

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 № 6

Тема. Національні кухні Кавказького регіону як об'єкти гастрономічного туризму: аналіз продуктів, страв, видів теплової обробки

Очікувані результати навчання:

- обґрунтувати популярність гастрономічного туризму країн Кавказького регіону;
- скласти словник національних делікатесів національних кухонь Грузії, Вірменії, Азейбарджану;
- здійснити порівняльну характеристику національних кухонь Грузії, Вірменії, Азейбарджану за різними аспектами;
- виділити об'єкти винного і сирного гастрономічного туризму Грузії;
- вміти дискутувати щодо потенціалу об'єктів гастрономічного туризму країн Кавказу;
- застосувати навички аналізу, формування власних висновків щодо гастрономічного туризму Грузії, Вірменії, Азейбарджану.

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. Об'єкти гастрономічного туризму Грузії.
2. Об'єкти гастрономічного туризму Вірменії
3. Об'єкти гастрономічного туризму Азейбарджану.

Рекомендовані джерела:

1.	Дишкантюк О.В. Гастрономічний туризм: підручник/О.В. Дишкантюк. К.В. Власюк, Одеса: 2021, 136.	76-88
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 06.06.2022).	

ТЕОРЕТИЧНІ ВІДОМОСТІ

1.Об'єкти гастрономічного туризму Грузії

Грузія – одна з тих країн, які потрібно скуштувати на смак. Традиційні делікатеси – це не лише шанс спробувати щось нове, а й можливість вивчити історію та звичаї країни.

Грузія – країна м'яса, хліба та вина.

Гастрономічні подорожі Грузією цікаві, а часом і не передбачувані. Що характерно, кожен регіон цієї країни може похвалитися власними традиційними стравами та напоями. Навіть хліб – і той усюди готують по-різному, що вже казати про шашлик, хачапурі, хінкалі. Програма нашого гастрономічного туру – чудова можливість у найкоротші терміни познайомитись з максимальною кількістю грузинських кулінарних вишукувань.

Аджарія. Справжній хачапурі, гарячий та соковитий, ніжно-сирний та повітряно-яєчний.

Тбілісі. Екскурсійний тур столицею Грузії – це чудово, а гастрономічний – ще й неймовірно смачно. Традиційний «правильний» шашлик з молодого баранчика та ароматні хінкалі.

Мцхета. Хороший і простий рецепт лобіо (якщо, звичайно, місцеві кулінари захочуть їм поділитися). А ось приготування традиційного для Мцхети сиру «Дамбал» – це секретний процес, яким займається спеціально навчена людина.

Кахетія. Славна Алазанська долина – найвідоміший виноробний регіон у Грузії. Винний туризм тут процвітає, поціновувачі якісного алкоголю мріють провести на території Кахетії бодай один день.

Грузинська кухня у своїх рецептах та філософії приготування страв спирається на контраст пряного і гострого. Широко використовуються овочі, як у самостійних стравах, так і у якості доповнення до м'ясних страв.

Традиції. Грузія здавна славилася своєї гостинністю, яка відома у всьому світі. Традиції грузинського святкового столу формувалися протягом багатьох століть. За грузинським столом обирається «тамада», який керує за столом.

Тамадою, як правило, обирають відому і поважну людину. За столом слово тамади – закон.

Регіональні особливості. Так, у Західній Грузії широко розповсюджені хліб та особливі балабушки з кукурудзяного борошна – «мчаді», тоді, як у Східній Грузії віддають перевагу пшеничному хлібові. В деяких частинах Західної Грузії – Мегрелії та Абхазії – замість хліба використовують чумизу (вид проса), з якої варять подібну до каші масу – «гомі», використовують більш гострі страви, дещо інші соуси. Що ж стосується м'яса, то у Східній Грузії нарівні з основним для грузинів м'ясом – яловичиною, їдять також баранину, вживають доволі багато тваринних жирів. Тоді як в Західній Грузії набагато менше їдять м'яса, віддаючи перевагу домашній птиці, тобто, в основному, курам та індичкам.

Іншою особливістю грузинської кулінарії, яка привертає до себе менше уваги, але є більш суттєвою та національною, є використання спеціальних прийомів для створення різноманітних страв. З таких прийомів варто зазначити два: використання кислого, кисло-жирного та кисло-яєчного середовища для створення специфічного смаку та консистенції грузинських супів та застосування соусів для збагачення асортименту других страв.

Супи. Грузинські супи майже позбавлені овочевої гущі. Зате їхня консистенція є набагато щільнішою за звичайні супи. Дуже часто цього досягають вводячи до них жовтки або цілі яйця. В ролі кислого середовища найчастіше використовується висушене пюре сливи ткемалі, що називається «тклапі».

