



**Міністерство освіти і науки України
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

**Факультет управління торговельно-
підприємницькою та митною діяльністю
Кафедра торгівлі, готельно-ресторанної та
митної справи**

СВІТОВІ ТРАДИЦІЇ ТА КУЛЬТУРА СЕРВІСУ

Опорний конспект лекцій

**для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
денної та заочної форм навчання
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»**

Харків 2022

Міністерство освіти і науки України
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет управління торговельно-підприємницькою
та митною діяльністю
Кафедра торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи

СВІТОВІ ТРАДИЦІЇ ТА КУЛЬТУРА СЕРВІСУ

Опорний конспект лекцій

для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
денної та заочної форм навчання
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Затверджено
рішенням Науково-методичної ради
факультету управління торговельно-
підприємницькою та митною
діяльністю
Протокол № 3 від 28.12.2022р.

Харків 2022

УДК 641.56:338.483.13](100)(042.4)

С 50

Схвалено на засіданні кафедри торгівлі, готельно-ресторанної та митної
справи

Протокол № 8 від 21.12.2022 р.

Рецензенти:

В. В. Колесник, доцент кафедри торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи Державного біотехнологічного університету, кандидат технічних наук;

С 50 Скриннік В.І., Каленік К.В. Світові традиції та культура сервісу: опорний конспект лекцій для (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / авт-укладач: В. І Скриннік., К.В. Каленік; ДБТУ. – Харків : [б. в.], 2022. – 79 с.

Курс лекцій з дисципліни «Світові традиції та культура сервісу» складений відповідно до програми навчальної дисципліни. У курсі лекцій висвітлені принципи формування етнокультурних цінностей та їх вплив на повсякденне життя нації, особливості формування та розвитку традицій та звичаїв народів світу, формування уявлення про значення і використання знань про звичаї та традиції, культурні цінності в індустрії туристичного, готельного, ресторанного бізнесу

УДК 641.56:338.483.13](100)(042.4)

Відповідальний за випуск: Одарченко Д.М., д.т.н., професор

© Скриннік В.І.,
Каленік К.В. 2022
© ДБТУ, 2022

ЗМІСТ

Змістовий модуль 1. Особливості історичного розвитку культури та традицій харчування у різних народів світу

Тема 1.1. Загальна інформація щодо вивчення дисципліни

Тема 1.2. Особливості традицій та культури харчування народу України

Тема 1.3. Особливості традицій та культури харчування народів Європи

Тема 1.4. Особливості національних традицій та культури харчування народів Австралії та Нової Зеландії

Тема 1.5. Особливості культури, національних традицій та режиму харчування народів Азії

Тема 1.6. Особливості формування традицій та культури харчування країн Америки та Африки

Змістовий модуль 2. Особливості організації обслуговування іноземних туристів в готельно-ресторанних комплексах

Тема 2.1. Різновиди та характеристика форм, систем та методів при обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних комплексах

Тема 2.2. Особливості обслуговування туристів з країн Європи, Азії, Австралії

Тема 2.3. Особливості організації обслуговування іноземних туристів з країн Америки та Африканського континенту

Рекомендована література до вивчення дисципліни

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1

ОСОБЛИВОСТІ ІСТОРИЧНОГО РОЗВИТКУ КУЛЬТУРИ ТА ТРАДИЦІЙ ХАРЧУВАННЯ У РІЗНИХ НАРОДІВ СВІТУ

ТЕМА 1.1 ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

План

- 1. Об'єкт, предмет та задачі курсу. Мета вивчення дисципліни*
- 2. Історія розвитку культури та традицій харчування народів світу*

1. Метою вивчення дисципліни «Світові традиції та культура сервісу» є формування у студентів уявлення щодо культури та традицій харчування народів світу, а також шляхів задоволення їхніх потреб у харчуванні.

Студент повинен знати:

- особливості традиції та культури харчування народів світу;
- сучасні форми, схеми та методи обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних комплексах.

Студент повинен вміти:

- вільно володіти термінами та визначеннями щодо культури та традицій харчування народів світу;
- вільно визначати склад меню для туристів з різних країн світу;
- вільно визначати сировину та страви, не рекомендовані для туристів з тієї чи іншої країни світу.

2. Кожен народ має свій неповторний уклад життя, свої обряди, звичаї, танці, пісні, легенди, які проявляються і в кулінарії. Гастрономічні звички, пристрасті й антипатії, способи готування їжі й прийоми подачі страв склалися в кожного народу протягом століть, і в силу цієї обставини кулінарія є об'єктом вивчення не тільки фахівців харчування, але рівною мірою й медиків (геронтологів), соціологів, етнографів, істориків, фахівців

туристичного й готельно-ресторанного бізнесу.

Вихідний набір продуктів, що становлять основу тієї або іншої національної кухні, зрозуміло, цілком визначається тим, що дають природа й матеріальне виробництво (землеробство, тваринництво, різноманітні промисли), але на цій основі кожен народ має специфічні особливості, що виразилися, зокрема, у неповторному смаку або особливих присмаках страв. Так, наприклад, рис є основою харчування багатьох народів, що населяють азіатський материк, але плов, приготовлений узбецьким й індійським кухарями, сприймаються як зовсім різні страви. Коріння цих особливостей ідуть у глиб століть. У появі їх зіграли свою роль різні фактори: в одних випадках це географічне положення або економічні умови, в інші – релігійні вірування, система культових заборон, стародавні звичаї, що регламентували спосіб життя, і ін.

Незважаючи на історично сформований традиційний характер харчування, кулінарія являє собою одну з найменш ізольованих частин національної культури. Так, можна з повним правом говорити про нині сформовану сучасну вітчизняну кулінарію, що увібрала в себе все краще з кухонь народів далекого й ближнього зарубіжжя. Українські борщі й вареники, російські пироги й млинці, грузинські шашлики, вірменська толма, японські суши, швейцарське фондю, італійські карпаччо й піца, американські гамбургери, східна шаурма й багато інших національних страв давно вже стали інтернаціональними, здобувши загальне визнання.

Бурхливий ріст туризму в останні роки викликав до життя нагальну потребу глибше вивчити особливості харчування різних народів. Жителі півдня, наприклад, люблять гостру їжу, жителі півночі більш помірно вживають спеції й приправи.

Кожному туристові цікаво познайомитися з кулінарією країни, у яку він прибув. З іншого боку, ритуал гостинності в будь-якій країні обов'язково передбачає вміння хазяїв нагодувати гостя тим, що він звичайно їсть вдома.

Обслуговування іноземних гостей і туристів у ресторанах, кафе й барах

має свої особливості, які пов'язані не стільки з якоюсь особливою культурою обслуговування (культура обслуговування повинна бути завжди висока), скільки з урахуванням традицій харчування різних народів. Це, до речі, і визначає рівень культури й клас підприємства.

У кожного народу свої, історично сформовані особливості харчування. Вони пов'язані з географічним положенням, історією країни, її економікою, народними традиціями, віросповіданням.

ТЕМА 1.2 ОСОБЛИВОСТІ ТРАДИЦІЙ ТА КУЛЬТУРИ ХАРЧУВАННЯ СЛОВ'ЯНСЬКИХ НАРОДІВ

План

- 1. Особливості формування народної слов'янської кухні*
- 2. Особливості традицій та культури харчування народів України*

1. Слов'яни – група родинних за мовою етносів, об'єднана спільністю походження. Етнічні держави слов'ян розташовуються зараз у східній і південно-західній Європі, а також у північній і центральній Азії. Залежно від мовної й культурної близькості слов'яни діляться на три великі групи: східну, західну й південну. Загальна чисельність слов'янських народів – понад 300 млн. осіб, з них найбільш численні східні слов'яни: українці й білоруси; західні слов'яни представлені поляками, чехами, словаками; до південних слов'ян відносять болгар, серби, хорвати, словенці, чорногорці, македонці, мусулмани.

Кухня слов'янських народів складалася протягом багатьох століть. Вона визначалася насамперед тими ресурсами, які пропонувала слов'янам природа в місцях їхнього розселення, а також віруваннями й заборонами, пов'язаними із цими віруваннями.

У процесі розселення по тій території, що вони зараз займають, слов'яни взаємодіяли з іншими народами й багато чого запозичили із

традицій кухні німецької, балтійської, італійської, грецької, угорської, турецької й ін. Так, на кухню східних слов'ян вплинула кухня фіно-угорська й тюркська (навала монголотатар, сусідство з половцями, печенігами, асиміляція слов'янами зирян, мордві, мері, черемисів й т.п.). На кухню західнослов'янську великий вплив чинила кухня німецька й балтійська, частково – угорська, французька, італійська. На кухні південних слов'ян вплинула кухня турецька, фракійська, грецька, італійська, частково – угорська.

2. Серед слов'янських кухонь українська по праву має статус найбільш різноманітної й багатой, вона давно одержала поширення за межами України.

Найбільш відмітною рисою української національної кухні є комбінована теплова обробка овочів або м'яса на олії або маслі, «смаження» по-українському, і тільки після цього – тушіння, варення або запікання.

Українська кухня сприйняла деякі технологічні прийоми з кухонь сусідів, зокрема, обсмажування продуктів у перегрітому маслі, що властиво татарській і турецькій кухні. З німецької було запозичене мелене м'ясо («січеники»), а з угорської – використання паприки. Все це невластиве російській кухні, тому розходження двох родинних кухонь так великі.

Географічні й кліматичні умови перебування українського народу були настільки різноманітні, що дозволяли харчуватися як продуктами рослинництва, так і тваринництва. Уже під час трипільської культури (5 тис. років тому) населення цих територій знало пшеницю, ячмінь і просо. Жито з'явилося приблизно тисячу років тому, тобто значно пізніше. Розведення великої рогатої худоби, полювання й рибальство зробили меню дуже різноманітним, хоча ще до початку XIX століття м'ясні блюда вважалися в народі святковими.

Використовувалось як м'ясо домашніх (у першу чергу свиней) і диких (вепр, заєць) тварин, так і м'ясо птиці (курей, гусаків, утік, голубів, тетеревів, рябчиків) і риба (осетер, вугор, короп, лящ, лин, щука, піскар, окунь). Харчова сировина для української кухні відбиралася на контрасті зі східними

кухнями, наприклад, уживання свинини в піку татарам, що люблять і почитають баранину, і росіянам, що надають перевагу яловичині.

Улюбленим і найбільш уживаним продуктом в українській кухні є свиняче сало у всіх видах. Використання його є надзвичайно різноманітним. У їжу сало вживається сирим, солоним, копченим, смаженим, вареним, тушкованим і є жирною основою більшості страв. Ним шпигують, як правило, усяке несвиняче м'ясо для додання йому соковитості, а також використовують у солодких стравах, сполучаючи із цукром або патокою.

В XVIII столітті на Україні дуже широко поширюється картопля, що використовується для готування перших блюд, других блюд і гарнірів до рибних і м'ясних блюд. Хоча цей овоч і не став на Україні, на відміну від Білорусії, «другим хлібом», однак знайшов широке застосування, і із цього часу практично всі перші блюда починають готуватися з картоплею.

Остаточно сформованою в тому виді, у якому ми знаємо українську кухню сьогодні, її можна назвати тільки у XIX ст., коли з'явилися помідори. Крім них українська кухня приблизно в цей же час сприйняла інші овочі - сині баклажани, що вважалися раніше «басурманськими» і в їжу не вживалися, а також цукровий буряк, з якого почали виробляти цукор, що значно збагатило народну кухню. Цукор став доступний більшості населення за рахунок його дешевини, що значно розширило асортимент страв, у меню з'явилися солодкі бабки, пудинги, каші. Також розширився асортимент напоїв за рахунок солодких наливочок, варенух та ін.

У раціон харчування входили як зернові й продукти їхньої переробки, так і овочі в різних видах (капуста, ріпа, лук, часник).

Серед рослинної їжі перше місце споконвіків займав хліб, причому як на заквасці, так і прісний у вигляді галушок, прісного хліба з маком і медом. Із пшениці також робили не лише борошно, але й різні крупи, з яких варили кутю. В XI-XII ст. з Азії завезли гречку, з якої почали робити борошно й крупу. В українській кухні з'явилися гречаники, гречані пампушки із часником, гречані галушки із салом і інші блюда. Використовували також

пшоно, рис (з XIV століття) і бобові культури, такі як горох, квасолу, сочевицю, боби.

На другому місці були городні й дикі овочі й фрукти. Морква, буряк, редька, огірки, гарбуз, хрін, кріп, кмин, аніс, м'ята, калган, яблука, вишні, сливи, журавлина, брусниця, малина – далеко не повний перелік рослин, що споживались дуже широко.

Основними напоями були ті, які були отримані способом природного зброджування: різного виду меду, пиво, кваси й виноградні вина. В XIV ст. з'явилася горілка (горілка), а також різні настойки.

Основною гарячою їжею були рибні й м'ясні відвари з додаванням овочів під загальною назвою «юха», що в російській мові пізніше трансформувалося в слово «уха».

Отже, своєрідність української кухні виражалася 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).

ТЕМА 1.3 ОСОБЛИВОСТІ ТРАДИЦІЙ ТА КУЛЬТУРИ ХАРЧУВАННЯ НАРОДІВ ЄВРОПИ

План

1. *Особливості культури та традиції харчування у різних регіонах Франції*

2. *Особливості традицій, культури та режиму харчування у Англії*

3. *Особливості культури та традиції харчування в Німеччині*

4. *Особливості традицій та культури харчування у скандинавських країнах*

5. *Особливості традицій та культури харчування народів прибалтійських країн*

1. Французи є відомими законодавцями мод в області кулінарії. Мистецтво гарно готувати прийшло в країну з Італії, разом з Марією Медичі. Із цього часу й починається гастрономічне створення французів, яке досягло своєї вершини за Людовика XIV і Людовика XV.

Французька кухня принципово ґрунтується на свіжих продуктах. Якість і властиві кожному продукту особливості повинні зберігатися й після теплової обробки. У французькій кухні надають великого значення тому, щоб продукти гармонійно сполучалися, а не просто змішувалися «в одному горщику». Французькі кулінари винайшли соуси й поступово їх довели до досконалості. В остаточному підсумку й «нувель кюизин» («нова кухня»), що, відповідно до вимог борців за струнку фігуру, переходить на легкозасвоювані страви, не відмовилася від соусів.

У Франції прийнято розрізняти регіональну (*cuisine regionale*), загальнопоширену (*cuisine bourgeoise*) і вишукану (*haute cuisine*) кухні.

Регіональна французька кухня, у свою чергу, підрозділяється на ельзаську, бургундську, овернську, бретонську, нормандську й провансальську.

Ельзаська кухня відбиває вибір страв і способи готування їжі, характерні для району Ельзасу. Відрізняється використанням цибулі, капусти, спаржі, пива, свинини, а також трюфелів і вина (переважно білого й сухого). Гордістю ельзаської кухні є паштети (з 1762 р.) і м'ясне рагу по-рейнськи. Найбільш відомий ельзаський паштет з гусячої печінки (*foie gras*). М'ясне рагу по-рейнськи (*boeckojfe*) готується з філе баранини, свинини, свинячих ніжок, картоплі, цибулі й ельзаського вина. За традицією подається тільки по понеділках.

Цибульний пиріг - страва з рубаного тесту, соусу бешамель, лука, пряженого й копченого сала. Пиріг «На жаркому полум'ї» - ласощі, що випікає в сильно розпеченій духовці із хлібного тесту, шматочків сала, сметани й цибулі. «Бекофф» - страва з маринованого м'яса свинини або баранини, прокладеного шарами картоплі й запеченого в чавунці.

Найважливіша визначна пам'ятка Ельзасу - це пиво, з яким зв'язана регіональна кухня. У цей час Ельзас – визнаний центр європейського пивоварства. Тут варять практично всі основні види: світле («Хейнекен»), темне («Шютценбержі»), бурштинове («Метеор») і з червонуватим відтінком («Адельскотт»), а також пиво по стародавніх рецептах («Кроненбург»).

Бургундська кухня відбиває вибір страв і способів їхнього готування, характерні для провінції Бургундія. Це, переважно, страви з яловичини, устриць, річкової риби (щука, окунь, короп, лин), ягід (смородина). Широко відома страва «м'ясо по-бургундськи», а також бургундські вина.

М'ясо по-бургундськи (*boeuf bourguignon*) або яловичина по-бургундськи: страва з м'яса, цибулі, грибів, моркви й сала. Продукти укладаються в жаровню шарами й перед тим, як запікати в духовці, їх поливають вином і коньяком.

Бургундські вина (*bourgognes*) виробляються на сході Франції у виноградниках історичної провінції Бургундія. Славляться сортами Шаблі (*Chablis*), Кот-де-бон (*Cote-de-Beaune*), Рон (*Rhone*).

Овернська кухня відбиває вибір страв і способи їхнього готування,

прийняті в провінції Овернь. Характеризується стравами з річкової риби (форель, сьомга), грибів (білі, лисички, грузді), овочів (бобові), ягід (малина, чорниця). Найбільш відома страва цієї кухні – сочевичний суп (*soupe auvergnate*): готується як пюре із сочевиці й картоплі; подається із грінками. Славиться також глазурованими каштанами й настоякою Сюз (Suze).

Бретонська кухня відбиває вибір страв і спосіб їхнього готування, прийняті в провінції Бретань. Характеризується великою кількістю страв із продуктів моря (крабів, омарів, морських гребінців) і використанням сидру. Найбільш відомими стравами є омар по-арморикански; морські гребінці в сидрі; утоку з білими грибами; ескалоп Вівіан (*escalope Viviane*).

Нормандська кухня відбиває вибір страв і способи їхнього готування, прийняті в Нормандії. Провінція багата м'ясними й молочними продуктами, птицею, продуктами моря і яблуками. У Нормандії немає виноградників, тому для готування страв використовується напій з яблук – сидр (*cidre*), що також подається до традиційного стола самостійно. Крім того, широку популярність одержав нормандський кальвадос (*calvados*), тобто яблучна горілка, одержувана шляхом перегонки сидру. Знаменитою стравою є суп по-нормандськи (*soupe normande*). Традиційна також у Нормандії тарілка з дарунками моря (*plateau de fruits de mer*), що являє собою чудове сполучення сирих молюсків і варених ракоподібних. Нормандія – батьківщина знаменитого сиру «камамбер» (*camemberf*).

