**7. Блюда национальных кухонь сложной горячей кулинарной продукции. 7 .1. Кавказская кухня: ассортимент и особенности приготовления**

Крупные кухни тюркоязычных народов - северокавказская и якутская, хотя и разнятся между собой, что объясняется неодинаковыми природными условиями Кавказа и Восточной Сибири, сохраняют общие черты древней кухни кочевых тюрков, своих прародичей, но в то же время близки кухням соседствующих с ними народов: северокавказская - азербайджанской, а якутская - монгольской и субарктической, или заполярной.

Северокавказская и якутская кухни полны заимствований и переделок из этих кухонь и мало чем отличаются от них технологией. Но черты древней кухни, несмотря на все позднейшие влияния, стойко держатся и проявляются в подборе продуктов и в композиции ряда блюд современных тюркских кухонь.

Так, конина, блюда из нее и кумыс до наших дней принадлежат к самым почетным кушаньям и у татар Поволжья, и у башкир Урала, и у ногайцев Прикаспия, и у кумыков Дагестана, и у якутов Заполярья. Интересно, что, в то время как в промышленной европейской части страны даже татарская кухня в целом все более теряет свои классические тюркские черты, уступая то тут, то там модным городским кулинарным влияниям, в далекой Якутии тюркские кулинарные традиции, прежде не столь ярко выраженные, заметно укрепляются в последние годы.

Поскольку северокавказская кухня распадается еще на полтора десятка мелких кухонь, разнящихся в деталях, полезно дать ей более подробную характеристику и тем самым отграничить от закавказских, определить ее место в системе основных кулинарных направлений. То же самое надо сделать и в отношении якутской кухни, развивавшейся обособленно от других тюркских.

7 .1.1. Северокавказская кухня

Часто кухню народов Кавказа называют кавказской кухней. Такого кулинарного направления не существует. Есть три закавказские кухни - грузинская, армянская и азербайджанская, и есть кухня северокавказских народов. Последняя имеет много черт, свойственных азербайджанской и отчасти грузинской кухне, но гораздо в большей степени она связана с кухней степных, скотоводческих народов, с казахской и татаро-узбекской, обычаи которой были занесены на Северный Кавказ еще в древности ногайцами, кумыками, кипчаками и туркменами, а позднее - турецкими завоевателями.

Конечно, северокавказская кухня неоднородна. Она состоит из нескольких региональных кухонь, в которых сходные блюда носят разные национальные названия, а одинаковые по названию блюда и изделия готовят из разных продуктов. Но принципы и кулинарное направление у всех этих кухонь общие.

С татаро-узбекской кухней северокавказскую роднят общие принципы приготовления хлеба (пресных лепешек, чурека), одинаковый подход к обработке мяса, употребление баранины, наличие супов типа шурпы (шурва, чурпа), большое значение, отводимое мясо-тестяным блюдам, сходные кисломолочные продукты (катык, айран, творожные сыры). В то же время такие блюда и изделия, как дюшбере, курзе, буглама, шашлыки (кобобы), рассольные сыры, употребление пряностей и катыка в качестве компонента пищевых изделий и все кондитерские изделия - халвы, шербеты, пахлавы, сходны с закавказскими кухнями, особенно с азербайджанской.

**Шурва**

Баранину доводят до кипения, пару минут проваривают, сливают первый бульон или снимают пену.

Добавляют морковь, порезанную крупными кусками, лук, помидоры целыми, перец, порезанный на полоски, и варят на медленном огне под крышкой часа полтора. Но помидоры вынимают минут через 15 после закипания бульона, снимают кожицу. Охлаждают, измельчают в блендере. По прошествии полутора часов добавляют картофель целиком. Когда картофель будет почти готов, добавляют томат из помидоров, чеснок, специи, соль, еще через 5 мин - зелень, дают прокипеть минуту.

**Суп хаш**

Разрубают говяжьи ноги и заливают холодной водой, оставляют на сутки. Меняют воду каждые 2-3 часа. По истечении необходимого времени снова моют говяжьи ноги и помещают их в объемную кастрюлю.

Заливают питьевой водой так, чтобы уровень жидкости превышал содержимое на 20 см. Варят при минимальной температуре около восьми часов, пока мясо не станет отслаиваться от костей. В процессе приготовления не забывать снимать пену. Не солить и не добавлять специи.

Далее занимаются рубцом. Тщательно чистят и промывают. Кладут в кастрюлю, заливают холодной водой, дают закипеть и варят 15-20 мин. Чтобы отбить неприятный специфический запах, сливают отвар, снова моют рубец, наливают чистой воды и готовят, пока характерный аромат не исчезнет. После чего нарезают рубец небольшими кусочками и добавляют в готовящийся суп. За 30 мин до готовности кладут в кастрюлю лавровый лист и перец горошком.

Самыми характерными в меню северокавказских народов являются различные виды пресных лепешек (с маслом, сметаной), разнообразные хинкалы (ханкалы), т.е. широкая лапша или куски пресного теста из пшеничной, кукурузной или гороховой муки, отваренные вместе с бараниной (мясом) в разных сочетаниях и с разными приправами, затем чуду (чюду), т.е. пирог из пресного теста, полувыпекаемый, полужаренный на сковороде, с тонкой тестяной оболочкой и толстым слоем начинки из мяса, творога, тыквы, зелени (лука) в зависимости от того, в каком районе Северного Кавказа его делают. Наконец, в качестве основной пищи, напитка и приправы широко применяется молоко типа катыка айран, жуурт и т.д.

**Хинкал**

Отваривают курицу в соленой воде, после этого процеживают бульон и откладывают в сторону курицу. Пока варится курица, нужно прокрутить мясо и лук в мясорубке. Смешивают их, добавляют соль и получают фарш. Полученный фарш пропаривают в сковороде, добавив небольшое количество воды.

После того как мясо пропарилось (оно должно быть практически готовым), добавляют в эту же сковороду топленое масло и обжаривают на среднем огне. К этому времени курица уже должна свариться.

Нужно замесить тесто, причем оно должно быть тугим, чтоб разрезать было легче.

После этого раскатывают полученное тесто так, чтоб толщиной оно было примерно 2 мм. Перед тем как начинают разрезать, нужно полученное тесто посыпать мукой.

Хинкал можно разрезать кубиками или же ромбиками. Нужно вскипятить куриный бульон. Пока бульон греется, нарезают картофель и опускают в бульон. Через 5 мин, когда картофель будет практически готов, опускают в кастрюлю хинкалины.

Очень важно, чтоб хинкал не переварился. Вообще, он варится очень быстро, примерно 4-6 мин.

Делают томатную подливу, сметану с чесноком, уксус с чесноком, уруб (готовится из кислой сливы).

К этому времени наш хинкал уже сварился и практически готов. С помощью дуршлага-ложки (шумовки) достают хинкалины вместе с картофелем и поливают хинкал согретым маслом.

В эту же тарелку накладывают мясо. Для того чтобы бульон стал еще ароматнее, добавляют в него ложечку масла и мясо, чеснок с уксусом.

