

Západočeská univerzita v Plzni
Fakulta filozofická

Bakalářská práce

Русская кухня в Чехии, чешская кухня в России

Milina Lubneva

Plzeň 2021

Západočeská univerzita v Plzni

Fakulta filozofická

Katedra germanistiky a slavistiky

Studijní program Filologie

Studijní obor jazyky pro komerční praxi

Kombinace angličtina-ruština

Bakalářská práce

Русская кухня в Чехии, чешская кухня в России

Lubneva Milina

Vedoucí práce:

Mgr. Bohuslava Němcová, Ph.D.

Katedra germanistiky a slavistiky

Fakulta filozofická Západočeské univerzity v Plzni

Prohlašuji, že jsem práci zpracovala samostatně a použila jen uvedených pramenů a literatury.

Plzeň, duben 2021

Poděkování

Zde bych ráda poděkovala paní Mgr. Bohuslavě Němcové za konzultace, promyšlené komentáře a rady, které mi poskytovala při zpracování mé bakalářské práce.

Оглавление

Предисловие	7
1. Определение национальной кухни	9
1.1. Определение русской национальной кухни	9
1.1.1. Факторы влияния.....	10
1.1.2. Раннее средневековье, базовые элементы пропитания.....	12
1.1.3. Период с X по XIII в.	13
1.1.4. Период от вторжения монголов (XIII в.) до конца XVII в.	17
1.1.5. Начало XVIII в. – конец XIX вв.	22
1.1.6. XX в. – современность.....	28
1.2. Определение чешской национальной кухни	31
1.2.1. Факторы влияния	31
1.2.2. Древность, X в.	32
1.2.3. XI–XIV вв.	33
1.2.4. XV–XVI вв.	34
1.2.5. XVII–XIX вв.	37
1.2.6. XX в. и современность	38
2. Историческое смешение русской и чешской кухни	42
2.1. Изначальные сходства славянских кухонь.....	42
2.2. Периоды близости	43
2.2.1. Чешское национальное возрождение (XVII–XIX вв.).....	44
2.2.2. Советское время	45
2.3. Модификация русских блюд на территории Чехии, модификации чешских блюд на территории России	46
3. Исследование.....	49
Заключение	57
Список литературы.....	59
Печатные источники (на русском, на чешском).....	59
Электронные источники (на русском, на чешском)	60
Остальные источники	65
Аннотация	66
Резюме.....	67
Resumé	68
ПРИЛОЖЕНИЕ	69
Глоссарий	70
Особенности русской кухни.....	70
Особенности чешской кухни	78

Форма опроса	82
--------------------	----

Предисловие

Русская и чешская кухни имеют долгую историю. Из покон веков славяне резко отличались своими предпочтениями в своём рационе. Со временем из большой группы вышли восточные, западные и южные славяне. Как раз к западным и восточным относятся чехи и русские соответственно. Помимо языкового, географического и культурного разделения произошло расхождение и в их трапезе. Каждый народ обладает своими собственными предпочтениями и особенностями в своей кухне.

Данные родственные народы до сих пор сохраняют давнюю связь, поддерживают её и помнят друг друга. Именно поэтому на территории России можно встретить места, где распространена чешская кухня, а на территории Чехии — русская.

Целью настоящей бакалаврской работы является анализ русской и чешской кухни по различным аспектам и нахождение точек соприкосновения, а также различий. Здесь также проходит анализ конкретных и уникальных элементов каждой из кухонь.

Помимо этого, в данной работе проводится анализ распространения кухонь в обеих странах и их влияния друг на друга с истечением времени (в прошлом и на данный момент) с внесением возможных видоизменений. Целью работы также является составление глоссария, который будет охватывать список блюд ингредиентов, типичных для русской и чешской кухни.

Работа завершается исследованием популярности обеих кухонь на территориях данных стран, описанием трапезных предпочтений чехов и

русских.

1. Определение национальной кухни

В каждой стране и в каждой культуре существуют характерные блюда, которые преобладают в рационе данной общественности. Здесь присутствует особенная манера приготовления с участием перечня конкретных ингредиентов. Это и есть определение национальной кухни.

Каждый перечень пропитания образуется под влиянием развития данной культуры. Он не статичен, то есть в зависимости от событий, условий и времени он способен меняться.

Тем не менее, основное влияние на национальную кухню имеют также имеют природные условия и территория, на которой происходит развитие. Такая комбинация факторов всегда даёт определение основному ряду ингредиентов, а также богатству или же бедности трапезы.

1.1. Определение русской национальной кухни

Русская кухня известна по всему своей древней историей. На её образование влияло множество факторов и событий. Она берёт свое начало из обыденного рациона крестьян. Их еда была однообразной и простой. Зачастую блюда с разными названиями не отличались ничем, кроме одного или пары ингредиентов.

Это очевидно, что исследования обычаев и традиций не прекращаются и своевременно приносят свои плоды в современный мир. Учёные постоянно находят документации древних времён, и мир русской кухни

обзаводится новыми открытиями. Однако немалая часть исконно-русской традиции, в связи со временем, считается невозможной к восстановлению. До наших дней удалось сохранить только часть уникальных элементов данной кухни.

1.1.1. Факторы влияния

Говоря о русской кухне, нужно учитывать местоположение проживания данного народа и климатические условия среды. Как было сказано выше, территориальная принадлежность является важнейшим фактором образования традиционной кухни.

В ранних периодах большей территорией проживания русского народа была территория нынешней Беларуси, Украины и часть европейской России – то есть восточноевропейской территории¹. Основная её часть была покрыта смешанными и широколиственными лесами, а более малые части занимали тайга, лесостепи и степи. Вся рассматриваемая местность находилась в умеренном климатическом поясе. В этой части Европы находится много возвышенностей и низин, и в последних скапливалось большое количество воды. По этой причине в данных местах распространены болотистые местности, озёра, реки и другие виды водоёмов (пруд, старица). Такие местности представляли из себя огромное значение для развития рыболовства и собирательства. Также у восточных славян был выход к большой воде – Балтийскому морю. Большая часть европейской России находится в лесной зоне, где проживает много мелких зверей и птиц. Здесь развивалось охотничье искусство. Ближе к югу начинается зона степей, которая уже более

¹ PEŠEK 2007: 13

пригодна для земледелия.

Климатические факторы образуют довольно ограниченную территорию с умеренными влажностью и температурой, и здесь могли развиваться определённые флора и фауна. Именно условия климата тактировали своеобразный рацион восточноевропейских славян.

В современном мире территория России имеет большую протяжность. Она занимает почти всё северное побережье со стороны Северного ледовитого океана, на западе граничит с, например, Эстонией, Латвией, Литвой, Украиной и Беларусью, на юге с Азербайджаном, Грузией и Казахстаном, а на востоке с Монголией, Китаем и др. Теперь территория проживания русского народа обогатилась большим количеством природных зон и климатических поясов. Местность распространилась на север и восток: это присоединило лесотундру, тундру и арктические пустыни. Ближе к Черному и Каспийскому морям находятся лесостепи, степи и области высокой поясности. Присоединились арктический, субарктический и субтропический пояса, а также область морского климата на Дальнем Востоке.

Это очевидно, что территориальное расширение внесло значительные изменения в трапезу народа. Появилось больше возможностей в охоте, собирательстве, разведении животных, сельском хозяйстве, ловле рыбы и др.

1.1.2. Раннее средневековье, базовые элементы пропитания²

Свою популярность традиционная русская кухня получила совсем недавно (XIX в.). Это связано с тем, что большая часть европейских народов считали данную кухню грубой, простой и варварской. Действительно, русская трапеза не способна похвастаться своей мягкостью или разнообразием.

Большинство ингредиентов представляют из себя грубые северные крупы, такие как пшеница, просо, ячмень, овёс. Употреблялись они часто в виде смеси из размолотых зёрен злаков и бобов под названием **борошно**.

Мясо не было доступно в таком количестве, как бобовые, по этой причине последние были белковым приоритетом. И всё же в некоторых семьях содержали скот: это были коровы, овцы, козы, свиньи; из птиц в обиходе держали куриц, гусей и уток. Охота была дополнительным способом пропитания и много мяса добывалось из диких представителей леса (лось, олень, лань). Медведя и бобра также употребляли в пищу.

Как было указано выше, европейская местность богата водными ресурсами. Здесь водилось много рыбы и поэтому в народе стремительно развивалось рыболовство. В основном древние славяне в пищу употребляли сома, судака и осетра. По причине легкодоступности, рыба, как и бобовые, была так же приоритетным источником белка.

² PEŠEK 2012: 15-16

На территории леса произрастали разнообразные травы и ягоды. Восточные славяне собирали бруснику, клюкву и чернику. Также известно, что очень старой традицией восточных славян является сбор грибов.

1.1.3. Период с X по XIII в.

В отличие от предыдущего периода, где информация о пропитании была доступна благодаря территориальными характеристикам, описание начала данного времени требует изучения исторических документов, в которых записана история традиционной кухни.

Бедность современных архивов о кухонной традиции связана с тем, что русская письменность – кириллица – появилась достаточно поздно (IX в.)³. Многие рецепты были запечатлены на бумаге только путешественниками, находящимися на территории древней Руси. В основном информация о приготовлении переходила от одного человека к другому посредством устной речи и не нуждалась в записи, так как применялась моментально. Вплоть до XVII века русская письменность остаётся достаточно скупой и не владеет множеством информации о кухне, одновременной с периодом древности⁴.

Первым правдоподобным сборником, который запечатлел память о традициях кухни, был памятник русской народной литературы «Домострой» (середина XVI в., также указывается 1547г.⁵). Вторым важным документом была «Русская правда» (XII в.) и он считается

³ <https://tomtit.tomsk.ru/post/1143/otkuda-prishla-azbuka>

⁴ PEŠEK 2012: 19

⁵ <https://allcafe.ru/readingroom/kitchen/russian/173/>

самым объёмным сборником реалий данного времени⁶.

В период от X по XIII в. основными выращиваемыми и употребляемыми в пищу крупами были рожь, ячмень и овёс. Появилось просо и полба. Из ржи готовился знаменитый **ржаной хлеб** (**чёрный хлеб**), который приготавливали из закваски уже в то время, а из остальных круп варили **каши**. Ячмень и пшеницу измельчали в муку и готовили **блины** и **оладьи**, они участвовали в церемониальной и религиозной трапезе. Эти 4 блюда имеют историю более 1000 лет и напрямую связаны с русской традицией. Существует также интересный факт о том, что устоявшаяся в традиционной русской трапезе **греча** появилась на Руси на 500 лет раньше, чем в Европе⁷.

На севере употреблялся горох, на юге – чечевица. Из них варили густые супы, добавлялись в хлеб и каши в мучном виде – это была высокопитательная и простая пища⁸.

Известен факт, что пареная **рела** была ежедневным участником трапезы, реже редис, редька и турнепс. Также употреблялись чеснок, лук и капуста. Последнюю подавали свежей или сохраняли про запас с помощью ферментативного процесса – квашения⁹.

Суровый климат и ограниченная растительность на северной территории Руси, в частности в Пскове и в центре Старой Ладogi, не позволяли выращивать деликатные виды скота. По этой причине на данной территории археологи в основном находят кости свиньи, меньше коровы и быка, а кости овцы – это большая редкость. Ближе к югу, в районе Киева, и на северо-востоке, на территории Суздаля и Старой

⁶ PEŠEK 2007: 19

⁷ PEŠEK, 2007: 20

⁸ PEŠEK 2007: 22

⁹ PEŠEK 2007: 22-23

Рязани, развод коровы и овцы был более популярным. Это означает, что молочная продукция имела меньшее проявление на северных территориях Руси. Коровье молоко подавалось сырым, либо в каше на праздники. Русские использовали процесс ферментации для преобразования молока в **сметану** и **творог**, из последнего делали и сыры. *Масло* считалось деликатесом и было редким из-за отсутствия технологий для долгосрочного хранения продуктов¹⁰.

Дефицит молочного белка был, однако, заменён развитым рыболовством, которое закрепляется как отличительная черта северного пропитания. Так как многие города на Руси были образованы на берегу рек и озёр, помимо ловли рыбы распространяется лов таких холоднокровных водных обитателей, как, например, раков¹¹. Также, на севере недостаток мяса домашнего скота восполнялся лесной охотой. В основном под добычей дичи подразумевалась мясо более мелких представителей, то есть диких птиц (тетерев, журавль, лебедь)¹².

В это время проходят существенные изменения в трапезе за счёт появления минимального перечня специй, позволяющих украсить и разнообразить и без того скудную и безвкусную пищу. Самым востребованным и ценным элементом стола была соль, которая добывалась выпариванием воды из природных соляных источников вблизи Суздаля, Вологды и Торжка. При отсутствии соли минерал заменялся солёными по вкусу травами, в крайнем случае пеплом. Остальные доступные пряности представляли из себя душистую, терпкую и жгучую зелень: укроп, чеснок, черемша, горчица, хрен и, в частности, хмель (для приготовления пива)¹³.

