

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

**Факультет технології виробництва і переробки продукції
тваринництва, стандартизації та біотехнології**

**Кафедра технології переробки, стандартизації і сертифікації продукції
тваринництва**

Кухні країн світу

Методичні рекомендації для проведення практичних занять для здобувачів
вищої освіти СВО «Бакалавр» освітньої спеціальності 181 «Харчові технології»
денної форми навчання

Миколаїв
2021

УДК 641.5(100)

К88

Друкується за рішенням науково-методичної комісії факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології Миколаївського національного аграрного університету від «27» травня 2021 р., протокол № 10.

Укладачі:

- Л. О. Стріха канд. с.-г. наук, доцент, доцент кафедри технології переробки, стандартизації і сертифікації продукції тваринництва, Миколаївський національний аграрний університет;
- О. С. Крамаренко канд. с.-г. наук, старший викладач кафедри технології переробки, стандартизації і сертифікації продукції тваринництва, Миколаївський національний аграрний університет.

Рецензенти:

- Г. І. Калиниченко – канд. с.-г. наук, доцент, доцент кафедри технології виробництва продукції тваринництва, Миколаївський національний аграрний університет;
- С. С. Крамаренко – доктор. біол. наук, професор, професор кафедри генетики, годівлі тварин та біотехнології, Миколаївський національний аграрний університет.

ЗМІСТ

ТЕМА 1. Кулінарні особливості країн Західної Європи.....	4
ТЕМА 2. Кулінарні особливості країн Південної Європи.....	13
ТЕМА 3. Кулінарні особливості країн Північної та Центральної Європи	47
ТЕМА 4. Кулінарні особливості країн Східної Європи.....	78
ТЕМА 5. Кулінарні особливості країн кавказького регіону.....	92

Кухні країн Європи

ТЕМА 1. Кулінарні особливості країн Західної Європи

ПЛАН

1. Вплив релігійних та світських традицій на кулінарну етнологію країн Західної Європи (Велика Британія, Франція).
2. Основні види сировини, спецій та харчових продуктів, особливості їх використання.
3. Технологія приготування страв, кулінарних виробів та напоїв, особливості їх подавання.
4. Енотехнології в кулінарній етнології країн Західної Європи. Еногастрономічні поєднання в меню.
5. Асортимент страв, меню, режими харчування туристів країн Західної Європи.

Рекомендована література

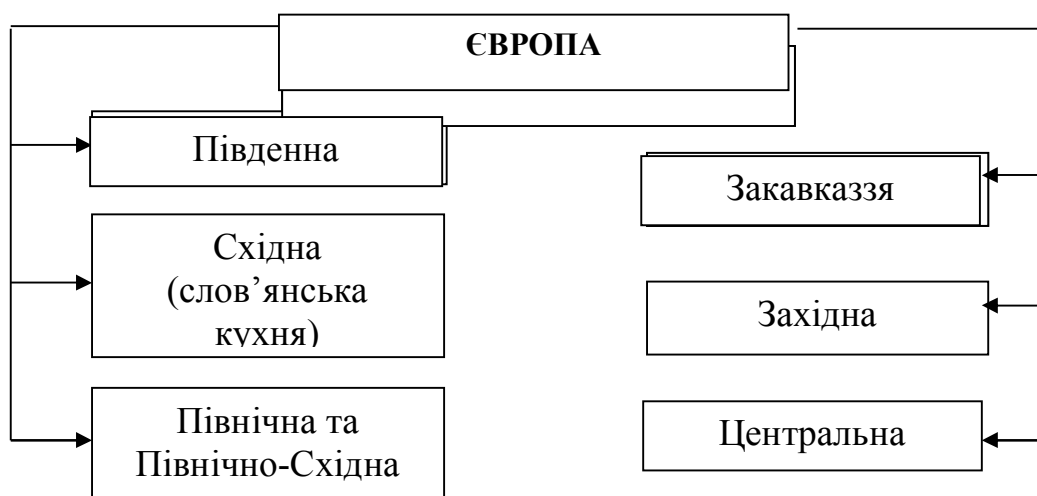
Основна: 1, 2, 3.

Додаткова: 2, 3.

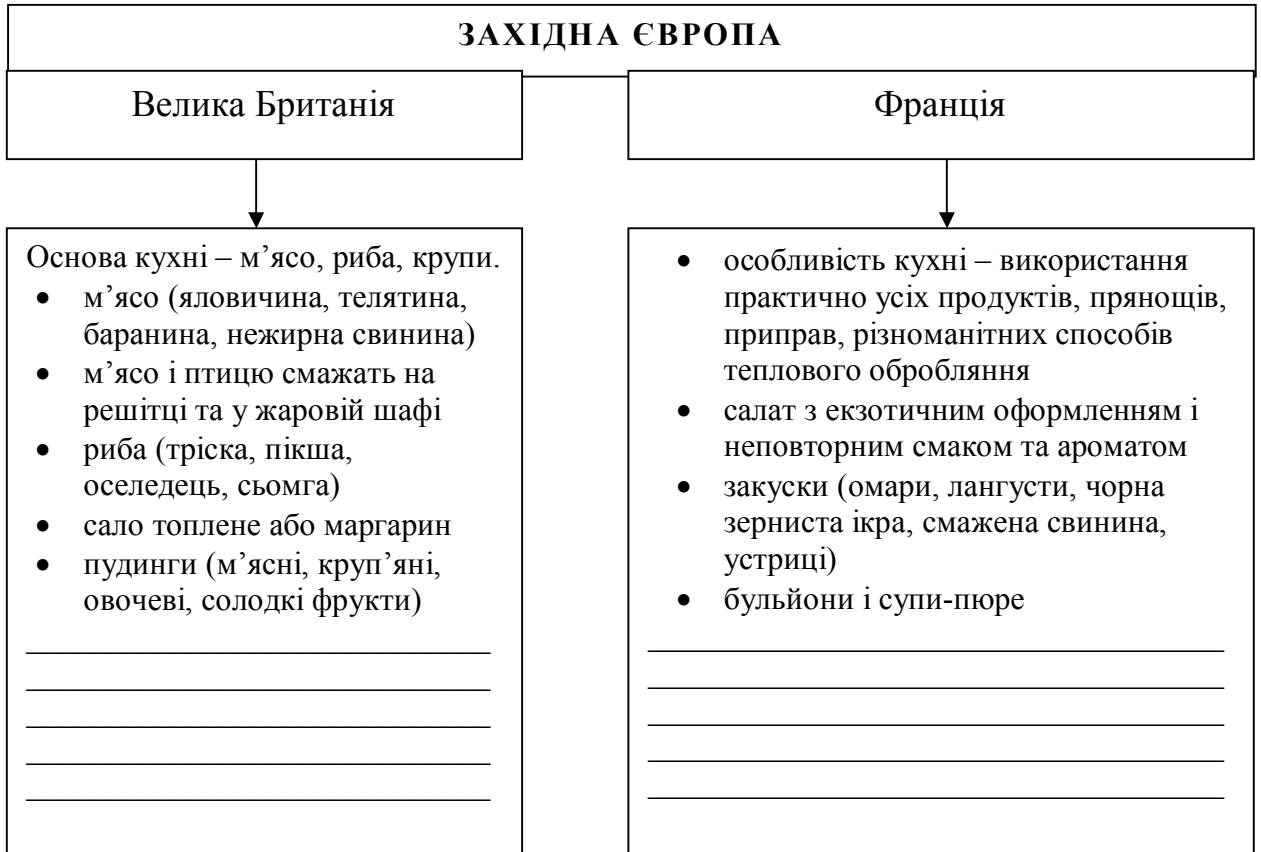
Міні-лексикон: ростбіф, біфштекс, суп-пюре, пудинг, фарширована індичка, йоркширська кухня, шотландська кухня, регіональна кухня, загальнопоширена французька кухня, вишукана кухня, устриці, виноградні вина, сири, льезон, вино, лікери, коньяк, чай, кава, пиво.

1. Вплив релігійних та світських традицій на кулінарну етнологію країн Західної Європи (Велика Британія, Франція)

Для Європи основною зерновою культурою є пшениця, поширено вживання соусів та сиру (твердого, домашнього та м'якого).

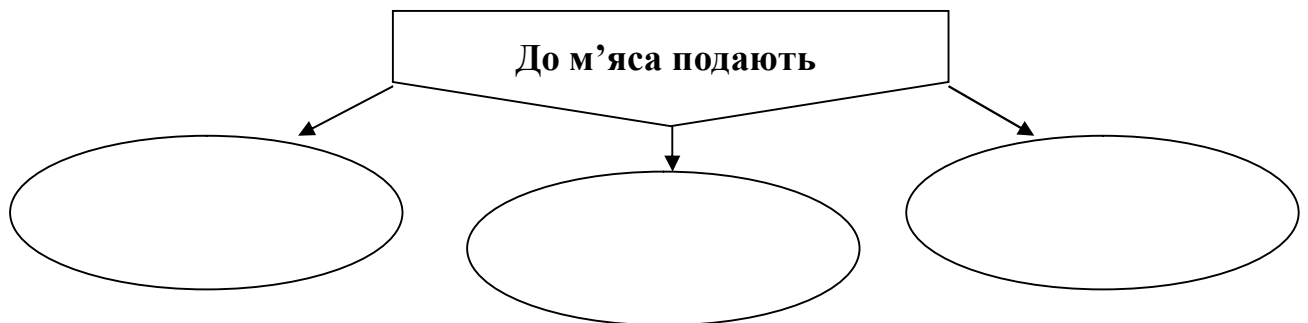


Кулінарна етнологія країн Західної Європи характерна традиційними стравами відомих усьому світові, і які вплинули на розвиток світової кулінарії.



КУЛІНАРНА ЕТНОЛОГІЯ ВЕЛИКОЇ БРИТАНІЇ

Основу англійської кулінарної етнології складають



Складовою частиною англійської національної кухні є шотландська кухня

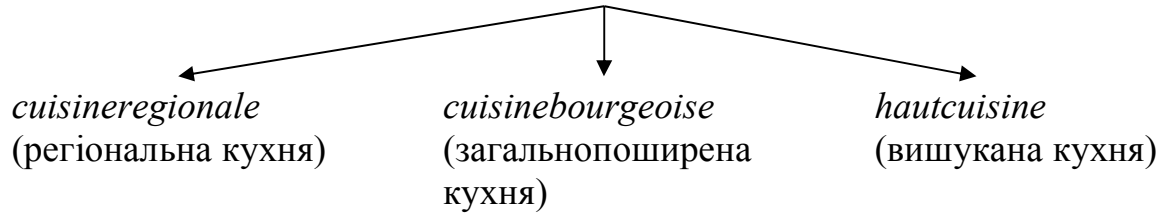
Традиційна шотландська святкова страва

Кращою в країні вважається
йоркширська кухня

КУЛІНАРНА ЕТНОЛОГІЯ ФРАНЦІЇ

Французька кулінарна етнологія є прикладом досконалості в кулінарному мистецтві

Французьку кулінарну етнологію умовно поділяють на три частини:



Регіональна кухня

→ _____

→ _____

→ _____

→ _____

Характерні страви

Перші страви _____

М'ясні страви _____

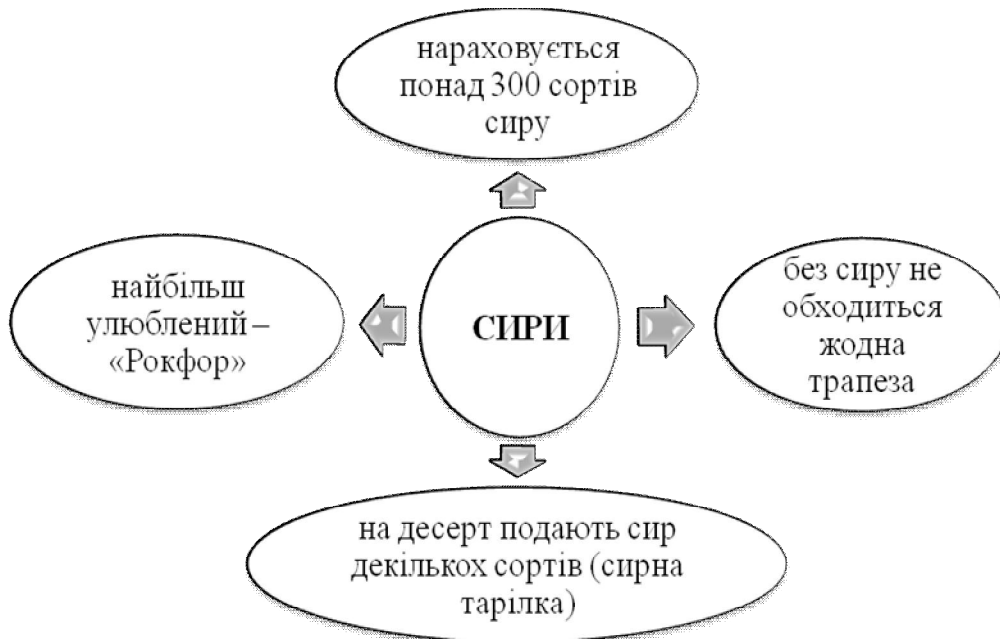
- **морепродукти** (устриці, креветки, лангусти, морські гребінці)

- **омлети і сирні суфле** з різними приправами і

Французи вважаються винахідниками соусів. Соуси займають важливе місце у кулінарній етнології. Соуси надають страві ніжного смаку і запаху. Французька кухня нараховує більше як 3000 соусів і заправок.

Ще одна особливість французької кулінарії

використання для приготування страв виноградного вина (сухі, напівсухі), коньяків і лікерів



Важливим компонентом у приготуванні страв вважається:

Яйця _____

Прянощі _____

Французи широко використовують, особливо в гарнірах до других страв, **артишоки, спаржу і салат «латук»**

Сурове дотримання правил під час варіння:

Перші страви – м'ясні супи варять тільки 2 рази на тиждень. В інші дні сім'я їсть овочеві супи, заправлені цибулею, яйцями і маслом.

2. Основні види сировини, спецій та харчових продуктів, особливості їх використання

АНГЛІЙСЬКА КУХНЯ

Англіїці вживають в їжу

М'ясні продукти: яловичину, телятину, баранчика, нежирну свинину в натуральному вигляді.

Крупи:

Рибу:

Овочі:

Соуси:

ФРАНЦУЗЬКА КУХНЯ

Французи вживають в їжу

М'ясні продукти:

Рибу:

Молочні продукти:

Овочі:

Соуси:

Жири:

3. Технологія приготування страв, кулінарних виробів та напоїв, особливості їх подавання

АНГЛІЙСЬКА КУХНЯ

Холодні і гарячі страви та закуски

Салат

Перші страви

Страви із риби

Страви із м'яса

Солодкі страви

ФРАНЦУЗЬКА КУХНЯ

Холодні страви і закуски

Перші страви

Страви з риби

Страви із м'яса

Страви із овочів

Солодкі страви

4. Енотехнології в кулінарних етнологіях Західної Європи. Еногастрономічні поєднання в меню

Під час приготування багатьох страв французької національної кухні використовують:



Вино при цьому, як правило піддається значному виварюванню, в результаті чого винний спирт випаровується, а склад, який залишився, надає їжі специфічний присмак і приємний аромат.

Франція займає **I місце** у світі по вживанню виноградного вина. Його обов'язково подають до столу два рази на день.

Діти і, інколи, жінки п'ють вино, яке розводять водою. Інколи вино наливають в суп.

Особливості споживання напоїв



5. Асортимент страв меню, режими харчування туристів з країни Західної Європи

Складаючи меню для туристів для країн Західної Європи необхідно передбачити:

Для англійських туристів: _____

Для французьких туристів: _____

Режим харчування туристів з Англії (трьохразовий)

Перший сніданок о 7.00-8.00 год. Ранку включає

Другий сніданок о 12.00-13.00 год. включає

П'ятигодинний чай о 17.00-18.00 год. включає

Обід о 19.00-20.00 год. включає

*Холодні
закуси:* _____

*Перші
страви:* _____

*Другі
страви:* _____

Не рекомендується пропонувати англійцям заливну рибу, кетову й паюсну ікру, варення, ковбаси, борошняні соуси.

**Режим харчування туристів з Франції
(трьохразовий)**

Континентальний сніданок з 9.30 до 10.00 ранку включає

Другий (щільний) сніданок (ланч) о 13.00 год. включає

Вечеря включає

Для туристів із Франції рекомендується подавати

*Холодні
закуси:*

*Перші
страви:*

*Другі
страви:*

Десерти:

Запитання для самоперевірки

1. Коли необхідно додавати сіль і перець під час приготування страв?
2. Які відмінності існують між англійською і французькою кухнями?
3. Які страви і напої бажано рекомендувати туристам з Англії і Франції?
4. Яка температура подавання гарячих страв?
5. Яка температура подавання холодних страв?
6. Вимоги до якості страв і виробів?
7. Характеристика дефектів, зумовлених порушенням технологічних параметрів приготування крему англійського.

ТЕМА 2. Кулінарні особливості країн Південної Європи

ПЛАН

1. Вплив релігійних та світських традицій на кулінарну етнологію країн Південної Європи (Греція, Італія, Іспанія, Португалія, Болгарія, Румунія, Сербія, Чорногорія)
2. Основні види сировини, спецій та харчових продуктів, особливості їх приготування
3. Технологія приготування страв, кулінарних виробів та напоїв, особливості їх подавання
4. Енотехнології в кулінарній етнології країн Південної Європи. Еногастрономічні поєднання в меню
5. Асортимент страв, меню, режими харчування туристів країн Південної Європи

Рекомендована література

Основна: 1, 2, 7.

Додаткова: 2, 3.

Міні-лексикон: оливкова олія, мадера, портвейн, аперитив, лимонад, мандариновий напій, «капіле», спагеті, кукурудзяне борошно, борошняні кондитерські вироби, столове вино, тверді сири, прянощі, ароматичні трави, часник, телятина, свинина, овочі, молоко і кисломолочні продукти (бринза).

1. Вплив релігійних та світських традицій на кулінарну етнологію країн Південної Європи (Греція, Італія, Іспанія, Португалія, Болгарія, Румунія, Сербія, Чорногорія)

В кулінарній етнології країн Південної Європи є характерним вживання молочних і кисломолочних продуктів (бринза, кисле молоко), а також бобових, помідорів, перцю солодкого.

ПІВДЕННА ЄВРОПА

→ Греція	<hr/> <hr/> <hr/>
→ Болгарія	<hr/> <hr/> <hr/>
→ Румунія	<hr/> <hr/> <hr/>

→ **Сербія, Чорногорія** →

→ **Італія** →

В кулінарній етнології країн Піренейського півострову є характерним вживання м'яса і риби, а також використання різноманітних прянощів і ароматичних трав.

ПІВДЕННА ЄВРОПА (країни Піренейського півострова)



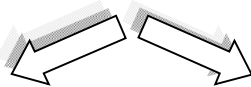
Іспанія:



Португалія:

ГРЕЦЬКА КУЛІНАРНА ЕТНОЛОГІЯ

За кулінарним уподобанням згідно кулінарних особливостей Грецію поділяють на



*Готується і подається риба у
варіаціях:*

*У вигляді начинки для інших
страв:*

Греки – великі шанувальники овочевих страв. Найбільш поширеними стравами із овочів є страви з:

Національна страва у всій Греції, Сербії чи Болгарії

«КЕБАБ»

ІТАЛІЙСЬКА КУЛІНАРНА ЕТНОЛОГІЯ

Італійська кулінарна етнологія здавна конкурує з французькою, визнана в Європі і в світі. Специфічним є споживання великої кількості макаронних виробів.

