

Белорусская кухня

Многовековую, богатую и интересную историю имеет белорусская кухня. Издавна белорусы поддерживали тесные хозяйственно-экономические связи с русскими, поляками, украинцами, латышами и литовцами. И вполне закономерно, что белорусская кухня оказала влияние на кухни соседних народов. В свою очередь кухни этих народов в значительной мере воздействовали и на белорусскую. Об этом свидетельствуют общие названия блюд и кухонной утвари. Белорусы, как и другие славянские народы, издавна занимались земледелием. Рожь, пшеница, ячмень, овёс, гречиха, горох – древнейшие культуры, известны по материалам археологических раскопок на территории Беларуси и по древнерусским летописям. В повседневном питании белорусов использовались зерновые и овощи, выращиваемые на полях и огородах. Печёный ржаной хлеб и другие изделия из ржаной муки на протяжении многих веков занимали главенствующее место в питании населения. В древнебелорусских актах упоминаются «ладки» (оладьи). В 20-30 годы были распространены такие блюда как жур (овсяный кисель), крупник, пачона (каша из пшённой крупы). Широкое распространение в 50-х годах XX века имели заменители хлеба: сачни, драконы, скавародники (их пекли из кислого теста). Для приготовления сачней (толстых мучных блинов) использовали начинку из картофеля, яблок, вишни и т.д. Для драчон брали сыворотку или свежее молоко, а так же кленовый или берёзовый квас. Из лучших сортов пшеничной муки пекли хрусты из квашеного теста делали пироги (с грибами, капустой, яйцами, ягодами). Из мучных блюд наиболее популярными были клёцки, затёрка, кулеш.

Издавна наиболее употребляемым у белорусов мясом была свинина. Кроме свинины, в пищу шла баранина, мясо рогатого скота, а также мясо птицы, но реже. Из мясных блюд в деревнях готовили пачисто (мясо, томлёное в горшках в печи), студенину, кровянку, полендвiцу, колбасу крестьянскую.

Особенно разнообразны в Беларуси блюда из картофеля, который до сих пор называют вторым хлебом. Картофельная бабка, драники, копытка, клёцки...

В большом почете у белорусов была рыба, грибы, ягоды. Всё это употреблялось в Пост. Пили в Беларуси, как и на Руси медуху, квас, сбiтень. Наиболее простой и древний способ приготовления медового напитка – перевар мёда с водой, который сливали в бочки и оставляли бродить в течении нескольких недель.

Українська кúхня

Блюда української кúхні снискали собі заслуженну славу в Росії і за рубежом. Український борщ, різні мучні изделия (пампúшки, галúшки, вареники і др.), изделия і блюда з м'ясних (українські колбáсы, холодні закуски, дичь, птиця і т. д.), рослинних і молочних продуктів (ряженка, сýрники), всевозможні напої з фруктів і меду користуються широкою популярністю.

Но особливо популярні знаменитий український борщ, нині розповсюджений по всьому. Для приготування його використовується до 20 різних продуктів, що і визначає його високі смакові якості і поживність. Борщ готується з свіжих овочів: капусти, свеклы, помидóров і др., заправляється толченим салом з чесноком і петрушкою. Сполучення цих продуктів надає борщу чудовий аромат і смак.

Широко розповсюджені на Україні і різні каші: пшенична, гречнева, вареники з начинкою з творога, картофеля, тушеної капусти, лóтом — з ягід. Не менше розповсюджені такі блюда, як тушене м'ясо з картофелем — жаркое (печеня), українські битки, шпигóвані чесноком і салом, буженина, тушена з капустою і салом і др.

Значительне місце в українській національній кулінарії йсстари займають блюда з риби: карась, запечений в сметане; рибні крученики; карп, фарширований грибами і гречневою кашею; карп, тушений з луком йли в сметане; судак, запечений з грибами і раками.

Українська національна кулінарія багата кушаньями, приготування котóрих по традиції приурочувалося до різних свят і обрядів — свáдьбе, рожденню дитини, проходам на воєнну службу і т. д. Так, блини з пшеничної і гречневої мукі і вареники являлися обов'язковим блюдом на масленицу.

