

Модуль 2. Гастрономічний туризм в різних країнах, кулінарні тренди та гастрономія

Тема 2.3. Гастрономічний туризм країн Західної, Східної, Південної Азії та Кавказького регіону

ПРАКТИЧНА РОБОТА № 5

Тема. Вивчення, аналіз об'єктів гастрономічного туризму Китаю та Японії

Очікувані результати навчання:

- аналізувати відомі гастрономічні бренди Китаю та Японії;
- порівняти гастрономічні делікатеси туризм Китаю та Японії;
- застосувати вміння аналізу інформації щодо закладів харчування Японії, як об'єктів гастрономічного туризму, відзначених Мішлен;
- пояснити вплив об'єктів гастрономічного туризму на розвиток регіонів Китаю;
- вміти застосувати навички аналізу та систематизації інформації щодо об'єктів гастрономічного туризму Китаю та Японії.

Засоби/форми організації активізації освітньої діяльності студентів:

- дискусійне обговорення;
- розв'язання практичних завдань;
- вирішення ситуативних завдань;
- активна бесіда;
- обговорення проблемних питань.

Питання, винесені на обговорення

1. Гастрономічні об'єкти Китаю.
2. Гастрономічні об'єкти Японії.

Рекомендовані джерела:

1.	Дишкантюк О.В. Гастрономічний туризм: підручник/О.В. Дишкантюк. К.В. Власюк, Одеса: 2021, 136.	69-74
2.	Слащева, А. В. С 47 Слащева А. В. Етнічні кухні : навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 159 с. http://elibrary.donnuet.edu.ua/2175/1/2020_NP_GRS_Etnichni%20kuhni.p Електронний ресурс (дата звернення 06.08.2022).	

ТЕОРЕТИЧНІ ВІДОМОСТІ

Заклади харчування Японії як об'єкти гастрономічного туризму

Як вважає один з провідних фахівців у галузі японської кулінарії, Оцука Тікара, існує чотири різновиди такого харчування:

- це «сніданок з собою» – бенто:
- столові – секудо, ресторани,
- а також заклади, де можна покуштувати яку-небудь конкретну їжу, свого роду ресторанчики «однієї страви»,
- ресторан в традиційному стилі.

Зазвичай в кожному місті Японії є безліч місць, де можна недорого і смачно поїсти, як невеликих ресторанів, так і «фастфудів». Дуже багато закладів виставляють перед входом вітрини з макетами їжі або каталоги, в яких є фотографії і ціни страв, що дуже зручно, економить сили і час, особливо іноземцям.

Вітрина з макетами їжі в Японії Незалежно від того, чи ресторан є окремою будівлею, чи знаходиться в приміщенні торгового центру, при вході вас зустріне «норен» – фіранка з широких розрізів тканини, яка вивішується, якщо заклад працює. За станом норена можна визначити клас закладу: якщо тканина виглядає бездоганно, чиста, відпрасована, – закладу можна довіряти, тоді як норен з штучних матеріалів, бамбуку, сигналізує про нижчий ранг.

Першокласні ресторани вищого рангу, навпаки, зазвичай не мають навіть ніякої вивіски, а якщо вона й є, то в повністю гармоніює з фасадом і клієнтів тут приймають зазвичай за попереднім записом.

Рівень ресторанів такого класу визначає «Michelin Guide» – найбільш відомий і впливовий з ресторанних рейтингів в світі на даний час.

Згідно з ним Токіо є рекордсменом серед гурманів і має найбільшу кількість ресторанів з найбільшою кількістю зірок.

На цьому відео фасад французького ресторану La Cime в місті Осака, власник зірки Michelin. Автентичні японські ресторани першого класу називаються рьотей. Вони, зазвичай, мають багатостолітню історію та розраховані на багату публіку, якій пропонуються сезонні страви та напої за

старовинними рецептами і розваги – часто в такому закладі є гейша (або актриса-гейша).

Рьотей є окремими будинками в традиційному стилі, зазвичай з садом та ставком з рибами. Потрапити туди можна лишень за рекомендаціями та попереднім записом, проте яскраві враження та найкраще можливе обслуговування буде забезпечене. зовнішній вигляд рьотей рьотей зазвичай зберігають свій вигляд століттями, навіть серед міської забудови рьотей з двором.

