**Содержание.**

Введение……………………………………………………………………3

1. Ресторанный бизнес в Марокко………….…………………………4
	1. Особенности оформления интерьера …………...……………...4
	2. Развлекательные программы……………………………………5
	3. Рестораны Марокко……………………………………………...5
2. Особенности марокканской кухни………………………………..10

Заключение………………….……………………………………………12

Список использованной литературы…………..………………………..13

**Введение.**

Кухня Марокко по праву считается одной из самых удивительных в мире. По мнению известного знатока и эксперта в этом вопросе Пола Вулферта, это обусловлено многими причинами. Во-первых, Марокко – область древней высокоразвитой цивилизации с выраженной дворцовой культурой, свойственной монархиям. Во-вторых, эта страна всегда была на перекрестке мировых торговых путей и испытывала влияние различных мировых культур. Самое же главное заключается в том, что здесь есть абсолютно все ингредиенты, использующиеся в различных кухнях мира. Сама история государства способствовала формированию его своеобразной и неповторимой кухни. Лучшие традиции берберов в области приготовления пищи были обогащены андалузскими маврами, бежавшими некогда от испанской цивилизации. Что-то осталось от кулинарных привычек турок, оккупировавших в свое время Алжир. Многое было привнесено в марокканскую кухню арабами и их вечными соседями – евреями.

1. **Ресторанный бизнес в Марокко.**

В Марокко довольно просто выделить доминирующие сферы бизнеса. Так, на фоне процветания туристической сферы в Марокко (преимущественно в четырёх главных городах Королевства: Rabat, Casablanca, Fes и Marrakech) развивается ресторанный бизнес. Но открывая своё дело, следует помнить, что персонал Вашего заведения должен быть преимущественно мужским, таковы традиции марокканского Королевства.

Марокко - одна из самых космополитичных в кулинарном плане стран мира - здесь в самобытной манере смешались арабская, берберская, еврейская и средиземноморская, в частности - французская и испанская, кухни. Здесь широко используются фрукты и овощи, мясо и морепродукты, но «главная достопримечательность» местной кухни - специи. В начале обеда на стол подаются очень густые и сытные супы - пряный куриный бульон «чорба», суп из баранины с кориандром и бобовыми «харира», рыбный суп по-мароккански с гвоздикой и зеленью, хлебный суп «ебаба» и др.

**1.1 Особенности оформления интерьера.**

Смешение культур, и, как следствие, смешение стилей, дает простор для декораторов, художников и дизайнеров. Нередко можно увидеть сочетание современного Запада и древнего Востока с ощутимым влиянием римского владычества.

Тончайшая лепнина, резьба по камню и дереву, восточные шатры, парчовые ткани и, конечно же, диваны. Все эти элементы создают ощущение, что вы попадаете в сказку восточного дворца.

В цветовой гамме присутствуют теплые краски в которые окрашивают стены; песочные тона пустыни, терракотовые цвета тканых ковров создают соответствующее настроение.

Темное резное дерево ставней и дверей, которые теперь выполняют декоративную функцию, выглядят изысканным украшением. Множество диванов, оттоманок, пуфиков покрыто полотняными чехлами с узорами и украшены по углам маленькими кисточками из цветной шерсти. Особое изящество привносит кованая мебель и элементы интерьера. Завитки в стиле мусульманских минаретов украшают основания столиков, рамы для зеркал. Светильники из латуни или медного сплава в вечернем мерцании огня, накладывают на интерьер дополнительный световой орнамент. Особую роскошь придает фонтан, который выкладывают яркой керамической глазурованной плиткой различной величины, уложенной в виде мозаики. Ниши в стенах украшены глиняными вазами или тарелками.

**1.2 Развлекательные программы**

Смесь простоты и роскоши характерна для Востока. Это наблюдается и в развлекательных программах. Восточная музыка, пение, непременный танец живота - вот набор традиционных программ, которые предлагаются в ресторанах. Очень популярен кальян с различными ароматами. Самый любимый - яблочный, популярны также со вкусом дыни и клубники.

**1.3.** **Рестораны Марокко**

Рестораны **Маракеша**

Ресторан**Marrakesh Moroccan Restaurant**выдержан в лучших традициях национального гостеприимства. Это заведение напоминает зеленый оазис. Его интерьер выполнен с безупречным восточным чувством вкуса: стены богато украшены ткаными марокканскими коврами и гобеленами, столы сервированы серебряными приборами, официанты одеты в национальные костюмы. Все эти детали способствуют тому, что каждый гость чувствует себя настоящим султаном. По вечерам здесь устраивается танцевальное представление.

Рестораном **Bagatelle** долгое время владела француженка, которой он достался по наследству от бабушки. В меню до сих пор сохранилось много старомодных блюд, которые трудно отыскать не только в других заведениях Марракеша, но даже во Франции. Живописная терраса ресторана утопает в зарослях виноградной лозы. Вечерние посетители часто устраивают здесь романтические свидания в приглушенном свете абажура. Зимой все гости собираются в главном зале.