¹⁰ PEŠEK 2007: 24-25

¹¹ PEŠEK 2007: 26

¹² PEŠEK 2007: 24-25

¹³ PEŠEK 2007: 26

Русь прославилась своими традициями в приготовлении слабых и более сильных алкогольных напитков. Их характерный вкус достигался с помощью процесса ферментации или квашения. Основным ингредиентом для приготовления напитков был мёд, который по началу добывался из диких лесных гнёзд пчёл, а позже собирался из домашних ульев. Кушанье использовали как подсластитель и как сырьё для знаменитой **медовухи** («мёда») ¹⁴. Вторым известным напитком был **хлебный квас**, который приготавливался из ржаной муки с добавлением хмели и/или солода ¹⁵. Интересно то, что крепкость кваса зависела от качества гущи и содержания в ней солода или же хмели. Так получали **квас пьяный** (с содержанием алкоголя) или квас обычной (обычный). Также, квас могли **сытить** ¹⁶ **патокой**. В других рецептах могли добавлять различные ягоды, например малину, черемшу и вишню, а также яблоки и груши ¹⁷. Из хмеля и солода также делали **брагу** и пиво. Особенностью русской трапезы до XX в. является употребление берёзового сока ¹⁸. Из раздробленных или слегка квашеных лесных плодов готовили **морс** путём добавления воды ¹⁹.

В X в. на Русь приходит христианство, и оно имело большое влияние на формирование дальнейшего рациона народа. Вводится система поста, которая разделилась на 3 разновидности: пост строгий (только пища растительного происхождения), пост нестрогий (растительная пища и рыба), пост строжайший (голодовка в Великую Пятницу). Большинство блюд напоминали упрощённые варианты и без того однообразных блюд традиционной кухни. При посте часто употребляли холодный хлебный суп – **тюрю**, или толокно, разведённое в воде – **сухомес** ²⁰. Чечевичная

¹⁴ РЕШЕК 2007: 26

¹⁵ РЕШЕК 2007: 26-27

¹⁶ Толковый словарь Ушакова [online]. Доступно на <https://ushakovdictionary.ru/word.php?wordid=76005>

¹⁷ Судаков 2012: 117

¹⁸ РЕШЕК 2007: 27

¹⁹ РЕШЕК 2007: 23

²⁰ РЕШЕК 2007: 63

каша с добавлением конопляного или льняного масла была постным блюдом монахов²¹. Во время поста богатые мещане, в отличие от крестьян, могли позволить себе **баранки, бублики, сайки, пастилу и кулебяку**²². Ещё большую популярность обретают грибы, так как они заменили собою мясо²³. Запрещались и осуждались алкогольные и слабоалкогольные напитки, например квас²⁴.

1.1.4. Период от вторжения монголов (XIII в.) до конца XVII в.

С приходом татаро-монголов многие русские стали переселяться на север, подальше от захваченных территорий на юге. Всё больше людей перестраивали свой быт и ассимилировались в северном климате. Главным источником пропитания в данном регионе была рыба, которая приобретала большее значение в связи с проходящими миграциями. Следует учесть тот факт, что стремительное развитие рыболовства одинаково связано с постными ограничениями, введёнными развивающимся христианством. Новый вид сохранения рыбы – ферментация и квашение – был унаследован от исконно северных финноугорских народов. В близи рек и озёр употреблялась свежая рыба, в остальных районах ели консервированную, а на продажу выставляли мороженую, сушёную и малосольную. Русские могли употреблять свежемороженное мясо или рыбу – **строганину**²⁵. В частности, известное карельское блюдо **кевяткала**²⁶ (фин. kevätkala)

²¹ РЕШЕК 2007: 22

²² РЕШЕК 2007: 63-34

²³ Сбор грибов на Руси: краткий популярный обзор [online]. Доступно на: <https://michailvishnevsky.com/sbor-gribov-na-rusi-kratkij-populyarny/>

²⁴ СУДАКОВ 2012: 117

²⁵ РЕШЕК 2007: 70

²⁶ Кевяткала. Засолка рыбы с душком [online]. Доступно на: <http://karel.su/399-kevyatkala-zasolka-ryby-s-dushkom.html>

прославилось как «рыба с душком» и приготавливалась путём квашения сырой рыбы с солью в тёплом месте.

В употреблении мяса не происходит никаких заметных изменений за исключением уменьшения частотности охоты. Мясо могли варить, тушить и печь (жаркое). Последнее подавалось вместе с подливками (**звары**), сделанными из овощей или лесных ягод. Мясные супы назывались **ухой** (сегодня – суп из рыбы), что не совпадает с современным одноимённым блюдом. В связи с давней традицией кислых супов в них добавляли квашенные овощи. Квашенные ингредиенты содержались таких известных супах как **рассольник**, зелёные и кислые **щи**²⁷.

Самым большим источником калорий неизменно остаются блюда из круп и мук, в частности ржаной хлеб и разные виды каш. Их многообразие достигалось предварительной подготовкой сырья: крупы просеивали и разделяли на мягкие и твёрдые. В процессе приготовления кашу могли сильно перемешивать или добавлять больше воды, что давало разную консистенцию. Каша могли заменить мучными изделиями. В связи с нарастающим к ним интересом, на русском столе появляются знаменитые традиционные блюда – **пирог**. Последнее сдобное изделие поначалу было пустым, позже его наполняли овощами, рыбой или мясом. Пирог делали в печи (подовые) либо на сковороде (сковородные). Из сладких изделий любили медовые **пряники**²⁸.

Скудность своей обыденной и постной пищи русский народ преодолевал приготовлением каждого вида рыбы, грибов и овощей по отдельности. Салаты были неизвестным концептом и все ингредиенты варили, запекали, тушили, квасили и употреблялись отдельно друг от друга.

²⁷ PEŠEK 2007: 71

²⁸ PEŠEK 2007: 71-72

Даже в супах доминировал прежде всего один основной ингредиент. В дополнение к этому вкусовое разнообразие достигалось добавлением конопляного, макового или орехового масел. Для богатого вкуса использовали лавровый лист, кориандр, анис, которые русские привозили из Греции по водному пути «Из Варяг в Греки». Чёрный перец, корицу, шафран, имбирь, гвоздику и кардамон привозили от каспийского моря по Волге²⁹.

Наблюдается тенденция и в приготовлении блюд из единого неделимого куска сырья, без надобности разделывания. Мясо не отделяли и животное запекали целиком, так же, как и овощи. Таким образом проявлялось стремление в сохранении природности продукта. Так фаршировали травами или грибами желудки и брюшные сетки животных (*сычуг, сальник*). Гречневая **няня**³⁰ готовилась из бараньих или телячьих внутренностей. Рыбу запекали целиком, даже не очищая от чешуи³¹.

В связи с холодным климатом жители Руси должны были задумываться о сохранении продуктов на зиму. Сезон земледелия длился около 6 месяцев, остальное время люди могли питаться лишь запасами. Вопрос о сохранении продуктов питания образовывался и в ситуации ожидания войны, путешествий и, в конце концов, неурожая. Выше уже были указаны несколько способов сохранения продуктов; к ним также присоединяются засахаривание, выпаривание, копчение и заливка в жир. Их всячески комбинировали для достижения различного результата. Зерновые культуры держали в натуральном виде в ямах и не мели в муку до употребления. Долгохранящиеся корнеплоды, такие как репа, брюква и редис, хранили в холодных подвалах. Для овощей,

²⁹ PEŠEK 2007: 73-74

³⁰ PEŠEK 2007: 82

³¹ PEŠEK 2007: 74-75

подверженных быстрому гниению, например огурцов, помидоров и капусты, использовали так называемое **молочное квашение** или иносказательно **соление**. Наполнитель для квашения – **рассол** – до сих пор используется как основа для таких блюд как рассольник. Из редьки готовили сладкую кашу – **мазуню**. Фрукты и лесные ягоды засушивали и зимой распаривали горячей водой с добавлением мёда, или консервировали с помощью сахара с получением традиционно русского **варенья**, которое позже подавали к чаю. Большие фрукты, например яблоки, сохранялись через холодное засахаривание – **мочение**, или вываривались в пасту – **леваш**. Заменяющие длительное время мясо грибы в основном сушили (боровик, подберёзовик, дубовик, сморчок, белый гриб) на печи или квасили (груздь), а зимой добавляли в суп и кашу³².

В конце XVII в. происходит ряд последовательных событий: конец династии Рюриков со смертью Ивана IV Грозного, последующее время Смуты, многочисленные восстания, нападения поляков и шведов. Все происшествия напрямую затронули жизненные сферы народа, в частности кухню. После стремительного расхождения социальных классов трапеза высшей знати – бояр – начинает усложняться, а народная – упрощаться. Постепенно традиция проходит метаморфоз и расширяется³³.

Благодаря развивающейся торговле с соседними землями кухня состоятельного класса обогащается новыми специями, закусками и сырьём для экспериментирования. В первую очередь дворяне интересовалась в улучшении праздничного стола. Появляются новые способы готовки мяса, которые заменили обычную варку – это приготовление на открытом огне (гриль) и запекание в печи (на **поду**).

³² РЕШЕК 2007: 75-80

³³ РЕШЕК 2007: 85-86

Так как говядины производилось больше, чем можно было употребить, её варили и добавляли в суп. Мясо отдавало в воду все соли, что помогало придать выразительный вкус бульону. Свинину же пекли; варили и тушили её меньше. В страну завозятся оливки и лимоны, которые добавляли в супы и получали знаменитый мясную **солянку**. После открытия этого блюда развитие многообразия русских супов останавливается на длительное время. На столе состоятельных людей появляются новые рыбные закуски, такие как чёрная икра и свежая соленая рыба - **балык**. Следуя религиозным традициям, качественную рыбу использовали вместо мяса в некоторых блюдах, например в супе из баранины – **тавранчуке**³⁴.

Московское государство расширяется в сторону Астраханского и Казанского ханства, где проживают тюркские народы. За счёт слияния культур, русские познакомились с быстро любимой лапшой и со знаменитыми по всему миру **пельменями**. Из труднодоступного *риса* богатые горожане могли позволить себе приготовить **плов**. Из астраханских районов на Русь завозятся виноград и арбуз. Более южные плоды завозили в виде сухофруктов – это были сушёные абрикосы (**курага**) и финики³⁵.

Развиваются торговые связи с восточными соседями: Китаем и Монголией. Через иностранных посолов на русский рынок попадает чай, отвары из которого использовали как лечебное средство для профилактики болезней дыхательной системы. Новый продукт имел конкуренцию с традиционным сибирским травяным чаем из **бадана**, который обладает похожими свойствами. И всё же употребление последнего осталось южносибирской особенностью в силу популяризации восточного чая. Помимо этих горячих травяных напитков

³⁴ PEŠEK 2007: 86-87

³⁵ PEŠEK 2007: 87-93

был популярен и традиционно русский – **сбитень**. Его можно было купить на любом рынке, и рецептура держалась продавцом под строгим секретом³⁶.

Стремительно развивается и алкогольная сфера. В южных районах Руси обильно выращивали пшеницу, и избытки поставлялись для дистилляции алкоголя. Из слабых напитков создавали высококонцентрированный – **водку**. За счёт своих свойств и интенсивности, «хлебное вино» постепенно вымещает другую традиционную выпивку (пиво, медовуха, брага). Нарастающая популярность крепкого напитка ведёт к ускоренному развитию уже существовавшего на Руси алкоголизма. На это также влияет тот факт, что введение алкоголя на рынок страны было проведено государственной монополией. Регулирование употребления водки означало бы уменьшение прибыли от одной из самых доходных сфер страны того времени, что, следовательно, не было выгодно³⁷.

1.1.5. Начало XVIII в. – конец XIX вв³⁸.

Фундаментальные изменения русской традиции произошли в эпоху Петра I. Открылся доступ к немецкой, французской, голландской и итальянской кухням, которые расширили представления россиян о изысканности питания. Во второй половине XVIII в. наблюдается европейская тенденция к соблюдению качества пропитания, а примитивность кухни уходит в лета. Под нарастающим влиянием западных нравов, в России ослабляется характер собственной

³⁶ PEŠEK 2007: 92

³⁷ PEŠEK 2007: 90-91

³⁸ PEŠEK 2007: 95-140

традиционной кухни.

Реформа питания в основном повлияла на характер подачи блюд на стол. На место перегруженного стола русской традиции французская реформа вводит скромный приём пищи на 4–5 блюд, которые разделили на лёгкие и тяжёлые. Кушанья зачастую подавались на буфетный стол, который быстро полюбился из-за своей схожести с привычным русским. Блюда из цельковых животных заменились на упрощённые порционные варианты в виде меньших кусочков мяса (напр. бифштекс, мясо на кости). Идёт переоценка сытных загущённых супов, и за счёт отстранения крупы и муки жидкие блюда приобретают лёгкость. Огромные изменения в русскую традицию вносит **картофель**, который с того времени добавляли практически во все блюда и приготавливали различными способами. Французская кулинария принесла и новый вид приготовления теста: если раньше хлеб делался из дрожжевого теста или **опары**, и приготовление занимало более 10 часов, то теперь этот процесс ускорился за счёт качественных дрожжей. Новинкой стало и слоёное тесто.

Если до начала XVII в. мы могли говорить о схожести кухни всех слоёв русского общества, то в дальнейшее время начинают происходить заметные изменения. Появляются различия в деревенской и городской кухнях. Основной причиной разности была доступность заграничных новинок.