Провансальська кухня відбиває вибір страв і способи їхнього готування, характерні для провінції Прованс і сусідніх районів півдня Франції. Відрізняється більшою кількістю страв, приготовлених із продуктів моря (*soupe de poisson*), овочів (*ratatouilles*), спецій (*pestou*), особливо часнику, а також цибулі й сала. Великою популярністю користуються юшка по-марсельськи (*bouillabaisse*), суп-жульєн по-лангедокськи (*julienne languedocienne*), яловичина тушкована по-провансальськи (*daubeprovenQale*), рагу із зайця по-ландскі (*civet de liuvre landais*), пюре із часником (*soupe a Vail*).

Ранковий сніданок дуже простий: кава з молоком, небагато хлібу й масла. Другий сніданок – опівдні. Звичайно, це закуска - сардини, салат зі свіжих огірків або кружечок ковбаси, небагато масла й багато хліба; смажене м'ясо й риба, овочі, салат, сир, фрукти, чашка кави, чаю або какао. О 17 годині для дітей - тартинка з маслом і шматочок шоколаду. Увечері - сімейний обід: суп, печеня або рагу, овочі, десерт.

Звичайно, метушливий ритм сучасного життя торкнувся й Францію, але все-таки саме тут *фаст-фуд* поки не зайняв такі міцні позиції, як в інших країнах.

Меню бістро (*bistro(t)*) у Франції звичайно включає копчений оселедець у рослинному маслі з картоплею (*harengpommes al'huile*); телячу голову з гірчично-яєчним соусом (*tete de veau, sauce gribiche*); біфштекс, политий червоним вином (*entrecote marchand de viri*); смажену баранячу ногу із квасолею (*gigot rotit, fageolets*); шоколадний мус (*mousse au chocolat*); карамель під заварним кремом (*creme caramel'*), десерт із заварним кремом і збитими вершками (*ileflottante*).

«Обід на бігу», тобто їжа на винос, у бістро представлена в меню декількома видами сандвічів, у т.ч. з запеченим окостом і сиром (*Croque Monsieur*) і смаженим курчам із сиром (*Croque Madame*). Для парижан, наприклад, типова обідня страва в бістро – натуральний омлет (*omlette nature*), желеподібний усередині з ідеально підрум'яненою скоринкою, а також салат із зелені (*salade verte*) і один-два скибочки хліба. Альтернативний варіант для парижан — це яйця-пашот (*oeufs sur le plat*) або яйця вкруту (*oeufs durs*).

В асортименті бістро представлена так називана *bonne cuisine* (гарна кухня), тобто проста їжа, багато рецептів готування якої залишаються незмінними сто й більше років. Серед страв цієї кухні слід зазначити біфштекс зі смаженою картоплею (*steakf-rites*); смажене курча (*poulet roti*); цибуля-порей із приправою з оцту, прованського масла й пряностей (*poireaux vinaigrette*); телячі бруньки в гірчичному соусі (*rognon de veau a la moutarde*);

сосиски (*andouillette*); рідкий заварний крем і шоколадний мус (*mousse au chocolat*). Серед французьких бістро – виражена спеціалізація. Розрізняють бістро морепродуктов (*bistros de la mer*) і винні бістро (*bistro a vins*), тобто винні бари. Особливу групу підприємств громадського харчування становлять брасерії – пивні бари або ресторани.

2. Національна англійська кухня не є особливо вишуканою. Експерти в області гастрономії вважають її досить нудною й однотипною: традиційний яловичий стейк, сирі овочі й пудинг на десерт.

День англійця, звичайно, починається з ранкового чаю або апельсинового соку, що п'ють ще в постелі. На перший сніданок звичайно подають яєчню з беконом (він не повинен бути занадто жирним), вівсяну кашу (*порідж*) і підрум'янений тост із апельсиновим варенням. Деякі віддають перевагу яєчній смаженій оселедець, сосиски або бруньки. Все це запивають більшою кількістю сподіваючись. Особливістю англійської кухні є те, що багато англійців вірні тому самому сніданку день у день.

Ленч, або другий сніданок, подають о пів-на-другу. Меню його найчастіше включає печеню (обов'язково зі смаженою картоплею й зеленими овочами), десерт, пудинг, рис із молоком, іноді пишній сир, що їдять не тільки із хлібом, але й зі спеціальними бісквітами й маслом.

Англійці споживають багато м'яса, притім найрізноманітнішого (крім жирної свинини). Страви з рубаного м'яса не в ході. До м'яса подаються різні соуси, маринади, найчастіше томатний соус і пікулі. Дуже розповсюджений м'ятний соус, що являє собою добре настояну суміш із дрібнопосічених листиків м'яти, води, цукру й винного оцту.

Важливе місце в харчуванні англійців займає риба - тріска, копчений оселедець.

На гарнір пропонуються тільки овочі й картопля. Асортимент овочів в англійській кухні досить обмежений. Найпоширенішими є ріпа й капуста, а також лук, морква, зелені салати, картопля, зелень (кріп, петрушка, селера й ін.). Часто використовуються каперси.

Закуси в англійській кулінарії досить різноманітні, особливо багато рибної гастрономії. Англіїці досить прихильні до всіляких сандвічів і канапе – але не з ковбасами й сосисками. Серед перших страв пальма першості належить бульйонам і пюре, однак англійці не відмовляються й від заправних супів (типу борщів, розсольників, овочевих супів, солянок).

Традиційними є страви з яєць. Англіїці люблять яйця всмятку, омлети із сиром, із шинкою, з беконом, натуральну яєчню.

Тости завжди подаються до стола. Хліб споживається в незначних кількостях. Його заміняє картопля, приготовлена по-англійському. Як десерт широке поширення одержали свіжі фрукти, фруктові-ягідні пюре з вершками, морозивом. Із фруктів найпоширеніші яблука. Пиріг з ними є національною стравою. Для готування тістечок використовують виноград, лимони, апельсини, сливи, фініки, мигдаль й інші горіхи. Звичайні десерти - компоти із сухих фруктів з вершками.

З напоїв в Англії найбільше поширення одержав чай. Англіїці п'ють чай до семи разів у день, особливо строго вони дотримують чаювання в 17 годин (*five o'clock*). В основному англійці п'ють чорний чай. При цьому використовують порцеляновий і фаянсовий посуд. Заварюють чай у невеликому чайничку. П'ють чай з високих чашок. У будь-якому англійському кафе гостям обов'язково пропонують відмінний англійський чай з молоком. В основному англійці п'ють чорний чай. При цьому використовують порцеляновий і фаянсовий посуд. Заварюють чай у невеликому чайничку. П'ють чай з високих чашок. У будь-якому англійському кафе гостям обов'язково пропонують відмінний англійський чай з молоком. До чаю подаються пиріжки із зацукрованими фруктами, мигдалем або іншими горіхами, галети, пряні хлібці або тонко нарізаний хліб з маслом.

Невід'ємна частина ділового етикету при веденні переговорів, семінарів та ін. – чайна перерва *tea-break*. Звичайно влаштовується через кожні 50 хв. або через півтори години. Учасникам прийнято пропонувати відразу кілька

сортів чаю (можна в пакетиках).

Останнім часом у країні з'явилася «нова англійська кухня». Відмінність її у тому, що національна їжа стає більш витонченою. При цьому можна спостерігати дві зустрічні тенденції – прагнення до складності й до спрощення традиційної англійської їжі. По-перше, відбувається ускладнення способу готування їжі, максимальна краса страв. Для одержання багатого смакового букета вводиться найбільша кількість приправ. І навпаки, рецепти спрощуються. Превалює смак основного інгредієнта. У страві, що подається гостям, у першу чергу тепер цінується достоїнство продукту: свіжість, якість, природний смак.

3. М'ясо й картопля є головними інгредієнтами німецької національної кухні. В асортименті закусок німецької кухні - салати з овочів, шинка, ковбасні вироби, шпроти, сардини, блюда з оселедця з різними соусами, м'ясні й рибні салати, заправлені майонезом, і т.д. З перших блюд поширені різні бульйони: з яйцем, галушками, рисом і помідорами, суп-локшина, пюре з гороху, кольорової капусти, курей і дичини. У деяких районах популярні хлібні, пивний супи.

Відмітна риса німецької національної кухні – різноманіття сосисок (*Wursti*), які присутні в найширшому асортименті. Гарячі сосиски подаються з м'якою (*suss*) або гострою (*scharf*) гірчицею (*senf*), а також картопляним салатом разом зі шматочком хліба або рогаликом. Замість картопляного салату гарячі сосиски дуже часто гарніруються квашеною капустою (рідше - тушкованою капустою). Аналогічним чином готуються смажені ковбаски, які подаються до стола з картопляним салатом або квашеною капустою.

У виробництві сосисок і ковбасок у Німеччині є регіональні особливості, що відбивається в їхніх назвах:

- *Bratwurst* – сильно перчена ковбаска; широко поширена по всій Німеччині;
- *Weiss wurst* – сосиска з телятини; широко поширена на півдні Німеччини;

- *Bregenwurst* – мозкова ковбаса (містить мізки); поширена, головним чином, у Нижній Саксонії;
- *Blutwurst* - кров'яна ковбаса;
- *Frankfurter* - франкфуртська сосиска, нейтральна за смаковими відчуттями; найчастіше використовується для готування хот-догів;
- *Thüringer* - тюрінгська сосиска: довга, тонка, гостра; поширена в Тюрінгії (Саксонія);
- *Krakauer* - краківська ковбаса (польського походження).

Основне гаряче блюдо в Німеччині майже незмінно супроводжується салатом. Замість салату гостям може подаватися *Sauerkraut*, тобто рубана на шматочки капуста в білому винному оцті, тушкована на повільному вогні з яблуками або в вині. Різновид даного блюда *Blaukraut* або *Rotkohl*, де як основний інгредієнт використовується червона капуста, а весь процес готування блюда залишається незмінним.

Інша характерна риса німецької кухні – широке використання для готування других блюд натурального м'яса. Трохи менше споживається м'ясо в рубленому виді.

Найбільш поширеними другими блюдами німецької кухні є:

Schnitzel – шніцель зі свинини або телятини;

Eisbein – смажена свиняча ніжка;

Rotwurst – чорний пудинг;

Rostbrat – м'ясо-гриль;

Sauerbraten – замаринована й засмажена яловичина під сметанним соусом;

Rosthahnchen – смажене курча;

Putenbrust – смажена грудка індички.

Традиційний гарнір майже будь-якого німецького другого блюда – картопля, приготовлена різноманітними способами. Гостям подають смажену картоплю (*Bratkartoffeln*); картопляне пюре (*Kartoffel-puree*); натерту, а потім засмажена картоплю (*Rosti*), картоплю фрі (*Pommes frites*). У Саксонії, як

гарнір, поширені картопляні крокети (*Klosse*). Цей же гарнір у баварських ресторанах називається *Kartoffel-Knodel*.

Риба подається найчастіше у відвареному і тушкованому виді. Гарніром служать відварена або смажена картопля, буряк, хрін, капуста, сардини, скибочки сира. Оформляючи блюда, використовують тарталетки, у які кладуть гриби, крабів, рибу. Гарніри прийнято подавати окремо від основних продуктів.

Дуже різноманітний асортименти різних блюд з яєць. Серед них яйця фаршированого, запечені, яйця з молочним соусом і сиром, з помідорами й смаженою картоплею, яєчня з копченим оселедцем, омлет з картоплею й соусом.

Десерти (*Nachspeise* або *Nachtisch*) звичайно не розглядаються як важлива частина німецького обіду або вечері. Популярним десертом є крем з яєць і молока. *Rote Grtitze* – вишуканий фруктовий компот під ванільним кремом і морозивом. Серед солодких блюд популярні фруктові салати із соусами або сиропами, які подають у сильно охолоджену виді, компоти, киселі, желе, муси, морозиво, фрукти.

В німецької гастрономічної традиції не прийнято подавати тістечка як десерт. Тістечка присутні під час німецької пообідньої кави, відомої за назвою *Kaffee und Kuchen*.

Національний німецький напій – пиво. 10% загальносвітового виробництва пива доводиться на Німеччину. Загальнонаціональна щорічна подія німецької гастрономії -мюнхенський пивний фестиваль Октоберфест, що триває два тижні. Свято народилося в 1810 р., коли з нагоди одруження майбутнього короля Баварії Людовика I і принцеси Терези Саксонської була влаштована народна гулянка, що стала щорічною традицією.

Німецьке пиво підрозділяється на чотири самостійних класи. Виділяється слабоалкогольне пиво (*Bier mit niedrigen Stammwurzege-hali*), у якому вміст алкоголю до 2,8%. Бочкове пиво (*Schankbier*) має вміст алкоголю в межах 2,8-4,6%. Так зване «повне пиво» (*Vollbier*) містить 4,6-5,6%

алкоголю. Міцне пиво (*Starkbier*) вариться з вмістом алкоголю більше 5,5%. Пиво верхньої ферментації (*Obergäriges Bier*) вариться за більш високих температур, чим пиво нижньої ферментації (*Untergäriges Bier*).

Alkoholfreies Bier – безалкогольне пиво (проте містить 0,5% алкоголю).

Altbier – так зване «старе» пиво верхньої ферментації.

Bockbier – міцне пиво (7% алкоголю) верхньої ферментації.

Dampfbier – баварське пиво верхньої ферментації, має фруктовий аромат.

Dunkles Lagerbier – темне пиво з Баварії верхньої ферментації. Має яскраво виражений солодовий смак.

Export – міцне пиво.

Halles Lagerbier – світле пиво верхньої ферментації з вмістом алкоголю 4,6-5%.

Hofbrau – указує на колишню приналежність броварні до королівського двору. По інших джерелах, виключне право окремих осіб вищої аристократії Баварії варити дане пиво.

Klosterbrau – указує, що дана броварня належить монастирю.

Kölsch – пиво верхньої ферментації, зварене в Кельні або його найближчих околицях. Містить близько 4,8% алкоголю.

Leichtbier – слабоалкогольне пиво (з вмістом алкоголю 2-3,2%).

Malzbier – ячмінне пиво.

Ma'zen – міцне ячмінне пиво. Традиційно вариться в березні. У цей час асоціюється з мюнхенським пивним фестивалем *Oktoberfest*.

Pils – пиво верхньої ферментації з вмістом алкоголю близько 4,8%.

Radler – суміш простого пива з лимонадом, відома також під назвами *Alster* або *Alstenvasser*.

Rauchbier – темне пиво зі свіжим, злегка гострим «димним» ароматом.

Schwarzbier – міцне темне пиво верхньої ферментації з вмістом алкоголю 4,8-5%.

Weizenbier -- баварське пиво з вмістом алкоголю близько 5,4%.

Zwickelbier – нефільтроване пиво.

З інших напоїв самий улюблений - кава чорна та з молоком. Чай вживається обмежено.

У їжі німців дотепер зберігаються деякі територіальні розходження, пов'язані з особливостями господарства й клімату. Населення центральних районів дуже любить картоплю у всіх видах. Борошняні блюда, особливо каша, галушки, поширені на півдні.

Перші блюда подають невеликими порціями (300 г), гарніри до багатьох блюд подають окремо від основних продуктів; при оформленні блюд використовують тарталетки, у які кладуть гарніри, краби, гриби й т.д. Хліб споживають білий і чорний.

Традиційний сніданок (Frühstück) у Німеччині звичайно включає рогалик, вершкове масло, джем, кілька скибочок твердого сиру, кілька скибочок варено-копченої (копченої) ковбаси або шинки, варене всмятку яйце, кава або чай.

Ланч (Mittagessen) - основна трапеза дня в Німеччині. У великих німецьких містах багато ресторанів за фіксованою ціною пропонують бизнес-ланч, що 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. Ціни меню у вечірні години практично у всіх ресторанах вище. На вечерю в домашній обстановці німці віддають перевагу легкому блюду, що складається із сирної тарілки (2-3 види сиру), скибочок шинки й хліба. Подається також кава або чай.

Підприємства ресторанного господарства в Німеччині представлені наступними закладами:

Ресторани характеризуються високим сервісом обслуговування й високими цінами. Примітно, що практично в будинку будь-якої ратуші в будь-якому німецькому місті обов'язково є ресторан або пивний ресторан у підвальному (напівпідвальному) приміщенні (*Ratskeller*). У цих закладах

подаються блюда традиційної німецької кухні.

Рангом нижче й більше розкріпаченою атмосферою характеризуються гаштети (*Gaststatte*). Дані заклади мають велике меню, в асортименті обов'язково присутні блюда дня, приготовлені шеф-кухарем. Майже кожен гаштет має у своєму розпорядженні літній «пивний» сад.

Винні погребки (*Weinkellers*) – розташовані, як правило, у напівпідвальних приміщеннях, відтворюють атмосферу старого винного погребу. Пропонують відвідувачам різноманітний асортимент переважно німецьких вин і відповідну легку закуску. Останнім часом набувають все більшої популярності, оскільки в Німеччині постійно зростає споживання вина, особливо сухого.

Пивні погребки (*Bier kellers*) - багато в чому аналогічні винним погребкам, з тією лише різницею, що пропонують гостям різноманітний асортимент німецького пива.

Бістро (*Bistro*) - підприємства швидкого обслуговування. Пропонують відвідувачам обмежений асортимент німецьких вин і пива.

Кафе (*Cafe*) – це центри соціального життя даного міського кварталу або декількох прилеглих кварталів. У кафе гостям подається кава, а також алкогольні напої. Особливий різновид кафе в Німеччині – *Stehcafe*. По суті, це закусочні, де відвідувачі можуть поїсти тільки стоячи за столиками. В асортименті кава й тістечка, а також безалкогольні прохолодні напої й темно-банкове пиво.

Бари (*Bars*) у порівнянні з кафе, пропонують відвідувачам розширений асортимент пива, алкогольних напоїв, а також стандартний асортимент гарячих блюд і закуски.

4. Національні кухні Данії, Норвегії, Фінляндії, Швеції настільки мало відрізняються друг від друга, що звичайно їх поєднують під загальною назвою «скандинавська кухня».

Скандинавія – край озер і моря, тому риба й інші морські продукти є одним з основних продуктів харчування народів цих країн.

У Данії найбільш популярні такі види риби, як оселедець, тріска, макрель, вугор, камбала, лосось, морський гребінець, судак. Їх їдять у вареному й солоному виді. Менш поширена копчена й в'ялена риба. Деякі копенгагенські ресторани спеціалізуються на готуванні головним чином рибних страв. Високо цінуються датські устриці.

У норвежців поширена тріска, солена оселедець із картопляним гарніром, смажена тріска, камбала й палтус. Улюблена національна страва «кліпфікс» - висушена на скелях й обезголовлена тріска. У Норвегії споживають рибу також у копченому й в'яленому виді, охоче їдять тушковану рибу з розтопленим вершковим маслом, рибні биточки, тріску під яечним соусом зі збитими білками, а також камбалу, навагу, лосось. У країні широкою популярністю користується оселедець як у свіжому, так й у солоному виді.

