**Содержание**

Вопрос №11 Какое место занимает кукуруза в приготовлении блюд румынской кухни?

Вопрос №26 Ассортимент и характеристика приготовления блюд из рыбы в польской кухне

Вопрос №48 Особенности приготовления первых блюд во Франции

Вопрос №55 Какие блюда наиболее популярны в Италии?

Список использованной литературы

# Вопрос №11 Какое место занимает кукуруза в приготовлении блюд румынской кухни?

Основу румынской, национальной кухни составляют блюда из овощей, кукурузы, молочных продуктов, рыбы, мяса, главным образом свинины и птицы.

Большую роль в румынской кухне играет кукуруза, из нее готовят широкий ассортимент различных кушаний: каши, салаты.

Кукурузу сочетают с различными овощными, рыбными, мясными продуктами. Из кукурузной муки готовят также мамалыгу - густо заваренную кашу, которая во многих случаях заменяет хлеб.

Мамалыгу едят с молоком, брынзой, топленым маслом, первыми блюдами, рыбой, голубцами в холодном или горячем виде. Она отличается высокими вкусовыми и питательными качествами.

Основной способ тепловой обработки для приготовления вторых блюд - гратарный, т. е. обжаривание на решетке (gratar - решетка). На гратаре готовят и мясо и рыбу.

Из наиболее распространенных вторых блюд следует назвать голубцы в виноградных листьях, жаркое на гратаре, токану из цыплят, телятины или свинины, чуламу (гуляш) из телятины под белым соусом, мититеи (обжаренные на решетке колбаски из пропущенного через мясорубку мяса) и др.

Особенности географического положения обусловили влияние на румынскую кухню кулинарии соседних стран (Болгарии, Турции и др.). Оно проявляется и в названиях, и в способах приготовления некоторых блюд. Таковы, например, плов, мусака, яхиня, плакия.

Своеобразных соусов в румынской кухне мало. Наиболее распространены чесночные соусы: с мукой и уксусом, с растительным маслом, желтками и молотым красным сладким перцем, кукурузой..

Румыны употребляют много фруктов и бахчевых плодов - арбузов, дынь, тыкв.[[1]](#footnote-1)

Для румынской кухни характерен широкий ассортимент изделий из муки. Среди них различные торты, кексы, пирожные; печенье. Особой популярностью пользуются мучные изделия из слоеного теста: пироги с начинкой из мяса, брынзы, фруктов и варенья. С начинкой из молотых орехов с сахаром готовится также печенье.

Из напитков широко распространены виноградные вина. По всей стране, особенно в городах, пьют много кофе.

Как ни одна кухня мира, румынская кухня изобилует в широком ассортименте блюдами из кукурузы: кукурузной крупы и муки, консервированной кукурузы, комбинируется и сочетается кукуруза с овощными, рыбными, мясными и другими продуктами.

Блюда из кукурузы отличаются исключительно высокими питательными и вкусовыми качествами. Румынский стол изобилует гарнирами из отварных и жареных овощей. Румыны очень любят соленые и маринованные овощи, которые подаются дополнительно на гарнир ко вторым блюдам.

# Вопрос №26 Ассортимент и характеристика приготовления блюд из рыбы в польской кухне

Польские кулинарные обычаи - это не просто свойственная полякам система питания. Это национальное достояние. Это услада из услад. Это тяжкое испытание. Это жесткая проверка на выносливость.

Они складывались и под влиянием буйного национального темперамента, и известного польского радушия, жизнерадостности, душевной широты, размаха, искренности - словом, всех тех черт, что составляют польский национальный характер.

Многие блюда польской кухни по технологии приготовления и набору продуктов сходны с блюдами украинской и русской кухонь.

Из закусок и холодных блюд в польской кухне популярны всевозможные салаты из свежих, квашеных и соленых овощей, заправленных майонезом, сметаной или простоквашей, мясные, рыбные продукты и птица, к которым на гарнир подают различные овощи. Часто приготовляют фаршированные яйца, яйца под майонезом, а также острую закуску из творога, в который добавляют рубленую зелень петрушки, укропа, зеленый лук, перец, соль.

К завтраку часто подают кефир, простоквашу, причем к простокваше, как правило, подают горячий отварной картофель. Первые блюда чаще всего представлены борщами, щами, рассольниками, свекольниками, солянками, супами-пюре из картофеля. К борщам и щам в Польше принято подавать вместо хлеба горячий отварной картофель.

Прозрачные бульоны подают на стол в чашках, отдельно подают гренки, пирожки.