Деревенская пища всегда ограничивалась климатическими условиями и религиозными традициями, поэтому считалась невыразительной и односторонней. В течение XVII и XIX вв. тенденции значительно меняются, и кухня деревень становится богаче и здоровее. Для загородных жителей, как и прежде, важнейшим элементом пропитания были хлеб из дрожжевого теста, крупы и выходящие из них блюда, и

напитки (каша, суп и т. д.). Любимой мукой оставалась ржаная, и в зависимости от региона и климата её смешивали с ячневой (Сибирь), овсяной (север России) или пшеничной (юг России). На весенние праздники пекли сладкие блюда с добавлением лесного ореха – **пасху**, **курник** и **каравай**; на поминки пекли блины с маслом, **салом**, творогом, рыбой. В жире готовились сладкий **хворост** и пончики (**пышки**). После нововведений азиатских соседей в деревне едят суп-лапшу, **клёцки**, южные **вареники** и **рванцы**. Заварные блюда постепенно теряют свою значимость, однако такие мучные напитки как **кисель** не теряют своей популярности. В связи с развитием земледелия в XVII в. в доступности было больше овощей, которые теперь заменяли злаки в супах и которые были основой для нового вида летнего супа на квасе – **окрошки**, и рыбного супа – **ботвиньи**. Под влиянием немецких традиций квашеную капусту подавали не только в супе, но и как гарнир к мясу и копчёностям. Новый картофель мгновенно становится постным стандартом в деревне. Он заменяет в супе ранее привычную репу, его тушат с мясом и овощами, варят как гарнир. Распространяется и новый вид приготовления – **томление**. Из сладких плодов в деревнях ели ягоды рябины и черёмухи. Грибы всё также популярны, их жарили с луком и называли это **грибовницей**. Строгость поста ведёт к усиленному выращиванию масляных растений и в половине XIX в. на юге России появляется подсолнечное масло, которое использовали для супов, каш, заварных блюд, тушения овощей. Из молочных продуктов популярно употребление **простокваши** и творога; **парное молоко** практически не употреблялось, а добавлялось в яичные блюда и каши. Сливки и сметана использовались для **забелки** супов. Предпочитаемым видом мяса в деревне было варёное, которое употребляли самостоятельно с хлебом. Если его варили с костями и кожей, то получали традиционный **холодец** или же **студень** и ели его с острыми **хреном** и горчицей. Печёное мясо было скорее рождественским блюдом. Самым ценным продуктом животного происхождения было сало, которое солили и

использовали для наполнения каш и супов, а самостоятельно практически не употребляли. Из напитков в деревне пили речную и родниковую воду, квас, пиво, однако в XIX в. известную праздничную медовуху заменяют **самогон** и травяные ликёры.

Городская пища отличалась от деревенской многообразием нововведений. Столицей трапезной моды был Санкт-Петербург, где преобладала элегантная кухня высшего общества. Пища северной столицы репрезентировала европейские кулинарные способности и была только малой разновидностью питания в России. Питание реализовывалось в чайных и столовых для бедных, а в ресторанах и трактирах – для аристократии. Наблюдается тенденция в образовании закрытых клубов с западной кухней. Так как все внимание было направлено на введение европейских трендов, в северной столице было невозможным найти качественный ресторан с русской кухней. Однако дома городские семьи придерживались именно её. Москва же играла роль торгового перекрёстка России, где сталкивались влиятельные региональные кухни севера, юга и востока. В отличие от Санкт-Петербурга русская кухня в трактирах Москвы отличалась своим качеством. Вклад в сохранение «золотого фонда»³⁹ внесли московское купечество и мещанство, которые отличались от аристократии северной столицы своими консервативными взглядами и вероисповеданием. Из мясных блюд в городах популярен паштет, антрекот, филе-миньон, ростбиф с, например, майонезом. Вместо сытных супов на столе был бульон с овощами или без овощей. Сладкими новинками были пудинги, торты, кремовые десерты. Однако влияние французской моды вообще не коснулось многих традиционных блюд, например пирогов, каш, пряников и рыбных блюд. Особенную популярность в России XIX в. получил чай, привозимый из Сибири. Пили как лёгкий зеленый чай, так

³⁹ Имеется в виду золотой фонд традиционной русской кухни

и крепкий чёрный. Сельчане пили чай, в который добавляли цветы розы, яблони, липы или листья мяты, малины или чёрной смородины. Горячий напиток пили в паре с вареньем. В доказательство чайной культуры России стоит отметить особенную конструкцию – **самовар**. В то время как в деревнях пекли домашний хлеб, в городах его покупали. С XIX в. городские пекарни производят многие виды выпечки из пшеничного и сдобного теста – **крендели**, баранки. Помимо любимившихся в городах ритуальных пряников пекли похожие **коврижки**. Сладкой новинкой было мороженое.

Следует обратить внимание на то, что несмотря на европейские нововведения, региональное питание все так же разделяет русскую кухню на подтипы. С XVIII до XIX вв. проходит заселение степных зон европейской России и Сибири. Семьи, переселившиеся в более северные и южные точки страны, были вынуждены приспосабливаться к местным условиям, что напрямую влияло на их рацион. Вместе с этим Россия всегда считалась многонациональным государством, и влияния других народов вызывали модификации в исконных традициях русской кухни. Проявление развития произошло в четырёх регионах:

- Средняя Россия
- Северная Россия
- Южная Россия
- Сибирь

В средней России неограниченно проявлялись все характерные черты русской кухни, поэтому в этом регионе, по сравнению с другими, мало особенностей. Здесь преобладает развитие в сфере традиционных среднерусских блюд, то есть пирогов и сладкой выпечки. Отсюда известны московские сайки и **калачи**, которые развозили по всей стране. Здесь популярен ржаной хлеб, пшеничный же пекли на праздники,

например изделие из пшеницы **туболка**.

В суровых условиях северной России произрастали только ячмень и овёс, а из бобовых только горох, поэтому наблюдается ориентация на охоту и собирательство лесных плодов. Здесь едят мясные, рыбные и жиросодержащие блюда. Из ячневой муки пекли **житник**, а с добавлением овсяной муки получали **сутолоку**. Из сладостей были **тяпушки**, к которым добавляли клюкву и бруснику.

В регионах южной России было больше возможностей в развитии земледелия. Здесь произрастает пшеница и она постепенно становится основным злаком для приготовления хлеба, вытесняя привычную рожь. В мягком климате растут прихотливые фрукты и овощи, например красная и сладкая свекла, дыня, тыква, перец, помидор, баклажан и арбуз. Спецификой данного района было разведение большого количества овец. На юге популярнее стала свинина и птица, коров держали для молока. На многие рецепты повлияла близость с Украиной, и южная кухня считается «мостиком» между русской и украинской традициями. Это объясняет распространение и популярность такого блюда, как **борщ**. Тёплый климат позволял выращивать растения на переработку в масло, например тыкву, горчицу и подсолнух.

В Сибирь был перенесён опыт проживания с севера страны вместе с гастрономическими навыками. На холодной подзолистой почве выращивали выносливые овощи – капусту, редис, хрен, чеснок – и такие злаки как рожь, овёс и ячмень. Использовали все известные на то время способы консервации продуктов, в том числе и **вяление**. В лесу собирали чернику, малину, черёмуху и ежевику. Из-за недостатка растительного жира наблюдается ориентация на рыбий жир, дикий лён **рыжик** и **кедровые орехи**. Здесь готовят уникальные блюда из чеснока и лука – **слизун** и **батун**. Самым ярким элементом сибирской кухни

являются, безусловно, пельмени.

1.1.6. XX в. – современность⁴⁰

В начале XX в. на территории русской империи происходят политические катаклизмы. С приходом большевиков утрачивается накопленный многими веками опыт, теряются и забываются традиции. В новой социалистической стране действовала система централизации, которая предполагала ликвидацию мелких производителей и сокращение разнообразия былого рациона. Вместе с этим революционные установки всяческим образом пресекали важнейшее для того времени вероисповедание, поэтому многие обрядные блюда были забыты на долгое время (блины, оладьи). Меняется и домашнее хозяйство, например женщины теряют роль домохозяек и выходят работать.

Считалось, что советский гражданин должен был есть быстро, дешево, а главное - без отрыва от производства и коллектива⁴¹. Рацион советского человека был максимально ограничен и полностью контролирован собственными представлениями власти страны. Кухню данного периода можно описать как жирную и пресную⁴².

Многие виды муки, из которых делались ритуальные блюда, перестали производить (ячневая, овсяная, просяная и региональные мучные смеси). Осталась только ржаная и пшеничная, которые использовались

⁴⁰ PEŠEK 2012: 157-163

⁴¹ Борщ и революция: почему мы мало знаем об истинной русской кухне [online]. Доступно на: <https://www.bbc.com/russian/features-42286104>

⁴² Что такое современная русская кухня: особенности, тренды и локальные продукты [online]. Доступно на: <https://instyle.ru/lifestyle/food/russkaya-kukhnya/#ph1>

только для приготовления стандартизированного хлеба в государственных пекарнях. С сокращением разнообразия мучных изделий связано и уменьшение их влияния на русском столе, где теперь хлеб является только дополнением к остальной еде, а не наоборот. Напротив, быстро развивается макаронная промышленность, и люди привыкают к клёцкам, *галушкам* и рванцам. Из прошлого остались вареники и пельмени, которые продолжали лепить в деревнях. На советском рынке появилось много новых каш, например, пшеничная, рисовая, быстрорастворимая *овсянка* под известным названием «Геркулес». На зло православной вере в стране происходит самое большое расширение употребления мяса в истории страны. Продукт стал входить в ежедневные приемы пищи. Появились новые консервы, полуфабрикаты и различные копчёности - сосиски и салями. Все они составляют базовый рацион россиян и сегодня. Благодаря многонациональности союза и внутренней миграции были переняты некоторые блюда соседних стран. Стоит отметить грузинский шашлык и узбекские манты. Наравне с мясом популяризируется употребление ранее исключительно городских консервированных молочных продуктов – сыра, творога, сметаны и масла, без которых невозможно представить русскую кухню сегодня. Овощи больше употребляются в сыром виде, а также по-новому маринуются в стерилизованных стеклянных банках. Маринованные овощи были ингредиентами для различных салатов, например винегрета. Квашеная капуста всё также популярна и является основой для закусок и супов даже сегодня. Фрукты теперь употребляются практически круглогодично. Подсолнечное масло вытеснило на рынке все остальные виды растительных жиров. В северных областях СССР собирали ягоды и грибы, которые позже развозили по всей республике. Многие виды региональных квасов были забыты и из популярных напитков остался чай и новое в то время кофе. К горячим напиткам вместо сухофруктов теперь подавали шоколадные конфеты и фруктовые леденцы.

С момента распада СССР прошло довольно малое количество времени, и до сих пор многие блюда, популярные в тот период, узнаваемы и сегодня, например салат «Селёдка под шубой» и «Мимоза»⁴³, макароны «по-флотски». Период Перестройки заканчивается, и граждане уже новой России стремятся к европейской кухне и «Западу»⁴⁴. После 1991 г.⁴⁵ вновь открываются границы и у людей появляется интерес к заграничной кухне. В XXI в., в связи с глобализацией, разнообразие трапезы гражданина РФ зависит только от его финансовых возможностей.

⁴³ Борщ и революция: почему мы мало знаем об истинной русской кухне [online]. Доступно на: <https://www.bbc.com/russian/features-42286104>

⁴⁴ Что такое современная русская кухня: особенности, тренды и локальные продукты [online]. Доступно на: <https://instyle.ru/lifestyle/food/russkaya-kukhnya/#ph1>

⁴⁵ Не хлебом единым: как революция разделила великую российскую кухню на «до» и «после» [online]. Доступно на: <https://iz.ru/666584/aleksandr-sidorov/ne-khlebom-edinym>

1.2. Определение чешской национальной кухни

Чешская кухня является одной из самых известных не только в Европе, но и по всему миру. В неё входит множество вариаций блюд с одними и теми же ингредиентами, что при анализе делает её проще, чем кажется изначально. Чешские блюда довольно простые и в основном состоят из жирного мяса, закусок, колбас, а на гарнир идут мучные и картофельные изделия. В целом чешскую кухню можно характеризовать как тяжёлую и сытную⁴⁶.

1.2.1. Факторы влияния

На формирование традиций чешской кухни безусловно влиял климат территории. Данная земля находится в умеренном климате с холодной зимой и жарким летом. Со всех сторон территорию Чехии окружают горные массивы (Чешский лес, Шумава, Яворники, Фатра, Карпаты, Крконоше и др.), что сохраняет влагу. Здесь одни из самых стабильных погодных условий во всей Европе⁴⁷. Основная территория находится в зоне широколиственных лесов и только по соседству со Словакией есть зона высотной области. Все время своего существования Чехия всегда занимала относительно малую территорию, что напрямую влияло на возможность многообразия её кухни.

Стоит обратить внимание на то, что на формирование чешских традиций также повлияли славянские и кельтские корни. Страна испытала влияния соседских культур со всех сторон и, поэтому, быстро

⁴⁶ Чешская кухня. Что попробовать в Чехии [online]. Доступно на: <https://life-globe.com/cheshskaja-kuhnja/>

⁴⁷ Климат Чехии [online]. Доступно на: <https://guide.travel.ru/czechia/geo/climat/>

и рано впитывала иностранные трапезные новинки⁴⁸.

1.2.2. Древность, X в⁴⁹.

Древние западные славяне добывали пропитание различными известными на то время способами. Собиралось и выращивалось все доступное на данной территории: фрукты, овощи, злаки, лесные плоды. Много охотились и выводили скот, также в реках ловилась рыба.

Из скота предпочитали разводить коров и гусей; курица не так популярна из-за опасных птичьих эпидемий. В реках ловили таких рыб как форель, щука, угорь, вьюн и сом. Традиционным способом приготовления мясных продуктов были запекание на вертеле, в металлической или глиняной таре, или приготовление над огнём. Ещё одним способом было приготовление в желудках или внутри животных (что наверняка перешло чехам от финнов и немцев) или даже с помощью раскалённых камней, которые погружали в воду.