М'ясо і риба. Тривале існування грузинської нації на межі зіткнення багатьох культур та впливів призвело до того, що в цілому, в грузинській кухні жоден з видів м'яса не має переважного значення. Грузинські м'ясні страви можуть бути зроблені зі свинини (мужумжі), з баранини (чанамхі), з яловичини (харчом), та з домашньої птиці (чахохбімлі).

Широке використання і до наших днів відкритого вогню та вертела для приготування не лише м'ясних, але і овочевих, рибних і сирних страв, а також застосування глиняної глечикоподібної печі тоне для випічки борошняних

виробів в цілому є типовим, звичайно, не лише для грузинської, але і для інших закавказьких кухонь. Більш специфічними є застосовувані грузинами для смаження та запікання «кеці» – невеликі глиняні та великі кам'яні сковорідки, а також широкі металеві сковорідки «тапа» для смаження домашньої птиці під пресом.

Борошняні вироби. Грузинську кухню не можливо представити без виробів з тіста, таких як хінкалі і хачапурі. Хачапурі – гордість Грузії. Їх існує десятки видів: імеретинські, мінгрельські, аджарські хачапурі, листкові хачапурі, хачапурі з квасолею (лобіані), осетинські, хевсурські (всередину яких окрім сиру також кладуть траву). При цьому аджарські хачапурі не схожі на імеретинські. За формою вони нагадують човники, а всередині у них – яйце.

Молочні продукти. Сири в Грузії є невід'ємною частиною національної кухні. Вони готуються у глеках та бурдюках і використовуються і як закуска, і як інгредієнт для страв і пирогів. Кожна область може похизуватися своїм смачним сиром. Як, наприклад, мінгрельський сулугуні і м'який імеретинський, які широко використовуються в кулінарії.

У Західній Грузії виробляють негострі, пріснутаті сири з кисломолочним смаком.

У високогірних північних районах Східної Грузії роблять гострі і солоні сири: кобійський, тушинський, грузинський, гуда, чанах, осетинський.

Овочі й фрукти. До складу багатьох страв Грузії входять квасоля, баклажани, кочанна і цвітна капуста, буряк, помідори. Це так звані основні овочі. Найчастіше квасоля й баклажани застосовуються з різноманітними приправами. У результаті отримують десятки видів лобіо.

Прянощі. Грузинська кухня відрізняється великою кількістю всіляких прянощів, приправ, соусів. Соуси готуються винятково з рослинної сировини. А специфічною рисою грузинської кухні є їхнє вживання як самостійної закуски з хлібом. Набір прянощів в грузинській кухні, як і в решті закавказьких, переслідує створення не стільки пекучого, скільки ароматично-пряного, освіжаючого ефекту.

2. Об'єкти гастрономічного туризму Вірменії

Вірменська кухня одна з найдавніших кухонь в Азії і найстародавніша в Закавказзі. Це підтверджують вчені, археологічні розкопки яких говорять про те, що вірменської кулінарії більш двох тисяч років – і вона зуміла зберегтися до наших часів. Традиційність вірменської кулінарії виявляються дуже різномовною – і у використанні стародавньої кухонної техніки, і в технології приготування страв, і в складі харчової сировини, і в збереженні смакової гами, і в типі улюблених страв.

М'ясо і риба. Вірмени розводили і розводять корів, овець, свиней, індичок, курей, гусаків й качок, використовують також дичину. У вірменській кухні можна зустріти надзвичайно маловживане для інших кухонь сполучення різних видів м'яса в одній страві.

У вірменській кухні широко використовується риба – форель, м'ясо якої відрізняється ніжним смаком. Як правило, технологія вірменських рибних страв – це припускання, при якому максимально зберігається ніжна консистенція риби.

Молочні продукти. Скотарство стало так само джерелом різноманітних молочних виробів – в основному глечикових та бурдючних ропних сирів, а також кисломолочних продуктів, що є похідними мацуна. Його готують з коров'ячого, овечого молока чи молока буйволиці. Домашні сири, оригінальні страви із сироватки і сколотин та їхньої подальшої переробки, займають значне місце в раціоні вірменів. Із сироватки з мацуна чи зі сколотин роблять сир жажік, а так само сухі сколотини – чортан для тривалого зберігання.

Борошняні вироби. Раннє виникнення землеробства в долинах Вірменії послужило приводом для використання безлічі зернових і бобових культур у вірменській кулінарії. Причому використовуються вони не окремо одне від одного, а у сполученні. Так, суп зернушка складається з декількох видів бобів і круп. Є також каші, їх варять з попередньо обробленої пшеничної крупи – дзавар, або коркот. Зі стародавніх національних страв, що готуються з пшеничного борошна без вироблення тіста, треба відзначити хашіл і асуда, що нагадують борошняні киселі на сколотинах чи виноградному соку.

