

## ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ З М'ЯСА НАРОДІВ АФРИКАНСЬКОГО КОНТИНЕНТУ

У статті досліджено особливості технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з м'яса і здійснено їх класифікацію. Об'єктами дослідження обрано п'ять регіонів Африки: Центральна, Західна, Східна, Південна, Північна. Здійснено характеристику страв африканської кухні з натурального фаршу, домашньої птиці, відвареної свинини, баранини, м'ясних субпродуктів, дичини. Виокремлено два ключових елементи для аналізу технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з м'яса: сировина, з якої виготовляється страв, і способи її обробки. Охарактеризовано етнічні страви за двома категоріями: страви африканської кухні і страви арабської кухні. Проведено аналіз компонентів сировини м'ясних страв арабської та африканської кухонь. Визначено, що найбільшу частину м'ясних страв готують з баранини, рідше свинини та м'яса птиці.

Рекомендовано туристам африканського континенту кулінарні страви традиційної української (європейської) кухні та кухні держав Близького Сходу для холодних закусок, для перших і других страв.

**Ключові слова:** африканський континент; арабська і африканська кухні; страви з м'яса; сировина; способи обробки; харчова цінність; технологічні процеси; виробництво; кулінарна продукція.

**Актуальність.** Кліматичні умови країн Африки прямо впливають на формування африканської кухні, оскільки африканці для приготування національних страв використовують лише той набір продуктів, який знаходиться на їхній території, тобто чим ближче до пустельної місцевості, тим мізернішим виглядає раціон місцевого населення. В африканській кухні, як і в інших національних кухнях, є свої характерні риси і особливості приготування національних страв. Розглядаючи кухню африканського континенту, як правило, її поділяють на арабську і африканську, незважаючи на те що вони об'єднані мусульманськими традиціями [1] та мають багато спільних рис. Такими рисами є: використання однакової сировини і способу

приготування страв. Однак, слід зауважити особливості окремих регіонів Африки, де для приготування страв використовують сировину, яку важко знайти в інших країнах, а способи її обробки пов'язані з особливостями кліматичних умов африканського регіону (північного, південного, західного, східного, центрального (екваторіального)), згідно з концепцією раціонального харчування: спосіб харчування, структура раціону тощо пов'язані зі станом здоров'я людини. Тому найбільшу харчову цінність для людини має кулінарна продукція, яка пов'язана з місцем її проживання. У зв'язку з цим вивчення та класифікація загальних особливостей технологічних процесів виробництва кулінарної продукції, в тому числі з м'яса, для туристів африканського континенту має особливе значення.

**Аналіз останніх джерел і публікацій.** Дослідженням проблем визначення особливостей технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з м'яса народів Африки займалися багато українських вчених, зокрема Г. Є. Гайдукович, Н. М. Варваріна, К. П. Вініченко, В. Г. Захарчук, Г. Ф. Коршунова, Т. А. Кунділовська, Л. Д. Льовшина, О. В. Новікова, П. П. Пивоваров, Н. О. П'ятницька, Л. О. Радченко, А. В. Слащева, А. В. Слащева, Г. І. Шумило, Л. І. Чубар та багато інших.

Проте на сьогодні серед напрацювань науковців недостатньо висвітленими є заходи щодо організації харчування іноземних туристів в українських закладах ресторанного господарства.

**Мета статті** полягає у дослідженні особливостей технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з м'яса народів Африки для здійснення ефективної і якісної організації харчування іноземних туристів в українських закладах ресторанного господарства.

**Виклад основного матеріалу дослідження.** Для зручності проведення дослідження, ми умовно поділили Африку на регіони за географічною ознакою на Центральну (Екваторіальну), Західну, Східну, Північну, Південну. Відмітимо, що термін Екваторіальна Африка є поняттям, яке нечасто зустрічається в науковій літературі, оскільки частина країн, які географічно належать до Екваторіальної також належать і до Східної (Сомалі, Кенія, Кенія тощо) і до Центральної (Габон, Камерун, Чад та ін.), але це принципово не впливає на наше дослідження, оскільки саме цей термін конкретизує гастрономічну географію та етнічну приналежність кухні.

