ТЕМА **Технология приготовления французской, польской, греческой и албанской кухонь**

ПЛАН

1. **Особенности кухонь**
2. **Популярные 1 блюда кухонь**
3. **Особенности французской кухни**

Французскую кухню условно делят на три части: cuisineregionale – региональная кухня; cuisinebourgeoise – общераспространенная французская кухня и hautecuisine – 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.

Нет точного правила, когда нужно использовать белое и когда красное вино. Красное вино, однако, чаще употребляется для приготовления блюд из мяса домашних и диких животных, а белое – для блюд из 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. По сравнению с другими странами Европы французская кулинария использует меньше молочных продуктов. Исключение составляют сыры, прославившиеся на весь мир. Блюдо с сырами и зеленый салат обязательно подают перед десертом. Характерны для французского стола омлеты и сырные суфле, которые готовят с различными приправами и начинками: ветчиной, грибами, зеленью.

Другая особенность французской кухни – большое разнообразие соусов. Англичане даже шутят по этому поводу: если в Англии имеется три сорта соусов и триста шестьдесят видов религии, то во Франции – три вида религии и триста шестьдесят рецептов соусов. На самом же деле считают, что во французской кухне больше 3000 соусов.

Арсенал специй несколько отличается от нашего, а именно – широким употреблением лука порея, эстрагона, розмарина. Употребление этих ароматических трав желательно, ибо они придают пище особый вкус и запах. Однако в наших краях их не всегда возможно достать. Но, несомненно, мы можем заменить эти травы хорошо знакомыми сельдереем, петрушкой, укропом. При готовке многих блюд, французы кладут в кастрюлю небольшой пучок трав, так называемый сборный букет, bouquetgarni, – небольшой пучок из петрушки, укропа, лаврового листа. Перед подачей на стол букет из пищи извлекают.

Характерной чертой французской кухни является также широкое использование, особенно в гарнирах ко вторым блюдам, таких овощей, как артишоки, спаржа, салат 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 самым 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.

Название другой французской сладости также на слуху – "макарон", хотя не все так привычно, как кажется на первый взгляд. Речь, конечно же, идет не об итальянской пасте, а о мягком печенье из взбитых яичных белков, сахара и тертого миндаля. Между двумя слоями сладкого изделия кладут заварной крем, варенье, мед, иногда - свежие фрукты. Происхождение этого блюда до конца неизвестно, однако совершенно точно можно сказать, что с особым мастерством его начали готовить именно во Франции еще с XVI века.

Любимый многими пирог с яблоками "Шарлотка" является традиционным французским десертом, однако идея его приготовление и название позаимствовано у англичан. С английского "charlyt" переводится как "блюдо из взбитых яиц, сахара и молока". Здесь также не обошлось без красивой легенды: другая версия названия гласит, что этот прекрасный десерт своей возлюбленной посвятил неизвестный повар, безответно влюбленный в нее. Некоторые считают, что рецепт пирога предложила Шарлотта, жена короля Великобритании Георга III.

А вот такой знаменитый и востребованный практически в любом ресторане мира десерт "Крем-брюле" традиционно французским стал не так давно. Несмотря на свое название, которое именно с французского языка переводится как "жженый крем", появилось оно в испанской провинции Каталония. Но в привычном варианте, полюбившемся нам, оно появилось во Франции. В 1980 году местный повар Поль Бокюз добавил к традиционному составу, который включает яичные желтки, сахар, ваниль, сливки и карамельную корочку.

Глубоко символичным является такой десерт Франции, как печенье "Наветт". Его форма в виде лодочки символизирует ту самую лодку, которая, по преданию, привезла святых из Прованса. Блюдо готовят еще с 1781 года и традиционно добавляют в него растопленное сливочное масло, муку, яйца сахар и соль. Особенность прованской кухни предполагает также добавление цедры апельсина или апельсинового ликера для неповторимого аромата. Эти десерты легко приготовить в домашних условиях и тем самым окунуться в неповторимую атмосферу французской кулинарии.

