**ТЕМА 5. ЕТНІЧНІ КУХНІ НАРОДІВ ПІВНІЧНОЇ І**

**ЛАТИНСЬКОЇ АМЕРИКИ**

***Тема 5.2. Етнічна кухня Канади***

***Питання для самостійного опрацювання***

1. Національні особливості канадської кухні.
2. Найбільш вживані продукти канадської кухні.
3. Асортимент і коротка кулінарна характеристика традиційних національних страв кухні Канади.

**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 Канади**

Багато страв канадської кухні мають індіанське й французьке походження, однак за останнім часом канадська кулінарія в цілому усе більше орієнтується на раціональні принципи північноамериканської кухні.

У канадських внутрішніх водах налічується близько 60 видів риби. Страви готують зі свіжої, мороженої, копченої, сушеної, солоної й консервованої риби. Море дає омарів, устриць, мідій, крабів й інших морепродуктів.

З дичини й домашньої птиці канадці готують чудові страви. М'ясо звичайно смажать і готують у вигляді рагу. На Різдво повсюдно печуть індичку з яблуками й яблучний пиріг.

У Канаді багато овочів. Одні з них споконвіку місцеві, інші - завезені в той час, коли мореплавці вперше пристали до канадських берегів. Серед перших можна назвати гарбуз, невідомий раніше в Європі, коричневі боби, квасолю. Крім того, канадським індіанцям була добре відома кукурудза, завезена з Мексики. З її товчених зерен, зварених на воді зі шматочками м'яса й риби, готовили кашу - сагаяит.

У країні оригінальні салати. Селера, сливи, фініки, фрикадельки домашнього готування, сир, яблука, цибуля, стручковий червоний і зелений перець змішують у різних сполученнях (наприклад, готують салат із селери, сиру, фруктів і томатів). Для виготовлення закусок використають майонез і салатні заправки.

У канадців дуже популярні солоні й мариновані овочі, свіжі фрукти й салати з них, холодне м'ясо, паштет з печінки, фаршировані яйця.

Другі страви готують із яловичини, телятини, птиці, дичини, нежир­ної свинини, баранини, риби, овочів й яєць. До м'ясних страв звичайно подають овочеві гарніри, смажену у фритюрі картоплю.

Особливо характерний для канадської кухні великий вибір солодких страв і борошняних виробів.

Специфічним канадським делікатесом є сік канадського клена, що використовують у виробництві морозива, джему й повидла для бутербродів, усіляких солодких соусів і приправ.

Хліб канадці споживають у дуже обмеженій кількості.

**Запитання для самоконтролю**

1. З якими кухнями канадська кухня має спільні риси?
2. Які продукти найчастіше використовують канадці при приготуванні страв?
3. Основні ознаки канадської кухні.
4. Особливість приготування страв в кухні Канади.
5. Які напої найчастіше п‘ють канадці?
6. Які національні страви найбільш поширені в кухні Канади?

**Тематика рефератів, доповідей:**

* Своєрідність канадської кухні
* Найбільш вживані продукти в канадській кухні
* Спільні і відмінні риси кухні Канади і США
* Вплив різних факторів на формування канадської кухні.