Хліб – лаваш у виді довгої і тонкої смуги випеченого тіста, що легко згортається, довжиною біля одного метра. Дотепер лаваш випікають у древніх тонірах – глиняних вогнищах циліндричної форми, що заривають у землю. Топлять їх хмизом чи кізяком. У багатьох районах Вірменії зберігся інший звичай: восени випікати лаваш про запас на 3-4 місяця. Лаваш висушують, складають у стопки, вкривають і зберігають. У міру потреби сухий лаваш зволожують водою, залишають на півгодини, покрити тканиною – і він знову стає м'яким.

Овочі й фрукти. Чималу роль у харчуванні вірменів грають овочі й фрукти. Як і усюди в Закавказзя, їх уживають сирими, сушеними, квашеними та маринованими; крім цього, вони слугують обов'язковими компонентами при готуванні супів та других страв. При цьому не тільки овочі, але і фрукти (айва, алича, лимон, гранат, ізюм, курага) широко використовуються в процесі готування м'яса і риби, що додає їм (особливо рибним стравам) своєрідний смак. У м'ясні вірменські супи разом з картоплею і цибулею часто йдуть яблука, айва, курага, волоські горіхи; у рибні – кизил; у грибні – алича, чорнослив, ізюм. Зовсім самостійні овочеві страви у Вірменії готують рідше. Овочевий набір вірменської кухні звичайний для Закавказзя.

Овочевий раціон доповнюється, крім того, травами (їх використовуються біля трьохсот) і прянощами, з яких улюбленими є чорний перець, кінза, м'ята, естрагон, васильок, чебрець і, звичайно ж, часник і цибуля, а для кондитерських виробів – кориця, кардамон, гвоздика, шафран та ваніль.

3. Об'єкти гастрономічного туризму Азербайджану

Своєрідність азербайджанської кухні полягає у тому, що, володіючи деякими схожими рисами з іншими закавказькими кухнями – наявністю одного і того ж типу вогнища (тиндир), кухонного начиння і харчової сировини, – вона створила на цій базі декілька інше меню і в цілому іншу смакову гамму. Тому основний склад національних азербайджанських страв відрізняється самобутністю, хоча багато страв, запозичених, наприклад, з вірменської кухні (долма), входять в повсякденне меню сучасного азербайджанця.

Взагалі основною особливістю азербайджанської кухні слід рахувати поєднання нейтральних за смаком пріснуватих харчових продуктів, наприклад відварного рису, каштанів або споришу, непосоленого молодого м'яса, яєць або риби з вираженими кислими рослинними і молочними продуктами – в результаті виходить, з одного боку, контраст прісного і кислого, з іншою – пом'якшення різке кислого смаку до помірно кислуватого, приємного.

Азербайджанські страви, що мають в переважній більшості тюркські назви, часто вельми схожі по назвах на страва тюркомовних народів Близького Сходу і Середньої Азії, але по суті, особливостям приготування і смаку набагато ближче до іранської кухні.

У Південному Азербайджані, в Ленкорансько-Талищському окрузі місцевою особливістю є приготування фаршированої фруктами дичини (переважно фазанів) і іншого домашнього птаха на відкритому вогні, а також запеченої в тиндірі риби з горіхово-фруктовою начинкою; у Північному Азербайджані, близькому до Дагестану, де сильніші тюркські впливи, головним стравом є м'ясо-тістяний хінкал. У крупних містах – Баку, Шемахе (стародавня столиця Ширвана), Кіровабадеї (Гяндже – у минулому) – традиційне приготування м'ясо-тістяних і пирогових виробів: дюшбари, кутабів, а також іранських солодоців – шакербурі, курабье, пахлави, халви і щербетів, рахат-лукуму.

Відбір харчової сировини, зроблений азербайджанською кухнею за багатовікову історію, відрізняється деякими істотними деталями від грузинського і вірменського.

М'ясо і риба. Основним м'ясом в азербайджанській кухні є баранина, причому віддається перевага м'ясу молодих ягнят. Проте баранина не займає тут такого виняткового положення, як в Узбекистані. Разом з бараниною досить часто застосовується і телятина, а в старій азербайджанській кухні помітне місце займала також дичина (фазани, куріпки, перепелиці), все більш замінювана нині домашнім птахом (курами, цісарками, в першу чергу курчатами). М'ясо готують звичайно з кислими фруктами – кизилом, аличею і

гранатами, причому кизил частіше поєднують з телятиною, аличу – з бараниною, а гранатовий сік – з дичиною.

