

Тема 2.4. Гастрономічний туризм країн Південної та Північної Америки

ЛЕКЦІЯ № 8

Тема лекції. **Національні та регіональні кухні Мексики і Сполучених Штатів Америки як об'єкти гастрономічного туризму**

Очікувані результати навчання:

- охарактеризувати національні кухні Мексики та США ;
- скласти список традиційних страв та напоїв мексиканської та американської кухні;
- обґрунтувати особливості формування кухні США ;
- скласти список традиційних страв
- зазначити спільні та відмінні риси мексиканської та американської кухні.

ПЛАН

1. Гастрономічний туризм Мексики.
 - 1.1. Загальні відомості про мексиканське кухню.
 - 1.2. Типові страви та напої Мексики.
2. Гастрономічний туризм Сполучених Штатів Америки.
 - 2.1. Особливості національної кухні США.
 - 2.2. Найпопулярніша американська їжа.

Рекомендовані джерела:

| | | |
|----|---|---------|
| 1. | Дишкантюк О.В. Гастрономічний туризм: підручник/О.В. Дишкантюк. К.В. Власюк, Одеса: 2021, 136. | 65-69 |
| 2. | Головка Л. І. Кухня народів світу: навч.посіб. для студентів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» Бердянськ, 2013. 65 с. <i>Електронний ресурс</i> (Дата звернення 28.08.2022 р.) https://golovkoeconom.at.ua/kukhnja_narodiv_svitu_posibnik_tekst.pdf | |
| 3. | Новікова О.В., Радченко Л.О., Вінніченко К.П., Льовшина Л.Д., Пивоваров П.П., Чубар Л.І., Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: Навчальний посібник. Харків: Світ Книг, 2018. 411 с. | 202-204 |

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ

1. Гастрономічний туризм Мексики

Кухня Мексики дивує різноманіттям ароматів. Елементи індіанської кухні чудово переплітаються з ароматами і спеціями іспанської, азіатської і східної кухні. Різноманітні соуси сальса і молі знову і знову запалюють вулкан на мові, кукурудза приймає найцікавіші обличчя, від звичайної тортілы до «твердого пива», від освіжаючого шоколадного напою атоле до парового кнедлики тамале спікантної або солодкою начинкою.

Багаті вітамінами чилі радують шлунок і очей у різних стравах, ринкові прилавки ломляться під горами тропічних фруктів і незвіданих овочів. Стародавні методи приготування в листі або в глиняних посудинах перетворюють свинину, яловичину, козеняти, ягняти або курку не тільки під смачне, але і в корисне насолоду. Море і озера дають багатий вибір риби і морепродуктів. Родзинка мексиканської кухні полягає в її простоті і в майже необмежених можливостях варіацій і комбінацій. Дозвольте собі захопитися цим радісним різноманітністю, цілющим синтезом стародавнього і сучасного, кулінарної весіллям самих різних культур. Ми з задоволенням поділимося з Вами своєю радістю приготування і поглинання мексиканських страв.

Насправді це настільки смачно і так цінується у всьому світі, що в листопаді 2010 року воно було визнане ЮНЕСКО нематеріальною спадщиною людства.

І що саме робить мексиканську гастрономію такою особливою? Ну, це відмітний штрих до посуду. «Пряне» або «гостре», що сказали б мексиканці.

Далі ми розглядаємо найкраще з мексиканської гастрономії та заглиблюємось у його кухні.

Характерні особливості мексиканської кухні

Різноманітність страв – одна з найважливіших характеристик мексиканської кухні. Практично кожна держава має свої гастрономічні традиції та рецепти, але загальним знаменником є квасоля, кукурудза, чилі та помідори. Ще однією характеристикою мексиканської гастрономії є те, що вони не роблять різниці між повсякденною кухнею та високою кухнею.

Є, як правило, святкові страви, такі як тамале, крот або тако, які можна вживати в будь-який день року.

Мексиканська кухня є результатом схрещування культур, і в ній ви можете оцінити бачення світу мексиканцями.

