

Кухні народів Європейського Союзу



В рамках відкритого
засідання шкільного Євроклубу

Національна кухня являє собою набір страв, які постійно готують жителі певної території чи країни.

Усі національні кухні Європи можна умовно розділити на кілька великих груп, об'єднавши їх за деякими загальними ознаками:

- Північноєвропейська кухня (Фінляндія, Швеція, Естонія, Латвія, Литва, Норвегія...)
- Південноєвропейська кухня (Греція, Італія, Іспанія ...)
- Західноєвропейська кухня (Німеччина, Австрія, Франція ...)
- Східноєвропейська кухня (Болгарія, Польща, Україна...)

Європейська кухня бере свій початок в Греції. Пізніше разом з кухарями кулінарне мистецтво перекочувало в Древній Рим. Саме тому сучасна італійська і грецька кухня мають стільки багато спільних рис. Насамперед, це використання імбиру, всіх видів перцю, чебрецю, фенхелю, шавлії, кориці, естрагону і ванілі. У меню завжди присутні овочі та фрукти: помідори, солодкий перець, огірки, виноград, інжир і апельсини. Безліч страв з риби і морепродуктів, а також з птиці, баранини, свинини або яловичини.

ПІВНІЧНО-ЄВРОПЕЙСЬКА КУХНЯ



- Для північноєвропейських традицій є характерним приготування стейків з риби, а також різноманітних м'ясних рагу з додаванням овочів.



Північноєвропейська кухня склалася в основному завдяки скандинавському клімату з коротким літом і довгою зимою. Вирощування зернових можливе лише в південній частині країни. Ці зернові недоцільно використовувати для дріжджового тіста, так що для цього регіону типовий тонкий жорсткий хліб, який може зберігатися протягом досить тривалого часу. Велике значення має ловля риби та морепродуктів. Оселедець здавна їли чотири рази на день до кожного прийому їжі. Так як і оселедець, використовується солонина (м'ясо), сушені риба і м'ясо завдяки довгому терміну зберігання.



ЗАХІДНО-ЄВРОПЕЙСЬКА КУХНЯ

- ⦿ Венгерський суп-гуляш
- ⦿ Чеська жарена свинина з кнедликами та капустою
- ⦿ Румунська мамалига з капустою та полентою
- ⦿ Баварські жарені ковбаски
- ⦿ Німецькі смажені реберця з тушкованою капустою
- ⦿ Французські круасани...



ЗАХІДНОЄВРОПЕЙСЬКА КУХНЯ

Ця кухня вирізняється великою різноманітністю страв зі свинини, телятини, яловичини, птиці, дичини, риби. Популярні різноманітні овочі, особливо капуста, картопля, найчастіше у відвареному вигляді. Жителі Західної Європи надають перевагу негострій їжі, прянощі й приправи закладаються в страви дуже помірно, в цілому кухня проста, багата, відрізняється великою різноманітністю страв з овочей, м'яса, риби, борошна. Характерним є використання на сніданок і вечерю всіляких бутербродів із різноманітними олійно-масляними масами, овочами, ковбасою, рибою.



ЗАХІДНОЄВРОПЕЙСЬКА КУХНЯ

Англійці внесли свій внесок у Європу йоркширською кухнею - вона вважається кращою в країні. Жителі Йоркширу люблять посміятися з приводу своєї кухні. "У нас є стільки ж видів фаршу, скільки кухарів. Є погані, є гарні. А якщо вам доведеться покуштувати дійсний ростбїф, ви самі зрозумієте, чому до нього не потрібно соус." Зверху хрустка скоринка, усередині соковитий і рожевий, і ніякого жиру, що холоне на тарілці, - такий традиційний ростбїф з йоркширським пудингом.



СХІДНО-ЄВРОПЕЙСЬКА КУХНЯ

- ◎ Білоруська картопляна бабка
- ◎ Російські пиріжки
- ◎ Український борщ та вареники



УКРАЇНСЬКІ ВАРЕНИКИ



Varéniki (укр., варени́кі ' va вареники) є слов'янське блюдо, найбільш поширене в українській кухні, у вигляді otvarnyh izdelij з прісного тіста, фаршированіого рубленого м'яса, овочів, грибів, фруктів, сиру та ягід. З галушками аналогічними вареникам (свинина, permeni, Manty), Східної Росії і Сибіру, podkogoli Mari та kolduny Zapadnoj кухонь Росії , а також різноманітні традиційні страви китайської кухні. Основна відмінність між цими стравами в начинках і зовнішнім виглядом блюда.

[Українські вареники](#)

ПІВДЕННОЄВРОПЕЙСЬКА КУХНЯ

Відрізняється особливими традиціями: застосуванням свіжих салатів, м'ясних рагу і різноманітних густих супів. Неповторний салат "Грецький" або ж гаряче національне іспанське блюдо з овочами і свининою, італійська «паста» та піцца – це все південноєвропейська кухня.



ІТАЛІЙСЬКА ПАСТА - ЗНАМЕНИТА ПІВДЕННОЄВРОПЕЙСЬКА СТРАВА

- ◎ «ПАСТА» - називаються всі макаронні вироби (італійська). На кухні слов'ян відомо кілька борошняних страв, які нагадують італійське «тісто»: вермішель, пельмені, лазанья.



