

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
Одеська національна академія харчових технологій

Кафедра технології ресторанного  
і оздоровчого харчування

## КОНСПЕКТ ЛЕКЦІЙ

З дисципліни «КУЛЬТУРА ХАРЧУВАННЯ»  
Для студентів спеціальності 181 «Харчові технології»  
денної та заочної форм навчання

Затверджено

Методичною Радою ОНАХТ

Протокол № 3 від 07.11.2019р.

Одеса ОНАХТ 2019

Конспект лекцій з дисципліни «Культура харчування» для студентів галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» ступеню вищої освіти «Бакалавр», освітньо-професійної програми «Технології ресторанного бізнесу» денної та заочної форм навчання / Укладачі: О.В. Золовська, А.В. Жмудь. – Одеса:ОНАХТ, 2019, 71с.

Укладач: О.В. Золовська, канд. техн.. наук, доцент

А.В. Жмудь, канд. техн.. наук, асистент

Відповідальна за випуск

завідуюча кафедрою технології

ресторанного і оздоровчого харчування

Л.М. Тележенко, д-р технічних наук, професор

## Зміст

### ВСТУП

Лекція 1	Загальна інформація щодо вивчення дисципліни .....	5
Лекція 2	Загальні поняття про етикет .....	7
Лекція 3	Організація харчування. Умови харчування і методи обслуговування .....	16
Лекція 4	Види прийомів та їх обслуговування. Ресторанний і застільний етикет в країнах Європи .....	26
Лекція 5	Культура харчування та релігія .....	40
Лекція 6	Особливості формування традицій і культури харчування слов'янських народів .....	48
Лекція 7	Особливості формування традицій і культури харчування народів Європи .....	50
Лекція 8	Особливості формування традицій і культури харчування народів з різних континентів .....	61

## ВСТУП

Метою вивчення дисципліни «Культура харчування» є формування у студентів уявлення щодо культури та традицій харчування народів світу, а також шляхів задоволення їхніх потреб у харчуванні, правил етикету.

Студент повинен знати:

- особливості традиції та культури харчування народів світу;
- сучасні форми, схеми та методи обслуговування іноземних громадян (туристів) в закладах ресторанного господарства своєї країни.

Студент повинен вміти:

- вільно володіти термінами та визначеннями щодо культури та традицій харчування народів світу;
- вільно визначати склад меню для туристів з різних країн світу;
- вільно визначати сировину та страви, не рекомендовані для туристів з тієї чи іншої країни світу.

Культура харчування - це:

- ✓ знання основ правильного харчування;
- ✓ знання властивостей продуктів і їх впливу на організм, вміння їх правильно вибирати і готувати, по максимуму використовуючи всі корисні речовини;
- ✓ знання правил подачі страв та прийому їжі, тобто знання культури споживання готової їжі;
- ✓ економічне ставлення до продуктів харчування.

## **Лекція 1. Загальна інформація щодо вивчення дисципліни**

*План:*

*1. Об'єкт, предмет та задачі курсу. Мета вивчення дисципліни*

*2. Історія розвитку культури та традицій харчування народів світу*

### ***1. Об'єкт, предмет та задачі курсу. Мета вивчення дисципліни***

Метою вивчення дисципліни є формування уявлення щодо культури та традицій харчування народів світу, шляхів задоволення їхніх потреб у харчуванні, правил етикету.

### ***2. Історія розвитку культури та традицій харчування народів світу***

Кожен народ має свій неповторний уклад життя, свої обряди, звичаї, танці, пісні, легенди, які проявляються і в кулінарії. Гастрономічні звички, пристрасті й антипатії, способи готування їжі й прийоми подачі страв склалися в кожного народу протягом століть, і в силу цієї обставини кулінарія є об'єктом вивчення не тільки фахівців харчування, але рівною мірою й медиків (геронтологів), соціологів, етнографів, істориків, фахівців туристичного й готельно-ресторанного бізнесу.

Вихідний набір продуктів, що становлять основу тієї або іншої національної кухні, цілком визначається тим, що дають природа й матеріальне виробництво (землеробство, тваринництво, різноманітні промисли), але на цій основі кожен народ має специфічні особливості, що виразилися, зокрема, у неповторному смаку або особливих присмаках страв. Так, наприклад, рис є основою харчування багатьох народів, що населяють азійський материк, але плов, приготовлений узбецьким й індійським кухарями, сприймаються як зовсім різні страви. Коріння цих особливостей ідуть у глиб століть. У появі їх зіграли свою роль різні фактори: в одних випадках це географічне положення або економічні умови, в інші – релігійні вірування, система культових заборон, стародавні звичаї, що регламентували

спосіб життя, і ін.

Незважаючи на історично сформований традиційний характер харчування, кулінарія являє собою одну з найменш ізольованих частин національної культури. Так, можна з повним правом говорити про нині сформовану сучасну вітчизняну кулінарію, що увібрала в себе все краще з кухонь народів далекого й ближнього зарубіжжя. Українські борщі й вареники, російські пироги й млинці, грузинські шашлики, вірменська долма, японські суши, швейцарське фондю, італійські карпаччо й піца, американські гамбургери, східна шаурма й багато інших національних страв давно вже стали інтернаціональними, здобувши загальне визнання.

Бурхливий ріст туризму в останні роки викликав до життя потребу глибше вивчити особливості харчування різних народів. Жителі півдня, наприклад, люблять гостру їжу, жителі півночі більш помірно вживають спеції й приправи.

Кожному туристові цікаво познайомитися з кулінарією країни, у яку він прибув. З іншого боку, ритуал гостинності в будь-якій країні обов'язково передбачає вміння хазяїв нагодувати гостя тим, що він звичайно їсть вдома.

Обслуговування іноземних гостей і туристів у ресторанах, кафе й барах має свої особливості, які пов'язані не стільки з якоюсь особливою культурою обслуговування (культура обслуговування повинна бути завжди висока), скільки з урахуванням традицій харчування різних народів. Це, до речі, і визначає рівень культури й клас підприємства.

## Лекція 2. Загальні поняття про етикет

*План:*

- 1. Поняття про етикет. Історія виникнення.*
- 2. Види етикету.*
- 3. Професійний етикет для ЗРГ*

### ***1. Поняття про етикет. Історія виникнення.***

Етикет (від фр. *Étiquette* - етикетка, напис) - норми і правила поведінки людей у суспільстві. У сучасному вигляді і значенні слово було вперше вжито при дворі короля Франції Людовіка XIV - гостям були роздані картки (етикетки) з викладом того, як вони повинні триматися; хоча певні склепіння норм і правил поведінки існували вже з найдавніших часів

Традиційно прийнято вважати, що країнами-родоначальницями етикету є Англія і Франція, але уклад життя в цих країнах у той час був такий, що в даних жорстоких і грубих умовах людина не могла удосконалюватися у своїх духовних і моральних починаннях. Певні моральні правила і манери поведінки зародилися приблизно в XIV столітті в Італії, де вже в той час соціальна сутність і культура особистості почали виходити на одне з перших місць.

Однак саме поняття «Етикет» зародилося набагато раніше. Європу не можна Назвати батьківщиною етикету. До наших днів дійшли пам'ятники культури Стародавнього Єгипту з його складною системою в межах палацу відносин і дипломатичними церемоніями.

У Стародавній Індії етикет існував в рамках кастової системи. Учень повинен був знати правила спілкування з представниками і вищих і нижчих каст.

У Стародавньому Китаї до 1-го тис. До н.е. були вироблені норми поведінки, іменувалися «чи», які пізніше були зафіксовані в трьох трактатах. Ці тексти являють собою збірники правил поведінки, проведення різних

обрядів і регламентують своє суспільне життя.

Початок системи придворного церемоніалу в Європі було покладено в Стародавній Греції і до тонкощів розроблено в Стародавньому Римі. Своєї вершини римський церемоніал досяг у святкових ходах - тріумфи, присвячених перемогам римського війська при поверненні додому. Тріумфальні церемонії вироблялися століттями.

У той час як в Стародавній Греції і Стародавньому Римі вже були розроблені численні і суворі правила палацового етикету, на територіях сучасних Англії, Франції, Німеччини в перші століття нової ери ще зустрічалися первісні звичаї. Розвиток етикету в країнах Європи пов'язано з поширенням християнства і процедура християнського богослужіння лягла в основу правил міжнародного етикету.

Вважається, що західноєвропейський етикет почав формуватися в часи Середньовіччя. До 12-13 вв. визначився якийсь набір правил, призначених для життя. Перший в історії збір правил європейського етикету вийшов у світ в Італії під назвою «Правила хороших манер і компліментів».

З 15 в. придворний етикет в Європі все більш ускладнювався. Все життя придворних було строго регламентовано. Писалися сотні посібників з етикету. З'явилася спеціальна посада розпорядник церемоній - головний знавець етикету. Особливо складна система етикету встановилася у Франції в часи абсолютизму королівської влади. Апогеєм вона досягла при Людовіку 14: життя двору було цілком і повністю підпорядкована вимогам етикету. Наприклад, під час королівської трапези всі піддані повинні були стояти, королева і принци мали право сидіти на стільцях, члени королівської сім'ї - на табуретах.

Кожна суспільно-політична формація, кожне стан виробляли власні правила етикету.

Історична ініціатива у справі розробки та затвердження норм етикету Росії сходила від Петра Романова (Першого), в 1709 р видав Указ про покарання всіх, хто вів себе «в порушення етикету». Даний Государ,



прорубати «вікно в Європу», впроваджував в основному непідприємницькі аспекти етикету, пов'язані з одягом, зовнішнім виглядом, манерами поведінки в громадських місцях. Оскільки зазначені аспекти не співвідносилися з національними традиціями росіян, вони були відкинуті після смерті Петра. Імператриці Єлизавета і Катерина Велика відбирали лише ті правила іноземного етикету, які відповідали національній культурі Росії.

## ***2. Види етикету.***

Сформовані норми моральності є результатом тривалого процесу становлення взаємин між людьми. Без дотримання цих норм неможливі політичні, економічні, культурні відносини, тому що не можна існувати, не поважати один одного, не накладаючи на себе певних обмежень. Сучасний етикет успадковує звичаї практично всіх народів від сивої давнини до наших днів. В основі своїй ці правила поведінки є загальними, оскільки вони дотримуються представниками не тільки даного суспільства, а й самих різних соціально-політичних систем, що існують у сучасному світі. Народи вносять в етикет поправки і доповнення, обумовлені національними традиціями і звичаями.

Розрізняють декілька видів етикету, основними з яких є:

1. державний - строго регламентований порядок і форми обходження, установлені у глав держав;
2. дипломатичний - правила поведінки дипломатів і інших офіційних осіб при контактах один з одним на різних прийомах, візитах, переговорах;
3. військовий - звід загальноприйнятих правил, норм і манер поведінки військовослужбовців у всіх сферах їхньої діяльності;
4. релігійний - правила спілкування з представниками культу тієї чи іншої конфесії;
5. загальногромадянський - сукупність правил, традицій, додержуються громадянами при спілкуванні один з одним. Ділиться на кілька підвидів:
  - Ділового та неділового спілкування

- Обрядовий
- Застільний
- Бесіди - візуальної, телефонного, електронного і т. д.

Більшість правил дипломатичного, військового і загальногромадянського етикету тією чи іншою мірою збігаються. Відмінність між ними полягає в тому, що дотриманню правил етикету дипломатами надається більше значення, оскільки відступ від них чи порушення цих правил може завдати шкоди престижу країни.

Що стосується загальногромадянського етикету, то в міру змін умов життя людей, зростання освіти і культури одні правила поведінки змінюються іншими. Те, що раніше вважалося непристойним, стає загальноприйнятим і навпаки (наприклад, штани в Середні століття могли коштувати жінці життя).

Норми етикету, на відміну від норм моралі, є умовними, вони несуть ніби характер неписаної угоди про те, що в поведженні людей є загальноприйнятим, а що ні. Кожна культурна людина повинна не тільки знати і дотримуватися основних норм етикету, але і розуміти необхідність визначених правил і взаємин. Манери багато в чому відбивають внутрішню культуру людини, його моральні й інтелектуальні якості. Уміння правильно поводитися в суспільстві має дуже велике значення: воно полегшує встановлення контактів, сприяє досягненню взаєморозуміння, створює гарні, стійкі взаємини.

Слід зазначити, що тактовна і вихована людина поводиться відповідно до норм етикету не тільки на офіційних церемоніях, але і вдома. На жаль, зустрічаються люди з подвійним стандартом поведінки: один на людях, інший - вдома. На роботі, зі знайомими вони ввічливі, ввічливі, а з близькими людьми грубі і нетактовні. Це говорить про невисоку культуру людини і поганому вихованні.

Сучасний етикет регламентує поведження людей у побуті, на службі, у громадських місцях, на різного роду офіційних заходах прийомах, переговорах і т. Д.

Отже, етикет - це важлива частина загальнолюдської культури, вироблена протягом багатьох століть всіма народами відповідно до їхніх представлень про добро, справедливість, моральності.

### ***3. Професійний етикет для ЗРГ***

У сфері гостинності вміння ефективно спілкуватися з гостями має величезне значення для успішної роботи.

Ділове спілкування – спілкування між людьми в діловій сфері діяльності, на роботі. Право ділового спілкування відображені в діловому етикеті і професійній етиці персоналу ресторанного бізнесу.

Діловий етикет – сукупність правил поведінки, що регулюють зовнішні прояви людських взаємин у діловій сфері – на роботі.

Діловий стиль офіціанта і бармена має три складові:

- \* діловий стиль у зовнішньому вигляді
- \* діловий стиль в поведінці
- \* діловий стиль в мові (мовний етикет)

Одяг – Фірмовий одяг, випраний, ретельно випрасуваний, з усіма гудзиками, працюючими блискавками. Під час роботи застебнуті всі гудзики, блискавки.

Взуття – Добре начищене взуття, зручне, на низькому каблучі.

Аксесуари (біжутерія, пірсинг і т.д) – Повна відсутність

Ювелірні вироби – Обручка

Макіяж – Денний, неяскавий, переважно застосування пастельних тонів косметики.

Зачіска – Чисте волосся. Коротке волосся: наявність стрижки, волосся покладені в зачіску.

Довгі волосся повністю збираються в зачіску.

Руки – Обов'язкова наявність манікюру. Лак для нігтів безбарвного або постільного тонів.

Відсутність накладних нігтів. Відсутність гнійничкових захворювань.

Парфум – Відсутність парфуму. Обов'язкове застосування дезодоранту-антіперсперанту тривалого дії з нейтральним запахом, свіжості.

Гігієна тіла – Обов'язково перед працею приймати душ

Гігієна порожнини рота – Для всіх, особливо для курців, необхідне використання спрею – освіжувача дихання.

### **Правила поведінки**

Працівники залу ЗРГ – особи офіційні, вони представляють заклад і повинні робити це на вищому рівні. Не потрібно приносити на роботу свої особисті проблеми.

Люди приходять в ЗРГ як у гості і працівник, як привітний господар, повинен проявити повну гостинність і привітність. Тому настрій має бути відмінним, радісним.

Міміка працівника завжди повинна бути привабливою, міміка - вільна і розкута. Щира посмішка створює атмосферу гостинності та душевності, піднімає настрій. Не слід напружувати м'язи при реакції на дію гостя, навпаки, лицьові м'язи повинні бути розслаблені.

