

І.М. Ощипок
П.Х. Пономарьов
М.І. Філь

КУХНІ НАРОДІВ СВІТУ

Навчальний посібник

Видавництво «Магнолія 2006»
Львів 2025

УДК 641.5(100)
ББК 36.997(0)
О-97

Відтворення цієї книги або будь-якої її частини заборонено без письмової згоди видавництва. Будь-які спроби порушення авторських прав будуть переслідуватися у судовому порядку.

Гриф надано Міністерством освіти і науки України

Рецензенти:

Доценко В.Ф. – професор кафедри технології харчування та готельно-ресторанного бізнесу, доктор технічних наук Національного університету харчових технологій;

Гачак Ю.Р. – професор кафедри технології молока і молочних продуктів Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С.З. Гжицького, кандидат технічних наук;

Родак О.Я. – доцент кафедри товарзнавства продовольчих товарів Львівської комерційної академії, кандидат технічних наук.

Ощипок І.М. Кухні народів світу: навчальний посібник [для студ. вищ. навч. закл.] / І.М. Ощипок, П.Х. Пономарьов, М.І. Філь. Львів: Видавництво «Магнолія 2006», 2025. – 248с.

У посібнику викладено загальнонаціональні й регіональні кухні народів країн світу, сировину, способи приготування і особливості споживання страв, а також організацію, форми, системи та методи обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних комплексах України.

Для студентів вищих навчальних закладів освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр спеціальності «Готельна і ресторанна справа»

ISBN 978-617-574-111-5

«Магнолія 2006»

© Ощипок І. М., Пономарьов П. Х.,
Філь М. І. 2025

© «Магнолія 2006», 2025

ЗМІСТ

Вступ	6
РОЗДІЛ І. НАЦІОНАЛЬНІ КУХНІ НАРОДІВ КРАЇН РІЗНИХ КОНТИНЕНТІВ	8
1. ОСОБЛИВОСТІ ТРАДИЦІЙ ПРИГОТУВАННЯ І СПОЖИВАННЯ СТРАВ НАРОДІВ КРАЇН ЄВРОПИ	9
1.1. Кухні народів Франції і князівства Монако.....	9
1.2. Кухня народу в Англії.....	15
1.3. Кухня народу Німеччини.....	17
1.4. Кухня народу Швейцарії.....	22
1.5. Кухня народу Нідерландів.....	24
1.6. Кухні народів Люксембургу і Бельгії.....	27
1.7. Кухня народу Австрії.....	30
1.8. Кухня народу Ліхтенштейну.....	31
1.9. Кухні народів Данії, Норвегії, Фінляндії, Швеції.....	32
1.10. Кухня народу Ірландії.....	34
1.11. Кухня народів Прибалтійських країн.....	40
1.12. Кухні народів Чехії, Словаччини.....	44
1.13. Кухні народів Болгарії і Угорщини.....	49
1.14. Кухня народу Польщі.....	51
1.15. Кухня народу Румунії.....	54
1.16. Кухні народів Словенії, Сербії, Чорногорії, Хорватії.....	55
1.17. Кухні народів Албанії, Боснії і Герцоговини, Македонії.....	61
1.18. Кухні народів Португалії, Іспанії, Андорри, Сан-Марино.....	65
1.19. Кухні народів Мальти, Гібралтару.....	70
1.20. Кухні народів Греції, Кіпру, Італії.....	75
1.21. Кухні народів України, Росії, Білорусії.....	85
<i>Питання для самоконтролю</i>	91
<i>Тести для закріплення знань</i>	92
2. ОСОБЛИВОСТІ ХАРЧУВАННЯ, ХАРАКТЕРИСТИКА НАЦІОНАЛЬНИХ СТРАВ І СПОСОБІВ ЇХ ПРИГОТУВАННЯ У НАРОДІВ КРАЇН АЗІЇ	96
2.1. Кухні народів Туркменії, Узбекистану, Таджикистану, Киргизстану, Казахстану.....	96
2.2. Кухні народів Вірменії, Грузії, Азербайджану.....	109
2.3. Кухня народу Ізраїлю.....	120

