

Государственное бюджетное учреждение культуры Республики Крым
«Крымская республиканская универсальная научная библиотека
им. И. Я. Франко»

Отдел иностранной литературы

Национальные блюда Сербии и Хорватии

Виртуальный обзор

2020



Традиционная кухня сербского народа вобрала в себя элементы средиземноморской (Византийская империя/Греция), ближневосточной (Турция) и австро-венгерской кухонь. Это связано со схожим географическим положением стран и общностью исходных продуктов, длительными историческими соседскими связями.



Самыми известными и популярными мясными блюдами в Сербии являются плескавица и чевапчичи. «Плескавица» во всех англоязычных путеводителях для туристов переводят просто как «гамбургер». Представьте себе мясную составляющую гамбургера величиной с немаленькую тарелку и толщиной в добрых два пальца, да еще часто с добавлением мелко нарезанной копченой грудинки и сыра. Все это принято подавать с нашинкованным репчатым луком. Чевапчичи — это такой сербский вариант люля-кебаба. Это небольшие жареные на гриле рубленые колбаски. Подаются они с кольцами лука, приправами, иногда с каймаком и в пите.





Вот ещё некоторые блюда , без которых немислима сербская кухня.

Айвар – густая паста из красного сладкого перца (паприки) с добавлением баклажанов и чеснока, которую едят в качестве закуски.

Бурек – слоёный пирог с различной начинкой: мясной, сырной, овощной, фруктовой. Похож на русские пирожки, но делается обычно из слоёного теста и выпекается всегда в печи.

Каймак – это снятые с охлаждённого после варки молока сливки, напоминающее для русского человека сметану и сливочное масло одновременно.

Пинджур – холодная закуска из баклажанов, сладкого перца, лука и томатов.

Подварак – мясное блюдо с кислой капустой.





Сербская кухня – просто подарок для российских любителей шашлыка. Многие блюда в Сербии частично или полностью готовятся на решетке – «роштите». Впрочем, словом «роштить» сербы называют не только саму решётку, но и мясо, на ней приготовленное. Для многих людей, родившихся в Сербии, и проживших там значительную часть своей жизни, запах «роштиля» – это запах родины.





Хорватия — сказочная частичка Европы. Девственная природа, экологически чистый воздух, чистейшее море, натуральная здоровая кухня — все способствует безупречному отдыху и наслаждению кулинарными шедеврами.

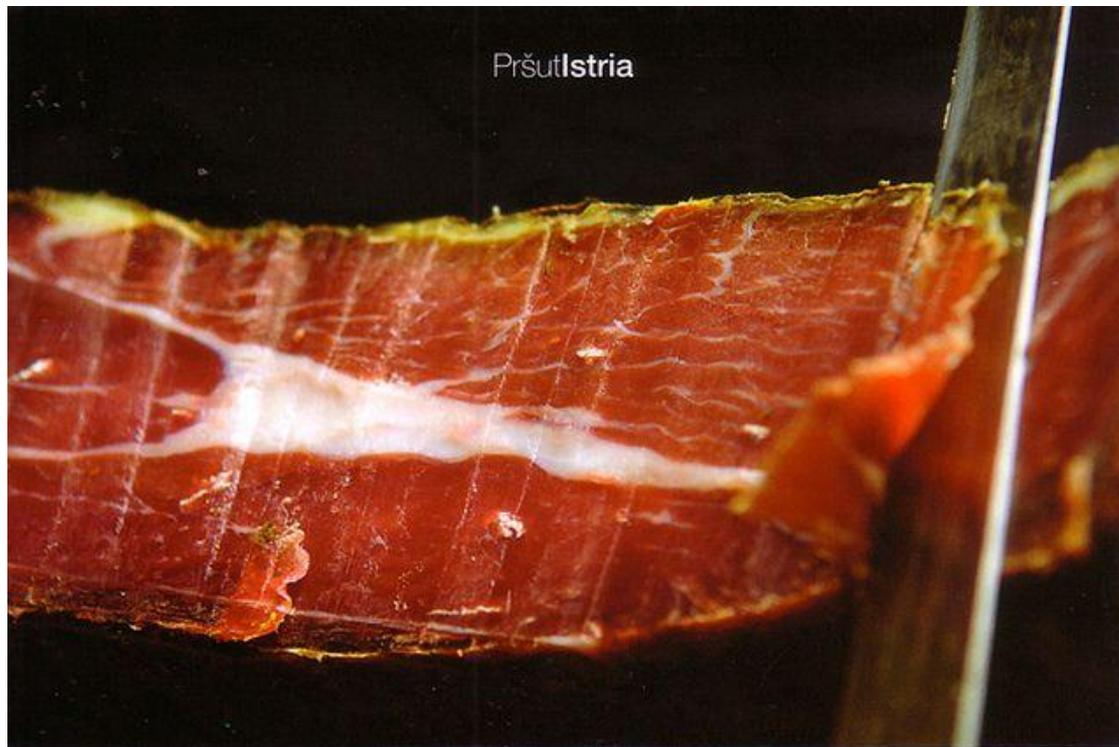
Хорватская кухня объединила в себе все лучшее из традиций и особенностей кухни соседних стран, вместе с тем, не потеряв свою индивидуальность. Национальную кухню Хорватии можно разделить на два климатических региона: Центральный регион — Загреб, Славония и Адриатическое побережье — Истрия, Далмация, Дубровник.



