**Лекція 10**

**ОСОБЛИВОСТІ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ В КРАЇНАХ ЦЕНТРАЛЬНОЇ ЄВРОПИ**

**ПЛАН**

**1. Особливості, традиційні страви угорської кухні та основні гастрономічні технології**

**2. Оцінювання типових страв польської кухні. Основні фактори, які визначають особливості цієї кухні**

**3. Встановлення смакової основи чеської та словацької кухні**

**4. Огляд національного кулінарного стилю балканської кухні**

**1. Особливості, традиційні страви угорської кухні та основні гастрономічні технології**

Національна кухня Угорщини у багатьох асоціюється з гуляшем, паприкою, салямі і токайським вином. Але повірте, угорське меню набагато цікавіше і багатше. Деякі фахівці ставлять цю кухню на третє місце в світі, після Франції та Італії. Завдяки великій різноманітності, відмінним смаковим якостям, ситності страв і вмілому використанню різних приправ, угорська кухня стала відомою далеко за межами країни. А тепер докладніше про найзнаменитіші вишукування угорської кухні.

Безумовно, найпопулярнішим блюдом вважається знаменитий угорський гуляш, щось середнє між м’ясним рагу і густим супом. За чудовий смак цю страву називають – “селянський царський суп”. У місті Дьюла, навіть є ресторан, з інтригуючою назвою – “Академія гуляшу”, де пропонують більше 30 рецептів цього знаменитої страви. А в місті Сольноке проходить щорічний “фестиваль гуляшу”, на який приїжджають кращі кухарі країни і змагаються в приготуванні цієї дивовижного страви.

Пропонуємо Вашій увагу ще кілька страв угорської кухні, які варто спробувати в цій гостинній країні:

• “токань по-хераньскі” – страва з тушкованих свинячих нирок, м’яса, грибів, шпику, цибулі, паприки, борошна, сметани і майорану;

• “курячий папрікаш” – готується з білого курячого м’яса, з додаванням сметани, грибів, помідорів, цибулі, часнику, сухого білого вина і червоної паприки;

• “угорське лечо” – готується з помідорів, паприки, цибулі, копченої свинячої ковбаси і подається з галушками;

• “фезелак” – тушковане овочеве рагу по-угорськи;

• “голубці по-трансільванськи” – в які, крім фаршу, додають смажену грудинку, копчене м’ясо і ковбаски;

• “турош чуса” – відварена локшина зі сметаною, сиром і шкварками;

• “суп-гуляш з оленини” – подається в горщику, з свіжоспеченого хліба;

• “толтотт паприка” – великі червоні перці, фаршировані м’ясним фаршем і рисом, тушковані в томатному соусі;

• “халасле” – угорська уха з річкової риби;

• “керезет” – паштет з овечого сиру з прянощами.

Серед особливостей місцевої кулінарії називають, першою чергою, пристрасну прихильність її до перцю-паприки, цибулі і свинини, а особливо – сала (при цьому посилаються на відомі опереткові рядки з І. Кальмана: “Коли м’ясо, так свинина, коли сало – гострий шпиг”).Неможливо уявити кухню Угорщини, без паприки. Це стручковий червоний перець, який був завезений в країну турками в 16 столітті. Незрілі, зелені, стручки використовують для приготування гарнірів і салатів. З зрілих, червоних, роблять приправи. Існує багато смакових відтінків угорської паприки – пікантна, солодка, вогненна, рожева та інші. На півдні країни є місто Калоча, який вважається світовою столицею паприки. Тут знаходиться, популярний серед туристів, музей паприки. Багато сотень, Гранатний-рубінових стручків, висять на середньовічних перекладинах, пахощі від яких, забути неможливо.

Чимало приємних сюрпризів угорська кухня запропонує на десерт. Уже своєрідним брендом країни, став “угорський штрудель”, з начинкою з горіхів, вишні, маку, яблук, груш. Головна особливість полягає в приготуванні тіста з особливою борошна, з підвищеним вмістом клейковини. У магазинах навіть продається спеціальне “штрудельне борошно”. Крім цього, заслуговують на увагу такі солодкі страви як:

• “млинці а-ля Гундель” – зі сметаною і сухофруктами, рясно политі шоколадом;

• “шомлойська галушка” і “добош” – національні угорські торти; • “ріго янчі” і “естерхазі” – дивовижні угорські тістечка;

• “кюртёшкалач” – традиційна випічка циліндричної форми.

Ще один знаменитий бренд кухні Угорщини – токайське вино. Експерти вважають, що токайське вино має унікальний багатий смак, з відтінком вогню. Угорці надають перевагу знаменитій угорській абрикосовій горілці, бадочанському вину “Кекньєлю” і “Овернья”, трав’яному бальзаму “Унікум”, балатонському вину з виноградників “Шомло” і білим винам міста Кечкемет “Кечкеметі леанька” та “Дебрей харшлевелю”.

**2. Оцінювання типових страв польської кухні. Основні фактори, які визначають особливості цієї кухні**

У польської кухні є шанс стати впізнаваною і відомою в світі, – вважає Фабіо Парасеколі, італійський знавець і дослідник кулінарного мистецтва, директор food studies в New School в Нью-Йорку, автор гастрономічних книг, в тому числі багатотомної енциклопедії “A Cultural History of Food”. Вже більше року він регулярно відвідує Польщу, спостерігаючи динамічні зміни в сфері кулінарії.

Національна кухня Польщі сформувалася під впливом слов’янської і західноєвропейської кухні. Багато знавців побачать в польських стравах елементи української, російської, білоруської, литовської, німецької, турецької та навіть італійської кухонь. Відмінною рисою є різноманітність і ситість страв. Кухарі по мінімуму використовують приправи і спеції, але роблять це з великим умінням. Візитною карткою поляків є хлібосольність, що ще раз підтверджує наші спільні слов’янські корені. Як кажуть в Польщі – “Проше до столу, пановє”.

Як правило, застілля в національній кухні Польщі починається з першого блюда, найчастіше це супи. Один з найбільш незвичайних – “черні на” (суп з гусячої крові, потрошків, сухофруктів, спецій і овочів). Також спробуйте:

• “фляки” (суп з яловичого шлунку, м’яса і овочів);

• “хлоднік” (окрошка на буряковому квасі, з додаванням огірків, яєць, кропу та сметани);

• “крупнік” (суп з ячменю, копченого м’яса та овочів);

• “журек” (сметанний суп з копченостями, яйцями, спеціями і корінням);

• “грохувка” (гороховий суп);

• “росул” (суп з курячого бульйону, з локшиною і зеленню); • “зупа огуркова” (суп з квашених огірків);

• “зупа помідорова” (суп з помідорів, з додаванням рису або локшини); • “борщ червоний” (знайомий нам борщ, але з додаванням вареників чи

пельменів);

• “білий борщ” (готується на житній заквасці, з картоплею, майораном і сметаною);

• “зупа грибова” (грибний суп, іноді подається в хлібному горщику, замість тарілки).