Ціни в ресторанах Японії прийнятні (під ресторанами розуміється всі види закладів, в яких можна поїсти).

Як правило меню в ресторанах буває на японській і англійській мовах, на крайній випадок, все меню містять зображення страви, можна просто показати пальчиком, що сподобалося, а також на вітринах ресторанів є плакати або муляжі пропонованих страв, перш ніж зайти в заклад можна ознайомитися і з асортиментом і з цінами, що дуже зручно.

В Японії існує багато видів ресторанів, до ак правило ресторани в Японії спеціалізуються на одному типі (вигляді) харчування. За цією ознакою можна виділити наступні ресторани:

Відвідування **Соба-я і Удон-я** обійдеться від 500 до 1500 ієн. Ці заклади спеціалізуються на приготування страви з локшини. Більшість страв з локшини подаються в гарячому бульйоні, локшину занурюють в соєвий соус і з'їдають.

До локшини часто подаються овочі і темпура (риба, морепродукти, овочі, приготовані в клярі і обсмажені у фритюрі). Різновидів страв з локшини дуже багато і асортимент змінюється в залежності від сезону.

Рамен-я – це дуже популярні ресторани в Японії, як і сама страва. Блюдо настільки популярно, що багато хто забув (або не знають), що рамен прийшов з китайської кухні. З огляду на велику популярність, власники кожного ресторану прагнуть заманити до себе клієнтів, і у кожного є свій особливий рамен з додаванням особливого інгредієнта, який не готують в іншому ресторані.

Каре-я ресторани спеціалізуються на приготуванні каррі-рису. Це досить популярна страва як для ресторанів, так і для приготування в домашніх умовах.

Каре-я в основному розташовуються біля залізничних вокзалів і в ділових районах міста. Але каррі-рис можна придбати і в інших, що не спеціалізованих ресторанах. Каррі був завезений з Індії в епоху Мейдзі, який японці адаптували до свого смаку.

Японський каррі відрізняється від свого індійського побратима, він солодший за смаком і не такий гострий. З каррі готується картопля, морква, цибуля і м'ясо. Також японці вважають за краще свинину в східній Японії і яловичину в західній Японії, в той час як в Індії використовується баранина і курка. Зазвичай каррі їдять ложкою. Відвідування Каре-я обійдеться від 500 до 1500 ієн.

Гюдон-я – гюдон, дослівно чаша яловичини. Це відносно недорогий спеціалізований ресторан стилю фаст-фуд, розташовуються такі ресторани по всій країні і пообідати в ньому можна 300 до 1000 ієн.

Відвідування Окономіякі-я буде коштувати вам від 700 до 1500 ієн. Багато закладів обладнані спеціальними столами – теппаном (смаження поверхня), докладніше як готують окономіяки і як виглядає теппан можна почитати тут. На цих столах вам запропонують самостійно приготувати окономіякі або ж у вашій присутності це зроблять співробітники ресторану. Окономіякі розрізняються по стилю приготування в залежності від регіону Японії.

Далі йдуть спеціалізовані ресторани з дорожчий ціною політикою.

Темпура-я від 700 до 2500 ієн на людину, **Унагі-я** від 1500 до 5000 ієн. Темпура це овочі, морепродукти, гриби, приготовані в клярі і обсмажені у фритюрі. Дуже популярне в Японії страва, завезено було португальцями.

Унаги – це річковий вугор, готують його на грилі, а також подають з рисом – унадон. Жирний смажений вугор вважають за краще вживати в жарку пору року, так як вважається, що жирна їжа допомагає підтримати сили в задушливе час року.

І що їсти в Японії?

- **Якіторі:** це курячі шашлики на грилі, різні частини курки, які готують на деревному вугіллі та коштують дешево. Є різновиди, і це одна з найпопулярніших вуличних продуктів харчування.

- **Tempura:** це шматочки риби або смажені овочі. Походженням з Португалії вони стали популярними у всій Японії, і існують різні типи. Зазвичай його їдять як основну страву або з рисом, соба або удоном,

- **Ramen:** класичний суп з локшиною з Китаю, але адаптований з японськими смаками. Недорого, і скрізь є спеціалізовані магазини та магазини лише для удонів.

- **Соба:** локшина з гречаного борошна, наприклад, спагетті, подається гарячою або холодною. Деякі сорти їдять протягом року, інші лише сезонно. Її навіть можна купити в супермаркетах.

