Челябинская областная детская библиотека

им. В.В. Маяковского

Информационно-библиографический отдел

ХОЧУ ВСЕ ЗНАТЬ

Национальные кулинарные традиции

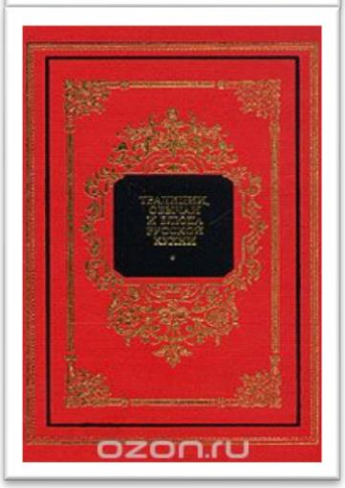
Челябинск

2022

2022 год объявлен годом народного искусства и нематериального культурного наследия народов России. Важно помнить о нашем достоянии, ведь Россия — огромная многонациональная страна, каждый из народов которой богат своими традициями и обычаями – символами России.

Разные нации и народы отличаются друг от друга не только по внешним признакам, языку, культуре и быту, но и по пищевым пристрастиям, по своим кулинарным традициям и сложившимся застольным привычкам. Необходимо иметь представление о кулинарных традициях народов, ведь знание национальных обычаев и привычек касательно приема пищи помогает понять особенности поведения, вкусы и влечения представителей разных народов. Трапеза обладает первостепенной важностью для всех народов. Поэтому традиции приёма пищи с древности имели у каждого народа особое значение. Помимо непохожести блюд в разных местностях отличаются устоявшиеся правила пищевого поведения - намёк на остальные обычаи того или иного народа. Казалось бы, несущественная мелочь в застольном этикете – результат устоявшегося за века представления о правильном порядке вещей - об отношении к себе, своим сородичам, соотечественникам и гостям. Пища, как отмечал академик И.П. Павлов, «олицетворяет весь жизненный процесс во всём его объёме и представляет ту древнейшую связь, которая соединяет всё живое, в том числе и человека, с окружающей его природой».

История питания народа, его кухни – одна из важнейших частей его материальной культуры, семейного и общественного быта. Например: обычный домашний русский стол не отличался большим разнообразием кушаний, блюда были вкусными и сытными. Но, когда дело доходило до званых обедов, то их количество возрастало до нескольких сот - 500 и более.

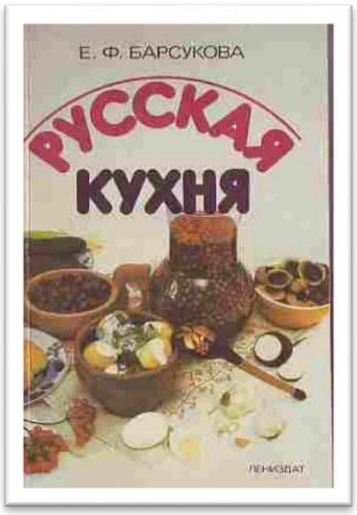


Ковалев, В. Традиции, обычаи и блюда русской кухни / В.М. Ковалев, Н.П. Могильный. - Москва : Терра, 1998. - 336 с. (Русский Дом).

Гречневые блины, курник, ушное, кулич, кутья… Всё это - исконно русские блюда, весьма высоко ценившиеся современниками и Александра Невского, и Петра I. и А.С. Пушкина. Задача книги напомнить о веками складывавшихся в России традициях национальной кухни - удивительно разумной, полезной и, безусловно, отвечающей даже современным научным взглядам на рациональное питание.

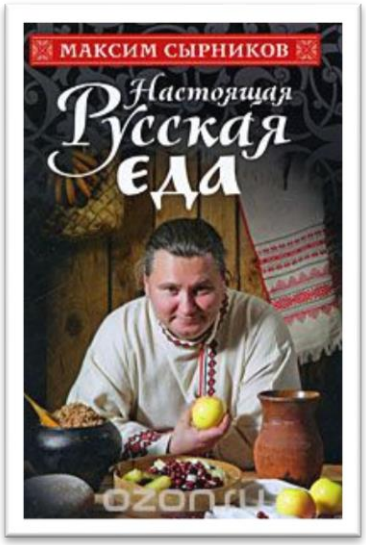
Энциклопедия русской кухни : в будни и праздники / сост. М.С. Зимина. - Санкт-Петербург : Диамант : Респекс, 2002. - 480 с.

Книга посвящена русскому кулинарному искусству XIX - XX веков. В это время утверждалось то чудо, что сейчас во всем мире называют русской кухней. В ней гармонично сочетаются старинные русские традиции и разнообразные влияния других стран и народов. Особый раздел книги рассказывает о русских праздниках, как народных, так и религиозных, и государственных, с точки зрения их связи с кулинарными традициями. В книгу включено большое количество исторических сведений, цитат из произведений русских поэтов и писателей, поговорок.



Барсукова, Е. Русская кухня / Евгения Барсукова. - 2-е изд., пераб. и доп. - Ленинград : Лениздат, 1989. - 174 с. : фот. цв.

Рассказы о том, как приготовить вкусные традиционные и новые русские блюда - закуски, супы, каши, пироги. Здесь приводятся не только их рецепты, но советы по традиционным элементам сервировки стола.



Сырников, М. Настоящая русская еда / Максим Сырников. - Москва : Эксмо, 2010. - 320 с. : фот. цв.

Один из лучших специалистов по традиционной русской кухне не только дает настоящие национальные рецепты, делится ценной информацией, но и интересно рассказывает об истории России, из которой рождалась и кулинарная история.

«Сохранение народом самобытной национальной кухни, собственной кулинарной традиции - одно из главных условий самоидентификации нации, один из камней фундамента, на котором стоит вся многовековая национальная культура».