Гостю неприємно бачити працівника, з напруженим виразом обличчя, здивовано піднятими бровами, підкресленим виразом здивування. Погляд уважний, але не пильний, дивитися потрібно в очі гостя. Контакт очей означає довіру співрозмовників один одному. Прямий контакт очей більш ніж 10 сек. Може викликати деякий дискомфорт і занепокоєння або показати прагнення до домінування. Щоб не втомлювати співрозмовника психологічним тиском, краще дивитися на перенісся партнера.

**Голос** спокійний, тональність середня.

Неприпустимі покашлювання, перехід на високі тони.

Мова - Швидкість мови помірна, середня.

Неприпустимо говорити швидко, скоромовкою.

Неприпустимо говорити повільно, з паузами. У обох випадках працівник ЗРГ буде дратувати гостей.

Жести - Стримані. Ні на кого і ні на що не можна показувати пальцем. Не можна спілкуватися з колегами, а тим більше, з гостями, знаходячись від них на великій відстані, через зал.

Спілкування відбувається за допомогою мови, на відстані 0,5-1 м. Не торкайтеся гостям, це недоречно.

Поза - На своїй позиції в залі працівник ЗРГ повинен стояти прямо, не облокочуючись на стіну, сервант або стіл. Не слід тримати руки в кишенях.

Хода і постава - Красива постава - легкі й витончені рухи, без різких поворотів, розмахування руками, випинання грудей і живота. Слід пересуватися по залу швидко, але досить розміри, не бігом, легкими кроками.

Особистий простір 0,5 -1 м

#### **Неприпустимі дії працівника ЗРГ:**

- \* Спиратися на стіл, притулятися до стін
- \* Схрещувати руки на грудях і класти руки в кишені
- \* Користуватися зубочисткою, жувати жувальну гумку
- \* Збиратися групами, перемовлятися з колегами
- \* Поправляти взуття, одяг чи волосся в залі
- \* Їсти або пити на очах у гостей
- \* Виходити за межі кафе у формі
- \* Залишати робоче місце без дозволу адміністратора (перекур або інші причини) в «годину пік»
- \* Спілкуватися в робочий час з друзями та родичами
- \* Курити при наявності гостей за обслуговується столом
- \* Користуватися гостьовими туалетами
- \* Вживати в їжу залишки страв і напоїв
- \* Користуватися і мати при собі під час роботи мобільним телефоном

#### **Мовний етикет**

Поняття «мовний етикет» відповідає поняттю "культура мови".

### *Вимога до мови.*

1. Точність мови - вміння коротко, однозначно висловлювати свої думки.

2. Ясність мови офіціанта і бармена в розмові полягає в тому, щоб дати коротку і вичерпну характеристику послуг, надаваних кафе.

3. Простота і лаконічність. Важливе значення має вміння офіціанта і бармена висловлювати свою думку просто, без зайвих слів -паразитів: ну, от, це саме, значить, типу, як би і т.д.

4. Вічливість. Вона проявляється у використанні етикетних слів, в доброзичливому, спокійному тоні. При спілкуванні з гостями не можна переходити на побутової розмовна мова. Чим більше етикетних слів і виразів використовує людина, тим приємніше з ним спілкуватися, тим доброзичливіше ставляться до нього навколишні люди. Немаловажне значення має інтонація, з якою вимовляють етикетні слова. Вона повинна бути природною, щирою, доброзичливою.

Етикетні слова і фрази - це особлива група слів і фраз, яка допомагає встановлювати доброзичливий тон зі співрозмовником. Це слова і фрази - шаблони, що допомагають спілкуватися коректно, без зайвих емоцій, з дотриманням дистанції м / д людьми, з вираженням поваги і урочистості.

Привітання - З нього починається будь-який вид мовного спілкування -  
Добрий день (ранок,  
вечір)

Звернення - зв'язано з початком спілкування, в адресації до співрозмовника особисто, висловлює зацікавленість в особистості людини.  
«Власне ім'я людини – найприємніша мелодія на світ» Дейл Карнегі. - Ви  
Ім'я, ім'я та по батькові

Запрошення - Пов'язано з встановленням відносин. Воно повинно звучати відкрито, містити причину, привід захід Ласкаво просимо ....

Комплімент - Повинен бути доречний, щирий, сприйматися однозначно  
- У Вас тонке почуття гумору ....

Прохання - Будьте ласкаві ..

Питання - Ви бажаєте ....

Пропозиція - Я можу вам запропонувати ...

Вибачення - Перепрошую ..

Подяка - Я Вам дякую ..

Побажання - Приємного відпочинку, смачного..

Прощання - Завершує будь-який вид мовного спілкування - До побачення ...

Етикетні фрази починаються з елемента вибачення. Це може бути вибачення за те, що офіціант відволікає гостей то бесіди, наприклад. У самому загальному випадку мовний етикет вимагає поводження з поблажливої фрази, навіть якщо і не за що вибачатися - це вираження ввічливості і поваги до персони гостя, підняття його значимості.

- Прошу Вибачення, я можу Вас попросити передати страву Вашому співрозмовнику? Дякую вам.

- Вибачте За турботу, будь ласка, я можу подавати гарячу страву?

5. Відсутність частки «не». Питання, що задаються за допомогою негативної частки «не», викликають відчуття суперечності і швидкий відповідь гостя: «Не хочу». Тому ніколи не використовуйте частку «не» в своїх питаннях гостю.

6. Вміння висловлювати свої думки граматично правильно.

Важливо підбирати слова і вирази, які повно і грамотно передавали б те, що необхідно сказати. Необхідно мати багатий словниковий запас, вміння правильно формулювати свою думку.

7. Застосовувати тільки стилістично правильні вирази: «оплатіть рахунок» замість «пробийте чек».

8. Дотримуйтесь норм наголосів і вимови.

9. Знати рід іменників, особливо іноземних слів: кава - чоловічий рід, «мексиканська кава».

10. В мові офіціантів і барменів вживаються дієслова, що означають розкладання предметів. Слід твердо засвоїти, що в даних випадках можна використовувати тільки дієслова класти і покласти і їх форми: я кладу, я покладу, ти кладеш, ти покладеш, він кладе, він покладе, ми кладемо, ми покладемо і т.д. Не можна говорити ложить і покласти і їх форми (ложу, положиш, ложите, поклади)

Правильно	Неправильно
Використана	Брудна
Залишки їжі	Об'їдки
Піднос	Рознос
Ви дозволите принести наступну страву? Ви вже поїли?	
Я можу Вам запропонувати ..?	Ще щось будете їсти?
Прошу вибачення	Вибачаюсь

### **Лекція 3. Організація харчування. Умови харчування і методи обслуговування**

#### *План*

- 1. Основні умови харчування.*
- 2. Система обслуговування і види сніданків.*
- 3. Види сервісу.*
- 4. Методи обслуговування.*

#### **1. Основні умови харчування**

Ресторанний сервіс відтворює ставлення з орієнтацією на збереження мобільно-стійкого стану відвідувачів - туристів. Як правило, ресторанний сервіс в готельно-туристичному комплексі підпорядкований трьом найважливішим завданням:



- 1) надати збалансоване харчування;
- 2) залучити туристів до використання додаткових ресторанних послуг (формування нових потреб);
- 3) надати послуги з організації банкетних заходів.

При організації обслуговування в ресторанах (кафе) готельних комплексах зазвичай пропонуються наступні умови харчування.

1) повний пансіон, тобто триразове харчування (сніданок, обід і вечеря) - full board (FB). Повний пансіон включає три або чотири трапези за один гастрономічний день. При цьому за напої (навіть за просту мінеральну воду) за обідом і вечерею в більшості випадків доведеться платити додатково. Багато готелів (залежно від країни) не пропонує повний пансіон – рідко хто сидить в готелі всю відпустку. Маса пам'яток, міст, куди можна поїхати. Тому, в готелях поганий попит на повний пансіон. Винятки становлять клубні готелі (гольф- клуби та ін.).

2) НАПІВПАНСІОН, тобто дворазове харчування (сніданок та обід або вечеря) - half board (HB). Напівпансіон – це сніданок та вечеря чи обід, на вибір відвідувача.

3) ТІЛЬКИ СНІДАНОК, тобто одноразове харчування - bed and breakfast (BB).

4) ВСЕ ВКЛЮЧЕНО (all inclusive) – все включено. Можна хоч цілий день гуляти по барах і ресторанах готелю або навіть ланцюжка готелів, поглинати в будь-якій кількості їжу і напої. Такі умови присутні в клубних готелях і на дорогих курортах.

## ***2. Система обслуговування і види сніданків.***

Залежно від того, чи входить вартість харчування поряд з розміщенням в готельний тариф, розрізняють дві основні системи обслуговування:

- За європейським планом (European plan, EP). Являє собою готельний тариф, визначається з урахуванням вартості розміщення без обліку

харчування. У цьому випадку точний час прибуття клієнта в готель не є принциповим, тому що не потрібно додаткових витрат готелю;

- По американському плану (American plan, AP). У готельний тариф входить вартість триразового харчування. Виділяють також модифікований американський план (modified American plan, MAP) і континентальний план (continental plan), при яких туристи можуть вибрати номер комплексу відповідно з дворазовим і одноразовим харчуванням.

Готелі пропонують своїм відвідувачам різні варіанти. Існує два основних типи сніданку: англійський і континентальний.

Кількість сніданків прямо пропорційна вартості проживання в готелі і кількості його зірок. У 4-5-зіркових готелях можна виявити кілька ресторанних зон: зі сніданком по-китайськи, по-японськи і так далі. Крім того, від категорії готелю залежить якість подачі соків (в дорогих закладах вони свіжо вижаті) і кількість свіжих фруктів. Наприклад, у Японії на сніданок прийнято подавати бульйон, у Фінляндії - холодну лососину. Тим не менш, в готелях будь-якої країни найчастіше можна розраховувати на середньоевропейське меню. І практично скрізь прихильники здорового харчування знайдуть бажані мюслі, пластівці та йогурти.

У всіх готелях особлива увага приділяється сервісу сніданків.

З сніданку починається день гостей, і від його організації багато в чому залежить, чи буде початок дня для гостей добрим чи поганим. На відміну від обіду й вечері, на сніданок приходять практично всі гості, що проживають в готелі. У зв'язку з цим необхідно приділяти увагу наступним моментам:

- Приміщення, в якому організовується сніданок, повинно бути чистим і добре провітрюваним;

- Незважаючи на ранній час (сніданок може починатися вже з 6.00 години), співробітники повинні бути бадьорими і проявляти активність;

- Повинен бути забезпечений безперебійний процес обслуговування.

Розрізняють такі види сніданків:

1. Континентальний сніданок.

Назва походить з англійської мови (continental breakfast) і описує сніданок, прийнятий на європейському континенті. В даний час не є єдиним видом сніданку, використовуваним в готелях різних країн. Континентальний сніданок включає в себе каву, чай або гарячий шоколад, цукор, вершки, (молоко), лимон, два види повидла, джему або мед, вибір хлібобулочних виробів, масло. По неділях доповнюється холодним яйцем. У багатьох країнах Європи континентальний сніданок входить у ціну розміщення в готелі.

2. Розширений сніданок (або сніданок континентальний плюс - continental plus breakfast). Цей вид сніданку набув поширення в Європі з середини 1960-х років. На додаток до континентального сніданку гостям пропонуються: соки (апельсиновий, грейпфрутовий, томатний), блюдо з нарізаною шинкою, сиром і ковбасою, страви з яєць, йогурти, сир, сухі пластівці. Під час сніданку найчастіше організований буфетний сервіс або офіціант приносить блюдо з м'ясною нарізкою, розкладає по тарілках і залишає блюдо на столі. Страви з яєць готуються за індивідуальними замовленнями.

3. Англійський сніданок. У класичному варіанті англійський сніданок починається з ранкового чаю або кави (можливо гарячого шоколаду), принесеного в номер. Він також включає цукор, булочні вироби, тости, масло, джем, мед, варення. Цей так званий "short breakfast" (короткий сніданок) може доповнюватися стравами з яєць (яєчною з шинкою або беконом, яйцями, смаженими на хлібі, омлетом з шинкою або печерицями та ін.), Рибними стравами, стравами зі злакових (вівсяною кашею або супом на молоці або на воді з цукром або з сіллю). В даному випадку він називається повним англійським сніданком (full English breakfast). Взагалі ж всупереч легенді про нудну вівсянку, англійці здатні за сніданком з'їсти що завгодно. Сервірується англійський сніданок таким же чином, як і розширений сніданок. Якщо гість замість страв з яєць замовляє рибне блюдо або вівсяну кашу, то додатково сервірується прилад для риби або столова ложка.

4. Американський сніданок. При американському сніданку додатково пропонується: звичайна питна вода з кубиками льоду, фруктові соки, свіжі фрукти (грейпфрут, кавун, ягоди з молоком або вершками) або компот з фруктів (слив, персиків), страви з злакових (кукурудзяні, рисові пластівці), невелика порція м'яса, пиріг та ін.

5. Сніданок з шампанським. Час надання цього сніданку - з 10.00 до 11.30. Передбачається кава, чай, алкогольні напої (шампанське, вино), невеликі холодні закуски і гарячі страви, супи, салати, десерти. Форма пропозиції - буфет. Сніданок з шампанським подається, як правило, за офіційним приводом.

6. Пізній сніданок. Час надання - 10.00 - 14.00. Використовуються складові елементи, що входять, як в сніданок, так і в обід: гарячі і холодні напої, булочки, масло, джем, ковбаса, сир, супи, гарячі м'ясні страви, десерти. Форма пропозиції - буфет. Являє альтернативу сніданку і обіду.

### ***3. Види сервісу***

Залежно від контингенту обслуговуваних гостей, класу і оснащення підприємств харчування використовуються різні види сервісу. Найбільш поширеними вважаються сервіси:

- французький;
- англійський;
- американський;
- німецький;
- російський.

При всіх видах сервісу обслуговування здійснюється офіціантами.

#### **Французький сервіс.**

Цей вид сервісу звичайний для ресторанів високої кухні, де він підкреслює елегантність обслуговування. Французький сервіс вважається найбільш вражаючим і найдорожчим у світі. Велике блюдо з розкладеною на ньому їжею демонструється гостям. При цьому враховується візуальне

сприйняття людиною красиво сервірованої їжі, що безсумнівно збуджує апетит. Підходячи з лівого боку, офіціант накладає їжу з блюда в тарілки гостей. Існує і такий варіант французького сервісу, коли офіціант пропонує страву гостю, який обслуговує себе сам.

Для французького сервісу необхідна ціла бригада обслуговуючого персоналу, у складі якої повинні бути:

1) менеджер ресторану (фр. Maitre d'hotel);

2) старший офіціант (фр. Chef de rang), відповідальний приблизно за чотири столики. Він зустрічає гостей, дає пояснення з приводу меню і приймає замовлення, стежить за оперативністю обслуговування і особисто розкладає їжу по тарілках гостей, нарізає м'ясо і т. Д. ;

3) помічник старшого офіціанта (demi chef de rang) - приймає замовлення на напої, подає страви;

4) офіціант, що подає воду (commis de rang). Він також передає замовлення на кухню, привозить звідти візки з їжею, прибирає зі столу;

5) офіціант по винах (sommelier).

Французький вид сервісу може бути використаний як при обслуговуванні окремих столиків, так і банкетних столів.

Переваги французького сервісу:

- постійний контакт з гостями;
- гість визначає сам бажаний обсяг їжі.

Недолік французького сервісу:

- висока трудомісткість.