Вторые блюда в польской кухне по своему ассортименту и технологии приготовления мало чем отличаются от блюд нашей кухни. У польскик кулинаров популярны различные мучные изделия (кулебяки, блинчики, оладьи, вареники).

На гарнир к мясным и рыбным блюдам идут сложные овощные гарниры, в том числе картофель.

Излюбленными блюдами в польской кухне являются блюда из рубцов (фляки по-варшавски, фляки в соусе, суп с рубцом).

Разнообразны в польской кухне фруктовые и ягодные сладкие блюда (фруктовые салаты, мороженое, сладкие блинчики), кондитерские и булочные изделия.

Традиционны для польской кухни также кушанья из морской и пресноводной рыбы. Ее отваривают, жарят, тушат, запекают. Характерна технология приготовления отварной рыбы. Вначале готовят отвар из овощей и приправ, процеживают его, а уж потом в отвар закладывают рыбу.

"Поляк не любит есть в одиночестве ни в будни, ни в праздники; поэтому он безмерно рад гостю; тот, кто не имеет семьи, должен иметь домочадца, приживальщика, позовет священника, с которым ему приятно сесть за стол и за трапезой побеседовать…".

Начинается ужин одним из традиционных супов: красный борщ с ушками, грибной, реже - миндальный суп. Самым популярным остается борщ, который готовят на свекольном квасе. К этому легонькому постному супчику (в котором, кстати сказать, плавают "ушки" - мучные клецки с овощами) подают еще пирожки из песочного теста с грибами - для разминки. В сущности, суп ведь должен не насытить, а только "разогреть" желудок

Далее подобает переходить к рыбным блюдам. В былые времена в том случае, если рыбных блюд оказывалось больше двенадцати, обжоры решали и эту незадачу в свою пользу: все рыбные кушанья считали за одну перемену блюд. В наши дни в качестве рыбного блюда обычно выступают карп или щука под серым соусом. [[2]](#footnote-2)

Для приготовления этого блюда - в том случае, если свято блюдут обычаи старины - покупают живого карпа и безжалостно закалывают в раковине на кухне. Кровь хозяйка преспокойно собирает в чашку, куда перед этим выжат сок лимона. Это будет добавлено в соус.

Соус к рыбе - это нечто невообразимое. Перечислим только лишь ингредиенты, добавляемые к рыбе на разных стадиях приготовления блюда: красное вино, сельдерей, лук, лимон, имбирь, перец, сахар, темное пиво, сливовое повидло, сухари от медовых пряников, миндаль, изюм, сливочное масло, морковь…

Карп - это вообще рыба номер один в польской кухне. Его разводят в Польше с XIII века. Кроме того, следует знать, что чешуйка карпа, поданного в сочельник, если положить ее в бумажник, приносит деньги.

Кроме того, на столе, скорее всего, будет еще одна рыба - сельдь. И с нею - водка Выборова. В XIV столетии сельдь и водка появились в Польше одновременно. Будем считать этот факт исторической случайностью. Еще в Польше пьют пиво - варецкое и гродзинское, стариннейших марок.

Кроме рыбного блюда, на столе появляются традиционная старопольская капуста, блюда из грибов, фруктовые взвары и компоты, ритуальная кутья и пироги. Думаете, капуста - это нечто овощное для облегчения пищеварения? Формально это действительно так. Ну, пробуйте. В это блюдо входят кислая капуста, свежая капуста, горох и тефтельки из размятого картофеля и толченых грецких орехов. Еще яйца, масло и пряности.

Польская кухня разнообразна. В книге польской кухни вы найдете множество разнообразных рецептов - карп, линь или лещ в соусе по-польски; фаршированная щука, рулет из трески или судака, бульон с фрикадельками из рыбы, сельдь в сметанном соусе, а также огромное количество рецептов блюд из печеной, тушеной и жареной рыбы. [[3]](#footnote-3)

# Вопрос №48 Особенности приготовления первых блюд во Франции

При всем разнообразии французской, и особенно парижской, кухни можно назвать блюда, ставшие традиционными и составляющие основу французского меню.

Одним из них принято считать бифштекс с жареным во фритюре картофелем. Большинство французов предпочитают так называемый кровавый бифштекс со слегка поджаренной корочкой и почти сырой внутри.

Из других мясных блюд очень популярно рагу из белого мяса под белым соусом.