Об'єктами дослідження нами обрано п'ять регіонів Африки, зокрема: Центральна (Екваторіальна) Африка (Габон, Конго, Уганда, Кенія, Сомалі, Екваторіальна Гвінея, Камерун, Руанда, Ефіопія та ін.);

Західна Африка (Бенін, Буркіна-Фасо, Кабо-Верде, Кот-д'Івуар, Гамбія, Гана, Гвінея, Гвінея-Бісау, Ліберія, Малі, Нігер, Нігерія, Сенегал, Сьєрра-Леоне, Того); Південна Африка (Ботсвана, Лесото, Намібія, Південна-Африканська Республіка та Есватіні); Східна Африка (Бурунді, Коморські Острови, Джибуті, Еритрея, Ефіопія, Кенія, Мадагаскар, Малаві, Маврикій, Майотта, Мозамбік, Реюньйон, Руанда, Сейшельські Острови, острів Мадагаскар).

Візуалізацію об'єктів дослідження подано на рис. 1.

Виокремлюють два важливих елементи для аналізу технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з м'яса: сировина, з якої виготовляється страва, і способи її обробки.

Таким чином, сировиною для виготовлення м'ясної кулінарної продукції в таких країнах, як Єгипет, Марокко, Алжир є баранина, козлятина, м'ясо домашньої птиці, яловичина (використовується для приготування рагу, фаршу і супів).

Центральна Африка (Конго, Ангола, Танзанія, Сомалі) споживає частіше м'ясо верблюдів, змій, ящірок та нутрощі і хвіст крокодила.

У Західній Африці (Малі, Мавританія, Сенегал, Гвінея тощо) споживають як сировину м'ясо буйвола, дикобраза та іншої дичини.

Південна Африка (Намібія, Ботсвана, Південна Африка, Мозамбік тощо) надає перевагу м'ясу яловичини, баранини, свинини, антилопи, жирафи, слона, мавпи, газелі. Багато страв готують з дрібної дичини – перепелиці, цесарки.

Для країн Східної Африки (Танзанія, Ефіопія, Кенія тощо) основною м'ясною сировиною є баранина та козлятина, яловичина. Як закуска використовується екзотичне м'ясо верблюда, ящірок, змій, термітів та нутрощі крокодила. Ефіопська кухня більш відповідає аборигенній.

На острові Мадагаскар готують м'ясні страви із сировини, яку не можна знайти в інших країнах, – м'ясо макію (білка з довгим хвостом), м'ясо акохо (мадагаскарський півень), м'ясо акул.

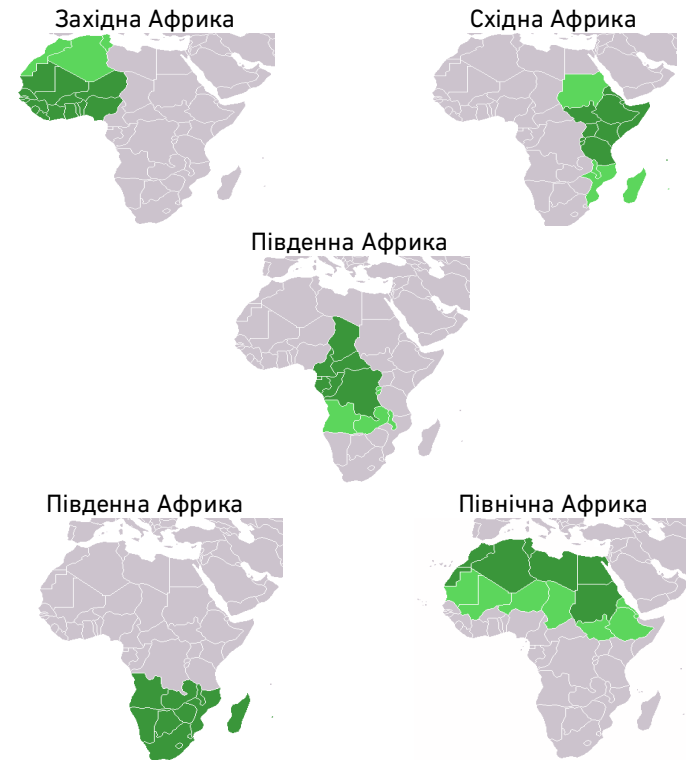


Рис. 1. Візуалізація об'єктів дослідження африканського континенту за географічною ознакою