Тепер переходимо до других страв. Самим національним вважається “бігос”. Існує багато способів приготування “бігосу”, але головні компоненти завжди залишаються незмінними – це тушкована капуста, гриби, ковбаски, шматочки копченого м’яса, прянощі і вино. Іноді в це блюдо додають рис, чорнослив, овочі та інші компоненти. Також, скуштуйте:

• “голонка” – свиняча ніжка з гороховим пюре; • “пожиброда” – копчена грудинка з капустою;

• “котлет схабови” – свиняча відбивна в паніровці; • “жеберка в мьодзе” – смажена грудинка з медом;

• “полендвічкі волове” – філе яловичини з грибним соусом; • “голомбкі” – голубці з рисом і м’ясом, в томатному соусі; • “каркувка” – печена свинина;

• “клопсікі” – м’ясний рулет в соусі з помідорів.

Славиться національна кухня Польщі, і рибними стравами. Традиційним і навіть святковим, вважається “короп по-польськи”. Причому, голову подають окремо. Не менш смачний “короп по-єврейськи”, який подається в желе з родзинками. Гурмани оцінять: “печену щуку”, “оселедець в сметанному соусі”, “рибні фрикадельки з корнішоном”, “мисливську уху”, “рулет із судака”, “печену рибу з хроном”, “смаженого лина під соусом”.

Крім того, в польському меню присутні страви з ляща, тріски, форелі і лосося.

Як гарнір Вам запропонують: “фриткі” – картопля фрі, “копитко” – вареники у формі копит, гречану кашу, силезькі вареники з картоплею, смажені картопляні оладки, печену картоплю, гарбузовs оладки з ковбасою.

Ще, одним обов’язковим інгредієнтом багатьох страв є гриби. Вони можуть бути тушковані, смажені, варені, мариновані, солоні.

Порадує, національна кухня Польщі, любителів солодкого. Полулярними є такі десерти:

• “шарлотка” – яблучний пиріг, подається з кулькою морозива і збитими вершками;

• “серник” – сирний пиріг;

• “фаворкі” – тонкі і крихкі тістечка;

• “польська бабка” – пиріг із дріжджового тіста, политий шоколадною глазур’ю, з начинкою з цукат, родзинок, сушеної вишні, горіхів;

• “галаретка” – фруктове желе зі збитими вершками;

• “колачкі” – пісочне печиво з джемом, згорнуте в конвертики;

На Різдво поляки готують “маковец” – пиріг з перемолотим маком, а на Великдень “мазурек” – пиріг з пісочного тіста, з сухофруктами і грецькими оріхами.

З гарячих напоїв поляки п’ють чорну каву і каву з молоком. Чай п’ють рідко, іноді з молоком або варенням (ранком перед сніданком). З безалкогольних напоїв, поширені соки (особливо з червоної і чорної смородини), квас, фруктовий кисіль.В асортимент більш міцних напоїв входить горілка “Голдвассер” (горілка, настояна на анісі з шматочками 24-каратного золота); горілка (житна, зубровка, виборова), настойки (портеровка, апельсиновка, карамелевка, лимоновка, мисливська), бренді (сливовиця, вінніак), пиво (“Оkocim”, “Tatra”“Lezajsk”, “Zywiec”, “Piast”).

**3. Встановлення смакової основи чеської та словацької кухні**

**НАЦІОНАЛЬНА КУХНЯ ЧЕХІЇ**

Національна кухня Чехії багато в чому нагадує кухні слов’янських народів. У деяких стравах відчувається вплив німецької та австрійської кухонь. При цьому і чеська кухня справила великий вплив на кулінарні традиції сусідніх країн. Варто зазначити, що більшість страв є вельми жирними і калорійними. Для приготування використовують свинину, яловичину, курку, кролятину, м’ясо гусака і качки.

З перших страв для чехословацької кухні найбільш визнані: “цибулачка” (цибулевий суп, з білим вином і тертим сиром); “панадель” (суп з яловичини з зеленню), супи з різними овочами (морквою, цвітною капустою, горохом або квасолею), суп-гуляш. Серед закусок пальма першості належить різним салатам і канапе.

Широковідомими є такі традиційні страви:

• “вепрове коліно” – свиняча ніжка, запечена в пиві, подається з хроном, соусом і гірчицею;

• “смажена свинина з капустою і галушками”;

• “маринований яловичий ростбіф” з густим соусом;

• “смажений гусак” з овочами; • різноманітні ковбаски;

• м’ясні та печінкові паштети.

Любителі делікатесів гідно оцінять “печеню з м’яса козулі”, “смаженого зайця” і знамениті “утопенці” – чеські мариновані сосиски.

Як гарнір, вам обов’язково запропонують ще одне відоме блюдо місцевої кухні – “кнедлики” (варені кружечки з тіста). Деякі фахівці вважають кнедлики важливим внеском національної кухні Чехії в світову кулінарію. Вони бувають солоними, кислими, прісними. Є картопляні кнедлики, сирні, з м’ясною начинкою, з капустяною, з печінковою і без начинки. Існують навіть десертні кнедлики, з солодкою фруктовою начинкою, з варенням і мармеладом. Використовують їх не тільки як гарнір, але і як самостійне блюдо.

Пропоную познайомитися ще з кількома стравами, які допоможуть Вам краще пізнати традиційну чеську кухню:

• “смажений Едамський сир” – панірований хлібними крихтами, з соусом “тартар”;

• “карловарський рулет”;

• “рожвічі” – смажена свинина з цибулею; • “празька печеня”;

• “запечений короп” під майонезом; • “рулет з оленини по-чеськи”;

• “брамборики” – картопляні млинці, з ковбасками, майораном, перцем і часником;

• “капуста по-Богемськи”; • “празький салат”;

• “старочешське трдло” – накручене на качалку тісто, обваляне в цукрі і горіхах;

У Чехії водиться багато борової дичини, тому страви з неї широко представлені в меню підприємств громадського харчування. Особливо делікатесними стравами вважаються фаршировані шніцелі з окорока козулі та смажений фазан по-богемськи.

У звичайному раціоні вживається тріска, щука, короп, сом, форель. Найбільш поширеним є тушкований в червоному вині короп по-богемськи.

Серед десертів визнані торти,бісквітні і пісочні тістечка, мигдальне суфле з вершками, марципани, компоти з найрізноманітніших фруктів і ягід, морозиво. Десерт включає декілька сортів сира.