У нас давно бытует французское слово "гурман". По нашим словарям – это любитель и ценитель изысканных блюд. У французов имеются два слова, которые по-разному характеризуют людей, любящих вкусно покушать. Одно из них – то же слово гурман, которым называют людей, любящих пресыщаться вкусной пищей. Другое слово – гурмэ. Гурмэ – человек, разбирающийся в тонкостях изысканной пищи. Это знаток в кулинарии. Французу приятно, когда его считают гурмэ.

Характерная особенность питания французов - обилие на обеденном столе овощей. Картофель, различные сорта лука, стручковая фасоль, шпинат, капуста разных сортов, помидоры, баклажаны, сельдерей, салаты далеко не полный перечень овощей, из которых готовят салаты, закуски, гарниры.

Первые блюда - супы-пюре из лука-порея с картофелем, луковый суп, заправленный сыром, прозрачные супы на говяжьем бульоне, заправочные супы, солянки, провансальский рыбный суп, уха. Вторые блюда бифштекс с жаренным во фритюре картофелем и бифштекс с кровью со слегка поджаренной корочкой и почти сырой внутри. Эти два блюда олицетворение французской кухни. Французы любят, чтобы мясо было не пережаренным, в нем должен сохраняться розовый сок.

Распространено рагу из белого мяса под белым соусом. В числе вторых блюд морская и пресноводная рыба (треска, камбала, палтус, скумбрия, щука, карп), морепродукты креветки, лангусты, морские гребешки. После второго блюда на стол подается сыр, причем сразу нескольких сортов. Запивать сыр можно только белым или красным вином, а ни в коем случае не соком или чаем. Десерт - свежие фрукты и ягоды, фруктовые салаты, кондитерские изделия, особенно с ореховыми начинками, мороженое с фруктами и печеньем, десертные коктейли. Распорядок питания французов предусматривает два завтрака. Первый завтрак - фруктовые и овощные соки, яйца, сыр, масло, омлеты (с вареньем, ветчиной, сыром, грибами, зеленью, фаршированными помидорами и другими гарнирами). Второй завтрак (в 12 часов) - холодные закуски из продуктов моря и рыбы, мясо домашней птицы, фаршированные или тушеные овощи, горячие блюда несложного приготовления. Обед (с 18 до 19 часов) - любые закуски европейской кухни, супы, вторые блюда.

**Киш с пореем (Quicheauxpoireaux)**

Просеянную муку смешать лопаткой с замороженным и наструганным маслом, посолить, добавить желток и 2-3 ст. л. ледяной воды. Вымесить до однородности, стараясь как можно меньше месить тесто руками, завернуть в плёнку, убрать в холодильник на 1 час. Лук нарезать поперёк, пассировать с маслом на малом огне до мягкости. Яйца взбить, влить сливки, всыпать тёртый сыр, посолить, добавить мускатный орех, обжаренный лук, хорошо перемешать. В форму для пирога выложить раскатанный пласт теста диаметром чуть больше формы, сформировать бортики, лишнее тесто отрезать, дно из теста наколоть вилкой, запечь в духовке до полуготовности в течении 15 минут при температуре 200°C. Выложить начинку, выпекать при той же температуре в течение 20-30 минут до подрумянивания начинки. Вынуть, дать остыть, нарезать, подавать.

**Луковый суп (Soupe à l'oignon)**

Лук нарезать тонкими кольцами, обжарить в толстостенной керамической кастрюле на сильном огне в масле в течение 30 минут, затем ещё 10 минут на среднем огне до карамельного цвета постоянно помешивая. Увеличить огонь до средне-сильного, всыпать муку, обжарить за минуту, влить вино, перемешать, влить половник бульона, соскрести деревянной лопаткой со дна прижарки. Влить остальной бульон, довести до кипения, готовить на малом огне 20 минут, посолить. Суп разлить по глубоким керамическим чашкам, поперчить, добавить по половине порции сыра в каждую чашку с супом, накрыть 1-2 ломтиками подсушенного или засохшего багета, натёртого чесноком, посыпать остальным сыром. Запекать под грилем до образования румяной корочки. Подавать сразу.