Пажский сыр (Paški sir) — овечий сыр с острова Паг. Ароматный, твердый сыр по вкусовым качествам сравним с качественными французскими сырами. Пажский сыр изготавливают по старинной рецептуре сыроварения из особого овечьего молока.



Бесспорно, первое место среди гастрономических изысков Хорватии занимает пршут (pršut). Это вяленый свиной окорок. Различают далматский окорок и истарский. Далматский коптят на углях и он имеет выраженный копченый вкус, а истарский просто вялят на морском ветре и солнце.



Кулен (Kulen) — еще одно национальное хорватское лакомство из Славонии. Колбаса из рубленой свинины с большим добавлением различных специй и паприки. Красная паприка придает колбаске цвет и остроту.





SLAVONSKI DOMAĆI

po staroj recepturi

ŽUPANJSKI
KULIN



SLAVONSKI DOMAĆI
po staroj recepturi
ŽUPANJSKI
KULIN

812

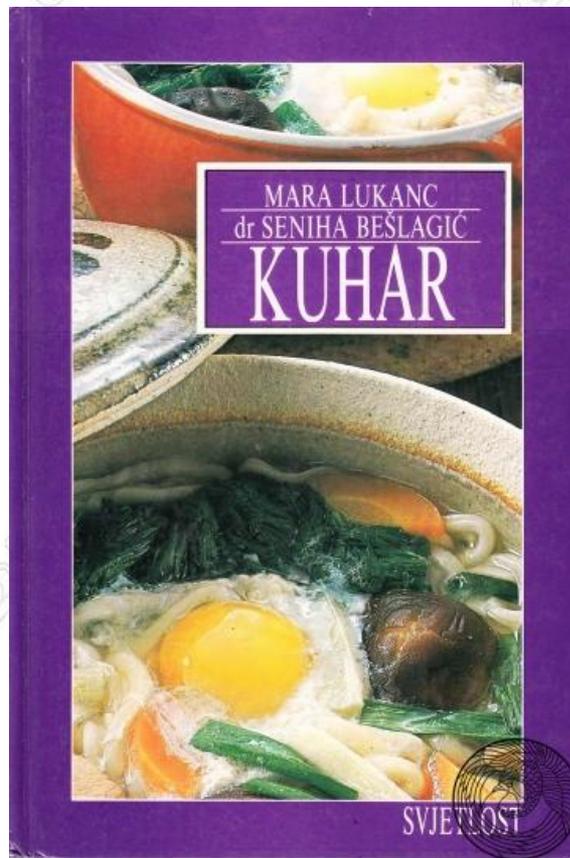
В Хорватии огромный выбор превосходных рыбных, мясных и блюд из морепродуктов. Самое известное рыбное блюдо бродет (brodeto или brudet) — фантастическое на вкус рыбное рагу с добавлением острых специй и красного вина.



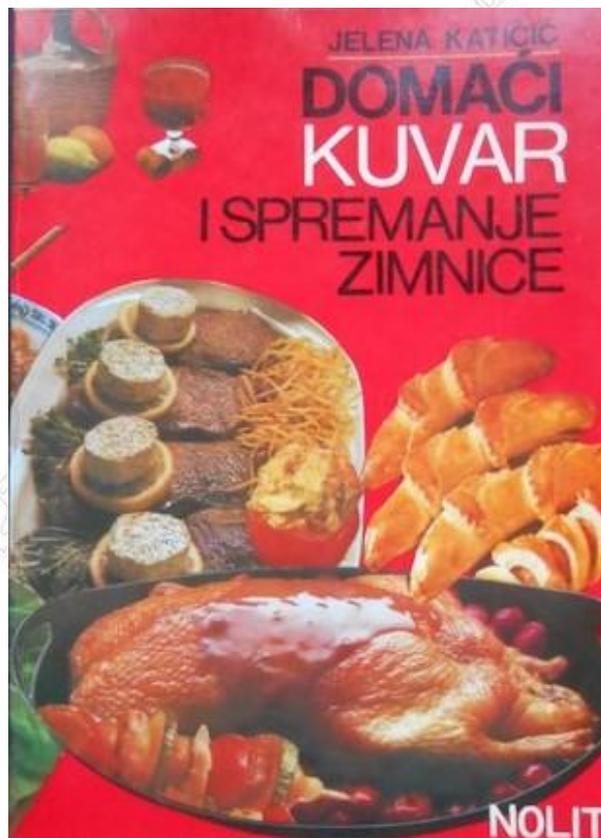
Бродет в каждом регионе готовят по-своему. Но основной способ приготовления такой: в емкости на открытом огне тушатся рыба и морепродукты с добавлением овощей, оливкового масла, вина и специй. Постепенно жидкость выпаривается, и получается что-то наподобие рагу. Подается бродет с кукурузной кашей (Polenta).