Часто по названию и композиции северокавказские блюда напоминают блюда разных соседних народов. В национальных кухнях авар, лезгин, кумыков, даргинцев, чеченцев, ингушей, черкесов, карачаевцев, лаков, кабардинцев, адыгейцев можно встретить блюда с закавказскими названиями, которые, однако, по композиции и технологии напоминают блюда татаро-узбекской кухни. Северокавказская кухня внесла в общесоюзную кухню несколько весьма популярных пищевых изделий. Это кефир, воздушная кукуруза (курмач) и чебуреки.

**Цыпленок на вертеле по-абхазски**

Подготавливают тушку птицы: потрошат и хорошо промывают в проточной воде, обсушивают салфеткой. Смазывают цыпленка аджикой и дают замариноваться в течение 15-40 мин.

Для фарша измельчают ножом печень и желудок. Смешивают фарш с размятым в руках кисломолочным сыром, остатком аджики, мелко порезанными травами и толченым чесноком. Начиняют цыпленка этой смесью, закрывают отверстия шпажками чтобы начинка не вываливалась.

Насаживают на вертел и закрепляют. Птица при готовке должна сидеть плотно и не проворачиваться при прокручивании над огнем.

Жарят над раскаленными углями до готовности. Снимают с вертела и подают целиком.

Конечно, северокавказская кухня неоднородна. Она состоит из нескольких региональных кухонь, в которых сходные блюда носят разные национальные названия, а одинаковые по названию блюда и изделия готовят из разных продуктов. Но принципы и кулинарное направление у всех этих кухонь общие.

**Сабза-каурма с газмагом**

Перебранный рис промывают и отваривают, добавив шафран, до полуготовности. Просеивают муку, вбивают туда яйцо. Вымешивают тесто, которое затем раскатывают тонкой лепешкой. В кастрюле с толстостенным дном растапливают масло. Помещают туда лепешку, сверху выкладывают рис и тушат крупу уже до полной готовности.

Баранину нарезают кусочками (примерно по 30 г), солят, перчат, обжаривают на топленом масле.

Измельчают лук и добавляют его на сковороду за несколько минут до готовности баранины.

После лука добавляют рубленую зелень и шафран, пару минут тушат все вместе. Кладут абгору, дают блюду закипеть и снимают с огня.

Перед подачей в центре тарелки или блюда выкладывают готовый рис, а сверху кладут мясо и газмагу.

## 7.1.2. Закавказская кухня

Закавказье - самая разнообразная по растительности часть бывшего СССР, самая насыщенная по ассортименту сельскохозяйственных культур. Виноград, лимоны, мандарины, чай, гранаты, инжир, грецкие орехи, десятки видов и сортов абрикосов, персиков, слив, тута, миндаля и в то же время кукуруза, чумиза, полба, бобовые, эфироносы, пряные травы, овощные и бахчевые культуры. И вместе с этим - овцеводство, птицеводство, мясное и молочное скотоводство, пчеловодство, развитое сыроделие.

Горный характер всего края, влияние Черного моря с запада и Каспийского с востока, цветущие долины и предгорья, высокогорные альпийские луга - все это отличает и выделяет Закавказье с его субтропической природой средиземноморского типа. Эти общие черты объединяют и влажные субтропики Колхиды и Ленкорани, и сухие субтропики Куринской и Ереванской низменностей, и идеальный средиземноморский климат Алазанской долины, похожий на климат южного подножья Итальянских Альп. Для всех районов характерны продолжительное жаркое лето, обилие солнца, мягкая зима. Вот почему можно считать, что грузины, азербайджанцы и армяне живут в целом в сходных природных условиях, имеют много общих черт в направлении сельского хозяйства своих республик и потому, вполне естественно, используют в своем питании во многом сходное и даже одинаковое растительное и животное сырье. Этим, конечно, объясняется сходство их национальных кухонь.

Но не только природные условия, но и историческая обстановка, в которой на протяжении десятков веков шло развитие народов Закавказья, была во многом сходной.

Раннее возникновение государственной самостоятельности Армении, Грузии и Азербайджана и высокое развитие национальной культуры закавказских народов, их связи с древнейшими государствами Ближнего Востока и Средиземноморья, в частности, с Римом и Византией, а затем разрушение древнейшей цивилизации и национальных традиций в результате завоеваний и длительное порабощение со стороны соседних мусульманских rосударств - арабских халифатов, Ирана и Турции, - все это оказало серьезное влияние на материальную культуру армян, грузин и азербайджанцев. Часть блюд грузинской и армянской кухни получила тюркские наименования, распространенные и в соседнем Азербайджане, а также в Иране и Турции, что нередко затрудняет определение истинной национальной принадлежности того или иного блюда, заставляя формально по названию относить его к турецким, иранским или азербайджанским, в то время как оно является, быть может, грузинским или армянским по происхождению и содержанию. Размежевание закавказских кухонь по национальным признакам затрудняется еще и тем обстоятельством, что целый ряд одинаковых блюд приобрел распространение по всему Закавказью не­зависимо от национального или историко-географического района.

7.1.3. Грузинская кухня

Что же касается мяса, то в Восточной Грузии наряду с основным для грузин мясом - говядиной - едят и баранину, употребляют довольно много животных жиров, в то время как в Западной Грузии гораздо меньше едят мяса, предпочитая домашнюю птицу, т.е. в основном кур и индеек (гусей и уток в Грузии в пищу не употребляют). Наконец, в Западной Грузии используют более острые блюда, несколько иные соусы.

Все это, однако, не дает оснований проводить непреодолимую грань между западно- и восточногрузинской кухнями, ибо не затрагивает, не меняет основных характерных особенностей грузинской национальной кулинарии. И в области использования подавляющего большинства продуктов, и тем более в области технологии в целом всей грузинской кухне присущи свои особенности.

Возьмем хотя бы мясные блюда, столь распространенные в Закавказье. Длительное существование грузинской нации на стыке многих культур и влияний привело к тому, что в целом в грузинской кухне ни один из видов мяса не имеет преобладающего значения. Грузинские мясные блюда могут быть сделаны из свинины (мужужи), из баранины (чанахи), из говядины (харчо) и из домашней птицы (чахохбили). Такая терпимость обычно не свойственна другим народам Востока.

**Мужужи**

Свиные ноги чистят, моют, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену, воду сливают, ноги промывают. Заливают свежей водой, готовят на малом огне, добавляют лавровый лист и перец, готовят еще час. Ноги вынимают и разбирают, нарезают (кости удаляют). Бульон процеживают, добавляют рубленый чеснок, доводят до кипения, убирают с огня. Хрящики и шкурку с ног выкладывают в керамическую форму, заливают уксусом, добавляют мелко рубленную кинзу, вливают процеженный бульон, дают остыть, ставят в холодильник. Подают с зеленью, лавашам, аджикой.

Грузинская кухня довольно наглядно иллюстрируется, между прочим, одним старинным блюдом грузинской кухни, называемым «бык на вертеле». Композиция его чрезвычайно проста: внутри целой туши быка помещают теленка, в теленка кладут барашка, в барашка - индейку, в индейку - гуся, в гуся - утку, в утку - цыпленка. В промежутках между этими животными и внутри них во все уголки набивают пряные травы - кинзу, базилик, эстрагон, лук-порей, мяту, сдобренные и пересыпанные красным перцем, чесноком, шафраном, корицей и орехами. Все это гигантское жаркое жарят на вертеле, прямо на улице, над угольной кучей в течение нескольких часов.