**Албанская кухня –** это не только продукты из овечьего молока и мяса, как следствие столь любимого в стране овцеводства, но, среди прочего, и большое разнообразие в кухне Албании отличных овощей и фруктов, что неудивительно для страны со столь благоприятным для сельского хозяйства климатом, а также и многое другое. Заметим также, что по состоянию на 2017 г., в аграрном секторе Албании занято 47,8% населения, и 24,31% территории страны используется в сельскохозяйственных целях. Сельское хозяйство обеспечивает 18,9% ВВП Албании.

Традиция албанской кухни, как традиционное гостеприимство албанского народа, берет свое начало в глубокой древности.

Являясь одной из самых древних стран Европы, Албания служит границей между Востоком и Западом, и ей присущи следы обеих культур и кулинарного искусства — восточного и западного.

Благоприятные климатические условия страны создают возможность выращивания практически всех видов сельскохозяйственной продукции. Особенно велико в Албании разнообразие овощей и фруктов, которые являются ежедневно потребляемой пищей, как в своем естественном состоянии, так и в консервированном виде.

**Любимыми овощами албанцев являются: помидоры (domatet), перцы (specat), баклажаны (patëllxhanët)**, бамия (bamjet, или абельмош съедобный, травянистое растение — выступает в качестве салата, гарнира или заправки для супов, также бамию консервируют Прим. Portalostranah.ru), картофель (patatet), капуста (lakrat), лук (qepët), чеснок (hudhrat), бобы, фасоль (fasulet), огурцы (trangujt) и т.д. Согласно кулинарной традиции Албании, овощи чаще всего жарят, варят или маринуют.

**Наиболее популярный овощ в албанской кухне — это фасоль (fasulet)**. Приготовление фасоли в глиняных горшках прибавляет ей вкуса. С фасолью готовят как отдельные блюда, так и блюда с фасолью и с другими овощами или мясом, а в некоторых областях фасоль используют для того, чтобы сделать пирог бурек (byrek). С горохом и зелеными бобами также в албанской кухне готовят вкуснейшие блюда.

Можно сказать, что наряду с утонченным влиянием Востока (Османской империи, в первую очередь) и Запада (например, Италии), в албанской кухне продолжают быть распространены и достаточно грубые блюда, пришедшие из крайне простого прошлого жителей этой ныне стремительно развивающейся страны.

Цитируемая нами публикация пишет (подробнее см. ниже, в разделе о кухне центральной Албании): «Использование внутренностей крупного рогатого скота и овец для приготовления различных блюд и закусок является традицией... Тарелка с жаренной бычьей печенью, почками и сердцем, жареная или запеченная баранья голова в сочетании с виноградным бренди ракией впечатлят кого угодно своим неповторимым вкусом».

Некоторые продукты приготовляются по сходной технологии, хотя из разного набора продуктов. Таким образом, **выделяются отдельные блюда, которые присутствуют на столах всех балканских народов, как например, фергеса — fërgesat (мясо запекается с приправами и рассольным сыром Прим. Portalostranah.ru), маринады, а кроме того виноградные листья с какой-либо начинкой (долма), стейки (bifteku), отбивные (bërxollat), тефтели (qoftet)** и т.д.

Маринады, мусака (musakaja, блюдо из слоев баклажан с говядиной или бараниной Прим. Portalostranah.ru) и кефте — продукты питания, которые адаптированы в кухне Албании из восточной кухни. **Для всех видов блюд в Албании характерно то, что они максимально сохраняют природные особенности используемых продуктов питания, их цвет и аромат**.