З гарячих напоїв чехи надають перевагу натуральній каві, чаю з ромом. а з холодних – мінеральній воді, сокам і пиву.

Популярні чеські вина, які виробляють в центральній і південній Моравії. З міцніших напоїв чехи п’ють “сливовицю” і знаменитий на весь світ чеський лікер – “Бехеровка”, настояний більш ніж на 45 травах.

Найпопулярнішим напоєм, в національній кухні Чехії є пиво. У цій країні виробляють понад 400 сортів пива, кожен з яких відрізняється неповторним ароматом і насиченим смаком. Найвідоміші сорти: “Будвар”,

“Старопрамен”, “Гамбрінус”, “Пльзеньский Урквелл”, “Велікопоповіцки Козел”.

**НАЦІОНАЛЬНА КУХНЯ СЛОВАЧЧИНИ**

Національна кухня Словаччини формувалася під впливом угорської, австрійської, німецької та інших європейських кухонь. Вдале поєднання європейської школи з компонентами національного колориту, зумовило велику різноманітність цієї кухні. Загалом страви досить прості в приготуванні, але, тим не менш, смачні, ситні і корисні. Основними брендами місцевої кухні є м’ясо, галушки, кнедлики, сир, пиво, вино.

У багатьох слов’янських кухнях широко використовується м’ясо. Словаччина, в цьому сенсі, не виняток. Особливо тут популярна свинина і куряче м’ясо. Обов’язково варто покуштувати улюблену страву словаків “Спішська похутька” – м’ясний гуляш з печерицями та картопляними оладками. Ще одним традиційним блюдом вважається “печене вепрове коліно” – смажена свиняча нога. Не рідко, в меню багатьох кафе і ресторанів, можна зустріти “запеченого гусака з кнедликами”, “смажену качку з квашеною капустою”, різноманітні м’ясні паштети з дичини, “шніцель” і “гуляш-за словацьки”, “конвертики зі свинини” з сиром і спаржею, копченості, стегенця, ковбаски тощо.

В ресторанчиках-колибах регулярно проводяться дні мисливської кухні – то можна поласувати відбивною з ведмедини, біфштексом з оленини або лосятини.

Візитною карткою національної кухні Словаччини є перші страви. Це овочеві супи, бульйони, сирний суп, грибний суп, м’ясний суп і навіть часниковий. Всі словацькі супи мають приголомшливий аромат і смак. Багато з супів готуються на овочевому відварі і заправляються льєзоном з молока і жовтків. Люблять також словаки рибні супи, забілені борошном.

З повагою словацькі кулінари відносяться до місцевих сирів. Найвідоміші “пареніца” і “оштепкі” – це овечий сир, що нагадує бринзу. З цим сиром готують прекрасні національні страви:

• “пастуші галушки”,

• “халушкі” (галушки з бринзою) тощо;

• “випражений сир” (свіжий сир з шинкою або грибами, засмажений в паніровці на сковороді). Словаки стверджують, що саме вони придумали цю страву, яка нічим не схожа на страви з сиру в інших країнах.

Вельми успішно йдуть справи, в словацькій кухні, з борошняними і кондитерськими виробами. Не відмовте собі в задоволенні спробувати “лонгоше” – пончики смажені на маслі з часником, “словацькі млинці” – де, як начинку, використовують персики. Велика розмаїтість і солодкої випічки, до речі, за смаком вона дуже схожа на австрійську (згадайте “віденський штрудель”).

Улюбленим напоєм, в національній кухні Словаччини, вважається пиво. Хоча словацьке пиво і не має такої великої слави, як сусіднє чеське,

але, за смаковими якостями, нітрохи не поступається. Найкращі сорти – це пиво “Топвар” і “Шариш”. У Словаччині випускають також безалкогольне пиво.

Прекрасним є і словацьке вино. Воно займає гідне місце серед інших європейських вин і, при цьому, набагато дешевше останніх. Варто спробувати “Лімбашський Сілван”, “Раченску Франковку”, “Зелений Велтелінер”, “Влашський Рислінг”. З міцних напоїв в Словаччині популярні лікери, настояні на травах; різні фруктовоягідні настойки та джин “Боровичка”.

**4 Огляд національного кулінарного стилю балканської кухні**

Поняття “балканська кухня” включає в себе кухні Сербії, Чорногорії, Боснії і Герцеговини, Болгарії, Македонії, Албанії, Болгарії, Боснії і Герцеговини, Македонії, Чорногорії, Сербії, Хорватії, Словенії та Румунії.

**НАЦІОНАЛЬНА КУХНЯ АЛБАНІЇ**

Протягом багатьох століть албанських народ зберігав античні кулінарні традиції, і в той же час збагачував їх, змішуючи свої традиції з кулінарними традиціями інших країн. Географічне положення країни та історична близькість вплинули на взаємне проникнення культур, економік і, в якійсь мірі, на стиль життя. Традиційна албанська кухня, народні костюми, культура і гостинність, всі ці якості притаманні албанцям з античних часів. Албанія є однією з найдавніших країн Європи і розташовується на кордоні між сходом і заходом. В результаті такого географічного положення в Албанії можна спостерігати зіткнення двох культур і кулінарних традицій.

Традиція албанської кухні, як традиційна гостинність албанського народу, бере свій початок з глибокої давнини. Будучи однією з найдавніших країн Європи, Албанія служить кордоном між Сходом і Заходом, і їй притаманні сліди обох культур і кулінарного мистецтва – східного і західного.

До національної кухні можна віднести: • вид ковбаси “суджук”;

• тушкована яловичина “чомлек” ;

• тушковане м’ясо з картоплею і овочами “гювеч”;

• голубці з лимонами і помідорами “сарма” (“долма”).

М’ясо і овочі є підгрунтям усіх страв. Основне за полуляністю м’ясо – телятина, баранина та курятина. У ресторані можна замовити качку, фазана, зайця й інші делікатеси, причому за цілком прийнятну ціну.

Широковідомими є такі традиційні страви:

• “ром стек” – різноманітні пиріжки з рубаним м’ясом; • “чомлек” – тушковане м’ясо з цибулею;

• “росто-мі-салче-козі” – ростбіф в кислому молочному соусі; • “таве-козі” – баранина з йогуртом;

• “кукуреч” – овечий лівер, фарширований овочами та м’ясом; • “чом лек” –тушкована яловичина;

• “гювеч” – тушковане м’ясо з картоплею і овочами; • “долма” – начинене фаршем виноградне листя;

• “фергеса” – запечене м’ясо з приправами і сиром;

• “мусака” – страва з шарів баклажан з яловичиною або бараниною. До м’яса подається рис “пілав” і багато різноманітної зелені.

