РЕФЕРАТ

на тему: «Национальные особенности Румынской кухни»

# Студента коммерческого факультета

# АРУТЮНЯНА Артура Наириевича

Чита 2010

**Общая характеристика Румынии**

Географическое место расположения

Площадь: 237,5 тыс. км2.

Численность населения: 22,8 млн. человек.

Государственный язык: румынский.

Столица: Бухарест (2,5 млн. жителей).

Государственный праздник: Национальный день Румынии (1 декабря, с 1918)

Расположена на юго-востоке Европы, в бассейне нижнего Дуная. Граничит с Венгрией, Украиной, Молдавией, Болгарией и Югославией. На востоке омывается водами Черного моря.

Страна расположена на юго-востоке Европы. На юго-востоке омывается Черным морем. На востоке - река Дунай (впадает в Черное море). Главная физико-географической особенность Румынии – Карпатская горная система. Эта сложная цепь гор проходит через всю страну от украинской границы на севере до границы с Югославией на юго-западе в форме подковы, замыкающейся к западу от гор Апушень, и состоит из изгибающейся линии Восточных Карпат и восточно-западной линии Южных Карпат (Трансильванские Альпы). Эти связанные между собой горные цепи – часть Альпийской системы складчатых гор, которая тянется из Западной Европы в Азию. Горы сами по себе состоят из параллельных хребтов с крутыми уступами, покрытых лесом до самых вершин, которые достигают высоты 2300 м в Карпатах и 2544 м (гора Молдовяну) в Трансильванских Альпах. На западе, Трансильванские Альпы тянутся к югу, достигая Дуная у Железных Ворот, и продолжаются в Югославии.

С внешней стороны этой горной дуги расположены исторические области Молдавия (к востоку) и Валахия (к югу от Трансильванских Альп вплоть до Дуная). Обе представляют собой холмистые равнины с плодородными и интенсивно культивируемыми землями. Единственный район, расположенный к югу от Дуная, – Добруджа, – имеет невысокие холмы и частично заболочен.

Внутри горной дуги Карпат находится Трансильвания (называемая венграми Эрдели) – холмистая высокоплодородная и очень красивая территория. На ее западной окраине, внутри гор Апушень, расположен неравномерно покрытый лесом массив Бихор. За ними, вдоль западной окраины страны, простирается узкая низинная полоса, которая является частью Среднедунайской низменности.

В жизни Румынии, как и любой другой современной страны, переплетаются черты нового времени и традиционной культуры. Во всех крестьянских дворах неизменный вид имеет одна постройка — летняя кухня с открытым очагом, над которым на цепи подвешен котел. Во внутренней планировке домов выделяются два типа: южный и северный. Первый встречается на большей части страны и характерен не только для Румынии, но и для придунайских районов Болгарии. Особенность этих домов, типичных для степных районов, — центральное расположение теплых сеней с очагом. На севере распространен другой тип построек: посередине находятся холодные сени, а по бокам — комнаты. Аналоги у домов с такой планировкой есть в украинских и белорусских селах.

**Национальные особенности кухни**

Румыния − страна в основном сельскохозяйственная, с преобладанием продукции растениеводства, основу румынской национальной кухни составляют блюда из овощей, кукурузы, молочных продуктов, рыбы и мяса, главным образом, баранины, свинины и птицы. Стручковую фасоль, свеклу, помидоры, огурцы, баклажаны, морковь, а также картофель используют для приготовления различных салатов, самостоятельных овощных блюд − фаршированный картофель, картофельные котлеты, зеленая фасоль под соусом, капуста под различными соусами, жареные кабачки, фаршированные кабачки и гарниры к горячим блюдам.

В Румынии очень часто используют жарение на вертеле на древесных углях, особенно для приготовления баклажанов и сладкого перца. Их вращают на вертеле над жаром до тех пор, пока верхняя кожура не поджарится и не пойдет пузырями. Затем кожуру снимают, а из сердцевины делают нечто вроде пасты или салат, которые пряно припахивают дымком, что придает им неповторимый вкус.