Снаружи довольно толстый слой его обугливается, так что часть мяса пропадает. Зато внутри такое изобилие сока, такой неповторимый аромат, что по сочности и тонкости вкуса мяса с ним не может сравниться ни одно другое мясное блюдо в мире.

Однако терпимость ко всем видам мяса не мешает грузинам все же больше всего любить говядину и домашнюю птицу - индейку и курицу.

По сравнению с мясом рыбные блюда занимают в Грузии сравнительно скромное место, да и то лишь в отдельных районах, расположенных вблизи рек. При этом следует подчеркнуть, что типичными для Закавказья видами рыб являются усач, храмуля, шемая, подует, принадлежащие к семейству карповых и отличающиеся исключительно нежным и жирным мясом. В высокогорных прозрачных и быстрых речках Абхазии, Сванетии, Хевсуретии и Верхней Карталинии распространена форель, мясо которой также изысканно вкусно и не имеет специфического рыбного привкуса. Эти особенности местного рыбного сырья в сочетании с относительно редким и незначительным использованием рыбы по сравнению с мясом в грузинской кухне наложили отпечаток на характер приготовления рыбы у грузин. Ее употребляют преимущественно в отварном и тушеном виде и сдабривают теми же соусами и приправами, что и мясные или овощные блюда.

Форель очищают, нарезают на порционные куски, обмывают, отваривают обычным способом и укладывают на блюдо.

Очищенные грецкие орехи, соль и чеснок тщательно толкут, разводят кипяченой холодной водой так, чтобы подливка приобрела консистенцию жидкой сметаны. Подливку вливают в соусник и подают на стол к вареной форели. Таким же способом можно приготовить кутум, сазан и карп.

Большое место в грузинской кухне занимают орехи - лещина, фундук, буковые орешки, миндаль, но чаще всего грецкие орехи. Это специфическое сырье - неизменный компонент раз­личных приправ и соусов, одинаково хорошо подходящих к блюдам из домашней птицы, из овощей и даже из рыбы. Орехи идут в мясные супы и в кондитерские изделия, в холодные салаты и в горячие вторые блюда. Без них, короче говоря, немыслим грузинский стол.

**Лобио**

Варить фасоль в несоленой воде, чтобы фасоль варилась быстрее, подливают холодную воду. Когда фасоль готова, сливают отвар в отдельную посуду.

Обжаривают нарезанный кубиками лук и натертую на крупной терке морковь. На растительном масле обжаривают муку до золотистого цвета, добавляют томатную пасту и немного обжаривают, затем добавляют специи и заливают это отваром от фасоли до состояния жидкой сметаны. Добавляют по вкусу сахар.

В фасоль выкладывают лук и морковь, заливают соусом и перемешивают. Тушат 10-15 мин. Добавляют измельченную дольку чеснока и зелень.

Наконец, огромное значение в грузинской кухне приобрели пряные травы, употребляемые в течение всего года. Это кинза, эстрагон, базилик, чабер, порей, зеленый лук, отчасти мята.

Другой отличительной чертой грузинского стола является частое и обильное употребление сыров. Прежде всего обращает на себя внимание состав сыров. Это исключительно сыры рассольного типа, приготовляемые в основном бурдючным и отчасти кувшинным способом. В Западной Грузии сосредоточено производство неострых, пресноватых сыров с кисломолочным вкусом - сулугуни и имеретинского. В высокогорных северных районах Восточной Грузии дела­ют острые и соленые сыры - кобийский, тушинский и грузинский.

Широкое использование вплоть до наших дней открытого огня и вертела для приготовления не только мясных, но и овощных, рыбных и даже сырных блюд, а также применение глиняной кувшиноо­бразной печи торне для выпечки мучных изделий в целом типично, разумеется, не только для грузинской, но и для других закавказских кухонь. Более специфичны применяемые грузинами для жарения и запекания кеци - небольшие глиняные и большие каменные сковородки, а также широкие металлические сковородки тапа для жарения домашней птицы под прессом. И хотя последний прием был заимствован в древности у армян, но в грузинской кухне он получил гораздо большее распространение. Все эти технологические методы служат, однако, лишь одним из элементов создания национального кулинарного колорита в грузинской кухне.

Другой, внешне менее привлекающей внимание, но зато более существенной и подлинно национальной особенностью грузинской кулинарии является использование специальных приемов для создания разнообразных блюд. Из таких приемов следует назвать два: использование кислой, кисложирной и кислояичной среды для создания своеобразного вкуса и консистенции грузинских супов и применение соусов для обогащения ассортимента вторых блюд. Грузинские супы почти лишены овощной гущи. Зато консистенция их намного плот­нее обычных супов. Это достигается очень часто введением в них яичных белков.

Чтобы яйца не свертывались при нагревании, применяется следующий прием: их предварительно смешивают в единую эмульсию с какой-либо кислой средой - натуральным кислым фруктовым со­ком, кислым молоком (мацони) или с уксусом. Особенно часто используется в качестве кислой среды загущенное и высушенное пюре сливы ткемали, называемое тклапи. Кислая среда применяется в супах и тогда, когда отсутствуют яйца, но имеется довольно много жиров и мяса. Это не только облагораживает и разнообразит вкус блюд, но и значительно повышает их усвояемость.

**Сациви**

Курицу промывают, срезают лишний жир. Кладут в кастрюлю, заливают небольшим количеством горячей воды и варят 30 мин.

Затем вынимают курицу из бульона, бульон сохраняют. Смазывают тушку сливочным маслом, солят и обжаривают в разогретой до 190 °С духовке до готовности, 20 мин, постоянно переворачивая и обливая вытопившимся жиром.

Готовят соус. Лук очищают и мелко нарезают. В сковороде разогревают оставшееся сливочное масло и обжаривают лук, 7 мин. Постепенно всыпают муку и готовят еще 2 мин. Вливают бульон и тщательно размешивают.

Грецкие орехи размалывают в блендере, добавляют хмели­сунели, кориандр, шафран, соль и перец.

Всыпают смесь в сковороду с луком и вливают уксус. Нагревают соус на маленьком огне 7-8 мин, не давая закипеть.

Курицу очищают от кожи и костей, мякоть нарезают небольшими кусочками. Кладут в соус и прогревают 5 мин.

Кинзу промывают и измельчают. Чеснок очищают и раздавливают, кладут в сациви вместе с кинзой. Дают остыть и убирают в холодильник. Подают закуску холодной.

Подобно французской кухне грузинская немыслима без соусов. При этом грузинские соусы принципиально отличаются от европейских как составом, так и технологией. Для грузинских соусов всех видов в качестве основы используется исключительно растительное сырье. Чаще всего это кислые ягодные и фруктовые соки или пюре из ткемали, терна, граната, ежевики, барбариса, иногда из помидоров. Большое распространение имеют также ореховые соусы, где основой служат толченые орехи, разведенные либо бульоном, либо простой водой или винным уксусом. Реже используется в качестве основы для некоторых соусов толченый чеснок (но он входит как дополнительный компонент в большинство соусов). Во многих соусах и подливах все указанные основные растительные элементы (кислый сок, орехи, чеснок) соединяются в разных пропорциях. Наряду с основой в состав грузинских соусов входит также большой набор пряностей, в основном пряной зелени, пряных трав, к которым добавляется небольшое количество сухих пряностей. В состав пряной зелени входят кинза, базилик, эстрагон, чабер, петрушка, укроп, мята, в состав сухих пряностей - красный перец, семена кориандра, корица, картобенедикт (имеретинский шафран), гвоздика. В каждом соусе ис­пользуется свой набор пряностей, т.е. не все указанные пряности вместе, а обычно три - четыре из них. Именно такой набор в каждом отдельном случае придает соусам в сочетании с различной основой разнообразный вкус и аромат.

