

*Про смаки не сперечаються:  
через смаки сваряться,  
скандалять і лаються.*

Г. Честертон    англійський поет

## **Кухня народів світу**

*Віртуальна виставка познайомить вас з особливостями  
смакових сприйнятів багатьох країн світу.  
Ви зможете дізнатись про найкращі рецепти національних  
кухонь різних народів, їхні характерні риси, а також  
навчитись готувати ці страви для себе та своїх близьких*

**У світі існує величезне розмаїття страв і рецептів. Кожній національній кухні властиві свої риси: використання певних продуктів і способів їхньої обробки, посуд, у якому подається їжа, дотримання специфічних традицій і навіть ритуалів у споживанні їжі. Продукти, які складають основу кухні тієї чи іншої національності, залежать від природних особливостей та географії місцевості. Китайське прислів'я говорить: «Живе біля гір - харчується від гір, живе біля річки - харчується від річки». Наш світ настільки великий і його населяє така кількість народів й етносів, що скласти повну книгу кулінарних рецептів планети - задача нездійсненна.**

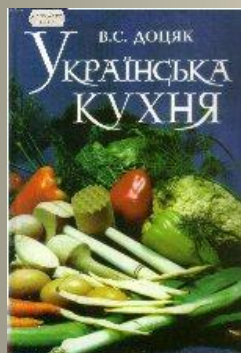
**Ми не ставимо перед собою мету осягти неосяжне, однак познайомити вас з національною кухнею різних країн і народів — цілком у наших силах**



# Національна кухня України

Україна славиться своєю кухнею, яка створювалася впродовж сторіч, багата на традиції, вирізняється різноманітністю страв та їх високими смаковими й поживними властивостями.

**Борщі й пампушки, вареники й галушки, ковбаси і печеня, напої з фруктів і меду відомі в усьому світі**



**Доцяк В. С. Українська кухня: підручник для учнів проф.-техн. закладів освіти / Віра Доцяк. - Львів: Оріяна Нова, 1998. - 556 с.**

В основу книги покладено відродження української національної кухні, технології приготування давніх традиційних страв.

Подано товарознавчу класифікацію овочів, грибів, риби, м'яса, птиці, описано значення їх у харчуванні людини. Висвітлено раціональні способи кулінарної обробки продуктів, її вплив на якість готової продукції. Наведено способи і методи приготування та подавання страв, напоїв, виробів з тіста, вимоги до їхньої якості, терміни реалізації. Окремий розділ присвячено лікувальному харчуванню.



**Українська стародавня кухня довідник / укл. : Т. Л. Шпаковський. - К. : "Спалах" ЛТД, 1993. - 238 с.**

Книга знайомить читачів зі стравами української народної кухні. Рецептатура розроблена на основі страв і напоїв, які готували колись у Київській, Полтавській, Львівській, Волинській та інших областях України. Описуються страви і напої, які можна приготувати в домашніх умовах.



**365 рецептів української кухні. – К. : Эксмо, 2011. – 128 с. : ил. – (365 вкусных рецептов).**

Українська кухня - одна з найсмачніших у світі. Вона багата, ароматна, різноманітна, апетитна і неповторна. У книзі зібрані її кращі рецепти: борщі, капустаки, котлети, юшки, фаршировані страви, вареники і всілякі десерти та напої.



**Українська кухня/Микола Георгієвський - К. : Мистецтво, 1992. - 303 с.**

У книзі подано рецепти приготування найрізноманітніших національних страв — від багатьох видів українських борщів, капустаків та юшок до улюблених напоїв наших предків — меду, квасу, пива і славнозвісних настоянок: спотикачу, запіканки, слив'янки, вишнівки та ін. Кожна господарка, зважаючи на свій достаток, зможе вибрати собі будь-яку страву до смаку.