На Крайній Півночі поширені страви, що готують із язиків тріски. Популярні фрикадельки, приготовлені з фаршу свіжої риби, молока, солі й щіпки крохмалю. Страву приправляють соусом із креветок і готують, як правило, у святкові дні.

У Швеції асортименти рибних страв досить різноманітний: лосось смажений із грибами, вугор запечений під білим соусом, молода маринований оселедець зі свіжою картоплею, рибна суфле (рибний фарш, змішаний зі збитою масою зі сметани, яєчних жовтків й окремо збитих білків, запечений у духовій шафі) із зеленим салатом, заправленим майонезом.

Серед фінських рибних страв перше місце, безперечно, належить лососеві, який фіни вживають як закуску в копченому або солоному виді, а також як друга страва в смаженому або тушкованому виді. Широко поширений оселедець, що їдять в солоному, маринованому або копченому, а також у свіжому виді. Його використовують й як компонент для готування овочевих салатів з рослинним маслом або майонезом. Смажену горбушу подають із гарніром зі смаженої картоплі або картопляного пюре. Фіни дуже

люблять салат з молоді тріски, у який входять яйця, цибуля, варений буряк, аркушевий салат.

Помітне місце в раціоні народів Скандинавських країн займає м'ясо – яловичина, телятина, свинина. Основні способи теплової обробки м'яса для других страв – варіння й смаження. У Швеції холодне варене м'ясо, головним чином телятину, подають як закуску. У Данії й Норвегії популярністю користуються печеня, шніцелі. З м'ясних страв фінської національної кухні треба насамперед згадати оленину, що вживається як у свіжому, так й у копченому виді.

Звичайно на скандинавському столі одночасно присутні кілька десятків закусок: салат з рису із крабами в солодкому соусі, салат з молоді кукурудзи й картоплі з майонезом, рибні салати з яблучним і сливовим соусами, оселедець копчений, маринований, кілька, лососина, ікра, креветки, вугор, салака, омари, лангуст.

У скандинавських країнах люблять рибні, овочеві й м'ясні супи, Скандинавські кулінари широко вживають і різні крупи. Традиційні дитячі страви – каші: пшенична, вівсяна, перлова, манна й рисова. Різноманітний асортименти страв з картоплі.

Вибір бутербродів вражає різноманіттям. У Данії, наприклад, їх налічується до 700 видів. У Норвегії всюди й у будь-який час доби продаються «смербреди» – бутерброди з вершковим маслом і різним гарніром.

Велика увага приділяється свіжому молоку: його п'ють кілька разів на день. Люблять також кефір. Улюблений напій скандинавських народів - кава. У цих країнах його п'ють у будь-який час дня. Із хмільних напоїв популярні пиво, скроні, горілка, джин, особисті лікери.

4. Естонська кухня. Харчова сировина, технологія, композиційні прийоми естонської кухні відрізняються простотою.

З харчової сировини самими характерними для естонської кухні є риба, молоко, сметана, вершки, пісна й беконна свинина, м'ясні субпродукти,

картопля, капуста, горох, бруква. Молоко й картоплю завжди виступають як обов'язкові компоненти переважної більшості страв, сполучаючись майже з усіма використовуваними в естонській кухні продуктами, у тому числі з такими, з якими вони не сполучаються в жодній іншій національній кухні (молоко з горохом і рибою, картопля як компонент кондитерського виробу). Молоко в тім або іншому виді присутнє у більшості естонських страв.

Естонська кухня - яскраво виражена «відварна», причому винятково в рідкому середовищі.

Більшість страв готують без пряних добавок і приправ. Смакова гама естонської кухні досить обмежена вона виразно-прісна, її смак м'який, ніжний, стриманий, природній, її основний аромат – молочний, переважний навіть у рибних і солодких стравах.

Як і у всіх прибалтів, в естонців помітну роль грають холодний стіл, молочні й м'ясні супи, кашкоподібні овочево-зернові страви, риба у всіх видах і ситні (завжди з борошном, крупами й крохмалем) солодкі страва.

Із страв гарячого стола, що став домінувати лише з початку ХХ в., чималу роль грають супи, особливо із прісного молока. З немолочних супів найпоширеніші картопляні, капустяні й горохові, що готуються з додаванням свинячого сала, звичайно копченого, а не солоного. М'ясні супи готуються із субпродуктів.

Чимале місце в раціоні займають борошняні вироби й круп'яні страви. До числа перших відносяться естонські національні види хліба з житнього і ячмінного борошна з додаванням різних солоджених заквасок або інших продуктів (картоплі, меду), отчого ці хліби здобувають особливі смак і консистенцію: кисло-солодкий хліб, естонський житній із крутого тесту, картопляний хліб, ячмінний хліб, *сепнік* (сірий хліб), *лейваватск* (житньо-картопляний рулет на конопельній олії), медовий хліб. До цих видів борошняних виробів примикають і естонські пироги - *пірукад*, що готуються з житнього тесту.

Із круп'яних страв самими характерними для естонської кухні є так

звані змішані круп'яні, овочево-круп'яні й овочеві каші. Їх варять на прісному молоці або його додають після готування. А страва з *ками* являє собою просто механічну суміш борошна й молока або кисляку без усякої теплової обробки.

Із всіх прибалтійських кухонь естонська є найбільш рибною. Рибні страви становлять у ній не тільки більшу частину в порівнянні з м'ясними й овочевими, але й найбільш ретельно й оригінально розроблені. Для їхнього готування застосовуються більш складні технологічні прийоми, чим для готування м'ясних страв.

У м'ясних других стравах переважає пісна (нежирна, м'ясна) свинина, досить широко використовується телятина, уживається також баранина, особливо бараняча солонина, злегка прикопчена, і значно рідше й менше – яловичина й курятина. На відміну від литовської кухні естонська народна кухня майже не знає страв з гусятини, так само як і дичини (деяким виключенням є заячина).

Овочі в естонській кухні не використовуються самостійно, якщо не вважати овочевих каш – бруквяної, капустиної, горохової, а також єдиного овочевого страва – овочів у молочному соусі. На першому місці по вживанню коштує картопля, на другому – капуста й горох, потім бруква й морква.

Асортимент солодких страв складається із хлібних супів, киселів з вершками або молоком, фруктових гуц переважно з ревеню і яблук, а також з журавлинної й брусничної каш. Загальні для всієї Прибалтики борошняні солодкі страви – сніжки, солодкі каші зі збитими вершками – також широко вживаються й в Естонії.

Велике значення в Естонії придбала кава. Однак його, як правило, уживають поза обіднім столом, у проміжках між основними прийомами їжі з кондитерськими виробами – печивом і здобними булочками зі збитими вершками.

Латиська кухня протягом багатьох сторіч зазнавала впливу від інших

національних кухонь. Так, у Північній Латвії помітний вплив естонської молочної кухні, у Західній Латвії пануючим був німецький вплив, що виявилось в пристрасі до копченого м'яса й сала. Східна Латвія зазнала вплив литовської й білоруської кухонь.

Основою латиської національної кулінарії є страви холодного стола, путри, кисломолочні вироби й домашні сири (типу бакштейн і так звані яечні). У цьому переліку відсутні супи, солодкі страва, гарячі страви.

Супи або аналогічні естонськими – молочні, або схожі на німецькі – картопляні і круп'яні, або ближче до литовських – капустяно-бурякові.

Що ж стосується класичних національних других гарячих страв, то вони обмежуються в основному *путрами* – овочево-зерновими кашками з додаванням сала, копченого м'яса або риби, а також кисломолочних продуктів.

У латиській кухні широко застосовуються кисломолочні продукти – кисляк, сироватка, сметана, сир і кислуваті сири. Їй властиві також зброджування зернової сировини, його солодження й зброджування – звідси в латиській кухні кислі вівсяні й горохові киселі, які заквашуються кисляком або додаванням до вівсяної гущі кислого брусничного соку. Така страва зветься *путельс*.

Латиський стіл фактично на дві третини складається з холодних страв – бурякового салату, м'ясної й рибної закусок, яець, сирів, сиру й кисляку.

Смакову гаму латиської кухні визначають кисломолочні (кисляк, сметана, сир, домашні сири) і копчені продукти. Надзвичайно характерно для неї також широке використання яець у досить значних кількостях як компонентів всіх холодних закусок, у м'ясо-яечних паштетах, у рибних стравах, в овочевих запіканках, у сирах і в солодких стравах.

Латиській кулінарії властиво широке використання солоного й маринованого оселедця й копченої риби (вугра, салаки), а також цибулі. У Східній Латвії в молочні страви обов'язково додають кмін. Сало, копчене м'ясо, холодні м'ясні закуски викликали вживання гірчиці. Таким чином,

смакову гаму латиської кухні можна вважати помірно кислувато-солонуватою.

Недолік рідких гарячих страв у раціоні в якомусь ступені компенсується значним уживанням кави.

Кондитерські вироби латиської кухні запозичені з німецької й перероблені. Популярністю користуються в Латвії бісквіти й піскові тістечка, у той час як в естонській кухні переважає молочно- і масляно-здобне тісто, а не яєчно-здобне.

Литовська кухня. Ще в XIV-XVIII ст. склалася кухня привілейованого литовського шару (вельможества й шляхти) - так звана стародавня литовська або старолитовська кухня, розвиток якої потім перервався. До другої половини й навіть до останньої третини XIX ст. відноситься початок кухні литовського селянства, фактично не пов'язаної із традиціями старолитовської кухні. Саме ця новолитовська національна кухня має багато спільних рис із кухнями інших народів Прибалтики.

Широке поширення в старолитовській кухні одержали страви із червоної дичини (вепра, лосятини, оленини, ведмедини), а також з болотної водоплавної й лісової дичини. Ще більшого поширення одержали в старолитовській кухні мед і вироби з нього (браги, медки, пряники й т.д.).

З ліквідацією Польщі й Литви як самостійної держави наприкінці XVIII ст. і з поступовим зникненням того соціального шару, що був основним споживачем страв старолитовської кухні, цей напрямок у литовській кулінарії фактично більше не розвивався. Однак, цілий ряд створених старолитовською кухнею страв увійшов у міжнародну кухню як литовські страви. Наприклад, литовський борщ, литовські пельмені (*колдунай*), литовські гусячі *полотки* й ін. При цьому вони сильно змінилися у бік спрощення, в основному за рахунок скорочення числа компонентів і заміни специфічної литовської сировини звичайною (замість вепру – свинина, замість конини й ведмедини – яловичина, замість меду – цукор і т.д.).

Литовська селянська кухня успадкувала від старолитовської соління й копчення м'яса (як дичини, так і свинини й гусятини). Найбільш поширене було копчення в Західній Литві, причому копчення не тільки м'яса, але й риби. Збереглося в новолитовській кухні й уживання меду, хоча й не настільки часто, як колись.

Основними відмінностями новолитовської кухні є простота харчових комбінацій, що особливо проявляється в застосуванні в їжу частіше напівфабрикатів і готових харчових виробів (ковбас, солонини, сала, полотків, сиру, сметани, кисляку, масла), чим готових гарячих страв. Широке застосування картоплі й створення на його основі картопляних, картопляно-овочевих і картопляно-круп'яних страв, яких не знала старолитовська кухня, складають другу серйозну відмінність новолитовської кухні.

Для новолитовської кухні характерно поряд з перевагою в ній закусок і незначним уживанням супів широке застосування картопляно-м'ясних, картопляно-молочних і картопляно-яєчних других гарячих страв. Інші овочі й крупи застосовуються в набагато меншому ступені. З них свого роду національними литовськими є ячмінь (перлова і ячна крупа), капуста кольрабі, ріпа, бруква й морква, горох. Технологічні принципи готування новолитовських гарячих страв зводяться до відварювання або запікання вже відварених або напіввідварених м'ясо-овочевих і м'ясо-круп'яних страв.

У литовській кухні відносно більшого поширення, чим в інших прибалтійських, знайшло застосування пряностей, хоча й обмежується воно в основному майораном, кмином, петрушкою, луком, кропом.

Рекомендована література до вивчення теми: [1, 3, 4, 10, 14, 15, 16].

ТЕМА 1.4 ОСОБЛИВОСТІ НАЦІОНАЛЬНИХ ТРАДИЦІЙ ТА КУЛЬТУРИ ХАРЧУВАННЯ НАРОДІВ АВСТРАЛІЇ ТА НОВОЇ ЗЕЛАНДІЇ

План

1. Особливості традицій та культури харчування народів країн Австралійського союзу

2. Особливості традицій та культури харчування народів Нової Зеландії

1. Основу сільського господарства Австралійського Союзу становить скотарство й землеробство. Відповідно, це визначає особливості австралійської кухні й харчування населення.

Сніданок в Австралії складається з овочів, хліба, яєць, сосисок, шинки або однієї гарячої страви. Ленч нагадує англійський: біфштекс із картоплею або цибулею, м'ясний паштет або салат з майонезом, прикрашений «честером».

Вечеря складається із супу або закуски, м'ясної або рибної страви й десерту (найчастіше рулету з варенням).

М'ясо (баранина, рідше - яловичина або телятина й зовсім рідко свинина) – фаворит на столі австралійця. Порції досить значні: приблизно в 2-2,5 рази більше, ніж це прийнято в Європі. У великому ході всілякі сандвічі, які вживають із незмінним томатним коктейлем.

Австралійська кухня – одна із самих екзотичному й різноманітних у світі. Її можливості простираються від м'ясних пиріжків і вегетаріанських сендвичей до філе кенгуру.

Емігранти із усього миру привезли в Австралію свої кулінарні пристрасті, кухня об'єднала схід і захід, а також привнесла свої древні традиції. Австралія славиться екзотичними фруктами, дарунками моря, м'ясом биків, ягняти, а також сиром. Не можна залишити без уваги їжу

аборигенів, так звану «bush tucken». Такі страви готуються на вугіллях.

Завдяки своєму вигідному географічному положенню Аделаїда займає примітне місце на кулінарній карті Австралії. Її центральний ринок пропонує всю розмаїтість флори й фауни, землі й води. Тільки тут водяться блакитні краби й прісноводні устриці. Особливі делікатеси, такі, як губи акули, можна знайти на місцевих ринках.

В Аделаїді, вам можуть запропонувати страву, які ви не зустрінете ніде більше: кенгуру в соусі з *quandong*, фрукта, що називають «десертним персиком». Вільний продаж м'яса кенгуру був дозволений порівняно недавно, однак страви стали незвичайно популярними через низький зміст жиру в м'ясі цієї тварини. Кенгуру давно вже не загрожує небезпека вимирання, навпаки, Австралія страждає від різкого збільшення їхньої популяції. Тому вживання м'яса кенгуру в кулінарії не тільки не загрожує екологічному балансу, але й сприяє рішенню цієї проблеми.

Крім того, у наші дні в ресторанні меню стали використати нові продукти місцевого вегетаріанського стола, такі, як *riberries*, горіхи *bunya*, дика *розель*, какаду й багато чого іншого.

Нові рослини містять у собі листи перцю, ганусове насіння й насіння австралійської акації. Цей перелік нових інгредієнтів містить у собі ще й мальків вугрів, прісноводних *yabbies* і личинок *witchetty*, а також м'ясо крокодила й опосума. Деякі страви вважаються типово австралійськими от уже кілька десятиліть. Серед них, мабуть, варто виділити: *vegemite*, *lamingtons* і бісквіти *Арнотта*.

Vegemite – найавстралійське із всіх австралійських страв. В 1922 році австралієць Фред Волкер вирішив приготувати спеціальний «дріжджовий екстракт», так, щоб він був однаково й живильним, і смачним. Дріжджовий екстракт був змішаний з декількома іншими компонентами: селерою, цибулею й зіллям. Вийшла густа темна маса, яку можна намазувати на хліб, а вживати як готову страву. Під час Другої світової війни новий продукт входив в обов'язковий раціон австралійців і незабаром виявився настільки

популярним, що став дефіцитним.

Lamington – бісквіт, облитий шоколадною помадкою й обсипаний кокосовою крихтою. Сьогодні їх звичайно роблять без джему, лише іноді використовують збиті вершки як начинку.

У ресторанах сьогодні також можна покуштувати страви із серії «*Bush tucker*» (приготовлені на вугіллях), дійсну їжу аборигенів, для готування якої широко використовуються місцеві продукти: австралійські фрукти й традиційно запечене м'ясо. «Чай у казанку» (чай, закип'ячений у похідному казанку) здивує навіть українського туриста. Ви також можете покуштувати одне із самих цікавих страв за назвою «Суп з *Anaboroo*, Манго й *Burrawong*», що складається із трьох інгредієнтів: бик, смажений в еластичній сітці цілком, тропічне манго й бурравон – місцевий горіх.

Сучасна австралійська кухня - це сполучення абсолютно різних місцевих традицій. Азіатські спеції, такі, як лимонна трава, коріандр, чілі й кардамон, можуть входити в традиційні місцеві страви. У той же час азіатська кухня заміняє частину традиційних східних інгредієнтів на австралійські аналоги. Мариноване філе з яловичини з каррі-шпинатом, з *beetroot* (густий соус із буряком), смажена груша із шафрановою *palenta* (кукурудзяне борошно) - суміш індійського і європейського стилю й інгредієнтів.

Австралія багата рибою. Крім відомих на європейському узбережжі, тут водиться багато місцевих видів: *шнєпер*, *барракуда*, *вайтбейт*. Мідії майже невідомі австралійській кухні, зате широко використовуються устриці й лангусти.

І риба, і м'ясо вживаються в основному в смаженому й запеченому виді, іноді в тушкованому. Дуже цікавий досить розповсюджений спосіб смаження риби: на тліючі вугілля кладуть товстий шар трави, на нього рибу, потім знову шар трави, і покривають вугіллями. Багато страв фаршированих.

Основним гарніром і компонентом багатьох страв є рис, але про овочі кулінари також не забувають. Для готування страв австралійці використовують

тропічні фрукти: *ін'ям, таро, папайя, банани, ананаси*. Найбільше поширення з овочів мають помідори. Всі страви рясно приправляються спеціями.

Австралійці люблять чай. П'ють також каву, молоко, фруктову воду, пиво. Прохолодні напої виготовлюють із фруктових соків з додаванням лимона, листів м'яти й імбиру. Дуже популярні молочні коктейлі й морозиво.