Англійський сервіс (обслуговування з приставного столика).

При цьому методі обслуговування офіціант накладає їжу на тарілку гостя на приставному столику, потім подає її з правого боку. Якщо потрібно додаткова порція, офіціант використовує чисту тарілку. При цьому змінюється також столовий прилад. Цей вид сервісу є трудомістким, тому він рекомендується тільки для обслуговування окремих столиків.

Паралельно з терміном «англійський сервіс» вживається термін «gueridon». Продукти накладаються на блюдо сервіровки, яке ставиться на столик з коліщатами. Столик підвозиться до столу, за яким сидить гість. Гість сам вибирає порцію, і офіціант починає оформляти блюдо у нього на очах.

Переваги англійської сервісу:

- ідеальний контакт з гостями;
- свобода рухів для обслуговуючого персоналу.

Недолік англійської обслуговування:

- великі витрати часу.

Американський сервіс.

Їжа готується і розкладається по тарілках безпосередньо на кухні. Офіціанти разносять і розставляють тарілки гостям. Цей вид користується популярністю завдяки простоті та оперативності.

Переваги американського сервісу:

- низька трудомісткість;
- потрібно мало персоналу.

Недоліки американського обслуговування:

- слабкий контакт з гостем;
- встановлений обсяг порцій.

Німецький сервіс.

Їжа розкладається на велике блюдо і ставиться на стіл на доступній від гостя відстані, щоб він міг обслужити себе сам.

Переваги німецького сервісу:

- гість сам визначає бажаний обсяг їжі, бере додаткову порцію;
- низька трудомісткість.

Недолік німецького сервісу:

використання великої кількості посуду, так як всі страви мають сервірувати окремо.

### Російський сервіс.

Їжа приноситься на блюдах. Офіціант на очах у гостей розділяє її на порції, далі гості самі перекладають ці порції в тарілки.

Перевага російського сервісу:

- гість сам визначає бажаний обсяг їжі.

Недоліки російського сервісу:

- висока трудомісткість;
- при перекладанні їжі недосвідченими гостями порушується загальний вигляд страви.

### Організація обслуговування гостей на вищому рівні (VIP)

Важливою функцією ресторанів є надання послуг для особливої категорії гостей - осіб VIP. Це насамперед постійні споживачі і відомі люди.

У готелі категорію гостей VIP визначає відділ прийому, відділ бронювання і менеджер room-service. Відповідальні особи цих відділів заповнюють спеціальні бланки, відповідно до яких room-service розносить подарунки для VIP. У деяких готелях, що входять в мережу п'ятизіркових готелів Inter-Continental, поширених по всьому світу, два види наборів VIP доставляються в номер на сервізному візку.

Перший набір включає:

- горілку або шампанське;
- млинці з ікрою;
- цукерки у вазі;
- фрукти.

Другий набір з урахуванням категорії гостей VIP дещо простіше, в нього входить:

- шампанське
- ваза з фруктами.

Ще два набори розносяться до номерів:

- ваза з фруктами;

□ мініатюрні французькі тістечка (petits fours).

Дуже часто такий подарунок супроводжується сувеніром або фотоальбомом з видами міста.

У ресторанах обслуговування гостей VIP здійснюється відповідно до заздалегідь складеною програмою, яка передбачає зустріч гостей в аеропорту. За бажанням гостей VIP можуть бути організовані вечерею, що включає страви національної кухні, вечірній або денний захід з харчуванням за готівковий розрахунок на суму, визначену замовником. Для обслуговування гостей VIP виділяють, як правило, окремий зал. Офіціанти, обслуговуючі гостей, повинні мати особливу форму одягу, використовувати білі рукавички, дотримуватися правил ділового етикету.

Подачу страв і закусок здійснюють переважно французьким та англійським способами, а також застосовують європейський і російський методи. У залі організують приготування доготовування страв з допомогою фламбування чи інших методів на очах у споживачів. Для цього використовують спеціальне обладнання.

#### ***4. Методи обслуговування***

При організації сніданків, обідів і вечерів використовуються різні методи обслуговування:

- Обслуговування «а ля карт»;
- «А парт»;
- «Табльдот»;
- шведський стіл;
- Буфетне обслуговування.

Обслуговування «а ля карт» (a la carte). Гості з карти-меню страв і напоїв вибирають те, що їм найбільше подобається. Замовлення передається на кухню і відразу ж починається приготування і сервірування замовлених страв і напоїв. При такому обслуговуванні гість має можливість отримати від



офіціанта пораду, а офіціант зі свого боку активно бере участь у виборі страв і напоїв.

У даному випадку доречно говорити про сугестивний сервіс (сугестія - навіювання). Уміння вселити гостю ідею замовити ту чи іншу страву або напій - потужний засіб збільшити прибуток ресторану. Елементи сугестивного сервісу анітрохи не кривдять клієнтів і навіть, навпаки, клієнти задоволені, що офіціант їм щось радить, намагаючись догодити їхнім смакам і пристрастям. Часто офіціант може порадити спробувати якусь страву, про яку гість просто ніколи не чув і не знає, що це таке. Поради ж про те, які вина поєднуються зі стравами, замовленими гостями, завжди приймаються з вдячністю, оскільки в таких речах мало хто обізнаний. Мета сугестивного сервісу - перетворити обслуговуючий персонал в умілих продавців ресторанних послуг, досконало знаючих свій товар.

Незважаючи на те, що метод «а ля карт» вважається найбільш трудомістким, в даний час він є і найпоширенішим методом обслуговування в ресторанах, так як найбільше відповідає бажанням гостей.

«А парт» (a part). При цьому методі обслуговування гості, попередньо зробивши замовлення, обслуговуються у встановлений проміжок часу. Дуже часто зустрічається в будинках відпочинку і курортних готелях.

Офіціант збирає замовлення рано вранці і розкладає їх на дошці або на серванті по порядку відповідно до пори, зазначеної у замовленні. Сніданок подають на підносі або з візка. Піднос заздалегідь застеляють чистими білими серветками і на них ставлять посуд відповідно заявці. У певний час замовлені страви на візку підвозять в номер замовника.

«Табльдот» (table d'hote). Відрізняється від «а парт» тим, що всі гості обслуговуються в один і той же час і по одному і тому ж меню. Обслуговування починається тоді, коли всі гості зберуться за столом. Часто використовуються в пансіонатах, будинках відпочинку та інших засобах розміщення, де виробничі потужності і можливості кухні досить обмежені.

Слово табльдот означає, що в ресторані за вами закріплюють певне місце, і сидіти ви будете саме там. Офіціант буде приносити те, що гість обере з 3-4 найменувань, або те, що зробив шеф-кухар.

Шведський стіл. Являє собою широкий вибір закусок і страв з вільним вибором: можна взяти все, що завгодно, з того, що запропоновано і виставлено. Це може бути і досить мізерний набір (джем, хліб, масло, 2-3 шматки ковбаси і сиру, один вид соку, чай, кава), і по-справжньому багатий стіл з численними стравами. Все залежить як від категорії готелю, так країни.

Даний метод обслуговування має ряд переваг:

- Збільшує пропускну здатність ресторанного залу;
- Прискорює процес обслуговування;
- Вимагає меншої чисельності кваліфікованого персоналу т.д.

Всі категорії гостей зі схваленням сприймають цей метод обслуговування, оскільки він дозволяє вибирати собі їжу за смаком і в кількості, що задовольняє апетит.

Сутність сучасного «шведського столу» відрізняється від класичного поняття. В даний час цей термін, як зазначено вище, вживається для опису методу обслуговування, застосовуваного на підприємствах харчування. Використовується також поняття «шведська лінія». У класичному варіанті акцент був зроблений швидше не на особливості обслуговування, а на обов'язковій присутності окремих компонентів меню.

#### **Лекція 4. Види прийомів та їх обслуговування. Ресторанний і застільний етикет в країнах Європи.**

*План:*

- 1 Особливості організації бенкетів-прийомів*
- 2. Види прийомів та типу обслуговування, їх характеристика*
- 3. Ресторанний і застільний етикет в країнах Європи*

## *1 Особливості організації бенкетів-прийомів*

Вид бенкету-прийому обирається залежно від події, з якої необхідно влаштувати прийом. Бенкети-прийоми мають наступну класифікацію згідно з різними ознаками:

- за ступенем офіційності: офіційні, неофіційні;
- за часом влаштування: денні, вечірні;
- за формою розміщення гостей за столами: прийоми з розсаджуванням, прийоми без розсаджування.

Прийом вважається офіційним, якщо запрошені є виключно офіційними посадовими особами. Чоловіки присутні на прийомі без дружин, а запрошені жінки (за умови займаної посади або офіційного положення) - без чоловіків.

Сніданок, на який чоловіки запрошені з дружинами, є неофіційним, незважаючи на кількість запрошених осіб. Обіди, на які запрошуються дружини голів дипломатичних представництв, можуть розглядатися як офіційні, оскільки розділяють зі своїми чоловіками офіційний статус (в дійсності це правило має умовний характер). Офіційні запрошення осіб на прийом відрізняються від неофіційних за формою. На офіційних запрошеннях вказується титул (ранг) особи, яка запрошується, без зазначення імені. У тексті запрошення використовується мовна форма "має честь запросити".

У дипломатичному протоколі має місце розподіл прийомів на денні та вечірні.

Денні прийоми мають менш офіційний, але більш діловий характер. Час їх влаштування - з 12.00 до 15.00. Денні прийоми поділяються на такі види: "Сніданок", "Діловий сніданок", "Бокал шампанського", "Бокал вина".

Вечірні прийоми мають більш офіційний та урочистий характер. Час їх влаштування - з 16.00 до 23.00. Вони поділяються на такі види: "Чай", "Коктейль", "Фуршет", "Обід", "Обід-буфет (шведський стіл)", "Вечеря".

У дипломатичній практиці також зустрічаються інші види прийомів, а саме: "Жур фікс", "Раут", "Літературно-художні вечори", "Прем'єри кіносеансів", "Вечори дружби", "Кулінарні вечори", "Зустрічі для гри в шахи, теніс, гольф та інші спортивні ігри", "Зустрічі чи проводи офіційних осіб в аеропортах", "Відвідування з візитом".

Порядок обслуговування гостей при організації більшості видів бенкетів описаний у темі 2.2. У даному розділі описуються особливості організації підготовки та проведення бенкетів-прийомів, причому особлива увага приділяється тим, що не були відображені у попередньому.

Прийом-сніданок ("Lunch") влаштовують з нагоди приїзду та від'їзду послів, високих іноземних гостей, а також з метою підтримання контактів з іноземними дипломатичними представництвами.

Починається прийом о 12.00 або 13.30 і триває до 15.00. Тривалість прийому 1-1,5 години, з них 30 хвилин гості проводять за кавою.

Меню враховує національні традиції. Зазвичай на сніданок подають одну або дві холодні закуски (рибна, м'ясна), одну гарячу закуску, одну чи дві другі страви, десерт, каву, чай. Якщо початок прийому о 15.00, то в меню може бути включений суп. Перед ланчем подають аперитив - соки, охолоджені напої, пиво, квас, воду мінеральну та газовану, в тому числі з льодом (влітку). До страв подають білі та червоні сухі вина, до десерту - шампанське. Спосіб подавання страв - переважно французький (в обнос). Оскільки сніданок має здебільшого діловий характер, гості приходять без подружжя.

Особливість ділового (робочого) сніданку ("Business lunch") полягає в тому, що подають одну холодну, одну гарячу закуску та одну гарячу другу страву. Тривалість прийому не більше 1-1,5 години. На нього запрошується обмежена кількість гостей. Цей вид прийому дуже поширений у Сполучених Штатах Америки перед засіданнями ООН. Він також влаштовується з нагоди прибуття делегації з робочим візитом тощо.

Прийом-бокал шампанського ("*Couple de Champagne*") влаштовують з нагоди національного свята, приїзду делегації, остаточного від'їзду посла тощо. Початок о 12-й годині дня, тривалість не більше години.

Під час прийому подають тільки шампанське, але можливо окремо організувати бар чи подати на таях віскі, джин, горілку, вина, соки, мінеральну воду тощо. В якості закуски можуть бути подані канапе, сандвічі, тарталетки, воло-вани або профітролі з різними наповнювачами, горішки солоні в асортименті, чіпси, фрукти, цитрусові тощо.

Прийом-бокал вина ("*Vin d'Honneur*") в основному нагадує попередній. Влаштовують його також з нагоди відкриття виставок, фестивалів тощо. Із напоїв пропонують переважно вина, із закусок - сир, фрукти та закуски з них, маслини, оливки фаршировані, солоні горішки, канапе, сандвічі, тарталетки, воловани, профітролі з різними наповнювачами тощо. На цей та попередній прийоми можливе запрошення гостей з подружжям. Особливість цих прийомів полягає також у тому, що вони не потребують складної та тривалої підготовки; столів та стільців не розставляють, за винятком столів для тютюнових виробів та паління.

Прийом-чай, кава ("*Tea*", "*Coffee*") зазвичай влаштовують тільки жінки для жінок. Наприклад, дружина міністра іноземних справ влаштовує "Чай" для дружин голів дипломатичних представництв, дружина посла - для дружин інших послів, дружина президента - для дружини президента іншої країни тощо. Час влаштування бенкету-прийому - між 16.00 та 18.00. Тривалість не більше 1-1,5 години. Може бути зосереджене чи розосереджене розміщення гостей за столами, що залежить від кількості запрошених (зазвичай на прийом запрошується 7-15 осіб).

Меню прийому обмежене і включає: легкі закуски, коктейлі-салати, канапе, сандвічі, десерт, кондитерські борошняні та цукрові вироби, пиріжки з різними фаршами (за винятком м'ясного, рибного та з ліверу) в невеликій кількості, цукерки, шоколад в асортименті, східні ласощі, фрукти тощо. Чай чи каву в широкому асортименті подають з цукром або ж його заміниками,

вершками, молоком та іншими забілювачами, варенням, повидлом, джемом, конфітюром, лимоном, цитрусовими, цукатами. До страв подають десертні та сухі вина, в деяких випадках - шампанське.

Прийом-фуршет ("A la Furchette") дуже поширений, тому що зручний для контактів: є можливість поспілкуватися з багатьма присутніми особами. Цей прийом влаштовують з нагоди національного свята, презентації послів, ювілейних дат тощо. Особливістю його є те, що він проходить без розсаджування за столами: гості їдять та п'ють стоячи. Зазвичай на фуршет запрошують залежно від події від 80 до 500 осіб. Час влаштування прийому-фуршету - між 17.00 та 20.00 годинами, в окремих особливо урочистих випадках початок призначається на 20.00 чи навіть пізніше. Тривалість прийому зазвичай дві години, в деяких випадках може бути й більше.

Меню прийому-фуршету дуже різноманітне, до нього входять майже всі групи страв. Інколи на таких прийомах організують спеціалізовані столи з використанням певного настільного устаткування, посуду та наборів: для подавання аперитиву, сиру різних сортів; організують столи з асортиментом холодних страв та закусок, гарячих закусок та гарячих других страв з гарніром і без нього, десертні, чайні, кавові, для чистого посуду і наборів, для паління; організують бар чи декілька барів тощо. У цьому випадку необхідна наявність двох і більше приміщень.

Перед початком прийому зазвичай організують подавання аперитиву: міцних і не дуже алкогольних напоїв, соків, мінеральної газованої та негазованої води, в тому числі з льодом (якщо прийом здійснюється у весняно-літній період).