Принагідно зазначимо, що деякі продукти готуються за подібною технологією, хоча з різного набору продуктів. Таким чином, виділяються окремі страви, які присутні на столах усіх балканських народів, як наприклад, “фергеса”, маринади, “долма”, стейки, відбивні, котлети-кефте (тефтелі) тощо. Маринади, “мусака” і “кефте” – продукти харчування, які адаптовані в кухні Албанії зі східної кухні. Для всіх видів страв в Албанії характерним є те, що вони максимально зберігають природні особливості продуктів харчування, їхній колір і аромат.

Місцева кухня пропонує також страви з дарів Іонічного та Адріатичного морів: вугра, окуня, кефаль, камбалу, а також різні види морепродуктів; з прісноводних – коропа.

Корисними і популярними в албанській кухні є молоко, молочні продукти і яйця, які відносяться до повсякденної їжі.

Албанці надають перевагу таким овочам як помідори, перець, баклажани, бамія, або абельмош їстівний, трав’яниста рослина – використовується в якості салату, гарніру або заправки для супів, картопля, капуста, цибуля, часник, боби, квасоля, огірки тощо. Згідно кулінарної традиції Албанії, овочі найчастіше смажать, варять або маринують.

Велику роль у посиленні смаку страв відіграють різні спеції. Для албанської кухні характерним є використання перцю чилі, спецій, кислого лимонного соку, перцю, оцту або йогурту. Пряний смак в традиційних стравах, починаючи з ледве помітного рівня і доходячи до гостро-пікантного рівня, виходить від використання часнику або перцю чилі. У албанської кухні також використовують місцеві приправи такі як петрушка, перцева м’ята або м’ята, кріп, лавровий лист, базилік, селера, орегано, розмарин тощо.

У албанської кухні існує також різноманітність десертів. Особливо споживаються десерти з молоком, вершками, густа фруктова маса – шербет – баклава, шечерпаре, кадаіф, хашуре, сюльтіаш – холодна маса рису з молоком і цукром, з корицею тощо. З випічки чільне місце займають солодкі і солоні кекси, приготовлені з дріжджового тіста, бурек (солоний пиріг), пончики. Популярними серед десертів є халва і хасуде, також фасуде – щось на зразок мармеладу з горіхами. Дуже своєрідний смак має місцеве морозиво “акуллоре”.

Улюбленим гарячим напоєм албанців є кава “макьято” і “еспресо”, яку подають з водою. Традиційний алкогольний напій Албанії – виноградна та сливова ракія. Серед червоних вин широковідомі: “Каберне”, “Каллмет”; “Мавруд”, “Мерло” та “ПіноНеро”; серед білих визнані “Шеши”, “Рислінг”

та“Бархде”. Також необхідно відзначити коньяк “Скандербег”, який отримав нагороди в міжнародних конкурсах.

**НАЦІОНАЛЬНА КУХНЯ БОЛГАРІЇ**

Національна кухня Болгарії формувалася протягом багатьох століть. З огляду на схожість географічного положення та історичні зв’язки, місцева кухня має багато спільного з грецької і турецької кухнею. Крім того, можна знайти тут багато елементів і страв, запозичених з італійської, угорської та навіть вірменської кухні. Цікавою особливістю є одночасна приготування різних продуктів, у складі однієї страви. Існують страви, які готуються до певних народним і релігійних свят. Наприклад: на Новий рік на столі обов’язково присутній “капама” (тушковане м’ясо з квашеною капустою, “сарма” (голубці з виноградного листя) – робиться на святвечір, рибу готують на день Святого Миколая, масниця не обходиться без “халви” і “баніци” (солодка слойка з бринзою і маслом), а день Святого Георгія без смаженого ягняти.

Болгарія по праву вважається овочевою країною світу: помідори, огірки, картопля, баклажани, морква, всі види капусти, кабачки, а болгарський перець навіть отримав назву цієї країни. В цій країні, до речі, придумали спеціальний апарат для запікання перців з веселою назвою – “чушкопек”. Тому, якщо будете в Болгарії, обов’язково потіште себе соковитими місцевими овочами і фруктами, які мають абсолютно неповторний смак. Істинно національним вважається “шопський салат” (запечений солодкий перець, помідори, цибуля, зелень і бринза), він присутній в меню будь-якого кафе і ресторану. Не поступається за смаком “вівчарський салат” (суміш овочів з шинкою) і “снєжанка” (кисло-молочний салат з огірків).

В якості першої страви, національна кухня Болгарії, пропонує:

• святковий суп “шкембе-чорба” (юшка з гострим соусом і телячими, або свинячими потрохами);

• “таратор” (холодний суп з товчених волоських горіхів, свіжих огірків, часнику, виноградного оцту, кислого молока);

• дивно ніжний “боб яхнія” (суп з квасолі в глиняному горщику). На друге варто спробувати:

• “шішчета” – шашлик з різних видів м’яса на грилі і, звичайно ж, величезний вибір страв з риби і морепродуктів;

• “гювеч” – тушковане м’ясо з овочами і картоплею; • “пастарма” – в’ялене м’ясо зі спеціями;

• “каварма” – запечене в духовці м’ясо з грибами, цибулею і солодким перцем;

• “кюфте” – м’ясні фрикадельки з баранини;

• “мусака” – картопляна запіканка з сиром і рубаним м’ясом;

• “пилнені чушки” – болгарський перець, фарширований м’ясом і рисом, зверху политий соусом;

• “плакія” – тушкована риба з овочами.

Порадує болгарська кухня любителів солодкого. Відмінним смаком відрізняються:

• “гараш” – шоколадний торт;

• “баніца” – легкий пиріг з листкового тіста, з начинкою з бринзи; • “млинці” з усілякими солодкими начинками;

• “мелба” – морозиво зі збитими вершками, горіхами, фруктами і сиропом.

Широкий вибір східних солодощів – пахлава, лукум, халва тощо.

З безалкогольних напоїв в Болгарії віддають перевагу каві – чорній або з молоком, чаю – частіше трав’яному або фруктовому, айрану – кисломолочному продукту, йогурту –до речі, цей напій винайшли в Болгарії, мінеральній воді – “Devin”, “Hissar”, “Gorna Banya”.

Виноробство в Болгарії існує вже багато століть, тому болгарські вина відрізняються чудовим смаком і неповторним букетом. Найпопулярніші з них: “Мелнік”, “Mускат”, “Гимза”, “Памід”, “Каберне Совіньон”, “Мерло”. Ну і головною родзинкою національної кухні Болгарії є знаменита “ракія”, що нагадує бренді. Ракія буває сливовою, виноградною, абрикосовою, черешневою тощо. Найвідоміші сорти ракії – “Астіка”, “Бісерна”, “Загорка”, “Мускатова”, “Пещерська”.