Розглянемо головні способи обробки м'яса в аналізованих регіонах. Дослідження показали, що найчастіше готують в африканському регіоні баранину або козлятину, яку смажать або запікають на вугіллі. М'ясо акули коптять, солять, консервують. М'ясо курки та іншої птиці, м'ясо кролика, ягняти тушкують в гострій томатній пасті з додаванням цибулі, часнику, шафрану, перцю чилі, перцю, солі. М'ясо місцевих козенят, ягнят та іншої дичини, яке достатньо жорстке та волокнисте, тушкують. В країнах Західної Африки в кулінарних виробках часто м'ясо поєднують з рибою. Кулінарну м'ясну продукцію можна охарактеризувати як збагачену прянощами. Чим далі подорожуємо вглиб континенту, тим більше застосовуються прянощі. Гострий угорський соус у порівнянні з «вотом» (Ефіопія) здається справжнім медом [2].

Теплова обробка здійснюється з обмеженим вживанням жирів (рослинна олія в основному оливкова). Суть даного смаження: температура посуду для смаження доводиться до 300° С без жиру, при цьому білки м'яса швидко згортаються та утворюють щільну кірку, яка утримує м'ясний сік в продукті. В результаті готовий продукт відрізняється особливою ніжністю і соковитістю.

Перейдемо безпосередньо до характеристики страв африканської кухні, зокрема страв з натурального фаршу, домашньої птиці, відвареної свинини, баранини, м'ясних субпродуктів, дичини.

Охарактеризовані страви ми розділили на дві категорії. До першої ми віднесли страви африканської кухні, до другої – страви арабської кухні.

Отже, до найбільш споживаних страв африканської кухні належать:

#### 1. Страви з натурального фаршу.

Центральна Африка (Конго) – котлети відбивні з телятини по-африканськи. Котлети смажать на розігрітій олії і гарнірують смаженими грибами, баклажанами, помідорами, картоплею і порізаними та припущеними на олії свіжими огірками. Котлети поливають сумішшю м'ясного і томатного соку.

#### 2. Страви з домашньої птиці.

Західна Африка (Сенегал) – курка смажена в маринаді. Курку розділяють на порційні шматки, готують маринад з соку лимона, порізаній кільцями цибулі, вичавленого часнику, лаврового листу, солі, перцю, гвоздики. Шматки курки заливають маринадом і залишають на ніч. Потім м'ясо смажать у фритюрі разом з цибулею, додаючи орієнтир, доводять до готовності. Проціджений маринад виливають на курку і кип'ятять ще 5 хвилин. Подають страву із розсипчастим рисом.

#### 3. Страви з відвареної свинини.

Східна Африка (Уганда) – свинина з бананами і родзинками. Родзинки замочують у воді. Банани нарізають шматками товщиною 0,5 см і змішують з вівсяним пластівцями, дрібно нарізаною шинкою, родзинками. Вершки, лимонний сік та натерту лимонну цедру перемішують і поливають цим соусом страву. Витримують півгодини. Подають на листках салату.

#### 4. Страви з баранини.

Південна Африка (Мозамбік) – шашлик по-африканськи. М'ясо нарізають шматками, як на шашлик, кладуть в глиняний посуд, додають майоран, тим'ян (чебрець), дрібно порізаний гострий перець, лавровий лист. Заливають м'ясо сумішшю молока та оцту, витримують при низькій температурі 2 доби. Після цього м'ясо

виймають і тушкують. Потім кожен шматок м'яса завертають в тонкий шматок сала-шпику, нанизують шматки на шампур, смажать на решітці і подають з томатним соусом, заправленим великою кількістю чорного перцю.

5. Страви з м'ясних субпродуктів: острів Мадагаскар – яйця з мізками та сметаною. Яйця збивають, додають дрібно порізані, попередньо вимочені та очищені від плівок телячі чи яловичі мізки, та сметану, солять, виливають на розігріту сковороду і доводять до загущення на слабкому вогні.

До найбільш споживаних страв арабської кухні належать:

#### 1. Страви із дичини.

Алжирська кухня – котлети з голуба по-алжирськи. Підготовлену тушку голуба відварюють і охолоджують в бульйоні. Вирізають з неї філе, надають форму котлети та легко відбивають. Відділяють від кісток м'ясо, нарізають його дрібними кубиками та додають до нього зварені подрібнені сушені гриби. Все добре перемішують, посипають сіллю, мускатним горіхом. Окремо готують білий соус і вводять в нього жовток, змішують соус з підготовленою масою, трішки підігривають, а потім охолоджують. Нанашують нею відбивні шматки філе з одного боку. Панірують в борошні, змочують в яйці, знову панірують в сухарях та смажать у фритюрі. Гарнірують котлети різноманітними видами пюре з сочевиці, гороху, картоплі, каштанів, каперсів.