**Особенно любимыми овощами в кухне Албании являются оливки**, которые готовятся по-разному и предпочтительно подаются отдельно, а также в дополнение ко многим другим блюдам. Оливки, которые культивируются в районе города Берат, обычно подаются отдельно. Они отличаются низким содержанием жира. Оливковые рощи в районе города Влёра, побережья Химары (Himarë), в Борше (Borsh), и в пригородах столицы Албании Тираны — Преза (Preza) и Ндроч (Ndroq), имеют высокое содержание жира и, следовательно, используются для получения оливкового масла, которое потребляется как на месте, так поставляется по всей стране.

**Большую роль в усилении вкуса блюд играют разные специи. Для албанской кухни характерно использование перца чили, специй, кислого лимонного сока, перца, уксуса или йогурта**. Пряный вкус в традиционных блюдах, начиная с еле-еле заметного уровня и доходя до остро-пикантного уровня, получается от использования чеснока или перца чили. В албанской кухне также предпочитаются местные приправы такие как петрушка, перечная мята или мята, укроп, лавровый лист, базилик, сельдерей, орегано, розмарин и т.д. Смешение различных специй и пряностей в одном блюде не характерно для кухни Албании. Для каждой пищи здесь предпочтительна одна специя, которая лучше всего совпадает с естественным ароматом основного блюда. Количество использования специй определяется в соответствии с региональными обычаями и индивидуальными вкусами, поэтому их количество не отражается в записанных рецептах.

Полезными и **популярными в албанской кухни являются молоко (qumësht), молочные продукты и яйца (vezët), которые относятся к повседневной еде. Кефир является незаменимым белковым продуктом с большой биологической ценностью, и отличается в Албании очень хорошим качеством и вкусом. Кефир потребляется отдельно и как дополнительный ингредиент для приготовления пирожков и сладостей**.

Другим побочным продуктом молока в кухне Албании является (представляющая собой обезжиренные сливки Прим. Portalostranah.ru) пахта (dhalla), которая потребляется с удовольствием в любое время года, особенно в жаркие летние дни.

Сыр (djathi) делится на различные виды в зависимости от вида молока, из которого производится. **Знаменитый белый сыр (брынза), особенно тот, который производится на юге страны из овечьего молока, занимает особое место в албанской кухне**.

**В албанской кухне существует также разнообразие десертов. Особо потребляются десерты с молоком, сливками, густой фруктовой массой — шербетом — баклава (bakllava), шечерпарэ (sheqerpare), кадаиф — (kadaif), хашурэ (hashuret), сюльтиаш (sytliashi, сюльтиаш — холодная масса риса с молоком и сахаром, с корицей** Прим. Portalostranah.ru) и т.д. **Из выпечки видное место занимают сладкие и соленые кексы, приготовленные с дрожжевым тестом, бурек (соленый пирог), пончики и т.д. Популярными среди десертов являются халва и хасудэ — hasudja (хасудэ, также фасуде — нечто вроде мармелада с орехами** Прим. Portalostranah.ru).

**Боза (boza) является популярным напитком, который производится в основном на севере, в городе Кукес (Kukes), из кукурузы**, и широко потребляется в качестве прохладительного напитка в течение лета (албанская боза — является безалкогольном напитком, сейчас, когда в Албании появились западные безалкогольные напитки — Пепси-кола и Кока-кола, не так распространена, как в прошлом Прим. Portalostranah.ru).

**Большое обилие фруктов в некоторые сезоны года делает их предпочтительными в качестве десерта в кухне Албании, в основном в свежем виде**, но и в виде компота, сока или джема.

**Любимые фрукты в Албании: яблоки (mollët), вишни (qershitë), персики (pjeshkat), груши (dardhat), арбузы (shalqinjtë), дыни (pjepri), инжир (fiqtë), виноград (rrushi), лимоны (limonët), апельсины (portokallet), абрикосы (kajsitë)**. Фрукты с жесткой оболочкой, такие как грецкие орехи (arrat), миндаль (bajamet), фундук (lajthitë), каштаны (gështenjat), потребляются с удовольствием и сами по себе, но они также используются для приготовления сладостей.