**Catanzaro** — единственный итальянский ресторан Марракеша. Это двухэтажное здание с несколькими залами. Аккуратные столики покрыты клетчатыми накрахмаленными скатертями, на стенах висят черно-белые фотографии итальянских достопримечательностей, в меню можно найти множество видов пиццы, спагетти и паэльи. Несмотря на то, что кроме Catanzaro, в городе больше нет заведений итальянской кухни, цены ресторана более чем умеренные.

**Djemaa El-Fna** — это главная городская площадь, которая является центром местной ночной жизни. Собравшимся на площади гостям предлагается огромное множество развлечений. Здесь можно танцевать до самого рассвета, смотреть выступления местных артистов; часто на площади проходят концерты живой музыки. Здесь собираются не только туристы, но и вся городская молодежь. Днем веселье слегка замирает, но в этом месте оно никогда не прекращается полностью.

Рестораны **Танжера**.

**Hammadi Restaurants** — ресторан национальной кухни, где трапеза всегда сопровождается созерцанием восточных танцев. Это заведение считается одной из главных местных достопримечательностей и одновременно центром развлечений. Гости должны быть готовы к тому, что музыкальная программа оплачивается отдельно. Но вопрос цены колоритного национального зрелища туристы решают самостоятельно. Как правило, иностранцы не скупятся, потому что оно того стоит.

**Cap Spartel** — большой ресторан с просторной террасой, откуда открывается вид на городской маяк, возвышающийся среди пальмовых деревьев. Акцент в меню сделан на традиционные марокканские блюда, рецепты которых меняются в зависимости от сезона. Здесь всегда есть свежие экзотические фрукты, мясное блюдо кус-кус и овощные салаты. Особенно приятно посетить заведение вечером, когда в городе становится прохладнее и спокойнее.

**Restaurant Alhambra**привлекателен для туристов тем, что они сами могут составлять здесь рецепты блюда, которое хотят отведать. Шеф-повар всегда идет навстречу гостям, и даже когда они передают инициативу полностью в его руки, кулинар не забывает советоваться с посетителями. Здесь представлены отменные морепродукты, свежее мясо, овощи и фрукты, из которых можно создать потрясающие яства в любом стиле — от европейского до азиатского.

**Ночной гей-клуб Scott's** станет большой неожиданностью для туристов, отдыхающих в мусульманской стране. Ночное заведение приобретает свой особый колорит только после полуночи. До этого времени оно работает как обычный ресторан национальной кухни, где можно сытно и недорого пообедать или поужинать. Надо отметить, что, несмотря на статус клуба, его посетители всегда держат себя в рамках приличия.

**Radio Club** — очень прогрессивное ночное заведение, где играет музыка местной радиостанции. Возможно, европейцу покажется немного странным устраивать танцы под радио, но местные жители в восторге от такой идеи, поэтому главную массовку создают именно они. Некоторые иностранцы также с большим удовольствием поддерживают веселье на танцполе, время от времени посещая бар, чтобы освежиться, или террасу, чтобы отдохнуть.

Рестораны **Агадира**

Ресторан высокой кухни **Gandhara** представляет сложную гармонию вкусов и ароматов, собранных со всего света. На каждом кулинарном произведении искусства шеф-повара Хусейна Бинно есть явный отпечаток богатого воображения, глубоких познаний в области   гастрономических традиций восточных и западных стран и высокого полета фантазии. Интерьер ресторана оформлен в европейском стиле.

# Ресторан Le Jacaranda уже на протяжении нескольких лет поддерживает стандарты высокой кухни и первоклассного качества обслуживания. Фирменные предложения от шеф-повара меняются в течение дня, но посетитель всегда может быть уверен, что ему предложат только самое лучшее. Это же правило распространяется и на спиртные напитки. Здесь обязательно стоит попробовать летний суп из помидоров и базилика.

#

# Ресторан La Pergola был открыт еще в 1960 году. Это место является настоящим убежищем от тропической жары, сухих ветров и городской суеты. Меню — книга кулинарной поэзии. Оно меняется каждый день, потому что шеф-повар ориентируется на самые свежие и полезные продукты на рынке и именно из них создает свои блюда. Особенно ему удаются рыбные кушанья: мидии, фаршированные маслом, жареные креветки с имбирем и другие местные морские деликатесы в «авторской обработке».

Рестораны **Касабланки**

**Bar Casablanca** — пиано-бар, расположенный в отеле Hyatt Regency. Интерьер заведения оформлен уникальными декорациями из фильма «Касабланка». Здесь оживают легендарные герои Ингрид Бергман и Хэмфри Богарта.  Живая фортепианная музыка переносит посетителей в начало прошлого столетия — романтичное и в то же время опасное. Бармены готовят превосходные освежающие коктейли. Здесь назначают друг другу свидания самые красивые пары города.

**Taverne du dauphin** — один из самых старых городских ресторанов, который имеет безупречную репутацию. Он специализируется на французской кухне. Если за соседним столиком окажется марокканская семья, туристы должны быть готовы к тому, что марокканцы, скорее всего, захотят угостить их вином в знак дружелюбия и гостеприимства. Среди всего многообразия морепродуктов здесь непременно стоит отведать осьминога, приготовленного в галлисийском стиле.