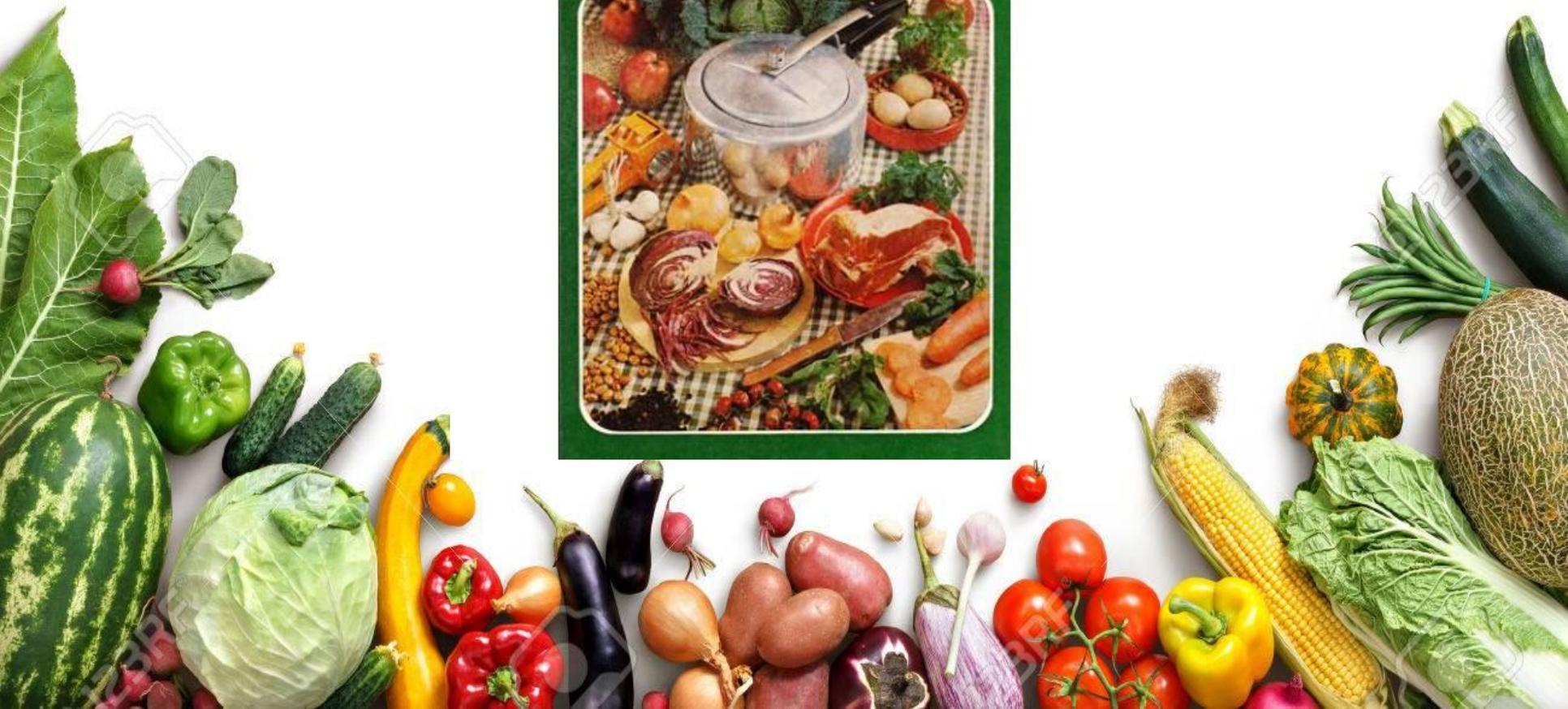
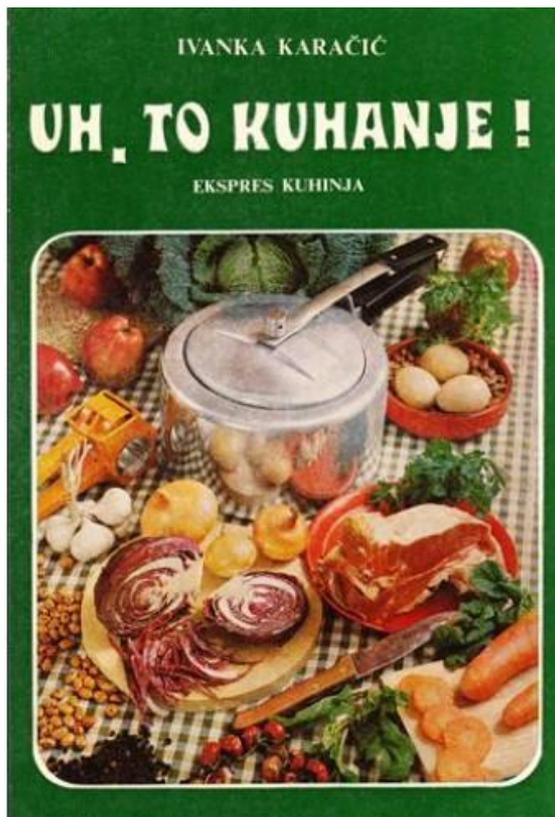
Lukanc, Mara. Kuhar / M. Lukanc, S. Bešliagić. - 11 izd. - Sarajevo : Svjetlost, 1990. - 330 s.



