

ТЕХНОЛОГИЯ И СЕРВИС ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА

1. Васюкова, А.Т. Кухни народов мира : учебник / А. Т. Васюкова, Н.М. Варварина. – Москва : Дашков и К°, 2019. – 336 с. : ил.
2. Европейские обычаи питания: учеб. пособие: пер. с англ. - М.: ФиС, 2006. - 205 с
3. Киселева, С.И. Блюда европейской кухни. Сборник рецептур: учеб. пособие / С.И. Киселева. - Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2008. – 144 с.
4. Кузнецова Е.К. Лучшие рецепты мировой кухни. – М.: ОЛМА-ПРЕСС Инвест, 2004. – 191 с.
5. Похлебкин В.В. Национальные кухни /В.В. Похлебкин.-М.:Эксмо, 2015.-448 с.

- **Гастрономический туризм** — вид туризма, основная цель которого знакомство с той или иной страной через призму национальной гастрономии
- Для гастрономического туриста еда — в первую очередь категория культуры.
- **Гастрономический тур, или гастротур** — комплекс мероприятий по дегустации блюд, характерных для местной кухни.



Гастрономический туризм имеет несколько направлений:

- 1) Тур по сельской местности.
- 2) Ресторанный тур.
- 3) Образовательный тур.
- 4) Экологический тур.
- 5) Событийный тур.
- 6) Комбинированный тур.

Специфические черты гастрономического туризма:

- 1) Условия для развития кулинарного туризма имеют абсолютно все страны.
- 2) Гастрономический туризм не носит характер сезонного отдыха, для любого времени года можно подобрать подходящий тур.
- 3) Кулинарный туризм в той или иной степени является составляющим элементом всех туров.
- 4) Продвижение местных хозяйств и производителей продовольственных товаров – является неотъемлемой частью любого гастрономического тура

ЭВОЛЮЦИЯ ФОРМИРОВАНИЯ КУЛИНАРНЫХ ЗОН ПЛАНЕТЫ

Основные факторы формирования отличительных особенностей кухонь народов мира:

- географическое положение;
- историческое прошлое;
- экономические условия;
- религиозное верование и система культовых запретов;
- древние обычаи, регламентирующие уклад жизни, и т.д. .

Особенности национальных кухонь стран Западной Европы

Французская кухня

- *Общенациональная французская кухня* (с общими чертами для всей страны);
- *Региональная кухня* (имеет местные особенности в каждом отдельном регионе страны)
- *Изысканная кухня*, блюда которой готовят не повседневно и подают исключительно в самых высококлассных ресторанах.

- Во всех уголках Франции без исключения, на выбор любые овощи и корнеплоды - *картофель, различные сорта лука, стручковая фасоль, шпинат, разная капуста, помидоры, баклажаны, сельдерей, петрушка, салаты.*
- Еще одна характерная черта французской кухни - широкое использование, особенно в гарнир ко вторым блюдам, *артишоков, спаржи, салата латук.*

- Популярны во Франции различные виды трав и пряных овощей - *эндивий, кресс-салат, порей*.
- Для приготовления своих кулинарных шедевров французы северных и центральных провинций чаще используют *сливочное масло*, на юге - *оливковое масло*.

- Кроме основных видов сырья во Франции для приготовления блюд используют и экзотические виды сырья. Это *улитки и лягушачьи окорочка*.
- *Сыры и вина* - всемирно известные продукты массового производства и экспорта из Франции.
- На берегу моря богатый выбор *рыбы и морепродуктов*.

Способы кулинарно-технологической обработки при производстве полуфабрикатов и блюд

- Французы для приготовления национальных блюд применяют различные способы тепловой обработки: варку *в воде и на пару, припускание, жаренье на сковороде, вертеле и решетке, тушение и запекание, фламбирование.*

- Особенность французской кухни - использование *вин, коньяков и ликеров* в приготовлении блюд.
- Используются только натуральные сухие и полусухие красные и белые вина (очень кислые вина предварительно выпаривают, чтобы снизить кислотность), а также ликеры и коньяки.
- *Соусы* готовят на самой разнообразной основе: на пассерованной муке и без нее, на овощных отварах и на молоке, с острыми приправами и сахаром, с белым вином и коньяком.

Основной ассортимент и технология традиционных блюд

● **Луковый суп** — Одно из самых популярных блюд французской кухни среди иностранцев – густой луковый суп. Богатый аромат этому блюду придает не куриный или мясной бульон, на котором его готовят, а именно пассерованный лук.