Прийом-коктейль ("Cocktail") проводиться з 17.00 до 20.00. Тривалість його 1,5-2 години. Особливістю організації даного прийому є те, що столи зі стравами та закусками взагалі не розставляють. Гості їдять та п'ють стоячи. Облаштовуються лише столи для тютюнових виробів та паління. Всі страви подаються офіціантами в обнос та на тацях різної форми.

Меню схоже на меню "прийом-бокал вина", до нього можуть бути також включені гарячі закуски в порційному посуді (кокільницях, колотницях, другі гарячі дрібнопорціоновані страви без гарніру, а також порціоновані фрукти та десертні страви. Алкогольні і змішані напої представлені в дуже широкому асортименті. Аперитив зазвичай не організовується.

Прийом-обід ("Dinner") - найбільш почесний вид прийому, який влаштовується з розсаджуванням гостей за столами. Час влаштування прийому 18.00 - 19.00 чи навіть пізніше.

Меню прийому-обіду підпорядковується національним традиціям і зазвичай включає: одну-дві холодні закуски, одну гарячу закуску (рибну, м'ясну, з овочів чи грибів), суп, гарячу рибну, м'ясну страву чи страву з птиці; десерт одного чи двох найменувань, каву, чай (додаток 19).

Асортимент алкогольних напоїв наступний: горілка, настоянки, херес, шампанське, коньяк, лікери, колекційні вина, столові білі та червоні вина. Перед початком прийому організовують подавання аперитиву, до якого входять міцні алкогольні напої, шампанське (переважно "Брют" чи "Сухе"), натуральні соки. Тривалість прийому-обіду складає дві-три години, в окремих випадках більше трьох годин. Під час обіду може бути невеликий концерт класичної чи естрадної музики. За столом гості знаходяться годину, решту часу - у вітальні (одній чи двох), де їм подають чай, каву і відповідні алкогольні напої до них (коньяки, лікери тощо). Лише дуже обмежена кількість гостей запрошується з подружжям.

У деяких випадках одразу після обіду влаштовується прийом-коктейль. Тоді гості з основного залу переходять до іншого приміщення, де збираються запрошені тільки на коктейль. Як правило, це представники науки, культури, мистецтва, ділових кіл, засобів масової інформації. Такі прийоми мають назву змішаних і найчастіше влаштовуються у зв'язку з перебуванням високого гостя.

Відмінність прийому-обіду-буфету ("Dinner-Buffer") від попереднього полягає в тому, що можуть бути організовані один чи декілька столів (з відповідним настільним устаткуванням, посудом та наборами), на яких розміщуються страви за їх групами, наприклад, столи з холодними стравами та закусками, гарячими закусками та другими гарячими стравами, десертними стравами, гарячими напоями в асортименті, бар для алкогольних напоїв. Гості беруть тарілки і набори із загального столу (або зі спеціалізованого столу чи з відповідних столів, на яких представлені групи страв), підходять до столів із закусками, вибирають страви і влаштовуються за окремими столами.

Існує два види організації цього прийому: прийом за типом *"шведського столу"* і *прийом-обід-буфет в "англійському стилі"*.

Перший вид прийому характеризується тим, що після вибору страв гості розміщуються за окремими попередньо сервірованими столами. Використовують квадратні чотиримісні та круглі чи овальні 5-6-місні столи. На цьому прийомі може бути присутня значна кількість гостей - до 100 і більше осіб.

Другий вид прийому характеризується тим, що після вибору страв гості розміщуються за одним круглим чи овальним столом, який має попереднє урочисте сервірування та, окрім квітів рідкісних сортів та композицій із них, канделябри із запаленими свічками. Даний вид прийому організовується після 20-ї години і на нього запрошується невелика кількість поважних осіб з подружжям. І в першому, і в другому випадках подавання алкогольних напоїв здійснюється офіціантами, можливе також подавання певних страв на замовлення гостей.

Прийом-вечеря ("Supper") відрізняється від прийому-обіду тільки часом початку. Зазвичай він розпочинається о 21-й годині, а інколи і пізніше. Меню і вина прийому-вечері в більшості співпадають з меню і винами прийому-обіду, за винятком супів. Прийом влаштовується безпосередньо після завершення будь-якої події, заходу, наприклад, після відвідування



Національної опери, Національної філармонії, театру, концерту, арт-галерей тощо. Таким же чином влаштовується святкова вечеря на честь дня народження перших осіб держави.

Друга важлива відмінність стосується обслуговуючого персоналу. Прийом такого ґатунку повинні обслуговувати тільки офіціанти-чоловіки у смокінгах чи фраках. Форма розміщення гостей за столами - розосереджена.

Прийом "*Жур фікс*" (франц. Jour fixe - певний день) зазвичай влаштовується дружиною міністра чи іншою офіційною особою (у закордонній дипломатичній практиці) або дружиною Президента (у вітчизняній). Влаштовується регулярно, один раз на тиждень певного дня, об одній і тій же годині протягом усього осінньо-зимового періоду. Прийом схожий на "Чай". Іноді він трансформується в літературно-художні вечори, прем'єри вистав, салонів, арт-галерей тощо. Запрошення розсилаються на початку сезону і діють до його закінчення. Прийом "Жур фікс" залежно від обраного часу проведення може відноситися до денних або вечірніх прийомів.

Прийом "*Раут*" (англ. *Rout*) - святковий званий вечір, часто має політичне значення. Запрошується вітчизняна та іноземна політична, ділова, наукова еліта суспільства. Організатори прийомів "раутів" можуть бути у національному вбранні.

## **2. Види прийомів та типу обслуговування, їх характеристика**

1. "Келих шампанського, келих вина".
2. "Сніданок".
3. "Коктейлі".
4. "Обід в буфет".
5. "Фуршет".
6. "Обід".
7. "Вечеря".
8. "Бранч".

9. "Барбекю" (шашлик).

10. "Пікнік".

#### БЕНКЕТ «КОКТЕЙЛЬ-ФУРШЕТ»

Це змішаний бенкет, у якому застосовуються форми обслуговування, що притаманні прийом-коктейлю та прийом-фуршету.

Для організації цього прийому відводиться два зали, кожен з яких повинен вмістити всіх запрошених.

У першому залі збираються гості. Цей зал оформляється і обслуговується як зал для коктейлю. Офіціанти разносять гостям напої, налиті в бокали, фужери, склянки, а також закуски (тарталетки, канапе, воловани), викладені на тарелі і оздоблені шпажками. Обслуговування триває 30—45 хвилин, після чого гостей запрошують до іншого залу, куди також переходить обслуговуючий персонал.

У другому залі стоять декілька столів як при бенкет-фуршеті, але напоїв на них не ставлять. На час приходу гостей столи повністю підготовлені. Виставлені холодні, гарячі закуски, солодкі страви, фрукти, спеції. Закуски готують у такому вигляді, щоб звести до мінімуму користування виделкою. Салати викладають у кошички з пісочного тіста, готують бутерброди-канапе зі шпажками, закуски на шашличних паличках, на тарталетках та волованах, бушетках із заварного тіста. Гарячі закуски також надівають на шпажки або наколюють одноразовими пластмасовими виделками (мал. 140—145).

#### ПРИЙОМ «БОКАЛ ШАМПАНСЬКОГО» ТА ПРИЙОМ «БОКАЛ ВИНА»

Проводять на честь високої особи. У першому випадку подають тільки шампанське і соки, а як закуски — міні-тістечка, канапе, горішки. У другому випадку подають марочне вино і вищевказані закуски до нього. Починаються ці прийоми найчастіше о 12 годині. Проводять їх з нагоди підписання урядових угод, важливих контрактів і т. п.

#### ДЕСЕРТНИЙ ФУРШЕТ

Цей стіл поєднує в собі сервірування та обслуговування як на бенкет-фуршеті але з асортиментом бенкет-чаю. Замовниками такого стола найчастіше бувають молоді люди, які замовляють цей стіл з нагоди заходів, де основним контингентом є жінки. Цей стіл дозволяє вільно спілкуватися між собою, не обмежується часом. Запрошується жива музика або дискотека. Окрім кави подають й інші гарячі напої. Цей стіл дуже зручний для організації випускного вечора в навчальному закладі. Алкогольні напої в такому випадку не подаються (мал. 133).

#### ПРИЙОМ «ЧАЙ»

Бенкет-чай переважно організують жінки для жінок, але не виключена можливість запрошення і чоловіків. Кількість гостей на таких бенкетах невелика. Час проведення з 10.00—12.00 або з 16.00—18.00, тривалість не більше 2 годин (мал. 129).

До чайного столу подають пироги, торти, тістечка, бутерброди, бісквіти, печиво, цукерки, горішки, фрукти в асортименті, різноманітні холодні солодкі страви. Зі спиртних напоїв пропонують десертні та солодкі вина, креми, лікери, коньяки, ром, наливки та солодкі настоянки. На бенкеті, влаштованому на честь ювілею, може бути подано шампанське. Холодні закуски на чайний стіл подавати не рекомендується.

В ресторанному сервісі останнім часом широкого розповсюдження набув кейтеринг.

Кейтеринг — дії підприємства ресторанного господарства, що доставляє готові страви, напої, посуд і все необхідне для організації прийому, бенкету і спеціальних заходів.

Види кейтерингу: у приміщенні, поза рестораном, соціальний, роз'їзний (за договором па доставку продукції), роздрібний продаж готової кулінарної продукції, VIP-кейтеринг.

Каву-брейк (або каву-пауза) організують у ресторанах для швидкого обслуговування учасників парад, конференцій, ділових переговорів, а також поза ресторанами (конференц-залах, холах). Прямокутні або круглі столи

накривають барвистими скатертинами-спідницями, як на фуршеті. Гості їдять і п'ють стоячи.

До меню кави-брейк входять тістечка, пиріжки, солодке й солоне печиво, здобні булочки, канапе із сиром і свіжими фруктами, лимон, вершки, кава, чай. Із прохолодних напоїв — мінеральна вода, соки.

### ***3. Ресторанний і застільний етикет в країнах Європи***

У багатьох країнах Європи існує свій застільний етикет

Практично в кожній країні Старого світу за кілька століть сформувалися унікальні правила приготування страв, застільного етикету та формату прийому їжі.

В Італії все крутиться навколо макаронів. Але не кожному гостю відомо, що правильно їсти спагетті, накручуючи їх на виделку, без використання ложки. Крім того, італійці не замовляють пасту в якості основної страви, це закуска, за якою слідує як мінімум ще одна зміна страв. При оплаті за рахунком гості повинні порахувати coperto за посуд і прилади. Особливо задоволені обслуговуванням можуть залишити чайові на столі.

Кава після їжі теж п'ється за правилами. Кожен сорт кави п'ється в певний час доби. Щоб встати з ранку, потрібен міцний еспресо, на сніданок італійці замовляють капучіно або латте маккіато. Після обіду і до пізнього вечора італійці п'ють тільки Un espresso per favore.

Якщо гість запрошений до італійців додому, не варто з'являтися без подарунка. Годиться невелика закуска або квіти. Єдине, що заборонено, - це хризантеми. Вони вважаються в Італії цвинтарними квітами.

В Іспанії теж є особливості, яких слід дотримуватися. Сієста - святий для іспанців час доби. З 13.30 до 16.30 власники магазинів закривають свої двері, втім, як і багато італійців. Тому час прийому їжі суворо регламентований.

Вечеря починається не раніше 21 години, в містах голодні відвідувачі можуть замовити вечерю близько опівночі. Тапас, маленькі закуски в

глиняних піалах, прийнято їсти за допомогою серветки за барною стійкою. У витончених ресторанах все по-іншому. Сідати за стіл, де вже є відвідувачі, не прийнято навіть у кафе. Часто вечера супроводжується музикою, однак не варто плескати в такт фламенко, якщо немає впевненості у власному почутті ритму. Іспанці дуже чітко вловлюють "фальш" і в питанні музики не розуміють жартів.

При оплаті в Іспанії не завжди розуміють поняття "роздільний рахунок".

В Австрії особливі правила стосуються, в першу чергу, кав'ярень, особливо у Відні. Тут офіціант все ще очікує, що до нього будуть звертатися "Пане офіціант". Слід так і чинити, тому що за винятком першого замовлення добре одягнений, але не балакучий пан підійде тільки на вимогу. Разом з кавою він подасть безкоштовну воду, а також запропонує свіжі газети. За це гості повинні віддячити його чималими чайовими (від 10 до 20%). В Австрії особливу увагу приділяють титулу візаві: "пан магістр" або "пані доктор".

Крім сніданку, обіду і вечері, тут є ще перекус в першій половині дня і перерва на каву після обіду.

При вході у французький ресторан не варто займатися самоуправством, офіціант підійде і уточнить - скільки місць необхідно. Також практично скрізь у Франції, крім страв "à la carte", є "меню", яке значно дешевше. Тільки десерт доведеться замовляти окремо.

Обід може тривати у Франції довше, ніж у багатьох сусідніх країнах. Можна почати їсти в 12.30 і закінчити близько двох. Французи дуже дружать з формулами ввічливості. Перед початком прийому їжі вони завжди побажають *Bon appétit*, а наприкінці *On a bien mangé*. До меню французи охоче подадуть вам свіжий багет. Для нього теж є правила: білий хліб ніколи не ріжуть ножем, а завжди відщипують шматочок руками. Для інших страв використовуються виключно столове накриття. Чайові краще за все залишити після їжі просто на столі.

Грецька кухня складається з простих основних продуктів, які існували ще в античності. Традиції в Греції цінуються - особливо в культурі їжі. Запрошений на вечерю в Греції має бути готовий до довгого вечора з постійною зміною страв, тому спочатку краще себе стримувати, щоб не втратити апетит вже після другого підходу, адже це може образити господаря будинку. Звичайний час для вечері - 21 година, часто ще пізніше.

У Греції можна бруднити скатертини. Нерідко самі господарі демонстративно садять першу пляму, щоб гості могли розслабитися за їжею.

У ресторані не прийнято замовляти основні страви окремо. Найчастіше греки замовляють безліч страв, які ділять після на всіх - товарицькість тут на першому місці. Крім того, в ресторанах часто взагалі немає меню. Кухар зберігає безліч закусок в термосах, на які гість може показати, якщо щось вибере.

Говорячи про Великобританію, рідко мають на увазі її кухню, проте є правило: турист в Англії ні в якому разі не повинен вказувати британцеві на те, що місцева кухня не вважається занадто гарною.

"Дурниці! Все, що тут потрібно робити, - це снідати тричі на день", - заявив англійський літератор Сомерсет Моєм на критику вечері в його країні.

Англійський сніданок з бобів, ковбасок, сала, чорного пудингу, картопляних часточок, помідорів, ячні та печериць дуже калорійний і не підходить любителям пропустити перший прийом їжі. Цікаво, що в англійській немає слухного висловлювання, щоб побажати хорошого апетиту, тому дану процедуру можна опустити.

Інша особливість остров'ян - любов до чорного чаю. Англійці п'ють його в будь-який час доби. До чаю, крім чашечки напою, є повноцінна їжа.

Більшість іноземців знають шведську кухню з ресторанів відомої шведської меблевої мережі. Окрім знаменитих фрикаделек, тут є голубці, котлети і шніцелі, а також різні рибні страви. Шведи також охоче п'ють каву. Головна особливість Швеції: після одноразової оплати гості ресторану можуть брати собі скільки завгодно добавки.