**НАЦІОНАЛЬНА КУХНЯ БОСНІЇ І ГЕРЦЕГОВИНИ**

Боснія і Герцеговина – країна з дивовижною назвою. Це країна контрастів, і після невеликого дослідження стало зрозуміло, що історія Боснії і Герцеговини це підтверджує. Держава, яка колись було як під владою Османської імперії, так і під Австро-Угорщиною, не могло не увібрати в себе риси як європейські, так і типово східні. Зараз Боснія і Герцеговина є федеративною державою, яку населяють три різні народи. Саме населення Боснії і Герцеговини – серби, бошняки і хорвати – робить її такою різною, але в той же час шалено цікавою для туриста.

Національна кухня Боснії і Герцеговини сформувалася під впливом південно-слов’янських, німецьких, турецьких і середземноморських кулінарних традицій. Ця країна знаходиться на перехресті торгових шляхів, тому постійно відбувалося освоєння нових рецептів і адаптація їх під місцеві умови. Іноді навіть зберігалися назви багатьох страв, але в Боснії і Герцеговині вони придбали свій унікальний і неповторний смак. Основу боснійської кухні складають м'ясо, овочі, молочні продукти і зернові культури.

Першу сходинку в боснійській кухні посідає м’ясо. Широко використовується для приготування страв баранина, свинина і яловичина. Перше, що варто спробувати, це всесвітньо відомі “чевапчічі” – боснійські ковбаски. Другим, за популярністю є “босанскі-лонас” – печеня з овочами і

паприкою. Не менш смачні страви, які обов’язково треба скуштувати в цій країні:

• “шиш” (соковитий боснійський шашлик); • “гювеч” (своєрідний боснійський плов);

• “піда” (листкові пироги з м'ясом і сиром);

• “хаджийськи-чєвап” (печене м’ясо з овочами;

• “плескавіца” (рубані котлети великого розміру); • “гайдук” (м’ясо смажене на грилі);

• “чапрак” (місцеві голубці).

Особливе місце в кухні Боснії і Герцеговини займають овочі. Вони присутні на столі на сніданок, обід і вечерю. Особливістю приготування місцевих салатів є велика нарізка овочів, які, найчастіше, заправляють оливковою або соняшниковою олією. Дуже смачний і корисний “спрска салата” – помідори, паприка, цибуля, гострий перець і багато різної зелені. Рекомендуємо скуштувати боснійський фарширований солодкий перець, салат “яхінія” (з декількох видів овочів з зеленню), “зеляніцу” (пиріг, начинений шпинатом).

Риба і морепродукти менш популярні в кухні Боснії і Герцеговини. Пояснюється це тим, що у цієї країни дуже вузька прибережна смуга (берегова лінія Адріатичного моря всього 24,5 кілометри), що ускладнює постачання морепродуктів. Але, тим не менш, в меню багатьох кафе і ресторанів подають смажену рибу, рибний гуляш, салат з морепродуктів, пироги з рибою і навіть запечену річкову форель.

А ось солодощами і десертами місцева кухня дійсно славиться. Список солодких страв, повз яких важко пройди, просто величезний. Не відмовте собі в задоволенні поласувати такими “смаколиками” як:

• “гібаніца” – солодкий пиріг з сирною начинкою; • “штруклі” – горіхи і сливи, запечені в сирі;

• “палачинке” – боснійські млинці, з різними начинками; • “пріганіца” – солодкі пончики, посипані пудрою;

• “туфахія” – яблучний пиріг з горіхами, медом і збитими вершками; • “альва” – горіхи, зварені в меду;

• різноманітні рулети, пудинги, пироги, печиво та інша випічка.

Крім того, простежується спадщина турецької кухні. На кожному розі продають халву, лукум, суджук з горіхами, пахлаву (баклава по-боснійськи).

З безалкогольних напоїв, самим культовим вважається чорна кава, яку вживають тут у величезних кількостях. Крім того, популярний трав’яний чай, молоко, фруктові соки. Серед алкогольних напоїв, популярністю користується пиво (місцевого виробництва та імпортне), “буза” – легкий хмільний напій з проса, “салеп»” – гарячий слабоалкогольний напій з зозулинця і диких орхідей, герцеговинське вино “Жілавка” і “Гангаш” і, звичайно ж, традиційний балканський напій “ракія” (виноградна або фруктова).

**НАЦІОНАЛЬНА КУХНЯ МАКЕДОНІЇ**

Національна кухня Македонії формувалася протягом багатьох століть. Великий вплив справила турецька, болгарська, грецька, сербська та інші кухні сусідніх країн. Варто відзначити, що кухні багатьох балканських країн, до яких належить і Македонія, схожі, а іноді ідентичні за рецептурою і назвою. Але існують і, чисто, македонські страви, які не зустрінеш в інших країнах. У місцевій національній кухні багато незвичайного і різноманітного. Крім цього, велика увага приділяється оформленню та сервіровці. Якщо Ви любитель грунтовно поїсти, то Вам життєво необхідно відвідати чудову країну Македонію і покуштувати прості, але смачні і ситні блюда національної кухні.

Почнемо, мабуть, з легких закусок. У македонської кухні широко використовують овочі, фрукти, бобові, сир.Основні закуски:

• “урнебес” – легка закуска з сиру, гострого перцю, спецій і болгарського перцю

• “айвар” – салат з квасолі, помідорів, паприки, часнику, солі і соняшникової олії;

• “грчка салата” – салат по-грецьки;

• “шопський салат” – для приготування використовують помідори, огірки, болгарський перець, шопский сир (бринзу), оливки, цибулю і приправи;

• “чорба” – густий гарячий суп, приготований на хлібному квасі. • “зарзават” – овочеве рагу;

• “таратор” – популярний холодний суп, на кислому молоці, з огірком, кропом, волоським горіхом, часником, оливковою олією, сіллю і спеціями.

Після невеликого перекусу, саме час перейти до грунтовних м’ясних страв, яких, в кухні Македонії, величезна кількість. Ось лише деякі з них:

• “скара” – м’ясо, приготоване на грилі. Існує кілька видів скари – пілешко (курка), ягнешко (м’ясо ягняти), свинсько (свинина) тощо;

• “джевюч” – тушковане м’ясо з рисом;

• “бурек” – листковий пиріг, з сиром та м’ясом;

• “кефтінья” – м’ясні фрикадельки, з овочевим гарніром;

• “чебапі” – яловичі або свинячі ковбаски, з додаванням цибулі і приправ;

• “кебаб” – шматочки м’яса, приготовлені на рожні.