Італійська кухня дуже багата на вироби з тіста:

пиріжки

міланські булочки з виноградом і фруктами

торт з мигдалем

мигдальні тістечка та ін.

*Національні страва
італійців:*

до яких

подають: _____

Популярні короткі макарони – *каннеллоні*. Зварені до напівготовності *каннеллоні* наповнюють фаршем з:



січеної яловичини



подрібнених грибів



зелені і яєць

Рис використовують як гарнір і подають до:

Для приготування смаженого м'яса і соусів застосовують
кукурудзяне борошно

Оливкову олію використовують для
смаження і приготування

Основними компонентами більшості соусів є:

Популярні перші страви

→ супи-пюре

Другі страви готують з овочів. Перевагу віддають: _____

ІСПАНСЬКА КУЛІНАРНА ЕТНОЛОГІЯ

Характерним іспанській кухні є...

До соусів додають

- ❖ жовтий шафран
- ❖ часник
- ❖ червоний перець
- ❖ подрібнені соснові голки
- ❖ цибулю
- ❖ мигдаль

Характер харчування іспанців обумовлює три кліматичні пояси та гірський ландшафт.

Жителі Середземноморського узбережжя споживають:

Жителі центральних районів споживають:

Жителі Півночі споживають:

Популярні в Іспанії страви

Улюблені страви:

з:

ПОРТУГАЛЬСЬКА КУЛІНАРНА ЕТНОЛОГІЯ

Їжа португальської кулінарної етнології:

- не гостра
- соковита
- ситна
- дуже жирна

Особливість португальської кулінарії:

У португальській кухні, зазвичай, готують гарніри з:

Перші страви готують з м'яса, риби, молюсків, приправлені оливковою олією. Їх подають двічі на день:

Шедевром кондитерського мистецтва

є:

Яйця є важливим продуктом в португальській кулінарії. Їх використовують для приготування...

Національна страва португальців –
тріска солона. Її готують 150
способами.

До неї подають гарнір у
складі: _____

БОЛГАРСЬКА КУЛІНАРНА ЕТНОЛОГІЯ

На характеристику болгарської кулінарної етнології має великий вплив Схід. Це сприяє тому, що страви болгарської кухні досить популярні в Європі.

Для приготування національних страв болгарські кулінари користуються **скарпиччу** (вогнищем) з димоходом і металевими решітками.

На решітках цієї печі готують такі страви, як

Йогурт – кисломолочний продукт. Готують особливим способом. Відомий у всьому світі.

Подають з

Бринза і овочевий сир (кашкавал). Використовують для приготування:

- закусок, супів, других страв
- начинок для виробів із тіста

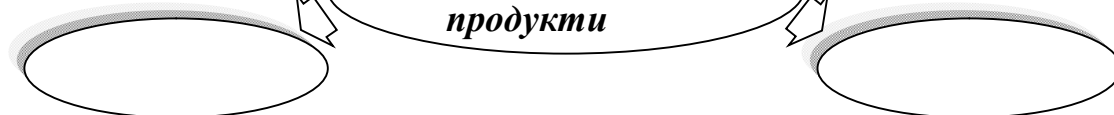
Національна болгарська страва

Традиційний гарячий напій

РУМУНСЬКА КУЛІНАРНА ЕТНОЛОГІЯ

Раків у румунській кулінарії цінують. Готують у пряному, духмяному відварі, який приправляють _____

Популярні молочні продукти



Розповсюджені другі страви

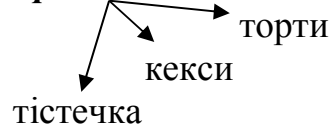
Улюблений соус – часниковий з борошном і оцтом, з олією, жовтками і меленим червоним солодким перцем.

Вироби з борошна

- лишкове тісто
- пироги з начинкою з м'яса, фруктів, бринзи і варенням

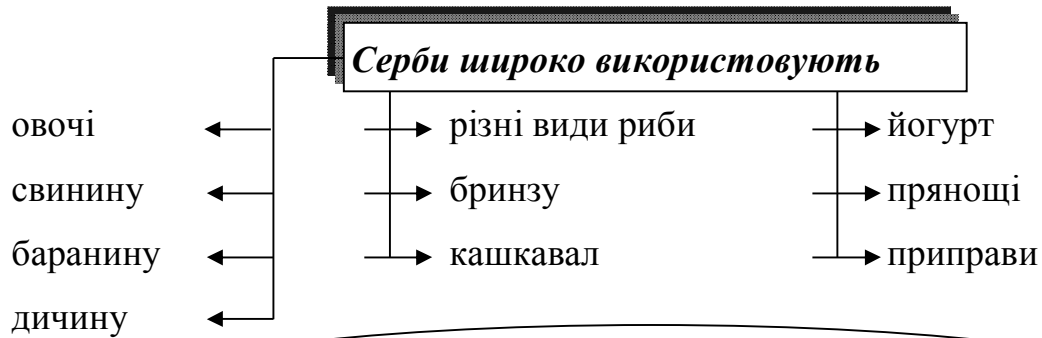


Поширені



СЕРБІЯ. ЧОРНОГОРІЯ

Балканська кухня дуже схожа з болгарською.

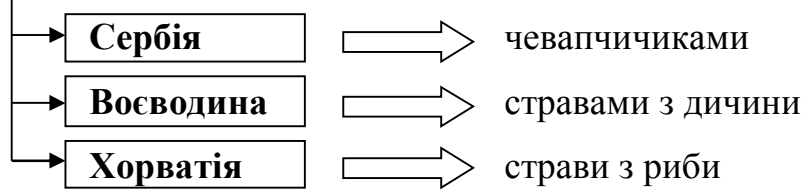


Незамінним компонентом багатьох страв є **каймак**

Спосіб приготування:

Широко в сербській кухні представлені **рибні страви** і **страви з морепродуктів**:

Балканська кухня славиться своєю національною їжею:



2. Основні види сировини, спецій та харчових продуктів, особливості їх приготування

ГРЕЦЬКА КУХНЯ

Греки вживають в їжу:

М'ясо	→	
Субпродукти	→	
Рибу	→	

Овочі	▶	
Яйця	▶	
Горіхи	▶	
Молочні продукти	▶	
Крупи	▶	
Жири	▶	
Приправи	▶	

БОЛГАРСЬКА КУХНЯ

Болгари вживають в їжу

М'ясо	▶	
Субпродукти	▶	
Рибу	▶	
Овочі	▶	
Бобові	▶	
Жири	▶	
Крупи	▶	
Макаронні вироби	▶	
Молочні продукти	▶	
Фрукти	▶	
Приправи	▶	

РУМУНСЬКА КУХНЯ

Румуни вживають в їжу

М'ясо

Овочі

Рибу

Крупи

Макаронні вироби

Дичину

Молочні продукти

Вина

Фрукти

Напої

Приправи

Соуси

ІТАЛІЙСЬКА КУХНЯ

Італійці вживають в їжу

М'ясо

Субпродукти

Рибу

Продукти моря	▶	
Жири	▶	
Крупи	▶	
Борошно	▶	
Макаронні вироби	▶	
Овочі	▶	
Бобові	▶	
Напої	▶	
Приправи і спеції	▶	

КУХНЯ СЕРБІЇ, ЧОРНОГОРІЇ

Балканці вживають в їжу

М'ясо	▶	
Рибу	▶	
Жир	▶	
Субпродукти	▶	
Овочі	▶	
Крупи	▶	
Молочні продукти	▶	
Приправи	▶	
Напої	▶	

ІСПАНСЬКА КУХНЯ

М'ясо

Рибу

Овочі

Молочні продукти

Бобові

Приправи і спеції

Напої

ПОРТУГАЛЬСЬКА КУХНЯ

Португальці вживають в їжу

М'ясо

Рибу

Крупи

Молочні продукти

Жири

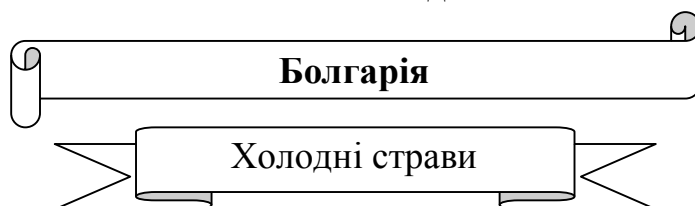
Овочі

Фрукти

Прянощі і спеції

Напої

3. Технології приготування страв, кулінарних виробів та напоїв, особливості їх подавання



Серед холодних закусок перше місце в болгарській кулінарії відводиться

Їх подають

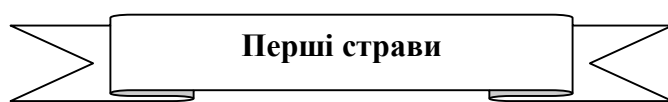
- в будь-яку пору року
- на обід, вечерю
- в якості самостійної їжі
- до других страв

Існує багато видів овочевих салатів

Салати заправляють
винним оцтом
рослинною (соняшниковою або оливковою) олією

В салати кладуть:
дуже часто – часник
рідше – цукор

○ **Особливість болгарських кухарів** - готуючи салати (а також перші і другі страви), знімають шкірку із стручкового перцю, свіжих помідорів, очищають огірки.



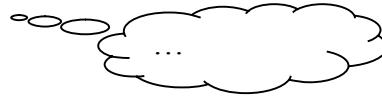
Болгарська кухня нараховує десятки рецептів різних супів. Умовно їх поділяють на дві великі групи:

- 1)
- 2)

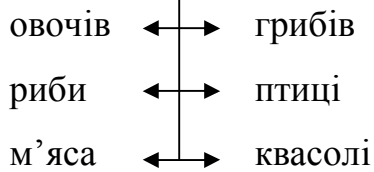
Вегетаріанські супи поділяються на

- ✚ супи із овочів
- ✚ холодні

Найбільш характерна болгарська страва



Чорба – може бути приготовлена із різних продуктів



В кінці варіння **чорбу** заправляють

Друга розповсюджена страва ⇒ **ТАРАТОР** (холодний суп)

Таратор готується двома способами

1. Із води з додаванням оцту, товченого з сіллю часнику, олії, товчених грецьких горіхів і дрібно нарізаних свіжих огірків.

Таратор готують із додаванням салату замість свіжих огірків

2. _____

Другі страви

За способом теплового оброблення, а також за видами сировини, яку використовують, другі страви можна поділити на:

гювечі ⇒ овочеві страви з м'ясом або без м'яса

мусаки ⇒ _____

плагії ⇒ _____

кебаби → шматочки свинини, баранини, дичини, засмажені на вертелі або обсмажені у киплячій олії

яхнії → _____

Страви із риби

Короп тушкований

Страви із м'яса і птиці

Курчата плакія

Страви з яєць

Омлет з бринзою

Вироби з борошна

Банніца- вид листкового пирога із прісного тіста

Готувється з начинкою із:
➤
➤
➤

➤

➤

Банніца може бути солодкою

→ з начинкою із мелених або товчених горіхів з цукром

Банніца може бути приготовлена плоскою, у вигляді рулету та конверту.

Спосіб приготування.

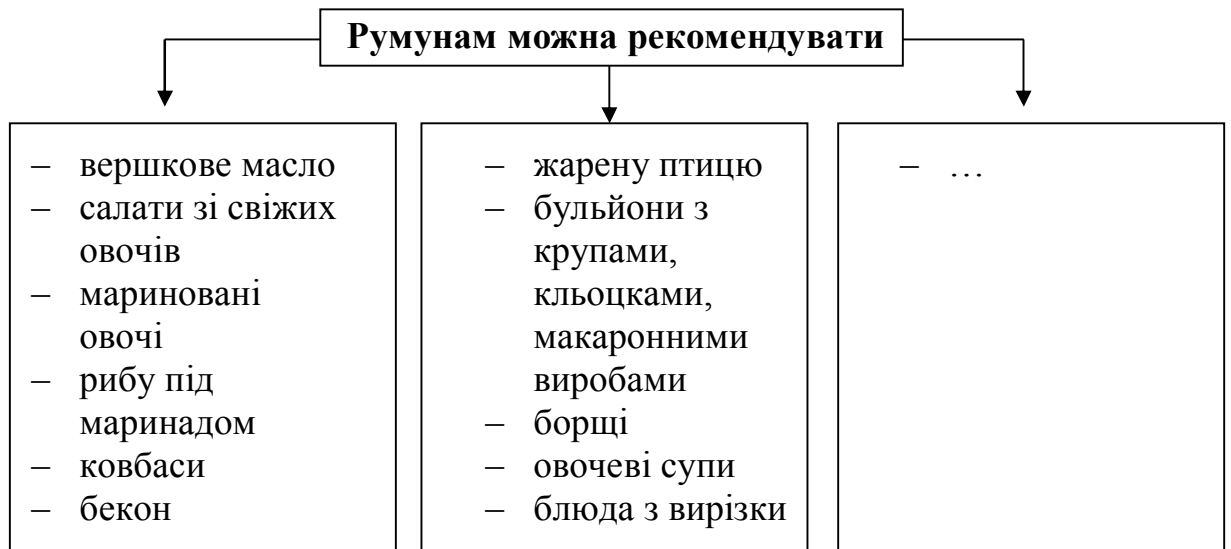
Солодкі страви

Грис-халва

Румунія

турецьке, грецьке,
арабське або
слов'янське
походження

Румунська кухня містить рецепти страв, що
мають _____



Борошняні кондитерські вироби турецького походження

- «баклава з горіхами»
- «сараїліє з мигдалем»
- «катаїф»

Холодні страви і закуски

Перші страви

В асортименті румунських національних страв найбільш популярні

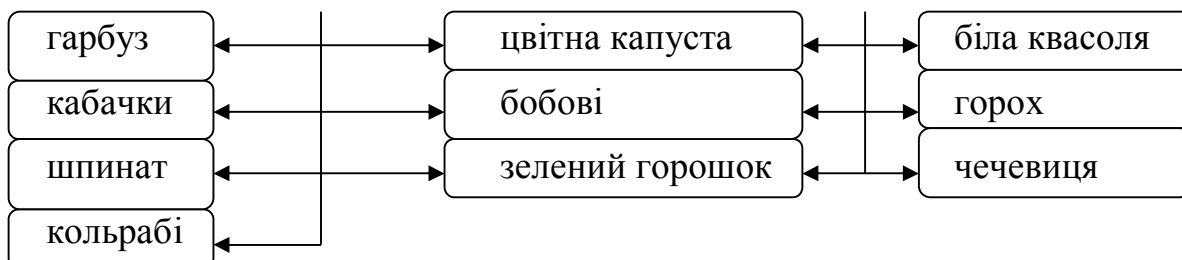




Овочеві супи готуються з борошняною заправкою або без неї. Дуже часто супи з борошняною заправкою подаються з грінками. Супи без борошняної заправки заправляють вершковим маслом, сметаною, яйцем або яйцем і сметаною разом.

Широкий асортимент своєрідних супів, які готують на м'ясному бульйоні або овочевому відварі.

Для приготування їх використовуються овочі

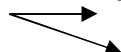


Особливу групу складають **ЧОРБИ**

овочевими

Їх особливість ⇒

Чорби готуються м'ясними



Другі страви

Асортимент **других страв** в румунській кухні різноманітний. Це *страви із*

⇒ картоплі і овочів

⇒ борошна

⇒ м'яса

⇒ макаронів

⇒ риби

⇒ домашньої птиці

⇒ крупів

⇒ яєць

Найбільш розповсюджені наступні страви

→ чулама →

→ мусака →

→ фригеруй →

→ ангемахт →

Страви з яєць

Солодкі страви

Італія

Рис по-італійськи

Перебраний і промитий рис кладуть у каструлю і заливають невеликою кількістю бульйону. Варять, помішуючи веселкою і поступово вливаючи бульйон. Коли рис зварився, солять, додають вершкове масло і тертий рис і ретельно перемішують. Подають як гарячу закуску.

Перші страви

Другі страви

Для приготування **других страв** в італійській кухні використовуються різноманітні продукти:

м'ясо (яловичина, телятина, свинина)

риба (кефаль - у смаженому вигляді)

Способи приготування м'яса у італійців відрізняються великою своєрідністю

⇒ в м'ясні страви додають багато овочів, які заправлені спеціями

Гарніри до гарячих страв подають окремо:

⇒ салати, артишоки, брюсельську капусту, смажену картоплю

Страви із риби

Риба по-сицилійські

Страви з м'яса

Курча з рисом

тушкування курчат, і тушкують у жаровій шафі до готовності (рис повинен увібрати усю рідину). Окремо подають тертий сир.

Страви із яєць і овочів

Помідори запечені

Греція

Грецька кухня – типово середземноморська кухня, досить здорова і різноманітна.

Її характеризують:

- свіжі інгредієнти
- вмiле використання приправ і зелені, котрі збирають в горах і селах
-

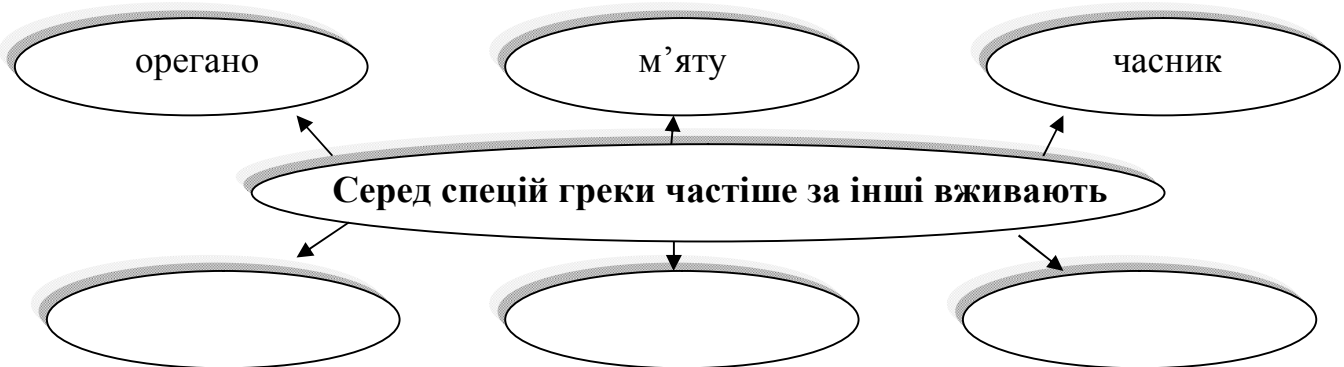
З м'яса найбільш популярна
...

Використовується багато **риби** та **морепродуктів**

Найхарактерніші і найдавніші елементи грецької кухні



У десертах переважають **горіхи** і **мед**, у чому відчувається вплив східної, турецької кухні. Деякі страви використовують традиційне грецьке тісто



Серед традиційно грецьких напоїв –, міцні напої – **метакса**, **узо**, а також винайдене в середині 20 століття у **Салоніках фрапе**.

