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

**ЛАТИНСЬКОЇ АМЕРИКИ**

***Тема 5.3. Етнічна кухня Аргентини***

***Питання для самостійного опрацювання***

1. Спільні риси кухонь народів Латинської Америки.
2. Характерні особливості кухонь Аргентини.
3. Найбільш вживані продукти в кухні Аргентини.
4. Національні страви і напої кухні Аргентини.

**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 АРГЕНТИНИ**

Аргентина - країна тваринництва, тому вона споживає велику кількість м'яса, особливо яловичини.

«Біфе» (біфштекс), «кюрраско» (жарке з яловичини) є основними продуктами. По способу приготування багатьох м'ясних страв кухня Аргентини нагадує кухню Кавказу. М'ясо і рибу для других страв не панірують.

Європейські овочі і фрукти межують з екзотичними; персики, абрикоси, дині подають до столу з ананасами, кавою і карассалом з овочів особливо ціниться солодкий батат. Ніжні початки кукурудзи, які називаються «щокло» є національною стравою Аргентини, як, між іншими, і всієї Латинської Америки. Країна виготовляє багато сиру. Тут можна попробувати не тільки всі основні французькі, швейцарські, італійські і англійські його сорту, але і типічно аргентинські «тафі», «тандія», «кесилло» і інші. Десерти в основному ті ж, що в Європі. Дуже популярно желе з айви.

Національний напій – «мате» ,приготовлений з листків дерева плекс. Його п'ють на сімейних урочистих подіях, дружніх зустрічах і під час ділових розмов. Цей напій так характерний для Аргентини, як кава для Бразилії.

Крім того дуже популярний свіжий солодкий сік цукрової тростини – «паноша». Аргентина - країна виноградників, і вино супроводжує кожен прийом їжі. Воно користується хорошою репутацієюі по своїй якості стоїть в (США) одному ряді з винами Чилі і штату Каліфорнія.

Виготовляється також велика кількість пива. Багаточисельні пивоварні пропонують майже усі сорти Європейського пива.

**Запитання для самоконтролю**

1. По способу приготування багатьох м’ясних страв кухня Аргентини нагадує кухню:

а) Америки в) Європейську

б) Кавказу г) Африки

1. Популярний національний напій в народів Латинської Америки:

а) «щокло» в) «шупе»

б) «саке» г) «мате»

1. Яка кухня Латинської Америки найбільш оригінальна:

а) Аргентини в) Бразилії

б) Чилі г) Перу

1. Країна Латинської Америки, яка займає одно з перших місь в світі по виробництву какао:

а) Бразилії в) Чилі

б) Перу г) Аргентини

1. Після обіду аргентинці п’ють:

а) міцний чай в) міцну чорну каву

б) фруктові соки г) зелений чай

1. В якій країні Латинської Америки вино є національним напитком:

а) Перу в) Аргентині

б) Чилі г) Бразилії

1. Яке м’ясо найбільш споживають в Аргентині?
2. Які алкогольні напої популярні в Аргентині?
3. Які вироби з молока виготовляють в Аргентині в великій кількості?

**Тематика рефератів, доповідей, презентацій:**

* Використання м’яса в кухні Аргентини.
* Спільні риси кухні Аргентини і інших кухонь Латинської Америки.
* Меню для туристів Аргентини, його особливості.
* Традиційні аргентинські страви.