Перець чилі, квасоля та кукурудза. Перець чилі є частиною повсякденної мексиканської кухні, що робить його гастрономічною пригодою для іноземців, тому що вони здивовані величезною різноманітністю соусів та різними варіаціями, які цей інгредієнт надає стравам.

1.2. Типові страви та напої Мексики

Типові страви Мексики справжнє мексиканське барбекю, карнітас та курячі

Tacos. Це найрепрезентативніше блюдо з гастрономії Мексики. В його основі лежить кукурудзяна коржик, на яку виливають різні начинки, такі як м'ясо, соуси, заправки тощо. Зазвичай їх подають у складеному вигляді на плоских тарілках, і їх приготування залежатиме від регіону країни.

Chilaquiles. Це гостра страва, приготована з чіпсів тортилії, покритих соусом чилі та поєднаних з цибулею, сиром, хорізо або куркою, серед іншого. Чилакіле часто є сніданком багатьох мексиканців.

Pozole. Це різновид супу з кукурудзяних зерен, до якого додають свинину або курку. Інгредієнти, що містять позол, залежатимуть багато від регіону, в якому він готується, і можуть включати салат, цибулю, капусту, сир, авокадо, чилі, орегано тощо. Ця страва подається в мисці.

Топлений торт. Це типова страва халіско і вважається рукою святого для боротьби з похміллям. Основою топленого торта є біроте (хрусткий, золотистий і запечений хліб), який наповнюють м'ясом і викладають у гострому соусі чилі. Також додається томатний соус, часник, кмин, цибуля або оцет.

Чонгос. Походять із монастирів віце-королівства в Саморі (Ідальго, Мічоакан), - це простий, але смачний десерт, приготований з корицею, сиром та цукром.

Радість. Раніше цей типовий мексиканський десерт був частиною раціону корінних народів і використовувався як обрядовий десерт та для обміну. Він виготовляється з насінням амаранту, родзинками та медом.

Ломи арахісові. Вони також дуже характерні для мексиканської кухні і готуються з цукром, подрібненим арахісом, водою, маргарином та рослинною олією.

Типові напої Мексики

Одним з найважливіших аспектів мексиканської культури є її гастрономія, а в цьому широкому світі текстур, кольорів та ароматів - її смачні напої. Текіла.

Це найвідоміший у світі напій у Мексиці і став одним із великих послів мексиканської культури.

Його почали виробляти в середині XVII століття, і процес його виробництва такий же цікавий, як і його смак. Текілу отримують шляхом бродіння дріжджами та перегонки соків блакитної агави, які згодом відкладаються в дерев'яні бочки.

В даний час існує близько 160 торгових марок і 12 ферм, які виробляють його, даючи життя одній з найбільш затребуваних мексиканських товарів за кордоном. Яка має престижну марку найменування товару. Крім того, ландшафт агави Халіско був оголошений об'єктом всесвітньої спадщини, і завдяки цьому маршрут Текіли просувався через різні населені пункти, які його виробляють., в яких є музеї з історії цього напою, його еволюції та виробництва.

Мікелада – це дуже мексиканський спосіб насолодитися крижаним пивом з дрібною солі, табаско, лимоном та іншими інгредієнтами, які разом смакують. У Латинській Америці мікелада – дуже популярний напій, і його зазвичай готують з місцевим пивом.

2. Гастрономічний туризм Сполучених Штатів Америки

2.1. Особливості національної кухні США

Найбільш популярними серед внутрішніх туристів США є наступні види туризму:

- шопінг-туризм;
- гастрономічний туризм;
- сільський туризм.

Серед іноземних туристів переважає шопінг-туризм, культурно-пізнавальний туризм, гастрономічний туризм, екологічний туризм, розважальний туризм.

Американський сніданок – це яєшня або омлет з беконом, шинкою, сосисками і смаженою картоплею. У ресторані готелю може бути десять видів яєчні, омлети, салати, сік і каву. Крім яєчні буде тільки корнфлекс, іноді вівсянка.

Американська кухня (кухня США) найбільш повно відбиває менталітет всієї американської нації і характеризується раціоналістичністю, стандартизованістю й масовістю. У раціоналістичній американській кухні основними продуктами стали консерви, презерви, ковбасні вироби, бутерброди і готові напої, найчастіше холодні: віскі, пиво, коктейлі, соки.