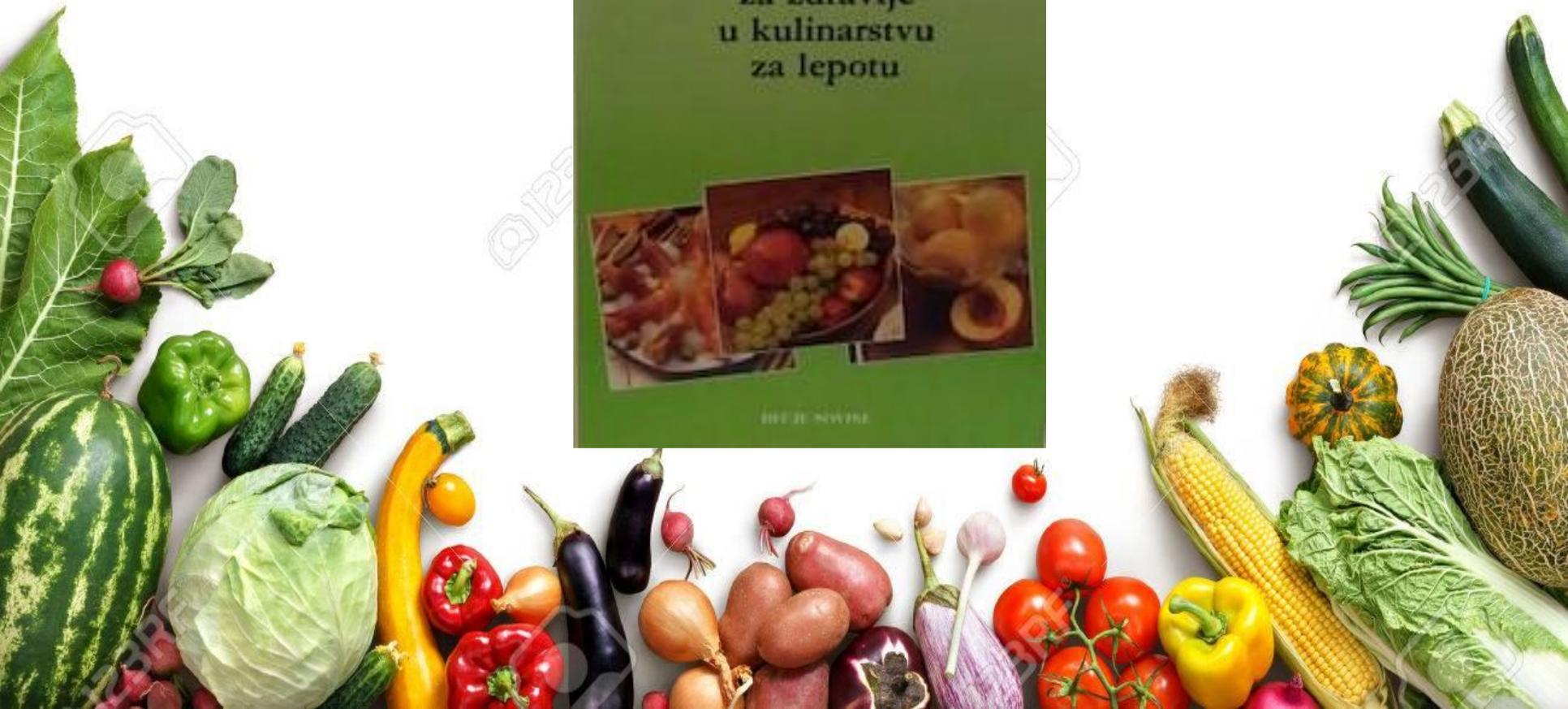
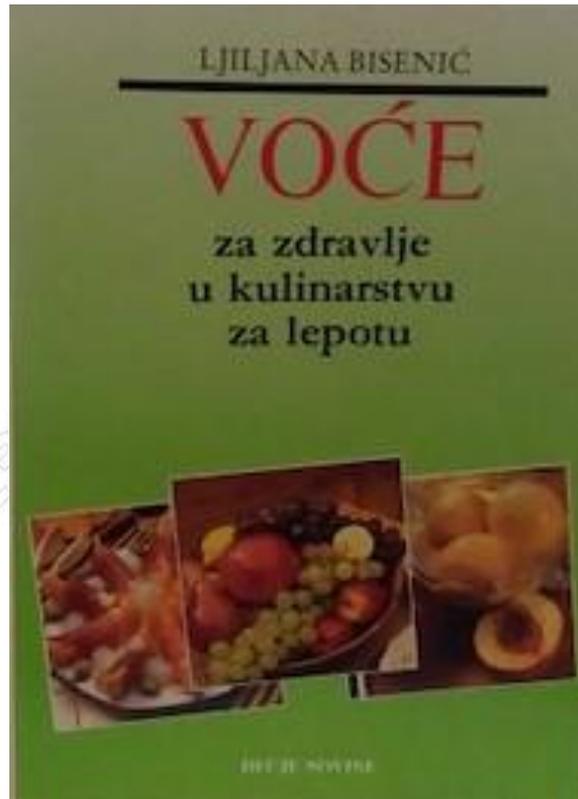
Katičić, Jelena. Domaći kuvar i spremanje zimnice / J. Katičić. - 4
izd. - Beograd : Nolit, 1990. - 463 s. : il.