**2. Особенности марокканской кухни**

Кухня стран и отдельных регионов Магриба напрямую зависит от геополитического положения, которое предопределяет и образ жизни обитателей, и то, что они едят. Ощутимое влияние оказали многие соседствующие культуры, включая арабскую, еврейскую, французскую.

Для кухни в основном характерно использование фруктов, овощей, рыбных деликатесов, сочного мяса и, конечно же, ароматических специй. Многие блюда сейчас готовятся по европейским рецептам, что является хорошим дополнением к национальным. В меню московских ресторанов магрибские, азиатские и европейские блюда сменяют друг друга. Из полюбившегося - фрикасе, "цыплята в панировке", "яичница со шпинатом". Есть такие, которые можно попробовать только где-нибудь в Марокко, но есть и адаптированные для еврожелудка. Из национальных блюд популярны хумус (пастообразная замазка из тертого желтого гороха с кунжутным соусом-тхинией, оливковым маслом, чесноком и специями.), куфту (бараний фарш с помидорами). В меню всегда можно найти множество вкусных и полезных салатов. Среди закусок популярны всевозможные вариации на тему баклажанов, салаты, небольшие пирожки с различными начинками, соления и маринованные овощи. Есть и такие блюда, которые совсем не привычны для вкуса русских гостей. Например, конская колбаса со специями или кефирный суп с огурцами и сельдереем. Очень популярны блюда из морепродуктов, например салат из осьминога с мятой; салат из мяса краба со свежим апельсином и заправкой из шафранных лепестков; печеные помидоры, фаршированные муссом из макрели, пирожки с копченой рыбой и перепелиными яйцами. Традиционного кус-куса насчитывают несколько видов и его принято есть тремя пальцами правой руки - это в истинно марокканском стиле.

Специи в больших количествах добавляются как в пищу, так и в напитки. Среди самых известных - карри, черный и красный перец, шафран и многие другие. Вопреки довольно распространенному мнению, блюда арабской кухни не так уж и остры. Исключением являются, пожалуй, некоторые острые соусы вроде знакомой всем аджики, например тунисская харисса.

Часто к блюдам добавляется свежей или сушеной (в зависимости от сезона), мяты. Причем добавляют ее не только в чай, но также в салаты и даже некоторые виды супов. Не менее распространенными добавками служат зелень, лимонный сок и сами лимоны в мелко нарезанном виде. Освежающий, горячий, стимулирующий чай с мятой - удовольствие, от которого невозможно отказаться. Натуральный кофе с кардамоном, который подают в маленьких чашечках, удовлетворит самого взыскательного гостя. Восточные сладости, посыпанные кунжутом рассыпчатые печенья, напичканная фисташками баклява (от этого слова пошло русское пахлава) и знаменитая канафа с сыром.

**Заключение.**

Трудно найти более гостеприимный и доброжелательный народ, чем марокканцы. Попав к ним в дом, вы непременно почувствуете себя самым почетным и желанным гостем, они будут стараться угодить вам во всем и сделают для этого все возможное. Тем более удивительной кажется и другая, свойственная им характерная черта, - все они воспринимают чаевые, как норму в общении с иностранцами. Конечно, массовый туризм обострил эту особенность до гипертрофированных размеров, но это - национальная традиция. Ребенок, любезно обративший ваше внимание на дикую обезьянку в окрестностях водопада Узуд, делает это исключительно в расчете на несколько дирхем, которые он от вас надеется получить. Вы сделали прекрасный снимок мудрого старика на фоне живописных окрестностей? Заплатите, пожалуйста.

Оказавшись в Марокко, вы сразу же заметите, что марокканцы никогда и никуда не торопятся. Здесь можно часами сидеть в кафе, потягивая любимый местными жителями мятный чай или ароматный кофе. Кафе в Марокко – это место встречи с друзьями и приятелями. Спиртное здесь продается свободно. Неторопливый и размеренный ритм местной жизни ощущается уже в аэропорту. Не удивляйтесь, если ваше требование сделать что-то побыстрее, встретит искреннее недоумение у персонала, а ваше раздражение по этому поводу осудят. Здесь так не принято, поэтому расслабьтесь и предоставьте событиям следовать в их привычном ритме.

**Список использованной литературы.**

1. Проблемы развития туристского и гостинично-ресторанного бизнеса в Российской Федерации и за рубежом. М.:ВШТГ, 1999, 44 с.
2. Лесник А. Л., Чернышев А. В. Практика маркетинга в гостиничном и ресторанном бизнесе. – М.: ООО «Агентство рекламы «Товарищ», 2000. – 288 с.
3. Гостиничное и ресторанное дело, туризм: Сборник нормативных документов. Сост. Волков Ю. Ф. Ростов н/Д: «Феникс», 2003. – 384 с. (серия «Закон и общество»)
4. Солдатенков Д.В. Современный ресторан: новые форматы. - М.: Ресторанные ведомости, 2006. - 144 с.
5. <http://www.marocco-club.ru>
6. http://www.travelenc.ru