2. Новозеландці їдять, в основному, свинину й пуху (вид травички), стебла й корінь якої розм'якшують і тушкують у жирі. Пуху обов'язково супроводжує будь-яку страву зі свинини.

У лісах країни водиться багато дичини, що широко використовується для готування різних страв. Прибережні води багаті рибою. Найбільш популярна маленька прозора рибка *снеток*, що виловлюють в устях рік. Її їдять смаженою й консервованою. Новозеландці дуже люблять устриць і равликів.

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 – ленч, 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.

Рекомендована література до вивчення теми: [1, 3, 4, 16].

ТЕМА 1.5 ОСОБЛИВОСТІ КУЛЬТУРИ, НАЦІОНАЛЬНИХ ТРАДИЦІЙ ТА РЕЖИМУ ХАРЧУВАННЯ НАРОДІВ АЗІЇ

План

1. Традиції та культура харчування у народів Китаю

2. *Особливості формування народної та сучасної японської регіональної кухні*

3. *Специфічні особливості культури та традиції Індійської кухні*

4. *Формування культури та традицій харчування народів Монголії та Кореї*

5. *Особливості формування народної та сучасної арабської регіональної кухні*

1. Центром гастрономії Сходу є Китай. Дійсна й неповторна китайська кухня існує тільки в Китаї, що пов'язано з загальним укладом життя, національною культурою застілья й китайською філософією. У цей час китайська кухня є однією з найпоширеніших у світі завдяки великим колоніям емігрантів у Європі, США, країнах Південно-Східної Азії. По складності, вишуканості й аристократичності китайську кухню порівнюють із французької.

У кожній страві китайської кухні, відповідно до місцевих філософських поглядів, повинен *дотримуватися баланс структури аромату й кольору*. Всі страви в Китаї діляться на два розряди: інь - охолоджуючі і янь - зігріваючі. Для готування їжі широко використовуються глибоке прожарювання, варіння на пару й тушіння. Обов'язковим є наявність приправ і спецій, серед яких найпоширеніші соєвий соус, імбир, оцет, часник, кунжутова олія, соєва паста, весняна цибуля (шалот).

Китай уже в стародавності був досить густонаселеною країною, поля треба було обробляти набагато інтенсивніше, ніж у Європі. Родини були багатодітні, а, отже, бідні. Вони не могли дозволити собі ніякого марнотратства, і не тільки відносно продовольства, але, навіть, палива. Дерева було мало, тому вони були змушені оптимально використати його енергію. Китайці ввели міри в інтересах економії: всі сирі продукти ріжуть як можна дрібніше, щоб вони скоріше уварювалися. Опукла сковорода забезпечує швидке нагрівання їжі, а сплетений з бамбукових волокон кошик

дає можливість варити на парі кілька страв одночасно.

Китайська кухня має яскраво виражені *регіональні відмінності*. Прийнято виділяти північну (пекінську або шаньдунську), хуайянську (східну), сичуанську (західну) і кантонську (південну) кухні КНР. У складі пекінської кухні виділяється імператорська кухня й інші. Подальша внутрішня градація китайської національної кухні пов'язана з назвами міст і провінцій, де сформувалися свої самобутні кулінарні школи. Крім того, у Китаї існує класифікація загальнокитайської кухні на мусульманську (синьцзянську), вегетаріанську (буддійську), монгольську, корейську, японську кухні.

У Західній Європі й США відома, в основному, кантонська (південна) кухня, у якій використовується мінімум приправ, а головна увага приділяється свіжості продуктів.

Пекінська кухня підрозділяється на пекінську «місцеву», імператорську, князівську й мусульманську.

Пекінська «місцева» кухня сформувалася на основі шаньдунської кухні. Більшість страв має характерний смак й аромат завдяки використанню при їхньому готуванні соєвого соусу, кунжутової олії, рисового вина, оцту, приправи *вейцзин* (глутамату натрію), крохмалю, імбиру, арахісу, паростків бамбука, ріпчастої цибулі й часнику. Пекінські закуски готуються на основі соєвого сиру. Знамениті страви – *каоя* (смажена качка по-пекінські), *шуаньянжоу* (скибочки баранини, швидко зварені в окропі) і *каожоу* (м'ясо, смажене на решітці).

Імператорська кухня сформувалася в першій половині XVIII в.; включає не менш 300 страв. Серед них – «Живий короп з озера», «Сявсу узи».

Князівська кухня опирається на рецепти південної китайської провінції Гуандун. Характеризується збалансованістю солодкого і солоного, сполученням легкості й поживності, використанням природних ароматів вихідних продуктів при мінімальному застосуванні смакових приправ.

Найбільш відомі страви князівської кухні – біла курка «*байчесань узі*», тушковані акулячі плавці «*Хуанмень юйчі*», суп з ластівкових гнізд, парова курка із грибами «*Коумо чженізі*».

Мусульманська кухня відрізняється відсутністю свинини. Серед найбільш популярних страв шашлики «*Каожоу*», тушкована баранина «*Паян-жоу*», рубець у маслі «*Юбао дужень*», баранина з кісточкою «*Шоужжуа ян жоу*», куряча піджарка «*Гошао гззи*», смажені й парові пельмені.

Шаньдунська кухня характеризується відносно більшими за обсягом порціями страв, широким застосуванням дичини, морепродуктів, прозорих бульйонів. Найбільш популярні такі страви, як куряча грудка із соєвим соусом «*Узянбао цзиндин*», суп з акулячої губи «*Шаго юй-чунь*», суп з ластівкового гнізда з курячою крихтою «*Цзифу яньцай*», тушковані плавці акули в червоному соусі «*Хунна юйчи*».

Конфуціанська кухня відбиває традиції готування їжі, які зложилися усередині маєтку нащадків Конфуція в місті Цюйфу. Нараховує 160 страв. Серед них знамените «Вісім святих перепливають море», солоні капустині качани. До стравподається рисова горілка (38%) - *Конфунзя цзю*.

Хуайянська кухня (східний регіон, включаючи Шанхай, провінції Цзянсу й Чжэузян) характеризується особливою свіжістю й легким ароматом, відрізняється витонченим аранжуванням страв. Найбільш відомі страви – свинина, зварена на парі в листах лотоса, м'ясні котлети «Голова лева», утоку в 8 компонентах.

Хунанська кухня. Жителі провінції Хунань відрізняються пристрасстю до сильно перчених страв. Гострота хунанських стравприродна й відбивається в їхніх назвах: божественна курка з п'ятьма гарнірами «*уюань шэньсянь цза*», качиний суп з вісьма коштовностями «*бабао ягэн*», рисова локшина в бульйоні «*танфань і гаофэн*».

Сичуанська кухня походить із провінції Сичуань. Славиться дуже пряно-гострими стравами. Широко використовується чорний мелений і червоний гіркий перець. Вихідними продуктами тут є курчата, свинина,

прісноводна риба, молюски, ракоподібні й локшина. Серед найбільш характерних сичуанських страв слід зазначити закуски із соєвого сиру «*Мапо доуфу*», гостру локшину із приправами «*Данина-данина мянь*», смажену свинину з горішками й зеленим перцем «*Гунбао жоудин*», тушковану свинину із плодами сріблястого абрикоса, осетра з Янцзи, пельмені з палючими соусами, курячу юшку «*Цзидоухуа*», печіночний омлет у бульйоні «*Ганьгао тан*», курячу грудку із червоним перцем «*Гунбао цзи*», курку, смажену з перцем «*Лацзи цзидин*», карасів у соєвому соусі «*Доубнь цзуюй*», трепанги з рисовою кіркою «*Гоба хайшэнь*», курку, копчену на обпилюваннях камфорного дерева й чайних листів «*Чжанча цзи*», смажену свинячу голову із соєвим сиром «*Доучжа чжутоу*», смажену свинячу грудку «*Хуйго жоу*». Основним і головним умінням цієї кухні вважається одне: треба змінити первісний смак продукту. Звідси й свинина з ароматом риби (*юйсян-жоуси*), й курка з ароматом мандарина.

Кантонська кухня вважається найбільш вишуканою. Її основою є смажена домашня птиця і свинина, що подається у вигляді тонко нарізаних скибочок у соусі на подушці відвареного рису. Характеризується готуванням страв невеликою кількістю масла й гострих приправ. Для готування їжі використовуються також змії, равлики, устриці, жаби, горобці, черепахи. Традиційна страва кантонської кухні *дам сум* — пельмені з різноманітною начинкою на парі або в підсмаженому виді (подаються на стіл гостям у мініатюрних плетених кошачках). Серед інших відомих страв кантонської кухні необхідно згадати наступні: *тэн чай чук* — рис зі свининою, яловичиною, рибою, креветками й м'ясом каракатиці; *кан тань чук* — рис із рибою, яловичиною й свинячою печінкою; *суп місяців ху фэн* з м'ясом змії й курки; *он-тон* — пампушки з готовою начинкою зі свинини або морепродуктів у рисовому або пшеничному тесті.

Кожна страва китайської кухні готується за кілька хвилин, і всі живильні речовини зберігаються в ньому в набагато більшому ступені, ніж в інших кухнях. Оскільки всі інгредієнти здрібнені, вилка й ніж стають

зайвими, тому китайці для їжі користуються звичайними паличками з бамбука.

У загальнокитайській кухні налічується 14 найбільш відомих місцевих кухонь, що розрізняються не тільки смаковими якостями страв, але й технологією їхнього готування. Якщо на столі жителів південних провінцій країни завжди можна зустріти рис і часник, то на півночі люблять горіхи й бобові. Кращими здавна вважаються пекінська, кантонська й сичуанська кухні. Кулінари Пекіна віддають перевагу стравам, у яких продукти зберігають свій натуральний смак. Кантон пригощає всілякими ласощами, а кухня Сичуаня славиться пряностями.

Найбільш популярний у Китаї рис. У багатьох місцях рисова каша, приготовлена різними способами, заміняє хліб. Жоден прийом їжі не обходиться без каші. Її варять також з гаоляну, кукурудзи, проса. З рису варять кашу суху розсипчасту (данину) і рідку (да-минчжоу), що китайці дуже люблять й уживають тільки на сніданок.

Китайська їжа немислима також без зернобобових і продуктів з них: соєвого масла, соєвого молока, сиру із сої (існують сотні рецептів страв зі свіжого, сушеного, маринованого соєвого сиру), гострого темно-коричневого рідкого соусу й негустої солоної пасти із соєвих бобів. Зернобобові культури – основне джерело білка, що заміняє м'ясо.

Великою популярністю тут користуються страви й вироби з борошна. Серед них: локшина, вермішель, різного виду коржа, парові хлібці (пампушки), пельмені, вушка, солодке печиво.

Серед риби, що використовують китайські кулінари, – китайський окунь, камбала, шабля-риба, а також морські безхребетні тварини. Популярні креветки, краби, різні моллюски (кальмари, восьминоги, каракатиці), устриці.

Страви готуються на кунжутній й бавовняній олії, свинячому жирі, а також олії земляних горіхів.

Найпоширенішим напоєм у Китаєві є зелений чай. Його заварюють окропом у порцелянових чайниках різних розмірів, іноді – прямо в чашках.

Зелений чай п'ють дуже гарячим без цукру або в прикуску з колотим цукром або цукерками.

В цілому китайська кухня має наступні характерні риси. Для більшості стравпродукти нарізають дуже маленькими шматочками: кубиками (1 см³), соломкою (товщиною 2 мм, довжиною 6-8 см), ромбиками (товщиною 1,5-2 мм, висотою 2 мм і довжиною 6-7 см). При цьому особлива увага звертається на рівномірність нарізки по товщині й довжині.

Як правило, багато страв готуються на дуже сильному вогні протягом 2-3 хвилин. Для смаження й готування деяких гарячих страввикористають казаноподібну сковороду з напівсферичним дном. Така сковорода поринає до половини у вирізи конфорок плити. Для готування рису, пампушок, пельменів на парі використовують пароварку, що складається з декількох сит, що вставляються одне в інше, і спеціального вогнища з казаном, у якому кипить вода.

Велику роль у китайській кухні грають овочі. Найбільше широко використовується капуста (китайська, салатна, білокачанна, сичуаньська), картопля, редька, зелений лук-батун, часник, томати, перець, шпинат, зелені стручки квасолі й ін. Популярні товсті молоді паростки бамбука у вареному виді, гарнірах і консервах. Овочі у великій кількості маринують, солять у соєвому соусі, квасять і сушать. Вони є основною закускою до каш, особливо засолені в соєвому соусі редька й салатна капуста.

З м'ясних продуктів широке застосування в китайській кухні знаходить свинина, яловичина й баранина використовуються значно рідше. Основний спосіб теплової обробки - смаження на сильному вогні. Для багатьох страв використовується також м'ясо домашньої птиці, особливо курей, качок.

У китайській кухні широко вживаються курячі й качині яйця.

Пряності й спеції грають у китайській кухні велику роль. Найбільше часто використовується бадьян, гірчиця, імбир, кінза, кориця, перець хуацзе. Широко застосовують китайські кулінари порошок глютамата натрію. Як приправа для готування холодних і гарячих страв, бульйонів і соусів широко

використається соєвий ферментований соус, свиняче сало, смажене з бадьяном, імбиром, перцем і цибулею, паста кунжутна й соєва. Варто згадати також усянмап - суміш п'яти спецій: кориці, кропу, солодкового кореня, гвоздики й бадьяна, розтертих у порошок.

З алкогольних напоїв в Китаї розповсюджені рисове вино та рисова горілка.

Національний китайський напій - чай. Китайці віддають перевагу зеленому, неферментованому чаю, найвідоміший його сорт – Чай з колодязя дракона (Dragon Well Tea) з Ханьчжоу або жасминовий чай. Поряд з ним є й ферментовані чаї - чай Ри-Ег (Гуаньчжоу) або Чай залізної богині (Iron Goddess Tea).

Китайська чайна церемонія (Гунфу-ча) відбиває сформовані пристрасті, смаки, звички й особливості чаювання, сконцентровані в певних вимогах чайного ритуалу. У Китаї виділяють *шість основних видів чаю*: чорний, червоний, жасминовий, жовтий, зелений й білий (залежно від ступеня ферментації). Крім того, існує самостійна група *імператорських чаїв*, тобто тих, які були відзначені тими або іншими китайськими імператорами в минулому («Колодязь Дракона з озера Си Ху», «Смарагдові спіралі весни»). До імператорського відносяться жовті сорти чаю, тому що мають тонкий смак і найніжніший аромат. У китайській чайній класифікації також виділяються *улунські чаї* (напівферментовані на 40-70%) з високогірних районів.

2. Національна кухня в Японії – це японська сировина, японські методи обробки продуктів й японські інструменти. І це, насамперед, *умі-но-самі* – найсвіжіші дарунки моря, а також їхня мінімальна теплова обробка. Основний принцип готування страв японської кухні складається в збереженні природного смаку продукту. Японці вживають соуси й жири в малій кількості. Страви подають у сирому виді або використовують прийом швидкого варіння.

Канонічним для японської кухні є: наявність п'яти кольорів (зелених,

червоних, жовтих, білих і темно-пурпурний), а також шести смаків (гіркий, кислий, солодкий, гострий, солоний, делікатний).

В XIV-XVII ст. завдяки розвитку зовнішньої торгівлі Японії із закордонними країнами відбулися запозичення деяких вихідних інгредієнтів, використовуваних для готування їжі. До цього незмінним інгредієнтом японської кухні залишався рис (культивувався в країні ще за 300 років до н.е.). Голландські купці завезли в Японію кукурудзу, картоплю, батат (XVII в.). У португальських мореплавців японці навчилися пекти хліб, а також перейняли рецепт *темпура* (шматочки обсмаженої в маслі панірованої свинячий відбивної). У другій половині XIX в. у японський раціон повернулося м'ясо.

В XX в. японська кухня завдяки американському впливу увібрала в себе багато елементів системи швидкого харчування, тобто поповнилася швидкорозчинними супами й напоями, гамбургерами, чізбургерами, смаженими курча-гриль (по-американськи), чіпсами, попкорном.

У кожній їжі в японця повинне бути щось із гір і щось із моря. Гірська складова формується із численних овочів й рису, а також соєвих бобів й їхніх похідних. М'ясо й птиця – куди менш важливі елементи харчування японця. Морська складова включає всі види морської риби, китоподібні, молюски (аж до медуз), водорості, морську капусту. Рибу рідко варять, частіше її їдять сирію або жареною, і, якщо можливо, цілком.

Японська кухня багато в чому подібна з китайської й корейської. Основу її також становлять рис, тваринні й рослинні продукти морського походження.

Рис у харчуванні японців грає таку ж чільну роль, як картопля в слов'ян або, скажемо, м'ясо в монголів. Найчастіше його готують із невеликою кількістю води, на парі й ніколи не помішують. Як правило, рис вариться несолоним, до нього подають гострі солоні або гостро-солодкі приправи.

У японській кухні популярні страви з яєць.

Велике значення в харчуванні японців мають бобові продукти - тофу й

мисо. *Тофу* - бобовий сир, що складається в основному із соєвого білка, нагадує по виду сир. Це майже всюди обов'язкова страва на сніданок. *Мисо* - напіврідка маса, приготовлена з варених і розім'ятих соєвих бобів, у яку для бродіння додають дріжджі.

Більшість японських національних страв обов'язково подається з гострими приправами. Існує багато видів приправ, але основні готуються з редьки, редису, зелені.

Японська кухня немислима також без соєвого соусу й соєвої пасти мисо, імбиру й часнику, рисової горілки sake, солодкого рисового вина мирив і взагалі без рису, а також без соєвого сиру тофу, рибного бульйону даси й, звичайно ж, різних водоростей. У Японії прийнято щільно поїсти з ранку. Основою сніданку є відварений рис, суп і *кономоно* - мариновані огірочки пікулі. Крім того, на сніданок японці їдять яйця й рибу, які можуть бути приготовлені різними способами. На обід знову їдять рис, але до нього вже подають відварені овочі, варену сочевицю й страву з тушкованої риби з яйцем. На вечерю на столі знову мал. До нього може бути подані міцний бульйон і *сасімі* – знаменита сира риба. Філе судака або коропа поміщають у морозильник й, ледве підморозивши, нарізають на тонкі часточки, так що по зовнішньому вигляді й смаку вони нагадують тонкі скибочки яловичини. Подають цю рибу під спеціальним гострим соусом, що готують із сої, хрону з додаванням іншої зелені.

Японці мало солять їжу, а деякі страви взагалі готуються без участі солі: неї додають по смаку вже за столом. Більшість страв японської кухні готують на рослинному маслі або риб'ячому жирі.