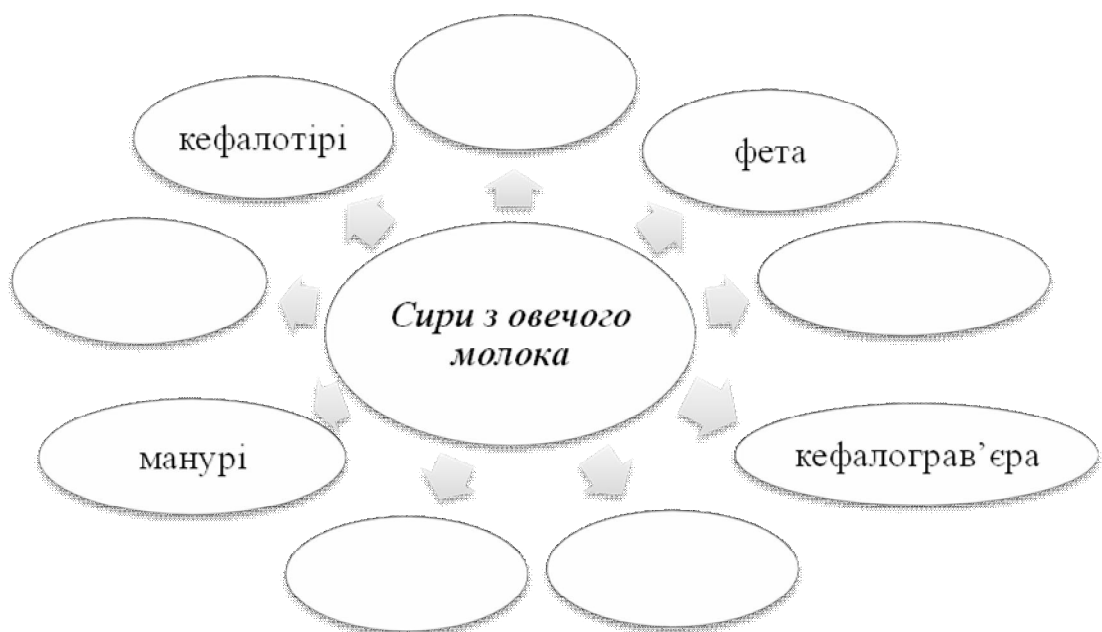
Найпопулярніші грецькі страви

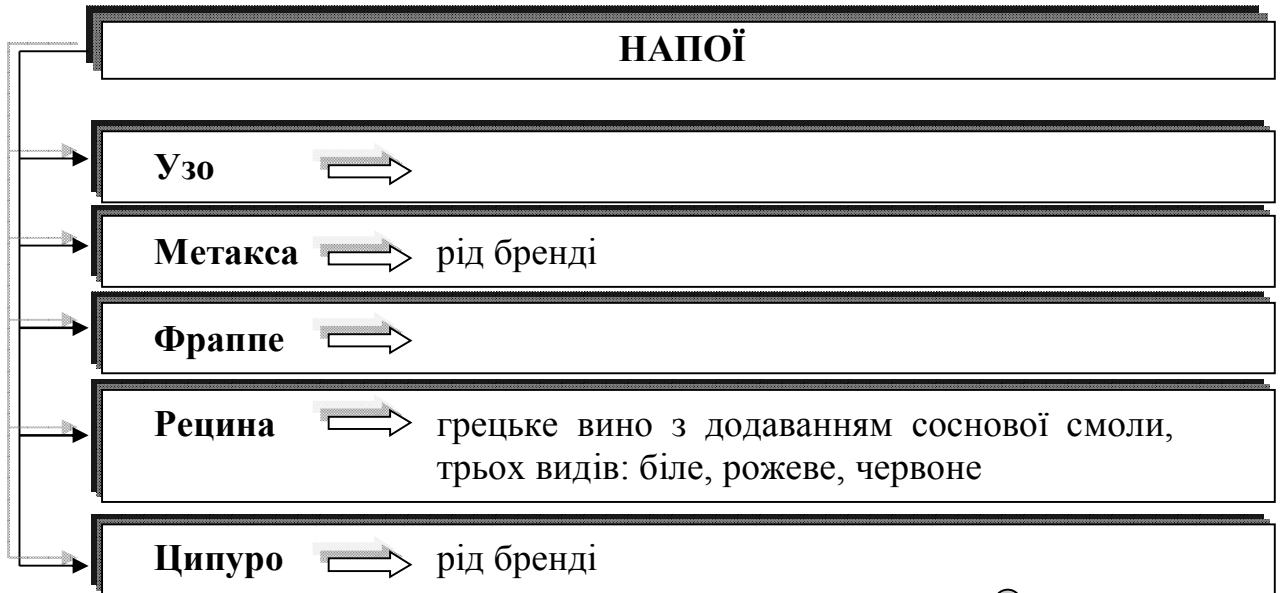
Типові страви

Баклава	→	
Василопіта	→	пиріг, який випікається 1 січня у день Святого Василя
Баклажан папуцакія	→	

Гірос	→ м'ясо, приготоване на спеціальному вертелі
Грецький йогурт	→ йогурт, на основі якого закуска цацкі, із додаванням зелені, огірка та часнику
Долма	→
Кококита	→ цукіні, начинене курячим філе з томатним соусом
Мезе	→ кулінарна церемонія, може бути рибною, м'ясною або змішаною та складається із 15-20 страв
Мусака	→ запіканка з баклажанів та баранини, з соусом і сиром
Сувлакі	→
Пастітсіо	→ макарони в сметанному соусі
Скордалі	→

ГРЕЦЬКІ СИРИ





Чорногорія, Сербія

Перші страви

Другі страви

Іспанія

Холодні страви

Іспанський салат із помідорів і огірків

Салатницю натирають часником. Помідори і огірки нарізують тонкими скибочками і викладають в салатницю: шар помідорів, шар огірків, пересипаючи дрібно нарізаною ріпчастою цибулею. Не перемішуючи, поливають салатною заправкою кожний шар окремо. Зверху страву посипають тертим сиром.

Другі страви

Португалія

Салат із помідорів з м'ятою

Пудинг з портвейном

4. Енотехнології в кулінарній етнології країн Південної Європи. Еногастрономічні поєднання в меню

ГРЕЦІЯ

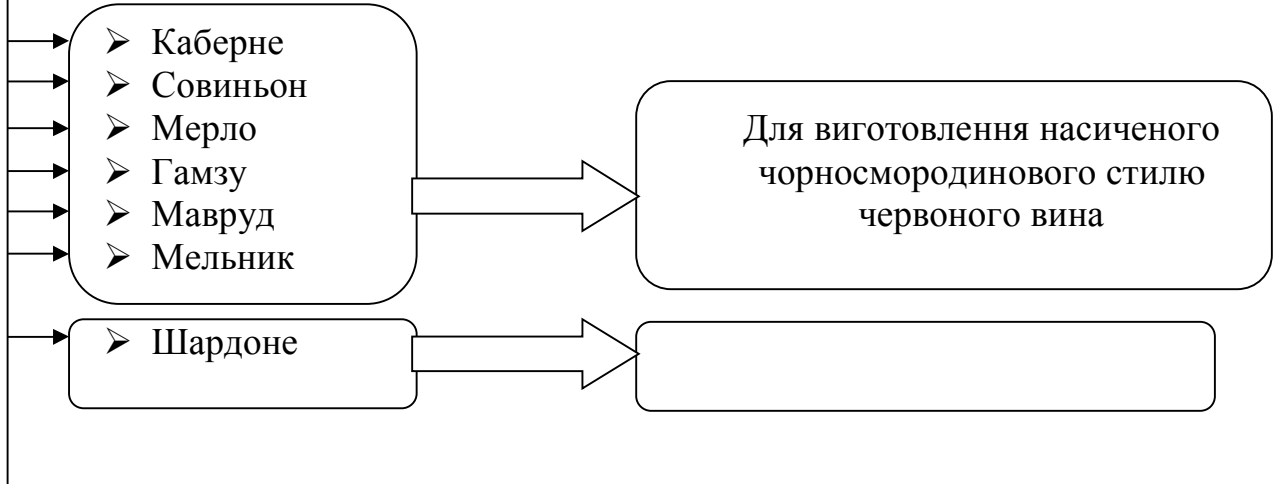
Повсякденні столові вина

До будь-яких страв у томатному соусі (включаючи морепродукти), помідори, салати. Не поєднують

.....

БОЛГАРІЯ

В Болгарії вирощують

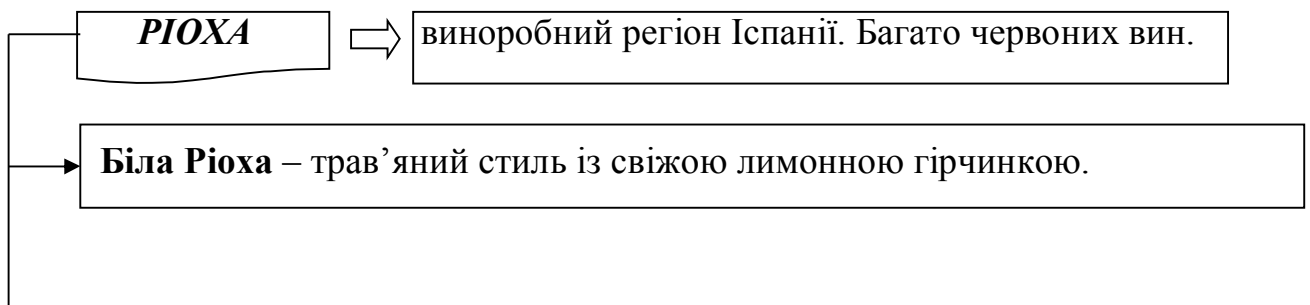


ІТАЛІЯ

- **Червоні вина** П'ємонта і Північно-Західної Італії вживають з їжею.
- **Асті** та інші **світлі вина** із мускатного винограду краще пити літом або із щільним десертом.
- **Білі вина** Північно-Східної Італії п'ють у якості аператива або з легкою закускою.
- **Легкі червоні вина** підходять для простих страв, таких як, піцца і макаронні вироби. Recioto і Amarone (10 років витримкані у пляшках) призначені для свят.

Кріплена Марсала – солодка з присмаком коричневого цукру і бадьорої кислотності. Підходить для сільської італійської кухні.

ІСПАНІЯ



→ **Елітна червона Ріоха** – серйозне вино, яке заслуговує доброї їжі. Легкі червоні вина добре вживати літом.

Червоні міцні солодкі, портвейн вантажний

- *Температура сервірування* – 10-12°C
- *Колір* – темно-червоний
- *Смак* – м'який, повнотілий, із сильним ванільним відтінком, пряний

Рекомендації до вживання:

- ↳ *добре поєднується із*
- ✓
 - ✓
 - ✓
 - ✓

Біле виноградне вино натуральне сухе DOC. Іспанія.

- *Сировина* – виноград сорту Віура
- *Алкоголь* – 12% об.
- *Рікврожая* – 2000
- *Аромат* – свіжий із виноградним та імбирним відтінками
- *Смак* – медовий
- *Колір* – зеленувато-жовтий
- *Температура сервірування* – 9-11°C

Рекомендації до вживання:

- ↳ *поєднується з*

Червоні вина натуральні сухі витримані

- *Рік врожая* – 2000
- *Аромат* – зрілих ягід, червоної смородини
- *Колір* – гранатовий
- *Температура сервірування* – 16-17°C

Рекомендації до вживання:



добре поєднується з



ПОРТУГАЛІЯ

Червоні міцні солодкі, портвейн вантажний

- Походження – Португалія
- Сировина – виноград, сортів Баштанду, ТинтаКан, Моршику
- Рікврожая – 1974
- Аромат – складний, багатоелементний, інтенсивний
- Смак – м'який, повнотілий, із сильним ванільним відтінком, пряний
- Температурасервірування – 10-12°C

Рекомендації до вживання:

↪ поєднується із

РУМУНІЯ

В Румунії вирощують *Піно Нуар*, *Шардоне* та інші сорти, включаючи аборигенні *Фетяска* та *Tamaioasa* (солодке). Румунія відрізняється нерівною якістю й низькими цінами.

Червоні вина м'які і конфитюрні.

Білі вина – є добре врівноваженими та горіховими. В основному це повсякденні столові вина. Токайське вино можна вживати на урочистих подіях і в якості післяобіднього диджестива.

5. Асортимент страв, меню, режими харчування іноземних туристів

Болгарські туристи

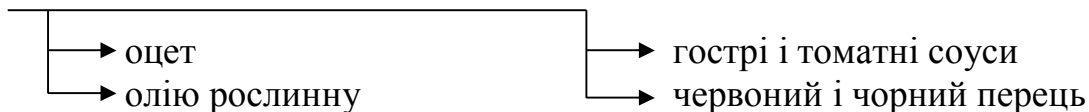
Складаючи меню, потрібно пам'ятати, що туристи із цієї країни **НЕ люблять:**

[]

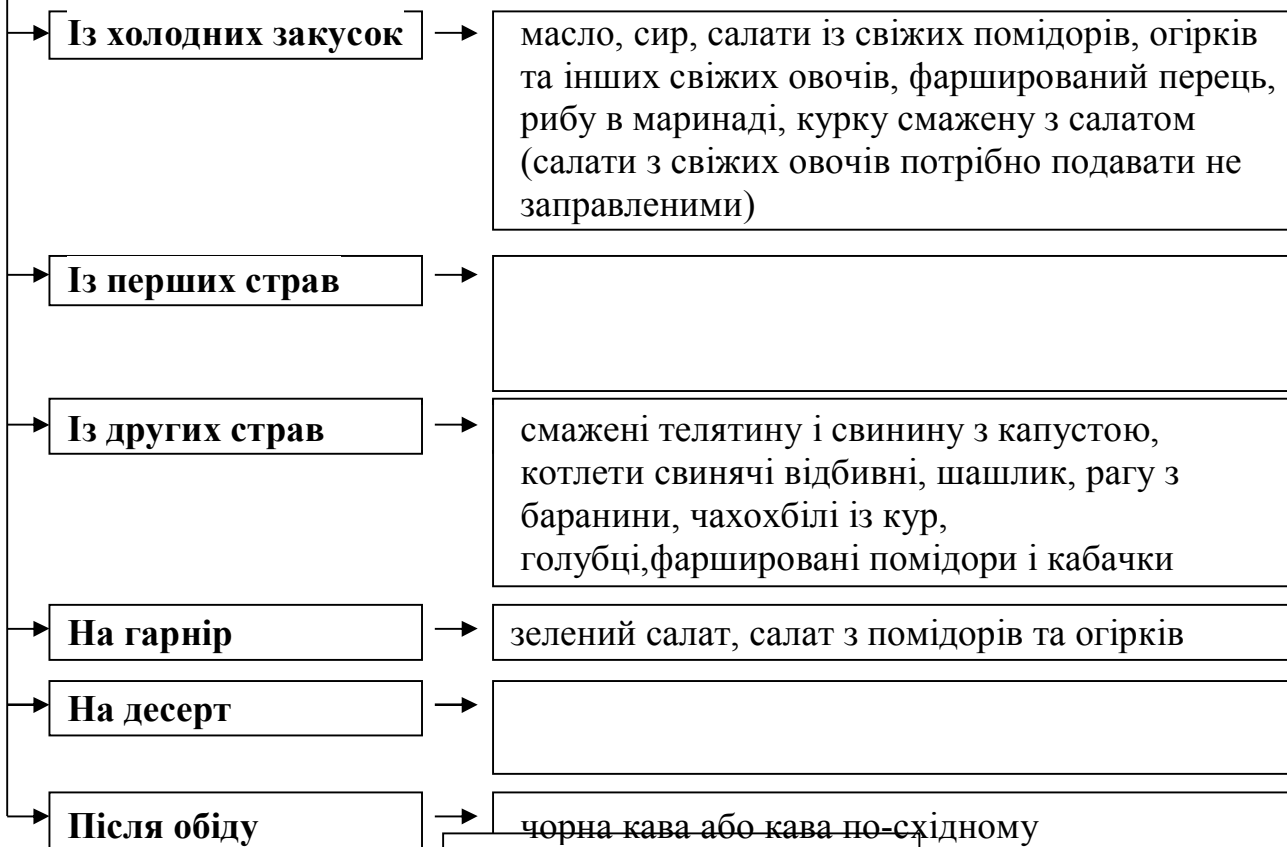


З травня місяця туристи з Болгарії НЕ вживають в їжу
 Замінюють *рисом* або *макаронами*.
 Болгари люблять білий хліб, обчно вживають чорний.

Необхідно враховувати, що болгари люблять *гостру їжу*, до столу окремо подають:

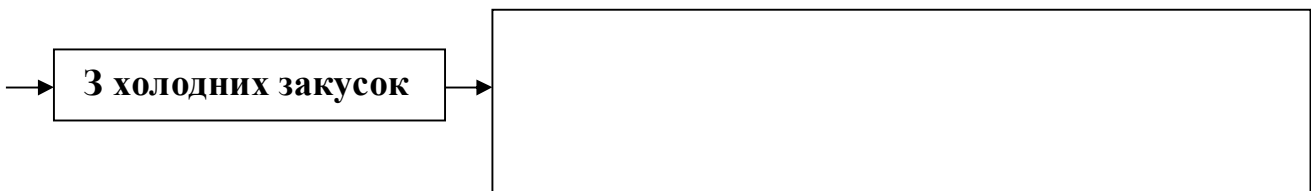


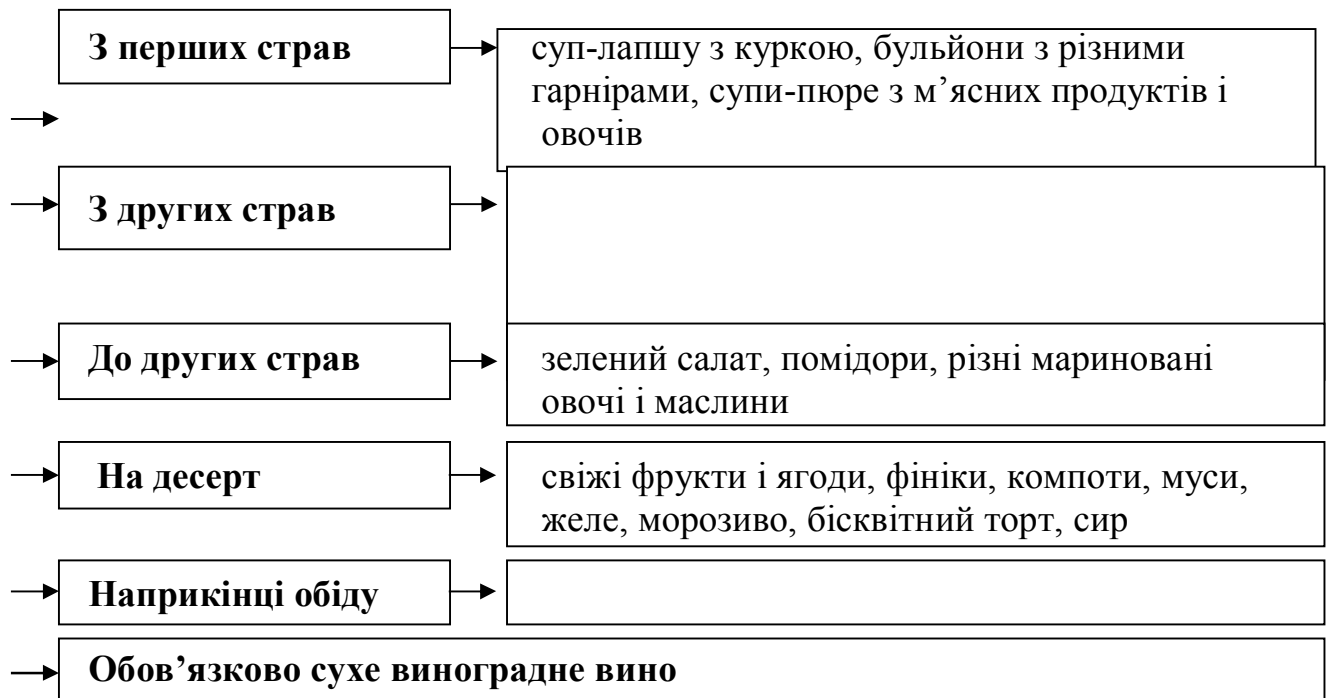
Туристам з Болгарії бажано рекомендувати:



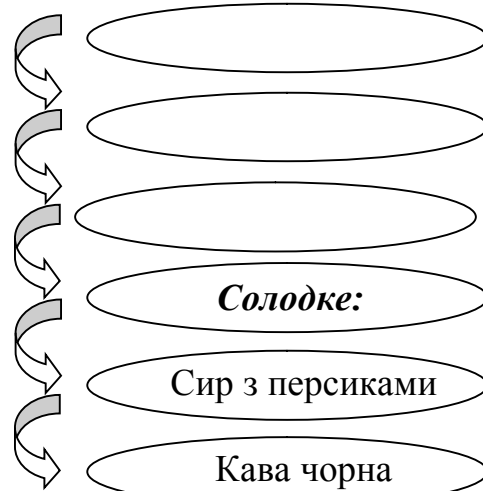
Туристи з Італії

Туристам із Італії можна рекомендувати





Під час подачі обіду рекомендується дотримуватися такої черговості



Туристи з Румунії

- ✚ Румунам можна запропонувати будь-яку страву **європейської кухні**.
- ✚ Проте потрібно включати в меню **страви із січеного м'яса і баранини**.
- ✚ Слід пам'ятати також, що румуни **НЕ їдять**, хліб вживають тільки пшеничний.
- ✚ Румуни дуже люблять **солоні і мариновані овочі**. Їх подають до других страв.

