

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г. И. Носова»

КОНКУРСНАЯ РАБОТА

на тему: Кулинарные путешествия по странам Европы (Франция и Италия)

Секция 3 Кулинарные путешествия по странам мира

Выполнил:

Обучающийся МПК

Прыткова Екатерина Сергеевна

Руководитель: преподаватель

Климова Татьяна Александровна

Подпись

руководителя: _____

Магнитогорск, 2020

Содержание

1. Введение	3
2. История французской кухни	5
3. История Итальянской кухни	8
4. Заключение	19
5. Список литературы	20

Введение

Отправляясь в путешествия по дальним (и не только) странам в нашу обязательную программу обычно входит не только осмотр достопримечательностей или экскурсий, но и знакомство с местной кухней, которая является неотъемлемой частью культуры. И нередко, готовясь к возвращению домой, мы не только покупаем сувениры на память, но и выведываем кулинарные секреты у местных поваров и поварих, чтобы потом удивить новым блюдом гостей, и ещё не раз ощутить вкус путешествия, в самом прямом смысле этого слова.

У каждого народа своя национальная кухня, кулинарные традиции складывались веками, лучшие рецепты народ хранил и передавал своим потомкам.

Национальные блюда готовились из продуктов, характерных для конкретной местности. Разве могли жители Индии, например, не использовать в своей кухне богатейшее разнообразие пряностей и специй, а обитатели скандинавских стран – рыбное изобилие? И хотя со временем многие кухни мира становятся доступными и популярными по всему свету, в кулинарии каждой страны по-прежнему живет душа народа. Ну не смогут лучше, чем в России, приготовить настоящий расстегай, а фуа-гра будет иметь истинный вкус, только если этот кулинарный шедевр сотворил французский кулинар, причем из местных продуктов.

Данная страна известна на весь мир своими сырами, хрустящими багетами и винами. Конечно, многовековые традиции претерпевают некоторые изменения, но изысканность французской кухни и особое внимание к аромату, вкусу и, конечно, внешнему виду блюд – неизменны. Кулинарные ассоциации с Италией - это паста, моцарелла, пицца, ветчина прошутто. Все это, безусловно, стоит попробовать в поездке. А чем же полакомиться еще - не столь известным, но невероятно вкусным? Италия - просто рай для сладкоежек. Десерты здесь готовят просто потрясающие. Популярное во всем мире тирамису таким, каким оно должно быть, ты

попробуешь только в Италии. Любителям мороженого будет интересно узнать, что в Италии его производят более 500 видов. А на Сицилии тебе предложили атканноли - вафельную трубочку, начиненную воздушными сливочными сырами с разными сиропами. Горячие бутерброды брускетта - очень вкусная закуска с запеченным хлебом чабаттой и овощами.

Актуальность исследования:

Кулинария всегда была и будет интересна людям всех времён и народов, ведь она тесно связана с питанием – одним из главных источников энергии и жизни на Земле.

Цель:

Исследовать кухни стран Европы (Италия и Франция)

Задачи:

1. Изучить литературу;
2. Найти информацию о кухнях (кулинарии) разных стран Европы (Италии и Франции), исследовать их и подвести итоги.

Объект исследования:

1. Кулинария стран Европы (Италии и Франции).

1. Особенности французской кухни

Французскую кухню условно делят на три части: *cuisine regionale* – региональная кухня; *cuisine bourgeoise* – обще распространенная французская кухня и *haute cuisine* – чрезвычайно изысканная кухня, примером которой в свое время являлась придворная кухня французских королей. Условность такого деления видна, например, из того, что если мясо по-бургундски в Париже является региональным блюдом, то в самой Бургундии оно представляет общераспространенную французскую кухню.

Региональная французская кухня южных провинций (Прованс, Лангедок, область басков, Гасконь) резко отличается остротой пищи, большим использованием в ее приготовлении вин и специй, особенно чеснока и лука. Имеет свои характерные черты и эльзасская кухня, отличающаяся сытностью, более значительным использованием свинины, капусты. Жители прибрежных районов используют в своей кухне больше продуктов моря – рыбы, крабов, омаров, лангустов, креветок.

Одной из особенностей французской кухни является активное использование вина, коньяка и ликера в приготовлении самых разнообразных блюд. Вино при этом, как правило, подвергается значительному вывариванию, в результате которого винный спирт испаряется, а остающийся состав придает пище неповторимый привкус и наполняет ее приятным ароматом. В любом блюде, не требующем длительного приготовления, в конечном итоге остается не более половины начального объема вина. Помимо того, что вино используется для приготовления блюд, оно также служит главной составной частью маринадов для мяса и бульонов, а также отваривания рыбы.

Во французской кухне используются только виноградные сухие и полусухие (некрепленые) вина. Белое вино должно быть не очень кислым. Во многих рецептах французской кухни, которые теперь стали классическими, рекомендуется применять некоторые нефранцузские вина типа порто или

хереса. Но сами французы часто заменяют эти вина своими сладкими винами типа мускатных. В Нормандии для приготовления рыбных блюд активно используют распространенный в этой области сидр. Коньяк на севере Франции нередко заменяют кальвадосом (яблочная водка), а в Гаскони – арманьяком.

Несмотря на отсутствие во Франции ценных осетровых рыб, хозяйки умело готовят из недорогой рыбы очень вкусные блюда, используя большую гамму разнообразных подливок и соусов. Особая глава французской кухни – десерты. Словосочетание французский десерт в первую очередь ассоциируется с таким замечательным блюдом, как эклер – продолговатые пирожные с заварным кремом. Действительно, это одно из самых популярных блюд не только во Франции, но и во всем мире. Оно было создано французским кулинаром Мари-Антуаном Каремом и получило свое широкое распространение в XIX веке. Сегодня можно попробовать эклеры, покрытые шоколадной или сахарной глазурью, а иногда посыпанные сахарной пудрой, внутри пирожного – кофейный или шоколадный крем.