Шведи люблять пиво і вино. Але звернення до алкоголю на півночі відрізняється від решти Європи. Всі напої більше 3,5 градусів алкоголю можна купити лише в державних місцях продажу, тому в супермаркетах буває тільки легке пиво зі зниженим вмістом алкоголю.

Як правило, кафе в Швеції пропонують самообслуговування. Гості замовляють і оплачують товар біля стійки, тож чекати офіціанта безглуздо.

Туреччина стає все більш популярною для відпустки. У великих містах, на кшталт Стамбула або Анталії, ресторани звичайно не мають якихось серйозних особливостей. Прийнято сидіти за столом, схрестивши ноги - і при цьому, ні в якому разі не показуючи іншому своїх підшав. Це вважається образою. Їсти можна тільки правою рукою, ліва вважається нечистою.

Після вітального чаю господар принесе їжу. Кожен накладає собі виделкою або ложкою. Турки люблять людей із хорошим апетитом. Чим більше їсть гість, тим більше поважним відчуває себе господар. Якщо більше вже неможливо, варто рішуче прибрати накриття зі столу, щоб показати господареві, що гість ситий. Варто пам'ятати, що їжу хвалити "небезпечно". Господар, швидше за все, тут же принесе нову порцію. Краще сказати *Afiyet olsun*, що значить Приємного апетиту. Цю формулу турки традиційно застосовують після їжі.

Під час Рамадану туристи повинні дотримуватися звичай країни і відмовитися в ресторані від алкоголю. У Туреччині в громадських місцях взагалі не дуже вітається сякання, а особливо в ресторані. Для турків це щось подібне гучного відрижки.

У герцогстві Люксембург, замовляючи в ресторані або кафе шматок пирога чи торта, гість обов'язково отримає до нього не тільки вилку, але й ніж. Але не варто дивуватися і перепитувати - гість сам може вирішити, чи скористатися їм, і як саме порізати це частування.

В іншому на кухню Люксембургу дуже вплинули країни-сусіди - Німеччина і Франція. Манери за столом, здебільшого, відповідають німецьким. Прийняті звичні формули ввічливості та чайові в розмірі 10%.

## Лекція 5. Культура харчування та релігія

*План:*

- 1. Історичне становлення впливу релігії на культуру харчування.*
- 2. Традиції харчування у світових релігіях.*

### ***1. Історичне становлення впливу релігії на культуру харчування.***

Релігія в сучасному суспільстві об'єктивно являє собою одну з найважливіших складових культури народів.

Першим і центральним питанням будь-якої релігії є питання віри. Це поняття нематеріальне.

Віра емоційна, інтуїтивна, припускає релігійне почуття.

Релігія ж являє собою сформовану систему, яка існує на основі теорії (релігійного віровчення) та практичної діяльності.

Існування релігії неможливо без практики, основним і обов'язковим елементом якої є культ (від латинського - догляд, шанування).

Питання харчування в більшій чи меншій мірі як елементи культу присутні у всіх релігіях. Це харчові заборони і обмеження (пости), звичаї, традиції та інші приписи.

Культура і традиції народів, пов'язані з харчуванням і національною кухнею, істотно залежать від релігійних вірувань.

Ще І. М. Мечников в 1915 році писав, що багато народів зберегли кулінарні звичаї, наказані правилами релігії.

Релігія впливала на життя віруючих і змінювала традиції харчування окремих народів. Цей вплив можна простежити з історії харчування східних слов'ян до Хрещення Русі і після нього. Православні пости привели до появи безлічі страв з рослинних продуктів і риби. Паралельно була витіснена конина.

Віруючою людиною релігійні приписи не обговорюються, чого б вони не стосувалися.



Харчові приписи у своїй основі мали і чисто економічну основу - необхідність дбайливого відношення до витрати харчових припасів та дотримання елементарних гігієнічних правил які мали життєве значення.

Так поступово життя первісної общини регламентувалося системою різних заборон. Згодом, у міру розвитку суспільства, ці культури набували релігійне забарвлення. У підсумку постам церквою було додано, по суті, нового змісту - не тільки і не стільки фізичне, але, насамперед духовне очищення.

## ***2. Традиції харчування у світових релігіях.***

Ще в доісторичні часи, коли люди дотримувалися примітивних вірувань, вже виявлено істотний вплив релігії на культуру харчування, що виявляється в традиціях ритуального ухвалення їжі, жертвування продуктів харчування божествам, обмежень в їжі в певні дні і рясні застілля на честь релігійних свят.

В сучасних релігіях існує набагато більше норм і правил, що регулюють харчування adeptів вірування, ніж у первісних.

У священних книгах світових релігій і в численних працях і трактатах видатних релігійних діячів прописаний цілий звід рекомендацій, обмежень і заборон, що стосуються їжі.

Розглянемо особливості культури харчування adeptів найпоширеніших у сучасному світі релігій.

Існує безліч релігій - від зовсім нечисленних до національно-державних (наприклад, індуїзм в Індії становить основу релігійного життя нації) і навіть світових, що поширилися за межі культурно-національного осередку, в якому вони виникли, і мають величезне число прихильників у всьому світі.

### Світовими релігіями вважаються:

- Буддизм;
- Християнство;
- Іслам;

- Індуїзм;
- Іудаїзм.

### **Буддизм**

Будда в перекладі з санскриту означає «Просвітлений», «Пробуджений».

На відміну від монотеїстичних релігій-християнства та ісламу, буддизм це філософсько-релігійна доктрина, в якій немає поняття гріха, а значить, немає і заборон. Тим не менш, у священних текстах буддистів міститься ряд рекомендацій, що повинні допомогти адептам практикувати Благородний шлях і досягти Просвітлення. Частина цих рекомендацій стосується і культури харчування.

Заборони і дозволи що стосуються їжі, в буддизмі сягають корінням в першу заповідь Будди, яка говорить "не вбий" або "не чини шкоди нічому живому". Маючи релігійне походження, це правило справило величезний вплив на своїх прихильників в сфері вибору їжі.

Справа в тому, що ця заповідь, згідно з буддійським вченням, ґрунтується на принципі взаємної праведності, властивій всьому живому. Всі живі організми намагаються підтримувати цю єдність суцього. Таким чином, можна зрозуміти, чому буддисти дотримуються вегетаріанства. Більш того, можна сказати, що основний акцент робиться саме на заборону м'ясного. Заборони на рослинне немає.

Хоча загальний принцип буддизму забороняє вживати не тільки м'ясо, але і всі продукти тваринного походження, на практиці багато буддистів їдять і те, і інше.

Справа в тому, що існує думка, ніби Будда помер, отруївшись м'ясом. З одного боку, це робить м'ясо і всі продукти тваринного походження ще більш неїстівними, а з іншого - показує, що навіть сам Будда використовував в своєму раціоні м'ясо. Іншою причиною того, що буддисти їдять м'ясне, є те що, вони переконані в дозволеності м'яса в тому випадку, коли тварину

закололи не через них і не заради них. Адже основною причиною недозволеності все ж залишається вбивство живого.

### **Християнство**

Християнство, з точки зору харчування, "полегшена" релігія. Тут немає жорстких і абсолютних заборон на вживання того чи іншого продукту або страви. У християнстві простежується розумний принцип: відмови від крайнощів.

Якщо харчові приписи багатьох релігій ділять продукти на «чисті» і «нечисті», то в православному християнстві немає абсолютних заборон на вживання окремих продуктів. Харчові приписи пов'язані з постами і носять тимчасовий характер, що є принциповою відмінністю християнства від інших релігій.

Культура харчування християн розглядається в комплексі християнського способу життя в цілому, так як її регулюють ті ж правила, які впливають і на інші сфери життя. Зокрема, однією з головних чеснот християн є поміркованість, і цієї якості віруючі даної релігії повинні дотримуватися у всьому, починаючи від ставлення до фінансової сфери життя та закінчуючи споживанням їжі. І навпаки, обжерливість у католицькому християнстві вважається одним з 7 гріхів, що ведуть до руйнування душі.

Згідно з вченням Христа, кожен його послідовник повинен на перше місце у своєму житті ставити Бога і віру, тому християнам рекомендується більше уваги приділяти духовному розвитку, а не нехтувати духовним на користь матеріального. Виходячи з цього, їжа християнина повинна бути простою і ситною, щоб людина могла втамувати голод і отримати з неї енергію для богоугідних справ.

Одним із найважливіших елементів культури харчування в християнстві є постування.

Під час посту кожен християнин повинен максимально зосередитись на духовному розвитку і вчитися зменшувати свої фізичні бажання, харчуючись

їжею рослинного походження. У різних відгалуженнях християнства традиція дотримання постів різниться – наприклад, католики дотримуються Великого посту (40 днів перед Пасхою), Адвенти (4 воскресіння перед Різдом), а також утримуються від вживання їжі тваринного походження кожен п'ятницю, а православні постяться більше 200 днів в році, але різні пости відрізняються за тривалістю та суворістю.

Кожному віруючому приписано постити по середах і п'ятницях протягом усього року. Крім цього, існує чотири багатоденні пости - Великий, Петров, Успенський і Різдвяний. Особливість постів в тому, що вони поступово готують людину до суворого вегетаріанського харчування. Так, в перший підготовчий тиждень Великого посту не постять в середу і п'ятницю, в останній тиждень - сирний - виключається м'ясна їжа, але дозволяється їсти молоко, сир, яйця.

Також можна відмітити, що суровий піст - не для всіх. Ставлення до дотримання поста дітьми повинно бути таким же, як до вегетаріанства. Це повністю збігається зі становленнями церкви. Православна церква говорить, що «Не покладали правил постування у всій повноті на дітей і хворих, немічних і престарілих». Пости, засновані християнською церквою як засіб, що сприяє піднесенню духу над плоттю, заслуговують на увагу і повинні заохочуватися.

## **Іслам**

Догми і правила ісламу суворо регулюють культуру харчування мусульман і визначають, які продукти харчування дозволено вживати в їжу, а які є забороненими. Згідно цього вчення, вся їжа поділяється на три групи: халяль (дозволені продукти), харам (заборонена їжа) і макрух (їжа, вживання якої немає прямої заборони в Корані, однак є її небажано).

Список заборонених продуктів в ісламі:

- М'ясо «нечистих» тварин – свиней і ослів
- Страви, до складу яких входить кров
- М'ясо будь-якої тварини, вбитого не за правилами шаріату

- М'ясо хижаків (тварин, у яких є ікла)
- Мертвечина
- М'ясо хижих птахів
- М'ясо риб, що не мають луски
- М'ясо рептилій
- Нутрощі тварин
- Спиртні напої

М'ясо жертвовної тварини, приготоване для певної трапези, не можна доїдати після того, як було закінчено прийом їжі, пов'язаний з жертвопринесенням.

Версій, чому мусульманам не можна свинину, нутрощі і м'ясо хижаків, кілька. Більшість релігієзнавців і діячів ісламу дотримуються думки, що ці продукти тваринного походження «нечисті», так як в раціон харчування свиней і хижаків входять речовини, що можуть завдати шкоди здоров'ю людини, а внутрішні органи будь-яких тварин здатні накопичувати важкі хімічні елементи.

Деякі історики вважають, що відповідь на питання, чому мусульманам не можна свинину, криється в кліматичному факторі. Пояснюють вони свою версію тим, що на територіях, яка історично належала adeptам ісламу, більшу частину року тримається спекотна погода, а їсти жирне м'ясо в спеку дуже шкідливо для здоров'я.

Не менш важливою складовою культури харчування мусульман, ніж поділ всіх продуктів на три групи, є пости.

В ісламі існує два види постів: обов'язковий піст Рамадан і рекомендовані пости (всі понеділки і четверги, 6 днів в місяці Шавваль, всі дні повнолуння, 9 – 11 числа місяця Муххарам і 9 число місяця зуль-Хіджа).

Під час посту мусульманам заборонено вживати в їжу будь-які продукти харчування та напої вдень (від моменту вчинення ранкової молитви і до заходу сонця). У Рамадан adeptи ісламу приймають їжу тільки в темний

час доби, причому в пісному раціоні не повинні бути присутні жирні, смажені і надмірно солодкі страви.

### **Індуїзм**

Провідною рисою цієї релігії (з питань харчування) є ставлення до тварин.

Вважається, що в одному з наступних перероджень людина може з'явитися на землю в образі корови, кози, мавпи, буйвола або іншої тварини чи птиці, тобто Індуїст ставиться до тварин як до священних істот, і ні за яких обставин не може заподіяти їм шкоду, за винятком ритуалу. Тому індуїсти є суворими вегетаріанцями.

Аюрведа (означає «знання про життя" або, в більш повному перекладі, «знання про тривалість людського життя») є системою медичної профілактики і турботи про здоров'я, що виникла в Індії більше 5000 років тому. У вченні Аюрведи питанню раціонального харчування надається виключно важливе значення; вважається, що основна причина хвороб – погане травлення. Ось основна теза навчання: здатність ефективно засвоювати їжу дозволяє навіть від отрути отримувати користь, у той час як і лікувальний бальзам при порушеному травленні може завдати непоправної шкоди (і навіть призвести до смерті). Тому немає їжі доброю чи поганою, все залежить від здатності організму засвоювати їжу і витягати з неї необхідні речовини. Ця здатність засвоювати і використовувати визначається інтенсивністю травлення.

### **Іудаїзм**

Іудеї набагато більш ніж християн замкнуті в рамках заборон і норм, що стосуються їжі. Вони досить скрупульозно підходять до цих норм, бачачи в цьому одну зі своїх основних відмінностей від представників інших релігій.

Перед прийняттям їжі кожен повинен пройти обряд обмивання рук. Досить просто поплескати ними в водичці. Прийнято не давати хліб прямо в руки тим, хто сидів за столом - це вважається поганою прикметою, бо виглядає так, немов жебраки просять у господаря милостиню.

Згідно віруванням євреїв, то вживати можна кошерну їжу. Тварини, щоб вважатися кошерними (придатними), повинні володіти двома характерними властивостями. Вони повинні жувати жуйку і мати розділені копита (з глибоким розрізом). Інші продукти тваринного походження, такі, як молоко і яйця, можна їсти тільки в тому випадку, якщо вони походять від кошерних видів тварин і птахів. До речі, на етикетках багатьох продуктів можна знайти позначення кошерності або некошерності.

Не можна вживати свинину - тварина абсолютно заборонена. Іноді висувається припущення, що заборона якимось пов'язано з чистотою. Але міркування гігієни тут ні причому, грає роль тільки ритуальна чистота.

Те, що вироблено некошерними тваринами - заборонено. Таким чином, молоко верблюда і страусині яйця не є кошерними.

Відносно тварин є й інші закони. Тварини, які померли від природних причин або тварин - заборонені. Заборонені деякі частини тварин, навіть дозволених. До таких частин відноситься сідничний нерв. Він повинен бути ретельно видалений - це досить складна процедура, в іншому випадку вся задня частина тварини повинна бути викинута.

Іншою заборобою є нутряний жир. Заборонено кров. Навіть маленька кров'яна пляма в яйці робить його не кошерним. Єврейські закони харчування забороняють готувати м'ясні та молочні страви разом. Не можна також їсти м'ясо і молочні продукти одночасно. І ще одна деталь: тільки м'ясо ссавців тварин не можна їсти з молоком. Навіть в тому випадку, якщо м'ясні та молочні продукти лежали поруч, приймати в їжу їх не рекомендується. Рибу, наприклад, можна їсти з молоком, бо для риби молоко не є джерелом життя, як, скажімо, для теляти. Курка теж не вважалася в давнину "м'ясом".