- **Удон:** це японська локшина з пшеничного борошна, тонша за соба, біла і дещо липка.

Відвідайте храм, відвідайте замок, купайтеся в гарячому джерелі, відвідайте мацурі та їжте. Все, що ви не можете пропустити в Японії.

КИТАЙ: МАКАО КУЛІНАРНИЙ ФЕСТИВАЛЬ Міжнародний кулінарний фестиваль. Як завжди головним майданчиком проведення заходу стане ротонда навпроти Вежі Макао.

Кулінарний фестиваль організовує Асоціація рестораторів, яка обіцяє не тільки величезну кількість різноманітних страв, а й живі вистави, ігри та пивні змагання.

Китайські гастрономічні делікатеси

Качка по-пекінськи або бейцзінка. Туристів найбільше приваблює качка по-пекінськи, адже вона прославилася своєю золотистою і хрусткою скоринкою. Уміння приготувати таку птицю – це традиція, яка передається століттями. Найчастіше шматочок такої качки загортають в цун ю бін і заправляють хойсінським соусом.

Дунпо готують зі свинячого очищеного і промитого шлунка, який довго тушкують в сковороді або жаровні. Страва вважається одночасно і жирною і

пісною. Ніяких сторонніх і неприємних запахів – особливий смак і аромат надають спеції і прянощі.

Ла цзи цзи або куряча грудка в гострому соусі. Ці грудки почали готувати в Сичуані. І все б нічого, якби кухарі не надавали їм смак «а-ля вогонь у роті»: при готуванні додають багато гострого чорного перцю, чилі, кунжуту. Неймовірно смачно, але не кожен буде готовий її покуштувати.

Османтус в поєднанні з коренем квітки лотоса. Корінь лотоса солодкий, якщо його правильно приготувати – тоді все приготоване має солодкуватий смак. Крім цих двох головних інгредієнтів додають соус червоного кольору, клейкий рис. Найчастіше ласощі визнають їжею для вуличних перехожих. Початок свого існування воно бере в Ханчжоу.

Булка з м'ясом. Булка з м'ясом в Китаї також не проста. Вона є аналогом американського бургера, де всередині поміщено січене м'ясо. Це також їжа для вулиці, яка підходить тим, хто практикує легкий перекус.

Пельмені по-шанхайський. Їх також практикує ліпити і подавати до столу Китай. Турист повинен знати, що наповнені вони не тільки свининою або яловичиною, але і м'ясом краба. Варити їх потрібно в бульйоні з води, спецій і трав. Китайці радять їсти страву таким способом, щоб пельмень був в ложці разом з бульйоном – тоді смак буде повним, але своєрідним.

Рисова локшина готується окремо, а соєві боби зі свининою тушкують під соусом в іншому посуді (соус кожен кухар Китаю може приготувати різний).

Блюдо для тих, кого лякає словосполучення «**ферментовані бобові культури сої**» - нічого страшного в ньому немає, навпаки, воно дуже смачне і приємне для туриста. Курка для бідного Курка ця готується досить непростим способом, хоча багатьом здається, що назва містить у собі простий рецепт. Саму курку з'єднують з грибами і свинячими шматочками, далі поміщають в листок лотоса і печуть в глиняної суміші. Фішка цього блюда: для того, щоб з'їсти цю курку потрібно розбити затверділу глину молоточком. Подібного роду їжа має неймовірний запах і смак.

Свинина з тофу. Справжні поціновувачі китайської кулінарної культури готові сперечатися з тим, що дико і безглуздо змішувати м'ясо свині з тофу. Але таке змішання вимагає це блюдо. Свинину тушкують в чилійському олії, перці і бульйоні. Це неймовірно смачно і соковито. Але потрібно знати, що подібне приготувати зможе не кожен кухар Китаю.

Солодка драконяча борідка або драконяча цукерка. Це десертна страва, яку робить кожен раз по-своєму кухаря, основна перевага – неповторний вигляд і смак ласощі. Готують цукерку з мальтозного сиропу, цукру з додаванням горіхів або кокоса. За виглядом нагадує кокон або бороду.

Здоба ю тьяо. Так називають смажений пончик, з яким і їдять перші страви або відвари з рису. Смажиться в масляному потоці у вигляді смуг.