Технология приготовления грузинских соусов сводится обычно к двум основным операциям: к увариванию фруктового сока или пюре и к толчению орехов, чеснока, пряностей. Уваривают на треть или наполовину, а толкут до получения гладкой пасты или эмульсии.

После уваривания и толчения остается лишь смешать все компоненты, входящие в данный соус. Обычно смешивание сводится к разведению сухих компонентов жидкими: соками, винным уксусом, бульоном или водой. Большинство грузинских соусов по консистенции жидкие в противоположность, например, соусам европейским, имеющим густую консистенцию, иногда более плотную, чем густая сметана.

Своеобразно и применение соусов в грузинской кухне: один и тот же соус может применяться к совершенно разной основе (мясной, овощной и даже рыбной) и в зависимости от этого давать разные блюда. Таково, например, использование соуса сациви. Иногда же диапазон применения соуса может ограничиваться лишь овощными блюдами, но при этом такие блюда должны быть разными по составу основных овощей, т.е. и в этом случае принцип остается прежним -одинаковый соус к разной основе. Так, к капусте, баклажанам, свекле, фасоли может быть использован один и тот же соус - ткемали. С другой стороны, к одной и той же основе могут быть применены разные соусы. Этот прием также дает разные по названию блюда. На­пример, к совершенно одинаково зажаренной курице можно подать соусы сацебели, сациви, гаро, ткемали, чесночно-винный, ореховый, барбарисовый и др.

Набор пряностей в грузинской кухне, как, кстати, и в остальных закавказских, преследует создание не столько жгучего, сколько ароматически-пряного, освежающего эффекта. Отсюда в грузинской кухне преобладает употребление свежих, а не сушеных пряностей и не столько классических, сколько местных, поскольку свежие пряные травы действуют более мягко.

Единственная подлинно жгучая пряность в грузинской кухне - это красный перец, но он, как и чеснок, употребляется грузинами довольно умеренно, хотя и постоянно. И красный перец, и чеснок всегда употребляются как дополнительный, а не главный компонент в пряных смесях, и, кроме того, их жгучесть всегда умеряется тем, что им обязательно сопутствуют такие пищевые продукты, как толченые орехи и мацони, которые призваны ослабить первоначальную жгучесть.

Правда, между различными районами Грузии существуют некоторые различия в применении пряностей: в Западной Грузии, осо­бенно в Абхазии, находившейся почти два с половиной столетия ( 1578-1810) под владычеством Турции, употребление красного перца (турецкого) распространено значительно шире, чем в Восточной Грузии. Так, в Абхазии употребляют пряную смесь аджику, в которой красный перец составляет четвертую (!) часть, в остальных районах Грузии доля красного перца в общем составе пряных смесей посте­пенно падает (с запада на восток), доходя иногда до 5%, т.е. одной двадцатой части, но обычно в среднем не превышает десятой части.

## 7.1.4. Армянская кухня

Армянская кухня - одна из древнейших кухонь в Азии и самая древняя в Закавказье. Ее характерные черты сложились, по крайней мере, еще за тысячелетие до нашей эры в период формирования армянского народа и сохраняются во многом на протяжении более трех тысячелетий до наших дней. При этом надо учесть, что армянский народ вплоть до Великой Октябрьской революции и создания Советской Армении находился в крайне неблагоприятных условиях, был лишен своей государственности, единства территории.

Дело в том, что сложившееся в VI в. до н.э. Армянское государство уже во II в. до н.э. разделилось на западную и восточную части и стало испытывать вначале зависимость от римлян, персов, византийцев, арабов, а с VII в. н.э. на несколько столетий подверглось чужеземным завоеваниям, в том числе арабскому, монгольскому, турецкому и иранскому. С XVII до начала XIX в. Армения была поделена между Турцией и Ираном. В этот период хозяйство Армении, ее людские и материальные ресурсы пришли в упадок, но духовная и материальная культура не изменилась, не погибла и армянская кухня. Наоборот, армяне внесли свой вклад в кухню турок-сельджуков, так что многие истинно армянские блюда стали позднее известны в Европе через турок как якобы блюда турецкой кухни (например, долма).

Более того, не только на территории собственно Армении, но н в многочисленных колониях, созданных в Азии и Европе переселившимися туда армянами, те. далеко на чужбине, армянская кухня, как и другие национальные особенности армянского народа, сохранила свои типичные черты.

Традиционность и преемственность армянской кулинарии проявляются весьма многообразно - в использовании старинной кухонной техники и в технологии приготовления блюд, и в составе пищевого сырья, и в сохранении вкусовой гаммы, и типе излюбленных блюд.

Тип очага (тонир) и вид посуды (глиняная), принятые первоначально у армян, распространились по всему Закавказью, оказав влияние на сам характер блюд. Тонир обусловил специфичность хлебных изделий, а также некоторых мясных блюд и супов. В нем пекут овощи, парят каши, коптят рыбу и птицу. Названия многих блюд армянской кухни связаны не с составом продуктов, как это принято у европейских народов, а с названием посуды, в которой их приготовляют. Таковы, например, путук, кчуч, тапак - все это виды глиняной посуды и одновременно названия супов и вторых блюд.

Эта армянская традиция перешла и к соседям армян - грузинам и азербайджанцам.

Что касается технологии приготовления армянских блюд, то она, как правило, сложна и в ряде случаев трудоемка. Приготовле­ние большого количества мясных, рыбных и овощных блюд армянской кухни построено на фаршировании, взбивании, приготовлении пюре- и суфлеобразных масс, требующих больших затрат времени и труда (кололик и кололак).

**Кололик**

Мясо моют, заливают водой и доводят до кипения. Снимают пенку, солят и варят на медленном огне 1-1,5 ч.

Тем временем готовят начинку для фрикаделек. Варят рис, обжаривают лук на растительном масле. Зелень моют, сушат и мелко режут. Смешивают рис, лук и половину зелени. Солят и перчат по вкусу.

Достают мясо из бульона и охлаждают. Бульон процеживают. Из мяса делают фарш в него добавляют яйца, манку. Вымешивают не менее 5 мин.

Приступают к приготовлению фрикаделек с начинкой. На мясной блинчик с помощью пакетика кладут начинку. Закручивают пакетик таким образом, чтобы начинка оказалась внутри мяса. Должны получиться фрикадельки размером с куриное яйцо.

Теперь чистят и крупно режут картофель. Доводят бульон до кипения. Опускают в него картофель, мясные фрикадельки, томатную пасту. Еще раз доводят до кипения и варят на среднем огне 15 мин (за это время должен свариться картофель). Добавляют оставшуюся зелень и суп готов.

Другой характерной особенностью технологии армянской кухни, как и других восточных, является раздельность операций с последующим объединением разных частей блюда, многократная смена операций.