Для пикантности в практически готовый суп добавляют сухое белое вино, коньяк или херес.



- **Буйабес** — На весь мир знаменит еще один французский суп с гребешками, мидиями и крабами – буйабес. Это блюдо, придуманное марсельскими рыбаками, традиционно готовится без добавления картофеля. Для приготовления буйабеса используют филе морского петуха, солнечника, морского скорпиона и другие разновидности местной рыбы. Буйабес принято подавать в высоких тарелках с чесночным соусом и свежим хрустящим хлебом или тостами. К такому рыбному супу отлично подойдет белое вино.



- **Кассуле** – это густая по консистенции похлебка, которая готовится в специальном глиняном горшочке – касалетке. Готовится блюдо из фасоли, мяса и зелени. Мясо может быть либо свиным либо бараниной, так же кассуле готовят из гусиного или утиного мяса



- **Консоме** — Консоме во Франции называют осветленный бульон на основе говядины или птицы. Консоме обильно солят и подают с пирожком, готовят на основе фарша из заявленных видов мяса.



● **Вишисуаз** —холодный луковый суп-пюре, для приготовления которого используется несколько сортов лука, в том числе и лук-порей – обязательный ингредиент супа. Для приготовления блюда лук обжаривается с картофелем на сливочном масле, после чего овощи оставляют тушится в курином бульоне. Перед подачей, суп взбивают со сливками до пюреобразного состояния. Суп подаётся с салатом из поджаренных креветок с укропом. Допустимо добавление сухариков.



- **Вторые блюда**

- **Петух или цыпленок в вине** — Для настоящего блюда требуется именно петух, но в современных условиях их часто заменяют курицей. Целую тушку натирают приправами, травами и тушат на медленном огне с добавлением алкоголя. Гарниром к цыпленку в вине можно использовать картофель с петрушкой или зеленые овощи. Блюдо хорошо сочетается с красным вином «Божоле».



- **Рататуй** — Легкое овощное блюдо родом из Ниццы и Прованса пользуется популярностью во всем мире. Французский рататуй готовят на основе баклажанов, кабачков, картофеля, перцев, лука с добавлением томата, чеснока и прованских трав. Основной секрет приготовления этого блюда состоит в том, что все ингредиенты нужно жарить отдельно и только потом тушить вместе. Рататуй может подаваться как самостоятельно, так и служит гарниром к основным блюдам из мяса. Блюдо, некогда придуманное бедными французскими крестьянами, сегодня пользуется большим спросом во французских ресторанах.



- **Бёф бургиньон** – говядина по-бургундски. Готовится из слегка обжаренных и затем тушеных кусочков говядины в густом соусе из говяжьего бульона и вина с добавлением чеснока, лука, моркови, грибов. Подают бёф бургиньон с картофельным пюре или с рисом.



- **Утиное конфи** — готовится из утиных ножек особым способом (томление в жире), которое и называют «конфи». В традиционном рецепте для приготовления используют утиный жир.



- **Котлета де воляй** — аналог котлеты ПО-КИВСКИ.



- **Гратен Дофинуа** — Популярный картофельный гарнир французской кухни. Для приготовления используется картофель, сыр и жирные сливки. Картофель нарезается тонкими пластинами, с помощью слайсера, затем все ингредиенты перемешиваются и помещаются в форму для запекания. Блюдо запекается в духовке до готовности картофеля и образования золотистой корочки. Перед подачей немного охлаждают для загустения сырно-сливочного соуса.



- **Закуски**

- **Салат Нисуаз** — Визитная карточка города Ницца – салат с анчоусами Нисуаз. Готовится из свежих овощей, вареных яиц с добавлением анчоусов и оливкового масла.



- **Галантин** —заливное по-французски -галантин. Готовится как правило из постного мяса. Особенность приготовления блюда в следующем: мясо измельчают в мясорубке, смешивают с яйцами и специями и затем выкладывают в симметричную форму.



- **Террин** — Это своеобразный рулет из овощей, мясного или рыбного фарша, который после запекания как правило покрывается желе, чтобы предотвратить обветривание блюда по краям. Подается охлажденным.