Набагато більше, ніж в інших закавказьких кухнях, місце займає в азербайджанській кухні риба, яку готують за технологією, розробленою для основної харчової сировини – м'яса і фруктів. Так, рибу грилюють подібно баранині на відкритому вогні мангала, тобто готують по типу шашлику, поєднують з фруктами і горіхами (мигдалем), запікають в тиндирі і коптять.

Овочі й фрукти. Овочі, фрукти і особливо пряна зелень і їстівні трави застосовуються в раціоні так же широко і деколи навіть ширше, ніж у вірменській і грузинській кухнях, але переважно в свіжому, а не у відвареному або смаженому вигляді. Якщо ж її готують з м'ясом або яйцями, то на частку зелені доводиться деколи мало не більше половини об'єму страви (чучу, ажабсанда). М'ясо при цьому сильно розварюється, тому мясо-овочеві страва часто є зеленою кашею з м'ясною підливкою (сабза-говурма).

Серед овочів в сучасній азербайджанській кухні часто можна зустріти картоплю: його, наприклад, вводять в суп піті. Проте класична азербайджанська кухня, звичайно, не знала картоплі і не могла застосовувати його. Використовування картоплі почалося порівняно недавно – вже в роки радвлади. До цього його місце займали каштани. Саме з каштанами краще всього поєднуються азербайджанські кислі природні (фруктові) приправи до м'яса – гора (незрілий виноград), абгора (сік незрілого винограду після нетривалого бродіння), нар і наршараб (гранат і його згущуючий сік), торбах (барбарис), ахта (кизил), сушена і свіжа алича.

Для азербайджанської кухні взагалі характерне вживання в основному надземних овочів. Украй мало уживаються коренеплоди – буряк, морква, редька. Зате в шані всякі трави (пряні, ароматичні, нейтральні), зелені, овочі (артишоки, спаржа, так звана дербентська салатна капуста з дрібними качанами конічної форми, горох нут, зелена квасоля).

Фруктам і горіхам (каштанам, фундуку, мигдалю, ліщині, волоському горіху) також віддається перевага, і вони уживаються нарівні з овочами. Так, в

азербайджанській кухні фрукти смажать на вершковому маслі, особливо кайсу (курагу), аличу, персики.

Зелена цибуля в азербайджанській кухні застосовується частіше, ніж ріпчаста, і в дуже великих кількостях, звично як закуска до всіх смажених м'ясних страв. Так само використовується часник, місцеві сорти якого не мають особливої гостроти і йдуть в їжу разом із зеленим пір'ям. З інших пряних трав найчастіше зустрічаються хрінниця (лугова і гірська), цибуля-порей, зелень петрушки, естрагон, кучерява і яблучна м'ята, меліса, коріандр (кінза), рідше – чабрець і ще рідше – кріп і ажгон (зіра).

В той же час використання класичних прянощів в азербайджанській кухні відносно обмежене: для м'ясних, рибних і овочевих страв використовується чорний перець, для солодких і кондитерських – кориця, кардамон, а для пловів, риби і шербетов – справжній шафран, званий іранським шафраном на відміну від імеретінського шафрану, що вживається в Грузії (кардобенедікта).

ПРАКТИЧНІ ЗАВДАННЯ

Завдання № 1

Скласти словник гастрономічних всесвітньо відомих делікатесів кухонь Кавказького регіону.

Завдання № 2

Проаналізуйте та порівняйте традиційні кухні Грузії, Азейбарджану та Вірменії 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 (ситуативне завдання)

Як відомо за кількістю нових відкритих закладів ресторанного господарства в Україні зарубіжної кухні лідирують ресторани з національними кухнями країн кавказького регіону. Поясніть таку популярність та конкурентноздатність цих закладів.

Зробити власні висновки.

Завдання № 4 (дискусійне питання)

Загальну кухню кавказького регіону дуже часто порівнюють із середземноморською: це так чи ні.

Завдання №5

Підготувати доповідь та презентацію в Power Point на теми:

- «Винний туризм Грузії»,
- «Сирний туризм Грузії»,
- «Національні види хліба кухонь країн Кавказького регіону»,
- «Національні види хліба загальнонаціональної кавказької кухні».

Презентація повинна мати наступну структуру:

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

Презентація та доповідь не повинні перевищувати 7 хвилин.

Індивідуальні питання

1. Охарактеризувати об'єкти гастрономічного туризму Грузії.
2. Описати гастрономічний туризм Азейбарджану.
3. Перелічити і охарактеризувати об'єкти гастрономічного туризму Вірменії.
4. Складіть опис винного туризму Грузії.