

Віктор Яценко,
студентка 2 курсу ГРБ

Валентина Бандура,
д.т.н, професор
Національний університет біоресурсів і природокористування України,
Навчально-науковий інститут неперервної освіти та туризму, м. Київ,
Україна

ОМЛЕТ – ІСТОРІЯ ПОХОДЖЕННЯ

Будь яка їжа має своє походження. Навіть, якщо ніколи не задумувались про це, проте їжа стає смачнішою, коли ви знаєте її походження.

Оскільки омлет є популярною їжею на сніданок і, здається, його споживають у всьому світі. Оскільки слово «омлет» французьке, ніхто не міг

би вас звинувачувати в тому, що ви думали, що саме з цього починається страва. Слово походить від «алюмет» і вперше було використано в 14 столітті для опису того, що ми зараз називаємо омлетом. Що цікаво, якщо ви ботанік, так це те, що слово «омлет» не використовувалося до виходу *Cuisine Bourgeoise* наприкінці 1700-х років. Щоб підтвердити французьке походження омлету, існує історія про Наполеона та його армію:

Імператор Бонапарт їхав зі своєю армією через невелике містечко, де місцевий корчмар готував омлети. Коли Наполеон спробував одне, він був настільки захоплений ним, що наказав містечку зібрати всі яйця та приготувати один великий омлет для своєї армії. Ніхто не впевнений, чи ця подія справді мала місце, але місто, де це було сказано, святкує щороку. Якщо ви коли-небудь захочете перевірити це на собі, подивіться на Bessieres, Франція. Саме там щороку готують гігантський омлет на все місто [1].

Це правда, що Франція є найбільш вірогідним кандидатом на походження омлетів, проте римляни готували «овемеле», до складу якого входили мед і яйця. Окрім римлян, у персів також була версія омлету. Можливо, подібно до пірамід, древнім спало на думку збити трохи яєць і молочних продуктів, а потім скласти це на сніданок.

Ось короткий огляд способів приготування омлетів в інших культурах:

Іспанія: омлети тут готують з картоплі, нарізаної скибочками та обсмаженої в олії. Разом з картоплею є імбир, цибуля та болгарський перець, які варяться перед тим, як кинути у збиті яйця. Якщо в Європі та Америці омлет складається, то в Іспанії його готують на зразок торта, розрізаного на шматочки для подачі.

Японія: тут омлети мають прямокутну форму, а не тістечка чи складені, і їх приготування виглядає по іншому. Форма введе в оману, яйця збивають з цукром, водою та рисовим оцтом перед варінням і згортають. Кожен рол являє собою тонкий шар омлету, і, розрізаний на шматочки, подається з соусами.

В Америці омлет готують так, щоб він був більш хрустким з обох боків, а в Європі він м'який і більш пухкий. Не вважайте рідкими, тому що вони не недоварені. Вони більше схожі на крем, дуже ніжна текстура. Можливо, ви очікували радикальних відмінностей між ними, як-от японський омлет проти американського, але європейський стиль дуже схожий на наш.

Хоча омлет – це французьке слово, вперше ця страва виникла в Стародавній Персії. Оскільки омлети близькі до Європи та Британії, можна сміливо вважати, що омлети – це або британські, або європейські страви, а не американські.

Слово «омлет» виникло у Франції. Хоча ця страва походить із давніх часів, слово вперше було використано, коли вперше було опубліковано *Cuisine Bourgeoise* у 1700-х роках. До французів, римлян і до римлян у Стародавній Персії були свої версії страви [2].

Якщо омлет має м'яку внутрішню частину і щільно згорнутий з легкою начинкою всередині, він буде називатися французьким омлетом. Це основна

відмінність американського омлету від французького омлету. Американський омлет густіший і хрусткіший.

У більшості національних кухонь є свої різновиди омлету: іспанська тортилья, італійська фріттата, японські ому-райсу та ому-соба, з рисом та морепродуктами.

У багатьох регіонах України поширена пряження – ячня колочена з борошном і молоком [3]. Готується переважно на салі. Пряження слобідська готується з додаванням ковбаси, гуцульська – сметани та кукурудзяного борошна.

Омлет – це легка і смачна страва, яка підійде як для сніданку, так і для обіду чи вечері. Рецепти можуть змінюватися в залежності від регіону або культури. Ви можете експериментувати з різними інгредієнтами, щоб створити свій власний унікальний смак.