## **Лекція 6. Особливості формування традицій і культури харчування слов'янських народів.**

### *План*

- 1. Особливості формування народної слов'янської кухні*
- 2. Особливості традицій та культури харчування народів України*
- 3. Особливості традицій та культури харчування народів Росії*
- 4. Особливості традицій та культури харчування народів Білорусії*

### ***1. Особливості формування народної слов'янської кухні***

Слов'яни – група родинних за мовою етносів, об'єднана спільністю походження. Етнічні держави слов'ян розташовуються зараз у східній і південно-західній Європі, а також у північній і центральній Азії. Залежно від мовної й культурної близькості слов'яни діляться на три великі групи: східну, західну й південну. Загальна чисельність слов'янських народів – понад 300 млн. осіб, з них найбільш численні східні слов'яни: росіяни, українці й білоруси; західні слов'яни представлені поляками, чехами, словаками; до південних слов'ян відносять болгар, серби, хорвати, словенці, чорногорці, македонці, мусулмани.

### ***2. Особливості традицій та культури харчування народів України***

Серед слов'янських кухонь українська по праву має статус найбільш різноманітної й багатой, вона давно одержала поширення за межами України.

Найбільш відмітною рисою української національної кухні є комбінована теплова обробка овочів або м'яса на олії або маслі, «смаження» по-українськи, і тільки після цього – тушіння, варення або запікання.

Українська кухня сприйняла деякі технологічні прийоми з кухонь сусідів, зокрема, обсмажування продуктів у перегрітому маслі, що властиво татарській і турецькій кухні. З німецької було запозичене мелене м'ясо («січеники»), а з угорської – використання паприки. Все це невласне російській кухні, тому розходження двох родинних кухонь так великі.



Географічні й кліматичні умови перебування українського народу були настільки різноманітні, що дозволяли харчуватися як продуктами рослинництва, так і тваринництва. Уже під час трипільської культури (5 тис. років тому) населення цих територій знало пшеницю, ячмінь і просо. Жито з'явилося приблизно тисячу років тому, тобто значно пізніше. Розведення великої рогатої худоби, полювання й рибальство зробили меню дуже різноманітним, хоча ще до початку XIX століття м'ясні блюда вважалися в народі святковими.

### ***3. Особливості традицій та культури харчування народів Росії***

Перші відомості про російську кухню містяться в літописах X-XV ст. Давньоруська кухня почала складатися з IX ст. й до XV ст. досягла свого розквіту. На формування російської кухні в першу чергу великий вплив зробили природно-географічні умови. Достаток рік, озер, лісів сприяли появі в російській кухні великої кількості блюд з риби, дичини, грибів, лісових ягід.

На своїх землях з незапам'ятних часів русичі вирощували жито, овес, пшеницю, ячмінь, просо, гречку. З них варили зернові каші: вівсяні, гречані, житні. Каша була й залишається російською національною стравою.

### ***4. Особливості традицій та культури харчування народів Білорусії***

Своєрідність білоруської кухні визначається географічним місцем розташування країни, що перебуває на границі великих геополітичних регіонів і піддана сильному впливу інших культур: православного сходу, католицького заходу, північної прибалтійської культури, мусульманських народів півдня, єврейської корчемної кухні й інших. Уважається, що свою самостійність білоруська кухня знайшла тільки до кінця XIX ст.

Відмінною рисою білоруської кухні є широке поширення блюд з картоплі, а також використання різноманітних круп, грибів і свинини.

## **Лекція 7. Особливості формування традицій і культури харчування народів Європи.**

### *План*

- 1. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Європи*
- 2. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Азії*
- 3. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів з країн Австралійського союзу та народів Нової Зеландії.*

### ***1. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Європи***

Обслуговування англійських туристів. Рекомендується триразовий режим харчування. В 7-8 год. ранку подається перший сніданок, що включає вівсяну кашу на молоці або вершках або пшеничні й/або кукурудзяні пластівці (корнофлекс) з молоком, омлет або яєчню з беконом і печерицями. Як альтернативний варіант можливо запропонувати гостям на перший сніданок яйця всмятку. До сніданку подаються також гарячі тости, джем (краще полуничний або апельсиновий), чай (декілька видів чаю в пакетиках).

В 12-13 год. англійським гостям подається другий, більш щільний сніданок, що включає: холодну закуску й другу м'ясну страву, десерт і гарячий напій (звичайно чай).

Ознакою підвищеної уваги до англійських гостей буде організація для них п'ятигодинного чаю. Чай подається о 17-18 годині. До чаю подається печиво або свіжа дрібноштучна випічка.

В 19-20 год. подається обід.

Для туристів з Англії рекомендуються:

\* з холодних закусок: бутерброди з вершковим маслом і паюсною або зернистою ікрою; канапе з рибопродукти холодного копчення або м'ясопродуктів; лососина, балик, сьомга з лимоном, осетрина; севрюга

відварена з гарніром; салат з овочів, крабів, креветок, дичини; кури, індички смажені; асорті рибне, м'ясне; язик відварений; шинка;

\* з перших страв: бульйони курячі й м'ясні з піріжками, грінками, яйцем, куркою; пюре з кольорової капусти, помідорів, птиці, дичини; деякі заправні супи-борщі, особливо український; розсольники; м'ясна й рибна солянки (варто пам'ятати, що м'ясо в тарілку із супом не кладе);

\* із других страв: судак відварений з картоплею; осетрина варена фрі або на рожні; біфштекс, лангет, ростбіф, ескалоп, шашлик; котлети по-київські; курка або індичка варена; битки по-київські; голубці; кольорова капуста із сухарним соусом; яєчня із шинкою; омлет з луком; картопля «у мундирі», поданий зі шкірочкою;

\* на десерт: компоти з консервованих ягід і фруктів; фруктово-ягідні пюре зі збитими вершками; свіжі фрукти, баштанні, виноград; муси; морозиво з різними гарнірами.

Слід зазначити, що багато англійців неохоче їдять заливну рибу, кетову й паюсну ікру, не люблять варення, ковбаси, борошняні соуси.

З мінеральних вод найкраще пропонувати нарзан.

Не рекомендується пропонувати англійцям рибні супи, круп'яні гарніри, вироби з тесту (млинчики, пельмені, млинці).

Обслуговування французьких туристів. Рекомендується континентальний сніданок, що складається з будь-якого фруктового соку, вершкового масла, одного яйця або яєчної страви, варення (джему), булочки, тосту й кава. Час сніданку - приблизно з 9.30 до 10 час. ранку.

В 13 час. рекомендується другий сніданок (ланч). Це більше щільний сніданок, що складається з рибної або м'ясної холодної закуски, салату, другого гарячого страви з натурального м'яса з овочевим гарніром і соусом, сиру «Рокфор» і кава. На вечерю для французьких гостей буде кращим подати дві холодні закуски, консоме або пюре, друге з телятини або яловичини, легкий десерт і кава.

Для туристів із Франції рекомендуються:

\* з холодних закусок: рибна гастрономія, ікра зерниста, балики; риба заливна, відварена; холодна риба з овочевим гарніром; м'ясо відварене із сиром, буженина, ковбаси сирокочені, асорті м'ясне; сир смажений; усілякі салати — овочеві, м'ясні, рибні; гриби мариновані; масло вершкове; кефір, сметана, сир;

\* з перших страв: бульйони з пиріжками, пюреподібні супи з овочів, дичини; борщ український; щі;

\* із других страв: страви з риби, яловичини, баранини, птиці й дичини, овочів у відвареному, смаженому й тушкованому видах; страви з яєць; омлети; млинці з ікрою й сметаною;

\* на десерт: салати фруктові; свіжі фрукти і ягоди; желе, креми, муси, компоти; пудинги, торти, тістечка; млинчики з варенням, морозиво.

Для туристів зі скандинавських країн рекомендуються:

\* з холодних закусок: ікра зерниста, кетова з лимоном і маслом; лососина, балик, сьомга, тішачи, горбуша з лимоном; шпроти, сардини; салат із крабів або креветок; салати з овочів; осетрина під майонезом, осетрина заливна; судак під маринадом, оселедець маринована, оселедець із відвареною картоплею й маслом; шинка з гарніром, язик відварений з гарніром; асорті м'ясна й рибне; курка смажена; яйця під майонезом;

\* з перших страв: юшка із фрикадельками, рибацька, ростовська; бульйони з пиріжками, кулеб'якою, пельменями, фрикадельками, овочевим або круп'яним гарніром; щі; борщ український; солянка м'ясна збірна й рибна збірня; розсольник; суп з домашньою локшиною й куркою;

\* із других страв: судак відварений під польським соусом, смажений, судак у тесті; осетрина фрі; короп у сметані, риба, запечена під молочним соусом; філе, біфштекс, антрекот, ромштекс, лангет, бефстроганов, ескалоп, свиняча відбивна; котлета по-київські; котлети курячі, зрази по-київські; різні страви з дичини, яєць; рагу з овочів; кольорова капуста під сухарним соусом.

На гарнір варто подавати різні відварені й смажені овочі;

\* на десерт: свіжі фрукти і ягоди, баштанні, виноград, поти з консервованих фруктів; гуріївська каша; збиті вершки; желе, муси, яблука в сиропі, яблука, запечені в слойці; торти, морозиво, тістечка. Після обіду обов'язковий чорний кава із сиром.

Для туристів з Італії рекомендуються:

\* з холодних закусок: ікра зернистої й кетова; сардини, шпроти, відварена риба під майонезом, заливна риба із хроном; риба під маринадом; салат із крабів або креветок; шинка; язик відварений із хроном; відварена або смажена курка; буженина з овочами й гострими заправленнями; маслини; гриби мариновані;

\* з перших страв: суп з локшиною й куркою; пюре з м'ясних продуктів; юшка; супи з макаронними виробами;

\* із других страв: риба смажена з картоплею й овочами; судак у тесті; осетрина смажена фрі; карась, короп, запечений у сметані; натуральні м'ясні страви з вирізки; баранина й свинина, смажена з овочами; печеня по-домашньому; курчата тютюну з макаронами, овочами й фруктами; бастурма; шашлик; гуляш із макаронами або вермішеллю; кольорова капуста з маслом; омлет, яєчня. Окремо до других страв варто подавати зелений салат; помідори, різні мариновані овочі й маслини;

\* на десерт: фрукти, ягоди; кавуни, дині; компоти; бісквітний торт; морозиво.

Для туристів з Німеччини, Австрії, Швейцарії й Люксембургу рекомендуються:

\* з холодних закусок: масло вершкове, сир; усілякі ковбасні вироби, буженина, ковбаса українська, домашня, шинка; порося із хроном, відварені кури, гусаки, качки; оселедець із гарніром; салати з овочів, м'яса, риби; шпроти, сардини, ікра, балик, сметана, кефір; яйця під майонезом, яйця всмятку.

\* з перших страв: пюреподібні супи з кольорової капусти, томатів, гороху, рису, курей, дичини; бульйони з овочами, м'ясними, круп'яними

гарнірами, пиріжками, яйцем, омлетом; суп-локшина з куркою; суп селянський;

\* із других страв: судак або осетрина, припущенна з овочами; судак по-київські; свинина відварена й смажена з овочами; яловичина тушкованої й смажена, котлети свинячі відбивні, шніцель свинячий, котлети з філе курей, биточки по-київські, биточки по-селянські, котлети полтавські; сосиски, сардельки з тушкованою капустою; ячні, омлети;

\* на десерт: компоти, киселі, желе, муси; усілякі запіканки із фруктами й солодким соусом; тістечка, печиво; фрукти, морозиво; кава чорний і з молоком.

Для туристів із Греції рекомендуються:

\* з холодних закусок: кисломолочна продукція, салати з будь-яких овочів, ікра овочева, фаршировані помідори, огірки, перець, кабачки, риба смажена, під маринадом, під майонезом, риба заливна, краби, креветки, балик осетровий, палтус холодного копчення, кури смажені, буженина, ковбаса домашня українська, м'ясні копченості з маринованими огірками, помідорами, маслинами;

\* з перших страв: бульйон з курей, курчат, рибний бульйон, юшка, щи з телятини, яловичини з овочами, розсольник, солянка рибна, харчо;

\* із других страв: котлети відбивні з баранини, телятини, свинини, біфштекс, лангет, ескалоп, ромштекс, шашлик з баранини, бастурма, люля-кебаб, това-кебаб, рагу з баранини, толма, голубці, кабачки, перець фарширований, риба смажена на рожні, риба смажена, риба тушкована, риба, запечена з овочевими гарнірами.

Окремо до других страв варто подавати салати зі свіжих томатів, зелений салат, мариновані огірки, помідори, перець, сливу, оливки;

\* на десерт: свіжі й консервовані фрукти і ягоди, салати із фруктів, цитрусові, баштанні, тістечка, торти; морозиво.

Після обіду рекомендується чорна кава й кава по-східному. До стола варто окремо подавати оцет, хрін, гірчицю, чорний і червоний перець, гострі томатні соуси

Для туристів з Іспанії й Португалії рекомендуються:

\* з холодних закусок: ікра зерниста й кетова, лососина, сьомга, балик осетровий, сардини, шпроти, відварена риба під майонезом, заливна риба із хроном, риба під маринадом, краби, креветки, усілякі салати з помідоров, огірків й інших свіжих овочів, перець фарширований, ікра кабачкової, баклажанна, маслини, гриби, огірки, помідори, перець маринований; ковбаси копчені, ковбаса українська, домашня, буженина, шинка, кури, індички смажені; з перших страв: харчо, пити, борщ український, розсольник, солянка збірна м'ясна, солянка збірна рибна, юшка рибацька, холодник, борщ холодний, пюре -гороховий, з м'ясних продуктів, овочеві супи;

\* із других страв: котлети відбивні з баранини, телятини, свинини, шашлик з баранини, люля-кебаб, тава-кебаб, бастурма, рагу з баранини, плов, толма, лангет, биточки по-київські, печеня по-київські, курчата тютюну з маринованими фруктами, риба смажена з картоплею й овочами, судак у тесті, перець, кабачки фаршировані, голубці, омлет, пюре зі шпинату.

Окремо до других страв варто подавати зелений салат, салат з томатів й огірків, мариновані овочі, маслини, пюре зі шпинату;

\* на десерт: свіжі й консервовані фрукти і ягоди, салати із фруктів, баштанні, цитрусові, компоти, пиріжки, морозиво. Після обіду рекомендується чорний кава й кава по-східному.

Хліб звичайно їдять пшеничний, на стіл необхідно подавати чорний і червоний перець, рослинне масло (маслинове).

## ***2. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Азії***

Режим харчування китайців триразовий. Традиційний час обіду – рівно опівдні. На початку обіду подають чай ароматичний або зелений у чайниках

без цукру. Окремо ставлять невеликі піали. Потім холодні закуски, гарячі страви. Солодкі страви й борошняні кулінарні вироби подають у проміжках між гарячими стравами. Наприкінці обіду подають суп разом з рисом, на закінчення знову чай. При повсякденному харчуванні, коли обід і вечеря мають приблизно однакове значення, десерт, як правило, не подається.

Китайці їдять паличками, сьогодні їх звичайно виготовляють із бамбука, дерева або пластмаси. Китайці називають палички kuaizi, що в перекладі означає «прискорювач». Китайці їдять швидко й не соромляться тримати мисочку з рисом у самого рота, щоб «прискорювати» паличками рух рису.