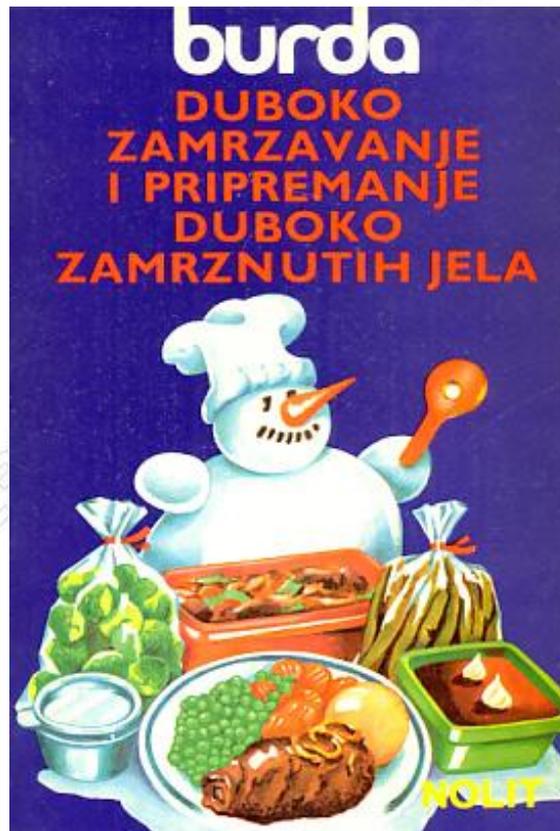
Karačić, Ivanka. Uh, to kuhanje : [ekspres kuhinja] / I. Karačić ;
ured. Č. Smokvina Boranić. - 2 izd. - Zagreb : Nakladni zavod
Znanje, 1983. - 370 s. : il.



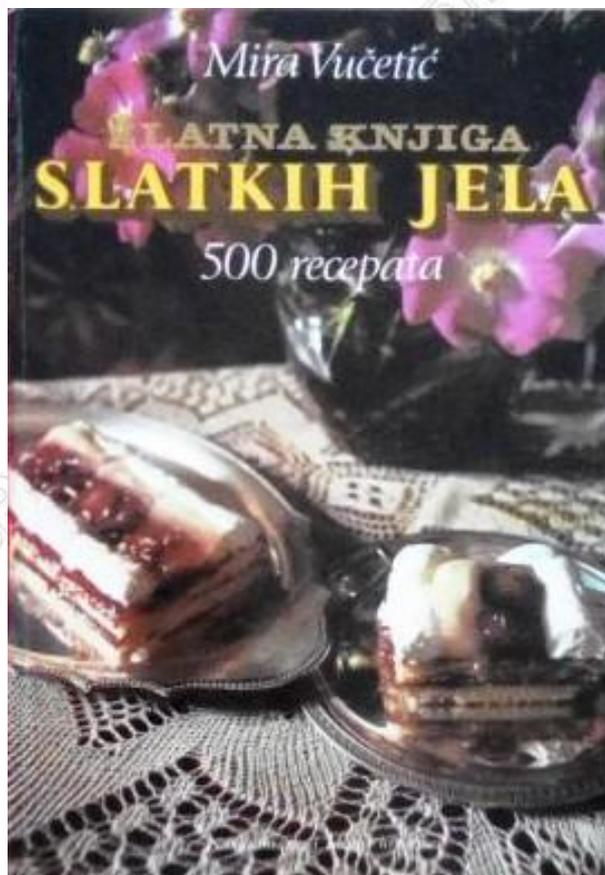
Bisenić, Ljiljana. Voće : [za zdravlje, u kulinarstvu, za lepotu] /
L. Bisenić ; ured. L. Novaković ; fot. B. Stanić. - Gornji
Milanovac : Dečje novine, 1990. - 210, [1] s. : il.



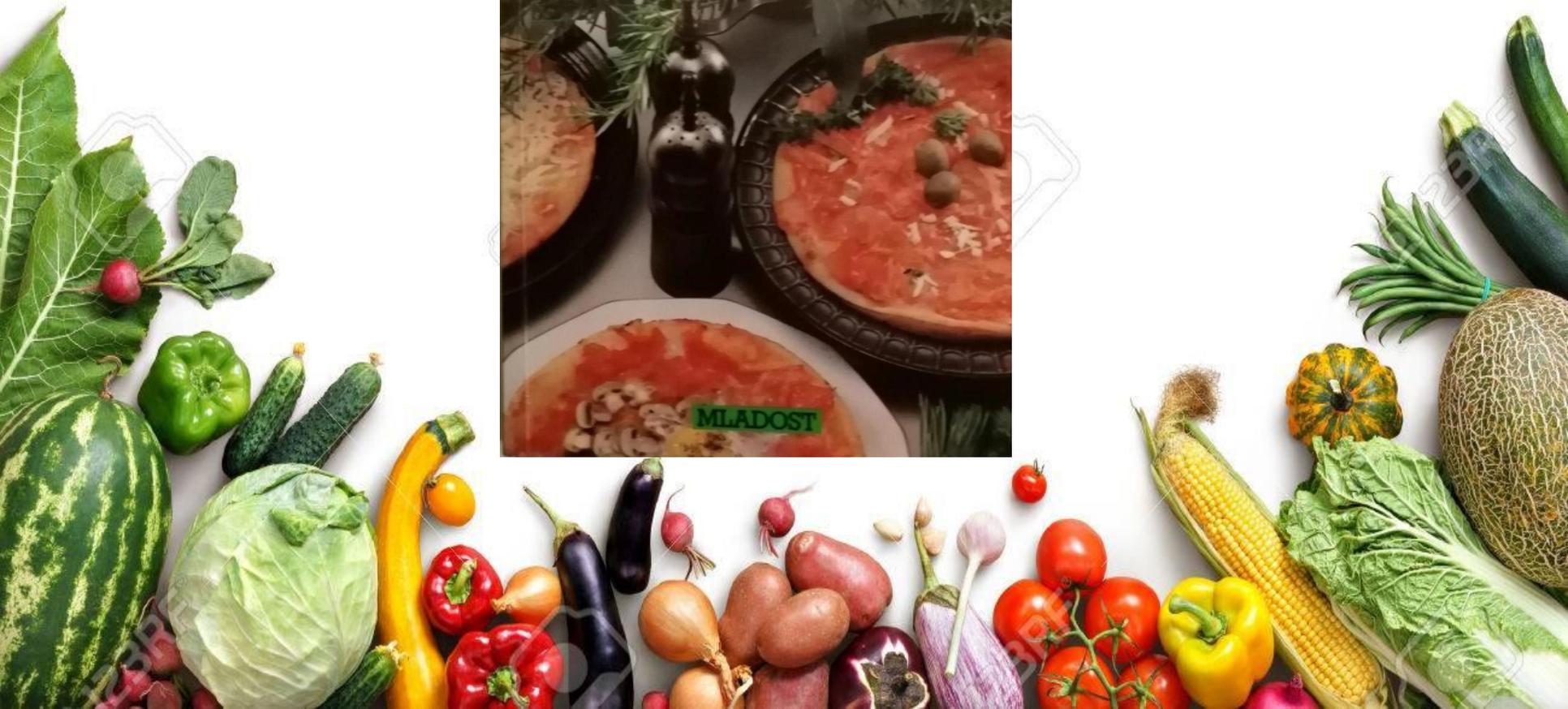
Duboko zamrzavanje i pripremanje duboko zamrznutih jela /
prev. J. Katičić. - Beograd : Nolit, 1987. - 144 s. : il.