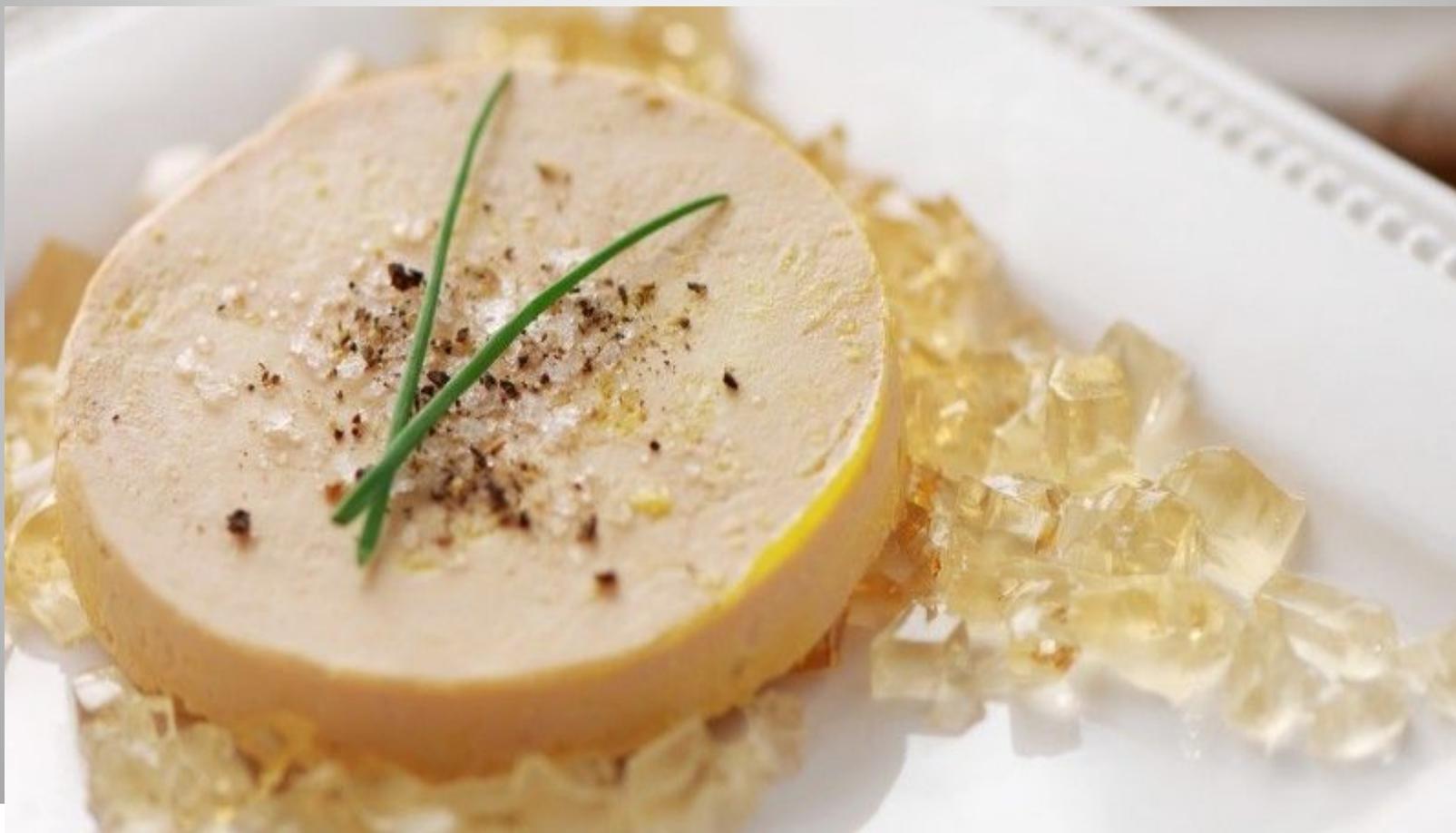


- **Деликатесы**

- **Трюфели** —Изысканный вкус трюфелей прекрасно дополняет практически все блюда французской кухни. Французы варят и готовят черные трюфели на пару, предпочитая сочетать их с яйцами, картофелем, мясными блюдами, паштетами и салатами. Многие блюда лишь «ароматизируют» трюфелями. При выборе вина к блюдам из трюфеля следует обратить внимание на белые вина «Бургундское Гранд Крю» или «Мерсо», из красных – на классическое «Бордо».