К найбільш торжественним святкам пекли пироги з м'ясом і другими начинками. Обрядовим блюдом був і компót з сухих фруктів — узвар.

Українські поварá бережно зберігають традиції національного кулінарного мистецтва.

Китайська кúхня

Для Китаю їда — не просто утолення голода, це скорее ритуал, священнодéйствие. До сих пор в Китаю пожилые люди вмéсто привéтствия обращáются друг к другу з фразой:

«Ни чафаньла ма?» — «Вы ужé поели?». А про человека, котóрый потерял рабóту, говорят: «Он разбил свою чáшку с рисом».

Китáйские кулинары любя́т повторять: «Нет плохих проду́ктов, есть лишь плохие повара́». Наверное, в это́м и заключа́ется секрет китáйской кúхни.

Китáйская кúхня о́чень здоро́вая и по сво́ему соста́ву. Ри́совая шелуха́ соде́ржит ценные вещества́, моллюски, ры́ба и ракообразные обеспе́чивают организ́м необходи́мыми белко́м и минеральными вещества́ми. Сле́дующим ва́жным компо́нентом пита́ния явля́ются бобóвые, прэ́жде всего́ со́я. Благодаря́ богáтому соде́ржанию растите́льного белка́ она́ стимули́рует умственную де́ятельность, возмо́жно, поэто́му китáйцы опереди́ли ве́ка во всех обла́стях нау́ки и иску́ства.

В китáйской кúхне ка́ждый мо́жет найти́ для себя́ то, чего́ ему́ в да́нный момен́т хо́чется. Китáйская кúхня исхо́дит из не́скольких основны́х компо́нентов, котóрые всегда́ ме́лко порэ́заны. Вариáнты комбина́ций 30 и́ли 40 компо́нентов да́ют возмо́жность пригото́вить ты́сячи блю́д. И послéдовательность блю́д там иная́, чем у нас. Супы́ подаются как промежу́точное блю́до и́ли в заклю́чение трапéзы. Отде́льные блю́да подаются не о́дно по́сле друго́го, а всё срáзу, как это́ бы́ло прýнято в Евро́пе в сре́дние века́.

Составле́ние индивидуáльного меню́ то́же тре́бует нема́лого иску́ства, потому́ что о́дни блю́да стимули́руют писáтельскую де́ятельность, слагание стихóв и́ли краснорéчие, други́е — де́йствуют усыпляюще́ и́ли активизи́руют эротическое влече́ние. При это́м чрезвыча́йно важна́ послéдовательность съеда́емых блю́д, что́бы избежа́ть неприятных послéдствий для организ́ма и́ли дурны́х сновиде́ний.

При повседне́вном пита́нии, когда́ обе́д и у́жин имéют приме́рно одина́ковое значе́ние, десер́т, как пра́вило, не подаётся. Сла́дкие блю́да и компóты и́ли све́жие фрúкты рéдко выполня́ют роль десер́та, о́ни скорее́ входят в соста́в основно́й ча́сти меню́. Обы́чая подава́ть напитки к еде́, как прýнято в Евро́пе, в Кита́е в сýщности нет, зато́ по хóду засто́лья здесь выпива́ют мно́го ча́я.

В Кита́е пьют ри́совое вино́ и́ли ри́совую во́дку, но большо́го увлече́ния алкогóлем в Кита́е никогда́ не́ было. Суще́ствуют здесь и разли́чные региона́льные кúхни.

Испа́нская кúхня

Испа́нская кúхня кра́йне разнообра́зна, поско́льку впита́ла в себя́ ри́мские и маврита́нские тради́ции, францу́зские и африка́нские эле́менты, традицио́нную канву́

средиземноморской кухни и множество элементов, завезённых из Нового Света. Исконная же местная кухня очень проста - её основу составляют мясо и оливковое масло, шафран, перец и специи, зелень и сыр, различные изделия из муки и, конечно, вино. Тушение в вине, запекание с овечьим сыром, жарка на гриле, а также широкое применение шалфея и грецких орехов характерны практически для всей страны.

