних страв є жаб'ячі лапки.

Особливу красу французькій кухні додають різноманітні соуси, які використовують при виробництві різноманітних страв: м'ясних, салатів, холодних закусок. Налічується понад 3000 соусів, які задовольняють навіть вишуканий смак.

Відмінна риса італійської кухні – використання макаронних виробів, а також виробництво піци, лазаньї, рїзотто, поленти, равіолї з широкого асортименту наповнювачїв.

Саме через географїчний розподїл вїдрїзняються куїнарнї традицїї Іспанїї, де мало молочних продуктїв, але широкий асортимент риби та нерибних продуктїв моря, якї готують переважно на оливковїї олії.

Крїм всїх особливостей кожної з країн Пївденної і Захїдної Європи залишається історично сформованї особливостї харчування, яке прослїджується в сучасних трендах розвитку куїнарної продукцїї.

ТЕМА 5

Особливостї національних кухонь народїв країн Скандинавського пївострова та Пївнїчної Європи

План лекцїї

1. Відміннї риси та специфїчнї особливостї кухонь народїв Скандинавського пївострова та Пївнїчної Європи (Шведцїї, Норвегїї, Данїї, Нїдерландїв та їн.).

2. Особливостї технологїї, рецептурного складу та асортименту страв і куїнарних виробїв. Вимоги до якостї страв і куїнарних виробїв.

Рекомендована лїтература [3 – 5; 12; 14; 15; 23; 27]

ВІДМІННІ РИСИ ТА СПЕЦИФІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ ШВЕДЦІЇ



<i>Показники</i>	<i>Характеристика показника</i>
Географічне положення країни	Швеція – офіційна назва країни Королівство Швеція, країна розташована в Північній Європі, у східній частині Скандинавського півострова (між Скандинавськими горами та Балтійським морем). Площа країни – 450 тис. кв. км
Рельєф	У рельєфі півночі та заходу країни переважають гори і плоскогір'я, на півдні – горбисті рівнини. До Швеції належать понад 20 тис. островів (найбільші – Готланд і Еланд)
Клімат	У Швеції переважає помірний тип клімату. Проте в межах країни кліматичні умови все-таки різняться через її витягнутість і близькості Атлантики
Основні напрямки сільського господарства	Сільське господарство, в основному розвинене в Південній Швеції. Його рівень дозволяє повністю забезпечити країну у багатьох видах сільськогосподарської продукції та продуктах харчування. Швеція є експортером традиційних видів сільськогосподарської продукції, таких як ячмінь, молочні продукти, м'ясні продукти. На бідних північних ґрунтах в умовах не самого благодатного для землеробства клімату ростуть тільки кілька сортів овочів, серед яких переважає картопля, і злаки (жито, пшениця, ячмінь). Головна галузь сільського господарства Швеції – тваринництво і виробництво кормів
Переробна харчова промисловість та	Високорозвинене, механізоване сільське господарство Швеції забезпечує потреби країни в харчах на 90%. Головна галузь – м'ясо-молочне тваринництво. Широко розвинена збутова кооперація
Населення	У самій Швеції проживає близько 9,3 млн чол. 90% населення Швеції проживає в комунах, які складають не більше 2000 жителів. Стокгольм, Гетеборг і Мальме – найбільш густо заселені території країни. 85,0 % населення проживає на півдні країни
Релігія віросповідання та	Більшість віруючих (79,0% з усіх віруючих) належить до лютеранської церкви, відокремленої від держави в 2000 р. Також присутні католики, православні і баптисти. Частина саамів сповідують анімізм. Внаслідок імміграції в країні з'явилися представники ісламу
Продукти харчування, характерні для даної країни	Характерною особливістю всіх страв є їхня підвищена калорійність. Крім того, шведська національна кухня несе явний відбиток народних скандинавських традицій. Здавна шведи використовують в своїй кулінарії ті продукти, які здатні винести тривале зимове зберігання,

<i>Показники</i>	<i>Характеристика показника</i>
	<p>тому широко застосовуються соління, маринади, копчення, а також рясно застосовуються жири і цукор. Для підсмажування і тушкування шведи часто замість масла використовують свиняче сало або шпик. Також традиційно слабок застосування приправ і спецій. Крім того, одним з джерел прожитку і донині є ліс, який дає гриби, ягоди і дичина. Щодо риби, то до сьогоденного дня Швеція є справжнім скарбом для любителів рибної ловлі, а раніше, коли води були чистіші, а рибалок - менше, рибу в Швеції ловили в неймовірній кількості, саме тому основу кухні, як і в багатьох скандинавських країнах, складають рибні страви. Серед молочних страв великою популярністю користуються сири, кисле молоко і йогурт. Також постійно на столі присутні пудинги, сірий хліб, сухі хлібці різних сортів і форми та різноманітні варення з місцевих ягід (деякі з них навіть йдуть як своєрідний соусу до багатьох м'ясних страв).</p>
<p>Способи кулінарної обробки, їх характеристики</p>	<p>В основному у традиційній шведській кулінарії використовуються продукти, заготовлені про запас. Все, що могло служити для прожитку, необхідно було зібрати за коротку пору врожаю, обробити, і заготовити на зиму. Попереду стояв тривалий, темний період року, протягом якого доводилося обходитися літніми запасами і заготовками. Їсти свіжі ягоди було тимчасовою розкішшю, більша частина з них йшла на варення на зиму. Населення країни приділяло велику увагу обробці продуктів, для споживання в холодні пори року. Тому в шведській кухні використовують такі способи кулінарної обробки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соління – процедура консервування, за якої страва зберігається у розчині солі (від 8 до 30%), при цьому треба відрізнити соління, як приготування нової страви (солоні огірки) або як засіб збереження продукту (солонина, лабардан); – маринування – процедура консервування, за якої страва зберігається у кислому середовищі. Крім того, маринування – це попередня процедура замочування продукту в кислому середовищі, з метою поліпшення його смаку і розм'якшення тканин. Існує сухе маринування; – квашення – процедура консервування, за кількістю вживаної куховарської солі середня, між солінням і мочінням. У квашених продуктах особливо великий зміст вітамінів і корисних бактерій (соли від 4,0 до

<i>Показники</i>	<i>Характеристика показника</i>
	<p>8,0%);</p> <ul style="list-style-type: none"> – копчення – приготування продукту за допомогою гарячого (теплого) диму. Розрізняють гаряче та холодне копчення; – варка основним способом (в основному супи та гарніри) – один з найпоширеніших видів термічної обробки. Полягає в тому, що обробці піддається повністю занурений в гарячу (киплячу) воду (або іншу рідину) продукт; – смаження на грилі – це спосіб обробки продуктів без безпосередньої взаємодії з жиром (при цьому використовується жир продукту, що піддається смаженню) при температурі, що забезпечує утворення на поверхні специфічної кірки
<p>Найбільш характерні страви</p>	<p>Традиційні м'ясні страви, в основному, готуються з свинини, оленини і дичини (свинячий рулет «фла스크руладер», гостра свиняча ковбаса «істербанд», рубана оленина «ренстек», паштет «леверпаштей», великі пельмені «коттбуллар», різдвяний окіст, смажена лосятина «унстект альг», холодне м'ясо і бутерброди (в основному на основі білого хліба) з різноманітною начинкою). З напоїв шведи віддають перевагу каві і мінеральній воді. У країні виготовляється безліч високоякісних алкогольних напоїв – горілка, віскі, лікери і настоянки на місцевих травах і ягодах, пиво і т. д., але як і раніше популярні різноманітні пунші і грог. Аналізуючи десерти та напої, також можна сказати про поширеність аналогів даних страв в багатьох країнах (наприклад, англійський грог, булочки з різноманітними спеціями і т.д.). У всіх Скандинавських країнах дуже популярні бутерброди. Каші (які самі по собі є дуже давньою стравою) варять у північних країнах з незапам'ятних часів. У суворому кліматі каша незамінна: вона і ситна, і зігріває зсередини. Скандинави і жителі Прибалтики однаково цінують чорний житній та білий пшеничний хліб, а також «проміжний» – пшенично-житнього. У хлібне тісто часто додають прянощі – кмин, аніс і інші. Раніше в скандинавських селах пекли особливий прісний хліб у вигляді плоских круглих коржів з отвором посередині. Робили його з житнього чи змішаної житньо-ячної муки, іноді додавали також вівсяну або горохову. Плоский хліб заготовляли про запас на кілька місяців і зберігали в коморах, нанизавши на жердину або на</p>

<i>Показники</i>	<i>Характеристика показника</i>
	<p>мотузки. Для кращого розуміння традицій даної кухні, в даному розділі наводимо приклади найбільш характерних національних страв, а також їх аналоги в інших кухнях.</p> <p>Закуси: 1. Солодкий маринований лосось; 2. Оселедець солоний; 3. Відкритий бутерброд по-скандинавськи; 4. Салат з огірка по-шведськи. Аналогами закусок шведської кухні є закуски інших скандинавських країн та прибалтійської кухні (яйця фаршировані солоним оселедцем та цибулею), а також інших країн, в яких популярні страви з риби.</p> <p>Супи: 1. Суп з лосося; 2. Суп із свинини; 3. Грибний суп. Аналоги наведених супів зустрічаються в багатьох кухнях світу – скандинавських, європейських, азіатських (за винятком мусульманських країн – суп зі свинини). Наприклад, славнозвісна французька кухня – суп зі свинячою грудинкою в горщиках.</p> <p>Другі страви: 1. Смажена салака; 2. М'ясні тефтелі по-шведськи; 3. Картопляні кльощки з начинкою. Характеризуючи другі гарячі страви шведської кухні, можна сміливо говорити про їх розповсюдженість, майже кожна кухня має м'ясні тефтелі та страви з риби, вироби з картоплі, тобто аналоги даних страв зустрічаються майже в кожній країні, наприклад, тефтелі по-фінськи, тефтелі по-італійськи, молдовські тефтелі, марокканські тефтелі і т.д.</p> <p>Солодкі страви: 1. Суп із шипшини; 2. Булочки з шафраном.</p> <p>Напої: 1. Чай по-шведськи; 2. Шведський глогг (гrog). Аналізуючи десерти та напої, також можна сказати про поширеність аналогів даних страв в багатьох країнах (наприклад, англійський гrog, булочки з різноманітними спеціями та ін.)</p>
Режим харчування	<p>Сучасний, що став інтернаціональним, шведський стіл – це прийом, на якому організовано самообслуговування великої кількості гостей. Хоча пропонувані страви часто не мають зі шведською кухнею нічого спільного. Традиційний шведський хліб також розрахований на тривале зберігання. Житній хліб (kavring) повільно випікали, нарізали тонкими скибочками і підсушували у вигляді хрустких хлібців або сухариків, які можна було зберігати довго. Свіжий хліб був розкішшю, яку могли дозволити собі далеко не всі. Сьогодні до цього відносяться простіше, і свіжий хліб є загальнодоступним. Їжа північних народів ситна і жирна. Пов'язано це з суворим місцевим кліматом. У шведській, ісландській,</p>

<i>Показники</i>	<i>Характеристика показника</i>
	датській, норвезькій і прибалтійській кухнях використовуються, як правило, ті продукти, які здатні винести тривале зимове зберігання. У селах до свят готують кілька сортів ковбас з баранини або свинини. Ковбасу приправляють кмином, перцем і цибулею. Роблять також кров'яну ковбасу: свіжу кров зарізаних тварин змішують з житнім борошном, невеликою кількістю м'яса, сиропом і приправами. Особливим способом готують печінку: її відварюють, ріжуть на шматки, додають м'ясний відвар, сіль, перець та інші приправи. У ХІХ ст. було прийнято запрошувати в гості сусідів спеціально для того, щоб покуштувати цю страву. Що стосується домашньої птиці, то в північних країнах її вживають у їжу практично завжди. У шведів сир може служити і святковим частуванням: такі «особливо урочисті» сири виготовляють у візерункових дерев'яних формах
Особливості культури харчування	Отже, загальними словами національну кухню Швеції можна характеризувати наступними основними принципами: – свіжість – звичайно, свіжі продукти використовуються в будь-якій кухні, але шведські страви залишають відчуття надприродної свіжості. Можливо це пов'язано з тим, що тут обережно поводяться з прянощами і спеціями; – простота та природність; – велика кількість рибних і м'ясних страв з гарнірами з картоплі, каш і коренеплодів. Достаток і чудова якість молочних продуктів та сирів. Випічка; – використання великої кількості жиру та цукру білого
Приблизне меню	1. Відкритий бутерброд по-скандинавськи. 2. Солодкий маринований лосось. 3. Суп з лосося (Laxsoppa). 4. М'ясні тефтелі по-шведськи. 5. Чай по-шведськи

Кухні скандинавських народів відрізняються своєрідністю – їжа, яка зберігає тепло (гарячі супи, запечені страви, елєброд, грогг, акевит та пиво). Риба та інші продукти моря є одними з основних продуктів харчування цих країн. Традиції ісландської кухні базуються на обмеженому використанні свіжих продуктів, надають перевагу рибним, овочевим, м'ясним супам, заправлених борошном, круп'яним стравам.