**Албанские алкогольные напитки**

На иллюстрации из цитируемой здесь публикации «Албанская гастрономия»: Традиционный алкогольный напиток Албании – бренди - виноградная ракия (rakia).

**Албания имеет давние традиции в производстве алкогольных напитков.Традиционный алкогольный напиток — ракия (rakia), которая получается в результате выработки винограда**. Хорошо известна ракия, которая производится из винограда промышленным путем в районе Скрапари и Пермети, на юге страны. **В районах с холодным климатом хорошо известно производство ракии из слив (shliva)**, например, в Дибре, Корче и Поградеце.

В Албании существует очень старая традиция виноградарства и производства винодельческой продукции. Искусство виноделия в Албании известно с древних времен. Производство вина расцвело в юго-западных берегах Балканского полуострова три тысячи лет назад.

Иллирийцы (иллирийцы — предки албанцев, Иллирия — древние название современной Албании Прим. Portalostranah.ru) имели давнюю традицию в выращивании винограда и винодельческой продукции. О давности выращивания виноградников и производства вина, говорят археологические открытия в Лин (Поградеце), Тепэ (в Эльбасане) и Згердхешь (в Круе), где были найдены различные емкости, использовавшиеся для вина. **Древнегреческий географ Страбон описывая Иллирию говорит: «Эта земля теплая и плодородная, потому что она полна оливковых деревьев и виноградников. Иллирийцы экспортировали в Рим вино, которое держали в деревянной таре»**.

Развитие виноградников в Иллирии доказывают монеты древнего города Диррахий (теперь современный Дуррес — второй по величине город Албании Прим. Portalostranah.ru) и Аполлонии (ныне руины к западу от албанского города Фиери Прим. Portalostranah.ru), а также амфоры, использовавшиеся для транспортировки вина, найденные в иллирийском захоронении Чиманака в Кукесе, и иллирийском замке Дзибри (Мат), а также в иллирийском городе Гайтан (Скадар — Шкодер). В Византийской империи (VII — VIII вв.) виноградарство было одним из основным видом экономической деятельности, а вино важной экспортной статьей (территория Албании после распада Римской империи входила в состав Византии Прим. Portalostranah.ru).

Сегодня в виноградниках в Албании встречаются разные сорта винограда, что способствует широкой производство разных сортов вин, красных и белых. Среди красных вин можно отметить:

— Шеши и Зи (Тирана-Дуррес);

— Каберне и Мерло (Берат, Люшня, Пермет, Влера и т.д.);

— Каллмет (Скадар, Пешкопи);

— ПиноНеро и Мавруд (Лесковик, Скадар, Люшня).

Среди белых вин можно отметить:

Шеши и Бархде (Тирана), Рислинг (Дуррес) и т.д.

Также необходимо отметить коньяк Скандербег, который получил награды в международных конкурсах.

КУХНЯ СЕВЕРНОЙ АЛБАНИИ На севере страны массово выращивается кукуруза. Мука кукурузы используется не только для производства хлеба, но и для приготовления различных блюд традиционной кухни, соленых и сладких.

Холодный климат северного региона способствует тому, чтобы каждая семья заготавливала продукты длительного хранения, такие как вяленая говядина пастерма (mish i tharë), кукурец (ливер типа почек, легких и печени вперемешку с рубленым мясом, зажаренный в фольге Прим. Portalostranah.ru), трахана (trahana, распространившийся в период владычества Османской империи суп, для приготовления которого требуется заранее приготовленная закваска из помидоров, перца, лука, мяты, укропа, специй и йогурта (из этих ингредиентов готовится специальное тесто, которое высушивают и мелко-мелко крошат; эту массу готовят на мясном бульоне или воде Прим. Portalostranah.ru), юфка (нечто вроде лаваша длительного хранения Прим. Portalostranah.ru) и т.д., все эти блюда будут потребляться в течение зимнего сезона, и они производятся собственноручно в любом доме на севере страны.