Испанию делится на восемь областей, в каждой – свои характерные блюда и напитки. На Севере расположена Страна Басков, где умеют готовить незабываемые рыбные блюда, например, треску «пиль-пиль», а также делают прекрасные сыры и сидр. Здесь развита сезонная кухня, в основе которой – традиции семейной кухни.

Ветчина и соус «чилиндрон» считаются главным удовольствием в Пиренейской зоне. Каталония славится своей разнообразной кухней – попробуйте, например, жаркое касуэла, чесночный соус али-оли и копчёные колбасы фуэт.

В Центральной части вам предложат искусно приготовленное мясо. Андалусия, чья кухня впитала традиции многих народов, угостит вас вкуснейшим супом гаспачо и замечательной ветчиной. Славится Андалусия и разнообразными блюдами из свинины.

Балеарские острова порадуют вас вкусом и ароматом блюд из свинины, слоёных булочек и особой колбасы. Валенсия славится паэльей – блюдом из риса с добавлением других разнообразных ингредиентов.

Канарские острова известны своей кухней, соединившей традиции испанских, африканских и латиноамериканских поваров. Причудливые сочетания ингредиентов – отличительная черта этой кухни. Обязательно попробуйте «папас арругадас» - отварной картофель с пряным соусом мойо пико и зелёным соусом мойо верде.

Районы Ла Риоха и Наварра славятся сытной и натуральной едой. Как и во всей Испании, продукты здесь высшего качества, и в этой местности особенно сильны традиции готовить из свежих овощей и фруктов. Особенно славится фаршированный разными начинками сладкий перец и острое рагу из баранины. На десерт вам предложат фрукты в шоколаде, булочки или консервированные фрукты.

Особое место занимает Мадрид с его жареным мясом по-мадридски, треской и гороховым супом с гренками.

Британская кухня

Английский завтрак – не органический, а обычный – чаще всего состоит из поджаренного в тостере хлеба, яиц, бекона, сосисок, жаренных на гриле помидоров,

"чёрного пудинга" и фасóли. Мάксимум же презрénия вызывáет fish & chips – жáренная рýба с картошкой фри. Конечно, кусóк трéски в хрустящем кляре с горячим картофелем и гороховым пюре – не сáмое здорóвое питáние.

Про традициóнный британский воскресный обéд, вкусный и основáтельный, мéстные жители говорят: Sunday roast – воскресное "запекалово". Это знáчит, что на столé обязательно бýдет запечённое в духовке мýсо. Иногда в воскресенье мóгут подáть кýрицу, нóжку ягнénка и́ли кусóк свинины. Но национальная кулина́рная гóрдость – это рóстбиф: с óстрой горчицей и́ли хреном. Нельзя́ забывáть и о дичи: "дйкое" мýсо англичáне всегда́ считáли бóлее благородным. Олень, зáйцы, птйца издавна б́или пóводом для пирýшки. И эту традицию до сих пор соблюдáют в лýчших домáх Лóндона и в ресторáнах.

На десéрт предложат пýдинг – тóлько сладковáтый. Классический вариант – мáсляно-хлéбный. Яйца и молоко – весьма́ популярное сочетáние в английской кýхне. Завáренные на водяной бáне и́ли в духовке с сáхаром и ванилью, онй превращáются в английский крем, он же кастард.

На протяжéнии нéскольких столéтий британский в́ысший свет ел исключйтельно французские блю́да. И мнóгие традици́и, перебрáвшись чéрез Ла-Манш, крепко-накрепко засéли в головах. В чáстности, традиция подавáть сыр на десéрт.

Английское чаепйтие в дóброй стáрой А́нглии назывáется afternoon tea, а у нас почему-то файф-о-клок. Послеполуденный чай подаётся с трéх до пяти часóв – с ассорти́ из сэндвичей, печёньем, пирóжными и б́улочками scones – скоунс. Сэндвичи – прекрасная вещь. Сáмый наро́дный вариант – сэндвич с хрустящим жáренным бекóном.