ТЕМА 6

Особливості національних кухонь народів країн Великобританії і Середземномор'я

План лекції

1. Відмінні риси та специфічні особливості кухонь народів Великобританії та Середземномор'я (Англії, Ірландії, Турції, Ізраїлю та ін.).
2. Особливості технології, рецептурного складу та асортименту страв і кулінарних виробів. Вимоги до якості страв і кулінарних виробів.

Рекомендована література [1; 3; 11; 12; 15; 16; 23; 27]

ВІДМІННІ РИСИ ТА СПЕЦИФІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ ВЕЛИКОБРИТАНІЇ



<i>Показники</i>	<i>Характеристика показника</i>
Географічне положення країни	Офіційно країна називається Об'єднане Королівство Великобританії і Північної Ірландії. У його склад входять чотири країни: Англія, Шотландія й Уельс, розташовані на острові Британія, і Північна Ірландія
Рельєф	Рельєф центральної, і південно-східної частин Великої Британії горбисто-рівнинний; у Шотландії, Уельсі і Ольстері переважають невисокі гори і височини, сильно згладжені льодовиками та річковою ерозією. Півострів Уельс зайнятий Кебрійськими горами, на південь від Шотландії розташовані Пеннінські та Камберлендські гори
Клімат	Клімат у Великій Британії взагалі м'який, і температура

Показники	Характеристика показника
	обумовлена впливом Гольфстріму. Південно-східні вітри несуть у Велику Британію тепло і вологу. Клімат Великої Британії звичайно називають прохолодним, помірним і вологим. У Великій Британії часто бувають тумани. Погода настільки мінлива, що англійці кажуть, що в них не клімат, а погода
Основні напрямки сільського господарства	У структурі виробництва переважає тваринництво (60%) Основна галузь – розведення великої рогатої худоби різних напрямків: сформувались райони молочного та м'ясомолочного скотарства на півночі та заході країни і навколо великих міст, при цьому існують і спеціальні породи, призначені для відгодівлі на м'ясо. Рослинництво дає 23,0...25,0% сільськогосподарської продукції країни. У рослинництві домінує вирощування зернових, де переважають пшениця (18,0%) і ячмінь (11,0%), також овес. Технічні культури представлені цукровим буряком та картоплею (Англія), льоном-довгунцем. Навколо великих міст сформувались райони вирощування квітів, хмелярства, овочівництва, плодівництва та ягідництва
Переробна та харчова промисловість	У Великобританії дуже велике споживання хлібобулочних і кондитерських виробів, шоколаду і какао. Більш 2/3 усього хліба виробляється в автоматизованих пекарнях, де хліб випікається, ріжеться й упаковується практично без утручання людини. Також Великобританія спеціалізується на виробництві фруктових джемів і готових фруктових начинок для пирогів, що широко експортуються в різні країни світу. Серед м'ясних продуктів переважає виробництво шинки і бекону традиційних англійських продуктів. Широко розповсюджений випуск алкогольної продукції. Всесвітньою популярністю користуються Шотландський скроні, джин, ель
Населення	Населення Великобританії складає 61,1 млн осіб. Середня густина населення – 250 чол./км ²
Релігія та віросповідання	В Великобританії свобода віросповідання. Християнство – домінуюча релігія країни за кількістю сповідують її, але крім неї діють великі мусульманські, індуїстів і єврейські спільноти, а також інші, не такі численні релігійні громади
Продукти харчування, характерні для даної країни	До наших днів, величезну кількість всіляких традиційних блюд зберегла і донесла Англія. Більшість цих блюд, складаються з риби, крупи, м'яса і овочів. Для традиційної кухні Англії, характерне вельми консервативне приготування їжі з малим використанням гострих спецій і соусів. Самі ж приправи в більшості випадків використовують вже після приготування блюда, у вигляді кислих прянощів, гострих і

<i>Показники</i>	<i>Характеристика показника</i>
Способи кулінарної обробки, їх характеристики	<p>інших прянощів, які сервірують в пляшках.</p> <p>Так як британці, в основному, це ділові та зайняті люди, вони надають перевагу швидкому харчуванню. Це скорочує витрату їх часу. Тому вживають вони їжу, приготовану якомога швидше – це смаження звичайним способом, смаження у фритюрі, варка на пару. Ці способи являються основними, але використовуються і всі інші в британській кухні</p>
Найбільш характерні страви	<p>Англійська кухня зберегла і донесла до наших днів багато традиційних страв. Основу їх складають м'ясо, риба, овочі, крупи. Досить різноманітний асортимент холодних закусок, особливо рибної гастрономії, сандвічів. З перших блюд найбільш поширені бульйони і різні супи-пюре. Однак, супи англійці не шанують, в наслідок чого, вибір їх не надто великий – білий (овочевий) суп з коренів, протерті супи-пюре, легкі курячі бульйони. Напевно, найцікавіша англійська перша страва – це суп з яловичих кісток і обрізків хвостів. Мабуть, саме м'ясо грає в англійській кухні ключову роль. Неможливо уявити собі вечерю джентльмена без біфштекса, лангету або ростбіфу, які, як правило, не прожарюються повністю. Якщо в ресторані біля назви м'ясної страви є приписка «по-англійськи», то це завжди означає з кров'ю. В Англії не в честі рубане м'ясо і м'ясо, приготоване з соусом. Соуси взагалі допускаються тільки до столу, щоб гість зміг спочатку по достоїнству оцінити чистий смак страви, а потім вже, якщо побажає, дещо скоригувати його соусом. Ростбіф, біфштекс – улюблені національні страви, на гарнір подають картоплю або овочі. Риба в англійській гастрономії досить затребувана – це тріска, копчений оселедець. Рідко можна зустріти сьомгу. На гарнір до риби йдуть тушковані без спецій овочі, а ось круп'яні і макаронні вироби не в ходу. Британці надають сніданку дуже велике значення. Вони упевнені, що їх сніданок «заряджає» енергією на весь день. Порідж – досить густа каша з вівсяних пластівців, яку британці приправляють вершками і молоком. Або заїдають смачними тостами з варенням. Вівсяна каша на сніданок – давня традиція всіх сімей країни. Пудинг – це класичне британське блюдо. Спочатку готувався із залишків вечері, сполучених яйцем і запечених в печі. У Шотландії надзвичайно популярний пудинг «Хаггис». Ось неповний перелік різновидів блюда: чорний пудинг (кров'яна ковбаса), йоркширський пудинг на рожні, пудинг з варення, рисовий пудинг, хлібний пудинг. Зараз традиційний пудинг готується</p>

Показники	Характеристика показника
	на водяній лазні. У тісто для пудингу входять: мука, цукор, яйця, молоко. Пудинг «Хаггис» – це своєрідна шотландська ковбаса з шлунку барана або вівці, фаршированого потрухами. Зараз існує безліч рецептів приготування «Хаггиса». Він може бути як м'ясним, так і овочевим, з додаванням прянощів, трав. На смак може бути гострим або м'яким, на вигляд – шорстким або гладким
Режим харчування	Режим харчування англійців теж вельми традиційний. У 7–8 годин ранку – перший сніданок. У 1–2 години дня – другий, більш щільний сніданок. У 5–6 годин вечора – чай з печивом або кексом. У 7–8 годин вечора – обід. Цей режим харчування дотримується до цих пір в багатьох сім'ях. Перший сніданок британця за всіх часів починався традиційно: яєчня, підсмажений шматочок бекону, сосиски або ковбаса, помідори, гриби. Дедалі частіше жителі Великобританії їдять уранці кукурудзяні пластівці з мюслі, шоколадом, родзинками, цукатами або іншими сухими сніданками швидкого приготування. Другий сніданок – ланч – в Англії фактично замінює наш обід. Ланч у британців зазвичай починається в період із полудня до першої години дня. У цей час традиційними вважаються сандвічі – бутерброди трикутної форми. Найбільше британці люблять їх готувати з білого хліба з сиром, шинкою і обов'язково з огірками, салатом або іншими овочами. Якщо ж вас запрошують на «біг ланч» – приготуйтеся повноцінно пообідати рисом із м'ясом і овочами, з'їсти велику запечену картоплю з начинкою, сосиски або іншу смакоту. В Англії на вечірній обід їдять суп. Але, як правило, це густий суп-пюре з овочами і без м'яса. Буде і друга страва – шматочки курки в соусі карі, індичка або тонко нарізаний ростбіф (запечена яловичина) з гарніром
Особливості культури харчування	У Великобританії велике значення надається манерам під час харчування. За столом не дозволяється проводити приватні розмови. Всі повинні слухати того, хто говорить. Не слід цілувати руки або публічно робити комплімент: «Яке у вас плаття!» або «Який чудовий цей торт!» – це розцінюється як велика неделікатність

Англія – країна кулінарних традицій: традиційна вівсяна каша на сніданок, традиційні трикутні бутерброди з огірками на білому хлібі, традиційні страви з яєць, традиційний чай з молоком, традиційний режим харчування.

Як і у англійців, улюблений напій шотландців та ірландців – чай. З хмільних напоїв популярний віскі у чистому виді або у складних різних напоях. Використання віскі взяв початок напій кави, звідси і пішла назва Irish Coffe або кава по-ірландські.

Гастрономія англійської кухні різноманітна й широко представлена рибною гастрономією у складі сандвічей, канапе.

Кухні країн Середземномор'я формуються згідно трендам розвитку сучасних вподобань кожної країни, її географічному положенню, а також цьому сприяє бурхливий розвиток туризму та туристичної індустрії.

ТЕМА 7

Особливості національних кухонь народів країн Австралії та Нової Зеландії

План лекції

1. Відмінні риси та специфічні особливості кухонь народів Австралійського Союзу та Нової Зеландії.

2. Особливості технології, рецептурного складу та асортименту страв і кулінарних виробів. Вимоги до якості страв і кулінарних виробів.