Яйця Хунань почала готувати і назвали його столітніми яйцями. За готуванні особливих вимог не висувається, досить взяти яйця перепелів, качок або курей, потім обмазати їх золою, глиною, сіллю, вапном і лушпинням з рису. Далі цю суміш потрібно закопати на пару тижнів, а можна і на місяці два-три. У цей час якраз яйця змінять свої смакові, колірні характеристики. Запах також буде іншим.

Пельмені шуму. Легко відрізнити від будь-яких інших пельменів, тому що краї їх звивисті. Гуандун і її околиці почали займатися цим цієї страви ще в далекі часи. В якості начинки може стати м'ясо свині чи краба, овочі будь-якого роду. Подавати радять до зеленого чаю або Дімс.

Смажена квасоля по-китайськи. Коли людина потрапляє в Сичуань, перед ним відкривається мільйон можливостей зазнати ту чи іншу їжу, але не можна обійти стороною стручкову квасолю, яка обсмажується з перцем, зеленою цибулею, часником, імбиром і гірчичним коренем. Привертає гурманів хрустка скоринка.

Суп з тофу. Варто спробувати, але тільки не з смердючого, про який говорилося вище. У цей суп кладуть редьку, замариновану з водоростями, і додають соєвий соус. Подається таке гаряче з булочкою.

Китайці дуже економні – вони ніколи не залишають після себе недоїденого. Справа стосується курячих потрухів і частин. Зараз на вулицях

Китаю продають смажені лапки птаха, дзьоби, селезінки, мови, хрящі і багато іншого. Так звані курячі «запчастини».

Будучи в Китаї не варто відмовлятися від битих огірків зі спеціями, золотих монет, парових пиріжків, фунчози з яловичиною та грибами, морського супу з сьомги і креветок, нянь-гао, вонтони, китайської капусти з медом, кальмарів, консервованої капусти, картоплі по-китайськи з кисло-солодким соусом, гречаної локшини з морським коктейлем, смажених баклажанів і баклажанів гриль, маринованих шиїтаке, печінки, салату «фунчозу».

Досить зайти в будь-який ресторан або бістро, як привітні працівники підкажуть про новинки та цікаву кухню.

Для того щоб після гострих страв не хотілося бігти гасити пожежу в роті, офіціанти ресторанів і кафе пропонують своїм гостям скуштувати компот з вишні – на смак нічим не відрізняється від традиційного, зате сприятливо впливає на організм людини, знижує стрес, підвищує апетит і тонізує.

Основним принципом будь-якої страви, яке готується китайцем, має відповідати невеликим розмірам, таким, щоб зручно було брати паличками порцію.

ПРАКТИЧНІ ЗАВДАННЯ ПРАКТИЧНІ ЗАВДАННЯ

Завдання № 1

Проаналізувати заклади ресторанного господарства Японії як об'єкти гастрономічного туризму. Вказати їх напрямки, спеціалізацію. Зробити власні висновки.

Завдання № 2

Проаналізуйте та порівняйте традиційні кухні Японії та Китаю за наступними аспектами:

- сутність та загальні риси,
- традиційні продукти кухні,
- традиційне поєднання продуктів,
- теплові обробки, які застосовуються,

- традиційні страви та напої.

Вкажіть, чому ці кухні приваблюють гастрономічних туристів. Зробіть власні висновки.

Завдання № 3

Підготувати доповідь та презентацію в Power Point на теми:

- «Традиційна китайська кухня як об'єкт гастрономічного туризму»,
- «Традиційна японська кухня як об'єкт гастрономічного туризму»,
- « Японські ресторани, відзначені зірками Michelin».

Презентація повинна мати наступну структуру:

- ✓ тема доповіді,
- ✓ прізвище виконавця,
- ✓ зміст доповіді,
- ✓ основні положення,
- ✓ висновки.

Презентація та доповідь не повинні перевищувати 7 хвилин.

Завдання № 4 (дискусійне запитання для групового виконання)

Чи можна вважати японську кухню об'єктом гастрономічного туризму Сходу на рівні з французькою, італійською чи ні.

Індивідуальні питання

1. Охарактеризувати об'єкти гастрономічного туризму Китаю.
2. Описати фестивальний гастрономічний туризм Китаю.
3. Перелічити і охарактеризувати об'єкти гастрономічного туризму Японії.
4. Складіть опис гастрономічного туризму Японії.