Як десерт звичайно подають свіжі фрукти, часто цитрусові, а також японську хурму, що вирощується великого розміру, темно-жовтогарячого цвіту.

Люблять японці фруктову воду або просто воду з льодом, у літні дні - пиво, а мінеральна вода й шампанське вживаються дуже рідко. Японці не люблять алкогольні напої. Виключення робиться тільки для національного

напою саке – рисового вина.

Як прохолодний напій розповсюджений кору - струганий лід із фруктовим сиропом.

Улюблений напій – чай. Зелений чай у Японії користується найбільшою популярністю серед самих широких верств населення.

Традиційно переважає триразове харчування, причому сніданок подають зі сходом сонця, обід опівдні й вечерю на заході сонця.

Японці люблять перші страви, але їдять їхніми невеликими порціями, три рази в день, причому перевага віддається бульйонам і пюреподібним супам. Після супу їдять відварений рис, рибу (найчастіше смажену) і страви, що складаються з м'яса й овочів. До сніданку, обіду й вечері подається масло, деякі види м'яких сирів. К обідньому столу подають білий пшеничний хліб, фруктову воду, соки, рослинне масло.

У регіональному аспекті виділяється японська кухня Канто (район Токіо-Йокогами), Консай (район Кіото Осака-Кобе) і архіпелагу Рюкю. Японська кухня Кансай славиться пшеничною локшиною *удої* й солодким рисовим желе *уиро*, а японська кухня архіпелагу Рюкю – стравами зі свинини, ананаса й папайї, а також місцевою горілкою *амворі* (виготовляється з батату).

Японські гастрономічні традиції багато в чому пов'язані із *саке*. Це рисове вино міцністю 18—19 градусів, залежно від сорту. Розрізняється за смаком, ароматом, прозорості залежно від якості місцевої води й рису. Звичайно п'ють із мініатюрних порцелянових чашечок (можливий також варіант - зі скляних келихів або невеликих квадратних діжок). Конкретний вибір посуду визначається сортом саке. Улітку саке п'ють охолодженим, узимку підігрітим до 36 °C (44 °C). П'ють саке, як правило, перед їжею.

3. Індійська кухня має специфічні особливості в різних районах країни. Вони властиві кулінарії Пакистану, Непалу, Бангладеш.

Більшість населення Індії взагалі не їсть м'яса. Корови вважаються священними тваринами й тому недоторканні. Багато індійців не вживають

також яйця.

Дуже поширені рибні страви, особливо в жителів прибережних районів. Рибу часто маринують.

Особливо розповсюдженими продуктами є рис, овочі, горох, молоко й молочні продукти, яйця, з жирів – рослинне й зрідка пряжене масло з молока буйволиць. Індійці вживають багато *дала* (плоди бобової рослини). Найчастіше уживається разом з овочами. Так званий *дал-заг* становить щоденний раціон багатьох індійців. Дал для індійців – те ж, що для нас хліб. *Чанати* – коржі з борошна нижчого сорту – звичайна їжа індійців, особливо в північних районах країни, де рис уживають рідше.

Їжа бідняків складається переважно з рису й коржів, які готуються з ячменя або проса й містять небагато пряностей. До цього іноді додається дав.

Для додання видимості розмаїтості їжі служать численні спеції й приправи. Найбільш відома приправа - *карі*. У її склад входять чорний і червоний перець, мускат, кориця, гвоздика, імбир, горіхи, гірчиця, м'ята, майоран, петрушка, кріп, богородська трава, часник, шафран, цибуля, помідори, мигдаль й ін. Така приправа є невід'ємною частиною страв з баранини, домашньої птиці, риби й овочів.

Багато індійських страв заливаються гострим червоним соусом, що називається *массала*. Він готується з різних пряностей, але головним чином із чілі , а іноді з маленьких зелених пальмових горіхів, кислих на смак. З інших соусів розповсюджений гострий соус *ачар*, зварений із фруктів зі спеціями.

Жителі Індії вживають гострі мариновані фрукти, які заміняють гірчицю, а також кокосові горіхи, фініки, манго.

Розповсюджений *маллигатуани* - рисовий суп, приготовлений із цибулею й приправлений великою кількістю перцю й часнику.

Обід в Індії прийнято завершувати насолодами (баштанні, свіжий і сушений тутовнік, абрикоси, яблука). Індійці люблять гарячий, міцно зварений чай. П'ють його майже скрізь із гарячим молоком. Каву, що також

є розповсюдженим напоєм, готують по-турецьки, додаючи для аромату кілька крапель рожевої есенції. Ранковий чай в індійців передує сніданку.

Столовими приладами в Індії не користуються. Забруднені їжею пальці прийнято обмивати в спеціальних мисочка.

Пакистанська кухня незначно відрізняється від індійської. Розходження, в основному, викликане тим, що пакистанці не відносяться до вегетаріанців. Вони їдять будь-яке м'ясо, за винятком свинини, споживають багато овочів. Рис із соусом карі подають звичайно з м'ясом й їдять його руками, а соус вимакують великими галетами. Страви пакистанської кухні, як й індійської, гострі й пряні, тому що використовується велика кількість спецій і приправ. Пакистанці ніколи не вживають алкогольних напоїв, але п'ють багато чаю й холодного молока.

Національні кухні Непалу й Бангладеш подібні з кухнею Індії й у цілому мають вегетаріанський характер. Страви – гострі й пряні завдяки використанню великої кількості спецій, приправ, гострих соусів. З гарячих напоїв прийняті чай і кава. Чай п'ють, як правило, з молоком і солодощами.

4. Корейська кухня. Основу харчування корейців становить рис. Поряд з рисом у харчуванні корейців значне місце займають інші зернові – пшениці, ячмінь, просо, овес, чумиза.

Як й у багатьох інших народів Східної й Південно-Східної Азії, основною формою споживання рису в Кореї є *пан* (рис, зварений без солі на пару). Для готування такої страви здавна вживалися спеціальні судини з невеликими отворами в днище. Цінується розсипчастий рис, у якому кожне зернятко відділене від іншого. Іншим найважливішим компонентом корейської кухні є *тток* (зварений на парі й потім відбитий рис). Тток, приготовлений із клейких сортів рису, називають *чхалиптток*.

З рисового й пшеничного борошна готують різні види локшини. Найбільш улюблена страва – *куксу* (довга локшина, приготовлена із прісного тесту), а також *сучебі* (корейські галушки). Куксу подають із тушкованим мілкопорізанним м'ясом, овочами, червоним товченим перцем.

Розповсюдженою стравою є *куксу чангук* (куксу з гарячим супом, що заправлений соєвим соусом).

З борошна готують корейські пельмені *манту*. Їх начиняють м'ясом, овочами, цибулею. Іноді манту роблять із солодкою начинкою, тоді вони нагадують солодкі піріжки.

Найважливішою приправою до рису, звареному на пару без солі, а також до всіх інших крохмалистих виробів є соєва паста *чань* і соєвий соус *канчань*.

Корейці вживають у їжу тільки рослинні жири, що одержують, в основному, із соєвих бобів, зародків кукурудзяного зерна, рисових отрубів, соняшника, арахісу.

У корейській національній кухні важливе місце займають страви, приготовлені з м'яса й риби.

М'ясо, рибу й овочі корейці їдять сирими, піддають їхнім різним видам обробки: солінню, маринуванню, в'яленню, варінню, тушкуванню й обсмажуванню в рослинному маслі.

У їжі корейців важливе місце займає морська й річкова риба, а також різні продукти моря. Свіжовиловлену рибу їдять сирій. Страви із сирої риби називаються *хве* (дрібно нарізана, очищена сира риба, приправлена гострими спеціями). Крім того, рибу заготовлюють в запас (солять і сушать). Корейці їдять м'ясо крабів і молюсків. З морських тварин їдять іглошкірих голотурій і морських їжаків. Особливо живильним корейці вважають страву із трепангів. За свою поживність трепанг іменується корейцями *хэсам* (морський женьшень).

У берегів Кореї виловлюють їстівні водорості *хэчхо*, серед яких найбільшою любов'ю користується так називана морська капуста (або японська ламінарія).

Неодмінний компонент корейської національної кухні – овочі, що вживаються як у сирому виді, так й у квашено-солono-маринованому. Квашено-мариновані овочі, що носять збірну назву *кимчи*, – улюблена

корейська страва. Широка популярність цієї страви сприяла тому, що для сусідніх народів *кимчхи*, поряд з відвареним на парі рисом і локшиною, стали своєрідними символами корейської національної кухні.

З овочів готують різні салати – *чхе*. Хоча картопля стала порівняно недавно культивуватися в Кореї, зараз його вживають у їжу широко.

Значне місце в їжі корейців займають фрукти. Такі види, як хурма, груші, персики, абрикоси, слива, вишня, мають у Кореї тисячолітню історію.

У їжі корейців особливе місце займають дикі ягоди, їстівні трави, коріння, квіти й плоди дерев, особливо цінується женьшень.

Алкогольні напої корейці роблять в основному з рису, ячменя, проса. Найбільш відома рисова горілка – *суль*, яку п'ють у підігрітому виді.

Їдять корейці звичайно три рази на день (сніданок - о 6-7 ранку, обід - о 12 дня, вечеря - о 7-8 вечору) за низенькими столами (висотою 30-35 см).

Монгольська кухня. Основні, історично сформовані галузі сільського господарства Монголії - скотарство й землеробство. Саме ця обставина й визначило специфіку кулінарії. Основу її становить баранина, козлятина, конина, рідше – яловичина, птиця. Прості у виготовленні м'ясні страви, проте вимагають тривалої обробки, оскільки м'ясо готують великими порціями. Його тушкують, запікають у золі, тісті, в'ялять, варять, але ніколи не жарять.

Монголи майже зовсім не вживають свинину, рибу й рибні продукти. Широко використовують рис, бобові, овочі, гострі й ароматичні коріння і зелень, особливо м'яту. Велике місце в раціоні займають молочнокислі продукти: кисле молоко, кумис, айран, сир. Люблять монголи борошняні страви, які готують в основному із прісного тесту й випікають на сковороді або в золі. Найчастіше вони мають вигляд тонких млинців. Хліб уживають переважно білий. Король напоїв – чай, що п'ють із молоком або вершками.

Сніданок складається із хліба з маслом, молочної каші й чаю з молоком. Обід – з холодної закуски, першої страви, приготовленого з м'яса й овочів, другої м'ясної страви з гарніром з овочів, круп або борошняних виробів і сподіваючись або компоту.

5. У кухні країн Близького Сходу широко використовується баранина, козлятина, птиця, риба (оселедець, судак, севрюга, білуга, осетер). Яловичина споживається в значно меншому ступені, а свинина майже повністю виключена. Досить поширені овочі, а рис – після м'яса – продукт «номер один». Основою багатьох страв є фарш, що складається з м'яса й рису.

Кухня народів різних арабських країн має, незважаючи на окремі розходження, і багато загальних рис. Характерною загальною рисою арабської національної кулінарії є використання баранини, телятини, козлятини, птиці, бобових, рису, овочів і фруктів, свіжих, сушених або в'ялених. Страви з риби, яєць, кисломолочних продуктів (особливо сиру, що нагадує бринзу) займають особливе місце. Арабська кухня немислима без пряностей і приправ – цибулі, часнику, червоного й чорного перцю, кориці, ароматичних трав, оливок. Для готування їжі використовується головним чином оливкова олія, хоча можна вважати й типовим готування багатьох м'ясних страв без використання жиру взагалі. М'ясо жариться на розпеченій до 300 °С сковороді. Близькосхідна кухня відрізняється значною гостротою.

Багато народів арабських країн приймають їжу двічі в день.

Порядок подачі страв, особливо якщо мова йде про святковий обід, у багатьох арабських народів відмінний від звичного європейського. Так, у Ємені святковий обід звичайно починають кавуном або динею, потім подають *бинтас-сахі* – солодке тісто, залите розтопленим маслом і медом, потім – баранчик зі спеціальним соусом, а завершується обід бульйоном.

Розповсюдженою стравою у багатьох арабських народів є кукурудзяна каша - *бургуль*, що може бути полита кислим молоком, або ж подаватися з маленькими шматочками м'яса. Солодкі страви – халва й цукати. З напоїв – кисле молоко, чай, і кава, яку, як правило, п'ють без цукру, але з додаванням пряностей.

Досить популярні молочнокислі продукти: кисле молоко, кефір, сир, борошняні страви; хліб уживають тільки білий. Найчастіше це велик коржі

(лаваш, чурек).

Кулінарія народів, що населяють Малоазіатський й Аравійський півострови, у цілому дуже пікантна, цікава й подобається багатьом, але необхідно відзначити, що найбільше виділяється ліванська кухня.

Рекомендована література до вивчення теми: [1, 3, 4, 16].

ТЕМА 1.6 ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ ТРАДИЦІЙ ТА КУЛЬТУРИ ХАРЧУВАННЯ КРАЇН АМЕРИКИ ТА АФРИКИ

План

- 1. Особливості культури та традиції харчування в країнах Північної Америки*
- 2. Особливості культури та традиції харчування в країнах Центральної Америки*
- 3. Особливості розвитку традицій та культури харчування народів Африки*

1. Ніяка інша країна не вплинула в такому ступені на характер харчування в усьому світі, як США..

Характер повсякденного харчування родини середнього американця обумовлений орієнтацією на мінімальні витрати часу. Відповідно до концепції американської кухні, з будь-якого сирого продукту за раціональною методикою можна приготувати готовий продукт або готову страву, не тільки досить дешеві, але й такі, що за своїми смаковими якостями можуть задовольнити максимальне число громадян. Наприклад, гамбургери, хоти-доги або томатний кетчуп.

Процеси готування їжі як у домашньому побуті американців, так і на багатьох підприємствах громадського харчування за останні роки значно прискорилися й спростилися завдяки широкому розвитку консервної промисловості й виробництву напівфабрикатів.

Сніданок (*breakfast*) звичайно починається о 8. ранку зі склянки апельсинового соку, до стола подаються хлопья-мюсли (*cereal*), маленькі смажені сосиски з яйцями або тільки яйцем, смажене сало або шинка, пончики із сиропом або гарячі вафлі. Далі – чай або кава (як правило, дуже слабка) і/або молоко.

У багатьох містах Америки популярний так званий *бранч (brunch)*, що поєднує сніданок і ланч, подається по неділях (іноді й по суботах) між 11 й 15 годинниками. Їжа бранча гаряча, але легка. У меню бранча входить вино.

Ланч (*lunch*) – другий сніданок: легка трапеза в середині дня (між 12 й 14 годинами), що займає одну годину. У США на ланч у ресторані кожний замовляє собі аперитив по смаку, а потім холодну закуску, як правило, салат і гаряча друга страва (рибна або м'ясна), до яких подають вино. В Америці ланч у ресторані прийнято використовувати для продовження ділових переговорів.

Вечеря (*dinner*) - основний прийом їжі в США (в 18-21 годину). Звичайно включає суп або закуску (*appetizer*). На закуску американці віддають перевагу фруктовому салату (*fruit salad*) або коктейлю із крабів (*shrimp cocktail*). Як головну страву (*entrees*) рекомендується смажена курка (*southern fried chicken*), гарячий лобстер (*broiled lobster*), котлети з баранини (*lamb chop*), печеня з яловичини (*roast beef*), індичка (*turkey*). Як правило, до цього замовляється овочевий набір: капуста брокколи (*broccoli*), різана квасоля (*string beans*), кукурудза в маслі (*creamed corn*), зелений горошок і морква (*peas and carrots*) або картопляне пюре (*mashed potatoes*), отварної картопля (*boiled potatoes*), смажений картопля фри (*fried potatoes*), солодкий картопля (*sweet potatoes*). Салатним гарніром на вечерю звичайно виступає білокачанна капуста в зметаному соусі (*cole slaw*), салатні серденька з качанового салату (*hearts' of lettuce*), овочева суміш із анчоусами й грінками (*Caesar salad*) або овочевий коктейль (*tossed green salad*). До стола традиційно подаються гарячі булочки (*hot Rolls*), пучки сирії селери, оливки, вершкове масло. На десерт звичайно замовляють яблучний пиріг з

вершковим морозивом (*apple pie a la mode*), фруктове морозиво, сир із солоними крекерами, полуничний торт (*strawberry shortcake*) або пудинг (*jello*).

У ресторані, як правило, перед їжею замовляють коктейль. Під час вечері п'ють пиво, вино або прохолодні напої. Наприкінці вечері подається кава або чай (іноді з льодом). Загальноприйнято в США забирати із собою в пакет (*take-out*) не з'їденої за вечерею страви.

З риби американці їдять багато ракоподібних. Устриці, більші рожеві креветки довжиною 5-18 див, лангусти й омари - свіжі, морожені або консервовані – займають у меню велике місце, особливо в прибережних районах.

З м'яса вживається переважно яловичина, телятина й свинина, причому смажені. Ковбасні вироби представлені у вигляді окостів, бекону й сосисок.

Із птиці найпоширеніші курка й індичка.

Американці їдять багато свіжих і сушених овочів. Кукурудза – найважливіший національний злак.

Шедевром американської кухні вважаються салати. На одній тарілці розташовують шматочки груші, персика або полуниці, салат-латук, тоненькі шматочки підсмаженого бекону, помідори, щербет з малини, сир, банани й майонез.

Великою популярністю користується зелений салат, що подається крупно нарізаним, у натуральному виді й уже на столі присмачується різними спеціями. До салатів подають приправи в пляшках: одночасно солоні, солодкі й гострі. Дуже популярні соуси: майонез, приправлений цибулею й перцем, грибний, «шили», «табаско», яблучний, із брусниці, желе з м'яти.

Асортимент рибних страві закусок в американській кулінарії обмежений: немає страв із заливної або копченої риби, рибних консервів, рідко зустрічаються рибні делікатеси. Асортименти ковбасних виробів також дуже вузький. Американці не люблять супи, надаючи перевагу фруктовим

або томатним сокам. Якщо вже подається перше, то це пюре, бульйон або ж фруктовий суп. Борщі, щі, солянки, розсольники, холодники американці не визнають. Всі м'ясні страви готуються негострими, малосольні, спеції, соуси кожний додає по смаку вже на столі.

Для гарніру використовуються тільки овочі (тушковані стручкові боби й квасоля, зелений горошок, кукурудза з вершками, спаржа, кольорова капуста й картопля (відварений, смажений, тушкований)).

Американці мало вживають хліба, зокрема білого, а також борошняних виробів і жирів.