Список використаних джерел

1. Гігантський омлет Наполеону із 15 тисяч яєць. URL: <https://tengritravel.kz/around-the-world/gigantskiy-omlet-napoleona-15-tyisyach-yaits-besplatno-388464/>.
2. Історія Османської імперії. URL: <https://history-maps.com/ru/story/History-of-the-Ottoman-Empire>.
3. Старовойт Л. Я., Косовенко М. С., Смирнова Ж. М., Кулінарія. Київ. Вища школа, 1992. 196 с.

Міністерство освіти і науки України
Національний університет біоресурсів і природокористування
України

ІНІ неперервної освіти і туризму
Державна наукова установа
«Інститут модернізації змісту освіти»

II ВСЕУКРАЇНСЬКА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ

«Наукові здобутки студентської та учнівської молоді
з реалізації Плану відновлення України»

м. Київ, 13 березня 2024 року

УДК 37:001:338.245-043.96

*Рекомендовано до друку рішенням вченої ради ННІ неперервної освіти і туризму
Національного університету біоресурсів і природокористування України
(протокол № 10 від 21 березня 2024 р.).*

Наукові здобутки студентської та учнівської молоді з реалізації Плану відновлення України: матеріали II Всеукраїнської науково-практичної конференції, 13 березня 2024 р. / за заг. ред. І.С. Гриценка, І.М. Грищенко, Л.П. Горбатої. Київ : РВВ НУБіП України, 2024. 163 с.

ISBN 978-617-8351-98-4

Організатори конференції: ННІ неперервної освіти і туризму Національного університету біоресурсів і природокористування України, Студентська організація НУБіП України, Державна наукова установа «Інститут модернізації змісту освіти», Державна наукова установа «Інститут модернізації змісту освіти», Харківський національний університет міського господарства ім. О.М. Бекетова, Маріупольський державний університет, Сумський державний педагогічний університет імені А.С. Макаренка, Державний торговельно-економічний університет, Херсонський державний аграрно-економічний університет, Державний біотехнологічний університет, ЗВО «Міжнародний науково-технічний університет імені академіка Юрія Бугая», Інженерно-будівельний інститут Одеської державної академії будівництва та архітектури, Боярський академічний ліцей «Лідер» Боярської міської ради Фастівського району Київської області, Дніпровський ліцей №97 Дніпровської міської ради, Ірпінський ліцей №1 Ірпінської міської ради Бучанського району Київської області, Ірпінський гуманітарний ліцей «Лінгвіст» імені Заріфи Алієвої Ірпінської міської ради Бучанського району Київської області, Коцюбинський ліцей №2 Коцюбинської селищної ради Бучанського району Київської області, Нижчедубечанський ліцей Пірнівської сільської ради Вишгородського району Київської області, Опорний заклад освіти Богуславського академічного ліцею №1 Богуславської міської ради Київської області, Петрівський ліцей Петрівської сільської ради Вишгородського району Київської області.

Конференція проводиться з метою посилення профорієнтаційної роботи із залучення активної шкільної молоді до навчання в НУБіП України, посилення наукової складової підготовки студентів освітніх ступенів «Бакалавр» і «Магістр», та оприлюднення результатів їх дослідницької роботи, підвищення ефективності та якості наукових досліджень, обміну досвідом та представлення результатів науково-дослідної діяльності, обговорення дискусійних питань і визначення пріоритетних аспектів подальшого розвитку науки.

Організаційний комітет: Гриценко І.С., Грищенко І.М., Горбата Л.П., Олійник В.В., Мельниченко С.В., Євсюкова О.В., Семенченко Ф.Г., Витвицька О.Д., Приліпко С.М., Сизон В.Г.

Збірник наукових праць укладено за матеріалами II Всеукраїнської науково-практичної конференції «Наукові здобутки студентської та учнівської молоді з реалізації Плану відновлення України», яку підготували і провели кафедра публічного управління, менеджменту інноваційної діяльності та дорадництва й кафедра готельно-ресторанної справи та туризму ННІ неперервної освіти і туризму НУБіП України, 13 березня 2024 року.

Наповнення рубрик синхронізовано з основними напрямками роботи конференції і охоплює основні напрямки Плану відновлення України.

Для наукових, науково-педагогічних працівників, посадових осіб органів публічної влади, теоретиків і практиків, студентів та учнів, усіх зацікавлених у реалізації Плану відновлення України.

Матеріали друкуються в авторській редакції. За виклад, зміст і достовірність матеріалів відповідають автори. Позиція редакції не завжди може збігатися з точкою зору автора.