Обе эти черты ярко проявляются, например, при приготовлении армянских кондитерских изделий. Так, трудоемок, как правило, процесс раскатки многослойного теста (гата, назук), длительно и трудоемко приготовление сладостей из фруктов и орехов (оно иногда растягивается на несколько этапов и продолжается порой более полумесяца). При этом технологические приемы получения сладостей отличаются большой изобретательностью и сменой многих операций, с помощью которых даже простое овощное сырье - баклажаны, зеленые помидоры, тыква, а также незрелые грецкие орехи, арбузные корки - превращаются в оригинальные, изысканные по вкусу, аромату и даже консистенции кондитерские изделия.

Разнообразие технологических приемов довольно наглядно проявляется и в супах: здесь и супы с кисломолочно-яичной основой спасы, тановы), и раздельно приготовляемые бозбаши, и сложные виды лапши (тархана), и, наконец, внесение в навары и отвары многих компонентов, приготовленных вне этих отваров.

Основная цель перечисленных технологических приемов состоит в создании облагороженного продукта (блюда), вкус которого в результате длительной и сложной обработки и внесения массы дополнительных компонентов значительно обогащается. Отсюда обилие блюд с молотым мясом, к которому добавлены другие компоненты также в молотом состоянии. Таковы кололак, схторац, толма и др.

В армянской кухне, конечно, имеются блюда и из натурального мяса, например, армянский шашлык, пастынеры, мясные кчучи, а также блюда из целой домашней птицы, но они, во-первых, более древнего происхождения, реже употребляются в современной кухне и считаются ныне более простыми, а во-вторых, и в них мясо, хотя и сохраняет натуральную форму, также отличается новым вкусом.

**Пастынер**

Мясо промывают в холодной воде и нарезают на небольшие кусочки.

Разогревают глубокую сковороду, добавляют половину растительного масла и сливочного. Обильно посыпают солью и черным перцем. Обжаривают мясо под закрытой крышкой, регулярно перемешивая.

Тыкву очищают и нарезают на крупные кубики.

Разогревают сковороду с добавлением растительного масла и обжаривают тыкву до мягкости под закрытой крышкой.

Готовят соус. Очищают репчатый лук и нарезают в произвольной форме. Нежирную сметану отправляют в сковороду к тыкве, добавляют кусочек сливочного масла, солят и перемешивают. Бросают лавровый лист, заливают водой, добавляют лук и оставляют тушиться под закрытой крышкой.

Готовят пучок петрушки и кинзы, отрезают хвостики и крупно нарезают. Проверяют ножом мягкость тыквы. Добавляют зелень в сковороду, накрывают крышкой и доводят до готовности еще 10 мин.

Затем отправляют в сковороду помидоры (если помидоры не мелкие, то нарезают их) и снова накрывают крышкой минуты на три.

Соединяют соус с мясом, перемешивают и оставляют томиться 5-7 мин.

Выкладывают на блюдо. Мелко шинкуют кинзу и украшают зеленью блюдо.

Итак, армянская кухня располагает разнообразными по составу блюдами, отличается сложной, богатой, можно сказать, даже утонченной вкусовой и ароматической гаммой. Эта гамма, конечно, создается не только в результате своеобразных технологических процессов, она в значительной степени обусловлена самим составом пищевого сырья. Армянское пищевое сырье стабильно на протяжении многих веков, оно целиком связано с природными условиями армянских нагорий и Араратской долины. Древнейшее развитие скотоводства на армянских нагорьях привело постепенно к чрезвычайному разнообразию культивируемых видов домашнего скота и птицы армяне разводили и разводят коров, овец, буйволов, свиней, индеек, кур, гусей и уток. Используют они и дичь. В армянской кухне можно встретить чрезвычайно редкое для других кухонь сочетание различных видов мясного сырья в одном блюде. Например, одно из древнейших блюд - арганак - сочетает куриное и оленье мясо (последнее варят в курином бульоне).

Скотоводство стало также источником разнообразных молочных изделий - в основном кувшинных и бурдючных рассольных сыров, а также кисломолочных продуктов, являющихся производными мацуна или же его сочетаниями в разных пропорциях с сладкомолочными продуктами.

Эти продукты переработки молока играют весьма важную роль в армянской кухне и употребляются не только в чистом виде, но и входят либо как основа, либо как компоненты в состав ряда блюд.

В рационе армян большое место занимают сыры. Развитое домашнее сыроделие отличается не только богатым ассортиментом сыров, но и оригинальным использованием сыворотки и пахты и дальнейшей их переработкой. Так, из сыворотки от мацуна или из пахты делают творог жажик, а также сухую пахту чортан для длительного хранения. Все эти молочные продукты принадлежат к постоянным, непременным и почитаемым в народе продуктам питания наряду с хлебом. Их едят чаще всего утром, а, кроме того, также в обед.

Раннее возникновение земледелия в плодородных долинах Армении обусловило закрепившееся на тысячелетия использование широкого ассортимента зерновых в армянской кухне (полбы, проса, ячменя, пшеницы, риса), а также бобовых (фасоли, бобов, чечевицы, горного гороха), причем, как правило, не отдельно друг от друга (как, например, в русской кухне), а в сочетаниях. Так, суп зернушка состоит из нескольких видов бобов и круп. Имеются также различные зерно-бобовые каши. Как правило, эти блюда относятся к блюдам зимней кухни. Следует подчеркнуть, что в армянской кухне для крупяных блюд и супов употребляют предварительно особо обработанные пшеничные крупы: дзавар - крупа из слегка отваренного, а затем высушенного зерна, освобожденного после этого от шелухи, либо коркот - крупа из чуть подмоченного зерна, затем ошелушенного и высушенного. Как видим, здесь также имеет место усложненная технология, оказывающая влияние на вкус зерна. Поэтому воспроизведение армянских блюд без оригинального армянского пищевого сырья весьма затруднено.

Основным мучным изделием, занимающим большой удельный вес в рационе, является лаваш - особый хлеб.

Для приготовления мучных изделий используется мука не только нескольких видов, но и разных помолов, число которых доходит до полутора десятков.

Шире всего применяется пшеничная мука, но иногда ее сочетают с картофельным или кукурузным крахмалом.

Оригинальной армянской мукой является мука из поджаренной пшеницы - похиндз.

Из древних национальных блюд, приготовляемых из пшеничной муки без выделки теста, надо отметить хашил и асуда, напоминающие мучные кисели на пахте или виноградном соке.

В основном пшеничная мука идет на приготовление кондитерских изделий и хлеба разных сортов - лаваша и матнакаша.

Немалую роль в питании армян играют овощи и фрукты. Как и всюду в Закавказье, их употребляют сырыми, сушеными, квашеными и маринованными; помимо этого они служат обязательными компонентами при приготовлении супов и вторых блюд. При этом не только овощи, но и фрукты (айва, алыча, лимон, гранат, изюм, курага) широко используются в процессе приготовления мяса и рыбы, что придает им (особенно рыбным блюдам) своеобразный вкус. В мясные армянские супы наряду с картофелем и луком часто идут яблоки, айва, курага, грецкие орехи; в рыбные - кизил; в грибные - алыча, чернослив, изюм.