✚ Окрім того, необхідно ставити на стіл

Із страв вітчизняної кухні туристам з Румунії можна рекомендувати наступне:

Із холодних закусок	→ м'ясо з сиром, салати із свіжих овочів, ковбаси, рибу під маринадом, м'ясне асорті, смажену курку
Із перших страв	→
Із других страв	→
На десерт	→
Після обіду	→ кава

Туристам із Італії можна рекомендувати:

Із холодних закусок: салат з крабами, натуральних крабів, сардини, відварену і заливну рибу, рибу під маринадом, шинку, язик варений, маслини, курку варену або смажену.

Із перших страв: суп-лапшу з куркою, бульйони з різними гарнірами (макаронними виробами, овочами); супи-пюре із м'ясних продуктів та овочів.

Із других страв: рибу смажену з картоплею та овочами, натуральні м'ясні страви із вирізки (особливо лангет), баранину і свинину смажені з овочевим гарніром, курку або індичку смажену, гуляш і азу з макаронами або вермішеллю.

На десерт: свіжі фрукти і ягоди, фініки, компоти, муси, желе, морозиво, бісквітний торт, сир. Обов'язково сухе виноградне вино.

В кінці обіду подається чорна кава.

Під час подавання обіду рекомендується притримуватися такої послідовності

1.

4.

2.

5.

3.

6.

Туристам із Португалії під час складання меню необхідно пам'ятати, що національна кухня соковита і не така гостра як іспанська кухня, навіть трохи тяжкувата. Їм можна рекомендувати:

Із холодних закусок: салати із морепродуктів, язик варений, курка варена та смажена, закуски з яєць, маслини, салати.

Із перших страв: супи-пюре, консоме, супи з рисом, м'ясом, рибою і морських молюсків, курячий бульйон.

Із других страв: рагу, печеню з м'яса, страви з птиці, дичини, риби, картоплю з овочами, морепродуктів, молюсків.

На десерт: тістечка, цукерки з використанням прянощів, кориці, мускатного горіху, гвоздики.

Питання для самоконтролю

1. Які бульйони використовуються для приготування супів?
2. Яка мета настоювання супів перед подаванням?
3. Чому не можна кип'ятити замочений желатин?
4. Чому порційні напівфабрикати із м'яса нарізуються поперек волокон?
5. Які способи визначення готовності м'ясних продуктів під час теплового оброблення Вам відомі?
6. Яке еногастрономічне поєднання страви «Відбивна по - міланські»?
7. Які країни вплинули на характер болгарської кухні?
8. Яких страв не люблять італійці?
9. Яким соком приправляють греки більшість страв?
10. Яким овочам віддають переваги румуни?

ТЕМА 3. Кулінарні особливості країн Північної та Центральної Європи

ПЛАН

1. Вплив релігійних та світських традицій на кулінарну етнологію та особливості харчування населення країн Північної (Фінляндія, Данія, Норвегія) та Центральної (Німеччина, Голландія, Бельгія, Польща, Чехія, Угорщина, Австрія) Європи.
2. Основні види сировини, спецій та харчових продуктів, особливості їх використання.
3. Технологія приготування страв, кулінарних виробів та напоїв, особливості їх подавання.
4. Енотехнології в кулінарній етнології країн Північної та Центральної Європи. Еногастрономічні поєднання в меню.
5. Асортимент страв, меню, режими харчування туристів країн Північної та Центральної Європи.

Рекомендована література

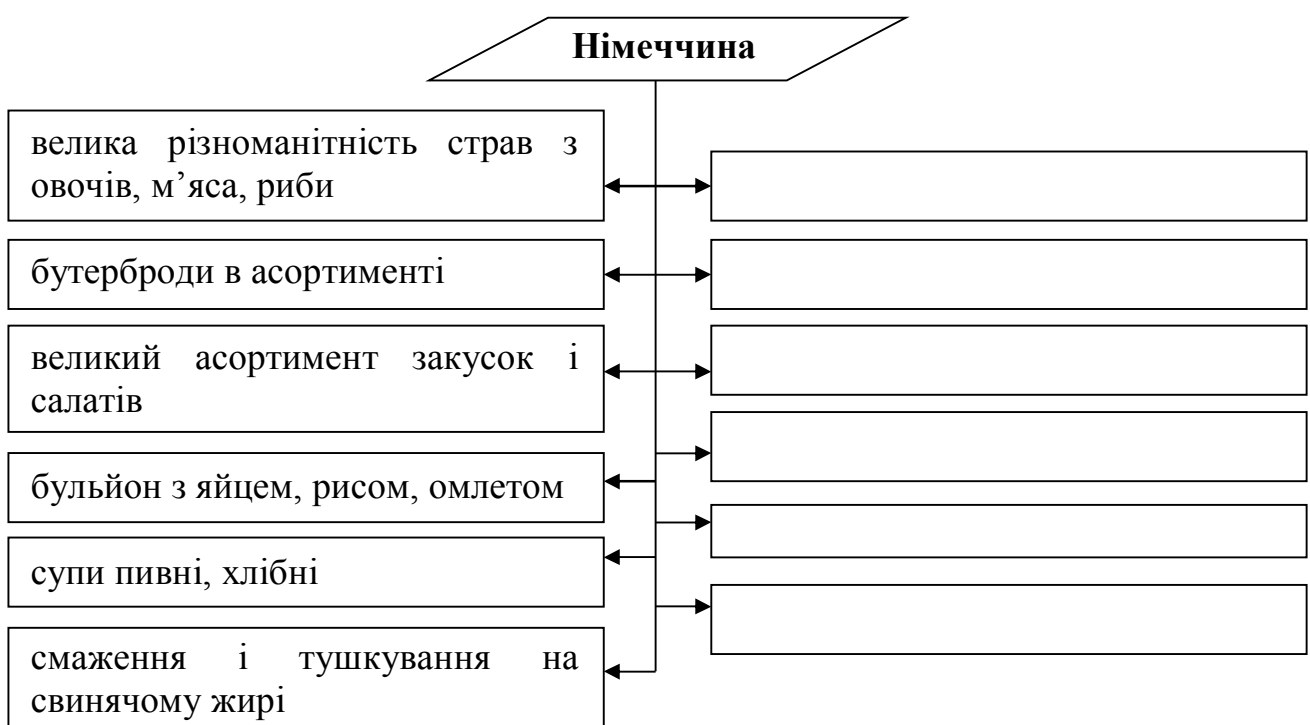
Основна: 1, 2, 7.

Додаткова: 2, 3.

Міні-лексикон:рибні страви, кліпфікс, бутерброди, печеня, шніцелі, регіональні кухні, соуси, калекукко, оселедець, пиво, мідії, равлики, краби, ковбаси, сосиски, пивний суп, ковбасні вироби..

1. Вплив релігійних та світських традицій на кулінарну етнологію та особливості харчування населення країн Північної (Фінляндія, Данія, Норвегія) та Центральної (Німеччина, Голландія, Бельгія, Польща, Чехія, Угорщина, Австрія) Європи

ПІВНІЧНА ТА ПІВНІЧНО-СХІДНА ЄВРОПА



Нідерланди

рибні продукти (камбала, оселедець, морський вугор, палтус)

«кавовий стіл» (хліб, яловичина, сосиски, сир, варення)

мідії

тортинки з сиром, шинкою, вершковим маслом

Бельгія

картопля

морепродукти (мідії, равлики, краби, в'ялена та солена камбала)

риба (форель, щука, вугор)

пиво

Польща

м'ясо, птиця, дичина

салати

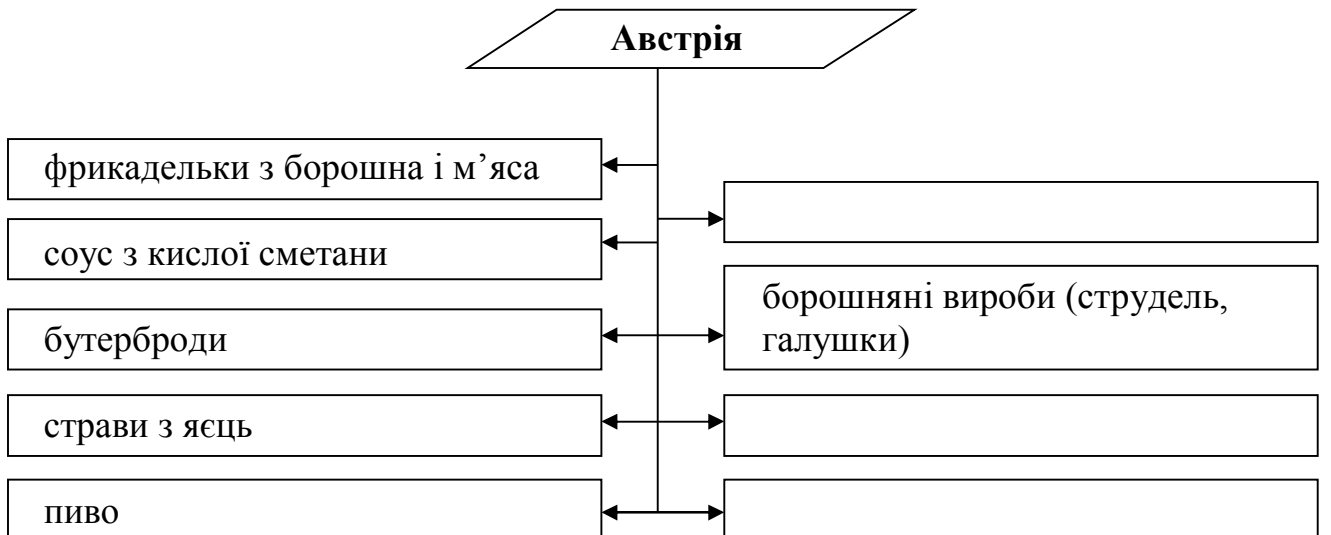
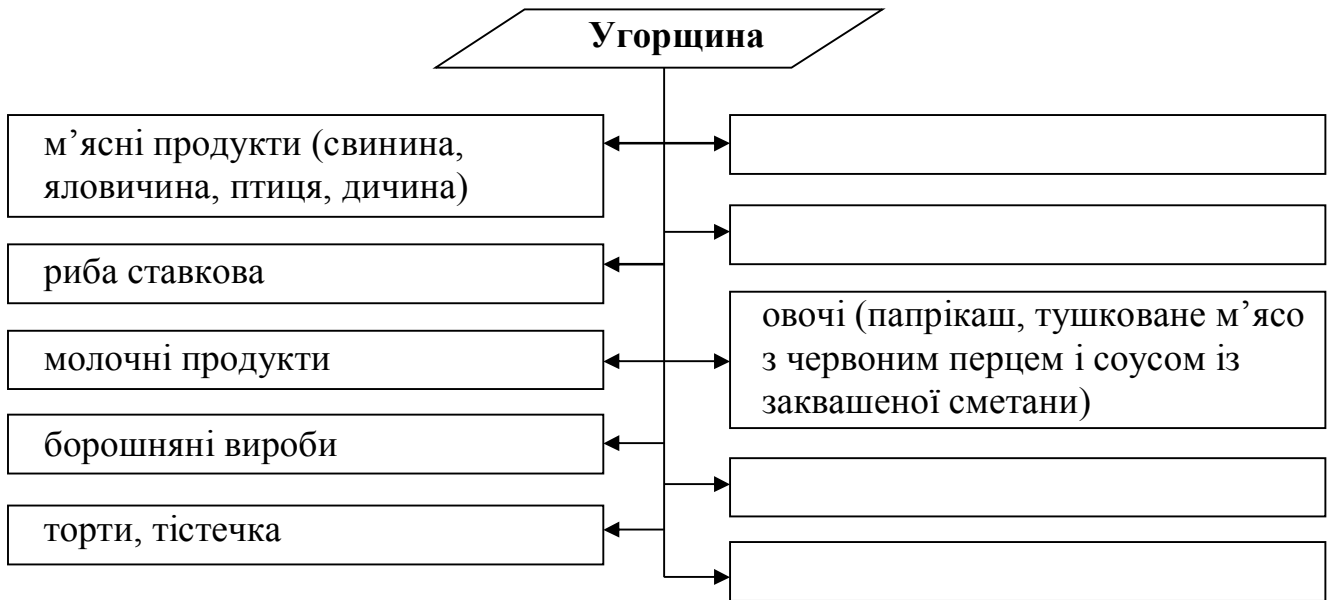
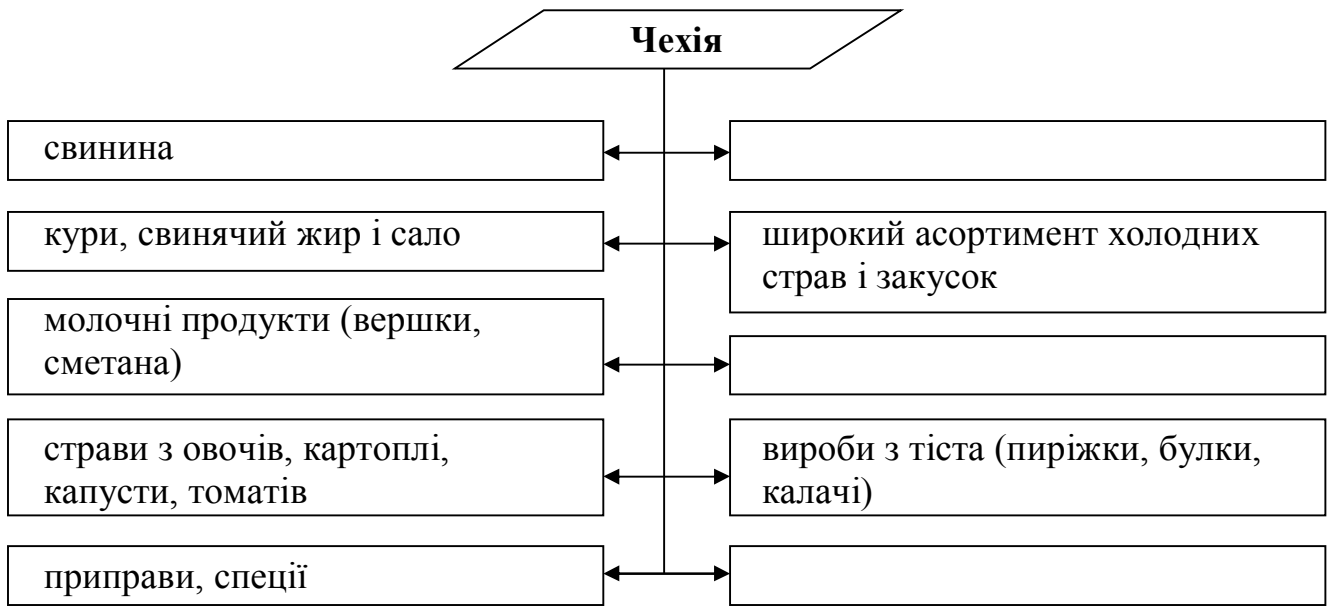
субпродукти

супи, соуси (до кожної страви окремо)

риба

молочні продукти

закуси холодні і гарячі



КУЛІНАРНА ЕТНОЛОГІЯ НІМЕЧЧИНИ

Кулінарна етнологія Німеччини належить до числа найбільш ситних і жирних.

Висококалорійні страви з м'яса:

- свинини
- яловичини
- дичини
- птиці

Популярним у німецькій кулінарії є

бутерброди з різними продуктами (маслом, сиром, ковбасою, сирковою масою, рибою)

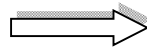
овочі (капуста, картопля)

З холодних закусок, окрім ковбасних виробів, у німецькій кулінарії популярні

- масло вершкове
- сир твердий
- шинка
- сардини
- страви з оселедців з різним гарнірами і соусами
-
-
-

З перших страв надають перевагу

- супам-пюре
- супу з локшини
- бульйонам з гарнірами



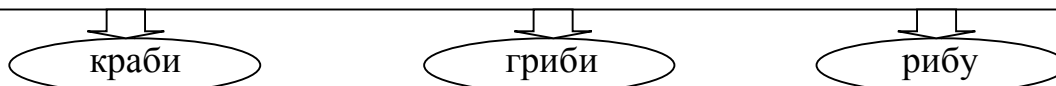
Подають невеликими порціями (300г)

З гарнірів

- варена або смажена картопля
- буряк
- хрін
-
-

Гарніри прийнято подавати окремо від основного продукту

Для оздоблення страв використовують тарталетки, в які кладуть



Популярні солодкі страви



Чай вживають німці обмежено

З гарячих напоїв німці віддають перевагу

- ✓ чорній каві
- ✓ каві з молоком

Національний напій



КУЛІНАРНА ЕТНОЛОГІЯ ПОЛЬЩІ

Польська кулінарна етнологія дуже схожа з українською, російською, але вона вирізняється серед кухонь Європи.

Поляки люблять ситні сніданок та обід і легку вечерю.

Основу польської кулінарії складають найрізноманітніші продукти харчування



Страви здебільшого варять, тушкують і запікають

Значне місце у польській кухні займають холодні й гарячі закуски



Більша частина страв *бельгійської кухні* за походженням – французькі, причому готують їх за найкращими рецептами.

У харчуванні бельгійців велике місце займає картопля

- вона повністю замінює хліб
- є обов'язковою складовою других страв (особливо у смаженому вигляді)

Хліб бельгійці майже завжди їдять з маслом.

Великою популярністю у них користуються

- мідії ○
- равлики
-



Із гарячих напоїв **на першому місці**..... (з молоком і без), яку п'ють під час будь-якого прийому їжі



Чехія і Словачія довгий час були єдиною державою, нині вони сусідні країни, тому кухня у них дуже схожа.