Досить широко в американській кухні представлені всілякі десертні страви й кондитерські вироби: тістечка, пироги, печива, пудинги; фруктові соки й свіжі фрукти, цитрусові; компоти зі свіжих фруктів, з апельсинів; збиті вершки.

Американці дуже люблять цукерки.

Американці вживають багато фруктів. Їх рідко їдять у натуральному виді, використовують для салатів, желе, подають із вершками, сиром або тістечками. Дуже популярні горіхи, а маслом арахісу нерідко заміняють у сандвічі вершкове масло й м'ясо. Сири виготовляються у великій кількості. Всі вони подібні по складу з європейськими й майже так само називаються. Після десерту американці люблять випити чашку кава. Деякі американці, однак, віддають перевагу чаю, молоко, тонізуючому напою або пиву.

Як мало популярні в Америці перші страви, настільки багато вживають вони різних напоїв. Дуже поширена кока-кола, пепсі-кола, імбирне пиво, кава, чай, холодний несолодкий чай з лимоном і льодом, нарешті, традиційним став звичай пити воду з льодом перед їжею.

Північна Америка – батьківщина коктейлів, яких там існує безліч й які американці вживають у будь-яку годину дня.

Багато страв канадської кухні мають індійське й французьке походження, однак за останнім часом канадська кулінарія в цілому усе більше орієнтується на раціональні принципи північноамериканської кухні.

У канадських внутрішніх водах налічується близько 60 видів риби. Страви готують зі свіжої, мороженої, копченої, сушеної, солоної й консервованої риби. Море дає омарів, устриць, мідій, крабів й ін.

З дичини й домашньої птиці канадці готують чудові страви. М'ясо звичайно жарять і готують у вигляді рагу.

На Різдво повсюдно жарять індичку з яблуками й печуть яблучний пиріг.

У Канаді багато овочів. Одні з них споконвіку місцеві, інші - завезені в той час, коли мореплавці вперше пристали до канадських берегів. Серед перших можна назвати гарбуз, невідому раніше в Європі, коричневі боби, квасоля. Крім того, канадським індіанцям була добре відома кукурудза, завезена з Мексики. З її товчених зерен, зварених на воді зі шматочками м'яса й риби, готували кашу - *саганит*.

У країні оригінальні салати. Селера, зливи, фініки, фрикадельки домашнього готування, сир, яблука, цибуля, стручковий червоний і зелений перець змішують у різних сполученнях (наприклад, готують салат із селери, сиру, фруктів і томатів). Для готування закусок використовують майонез і салатні заправки.

У канадців дуже популярні солоні й мариновані овочі, свіжі фрукти й салати з них, холодне м'ясо, паштет з печінки, фаршировані яйця.

Другі страви готують із яловичини, телятини, птиці, дичини, нежирної свинини, баранини, риби, овочів й яєць. До м'ясних страв звичайно подають овочеві гарніри, смажений у фритюрі картопля. Особливо характерний для канадської кухні великий вибір насолод і борошняних виробів.

Специфічним канадським делікатесом є сік канадського клена, що використовують у виробництві морозива, джему й повидла для бутербродів, усіляких солодких соусів і приправ.

Хліб споживається в дуже обмеженій кількості.

Канадці не їдять червоної ікри, заливної риби, круп'яних гарнірів, а

також других страв із червоним томатним соусом.

Національний алкогольний напій США – бурбон. Самий продаваний у світі Бурбон - Джим Бім (*Jim Beam*).

Інші сорти американського віскі :

- *Key whiskey* - містить не менш 51% жита (одержують шляхом перегонки суслу);
- *Corn whiskey* - містить більше 80% кукурудзи;
- *Wheat whiskey* - містить не менш 51% пшениці;
- *Blended whiskey* - купажована суміш, що містить 20% straight whiskey й 80% інших сортів або чистий спирт.

При обслуговуванні груп туристів з Америки рекомендується звернути увагу на перший сніданок. Це повинен бути щільний сніданок, де гостям подаються гречана або вівсяна каша з молоком: пшенична каша з гарбузом; кукурудзяні пластівці з вершками; ячня з беконом або омлет із шинкою. Подаються також джем або мед, фруктовий (краще апельсиновий) сік, вершкове масло, чорний кава або чай на вибір гостей. Другий сніданок - ланч й обід.

Не рекомендується подавати до стола гостям зі США кетову ікру, заливну рибу, а також гарніри із круп. Варто уникати других страв, приправлених томатним соусом.

2. Законодавцем кулінарних звичаїв майже у всіх країнах Центральної Америки є мексиканська кухня.

Мексиканська кухня. На європейський смак мексиканська кухня занадто пікантна, адже з овочів тут найбільше люблять перець чілі. Основний харчовий продукт у Мексиці – кукурудза.

Хліб житій й пшеничний, булки, бублики, здоба, калачі все це для мексиканців представлено в одному виді — *тортільяс*. Тортільяс являє собою круглі коржі з шматків тісту з кукурудзяного борошна Звичайно їх їдять згорнутими з різними начинками. Тортільяс заміняє вилку, ложку й ніж, нею набирають соус і притримують шматки м'яса.

Відомі два види супів – рідкі й сухі. Перші їдять ложкою, а другі – вилкою: сухий суп варять доти, поки не википить майже вся рідина.

Важливим компонентом мексиканської кухні є соус – *сальса* в різних варіаціях. Як правило, він пекельно пекучий і стирає смакову різницю між м'ясом, кукурудзою й овочами. Найпростіший вид сальси являє собою пюре з томатів, цибулі й перцю чілі, приправлене ароматичною зеленню й часником.

Гарнір не обходиться без чорної квасолі, що подають до багатьох мексиканських страв.

Типово мексиканський фрукт – *авокадо*, з нього готують суп «Сопа де агуакете» або закуски «Гуакамолє» із протертими помідорами й цибулею. Це холодна страва дуже подобається і європейцям, чого не скажеш про пікантну мариновану рибу *севиче*. Сиру рибу 6-8 годин витримують у маринаді з лимонного соку, солі, чорного перцю, протертих томатів, цибулі й перцю чілі.

У Мексиці й в інших країнах Центральної Америки переважає свинина. Багато споживають і птиці, особливо курей й індичок, а також яловичини, телятини, чого не можна сказати про баранину. Велике місце в кухні Центральної Америки займають усілякі овочі, бобові, рис. У їжу йде велика кількість гострих сортів перцю й різних спецій.

Клімат і ґрунт сприяють росту всіх видів кактусів, з яких готують різноманітні національні страви.

Майже всі страви мексиканці готують на свинячому жирі. Вершкове масло вони їдять тільки з тартинками. З недавніх пор стала широко вживатися оливкова олія.

Сири роблять, в основному, з козячого молока.

Банани й фрукти для країн Центральної Америки – те ж, що для Європи картопля. Їх подають до стола в будь-яку годину дня і їдять свіжими, смаженими, вареними, у салатах і т.д. Велике місце в мексиканському десерті займають фруктові желе й виноград, що їдять тут у великій кількості й протягом цілого року.

Шоколад, батьківщиною якого є Мексика, готують трьома способами: по-французькому, тобто з молоком, по-іспанськи – дуже густим і по-мексиканськи – менш густим.

З безалкогольних напоїв розповсюджена *ті де опсас* - заварка листового чаю. Найбільш популярний чай з листів апельсина, кориці й вертена. П'ють у Мексиці й пиво.

Сніданок мексиканця звичайно складається зі шматочка *панайї*, кави з молоком і булочки з маслом. Іноді каву замінюють свіжим молоком.

На Антильських островах популярні прохолодні напої й гострі холодні страви. Основними продуктами є риба, молюски, рис, місцеві овочі й фрукти. З м'ясних продуктів поширене м'ясо сумчастих, свинина, кури, голуби, садова вівсянка, бекаси.

З овочів остров'яни використовують карибську капусту, мадеру (бульби якої дуже цінуються), кукурудзу, плоди хлібного дерева, рис, перець, часник, цибуля й горох.

Антильські острова бувають різноманітними фруктами. Це насамперед *авокадо*. Дуже популярні ананаси, кокосові горіхи, лимони, плоди ліани, абрикоси. Населення споживає багато кави й какао.

Особливість кухні Гаїті – використання для готування страв дуже гострого перцю. Високо цінується риба. Її варять, жарять, гасять у печі, маринують у лимонному соку, а потім жарять на галузях лавра й кропу.

На Гаїті у великій пошані індичка, особливо у святкові дні. Більшу частину страв їдять із бананами й солодким бататом, які замінюють хліб. Банани також часто варять із птицею або м'ясом.

Гаїтяни дуже люблять молоду кукурудзу, відварену в рибному наварі. З маніоки (борошна) вони печуть *кас-саве* - хліб, що має вид тонких хрустких галет. На десерт їдять банани, відварені в рослинному маслі з великою кількістю цукру, манго й інші тропічні фрукти, більша частина яких не транспортабельна й тому невідомо в Європі. Під час їжі п'ють воду.

Гватемальська кухня надзвичайно різноманітна. Найбільш

оригінальними першими стравами є молочний суп з устрицями, суп зі спаржі.

З м'ясних страв популярний *козальтека* – фарш із шинки, відвареної в бульйоні з помідорами, *хилашас* – дрібні шматочки відвареного м'яса, підсмажені з помідорами, борошном і перцем. Свинячі ніжки наготовлюють безліччю способів. Соус готують зі спинного мозку тварин.

Дуже поширені *еншиладос* і *шилакилос* – млинчики з м'ясом, овочами, яйцями, сиром (звичайно в кожного кухаря є свій рецепт готування фаршу), *тамале* – загорнена в листи бананів суміш із м'яса й риби (або кукурудзи).

Із квіткою *ізоті* печуть пироги. Інша рослина – *шипидин* – використовують для готування «заколисливого» тістечка: з одного боку, це чудовий десерт, з іншого боку - легке снотворне, завдяки якому можна поринути в спокійний, що відновлює сили сон.

У Гондурасі, Нікарагуа, Коста-Рике, Панамі готують багато *темі-леї* (своєрідних голубців), страв із квасолі й рису, популярна курка в майонезі, смажене м'ясо, страви з бекону, овочі й фрукти.

У селах і гористих районах країни у великій пошані індійська кухня. Особливістю її є застосування гострих сортів перцю, різних спецій, вогненно гострих соусів.

У Нікарагуа готують страву, мало розповсюджену в сусідніх країнах, - *мондонго*. Це суп з риби, овочів і м'яса. Незвичайне сполучення, однак нікарагуанці затверджують, що подібна комбінація їм дуже подобається.

Самою улюбленою стравою у Панамі є *санкошо* - курячий суп з більшою кількістю різноманітних овочів, у тому числі тропічних (отол, майот), яким важко знайти еквівалент у Європі.

Рис фігурує в досить оригінальних сполученнях – з какао й кокосовим молоком. Але це на десерт. У Панамі популярна страва *ткзайо* – яловиче м'ясо жарять, енергійно розм'якшують і рясно поливають томатним соусом.

Як й у сусідніх країнах, під час їжі п'ють в основному воду. Деякі фрукти, зокрема *гуанавана*, використовують для готування смачного вина й

освіжаючого напою.

У Домініканській Республіці основною стравою є *санкото* – густий суп. Його готують із м'яса декількох видів (козлятини, свинини, курятини й ін.), овочів, тропічних трав і рясно приправляють материнкою. Самий смачний *санкошо* варять із м'яса семи видів. Їдять суп ранком, а також під час обіду Широко поширені круглі пироги з начинкою з м'яса, маслин, яєць і т.п. Яловичині домініканці віддають перевагу курятині, свинину й телятину.

Десерт дуже різноманітний: *пінъонат* (варення з кокосових горіхів з молоком), *мажарете* (желе), *распадура* (молочні ласощі).

До стола подають воду або пиво.

Домініканці дуже люблять каву, нею завершуються всі візити, переговори й прогулянки.

Страви Сальвадорської кухні відрізняються гострим смаком, завдяки застосуванню великої кількості пряностей. Самими улюбленими стравами є чорна квасоля й *тамаль*. Дуже поширена також страва, що називається *настільки де злоте* – досить густий суп з кукурудзи. Дуже популярні банани: *платано* – дуже великі і *кінес* – дуже маленькі.

3. Кухні Південної, Центральної й Північної Африки багато в чому об'єднані у зв'язку з мусульманськими традиціями (наприклад, їсти можна тільки в другій половині дня, не можна вживати свинину й спиртне й т.д.). Впливає на національні традиції й природа – чим ближче до пустелі, тим одноманітніше стіл. Незважаючи на окремі розходження, кухні народів арабських й африканських країн мають багато загальних рис як у використанні тих самих продуктів, так і щодо способів готування страві видів теплової обробки. Саме тому можна говорити про єдину арабську національну кулінарію, характерною рисою якої є широке використання рису, бобових, баранини, козлятини, птиці, яєць. Свинина майже не вживається, а в ряді країн африканського континенту навіть смак її невідомий.

Кулінарні особливості національної кухні Арабської Республіки Єгипет

сформувалися під сильним впливом італійської, грецької й турецької кухні. Лише на підприємствах масового харчування вищого розряду столиці й інших великих міст переважає французька кухня.

Єгиптяни й інші північно-африканські країни надають перевагу перед іншими продуктам харчування баранині. М'ясо домашньої птиці і яловичини використовують, головним чином, для готування супів, рагу й фаршу. Як гарнір, а також самостійні страви поширені рис й овочі. З овочів частіше вживають баклажани, із фруктів – цитрусові й фініки. Їдять багато хліба, п'ють каву по-турецьки, з холодних напоїв віддають перевагу воді, ароматизованій витяжкою із квітів помаранчевого дерева.

У харчуванні населення країн екваторіальної Африки переважають м'ясо кози, газелі, зебу й курей. Овочі користуються відносно меншим попитом.

Широко представлені в арабській кухні сири (типу бринзи), молочнокислі продукти, овочі. Багато споживається лука, часнику, пряних трав і корінь. Для готування їжі використовується рослинне масло, головним чином оливкове. Найбільш популярні в арабів м'ясні супи із квасолею й рисом, горохом і вермішеллю, стручковою квасолею, каперсами. Із других страв – м'ясо тушковані й смажене, кури, тушковані в томаті, плови. Розповсюдженою стравою у багатьох арабських народів є пшенична або кукурудзяна каша – *бургуль*.

Широко використовують прянощі, при чому у глиб континенту вони застосовуються в усе більших і більших кількостях.

Хліб їдять білий, переважно у вигляді коржів, приготовлених із пшениці, кукурудзи й сорго. Часто ці коржі виконують роль столових приладів, замінюючи вилку, ложку, почасти й ніж.

Кухня народів прибережних країн Західної Африки характеризується широким уживанням продуктів моря, фруктів (цитрусових, бананів, ананасів), а також горіхів і культури какао. Готують різні страви із проса, сорго й африканської картоплі. Хліб випікається з кукурудзяного борошна. З

напоїв населення країн Західної Африки вживає винятково каву й какао.

У країни Південної Африки в останні роки усе більше проникають північноамериканські смаки й звички. Там усюди можна зустріти кока-колу, американські консерви й морозиво. У той же час національна кухня народів Південної Африки, як і раніше, зберігає свої традиції. Населення цих країн вживає багато м'яса з борошнними галушками. Найбільше вживається м'ясо антилопи. Серед зернових злаків переважають кукурудза й рис, із фруктів – персики, абрикоси, цитрусові, манго, ананаси, банани.

Негритянська кухня трохи простіше арабської. Складається вона головним чином з каш, приготовлених з молока й розмеленої кукурудзи, дурри, рису, проса, топінамбура, маніоки або різні види бульбоплодів. Її різноманітять усілякими додаваннями, починаючи з риби, дичини й фруктів і кінчаючи екзотичними ласощами, начебто яець крокодила, живих термітів, черепак і змій.

Теплова обробка продуктів в арабській кухні нерідко застосовується з обмеженням вживанням жирів.

В арабів є нормою двохразове харчування. Звичайний сніданок складається з фруктів, каші з вівсяних пластівців або з іншої крупи на молоці, яєчні із шинкою, шматка смаженої риби, хлібу або коржу із маслом і джемом, чаю.

В Алжирі їдять багато томатів, баклажанів, картоплі, цибулі, бобів, стручків молодого гороху. Всі страви рясно приправляють перцем й іншими прянощами. Олію використовують в основному оливкову. Із зернових культур широко споживається пшениця і ячмінь. Солодкі страви готують із більшою кількістю цукру й меду. Алжир - країна фруктів. Виноград, черешні, абрикоси, персики, груші, апельсини й мандарини збирають цілий рік. Алжирці люблять білий хліб і п'ють переважно фруктову воду.

У Марокко, як й в Алжирі, відчувається вплив французької кухні. З національних страв особливо популярний *имат-имат* (його готують із манної крупи, баранини, курки, горіха або ізюму й приправляють соусом із

цибулею й перцем), пастила (теплі пироги з начинкою з голубів, курки й мигдалю), різні соусоподібні страви з риби, м'яса й птиці. Як й в інших мусульманських країнах, свинина не споживається. Її з успіхом замінюють баранина, козлятина (у значно меншому ступені - птиця і дичина). Їжа в основному гостра. Великою популярністю користуються солодкі страви із фруктів, борошняні вироби, зокрема тістечка з мигдального тесту, також кисле молоко, кефір, сир.

Характерною рисою національної кухні Єгипту є широке використання рису, бобів, баранини, козлятини, птиці і яєць. Широко представлені сири (типу бринзи) і молочнокислі продукти. У прибережних районах готують багато страви риби. Єгиптяни їдять багато хліба, люблять овочеві страви. Рис використовують не тільки як гарнір, але і як основна страва.

Улюбленими національними стравами є *розетте* (страва з рису), *фуя медомес* (червоні боби, тушковані з молоком, рослинним маслом й ячмінною крупою), *ель-молокне* (суп на основі бульйону з жирного гусака, приправлений ароматичними травами, підсмаженим часником і меленим коріандром (його подають із рисом, приготовленим по-східному), баранина, смажена на розпечених вугіллях. Великою популярністю користуються креветки, страви з картоплі. Дуже поширені фініки й великі солодкі лимони. Заслуженою славою користуються єгипетські тістечка *баклава* й *канафа* (з мигдального тесту), лукум у цукрі, смажені боби, ріжки турецького горіха. Основним гарячим напоєм є чай; з холодних популярні фруктові соки з льодом, сік цукрового очерету.