#### 2. Страви із баранини.

Єгипетська кухня – баранина з чорносливом. М'ясо подрібнюють довгими смужками 1х5 см. Дрібно нарізану цибулю пасерують на вершковому маслі і в ньому смажать м'ясо, притрушують борошном, сіллю, перцем, корицею. При цьому постійно перемішують, додаючи воду, щоб вона покрила м'ясо, та доводять до готовності на слабкому вогні. За 20 хвилин до подачі викладають попередньо замочений чорнослив (без кісточок), страву заправляють цукром. Подають з розсипчастим рисом.

#### 3. Страви із субпродуктами та свининою.

Єгипетська кухня – плов по-єгипетськи. Смажений відварений рис, порізану та припущену в олії курячу печінку, порізану варену шинку, порізані свіжі гриби перемішують, заливають гарячим бульйоном або водою, доводять до кипіння, солять, тушкують під кришкою 15–18 хвилин.

#### 4. Страви з м'ясних субпродуктів.

Марокканська кухня – тушкована м'ясна страву з овочами по-марокканськи. Горох попередньо замочують. Цибулю нарізають великими шматочками і тушкують у вершковому маслі, до цибулі

додають нарізане скибочками і підсолене м'ясо баранини та курятини, злегка обсмажують, доливаючи воду і тушкують на слабкому вогні до готовності. Потім додають до м'яса подрібнені овочі (огірки, капуста) і горох, у кінці – помідори. Продовжують тушкувати, доливаючи воду по 20–30 г до готовності.

Баранячі нирки (попередньо добре вимочені) розрізають на тонкі шматочки, змішують з порізаними кільцями сосисками та 5 хвилин смажать на олії. Все перемішують, перчать і подають з дуже гарячим кускусом.

Отже, основою кухні у будь-якому африканському регіоні є м'ясо: у мусульманських країнах – баранина, яловичина, птиця, верблюда м'ясо, а в немусульманських – свинина.

Харчова цінність м'ясної сировини та її компонентів подана на рис. 2.

Структуризацію м'ясних страв арабської і африканської кухонь відповідно до сировини подано у таблиці.

Вивчений матеріал дає змогу ефективніше здійснювати організацію харчування іноземних туристів в українських закладах ресторанного господарства. Насамперед, необхідно враховувати національність гостей, їхні кулінарні уподобання, традиції та звичаї.

Найчастіше гості з Африки прибувають до України з метою ділового туризму: конференції, круглі столи, симпозиуми, презентації, виставки, тренінги, пресконференції тощо. Організатори цих заходів попереджають адміністрацію ресторану про прибуття іноземних гостей заздалегідь, а також повідомляють про програму роботи заходів, кількість учасників, вартість денного раціону і порядок розрахунку. Меню для іноземних туристів розробляють заздалегідь [4–5].

Дослідивши особливості технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з м'яса народів Африки, можемо рекомендувати туристам африканського континенту кулінарні страви традиційної української (європейської) кухні та кухні держав Близького Сходу для холодних закусок, для перших і других страв.