**Фест файна газдиня /упор. О.Білінської, Н.Кравченко. - К.: АТ «Обереги», 1993. - 224 с.**

«Фест файна газдиня» - колоритний галицький вислів, що характеризує дуже гарну, кмітливу, вправну господиню, яка знає і вміє застосовувати секрети різних національних традицій раціонального і здорового способу ведення домашнього господарства та рецепти страв і заготовок продуктів про запас.

Тисячі унікальних порад, що містяться у цій книзі, зроблять кожну жінку фест файною газдинею, а сам оригінальний вислів збагатить наше знання рідної мови.

**Дубовис, Григорий Александрович.** Украинская кухня : Полный свод рецептов национальной кухни XVIII-XXI вв. / Григорий Дубовис; оформ.кн. И. В. Осипов. - Харьков : "Фолио", 2004. - 590 с.

**Закарпатські народні страви /Упоряд. Михайло Мицько., - Ужгород : Карпати, 1990. - 246 с.**

**Терлецька, Зеновія.** Українські страви. - Нью-Йорк : Союз Українок Америки, 1990. - 201 с.

**Украинские народные блюда/сост. : О. А. Могила, В. И. Саенко. - К. : Фирма "Доверие", 1992. - 176 с.**

**Франко, Ольга Федорівна.** /Практична кухня : [Кулінар. рецепти] / Ольга Франко - Львів : Каменяр, 1993. - 216 с.



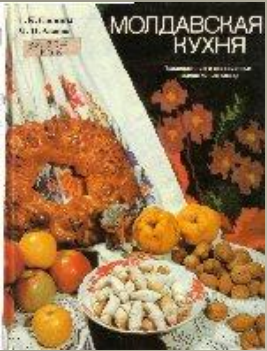
# Кухня народів Європи

Використовуючи одні й ті самі продукти, різні народи у процесі приготування страви надають їй свого неповторного смаку. Прикладом можуть бути кухні більшості народів Європи, які застосовують для приготування їжі в основному однакові продукти: картоплю, томати, огірки, борошняні вироби, м'ясо, птицю, рибу та інші. Але страви, приготовані з них, матимуть різний смак у болгар, угорців, німців, оскільки технологія обробки продуктів неоднакова



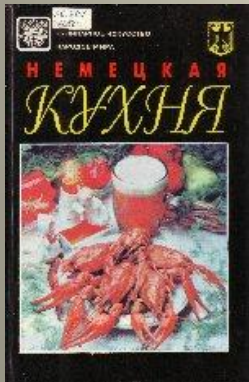
**Ероніна, Катерина Костянтинівна**  
**Молдавська кухня: Традиційні і сучасні нац. блюда /Є. К. Ероніна,  
М. І. Аваева. - Кишинів: Тімпул, 1990. - 271 с.**

Молдавська кухня відрізняється великою різноманітністю страв. Широке використання овочів, прянощів і приправ надає їм особливий смак і аромат. Пропонована книга, ілюстрована кольоровими фотографіями, включає 588 рецептів страв традиційної та сучасної молдавської кухні, розповідає про способи їх приготування.



**Німецька кухня: науково-популярна література / Упоряд. А. Д.  
Мильськ. - Харків: Каравела, 1995. - 318 с.**

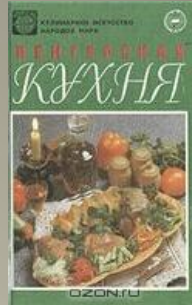
«Німецька кухня» пропонує більше 1000 рецептів давньонімецької і сучасної німецької кухні. Крім того, в книзі наводяться рецепти австрійських, люксембурзьких і швейцарських блюд, які стали надбанням німецької національної кулінарії.



**Гундель Карой. Мала угорська кухня / К. Гундель . - Будапешт: Корвіна, 1986. - 180 с.**

**Венгерская кухня / ред. А. Д. Мильская. – Х. : Каравелла, 1994. – 254 с. – (Кулинарное искусство народов мира).**

У книзі основною складовою частиною є "мала угорська куховарська книга" Кароя Гунделя, чудового угорського кулінара, одного із засновників ресторанно-готельної справи в своїй країні. До другого розділу увійшли рецепти сучасної угорської кухні - зовсім нові або значно змінені старі.