Одним из самых лучших блюд, что предлагает румынская кухня, является икра из баклажанов с добавлением слегка поджаренного лука, оливкового масла, ароматической зелени и специй.

Особое место в румынской кухне занимает кукуруза. Из неё готовят широкий ассортимент различных блюд: каши, салаты. Кукурузу сочетают с овощами, рыбными, мясными . Итальянское влияние сказывается в крутой кукурузной каше, которую режут − мамалыге, её оценивают даже выше, чем итальянскую поленту. Её полное Мамалыга де аур, т.е. хлеб из золота. В некоторых случаях мамалыга даже хлеб. Её едят с молоком, брынзой, топленым маслом, подают к супам, рыбе, цам и др. в холодном и горячем виде. Она отличается высокими вкусовыми и качествами.

Из молочных продуктов румынские кулинары используют творог, брынзу, различные сорта сыров. Следует, отметить такую особенность: румыны, как правило, предпочитают подогретое молоко.

Дельте Дуная румынская кухня обязана богатыми запасами пресноводной рыбы и еще одним характерным румынским кушаньем − приготовленной из икры карпа закуски − игре батуте.

В ассортименте супов одно из главных мест занимают различные чорбы − суп, который приготовляют на кислом настое из пшеничных отрубей. В его состав входят также морковь, петрушки, картофель, репчатый лук, фасоль, свекла, помидоры, стручковый перец другие овощи. Этот тип супов можно найти и у соседних славянских народов, и очень с ним разные варианты борщей. Овощи в чорбу закладывают свежие, молодые, и ни в коем случае не обжаренные. Этим чорба отличаются от украинских борщей и других заправочных супов. также бульоны с рисом, манной крупой, клецками, суп-лапша с курицей, овощные супы.

На всем Балканском полуострове употребляют большое количество чеснока, но в комбинации с грецкими орехами можно найти его лишь у кавказских народов на противоположном берегу Черного моря. Исключение составляет встречающийся только в Румынии и типичный для румынской кухни соус из белого хлеба и грецких орехов с изрядной добавкой чеснока − скордоля. Среди горячих блюд преобладают блюда из хорошо прожаренного натурального свиного или бараньего мяса и птицы. Популярны блюда из рыбы, раков, улиток. Основной способ тепловой обработки для приготовления горячих блюд − гратарный, т.е. обжаривание на решетке (Gratar − решетка). На гратаре готовят мясо и рыбу. Из наиболее распространенных горячих блюд следует назвать голубцы в виноградных листьях, жаркое на гратаре, токань из цыплят или свинины, чупаму (гуляш) из телятины с белым соусом, мититеи − обжаренные на решетке колбаски из пропущенного через мя­сорубку мяса. Куриное мясо приготавливается различными способами, особенно вкусны цыплята с абрикосами.

Трансильванские саксы (так называют трансильванских немцев) тоже сохранили некоторые свои характерные блюда, например, переслоенную капусту.

Особенности географического положения Румынии обусловили влияние на румынскую кухню национальных кухонь соседних стран − Болгарии, Турции и других. Оно проявляется и в названиях, и в способах приготовления некоторых блюд. Таковы, например, плов, мусака, яхния, плакия. Румыны употребляют много фруктов и бахчевых плодов – арбузов, дынь, тыкв. Для румынской кухни характерен широкий ассортимент мучных кулинарных изделий. Особой популярностью пользуются мучные изделия из слоеного теста, пироги с начинкой из мяса, брынзы, фруктов и варенья, печенье с начинкой из молотых орехов с сахаром. Из напитков румыны предпочитают кофе (наследие османского ига), очень любят различные соки, компоты, но не едят киселей. Всенародно любимым напитком румын является вино. Виноградарство на территории Румынии уходит своими корнями еще в эпоху греков. Но вина, которые предпочитают, не отличаются легкостью. В основном это красные виноградные вина и настойки и наливки. Румыны заслуженно гордятся своей сливовицей, которая более распространена среди крепких алкогольных напитков.