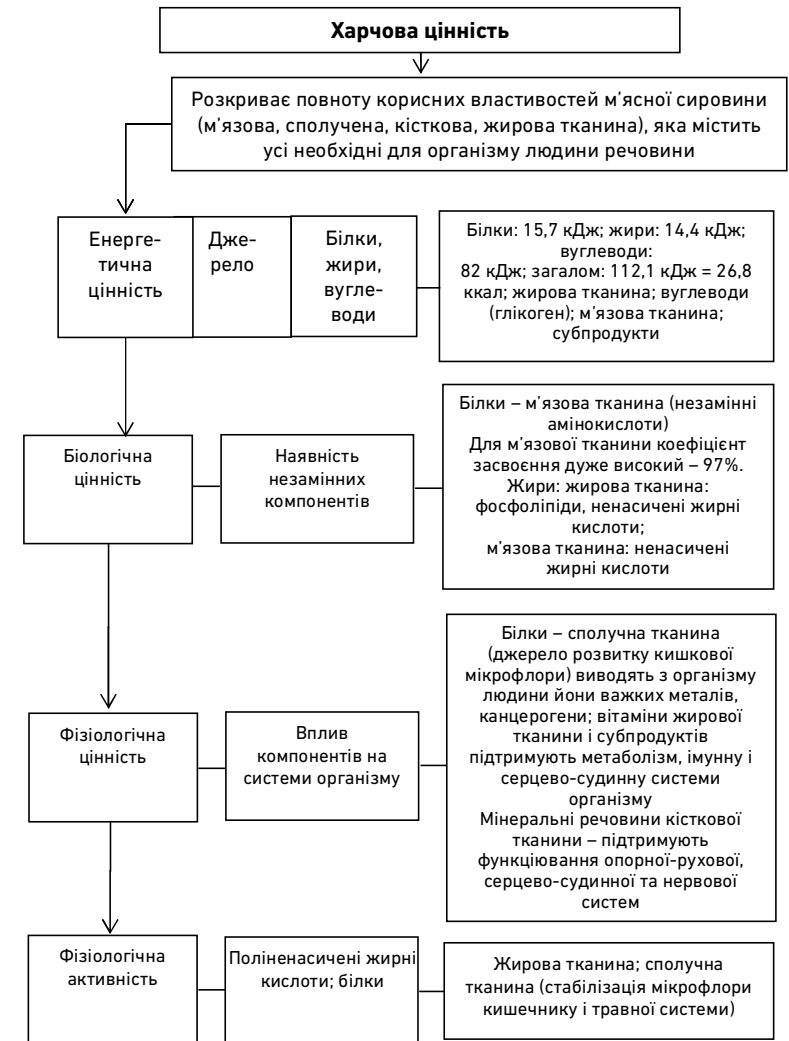


Рис. 2. Харчова цінність м'ясної сировини та її компонентів

## Таблиця

 Структуризація м'ясних страв арабської і африканської кухонь  
відповідно до сировини

Сировина	котлети відбивні з телятини по-африканськи	курка смажена в маринаді	свинина з бананами та родзинками	шашлик по-африканськи	яйця з м'язами та сметаною	котлети з голуба по-алжирськи	баранина з чорносливом	плов по-єгипетськи	тушкована м'ясна страва з овочами по-марокканськи
баранина				*			*		*
свинина			*	*				*	
телятина	*								
курятини		*							*
м'ясо голуба						*			
субпродукти					*			*	*
яйця					*	*			
гриби	*					*		*	
цибуля		*					*	*	*
часник		*							
морква									*
соус томатний	*			*					*
огірки	*								*
капуста									*
горох									*
баклажани	*								
банани			*						
лимони		*	*						
картопля	*								
рис								*	
молоко				*					
вершки			*		*				
вершкове масло					*		*	*	*
оливкова олія	*	*					*		
чорнослив							*		
родзинки			*						
борошно						*			
оцет				*					
спеції: цукор, кориця, перець червоний, тмин, лавровий лист, гвоздика, мускатний горіх	*	*		*		*	*		*

Джерело: сформоване авторами за даними [1–3]

Для холодних закусок: асорті з птиці, кури та індички смажені з овочами, баранина смажена з гарніром, курка фарширована (галантин).

Для перших страв: борщ український на яловичині з часником

та пампушками, борщ київський на баранині з квасолею, суп гороховий з баранячою грудиною.

Для других страв: котлети по-київськи, баранина смажена з цибулею, баранина смажена з квасолею, грудина бараняча фарширована кашею, котлети натуральні з баранини, гуляш з баранини, шашлик з баранини, люля-кебаб, чахохбілі, рагу з баранини.

**Висновок.** В статті розглянуто м'ясні страви арабської та африканської кухонь окремих регіонів Африки: Центральної (Конго), Західної (Сенегал), Південної (Мозамбік), Східної (Уганда, острів Мадагаскар), з дичини, баранини, субпродуктів, натурального фаршу, домашньої птиці, відвареної свинини. На підставі розглянутих способів приготування страв визначено основні компоненти сировини, способи теплової обробки, особливості використання фруктів, овочів та спецій, а також рекомендовано страви української кухні для туристів з африканського континенту.