Рекомендована література [1;3; 12;15;27]

ВІДМІННІ РИСИ ТА СПЕЦИФІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ АВСТРАЛІЇ



Показники	Характеристика показника
Географічне положення країни	Австралія – найменший материк на Землі (площа 7,7 млн км ²), який виділяється своєрідністю природи. Австралія повністю розміщена у Південній півкулі
Рельєф, географічні зони	У рельєфі Австралії переважають рівнини. Близько 95,0% поверхні не перевищує 600 м над рівнем моря
Клімат	Переважна частина Австралії має тропічний континентальний сухий або вкрай сухий клімат, на сході (поза бар'єром гір) – вологий; північна частина зоні екваторіального клімату (на краях Північної території та в північній частині півострова Кейп-Йорк – мусонна різноманітність); на південному заході та південному-сході узбережжі, а також на Тасманії – субтропічний морський клімат
Основні напрямки сільського господарства	Вівчарство – початкова галузь австралійської економіки. У вівчарстві і м'ясному тваринництві переважають великі ферми. У рослинництві традиційною галуззю вважається зернове господарство. Під посівами зернових, технічних та кормових культур зайнято близько 3,0% земельного фонду
Перероблююча та харчова промисловість	Обробна промисловість – виробляють харчові продукти, транспортні засоби і обладнання, хімікати, текстиль, одяг, сталь, товари домашнього життє. Виноробство сприяє розвитку суміжних галузей
Населення	Сучасне населення Австралії становить 18 млн чоловік. Воно складається з двох груп, що істотно відрізняються своїм походженням і культурою. Його основу (близько 80,0%) становлять англо-австралійці
Віровизнання (релігія)	Державної релігії не існує. Християнство є переважаючою вірою Австралії. За чисельністю, віросповіданням є католицизм, якому належать 25,8% населення
Характеристика страв	Рецепти австралійської кухні радують різноманітними сортами м'яса, сирів, дарів моря і екзотичними фруктами. Австралійці воліють вживати в їжу яловичину і ягнятину. Під час приготування м'яса воно повинно бути ретельно просмажене. І саме м'ясо будь австралієць без запинки назве національним блюдом. Символ Австралії – це кенгуру. Смак його м'яса здатні оцінити тільки любителі, хоча після приготування мало хто зможе його відрізнити від м'яса козулі. Ще однією місцевою визначною пам'яткою є страви з опосума і крокодила. Настільки ж популярні в Австралії рибні страви, для приготування яких використовують виключно місцеву рибу: барракуду, шпепер, ватбейт. Особливо цінується ватбейт – ця дрібна рибка смачна як у смаженому, так і в консервованому

Показники	Характеристика показника
	<p>вигляді. Популярні в австралійській кухні лангусти, устриці і мідії. А до числа екзотичних страв тут відносять губи акул, блакитних крабів і мальків вугрів. Австралійський м'ясний пиріг – невеликий м'ясний пиріг розміром з долоню. Веджімайт – густа дуже солена паста на основі дріжджового екстракту, яку намазують на хліб або крекери. Делікатеси – кенгурятина, м'ясо крокодила і опосума, губи акули. Курчата Мельбурн – курча, ніжки і грудка якого обсмажені на оливковій олії. Подається з рожевим соусом. Ламінгтон – тістечко з бісквіту, полите шоколадною глазур'ю і обсипане кокосовою стружкою. Кекс-жаба – бісквітне тістечко у вигляді голови жаби. Анзак – печиво з вівсяними пластівцями і кокосом. Ельфійський хліб – білий хліб, намазаний маслом і посипаний кольоровою кондитерською крихтою. Традиційні фрукти і овочі: квандонг («десертний персик»), «австралійський томат», Давідсоном (дрібна слива), пальчиковий лайм, warrigal greens (місцевий сорт шпинату) та інші представники австралійської флори. Широке поширення в усьому світі отримав горіх макадамія. Риба – шпепер (нагадує за смаком судака), барракуду (з досить жорстким м'ясом), вайтбейт. Крім того, в наші дні ресторанних меню стали використовувати нові продукти місцевого вегетаріанського столу, такі, як дика розель, слива какаду та ін. Нові рослини включають листя перцю, анісове насіння і насіння австралійської акації. Цей перелік нових інгредієнтів включає ще і мальків вугрів. Австралія славиться екзотичними фруктами, дарами моря, м'ясом биків, ягнят, а також сиром. Не можна залишити без уваги їжу аборигенів, звану «bush tucker». Такі страви готуються на вугіллі, наприклад, булочка «дампер» – суміш води і муки, засмажена на вугіллях. Крім усіх видів овочів, що зустрічаються в Європі, австралійські кулінари використовують для приготування страв тропічні фрукти, такі, як інеям, таро, папайя, банани, ананаси. Банани смажать і подають до м'ясних страв, сік ананаса використовують для приготування напоїв, вимочування птиці (тобто в якості маринаду). Проте найбільш поширені томати</p>
Пряності, спеції, приправи	В якості спецій використовують лимонний мирт, тасманійський перець і анісовий мирт
Способи кулінарної обробки	Теплова обробка – смаження, варка, припускання, тушкування на відкритому вогні, запікання

Показники	Характеристика показника
<p>Найбільш характерні національні страви, їх аналоги в інших кухнях</p>	<p>«Vegemite» – національне блюдо, густа паста темно-коричневого кольору на основі дріжджового екстракту. Веджімайт використовується головним чином як спред, який намазують на хліб, сендвічі і крекери, а також для начинки типових австралійських булочок Cheesymite scroll. Damper – традиційний австралійський хліб, який печуть без дріжджів на багатті або в духовці з литого заліза. Balmain Bugs – плоскі раки з білим м'ясом, дуже приємний смак яких нагадує омара, які зазвичай смажать на грилі. Meat Pies – невеликі пироги з м'ясом, зазвичай їх подають политими соусом з помідор. Lamingtons – кубики бісквіта в шоколадній глазурі і кокосового борошна, до яких подають збиті вершки і чай. Торт Pavlova – тістечко безе, прикрашене солодкими збитими вершками і свіжими фруктами. Anzac Biscuits – хрусткі тістечка з вівса, кокосового борошна, цукру, вершкового масла, соди, води і цукрового сиропу</p>
<p>Режим харчування</p>	<p>Типовий австралійський сніданок схожий з звичним сніданком європейців. У зв'язку з теплим кліматом, сніданок зазвичай досить легкий, проте в регіонах з більш прохолодним кліматом часто готують «англійський сніданок» з вівсяною кашею, ячнею, беконом, сосисками, томатами і грибами. Більш легкий сніданок включає в себе мюслі, бутерброди і фрукти. Також на сніданок часто їдять хліб або сандвічі з Веджімайт. Ланч також нагадує англійський: біфштекс з картоплею чи цибулею, м'ясний паштет або салат з майонезом. Основним прийомом їжі для більшості австралійців є вечеря, яку традиційно проводять у колі родини. При цьому страви залежать великою мірою від особистих переваг і/або походження членів сім'ї. Спільними для більшості сімей можна назвати смажене м'ясо з овочами, макаронні вироби, піцца, барбекю, салати, супи. Вечеря складається з супу або закуски, м'ясного або рибного блюда і десерту (найчастіше рулету з варенням). Ресторани і кафе зазвичай не прив'язані до певної кухні і пропонують на вечерю сандвічі, різні різновиди пасти, ризотто, стейки, смажених курчат та інші м'ясні страви; торти, тістечка та інші десерти; соки, червоне і біле вино, газовані напої, пиво, каву</p>
<p>Особливості культури харчування (прибори, посуд,</p>	<p>Традиції австралійського застілля, як такої немає. Австралійці – гурмани, що навчилися створювати блюда, які дивно гармонійно поєднуються з місцевим кліматом і екзотичною атмосферою країни. М'ясні продукти грають</p>

<i>Показники</i>	<i>Характеристика показника</i>
особливості застілля)	ключову роль. У деяких ресторанах пропонують кенгурятину, м'ясо страуса Ему, крокодила і навіть деякі делікатеси аборигенів (жуків, личинок і ін.). Можна покуштувати м'ясний пай – пиріг з листового тіста з м'ясною начинкою (австралійці його дуже люблять). Риба і морепродукти також є невід'ємною частиною австралійського меню, а барбекю вважається різновидом «національного спорту». Традиційно столи жителів Австралії рясніють від розмаїття овочів та фруктів (ожина, ківі, манго, папайя, лічі, авокадо, цитрусові та інші тропічні фрукти). На їх основі створюються всілякі солодкі приправи – коник місцевих кухарів

ВІДМІННІ РИСИ ТА СПЕЦИФІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ЕТНІЧНОЇ КУХНІ НОВОЇ ЗЕЛАНДІЇ



<i>Показники</i>	<i>Характеристика показника</i>
Географічне положення	Нова Зеландія розташована в південно-західній частині Тихого океану в полінезійському трикутнику в центральному районі півкулі води. Основну територію країни складають два острови, що мають відповідні назви: острів Південний та острів Північний. Крім двох основних островів, Новій Зеландії належить близько 700 островів значно меншої площі, більшість з яких безлюдні
Рельєф,	Рельєф Нової Зеландії представляє в основному височини і

<i>Показники</i>	<i>Характеристика показника</i>
географічні зони	гори. Більше 75,0% території країни лежить на висоті більше 200 м над рівнем моря. Більшість гір Північного острова не перевищують висоту 1800 м, 19 піків
Клімат	Клімат Нової Зеландії змінюється від теплого субтропічного на півночі Північного острова, до прохолодного помірною на півдні і в центральних регіонах Південного острова; в гірських районах переважає суворий альпійський клімат
Основні напрямки сільського господарства	Сільськогосподарська продукція складає більше 50,0% обсягу новозеландського експорту. Сільське господарство і промисловість розвинені як на Північному, так і на Південному островах. Близько 51,0% території Нової Зеландії займають пасовища і орні землі. Сільське господарство, особливо молочне тваринництво, механізоване і досить ефективне. Головними видами експортованої продукції є м'ясні та молочні продукти, вовна. Головні сільськогосподарські культури: пшениця, овес, ячмінь, кукурудза (маїс), горох і картоплю. Нова Зеландія повністю забезпечує себе пшеницею, а також виробляє достатню кількість овочів і фруктів для задоволення внутрішнього попиту. Яблука, груші та ківі вирощуються на експорт. Прибережні води Нової Зеландії багаті цінні види риби та їстівних молюсків
Переробна та харчова промисловість	Харчова промисловість представлена передусім м'ясомолочною промисловістю (у портових містах) і сироробною (у маленьких містечках). Понад 90,0 % сирів, 80,0% вершкового масла і молочних консервів експортують. Нова Зеландія також виробляє безліч першокласних сирів французького типу: брі, камамбер, бле-де-брес и монтань-бле. Із спиртних напоїв перевага віддається пиву, яке вважається одним з кращих в світі за якістю. Найпопулярніші марки – «Lion Red», «OB Natural», «DB Draught», «Speight», «Canterbury Draught» та інші, причому деякі сорти готуються прямо в підсобному приміщенні пабу, в якому і продаються
Населення	Населення Нової Зеландії становить близько 4,353 млн осіб. Основну частину населення країни становлять новозеландці європейського походження, здебільшого нащадки вихідців з Великої Британії. Сумарна частка населення європейського походження становить приблизно 67,6% від загального населення країни
Релігія	Більшість населення, як корінного, і білого, протестанти. У Новій Зеландії було 631 794 англікан, 458 289 просвітеріан, 121 650 методистів, 53 613 баптистів і 473 112 католиків

<i>Показники</i>	<i>Характеристика показника</i>
Найбільш характерні (національні) страви	<p>Нова Зеландія – один з провідних виробників м'яса і молочної продукції в світі, тому основа практично всіх місцевих блюд – баранина, яловичина і свинина. Традиційне блюдо – риба або м'ясо із смаженою картоплею, а також натуральні біфштекси і ростбіфи. В якості гарнірів зазвичай використовуються картопля і його місцева солодкувата різновид – «Кумара». Дари моря досить рідкі в традиційній кухні, але в будь-якому ресторані можна зустріти в меню устриць, лангустів, різних ракоподібних і безліч сортів риби. Найбільш популярна маленька прозора рибка снеток, що виловлюють в устях рік. Найпоширенішим новозеландським способом приготування їжі є барбекю. На ньому готується практично все, від овочів і м'яса до риби і креветок. Особливим попитом користуються всілякі фаршировані ростбіфи, стейки і біфштекси, а також тушкований м'ясний рулет, фарширована бараняча лопатка, запечений салат та ін. Традиційні десерти Нової Зеландії: торт зі збитими вершками і фруктами, великий круглий пиріг з плодами і вершками, різноманітні джеми та сухі печива англійського типу. Національні страви Нової Зеландії вражають уяву своєю незвичністю, чудовим смаком і різноманітністю. Крім того, що страви Нової Зеландії мають свій неповторний і вишуканий смак, вони ще й відрізняються оригінальним оформленням</p>
Режим харчування	<p>Їжу приймають сім разів у день: після пробудження випивають 2–3 чашки чаю із тартинкою, намазаною маслом; о 8 годині сніданок із фруктів, яєць, шинки й хлібу або яєць і біфштекса, а також чай; об 11 – ранковий чай з булочкою, сандвічем або пшеничним коржем; о 13 годині – ланч, що складається звичайно із сосисок, овочів, тартинок; потім пообідній чай, сандвіч, тістечко, різні сири; увечері – рясна вечеря: суп, печеня з яловичини або баранини, пудинг або фруктовий салат; перед сном – мала вечеря: холодне м'ясо або кілька омарів під майонезом. Всі страви сильно приправляються спеціями. З алкогольних напоїв поширені пиво й вино</p>

Традиційна кухня країни, що існувала на островах задовго до приходу європейців, практично невідома туристам. Численні переселенці з усіх країв світу принесли сюди свої кулінарні традиції своєї Батьківщини, тому тепер в Новій Зеландії можна спробувати страви практично всіх народів світу. Але переважає, звичайно, англосаксонська кухня.