Некоторые местности Франции славятся своими «фирменными» блюдами. Таковы печеночный паштет Перигора, окорока Байонны, сосиски и бобы в горшочке Тулузы, томаты по-провансальски и т. д. Побережье вблизи Марселя — родина известного супа «буабес», для приготовления которого нужна не только свежая рыба, но и морская трава и водоросли. В Нормандии в этот суп добавляют орехи, а в Бретани — немного уксуса, Руан славится жарким из утки — «канар а-ля руанез» и маленькими аппетитными колбасками «андуй», Гавр знаменит бисквитами, в Онфлере любят готовить улиток в вине и ароматные омлеты. Элъзас и Лотарингия — родина блюд из кислой капусты, которая готовится с грудинкой, ломтиками шпика или окорока, с сосисками. Другим лакомым блюдом здесь считается «киш лорен» — вид пирога из яиц, сливок, шпика и сыра. В северных и центральных районах больше используют сливочное масло, на юге — оливковое.

Характерны для французского стола и омлеты. Их часто готовят с различными приправами — ветчиной, сыром, грибами, зеленью, фаршированными помидорами и т. д.

Из первых блюд очень любимы суп-пюре из лука-порея с картофелем и луковый суп, заправленный сыром. Широко известен также провансальский рыбный суп-буйабесс.

Готовя те или иные блюда, французские кулинары применяют характерные только для них кулинарные приёмы. Например, прежде чем готовить кушанье из мелкой дичи, её выдерживают в течение нескольких суток на воздухе.

Мясо крупной дичи (кабана, косули) маринуют. При варке овощей строго соблюдается такое правило: зелёные овощи для отваривания кладут в кипящую подсоленную воду и варят в открытой посуде.

Готовя многие блюда, французы кладут в кастрюлю небольшой пучок трав — сборный букет из петрушки, чабера, лаврового листа. Перед подачей пучок из пищи извлекают.

Еще один оригинальный прием — так называемый «поджог» пищи. Чаще всего его используют при приготовлении мяса. Для этого перед подачей на стол готовое горячее блюдо поливают коньяком и поджигают. Это придает кушанью специфический аромат и привкус.[[4]](#footnote-4)

Супы.

Суп по-нормандски. Репу, морковь, лук-порей режут мелкими кубиками и пассируют в сливочном масле, затем заливают бульоном и кладут нарезанный кубиками картофель. Варят на слабом огне. После этого в суп добавляют кипящее молоко, сметану, сливочное масло. Подают очень горячим. В тарелки предварительно можно положить гренки.

Репа 40, морковь 30, лук-порей 26, картофель 80, молоко 35, сметана 20, масло сливочное 10. Выход 300.

Суп жульен. Овощи шинкуют тонкой соломкой и слегка пассируют в сливочном масле. Затем вливают бульон, доводят до кипения, солят, перчат и варят на слабом огне до готовности. Перед подачей заправляют сметаной.

Морковь 31, репа 33, лук-порей (белая часть) 33 , лук репчатый 30, масло сливочное 10, щавель 16, горох лущеный 20, фасоль в стручках 28, зелень 6, сметана 12, соль, перец. Выход 300.

Суп-пюре по-французски. Обработанных цыплят варят до готовности, добавив коренья и лук. Мясо отделяют от костей, пропускают через мясорубку с частой решеткой и протирают через сито. В полученное пюре добавляют мучной белый соус, куриный бульон, соль. В готовый суп кладут нарезанный соломкой шпинат, дольки помидора без кожицы, головки отварной спаржи и доводят до кипения. Перед подачей суп заправляют льезоном (сливки или молоко, смешанные с желтками) и маслом. Отдельно к блюду подают гренки.

Куры 187, петрушка 7, морковь 8, лук репчатый 10, мука пшеничная 9, масло сливочное 12, сливки 60, яйцо (желтки), помидоры свежие 20, шпинат 8, спаржа 20, соль. Выход 300.[[5]](#footnote-5)

#

# Вопрос №55 Какие блюда наиболее популярны в Италии?

Похоже, что наконец-то, вслед за всем миром, мы признали уникальность итальянской кухни. А уникальность заключается прежде всего в невероятном многообразии (слава богу, все реже приходится слышать о том, что надоела уже эта ваша итальянская кухня - сколько можно есть пиццу и макароны?) и одновременно относительной простоте большинства итальянских блюд.

К сожалению, у нас хорошую итальянскую кухню постигла та же участь, что и китайскую: в то время как практически во всем мире эти кухни представлены как изысканными ресторанами, так и множеством недорогих забегаловок, в России за небольшие деньги можно узнать лишь, что такое итальянская пицца, точнее, на что она отдаленно похожа.