Кухня включає в себе значну кількість страв із

- свинини і продуктів її переробки (шинка, сосиски)
-

Найпоширеніші страви

з натурального м'яса (телятини, дичини)

- ❖ У раціоні чехів і словаків мало риби, її подають, в основному, холодною під маринадом або майонезом.
- ❖ Страви з баранини і січеного м'яса готуються дуже рідко.
- ❖ Надають перевагу стравам з овочів, картоплі, капусти, томатів.

Характерною рисою кухні чехів і словаків є широкий асортимент *холодних страв і закусок*

➤ салати з солодкого перцю, томатів, редису, латюка, капусти, заправлені:

- томатом
- майонезом і томатом
-
-

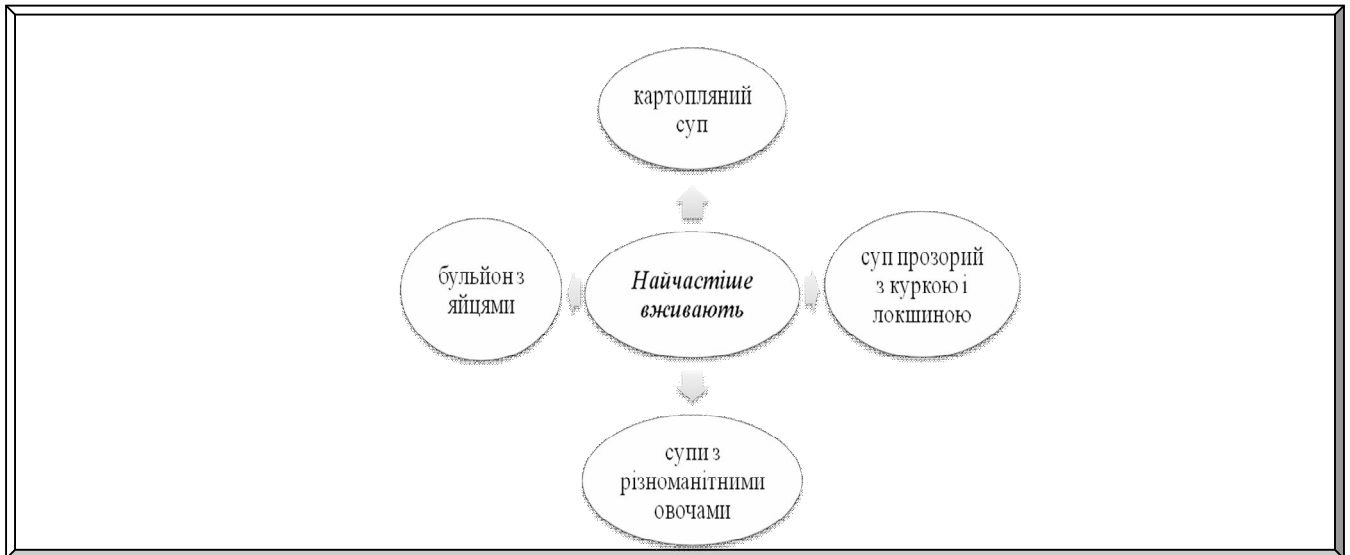
➤

Поширені бутерброди – канапе з різними бутербродними маслами, які називаються помазанками

Помазанки – це

- хрін
- плавлений сир
- редиска
- сир твердий
- баклажани

Супи подають порціями по 250-300г. Готують їх на м'ясо-кісткових бульйонах і овочевих відварах



- Багато перших страв готуються на овочевих відварах і запраляються льезоном з молока і яєчних жовтків.
- Борошно широко застосовується для приготування різних страв і борошняних кондитерських виробів.

Найчастіше готують **кнедлики**, які роблять з прісного або кислого тіста, начиняють сливами, ягодами або повидлом і варять у підсоленій воді, посипають маком і поливають маслом.

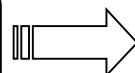


Кнедлики з кислого тіста подають з підливою або капустою до м'яса, їх також готують з сирі або вареної картоплі.

КУЛІНАРНА ЕТНОЛОГІЯ УГОРЩИНИ

Угорська кухня досить різноманітна, як за смаком, так і за оформленням.

**Характерна особливість
кухні**



*широкий асортимент продуктів,
які використовуються для
приготування страв*

Це –

м'ясні продукти

- свинина
- яловичина
- телятина
- сільськогосподарська птиця (індичка, гуси, кури, курчата)
- дичина

річкова та ставкова риба

-
-

високоякісні молочні продукти

- овочі, зелень
- рідкісні угорські страви

Рулет «.....»

гордість національної кухні

До борошняних страв належать

- галушки
- варгабелеш
- духмяний кулич з мигдалем

Основними способами теплової обробки продуктів в угорській кулінарії є

-
-
-

Для *смаження* угорські кулінари використовують *сало*

Інші види жирів
(вершкове масло, олія)

Застосовують в основному для дієтичного харчування

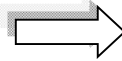
Топлене сало – найважливіший компонент більшості страв, особливо для борошняних заправ

Відмінність угорської кухні

гострота страв і широке використання овочів та різноманітних прянощів

Паприка – найбільш популярна спеція.
Вона надає стравам гострого смаку і специфічного аромату

Основою тушкованих і заправлених солодким червоним перцем страв є



цибуля, підсмажена на топлому салі

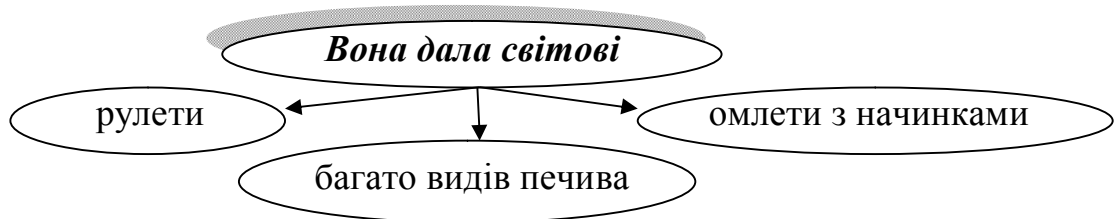
В угорській кухні широко застосовують **сметану**. Вона є складовою частиною супів, соусів, овочевих та м'ясних страв.

Найкращі сорти сирів та широковідомі фрукти завершують меню угорської кухні.

До кожної страви обов'язково подають відповідне

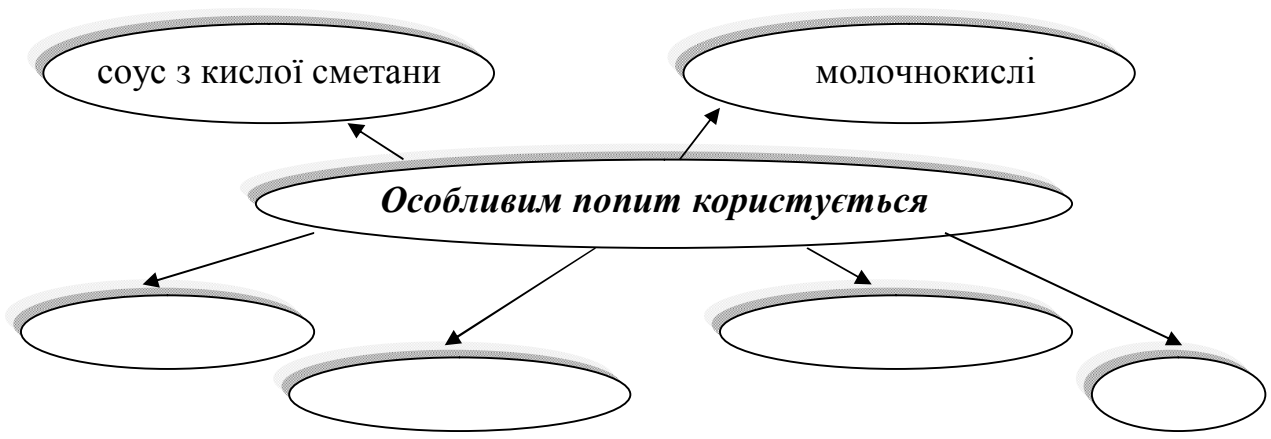
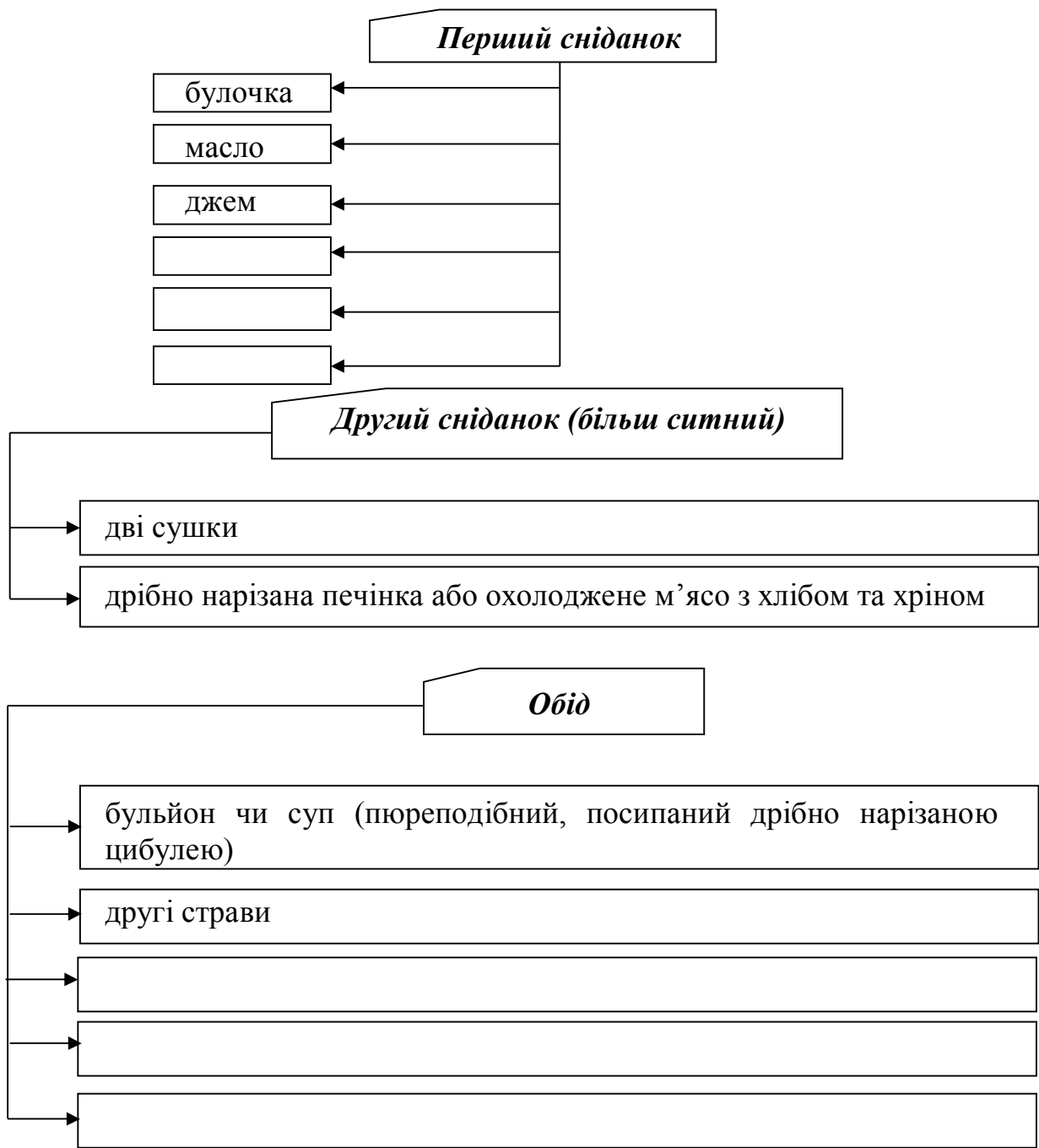
КУЛІНАРНА ЕТНОЛОГІЯ АВСТРІЇ

Австрійська національна кухня відрізняється водночас простотою і вишуканістю.



У XV столітті віденська кухня вважалася кращою у світі.
І сьогодні страви австрійських кулінарів користуються великим попитом.

- В Австрії їдять порівняно багато.
- Харчуються **п'ять разів на день**
 - Перший сніданок – між 7 і 9 годинами ранку
 - Другий сніданок – між 10 і 11 годинами
 - Обід – між 12 і 14 годинами
 - Другий обід – між 16 і 17 годинами
 - Вечеря – увечері



- *Австрійці* – великі любителі **тістечок** та легких **солодких страв**. Деякі з них є досягненнями кулінарії, наприклад, *сливи в тісті*.
- Продукція австрійських пекарень кондитерських виробів відома в усіх країнах світу.

В Австрії люблять каву і готують її 50-ма способами

2. Основні види сировини, спецій та харчових продуктів, особливості їх використання

ФІНЛАНДІЯ

Фіни вживають в їжу

М'ясо	яловичину, свинину, курятину, телятину, баранину
Рибу	лососину, окунь морський, камбалу, палтус, тріску
Крупи	
Молочні продукти	свіже охолоджене молоко, кефір, вершки, сири
Овочі	картоплю, моркву, огірки, цибулю ріпчасту, горох, квасолу, капусту, різні салати, кріп, петрушку, хрін
Яйця і яйцепродукти	
Гриби	шампіньйони. Фіни є великими шанувальниками лисичок
Ягоди і фрукти	

Майонези

Жири

ДАНІЯ

Датчани вживають в їжу

М'ясо

Рибу і морепродукти

оселедець і тріску (в основному), макрель, омари, мідії, устриці, вугор, камбалу, лососину

Крупи

Молочні продукти

Овочі

картоплю, моркву, огірки, цибулю ріпчасту, горох, квасолю, капусту, різні салати, кріп, петрушку, хрін

Яйця і яйцепродукти

Гриби

Ягоди і фрукти

чорницю, брусницю, яблука, чорнослив

Жири

масло вершкове, олію рослинну, маргарини, свиняче сало шпик

НОРВЕГІЯ

Норвежці вживають в їжу

М'ясо

Рибу

тріску, камбалу, палтус (дуже популярний), оселедець, різні морепродукти

Крупи

пшеничну, вівсяну, перлову, манну, гречану

Молочні продукти	▶ молоко, сметану, вершки, сири (особливо козячий), кисломолочні продукти
Овочі	▶ картоплю (дуже популярна), моркву, капусту, огірки, помідори, цибулю ріпчасту, хрін
Яйця	
Майонез	
Гриби	
Ягоди і фрукти	
Жири	

ШВЕЦІЯ

Шведи вживають в їжу

М'ясо	
Рибу	▶ оселедець, вугор, сьомгу, морепродукти
Крупи	
Молочні продукти	
Овочі	▶ картоплю (дуже популярна), моркву, капусту, огірки, помідори, цибулю ріпчасту, хрін
Майонез	
Гриби	
Ягоди і фрукти	
Жири	▶ маргарини, масло вершкове, олію рослинну

НІМЕЧЧИНА

Німці вживають в їжу

М'ясо	яловичину, свинину, телятину, птицю, дичину (в основному натуральну), свиняче сало
Рибу	
Крупи	
Молочні продукти	
Овочі	картоплю, моркву, цибулю ріпчасту, бобові, капусту, огірки, селеру, зелень цибулі, салат латук, корнішони
Фрукти	яблука, лимон
Гриби	
Жири	

БЕЛЬГІЯ

Бельгійці вживають в їжу

М'ясо	
Рибу	форель, щуку, вугор, мідії, равлики, краби, камбалу (в'ялену, смажену), морепродукти
Крупи	
Овочі	картоплю (відіграє значну роль у харчування), моркву, капусту, цибулю ріпчасту тощо
Жири	

ПОЛЬЩА

Поляки вживають в їжу

М'ясо

яловичину, свинину, птицю, телятину, дичину, субпродукти (печінка, легені, язик, мозок)

Рибу

Крупи

в асортименті

Овочі

ЧЕХІЯ. СЛОВАКІЯ

Чехи та словаки вживають в їжу

М'ясо

свинину, птицю, телятину, дичину, баранину (рідко)

Рибу

Крупи

Молочні продукти

вершки, сметану

Овочі

картоплю, капусту, томати, селеру, петрушку, цибулю

Прянощі

майоран, кмин, імбир, червоний перець

Фрукти

УГОРЩИНА

Угорці вживають в їжу

М'ясо

свинину, яловичину, телятину, сільськогосподарську птицю (індичку, гуси, кури, курчата), дичину

Рибу → річкову та ставкову (балатонський судак, дунайський сом, шуку і короп)

АВСТРІЯ

Австрійці вживають в їжу

М'ясо → телятину, яловичину, свинину, птицю, дичину

Рибу → річкову та ставкову

Крупи →

3. Технологія приготування страв, кулінарних виробів та напоїв, особливості їх подавання

СТРАВИ КРАЇН ПІВНІЧНОЇ ЄВРОПИ

Холодні закуски

Холодні закуски займають видне місце в скандинавській кухні.

У Норвегії в асортименті холодного столу входять

- бутерброди
- холодне м'ясо і риба
-
-

Високою калорійністю,
смаком і зовнішнім
оформленням вирізняються

Одна із **особливостей** норвезького холодного столу

У більшості – рибні та овочеві страви

Широкою популярністю в усьому світі користується «**лигеса**» - стіл із великим асортиментом різноманітних закусок і страв.

Характерна особливість шведського столу – самообслуговування і їжа у залежності від апетиту та смаку.

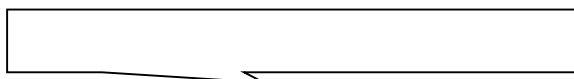
- сири різних сортів
- риба
 - копчена
 - варена
 - маринована
- овочеві салати з майонезом і сметаною

- креветки
- омари
- паштет із оселедця і різних сортів риби
- холодні курчата
- омлети з начинкою із креветок

- грибів (шампіньйонів і лисичок)
- риби
- молочні продукти

це все складає багатство шведського столу

Характерна риса шведської кухні



Салат із квасолі по-датськи

Стручки квасолі розрізають на кусочки і припускають до готовності у невеликій кількості води з додаванням оцту і солі. Ріпчасту цибулю дрібно шаткують. Відварюють картоплю у шкірці, обчищають її, нарізають тонкими скибочками. Оселедець наразить соломкою. Продукти перемішують, викладають в салатник, заправляють майонезом. Оформляють зеленим салатом.

Перші страви

Другі страви

Картопля по-датськи

У підсоленій воді варять картоплю (дрібну) і обчищають від шкаралупи. На сковороді розігрівають свинячий жир, додають цукрову пудру, кладуть картоплю і жарять, до того часу як цукор не почне карамелізуватися.

Посипають картоплю сіллю і подрібненим в порошок мускатним горіхом. Подають гарячим, посипавши дрібно січеною зеленню петрушки.

Страви з борошна

СТРАВИ КРАЇН ЦЕНТРАЛЬНОЇ ЄВРОПИ

Німецька кухня

Оселедець в сметані з яблуками і цибулею

Суп-пюре із томатів з рисом

Нога бараняча задня по-німецьки

ПОЛЬСЬКА КУХНЯ

Холодні страви і закуски

Бутерброди

- відкриті
- шарові (лишкові)
- бутербродні торти

Бутерброд із житнього хліба

Бутербродні маси

Перші страви

Жур із копченої грудинки

Із кісток та овочів з додаванням копченої грудинки варять бульйон, проціджують, вливають в нього жур, кип'ятять і солять, додають нарізану кусочками грудинку і часник, розтертий з сіллю. Окремо подають варену картоплю, политу розтопленим салом (100 г.)