Нова Зеландія – один з провідних виробників м'яса і молочної продукції в світі. Традиційна страва – риба або м'ясо зі смаженою картоплею.

На відміну від кухні Нової Зеландії, австралійська кухня – одна з найбільш різноманітних кухонь світу. Вона увібрала в себе величезну кількість кулінарних прийомів азійської кухні, японської, китайської і малайської. Риба, устриці, мідії, гребінці, восьминоги, краби, креветки та інші стали невід'ємною частиною австралійського столу. Використовуються прянощі, смакоароматичні речовини, алкогольні напої під час виробництва кулінарних страв, тощо. Різноманітні види теплової обробки.

ТЕМА 8

Особливості національних кухонь народів країн Азії

План лекції

1. Відмінні риси та специфічні особливості кухонь народів країн Азії (Китаю, Таїланду, Японії, Індії та інших країн).
2. Особливості технології, рецептурного складу та асортименту страв і кулінарних виробів. Вимоги до якості страв і кулінарних виробів.

Рекомендована література [1 – 3; 7; 8; 12; 13; 27]

ВІДМІННІ РИСИ ТА СПЕЦИФІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ ІНДІЇ



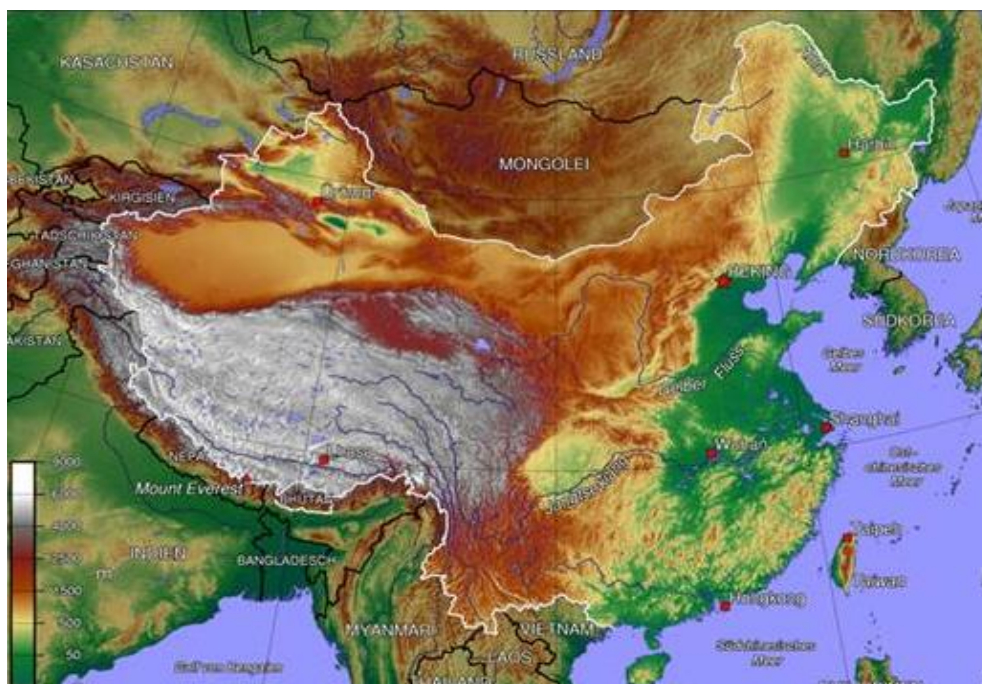
<i>Показники</i>	<i>Характеристика показника</i>
Географічне положення	Індія розташована на території Південної Азії. Країна займає сьоме місце в світі за площею (3287590 км ² , в тому числі,

Показники	Характеристика показника
	суші: 90,44%, водної поверхні: 9,56%). Індія межує з Пакистаном на заході, з Китаєм, Непалом і Бутаном на північному сході, з Бангладеш і М'янмою на сході
Рельєф, географічні зони	Довжина берегової лінії складає 7,517 км, з яких, 5,423 км належать континентальній Індії, і 2,094 км – Андаманським, Нікобарським і Лаккадівським островам. Індію ділять на три зони: Індо-Гангська низовина, Захід і Південь
Клімат	На клімат Індії роблять сильний вплив Гімалаї і пустеля Тар, викликаючи мусони. В Індії переважають чотири основні клімату: вологий тропічний, сухий тропічний, субтропічний мусонний і високогірний
Основні напрямки сільського господарства	Головними зерновими культурами країни є рис, пшениця і просо. Рис вирощують скрізь. Найбільша концентрація його посівів – на північному сході і прибережних низовинах. Іноді збирають до трьох врожаїв протягом року. У харчуванні індійців велику роль грають боби, овочі і фрукти, прянощі, масляні (особливо арахіс і рапс) і цукрова тростина. Культивують також манго, папайю, апельсини і банани. З волокнистих культур – бавовник і джут. Індія – найбільший у світі виробник і експортер чаю. Тваринництво має підсобне значення. За поголів'ям великої рогатої худоби країна посідає перше місце (1/5 світового поголів'я), але худоба (воли, буйволи, корови) використовується переважно як тяглова сила. Індійці-індуїсти є вегетаріанцями. Вони вживають тільки молочні продукти. Індуїзм вважає корову священною твариною
Переробна та харчова промисловість	Харчова промисловість Індії складається головним чином з дрібних напівкустарних закладів, обслуговуючих місцеві потреби: млини, підприємства по очищенню рису і виробленні рослинного масла і неочищеного цукру (гур). При цьому треба врахувати, що основна маса населення країни – селянство – веде напівнатуральне господарство і майже не купує готових продуктів харчування. Єдина в Індії галузь харчової промисловості, представлена великими підприємствами, що виробляють тростинний цукор
Населення	За кількістю населення (1,2 млрд людей) Індія посідає друге місце в світі після Китаю. Майже 70,0% індійців проживають в сільських регіонах, хоча за останні десятиліття міграція у великі міста привела до різкого збільшення міського населення
Релігія індусів	Більш 900 млн (80,5% населення) сповідують індуїзм. Інші релігії, що мають значну кількість послідовників, це іслам (13,4%), християнство (2,3%), сикхізм (1,9%), буддизм

Показники	Характеристика показника
Продукти харчування, характерні для кухні Індії	(0,8%) і джайнізм (0,4%) Рослинна їжа – основа харчування народів Індії. Рис, кукурудза, дав, горох, сочевиця та інші бобові, а також коржі з нижчих сортів борошна (чапаті) і овочі – невід’ємна частина індійської кухні. Більшість жителів цієї країни не їдять м’яса. Виняток становлять мусульмани, які вживають страви з баранини, козлятини, птиці. Суворо заборонено різними релігійними законами і стародавніми звичаями їсти м’ясо корови і взагалі м’ясо великої рогатої худоби. Перевага віддається стравам з риби (особливо прісноводної), а також страв з кальмарів, омарів, креветок і устриць. Індійці дуже люблять плов, зварений з бобовими, а іноді і з овочами, з додаванням невеликої кількості рослинного масла. Важливе місце в харчуванні займають фрукти: баштанні, сушений і свіжі шипшини, абрикоси, яблука. Дуже популярний в Індії чай, який п’ють з гарячим молоком, причому молоко подають окремо
В том числі смакові продукти	Для індійської національної кухні характерне використання великої кількості часнику і перцю. Найпопулярнішою приправою в Індії є каррі, з якої готують багато соусів. До їх складу входять червоний і чорний перець, кориця, гвоздика, імбир, горіхи, м’ята, гірчиця, майонез, петрушка, часник, шафран, цибуля ріпчаста, томати та ін. В якості приправ використовуються горіхи, рожева вода, лимонний сік і ін. В Індії зовсім не виносять кропу
Способи кулінарної обробки	В Індії готують страви, застосовуючи різні способи кулінарної обробки. Страви тут тушкують, відварюють, смажать. Полюбляють смажити м’ясо та овочі на відкритому вогні, в тандирній печі. Всі продукти, переважно, сильно обсмажують. Дуже популярним є маринування страв у йогурті чи інших молочних продуктах. Більшість десертів смажать на вершковому маслі або заморожують
Найбільш характерні (національні) страви	На півночі їдять більше злаків і хліба, але менше рису. Північна частина Індії може похвалитися достатком рецептів індійської кухні з м’яса. Деякі з них: – роган-джош – (баранина, приправлена гострим карі), – біріяні – (м’ясо птиці або баранини з рисом, залиті апельсиновим соусом), – гуштаба – (найгостріші за смаком м’ясні тефтелі в молочному йогурті). Іншими незамінними молочними продуктами є панір (пресований сир високої жирності) і дахі (кисляк). Традиційними стравами в південній частині Індії тут можна

Показники	Характеристика показника
	<p>вважати: доса – ароматні рисові коржі, ідлі – пельмені з маринованими овочами, самба – чечевиця з гострим карі. У страви індійської кухні тут додають часто кокос, але його можуть замінити і на наніл, а також на чаппаті. Саме звідси пішла традиція їсти руками. Особливий акцент в індійській кухні робиться на вегетаріанських стравах сабджі з бобів і овочів, приправлених традиційними спеціями, серед яких одне з перших місць посідає суміш спецій каррі. В основі індійської кухні також присутній рис, який разом з коржем і спеціями утворює блюдо тхали. Перші страви представлені, зокрема, супом дхал з бобових. Яскравим індійським десертом є ваттілаппам</p>
<p>Режим харчування</p>	<p>У індусів суворий режим харчування і в місцевих ресторанах для кожного часу доби своє певне меню. Причому, після сніданку до наступного прийому їжі повинно пройти три години, після рясного обіду до вечері – п'ять. Ранкові страви тут можна спробувати тільки вранці, але ніяк не вдень або ввечері. Починаючи з дев'ятої ранку і до полудня кухарі готують Самос – пиріг з картоплею, капустою і смаженою цибулею, який подають з кисло-солодким соусом. Опівдні починається основне в Індії поглинання їжі – обід, і головне обідню страву називається «талі». Вечеря починається з сьомої вечора і закінчується в десять</p>

ВІДМІННІ РИСИ ТА СПЕЦИФІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ КИТАЮ

