**Тема 7. Етнічні кухні народів країн Австралії і Нової Зеландії**

***Тема 7.2. Етнічна кухня народів Нової Зеландії***

***Питання для самостійного опрацювання***

1. Національні особливості кухні Нової Зеландії.
2. Режим харчування і найбільш поширені вживані продукти в народів Нової Зеландії.
3. Поширені національні страви і напої в народів.

**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 НОВОЇ ЗЕЛАНДІЇ**

Основу господарства Нової Зеландії складає тваринництво і землеробство. Поширені яловичина, баранина, свинина. М`ясо, як правило, сильно просмажують і подають з свіжими овочами і картоплею.

Страви з свинини обов`язково супроводжує “пуха” – вид трави. Її стебла і корені розм`якшують і тушкують в жирі.

В лісах країни водиться багато дичини, яка широко використовується для приготування різних страв. Прибережні води багаті різноманітною рибою. Найбільше популярна маленька прозора рибка “сніток”, яку виловлюють в річках. Її їдять смаженою і консервованою. Новозеландці дуже люблять устриць і молюски.

В Новій Зеландії їжу приймають сім разів в день: в ліжку, після просинання, випивають 2-3 чашки чаю з тартинками; в 8 годині – сніданок , який складається з фруктів, хліба, яєць і вітчини або яєць, і біфштексу, чаю; в 11 годин – ранній чай з булочкою; сендвічем або пшеничною паляничкою; в 13 годині – ленч, в меню якого входить котлети або сосиски, овочі, тартинка; потім післяобідній чай, сендвіч, тістечко, а також різні сири; ввечері – ситна вечеря: суп, жарке з яловичини або баранини, потім пудинг або фруктовий салат; перед сном мала вечеря – холодне м`ясо або декілька омарів в майонезі.

Всі страви сильно приправляються різноманітними спеціями, яких тут є в достатній кількості.

# Незважаючи на те, що новозеландці п`ють під час кожного прийому їжі, великими любителями чаю назвати їх не можна. З алкогольних напоїв поширене пиво і віскі.

# **Туристам з Нової Зеландії можна запропонувати**

|  |  |
| --- | --- |
| з холодних закусок: | шпроти, сайру, сардини, різні салати з свіжих овочів, рибу під маринадом, вітчину, баранину, язик відварний, яйця під майонезом; |
| з перших страв: | борщ український, суп з домашньою локшиною і куркою; бульйон з пиріжками, грінками, рисом, суп-харчо, суп-пюре з крабів, креветок; |
| з других страв: | рибу смажену або запечену з картоплею, рисом, овочами; шашлик по-карськи, баранину тушковану шпиговану, чахохбілі, беф-строганів, лангет, ростбіф, кабачки, перець фарширований. |
| з десерту: | фрукти свіжі цитрусові, компоти з свіжих і консервованих фруктів; запіканку рисову з фруктовими соусами, тістечка, торти, морозиво. |

**Завдання та запитання для самоконтролю**

1. Описати асортимент і технологію приготування найбільш поширених страв кухні народів Нової Зеландії.
2. В Новій Зеландії їжу приймають:

а) 5 разів в) 7 разів

б) 3 рази г) 2 рази

1. Які нерибні морепродукти дуже люблять новозеландці?

а) креветки в) молюски

б) устриці г) краби

1. Алкогольні напої, які найбільше поширені в Новій Зеландії:

а) коняк в) горілка

б) пиво г) віскі

1. Коли зеландці п’ють чай?
2. Що можна запропонувати туристам з Нової Зеландії?

**Тематика рефератів, доповідей:**

* Найбільш вживані продукти в кухні Нової Зеландії.
* Особливість режиму харчування в Новій Зеландії.
* Використання спецій і приправ в кухні Нової Зеландії.
* Популярні національні страви кухні Нової Зеландії.