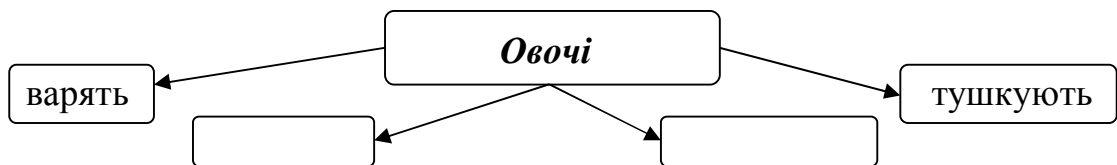
Приготування жура

Борошно розводять киплячою водою, заливають у скляний посуд або керамічний і кладуть у тепле місце для бродіння. Жур набуває кислого смаку і специфічного запаху.

Другі страви

В асортимент *других страв* входить їжа із різних продуктів:

- овочів
- м'яса
- дичини
- риби



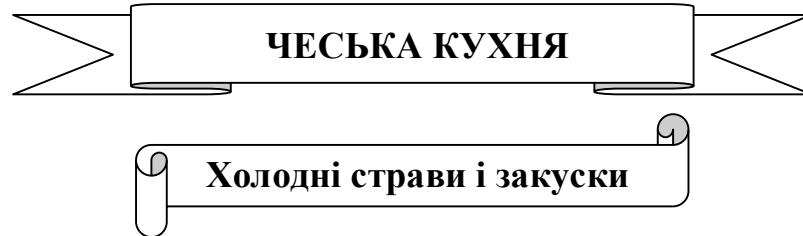
Овочі заправляють борошном і сметаною

Морська і прісна риба

Її →
→ парять
→

→ запікають

Фляки –



Необхідно пам'ятати:

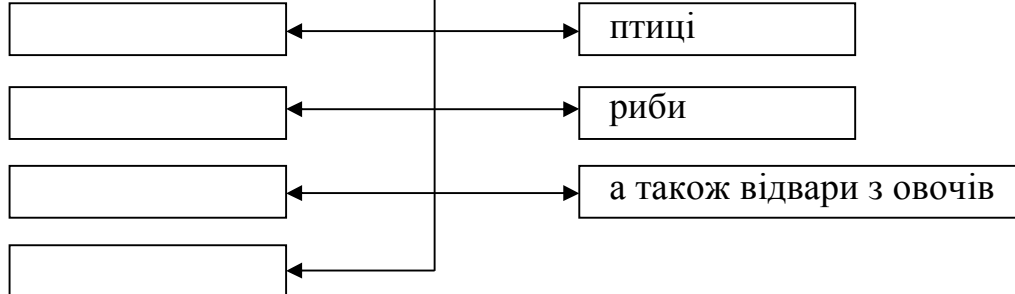
► м'ясні продукти для закусок нарізають тоненькими скибочками і подають з овочевим гарніром.

Бутерброди: на хліб кладуть салат, потім основний продукт, який прикрашають сіткою із майонезу.

Для отримання більш стійкого *майонезу* до нього додають міцний *лансіг*. Його вливають в майонез тоненькою струминкою при швидкому помішуванні, потім майонез збивають на холоді. Співвідношення майонезу і *лансігу* 1:3. Для отримання міцного *лансігу* в 1 л. м'ясного бульйону додають 40 г желатину.

Перші страви

Для приготування *перших страв* використовують *бульйони* із



Пюреподібні супи – займають провідне місце.

Наповнювачі: овочі з додаванням м'яса, нарізаного кубиками.

Бульйони подають з:

- яйцями
- овочами
- локшиною
-
-

Особливість перша:

Особливість друга:

використання для покращення супів дріжджів. Їх попередньо піджарюють в маслі, а сушені розмішують в готовому супі. Свіжих дріжджів на вихід 300 г. йде 10 г., сушених 4 г.

Суп-гуляш

Готують червону борошняну пасеровку на салі, розводять її бульйоном, додають кмин, кип'ятять і проціджують.

В проціджений суп кладуть сиру нарізану кубиками картоплю, часник, розтертий з салом і доводять до готовності.

Перед подаванням суп-гуляш посипають січеною зеленню.

Суп із вівсяних пластівців

Другі страви

В асортименті других страв

страви з овочів: спаржі, савойської капусти, приготування різними способами (варена, тушкована з яйцями), цвітної капусти під соусом, смаженої в сухарях і в клярі, запеченої з томатом-пюре, огірки, тушковані і фаршировані м'ясом.

- ✚ **Другі страви** готують в основному з натурального м'яса.
- ✚ До панірованих страв з м'яса, овочів і риби часто подають соус холодний «**тартар**» (майонез з січеними огірками або корнішонами)

Кнедлики із вареної картоплі

Солодкі страви

Крем яблучний по-задунайськи

Яблука очищають від шкірки, нарізають і припускають у невеликій кількості води або запікають. Потім протирають, з'єднують з цукром, додають збиті білки, продовжуючи збивати до загустіння й охолоджують на леді. Під час подачі оформляють нарізаним мигдалем. Окремо подають збиті вершки.

АВСТРІЙСЬКА КУХНЯ

Сливи в тісті

4. Енотехнології в кулінарній етнології країн Північної та Центральної Європи. Еногастрономічні поєднання в меню

КРАЇНИ ПІВНІЧНОЇ ЄВРОПИ

В кулінарній етнології країн Північної Європи в енотехнологіях використовують:

- пиво
- різні лікери

Під час складання меню для туристів із країн Північної Європи страви можна поєднувати із такими популярними хмільними напоями:

- ❖ пиво
- ❖ віскі
- ❖ горілка
- ❖ джин
- ❖ різні лікери

Особливо любляють

- 🇧🇪 бельгійці –
- 🇩🇪 датчани –
- 🇨🇪 чехи –
- 🇮🇹 угорці –

5. Асортимент страв, меню, режими харчування туристів країн Західної Європи

Туристи із Скандинавських країн

На сніданок рекомендується:

- холодне молоко або кефір
- подвійну порцію вершкового масла
- варення
-
-

Меню обіду і вечері потрібно складати із звичайних європейських страв, враховуючи, що перші страви повинні бути вагою не більше 300 г.

Треба пропонувати більше **страв з риби**.

- Не пропонується **страви із сиру і баранини**.
- Фіни **не** люблять

Можна подавати:

-
-
-
-
-

Із холодних закусок:

- ікра з маслом
- лососина або сьомга з лимоном
- шпроти
- сардини
- салати із овочів
- судак під маринадом та інші

Із перших страв:

- бульйони з кулеб'якою, овочами
- уха з картоплею
- солянка м'ясна
- розсольники
- локшина з куркою

Із других страв:

- судак відварний або смажений
- осетрина по-московськи
- риба в тісті, запечена в молочному соусі

На десерт:

- свіжі фрукти і ягоди
- компоти із консервованих фруктів
- морозиво
-
-
-
-
-

На гарнір:

- варені і смажені овочі

Туристи країн Центральної Європи

Туристи Німеччини

Під час складання меню необхідно враховувати, що німці надають перевагу **овочам у вареному вигляді**, особливо **картоплі** і **капусті**, **бутербродам**.

МОЖНА ЗАПРОПОНУВАТИ

Із холодних закусок:

- масло з сиром
- ікру
- ковбасні вироби
- шпроти і сардини
- салати із овочів, м'яса і риби з майонезом
-
-

Із перших страв:

- пюреподібні супи із цвітної капусти, помідорів, гороху, рису, курей і дичини

Із других страв:

- судака і осетрину варену з картоплею і овочами
- шніцель із свинини або телятини
- сосиску з капустою(без томату)
- свинину варену або смажену з вареною картоплею
-
-
-

На десерти:

- компоти, киселі, желе, муси
- запіканки з фруктовими соусами
- морозиво
- фрукти
- кондитерські вироби

Напої:

-
-

Туристи Польщі

Необхідно враховувати під час складання меню, що **поляки** майже **не їдять баранину**.

Сніданок повинен бути калорійним і складатись із:

- гарячих і холодних закусок і страв
- кефіру і молочних продуктів
- різних м'ясних, рибних і овочевих салатів, заправлених майонезом, сметаною, лимонним соком або олією
-
-
-
-

Гарячі закуски:

-
-
-
-
-

Гарячі напої:

- кава чорна з молоком
-
- варенням

Перші страви:

- супи прозорі з грінками, пиріжками, яйцями, куркою, овочами, рисовою запіканкою
- супи заправні (борщі, розсольники, солянки, м'ясні і грибні)
- пюреподібні супи

Другі страви:

- варену і смажену рибу з картоплею
- телятину і свинину смажені
- бефстроганов, пироги і кулеб'яки
- страви із субпродуктів (серце, нирки, мозок, рубці)
- дичину (лось, заєць)

Окремо до **других страв** треба дати або

.....

На десерт:

-
-
-

Вечеря повинна бути легкою і складатись із

- молочних
- овочевих або круп'яних страв
- кави чорної або з молоком

Туристи Чехії

Режим харчування – трьохразовий:

Легкий сніданок, багатий обід, ситна вечеря.

Сніданок легкий:

- масло
- шинка
- кефір
- булочка
- кава

Холодні закуски на обід:

-
-
-
-
-
- м'ясне асорті
- бутерброди з м'ясними, рибними і овочевими продуктами
- салати усіх видів, заправлені майонезом

Перші страви:

- бульйони з овочами, фрикадельками, пиріжками
- суп-лапша з куркою
- супи з різними макаронними виробами і кльоцками
- пюреподібні супи з картоплі, гороху, цвітної капусти

Другі страви:

- свинина варена і смажена
-
-
-
- цвітна капуста з сухарним соусом

Маса перших страв – 300 г.

- ✚ **Рибні страви** краще подавати як холодну закуску під майонезом або маринадом.
- ✚ **Другі страви** чехи їдять без паніровки (м'ясо свинини) і без жиру, а також телятину і яловичу вирізку.
- ✚ **М'ясні страви** із баранини або січеного м'яса в меню **НЕ** включати.
- ✚ Обмежено використовувати томат-пасту і томат-пюре.
- ✚ Перед десертом подають сир.

На десерт:

- компоти із свіжих і консервованих фруктів
- свіжі фрукти і ягоди
-
-

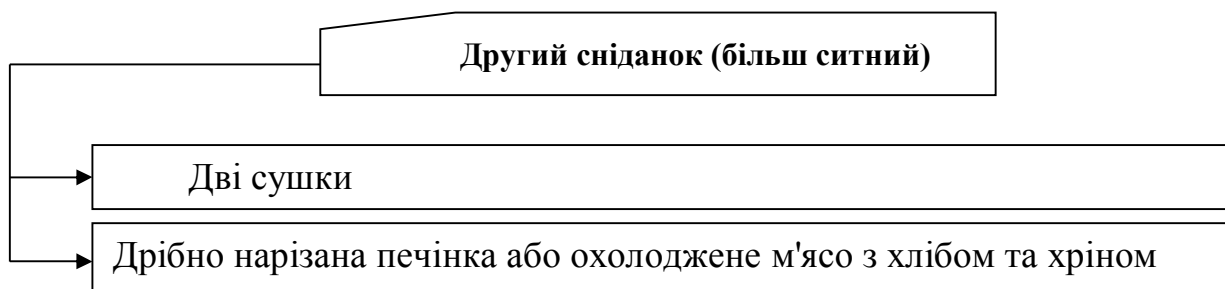
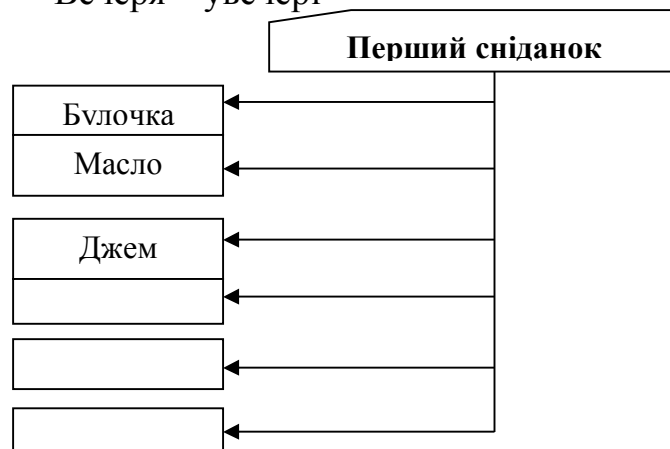
☒ Чорна кава після обіду.

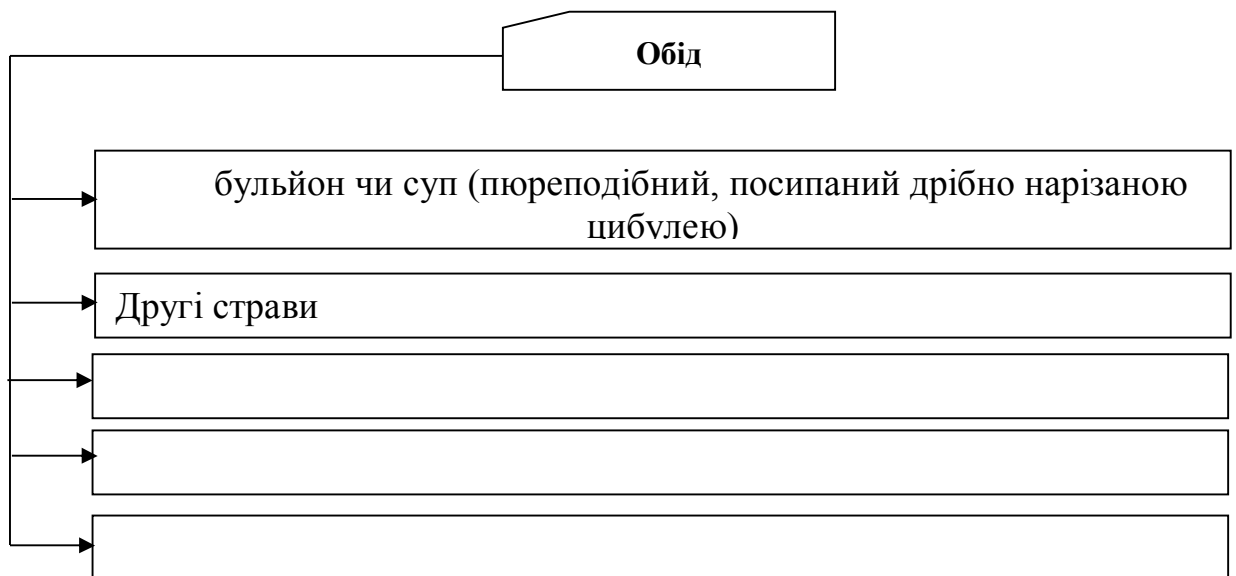
☒ **На вечерю** можна запропонувати холодну або гарячу закуску.

Туристи з Австрії

Харчуються **п'ять разів на день**

- Перший сніданок – між 7 і 9 годинами ранку
- Другий сніданок – між 10 і 11 годинами
- Обід – між 12 і 14 годинами
- Другий обід – між 16 і 17 годинами
- Вечеря – увечері





Туристи Угорщини

- ✚ Під час складання меню треба враховувати, що угорці дуже рідко вживають *страви із баранини*.
- ✚ **НЕ** люблять *кетову ікру, оселедці, кільку*, а також *гречану* кашу і *киселі*.
- ✚ *Рибу* вживають тільки прісноводну.

Режим харчування:

- легкий сніданок і обід
- вечеря щільна, ситна.

До столу необхідно подати *гострі спеції*:

-
-
-

Холодні закуски:

- сир з маслом
- риба заливна і під маринадом
- сардини

Питання для самоконтролю

1. Чим цінні страви з м'яса? Які зміни відбуваються у м'ясі під час теплового оброблення?
2. Правила смаження м'яса порційними, натуральними і панірованими шматками.
3. Які страви і напої можна рекомендувати туристам з Румунії? Які види продуктів використовуються в румунській національній кухні?

4. Які відмінності національних кухонь Угорщини і Польщі?
5. Якою вагою подають перші страви в німецькій кухні?
6. Перерахуйте види і асортимент холодних страв і закусок чеської кухні.
7. Особливості харчування туристів із Скандинавських країн.

ТЕМА 4. Кулінарні особливості країн Східної Європи

ПЛАН

1. Вплив релігійних та світських традицій на кулінарну етнологію країн Східної Європи (Україна, Росія, Білорусь) та Північно-Східної Європи (Литва, Латвія, Естонія).
2. Основні види сировини, спецій та харчових продуктів, особливості їх використання.
3. Технологія приготування страв, кулінарних виробів та напоїв, особливості їх подавання.
4. Енотехнології в кулінарній етнології країн Східної та Північно-Східної Європи. Еногастрономічні поєднання в меню.
- 5.

Рекомендована література

Основна: 1, 2, 7.

Додаткова: 2, 3.

Міні-лексикон: комбіновані способи теплового оброблення, казани, глиняний посуд, шаткування, січення, борщі, сало шпик, кулешики, вареники, пельмені, галушки, лемішки, кулеб'яка, руська піч, деруни, мачанка, цепелінай, ведерай.

1. Вплив релігійних та світських традицій на кулінарну етнологію країн Східної Європи (Україна, Росія, Білорусь) та Північно-Східної Європи (Литва, Латвія, Естонія).

Для кулінарної етнології країн *Східної Європи* є характерним використання _____

Східна (слов'янська кулінарна технологія) Європа

РОСІЯ приготування страв у руській печі; гарячі супи (щі, розсольники, крошка, свекольник); уха; риба; крупи (пшениця, жито)

УКРАЇНА _____

БІЛОРУСЬ
картопля
овочі, гриби
м'ясні продукти
(свинина, свиняче сало)
супи
фрукти (сливи, груші, яблука)

УКРАЇНСЬКА КУЛІНАРНА ЕТНОЛОГІЯ

Страви української кулінарії відрізняються

- складною рецептурою
- різноманітним поєднанням продуктів
- комбінованими способами теплового оброблення

Особливості українського посуду

казанки для варіння
сковорідки для смаження (глибокі і напівглибокі)
невисокий глиняний посуд для подальшого тушкування (гличики, миски, чашки, макітри)

Технологічні прийоми для приготування їжі



Національними стравами вважають

УЛЮБЛЕНІ НАПОЇ УКРАЇНЦІВ

Кожному з етнографічних районів України властиві свої особливості кухні, зумовлені географічними умовами і національними традиціями:

РОСІЙСЬКА КУЛІНАРНА ЕТНОЛОГІЯ

Саме в Росії відкрили секрет виготовлення дріжджового тіста. Через це Росії характерна наявність випечених виробів: різноманітних пирогів і пиріжків, кулеб'як, калачів, пшиків, шанежків, розтягаї, оладків, млинців, сочнів. Із прісного тіста готують: пельмені, млинчасті пироги, вареники, локшину

**Особливості
посуду**

**Національними
стравами
вважають**

БІЛОРУСЬКА КУЛІНАРНА ЕТНОЛОГІЯ

Щоденні
страви

варена картопля
картопляна каша або комовики
Особливо люблять білоруси традиційні картопляні млинці (деруни або драники).
Із картоплі готують також пиріжки з різними начинками, картопляні бабки.