Основне місце в раціоні харчування жителів екваторіальної Африки (Анголи, Танзанії, Конго, Замбії, Уганди, Кенії, Камеруну, Габону, Сомалі, Заїра) займає риба й інші морські продукти. У Конго й Габоні дуже популярна морська щука, м'ясо якої хоча й тверде, але досить смачне. У всіх країнах улюблена страва – терміти. Їх загортають у бананові листи й опускають у гарячу воду, щоб вони стали хрусткими. Досить часто їдять змії, ящірок й яйця черепах, внутрішності й хвіст крокодила. М'ясо

споживають в основному верблюже. Із соку плодів *баобаба*, відомого під назвою «хліб мавпи», і солодкої води виготовляють напій.

Основу харчування населення Гвінеї, Гани, Сенегалу, Кот-д'Івуара становлять молочні каші з розмеленої кукурудзи, дурри, рису, проса, маніоки й коренеплодів. Її різноманітять усілякими добавками, починаючи з риби, дичини й фруктів і кінчаючи екзотичними ласощами: яйцями крокодила, черепахи й страуса. Споживають багато риби, а також молюсків. Улюбленим продуктом є м'ясо акули. Його консервують, коптять і солять. Дуже популярне м'ясо буйвола й дикобраза. Майже всі жителі люблять саранчу. Готують багато страв з бананів: їх жарять, варять, додають в омлети, а також готують із них салати. Популярний арахіс. Друге місце по цінності займає какао. З так названого «гвінейського шавлю» варять варення.

Основною особливістю кухні Мадагаскару є те, що для готування страв використовуються продукти, які важко знайти в інших країнах. Так, на острові їдять папужок, маленьких устриць, величезних акул, а також маленьких білок з довгими хвостами – макіо. М'ясні страви готують із *акохо* – мадагаскарського півня. До м'яса подають різноманітні овочі.

Дуже популярна страва, що складається з відвареної риби, обкладеної маленькими шматочками свинини й рису. Слід зазначити, що рис на Мадагаскарі споживається у великій кількості. Основний напій – кава.

У Намібії, Ботсвані, Мозамбіку одне з найвідоміших національних страв – *білтон*. Яловичину натирають сумішшю із солі, цукру й селітри, складають у коров'ячу шкіру, на кілька днів виносять на повітря, а потім в'ялять. Готують також страви з баранини, м'яса антилопи, газелі. М'ясні страви подають до трьох разів у день. Дуже багато страв готують із дрібної дичини - перепелиць, фазанів, диких цесарок. У пошані тут і чай, і кава. З охолоджених напоїв поширені пиво, лимонад, фруктові соки.

Їдять п'ять разів у день: сніданок, ленч, обід, легка вечеря й власно вечеря.

Значне місце в раціоні харчування жителів Нігерії, Малі, Мавританії,

Нігеру, Чаду, Судану займають фініки, яких налічується до 70 видів. З м'яких фініків роблять хліб (*ккубо эт шмар*); сухі фініки, які можуть зберігатися тривалий час, беруть у дорогу каравани.

Уживають хлібні галети – *такулу* (вони настільки тверді, що їх можна розламати лише за допомогою коліна), *дока* – суміш ячмінного борошна, проса й плодів *баобаба*, приправлена червоним перцем і меленим сиром, а також м'ясо дикого барана, антилопи, яловичину.

Популярне молоко. Національною стравою є каша з борошна або проса, у яку додають масло й сироватку. Для готування супів використовують сир.

Ефіопи, як і всі жителі тропічних районів, віддають перевагу гострій кухні. Багато страв приправляють надзвичайно наперченим соусом *ван*, що складається із червоного перцю в порошок або білій цибулі, ароматичних трав, коріандру, імбиру, пахучої рослини *тзень*, кориці, гвоздики й багатьох інших, не менш гострих, компонентів. Дуже розповсюджений стручковий перець, зерна якого мають яйцеподібну форму.

Повсякденна їжа місцевих жителів – ячмінна каша із прогірклим вершковим маслом і великі млинці з рідкого дріжджового тесту. Її варять і дюжинами складають у спеціальні кошики, покриті циновками із плетеної розфарбованої соломки. Часто йдуть у їжу ящірки, змії, внутрішності й хвіст крокодила, яйця черепах.

Популярні плоди хлібної пальми, які по смаку нагадують - пряники. В Ефіопії п'ють молоко, медяний напій, ячмінне пиво (*шалла*). З гарячих напоїв широко розповсюджена кава.

Рекомендована література до вивчення теми: [1, 3, 4, 16].

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2
ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ
ІНОЗЕМНИХ ТУРИСТІВ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ
КОМПЛЕКСАХ

ТЕМА 2.1 РІЗНОВИДИ ТА ХАРАКТЕРИСТИКА ФОРМ,
СИСТЕМ ТА МЕТОДІВ ПРИ ОБСЛУГОВУВАННЯ ІНОЗЕМНИХ
ТУРИСТІВ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСАХ

План

- 1. Сучасні форми та системи обслуговування туристів у ресторанах*
- 2. Методи обслуговування туристів під час сніданків, обідів, вечері*

Пропонується на самостійне вивчення

ТЕМА 2.2 ОСОБЛИВОСТІ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТУРИСТІВ З
КРАЇН ЄВРОПИ, АЗІЇ, АВСТРАЛІЇ

План

- 1. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Європи*
- 2. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Азії*
- 3. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів з країн Австралійського союзу та народів Нової Зеландії.*

1. Обслуговування англійських туристів. Рекомендується триразовий режим харчування. В 7-8 год. ранку подається перший сніданок, що включає вівсяну кашу на молоці або вершках або пшеничні й/або кукурудзяні пластівці (корнофлекс) з молоком, омлет або яечню з беконом і печерицями.

Як альтернативний варіант можливо запропонувати гостям на перший сніданок яйця всмятку. До сніданку подаються також гарячі тости, джем (краще полуничний або апельсиновий), чай (декілька видів чаю в пакетиках).

В 12-13 год. англійським гостям подається другий, більш щільний сніданок, що включає: холодну закуску й другу м'ясну страву, десерт і гарячий напій (звичайно чай).

Ознакою підвищеної уваги до англійських гостей буде організація для них п'ятигодинного чаю. Чай подається о 17-18 годині. До чаю подається печиво або свіжа дрібноштучна випічка.

В 19-20 год. подається обід.

Для туристів з Англії рекомендуються:

* з холодних закусок: бутерброди з вершковим маслом і паюсною або зернистою ікрою; канапе з рибопродукти холодного копчення або м'ясопродуктів; лососина, балик, сьомга з лимоном, осетрина; севрюга відварена з гарніром; салат з овочів, крабів, креветок, дичини; кури, індички смажені; асорті рибне, м'ясне; язик відварений; шинка;

* з перших страв: бульйони курячі й м'ясні з піріжками, грінками, яйцем, куркою; пюре з кольорової капусти, помідорів, птиці, дичини; деякі заправні супи-борщі, особливо український; розсольники; м'ясна й рибна солянки (варто пам'ятати, що м'ясо в тарілку із супом не кладе);

* із других страв: судак відварений з картоплею; осетрина варена фрі або на рожні; біфштекс, лангет, ростбіф, ескалоп, шашлик; котлети по-київські; курка або індичка варена; битки по-київські; голубці; кольорова капуста із сухарним соусом; яєчня із шинкою; омлет з луком; картопля «у мундирі», поданий зі шкірочкою;

* на десерт: компоти з консервованих ягід і фруктів; фруктово-ягідні пюре зі збитими вершками; свіжі фрукти, баштанні, виноград; муси; морозиво з різними гарнірами.

Слід зазначити, що багато англійців неохоче їдять заливну рибу, кетову й паюсну ікру, не люблять варення, ковбаси, борошняні соуси.

З мінеральних вод найкраще пропонувати нарзан.

Не рекомендується пропонувати англійцям рибні супи, круп'яні гарніри, вироби з тесту (млинчики, пельмені, млинці).

Обслуговування французьких туристів. Рекомендується континентальний сніданок, що складається з будь-якого фруктового соку, вершкового масла, одного яйця або яєчної страви, варення (джему), булочки, тосту й кава. Час сніданку - приблизно з 9.30 до 10 час. ранку.

В 13 час. рекомендується другий сніданок (ланч). Це більше щільний сніданок, що складається з рибної або м'ясної холодної закуски, салату, другого гарячого страви з натурального м'яса з овочевим гарніром і соусом, сиру «Рокфор» і кава. На вечерю для французьких гостей буде кращим подати дві холодні закуски, консоме або пюре, друге з телятини або яловичини, легкий десерт і кава.

Для туристів із Франції рекомендуються:

* з холодних закусок: рибна гастрономія, ікра зерниста, балики; риба заливна, відварена; холодна риба з овочевим гарніром; м'ясо відварене із сиром, буженина, ковбаси сирокочені, асорті м'ясне; сир смажений; усілякі салати — овочеві, м'ясні, рибні; гриби мариновані; масло вершкове; кефір, сметана, сир;

* з перших страв: бульйони з піріжками, пюреподібні супи з овочів, дичини; борщ український; щі;

* із других страв: страви з риби, яловичини, баранини, птиці й дичини, овочів у відвареному, смаженому й тушкованому видах; страви з яєць; омлети; млинці з ікрою й сметаною;

* на десерт: салати фруктові; свіжі фрукти і ягоди; желе, креми, муси, компоти; пудинги, торти, тістечка; млинчики з варенням, морозиво.

Для туристів зі скандинавських країн рекомендуються:

* з холодних закусок: ікра зерниста, кетова з лимоном і маслом; лососина, балик, сьомга, тішачи, горбуша з лимоном; шпроти, сардини; салат

із крабів або креветок; салати з овочів; осетрина під майонезом, осетрина заливна; судак під маринадом, оселедець маринована, оселедець із відвареною картоплею й маслом; шинка з гарніром, язик відварений з гарніром; асорті м'ясна й рибне; курка смажена; яйця під майонезом;

* з перших страв: юшка із фрикадельками, рибацька, ростовська; бульйони з піріжками, кулеб'якою, пельменями, фрикадельками, овочевим або круп'яним гарніром; щі; борщ український; солянка м'ясна збірна й рибна збірня; розсольник; суп з домашньою локшиною й куркою;

* із других страв: судак відварений під польським соусом, смажений, судак у тесті; осетрина фрі; короп у сметані, риба, запечена під молочним соусом; філе, біфштекс, антрекот, ромштекс, лангет, бефстроганов, ескалоп, свиняча відбивна; котлета по-київські; котлети курячі, зрази по-київські; різні страви з дичини, яєць; рагу з овочів; кольорова капуста під сухарним соусом.

На гарнір варто подавати різні відварені й смажені овочі;

* на десерт: свіжі фрукти і ягоди, баштанні, виноград, поти з консервованих фруктів; гуріївська каша; збиті вершки; желе, муси, яблука в сиропі, яблука, запечені в слойці; торти, морозиво, тістечка. Після обіду обов'язковий чорний кава із сиром.

Для туристів з Італії рекомендуються:

* з холодних закусок: ікра зернистої й кетова; сардини, шпроти, відварена риба під майонезом, заливна риба із хроном; риба під маринадом; салат із крабів або креветок; шинка; язик відварений із хроном; відварена або смажена курка; буженина з овочами й гострими заправленнями; маслини; гриби мариновані;

* з перших страв: суп з локшиною й куркою; пюре з м'ясних продуктів; юшка; супи з макаронними виробами;

* із других страв: риба смажена з картоплею й овочами; судак у тесті; осетрина смажена фрі; карась, короп, запечений у сметані; натуральні м'ясні страви з вирізки; баранина й свинина, смажена з овочами; печеня по-

домашньому; курчата тютюну з макаронами, овочами й фруктами; бастурма; шашлик; гуляш із макаронами або вермішеллю; кольорова капуста з маслом; омлет, ячня. Окремо до других страв варто подавати зелений салат; помідори, різні мариновані овочі й маслини;

* на десерт: фрукти, ягоди; кавуни, дині; компоти; бісквітний торт; морозиво.

Для туристів з Німеччини, Австрії, Швейцарії й Люксембургу рекомендуються:

* з холодних закусок: масло вершкове, сир; усілякі ковбасні вироби, буженина, ковбаса українська, домашня, шинка; порося із хроном, відварені кури, гусаки, качки; оселедець із гарніром; салати з овочів, м'яса, риби; шпроти, сардини, ікра, балик, сметана, кефір; яйця під майонезом, яйця всмятку.

* з перших страв: пюреподібні супи з кольорової капусти, томатів, гороху, рису, курей, дичини; бульйони з овочами, м'ясними, круп'яними гарнірами, піріжками, яйцем, омлетом; суп-локшина з куркою; суп селянський;

* із других страв: судак або осетрина, припущенна з овочами; судак по-київські; свинина відварена й смажена з овочами; яловичина тушкованої й смажена, котлети свинячі відбивні, шніцель свинячий, котлети з філе курей, биточки по-київські, биточки по-селянські, котлети полтавські; сосиски, сардельки з тушкованою капустою; ячні, омлети;

* на десерт: компоти, киселі, желе, муси; усілякі запіканки із фруктами й солодким соусом; тістечка, печиво; фрукти, морозиво; кава чорний і з молоком.

Для туристів із Греції рекомендуються:

* з холодних закусок: кисломолочна продукція, салати з будь-яких овочів, ікра овочева, фаршировані помідори, огірки, перець, кабачки, риба смажена, під маринадом, під майонезом, риба заливна, краби, креветки, балик осетровий, палтус холодного копчення, кури смажені, буженина,

ковбаса домашня українська, м'ясні копченості з маринованими огірками, помідорами, маслинами;

* з перших страв: бульйон з курей, курчат, рибний бульйон, юшка, щи з телятини, яловичини з овочами, розсольник, солянка рибна, харчо;

* із других страв: котлети відбивні з баранини, телятини, свинини, біфштекс, лангет, ескалоп, ромштекс, шашлик з баранини, бастурма, люля-кебаб, това-кебаб, рагу з баранини, толма, голубці, кабачки, перець фарширований, риба смажена на рожні, риба смажена, риба тушкована, риба, запечена з овочевими гарнірами.

Окремо до других страв варто подавати салати зі свіжих томатів, зелений салат, мариновані огірки, помідори, перець, сливу, оливки;

* на десерт: свіжі й консервовані фрукти і ягоди, салати із фруктів, цитрусові, баштанні, тістечка, торти; морозиво.

Після обіду рекомендується чорна кава й кава по-східному. До стола варто окремо подавати оцет, хрін, гірчицю, чорний і червоний перець, гострі томатні соуси

Для туристів з Іспанії й Португалії рекомендуються:

* з холодних закусок: ікра зерниста й кетова, лососина, сьомга, балік осетровий, сардини, шпроти, відварена риба під майонезом, заливна риба із хроном, риба під маринадом, краби, креветки, усілякі салати з помідоров, огірків й інших свіжих овочів, перець фарширований, ікра кабачкової, баклажанна, маслини, гриби, огірки, помідори, перець маринований; ковбаси копчені, ковбаса українська, домашня, буженина, шинка, кури, індички смажені; з перших страв: харчо, пити, борщ український, розсольник, солянка збірна м'ясна, солянка збірна рибна, юшка рибацька, холодник, борщ холодний, пюре -гороховий, з м'ясних продуктів, овочеві супи;

* із других страв: котлети відбивні з баранини, телятини, свинини, шашлик з баранини, люля-кебаб, тава-кебаб, бастурма, рагу з баранини, плов, толма, лангет, биточки по-київські, печеня по-київські, курчата тютюну з маринованими фруктами, риба смажена з картоплею й овочами, судак у тесті,

перець, кабачки фаршировані, голубці, омлет, пюре зі шпинату.

Окремо до других страв варто подавати зелений салат, салат з томатів й огірків, мариновані овочі, маслини, пюре зі шпинату;

* на десерт: свіжі й консервовані фрукти і ягоди, салати із фруктів, баштанні, цитрусові, компоти, пиріжки, морозиво. Після обіду рекомендується чорний кава й кава по-східному.

Хліб звичайно їдять пшеничний, на стіл необхідно подавати чорний і червоний перець, рослинне масло (маслинове).

2. Режим харчування китайців триразовий. Традиційний час обіду – рівно опівдні. На початку обіду подають чай ароматичний або зелений у чайниках без цукру. Окремо ставлять невеликі піали. Потім холодні закуски, гарячі страви. Солодкі страви й борошняні кулінарні вироби подають у проміжках між гарячими стравами. Наприкінці обіду подають суп разом з рисом, на закінчення знову чай. При повсякденному харчуванні, коли обід і вечеря мають приблизно однакове значення, десерт, як правило, не подається.

Китайці їдять паличками, сьогодні їх звичайно виготовляють із бамбука, дерева або пластмаси. Китайці називають палички *kuaizi*, що в перекладі означає «прискорювач». Китайці їдять швидко й не соромляться тримати мисочку з рисом у самого рота, щоб «прискорювати» паличками рух рису.

Палички бувають різні: короткі, близько 25 см, щоб їсти з мисочок або з підносів, і довгі, 35 см, з бамбука, для збивання яєць або перемішування соусів.

Для туристів з Китаю рекомендуються:

* з холодних закусок: різні салати з овочів із грибами, салат м'ясний, салат «Столичний», салати з білокачанної, червонокачанної, квашеної капусти, свіжих огірків і томатів, вінегрети, заправлені соєвими соусами; краби, креветки або салат з них, шинка з овочевим гарніром; язик відварений із соус-хрін; ковбаси; відварені або смажені кури в холодному виді з різними

соліннями; асорті м'ясне, буженина, рулет м'ясний, холодець з курей, зі свинини; з перших страв: борщ український, борщ київський; щі, розсольник; збірні солянки м'ясна й рибні, суп-локшина з куркою, суп картопляний із квасолею, суп гороховий з копченою грудинкою. Бульйони й пюреподібні супи виключаються;

* із других страв: кури смажені з овочевим гарніром, курчата тютюну; шашлик зі свинини з рисом; свинина смажена з капустою; пельмені (у фарш потрібно додати капусту); котлети рубані, тефтельки з рисом; бруньки по-російському; азу, бефстроганов, гуляш зі свинини, чахохбили, люля-кебаб з рисом; рагу з овочів, солянка овочева, квасоля в томаті; яєчня із шинкою;

* на десерт: свіжі й консервовані фрукти, кавуни, компот; морозиво; чай із цукерками й печивом.

Японські столові прилади – дерев'яні палички хасі. У японців ці палички мають гострі кінці, тоді як у китайців, навпаки, тупі. Ложки в Японії не використовують. Тверду їжу їдять паличками, а рідку – п'ють.