Среди наиболее характерных для северного региона, и очень полезных, отметим, овощей, можно назвать фасоль, картофель, капусту, с которыми готовят различные вкусные блюда. Часто потребляемыми в культуре питания региона являются лук и чеснок. Их связывают в строки оставляют на солнце для сушки. Это делается в семьях в горных районах для того, чтобы лука и чеснока хватало круглый год.

Из традиционных блюд этого региона можно отметить: бирян города Пешкопии (birjan Peshkopie, вареный рис в мясном бульоне), блины Лумы (petulla të Lumës), юфка (jufkat), запеканка Горы (tavë e Gorës, блюдо с мясом ягненка Прим. Portalostranah.ru), похлебка паче Косово (paçe e Kosovës), колбаса Джяковы (suxhuk i Gjakovës), харапаш (харапаш — кукурузная каша с молодой бараниной — harapash Прим. Portalostranah.ru) или мемэлик, чешчек с курицей (qeshqek me pulë), червиш (çervish), печенье gurabije с кукурузной мукой, кукурузный чизкейк (qumështor me miell misri), выпечку хаджимакулле (haxhimakulle) и т.д. Кухня города Скадар (Шкодер) занимает особое место в северных краях страны, где среди самых популярных блюд можно упомянуть тушенную баранину — скадарскую чорбу (çorba shkodrane).

Особенность этой области наличие пресных и соленых водоемов, и как следствие известная рыболовная традиция еще с иллирийского периода. Регион отличается не только большим изобилием рыбы в местных водах, но и традиционными рецептами ее приготовления. Наиболее примечательными рецептами являются рецепты с карпом (krapi), запеченной кефалью (qefulli), тушеным угрем, сушенной сарагой (saraga) и т.д.

Любимым блюдом в Албании являются также баклажаны (patëllxhanët), приготовленные по традиционному рецепту, фаршированные сыром, петрушкой и яйцом, которые благодаря особому вкусу, всегда присутствуют на столе по случаю семейных праздников.

В этой части Албании мы не можем не упомянуть заповедник Кунэ-Ваини (Kune-Vainit) в районе города Лежа (Lezhë) и лагуны вокруг него, которые богаты водоплавающими птицами и дикими животными, такими как утки (rosa), гуси (pata), вальдшнепы, фазаны (fazanë), бакланы, дикие кролики (lepuri i egër) и т.д. Охота на них очень распространена в связи с вкусным мясом этих птиц и животных, которое можно попробовать в ресторанах в этой области.

Климат, подходящий для выращивания фруктовых деревьев, позволяет здесь культивировать характерные сливы района Дибры (Dibrës), яблони, вишни, каштаны, орехи и т.д. Это сделало возможным и производство ракии из слив (shliva), а также производство джема. Особым фруктом на севере Албании является гранат (shega) Скадара (Шкодера), с большими зернами, сочный и сладкий.

**Кухня Центральной Албании**

tavë kosi elbasani – запеканки с мясом и йогуртом. Это кушанье является национальным блюдом в Албании, и названо в честь города Эльбасан. Обычно блюдо приготовляется из молодой баранины с рисом и йогуртом, но иногда из курицы. В таком случае оно именуется tavë kosi me mish pule – т.е. «запеканка с йогуртом в кастрюле с курицей».



 Разнообразные блюда из свежей рыбы, что подается в здешних ресторанах.

**Климат и почва в этой области позволяют выращивать все виды овощей и фруктов, которые только можно найти на прилавках по всей стране. К особым фруктам этой зоны относятся тхана (thana, или кизил обыкновенный Cornus mas) и неспулла (nespulla, мушмула японская**, иначе Eriobotrya japonica — в Европу попала из Азии в XIX веке, растение семейства яблоневые).