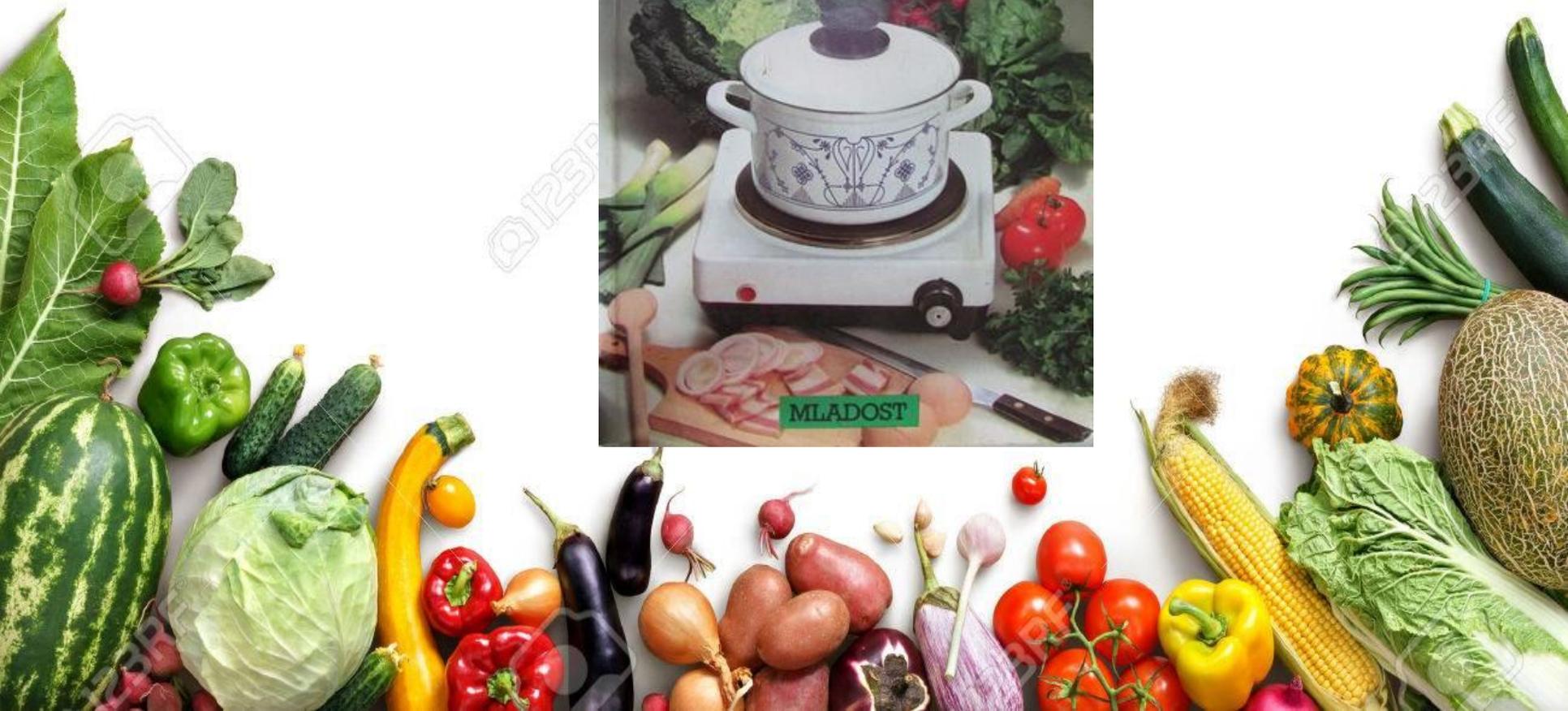
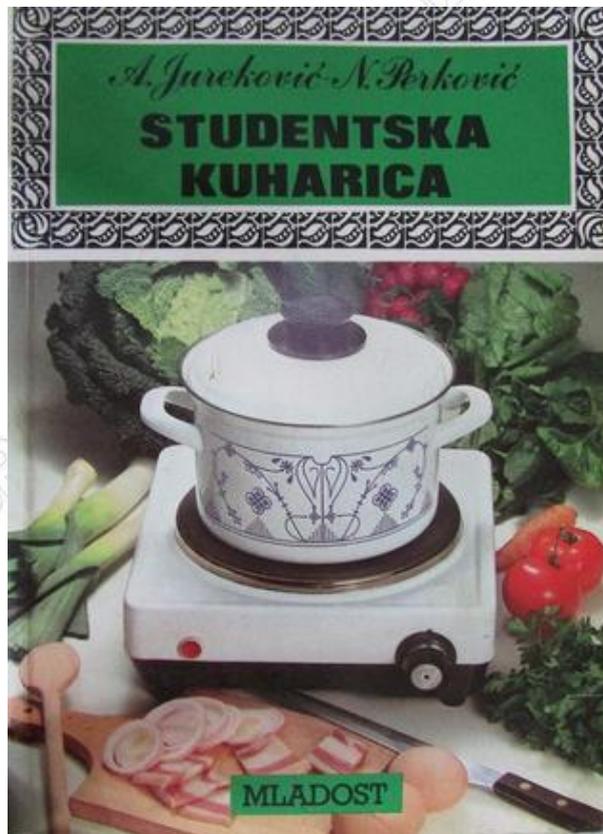
Vučetić, Mira. Zlatna knjiga slatkih jela : 500 recepata / M. Vučetić ; ured. B. Donat. - Zagreb : Zavod Matice Hrvatske, 1988. - 296 s. : il.



