**Тема 1. Вступ. Історичні передумови виникнення світової кулінарії та гастрономії. Особливості кухонь Західної Європи.**

**План заняття:**

1. Вплив релігійних і світських традицій на етнічні особливості харчування населення країн Північної та Західної Європи.

2. Регіональні особливості приготування страв французької кухні.

3. Характеристика кухні Великої Британії. Чайний етикет.

4. Кулінарна культура країн Прибалтики.

5. Спільні та відмінні характеристики харчування населення Скандинавських країн.

6. Основні види сировини та асортимент страв і напоїв німецької кухні.

7. Особливості приготування страв угорської та австрійської кухонь.

8. Енотехнології в етнічних кухнях Північної та Західної Європи. Еногастрономічні поєднання в меню. Меню, режими харчування споживачів з країн Північної та Західної Європи.

**Індивідуальні завдання:**

1. Підготувати інформаційне повідомлення на тему: «Вплив релігійних та світських традицій на кулінарні особливості харчування населення Франції».

2. Підготувати реферативне повідомлення на тему: «Вплив релігійних та світських традицій на особливості харчування Скандинавських країн».

3. Підготувати доповідь «Вплив етнічної кухні країн Західної Європи на світову кулінарію».

4. Підготувати презентацію: «Особливості харчування населення Німеччини».

5. Підготувати презентацію: «Особливості харчування населення Англії».

**Завдання:**

1. Що таке «авторська кухня» та «гастрономічна професійна творчість».

2. Охарактеризуйте традиційні та сучасні способи варіння.

3. Охарактеризуйте традиційні та сучасні способи смаження.

4. Охарактеризуйте нетрадиційні способи теплової обробки.

5. Назвіть нетрадиційні сучасні інгредієнти в кулінарії та кондитерському мистецтві.

6. Сучасні кулінарні традиції у приготуванні гарячих і холодних напоїв.

7. Технологія приготування на сковороді вок.

8. Технологія соте.

9. Технологія деглясування.

10. Технологія папільйот.

11. Технологія фламбування.

12. Технологія приготування у вакуумі.

**Основні терміни, які підлягають засвоєнню**

**Біск (фр. bisque) –** крем-суп на основі панцирів ракоподібних; також в рецептуру входять вершки, біле вино, цибуля, часник, селера.

**Буйабе́с (фр. Bouillabaisse)** – рибний суп, що відрізняється попередніми обсмажуванням і тушкуванням овочів. Являє собою бульйон, зварений з декількох видів морської риби (близько десятка найменувань, в тому числі морської скорпіон, соняшник, морський півень) з розрахунку понад кілограм живої ваги на одну порцію готового продукту, іноді з додаванням морепродуктів, приправлений овочами (помідори, цибуля, часник, фенхель і т. д.), апельсиновою або лимонною цедрою, шафраном, прянощами та іншими компонентами.

**Галантин –** заливне блюдо з нежирного м'яса птиці, дичини, свинини, телятини і кролика. М'ясо у вигляді фаршу змішують з яйцями і спеціями. Отриману масу спресовують в симетричну форму і відварюють на парі

**Греві** – м’ясний знежирений соус англійської кухні

**Йоркширський пудинг –** традиційний англійський гарнір до ростбіфу

**Кіш** – відкритий пиріг з пісочного тіста з різноманітною начинкою.

**Кіш лорен** – це кіш із додаванням у начинку бекону

**Крем-брюле –** десерт з заварного крему з карамельною скоринкою. Зазвичай подається кімнатної температури

**Пікулі (від англ. pickles)** – дрібні мариновані в оцті овочі, які вживають як приправу: огірки цілком і нарізані, кукурудзяні качани, оливки й маслини, солодкий перець, дрібна цибуля, гриби, спаржа або овочеве асорті. У США й Англії це популярне доповнення до м'ясних страв і до страв з домашньої птиці

Порідж – знаменита вівсяна каша по-англійські, яка готується з вівсяної крупи або пластівців на молоці чи вершках

**Птифур (фр. Petit four – маленька піч)** – міні-десерти, розраховані буквально на один укус, подаються в асортимеу вигляді асорті наприкінці прийому їжі (до кави, чаю, коктейлів); як правило, продається набором з різних сортів виробів (асорті)

**Рататуй** – традиційне овочеве блюдо прованської кухні з перцю, баклажанів і кабачків, багато в чому схоже на угорське лечо

**Соус бернез** – французький густий соус з різних сортів цибулі, естрагону, тім'яну, лаврового листа, оцту, білого вина та яєчних жовтків. Часто подається до м'яса та риби

**Соус бешамель** – французький соус на основі молока, вершкового масла та борошна

**Соус борделез** – традиційний для кулінарії Франції коричневий соус на основі вина і кісткового мозоку

**Завдання:**

1. Назвіть особливості французьких соусів.

2. Назвіть особливості Британської кухні.

**Тести:**

**1. В яких етнічних кухнях широко використовується пиво для готування страв, зокрема перших:**

а) чеській (словацькій);

б) німецькій;

в) англійській.

**2. В яких стравах французької кухні складовою частиною є вино:**

а) соус мисливський;

б) соус бордоський;

в) суфле із креветок.

**3. Фюме – це:**

а) соус;

б) концентрований бульйон;

в) етнічна французька страва.

**4. Скільки основних видів пудингів виділяють у сучасній англійській класифікації:**

а) 3;

б) 2;

в) 4.

**5. Фуа-гра – традиційна сировина у етнічній кухні:**

а) Франції;

б) Англії;

в) Італії.