2.4. Кухні народів Сирії, Лівану, Йорданії.....	121
2.5. Кухня народу Об'єднаних Арабських Еміратів.....	122
2.6. Кухні народів Ірану, Пакистану.....	124
2.7. Кухні народів Саудівської Аравії, Ємену.....	124
2.8. Кухні народів Афганістану, Іраку, Кувейту, Бахрейн, Катару.....	125
2.9. Кухня народу Індії.....	130
2.10. Кухні народів Таїланду, інших країн Південно-Східної Азії.....	131
2.11. Кухня народу Кореї.....	133
2.12. Кухня народу Китаю.....	134
2.13. Кухні народів Гонконгу, Макао (Аоминь), Тайваню.....	140
2.14. Кухня народу Індонезії.....	148
2.15. Кухні народів Малайзії, Філіппін, Сінгапуру.....	149
2.16. Кухні народів Непалу, Брунею, Бутану.....	153
2.17. Кухні народів Шрі-Ланки, Мальдів.....	158
<i>Питання для самоконтролю.....</i>	<i>164</i>
<i>Тести для закріплення знань.....</i>	<i>165</i>

3. ОСОБЛИВОСТІ НАЦІОНАЛЬНИХ КУХОНЬ

НАРОДІВ ЯПОНІЇ, АВСТРАЛІЇ, НОВОЇ ЗЕЛАНДІЇ..... 168

3.1. Кухня народу Японії.....	168
3.2. Кухня народу Австралії.....	171
3.3. Кухня народу Нової Зеландії.....	173
<i>Питання для самоконтролю.....</i>	<i>174</i>
<i>Тести для закріплення знань.....</i>	<i>174</i>

4. ОСОБЛИВОСТІ НАЦІОНАЛЬНИХ КУХОНЬ НАРОДІВ

КРАЇН ПІВНІЧНОЇ ТА ПІВДЕННОЇ АМЕРИКИ..... 177

4.1. Кухня народу Сполучених Штатів Америки.....	177
4.2. Кухня народу Канади.....	180
4.3. Кухня народу Мексики.....	181
4.4. Кухня народу Антильських островів.....	183
4.5. Кухня народу Гаїті.....	183
4.6. Кухня народу Гватемали.....	183
4.7. Кухні народів Гондурасу, Нікарагуа, Коста-Рики, Панами....	184
4.8. Кухні народів Домініканської Республіки, Сальвадору.....	185
<i>Питання для самоконтролю.....</i>	<i>185</i>
<i>Тести для закріплення знань.....</i>	<i>185</i>

5. КУЛІНАРНІ ТРАДИЦІЇ, ХАРАКТЕРИСТИКА НАЦІОНАЛЬНИХ СТРАВ НАРОДІВ КРАЇН АФРИКИ.....	188
5.1. Кухні народів в Арабської Республіки Єгипет, Алжиру, Марокко	188
5.2. Кухні народів країн екваторіальної Африки: Анголи, Танзанії, Конго, Замбії, Уганди, Камеруну, Габону, Сомалі	190
5.3. Кухні народів Гвінеї, Гани, Сенегалу, Кот-д'Івуару, Мадагаскару	191
5.4. Кухні народів Намібії, Ботсвани, Мозамбіку	192
5.5. Кухні народів Нігерії, Малі, Мавританії, Нігеру, Чаду, Судану, Ефіопії	192
<i>Питання для самоконтролю.....</i>	<i>193</i>
РОЗДІЛ II. ОБСЛУГОВУВАННЯ ТУРИСТІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ	195
1. Заклади ресторанного господарства і способи обслуговування туристів.	196
2. Особливості харчування іноземних туристів, які необхідно враховувати під час їх обслуговування.....	201
3. Види сніданків, які можна пропонувати іноземним туристам.....	209
4. Страви, які рекомендують пропонувати туристам	212
5. Страви, які не потрібно пропонувати іноземним туристам.....	224
<i>Питання для самоперевірки.....</i>	<i>227</i>
<i>Тести для закріплення знань.....</i>	<i>229</i>
Література	243

