**ТЕМА 2. ЕТНІЧНІ КУХНІ НАРОДІВ ЄВРОПИ**

***Тема 2.2. Етнічні кухні Англії і Німеччини.***

***Питання для самостійного опрацювання***

1. Найбільш вживані продукти в етнічних кухнях Англії і Німеччини.
2. Спільні риси кухонь народів Європи.
3. Найпопулярніші національні страви етнічних кухонь Англії і Німеччини.
4. Страви і напої, які рекомендуються туристами з Англії і Німеччини.

**Рекомендована література**

1. Волощук Г.А. «Особливість кухні народів світу», Київ, Вища школа, 1990
2. Здобунов О.І. «Страви народів світу», Київ, Вища школа, 1994
3. Сало Я. «Технологія ресторанної справи», Львів, Афіша, 2013
4. Мариш Н.П. «Ресторанний сервіс та секрети гостинності», Київ, Кондор, 2014
5. Радченко Л.О. «Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів», Харків, Світ книг, 2012
6. Архіпов В.В. «Особливості культури і традиції харчування народів світу», Київ, Атика, 2011
7. Новоженов Ю.М. «Советская национальная кухня», Москва, Высшая школа, 1990
8. Ощипко І. «Кухні народів світу», Львів.: ПП «Магнолія», 2015

**Теоретичні відомості**

**Етнічна кухня Німеччини**

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

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

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

Bratwurst - сильно перчена ковбаска; широко популярна по всій Німеччині;

Weiss wurst - сосиска з телятини; поширена на півдні Німеччини;

Bregenwurst - мозкова ковбаса (містить мізки); поширена, головним чином, у Нижній Саксонії;

Blutwurst - кров'яна ковбаса;

Frankfurter - франкфуртська сосиска, нейтральна за смаковими відчуттями; найчастіше використовується для готування хот-догів;

Thüringer - тюрінгська сосиска: довга, тонка, гостра; поширена в Тюрінгії (Саксонія);

Krakauer - краківська ковбаса (польського походження).

Основна гаряча страва в Німеччині майже незмінно супроводжується салатом. Замість салату гостям може подаватися Sauerkraut, тобто І рубана на шматочки капуста в білому винному оцті, тушкована на повільному вогні з яблуками або в вині. Різновид даної страви Blaukraut або Rotkohl, де як основний інгредієнт використається червона капуста, а весь процес готування страви залишається незмінним.

Інша характерна риса німецької кухні - широке використання для готування других страв натурального м'яса. Трохи менше споживається м'ясо в рубленому вигляді.

Найбільш поширеними другими стравами німецької кухні є:

Schnitzel - шніцель зі свинини або телятини;

Eisbein - смажена свиняча ніжка;

Rotwurst - чорний пудинг;

Rostbratl - м'ясо-гриль;

Sauerbraten - замаринована й засмажена яловичина під сметанковим соусом;

Rosthahnchen - смажене курча;

Putenbrust - смажена грудинка індички.

Традиційний гарнір майже будь-якої німецької другої страви - картопля, приготовлена різноманітними способами. Гостям подають смажену картоплю (Bratkartoffeln); картопляне пюре (Kartoffel-puree); натерту, а потім засмажену картоплю (Rosti), картоплю фрі (Pommes frites). У Саксонії як гарнір поширені картопляні крокети (Klosse). Цей же гарнір у баварських ресторанах називається Kartoffel-Knodel.

Риба подається найчастіше у відвареному і тушкованому вигляді. Гарніром служать відварена або смажена картопля, буряк, хрон, капуста, сардини, скибочки сиру. Оформляючи страви, використовують тарталетки, у які кладуть гриби, краби, рибу. Гарніри прийнято подавати окремо від основних продуктів.

Дуже різноманітний асортимент страв з яєць. Серед них яйця фаршировані, запечені, яйця з молочним соусом і сиром, з помідорами й смаженою картоплею, яєчня з копченим оселедцем, омлет з картоплею й соусом.

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

У німецькій гастрономічній традиції не прийнято подавати тістечка як десерт. Тістечка споживають під час німецької пообідньої кави, відомої за назвою Kaffee und Kuchen.

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

Німецьке пиво підрозділяється на чотири самостійних класи. Виділяється слабоалкогольне пиво (Bier milniedrigen Stammwurzege-hali), У якому вміст алкоголю до 2,8%. Бочкове пиво (Schankbier) має вміст алкоголю в межах 2,8-4,6%. Так зване «повне пиво» (Vollbier) містить 4,6-5,6% алкоголю. Міцне пиво (Starkbier) має вміст алкоголю більше 5,5%. Пиво верхньої ферментації (Obergäriges Bier) вариться за більш високих температур, ніж пиво нижньої ферментації (Untrgariges Bier).

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

Altbier - так зване «старе» пиво верхньої ферментації.

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

Damgfbier - баварське пиво верхньої ферментації, має фруктовий аромат.

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

Export - міцне пиво.

Halles Lagerbier - світле пиво верхньої ферментації з вмістом алкої голю 4,6-5%.

Hojbrau - указує на колишню приналежність броварні до королів! ського двору. За іншими джерелами, виключне право окремих осіб ви­щої аристократії Баварії варити дане пиво.

Klosterbrau - указує, що дана броварня належить монастирю.

Kölsch - пиво верхньої ферментації, зварене в Кельні або його най-| ближчих околицях. Містить близько 4,8% алкоголю.

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

Malzbier - ячмінне пиво.

Marzen - міцне ячмінне пиво. Традиційно вариться в березні. У цей час асоціюється з мюнхенським пивним фестивалем Oktoberfest.

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

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

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

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

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

Zwickelbier - нефільтроване пиво.

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

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

Перші страви подають невеликими порціями (300 г), гарніри до багатьох страв подають окремо від основних продуктів; при оформлені страв використовують тарталетки, у які кладуть гарніри, краби, гриби та інше. Хліб споживають білий і чорний.

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

Ланч (Mittagessen) - основна трапеза дня в Німеччині. У великих німецьких містах багато ресторанів за фіксованою ціною пропонують бізнес-ланч, що звичайно включає: основну гарячу страву, салат, суп і закуску, а також іноді який-небудь напій.

Вечеря (Abendessen) в німецьких ресторанах може подаватися гостям з 16 до 23 години. Ціни меню у вечірні години практично в усіх ресторанах вище. На вечерю в домашній обстановці німці віддають перевагу легкій страві, що складається із сирної тарілки (2-3 види сиру), скибочок шинки й хліба. Подається також кава або чай.

Підприємства ресторанного господарства в Німеччині представлені багатьма закладами.

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

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

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

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

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

Кафе (Cafe) - це центри соціального життя даного міського кварталу або декількох прилеглих кварталів. У кафе гостям подається кава, а та­кож алкогольні напої. Особливий різновид кафе в Німеччині - Stehcafe.

По суті, це закусочні, де відвідувачі можуть поїсти тільки стоячи за столиками. В асортименті кава й тістечка, а також безалкогольніпрохолоджувальні напої й темно-банкове пиво.

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

**Завдання та запитання для самоконтролю**

1. Проаналізуйте дві страви німецької кухні, які вам найбільш сподобались.
2. Що є основою англійської кухні?
3. Які страви користуються найбільшою популярністю в населення Німеччини?
4. Режим харчування англійців.
5. Які холодні закуски є характерними для німецької кухні?
6. Що в Англії подають на Новий рік?

**Тематика рефератів, презентацій:**

* Історія розвитку німецької кухні.
* Традиційні англійські страви.
* Спільні і відмінні риси англійської і німецької кухонь.
* Характерні риси польської національної кухні