Ось ще кілька страв, якими славиться кухня Македонії, і, які користуються популярністю у туристів:

• “мучкаліца” – ароматне блюдо зі свинини та овочів; • “пастрмка” –знаменита охридська форель;

• “сарма” – македонські голубці;

• “поднеті піперкі” – фарширований болгарський перець; • “сільсько месо” – селянське м’ясне рагу;

• “кебапчінья” – копчене м’ясо;

• “турла тава” – свинина або баранина, запечена з овочами;

• “пршут” – в’ялений окорок;

На гарнір македонці надають перевагу тушкованим овочам, рису, локшині і смаженій картоплі. Крім цього, на столі завжди має бути хліб (леб), сир (частіше бринза) і свіжа зелень. Варто врахувати, що в кухні Македонії не шкодують спецій і гострих приправ. Деякі бувалі мандрівники і гурмани стверджують, що таких гострих страв, як в Македонії, вони не пробували навіть в Таїланді, Індії та Камбоджі.

Про солодкі страви, цієї країни, складають легенди. Ось, найпопулярніші десерти кухні Македонії:

• “лукумадес” – пончики, з дріжджового тіста, з медом, цукровим сиропом і корицею;

• “бугаца” – листковий пиріг, з заварним кремом та різними начинками; • “урмашіца” – маленькі булочки в цукровому сиропі;

• “сутліяш” – солодкий рисовий пудинг; • “слатко” і “зельнік” – фруктові джеми;

• “кадаїф” – ніжний десерт, що нагадує тонку вермішель;

З безалкогольних напоїв, македонці віддають перевагу чорній каві (холландсе коффіє), каві по-турецьки (турський коффіє), зеленому чаю, трав’яному чаю з медом, різним мусам і фруктовим сокам. Популярними місцевими марками пива вважається “Скопско” і “Златен Даб”. Місцеві вина хоча мало відомі на міжнародних ринках, як італійські або іспанські, але мають при цьому чудовий смак і демократичні ціни. Серед міцних напоїв користується попитом ракія, яка буває двох видів – жовта і біла. Ракію роблять зі слив, айви, винограду, груш, абрикосів і персиків.

**НАЦІОНАЛЬНА КУХНЯ ЧОРНОГОРІЇ**

Національна кухня Чорногорії це – своєрідна суміш кулінарних традицій Угорщини, Туреччини, Італії, Австрії, помножена на старовинні і колоритні кулінарні звичаї країни. Місцева кухня самобутня, ситна і дуже смачна. Порції, як правило, дуже великі, що прекрасно відображає привітність і хлібосольність чорногорців. Секрет успіху, чорногорської кухні – натуральні і екологічно чисті продукти. Умовно, кухню можна розділити на дві частини – прибережна частина, де переважає середземноморська кухня (риба, морепродукти) і високогірна північна частина, де переважає м’ясо і молочні продукти. З перших страв користується популярністю густий наваристий суп “чорногорська чорба”. Існує багато видів цієї страви: з м’ясом і приправами, локшиною, овочами, морепродуктами і навіть, з кропивою. Особливо поширений суп з декількох видів риби “рібля чорба”.

До списку основних національних страв кухні Чорногорії, які необхідно спробувати туристам, що відвідали цю прекрасну країну, віднесемо такі:

• “паштіцада” – м’ясо в соусі з галушками або макаронами;

• “негушський пршут” – в’ялений свинячий окорок, порізаний тоненькими скибочками. Є фірмовим чорногорським блюдом і подається як закуска;

• “мусака” – помідори і баклажани з м’ясним прошарком;

• “ягнятина з-під сача” – м’ясо ягняти накривають чавунною кришкою і обкладають розжареним вугіллям;

• “япрякі” – голубці з м’ясним фаршем, шинкою, часником, цибулею і спеціями;

• “чевапчічі” – знамениті домашні ковбаски з рубаної свинини зі спеціями, подають з картоплею;

• “мешано мєсо” – асорті з м’ясних страв; • “печиво” – м’ясо смажене на рожні;

• “пуньєна папріка” – фаршировані перці;

• “ражничі” – невеликий шашлик з телятини або свинини;

• “бараняча голяшка” – баранина, відварена в молоці, з додаванням цибулі, петрушки і моркви;

• “брав у млєку” – тушковане м’ясо ягняти в молоці, зі спеціями і картоплею;

• “црмнічско вариво” – овочеве блюдо з фенхелем і савойською капустою;

• “плескавіца” – величезна м’ясна котлета на грилі;

Великою популярністю користуються рибні страви. Ось лише деякі з них:“далматський рибний гуляш”, “форель фарширована чорносливом”, “риба в горщику по-охридськи”, “озерний короп, запечений у вершках”, “плов з морепродуктами”, “кальмари-гриль, під сиром”, “форель по-подгорицьки”, “мідії з лимонним соком”.

Не останнє місце в кухні Чорногорії займають кисломолочні продукти і сири. Істинно національними, є дві страви – “ціцвара” (розтоплений молодий сир, з вершками і кукурудзяним борошном) і “попара” (розпарений черствий хліб з маслом, сиром і молоком, подається з кислим молоком). Ці сільські страви можна замовити в будь-якому місцевому ресторані. Крім цього, заслуговує на Вашу увагу“негушський сир” (схожий на бринзу, але менш солоний); та “ліснати сир” з солодкуватим смаком і ніжною консистенцією; каймак – кисломолочний продукт, який часто використовують як інгредієнт м’ясних, рибних і овочевих страв.

Порадує місцева кухня і любителів солодкого. Визнаними в Чорногорії є такі десерти:

• “дівочий вечір” – солодкий рулет з родзинками, інжиром і волоськими горіхами;

• “гібаниця” – пиріг з сирною начинкою;

• “тулумба” – шматочки запеченого тесту з солодким сиропом; • “бурек” – листковий пиріг з сиром;

• “палачинка” – млинці з солодкою начинкою з шоколаду, джему або крему;

• “штруклі” – запечені в сирі горіхи і сливи.

• “крофне” – пончики з мармеладом, шоколадом, заварним кремом або джемом.

Самий улюблений напій у чорногорців – кава, яку п’ють у великих кількостях. Також популярними є тра’яний чай, фруктовий мус, медовий напій, соки. Національною гордістю є червоне вино “Вранац”. З білих вин, виділяється вино “Крстач”, яке виготовляється з винограду, що росте тільки в Чорногорії. З міцніших напоїв – “Лозовач” (виноградний самогон, ще його називають “Чорногорська лозова ракія”), “Круна” (виноградна або абрикосова ракія).