Мачанка – популярна страва білорусів

Види теплового оброблення

В рідке тісто із житнього або пшеничного борошна крошили дрібні кусочки звареного свинного сала, ковбаси, додають цибулю, перець і смажене сало

варіння, смаження,
тушкування

Північно-Східна Європа (Прибалтика)

ЛИТВА

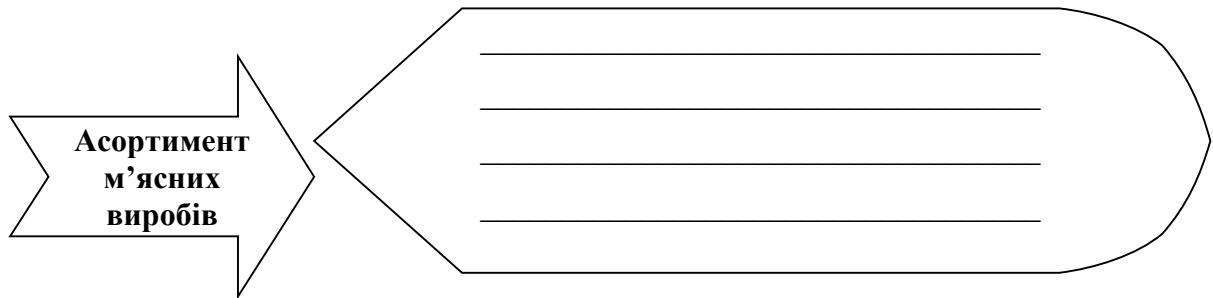
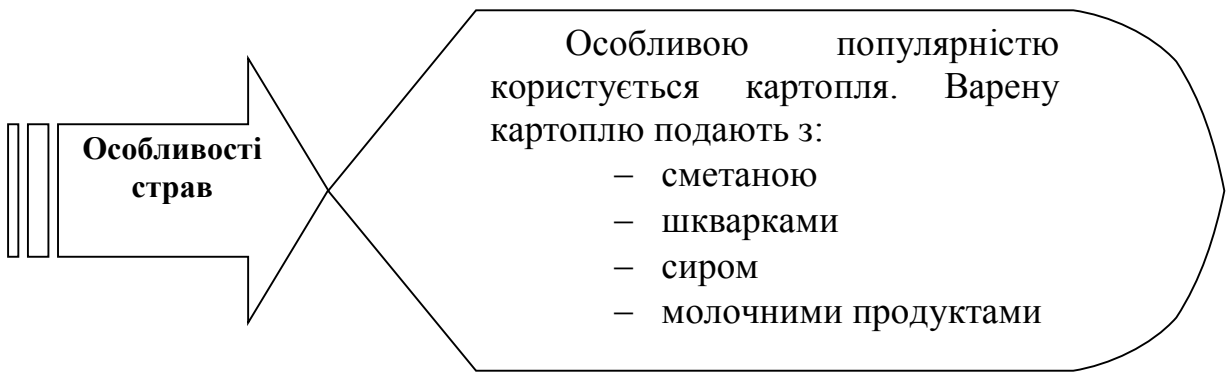
картопля (цепеліни, оладки, фарш для вареників)
велика кількість страв із свинини (рулети із натурального і січеного м'яса)

ЛАТВІЯ

ЕСТОНІЯ страви з житнього, горохового, пшеничного, ячмінного борошна «кама»
молоко свіже або кисле
риба свіжа

ЛИТОВСЬКА КУЛІНАРНА ЕТНОЛОГІЯ

Традиційну основу литовської кулінарії складають різноманітні продукти хліборобства: зернові, картопля, буряки, капуста, морква



ЛАТВІЙСЬКА КУЛІНАРНА ЕТНОЛОГІЯ

Основу латвійської національної кулінарії, складають продукти землеробства _____

Для приготування латвійських національних страв широко використовують

солоні й мариновані оселедці, кілька, копчена риба (салака)

густі каші із: гороху, бобів, перлових крупів
галушки з: гороху, бобів, нахтою, кефіром

Улюбленими стравами латишів вважаються



ЕСТОНСЬКА КУЛІНАРНА ЕТНОЛОГІЯ

вплив російської, скандинавської
кухонь

Дуже популярні страви з борошна:
Житнього, горохового, пшеничного, ячмінного («кама»), що вживаються із:
свіжим або кислим молоком, мультикапсад, капустою по-мульгськи, приготовлена зі свининою і крупами, кров'яною ковбасою, кров'яними кльоцками

До своєрідності естонської кулінарії можна віднести:

2. Основні види сировини, спецій та харчових продуктів, особливості їх використання

Українці вживають в їжу
М'ясо – свинину, яловичину, телятину, сало, шпик, баранину, сільськогосподарську птицю (курей, качок, гусей), дичину
Рибу – ставкову, річкову, морську, океанічну (свіжу, в'ялену, сушену і солону)
Крупи – в асортименті (пшоняну й кукурудзяну – найчастіше), гречану, рисову, перлову, ячну, манну, вівсяну. Молочні продукти – молоко, молочнокислі продукти (сметану, кефір, простоквашу). Жири, прянощі.

Білоруси вживають в їжу М'ясо – яловичину, свинину і сало (особливо), смажений шпик, телятину, птицю. Рибу – озерну, морську. Овочі – картоплю (другий хліб), моркву, цибулю, капусту, буряк. Яйця, гриби, жири – масло вершкове, олію рослинну. Молоко і молочні продукти. Плоди і ягоди – в асортименті. Прянощі і приправи

Росіяни вживають в їжу М'ясо – яловичину, телятину, птицю, дичину, баранину, м'ясо кіз. Рибу – річкову, океанічну, морську. Крупи – перлову, рисову, гречану, пшоняну. Молочні продукти – сири, вершки, сметану, простоквашу, кефір. Овочі – картоплю, моркву, цибулю, капусту, буряк, ріпу, томати, огірки, кавуни, дині. Фрукти – яблука, груші, сливу, обліпиху. Ягоди – брусницю, чорницю, клюкву. Яйця. Гриби. Жири – олію, масло вершкове, маргарин. Прянощі і приправи.

Литовці вживають в їжу М'ясо – свинину, птицю, яловичину. Рибу – в асортименті. Молочні продукти – сири, кисле молоко, сметану, молоко, масло. Овочі – картоплю, моркву, цибулю, капусту, буряк, огірки, помідори, солоні овочі. Яйця. Гриби. Жири – олію, масло вершкове, маргарин, шкварки свинні. Прянощі – кмин, пелетрун, петрушку, кріп.

Латвійці вживають в їжу

Естонці вживають в їжу

3. Технологія приготування страв, кулінарних виробів та напоїв, особливості їх подавання

УКРАЇНСЬКА КУХНЯ

Закуси і холодні страви

Це різноманітні салати, овочеві кашки, меживо, риба заливна, м'ясні холодці, завиванці, ковбаси, які мають надзвичайно велике значення у харчуванні людини. Для їхнього приготування використовують різноманітні продукти – сири і варені овочі

Перші страви

Другі страви

Битки по-селянськи

М'ясо пропускають через м'ясорубку з решіткою з великими отворами, додають воду, сиру ріпчасту цибулю, солять, посипають перцем і перемішують. Із фаршу формують битки, панірують їх і борошні, обсмажують, укладають у сотейник, заливають соусом.

Борошняні вироби

РОСІЙСЬКА КУХНЯ

Закуси і холодні страви

Редька з олією або сметаною
Закуска рибна
Язик або телятина заливні

Гарячі закуски

Нирки телятини у сметані _____

Перші страви

Страви із овочів і грибів

Капуста смажена

Качан капусти після зачистки і видалення кочережки варять у цілому вигляді у підсоленій воді. Потім видаляють листя, обережно зрізують потовщені частини або відбивають їх тяткою. Лист змащують густим соусом молочним і накривають незмащеним листом. Виріб злегка придавлюють, вирівнюють, надають йому овальну форму, обкачують у борошні, змащують яйцем і знову панірують, але тепер уже в сухарях. Обсмажують на сковороді з обох боків. Подають з маслом, сметаною, соусом молочним або сметанним і маслом.

Страви із риби

Страви з м'яса

Яловичина (телятина) з вишнями

У великому куску телятини, вздовж волокон роблять глибокі проколи ножем, шпигують вишнями без кісточок і солять. В розігрітий сотейник кладуть телятину, поливають маслом, посипають корицею і обсмажують в жаровій шафі до напівготовності. Потім додають вишневий сік, борошняну пасеровку, бульйон і тушкують до готовності.

Солодкі страви

БІЛОРУСЬКА КУХНЯ

Холодні страви

Салат закусочний

Очищують від шкірки редьку і натирають її на терці з великими отворами. Очищують, шинкують свіжі огірки, перемішують, солять, заправляють лимонною кислотою або лимонним соком, викладають гіркою в салатник, посипають нашинкованою зеленою цибулею, поливають зверху

Перші страви

Страви з м'яса

Драчена картопляна із свининою

Натирають сиру картоплю, додають борошно, сіль, перець, соду, цибулю смажену зі шпиком, дрібні кусочки обсмаженої свинини. Все ретельно перемішують і запікають.

Страви із картоплі, овочів і борошна

Солодкі страви

Чорнослив в молоці Кисіль білоруський

ЛИТОВСЬКА КУХНЯ

Холодні страви і закуси

Якнине (паштет литовський)

Ошпарену печінку нарізають кусками, тушкують з додаванням смаженої цибулі і пропускають через м'ясорубку. Потім додають сіль, масло, перець, вино і збивають суміш до отримання повітряної маси і варять.

**Перші
страви**

**Другі
страви**

**Ковбаса фарширована,
Цепелинай
Телятина «Гинтарис»**

**Солодкі
страви**

ЛАТВІЙСЬКА КУХНЯ

**Холодні
страви і
закуски**

**Перші
страви**

**Суп
хлібний**

**Другі
страви**

Курземес-строганов
Свинину злегка відбивають, нарізують продовгуватими кусочками і смажать із шпиком та ріпчастою цибулею. Перед кінцем смаження додають дрібно нарізані солоні огірки, пасероване борошно, бульйон, сіль, перець, сметану і доводять до ГОТОВНОСТІ.

ЕСТОНСЬКА КУХНЯ

**Холодні
страви і
закуски**

**Салака маринована
Ніжки свинячі в желе**

**Перші
страви**

Щі кислі з бобами

Підготовлені боби заливають холодною водою й доводять до кипіння, додають підготовлені свинину, квашену капусту, ячні крупи і варять протягом 1,5-2 год. Наприкінці варіння кладуть сіль і спеції.

Мульгикапсад

Свинину нарізають на порції, посипають сіллю і укладають у котел шарами з капустою. Шари пересипають перловою крупою, заливають водою і варять до готовності. Подають звареною картоплею.

**Страви з
м'яса**

**Страви із круп і
борошна**

4.Енотехнології в кулінарній етнології країн Східної та Північно-Східної Європи. Еногастрономічні поєднання в меню

**Вина винограду
ОАТ. Коблево.**

УКРАЇНА

Вина Коблево.

Шардоне, Мерло, Сапераві,
Каберне, Водевіль, Чорний
ворон, Франческа

Совиньон, Фетяска,
Фауст, Мускат золотий

Вина компанії «Золотий віл»

Шардоне біле натуральне виноградне сухе, колір золотистий з лимонним відтінком. Температура сервірування – 12-14°C. Подається до морепродуктів, маринованої телятини, птиці, м'яких сирів.

Савиньон _____

Фетяска біле натуральне виноградне сухе.
Температура сервірування – 12-14°C.
Подається до рибних страв, страв і з птиці.

**Райський сад
(Херсонщина)**

Перлина степу – біле сухе марочне.
– смак тонкий, свіжий
– колір світло-золотистий
Температура сервірування – 10-12°C.
Подається до страв з риби морепродуктів

**Вина Криму
Білі виноградні сухі марочні**

Херес Массандра - Температура сервірування – 16-18°C.
Подають до нього маслини, сири, овочеві салати, тартинки.

Температура сервірування – 16-18°C.

Подають до аперитивів, будь-яких страв із солоної риби.

**Мадера
кримська**

Температура сервірування – 16-18°C.

Подають на десерт до м'ясних бутербродів з шинкою, карбонатом

**Портвейн білий
кримський**

Червоні виноградні міцні марочні

Назва	Характеристика
<i>Портвейн червоний Кримський</i>	Температура сервірування – 16-18°C. Подають після їжі або з легкими закусками, до карбонату, буженини.
<i>Портвейн червоний «Южнобережний»</i>	
<i>Портвейн червоний Лівадія</i>	Температура сервірування – 16-18°C. Подають: диджестив, подають з м'ясними закусками.
<i>Бастардо Массандра</i>	Температура сервірування – 16-18°C. Подають до фруктів на десерт.
<i>Кагор Южнобережний</i>	

Питання для самоконтролю

1. Які характерні особливості національних кухонь країн Східної та Північно-Східної Європи?
2. Охарактеризувати технологію приготування страв з м'яса у країнах Східної Європи.
3. Як в українській кухні готують борщі: український, селянський, київський, полтавський з галушками та ін.?

4. Чим відрізняються кулеші від супів?
5. Як готують холодні закуски у білоруській кулінарії?
6. Технологія приготування вареників з картоплею, капустою, сиром, вишнями.
7. Технологія приготування пельменів.
8. Які види теплового оброблення використовують під час приготування страв російської кухні? Наведіть приклади.
9. Які характерні особливості національних кухонь країн Північно-Східної Європи?
10. Перерахуйте види продуктів, із яких готують страви в країнах Північно-Східної Європи?

ТЕМА 5. Кулінарні особливості країн кавказького регіону

ПЛАН

1. Вплив релігійних та світських традицій на кулінарну етнологію кавказьких країн (Грузія, Вірменія, Азербайджан).
2. Основні види сировини, спецій та харчових продуктів, особливості їх використання.
3. Технологія приготування страв, кулінарних виробів та напоїв, особливості їх подавання.
4. Енотехнології в кулінарній етнології кавказьких країн. Еногастрономічні поєднання в меню.
5. Асортимент страв, меню, режими харчування іноземних туристів.

Рекомендована література

Основна: 1, 2, 7.

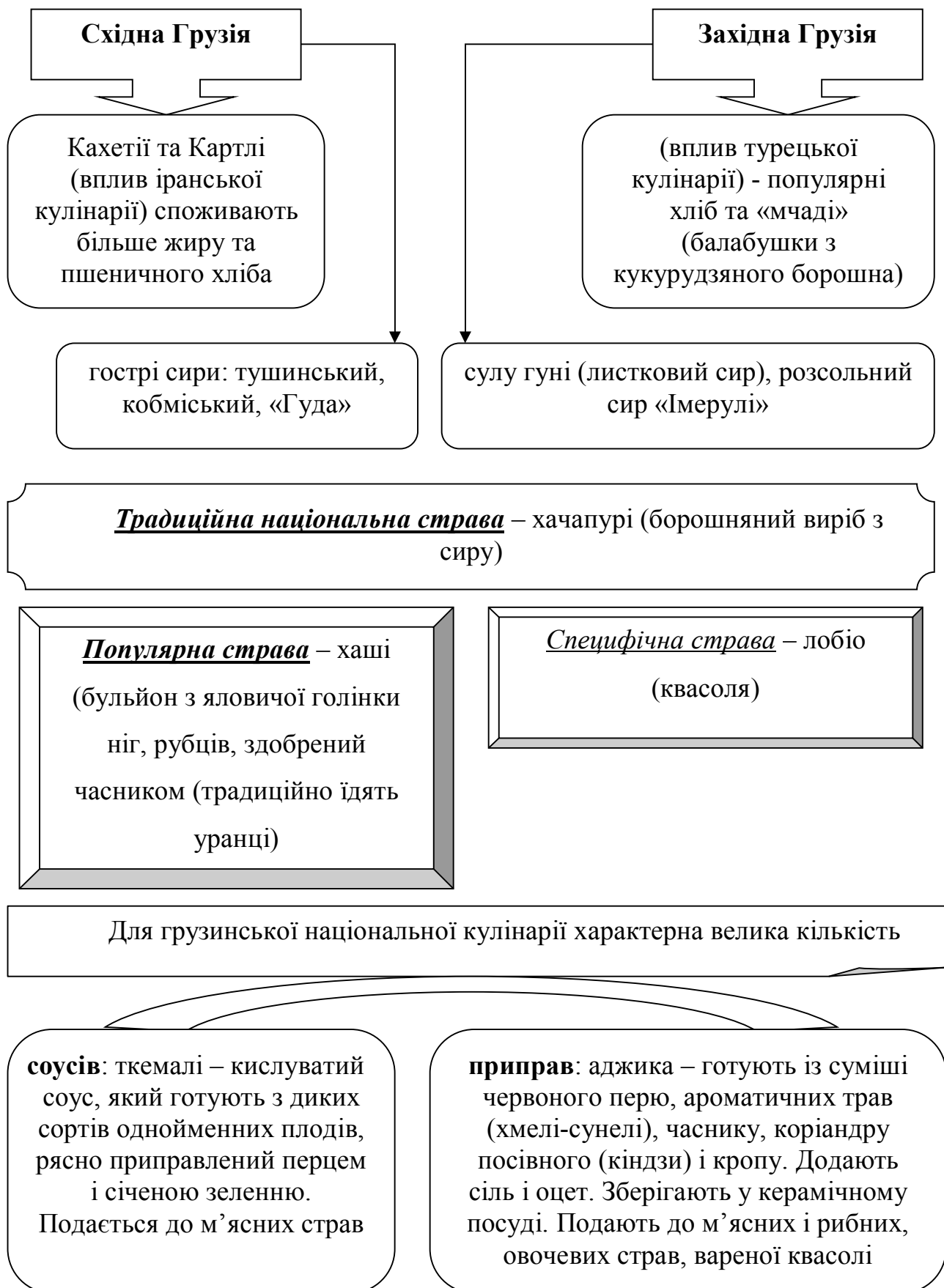
Додаткова: 2, 3.

Міні-лексикон: хінкалі, мчаді, гомі, сациві, хачапурі, аджика, ткемалі, толма, лаваш, піті, люля-кебаб, ярпах-долмси, сир-пендир, гатиг, халва, рахат-лукум, пахвала, джонджолі.

1. Вплив релігійних та світських традицій на кулінарну етнологію кавказьких країн (Грузія, Вірменія, Азербайджан)


Грузинська кулінарна етнологія

Грузинська кухня спирається на контраст пряного і гострого. За історико-географічними особливостями грузинська кулінарія поділяється на кухні Західної і Східної Грузії.



Вірменська кулінарна етнологія

Вірменська кулінарія відрізняється від інших значним вмістом хліба в раціоні харчування населення



На національні свята готують



Азербайджанська кулінарна етнологія

Сучасна азербайджанська кухня відрізняється від кухонь країн Кавказу застосуванням різноманітних пряних трав

кіндза (коріандр посівний)
м'ята перцева
тархун (полин, естрагон)
кявара, цибуля-порей
кріп, петрушка, рейхан (васильки справжні)



Відмінна властивість азербайджанської кухні – переважно використання баранини. Для приготування рибних страв використовуються:

Поліпшують смакові властивості страв: маслини, оливи, абгора (сік незрілого винограду), наршараб (згущений гранатовий сік), сумах (сушене листя пряної рослини), лавашана пастила (сушені пластинки з гранатового соку), аличадльбухара (слива сушена), курага, мускатний горіх, кизил-ахта (сушений кизил).