**Среди традиционных блюд этого региона могут быть упомянуты: запеканка из мяса и йогурта из Эльбасана — tavë kosi elbasani (таве кози — tavë kosi elbasani — запеканка с мясом и йогуртом. Это кушанье является национальным блюдом в Албании, и названо в честь города Эльбасан. Обычно блюдо приготовляется из молодой баранины с рисом и йогуртом, но иногда из курицы**. В таком случае оно именуется tavë kosi me mish pule — т.е. «запеканка с йогуртом в кастрюле с курицей» Прим. Portalostranah.ru), **фергес (Тирана) — fërgesë Tirane (запеканка из паприки, помидоров и рассольного сыра, также может запекаться еще и с телятиной** Прим. Portalostranah.ru), **пирог бурек (byrek) — byrek me petë të pjekura, индюк с кулешом — kaposh deti me përshesh (кулеш — вид каши** Прим. Portalostranah.ru), **бирян с рисом и молоком** (ушмер) — birjan me qumësht e oriz и т.д.

На илл. из цитируемой здесь албанской публикации «Албанская гастрономия»: баллокуме – традиционное албанское печенье из кукурузной муки. Также известно как ballokumet e elbasanit - по городу Эльбасан.

**Среди традиционных сладостей региона отметим печенье баллокуме эльбасани (ballokumet e elbasanit), которое являются характерными для города Эльбасан**. Такое печенье готовится с большим мастерством хозяйками в этой местности, особенно по случаю празднования Дня лета — 14 марта (праздник посвящается пробуждению природы от зимнего сна. С 2004 года День лета считается официальным национальным праздником в Албании Прим. Portalostranah.ru), но также и к семейным праздникам. Для приготовления печенья баллокуме используется, в частности, мелко просеянная белая кукурузная мука, сливочное масло, сахар, яйца.

**Использование внутренностей крупного рогатого скота и овец для приготовления различных блюд и закусок является традицией в кухне в этом регионе. Тарелка с жаренной бычьей печенью, почками и сердцем, жареная или запеченная баранья голова в сочетании с виноградным бренди ракией впечатлят кого угодно своим неповторимым вкусом**.

**Для этих краев Албании характерно производство бренди — ракии, разных сортов вина, а фруктовых соков и компотов**, а также джемов.

**Район города Берата имеет самые большие плантации фиговых деревьев на Балканах, и поэтому местные жители имеют давнюю традицию приготовления инжирного варенья, джема и мармелада из инжира (gliko)**. Инжиры Прошнику (Берат) — fiqtë e Rroshnikut достойны упоминания за их высокое качество. Их сушат, развешивая в гирлянды, а затем прямо так и едят. Также популярен инжирный хлеб, известный как buk fiket.

**Расположенная в Центральной Албании долина Мюзеке (Myzeqeje) известна из-за разведения индюков, и как следствие славится своим приготовлением блюда индюк в кулеше, или иначе индюк в пшеничной или кукурузной каше** (kaposh deti Myzeqeje). Вообще это традиционное блюдо готовят по всей стране, но в данной области его готовят лучше всех, а посетители района могут насладиться вкусом блюда в местных ресторанах.

**Кухня Южной Албании**

Знаменитый белый сыр (брынза), особенно тот, который производится на юге страны из овечьего молока, занимает важное место в албанской кухне.

**Производство молочных субпродуктов является характеристикой для кухни этой области, особенно это верно для Гирокастры и Дельвины** (Delvinë), которые прославились производством различных видов мягких и твердых сыров высокого качества с непревзойденным вкусом.

Отметим, что **указанный выше ассортимент молочной продукции, а также побочный продукт молока или йогурта — творог (gjiza), занимает важное место в меню продуктов питания албанского населения не только в южной части страны, но и в Средней Албании, и за ее пределами. Эта область Албании известна кисломолочным продуктом (kosin e deles), что можно перевести как йогурт из овечьего молока, который настолько густой, что ее можно даже резать ножом**.

**Климат в прибрежной части этой области Албании способствует выращиванию цитрусов и оливок. В каждой семье и ресторане этой области оливы подаются на стол как первое в форме салата или в сочетании с другими овощами**.