Палички бувають різні: короткі, близько 25 см, щоб їсти з мисочок або з підносів, і довгі, 35 см, з бамбука, для збивання яєць або перемішування соусів.

Для туристів з Китаю рекомендуються:

\* з холодних закусок: різні салати з овочів із грибами, салат м'ясний, салат «Столичний», салати з білокачанної, червонокачанної, квашеної капусти, свіжих огірків і томатів, вінегрети, заправлені соєвими соусами; краби, креветки або салат з них, шинка з овочевим гарніром; язик відварений із соус-хрін; ковбаси; відварені або смажені кури в холодному виді з різними соліннями; асорті м'ясне, буженина, рулет м'ясний, холодець з курей, зі свинини; з перших страв: борщ український, борщ київський; щі, розсольник; збірні солянки м'ясна й рибні, суп-локшина з куркою, суп картопляний із квасолею, суп гороховий з копченою грудинкою. Бульйони й пюреподібні супи виключаються;

\* із других страв: кури смажені з овочевим гарніром, курчата тютюну; шашлик зі свинини з рисом; свинина смажена з капустою; пельмені (у фарш потрібно додати капусту); котлети рубані, тефтельки з рисом; бруньки поросійському; азу, бефстроганов, гуляш зі свинини, чахохбили, люля-кебаб з рисом; рагу з овочів, солянка овочева, квасоля в томаті; яєчня із шинкою;



\* на десерт: свіжі й консервовані фрукти, кавуни, компот; морозиво; чай із цукерками й печивом.

Японські столові прилади – дерев'яні палички хасі. У японців ці палички мають гострі кінці, тоді як у китайців, навпаки, тупі. Ложки в Японії не використовують. Тверду їжу їдять паличками, а рідку – п'ють.

Принципи й стилі оформлення японських страв. Оформлення страви для японців так само важливо, як і його смак. При аранжуванні подаваних страву Японії враховуються тип їжі, пора року й навіть вік гостей. На півночі країни їдять більше, ніж на жаркому півдні. Всі страви оброблені так, щоб паличками їх можна було брати без зайвих турбот: наприклад, риба повністю очищається від костей, маринований редис відбивається зворотною стороною ножа, щоб його могли їсти навіть люди з поганими зубами.

У японській кухні високо цінується краса порожнього простору. Сервувальні й порціонні тарілки ніколи не заповнюються до країв, залишається багато порожнього місця; їжа розкладається вільно.

На японському столі панує асиметрія й гаданий хаос, насправді ж усе виконано спокійної стабільності, всі страви врівноважують один одного.

Для туристів з Японії рекомендуються:

\* з холодних закусок: салати зі свіжих овочів, заправлені майонезом; редька маринована; салати із крабами, креветками, ікра зерниста або кетова з лимоном; оселедець рубана, оселедець натуральна з картоплею й маслом; осетрина, севрюга, білуга відварена під майонезом з овочевим гарніром; судак, камбала під маринадом, буженина, ковбаса українська домашня, ковбаси м'які; шинка із хроном, язик із хроном; язик, яловичина, телятина, порося заливної із хроном; кури смажені; яйця, фаршировані цибулею, яйця під майонезом; сир; солоні, мариновані огірки, гриби, помідори;

\* з перших страв: бульйони із фрикадельками, яйцем, грінками, пельменями, рисом, пиріжками, омлетом; пюре з кольорової капусти, зеленого горошку, томатів, птиці, дичини, крабів; юшка; суп селянський; суп

з домашньою локшиною й куркою; суп грибної з галушками; харчо; суп із квасолі або гороху із грінками;

\* із других страв: риба відварена й смажена з гарніром зі свіжих овочів; короп, запечений із грибами в зметаному соусі; біфштекс, антрекот, лангет, ескалоп з овочевим гарніром; шашлик з рисом, люля-кебаб з рисом, бастурма з рисом, чахохбілі, бефстроганов, гуляш, азу, печеня по-київські; плови; котлети по-київські; шніцель свинячої відбивної; пельмені, вареники з м'ясом, з картоплею й грибами; млинчики з м'ясом, млинці зі сметаною, з ікрою, пироги з м'ясом, з капустою; рагу з овочів, капуста кольорова з маслом, горошок зелений з маслом;

\* на десерт: фрукти, компоти; морозиво; тістечка; кекси, печиво; чай, кава чорна.

Для туристів з Індії, Пакистану, Непалу, Бангладеш рекомендуються:

\* з холодних закусок: свіжі овочі (огірки, помідори, зелена цибуля); салат із червоної капусти; ікра кабачковий і баклажанна; салат «Столичний»; перець фарширований, гриби мариновані із цибулею; квасоля червона з горіховим соусом; риба під маринадом;

\* з перших страв: суп рисовий із цибулею; суп селянський; супи з різних овочів, у тому числі пюре; суп картопляний із грибами; суп картопляний з бобовими; суп із квасолі з локшиною;

\* із других страв: картопля відварена із цибулею, грибами або помідорами; картопля смажений у фритюрі; оладки картопляні; котлети картопляні із грибним соусом; котлети морквяний і капустяні; шніцель із капусти; голубці овочеві; рагу з овочів; капуста тушкована; капуста, запечена під молочним соусом; гарбуз із квасолею в зметаному соусі, гарбуз, запечений з рисовою кашею; кабачки смажені з маслом або сметаною; горошок зелений у молочному соусі; стручки квасолі з маслом; пюре з бобових; рис розсипчастий, зварений без солі й масла; пудинг рисовий; макарони відварені з томатом; локшина з медом;

\* на десерт: свіжі фрукти, ягоди із цукром; диня, кавун; млинчики з варенням; салати зі свіжих фруктів; різні фруктові пюре із цукровою пудрою; каша гурівська; компоти га свіжих і консервованих фруктів й ягід; муси, желе, креми; тістечка, торти; варення.

Для індійців мусульманського віросповідання в меню потрібно включати страви з баранини й птиці, яєць, молока й молочних продуктів, а індійцям-вегетаріанцям варто додатково рекомендувати масло, молоко, вершки, молочнокислі продукти, яйця й страви з них.

До стола варто подавати фруктові й томатні соки, чорний і червоний перець, цибуля, часник, гострі томатні соуси.

Для туристів з Кореї рекомендуються страви, як і для туристів з Китаю.

Для туристів з Монголії рекомендуються:

\* з холодних закусок: овочі натуральні, салати зі свіжих овочів зі сметаною, майонезом або кефіром; ікра кабачкова, ікра баклажанна, яйця відварені; кефір, кисляк, сир; баранина відварена; язик заливної; кури, індички смажені; паштет яловичий;

\* з перших страв: харчо, чихиртма; усілякі рисові супи й супи з бобових; суп з домашньою локшиною й куркою;

\* з других страв: баранина відварена з рисом; рагу, гуляш із баранини, плов з баранини; котлети відбивні з баранини; люля-кебаб, това-кебаб, чахохбілі, бефстроганов, шашлик з баранини; курчата тютюну; перець, кабачки фаршировані, голубці; млинчики з м'ясом, пельмені, вареники з м'ясом; оладки, млинці зі сметаною; сирники, вареники ледачі.

На гарнір варто подавати овочі й рис;

\* на десерт: чай з молоком або вершками; тістечка, торти, печиво.

Для туристів з Іраку, Туреччини, Лівану, Сирії, Йорданії, Саудівській Аравії, Ємену рекомендуються:

\* з холодних закусок: будь-які салати зі свіжих овочів і фруктів і натуральні овочі, оселедець натуральна з відвареною картоплею; ікра кетовий і зерниста; балик, сьомга, тішачи; шпроти, сардини; осетрина

заливна; риба під маринадом; кури смажені, курчата з маринованими овочами й фруктами; м'ясне асорті; язик заливої із хроном; квасоля червона з горіховим соусом; редька зі сметаною; ікра кабачковий, баклажанна; сир; яйця під майонезом;

\* з перших страв: харчо, пити, бозбаш ереванський, чихиртма; суп з домашньою локшиною й куркою; суп із квасолі з локшиною; суп гороховий з бараниною; суп картопляний з бобовими, рисом; юшка, солодкі супи по сезоні;

\* із других страв: осетрина, севрюга, білуга, смажені фрі або на рожні; короп, запечений у сметані; шашлик з баранини; плов з баранини; рагу з баранини; люля-кебаб, тава-кебаб; бастурма; курчата тютюну; фаршировані перець, кабачки, баклажани, помідори; млинчики з м'ясом; млинці зі сметаною, оладки; вареники з м'ясом, пельмені; яловичина, тушкована з овочами й рисом, лангет, біфштекс, антрекот, філе, бефстроганов; азу, гуляш; баранина, запечена з кашею під зметаним соусом; гарбуз відварений в молочному соусі, гарбуз із квасолею в зметаному соусі, гарбуз, запечений з рисовою кашею; кукурудза з маслом, у молоці, зі сметаною; кукурудза, запечена в зметаному соусі; гречана каша з молоком, рисова каша молочна з маслом, пшенична каша; пюре з бобових.

На гарнір можна подавати овочі, рис, боби, картопля, тільки не в розвареному виді;

\* на десерт: компоти й киселі зі свіжих і консервованих фруктів, муси, морозиво; печиво, кекси, тістечка, торти; баштанні, виноград, персики, апельсини, ананаси.

Після обіду обов'язковий чай з печивом і лимоном.

До чорного кава варто подати окремо цукор, кардамон, гвоздику, шафран, мускатний горіх.

***3. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів з країн Австралійського союзу та народів Нової Зеландії.***

Для туристів з Австралії й Нової Зеландії рекомендуються:

\* з холодних закусок: салат зі свіжих овочів; ікра кабачкові й баклажанна; краби, креветки, шпроти, сардини; риба під маринадом; шинка; язик відварений; баранина заливна, курка або курча смажені; гусак, качка гарячого копчення; філе київське, балик дарницький; яйця під майонезом;

\* з перших страв: борщ український; харчо; пюре із крабів, креветок; суп рисовий; суп з локшиною домашньої й куркою; бульйони з пиріжками, грінками, рисом;

\* із других страв: риба, смажена або запечена з картоплею, рисом, овочами; баранина, смажена із цибулею й квасолею; котлети натуральні з баранини; грудинка баранячою, фаршированою кашею; шніцель із баранини; шашлик по-кавказьки; шашлик по-карськи; баранина тушкована, шпигована, чахохбілі з баранини, бефстроганов, лангет, ромштекс, біфштекс, антрекот, ростбіф; запіканка картопляна, рисова; кабачки, перець фарширований, голубці; млинчики с м'ясом.

Для новозеландців, крім того, рекомендується: ескалоп, ковбаса домашня смажена; свинина відбивна; порося смажене із гречаною кашею, шашлик зі свинини; гуляш зі свинини;

\* на десерт: фрукти баштанні, цитрусові свіжі; компоти зі свіжих і консервованих фруктів, запіканка рисова із фруктовими соусами; тістечка, торти, морозиво.

## **Лекція 8. Особливості формування традицій і культури харчування народів з різних континентів**

*План*

*1. Особливості культури та традиції харчування в країнах Північної Америки*

*2. Особливості культури та традиції харчування в країнах Центральної Америки*

*3. Особливості розвитку традицій та культури харчування народів Африки*

*4. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів з США, Канади, Мексики, Панами, Гватемали, Гаїті, Коста-Ріки, Бразилії тощо*

*5. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів з Алжиру, Єгипту, Тунісу, Конго, Анголи, Замбії, Кенії, Гвінеї тощо*

### ***1. Особливості культури та традиції харчування в країнах Північної Америки***

Ніяка інша країна не вплинула в такому ступені на характер харчування в усьому світі, як США..

Характер повсякденного харчування родини середнього американця обумовлений орієнтацією на мінімальні витрати часу. Відповідно до концепції американської кухні, з будь-якого сирого продукту за раціональною методикою можна приготувати готовий продукт або готову страву, не тільки досить дешеві, але й такі, що за своїми смаковими якостями можуть задовольнити максимальне число громадян. Наприклад, гамбургери, хоти-доги або томатний кетчуп.

Процеси готування їжі як у домашньому побуті американців, так і на багатьох підприємствах громадського харчування за останні роки значно прискорилися й спростилися завдяки широкому розвитку консервної промисловості й виробництву напівфабрикатів.

Сніданок (breakfast) звичайно починається о 8 ранку зі склянки апельсинового соку, до стола подаються хлопья-мюсли (cereal), маленькі смажені сосиски з яйцями або тільки яйцем, смажене сало або шинка, пончики із сиропом або гарячі вафлі. Далі – чай або кава (як правило, дуже слабка) і/або молоко.

У багатьох містах Америки популярний так званий бранч (brunch), що поєднує сніданок і ланч, подається по неділях (іноді й по суботах) між 11 й 15 годинниками. Їжа бранча гаряча, але легка. У меню бранча входить вино.

Ланч (lunch) – другий сніданок: легка трапеза в середині дня (між 12 й 14 годинами), що займає одну годину. У США на ланч у ресторані кожний замовляє собі аперитив по смаку, а потім холодну закуску, як правило, салат і гаряча друга страва (рибна або м'ясна), до яких подають вино. В Америці ланч у ресторані прийнято використовувати для продовження ділових переговорів.

Вечеря (dinner) - основний прийом їжі в США (в 18-21 годину). Звичайно включає суп або закуску (appetizer). На закуску американці віддають перевагу фруктовому салату (fruit salad) або коктейлю із крабів (shrimp cocktail). Як головну страву (entrees) рекомендується смажена курка (southern fried chicken), гарячий лобстер (broiled lobster), котлети з баранини (lamb chop), печеня з яловичини (roast beef), індичка (turkey). Як правило, до цього замовляється овочевий набір: капуста брокколи (broccoli), різана квасоля (string beans), кукурудза в маслі (creamed corn), зелений горошок і морква (peas and carrots) або картопляне пюре (mashed potatoes), отварної картопля (boiled potatoes), смажений картопля фри (fried potatoes), солодкий картопля (sweet potatoes). Салатним гарніром на вечерю звичайно виступає білокачанна капуста в зметаному соусі (cole slaw), салатні серденька з качанового салату (hearts' of lettuce)т овочева суміш із анчоусами й грінками (Caesar salad) або овочевий коктейль (tossed green salad). До стола традиційно подаються гарячі булочки (hot Rolls), пучки сирі селери, оливки, вершкове масло. На десерт звичайно замовляють яблучний пиріг з вершковим морозивом (apple pie a la mode), фруктове морозиво, сир із солоними крекерами, полуничний торт (strawberry shortcake) або пудинг (jello).

У ресторані, як правило, перед їжею замовляють коктейль. Під час вечері п'ють пиво, вино або прохолодні напої. Наприкінці вечері подається

кава або чай (іноді з льодом). Загальноприйнято в США забирати із собою в пакет (take-out) не з'їденої за вечерею страви.

Як мало популярні в Америці перші страви, настільки багато вживають вони різних напоїв. Дуже поширена кока-кола, пепсі-кола, імбирне пиво, кава, чай, холодний несолодкий чай з лимоном і льодом, нарешті, традиційним став звичай пити воду з льодом перед їжею.

Північна Америка – батьківщина коктейлів, яких там існує безліч й які американці вживають у будь-яку годину дня.

Специфічним канадським делікатесом є сік канадського клена, що використовують у виробництві морозива, джему й повидла для бутербродів, усіляких солодких соусів і приправ.