**Ассортимент блюд**

*Балмуш (мамалыга на молоке)*

В разбавленном водой молоке варят негустую мамалыгу. Соединяют с ней брынзу, размешивают, выкладывают на блюдо и подают в горячем виде со сметаной.

Мука кукурузная 80, молоко 200, вода 50, брынза 40, соль.

*Галушки из мамалыги*

Негустую мамалыгу соединяют с маслом и тертым сыром. Ложкой разделывают мелкие галушки, смачивают их во взбитых яйцах, обваливают в толченых сухарях и обжаривают со всех сторон на сале. Подают к столу со сметаной и тертым сыром.

Мамалыга 100, масло сливочное 5, сыр тертый 10, яйцо 1 шт, сухари 10, сало топленое 10.

*Лук, фаршированный чесноком*

Лук и чеснок ошпаривают, вынимают из луковицы сердцевину и толкут вместе с чесноком в ступке, прибавив соль, перец, немного растительного масла. Луковицы наполняют этой смесью, укладывают на противень, смазанный растительным маслом, посыпают сухарями и зарумянивают в жарочном шкафу.

*Мамалыга*

В кипящую воду всыпают соль и немного кукурузной муки. После того как вода закипит вторично, всыпают сразу всю муку горкой и разделяют ее надвое мешалкой. Варят на слабом огне 30 мин, затем тщательно размешивают всю муку, прижимая мешалку к бокам кастрюли. Если мамалыга жидкая, всыпают еще немного кукурузной муки, непрерывно размешивая. Чтобы определить степень готовности мамалыги, в кастрюлю вертикально опускают мешалку и быстро вращают ее между ладоней. Если на мешалке не останется мамалыги - блюдо готово. В противном случае мамалыгу следует оставить на огне. Перед тем как выложить мамалыгу, массу сгребают от стенок кастрюли к центру смоченной в воде ложкой, оставляют еще некоторое время на огне, затем кастрюлю несколько раз встряхивают и опрокидывают на доску. Разрезают мамалыгу тонким шнурком или деревянным ножом.

Мука кукурузная 100, вода 330, соль.

*Мититеи*

Мясо вместе с жиром трижды пропускают через мясорубку, солят и ставят на 2-3 часа на лед. Прибавляют немного молотого перца, мелко истолченного тмина и соду. Отдельно растирают чеснок с солью, разводят небольшим количеством бульона мясного, процеживают и вливают в мясо. Вставляют в мясорубку жестяную трубку для наполнения колбасы, пропускают фарш через мясорубку и режут сплошную колбаску на отрезки длиной 15-20 см. Жарят мититеи на решетке на сильном огне, смазывая их перышком, смоченным в мясном бульоне, чтобы мясо оставалось сочным.

Говядина 200, чеснок 3, перец молотый, тмин, сода, соль.

*Паштет*

Мелко нарезанный лук обжаривают в растопленном сале, вводят толченые сухари, молоко с размоченными в нем дрожжами, соль, черный и душистый перец и все это выдерживают на огне, пока не загустеет. Желтки сваренных вкрутую яиц растирают и добавляют к паштету. Подают на тарелке, украсив посеченными белками.

Лук репчатый 30, сало топленое 5, сухари толченые 5, дрожжи 10, молоко 50, яйцо 1/2 шт, перец молотый черный, соль.

*Плакие из карпа (тушеный карп)*

Рыбу чистят, нарезают не слишком крупными кусками, солят, обсушивают, обваливают в муке и обжаривают на растительном масле. Отдельно поджаривают нарезанный ломтиками лук, вливают красное вино, добавляют томат-пюре, лимон, лавр и перец. Жареную рыбу кладут в полученный соус, вливают в процеженное масло, оставшееся от жаренья, и ставят тушить в жарочный шкаф до готовности. Подают в холодном вине. Плакие можно готовить также, не обжаривая рыбу.