Обычай улчшáть вкус воды́ привёл к возникновéнию традици́и производства и пйтья пйва. Традициóнное тёмное пйво, ны́не общеизвёстное под назвáнием гинес, по вкусу́ ниско́лько не напоминает, к примéру, пильзеньское. Англичáне непло́хо разбира́ются во французских вйнах. Из крепкого алкогóля наиболее́ дáвнюю традицию имéет коньяк, как напйток ширóкого потреблénия. Шотлáндское и ирлáндское вйски ещё в начáле прóшлого столéтия пйли тóлько в региóне, где его́ производйли. Джин, котóрый нáчали производйть, вероятно, в эпо́ху Вельгельма III Оранского, стал напйтком масс тóлько в прóшлом вéке.

Балкáнская кýхня

Балкáнская кýхня в основнóм состоит из сйтных блюд, что объясняется сурóвыми зймами. Оды́н приём пйщи мóжет включáть в себя́ нéсколько крахмалосодержащих блюд: к

примéру, варёный карто́фель и лапша́ мо́гут быть по́даны совме́стно в ка́честве гарни́ра к основно́му блю́ду, при э́том сопровожда́ясь хле́бом и́ли бу́лочками.

На Балка́нах лю́бят о́вощи, сви́нину, бара́нину, дичь, ры́бу, бры́нзу, йо́гурты, пряности и ра́зные припра́вы. Для пригото́вления отде́льных блюд и изде́лий из му́ки в балка́нских стра́нах, кулина́ры широ́ко употребле́ют свиной жи́р (сма́лец). Ча́сто употребле́емым компо́нентом мно́гих блюд явля́ется кайма́к.

На Балка́нах чрезвыча́йно популя́рны блю́да из мя́са, жа́ренного над древе́сными угля́ми - плескави́цы (вид котле́т) и ржани́чи (вид шашлы́ка), кото́рые подаю́тся с ме́лко наре́занным ре́пчатым лу́ком. Особо́ пика́нтной припра́вой счита́ются небольшо́е стручки́ о́стро́го пе́рца.

Та́кже широ́ко предста́влены ры́бные блю́да и блю́да из проду́ктов мо́ря. Э́то жа́ренный сом, ту́не́ц в марина́де, макре́ль с гриба́ми, карп с чесно́ком, форель, пригото́вленная разли́чными спо́собами, «пья́ный карп», морские́ ра́ки и мно́гое друго́е. Балка́нская ку́хня богата́ мучны́ми изде́лиями: всевозмо́жными пиро́гами, руле́тами, струделя́ми, конди́терскими изде́лиями (то́рты, пиро́жные, пече́нье)...

Неме́цкая ку́хня

Неме́цкая ку́хня отлича́ется большо́м разнообра́ием блюд из разли́чных о́вощей, сви́нины, пти́цы, ди́чи, теля́тины, говя́дины и ры́бы. Овоще́й потре́бляется о́чень мно́го, особе́нно в отварно́м ви́де, в ка́честве гарни́ра - цветна́я капу́ста, стручки́ фасо́ли, морко́вь, красно́кочанная капу́ста и др. Чрезвыча́йно популя́рны у не́мцев бутербро́ды с разли́чными проду́ктами: ма́сло, сы́ром, колбасо́й, сырко́вой ма́ссой, ры́бой и др. В ассорти́менте заку́сок - сала́ты из о́вощей, ветчина́, колба́сные изде́лия, шпро́ты, сарди́ны, блю́да из се́льди с разли́чными со́усами, мясны́е и ры́бные сала́ты, запра́вленные майоне́зом, и т.д. Из пе́рвых блюд широ́ко распро́странены́ разли́чные бульо́ны: с яйцо́м, кле́цками, ри́сом и помидо́рами; суп-лапша́, суп-пюре́ из горо́ха, цветно́й капу́сты, кур и ди́чи. В не́которых райо́нах Герма́нии популя́рны хле́бный, пивно́й супы́. Зимой́ особе́нно хороши́ густы́е мясны́е супы́ «айнтопфы́». Широ́кое испо́льзование колба́с, сосисо́к, сарделе́к - характе́рная особе́нность неме́цкой ку́хни. Во все́м ми́ре все́ми изве́стны сосиски́ с туше́ной ква́шеной капу́стой. Друга́я характе́рная черта́ неме́цкой ку́хни - широ́кое приме́нение для пригото́вления второ́ых блюд натурально́го мя́са. Таковы́, наприме́р, котле́ты и шни́цели отбивны́е, филе́ по-гамбургски́, бифште́кс по-гамбургски́ и др. Не́сколько ме́ньше