- **Фуа-гра** — гордость французской кухни. Это блюдо готовят из жирной печени специально откормленного гуся или утки. Для фуа-гра используют только свежайшую печень. Чаще всего ее готовят, нарезаая ломтиками и обжаривая до хрустящей корочки в оливковом масле.



- **Устрицы** —один из самых знаменитых французских деликатесов и их можно использовать как в горячих, так и в холодных блюдах, варить, жарить и даже готовить супы.



- **Улитки** —одним любимым деликатесом французов являются виноградные улитки. Как правило, перед приготовлением в течение 1-2 недель улитки периодически промывают от слизи и держат на голодной диете. Для варки их бросают в кипяток на несколько минут и откидывают на дуршлаг, промывая холодной водой.



- **Лягушачьи лапки** —В пищу потребляют только задние мясистые части ножек. Предварительно лапки тщательно промываются холодной водой и маринуются в специях. Затем их тушат с различными приправами или обжаривают в кляре.



- **Каштаны** — являются гордостью национальной французской кухни. Они используются для приготовления горячих блюд, супов, салатов и вкуснейших десертов, но наибольшую популярность среди французов завоевали жареные каштаны.



- **Французская выпечка**
- **Киш** — это открытый пирог с яично-сливочной-сырной заливкой.



- **Десерты**

- **Клафути** –это открытый фруктовый пирог на основе жидкого яичного теста. В форму сначала выкладываются фрукты, а затем жидкое тесто. Классическое клафути – вишневое, возможно использование консервированной вишни. Так же клафути может быть персиковым, яблочным, грушевым.



- **Профитроли** — один из популярных французских десертов из заварного теста. Это лакомство представляет собой небольшие пирожные с различными начинками. Если профитроли начинить мясной, сырной или грибной начинкой, их можно подавать к бульону.



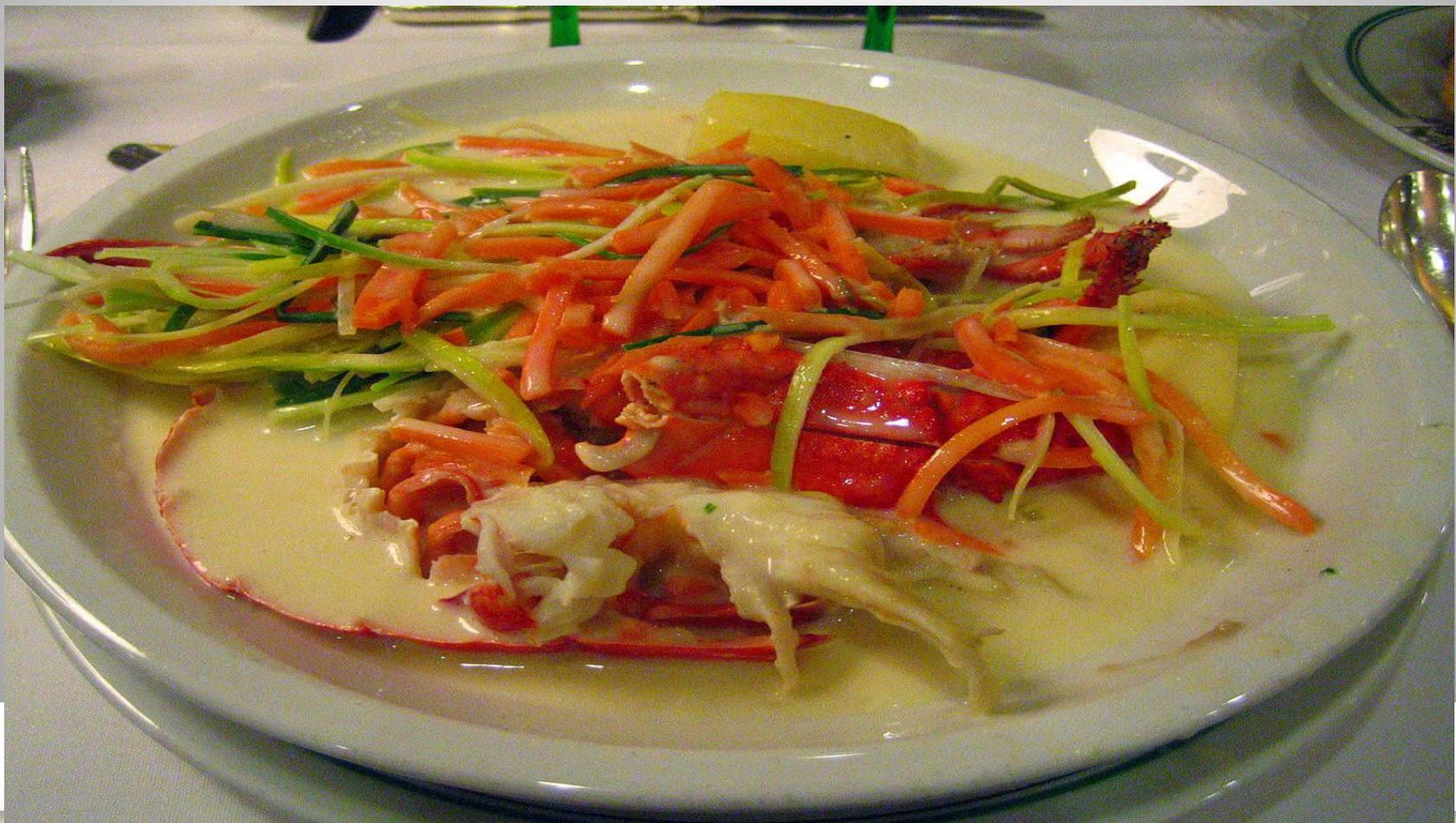
- **Крем-брюле** — Воздушный французский десерт из заварного крема с аппетитной корочкой получил название «крем-брюле». Для его приготовления используют яичный желток, сахар, сливки, молоко и ароматизаторы. Все ингредиенты смешивают и нагревают, после этого запекают в керамических формочках. В конце корочку крем-брюле обязательно кармелизируют. Этот десерт принято подавать холодным, предварительно полив карамельным соусом.