**Класична французька кухня: Вишукані страви з різних областей Франції / Авт. предисл. Марі-П'єр Муан, Пер. М. Г. Лупа. - М.: КРОН-ПРЕСС, 1996. - 59 с.**



**Литовська кухня: Науково-популярна література / Пер. з лит. Котріна Будрюнене, Упоряд. Юлія Паулюконене. - Мінськ: Ураджай, 1991. - 206 с.**



**Микільська Р. Ф. Карельська кухня: науково-популярна література / Р. Ф. Микільська . - 2-е изд., Испр. і доп. - Петрозаводськ: Карелія, 1989. - 164 с.**

**Словацька кухня в минулому і тепер. - Братислава: 1988. - 32 с.**

**Швейцарська кухня? [Авт.-упоряд. А. А. Міль]. - М.: Фірма "Контракт-ТМТ", 1992. - 96 с.**



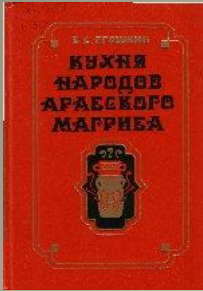


# Кухня народів Азії

Кожен народ має свій неповторний уклад життя, свої обряди, звичаї, які проявляються у кулінарії. Набір продуктів, що становлять основу тієї чи іншої національної кухні, визначається тим, що дає природа і матеріальне виробництво. Так, наприклад, рис є основою харчування багатьох народів Азії, але плов, приготовлений узбекськими та індійськими 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, в інших — релігійні вірування, стародавні звичаї

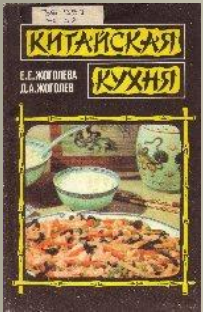






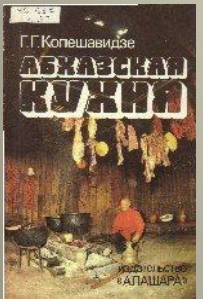
**Єгошкін В. Є. Кухня народів арабського Магрибу / Валерій Єгошкін. - М.: Агропромиздат, 1989. - 383 с.**

Книга знайомить з кулінарним мистецтвом країн Магрибу (Алжиру, Лівії, Мавританії, Марокко, Тунісу), містить цікаві рецепти різноманітних страв і виробів, прийнятні в наших умовах.



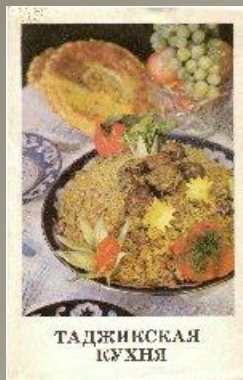
**Жоголева О. Є. Китайська кухня / Е. Е. Жоголева, Д. А. Жоголев. - М.: Агропромиздат, 1991. - 190 с.**

Книга знайомить з особливостями, методами і прийомами китайської кухні. Основний зміст складають рецепти страв по-китайськи, корисні поради та деякі секрети китайської кулінарії.



**Копешавідзе Г. Г. Абхазька кухня: збірка / Галина Копешавідзе. - Сухумі: Алашара, 1989. - 113 с.**

У пропонованій книзі описані технологічні особливості абхазької кухні, дається рецептура страв. До книги додаються деякі матеріали з абхазького етикету, вислови з абхазького нартського епосу.



**Таджицька кухня: збірник / [Собр. і розробок. А. Г. Газібековим и др.] - Душанбе: Ирфон, 1991. - 158 с.**

Книга знайомить читачів з багатьма рецептами і таїнствами приготування ароматної і смачної їжі. Зроблено спробу зібрати багато східні страви, що сягають своїм корінням у сиву давнину.