Смажена курка з французькою картоплею

Лише деякі гарячі страви швидкого готування, зручні для стандартизації порцій і цін, допускалися в цю кухню: стейки, бургери, сосиски, яєшня, кава. Чай, що вимагає особливих умов заварки, уже ставав неможливим у цьому «потоці», тому що він неминуче втрачав якість, перетворюючи в бурду, і від нього легше було відмовитися. Усякі відхилення від стандарту також безжалісно виганялися з раціоналістичної кухні.

Однак, ці тверді правила пом'якшувалися, тим, що в США паралельно зберігалися і культивувалися ті національні кухні, що у своєму репертуарі мали страви, здатні стати стандартними і конкурувати по ціні з стравами раціоналістичної кухні.

Ланч (другий сніданок) відбувається з 12 до 14 годин і в стандартному варіанті є суп + гамбургер (чизбургер, мамабургер, папабургер та ін.). Дуже поширений замовлення ланчу по телефону. Зазвичай цим користуються в офісах – через 15 хвилин після дзвінка перед вами гарячий обід, акуратно упакований в коробку. Це може бути японська, китайська і будь-яка інша кухня.

Вечеря по-американськи приблизно відповідає нашому обіду - супи, друге, салати та ін.

Національна американська страва – гамбургер в усіх видах та інші досягнення підприємств швидкого харчування, запивайте кока-колою. Але на щастя це не означає, що більше в Америці їсти нічого.

Тут багато любителів як слід поїсти і як ніде представлені ресторани національної кухні. У будь-якому великому місті ви зустрінете китайські і японські, іспанські та мексиканські, ірландські та індійські, грецькі і єврейські ресторани, причому вони будуть, як то кажуть, на кожному розі. Тут відвідування ресторану не є подією, як в Росії. Багато хто обідає там кілька разів на тиждень, а то й щодня. У справжнього американця завжди є свій улюбленої ресторан.

Американці жартують, що вони п'ють тільки один напій. У гарячому вигляді він називається кава, а в холодному – кока-кола. Що таке кока-кола пояснювати не потрібно, а от кава, що поглинається американцями у величезних кількостях, за смаком зовсім не нагадує що подається в Італії, Франції чи Туреччині. Знайти а США місце, де вміють варити каву, непросто.

Правила продажу спиртного встановлюються владою конкретного штату. Бари, пивні і магазини спиртного можуть бути закриті по неділях. У супермаркеті, що працює в неділю, полиці можуть бути заставлені вином, але випити не вдасться – правила суворо дотримуються.

2.2. Найпопулярніша американська їжа

Давайте більше дізнаємось про кулінарію США. Різну, часто м'ясну, яка формувалася під впливом різних народів і культур, але яка все ж стала американською класикою.

Індичка на день подяки. 11 грудня 1620 року перші англійські колоністи з корабля Mayflower зійшли на гранітний валун Плімут-Рок ще незнайомого їм американського континенту. Перша їх зима виявилась неймовірно важкою і голодною, і до початку осені 1621 року з понад 100 колоністів вижили трохи більше половини.

Нова зима не віщувала нічого доброго. Тоді губернатор Уільям Бредфорд вирішив підняти дух своїх підлеглих та організував перший День подяки. Декілька мисливців були відправлені у найближчий ліс, звідки принесли чотири птаха. Зараз ведуться суперечки, чи була це взагалі індичка (інший варіант – сірий гусак), але традицію не відмінити. На кожний День Подяки американці їдять запечену індичку, часто з журавлиновим соусом. Мабуть, це одна з найбільш улюблених американських страв. Саме у цьому виконанні.

BBQ/Grilling

М'ясо, приготоване на вугіллі, газі або електронагрівачах, де у якості інструменту використовують гриль або решітку (на мангалі або у пічці) – мабуть, так можна узагальнено описати «барбекю», яке стало частиною **американської класики**. Відрізняють барбекю за конфігураціями – типу інструмента, палива (вугілля, дерево), наявності диму, використанню спецій (сухі, пастоподібні, гострі, солодкі, соуси), тривалістю приготування.