● **Бельгийская кухня**

- Национальная кухня Бельгии сочетает в себе средневековые кулинарные традиции соседних стран — Франции, Германии, Нидерландов.
- В прибрежных регионах преобладают блюда из рыбы и морепродуктов, в горных регионах чаще используют дичь.
- Бельгийская кухня знаменита в первую очередь шоколадом, вафлями, картофелем фри и пивом.

- **Ватерзой** - традиционная фландрийская похлебка. Классический рецепт предполагает использование рыбы в качестве основного ингредиента. Кроме этого, в суп добавляют морковь, порей, корень сельдерея, картофель, и целый букет пряностей. Особенность супа – овощи и рыба (или мясо) варятся отдельно и потом соединяются. Бульон заправляют взбитыми яичными желтками со сливками, иногда используют панировочные сухари.



Брюссельский суп с сушеными шампиньонами

Его подают с ржаным хлебом и отдельно ставят на стол рубленую зелень. Особенность супа в приготовлении грибов – их промывают, прокручивают на мясорубке и тушат с добавлением масла и лука. Через 10-12 минут добавляют муку и бульон, специями приправляют по вкусу. В конце приготовления в суп наливают сливки и украшают отварными яйцами.



- **Льежский салат из зеленой фасоли**

Готовится из молодого картофеля, стручковой фасоли, лука, ветчины и яблок. Все компоненты смешивают и заправляют оливковым маслом.



- **Морепродукты – мидии и устрицы**

Кухню Бельгии невозможно представить без морепродуктов. По мнению бельгийцев – идеальное сочетание вкусов – картофель фри и тарелка с мидиями.

Наиболее популярный рецепт приготовления мидий – тушеные морепродукты с добавлением разнообразных приправ и пряностей.



● **Рыбные котлеты по-фламандски**

готовят из фарша сельди с добавлением лука, чеснока, мякоти белого хлеба, яиц и каперсов.



● Гуляш по-фламандски

В Бельгии это блюдо обязательно подают с тем сортом пива, которое использовалось для приготовления. Говядину тушат в посуде с толстым дном. Традиционный гарнир к мясу – картофель в любом виде и овощи.



