

**Святелик К.**  
ЗВО спеціальності 181 «Харчові технології»  
Миколаївський національний аграрний університет  
м. Миколаїв, Україна  
*Науковий керівник - доктор філософії, ст. викладач*  
*кафедри переробки продукції тваринництва*  
*та харчових технологій*  
**Шевчук Н. П.**

## **ОСОБЛИВОСТІ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ БЕЛЬГІЇ**

Бельгійська кухня відіграє важливу роль у культурі країни. Нація країни розділена мовно і в плані кухні. Наприклад, у фламандськомовному регіоні Фландрії, переважно готують південно-нідерландську кухню. Франкомовний регіон Валлонія на півдні знаходиться під впливом французької кухні [4].

Кухня Бельгії має багато спільного з німецькою та австрійською кулінарією, це проявляється в одноманітному сировинному наборі для приготування страв.

Бельгійська кухня характерна різноманітними стравами, у яких поєднуються місцеві продукти з продуктами, які потрапили в країну із сусідніх держав. Бельгійці люблять м'ясо свинини, яловичини і куряче, а м'ясо баранини практично не споживають. Також у них популярні морепродукти, особливо мідії, морські равлики, краби та в'ялена камбала. Значне місце в харчуванні бельгійців займає картопля, яка замінює хліб. Також у Бельгії популярні салатний цикорій та брюссельська капуста [2].

Національна кухня Бельгії налічує понад 80 різних видів сир, що набагато більше у порівнянні з національними кухнями Швейцарії, Голландії і Франції.

Однією із особливістю бельгійської кухні є те, що до страв додають пиво. Дана особливість значно відрізняється від французької кухні, де до страв додають вино. Додавання пива – це традиція саме кухні Бельгії, так як в даній країні розвинене пивоваріння. Вперше хмільний напій готували в монастирях. В країні виготовляються більше 900 сортів пива, деяким сортам понад 400-500 років. Найбільш відомі сорти пива такі, як темне і світле, фільтроване і

нефільтроване, купажоване і вторинної ферментації, а також з додаванням вишні, малини і лимонного соку [3].

Ще однією особливістю бельгійської кухні є солодощі. Всесвітньо популярні такі солодощі, як бельгійський шоколад, цукерки-праліне, брюссельські вафлі. Законодавством Бельгії регламентується вміст какао-порошку. Бельгійці настільки ласуни солодкого, що мають більше 500 кондитерських підприємств. Найбільш традиційний шоколад – чорний і білий, але існує шоколад з додаванням різних інгредієнтів (базилік, тим'ян, м'ята, меліса та багато інших). Існують шоколадні ресторани, в яких можна спробувати гусячий паштет з вином і гірким шоколадом, рибу під шоколадним соусом, навіть пиво буває в шоколадній пляшці [1].

Бельгійці, справжні майстри в приготуванні вафель, які є важливим десертом із довгою історією. Два види найпопулярніших вафель: льєжські вафлі, які готують зі шматочками карамелі, по консистенції тверді, по формі круглі, а брюссельські вафлі, навпаки, м'які та пухкі. Особливістю подачі брюссельських вафель є те, що їх подаються теплими і з додаванням збитих вершків та фруктами [5].

Отже, бельгійська кухня славиться різноманітними морепродуктами, солодощами. Особливістю кухні Бельгії є те, що до кулінарних страв додають пиво. Бельгійський шоколад є одним із найвідомішим і найсмачнішим, його навіть додають до страв із м'яса, риби, морепродуктів. Найбільш популярний десерт у бельгійців вважають льєжські та брюссельські вафлі.

#### **Список використаних джерел:**

1. Островська Г. Й. Кухні народів світу: курс лекцій. Тернопіль, 2018. - 162 с.
2. Слащева А. В. Етнічні кухні. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 159 с.
3. Спаржа, вафлі, шоколад : «смаколики» бельгійської кухні URL: <https://www.ogorodnik.com/node/7463>
4. Belgian cuisine: a complete guide to dining in style URL: <https://www.expatica.com/be/lifestyle/food-drink/belgian-cuisine-108253/>
5. Scholliers, P. Food culture in Belgium. Food culture around the world, 2009. P. 1545-2638.