Відрізняються і м'ясні вподобання – у різних частинах США смажать свинину, яловичину, курятину, домашні ковбаси, рибу. Кухарі і домашні грилі у вихідні змагаються за кращий соус – гірчичний, оцтовий, пряний, томатний гострий та солодкий, маринад (або без нього).

Стейк. США вносить величезний вклад у популяризацію стейків у всьому світі. Незважаючи на те, що перша згадка стейків (у максимально наближеному до сучасного значення) датується 15 століттям і зустрічається у кулінарних книгах Великобританії, стейк сприймають виключно як американську класику. І це не дивно. Після відкриття материка Колумбом, у Америку швидко налагодили поставку крупної худоби – корів м'ясних порід.

Вони і стали базою для швидкого розвитку тваринництва і м'ясної промисловості на новому місці. У деяких штатах стейк зараз – основна національна страва. Культура споживання м'яса тут і ремесло вирощування – більше, ніж просто індустрія. Це традиція, і вона унікальна.

New England Clam Chowder

Clam – слово, що означає в **американській** кухні будь-яких придатних до життя молюсків, окрім мідій та устриць, а Chowder – згальна назва традиційного американського супу, приготованого з цих самих мушель та бульйону, з додаванням помідорів (манхетенський крем-чаудер) або молока – як у більш популярному варіанті з Нової Англії (регіон на північному сході **США**), який включає у себе наступні штати: Конектикут, Мен, Масачусетс, Нью-Гемпшир, Род-Айленд, Вермонт). Подібні супи були популярні і улюблені у **США** ще з 16 століття. Сучасний чаудер – це суп з молюсків, підсмаженого бекону, овочів (цибуля, селера, часник), картоплі та загущених вершків.

Яблучний пиріг. Класика **американської** випічки, яка породила поговірку «Такий же американський, як яблучний пиріг». Як стверджують кулінарні книги, традиційний рецепт родом зі штату Вірджинія. Яблука практично у всі часи були доступним продуктом, який, до того ж, можна довго зберігати. Основою для пирогів колись виступали і хлібні крихти, і пухке яєчне тісто, підсолоджене кленовим сиропом. У різний час пиріг носив назву Apple Jonathan, Yankee Apple John, Apple Betty та Apple Pandowdy. Незмінним залишилось одне – любов до яблучної випічки. Неодмінно з корицею.

М'ясний пиріг. Або Old-Fashioned Meat Loaf. Старомодна м'ясна запіканка, де інші інгредієнти окрім фаршу (або рубленого м'яса) змінюються залежно від штату регіону та регіональних традицій. Основні відмінності — додавання до м'яса хлібних крихт, рису, булгуру або іншої крупи, використання або ні яєць, співвідношення м'яса (1:1:1 телятина м'ясної породи, свинина, яловичина – найпоширеніше) та глазурування верху.

Піца. Піца потрапила у США разом з італійськими емігрантами. У форматі фаст-фуду вона, звісно, має мало чого спільного з традиційною італійською піцою. Товщина коржа варіюється від побажань клієнта (традиційно, потовще), олія використовується рафінована рослинна (що далеко від оливкової першого віджиму), а начинка все ще збірна. Однак слід відмітити, що до невеликих сімейних ресторанчиків італійської кухні це не відноситься. На території США «американська піца» навіть отримала декілька своїх підвидів.

- **Нью-Йоркська піца** – збільшена Неаполітанська – досить тонкий корж, помірна кількість сиру та соусу, без переборів з начинкою. Таку піцу частіше купують нарізаними шматками і їдять їх, складеними навпіл.
- **Нью-Хевен - піца** середньої товщини, де база «соусу» біла – сир і часник.
- **Грецька піца** – варіація грецьких емігрантів, де піцу запікають у печі у пательні.
- **Чикагська піца** – товста піца з великою кількістю начинки. Цей вид **піци** був придуманий Айком Сьюеллом та Ріком Рікардо і вперше представлений у 1943 році у піцерії Pizzeria Uno, яка діє і досі. Порядок інгредієнтів – корж, сир, начинка, соус зверху. Є варіації на тонкому тісті.