Если вы приглашены на обед к французам, обязательно нужно приходить вовремя. Быть пунктуальным считается чрезвычайно важным. Взять с собой хорошее вино в качестве подарка будет отличной идеей.

2. История Итальянской кухни

Сказочно прекрасна Италия со своими культурными традициями и архитектурой. Изумительные старинные улочки, чудесное звездное небо Венеции, гондолы и каналы, и многочисленные кафе, расположенные практически на каждом углу. А в них – вкуснейшая еда, которой славится итальянская кухня. Кроме традиционных спагетти в кухне Италии множество разнообразных, насыщенных терпким ароматом блюд. На первом месте, конечно, стоит паста – макароны, именно поэтому итальянцы и получили прозвище «макаронники».

2.1. Популярные блюда, основы и традиции итальянской кухни

Рисовое блюдо ризотто по-милански популярно во всем мире и своим ароматом обязано шафрану. Милан славится и сыром горгонцола, нежнейшим, с голубой плесенью, не менее знаменитым, чем ризотто.

Наиболее известное блюдо, конечно, пицца. Родилась пицца в Неаполе, и готовится из очень тонкого теста с сыром моцарелла, с анчоусами и орегано. Не менее известна паста. Итальянцы очень серьезно относятся к приготовлению пасты. Пятнадцать способов готовки насчитывает это блюдо.

Основа итальянской кухни – это различные комбинации злаковых культур, овощей, фруктов и мяса. Но мясо совершенно не главный элемент готовки. А вот сыр как раз им и является. Усиливая аромат блюд, сыр используется в приготовлении различных соусов.

Сколько видов сыра в этой удивительной стране! И у каждого сорта – свое предназначение. В пиццу трут моцареллу, в сливочный соус – горгонцолу, нежнейший сыр рикотто идет на десерты. Но пармезан – это король сыров! Практически любое блюдо, посыпанное пармезаном, становится сразу вкуснее. Будь то паста, омлет или карпаччо (маринованное мясо, порезанное тонкими ломтиками).

Трапеза начинается с закуски – антипасты. Затем следует первое блюдо – суп. Супы бывают прозрачные на бульоне и кремообразные. Семь овощей, семь видов мяса и семь приправ по традиции входят в знаменитый суп минестроне. К первым блюдам относятся и паста, и ризотто.

Затем идет очередь лазаньи и равиоли. Лазанья – это многослойная запеканка с самыми разными начинками, а равиоли – пельмени с сырной, овощной, грибной или мясной начинкой.

После еды – десертное вино с пикантным сыром, а затем кофе и десерт. Десерты – трубочки канноли, пирожное тирамису, так нежны, что похожи на произведения искусства.

Вино Италии – это национальная гордость. Вкус винограда присутствует в каждой бутылке, а граппа – вино, разливаемое в бутылки с целыми фруктами. Кофе у итальянцев очень популярный напиток. Но в первой половине дня обязательно пьют капучино.

Считается, что пиццу придумали в Неаполе. Здесь она является фирменным блюдом, готовят которое исключительно из простых ингредиентов. В идеале готовят пиццу специальные повара – pizzaiolo. В их обязанности входит подготовка теста, придание ему идеальной круглой формы и добавление ингредиентов, которые зависят от вида пиццы. Традиционная пицца должна не раскатываться, а растягиваться руками. Для этого лепешку подбрасывают, чтобы она после вращения в воздухе возвращалась на искусную руку повара. Действие настолько виртуозное, что тренироваться pizzaiolo приходится очень долго. Классическая итальянская пицца всегда круглой формы, исключением является кальцоне. Можно сказать, что это пирог из пиццы, сложенной пополам.

Заключение

У каждого народа своя национальная кухня, кулинарные традиции складывались веками, лучшие рецепты народ хранил и передавал своим потомкам.

Кулинарные традиции народов Европы – это удивительные рецепты национальных блюд разных стран. Это скорее собирательное понятие, ведь каждая страна может гордиться собственными кулинарными особенностями и традициями.

В данной работе, мы решили провести сравнение двух стран Европы, а именно: Франции и Италии.

Если вы хотите ощутить на вкус настоящую Францию, то она — в бокале искрящегося бордо, в хрусте свежайшего французского круассана, в одурманивающем аромате выпечки, доносящемся из уютной кондитерской.

Сказочно прекрасна Италия со своими культурными традициями и архитектурой. Изумительные старинные улочки, чудесное звездное небо Венеции, гондолы и каналы, и многочисленные кафе, расположенные практически на каждом углу. А в них – вкуснейшая еда, которой славится итальянская кухня. На первом месте, конечно, стоит паста – макароны, именно поэтому итальянцы и получили прозвище «макаронники».

В заключение работы следует отметить, что цель, поставленная в самом начале, достигнута. В данной работе произошло ознакомление с особенностями национальной кухни Франции и Италии. Все поставленные задачи, поставленные в работе – выполнены.

Кулинария всегда была и будет интересна людям всех времён и народов, ведь она тесно связана с питанием – одним из главных источников энергии и жизни на Земле.

Список используемой литературы

1. Кулинарное путешествие по Франции [Электронный источник]: Режим доступа: <http://fullpicture.ru/food/kulinarnoe-puteshestvie-po-frantsii.html>. - С заглавного экрана.
2. Похлёбкин, В.В. «Поваренное искусство и поварские приклады», 2014 г.
3. Кулинарное путешествие русской итальянки [Электронный источник]: Режим доступа: <http://italia-russo.com/cooking/kulinarnoe-puteshestvie-po-italii>. - С заглавного экрана.