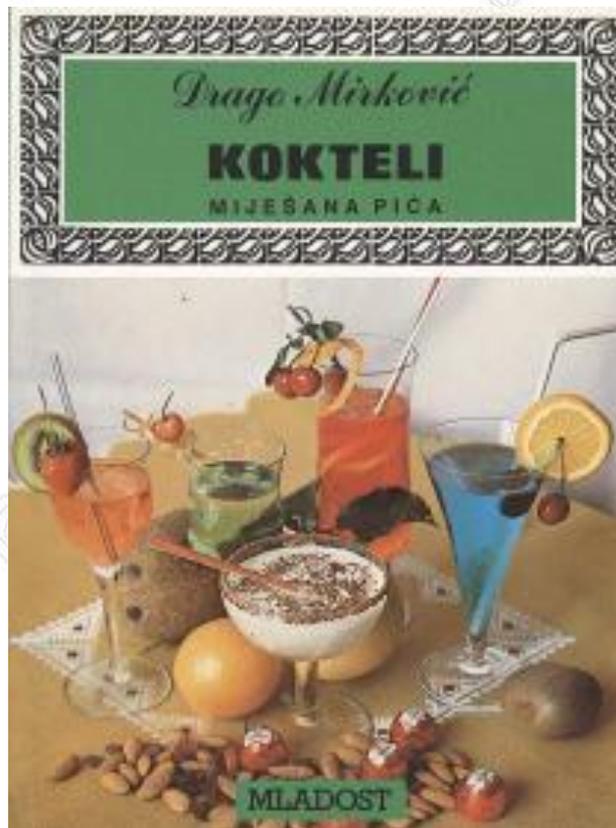
Ivanišević, Aldo. Pizza i druga pečena tijesta / A. Ivanišević, fot.
D. Marjanović ; ured. M. Milač. - Zagreb : Mladost, 1990. - 81 s. :
il.



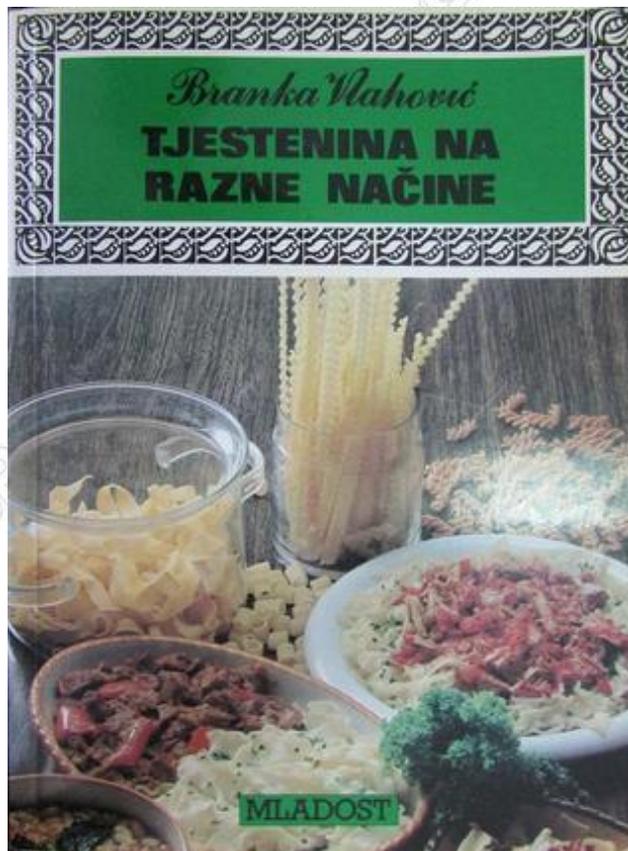
Jureković, Andreja. Studentska kuharica / A. Jureković, fot. D. Marjanović ; ured. M. Milač. - Zagreb : Mladost, 1990. - 89 s. : il.