ВСТУП

Кожен народ має свій неповторний уклад життя, свої обряди, звичаї, танці, пісні, легенди, які проявляються і в кулінарії. Гастрономічні звички, пристрасті й антипатії, способи готування їжі й прийоми подачі страв склалися в кожного народу протягом століть, і в силу цієї обставини кулінарія стала об'єктом вивчення не тільки фахівців харчування, але рівною мірою й медиків (геронтологів), соціологів, етнографів, істориків, фахівців туристичного й готельно-ресторанного бізнесу.

Вихідний набір продуктів, що становлять основу тієї або іншої національної кухні, зрозуміло, цілком визначається тим, що дають природа й матеріальне виробництво (землеробство, тваринництво, різноманітні промисли), але на цій основі кожен народ має специфічні особливості, що виразилися, зокрема, у неповторному смаку або особливих присмаках страв. Так, наприклад, рис є основою харчування багатьох народів, що населяють азійський материк, але плов, приготовлений узбецьким й індійським кухарями, сприймаються як зовсім різні страви. Коріння цих особливостей ідуть у глиб століть. У появі їх зіграли свою роль різні фактори: в одних випадках це географічне положення або економічні умови, в інших – релігійні вірування, система культових заборон, стародавні звичаї, що регламентували спосіб життя і ін.

Незважаючи на історично сформований традиційний характер харчування, кулінарія являє собою одну з найменш ізольованих частин національної культури. Так, можна з повним правом говорити про нині сформовану сучасну вітчизняну кулінарію, що увібрала в себе все краще з кухонь народів далекого й ближнього зарубіжжя. Українські борщі й вареники, російські пироги й млинці, грузинські шашлики, вірменська толма, японські суши, швейцарське фондю, італійські карпаччо й піцца, американські гамбургери, східна шаурма й багато інших національних страв давно вже стали інтернаціональними, здобувши загальне визнання.

Бурхливий ріст туризму в останні роки викликав нагальну потребу глибше вивчити особливості харчування різних народів. Жителі півдня, наприклад, люблять гостру їжу, жителі півночі більш помірно вживають спеції й приправи.

Кожному туристові цікаво познайомитися з кулінарією країни, у яку він прибув. З іншого боку, ритуал гостинності в будь-якій країні

обов'язково передбачає вміння подати і нагодувати гостя тим, що він звичайно їсть вдома.

Обслуговування іноземних гостей і туристів у ресторанах, кафе й барах має свої особливості, які пов'язані не стільки з якоюсь особливою культурою обслуговування (культура обслуговування має бути завжди висока), скільки з урахуванням традицій харчування різних народів. Це, до речі, і визначає рівень культури й клас підприємства.

У кожного народу свої, історично сформовані особливості харчування. Вони пов'язані з географічним положенням, історією країни, її економікою, народними традиціями, віросповіданням.

Метою вивчення дисципліни «Кухні народів світу» освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа» є формування у студентів знань з особливостей традицій та культури харчування народів світу, форм і методів обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних комплексах; вміти визначати і пропонувати страви для туристів різних країн світу і правильно їх обслуговувати.

І.М. Ощипок, П.Х. Пономарьов, М.І. Філь

КУХНІ НАРОДІВ СВІТУ

Навчальний посібник

Формат 60×84/16. Папір офсетний. Гарнітура тип Time New Roman.
Умовн. друк. арк.15,5.

ПП «Магнолія 2006»
м. Львів-53, 79053, Україна,
тел.+380503701957
e-mail: magnol06@ukr.net

Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи
до Державного реєстру видавців, виготівників і
розповсюджувачів видавничої продукції:
серія ДК № 2534 від 21.06.2006 року
видане Державним комітетом інформаційної політики,
телебачення та радіомовлення України

Надруковано у друкарні видавництва «Магнолія 2006»