Выходов из этой ситуации нам видится несколько. Конечно, самый лучший - поездка в Италию. В этом случае даже объяснять ничего не нужно: несмотря на поголовное незнание английского языка, любой официант в любом ресторане, пиццерии, пастерии, кафетерии и т.д. сам принесет вам именно то, что нужно.

Стоит отметить, что в Италии в полной мере действует правило всех туристических и курортных мест: чем дальше вы отойдете, или еще лучше отъедете, от основных туристических объектов (будь то море, известные достопримечательности, большие отели), тем вкуснее, дешевле, а главное, "правильнее" вас накормят.

Если поездка в Италию уже позади или на нее вовсе нет времени, можно отправиться в один из итальянских ресторанов. Однако, к сожалению, этот вариант далеко не столь совершенен.

Во-первых, по объективным причинам отсутствует соответствующая атмосфера, создаваемая итальянской речью, морским воздухом, особым, семейным, поведением самих итальянцев и т.д.

Во-вторых, опять же по объективным причинам, очень трудно приготовить блюдо исключительно из свежайших ингредиентов, как это делается в Италии.

Ну и наконец, третий способ - это попытаться приготовить что-нибудь из итальянской кухни самостоятельно. Причем для приготовления большинства блюд лучшее время - лето и осень, когда нет недостатка в свежих овощах, зелени и т.п.

Конечно, многие составляющие даже самых простых итальянских блюд найти у нас нелегко: тот же базилик, хорошее оливковое масло и винный уксус, настоящая томатная паста, сыры, не говоря о морепродуктах, итальянском хлебе (который, поверьте, является не просто дополнением, а очень важной частью итальянской кухни), недорогом итальянском вине.

Все это надо еще хорошенько поискать. А если вы действительно хотите соблюсти все правила, то одним из первых и важнейших является обязательное присутствие на столе свежего белого хлеба, красного вина и минеральной воды. В идеале все это, конечно, должно быть итальянским.

Вообще забавно, что рецепты многих изысканных итальянских блюд были придуманы в свое время из необходимости сэкономить. Для итальянцев большинство овощей и фруктов, произрастающих на их земле круглый год, самая дешевая пища. Именно эти продукты и составляют теперь основу большинства итальянских закусок (так называемые antipasti), многие из которых стали уже международными (например, помидоры с сыром моцарелла и базиликом или пармская ветчина с дыней).

Овощи, слегка тушенные в подсоленной воде с оливковым маслом, лимонным соком, чесноком и соответствующими приправами, - это не только изысканное вегетарианское блюдо, но и прекрасная закуска или гарнир к мясу или рыбе. Приготовленные таким способом овощи можно подавать как в горячем, так и в холодном виде. Надо только помнить о правиле приготовления "al dente": все должно быть немножко недоваренным.

Кстати, это же правило распространяется и на приготовление любой пасты. Те же давно знакомые нам спагетти, приготовленные по-настоящему, человеку, не знакомому с итальянской кухней, могут показаться просто недоваренными.

Неизменными составляющими antipasti (закусок) являются также разнообразные ветчины, колбасы, сыры и всевозможные морепродукты.

Как супы, так и блюда, приготовленные из теста, подаются после закусок, но до основного блюда. Таким образом, достаточно сытные с нашей точки зрения пицца и паста считаются в Италии всего-навсего первым блюдом (primi piatti).

Вариантов опять же сколько угодно. Пицца - это, конечно, тема отдельного разговора. Но если мы говорим о домашнем воспроизведении итальянской кухни, то как раз с пиццей, самым популярным итальянским блюдом, дело обстоит хуже всего. Приготовить настоящее тесто для пиццы еще можно, найти подходящие ингредиенты (ту же моцареллу) уже сложнее, а правильно запечь пиццу (в специальной печи) дома, к сожалению, не получится. Так что лучше не пожалеть времени и денег и найти хорошую пиццерию.

Кто и когда изобрел это блюдо, точно сказать сложно.

Известно, что право на изобретение вовсю отстаивают жители Неаполя.

Говорят, кстати, что именно в этом городе она самая вкусная. Не знаю, лично я заметной разницы между неаполитанской и, скажем, римской пиццей не обнаружил.

Где в Италии можно отведать пиццы? Да везде! Эту "кулинарную достопримечательность" делают буквально повсюду. Зайдите в любую забегаловку любого города, откройте меню - и страничка, посвященная пицце, обязательно предстанет вашему взору.