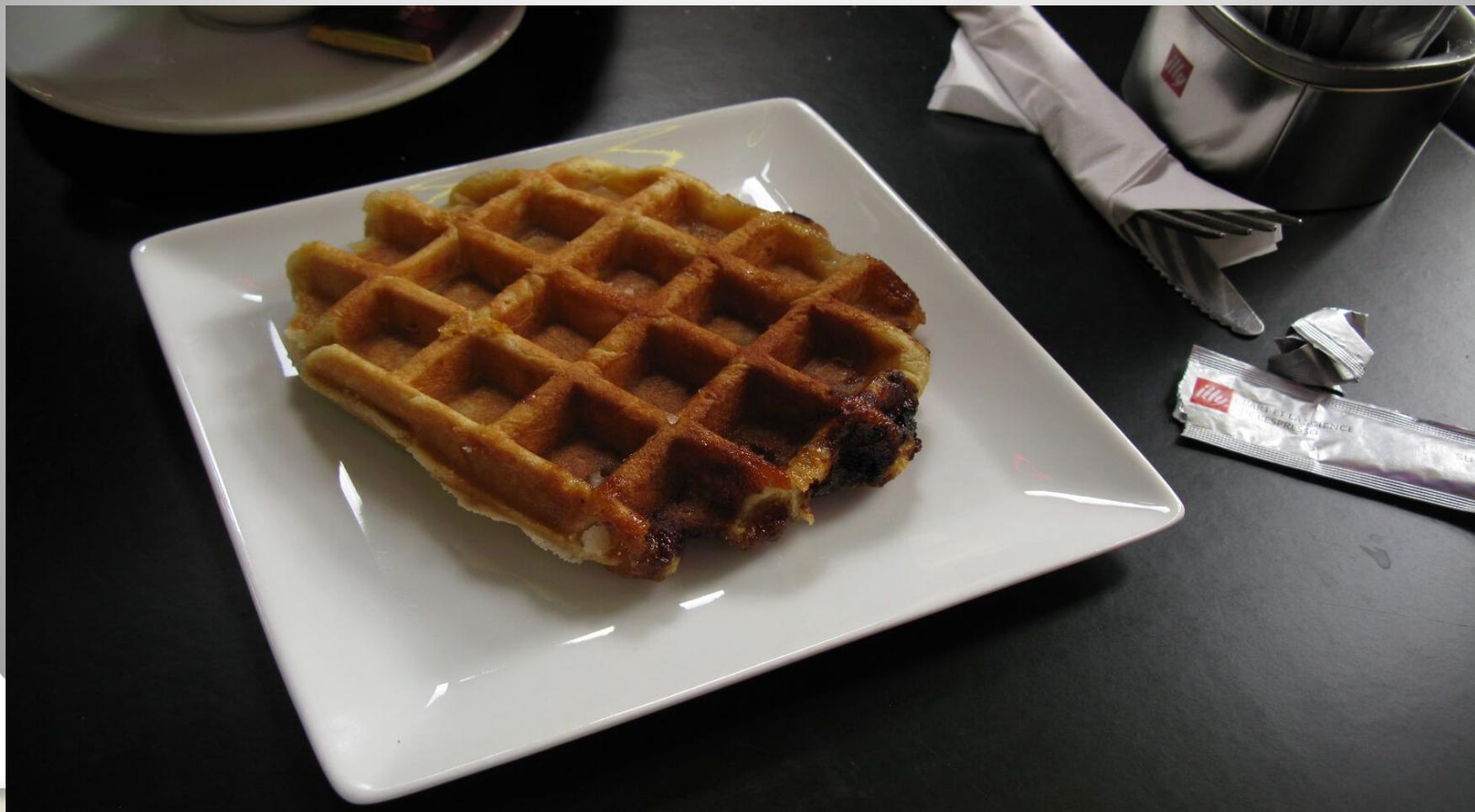
Яблоко в тесте

- Для приготовления используются сорта яблок с легкой кислинкой. Слоеное тесто раскатывают пластом, нарезают квадратами и заворачивают фрукты. Выкладывают конвертики на противень, смазывают яйцом и запекают, пока тесто не зарумянится. Перед подачей посыпают сахарной пудрой.



Льежские вафли

Подают десерт с горячим шоколадом, взбитыми сливками и разными фруктами.



- Шоколад
- Бельгийский шоколад – это национальная гордость. Сладость высочайшего качества. Из шоколада мастера готовят угощения от маленьких конфеток до огромных композиций.



Сыры Их готовят по традиционным рецептам и эксклюзивной рецептуре, с добавлением трав, крапивы, специй, орехов.

Некоторые сорта обладают слишком острым запахом – камамбер, Nevre, Chaumes.

Большая группа сыров с плесенью – горгонзола, рокфор.

Популярностью пользуется козий сыр и рамболь с пряными травами.



