



# КУЛИНАРИЯ

Авторы: В. Х. Паронян

---

КУЛИНАРИЯ [новолатинское (*ars*) *culinaria*, букв. – кухонное (искусство); гастрономия, кухня для гурманов], искусство приготовления из сырых растительных и животных продуктов разнообразной пищи. К. является неотъемлемой частью культуры каждого народа. Характер той или иной нац. кухни обусловлен особенностями географич. положения и климатич. условиями региона (страны), многовековыми традициями жизненного уклада, религ. обычаями и др. Совр. К., кроме того, опирается на достижения химии, физики, физиологии питания и др. К. включает технологии, оборудование и инструменты, а также рецепты приготовления. В процессе кулинарной обработки происходит улучшение вкусовых свойств (часто повышение пищевой ценности) продуктов, а также обеспечивается обеззараживание пищи. Различают механическую (удаление загрязнений и несъедобных частей, нарезка, измельчение, смешивание, взбивание, протирание, фарширование и др.), химическую (маринование, сульфитация и др.), тепловую (варка, припускание, тушение, жарка, запекание и др.) кулинарную обработку. Конечный пищевой продукт после всех этапов приготовления приобретает свой неповторимый вкус и аромат, что во многом обусловлено сочетаемостью используемых пищевых компонентов (согласно рецептуре), соблюдением правил кулинарной обработки (напр., выдерживанием температуры и времени обработки), а также навыками человека, готовящего его.