Важнейшей частью пропитания были злаковые и в полях выращивали всеславянские рожь, пшеницу, просо, ячмень и овёс. Здесь особенно любили блюда из проса, оно было достаточно дешёвым, как и пшеница. Типичным старославянским блюдом были размолотые незрелые семена в каше – брошно. Муку из разных зёрен замешивали в тесто и выпекали на раскалённых камнях или печи как простые лепёшки, хлеб или пироги, обмазанные мёдом и посыпанные **маком**.

⁴⁸ Historie české kuchyně [online]. Доступно на: <https://www.sensen.cz/clanky/2013/historie-ceske-kuchyne#:~:text=stolet%C3%AD%20v%20%C4%8Desk%C3%A9%20kuchyni%20je,f%C3%ADky%2C%20oliv%20a%20z%C3%A1mo%C5%99sk%C3%A9%20ko%C5%99en%C3%AD.>

⁴⁹ ZÍBRT 2012: 35-37

Из овощей древние чехи издавна выращивали морковь, чеснок, огурец, тыкву, репу, а из бобовых выращивали горох и чечевицу. С фруктовых деревьев собирали яблоки, сливы, груши, черешню.

В готовке использовались различные специи, масло из растений и рыбий жир. Из Италии и Греции в быт ввозился уксус. Из трав чешским славянам с древности были известны горчица, хрен, перец, **бедренец**, **камфора**, мята, **тмин** и **анис**. В дополнение к ним с территорий, близких с Волгой, Чехи привозили **ревень**.

1.2.3. XI–XIV вв.⁵⁰

С периода средневековья активно развивается международная торговля и на территорию Чехии привозятся прежде неизвестные ингредиенты. В основном указываются специи: мускатный орех, гвоздика, шафран, гвинейский перец, корица, семена клещевины, кардамон и др. Новинкой для чехов стали и сухофрукты финики и изюм, а из орехов в новинку был миндаль.

Из хлеба пекут *ржаной* и *белый*, а также булочки, рогалики (**rohlik**), пироги с маком (**makovec**), пончики (**vdolek**), пасхальные куличи (**mazanec**) и разные плоские хлебобулочные изделия (**calta**).

Мясо резали на колбасу под названием **jitrnice**, а оставшуюся кровь животного превращали в мясное изделие **jelito**. По сравнению с современностью чехи средневековья имели много рыбы на столе. Кроме употребления той, которую вылавливали дома, западные славяне с моря привозили сельдь.

⁵⁰ ZÍBRT 2012: 49-50

Помимо супа, как обязательного приёма пищи, в средневековье получили популярность различные блюда в виде густых соусов и подлив (тогда подобные блюда называли *kyselo* или *kapalice*).

1.2.4. XV–XVI вв.⁵¹

Говоря о развитии традиции, Чехия налаживает всё новые связи с большим количеством соседей и знакомится с иностранными кухнями. Следует отметить тот факт, что с популяризацией иностранной торговли, жители Чехии могли готовить блюда частично из продуктов, выращенных на собственной земле, и частично из ввезённых новинок. Идёт расширение базы ингредиентов и с помощью изобретательности народа, кухня становится всё богаче.

Интенсивное развитие чехов в области приготовления можно подтвердить по отметкам летописца Сигизмунда из города Пухов (Zikmund z Puchova), который объявил чешскую кухню лучшей из всех кухонь в других христианских странах того времени. Летописец обращает внимание на качество здешней телятины и баранины, а также мяса разных птиц, молочных продуктов и выпечки.

Из-за резкого наплыва иностранных инноваций в области кухни, многие чехи, особенно пражане, начали смешивать чешские и, в частности, немецкие названия блюд. Например, известные чешские клёцки ранее назывались *šiška*, и под влиянием Баварии название поменялось (нем. *knödel*, позже чеш. *knedlík*). Реформатор того времени Ян Гус (Jan Hus)

⁵¹ ZÍBRT 2012: 98-102

упрекал за это многих пражан и призывал к удержанию чешской традиции, что с большой вероятностью позволило в конце концов сохранить многие исконно чешские названия блюд.

Следует отметить, что по причине изобилия и разнообразия в пище, в XV–XVI вв. среди горожан и феодалов наблюдается переизбыток. Это повлияло и на соблюдение поста, к соблюдению которого настоятельно призывали некоторые влиятельные лица того времени, например Ян Гус и гуситский богослов Ян Рокицана (Jan Rokycana). Напротив, одним из самых бедных было пропитание студентов XV века. Здоровый приём пищи был возможен только тогда, когда богатая персона обдаривала учащихся. В остальных случаях основными блюдами были суп на чесноке (**česnečka**) и суп с квашеной капустой (**kyselica**).

Чешскую диету средневековья достаточно часто описывают как вегетарианскую, однако это вовсе не было правдой. Питание менялось и было зависимо от влиятельных событий, например войны, неурожая или частых средневековых эпидемий. По данным археологических исследований большая часть домашнего скота разводилась именно на мясо. Помимо собственного употребления сельчане продавали большую часть забитого скота в города⁵².

Уже в тот период чехи обильно употребляли мясо. Покупка данного продукта не составляла труда, так как он был в изобилии. Люди могли купить достаточно мясных продуктов на рынке в субботу, чтобы без труда кормить всех членов семьи целую неделю. Помимо классических говядины и свинины, популярными были мясо оленя, гусятина, курица и цыплёнок, утка, тетерев и др. От птиц также употребляли яйца и использовали их в блюдах, например в рулете (**svitek**). На увеличение

⁵² Středověká kuchyně [online]. Доступно на: <http://www.koukalici.cz/stredoveka-kuchyne/>

популярности мяса также повлияла эпидемия чумы в XIV в.⁵³, после которой люди стали более склонны к употреблению мясных продуктов. По приведённым данным в XV в. на одного человека приходилось 100 кг мяса. Ещё одним источником белка была рыба. Она была особенно важна, так как она использовалась для удержания поста. Целиком без разделки продавали лучшую рыбу – карпа (*kapr*), окуня и усача. Лосося, сома и белугу продавали на развес, а за голян и миног платили по количеству.

Крупа оставалась таким же важным источником энергии, но большое количество круп терялось из-за неурожаев⁵⁴, которые приводили к голоду. Из круп особенной популярностью пользовался ячмень. Из бобовых ели горох в паре с мясом или же беконом (*slanina*). Горох ели также просто с овощами, например тыквой, белокочанной капустой и морковью.

В пекарнях делали хлеб и разные виды *булок* (*houska, žemle*) из белой и чёрной мук. В домашней выпечке, однако, выбор был разнообразным и широким, и в хозяйстве употребляли различные пироги, тыквенную выпечку с маком (*valdýně*), пасхальную выпечку (*družbanec*) и тосты. Богатые люди могли позволить себе хлеб из очищенной муки⁵⁵, когда как бедные ели тёмных хлеб из муки низшего качества.

Со средневековья молочные продукты уже составляли большую часть рациона. Например, сыр делали постоянно и использовали в каждодневной трапезе. Помимо него делали и другие вторичные молочные изделия, например творог и сливочное масло. Также, люди могли пить молоко без обработки, то есть свежим.

⁵³ Středověká kuchyně [online]. Доступно на: <http://www.koukalici.cz/stredoveka-kuchyne/>

⁵⁴ Středověká kuchyně [online]. Доступно на: <http://www.koukalici.cz/stredoveka-kuchyne/>

⁵⁵ Středověká kuchyně [online]. Доступно на: <http://www.koukalici.cz/stredoveka-kuchyne/>

Кроме привычных на данной территории фруктов чехи употребляли дыню, абрикосы и персики. Новинкой стали созвучные с русским языком лимоны, позже называемые citrony.

1.2.5. XVII–XIX вв.

В XVII в. наблюдается появление различий между кухней дворянства и бедняков. У знати был открытый доступ ко всем иностранным ингредиентам и блюдам. На столе дворянина было много привозимой рыбы, птицы (фазан), дичи, даже черепах. Вплоть до XVIII–XIX вв. в Чехии популярны паштеты из мяса утки, куропатки, голубя или других мелких птиц с добавлением трюфелей, рыбы, угрей, улиток или раков. Напротив, в сельской местности питаются более однообразно. Бедняки в основном употребляют пищу растительного происхождения, а мясо уже подавалось в особенных случаях⁵⁶.

С XVIII до половины XIX вв. большое влияние имела австро-венгерская кухня. В это время появились первые книги от самого известного повара в истории страны Магдалены Добромилы Реттиговой (Magdalena Dobromila Rettigová 31.01.1785 – 05.08.1845). Её советам последовали многие и в народе избавились от избытка специй, вместе с этим оставляя перец и лук, а из блюд в приоритет поставили гуляши (*guláš*) и мясо, обжаренное во фритюре. С этого периода закрепляется известнейшее в чешской культуре блюдо кнедлики, которое было предположительно перенято у горных жителей современной Австрии -

⁵⁶ Historie české kuchyně [online]. Доступно на: <https://www.sensen.cz/clanky/2013/historie-ceske-kuchyne#:~:text=V%2017.,m%C4%9Bstech%20napodobuje%20zvyklosti%20ciz%C3%ADch%20kuchyn%C3%AD>.

тирольцев. Помимо данных блюд в обиход сельского населения вошло приготовление картофеля во всех возможных формах. Из французской кухни здесь стали популярными различные сладости, например шоколад, пирожные и другая забытая выпечка⁵⁷.

Уже ближе к XX в. границы между пропитанием сельчан и горожан постепенно стираются, поэтому картофель и бобы едят и там, и там. Каши становятся менее интересны и отходят на второй план. Набирает популярность новый напиток – кофе⁵⁸.

Чешская кухня в целом терпит изменения и становится существенно более жирной, сладкой и калорийной. Тем не менее во время XIX в. народ был более физически активен, поэтому формирование энергетически богатого пропитания не представляло из себя проблемы и было логичным⁵⁹.

1.2.6. XX в. и современность

В XX в. ярое развитие чешской кухни было прервано приходом Первой мировой войны, за которой последовал период голода⁶⁰. Нехватка продовольствия задела не только деревенских жителей, но и горожан, и все без исключения были вынуждены бороться с общей нехваткой продовольствия. Была введена специальная система распределения продуктов, которая не могла удовлетворить минимальные потребности.

⁵⁷ <https://www.sensen.cz/clanky/2013/historie-ceske-kuchyne#:~:text=V%2017.,m%C4%9Bstech%20napodobuje%20zvyklosti%20ciz%C3%ADch%20kuchyn%C3%AD>.

⁵⁸ Proměny české kuchyně [online]. Доступно на: <http://www.dejinyvpohode.cz/Articles/1371-2-Promeny+ceske+kuchyne.aspx>

⁵⁹ KLOUPAROVÁ 2016: 14

⁶⁰ KLOUPAROVÁ 2016: 14

В результате неэффективности этой системы в стране стремительно развивается черный рынок⁶¹.

Период развития чешской кухни во времена Первой республики называют золотой эрой чешской гастрономии. После голодного периода войны в новую республику возвращается традиционное питание с теперь более качественной продукцией и высшим уровнем обработки сырья. Нельзя не упомянуть знаменитого гастронома Яна Паукерта (Jan Paukert), который известен как изобретатель чешских бутербродов (*chlebíčky*)⁶².

На рынке появились новые ингредиенты, такие как прежде неизвестный трюфельный гриб, спаржа и артишок. Здесь было и иностранное влияние со стороны Венгрии. Был популярен их гуляш, стейки, сосиски и штрудель. Однако в обиходе главной оставалась чешская кухня с её ингредиентами, а также знаменитое чешское пиво⁶³.

Времена Второй мировой войны вернули в Чехию недостаток продуктов и чёткой системы их распределения. Нехватка еды продолжалась и в последующей системе социализма, однако продукты заметно подешевели. По причине дефицита многих продуктов их приходилось заменять на более дешёвые и доступные варианты. Если в столовых учебных заведений нормативы питания поддерживались, то в государственном гостеприимстве этими нормами пренебрегали. Для примера экономии на продуктах можно указать разведение горчицы и уксуса, замену пивных сортов или занижение порционной нормы мяса в блюдах. Многие жители государства теперь могли себе позволить

⁶¹ Proměny české kuchyně [online]. Доступно на: <http://www.dejinyvpohode.cz/Articles/1371-2-Promeny+ceske+kuchyne.aspx>

⁶² KLOUPAROVÁ 2016: 14

⁶³ Proměny české kuchyně [online]. Доступно на: <http://www.dejinyvpohode.cz/Articles/1371-2-Promeny+ceske+kuchyne.aspx>

посещать только столовые и буфеты. Популярными блюдами социализма были запеканка с ветчиной (*šunkofleky*), лечо, рубленые котлеты (*sekaná*) и жареные сардельки или шпикачки (*opékané špekáčky*)⁶⁴. С востока приходит новинка – борщ⁶⁵, а в Праге ели солёные пироги и рубленый русский стейк.

Отдельной легендой чешского социализма является появившаяся в 60-х годах прошлого столетия *Кофола* («*Kofola*»). Этот напиток был экспериментом фармацевтической компании, искавшей способ утилизации излишков кофеина, которые оставались после обжарки кофе. В результате фармацевты получили бодрящий сироп Кофо с добавлением экстрактов фруктов, трав и орехов. Этот аналог американских газированных напитков заменил импортированную с запада Соса-сола и Перси и позволил чехам употреблять похожий более дешёвый продукт с уникальным менее сладким вкусом⁶⁶.

