

Кухни разных народов.

набор исходных
продуктов и
способы их
обработки

географическое
положение страны,
климат,
экономические
условия.

Народы южных стран
больше используют для
приготовления
национальных блюд овощи,
фрукты

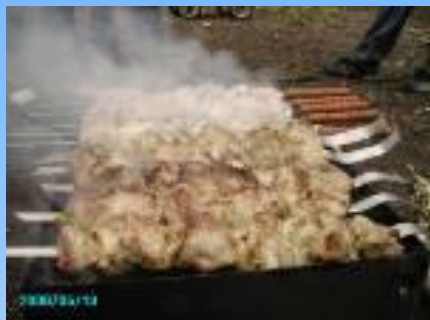
национальны
е кухни

Географическое и
климатическое положение
отдельных стран
обусловило также
различное использование и
вкусовых веществ в пище.

В национальных кухнях
стран расположенных в
лесных районах, - блюда
из продуктов
животноводства и лесных
промыслов.

в национальных кухнях
стран граничащих с
океанами и морями,
значительное место
занимают блюда из рыбы
и морепродуктов

Кухни народов Кавказа



Армянская кухня

Грузинская кухня

Азербайджанская кухня

Дагестанская кухня



Армянская кухня



одна из самых древних на Земле. На основании археологических раскопок ученые пришли к выводу, что еще две с половиной тысячи лет тому назад армяне имели представление о бродильных процессах в хлебопечении. Из седой древности берет свое начало такое популярное в настоящее время блюдо, как шашлык (хоровац). Технология приготовления рыбного блюда кутап и в наши дни почти та же, что 1500 лет назад.



Блюда армянской кухни отличаются своеобразным пикантным вкусом и остротой. В качестве приправы применяют перец, чеснок, тмин, различную пряную зелень. Подсчитано, что для приготовления кушаний армянская кулинария использует около 300 видов дикорастущих трав и цветов, которые употребляются в качестве приправ или даже основного блюда. Объясняется это климатическими условиями и многообразием горной флоры, которая снабжала восточную кухню, в том числе и армянскую, различными эфирноносными растениями



Из культивируемых овощей широко употребляются в Армении картофель, помидоры, капуста, баклажаны, перец, морковь, огурцы, свекла, щавель, шпинат, спаржа, баклажаны, кабачки, тыква, стручковая фасоль и др. Многие овощи употребляются в сочетании с мясными и рыбными блюдами.



Другой характерной особенностью армянской кухни является то, что в пищу потребляется много соли. Специалисты объясняют это климатическими условиями. Известно, что общий расход соли человеческим организмом в жаркую погоду значительно выше, чем в условиях умеренного климата. Это подтверждается и тем фактом, что население горных районов Армении употребляет соли меньше, чем жители жарких районов республики.



И наконец, еще одной особенностью армянской кухни является острота закусок и концентрированных (наваристых) супов. Одна из любимых закусок — армянская колбаса суджух — содержит ряд пряных продуктов: чеснок, перец, корицу и др., благодаря которым колбаса приобретает характерный вкус и запах.

Грузинская кухня



Естественно, что самой важной частью страны является кухня. Грузинская кухня имеет древние корни от разных народов. Самое главное в кухне не мясо, как многие думали, а растительные продукты, молочные, разнообразные каши из которых делают ежедневные блюда. И естественно разнообразные приправы и зелень, без которых, наверное, не возможно существование этой кухни.



Они готовят разнообразные соусы и приправы. Хлеб является неотъемлемой частью кухни. Его готовят в виде пирогов "хачапури" а в некоторых районах его заменяю густой кукурузной кашей. Существование кухни без зелени не может быть. Зелень всегда украшает стол либо делается из нее большое количество разнообразных приправ, которые любят все в Грузии.



Грузинская кухня популярна по всему миру, в особенности это блюдо, приготовленное из молодых маринованных побегов кустарника по имени "джонджоли". Еще одна знаменитость кухни это маринованная капуста или различные соленья, соусы из перца с маринадом, смесь трав, приготовленная в ореховом соусе "пхали".