**Узбецька кухня / Д. Т. Хаджиєв, Н. М. Мірходжаєва, А. Х. Усманходжаєв, Р. Е. Мукімов. - Ташкент: Мехнат, 1990. - 300 с.**

У книзі представлені рецепти десятків різновидів холодних, овочевих, овоче-фруктових, м'ясних закусок, висококалорійних кисломолочних напоїв, соків і щербетов. ? Спеціальний розділ присвячений технології приготування плову, шашликів, середньоазіатських пельменів, різних супів і борошняних виробів, лікувальних страв - близько 250 рецептів, в тому числі оригінальних і давно забутих.

**Райт С. К. Секрети індійської кухні: Пер. з англ. / С. К. Райт. - М.: Мир, 1990. - 127 с.**

**Сучасна киргизька кухня: Збірник рецептур: пер. з кирг. / Уклад. С. Ш. Ібрагімова. - Фрунзе: Гл. ред. Кирг. сов. енциклопедії, 1989. - 221 с.**

**Те Крітакара, Пімсай Амрананд Сучасна тайська кухня: Пер з англ. \ Передмова до російського видання В. Н. Винокурова. - М.: Легка і харчова пром-сть, 1984. - 48 с.**

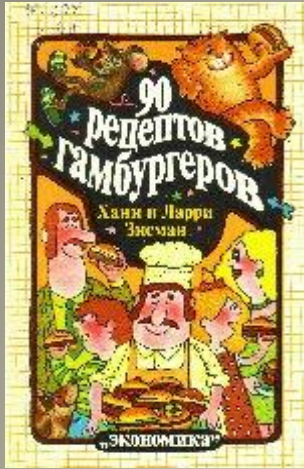
**120 страв єврейської кухні - Таллінн: Союзбланкучетіздат: Кооператив "Яна", 1990. - 62 с.**

# Кухня народів Америки

Америка це континент, який є уособленням справжнього міксу різних культур. Іспанські конкістадори, французькі та англійські переселенці позначили свою присутність у багатьох сферах, серед яких і кулінарна. Зустріч європейської та індіанської культур призвела до виникнення незвичної, водночас раціоналістичної, і натомість, чудової ароматної та вогняної кухні. Американська кухня зберегла і донесла до наших днів чимало традиційних страв, відомих усьому світові. Серед них ростбіф, біфштекс, бутерброди, гамбургери тощо

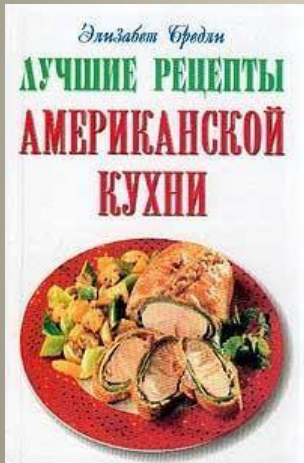






**90 рецептов гамбургеров. Пер. з англ. / Хані і Ларрі Зисман. - М.: Економіка, 1989. - 79 с.**

Бургерами або гамбургерами в Сполучених Штатах Америки називають складні, складені з багатьох продуктів бутерброди, мистецтву приготування яких і присвячена ця книга. У цій книзі ви знайдете рецепти простих у виготовленні, смачних і поживних гамбургерів, а також рецепти супутніх страв з картоплі, соусів, салатів і коктейлів.



**Лучшие рецепты американской кухни / сост. Э. Бредли. – Донецк: БАО, 2000. – 224 с.**

Найдоступніші і вишукані американські закуски, супи, широко відомі всім американські хот-доги, гамбургери, томатний кетчуп, поп-корн, а також кондитерські вироби та десерти припадуть до смаку багатьом любителям їжі. У книзі представлені кухні народів, що населяють США, Мексику, Бразилію, Аргентину, Уругвай, Колумбію, Еквадор, Чилі і Перу.