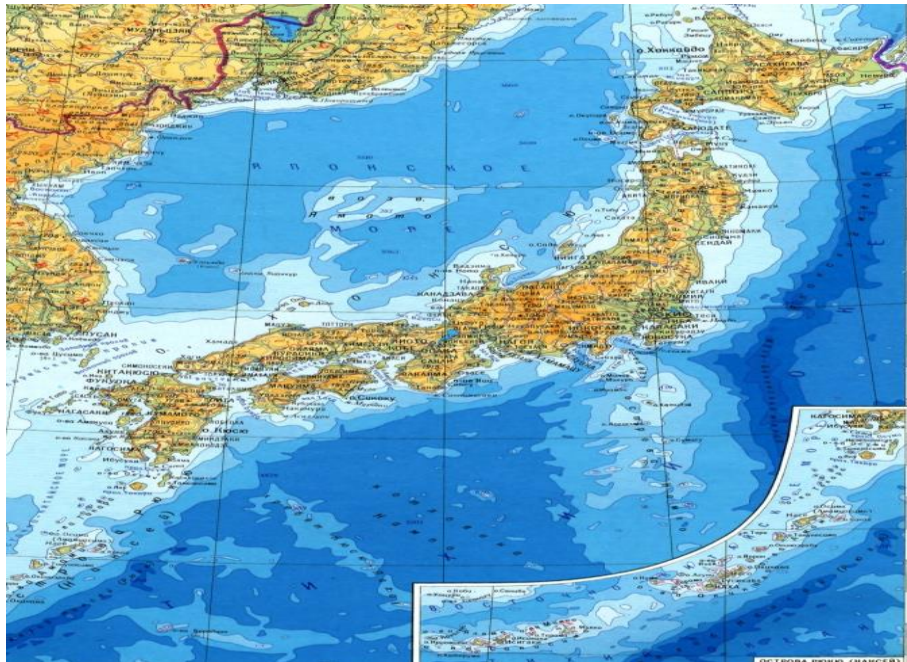


Показники	Характеристика показника
Географічне положення	Китай розташований у Східній Азії. Площа території Китаю складає 9,6 млн км ² . Китай є найбільшою країною в Азії і третьою за площею країною в світі, поступаючись лише Росії та Канаді
Рельєф	Топографія Китаю дуже різноманітна, на його території є високі гори, плато, западини, пустелі і великі рівнини. Більше 2/3 країни займають гірські хребти, нагір'я і плато, пустелі та напівпустелі
Клімат	Клімат Китаю дуже різноманітний – від субтропічного на південному сході до різко континентального (аридного) на північному заході
Основні напрями сільського господарства	У Китаї збирають понад третини світового врожаю рису та просяних культур. Країна один з найбільших у світі виробників кукурудзи, бавовни, чаю, сої, тютюну, м'яса свиней, птиці, коконів шовкопряду. Крім того, вирощують озиму пшеницю, гаолян (злак) та кукурудзу, картоплю, овочі. З технічних культур вирощують бавовник, джут, сою, арахіс, цукрову тростину та буряк. Китай посідає друге місце після Індії за виробництвом чаю
Основні напрями переробної і харчової промисловості	Харчова промисловість Китаю включає більше 40 виробництв, серед яких ведуча – переробка зернових та олійних культур. Поступово розширюється виробництво м'ясопродуктів, цукрова, консервна промисловість. Помітне місце займає тютюнова промисловість. Підприємства цукрової і масло-молочної промисловості знаходяться в основному на північному сході Китаю
Населення країни	За чисельністю населення Китай займає перше місце у світі. Станом на кінець жовтня 2015 року тут проживало 1,35 млрд осіб. У Китаї проживають представники 56 національностей, китайці (національність хань, ханьці) складають понад 91,5% загальної чисельності населення Китаю, вихідців інших 55 національностей – 8,5%. Найбільш численною етнічною групою є чжуани – понад 15 млн, найменш численною – лоба (понад 2015 осіб)
Віровизнання	У конституції 1982 р. закріплена свобода віросповідання, уряд підкреслює роль релігії у побудові гармонійного суспільства. З давніх часів китайці слідували і конфуціанству, і даосизму, і буддизму, називаючи їх «три шляхи до однієї мети». З появою християнства китайці не відмовлялися від традиційних релігій. Атеїстами є від 10,0% до 59,0% населення, буддистами – від 8,0% до 80,0%, християн близько 8,0%, даосів – до 30%, мусульман – близько 1,5%

Показники	Характеристика показника
Характерні продукти харчування	Рис – головний з основних продуктів харчування китайців, найчастіше білий, вживається в їжу вареним або смаженим. З рису готують локшину і страви на пару (цзунци та інші рисові коржі). Крім використання в безлічі страв, рис застосовують для виготовлення алкогольних напоїв і оцтів. Китайська локшина має безліч різновидів, що відрізняються розміром, текстурою, формою і складом. Деякі види локшини мають символічне значення побажання довголіття, наприклад, шоумянь. Локшину подають з соусами і без, гарячої та холодної, з добавками, а також в сухому вигляді. Соя – основний інгредієнт одного з головних постачальників білка в китайському раціоні – тофу, а також соєвого молока, соєвої пасти, соєвого соусу і соєвої олії – важливих незамінних продуктів. На півночі країни, в районах, де традиційно обробляють злаки, основу раціону складають страви на основі борошна злаків – локшина, цзяоцзи, випічка. Популярні в Китаї овочі – пекінська капуста, гіркий огірок, китайська броколі, проростки бобів, стебла гороху, кресалат, селера, листя гірчиці. Китайці вживають безліч видів м'яса: свинину (популярні страви з нею свинина в кисло-солодкому соусі Дунпо, шинка чаша); курку і качку (п'яна курка, хрустка курка, гунбао, пекінська качка) та їх яйця (столітнє і чайне яйце), інші види птиці (у тому числі голубів), яловичину (фуці – фейпянь) і морепродуктів (салат з сирої риби Юйшен, морське вушко, акулячі плавники)
Характерні смакові продукти	Серед популярних приправ – імбир, часник, зелена цибуля, білий перець, кунжутне масло, сичуанський перець, бадьян зірчастий, кориця, кріп, коріандр, петрушка кучерява, гвоздика. Для додання відтінків смаку в страви додають сушені гриби, сушені малюки креветок, сушену мандаринову цедру і сушений сичуанський перець
Характерні способи теплової обробки	У кухні Китаю активно використовуються тушкування та тушкування після обсмажування, а також китайці віддають перевагу запіканню
Найбільш характерні страви	Свинина в кисло-солодкому соусі має яскравий оранжево-червоний колір і чудовий смак – солодкий і кислий одночасно. Спочатку була саме свинина в кисло-солодкому соусі. З часом, щоб задовольнити запити клієнтів, стали пропонувати і курку, і яловичину, і свинячі ребра в кисло-солодкому соусі. Курка гунбао – це одне з найзнаменитіших страв у сичуанській стилі. Головними інгредієнтами цієї страви є нарізане кубиками м'ясо курки, сушений гострий

<i>Показники</i>	<i>Характеристика показника</i>
	<p>червоний перець і смажені горіхи арахісу. Жителі західних країн створили свій варіант курки гунбао: нарізане кубиками м'ясо курки покривається кукурудзяним крохмалем, до страви додаються овочі, кисло-солодкий соус і дрібно порубаний часник. Тофу Ма потофе Ма По є одним з найзнаменитіших страв у сичуаньської кухні. Слово Ма означає присутність в цій страві пряного і гострого смаку, який утворюється завдяки використанню порошку з перцю, одного з часто використовуваних інгредієнтів у сичуаньської кухні. Смак тофу робиться багатшими за рахунок додавання яловичого фаршу і дрібно посіченої зеленої цибулі. Для китайців було традицією готувати вонтони в день зимового сонцестояння. Одна з поширених форм вонтонов – трикутник. У цьому випадку вонтони схожі на італійські тортелліні. Зазвичай вонтони варять у воді і подають з бульйоном. Іноді вонтони смажать. Начинкою вонтонов служить рубана свинина або креветковий фарш. Пельмені в Китаї робили ще 1800 років тому. Пельмені зазвичай складаються з рубленого м'яса і дрібно порізаних овочів, загорнутих в тонкий і еластичний шматочок тіста. Найбільш популярними начинками є свинячий фарш, дрібно нарізані креветки або риба, курячий фарш, рубана яловичина і овочі. Пельмені готують методом варіння у воді, на пару, смажать або запікають. Ця страва традиційно присутній на святковому столі китайців напередодні нового року за місячним календарем. Китайські рулетики – це рулетики циліндричної форми, Кантонському блюду в стилі «дим-сум». Начинкою цих невеликих рулетів може бути м'ясо або овочі, на смак вони можуть бути солодкуватими або пряними. Після того як рулетики начиняють, наступний крок – смаження. Рулетики подають гарячими з апетитною скоринкою золотистого кольору. Смажена лопшина зазвичай складається з наступних інгредієнтів: власне локшини, м'яса (зазвичай курка, яловичина, креветки або свинина), цибулі та селери. Перед тим як смажити локшину, її трохи варять. Після цього локшині дають охолонути, а потім смажать з іншими компонентами методом «на сильному вогні при постійному помішуванні». Качка по-пекінські одна з найпопулярніших страв у Китаї. Особливо цінною частиною качки по-пекінськи є її тонка і хрустка шкіра. Нарізану на тонкі часточки качку зазвичай подають з коржиками, солодким бобовим соусом, або соєю з подрібненим часником</p>

ВІДМІННІ РИСИ ТА СПЕЦИФІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ ЯПОНІЇ



<i>Показники</i>	<i>Характеристика показника</i>
Географічне положення і країни	Територія Японії ланцюг з 4 великих (Хоккайдо, Хонсю, Сікоку і Кюсю) і більше 7 тис. малих і найдрібніших островів вулканічного походження у Тихоокеанського узбережжя Азії загальною площею 372,2 тис. кв ²
Рельєф, географічні зони	Японія покрита височинами, і низькими, і середньовисотних горами, вони становлять понад 75,0% території країни. Найбільша висота гора Ісидзуті (1981 м)
Клімат	Влітку тут панує спекотна і волога погода, переносити яку допомагає лише свіжий морський вітер. Вдень повітря прогрівається до +30° С і вище, а вночі може бути не холодніше +25° С
Основні напрямки сільського господарства	Для сільського господарства Японії характерне дрібне землеволодіння. Загальна площа сільськогосподарських угідь – 6 млн га. Тваринництво розвинуто слабо, бо Японія має велику мережу портів, що приймають та переробляють рибу
Перероблююча та харчова промисловість	Найпоширеніша рибоконсервна промисловість, цукрова, борошномельна, пивоварна. Водночас недостатньо розвинені м'ясна та молочна промисловості

<i>Показники</i>	<i>Характеристика показника</i>
Населення	В Японії живе близько 127 470 000 чоловік. Національні меншини включають в себе рюкюсцев, корейців, китайців, філіппінців, японських бразильців і японських перуанців, 98% населення складають власне японці: рюкюсці, айни, буракумінці
Віровизнання (релігія)	Панівною релігією мешканців Японії є автохтонне язичництво – синто. Другою за значенням релігією Японії є буддизм. Християнство – третя найбільша релігія країни
Продукти харчування, характерні для кухні даної країн	Морепродукти: всі види морської риби, китоподібні, молюски (аж до медуз), восьминоги, мідії, рапани, морські зірки, коники, краби, та інше. М'ясопродукти: яловичина, свинина, яловичина, баранина, птиця та дичина. Крупи: найважливішими є рис, гречана крупа, пшенична крупа, кукурудза та інші крупи. Бобові: соєві боби – дайдзе, боби адуков, або адзукі, які називають «королем бобів», їжа «маме». Масла та жири: Кунжутне, соєве, тваринні. Прянощі та приправи: васабі, мірін, місо, перилла, рисовий оцет, соєвий соус, фурікаке. Овочі: листя зеленого салату, зелена цибуля у асортименті, бобові паростки, пагони бамбука, спаржа, редиска, селера, шпинат, а редька вважається національним блюдом. Фрукти: яблука, сливи, виноград, апельсини, інжир, персики, груші, хурма і так далі
Смакові продукти (пряності, спеції, приправи)	Приправами є сісо, імбир і васабі, сансан
Способи кулінарної обробки та їх характеристика	Відбір, підготовка і розбирання продуктів – важлива складова японської кулінарної традиції. Необхідно знати як нарізати м'ясо і овочі, як проціджувати, заварювати, терти. Для таких страв, як знамениті суші і сашімі, майстерність полягає в підготовці продукту. Серед теплових обробок широко поширеною технікою є смаження на грилі та варка на пару та основним способом. У грилі смажать або на відкритому вогні, типу нашого мангала, або на закритому – в електрожаровнях. Ще одним класичним японським методом приготування їжі є варіння в різних типах бульйону. Всі страви, що готуються на сковороді, в грилі або фритюрі, по-японськи називаються однаково – «обсмажені на вогні». Так зване сухе жаріння використовується для обсмажування кунжутного зерен і водоростей. Японська кулінарія славиться технікою нарізки овочів – карвінгом. Смаження: на грилі; на відкритому вогнищі; в малій кількості жиру; у фритюрі; запікання в жаровнях. Варка: основним способом; на пару;