Естественно, что самой важной частью страны является кухня. Грузинская кухня имеет древние корни от разных народов. Самое главное в кухне не мясо, как многие думали, а растительные продукты, молочные, разнообразные каши из которых делают ежедневные блюда. И естественно разнообразные приправы и зелень, без которых, наверное, не возможно существование этой кухни.



Они готовят разнообразные соусы и приправы. Хлеб является неотъемлемой частью кухни. Его готовят в виде пирогов "хачапури" а в некоторых районах его заменяю густой кукурузной кашей. Существование кухни без зелени не может быть. Зелень всегда украшает стол либо делается из нее большое количество разнообразных приправ, которые любят все в Грузии.



Грузинская кухня популярна по всему миру, в особенности это блюдо, приготовленное из молодых маринованных побегов кустарника по имени "джонджоли". Еще одна знаменитость кухни это маринованная капуста или различные соленья, соусы из перца с маринадом, смесь трав, приготовленная в ореховом соусе "пхали".

Азербайджанская кухня



по особенностям приготовления и вкусу блюд, а также применением острых пряностей и приправ гораздо ближе к восточной кухне. Азербайджанские национальные блюда издавна готовились в медных посудах. Поэтому предметы азербайджанской национальной кухни (кастрюля, друшлаг, таз, поднос, шумовка, половник и др.) Некоторые национальные блюда в кафе и ресторанах подаются в специальных глиняных посудах (питишнице), где они готовятся.



Салаты из свежих овощей в азербайджанской кухне занимают особое место.

В современной азербайджанской кулинарии из салатов и холодных закусок распространены салат "Хазар", "Азербайджан", "Бахар", салат из красной икры, шекинский салат, кюкю из зелени, кюкю из кутума, кюкю с орехами, фисинджан из фасоли, из бурак и т.п. В качестве холодных закусок отдельно подаются к столу к различным жидким и вторым мясным блюдам различные соленья и маринады-маринованный чеснок, стручковый перец, баклажаны, хяфта-беджар, лук репчатый, маринованный с терном, помидоры, огурцы и др.



Это всевозможные мясные блюда (пити, кюфта-бозбаш, шорба и др.), блюда из кислого молока и зелени (довга, овдух, дограмач, балва и др.). При изготовлении некоторых блюд каждая порция готовится в отдельной посуде (пити) или в небольшом количестве порций (дюшбара, сулу-хингал и др.). В азербайджанской кухне имеются самые разнообразные мучные первые блюда-сулу-хингал, хамраши, умач, кюрза, дюшбара, и др. Широко распространены блюда, приготовленные из свежего и кислого молока или катыка, как например, фирни, сюдлу сыйыг, довга, келекош, овдух и др.

Дагестанская кухня



Дагестан — это древнейшая колыбель многих народов и народностей Кавказа, уникальная по своему составу многонациональная республика, в которой проживают десятки этнических групп, консолидирующихся вокруг родственных по происхождению и языку, но самостоятельных крупных шести народностей: аварцев, кумыков, даргинцев, лакцев, лезгинов, татов. Кухня каждого из этих народов в чем-то схожа, но она и самобытна, хранит в себе тысячелетние традиции ушедших народов-предков коренного населения Дагестана. В недавние времена меню основной массы горцев-бедняков было скудным.



Преобладали растительные и молочные продукты, из которых готовили постные супы, каши, ячменный хлеб, кисломолочные продукты, которые дополнялись съедобными дикорастущими растениями. Овощи были почти неизвестны, мясо появлялось на столах в особых случаях. Современную дагестанскую кухню однозначно охарактеризовать невозможно. Многие блюда, которые ранее вообще не употреблялись или готовились лишь в дни торжеств, сейчас вошли в повседневное меню каждой семьи.



К примеру, в каждом национальном районе готовят хинкал, который подается как первое или второе блюдо, но всегда можно определить, каково его происхождение. Распространенными блюдами считаются «курзе», «чуду», которые готовят из разных трав, творога, овощей, яиц, и гурманы, понимающие толк в дагестанской кухне, никогда не ошибутся, какой национальности повар готовил это блюдо. Таких примеров можно привести множество.