1. Коршунова Г. Ф., Варваріна Н. М. Етнічні кухні. Донецьк : ДонНУЕТ, 2014. 286 с.
2. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посіб. Київ : Кондор, 2003. 506 с.
3. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Одеса : ОНЕУ, Атлант VOI COIU, 2016. 479 с.
4. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. / Новікова О. В., Радченко Л. О., Вінченко К. П., Льовшина Л. Д., Пивоваров П. П., Чубар Л. І. Харків : Світ Книг, 2014. 411 с.
5. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / за заг. ред. проф. Н. О. П'ятницької. 2-ге вид., перероб. і допов. Київ : Кондор, 2012. 557 с.
6. Слащева А. В., Слащева А. В. Етнічні кухні : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 159 с.

**REFERENCES:**

1. Korshunova H. F., Varvarina N. M. Etnichni kuhni. Donetsk : DonNUET, 2014. 286 s.
2. Shumylo H. I. Tekhnolohiia pryhotuvannia yizhi : navch. posib. Kyiv : Kondor, 2003. 506 s.
3. Zakharchuk V. H., Kundilovska T. A., Haidukovych H. Ye. Tekhnolohiia produktsii restorannoho hospodarstva : navch. posib. Odesa : ONEU, Atlant VOI SOIU, 2016. 479 s.
4. Orhanizatsiia kharchuvannia ta obsluhovuvannia turystiv na pidpriemstvakh restorannoho hospodarstva : navch. posib. / Novikova O. V., Radchenko L. O., Vinichenko K. P., Lovshyna L. D., Pyvovarov P. P., Chubar L. I. Kharkiv : Svit Knyh, 2014. 411 s.
5. Orhanizatsiia obsluhovuvannia u pidpriemstvakh restorannoho hospodarstva / za zah. red. prof. N. O. Piatnytskoi. 2-he vyd., pererob. i dopov. Kyiv : Kondor, 2012. 557 s.
6. Slashcheva A. V., Slashcheva A. V. Etnichni kuhni : navch. posib. Kryvyi Rih : DonNUET, 2020. 159 s.



Вісник  
НУВГП

**Korchyk N. M.** [1: ORCID ID: 0000-0003-4919-6510],  
Candidate of Engineering (Ph.D.), Associate Professor,  
**Konarivska O. B.** [1: ORCID ID: 0000-0002-1760-9264],  
Candidate of Economics (Ph.D.), Associate Professor

<sup>1</sup>National University of Water and Environmental Engineering, Rivne

## FEATURES OF THE TECHNOLOGICAL PROCESSES OF MANUFACTURING CULINARY PRODUCTS FROM MEAT OF THE AFRICAN CONTINENT PEOPLES

The article examines the peculiarities of the technological processes of the production of culinary products from meat and their classification of the peoples of the African continent. Five regions of Africa were chosen as objects of research: Central, Western, Eastern, Southern, Northern. It has been proven that culinary products associated with the place of residence have the greatest nutritional value for a person. The characteristics of the dishes of African cuisine, in particular such as: from natural minced meat, from poultry, from boiled pork, from mutton, from meat offal, from game, have been carried out. Two important elements for the analysis of the technological processes of the production of culinary products from meat are separated: the raw materials from which the dish is made and the methods of its processing. Ethnic dishes are characterized and divided into two categories: dishes from African cuisine and dishes from Arab cuisine.

The analysis of raw material components of meat dishes of Arab and African cuisines was carried out. It was determined that the largest part of meat dishes is prepared from lamb, less often from pork and poultry; from vegetables and fruits, onions, mushrooms, as well as bananas, prunes, and eggplants are widely used. Butter, less often oil (olive) is used for frying. Milk and cream are used to prepare meat dishes. Cloves, nutmeg, etc. are widely used spices. It is the combination of vegetables and fruits in meat dishes that determines their sweet-salty or sour-salty taste. All the dishes of the regions of Africa are spicy and spicy.

Having studied the peculiarities of the technological processes of the production of culinary products from the meat of the peoples of Africa, it is recommended to tourists of the African continent to try traditional Ukrainian (European) cuisine and the cuisine of the Middle Eastern countries for cold snacks, for first and second courses.

**Keywords:** African continent; Arab and African cuisines; meat dishes; raw materials; processing methods; nutritional value; technological processes; production; culinary products.

Отримано: 06 вересня 2022 р.  
Прорецензовано: 11 вересня 2022 р.  
Прийнято до друку: 30 вересня 2022 р.