Совершенно самостоятельные овощные блюда в Армении готовят реже. В этом случае их основу составляют баклажаны, тыква или бобовые (горох, чечевица, фасоль), к которым добавляют другие овощные и фруктовые компоненты, пряности, молоко или масло. Овощной набор армянской кухни обычен для Закавказья. Пожалуй, более употребляема в Армении, чем в соседних республиках, лишь бамия. Овощной рацион дополняется, кроме того, дикорастущими травами - их около трехсот - и пряностями, из которых излюбленными являются черный перец, кинза, мята, эстрагон, базилик, чабрец и, конечно же, чеснок и лук, а для кондитерских изделий - корица, кардамон, гвоздика, отчасти шафран и ваниль.

Эта гамма пряностей несколько отличается от грузинской и азербайджанской, и не столько по составу, сколько по соотношению применяемых компонентов. Лук, например, применяется постоянно и в значительных количествах, в то время как чеснок - умереннее, причем больше и чаще в маринованном, а не в свежем виде.

В армянской кухне используется и местное рыбное сырье, для которого разработана своя технология. Основной вид рыбы - форель, мясо которой отличается нежным вкусом. Это и определило технологию армянских рыбных блюд - припускание, при котором всегда максимально сохраняется нежная консистенция рыбы.

Наконец, следует сказать несколько слов и о применении жиров в армянской кухне. Подавляющее большинство блюд готовят на то­пленом масле. Оно идет в супы, для тушения и жарения мяса, птицы, рыбы и овощей, а также в кондитерские изделия. Поскольку топленое масло приготовляют в Армении из мацуна, а мацун преимущественно из овечьего молока, то оно имеет характерный кисловатый привкус и аромат, передаваемый и тому блюду, в которое вводят масло. За неимением масла из мацуна для приготовления блюд армянской кухни целесообразно применять крестьянское или любительское сливочное масло. Растительные масла используются в армянской кухне реже - для приготовления рыбных и некоторых овощных блюд (фасоль, баклажаны). Причем традиционным является кунжутное масло, заменяемое также оливковым, а в последнее время подсолнечным.

На вкусовые качества блюд армянской кухни значительный отпечаток накладывают и способы их тепловой обработки. Как правило, это сложные виды тепловой обработки блюд из мяса, птицы и овощей. Одно и то же блюдо или пищевое сырье, например, мясо, может быть подвергнуто и обжариванию, и отвариванию, и тушению. При этом можно сказать, что тушение и как заключительный процесс при наплитном приготовлении, и как самостоятельный вид тепло­вой обработки (тушение в духовке или тандыре) преобладает. Поэтому многие блюда армянской кухни отличаются приятной нежной консистенцией (что называется, тают во рту) и не особенно резким кисловато-пряным вкусом и ароматом.

## 7 .1.5. Азербайджанская кухня

**7 .1.5. Азербайджанская кухня**

Своеобразие азербайджанской кухни заключается в том, что, обладая некоторыми сходными чертами с другими закавказскими кухнями: наличием одного и того же типа очага (тандыр), кухонной утвари и пищевого сырья, - она создала на этой базе несколько иное меню и в целом иную вкусовую гамму. Поэтому основной состав национальных азербайджанских блюд отличается самобытностью, хотя многие блюда, заимствованные, например, из армянской кухни (долма), входят в повседневное меню современного азербайджанца.

Азербайджанские блюда, имеющие в подавляющем большинстве тюркские названия, часто весьма похожи по названиям на блюда тюркоязычных народов Ближнего Востока и Средней Азии, но по существу, особенностям приготовления и вкусу гораздо ближе к иранской кухне.

Дело в том, что еще в VI-IV вв. до н.э. часть территории современного Азербайджана перешла в руки древнеперсидской династии Ахеменидов. А начиная с III-IV вв. н.э. территорией нынешнего Азербайджана овладели Сасаниды, основавшие сильное государство в Иране, поэтому становление феодальных отношений в Иране и Азербайджане, а вместе с тем и главных черт той материальной культуры, которая просуществовала много столетий в этих странах, происходило одновременно. Хотя затем Азербайджан испытал арабское завоевание в VIII в. и введение ислама, нашествие турок­сельджуков в XI-XII вв. и монгольские вторжения XIII-XIV вв., однако все это, оказав влияние на этнический состав, в меньшей степени затронуло уже сложившуюся материальную культуру, которая сохранила иранские черты. Кроме того, как раз на протяжении XVI-XVIII вв. Азербайджан находился в составе Ирана - и вновь персидское влияние в быту значительно возросло. Оно не только сохранилось до вхождения Азербайджана в состав России в первой трети XIX в., но и сказалось позднее, при окончательном формировании азербайджанской нации в конце XIX в.

В Южном Азербайджане, в Ленкоранско-Талыщском округе местной особенностью является приготовление фаршированной фруктами дичи (преимущественно фазанов) и другой домашней пти­цы на открытом огне, а также запеченной в тандыре рыбы с орехо­во-фруктовой начинкой; в Северном Азербайджане, близком к Дагестану, где сильнее тюркские влияния, главным блюдом является мясо-тестяной хинкал. В крупных городах - Баку, Шемахе (древняя столица Ширвана), Кировабаде (Гяндже в прошлом) - традиционное приготовление мясо-тестяных и пирожковых изделий: дюшбары, кутабов, а также иранских сладостей - шакербуры, курабье, пахлавы, халв и щербетов, рахат-лукума.

Отбор пищевого сырья, сделанный азербайджанской кухней за многовековую историю, отличается некоторыми существенными деталями от грузинского и армянского.

Основным мясом в азербайджанской кухне является баранина, причем предпочитается мясо молодых ягнят. Однако баранина не занимает здесь такого исключительного положения, как в Узбекистане. Наряду с бараниной довольно часто применяется и телятина, а в старой азербайджанской кухне заметное место занимала также дичь (фазаны, турачи, куропатки, перепелки), все более заменяемая ныне домашней птицей (курами, цесарками, в первую очередь цыплятами). Стремление к использованию молодого мяса объясняется тем, что его, как правило, готовят на открытом огне (старое мясо, особенно говяжье, для этого непригодно). Мясо приготовляют обычно с кислыми фруктами - кизилом, алычой и гранатами, причем кизил чаще сочетают с телятиной, алычу - с бараниной, а гранатовый сок - с дичью.

Гораздо большее, чем в других закавказских кухнях, место занимает в азербайджанской кухне рыба, которую готовят по технологии, разработанной для основного пищевого сырья - мяса и фруктов. Так, рыбу гриллируют подобно баранине на открытом огне мангала, т.е. приготовляют по типу шашлыка, сочетают с фруктами и орехами (миндалем), запекают в тандыре и коптят. Особым является приготовление рыбы по методу паровой бани (не путать с водяной баней!).

Все это в значительной степени связано с тем, что в азербайджанской кухне традиционна красная рыба (осетр, кутум), которая благодаря своим достоинствам дает возможность использовать указанную технологию.

Овощи, фрукты и особенно пряная зелень и съедобные травы применяются в рационе столь же широко и порой даже шире, чем в армянской и грузинской кухнях, но большей частью в свежем, а не в отваренном или жареном виде. Если же ее готовят с мясом или яйцами, то на долю зелени приходится порой чуть ли не более половины объема блюда (чучу, ажабсанда). Мясо при этом сильно раз­варивается, поэтому мясо-овощные блюда часто представляют собой зеленую кашу с мясной подливкой (сабза-говурма).