**НАЦІОНАЛЬНА КУХНЯ СЕРБІЇ**

Національна кухня Сербії сформувалася в результаті змішання турецьких, середземноморських, німецьких, угорських і слов’янських кулінарних традицій. Незважаючи на те, що в Сербії давно адаптувалися суші-бари, піцерії, стейк-хауси, – у всіх кафе і ресторанах Ви знайдете традиційні національні страви, які заслуговують на увагу. Серби – народ, який любить добре і смачно поїсти. Традиційно, трапеза буває три рази в день, сніданок, обід і вечерю. Хоча до середини ХІХ-го ст. в Сербії не прийнято було сідати снідати, існував тільки обід і вечеря.

Значна увага в національній кухні Сербії приділяється овочам. Це обов’язковий атрибут на столі. Овочевих страв безліч. Найчастіше – це салати з крупнонарізаних овочів і заправлені оливковою олією. Але є і більш складні: “мусака” – баклажани і помідори з м’ясним прошарком; “пуньена тіквіца” – гарбуз, нафарширований м’ясом і рисом; “самра” – сербські голубці; овочеві галушки; овочеві супи.

Крім того в Сербії багато сиру. Його використовують як окрему закуску і, як складову для приготування страв. Особливо популярні місцеві сорти сиру: “Липський”, “Златібор” та бринза з овечого молока.

Ще одним традиційним атрибутом сербської кухні є хліб. Є й інші борошняні вироби, наприклад “піта” – так в Сербії називають будь-який пиріг. Начинки можуть бути всілякими – м’ясо, сир, сир, варення, фрукти ... А для любителів солодкого сербські кухарі приготують: “пріганіцу” – сербські пончики; “альва” – варені в меду горіхи; “штруклі” – горіхи зі сливами, запечені в сирі; солодкі “горіхові палички”.

З безалкогольних напоїв в національній кухні Сербії, перевага віддається кави. Чай менш популярний і розцінюється сербами як ліки, а не напій. Також повсюдно вживається кефір, соки, йогурт, “боза” – газований напій з кукурудзи.

З національних алкогольних напоїв популярні місцеві вина, пиво, “ракія” (сливова, виноградна, грушева, яблучна), ялівцева настоянка “Траваріца” , виноградне бренді “Вшяк” та горілка “Препеченіца”.

**НАЦІОНАЛЬНА КУХНЯ ХОРВАТІЇ**

Національна кухня Хорватії сформувалася під впливом своїх найближчих сусідів, не втративши, при цьому, свою індивідуальність і місцевий колорит. Вона настільки різноманітна, що однієї поїздки не вистачить, щоб спробувати всі вишукування місцевої кухні. Хорвати великі любителі смачно поїсти. Умовно, хорватську кухню можна розділити на дві частини: Адріатичне узбережжя (Дубровник, Далмація, Істрія) і Центральний регіон (Славонія, Загреб).

Кухня Адріатичного узбережжя ідеально підійде для любителів риби і морепродуктів. Тут проявляється значний вплив італійської та французької кухні. Одна з найвідоміших рибних страв, яку треба обов’язково спробувати – “броде” (рибне рагу, з додаванням червоного вина і гострих спецій). Другим за популярністю вважається “чорний ріжот” – страва з морепродуктів, рису та чорнил каракатиці, специфічна на вид, але чудова на смак.

Є й інші страви, які заслуговують на увагу – “море-сума” (зубатка на грилі з навагою), “пршатарі” (страва з крабів). У меню багатьох ресторанів Ви знайдете мідії на пару з рисом, смаженого восьминога в вині, устриць в лимонному соці, різні види юшки з овочами ....

Кухня Центрального регіону буде більше до вподоби “м’ясоїдам”. Тут переважає вплив Угорщини, Австрії, Туреччини. У цій кухні переважають страви з птиці, яловичини та ягнятини. Широковідомі такі:

• “паштіцада” (тушкована яловичина в винному соусі, з галушками);

• “пршут” (в’ялений свинячий окорок, нарізаний тонкими, майже прозорими, шматочками, з додаванням оливок, овечого сиру і цибулі);

• “вісковачке бегавіце” (ягнятина з кислим молоком);

• “кулен” (ковбаса з рубаної свинини, з додаванням паприки і спецій) – ця ковбаса настільки популярна, що в честь неї щорічно проводиться фестиваль – “Куленіяда”.

Національна кухня Хорватії не обділила увагою і ласунів. В основі десертів свіжі фрукти, мигдаль, волоський горіх, сир, мак ... Найсмачнішим є пиріг “міджмурска гібаніца” – листкове тісто, начинка з яблук, сиру, горіхів та маку. Зверху посипають цукровою пудрою. Ще одне старовинне національне блюдо – “рабський торт”. Рецепт запропонували монашки монастиря Святого Антуна, на острові Раб. Звідси і назва торта. Також, як десерт, Вам запропонують зацукровані фрукти, мигдаль, інжир, мед, родзинки ...

В національній кухні Хорватії популярними є такі вина, як “Мальвазія”, “Хрватика”, “Бургундац”, “Куюнджуша”, “Піно”, “Пошип”, “Поступ”, “Теран”, “Трамінац”, “Прошек” тощо. Також славляться традиційні хорватські настойки “Сливовиця”, “Вільямовка”, “Мараскіно”, “Пелінковац”, “Біска”. Найвідоміший хорватський бренді – “Віньяк”.

**НАЦІОНАЛЬНА КУХНЯ СЛОВЕНІЇ**

Національна кухня Словенії сформувалася під впливом кухонь сусідніх країн: Австрії, Угорщини, Хорватії, Італії. Місцеві страви відрізняються прекрасними смаковими якостями, поживністю і різноманітністю. Навіть просто перерахувати всі національні страви, майже, неможливо. За оцінками фахівців, їх налічується більше 1200 найменувань. Умовно, Словенія розділена на 24 кулінарних регіону і в кожному своя особлива і неповторна національна кухня.

Почнемо, мабуть, з перших страв. Традиційними є: “кисла юха” – суп з овочами і оцтом, на свинячому бульйоні; “говея юха” – наваристий суп на яловичому бульйоні; “чевапчичі” – м’ясний суп з ковбасками; “грибний суп”; “ячмінний суп” зі свининою; “істрійський рибний суп”. Родзинкою вважається “гобова юха” – неповторний за смаком суп з білих грибів, який подається, в вискобленій буханці хліба, замість тарілки.