<i>Показники</i>	<i>Характеристика показника</i>
	припускання. Пасерування; тушіння; бланшування; запікання; обжарювання після варки
<p>Найбільш характерні (національні) страви, їх аналоги в інших кухнях, способи оформлення та подачі</p>	<p>З холодних закусок: суші, ролі, сашімі, конвертики з рисового паперу з локшиною, тарталетки з начинкою з грибів і креветок, закуска з дайкона і кальмарів, онігирі з огірком та ін. З перших страв: бульйон дасі з імбиром; місосіру з вакаме і зеленим цибулею (вакаме то наганегі-но місосіру); місосіру з вакаме і зеленою цибулею; місосіру з вакаме і тофу та ін. З других страв: онігирі з огірком, м'ясе карі з рисом, адзукі з кабачками і комбу, боби в сиропі, смажена риба-меч, смажена свинина в імбирним маринаді, риба припущена в пряному соусі, локшина з курчам, локшина соба в бульйоні (соба-но какедзіру), локшина удон, смажена з креветками, охолоджена локшина, рамен з яловичиною і чилі і т.д. З десертів: безе по-японськи, білосніжно-пінне желе (аваюкі-кан), еканье (мідзукасі), смажені волоські горіхи, желе з абрикосів (андзукан), желе з апельсинів, желе з солодкої бобової пасти, кекс із зеленого чаю, колобки з солодкої картоплі (тякін), куріманжу, медові коржі в сиропі (каринтія), і т. д. Також велике значення має порядок викладання їжі на посуд. В японській кухні прийнято подавати їжу відносно невеликими порціями, велике значення надається різноманітності: більш багатий стіл відрізняється не розміром порцій, а великою кількістю страв. В японській кухні високо цінується краса порожнього простору. Сервірувальні і порційні тарілки ніколи не заповнюються до країв, частування розкладаються вільно. Не менш важлива при сервіровці столу краса контрасту. На столі майстерно поєднуються кругла і квадратна посуд, довга і коротка, велика і маленька. Кругла їжа подається в квадратних ємностях, і навпаки</p>
<p>Режим харчування</p>	<p>Традиційний японський сніданок буде включати відварений рис, суп місо (суп з водоростей, овочів і тофу) і декількох різновидів гарнірів. На обід, нормою буде покуштувати миску рису або локшини. Починаючи з миски з яловичим рагу до локшини удон і соба, японці також обожнюють свою локшину. Різноманітність страв, супроводжуючих традиційну вечерю в Японії, просто приголомшує. Починаючи від суші і темпури та інших видів морепродуктів, типова японська вечеря містить всі їх різноманіття. Крім рису, морепродукти також користуються великою популярністю в Японії. Починаючи від молюсків і морських водоростей до риби і рибних тістечок, японські</p>

<i>Показники</i>	<i>Характеристика показника</i>
<p>Особливості культури харчування (прибори, посуд, особливості застілля)</p>	<p>морепродукти не знають собі рівних</p> <p>В основному в японській кухні застосовується: чаші для супу, миски, тарілки, дерев'яні підставки, палички для їжі, ложки, соусники, чайний посуд, посуд для саке, підставки. Найбільш характерні особливості японської кухні:</p> <ul style="list-style-type: none"> – використання переважно свіжих продуктів, обов'язково високої якості; – величезна номенклатура морепродуктів, використовуваних для приготування страв; – прагнення зберегти первозданний зовнішній вигляд і смак інгредієнтів у страві; – сезонність харчування; – невеликі порції. Кількість їжі набирається за рахунок більшої різноманітності страв, а не розміру порцій; – специфічні столові прилади – більшість страв потрібно їсти з допомогою паличок, деякі можна їсти руками, ложки застосовуються вкрай рідко, вилки і ножі не використовуються взагалі. З цієї причини більшість страв подається у вигляді невеликих шматочків, які зручно брати паличками і не потрібно ділити; – робиться більший, ніж в європейській кухні, упор на естетичний зовнішній вигляд страв і столу в цілому

Кухня країн Південно-Східної Азії дуже різноманітна, живильна та сприяє довголіттю. Непохитною стравою є рис. Суттєвим доповненням до рису є риба, що пояснюється географічним положенням. Вживається в їжу також м'ясо, в основному свинина, яловичина, птиця, м'ясо рептилій та комах, які піддають тушкуванню та смаженню на відкритому вогні. Використовують переважно олію рослинну.

В'єтнамська кухня самобутня, але запозичила багато страв з китайської, індійської та французьких кухонь. Специфічними ароматами в'єтнамська кухня зобов'язана рослинам: лимоннику, м'яті тощо. Особливістю є те, що страви готуються лише зі свіжих овочів, до яких додається арахіс, молоді пагони бамбуку.

Кухня Індонезії склалася під впливом тайської, японської й індійських кухонь. Втім, свій вплив виявили й традиції жителів островів Полонезії, де з'явилися рецепти страв з кокосового молока. Досить популярні мариновані плоди манго, кавуни, банани, яких більше ста сортів.

У Тайській кухні спостерігається регіональні відмінності, які можна насамперед віднести за рахунок переселенців. Популярність рису тісно пов'язаний з контактом з Індією й Китаєм.

У тропічних країнах риба вимагає негайної обробки, тому рибу, яку не з'їдають, в'ялять на сонці або засолюють. З напоїв популярний чай і водна настойка з листів евгенії (дерева сімейства миртових).

У Індії релігія дуже сильно впливає на меню індусів. Існує безліч релігійних обмежень – заборона вживання яловичини, індійським мусульманам – свинину, багато індусів – строгі вегетаріанці, інші їдять рибу і молюсків. В Індії у кожній частині існують свої суворі правила, регламентуючі харчування. Більшість з населення зовсім не їсть м'яса та яєць. Індійська кулінарія включає кухні різних регіонів країни. Розповсюдженими продуктами є рис, овочі, горох, дало (плоди бобової рослини), молоко, молочні продукти, олія, рідке топлоне масло з молока буйволиць. Для надання їжі різноманіття служать чисельні спеції і приправи. Найчастіше кулінарні вироби мають гострі відтінки, які набувають гострого смаку через використання червоного гострого перцю. Найбільш розповсюджена приправа – каррі, прянощі – кмин, коріандр, насіння гірчиці, чорний перець, коріандр, кардамон, мелена куркума, кориця та гвоздика.

У кожному з чисельних міст Китаю є свої особливості готування практично будь-якої страви. У національній кухні цієї країни поєднують абсолютно різні продукти і це розглядається як мистецтво. До екзотичних продуктів, які використовуються китайською кухнею, належать коріння лотосу, молоді паростки бамбуку, плавні акули, пелюстки магнолії, ластівчині гнізда, ікра креветок, язички качок, восьминоги, водорості, а змії готують так майстерно, що їх важко відрізнити від курятини.

Окреме місце займають чайні церемонії. У Китаї дуже багато сортів чаю. Зі свіжого листа одних і тих же чайних кущів китайці можуть виготовити понад 500 сортів чаю, але при всій різноманітності виділяють усього 6 видів чаю:

- 1) червоний чай (для слов'янського народу він чорний);
- 2) зелений чай;
- 3) улунчкий чай (байховий);
- 4) квітковий чай;
- 5) білий чай;
- 6) пресований чай (плитковий).

Кожний вид чаю має свій неповторний смак і аромат.

Крім зеленого чаю не менш розповсюдженим у Китаї є рисове пиво, самим популярним сортом якого є «У сін».

Корейська кухня має в запасі безліч страв різного роду продуктів – починаючи з продуктів тваринного походження, закінчуючи рослинними. Корейські страви відрізняються від китайських і японських. Сьогодні інтерес до корейської кухні в азіатських країнах дуже великий. Наприклад, гурмани з Японії надають перевагу саме корейській кухні перед усіма іншими.

Сервірування столу для приймання страв корейської кухні відрізняється від європейського. Кожному учаснику трапези видається по дві тарілки – одна для рису, інша для супу. Всі інші страви знаходяться по середині столу. Каші вживають ложкою, а все інше за допомогою паличок.

ТЕМА 9

Особливості національних кухонь народів країн Америки та Африки

План лекції

1. Відмінні риси та специфічні особливості кухонь народів Північної та Центральної Америки та Африки (Канади, Мексики, Бразилії, Кенії, Уганди та ін.).
2. Особливості технології, рецептурного складу та асортименту страв і кулінарних виробів. Вимоги до якості страв і кулінарних виробів.

Рекомендована література [1; 3; 5; 12; 14; 27]

ВІДМІННІ РИСИ ТА СПЕЦИФІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ КАНАДИ



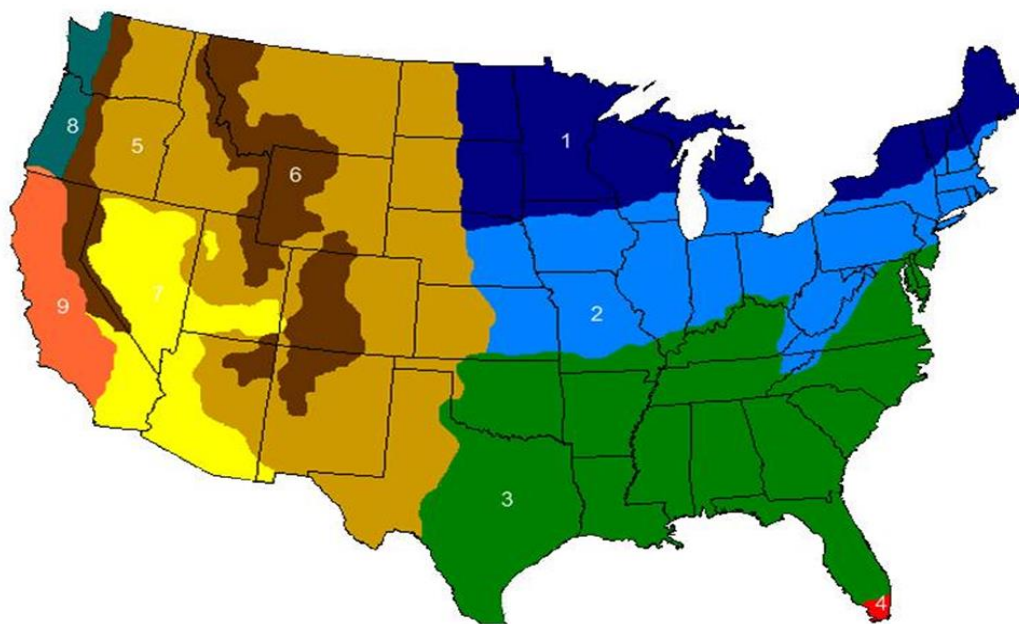
<i>Показники</i>	<i>Характеристика показника</i>
Географічне положення	Канада займає більшу частину півночі Північної Америки. Вона має загальний сухопутний кордон з США на півдні і на північному заході (між Аляскою і Юконом) і протягнулася від Атлантичного океану на сході до Тихого на заході і Північного Льодовитого на півночі. Канада – друга за розміром країна світу. Вихід країни одразу до трьох океанів і простягання її території за межі Північного полярного кола набувають нового значення з розвитком комунікаційної техніки
Рельєф, географічні зони	Головними елементами рельєфу є Аппалачські гори, Канадський щит, Кордильєри і розташовані між ними рівнини Святого Лаврентія, Гудзонової затоки і Внутрішні, а