Принципи й стилі оформлення японських страв. Оформлення страви для японців так само важливо, як і його смак. При аранжуванні подаваних страву Японії враховуються тип їжі, пора року й навіть вік гостей. На півночі країни їдять більше, ніж на жаркому півдні. Всі страви оброблені так, щоб паличками їх можна було брати без зайвих турбот: наприклад, риба повністю очищається від костей, маринований редис відбивається зворотною стороною ножа, щоб його могли їсти навіть люди з поганими зубами.

У японській кухні високо цінується краса порожнього простору. Сервувальні й порціонні тарілки ніколи не заповнюються до країв, залишається багато порожнього місця; їжа розкладається вільно.

На японському столі панує асиметрія й гаданий хаос, насправді ж усе виконано спокійної стабільності, всі страви врівноважують один одного.

Для туристів з Японії рекомендуються:

* з холодних закусок: салати зі свіжих овочів, заправлені майонезом; редька маринована; салати із крабами, креветками, ікра зерниста або кетова з

лимоном; оселедець рубана, оселедець натуральна з картоплею й маслом; осетрина, севрюга, білуга відварена під майонезом з овочевим гарніром; судак, камбала під маринадом, буженина, ковбаса українська домашня, ковбаси м'які; шинка із хроном, язик із хроном; язик, яловичина, телятина, поросся заливної із хроном; кури смажені; яйця, фаршировані цибулею, яйця під майонезом; сир; солоні, мариновані огірки, гриби, помідори;

* з перших страв: бульйони із фрикадельками, яйцем, грінками, пельменями, рисом, пиріжками, омлетом; пюре з кольорової капусти, зеленого горошку, томатів, птиці, дичини, крабів; юшка; суп селянський; суп з домашню локшиною й куркою; суп грибної з галушками; харчо; суп із квасолі або гороху із грінками;

* із других страв: риба відварена й смажена з гарніром зі свіжих овочів; короп, запечений із грибами в зметаному соусі; біфштекс, антрекот, лангет, ескалоп з овочевим гарніром; шашлик з рисом, люля-кебаб з рисом, бастурма з рисом, чахохбілі, бефстроганов, гуляш, азу, печеня по-київські; плови; котлети по-київські; шніцель свинячої відбивної; пельмені, вареники з м'ясом, з картоплею й грибами; млинчики з м'ясом, млинці зі сметаною, з ікрою, пироги з м'ясом, з капустою; рагу з овочів, капуста кольорова з маслом, горошок зелений з маслом;

* на десерт: фрукти, компоти; морозиво; тістечка; кекси, печиво; чай, кава чорна.

Для туристів з Індії, Пакистану, Непалу, Бангладеш рекомендуються:

* з холодних закусок: свіжі овочі (огірки, помідори, зелена цибуля); салат із червоної капусти; ікра кабачковий і баклажанна; салат «Столичний»; перець фарширований, гриби мариновані із цибулею; квасоля червона з горіховим соусом; риба під маринадом;

* з перших страв: суп рисовий із цибулею; суп селянський; супи з різних овочів, у тому числі пюре; суп картопляний із грибами; суп картопляний з бобовими; суп із квасолі з локшиною;

* із других страв: картопля відварена із цибулею, грибами або

помідорами; картопля смажений у фритюрі; оладки картопляні; котлети картопляні із грибним соусом; котлети морквяний і капусти; шніцель із капусти; голубці овочеві; рагу з овочів; капуста тушкована; капуста, запечена під молочним соусом; гарбуз із квасолею в зметаному соусі, гарбуз, запечений з рисовою кашею; кабачки смажені з маслом або сметаною; горошок зелений у молочному соусі; стручки квасолі з маслом; пюре з бобових; рис розсипчастий, зварений без солі й масла; пудинг рисовий; макарони відварені з томатом; локшина з медом;

* на десерт: свіжі фрукти, ягоди із цукром; диня, кавун; млинчики з варенням; салати зі свіжих фруктів; різні фруктові пюре із цукровою пудрою; каша гурівська; компоти га свіжих і консервованих фруктів й ягід; муси, желе, креми; тістечка, торти; варення.

Для індійців мусульманського віросповідання в меню потрібно включати страви з баранини й птиці, яєць, молока й молочних продуктів, а індійцям-вегетаріанцям варто додатково рекомендувати масло, молоко, вершки, молочнокислі продукти, яйця й страви з них.

До стола варто подавати фруктові й томатні соки, чорний і червоний перець, цибуля, часник, гострі томатні соуси.

Для туристів з Кореї рекомендуються страви, як і для туристів з Китаю.

Для туристів з Монголії рекомендуються:

* з холодних закусок: овочі натуральні, салати зі свіжих овочів зі сметаною, майонезом або кефіром; ікра кабачкова, ікра баклажанна, яйця відварені; кефір, кисляк, сир; баранина відварена; язик заливної; кури, індички смажені; паштет яловичий;

* з перших страв: харчо, чихиртма; усілякі рисові супи й супи з бобових; суп з домашньою локшиною й куркою;

* з других страв: баранина відварена з рисом; рагу, гуляш із баранини, плов з баранини; котлети відбивні з баранини; люля-кебаб, това-кебаб, чахохбілі, бефстроганов, шашлик з баранини; курчата тютюну; перець, кабачки фаршировані, голубці; млинчики з м'ясом, пельмені, вареники з

м'ясом; оладки, млинці зі сметаною; сирники, вареники ледачі.

На гарнір варто подавати овочі й рис;

* на десерт: чай з молоком або вершками; тістечка, торти, печиво.

Для туристів з Іраку, Туреччини, Лівану, Сирії, Йорданії, Саудівській Аравії, Ємену рекомендуються:

* з холодних закусок: будь-які салати зі свіжих овочів і фруктів і натуральні овочі, оселедець натуральна з відвареною картоплею; ікра кетовий і зерниста; балик, сьомга, тішачи; шпроти, сардини; осетрина заливна; риба під маринадом; кури смажені, курчата з маринованими овочами й фруктами; м'ясне асорті; язик заливної із хроном; квасоля червона з горіховим соусом; редька зі сметаною; ікра кабачковий, баклажанна; сир; яйця під майонезом;

* з перших страв: харчо, пити, бозбаш ереванський, чихиртма; суп з домашньою локшиною й куркою; суп із квасолі з локшиною; суп гороховий з бараниною; суп картопляний з бобовими, рисом; юшка, солодкі супи по сезоні;

* із других страв: осетрина, севрюга, білуга, смажені фрі або на рожні; короп, запечений у сметані; шашлик з баранини; плов з баранини; рагу з баранини; люля-кебаб, тава-кебаб; бастурма; курчата тютюну; фаршировані перець, кабачки, баклажани, помідори; млинчики з м'ясом; млинці зі сметаною, оладки; вареники з м'ясом, пельмені; яловичина, тушкована з овочами й рисом, лангет, біфштекс, антрекот, філе, бефстроганов; азу, гуляш; баранина, запечена з кашею під зметаним соусом; гарбуз відварений в молочному соусі, гарбуз із квасолею в зметаному соусі, гарбуз, запечений з рисовою кашею; кукурудза з маслом, у молоці, зі сметаною; кукурудза, запечена в зметаному соусі; гречана каша з молоком, рисова каша молочна з маслом, пшенична каша; пюре з бобових.

На гарнір можна подавати овочі, рис, боби, картопля, тільки не в розвареному виді;

* на десерт: компоти й киселі зі свіжих і консервованих фруктів, муси,

морозиво; печиво, кекси, тістечка, торти; баштанні, виноград, персики, апельсини, ананаси.

Після обіду обов'язковий чай з печивом і лимоном.

До чорного кава варто подати окремо цукор, кардамон, гвоздику, шафран, мускатний горіх.

3. Для туристів з Австралії й Нової Зеландії рекомендуються:

* з холодних закусок: салат зі свіжих овочів; ікра кабачкові й баклажанна; краби, креветки, шпроти, сардини; риба під маринадом; шинка; язик відварений; баранина заливна, курка або курча смажені; гусак, качка гарячого копчення; філе київське, балик дарницький; яйця під майонезом;

* з перших страв: борщ український; харчо; пюре із крабів, креветок; суп рисовий; суп з локшиною домашньої й куркою; бульйони з пиріжками, грінками, рисом;

* із других страв: риба, смажена або запечена з картоплею, рисом, овочами; баранина, смажена із цибулею й квасолею; котлети натуральні з баранини; грудинка баранячою, фаршированою кашею; шніцель із баранини; шашлик по-кавказьки; шашлик по-карськи; баранина тушкована, шпигована, чахохбілі з баранини, бефстроганов, лангет, ромштекс, біфштекс, антрекот, ростбіф; запіканка картопляна, рисова; кабачки, перець фарширований, голубці; млинчики с м'ясом.

Для новозеландців, крім того, рекомендується: ескалоп, ковбаса домашня смажена; свинина відбивна; порося смажене із гречаною кашею, шашлик зі свинини; гуляш зі свинини;

* на десерт: фрукти баштанні, цитрусові свіжі; компоти зі свіжих і консервованих фруктів, запіканка рисова із фруктовими соусами; тістечка, торти, морозиво.

Рекомендована література до вивчення теми: [1, 16].

ТЕМА 2.3 ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ ІНОЗЕМНИХ ТУРИСТІВ З КРАЇН АМЕРИКИ ТА АФРИКАНСЬКОГО КОНТИНЕНТУ

План

1. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів з США, Канади, Мексики, Панами, Гватемали, Гаїті, Коста-Ріки, Бразилії тощо

2. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів з Алжиру, Єгипту, Тунісу, Конго, Анголи, Замбії, Кенії, Гвінеї тощо

1. Для туристів зі США й Канади рекомендуються:

* з холодних закусок: шпроти, сардини; салати із крабів; креветок; салати з овочів; овочі натуральні; яйця всмятку; кури, індички відварені; бекон, шинка;

* з перших страв: бульйони курячі й м'ясні із грінками, овочами, яйцем; пюре з овочів, птиці, дичини;

* із других страв: біфштекс, лангет, ростбіф, ескалоп, шашлик; котлети по-київські; кури або індички смажені; осетрина, смажена фрі або на рожні; кольорова капуста із сухарним соусом; омлети; яєчні із цибулею й шинкою; голубці;

* на десерт: свіжі яблука, груші, виноград, зливи, кавуни, дині, цитрусові; морозиво; кава з тістечками; збиті вершки; муси; яблука в сиропі; млинчики з варенням.

При обслуговуванні американських туристів варто знати, що їжу необхідно подавати негарячою, а на столах завжди повинна бути вода з льодом або охолоджені соки.

Для туристів із країн Центральної Америки рекомендуються:

* з холодних закусок: помідори, огірки, перець болгарський натуральний; салати зі свіжих овочів з майонезом або салатним

заправленням, перець, фарширований овочами; ковбаси копчені, буженина, шинка, ковбаса українська домашня, кури, індички відварені й смажені;

* з перших страв: суп харчо; борщ український; суп гороховий; солянка; суп з кукурудзяних зерен; пюре із птиці, дичини; розсольник;

* із других страв: курчата тютюну, шашлик, бастурма, купати, люля-кебаб, тава-кебаб; ростбіф, біфштекс, ескалоп, котлети відбивні зі свинини, телятини, ромштекс, битки по-київські, котлети по-київські, печеня по-київські, бефстроганов, чахохбілі, гуляш, плов; кабачки, перець фарширований, голубці; каша з кукурудзяних пластівців; оладки з кукурудзяного борошна; млинчики з м'ясом;

* на десерт: фрукти і ягоди свіжі; компоти зі свіжих фруктів й ягід; морозиво; кава-глясе; пудинги; тістечка, кекси, желе, муси, креми.

Для туристів із країн Південної Америки рекомендуються:

* з холодних закусок: масло вершкове із сиром; ковбаси копчені, буженина, ковбаса українська домашня; салат зелений, салат з овочів; помідори натуральні, перець болгарський натуральний; перець, фарширований овочами; смажені кури, індички;

* з перших страв: харчо; борщ український; розсольник; пюре: гороховий, із птиці або дичини, із крабів або креветок; холодник м'ясна;

* із других страв: курчата тютюну, шашлик, бастурма, купати, люля-кебаб, тава-кебаб, ростбіф, лангет, біфштекс, ескалоп, смажений на вугіллях; битки по-київські; котлети по-київські; жарке домашнє в горшочках, бефстроганов, чахохбілі, плов, гуляш;

* на десерт: свіжі фрукти і ягоди; компоти зі свіжих фруктів й ягід; желе, муси, креми; пудинги, тістечка; морозиво; кава-глясе.

2. Для туристів з Єгипту, Алжиру, Марокко, Тунісу, Судану, Ефіопії, Конго, Кенії, Анголи, Нігерії, Сомалі, Гани, Мозамбіку й інших африканських країн рекомендуються:

* з холодних закусок: усілякі овочеві салати й вінегрети, заправлені рослинним або маслиновим маслом; перець фарширований; ікра кабачковий і

баклажанна; салат «Столичний»; квасоля червона з горіховим соусом; сир із зеленою цибулею; шпроти, сардини, маслини, оливки; асорті, птиці, кури й індички, смажені з овочами; баранина, смажена з гарніром; курка фарширована (галантин); яйця під майонезом; риба під маринадом;

* з перших страв: бульйони з яйцем, пиріжками, зеленим горошком, овочами, рисом; суп картопляний із квасолею; харчо; суп гороховий з баранячою грудинкою; пюре із зеленого горошку, з кольорової капусти; солянка збірна рибна; юшка; солодкі супи (по сезони). Дуже люблять араби борщ український (на яловичині) із часником і пампушками й борщ київський (на баранині із квасолею);

* із других страв: осетрина жарена фрі; риба смажена; кури, індички смажені; котлети по-київські; баранина, смажена із цибулею; баранина, смажена із квасолею; грудинка баранячою, фаршированою кашею; котлети натуральні з баранини; гуляш із баранини; люля-кебаб; чахохбілі; рагу з баранини; кабачки й помідори фаршировані.

Гарнір до других страв – рис, квасоля, зелений горошок, картопля й інші овочі;

* на десерт: компоти зі свіжих і консервованих фруктів й ягід; фруктові салати; свіжі фрукти; кавун, диня; желе, креми, муси, морозиво; солодкі пироги, печиво, тістечка, торти. Після обіду обов'язково солодкий чай з лимоном.

Складаючи меню для туристів з арабських країн, варто враховувати, що овочі й картоплю вони їдять у нерозвареному виді. Хліб їдять тільки білий. Рекомендується ставити на стіл кип'ячену воду з льодом, соки, фруктову воду.

Рекомендована література до вивчення теми: [1, 16].

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основні

1. Про затвердження Правил роботи закладів громадського харчування: Наказ Міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.02 р. №219.
2. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ Міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.03 р. №2.
3. Про захист прав споживачів: Закон України від 15.12.93 р.
4. Про внесення змін і доповнень до статті 23 Закону України «про захист правспоживачів»: Закон України від 20.06.95 р.
5. ДТСУ 3278-95 «Стантартизація полуг. Основні положення».
6. Закони України:
 - «Про культуру» від 14.12.2010 № 2778-VI;
 - «Про туризм» від 15.09.1995 № 324/95-ВР;
 - «Про курорти» від 05.10.2000 № 2026-III;
 - «Про музеї та музейну справу» від 29.06.1995 № 249/95-ВР;
 - «Про охорону культурної спадщини» від 08.06.2000 № 1805-III;
7. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.- К.: Держспоживстандарт України, 2004.
8. Порядок заняття торговельною діяльністю і правила торговельного обслуговування населення: Постанова Кабінету міністрів України від 08.02.95 р. №108
9. Альхабаш О. А., Тумко І. М. Кулінарна подорож. Найкращі кухні світу. Харків: Віват, 2014.192 с.
10. Архипов В.В., Иванникова Е.И. Гостинично-ресторанный сервис: Особенности культуры и традиций питания народов мира. Курс лекций: Учебное пособие. К.: Атика, 2005. 216 с
11. Здобнов О.І. Страви народів світу / О.І. Здобнов. К.: Вища школа, 2001. 311с.

12. Кляп М.П. Сучасні різновиди туризму: навч. посіб. / М.П. Кляп, Ф.Ф. Шандор. К.: Знання, 2011. - 334 с.

13. Кукліна Т.С. Концептуальні ресторани як об'єкти туристичної галузі: Можливості та розвиток сучасного туризму: світовий та національний досвід: Монографія. – Запоріжжя: ЛПС, 2014. – 220с.

14. Нестерчук І.К. Гастрономічний туризм: історія, теорія і сучасні практики /І.К. Нестерчук // Наук. вісн. Херсонського держ. ун-ту. Сер. Географічні науки. 2017. Вип. 6. С. 193–199.

Додаткові

1. Кукліна Т.С. Основні напрямки розвитку туристичних послуг на основі маркетингу: Колективна монографія / Т.С.Кукліна, О.М.Корнієнко. Херсон: ХНТУ, 2015. 330 с.

2. Расулова А.М. Потенціал ресторанного бізнесу у розвитку гастрономічного туризму України / А.М. Расулова // Економіка та держава. 2015. № 5. С. 78-83.

3. Іванов С.В. Винний туризм: підручник для студентів вищих навчальних закладів / С.В. Іванов, В.О. Домарецький, Д.І. Басюк, та ін. Кам'янецьПодільський: ФОП Сисин О.В., 2012. 472 с.

4. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні /Д.І. Басюк // Наукові праці НУХТ. 2012. № 45. С. 128–132.

5. Вишневецька Г.Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму // Географія та туризм. Вип. 14. 2011. С. 100-115.

6. Архипов, В.В. Этнические кухни. Особенности культуры и традиций питания народов мира: Учебное пособие / В.В. Архипов. – К.: Центр учебной литературы, 2016. 234 с.

7. Кляп М. П. Сучасні різновиди туризму: навч. посіб. / М. П. Кляп. Київ : Знання, 2011. 334 с.

8. Шандор Ф. Ф. Сучасні різновиди туризму / Ф. Ф. Шандр. Київ : Знання, 2013. 334 с.

Навчальне видання

СВІТОВІ ТРАДИЦІЇ ТА КУЛЬТУРА СЕРВІСУ

Опорний конспект

Укладачі:

СКРИННІК Вікторія Ігорівна
КАЛЄНІК Ксенія Володимирівна

Підписано до друку 28.12.2022 р.
Формат 60 x 84 1/16. Гарнітура Garamond Умовн. друк. арк. – 5,1.
Наклад – 100 прим.
Державний біотехнологічний університет
61002, м. Харків, вул. Алчевських, 44