

Кухни разных народов.

набор исходных
продуктов и
способы их
обработки

географическое
положение страны,
климат,
экономические
условия.

Народы южных стран
больше используют для
приготовления
национальных блюд овощи,
фрукты

национальны
е кухни

Географическое и
климатическое положение
отдельных стран
обусловило также
различное использование и
вкусовых веществ в пище.

В национальных кухнях
стран расположенных в
лесных районах, - блюда
из продуктов
животноводства и лесных
промыслов.

в национальных кухнях
стран граничащих с
океанами и морями,
значительное место
занимают блюдо из рыбы
и морепродуктов

Кухни славянских народов



Русская кухня

Украинская кухня

Белорусская кухня

Молдавская кухня



Русская кухня



Основу питания большинства населения (крестьян) составляли зерновые и овощи, из которых готовились квашенная капуста, голубцы, супы, каши и хлебобулочные изделия. «Щи да каша — пища наша» — как гласит русская пословица. Традиционным являлось разнообразие супов, среди которых наиболее известными являются щи, борщ, рассольник, калья и уха. Кроме того, к русским супам относятся холодные супы, такие, как ботвинья, окрошка.



Основным гарниром до широкого распространения картофеля была репа. Традиционной русской приправой и молочным продуктом является сметана, которой заправляют супы, пельмени и салаты. Другим русским молочным продуктом является творог, из которого изготавливаются сырники. Как и в других христианских странах, большое влияние на кухню оказала церковь, так как более половины дней в году были постными, когда определённые категории продуктов были запрещены. Именно поэтому в русской национальной кухне преобладают грибные и рыбные блюда, кушанья из зерна, овощей, лесных ягод и трав. Овощи едят не только в сыром виде, но и варёными, пареными, печёными, квашеными, солёными, мочёными и маринованными.



За границей русская кухня ассоциируется в первую очередь с такими блюдами и продуктами, как блины, икра, пельмени. Отличительная особенность блюд русской кухни — практически не встречается такой приём, как жарение. Как правило, пища готовилась в печи, поэтому очень широко используются варение, томление, запекание. Рыбу готовили на пару, варили, жарили, тушили, пекли (в чешуе и без), фаршировали её различными начинками (например, из каши или грибов). Делали из неё тельное и заливное, ели её солёной, вяленой, сушёной, квашеной. Икру употребляли не только просолённую, но и варёную в уксусе и маковом молоке.

Украинская кухня



Украинскую кухню не спутаешь ни с какой другой: есть у нее свои особые традиции. Найдутся тут блюда на любой, -даже самый взыскательный вкус. Кому неизвестны знаменитые украинские борщи, кулеши, юшки. Особенно вкусны и полезны комбинированные блюда из мяса и овощей - голубцы с мясом, говядина шпигованная со свеклой, мясные запеканки, крученики волынские.



Украинские кулинары не скупятся добавлять в блюда чеснок. Он служит главной острой приправой, которая придает особый вкус и запах любому кушанью. Для украинской кухни характерны также блюда из рыбы - сиченики из рыбы, шарики и биточки рыбные, рыба с капустой и творогом и другие изделия. Очень любят на Украине овощные блюда (толченка, сиченики и крученики из картофеля, завинец из картофеля и капусты и др.). В том числе из буряка - свеклы (свекольная икра, биточки и оладьи из свеклы, свекла с начинкой



Знаменита украинская кухня и изделиями из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, а также из пшеничной муки - пампушки, гречанки, вергуны и др., а вареники и галушки стали поистине народными блюдами, их любят все. Богата украинская кухня сладкими блюдами (фруктовые и ягодные салаты, узвары, холодцы из вишни и ягод, кисели и пеники, снежки и др.) и напитками из вишни, яблок, груш, смородины, арбузов.



Немало украинских блюд по названию и составу близких к блюдам польской и словацкой кухни.

Среди славянских кухонь украинская пользуется широкой известностью. Она давно получила распространение далеко за пределами Украины, а некоторые блюда украинской кухни, например борщи и вареники, вошли в меню международной кухни.



Своеобразие национальной украинской кухни выражается, во-первых, в преимущественном использовании таких продуктов, как свинина, сало, свекла, пшеничная мука и некоторых других, во-вторых, в таких особенностях технологии приготовления пищи, как комбинированная тепловая обработка большого количества компонентов блюда на фоне одного главного и определяющего, чему классическим примером служит борщ, где к свекле добавляют еще два десятка компонентов, не подавляющих свекольный вкус, а лишь оттеняющих и развивающих его.

Белорусская кухня



Отличительной особенностью белорусской кухни является широкое распространение блюд из картофеля, а также использование разнообразных круп, грибов и свинины. Своеобразие белорусской кухни определяется географическим местоположением страны, находящейся на границе крупных геополитических регионов и испытавшей сильное влияние различных культур: православного востока, католического запада, северной прибалтийской культуры, мусульманских народов юга, еврейской корчемной кухни и других.



В. Похлёбкин указывает на сословные и религиозные различия белорусского населения, препятствующие разработке национальных кулинарных приемов и отдельных блюд, свойственных только белорусской кухне.

Драники - Основу национальной белорусской кухни составляют блюда из тёртого картофеля: драники, колдуны, драчена, картофельные запеканки, картофельная бабка и др. При этом существует три способа тёрки картофеля и типа получившейся картофельной массы:



таркованная (сырой тертый картофель, после натирания не отцеженный, а используемый вместе с выделившимся соком);

клинкованная (сырой тертый картофель, после натирания отцеженный);

варено-толченая (пюре из отварного картофеля).

Картофель также часто используется при приготовлении салатов. Природные условия Белоруссии определили наличие в белорусской кухне грибов, ягод, рыбы, овощей.

Молдавская кухня



Молдавия расположена в регионе богатых природных возможностей, винограда, фруктов и разнообразных овощей, а также овцеводства и птицеводства, что обуславливает богатство и разнообразие национальной кухни.



Молдавская кухня складывалась под влиянием греческой, турецкой, балканской, западноевропейской, а позднее — украинской и русской кухонь, и тем не менее она отличается самобытностью.



Наибольшее количество блюд готовят в Молдавии из овощей — их употребляют в свежем виде, варят, жарят, пекут, фаршируют, тушат, солят. Традиционными для неё являются блюда из кукурузы, фасоли, нута, овощей — баклажанов, кабачков, перцев, гогошаров, лука-порея, помидоров, белокочанной и цветной капусты, а также тыквы.