Показники	Характеристика показника
	також Канадський Арктичний архіпелаг. Канада надзвичайно багата на мінеральні, водні, гідроенергетичні та лісові ресурси
Клімат	Клімат Канади відрізняється в різних регіонах – в приморських провінціях зима не така сурова, а літо не таке жарке, завдяки впливу океану. У західних районах клімат дуже вологий, що зумовлено впливом теплої океанської течії. В цілому ж по країні зима характеризується рясними снігопадами і морозами, а літо – помірними температурами
Основні напрямки сільського господарства	Сільське господарство складова частина агропромислового комплексу Канади, головну роль в якому відіграє харчова промисловість. Країна повністю забезпечує внутрішні потреби в основних видах продукції і є великим експортером пшениці і рослинного масла, другим в світі (після США) експортером продовольчих товарів (11% від вартості експорту – продукція галузі). У тваринництві зросла частка найбільш інтенсивних напрямків – птахівництва, молочного тваринництва і стійлового відгодівлі великої рогатої худоби. У рослинництві підвищилася частка кормових культур, овочівництва та садівництва
Переробна та харчова промисловість Канади	Канада – високорозвинена індустріально-аграрна країна. Основні галузі промисловості: гірничодобувна та переробна, харчова, деревообробна, паперова, транспортного обладнання, хімічна, рибна, нафтова і газова
Населення	В Канаді живуть 34 етнічні групи, найбільша етнічна група називає себе «канадцами» (32,2%). Далі слідують ті, хто називає себе англійцями (21,0%), французами (15,8%), шотландцями (15,1%), ірландцями (13,9%), німцями (10,2%), італійцями (4,6%), китайцями (4,3%), аборигенами (індійцями та ескімосами 4,1%) та українцями (3,9%)
Релігія	Більшість канадців – християни. Більшість належала до римсько-католицької церкви (45,2% населення), за ними – кальвіністи та, маючі між собою канонічне спілкування, англіканська та лютеранська церкви. Представлені й інші релігії: індуїзм, іслам, сикхізм та буддизм
Найбільш характерні (національні) страви	Головною в канадській кухні є Квебекська кухня, і це зрозуміло, оскільки рецепти французьких кулінарів їй історично і географічно ближче. А в ресторанах провінції Нова Шотландія, як і раніше чудово готують багато страв, рецепти яких перетнули Атлантичний океан і потрапили сюди, в колись французьку колонію Акадію, разом з першими європейськими поселенцями декілька століть тому. Дуже складно говорити виключно про традиції канадської

Показники	Характеристика показника
	<p>національної кухні. Справа в тому, що так звана канадська кухня – це скоріше англо-американо-канадська кухня. У цьому немає нічого дивного, якщо врахувати історичне походження жителів багатонаціональної країни Канади. До страв сьогоденної повсякденної канадської кухні відносяться страви з натурального м'яса типу біфштекс, ростбіф, лангет. Успіхом користується і таке блюдо канадської кухні, як філе брошетт – насадженні на шампур і обсмажені на рожні шматочки філе, вирізки, бекону, печериць і цибулі. Меню ресторанів, що спеціалізуються на канадській кухні, запропонують скуштувати смаженого на вертелі курчати, осетрину або тушкованого зайця, пиріг з нирками. Як закуска приносять паштети, сири, буженину, копчену оселедець. З перших блюд готуються пюреобразні супи з овочів, цвітної капусти, гарбуза, томатів, а також бульйони з грінками, домашньою локшиною, зеленою квасолею і іншою зеленню. Дуже популярний в Канаді суп з гарбуза. Запозичений у шотландців національний рецепт панірованої картоплі давно став невід'ємним елементом канадської кухні. Страва дуже апетитна і готується досить просто: відварену в «мундирі» картоплю нарізують кружальцями, обкачують спочатку в суміші дрібно нарізаної шинки з борошном і панірувальними сухарями, а потім змочують збитим яйцем – і обсмажують. Особлива гордість канадців – вироблюваний тільки тут кленовий сироп, згущений солодкий весняний сік канадського цукрового клена без будь-яких добавок. Рідко хто повертається з Канади і не привозить його з собою як сувенір. У ресторанах Оттави можна покуштувати незвичайне пікантне блюдо – домашній окіст в кленовому сиропі. Взагалі використання кленового сиропу особливо характерно для страв канадської кухні – наприклад, відомі всім млинці, які покладається вмочати в цей сироп. Улюблений напій канадців – пиво, серед сортів якого особливо популярні «Лабатт» і «Молсон», але в кожній провінції існують місцеві, не менш популярні, сорти пива – у Новій Шотландії люблять «Олександр Кейтс», в Квебеку – «Сент-Амбруаз», а в Британській Колумбії – «Масхед». Величезна кількість високоякісних вин і міцних спиртних напоїв ввозиться з-за кордону</p>
<p>Режим харчування</p>	<p>Сніданок. Снідають зазвичай між 7:00 і 8:30. Стандартний сніданок складається з кави, каші, тосту, бекону, яєць і оладок. Обід – більшість канадців воліють обідати між 12:00 і 13:00. Обід може складатися з супу, салату, бутерброда або</p>

<i>Показники</i>	<i>Характеристика показника</i>
	чогось-небудь ще. До школи з собою звичайно дають обід, що складається з бутерброда, фруктів і булочки або печива. Багато студентів вважають за краще готувати самі. Вечеря: зазвичай це основне і найщільніше блюдо протягом усього дня. У Канаді вечеряють зазвичай між 17:00 і 18:30. Вечеря звичайно включає суп, салат, основну страву і десерт (пиріг або морозиво). Десерт зазвичай подається після основної страви. Деякі люди моляться перед їжею, інші ні

ВІДМІННІ РИСИ ТА СПЕЦИФІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ США



<i>Показники</i>	<i>Характеристика показника</i>
Географічне положення країни	США – найбільш економічно розвинена держава. Країна складається з 50 штатів і федерального округу Колумбію
Рельєф, географічні зони	Рельєф США ділиться на гористий і рівнинний на сході. Західна частина держави складає із гірних хребтів, плоскогір'їв і плато Кордільєрів з найвищою точкою в 4418 м. Уїтні
Клімат	Більша частина США розташовується в зоні субтропічного клімату, північніше 40° і на півдні Аляски переважає помірний клімат, Гаваї і південна частина Флориди лежать в зоні тропіків, а північ Аляски відноситься до полярних регіонів
Основні напрями	Головні галузі – землеробство і тваринництво. Рибальство. У рибальстві зайнято 219 тис. чол

Показники	Характеристика показника
сільського господарства	
Переробна і харчова промисловість	До найважливіших галузей харчової промисловості США відносяться м'ясна, молочна, виробництво алкогольних і безалкогольних напоїв, консервна і борошномельна. Розвивається виробництво заморожених харчових продуктів і різноманітних консервів
Населення країни (національний склад)	США – одна з найбільших держав у світі. Тут проживає 309 469 203 людини. Серед них близько 80,0% населення – це білі, 12,0% складають афроамериканці, трохи більше 5,0% – інші нації (індійці, ескімоси, азіати і так далі). Расовий склад населення США
Продукти харчування, характерні для цієї кухні	Спочатку перші колоністи харчувалися плодами полуниці, чорниці, лохини, вишні, смородини, агрусу, сливи, малини, ягід торбах, ялівцю, каркаси, бузини, глоду, горіхових дерев. У їжу вживалося м'ясо кролика, енота, опосума, щурів, бурундука, свиней, пекарі, росомахи, борсука та дикобраза. З птахів – індичка, куріпка, перепел, голуб, сивка, жайворонок. Водоплавні птахи були представлені качками, гусьми, лебедями. М'ясо равликів і черепах і жаб'ячі лапки також подавалися на стіл. Основними продуктами, використовуваними американцями зараз в приготуванні їжі є м'ясо (найчастіше яловиче), морепродукти (але дуже рідко риба) та птиця (курятини і індичка). В якості гарнірів звичайно застосовуються овочі, насамперед, різновиди бобових, кукурудза, спаржа, цвітна капуста (але не тушкована кочення), картопля у всіляких видах, рідше рис. Часто для гарніру використовується рис – довгий, коричневий і дикий. Поширене також використання морепродуктів
У тому числі смакові продукти (прянощі, спеції, приправи)	У приготуванні їжі вживається багато спецій: часниковий порошок, кілька видів перцю, гвоздика, мускатний горіх, материнка, естрагон, кориця, імбир, лавровий лист, кмин, кріп, ваніль, порошок цибулі та ін. Мелений чилі – «Вогняний перчик» комбінують з часником, цибулею та іноді кмином. Гострі, пікантні і нехитрі, поєднують солодкий смак меду і легкий аромат копченостей, який привноситься за допомогою диму ароматних порід дерев – північноамериканської ліщини гингко або мескитового дерева. Основою багатьох американських соусів-делікатесів є всюдисущий кетчуп. Також поширений знаменитий соус – «Tabasco». Свіжий пікантний пекучий сік, що готується зі свіжих стручків кайенського перцю
Способи	Теплова обробка – смаження, варка, припускання, смаження

Показники	Характеристика показника
кулінарної обробки і їх характеристика	та тушкування на відкритому вогні, запікання
Найбільш характерні (національні) блюда	<p>Поширені салати: від найбільш простих до багатокомпонентних фірмових сумішей на овочевій основі. Типовими для південних штатів є смажені у фритюрі курчата, шніцелі з яловичини, копчена свинина, оладки і хліб з кукурудзяного борошна, краби і супи, котлети. Прикрасою столу на Середньому Заході є біфштекс з яловичини, приготований на вугіллі, печена картопля, шоколадний торт. США вносить величезний внесок у популяризацію стейків у всьому світі. Не дивлячись на те, що перша згадка стейків (в максимально наближеному до сучасного значенні) датується XV століттям і зустрічається в кулінарних книгах Великобританії, стейк сприймають виключно як американську класику. У деяких штатах стейк зараз – основне національне блюдо. Американський сир – молочний продукт, який виробляється з сичужних сирів, сирів для плавлення, сиру, масла та інших молочних продуктів з додаванням спецій і наповнювачів шляхом плавлення сирної маси (при температурі 75–95° С). Клем-чаудер – суп з морепродуктів. Clam – слово, що позначає в американській кухні будь-які придатні в їжу двостулкові молюски, крім мідій і устриць, а Chowder – загальна назва традиційного американського супу, приготованого з цих же черепашок і бульйону, з додаванням помідорів (манхеттенський клем-чаудер) або молока – як в більш популярному варіанті з Нової Англії (регіон на північному сході США, що включає в себе наступні штати: Коннектикут, Мен, Массачусетс, Нью-Гемпшир, Род-Айленд, Вермонт). Подібні супи були популярні й улюблені в США ще з XVI століття. Сучасний чаудер – це суп з молюсків, підсмаженого бекону, овочів (цибуля, селера, часник), картоплі та загущених вершків. Чилі кон карне – гостре м'ясне блюдо з додаванням перцю чилі. Джамбалайя – страва з рису, м'яса та овочів. У харчуванні американців широко використовується лід. Глек із льодом – звичайний атрибут обслуговування в ресторані. Популярний чай з льодом. Пиво зазвичай подається холодним в охолодженому кухлі. Корн-чаудер – молочний суп-пюре з кукурудзи. М'ясний пиріг або Old-Fashioned Meatloaf – старомодна м'ясна запіканка, де інші інгредієнти крім фаршу (або рубаної м'яса) змінюються в залежності від штату і регіональної традиції. Основні відмінності – додавання до м'яса хлібних крихт, рису,</p>

Показники	Характеристика показника
	булгура або іншої крупи, використання чи ні яєць, співвідношення видів м'яса (1:1:1 телятина м'ясної породи, свинина, яловичина – найпоширеніша) і глазурування верху
Режим харчування	Сніданок у американців обов'язково включає сік, великий типовий американський пончик, іноді кукурудзяні пластівці, яйце, бекон, тост і каву з вершками. У США частіше п'ють каву, а не чай. Ланч – основна їжа в селі. У великих містах ланч спрощений до крайності. Він складається або з сандвіча в декілька шарів, або з бутерброда з парою сосисок, або з рубаного біфштекса із смаженою картоплею. Увечері, приймаючи гостей, розпочинають зазвичай з коктейлів і різноманітних закусок: маленьких піріжків з анчоусами, сосисками, копченою рибою, різних пікулів, наколотих на палички, шматочків сирих овочів (цвітної капусти, моркви), які мокають в гострий соус типу «каррі», холодний томатний, яблучний або сливовий сік, креветки або устриці в поперченому томатному соусі. Супи подають частіше всього ввечері. Супермаркети та продовольчі магазини продають безліч напівфабрикатів. У будні дні багато американців на обід використовують напівфабрикати або готують, наприклад, яловичину з гарніром (печена картопля і шпинат або квасоля із пакета). На салат йдуть свіжі овочі: салат-латук, салат-ескаріол, помідори, авокадо, зелений лук-шалот, огірки, редиска. На десерт подається торт з купленої бісквітної суміші. Сандвічі, як гарячі (гамбургери, чізстейк (тонко нарізаний ростбіф з сиром і смаженою цибулею)), так і холодні (шинка, груди індички, овочі) типові для американського ланчу. У вихідні дні, на свята, сімейні та інші урочистості зазвичай готують їжу по більш трудомістким рецептам. На Різдво часто смажать індичку з яблуками і печуть яблучний піріг

Сучасне харчування американців характеризується вкрай поширенням напівфабрикатів, фаст-фудів і ресторанів національної кухні. Популярними кулінарними стравами є закуски, салати з листяних овочів, страви з м'яса та птиці, але американці не люблять супи (за винятком крабового), замінюючи їх фруктовими або овочевими соками. На гарнір подаються овочі. Часто для гарніру використовується рис – довгий, коричневий і дикий. Для приготування кулінарних страв використовуються спеції, прянощі. Слід відмітити, що американці не люблять крупи.