используется мясо в рубленном виде. Отличительная черта немецкой кухни – это пристрастие немцев к колбасам. В Германии её готовят более 1500 различных видов, а сосиски, сардельки, колбаски входят в состав многих традиционных немецких блюд. Вспомним, хотя бы, тушёную капусту с сосисками или гороховый суп с колбасой. Надо сказать, что в немецкой кухне самое любимое мясо – свинина. Именно из неё готовят знаменитые колбасы и сосиски, которые приправляют кориандром и чесноком.

Рыба подаётся чаще всего в отварном и тушёном виде. Из сладких блюд популярны фруктовые салаты из мелко нарезанных плодов, которые посыпают сахарной пудрой и поливают фруктовыми соусами или сиропами (подают их в сильно охлаждённом виде); компоты, кисели, желе, муссы, всевозможные запеканки с фруктовыми соусами, мороженое, фрукты и обязательно натуральный кофе с молоком. Ещё одна важная составляющая немецкой кухни – хлеб. На сегодняшний день в Германии пекут более 300 сортов хлеба.

Скандинавская кухня

Практически невозможно выделить норвежскую, датскую, исландскую или шведскую кухню, так как они просто не существуют. Зато есть одна общая, объединяющая всех скандинавская кухня, хотя есть в каждой кухне этих стран и свои особенности.

Среди всех кухонь мира Дания отличается тягой к бутербродам, где их примерно 700 видов. Обычно это высокие башни с разнообразной начинкой: паштет, ветчина, рыба, бекон, креветки, колбаса, яйца, разные овощи, клубника, сыр, зелень и т.д. Это всё располагается между кусочками хлеба, а едят такие бутерброды слой за слоем. У датчан из мясных блюд популярна солёная курица с ананасом и жареная свинина с красной горячей капустой, а в качестве десерта яблочный пирог с взбитыми сливками и смородиновым желе и суп из ежевики и клубники. Деликатесом в Дании является лосось, затопленный в глиняном горшке, полным мёда.

Очень распространены в Норвегии блюда из сельдиды, приготовленной различными способами. Также в Норвегии интересен сыр – козий, темно-кремового цвета, сладкий. «Флётгрёт» – известная норвежская каша – это приготовленная на сливках пшеничная каша, которую подают с малиной.

Норвегия имеет богатые кулинарные традиции, связанные с лососем. Норвежцы, которые считают лосось лакомством, подают его по-разному: жареный, копчёный, варёный,

поджаренный на гриле, маринованный, в супе или с макаронами.

Кухня Исландии похожа на кухню своих соседей, но можно попробовать баранину, а также конину во многих ресторанах Исландии. Баранья голова, приготовленная целиком - одно из традиционных блюд.

В Швеции пользуются популярностью домашние колбасы, которые готовят из разных сортов мяса, добавляя различные специи и приправы, особенно лук, перец и тмин. Шведы очень вкусно готовят печень. Швеция богата и различными видами маринованной сельдидки. Ягодные десерты также очень популярны в этой стране. Шведский стол - именно так называют скандинавскую традицию подачи пищи, при которой множество блюд выставляются рядом и затем разбираются по тарелкам самими гостями.