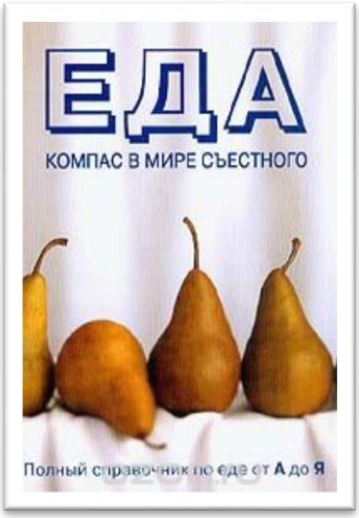
(М. Сырников)

Кулинарные традиции любого народа обусловлены географическими, культурными, этническими, религиозными факторами. Важны и взаимовлияния, и заимствования между народами вследствие длительного исторического соседства.

Для каждого народа характерные свои вкусовые предпочтения. А многие блюда вообще являются настоящей национальной гордостью, слава о которых распространилась по всему миру. Многообразие и необычность национальных блюд порой просто изумляет.

Я познаю мир. Кухни народов мира : детская энциклопедия / А.Т. Гергова. - Москва : АСТ, 2001. - 480 с. : ил.

О традициях в искусстве приготовления пищи у разных народов – об их вкусах и пристрастиях. Приводятся рецепты наиболее интересных национальных блюд. Издание хорошо иллюстрировано, снабжено справочным предметно-именным указателем.



Еда. Компас в мире съестного : полный справочник по еде от А до Я / ред. Л.В. Завьялова . - Москва : Омега, 2003. - 496 с. : фот. цв. - Алф. указ.: с. 483-493.

Кухня и особенности питания разных народов. Блюда национальных кухонь. Представлено более 900 ингредиентов, более 350 классических рецептов, около 400 кулинарных терминов, 200 способов приготовления и свыше 1500 фотографий.

Сала, Ф. Что у соседа на обед? Рецепты, которыми стоит поделиться : сборник кулинарных рецептов / Феличита Сала ; [иллюстрации автора]. - Москва : Нигма, 2021. - 41 с. : цв. ил.

Сборник оригинальных рецептов национальных блюд в сопровождении

великолепных иллюстраций поможет читателям не только расширить свой кругозор, но и проявить творческую фантазию.

Национальные гастрономические традиции это ещё и национальные правила столового этикета. Фирменные блюда, правила подачи еды к столу и их употребление, гастрономические традиции кулинарной жизни разных народов уникальны и самобытны. Некоторые правила и особенности настолько необычны, что могут заметно удивить.

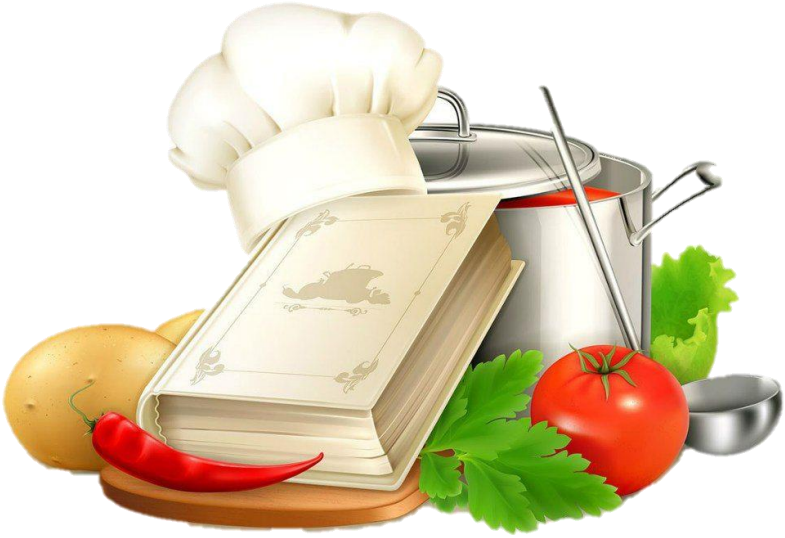
Золотая книга хозяйки : как встретить и принять гостей, сервировать стол, составить букет, выбрать стихи для открытки. - Москва : Аст-пресс-книга, 2004. - 304 с. : ил.

Настоящий учебник современной хозяйки. Здесь самая полная и исчерпывающая информацию о том, как встретить и принять гостей, как правильно сервировать стол, с выдумкой украсить блюдо, составить букет на любой вкус, оригинально упаковать подарок и даже выбрать подходящие стихи для открытки. Простое, ясное изложение и 700 иллюстраций, чтение полезное, легкое и увлекательное, стимулирующее на творчество и дальнейшее узнавание.

На Урале проживает более 120 национальностей, каждая из которых внесла свой вклад в развитие кулинарной культуры Края. Нахождение на границе Европы и Азии обусловило переплетение кулинарных традиций. Здесь смешались татарские, казахские, башкирские, славянские, финно-угорские кулинарные обычаи, которые вывели уральскую кухню на особый уровень.

Саенко, Л. 100 рецептов уральской кухни / Л.М. Саенко ; рец. В.М. Темкин. - Челябинск : Южно-Уральское книжное издательство, 1981. - 80 с. : фото.

Край суровый, с холодными зимами, ветрами, резким континентальным климатом. Условия труда всегда были тяжелыми. Отсюда и очень калорийная пища.



Приятного аппетита : национальные кулинарные традиции : библиографический обзор / ГКУК ЧОДБ ; Информационно-библиографический отдел ; сост. Е. В. Караваева. – Челябинск, 2022. – 7 с. : ил.

Иллюстрации из открытых источников Интернета.