Среди овощей в современной азербайджанской кухне часто можно встретить картофель: его, например, вводят в суп пити. Однако классическая азербайджанская кухня, конечно, не знала картофеля и не могла применять его. Использование картофеля началось сравнительно недавно - уже в годы Советской власти. До этого его место занимали каштаны. Именно с каштанами лучше всего сочетаются азербайджанские кислые естественные (фруктовые) приправы к мясу - гора (незрелый виноград), абгора (сок незрелого винограда после непродолжительного брожения), нар и наршараб (гранат и его сгущенный сок), сумах (барбарис), ахта (кизил), сушеная и свежая алыча. Вот почему для получения характерной азербайджанской вкусовой гаммы лучше использовать в мясных и мясо-овощных блюдах каштаны, а не картофель.

Для азербайджанской кухни вообще характерно употребление в основном надземных овощей. Крайне мало употребляются корнеплоды - свекла, морковь, редька. Зато в почете всякие травы (пряные, ароматические, нейтральные), зеленые, овощи (артишоки, спаржа, так называемая дербентская салатная капуста с мелкими кочанами конической формы, горох нут, зеленая фасоль). Фруктам и орехам (каштанам, фундуку, миндалю, лещине, грецкому ореху) также отдается предпочтение, и они употребляются наравне с овощами. Так, в азербайджанской кухне фрукты жарят на сливочном масле, особенно кайсу (курагу), алычу, персики.

Зеленый лук в азербайджанской кухне применяется чаще, чем репчатый, и в очень больших количествах, обычно как закуска ко всем жареным мясным блюдам. Точно так же используется чеснок, местные сорта которого не обладают особой остротой и идут в пищу вместе с зеленым пером. Из других пряных трав чаще всего встречаются кресс (луговой и горный), лук-порей, зелень петрушки, эстрагон, кудрявая и яблочная мята, мелисса, кориандр (кинза), немного реже - чабрец и еще реже - укроп и ажгон (зира). В то же время использование классических пряностей в азербайджанской кухне относительно ограничено: для мясных, рыбных и овощных блюд используется черный перец, для сладких и кондитерских - корица, кардамон, а для пловов, рыбы и шербетов - настоящий шафран, называемый иранским шафраном в отличие от употребляемого в Грузии имеретинского шафрана (кардобенедикта). Именно шафран, столь почитавшийся в древней Мидии и Персии, считается азербайджанской национальной пряностью. Красный перец и вообще жгучие пряные сочетания малоупотребляемы в азербайджанской кухне, за исключением районов, прилегающих к Грузии и Дагестану.

Из ароматических растений в пищу используются лепестки розы, что, как и применение каштанов, отличает азербайджанскую кухню от соседних закавказских. На розах настаивают сиропы, варят из них варенье, употребляют розовое масло в шербеты.

Из нейтральных диких трав, идущих в качестве зеленой вареной массы к мясным блюдам и пловам, предпочитают спорыш, называемый по-азербайджански кырпыгын.

Вообще основной особенностью азербайджанской кухни следует считать сочетание нейтральных по вкусу пресноватых пищевых продуктов, например, отварного риса, каштанов или спорыша, непосоленного молодого мяса, яиц или рыбы с выраженными кислыми растительными и молочными продуктами - в результате получается, с одной стороны, контраст пресного и кислого, с другой - смягчение резко кислого вкуса до умеренно кисловатого, приятного. Это подтверждается такими блюдами, как довга, применением граната и алычи в мясных и рыбных блюдах и даже приготовлением из абрикосов и персиков не урюка и тем более не шепталы (особо сладкий урюк), как в Средней Азии, а преимущественно кайсы (кураги), отличающейся кисловатым привкусом.

Многие блюда азербайджанской кухни имеются и в кухнях других народов (шашлык, долма, чанахи, пловы, пельмени). Однако они иногда отличаются технологией. Например, три вида азербайджанских пельменей - дюшбара, курзе и гиймя-хинкал - отличаются друг от друга общей величиной и формой, составом теста и начинкой и способом их расположения (подробнее см. об этом в описании рецептов мясотестяных блюд).

**Кюфта**

Сначала нужно замочить горох на ночь. Утром хорошо промывают и ставят варить. Баранину нарезают мелкими кусочками. Пропускают через мясорубку вместе с луком. Добавляют промытый и сырой рис, немного сухой мяты, перец и соль.

Курагу предварительно замачивают в воде до мягкости и разрезают на 4 части каждую, если она крупная. Из фарша сформировать большие шарики, в отличие от фрикаделек и тефтелей, примерно 5-6 см в диаметре. Внутрь каждого шарика вкладывают четвертинку кураги. Чтобы кюфта не развалилась при варке, руки нужно смачивать в очень соленой воде.

Опускают кюфту в кастрюлю к гороху, который должен быть уже сварен почти до готовности. Туда же опускают разрезанный крупно картофель. Варят до готовности картофеля. Кюфта должна всплыть. Можно добавить в бульон одну морковку, но это совсем не обязательно.

Шафран заливают кипятком и дают настояться минут 10.

Добавляют процеженный шафран в бульон с кюфтой. Он придаст блюду очень красивый желтый цвет.

Все готово, можно разливать по тарелкам и подавать, посыпав зеленью.

7.2. Украинская кухня: ассортимент и особенности приготовления

Украинская кухня - одна из самых богатых и интересных кухонь мира. Благодаря разнообразию превосходных блюд и их высоким вкусовым качествам она получила распространение далеко за пределами Украины. Некоторые блюда, например, борщи и вареники, давно вошли в меню международной кухни.

Еще во времена Киевской Руси вместе с христианством славянами были восприняты новые для славян овощи и многие блюда богатейшей византийской кухни, включая борщ (национальное блюдо Древнего Рима).

Украинская национальная кухня в своих основных чертах сложилась в начале XIX в., а окончательно оформилась в первой половине ХХ в. До тех пор она была весьма близка к родственным ей польской и белорусской кухням.

Традиции древнерусской кухни не вошли в национальную украинскую кухню, и причиной этого явилось монголо-татарское владычество.

Некоторые технологические приемы украинская кухня переняла у немецкой и венгерской кухонь, а также татарской и турецкой, по­своему видоизменив их. Например, свойственное тюркским кухням обжаривание продуктов в перекаленном масле превратилось в украинское «смажение» (пассерование овощей для борща и вторых блюд), что совершенно не свойственно русской кухне.

В украинской национальной кухне преимущественно используются такие продукты, как свинина, сало, свекла, пшеничная мука. Ей свойственно обильное использование яиц, разнообразие мучных изделий.

Сало, любимый национальный продукт, не только подают как самостоятельное блюдо (соленое, вареное, копченое и жареное), но и используют в качестве приправы и жировой основы для самых разнообразных блюд, даже сладких, сочетая его с сахаром или патокой.

Из всех видов теста украинцы предпочитают пресное - простое, заварное, сдобное, песочное. К национальным блюдам относятся из­делия из простого бездрожжевого теста: вареники, галушки, гречаники, коржи, вергуны.

Важную роль в питании играют овощи, которые подают в виде гарниров к жирной мясной пище или как самостоятельное блюдо.

Первое место принадлежит свекле, которую можно назвать национальным овощем и которую употребляют не только в свежем, вареном, но и в квашеном виде.