После 1989 года заканчивается дефицит продуктов и на полках магазинов снова появляется разнообразная еда. Помимо этого, продолжается влияние соседских кухонь (итальянской, французской), а также более отдалённых (тайской, китайской). В наше время распространяется тенденция к поеданию пищи богатой растительным белком, что сказалось на национальном употреблении мяса, а именно *свинины*. Фермерские рынки становятся популярнее государственных монополий, люди в целом ориентируются на региональную продукцию. Большой интерес к кулинарии отражается по количеству выпущенных кулинарных книг и телешоу, а также интернет-источников со сборниками

⁶⁴ Proměny české kuchyně [online]. Доступно на: <http://www.dejinyvpohode.cz/Articles/1371-2-Promeny+ceske+kuchyne.aspx>

⁶⁵ Gastronomie za socialismu: Prim hrály rybí restaurace, činy i gulášovka na stojáka [online]. Доступно на: <https://www.extra.cz/gastronomie-za-socialismu-prim-hraly-rybi-restaurace-ciny-i-gulasovka-na-stojaka>

⁶⁶ Кофола [online]. Доступно на: <https://www.podebrady.ru/2010/02/08/kofola/>

рецептов⁶⁷.

У населения нынешней Чехии сохраняется привычка смотреть на низкую цену, а не на качество продукта. На данное предпочтение сильно повлияла реклама, маркетинг и сети продуктовых магазинов. Стоит отметить, что за счёт расширения производства доступность необычных продуктов растёт, и начинают стираться границы между праздничной и повседневной трапезой⁶⁸.

⁶⁷ Proměny české kuchyně [online]. Доступно на: <http://www.dejinyvpohode.cz/Articles/1371-2-Promeny+ceske+kuchyne.aspx>

⁶⁸ KLOUPAROVÁ 2016: 14

2. Историческое смешение русской и чешской кухни

Просмотрев описание кухонь в прошлой части работы, можно сделать вывод, что существует немало совпадающих элементов в традициях России и Чехии. Такая особенность может быть объяснена рядом фактов и причин, которые будут указываться ниже.

Настоящая глава посвящена углублённому анализу связи и точек соприкосновения русской и чешской кухни во времени.

2.1. Изначальные сходства славянских кухонь

Прежде всего следует обратить внимание на очевидный факт того, что все славянские кухни изначально были весьма похожи друг на друга. Это можно объяснить местоположением развития родственных культур. Большинство славян изначально находились на территории восточной Европы. Климат данной территории и природа снабжали их похожими элементами пропитания и, несмотря на последующее расселение славян на несхожие северные и южные территории, мы всё ещё наблюдаем общие закономерности и сходства в пропитании родственных народов. Кухни интересующих нас русских и чехов берут своё начало именно здесь.

Как отмечает Zíbrt (2012: 35–36), уже в языческом периоде древнеславянская и старославянская трапеза содержала схожие зерновые культуры, которые были главным элементом пропитания. Здесь отмечают всеславянские названия пшеницы, ржи, ячменя, проса и овса. Недозрелые зёрна готовили и ели во время обрядов в виде

типичного блюда славян – каши, а также из их муки пекли хлеб. Климат данной территории позволял славянам выращивать общеизвестные овощи и фрукты: морковь, чеснок, лук, горох, чечевицу, тыкву, репу, яблоки, груши, сливы и черешню. Сходства можно найти и в употреблении мяса животных: говядина, курица и рыба, например сом, щука и форель. В готовке славяне употребляли похожие приправы в виде различных трав, например горчицу, хрен, мяту.

Стоит отметить и способы приготовления еды. Славяне издавна использовали глиняную или металлическую посуду для готовки на открытом огне, варения и запекания. Также еда готовилась с использованием внутренних органов животных, которые играли роль оболочки для блюда⁶⁹.

Изначальные сходства русской и чешской кухонь будут тактировать и их дальнейшую похожесть.

2.2. Периоды близости

Русско-чешские отношения начали складываться лишь в ближайшие 200–300 лет, поэтому практически невозможно говорить о средневековых связях. Иными словами, влияние двух стран друг на друга с XIX по XXI в. нельзя сравнивать с более ранними связями, так как самая активная культурная интеграция приходится именно на данное время.

⁶⁹ ZÍBRT 2012: 36

2.2.1. Чешское национальное возрождение (XVII–XIX вв.)

Первый настоящий интерес у Чехии к России как таковой появился в период национального возрождения. Чехи осознавали схожесть славянских народов и восхищались особенностями культуры восточных славян. Несмотря на тот факт, что немногие чехи знали русский, они могли относительно понимать похожий язык. Видя в России союзника и помощника, Чехия уже тогда надеялась на сотрудничество⁷⁰.

Более определённое влияние произошло после Всероссийской этнографической выставки в 1867 г., когда была достигнута договорённость о переселении около 28000 чехов на Кавказ, а также территорию бывшей Российской империи – в Волынскую губернию и в Крым. По приезду на новую территорию чехи приносят свою культуру и обычаи⁷¹. Можно сделать предположение, что произошло внедрение чешской культуры в русскую и, естественно, это позволило обеим кухням взаимно расширяться.

Возможно отметить одно конкретное блюдо данного периода, которое может иметь своё происхождение на территории России. Название одного из самых популярных чешских мясных блюд – татарак⁷² (*tatarák*) или татарский бифштекс – происходит от названия *соуса тартар* (*tatarská omáčka*), который подавали вместе с мясом. Данное блюдо появилось в конце XIX в. в Париже. По одной из версий трактовки названия французы пытались воссоздать блюдо татарского подразделения русской армии Наполеоновских войн, поэтому блюдо

⁷⁰ Чехи и Россия, русские и Чехия – обзор развития взаимоотношений [online]. Доступно на: <https://ruskerealie.zcu.cz/r2-12A.php>

⁷¹ Чехи и Россия, русские и Чехия – обзор развития взаимоотношений [online]. Доступно на: <https://ruskerealie.zcu.cz/r2-12A.php>

⁷² Татарак – история популярного чешского блюда из свежей говядины [online]. Доступно на: <https://rupoint.cz/tatarak-istoriya-blyuda/>

созвучно с местом его рождения – Татарией (в прошлом – Казанский край). Существует также легенда о происхождении названия, встречающаяся в книге Роберта Бёртона «Анатомия меланхолии», о том, как казанские войны XVII столетия ели присоленное сырое филе из конины⁷³, однако такая информация не подтверждается фактами.

2.2.2. Советское время

Дальнейшее сближение двух славянских стран связано с распространением советского режима России на территории Чехии.

В 20–30 гг.⁷⁴ XX в. усиливаются культурные контакты и страны обмениваются специалистами в различных сферах, в том числе и в кулинарной. Как было указано выше, в ресторанах центра социалистической Праги (улица Na rříkorě) полюбились некоторые русские блюда, например рубленый русский стейк (*mletý ruský biftek*⁷⁵) и солёные пироги. Также с востока пришёл борщ, который часто присваивается к русской кухне⁷⁶, хотя имеет своё истинное происхождение от украинского народа, который был неотъемлемо связан с русским народом еще в период средневековья, а позже и в социалистической республике.

⁷³ The History of Steak Tartare [online]. Доступно на: <https://brasserieloustau.files.wordpress.com/2012/04/the-history-of-steak-tartare-a-knol-by-richard-wottrich.pdf>

⁷⁴ Чехи и Россия, русские и Чехия – обзор развития взаимоотношений [online]. Доступно на: <https://ruskerealie.zcu.cz/r2-12A.php>

⁷⁵ Gastronomie za socialismu: Prim hrály rybí restaurace, číny i gulášovka na stojáka [online]. Доступно на: <https://www.extra.cz/gastronomie-za-socialismu-prim-hraly-rybi-restaurace-ciny-i-gulasovka-na-stojaka>

⁷⁶ BBC рассказал, как русские присвоили украинский борщ и превратил его в орудие пропаганды [online]. Доступно на: <https://russian.rt.com/inotv/2019-10-15/BBC-rasskazal-kak-russkie-prisvoili>

В Россию же тогда привозили пиво, в частности известнейший «*Plzeňský prazdroj*». Оно иногда появлялось на прилавках продуктовых магазинов и было дороже отечественного, и всё же раскупалось очень быстро и оставалось в постоянном дефиците⁷⁷.

Также известно, что во время социализма чешские кондитеры и повара приезжали в Россию на практику, а русские – в Чехию. Кондитеры Чехии подарили московскому ресторану «Прага» рецепты *торта «Птичье молоко»*, «Вацлавский», «Зденка», «Прага» и пирожного «*Лакомка*». Помимо сладких изделий, данный ресторан также продавал импортированные чешские шпикачки (*špekáčky*) и копчёные сосиски⁷⁸.

2.3. Модификация русских блюд на территории Чехии, модификации чешских блюд на территории России

Как было указано в первом разделе работы, густые супы были обычным явлением на древней Руси. Однако после изменений Петра Великого они канули в лета и были заменены более лёгкими бульонами. Другой причиной их исчезновения было пополнение рынка продуктов и отсутствие дальнейшей надобности в сытной жидкой пище. Современные русские супы так и остались более жидкими и менее насыщенными. С другой стороны, чешские густые супы (*bramboračka*⁷⁹), *гуляши (český guláš*⁸⁰) и *подливы (rajská omáčka*⁸¹) не потерпели

⁷⁷ Четыре самых дефицитных чешских товара [online]. Доступно на: <https://rg.ru/2013/12/31/chehia-site.html>

⁷⁸ Советские торты и пирожные [online]. Доступно на: <https://bit.ly/3gEgmNY>

⁷⁹ Vesnické polévky 7x jinak: Pochtivé české recepty, které se dědí po generace [online]. Доступно на: <https://magazin.recepty.cz/clanky/vesnicke-polevku-7x-jinak-pochtive-ceske-recepty-ktere-se-dedi-po-generace-803.html>

⁸⁰ Český guláš [online]. Доступно на: <https://bit.ly/3aE4x6B>

⁸¹ Jednoduchá rajská omáčka [online]. Доступно на: <https://www.recepty.cz/recept/jednoducha->

изменений и остались практически такими же, что и в средневековье. В супы могут добавлять много мяса, они наполняются крахмальными овощами, например картофелем и загущаются кусочками хлеба, крахмалом⁸² или мукой для достижения привычной чехам консистенции и сытности. По этой причине из-за сложившихся вкусовых предпочтений и привычке чехов, пришедшие сюда иностранные супы, в частности щи⁸³ и борщ⁸⁴, тоже могут загущаться и наполняться по вкусу.

Интересной особенностью чешской кухни является пахта или обезжиренные сливки (**podmáslí**). Это так, потому что в России данный молочный продукт считается отходом производства и скармливается сельскохозяйственным животным⁸⁵, а в Чехии его можно найти на прилавках продуктовых магазинов. В то время как чехи активно могут использовать эти обезжиренные сливки в различных рецептах⁸⁶ сладкой выпечки, супов, теста и мясных маринадов, в России же блюда, в которых требуется пахта, модифицируют и заменяют сметаной⁸⁷ или йогуртом⁸⁸.

Отдельно можно вновь упомянуть чешский напиток «Kofola». Ему можно найти замену в России и отечественный напиток уже называется «**Байкал**». Оба напитка похожи по своему травянистому запаху и вкусу и оба были созданы при социализме как дешёвые, но качественные местные аналоги западных «Coca-Cola» и «Pepsi». Многие указывают на вкусовую схожесть данных напитков и употребляют один вместо

rajska-omacka-155495

⁸² Zapomenuté triky našich babiček, jak snadno zahustit omáčku a polévku [online]. Доступно на: <https://www.ireceptar.cz/vareni-a-recepty/zahustovani-30000114.html>

⁸³ Ruská rybí polévka šči [online]. Доступно на: <https://www.receptyonline.cz/recept/jidlo/ruska-rybi-polevka-sci/>

⁸⁴ Boršč [online]. Доступно на: <https://www.toprecepty.cz/recept/28-borsc/>

⁸⁵ Пахта [online]. Доступно на: <https://gufo.me/dict/bes/ПАХТА>

⁸⁶ Podmáslí [online]. Доступно на: <https://www.igourmet.cz/suroviny/detail/podmasli/>

⁸⁷ Куриные голени в сметане, блюдо в сметанном маринаде [online]. Доступно на <https://kurica2.ru/kurinye-nozhki-v-smetane/>

⁸⁸ Йогуртовый маринад из курицы [online]. Доступно на: <https://www.iamcook.ru/showrecipe/12734>

другого, однако некоторые подмечают их разность за счёт горькости Кофолы и большей травянистости Байкала⁸⁹.

До недавнего времени гречневая крупа (rohanka) была редкостью на прилавках Чехии, так как здесь отсутствует привычка её употребления. Крупа продавалась в основном в секции здорового питания либо в специализированных магазинах русских продуктов по повышенной цене. Нормальным явлением был (и до сих пор является) привоз русскими гречки в чемодане. За счёт расширения рынка и повышения спроса, сегодня гречка продаётся наравне с другими привычными чешскими крупами. Такую же проблему ранее испытывали пельмени, хинкали и вареники, которых практически не было на чешском рынке. Здесь русские готовили их сами дома или покупали, опять же, в магазинах русской продукции⁹⁰.

⁸⁹ Что такое кофолы и чем она отличается от кока-колы? [online]. Доступно на: <https://shkolazhizni.ru/meal/articles/95195/>

⁹⁰ Пельмени и гречка по-чешски [online]. Доступно на: <https://www.podebrady.ru/2010/06/19/pelmeni/>

3. Исследование

В данной части работы было проведено исследование предпочтений в питании русских и чехов, их опыте с традиционными продуктами России и Чехии и их знакомством с традиционными кухнями.