Что такое "пицца по существу"? Как минимум круглый корж из теста, тонкий посередине и чуть толще по краям, сыр и томатная паста. И всё.

Все остальные продукты - в зависимости от выбранной вами разновидности блюда.

Иногда пиццу делают на толстом корже, иногда - на тонком. Разница не слишком велика, но все-таки заметна. Чаще всего имеет место толстый корж. Его толщина в центре пиццы - около 3 - 4 мм, по краям - чуть меньше сантиметра. Как показали наблюдения, некоторые итальянцы съедают только центральную часть блюда, а хлебный обод, окружающий начинку, оставляют нетронутым.

Готовят пиццу чаще всего в специальной печи, которая позволяет поддерживать температуру более 350 градусов. Скорость приготовления играет немаловажную роль: одно дело ждать заказа десять минут, а другое - полчаса.

В обычном кафе пиццу готовят приблизительно за 10 минут. Вместе с ней подают вилку и нож с зубчиками: разрезать нижнюю корочку не так просто, как может показаться на первый взгляд.

Руками настоящую итальянскую пиццу едят только в американских фильмах.

Стоимость пиццы зависит от выбранного вида, а также престижности кафе и от города, куда вы заехали. В целом разброс цен на пиццу в Италии - от 5 до 15 евро. Самая дешевая разновидность - пицца "Маргарита". Самая дорогая (чаще всего) - пицца с морепродуктами. Даже несмотря на то, что Италия практически со всех сторон омывается морем, морские деликатесы там весьма дороги.

Пицца - это блюдо, рассчитанное на одного человека. Если вы не голодны, можете попросить одну на двоих, но если в ваши планы входит нормальный обед, знайте - половинкой не наешься.

Приготовить пасту значительно проще. Хотя та же лазанья или менее популярная у нас полента потребуют немало времени и сил. Ризотто (рис, приготовленный особым способом, часто с использованием вина или шампанского, бульона и всевозможных приправ), как и пасту, обычно подают с соусом. Вариантов опять же может быть бесконечно много. К пасте и ризотто, как правило, добавляют мелко натертый сыр: пармезан или грана из коровьего молока или пекорино из козьего молока.

Для приготовления вторых блюд (secondi piatti) используется мясо (как правило, телятина или баранина), птица или рыба. Способов приготовления этих продуктов, разумеется, множество. Практически любое горячее блюдо подают с тем или иным соусом, а в качестве гарнира используют разнообразные свежие салаты, те же слегка тушеные овощи или рис.

Ну а если вы хотите получить стопроцентно итальянское ощущение от трапезы, завершить ее просто необходимо чашечкой настоящего эспрессо, желательно с кусочком тирамису или еще каким-нибудь волшебным десертом (dolce).

Если строго соблюсти все правила итальянского ужина, будет нетрудно понять, почему сами итальянцы практически в любой ситуации предпочитают свою кухню любой другой, даже самой изысканной.[[6]](#footnote-6)

# Список использованной литературы

1. Аношин А. Русское застолье. – Москва, 2001, 254с
2. Безлепкин Ю.В. Кухня народов мира. –Харьков: Прапор, 1993, 356с.
3. Классическая и современная французская кухня / Авт. сост. В.Н. Жукова. – М.: ООО «Издательство АСТ»; Донецк: «Сталкер», 2004. – 319с.
4. Котельникова М. Французская традиционная кухня. Изд. «Эксмо». – 2001, 315с.
5. Титюнник А.И., Новожелов Ю.М. Советская национальная и зарубежная кухня. Изд. «Высшая школа». – 1977, 240с
1. Титюнник А. И., Новожелов Ю. М. Советская национальная и зарубежная кухня. Изд. «Высшая школа». – 1977, 240с [↑](#footnote-ref-1)
2. Безлепкин Ю.В. Кухня народов мира. –Харьков: Прапор, 1993, 356с [↑](#footnote-ref-2)
3. Безлепкин Ю.В. Кухня народов мира. –Харьков: Прапор, 1993, 356с [↑](#footnote-ref-3)
4. Котельникова М. Французская традиционная кухня. Изд. «Эксмо». – 2000, 315с. [↑](#footnote-ref-4)
5. Котельникова М. Французская традиционная кухня. Изд. «Эксмо». – 2000, 315с. [↑](#footnote-ref-5)
6. Безлепкин Ю.В. Кухня народов мира. –Харьков: Прапор, 1993, 356с. [↑](#footnote-ref-6)