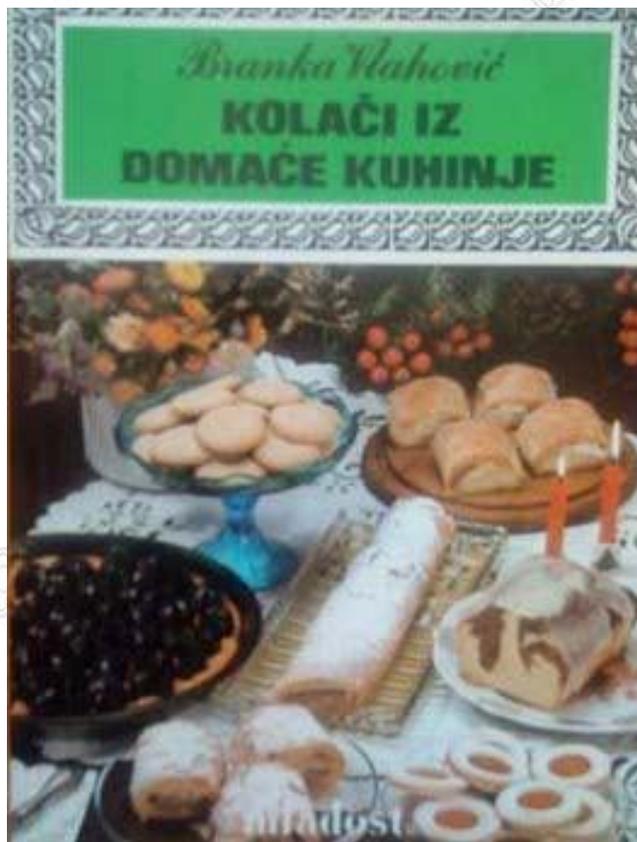
Mirković, Drago. Kokteli : miješana pića / D. Mirković ; ured. M. Milač ; fot. Ž. Tutnjević. - Zagreb : Mladost, 1990. - 95 s. : il.



Vlahović, Branka. Tjestenina na razne načine / B. Vlahović ; ured. M. Milač ; fot. D. Marjanović. - Zagreb : Mladost, 1990. - 87 s. : il.



Vlahović, Branka. Kolači iz domaće kuhinje / B. Vlahović ; ured. M. Milač ; fot. D. Marjanović. - 1 izd. - Zagreb : Mladost, 1986. - 94 s. : il.

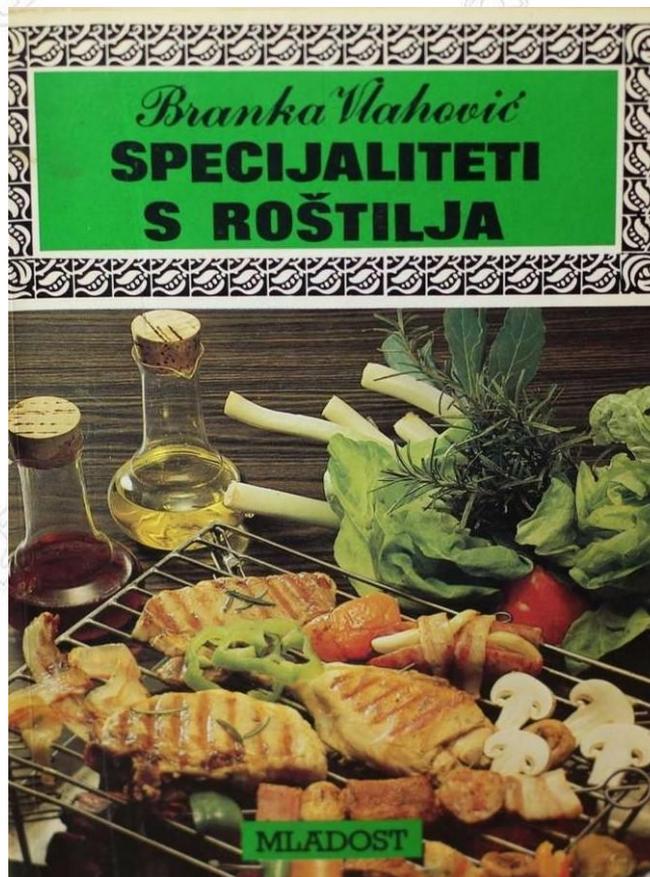


Vlahović, Branka. Slastice bez pećnice / B. Vlahović ; ured. M. Milač ; fot. D. Marjanović. - 1 izd. - Zagreb : Mladost, 1990. - 83 s.

: il.



Vlahović, Branka. Specijaliteti s roštilja / B. Vlahović ; ured. M. Mlač ; fot. D. Marjanović. - 3 izd. - Zagreb : Mladost, 1990. - 94 s. : il.



Использованные Интернет-ресурсы

https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B5%D1%80%D0%B1%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F

https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D0%BE%D1%80%D0%B2%D0%B0%D1%82%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F

<https://kidpassage.com/publications/kuhnya-horvatii-dlya-vashih-detey>

<http://www.gastrotur.ru/natsionalnaya-kuhnya-horvatii>

Благодарим за внимание!

