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

**ЛАТИНСЬКОЇ АМЕРИКИ**

***Тема 5.4. Етнічна кухня Бразилії***

***Питання для самостійного опрацювання***

1. Національні особливості бразильської кухні.
2. Найбільш вживані продукти бразильської кухні.
3. Асортимент і коротка кулінарна характеристика традиційних національних страв в кухні Бразилії.

**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 БРАЗИЛІЇ**

Тваринництво особливо на півдні - одна з основних галузей господарства країни. Розведення свиней, овець, кіз і птиці роблять можливість готувати різноманітні смачні страви. На атлантичному побережжі і в ріках Бразилії водиться багато риби - всі види, зустрічаються в Європі, але деякі, характерні тільки для цієї країни, але не менш смачні. В Бразилії досить широко поширені страви з м'яса мавпи, крокодила і навіть водяної змії. На Амазонці використовують черепашний жир, в великій кількості споживають черепаші яйця, при чому тільки жовті.

Крім м'яса і риби, бразильці їдять багато овочів, а також рис, кокосовий горіх, горіх кажу.

Як правило, страви дуже гострі, так як кухарі не шкодують різноманітних приправ.

Плантації цукрової тростини дають багато цукру, який використовується для приготування десерту.

Бразилія виготовляє порівняно мало вина. В основному його ввозять з Португалії, Франції, Італії і Іспанії. Бразильці люблять пиво. Коричневе або світле, воно є найбільш поширенішим напоєм.

Дуже популярні витримані фруктові соки - злегка алкогольні напої домашнього або промислового приготування.

Не менше популярний напій «мате». В Бразилії його п'ють через трубочку. По виробництву какао Бразилія займає одно з перших місць в світі. Цей продукт дуже поширений і природному вигляді і в вигляді шоколаду.

Бразилія є основним світовим виробником кави, тому не дивно, що цей напій споживається в любий час дня і в сім’ях.

**Запитання для самоконтролю**

1. З якої рослини в Бразилії виготовляють цукор?
2. М’ясо яких тварин використовують в Бразилії при приготуванні страв?
3. Які напої полюбляють бразильці?
4. Які продукти найчастіше використовують бразильці при приготуванні страв?
5. Традиційні національні страви бразильської кухні.
6. Відмінні особливості бразильської кухні.
7. Чим кухня Бразилії подібна до кухні Аргентини?

**Тематика рефератів, доповідей:**

* Бразильська кухня серед інших кухонь Америки.
* М’ясні страви бразильської кухні.
* Використання спецій і приправ в бразильській кухні.