

Л. В. Рябець, С. І. Очеретянко

## Кулінарія

**КУЛІНАРІЯ** (від лат. *culina* – кухня) – мистецтво приготування страв із сирих продуктів рослинного й тваринного походження; власне страви. К. також називають магазин або відділ, де продають напівфабрикати, випічку та ін. Появу К. пов'язують із часом, коли люди почали використовувати вогонь, а згодом навчилися виробляти глиняний посуд, у якому варили їжу. К. – невід'ємна частина нац. культури. Особливості кухні національної зазвичай зумовлені багатоміс. традиціями народу, особливостями регіону (напр., геогр. розташуванням), реліг. звичаями, наявністю осн. продуктів тощо. Незважаючи на традиц. характер харчування, К. є однією із найменш ізольов. частин нац. культури. Так, можна впевнено говорити, що сучасна вітчизн. К. (див. також *Харчування українців*) використовує багато з кухонь народів далекого й ближ. зарубіжжя. Укр. борщі й вареники, рос. пироги, груз. шашлики, япон. суші, італ. піца, сх. шаурма й багато ін. нац. страв давно стали інтернаціональними, здобувши заг. визнання. Особливої популярності набувають нині в Україні заклади європ. (італ., франц. та ін.) і сх. (япон., китай.) кухонь. К. – також технології приготування їжі, інвентар, обладнання, інструменти, рецепти приготування страв. Розрізняють кілька видів кулінар. оброблення продуктів: мех. (видалення бруду та неїстів. частин, нарізання, подрібнення, фарширування), теплове (варіння, тушкування, запікання, смаження), хім. (маринування та ін.). Під час кулінар. оброблення забезпечується знезараження продуктів, покращуються їхні смакові якості. Правил. й ретел. оброблення продуктів (дотримання необхід. температури й часу), уміння кухаря вдало комбінувати різноманітні продукти (додавання спецій згідно з рецептурою) є запорукою отримання кінц. харч. продукту з неповтор. смаком і ароматом. К. тісно пов'язана з дієтич., лікув. та рац. харчуванням. У рад. час багато уваги приділяли т. зв. громад. харчуванню: розробляли відповідну технологію приготування страв, готували кулінарів для об'єктів харчопрому в технікумах та вищих навч. закладах. Міністерство харчової промисловості СРСР видало збірник кулінар. рецептів і порад щодо приготування їжі «Кулінарія» (Москва, 1955; 1959; 1960) заг. накладом понад млн прим. В Україні проблеми К. досліджують в Інституті гігієни та мед. екології ім. О. Марзєєва НАМНУ (Харків), Інституті харч. біотехнології та геноміки НАНУ, Держ. н.-д. центрі з проблем гігієни харчування МОЗ України (обидва – Київ), Харків. університеті харчування та торгівлі, Київ. торг.-екон. університеті.

## **Рекомендована література**

1. Рецептурса і технологія приготування страв української кухні. 1968;
2. Малявко А. А. Технологія приготування перших, вторих і сладких блюду. 1988;
3. Старовойт Л. Я., Косовенко М. С., Смирнова Ж. М. Кулінарія: Підруч. 1992;
4. 1994;
5. Карсекіна В. В., Скрипка Л. М. Страви української кухні: Навч. посіб. 1993;
6. Мельник В. М. Домашня кухня. 1993;
7. Шуміло Г. І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. 2008 (усі – Київ).

### **Бібліографічний опис:**

Кулінарія / Л. В. Рябець, С. І. Очеретянко // Енциклопедія Сучасної України [Електронний ресурс] / Редкол.: І. М. Дзюба, А. І. Жуковський, М. Г. Железняк [та ін.] ; НАН України, НТШ. – К. : Інститут енциклопедичних досліджень НАН України, 2016. – Режим доступу:

<https://esu.com.ua/article-51371>

2001-2025 © Ця енциклопедична стаття захищена авторським правом згідно з чинним законодавством України ([докладніше](#)).