страви із січеного м'яса

люля-кебаб, тава-кебаб, ярпах-долмаси

Плови

Готують із різними продуктами (м'ясними, рибними, овочевими, фруктовими), від яких вони одержали свою назву: плов коурма (баранина), тоюг плов (з куркою), бамлг плов (з рибою), мейвя плов (з фруктами) та ін. Рис для плову готують і подають окремо від решти компонентів

Гатиг – основний кисломолочний продукт. Основною сировиною для приготування є сюзьми (концентрованого гатила).

Гурут – підсолена й висушена сюзьма.

Серед гарячих напоїв перше місце посідає чай. Його подають у скляних «армуди» із цукром, лимоном, варенням. Чай заварюють часто із дикорослими лікувальними травами.

Національні борошняні вироби готують із тіста: дріжджового (приготовленого опарним або безопарним способами) та прісного здобного.



2. Основні види сировини, спецій та харчових продуктів, особливості їх використання

Грузини вживають в їжу

М'ясо: баранину, яловичину, свинину, сільськогосподарську птицю, субпродукти.

Рибу: морську, океанічну.

Крупи: рис.

Бобові: квасоля, горох.

Молочні продукти: молоко, сметану, сулу гуні (лишковий сир), розсольний сир «Імурелі», гострі сири.

Овочі: редис, редька, помідори, огірки, стручковий перець, цибулю ріпчасту, картоплю, крес-салати.

Жири: жир-сирець, масло вершкове.

Вірмени вживають в їжу

М'ясо: баранину, яловичину, свинину, сільськогосподарську птицю, диких тварин (гірського барана, оленя), субпродукти.

Рибу: форель (сванська), сванський сиг, форель гірських річок, сазан та ін.

Молочні продукти: молоко, свіжі і після переробки продукти (квашене молоко-мацун).

Крупи: рис.

Бобові: горох, боби, горох лущений, чеевиця).

Яйця.

Овочі: баклажани, картоплю, моркву, помідори, часник, цибулю

Азербайджанці вживають в їжу

М'ясо: баранину (переважно), птицю домашню, яловичину.

Рибу: кутум, судак, сазан, жерех, короп, кільку каспійську, окунь, білугу, берш, осетер, севрюгу.

Молочні продукти: молоко коров'яче, овече, козяче, буйволине, сир-пендир, гатиг – основний кисломолочний продукт, сметану.

Прянощі і приправи: _____

3. Технологія приготування страв, кулінарних виробів та напоїв, особливості їх подавання

Страви грузинської кухні

Холодні страви

Салат з помідорів і огірків із горіховим соусом, сациві з баклажанів

Перші страви



Другі страви

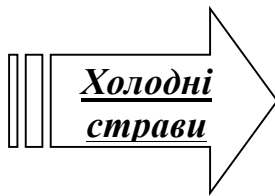
Шашлик по-кавказьки
Курчата табака
Чанахі
Купати
Чахохбілі

Борошняні вироби

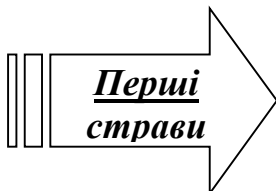
Хачапурі імеретинське
Дріжджове тісто, приготовлене опарним способом, розділяють на коржі масою 160 г. На середину коржа кладуть 100 г фаршу, вкінці коржа защіпають, надають йому округлої форми, після цього укладають вироби на змащений жиром лист, розстоюють протягом 10-15 хв, змащують яйцями й випікають при температурі 220-240°C протягом 20-25 хв. Готові хачапурі змащують вершковим маслом.

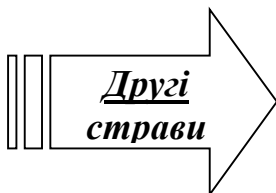
Соус ткемалі. Плоди ткемалі перебирають, відварюють протягом 5 хв. і протирають через сито. Після цього розводять відваром, додають товчений часник, дрібно нарізану зелень кіндзи, кропу, заправляють перцем, сіллю, доводять до кипіння й охолоджують.

Страви вірменської кухні

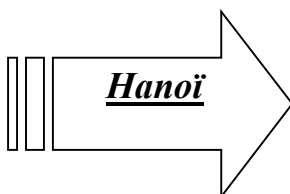


Баклажани з часниковою начинкою
Салат із червоної квасолі



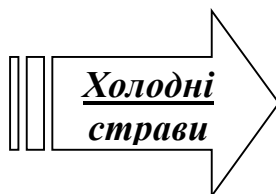


Плов із сушеними фруктами
Форель припущена
Вирізка на рожні
Мусака з картоплею

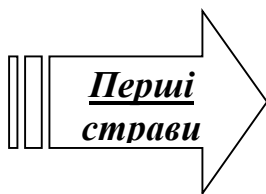


Тан (напій кисломолочний)
Мацун і сметану розводять холодною кип'яченою водою, додають сіль.
Подають тан охолодженим.

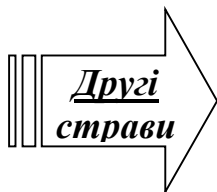
Страви азербайджанської кухні



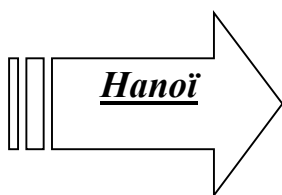
Салат по-шекинськи
Підготовлені помідори, огірки й солодкий перець нарізують кубиками, додають дрібно нарізані зелену цибулю й зелень, оцет або абгору, перець, сіль, перемішують.
Салат подають по 100-150 г на порцію, прикрашають зеленню кіндзи й рейхану.



Суп із м'ясними кульками і аличею



Люля-кебаб. Баранину, ріпчасту цибулю, жир-сирець подрібнюють на м'ясорубці, заправляють сіллю й перцем чорним меленим. Фарш охолоджують протягом 20 хв. Після цього формують люля у вигляді сардельок масою 45 г, нанижують на рожен і смажать над вугіллям.



4. Енотехнології в кулінарній етнології кавказьких країн. Еногастрономічні поєднання в меню

ГРУЗІЯ

Червоні виноградні вина природні напівсолодкі вина

Хванч кара	Ахашені, Оджалеші	Піросмані	Піно Нуар
колір – темно рубіновий аромат – плодовий температура сервірування – 9-10°C	температура сервірування – 9-10°C поєднують з фруктами, солодоцями	колір – темно рубіновий смак – терпкий температура сервірування – 10-12°C	колір – темно рубіновий смак – приємна кислотність температура сервірування – 15-18°C

Теліані

- колір – темно рубіновий
 - смак – пікантна гір чинка свіжого перцю
 - температура сервірування – 15-18°C
- подається до яловичого філе, приготовленому на грилі або чанахі

Білі виноградні натуральні напівсолодкі ординарні вина

Алазанська Долина

- колір – світлої соломи
 - аромат – приємний з тонкими нотками дюшеса
 - температура сервірування – 9-10°C
- подається до фруктів, солодоців, горішків, десертів

Тбілісурі

колір – світлої соломи
аромат - свіжий
температура сервірування – 10-12°C
подається до сулу гуні, риби і фруктів

Цінандалі

колір – світлої соломи
смак – пікантною гірчинки
температура сервірування – 15-18°C
прекрасний аперитив, поєднується з м'ясом ягняти, курки й овочами

Білі виноградні натуральні сухі марочні вина

Гурджаані (колір – світлої соломи, аромат – тонкий фруктовий, температура сервірування – 10-12°C, подається до риби та птиці)

Манаві (колір – світлої соломи, смак – м'який, ніжний, гармонійний, температура сервірування – 10-12°C, подається до устриць й зеленого салату)

Ереті (колір – світлої соломи, смак – гармонійний, температура сервірування – 8-12°C, подається з білим м'ясом та рибою)

Виноградні природно-напівсолодкі вина

Пиросмані

- колір – темно рубіновий
 - смак – гармонійний
 - аромат яскравий сортовий
 - температура сервірування – 18-20°C
- подається як аперитив з курячим м'ясом

Вина виноградні сухі марочні

Напареулі

колір – темно гранатовий
смак – тонкий і гармонійний
аромат – ніжний і багатий сортовий букет із тоном сливи
температура сервірування – 16-18°C
подається з курячим, яловичим м'ясом, свининою, зеленню

Гурджаані

колір – світлої соломи
смак – гармонійний
температура сервірування – 10-16°C
подається аперитив з рибою, ікром, курячим м'ясом, свининою

Білі ігристі напівсухі вина

Старий Тбілісі Брют

колір – світлої соломи
смак – ніжний з високими ігристими і пінними властивостями
аромат – ніжний і багатий сортовий з фруктовими нотами
температура сервірування – 8-10°C
подається до морозива, фруктів, десертів

Кавказька Долина

колір – насичений гранатовий
смак – гармонійний насичений
аромат – ніжний з ароматом польових квітів
температура сервірування – 16-18°C
подається з курячим м'ясом, яловичиною, свининою, сиром

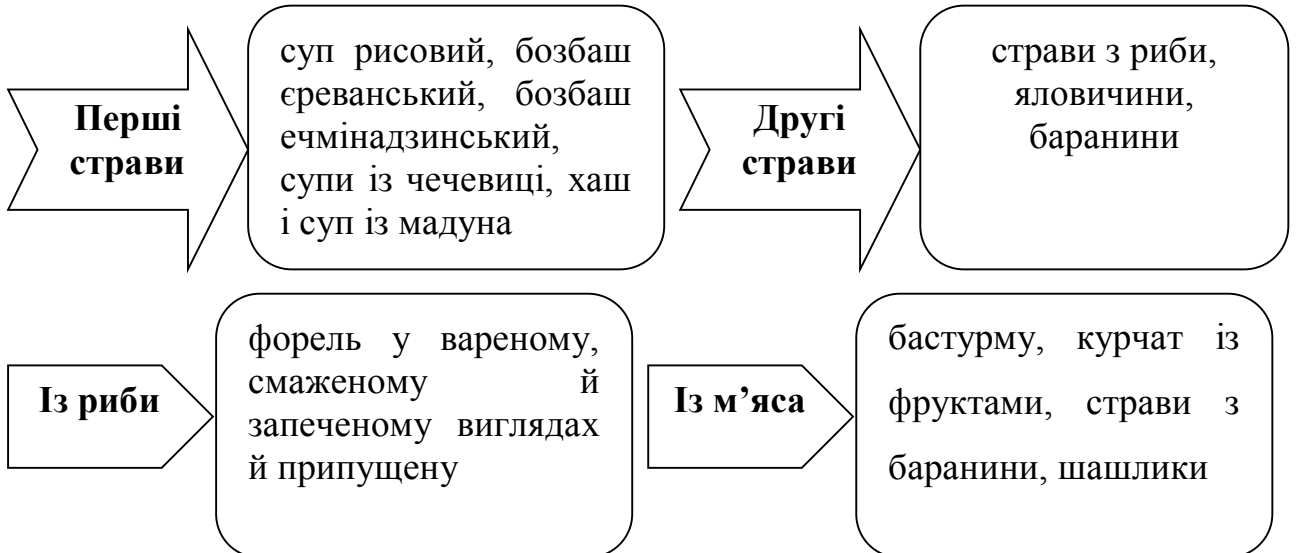
5. Асортимент страв, меню, режими харчування іноземних туристів

Режим харчування вірмен

Снідають у Вірменії дуже швидко. Сніданок вірмена – лаваш з сиром. Обід – помірний. О 18 год. починається трапеза за всіма правилами – щільна вечеря (50-60% денного раціону)

Свинину вірмени вживають рідко, але люблять баранину і яловичину, багато солі.

Вірменам можна запропонувати гострі закуски, із холодних страв і закусок – квасолі стручкову з оцтом і часником, салати (баклажани з часником, червону квасолі із смаженою цибулею ріпчастою), толму із гороху у виноградних листях.

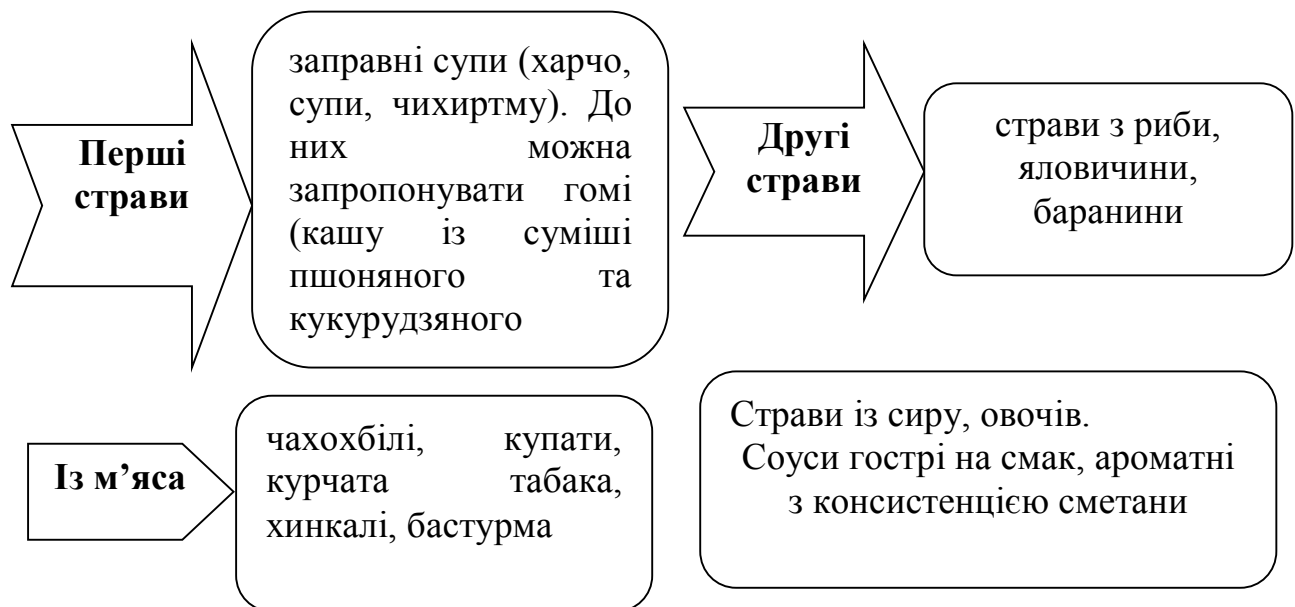


Плови із сушених фруктів, копченою рибою, із смаженої баранини.
Страви із овочів з включенням гарбуза

Харчування грузинів

багато овочевих закусок, особливо, із сирих овочів, а також варених, солоних і маринованих овочів і зелені. Обов'язково включити баклажани, квасолі, шпинат, червоні й зелені помідори, а також капусту та інші овочі


В якості закуски можна запропонувати різноманітні рибні, м'ясні страви у холодному вигляді, а також субпродукти з гострою приправою та гастрономічні вироби (ковбасу, шинку тощо)



Грузини любляють: страви приготовлені на вертелі: м'ясні, рибні, овочеві, молочні (сир).

Гарніри до них: перець, зелень, цибуля ріпчаста, цибуля зелена, свіжі помідори, скибочки лимону, солоні огірки, баклажани, фаршировані кврлючним салом.

Для туристів із Азербайджану в меню необхідно включити страви, які розповсюджені за межами республіки.



Питання для самоконтролю

1. Характеристика технології субпродуктів у вірменській кухні.
2. Технологічні особливості приготування шашлику по-карському.
3. Асортимент страв із курей, курчат та риби.
4. Яка характерна технологічна особливість приготування вірменського хашу і яка різниця з грузинською стравою хаш?
5. Асортимент страв із баранини, яловичини.
7. В яких регіонах Грузії споживають здебільшого птицю і з якими соусами?

8. З якої сировини готують хаші та які особливості його теплового обробляння і які заправляють цю страву? В які години їдять цей суп?
9. Які ознаки і особливості мають хінкалі порівняно з пельменями?
10. Особливості технології приготування приправ до м'яса, птиці. Які трави використовують для приготування суміші сухих спецій?

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ЛІТЕРАТУРНИХ ДЖЕРЕЛ

Законодавчі та нормативні акти

1. Про туризм : Закон України від 15.09.1995 р. № 324/95-ВР : станом на 16 жовт. 2020 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-вр#Text> (дата звернення: 21.12.2021).
2. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги. Чинний від 2004-07-01. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України. URL: http://dnaop.com/html/29636/doc-ДСТУ_4268_2003 (дата звернення: 22.12.2021).
3. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. Чинний від 2004-07-01. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України. URL: http://dnaop.com/html/29982/doc-ДСТУ_4269_2003 (дата звернення: 22.12.2021).
4. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Чинний від 2004-07-01. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України. URL: http://dnaop.com/html/34057/doc-ДСТУ_4281_2004 (дата звернення: 22.12.2021).

Основні

1. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. Кондор, 2016. 502 с.
2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2015. 280 с.
3. Байлік С. І., Писаревський І. М. Організація готельного господарства : підруч. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.
4. П'ятницька Г. Т. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2015. 430 с.
5. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація : монографія. Київ : КНТЕУ, 2015. 465 с.
6. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. Київ : «Видавництво Ліра-К», 2016. 280 с.

Додаткові

1. Дахно І. І., Тимофієв С. М. Країни світу : Енциклопедичний словник. Київ : МАПА, 2011. 602 с.
2. Ощипок І. М., Пономарьов П. Х., Філь М. І. Кухні народів світу : навч. посібн. Львів : Видавництво Магнолія. 2006. 248 с.
3. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа : Довідник офіціанта. Електронний ресурс. Львів : Афіша, 2010. 304 с.
4. Михайлов В. М., Радченко Л. О., Новікова О. В. Технологія приготування їжі. Українська кухня : навчальний посібник. Харків : Світ книги, 2012. 537 с.

5. Челимбієнко В. А., Зигуля И. В. Кухні країн світу. Харків : 2011. 461 с.
6. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посіб. Київ : «Кондор», 2012. 504 с.
7. Ростовський В. С., Шамян С. М. Барна справа : підруч. Київ : Центр учб. л-ри, 2011. 395 с.
8. Давидова О. Ю., Писаревський І. М., Ладиженська Р. С. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві : навч. посіб. Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. Харків : ХНАМГ, 2012.
9. Абрамов В. В., Тонкошкур М. В. Історія туризму : підруч. Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. Харків : ХНАМГ, 2010. 294 с.
10. Малюк Л. П., Варапаєв О. М., Цюлковська А. В. Сервісологія та сервісна діяльність : навч. посіб. Харків : ХДУХТ, 2014. 211 с.
11. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підруч. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
12. Мазаракі А. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : підручник. 2-ге вид., пероб. та допов. Київ : Центр навч. л-ри, 2011. 584 с.
13. П'ятницької Н. О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підруч. 2-ге вид. перероб. та допов. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
14. Писаревський І. М., Погасій С. О., Покоłodна М. М. та ін. Організація туризму : підруч. Харків : ХНАМГ, 2013. 541 с.

Навчальне видання

КУХНІ КРАЇН СВІТУ

Методичні рекомендації

Укладачі: **Стріха Людмила Олександрівна**
Крамаренко Олександр Сергійович

Формат 60 × 84/16. Ум. друк. арк. 3,6.
Тираж 30 прим. Зам. №523.

Надруковано у видавничому відділі
Миколаївського національного аграрного університету
54020, м. Миколаїв, вул. Георгія Гонгадзе, 9

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 4490 від 20.02.2013 р.