Исследование играет роль доказательства наблюдений и информации, указанных выше.

Для проведения исследования был использован опрос. Он был распространён посредством сети Интернет. В нём участвовало 26 русских и 13 чешских участников (см. Рисунок 1). Для обеих групп были заданы 7 аналогичных вопросов, касающихся опыта знакомства с кухней, её блюдами и ингредиентами. Также узнавалось, каким образом респонденты модифицируют блюда и какая трапеза ими предпочитается. Помимо этого, опросник позволил установить, какие продукты встречаются реже и как участники справляются с ограниченным предложением традиционных блюд при посещении или проживании в братской стране.

Кто вы по национальности? / Jaká je vaše národnost?
39 responses

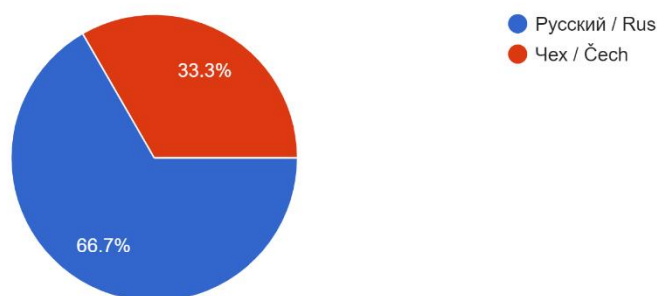


Рисунок 1: Участники опроса и их национальность

При опросе русских респондентов выяснилось, что самыми

популярными чешскими блюдами и ингредиентами были сладости (напр. trdelník, рождественское печенье, пряники), мясные блюда (напр. guláš, veřřové koleno, svičková), а также алкогольные напитки (напр. чешское пиво, вино, ликёр «Becherovka» и «Slivovice»).

Вы употребляете ингредиенты / блюда чешской кухни? Если да, то какие? При необходимости добавьте свой вариант ниже.

27 responses

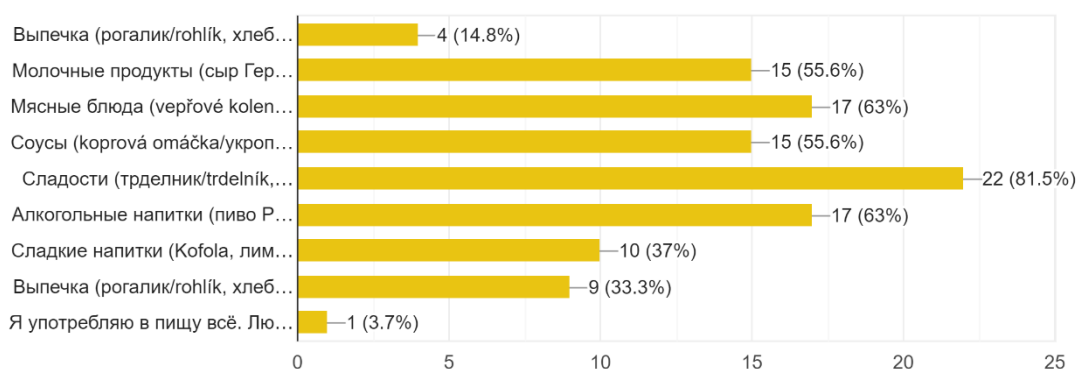


Рисунок 2: Предпочтения русских респондентов в чешской кухне

Чешские участники указали крупы (напр. гречневая крупа, овёс), алкоголь (напр. водка, медовуха), молочные продукты (напр. простокваша, творог, сметана) и супы (напр. уха, окрошка, солянка) как самые любимые традиционные элементы русской кухни (см. Рисунок 2).

Жите prvky / pokrmy ruské kuchyně? Pokud ano, jaké? Niže můžete přidat vlastní verzi.

13 responses

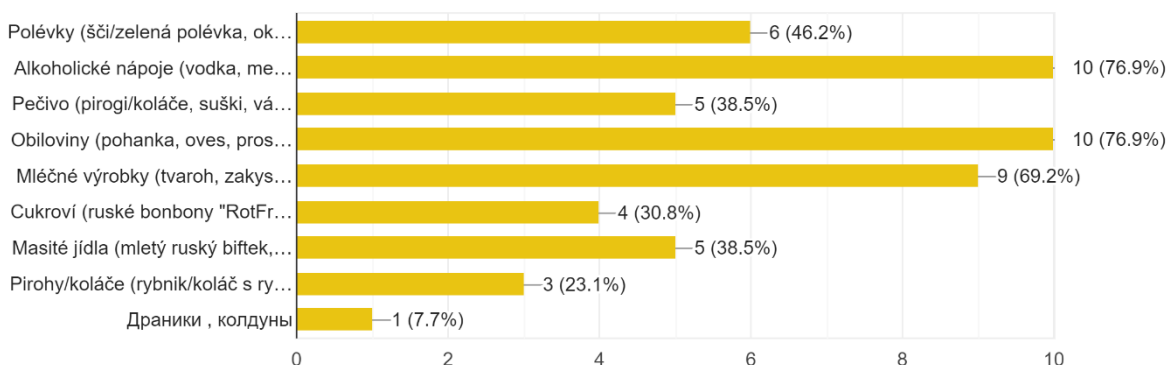


Рисунок 3: Предпочтения чешских участников в русской кухне

Далее были получены результаты о модификациях русскими респондентами чешской кухни (см. Рисунок 4). Большинство уменьшает объём всего блюда, далее либо добавляют меньше мяса (напр. *verřové koleno*) или же гарнира (напр. *knedlíky*, картофель). Также распространено явление **забелки** – добавления молочных специй в блюда (напр. сметана, сливки).

Вы что-то добавляете в традиционные чешские блюда, как-то их изменяете? При необходимости добавьте свой вариант ниже.

27 responses

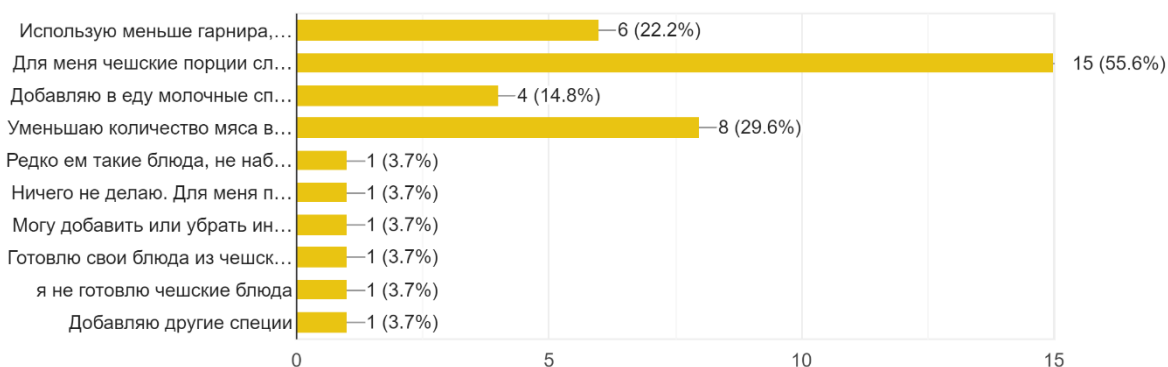


Рисунок 4: как русские участники изменяют чешские блюда

Чешские участники, по привычке, добавляют больше гарнира в русские блюда. В Чехии распространено явление загущения супов и гуляшей

(хлебом, мукой, картофелем), что и происходит с употребляемыми чешскими участниками русскими блюдами.

Přidáváte do tradičních ruských jídel něco nového, něco měníte? V případě potřeby přidejte další možnost níže.

11 responses

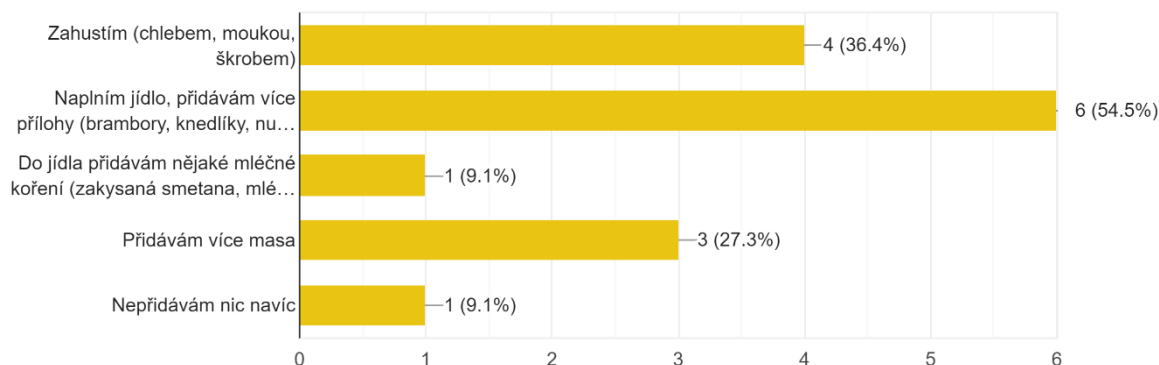


Рисунок 5: Как чешские участники изменяют русские блюда

Наблюдалась и редкость русских продуктов в Чехии (см. Рисунок 6). Большинство русских респондентов указало традиционные конфеты (напр. конфеты марки «Рот Фронт», гематоген, шоколад «Алёнка»), обычную выпечку (напр. бородинский хлеб, сушки, баранки) и сладкую выпечку (напр. пироги, ватрушки) и сладкие напитки как самые редкие.

Какие русские продукты вам сложно найти в Чехии? Можете добавить свой вариант ниже.
27 responses

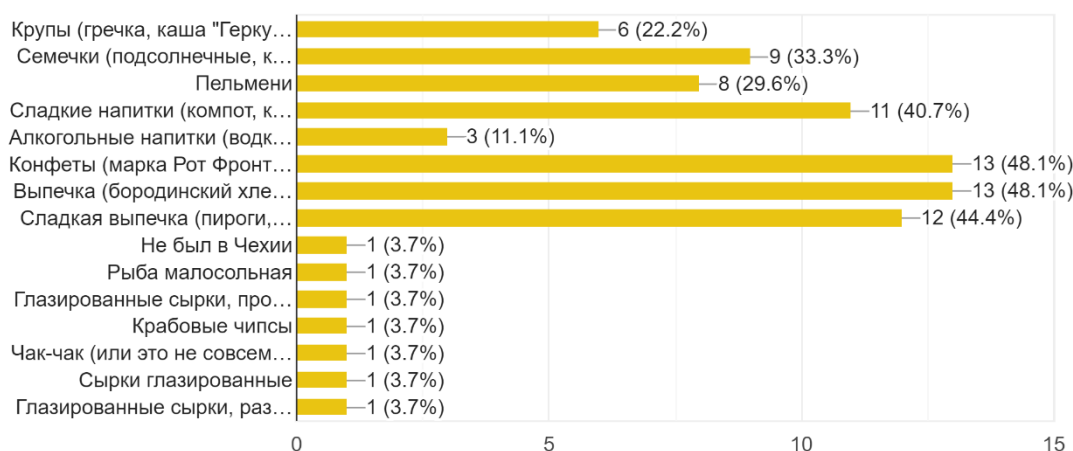


Рисунок 6: Редкость русских продуктов в Чехии

В российских магазинах для чешских участников опроса было затруднительными находить газированный напиток «Kofola», традиционные чешские гарниры (напр. кнедлики) и алкогольные напитки (напр. ликёр «Veserovka») кроме пива, так как оно популярно и в России (см. Рисунок 7).

Jaké české produkty je pro vás v Rusku obtížné najít? Níže můžete přidat vlastní verzi.
10 responses

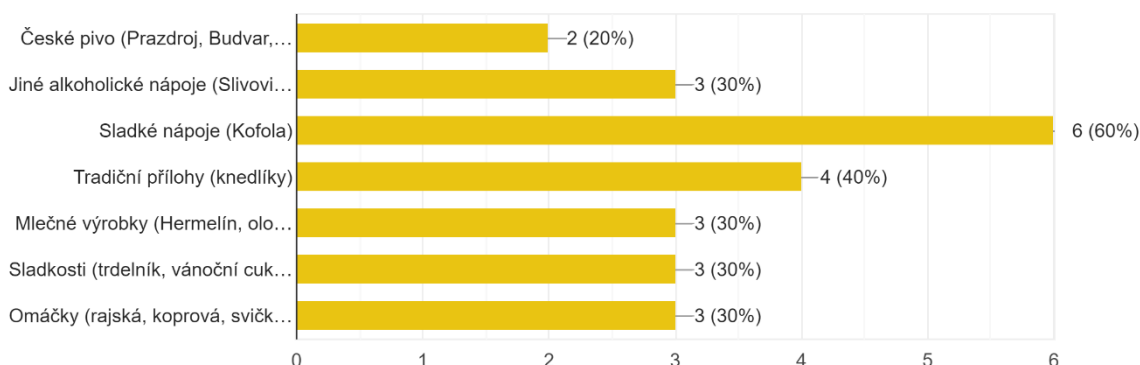


Рисунок 7: Редкость чешских продуктов в России

Было выяснено, как русские респонденты справляются с ограниченным предложением русских продуктов на чешском рынке (см. Рисунок 8). До

сих пор самым популярным способом является привоз продуктов с родины. Многие участники также привыкли к чешскому ассортименту и кухне и не беспокоятся об ограниченности ассортимента. Также, многие заменяют некоторые продукты (напр. напиток «Байкал» на «Kofola») или посещают русские магазины (напр. магазин «Vonbonek» в Пльзене).