Типові для американського ланчу є сандвічі, як гарячі, так і холодні. Розповсюдженим напоєм є кока-кола, холодні чаї з льодом, імбирне пиво.

Широкою групою представлена десертна продукція та кондитерські вироби. Після десерту американці люблять випити кави, рідше чаю.

Національною стравою США вважають гамбургери, стейки різного ступеню смаження. У відповідності з американською системою класифікації розрізняють сім ступенів підсмажування стейків:

- EXTRA-RARE або BLUE – прогрітий до 46...49° С і швидко «закритий» на грилі, сирий, але не холодний;

- RARE (з кров'ю) непрожарене м'ясо з кров'ю (200° С, 2...3 хв) обсмажене зовні, червоний всередині, температура м'яса 49...55° С;

- MEDIUM RARE (слабкого прожарювання) м'ясо лише доведена до стану відсутності крові, з соком яскраво вираженого рожевого кольору (190...200° С, 4...5 хв), температура м'яса 55...60° С;

- MEDIUM (середньої прожарки) середньопрожарене, всередині світло-рожевий сік (180° С, 6...7 хв), температура м'яса 60...65° С;

- MEDIUM WELL (майже просмажене м'ясо з прозорим соком (180° С, 8...9 хв), температура м'яса 65...69° С;

- WELL DONE (просмажене) абсолютно просмажене м'ясо, майже без соку (180° С, 8...9 хв доготовлено у пароконвектоматі), температура м'яса 71...100° С;

- TOO WELL DONE або Overcooked (сильно просмажене). Якщо під час попереднього прожарювання передбачається мінімальна наявність м'ясного соку, то при сильному просмаженні його немає. Температура м'яса > 100° С.

Сучасна американська кухня виділяє наступні види стейків, назва яких залежить від того, з якої частини туші було вирізано м'ясо:

- Ріб-стейк вирізається з підлопаткової частини туші, має велику кількість жирових прожилок;

- Клаб-стейк вирізається з спинної частини на ділянці товстого краю найдовшого м'яза спини, має невелику реберну кістку;

- Тібоун-стейк (стейк на Т-подібної кістки) вирізається з ділянки туші на межі спинної і поперекової частини в області тонкого краю найдовшого м'яза спини і тонкого краю вирізки, тому складається відразу з двох видів стейкового м'яса – філе-мінйон з одного боку і кісточка Нью-Йорк з іншого;

- Портерхаус-стейк вирізається з поперекової частини спини в області товстого краю вирізки;

- Стріплойн-стейк вирізається з поперекової частини спини в області головної частини вирізки;

- Раундрамб-стейк вирізається з верхнього шматка тазостегнової частини;

- Філе-мінйон – поперечний тонкий зріз центральній частині філейної вирізки, найніжніше і пісне м'ясо, ніколи не буває «з кров'ю»;

- Шатобріан – товстий край центральної частини яловичої вирізки (може смажитися цілком, може бути поданий порцією, частіше всього на дві особи). Цей стейк подається не стоячи, а викладається на тарілці в довжину;

- Торнедос – маленькі шматочки з тонкого краю центральної частини вирізки (використовується для приготування медальйонів);

- Скірт-стейк – не найніжніший, але дуже смачний шматок м'яса з пашины.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

Основна

1. Новоженев Ю. М. Кухня народов мира : В 2 ч. – Ч.2 / Ю. М. Новоженев, Л. Н. Сопина. – М. : Высшая школа, 1993. – 288 с.
2. Архипов, В. В. Гостинично-ресторанный сервис. Особенности культуры и традиций питания народов мира. Курс лекцій / В. В. Архіпов, Е. И. Иванникова. – учебное пособие – К. : Атака, 2005. – 216 с.
3. Энциклопедия русской и европейской кухни: в 2 ч / сост. Р. Б. Криворогова, В. И. Алишкевич. – СПб, 1993. – 250 с.
4. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни : учеб. пособие для студентов специальности 260501 «Технология продуктов общественного питания / сост. С. И. Киселева. – Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2006. – 118 с.

Законодавча

5. Про туризм : Закон України від 15.09.1995р. № 324/95-3 ВР. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/324/95-%D0%B2%D1%80>;
6. Про внесення змін до закону України «Про туризм» : Закон України від 18.11.2003 р. №1282-1У [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/1282-15>.
7. Організація туристської діяльності. Туристські послуги. Загальні вимоги : ГОСТ Р 50690-2000 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://infotour.in.ua/senin_pril24.htm.
8. Стандартизація послуг. Основні положення : ДСТУ 3279-95 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://document.ua/standartizacija-poslug.-osnovni-polozhennja-std1427.html>.
9. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері бізнесу / уклад.: Черевко О. І., Малюк Л. П., Дейниченко Г. В. – Харків : Фавор ЛТД, 2003. – 440с.

Додаткова

10. Похлебкин В. В. Кухни прибалтийских и молдавских народов / В. В. Похлебкин. – М. : Центрполиграф, 1997. – 228 с.
11. Українська стародавня кухня: довідник / у поряд. Т. Л. Шпаковська. – К. : Спалах ЛТД, 1993. – 238 с.
12. Новоженев Ю. М. Зарубежная кухня : практ. пособие / Ю. М. Новоженев, Сопина Л. И. – М. : Высш. шк., 1990. – 288 с.
13. Левина А. Я. Готовим по-еврейски / А. Я. Левина, Е. Я. Левина: – К.: Мистецтво, 1992. – 144 с.
14. Хилкка Уусивирта. Финская национальная кухня / Уусивирта Хилкка. – М. : Легкая и пищевая промсть, 1982. – 72 с.
15. Волощук Г. А., Особенности кухни народов мира / Г. А. Волощук, А. В. Ничипоренко. – К. : Реклама, 1990. – 128 с.

16. Жоголева Е. Е. Китайская кухня / Е. Е. Жоголева, Д. А. Жоголев. – М. : Агропромиздат, 1987. – 244 с.
17. Захарова Н. В. Искусство китайской кулинарии / Н. В. Захарова. – М. : Изд-во МГУ, 1992.
18. Индийская кухня. – М. : ВИПО «Внешторгиздат», 1987. – 244 с.
19. Кругосветное путешествие по кухням разных народов / сост. Гюнтер Линде, Хайнц Кноблех. – М. : Калита, 1994. – 320 с.
20. Кухни народов мира / авт.-сост. А. В. Березнев. – Мн. : Парадокс, 2001. – 448 с.
21. Челимбиенко В. А. Кухня народов мира / В. А. Челимбиенко, И. В. Зигуля. – Харьков : Прапор. – 461 с.
22. Метель С. Н. Меню для иностранного гостя / С. Н. Метель. – М. : Экономика, 1992. – 366 с.
23. Похлебкин В. В. Тайны хорошей кухни / В. В. Похлебкин. – Новосибирск : Благовест, 1993.
24. Этнография питания народов стран зарубежной Азии. – М. : Наука, 1981. – 256 с.
25. Вернь Бланк. Принимаем гостей. Оригинальные кулинарные рецепты и сервировка стола. Раклет. Пьеррад. Фондю. Вок / пер. с фр. – М. : БММ АО, 2001. – 97 с.
26. Титюнник А. И. Советская национальная и зарубежная кухня / учеб. пособие. – 2-е изд. / А. И. Титюнник, Ю. М. Новоженев – М. : Высш. школа, 1990. – 479 с.
27. Калугіна І. М. Технологія етнічних кухонь світу: навч. посібн. І. М. Калугіна, Л. М. Тележенко. – Одеса : Освіта України, 2015. – 296 с.
28. Безусенко Л. М. Українська національна кухня / Л. М. Безусенко. – К. : Сталкер, 2002. – 150 с.
29. Стоянович Г. П. Особенности питания иностранных туристов. – М., 2000. – 67 с.
30. Сокол І. О. Китайська, корейська, японська кухня / І. О. Сокол. – Х. : Фоліо, 2004. – С. 6 – 10.
31. Стрельникова А. Кулінарні премудрості Китаю / А. Стрельникова // СМАК Гід: ресторація. – 2013. – № 5(23). – С. 47–48.
32. Боровська Е. Українська кухня / Е. Боровська. – М. : Ексмо, 2010. – 512 с.
33. Вольчук Г. А. Особенности кухни народов мира / Г. А. Вольчук, А. В. Ничепоренко – М., 2000 – 600 с.
34. Антонова Р. П. Сборник изысканных рецептур XX века для предприятий общественного питания : Р. П. Антонова. – 2-е изд., – М. : ПрофиКС, 2007. – 136 с.
35. Лимаренко І. О. Китайський гастро-треш-тур / І. О. Лимаренко // FOODUA. Продукти України. – 2013. – № 3(44). – С. 46–49.
36. Архипов В. В. Этнические кухни: Особенности культуры и традиций питания народов мира : учеб. пособие. – М. : Высш. школа, 2016. – 234 с.

Интернет-ресурсы

37. Рестораны Москвы [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.bri.ru>;
38. Ресторатор [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.restaurator.ru>;
39. Остерия ПАНТАГРЮЭЛЬ [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.pantagruel.com.ua>;
40. Chicken [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.chicken.kiev.ua>;
41. Пошукова система yandex [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.yandex.ua>
42. Пошукова система rambler [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.rambler.ua>
43. Интернет-магазин 5000 книг [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.book.sgg.ru>
44. Кондитер Украины [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.ukrkonditer.kiev.ua>

Навчальне електронне видання комбінованого використання
Можна використовувати в локальному та мережному режимах

ТЕХНОЛОГІЯ НАЦІОНАЛЬНИХ КУХОНЬ

ОПОРНИЙ КОНСПЕКТ ЛЕКЦІЙ

*для студентів напряму підготовки 6.051701
«Харчові технології та інженерія»
освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр
денної та заочної форми навчання*

Укладачі:

**ЖУРАВЛЬОВ Сергій Володимирович
КОРОТАЄВА Євгенія Олександрівна**

Відповідальний за випуск зав. кафедри проф. О.О. Гринченко

Технічний редактор О.В. Щегельська

План 2015 р., поз. 21/___

Підп. до друку 01.09.2015 р. Один електронний оптичний диск (CD-ROM);
супровідна документація. Об'єм даних 7,57 Мб. Тираж 100 прим.

Видавець і виготівник

Харківський державний університет харчування та торгівлі
вул. Клочківська, 333, Харків, 61051.

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 4417 від 10.10.2012 р.