Широко используются бобовые: бобы, чечевица, особенно фасоль (но не в стручках).

Из других овощных культур можно назвать морковь, тыкву, картофель, помидоры и кукурузу, которые также очень популярны на Украине.

Из фруктов и ягод на Украине популярностью пользуются вишня, слива, груша, смородина, арбуз и в меньшей степени яблоки и малина. Фрукты и ягоды едят мочеными, сушеными и копчено-вялеными.

Блюда самобытной национальной украинской кухни, имеющей богатое историческое прошлое и традиции, обогатят любой ежедневный и праздничный стол, всегда порадуют ваших близких и гостей.

Украинская кухня настолько уникальна, что ее практически невозможно спутать ни с какой другой. Редко кто не знает, что такое украинский борщ, кулеши, голубцы, запеканки, крученики и прочее. Это, пожалуй, самые знаменитые и самые распространенные блюда украинской кухни.

Рецепты украинской кухни изобилуют чесноком в качестве приправы. Чеснок добавляется практически в каждое блюдо и каждому из них придает неповторимый вкус и необычный аромат, дополняя и завершая композицию. Для украинской кухни характерны блюда из рыбы. Например, сиченики, биточки, рыба с капустой и творогом и прочее.

Необыкновенно популярны на Украине овощные блюда. К самым распространенным овощам в рецептах украинской кухни относятся картофель, капуста, свекла (по-украински буряк).

Так же, как и русская, украинская кухня богата на всевозможные мучные изделия. К таковым относятся пампушки, вареники, галушки - один из национальных символов Украины.

В рецептах украинской кухни очень много и сладких блюд. Это разнообразные ягодные и фруктовые салаты, холодцы из ягод, узвары, кисели и снежки. Напитки из фруктов и ягод тоже весьма популярны. Из фруктов и ягод украинцы предпочитают сливу, вишню, грушу, смородину, арбуз и чуть меньше малину и яблоки.

Блюда украинской кухни широко известны за пределами страны. Но, пожалуй, наиболее известным блюдом является украинский борщ. Чаще всего Украину ассоциируют с борщом и салом. Это самые узнаваемые «бренды» украинской кухни.

О национальной украинской кухне стали говорить довольно поздно. До XVII в. ее было сложно отделить от польской и белорусской кулинарных традиций. Обусловлено это историческими условиями и непростой судьбой украинской государственности. Основными продуктами украинской кухни могут считаться свинина, свекла, мука и некоторые другие. Ключевыми способами приготовления блюд является комплексная тепловая обработка большого количества ингредиентов, которые в процессе приготовления не теряют свой уникальный вкус, а, напротив, приобретают его новые оттенки.

Одним из самых любимых продуктов украинцев является сало. Оно может употребляться в качестве компонента блюд и в качестве самостоятельного кушанья. Такое весьма трепетное отношение к свинине роднит украинскую кухню с кухнями западных славян и белорусов.

Сало в украинской кухне используют по-всякому. Его едят соленым, копченым, перченым, вареным и жареным. Сало используют даже приготовления кондитерских изделий. Например, знаменитые вергуны жарят именно на свином сале.

В 1990-е годы на Украине из патриотических соображений было изобретено несколько видов конфет «Сало в шоколаде».

Непревзойденное «Сало в шоколаде», непременно запиваемое горилкой, не могло быть изобретено нигде в мире, кроме великой самостийной Украины.

Немыслима украинская кухня без томатов и подсолнечного масла, хотя они вошли в кулинарную традицию уже в XIX в., когда основы украинской кухни уже сложились.

Широкое использова­ние яиц является отличительной особенностью рецептов украинской кухни. Это практически, как сало, необходимое дополнение любого блюда. Что уж говорить еще об одном из традиционных блюд украинской кухни в различных вариациях. Речь идет, конечно, о всевозможных видах «яешен» (яичниц).

Национальными алкогольными напитками для украинцев являются водка, вино, домашние настойки и, безусловно, знаменитая горилка. Широко известна во всем мире медовая вод­ка с перцем, рецепт которой придумали украинцы.

В ней сочетаются разные, даже противоречивые вкусы, создающие тем не менее весьма гармоничное сочетание.

Украинская кухня одновременно изобильна и проста, традиционна и чрезвычайно многообразна. Традиции украинской кухни - достойная часть мировой кулинарной традиции.

У русских из блюд украинской кухни наиболее популярны украинский борщ и гречневая каша.

## 7.3. Казахская кухня: супы, мясные горячие блюда

Среди кухонь мира актуальным является вопрос о казахских традициях, особенностях национальной казахской кухни, значении национальной казахской кухни.

Прочно сохраняются национальные особенности и традиции в казахской национальной кухне. Основу ее издавна составляют продукты животноводства - мясо и молоко. Позже, с развитием земледелия, казахи стали употреблять мучные продукты.

Вся казахская кухня в течение длительного периода строилась на использовании мяса и молока. Конина и баранина, кобылье, овечье, коровье и верблюжье молоко и продукты их переработки (скороспелые творожные сыры, кумыс).

Развитие казахской кулинарии шло в направлении разработки таких полуфабрикатов из мяса и молока, которые могли бы сохраниться долгое время в условиях кочевья и в то же время были вкусны и не приедались при частом употреблении.

Так возникло и получило развитие изготовление копченых, солено-копченых и копчено-вареных полуфабрикатов из различных частей конины (конских колбас), жаренных из баранины и бараньего ливера. Значительное распространение получило изготовление кисломолочных полуфабрикатов и продуктов - кумыса, скороспелых сыров, курта, сарысу. Они не только легкие, транспортабельные и не­портящиеся при длительных перевозках, но и удобны для употребления в холодном виде.

Продукты земледелия поздно вошли в казахское меню. Первым зерном, ставшим известным казахам и занявшим основное место в их кухне как национальный злак, было просо. Затем появились другие продукты земледелия - главным образом зерно (пшеница, рожь) и мука из него.

Так, к концу XIX - началу: ХХ в. сложилась характерная особенность казахской кухни и казахского национального стола - преобладание мясных и мучных изделий и сочетаний из мяса и муки в основных национальных блюдах, классическим примером которых является мясо по-казахски. В то же время употребление различных продуктов переработки кобыльего и овечьего молока - кумыса, курта, айрана, сарысу и иримшика - несколько отошло на второй план.

Казахская кухня развивалась не изолированно, многое было заимствовано у соседних народов Средней Азии - узбеков, таджиков, дунган, уйгуров. Эти заимствования касались в первую очередь приготовления жареных мясных блюд (с использованием масла) и более сложных мясо-мучных изделий (самсы, мантов), а также употребления отдельных продуктов (чая, фруктов, бахчевых культур), которые стали шире использоваться в рационе казахов. Из русской кухни в: ХХ в. было заимствовано казахами повседневное употребление овощей (особенно картофеля, моркови, огурцов, редьки, чаще всего используемых в виде салатов), а также использование яиц и мяса кур, которые с развитием птицеводства на базе зернового хозяйства стали традиционными продуктами в казахской кухне.

Однако ни технологические заимствования, ни расширения ассортимента продуктов в принципе не изменили основных национальных особенностей казахской кухни, ее специфики, а только сделали ее более разнообразной.