Карп 250, масло растительное 10, лук репчатый 30, вино сухое красное 10, томат-пюре 5, лимон, лавр, перец душистый горошком 0,5, соль.

*Помидоры, фаршированные печенью*

У помидоров срезают верхушки и вынимают сердцевину. Ломтики печени слегка поджаривают в масле и пропускают через мясорубку вместе с вымоченной в молоке булкой. Мелко нарубленный репчатый лук пассируют, кладут в фарш, добавляют сырой желток, сливочное масло, взбитые в пену белки, соль, перец. Фарш вымешивают. Помидоры фаршируют, укладывают в неглубокую кастрюлю, кладут на каждый по кусочку масла и ставят в горячий жарочный шкаф. Сердцевину помидоров протирают сквозь сито и полученной жижицей поливают помидоры, когда они слегка подрумянятся. Перед подачей поливают сметаной.

Помидоры 150, печень 50, булка 50, лук репчатый 30, яйцо 1 шт, масло сливочное 10, масло топленое 5, сметана 10, перец молотый черный, соль.

*Пюре из фасоли*

Белую фасоль отваривают, отцеживают и протирают сквозь сито. Остывшее пюре взбивают веничком, добавляя понемногу растительное масло и лимонный сок, солят по вкусу и смешивают с мелко нарубленным луком.

Фасоль 60, масло растительное 20, сок лимонный 3, лук репчатый 20, соль.

*Суп из помидоров с чесноком*

Мелко нарезанный лук подрумянивают в сливочном масле или растительном. Зеленые помидоры нарезают и варят вместе с луком на слабом огне под крышкой до мягкости. Затем кладут морковь, петрушку, рис, вливают мясной или овощной бульон, солят, добавляют сахар и чеснок и продолжают варить 10-15 мин, пока рис не разварится. Протирают гущу сквозь сито и дают несколько раз прокипеть, следя за тем, чтобы суп не пригорел.

Помидоры 200, бульон 400, лук репчатый 20, масло сливочное 5, морковь 10, пет ушка (корень) 10, сахар 5, чеснок 3, рис 40, соль.

*Суп чечевичный*

Замоченную накануне чечевицу варят вместе с мелко нарезанным луком, чесноком и чабером на слабом огне, посолив незадолго до готовности. Вводят заправку из муки, подрумяненной в жире, дают супу прокипеть и окончательно досаливают.

Чечевица 30, вода 400, лук репчатый 20, чеснок 2, мука 5, жир 5, соль.

*Сырбушка (суп)*

Очищенную морковь и мелко нарезанную луковицу заливают водой и ставят на огонь. Перед тем как вода закипит, ломтики картофеля кладут и продолжают варить до готовности, вливают молочную сыворотку, солят, дают еще раз закипеть и тонкой струйкой всыпают кукурузную муку. Прокипятив, подают к столу.

Вода 200, сыворотка молочная 300, морковь 15, лук репчатый 20, картофель 60, мука кукурузная 5, соль.

*Токана с говядиной (тушеная говядина)*

Жирную говядину или кусок мяса от реберной части нарезают мелкими кусочками и поджаривают в растопленном сале с кольцами лука. Вливают немного воды и тушат под крышкой до мягкости. Затем кладут томат-пюре или помидоры, очищенные от кожицы и семян, соль, молотый перец и муку, посуду закрывают, ставят в жарочный шкаф. Подают с мамалыгой.

Говядина 200, сало топленое 10, лук репчатый 50, помидоры 40, мука 5, перец молотый черный, соль.

*Токана с телятиной*

Телятину нарезают мелкими кусочками, обжаривают в растопленном сале, добавляют мелко нарезанный лук и муку. Когда мука порозовеет, постепенно вливают вино и мясной бульон. Вводят томат-пюре, натертый чеснок, соль, перец и ставят тушить на 1,5 часа в жарочный шкаф. Токана должна быть хорошо стушена. Подают с гренками из белого хлеба.