**Этот регион Албании также известен за изготовление ракии и вина из разных сортов винограда**, которые выращиваются в Нарте (Nartë), Скрапари (Skrapar), Пермете (Përmet), Химаре (Himarë), Лесковике (Leskovik), Поградеце (Pogradec), Дельвине (Delvinë). Во время случайных раскопок в селе Лабов (Labovë) в районе города Гирокастра, были найдены два больших камня в форме корыта, которые использовались как давильни винограда, где узкое устье каменного корыта служило каналом выведения полученной жидкости, которая затем перерабатывалась в вино или ракию. Данная находка свидетельствует о традиции переработки винограда в давние времена, когда вино пили вместо воды.

**Район Поградеца (Pogradeci) известен кустарным производством вина или ракии. Почти в каждом доме здесь производят вино, изготовляя его по рецептам, которые передавались из поколения в поколение**. Вино держат в бочках в самых холодных комнатах в доме. Вино Поградеца игристое и слегка ароматное, застольное. Помимо производства алкогольных напитков в Скрапари хорошо известна и традиция производства рехани (rehanisë) — безалкогольного напитка, получаемого из виноградного сока.

**В этом регионе страны сильна традиция производства мармелада (gliko) из различных видов фруктов, которая особенно ярко проявляется в городе Пермет, где производят ореховой мармелад**. Также **особенностью этой области является производство алкогольных напитков из тутовых — ракии из шелковицы и кочимаре (koçimare)** в Эрсеке и Лесковике.

**В юго-западной части страны находится Албанская Ривьера (Riviera Shqiptare — албанское побережье Ионического моря, с крутыми берегами, оно начинается северу от Саранды и заканчивается у перевала Логара (1027 м) к югу от Влёры, где в свою очередь начинается албанское побережье Адриатического моря. В Албании также известно под наименованием «брегу» — «берег»** Прим. Portalostranah.ru), где сочетание чистого горного воздуха с теплым морем делают ее настоящей туристической жемчужиной. **Этот регион страны любим не только за замечательный климат, но и за кухню. В Ривьере вдоль побережья в многочисленных ресторанах готовят блюда из свежей рыбы и морепродуктов, среди последних стоит упомянуть изысканно приготовленных креветок, каракатиц, кальмаров и мидий**.

Горный перевал Логара (Qafa e Llogarase, в Керавнийском горном массиве) являющимся единственным наземный проходом к Ривьере, служит остановкой для отдыха, где туристы могут насладиться типичной кухней района, например, попробовать жареное мясо на вертеле, теплую тарелку с кукурузной кашей харапаш (harapash) и мясом баранины, желе с медом и орехами и другие традиционные блюда.

**Мясо, производимое в этой области, является самым вкусным во всей стране. Близость к морю и качество пастбищ придают непревзойденный вкус мясу**, особенно баранине Карабуруна (Karaburuni, полуостров в Албании) и окружающих его горных местностей. **Целый ягненок запекается на вертеле на углях или в духовой печи. Характерным для холодных (горных) зон этой области Албании является блюдо под названием пастерма — сушеное консервированное мясо, которое готовят с фасолью. Пастерма готовится и потребляется не только в домах, но и в ресторанах. Другие традиционные блюда, особо любят вегетарианцы, т.к. в них нет мяса: рисовые тефтели (qifqi); пирог lakrori Lunxhit, плов pilaf me rosnica, petanik me fasule (фасолевый пирог, или, иначе, бурек из города Корча), ложные фрикадельки с чесноком и йогуртом**, которые подаются как заключительное блюдо на свадьбах в городе Гирокастра, чтобы лучше переварить пищу.

**Ответить на вопросы**

 **И ПРИСЛАТЬ ОТВЕТЫ**

**рассмотреть по плану самостоятельно греческую кухню**

**1. Назвать и написать технологию приготовления популярных супов.** **Какие особенности французской кухни вы знаете?**

2. **Какие 1-ые блюда и напитки рекомендуется включать в меню для туристов из Франции?**

3.Выделить особенности польской ,греческой и албанской кухонь.

4. **Какие 1-ые блюда можно включить в меню для туристов из Польши, Греции, Албании?**