

УДК 811.111.004

ТРАДИЦИОННАЯ КУХНЯ ВЕЛИКОБРИТАНИИ И США (СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ)

Сергатенко М.А., студентка 3 курса факультета агротехнологий,
земельных ресурсов и пищевых производств
Баракина С.Ю. - кандидат педагогических наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

Ключевые слова: традиционная кухня, Великобритания, США, история

В статье предпринята попытка проанализировать традиционные кухни Великобритании и США. Переведено несколько англоязычных источников, предоставляющих информацию по данной теме.

Национальные традиции – это исторически сложившаяся совокупность обычаев, традиций, привычек и навыков, передаваемых от поколения к поколению – то, что является предметом гордости для каждого человека. Безусловно, национальная кухня – это один из важнейших элементов традиций всех народов, берущий свое начало со времен зарождения народов (эпохи возникновения народов и этносов). Кулинарная культура некоторых англоязычных стран весьма схожа, поэтому сравним традиционную кухню Великобритании и США.

История традиционной кухни Великобритании

На протяжении всей истории Англия не пользовалась хорошей репутацией в сфере питания, но хронология кулинарной культуры этой страны уходит далеко в древние века. На традиционную кухню Великобритании повлияли следующие факторы: географическое положение страны, скотоводство и освоение новых земель [1].

Островное расположение страны поспособствовало появлению на столе англичан рыбы и других морепродуктов, а природные особенности, влажный климат и обилие зелёных долин обеспечило британцам наличие молока и мяса различных животных.

В Викторианскую эпоху, когда велось освоение новых земель, колонии Англии также внесли свой вклад в развитие традиционной

кухни Великобритании. Например, восточные страны привили англичанам любовь к специям, а Индия поставляла островному государству душистый карри и пахучую корицу, горячий перец и дурмящий шафран [1,2].

Национальным напитком в Англии считается чай. Британцы предпочитают крепкий, свежесваренный английский чай. По этой технологии он должен завариваться следующим образом: одна чайная ложка должна быть из расчета на каждого человека и одна – на чайник. Чаще всего его пьют с сахаром или без него, но в большинстве случаев с жирным молоком или сливками. Важно добавлять чай в налитое горячее молоко, а не наоборот. К известной британской традиции – пятичасовой чай – добавляются различные закуски такие как: бутерброды с ветчиной, хлеб с маслом, фрукты, сладости и другое [3].

История традиционной кухни США

Американская кухня – это нечто особенное. Не существует другой кухни, которая бы отражала историю так, как американская гастрономия. Также кухня является отражением политического и экономического роста страны и хранит в себе ценнейшую информацию об изменениях культуры, традиций и образа жизни населения [4,5].

Для развития собственной кухни коренные американцы нуждались в доступных продуктах. Так как в стране длинная береговая линия, в их рационе главное место занимали морепродукты, а также они питались бобовыми (фасолью), кукурузой и тыквой [4,5].

Однако, в формировании традиционной американской кухни участвовали не только коренные жители Северной Америки, но и иммигранты. Иммигрирующие из Китая, Ирландии и Италии, а также рабы из Африки привнесли свой вклад в развитие кулинарной культуры Америки.

Ещё в середине XVI века в Перу испанскими исследователями был открыт картофель, однако, привезённый ирландскими иммигрантами овощ, стал известен американцам лишь в XVIII веке. Изначально большое количество жителей Америки считали картофель пищей для животных, а не для людей. Но с тех пор картофель стал одной из основных культур сельского хозяйства США, а также важным компонентом многих американских блюд [4].

Первые колонисты изначально питались такими ягодами как: клубника, черника, голубика, вишня, смородина и так далее. Также колонисты ели мясо кроликов, барсуков, опоссумов, крыс, свиней, и дикообразов. Из птиц в пищу употреблялись индейка, куропатка, перепел, голубь, ржанка, жаворонок.

XX век для традиционной американской кухни стал знаменательным. Вследствие роста численности городского населения и ухода на второй план сельского хозяйства из-за развития промышленного производства, большим вопросом стало снабжение жителей доступной и недорогой продукцией, не требующей долгого приготовления. Решением данной проблемы стало предельное упрощение блюд как по составу продуктов, так и по способу изготовления [5].

На основе переведённых аутентичных материалов можно сделать вывод, что сходство в формировании традиционной кухни Великобритании и США является влияние их исторического развития и географического расположения. Различие гастрономической культуры обеих стран заключается в отношении к кулинарии: британцы являются приверженцами традиций, поэтому их традиционная кухня не претерпевала особых изменений с течением времени, в то время, как американцы по ходу истории стремились к упрощению своих блюд.

Библиографический список:

1. England 101. English Food 101 [Электронный ресурс] : Официальный сайт. – М., 2021. Режим доступа: <https://www.England101.com/page/english-food>
2. British Grub Hub. Traditional British Food (It's Just The Best) [Электронный ресурс] : Официальный сайт. – М., 2021. Режим доступа: <https://britishgrubhub.com/traditional-british-food-classics/>
3. FamilySearch. Traditional English Dishes and the History of English Food [Электронный ресурс] : Официальный сайт. – М., 2020. Режим доступа: <https://www.familysearch.org/en/blog/traditional-english-food>
4. American Butler. What is worth tasting from American food [Электронный ресурс] : Официальный сайт. – М., 2020. Режим доступа: <https://americanbutler.ru/en/useful/food/american-cuisine>
5. Gourmandelle. American Cuisine – a culinary journey through USA's best recipes! [Электронный ресурс] : Официальный сайт. – М., 2020. Режим доступа: <https://gourmandelle.com/american-cuisine/#history>

TRADITIONAL BRITISH AND AMERICAN CUISINE
(COMPARATIVE ANALYSIS)

Sergatenko M.A.

Keywords: *traditional cuisine, Great Britain, USA, history*

The article is devoted to the study of the specifics of the work of pubs in England. Analyzed several sources providing information on the desired topic.