- **Бельгийское пиво**
- В стране производится более тысячи сортов напитка, который экспортируется в десятки стран по всему миру.
- Местные пивовары используют собственные секретные ингредиенты, которые придают пиву уникальный привкус, — фрукты, рис, мед.
- Самые известные сорта: Ламбик, Крик, Гёз, Траппистское.



- **Нидерландская кухня** объединяет древние традиционные блюда и современную гастрономию.
- Современные нидерландские блюда характеризуется простотой приготовления, но в то же время и большой энергетической ценностью.
- Во всём мире узнаваемы нидерландские сорта сыра и шоколада. Вместе с тем кухня характеризуется ограниченным разнообразием блюд (как для североевропейских кухонь в целом), большим потреблением овощей по сравнению с мясом.

- **Рыба (Kibbeling)**

- Небольшие кусочки трески, жаренные во фритюре. Подаются с соусом на выбор (рекомендуем с чесночным).
- Также есть вариант приготовления целой рыбки, называется леккербек (lekkerbekje).



Сэндвичи

Такого их разнообразия, наверное, не встретишь ни в одной стране мира. Готовят с сыром, различной мясной нарезкой, тунцом, малосоленой рыбой, яйцом. Обязательно добавляются овощи или салат (айсберг, руккола, шпинат и другие).



Жареный картофель (Patat)

Подают картофель в конусообразном стакане, политый соусом.



Сельдь (Herring)

Есть два варианта подачи: сэндвич с рыбой и отдельно небольшие кусочки филе. И та, и другая версия сопровождается солеными огурцами и мелко нашинкованным луком.



Блины (Pannenkoeken)

Это пицца на очень тонком тесте. Во-первых, потому что диаметр блинов обычно около 30 см (как стандартная пицца).

Во-вторых, в качестве начинки используют не сметану и варенье, а колбаски, грибы, ананасы, ветчину, жареные овощи



Традиционное зимнее лакомство олиболлен (Oliebollen)

Шарик из теста опускают в кипящее масло и жарят несколько минут.

Разновидности олиболленов: обычные без начинки с сахарной пудрой и с яблоками, вишней, изюмом, ромом.



Фрикадельки (Bitterballen)

Мясные шарики с овощами, жаренные во фритюре. Подаются к пиву как закуска, но также можно заказать как отдельное блюдо.



Гороховый суп (Erwtensoep)

Очень густой и сытный суп с копчеными колбасками и беконом, а также – сельдерей, горох, лук, морковь, соль, перец и лавровый лист.



- **Коровье вымя (Uierboord)**
- Варят вымя 9 часов. После варки его обжаривают, чтобы образовалась корочка, режут на тонкие ломтики и едят как бутерброд с хлебом.



Марципановое печенье (Gevulde koeken)

Это популярное нидерландское лакомство. Вкус нежный, с миндальным послевкусием.



Вафли (Stroopwafel)

Оно представляет собой две тонкие вафли, между которыми есть слой карамели. Их принято класть сверху на кружку горячего чая или кофе, чтобы карамель немного растаяла и стала нежной и тягучей.



Кухня Великобритании

- **Традиционные блюда англичан** содержат много хлеба, сыра, мяса и морской рыбы. Местные жители очень любят овощи. Чаще всего они употребляют помидоры, морковь, репу, горох, кабачки, огурцы, сельдерей, картофель, брокколи.

РЫБА И КАРТОФЕЛЬ ФРИ



- **Мясной пирог** - Традиционно это была еда охотников на лис, которые использовали блюдо в качестве закуски вместе с маринованными овощами. Классический рецепт предусматривает начинку из свинины и плотное хрустящее тесто.



- **Бейквелл Тарт** – это традиционный десерт из песочного теста с миндальным бисквитом и прослойками джема



- Легендарный **йоркширский пудинг** – это небольшие булочки. Но их не относят к десертам, а скорее закускам, ведь они имеют соленый вкус. Как правило, их подают к мясным блюдам, например, ростбифу с подливкой. Отличительная черта булочек – хрустящая корочка и нежная начинка



- **Копченая сельдь** – излюбленное блюдо британцев. Его традиционно употребляют на завтрак вместе с омлетом, огурцами, лимоном и маслинами.
- Сельдь вялят, засаливают или подвергают холодному копчению.



- **Кеджери** – это сытный вариант для обеда и ужина. Базовыми ингредиентами для Kedgeree являются рыба, рис, овощи, яйца, масло, зелень и изюм. В зависимости от региона страны рецептура блюда может отличаться.