Хліб споживається в дуже обмеженій кількості.

Національний алкогольний напій США – бурбон. Самий продаваний у світі Бурбон - Джим Бім (Jim Beam).

Інші сорти американського віскі :

- Key whiskey - містить не менш 51% жита (одержують шляхом перегонки суслу);
- Corn whiskey - містить більше 80% кукурудзи;
- Wheat whiskey - містить не менш 51% пшениці;
- Blended whiskey - купажована суміш, що містить 20% straight whiskey й 80% інших сортів або чистий спирт.

При обслуговуванні груп туристів з Америки рекомендується звернути увагу на перший сніданок. Це повинен бути щільний сніданок, де гостям подаються гречана або вівсяна каша з молоком: пшенична каша з гарбузом; кукурудзяні пластівці з вершками; яєчня з беконом або омлет із шинкою. Подаються також джем або мед, фруктовий (краще апельсиновий) сік, вершкове масло, чорний кава або чай на вибір гостей. Другий сніданок - ланч й обід.



Не рекомендується подавати до стола гостям зі США кетову ікру, заливну рибу, а також гарніри із круп. Варто уникати других страв, приправлених томатним соусом.

## ***2. Особливості культури та традиції харчування в країнах Центральної Америки***

Законодавцем кулінарних звичаїв майже у всіх країнах Центральної Америки є мексиканська кухня.

Мексиканська кухня. На європейський смак мексиканська кухня занадто пікантна, адже з овочів тут найбільше люблять перець чілі. Основний харчовий продукт у Мексиці – кукурудза.

Хліб житій й пшеничний, булки, бублики, здоба, калачі все це для мексиканців представлено в одному виді — тортільяс. Тортільяс являє собою круглі коржі з шматків тісту з кукурудзяного борошна. Звичайно їх їдять згорнутими з різними начинками. Тортільяс заміняє вилку, ложку й ніж, нею набирають соус і притримують шматки м'яса.

Відомі два види супів – рідкі й сухі. Перші їдять ложкою, а другі – вилкою: сухий суп варять доти, поки не википить майже вся рідина.

З безалкогольних напоїв розповсюджена ті де опсас - заварка листового чаю. Найбільш популярний чай з листів апельсина, кориці й вертена. П'ють у Мексиці й пиво.

Сніданок мексиканця звичайно складається зі шматочка папайї, кави з молоком і булочки з маслом. Іноді каву заміняють свіжим молоком.

Гаїтяни дуже люблять молоду кукурудзу, відварену в рибному наварі. З маніюки (борошна) вони печуть кас-саве - хліб, що має вид тонких хрустких галет. На десерт їдять банани, відварені в рослинному маслі з великою кількістю цукри, манго й інші тропічні фрукти, більша частина яких не транспортабельна й тому невідомо в Європі. Під час їжі п'ють воду.

У Гондурасі, Нікарагуа, Коста-Рике, Панамі готують багато темі-леї (своєрідних голубців), страв із квасолі й рису, популярна курка в майонезі, смажене м'ясо, страви з бекону, овочі й фрукти.

У селах і гористих районах країни у великій пошані індійська кухня. Особливістю її є застосування гострих сортів перцю, різних спецій, вогненно гострих соусів.

У Нікарагуа готують страву, мало розповсюджену в сусідніх країнах, - мондонго. Це суп з риби, овочів і м'яса. Незвичайне сполучення, однак нікарагуанці затверджують, що подібна комбінація їм дуже подобається.

Самою улюбленою стравою у Панамі є санкошо - курячий суп з більшою кількістю різноманітних овочів, у тому числі тропічних (отол, майот), яким важко знайти еквівалент у Європі.

Рис фігурує в досить оригінальних сполученнях – з какао й кокосовим молоком. Але це на десерт. У Панамі популярна страва тказайо – яловиче м'ясо жарять, енергійно розм'якшують і рясно поливають томатним соусом.

Як й у сусідніх країнах, під час їжі п'ють в основному воду. Деякі фрукти, зокрема гуанавана, використовуються для готування смачного вина й освіжаючого напою.

У Домініканській Республіці основною стравою є санкото – густий суп. Його готують із м'яса декількох видів (козлятини, свинини, курятини й ін.), овочів, тропічних трав і рясно приправляють материнкою. Самий смачний санкошо варять із м'яса семи видів. Їдять суп ранком, а також під час обіду

До стола подають воду або пиво.

Домініканці дуже люблять каву, нею завершуються всі візити, переговори й прогулянки.

### ***3. Особливості розвитку традицій та культури харчування народів Африки***

Кухні Південної, Центральної й Північної Африки багато в чому об'єднані у зв'язку з мусульманськими традиціями (наприклад, їсти можна

тільки в другій половині дня, не можна вживати свинину й спиртне й т.д.). Впливає на національні традиції й природа – чим ближче до пустелі, тим одноманітніше стіл.

Хліб їдять білий, переважно у вигляді коржів, приготовлених із пшениці, кукурудзи й сорго. Часто ці коржі виконують роль столових приладів, замінюючи вилку, ложку, почасти й ніж.

З напоїв населення країн Західної Африки вживає винятково каву й какао.

В арабів є нормою двохразове харчування. Звичайний сніданок складається з фруктів, каші з вівсяних пластівців або з іншої крупи на молоці, ячні із шинкою, шматка смаженої риби, хлібу або коржу із маслом і джемом, чаю.

Алжирці люблять білий хліб і п'ють переважно фруктову воду.

Основним гарячим напоєм в Марокко є чай; з холодних популярні фруктові соки з льодом, сік цукрового очерету.

На даному континенті їдять п'ять разів у день: сніданок, ленч, обід, легка вечеря й власно вечеря.

#### ***4. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів з США, Канади, Мексики, Панами, Гватемали, Гаїті, Коста-Ріки, Бразилії тощо***

Для туристів зі США й Канади рекомендуються:

\* з холодних закусок: шпроти, сардини; салати із крабів; креветок; салати з овочів; овочі натуральні; яйця всмятку; кури, індички відварені; бекон, шинка;

\* з перших страв: бульйони курячі й м'ясні із грінками, овочами, яйцем; пюре з овочів, птиці, дичини;

\* із других страв: біфштекс, лангет, ростбіф, ескалоп, шашлик; котлети по-київські; кури або індички смажені; осетрина, смажена фрі або на рожні;

кольорова капуста із сухарним соусом; омлети; яєчні із цибулею й шинкою; голубці;

\* на десерт: свіжі яблука, груші, виноград, зливи, кавуни, дині, цитрусові; морозиво; кава з тістечками; збиті вершки; муси; яблука в сиропі; млинчики з варенням.

При обслуговуванні американських туристів варто знати, що їжу необхідно подавати негарячою, а на столах завжди повинна бути вода з льодом або охолоджені соки.

Для туристів із країн Центральної Америки рекомендуються:

\* з холодних закусок: помідори, огірки, перець болгарський натуральний; салати зі свіжих овочів з майонезом або салатним заправленням, перець, фарширований овочами; ковбаси копчені, буженина, шинка, ковбаса українська домашня, кури, індички відварені й смажені;

\* з перших страв: суп харчо; борщ український; суп гороховий; солянка; суп з кукурудзяних зерен; пюре із птиці, дичини; розсольник;

\* із других страв: курчата тютюну, шашлик, бастурма, купати, люля-кебаб, тава-кебаб; ростбіф, біфштекс, ескалоп, котлети відбивні зі свинини, телятини, ромштекс, битки по-київські, котлети по-київські, печеня по-київські, бефстроганов, чахохбілі, гуляш, плов; кабачки, перець фарширований, голубці; каша з кукурудзяних пластівців; оладки з кукурудзяного борошна; млинчики з м'ясом;

\* на десерт: фрукти і ягоди свіжі; компоти зі свіжих фруктів й ягід; морозиво; кава-глясе; пудинги; тістечка, кекси, желе, муси, креми.

Для туристів із країн Південної Америки рекомендуються:

\* з холодних закусок: масло вершкове із сиром; ковбаси копчені, буженина, ковбаса українська домашня; салат зелений, салат з овочів; помідори натуральні, перець болгарський натуральний; перець, фарширований овочами; смажені кури, індички;

\* з перших страв: харчо; борщ український; розсольник; пюре: гороховий, із птиці або дичини, із крабів або креветок; холодник м'ясна;

\* із других страв: курчата тютюну, шашлик, бастурма, купати, люля-кебаб, тава-кебаб, ростбіф, лангет, біфштекс, ескалоп, смажений на вугіллях; битки по-київські; котлети по-київські; жарке домашнє в горшочках, бефстроганов, чахохбілі, плов, гуляш;

\* на десерт: свіжі фрукти і ягоди; компоти зі свіжих фруктів й ягід; желе, муси, креми; пудинги, тістечка; морозиво; кава-глясе.

### ***5. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів з Алжиру, Єгипту, Тунісу, Конго, Анголи, Замбії, Кенії, Гвінеї тощо***

Для туристів з Єгипту, Алжиру, Марокко, Тунісу, Судану, Ефіопії, Конго, Кенії, Анголи, Нігерії, Сомалі, Гани, Мозамбіку й інших африканських країн рекомендуються:

\* з холодних закусок: усілякі овочеві салати й вінегрети, заправлені рослинним або маслиновим маслом; перець фарширований; ікра кабачковий і баклажанна; салат «Столичний»; квасоля червона з горіховим соусом; сир із зеленою цибулею; шпроти, сардини, маслини, оливки; асорті, птиці, кури й індички, смажені з овочами; баранина, смажена з гарніром; курка фарширована (галантин); яйця під майонезом; риба під маринадом;

\* з перших страв: бульйони з яйцем, пиріжками, зеленим горошком, овочами, рисом; суп картопляний із квасолею; харчо; суп гороховий з баранячою грудинкою; пюре із зеленого горошку, з кольорової капусти; солянка збірна рибна; юшка; солодкі супи (по сезону). Дуже люблять араби борщ український (на яловичині) із часником і пампушками й борщ київський (на баранині із квасолею);

\* із других страв: осетрина жарена фрі; риба смажена; кури, індички смажені; котлети по-київські; баранина, смажена із цибулею; баранина, смажена із квасолею; грудинка баранячою, фаршированою кашею; котлети натуральні з баранини; гуляш із баранини; люля-кебаб; чахохбілі; рагу з баранини; кабачки й помідори фаршировані.

Гарнір до других страв – рис, квасоля, зелений горошок, картопля й інші овочі;

\* на десерт: компоти зі свіжих і консервованих фруктів й ягід; фруктові салати; свіжі фрукти; кавун, диня; желе, креми, муси, морозиво; солодкі пироги, печиво, тістечка, торти. Після обіду обов'язково солодкий чай з лимоном.

Складаючи меню для туристів з арабських країн, варто враховувати, що овочі й картоплю вони їдять у нерозвареному виді. Хліб їдять тільки білий. Рекомендується ставити на стіл кип'ячену воду з льодом, соки, фруктову воду.

## Література

### ОСНОВНА:

1. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства [Текст] / В.В.Архіпов, В.А.Русавська. – К.: ЦУЛ, 2017. – 342 с.
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства [Текст] / В.В.Архіпов. – К.: ЦУЛ, фірма “Інкос”, 2017. – 280с.
3. Архіпов В.В. Барна справа. Технологія продукції та обслуговування в барах Навч. посіб. — К: ЦУЛ, 2016. — 240 с.
4. Архіпов В.В. Етнічні кухні: особливості культури та традицій харчування народів світу.- К.: ЦУЛ, 2016. - 233с.
5. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані 3-тє вид. Навч. посіб. – К.: Центр учбової літератури, 2016. – 382 с.
6. Бондарь К.Л. Бары и рестораны: организация обслуживания. – К. ЦНЛ, 2017. – 320 с.
7. Кавешніков Н.С. Організація готельно-ресторанної справи. – К.ЦНЛ, 2015. – 752 с.
8. Магалецька І.А. Сервіс у ресторанному господарстві Конспект лекцій. — К.: НУХТ, 2015. — 83 с.
9. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) Підручник. — К.: Центр учбової літератури, 2013. — 304 с.
10. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ.навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О.– К.: Центр учбової літератури, 2017 – 584 с.
11. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії. Навч. посіб. для вищ. навч. закл. — К.: Кондор-Видавництво, 2017. — 250 с.
12. J.Basianich. Restaurant man. - New York, New York, U.S.A. : Viking, 2012.
13. Brotherton Bob (ed.) The International Hospitality Industry: Structure, Characteristics and Issues Publisher: A Butterworth-Heinemann Title, 27 Jan 2013. — 256 p.

### НОРМАТИВНА:

1. Державний стандарт України ДСТУ 4281 : 2004 “Заклади ресторанного господарства. Класифікація”
2. Державний стандарт України ДСТУ 3862-99 “Ресторанне господарство. Терміни та визначення”

3. ГОСТ 30390-95 “Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия” (Міждержавний стандарт)
4. ДСТУ 3279-95 “Стандартизація послуг. Основні положення”
5. ГОСТ 30523-97 “Услуги обществен-ного питания. Общие требования”
6. ГОСТ 30524-97 “Общественное питание. Требования к обслужи-вающему персоналу”
7. ГОСТ 50764-95 “Услуги общественного питания”
8. ГОСТ 12.1.005 – 88 ССБТ. “Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны”
9. ГОСТ 12.1.010 – 76 ССБТ “Взрыво-безопасность. Общие требования”
10. СанПиН 42-123-5777-91 “Санитарные правила для предприятий обществен-ного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое”.//Послуги в Україні. Нормативні документи: Довідник/За заг. ред. В. Л. Іванова. - Львів: НІЦ "Леонорм", 1999. - С. 307-335.
11. МБТ 5061-89 “Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и продуктов”
12. Норми оснащення підприємств ресторанного господарства посудом, столовими приборами, меблями та кухонним інвентарем
13. Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівників. Вип. 65. Торгівля та громадське харчування. - К., 1999. - 162 с.
14. Закон України “Про безпечність і якість харчових продуктів” від 23.12.97 //www.rada.gov.ua
15. Закон України “Про захист прав споживачів” від 15.12.93. //www.rada.gov.ua
16. Закон України “Про підтвердження відповідності” від 17.05.01 //www.rada.gov.ua
17. Закон України “Про стандартизацію” від 17.05.01 //www.rada.gov.ua
18. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності/ О. В. Шалимінов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко та ін. К.: А.С.К., 2000. - 848 с.
19. Общесоюзные санитарно-гигиенические и санитарно-противоэпидемические правила и нормы. Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое. СанПиН 42-123-5 777-91
20. Правила работы заведений (предприятий) общественного питания. Приказ Министерства экономики и по вопросам европейской интеграции Украины от 24 июля 2002 года №219. Зарегистрированы в Министерстве юстиции Украины 20 августа 2002 г. за № 680/696.



21. Про порядок розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та кондитерські вироби у підприємствах громадського харчування. Міністерство зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України Наказ №365 від 23.07.97 р. Зареєстровано в Міністерстві Юстиції України 9 вересня 1997 р. за №387/1291. //Торгівельна діяльність в Україні. Бюллетень законодавства і юридичної практики. - 2002. №11 - С. 260-263.

22. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. -М.: Экономика, 1982 - 720 с.

Підписано до друку \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Формат 60\*84/16. Ум. друк.арк.5.

Наклад 100 прим. Замовлення №\_\_\_\_\_

Надруковано РВЦ «Технолог»