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

**ЛАТИНСЬКОЇ АМЕРИКИ**

***Тема 5.5. Етнічні кухні Чилі і Перу***

***Питання для самостійного опрацювання***

1. Характерні риси кухонь Чилі і Перу.
2. Продукти, які найчастіше використовують при приготуванні страв в чілійській і перуанській кухнях.
3. Традиційні національні страви кухонь Чилі і Перу.

**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 ЧИЛІ**

Самою оригінальною кухнею Південної Америки є чілійська, водночас вона пропонує багато страв, незвичних для європейця. Рецепти приготування більшої частини з них не є предметом роздумів шеф-кухаря, а викликані необхідністю готувати ситну їжу.

Першою особливістю цієї кухні є ізобілля страв з квасолі і цибулі. Ці поживні і соковиті страви готують майже щоденно.

Друга особливість - приготування різноманітних страв з риби, лангустів, мідій, креветок, морських їжаків і водорослів. З них готують суп і пюре. Йод, який міститься в цих рослинах надає стравам своєрідний смак і запах.

Готують чилійці «шуркун» - це в'ялене м’ясо, мелене або нарізане широкими смужками. Воно є основою багатьох страв, наприклад збитої яєчні - дуже поширеної в Чилі страви.

Один з смачних фруктів – «пеумо». Цікаво відмітити що його не потрібно розкушувати, достатньо почекати, поки він розчиниться у роті.

В країні великий вибір різноманітних солодощів. Особливо улюблені торти і великі тістечка, приготовлені з цукром, горіхами, варенням, молоком, жовтками і густим пальмовим медом.

Чилі - це винний погріб Америки, основний в Південній Америці поставщик винограду. Вино тут є національним напоєм і споживається в любу пору дня.

**ЕТНІЧНА КУХНЯ ПЕРУ**

Перуанська кухня є однією з самих різноманітних в Латинській Америці і характеризується перш за все використанням великої кількості червоного перцю.

Дуже популярна страва «папа ала уанкаїна» - білий сир розведений молоком з перцем, цибулею, сіллю, яєчними жовтками, лимонними і апельсиновими соками, рослинним маслом.

Не можливо не назвати оригінальну національну страву – «севище». Вона складається з сирої риби политої лимонним соком і приправленої перцем (деколи ще і цибулею), і кукурудзи. Це лакомство відомо тільки в декількох країнах світу.

В великій повазі суп з шматками яловичини, кукурудзою, картоплею і борошном, страви з білої квасолі. Дуже поширений «шупе» - суп.

Дуже ціняться риба і куропатки.

М’ясо використовують охолоджене і парне. М’ясні і рибні продукти, які використовуються для приготування страв не панірують.

В Перу росте фіолетова кукурудза, з неї варять кампот – «мазаморра морада», готують слабоалкогольний напій, який часто замінює вино.

Для приготування десерту широко використовують квасолю. З неї готують солодку страву «бланканке», яку дуже люблять діти.

В Перу п’ють вино з фіолетової кукурудзи. На Півночі країни споживають більш легший напій – «шишіа де йора».

**Запитання для самоконтролю**

1. На яку кухню подібна перуанська кухня?
2. Яке місце займають солодощі в харчовому раціоні чилійців?
3. Які алкогольні напої п’ють в Перу?
4. Основні ознаки чилійської кухні.
5. Особливість приготування страви «севище».
6. Найбільш вживані продукти в кухнях Чилі і Перу.
7. Що в Перу дуже часто використовують для приготування десерту?

**Тематика рефератів, доповідей:**

* Оригінальність чилійської кухні.
* Традиційні національні страви чилійської кухні.
* Різноманітність перуанської кухні.
* Своєрідні національні страви перуанської кухні.