Как вы решаете вопрос с ограниченным предложением русских продуктов на рынке Чехии и их высокой стоимостью? Можете добавить свой вариант ниже.

27 responses

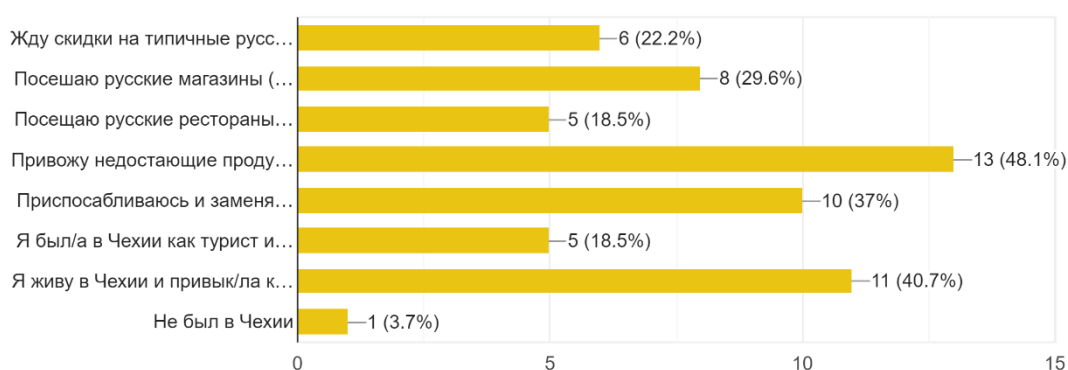


Рисунок 8: Способы получения русских продуктов при ограниченном ассортименте чешского рынка

Аналогичный вопрос был задан чешским участникам (см. Рисунок 9). Оказалось, что большинство респондентов были в России недолго и не нуждались в чешских продуктах. Остальные либо посещали чешские рестораны (напр. ресторан «Прага» в Москве), либо привозили продукты из Чехии.

Jak vyřešíte problém s omezenou nabídkou českých produktů na ruském trhu a jejich vysokou cenou? Niže můžete přidat vlastní verzi.

9 responses

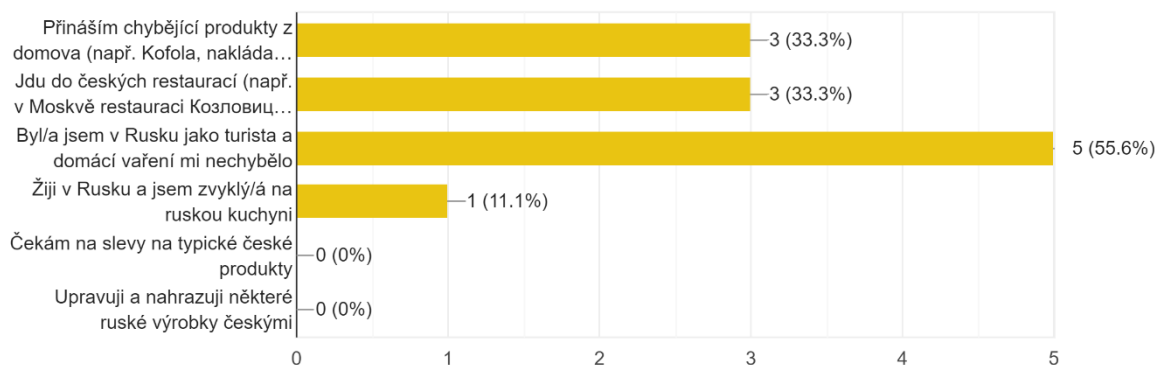


Рисунок 9: Способы получения českých продуктов при ограниченном ассортименте русского рынка

В свободной форме было возможным упомянуть о своих конкретных предпочтениях в русской и чешской кухне. Русские респонденты за любимое блюдо чаще всего указывали *trdelník*, имбирное печенье, чешское пиво, чешские соусные блюда (*korprová*, *svíčková*) и гуляш. Чешские респонденты часто упоминали борщ. Нельзя сказать, что он является конкретно русским блюдом, однако он укоренился как элемент восточнославянской кухни. Помимо этого, указывались щи, блины, пельмени, пироги и пирожки.

Завершающим был вопрос о посещении заведений, в которых подают элементы двух кухонь. Для русских участников не составило затруднения упомянуть такие российские рестораны чешской направленности как «Прага» (Москва), «Нойбранденбург» (Петрозаводск). В Чехии они посещали «Švejk», сеть ресторанов «Potrefena Husa» и «U třech čertů» (Брно). Чешские респонденты указали меньше заведений и это логично, так как русская кухня не имеет такого же сильного распространения и популярности в Чехии, как, например, индийская, китайская и вьетнамская. Однако стоит упомянуть «Kavkazsko-ukrajinské bistro» (Пльзень) и ресторан «Pelmeňárna»

(Прага).

После проведённого нами исследования можно сделать вывод, что модификация кухонь действительно происходит и что она зависит именно от изначальных вкусовых предпочтений и привычек народов. Традиционная русская кухня действительно отличается от своего аналога в Чехии, как и чешская кухня в России. Также прослеживается заметная разница в интересе русских и чехов к иностранным кухням. В то время как чешская кухня охватывает интерес большего количества респондентов и является легко узнаваемой, русская кухня менее известна и интересна. Это доказывается во вполне ошибочном упоминании борща как передового элемента русской кухни и кавказско-украинского бистро как заведения, связанным с традиционной русской кухней.

Заключение

В данной бакалаврской работе рассматривались две кухни – русская и чешская – и то, как они меняют свой вид в родственных странах. Каждой из кухонь была подробно рассмотрена и описана.

Для успешного анализа следовало дать определение обеим кухням с целью оглашения уникальности каждой. Для начала рассматривалась русская кухня. Были указаны основные периоды становления кулинарной традиции на Руси, Российской империи, СССР и современной России. Отмечено множество особенностей трапезы русского народа на протяжении всего времени. Далее были рассмотрены традиции чешской кухни. Аналогичным образом указывались различные временные отрезки, начиная от средневековья и заканчивая современностью, а также упоминались сопутствующие уникальные элементы и изменения кухни Чехов.

При анализе подробно описанных традиций пропитания было установлено, что обе, по причине своей родственности, уже достаточно похожи изначально, однако имеют свои явные расхождения по истечению времени. Сравнивая дальнейшие периоды развития, разность кухонь становится более явной и резкой. Однако удалось установить, что, начиная с обмена кухонными традициями одной страны с другой, можно вновь заметить схожести. Были установлено несколько аналогичных элементов кухни каждой страны, которые заметно их сближают.

Для того, чтобы доказать указанные выше утверждения было проведено исследование. В качестве способа сбора информации был использован опрос, в котором участвовали представители русской и чешской

национальности (13 и 26 человек соответственно). Данный опрос состоял из двух групп вопросов (14), связанных с предпочтениями чехов в русской кухне и русскими в чешской. Каждой аудитории были предоставлены аналогичные вопросы, написанные в соответствующем их национальности языке. Таким образом, каждая национальность получила по 7 вопросов. Помимо этого, в начале был указан вопрос для выявления национальности участника. Пустой бланк опроса был добавлен в приложение настоящей бакалаврской работы.

После обработки данных, предоставленных опросом, было выявлено, что при попадании соседних кухонь в соответствующую страну модификации имеют место быть. Были установлены явные различия в реализации кухни на родине, и за границей. Были выявлены типичные привычки чешской и русской трапезы, которые проникают и в соседскую кухню, модифицируя её. Данные изменения напрямую зависят от изначальных вкусовых предпочтений народа. Явно прослеживается различия в интересе чехов к русской кухне и русских – к чешской. За интересом следуют и общие знания о спрашиваемой кухне. Опрос позволил выяснить, что чешская кухня более узнаваема и известна, в то время как элементы русской кухни часто путаются с особенностями других славянских трапез (напр. грузинской и украинской).

Целью в рамках данной бакалаврской работы также было составление глоссария с названиями терминов традиционной русской и чешской кухни. Данный реестр разделён на две части, в которых были даны определения терминам, присущим каждой из кухонь. В него входит 121 термин. Глоссарий является неотъемлемой частью бакалаврской работы указан в приложении к настоящей бакалаврской работе.

Список литературы

Данный список литературы разделён на 2 части. В первой указаны печатные издания на русском и на чешском языках. Во второй, аналогично, указаны электронные издания. В конце указаны издания на прочих языках.

Печатные источники (на русском, на чешском)

- [1] *Словарь русских народных говоров*. Российская академия наук, Институт лингвистических исследований. Санкт-Петербург: «Наука», 2008: выпуск 42, 318. ISBN 5-02-026395-8
- [2] СУДАКОВ, Гурий. *Система названий напитков в старорусском языке*. В: *Научный журнал «Вестник череповецкого государственного университета»*, 2012, № 2, Т. 1. УДК 070
- [3] KLOUPAROVÁ, Martina. *Tradiční česká gastronomie napříč časem*. Brno, 2016. Bakalářská práce. Masaryková univerzita. Pedagogická fakulta. Vedoucí práce Pavla STEJSKALOVÁ.
- [4] KREJČIŘÍK, Libor. *Česko-ruský a rusko-český potravinářsko-kuchařský slovník*. Elektronická kniha, TZ-one, 2013. ISBN 978-80-87873-11-3
- [5] PEŠEK, Petr. *Ruská kuchyně v proměnách doby: gastro-etno-kulturní studie*. Červený Kostelec: Pavel Mervart, 2007. ISBN 978-80-86818-55-9.
- [6] ZÍBRT, Čeněk, HRUBÝ, Michal, *Staročeské umění kuchařské*. Praha: Dauphin, 2012. ISBN 978-80-7272-400-0.

Электронные источники (на русском, на чешском)

- [1] *BBC рассказал, как русские присвоили украинский борщ и превратили его в орудие пропаганды* [online]. ИноТВ – иностранные СМИ о России на русском языке, 2019 [дата обращения 14.04.21]. Доступно на: <https://russian.rt.com/inotv/2019-10-15/BBC-rasskazal-kak-russkie-prisvoili>
- [2] *Академик. Словари и энциклопедии на Академике* [online] [дата обращения 29.03.21]. Доступно на: <https://academic.ru/>
- [3] БАНЦЕКИН, Олег. *Что такое кофол и чем она отличается от колы?* [online]. «ШколаЖизни.ру» - ежедневный познавательный журнал, 2018 [дата обращения 18.04.21]. Доступно на: <https://shkolazhizni.ru/meal/articles/95195/>
- [4] БЕЛАЯ, Ирина. *Йогуртовый маринад для курицы* [online]. Аймкук – пошаговые кулинарные рецепты с фото и видео [дата обращения 18.04.21]. Доступно на: <https://www.iamcook.ru/showrecipe/12734>
- [5] *Большая советская энциклопедия* [online] [дата обращения 20.03.21]. ИЗДАТЕЛЬСТВО "СОВЕТСКАЯ ЭНЦИКЛОПЕДИЯ". Доступно на: <https://gufo.me/dict/bse>
- [6] *Большой энциклопедический словарь* [online] [дата обращения 24.03.21]. ИЗДАТЕЛЬСТВО "СОВЕТСКАЯ ЭНЦИКЛОПЕДИЯ". Доступно на: <https://gufo.me/dict/bs>
- [7] *БРОШНО перевод* [online] [дата обращения 27.03.21]. Доступно на: <https://classes.ru/all-ukrainian/dictionary-ukrainian-russian-polytechnical-term-5563.htm>
- [8] *Газированный напиток Байкал Черноголовка* [online] [дата обращения 30.03.21]. Доступно на: <https://calorizator.ru/product/drink/chernogolovka-baikal>
- [9] *Грибовница* [online] [дата обращения 17.03.21]. Доступно на: <https://povar.ru/recipes/gribovnica-37473.html>
- [10] ДАЛЬ, Владимир. *Толковый словарь живого великорусского языка* [online] [дата обращения 21.03.21]. Доступно на: <https://gufo.me/dict/dal>

- [11] ЕВГЕНЬЕВА, Анастасия. *Малый академический словарь* [online] [дата обращения 19.03.21]. Доступно на: <https://gufo.me/dict/mas>
- [12] ЕФРЕМОВА, Татьяна. *Новый словарь русского языка. Толково-словообразовательный* [online] [дата обращения 19.03.21]. Доступно на: <https://gufo.me/dict/efremova>
- [13] *Житник* [online] [дата обращения 17.03.21]. Доступно на: <https://dhoz.ru/%D0%B6%D0%B8%D1%82%D0%BD%D0%B8%D0%BA/>
- [14] ИГНАТОВА, Ольга. *Четыре самых дефицитных чешских товара* [online]. Российская газета RG.ru, 2013 [дата обращения 15.04.21]. Доступно на: <https://rg.ru/2013/12/31/chehia-site.html>
- [15] *Кевяткала. Засолка рыбы с душком* [online]. Карелия СССР [дата обращения 18.03.21]. Доступно на: <http://karel.su/399-kevyatkala-zasolka-ryby-s-dushkom.html>
- [16] КЛАОС, Юлия. *Чешская кухня. Что попробовать в Чехии* [online]. Путеводители life-globe.com, 2019 [дата обращения 27.03.21]. Доступно на: <https://life-globe.com/cheshskaja-kuhnja/>
- [17] *Климат Чехии* [online]. Travel.ru: главный сервер о туризме и путешествиях [дата обращения 27.03.21]. Доступно на: <https://guide.travel.ru/czechia/geo/climat/>
- [18] *Кофола* [online] [дата обращения 17.04.21]. Доступно на: <https://www.podebrady.ru/2010/02/08/kofola/>
- [19] КУЗНЕЦОВ, Сергей. *Толковый словарь Кузнецова* [online]. Доступно на: <https://gufo.me/dict/kuznetsov>
- [20] *Кулинарный словарь* [online] [дата обращения 20.03.21]. Доступно на: <https://gufo.me/dict/culinary>
- [21] *Куриные голени в сметане, блюдо в сметанном маринаде* [online]. Блюда из курицы, Простые и Вкусные рецепты с фото [дата обращения 18.04.21]. Доступно на: <https://kurica2.ru/kurinye-pozhki-v-smetane/>
- [22] ОЖЕГОВ, Сергей. *Словарь русского языка* [online] [дата обращения 23.03.21]. Доступно на: <https://slovarozhegova.ru/word.php?wordid=10906>
- [23] *Особенности национальной русской кухни* [online]. Allsafe все рестораны и кафе [дата обращения 20.03.21]. Доступно на:

