**ТЕМА 6. ЕТНІЧНІ КУХНІ НАРОДІВ АФРИКАНСЬКИХ КРАЇН**

***Тема 6.1. Етнічна кухня Алжиру***

**Мета:** Сформувати основні знання про етнічні кухні народів Африканських країн на прикладі етнічної кухні народів Алжиру, звернувши увагу на особливості африканських кухонь, використання екзотичних продуктів, спільні і відмінні риси з європейськими і іншими кухнями.

**Тип заняття:** лекція

**Ключові слова:** національні особливості, найбільш вживані продукти, характерна риса, популярні напої

**План**

1. Національні особливості етнічної кухні народів Алжиру.
2. Спільні і відмінні риси етнічних кухонь народів африканських країн від інших країн світу.
3. Найбільш вживані продукти в кухні народів Алжиру.
4. Традиційні національні страви етнічної кухні народів Алжиру.

**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

**Національні особливості кухні Алжиру**

**АЛЖИР**

Вплив інших кухонь

Вплив релігії (мусульманська)

Географічно – кліматичне розміщення

**Найбільш вживані продукти**

**Алжир –** баранина, яловичина, птиця, риба, помідори, баклажани, картопля, артишоки, різні фрукти, особливо фіги, боби.

**Традиційні національні страви**

**Алжир –** смажені баклажани, кускус, лакм л-халуа, фаршировані фініки, карай ба, халуба, бі-тамі.

Алжирці й інші північно-африканські країни надають перевагу перед іншими продуктами харчування баранині. М'ясо домашньої птиці і яловичини використовують, головним чином, для приготування супів,рагу й фаршу. Як гарнір, а також самостійні страви поширені рис й овочі. З овочів найчастіше вживають баклажани, із фруктів - цитрусові й фініки. їдять багато хліба, п'ють каву по-турецьки, з холодних напоїв віддають перевагу воді, ароматизованій витяжкою із квітів помаранчевого дерева.

Характерною рисою національної кухні Алжиру є широке використання рису, бобів, баранини, козлятини, птиці і яєць. Широко представлені сири (типу бринзи) і молочнокислі продукти. У прибережних районах готують багато страв з риби. Алжирці їдять багато хліба, люблять овочеві страви. Рис використають не тільки як гарнір, але і як основну страву.

Улюбленими національними стравами є розетте (страва з рису), фуя медамес (червоні боби, тушковані з молоком, рослинною олією й ячмінною крупою), зль-молокне (суп на основі бульйону з жирного гусака, приправлений ароматичними травами, підсмаженим часником і меленим коріандром (його подають із рисом, приготовленим по-східному), баранина, смажена на розпеченому вугіллі. Великою популярністю користуються креветки, страви з картоплі. Дуже поширені фініки й великі солодкі лимони. Заслуженою славою користуються єгипетські тістечка баклава й канафа (з мигдального тіста), лукум у цукрі, смажені боби, ріжки турецького горіха. Основним гарячим напоєм є чай; з холодних напоїв популярні фруктові соки з льодом, сік цукрової тростини.

Негритянська кухня трохи простіше арабської. Складається вона головним чином з каш, приготовлених з молока й розмеленої кукурудзи, рису, проса, топінамбура, маніоки або різних видів бульбоплодів. Її різноманітять усілякими додаваннями, починаючи з риби, дичини й фруктів і закінчуючи екзотичними стравами з яєць крокодила, черепах, живих термітів і змій.

У арабів є нормою дворазове харчування. Звичайний сніданок складається з фруктів, каші з вівсяних пластівців або з іншої крупи на молоці, яєчні із шинкою, шматка смаженої риби, хліба або коржа із маслом і джемом, чаю.

У Алжирі їдять багато томатів, баклажанів, картоплі, цибулі, бобів, стручків зеленого гороху. Всі страви сильно приправляють перцем й іншими прянощами. Олію використовують в основному оливкову. Із зернових культур широко використовують пшеницю і ячмінь. Солод­кі страви готують із великою кількістю цукру й меду. Алжир ‑ країна фруктів. Виноград, черешні, абрикоси, персики, груші, апельсини й мандарини збирають цілий рік. Алжирці люблять білий хліб і п'ють переважно фруктову воду.

В Алжирі, відчувається вплив французької кухні. З національних страв особливо популярні ишат-шмат (його готують із манної крупи, баранини, курки, горіха або ізюму й приправляють со­усом із цибулею й перцем), пастила (теплі пироги з начинкою з м'яса голубів, курки й мигдалю), різні соусоподібні страви з риби, м'яса й птиці. Як й в інших мусульманських країнах, свинина не споживається. Її з успіхом заміняє баранина, козлятина, у значно меншому ступені - птиця і дичина. їжа в основному гостра. Великою популярністю корис­туються солодкі страви із фруктів, борошняні вироби, зокрема тістечка з мигдального тіста, також кисле молоко, кефір, сир.