**6. Перша академія кулінарного мистецтва відкрита в:**

а) Римі

б) Китаї

в) Франції

г) Лондоні

**7. Які прянощі використовуються під час приготування супів та соусів у французькій кухні?**

а) чабер, цибулю, кервель,естрагон, розмарину

б) збірний букет — невелика в'язка з петрушки, чабру, лаврового листа

в) південно-французька суміш сухих трав

г) усі відповіді вірні

**8. Особливістю французької кухні є активне використання при готуванні найрізноманітніших страв:**

а) виноградного вина коньяку чи лікеру

б) горіхів та сирів

в) цибулі

г) шафрану

**9. Французька кухня ділиться на декілька напрямів:**

а) регіональна, загальнопоширена, вишукана

б) ельзаська, бургундська

в) овернська, бретонська

г) нормандська й провансальська

**10. Яку назву має традиційний французький батон: м’який всередині та хрусткий ззовні?**

а) кальвадос

б) багет

в) шпагет

**11.  Яка з перерахованих кухонь належить до умовно поділеній частині французької кухні?**

а) регіональна кухня

б) кухня Басків

в) Астурійська кухня

г) немає правильної відповіді

**12. Мешканці прибережних районів Франції воліють використовувати у своїй кухні:**

а) свинину

б) квашену капусту

в) морепродукти

г) солодкі страви

**13. Кухня Нормандії пишається:**

а) пряними травами

б) сирами та яблуневою горілкою

в) сосисками

г) сардельками

**14. Прованс - справжнє царство:**

а) пряних трав та овочів

б) млинців з гречаного борошна

в) страв з риби

г) немає правильної відповіді

**15. У Франції найпоширенішею сировиною є:**

а) устриці

б) маслини

в) пряні трави

г) усі варіанти відповіді вірні

**16. Зі спиртних напоїв у Франції поширені:**

а) кальвадос;

б) коньяк;

в) абсент;

г) усі відповіді вірні.

**17. Французька кулінарія мало використовує такі продукти, як:**

а) молоко і молочні продукти

б) нерибні продукти моря

в) яловичину, баранину, птицю

г) усі відповіді вірні

**18. Улюблена солодка страва французів:**

а) молочний кисіль

б) збиті вершки з цукром

в) кава глясе

г) немає правильної відповіді

**19. Сир у Франції обов’язково подають:**

а) після десерту

б) після супу

в) перед десертом

г) немає правильної відповіді

**20. Із перших страв для туристів з Франції рекомендують:**

а) бульйони із пиріжками

б) пюреподібні супи із овочів, дичини

в) пюреподібні супи із дичини

г) усі відповіді вірні

**21. Із других страв для туристів з Франції рекомендують:**

а) холодну рибу з овочевим гарніром

б) страви з яєць, омлети

в) желе, креми, муси

г) немає правильної відповіді

**22. До гарячих десертних страв у Франції відносять:**

а) омлети

б) прискавці (оладки)

в) налисники, шарлотку

г) усі відповіді вірні

**23. До холодних десертних страв у Франції відносять:**

а) креми, желе, компоти, морозиво

б) страви з яєць, омлети

в) омлети, прискавці (оладки)

г) немає правильної відповіді

**24. Винахід французьких кулінарів, традиційна різдвяна страва у Франції, яка являється  символом гастрономічного шику:**

а) Безе

б) Фуа́-гра́ (foie gras)

в) Суфле

г) Круасан

**25. Яку назву має м’ясний знежирений соус англійської кухні**

а) птифур

б) бернез

в) греві

г) борделез

**26. Традиційний англійський гарнір до ростбіфу**

а) порідж

б) йоркширський пудинг

в) кіш лорен

г) рататуй

**27. Знаменита вівсяна каша по-англійські, яка готується з вівсяної крупи або пластівців на молоці чи вершках має назву**

а) дофінуа

б) пуляр

в) порідж

г) флонярд

**28. Страва із яловичої вирізки, смаженої цілим куском, має назву**

а) буайбес

б) амісбуш

в) касулє

г) ростбіф

**29. Айріш стю відноситься до групи перших страв**

а) заправочних

б) пюреподібних

в) прозорих

г) солодких

**30. Французька картопляна запіканка має назву**

а) дофінуа

б) пуляр

в) баваруа

г) флонярд

**31. Страва із запечених равликів має назву**

а) буайбес

б) амісбуш

в) касулє

г) ескарго

**32. Вішисуаз відноситься до групи перших страв**

а) заправочних

б) пюреподібних

в) прозорих

г) солодких

**Завдання**

Студент, отримавши завдання у викладача, повинен заповнити табл., використовуючи літературу.

Описати особливості Французької та Англійської кухні.

Таблиця

Загальна характеристика національної кухні

|  |  |
| --- | --- |
| Алгоритм вивчення національної кухні | Характеристика |
| Французька кухня | Англійська кухня |
| 1. Географічне положення і країни |  |  |
| 2. Рельєф, географічні зони |  |  |
| 3. Клімат |  |  |
| 4. Основні напрямки сільського господарства |  |  |
| 5. Переробна та харчова промисловість |  |  |
| 6. Населення країни (національний склад) |  |  |
| 7. Віровизнання (релігія) |  |  |
| 8. Продукти харчування, характерні для кухні даної країни (народу) |  |  |
| 9. В том числі смакові продукти (пряності, спеції, приправи) |  |  |
| 10. Способи кулінарної обробки та їх характеристика: Механічна Теплова (вказати найбільш характерні, відмінні від інших режими, прийоми) |  |  |
| 11. Найбільш характерні (національні) страви, їх аналоги в інших кухнях, способи оформлення та подачі |  |  |
| 12. Режим харчування |  |  |
| 13. Особливості культури харчування (прибори, посуд, особливості застілля) |  |  |
| 14. Приблизне меню |  |  |