Не менш різноманітними в національній кухні Словенії є другі страви, зокрема:

• “словенський плов” – рис з крабами, мідіями і креветками;

• “жганці” – відварені гречані кульки, подаються з ковбасками, шкавркамі або молоком;

• “країньске клобасе” – жирні ковбаски з хроном;

• “штруклі” – кульки з тіста, начинені м’ясним фаршем; • “радшнічі” – словенський шашлик;

• “бограч” – словенський гуляш, приготований в мідних горщиках; • “пржут” – в’ялений окорок;

• “тунка” – обсмажені шматочки свинини, з розтопленим салом; • “жлікрофі” – пельмені, що нагадують італійські равіолі;

• “словенські клецкі” – найсмачніші горіхові і сирні; • “чомпе” – печена картопля з сиром;

• “жлікрофі з бакелце” – пельмені з бараниною;

Порадує національна кухня Словенії ласунів. Найпопулярнішим десертом, заслужено, вважається “гібаніца” – святковий пиріг, що складається з дев’яти шарів, в якому, як начинку, одночасно додають яблука, цукор, родзинки, горіхи, ваніль, сир і мак. “Палачинке” – найніжніші млинці, які подаються разом з вершками, а в якості начинки використовують: фрукти, горіхову пасту, варення та інші солодкі інгредієнти. Також, заслуговує увагу “потіца” – горіховий рулет з дріжджового тіста з маком або медом.

З безалкогольних напоїв в Словенії віддають перевагу каві, завареній по-турецьки. Чорний чай не знайшов місця в національній кухні. Для словенців чай – це настій шипшини або трав’яний чай. З алкогольних напоїв поширеними є “Бріньенец” – ялівцева горілка, “Вільямовка” – грушевий самогон, “Слівовка” – сливова настоянку, “Плетершка хрушка” – грушевий лікер.

Немислима національна кухня Словенії без місцевих вин “Теран”, “Цвічек”, “Модри Піно”, “Храстовлец”, “Майскі-Врх” і десятків інших сортів і найменувань.

**НАЦІОНАЛЬНА КУХНЯ РУМУНІЇ**

Національна кухня Румунії сформувалася під впливом кухонь сусідніх країн. З огляду на те, що країна довгий історичний час перебувала на важливих торговельних шляхах, на місцеву кухню вплинули народи Стародавнього Риму, Греції і Туреччини. Природа щедро нагородила цю країну всім необхідним, для формування різноманітної і самобутньої кухні. Сподіваюся, справжнім гурманам припаде до душі місцева національна кухня. А тепер, трохи детальніше про ті страви, якими славиться румунська кухня.

Гордістю місцевої кухні є чорби. Це особливі кислі юшки, унікальність яких полягає в тому, що для заправки готується спеціальна суміш з пшеничних висівок, методом настоювання, яка називається “борш”. Чорба буває м’ясна, овочева, з борошняною заправкою, з яєчно-сметанною, з галушками, рисом, квасолею, горошком, шпинатом, томатом, щавлем, кислою капустою, зокрема: “чорба де бурте” – юшка з яловичого шлунку з ніжним смаком; “чорба да вакуца цараняска” – чорба на яловичому бульйоні з овочами; “сирбушка” – чорба з сиром, молочною сироваткою і овочами; “суп по-румунськи” – з куркою, морквою, картоплею, петрушкою, червоним перцем, вершковим маслом, оцтом і сіллю; “скімбя” – суп з волового рубця.

Важливе місце, в національній кухні Румунії, займають страви з м’яса. Для приготування використовують свинину, яловичину, баранину, птицю. Ось лише кілька страв:

• “паприкаш” – практично, те ж саме, що “токана”, тільки з солодким червоним перцем;

• “мусака” –м’ясна запіканка з овочами;

• “токана” – тушковане м’ясо, з томатним соусом і цибулею; • “ангемахт” – відварене м’ясо з кислим соусом;

• “кларіте” – румунські млинці з м’ясом;

• “чулама” – м’ясо, овочі та гриби, з борошняних соусом; • “фрігурей” – румунський шашлик з печінки;

• “мітітеї” – биточки з м'ясного фаршу, підсмажені на решітці; • ”гівеч” – ніжне рагу, з овочами і м’ясом;

• “сармалуць” – голубці з виноградного листя;

• “порколт” – свинина з галушками і соусом з червоного перцю;

• “чолан де порк” – смажена свиняча рулька, з бобами і соліннями. Широко, в кухні Румунії, використовують різні овочі, фрукти,

приправи, спеції, сири. Великою популярністю користуються сири з овечого молока – “бринза” і “кашакавал”.

Особливо, хочеться відзначити кукурудзу і страви з кукурудзяної муки, які вже стали візитною карткою Румунії. З кукурудзяного борошна готують дуже ситне і смачне блюдо – “мамалигу” – кашe, яка часто замінює хліб.

Важливе місце, в румунській кухні займають борошняні вироби. Серед них національними можна назвати такі:

• “трансильванські галушки”.

• “инвиртіте” (вертута) – румунський калач з начинкою; • “брюй” – пиріг з сиром;

• “папанаші” – сирний пиріг зі сметаною; • “козонаки” – паска з листкового тіста;

• “пасча” – румунська ватрушка з сиром; • “паржоале” – плоскі пиріжки з м’ясом; • “алівенці” – солодкі млинці.

Як десерт, місцева кухня пропонує бісквіт з фруктами, пироги з фруктовою начинкою, “бріош” (солодкі булочки), “саралію” (солодку плетінку), “катаїф” (румунське тістечко), “баклаву”, “рахат-лукум” і різні види варення.

З безалкогольних напоїв румуни споживають каву, чорний чай, трав’яний чай, компот і соки. Неможливо уявити кухню Румунії без прекрасних румунських вин, які користуються популярністю не тільки в країні, але і за кордоном. Кращими винами вважаються: “Арджеш”, “Граса-де-Котнарь”, “Драгошань”, “Котешть”, “Мурфатлар”, “Опорто”, “Тирнава”, “Садова-Кораби”, “Фетяска”, “Сігарчі” тощо. З міцніших напоїв румуни надають перевагу фруктовій горілці “Цуйка”, трансільванській сливовиці та румунському бренді “Пьєтроаса”, “Жидвей”, “Васконі”, “Доробанц”. Серед любителів пива популярні марки “Аурора”, “Тімісореана” та “Урсус”.

**Питання для самоконтролю**

1. Розкрийте кулінарні шедеври угорської національної кухні. 2. Що є характерною рисою польської національної кухні?

3. Назвіть основні національні страви Чехії і Словаччини.

4. Які інгредієнти характерні для національних кухонь балканських країн? 5. Яку країну часто називають “країною овочів ”?

6. Кулінарні традиції яких народів вплинули на кухню Македонії?

7. Дослідіть основні фактори, які визначають особливості національної кухні Чорногорії.

8. Чим славиться румунська кухня?

9. Перелічіть класичні національні страви кухні Хорватії.

10. Охарактеризуйте гастрономічні технології народів Словенії