Телятина 200, сало топленое 10, лук репчатый 50, мука 5, вино натуральное красное 10, бульон мясной 100, томат-пюре 5, чеснок 3, перец молотый черный, соль.

*Фасоль с копченым салом*

Фасоль замачивают на 2 часа в воде, отцеживают, заливают холодной водой и ставят на слабый огонь. Когда вода закипит, ее сливают, заливают фасоль крутым кипятком и варят на среднем огне. Вливают сухое красное вино, снимают пену, закладывают спассированный в топленом сале лук, мелко нарезанное копченое сало, томат-пюре и лавр. Солят незадолго до готовности.

Фасоль 100, вино натуральное красное 10, лук репчатый 25, сало топленое 10, сало копченое 20, томат-пюре 5, лавр, соль.

*Фригэруй (шашлык из печени)*

Печень очищают от пленки, нарезают ломтиками толщиной в 1,5 см, каждый ломтик - на небольшие (3х3 см) квадратики и посыпают молотым перцем. Подрумянив квадратики в смеси сливочного и растительного масла, нанизывают их на вертел, чередуя с ломтиками сала. Жарят на среднем огне в продолжение 15 мин, перед окончанием жаренья солят. Подают с гарниром из овощей и салатом.

Печень говяжья 150, масло сливочное 5, масло растительное 5, сало 20, перец молотый черный, соль.

*Чорба из кукурузной муки*

Кукурузную муку отваривают в воде, добавив мелко нарезанную зелень, до готовности. Затем вливают вскипяченный отдельно кислый настой из пшеничных отрубей и солят по вкусу.

Вода 400, настой из отрубей 200, крупа кукурузная 50, зелень 5, соль.

*Чорба по-деревенски*

Говядину нарезают небольшими кусками, заливают водой и ставят на огонь. Сняв пену, солят и кладут мелко нарубленные коренья и нарезанную кусочками стручковую фасоль. Затем вводят капусту, картофель и помидоры или томат-пюре, дают супу прокипеть, следя за тем, чтобы овощи не разварились. Отдельно кипятят кислый настой из пшеничных отрубей и процеживают его в кастрюлю, в которой варится чорба. Добавив несколько листочков эстрагона или любистка, зелень петрушки и укроп, солят. К недостаточно кислой чорбе добавляют раствор лимонной кислоты.

Говядина 220, вода 300, настой из отрубей 200, лук репчатый 20, морковь 5, петрушка 10, сельдерей 5, фасоль стручковая 10, капуста 50, картофель 60, помидоры 50, зелень 5, соль.

*Чулама (рагу из телятины под белым соусом)*

Мясо нарезают небольшими кусками, заливают холодной водой, солят, ставят на огонь. Доведя до кипения, снимают пену, кладут морковь, лук, петрушку и варят на слабом огне под неплотно прикрытой крышкой. Готовят соус; поджаривают, не подрумянивая, муку со сливочным маслом, разводят бульоном, кипятят; соус должен быть густым, как сметана. Овощи вынимают, мясо заливают соусом и прогревают на огне, не доводя до кипения. Подается в горячем виде.

Телятина 200, морковь 15, лук репчатый 20, петрушка (корень) 10, масло сливочное 10, мука, соль.

*Яичница-глазунья по-румынски*

Воду с уксусом (1 столовая ложка уксуса на 1 л воды) кипятят в большой низкой кастрюле. Сырые яйца по одному разбивают в маленькую тарелку и из нее осторожно выливают в кипящую воду. Накрыв кастрюлю крышкой, снимают с огня и отставляют на край плиты. Минуты через три белок свернется, а желток останется полужидким. Затем яйца осторожно вынимают шумовкой, выкладывают на блюдо и заливают кипящим маслом. Подают с поджаренным луком.

Яйца 2 шт, масло сливочное, лук репчатый 30.