<https://allcafe.ru/readingroom/kitchen/russian/173/>

- [24] *Откуда пришла азбука* [online]. Томск: Томский техникум информационных технологий, 2020 [дата обращения 15.03.21]. Доступно на: <https://tomtit.tomsk.ru/post/1143/otkuda-prishla-azbuca>
- [25] *Пастила и лезаши* [online] [дата обращения 24.03.21]. Доступно на: <https://p-syutkin.livejournal.com/11553.html>
- [26] *Пахта* [online] [дата обращения 15.04.21]. ИЗДАТЕЛЬСТВО "СОВЕТСКАЯ ЭНЦИКЛОПЕДИЯ", Большой энциклопедический словарь. Доступно на: <https://gufo.me/dict/bes/ПАХТА>
- [27] ПОХЛЕБКИН, Вильям. *Кулинарный словарь* [online] [дата обращения 18.03.21]. Доступно на: <https://sheba.spb.ru/za/pohliobkin-slovar-1988.htm>
- [28] *про солянку* [online] [дата обращения 19.03.21]. Доступно на: <https://newvas.livejournal.com/699982.html>
- [29] *Рванцы: Общие сведения* [online] [дата обращения 18.03.21]. Доступно на: <https://svetorusie.livejournal.com/305051.html>
- [30] РУДОМИЛОВ, Илья. *Кофола* [online]. Подебрады.ру – обучение в Чехии, отзывы студентов, 2010 [дата обращения 08.04.21]. Доступно на: <https://www.podebrady.ru/2010/02/08/kofola/>
- [31] РУДОМИЛОВ, Илья. *Пельмени и гречка по-чешски* [online]. Подебрады.ру – обучение в Чехии, отзывы студентов, 2010 [дата обращения 19.04.21]. Доступно на: <https://www.podebrady.ru/2010/06/19/pelmeni/>
- [32] *Русская кухня: о муке* [online] [дата обращения 16.03.21]. Доступно на: <https://komelsky.livejournal.com/26129.html>
- [33] *Сбор грибов на Руси: краткий популярный обзор* [online]. Michail Vishnevsky personal website, 2020 [дата обращения 18.03.21]. Доступно на: <https://michailvishnevsky.com/sbor-gribov-na-rusi-kratkij-populyarny/>
- [34] СЕЛЕЗНЕВ, Александр. *Советские торты и пирожные* [online] [дата обращения 24.03.21]. Москва: Эксмо, 2010. Доступно на: <https://bit.ly/3gEgmNY>
- [35] СИДОРОВ, Александр. *Не хлебом единым: как революция разделила великую русскую кухню на «до» и «после»* [online]. Газета Известия, 2017 [дата обращения 24.03.21]. Доступно на:

- <https://iz.ru/666584/aleksandr-sidorov/ne-khlebom-ediny>
- [36] СТОГНЕЙ, Анастасия. *Борщ и революция: почему мы мало знаем об истинной русской кухне* [online]. BBC News русская служба, 2017 [дата обращения 18.03.21]. Доступно на: <https://www.bbc.com/russian/features-42286104>
- [37] СУДАКОВ, Гурий. *Были в словах и вещах* [online] [дата обращения 20.03.21]. Доступно на: <https://www.booksite.ru/fulltext/sud/akov/byly/index.htm>
- [38] *Татарак – история популярного чешского блюда из свежей говядины* [online]. Rupoint.cz – развлечения и мероприятия в Чехии, 2016 [дата обращения 14.04.21]. Доступно на: <https://rupoint.cz/tatarak-istoriya-blyuda/>
- [39] *Толковый словарь Ушакова онлайн* [online] [дата обращения 15.03.21]. Доступно на: <https://ushakovdictionary.ru/word.php?wordid=76005>
- [40] *Торт Лакомка – рецепт с фото и видео* [online] [дата обращения 24.03.21]. Доступно на: <https://www.videoculinary.ru/recipe/tort-lakomka/>
- [41] УШАКОВ, Дмитрий. *Большой толковый словарь русского языка* [online] [дата обращения 22.03.21]. Доступно на: <https://gufo.me/dict/ushakov>
- [42] УШАКОВ, Дмитрий. *Толковый словарь* [online] [дата обращения 18.03.21]. Доступно на: <http://ushakova-slovar.ru/>
- [43] *Что такое современная русская кухня: особенности, тренды и локальные продукты* [online]. Женский журнал InStyle.ru, 2020 [дата обращения 21.03.21]. Доступно на: <https://instyle.ru/lifestyle/food/russkaya-kukhnya/#ph1>
- [44] *Boršč* [online]. Recepty – TopRecepty.cz, 2012 [cit. 17.04.21]. Доступно на: <https://www.toprecepty.cz/recept/28-borsc/>
- [45] *Český guláš* [online]. Recepty.cz – online kuchařka, 2011 [cit. 17.04.21]. Доступно на: <https://bit.ly/3aE4x6B>
- [46] JAKUBCOVÁ, Kristina. *Historie české kuchyně* [online] [cit. 30.03.21]. SENSEN Senzačví senioři, 2013 [cit. 28.03.21]. Доступно на: <https://bit.ly/3sOmGEN>

- [47] *Jednoduchá rajská omáčka* [online]. Recepty.cz – online kuchařka, 2017 [cit. 17.04.21]. Доступно на: <https://www.recepty.cz/recept/jednoducha-rajska-omacka-155495>
- [48] KOUKAL, Pavel. *Středověká kuchyně* [online]. Koukalíci [cit. 28.03.21]. Доступно на: <http://www.koukalici.cz/stredoveka-kuchyne/>
- [49] *Kuchařské zajímavosti* [online] [cit. 16.03.21]. Доступно на: http://www.seniortip.cz/?&module=article&uniqid_article=1549c4e7223d6c3a77c5d4c6cf4c2c44
- [50] MAROUNEK. *Ruská rybí polévka šči* [online]. ReceptyOnline.cz – kuchařka, recepty a inspirace [cit. 17.04.21]. Доступно на: <https://www.receptyonline.cz/recept/jidlo/ruska-rybi-polevka-sci/>
- [51] *Nechybujte. Portál o českém jazyce. Lingea s.r.o.* [online] [cit. 17.03.21]. Доступно на: <https://www.nechybujte.cz/>
- [52] PEŠKOVÁ, Michaela. *Чехия и Россия, русские и Чехия – обзор развития взаимоотношений*, 2016 [cit. 14.04.21]. Доступно на: <https://ruskerealie.zcu.cz/r2-12A.php>
- [53] *Podmáslí* [online]. Recepty na každý den – iGurmet.cz [cit. 18.04.21] Доступно на: <https://www.igurmet.cz/suroviny/detail/podmasli/>
- [54] *Proměny české kuchyně* [online]. Dějny v pohodě, 2013 [cit. 05.04.21]. Доступно на: <http://www.dejnyvpohode.cz/Articles/1371-2-Promeny+ceske+kuchyne.aspx>
- [55] *Ruský biftek* [online] [cit. 18.04.21]. Доступно на: <https://www.receptyonline.cz/recept/jidlo/rusky-biftek/>
- [56] *Sejkory, kyselo i hubník. V Krkonoších se lidová strava drží a vyvíjí* [online] [cit. 16.03.21]. Доступно на: https://www.idnes.cz/hradec-kralove/zpravy/krkonosse-pokrmu-kyselo-hubnik-historik-krkonose.A181228_447479_hradec-zpravy_pos
- [57] *Seznam Slovník* [online] [cit. 16.04.21]. Доступно на: <https://slovník.seznam.cz/preklad/rusky>
- [58] *Tradiční vlášská kyselica* [online] [cit. 15.04.21]. Доступно на: <https://www.vareni.cz/recepty/tradicni-valasska-kyselica/>
- [59] *Vesnické polévky 7x jinak: Poctivé české recepty, které se dědí po generace* [online]. Recepty.cz – online kuchařka, 2020 [cit. 17.04.21]. Доступно на: <https://magazin.recepty.cz/clanky/vesnicke-polevky-7x-jinak-poctive-ceske-recepty-ktere-se-dedi-po-generace-803.html>

- [60] *Vokabulář webový* [online] [cit. 15.04.21]. Доступно на: <https://vokabular.ujc.cas.cz/hledani.aspx>
- [61] *Výborné šunkofleky* [online] [cit. 11.04.21]. Доступно на: <https://bit.ly/3tWLU5f>
- [62] ZAJÍCOVÁ, Alena. *Gastronomie za socialismu: Prim hrálý rybí restaurace, číny I gulašovka na stojáka* [online]. eXtra.cz – Lifestylový magazín, 2019 [cit. 08.04.21]. Доступно на: <https://www.extra.cz/gastronomie-za-socialismu-prim-hraly-rybi-restaurace-ciny-i-gulasovka-na-stojaka>
- [63] *Zapomenuté triky našich babiček, jak snadno zahustit omáčku a polévku* [online]. iReceptář.cz, 2021 [cit. 17.04.21]. Доступно на: <https://www.ireceptar.cz/vareni-a-recepty/zahustovani-30000114.html>

Остальные источники

- [1] WOTTRICH, Richard. *The History of Steak Tartare* [online]. 2012. 14 [дата обращения: 14.04.21]. Доступно на: <https://brasserieloustau.files.wordpress.com/2012/04/the-history-of-steak-tartare-a-know-by-richard-wottrich.pdf>

Аннотация

Целью данной бакалаврской работы был анализ русской и чешской кухонь и их модификаций в России и Чехии. Обе были описаны с акцентом на их особенности и уникальные элементы. Кухни были более подробно сравнены для выявления сходств и различий.

Помимо этого, целью данной бакалаврской работы было проведение исследования, доказывающего явления модификации кухонь. Исследование было проведено посредством опроса, который предоставил информацию о привычках питания русских и чехов. Оригинал формы данного опроса находится в приложении.

Также был составлен глоссарий, в котором указываются названия терминов и ингредиентов традиционной русской и чешской кухонь. Данный список является неотъемлемой частью бакалаврской работы и находится в приложении.

Резюме

The aim of the given bachelor's thesis was to analyze Russian and Czech cuisine and their modifications in Russia and the Czech Republic. Both have been described with an emphasis on their features and unique elements. The cuisines were compared in more detail to identify their similarities and differences.

In addition, the purpose of this bachelor's thesis was to conduct research proving the phenomena of cuisine modification. The study was conducted through a survey that provided information on the eating habits of Russians and Czechs. The original form for this survey is provided in the appendix.

Likewise, a glossary was compiled, which indicates the names of terms and ingredients of traditional Russian and Czech cuisine. This register is an integral part of the bachelor's thesis and is linked in the appendix.

Resumé

Cílem této bakalářské práce bylo analyzovat ruskou a českou kuchyni a jejich modifikace v Rusku a České republice. Obě kuchyně byly popsány s důrazem na jejich vlastnosti a jedinečné prvky. Kuchyně byly podrobněji porovnány, aby byly identifikovány jejich podobnosti a rozdíly.

Kromě toho bylo cílem této bakalářské práce provést výzkum prokazující jevy úpravy a změny v jednotlivých kuchyních a získat tak informace o stravovacích návycích Rusů a Čechů. Studie byla provedena prostřednictvím průzkumu, který poskytl informace o stravovacích návycích dvou národností. Původní formulář pro tento průzkum je uveden v příloze.

Nedílnou součástí bakalářské práce je i glosář, který obsahuje názvy ingrediencí a přísad ruské kuchyně. Také glosář je obsažen v příloze bakalářské práce.

ПРИЛОЖЕНИЕ

В приложение входят две неотъемлемые части данной бакалаврской работы – это глоссарий терминов русской и чешской кухни и форма опроса. Здесь описаны слова, выделенные в тексте дипломной работы жирным курсивом.

Глоссарий

В глоссарии указываются названия упомянутых блюд, ингредиентов, а также остальных терминов, связанных с особенностями исконно русской и чешской кухонь. В двух частях глоссария отдельно указаны термины русской и чешской кухни. Номер источника соответствует номеру, указанному в конце определения термина.

Особенности русской кухни

В данной части глоссария находятся 84 термина. Для поиска определений указанных ниже терминов, связанных с русской кухней, были использованы следующие источники:

- [1] KREJČIŘÍK, Libor. *Česko-ruský a rusko-český potravinářsko-kuchařský slovník*. Elektronická kniha, TZ-one, 2013. ISBN 978-80-87873-11-3
- [2] *Академик. Словари и энциклопедии на Академике* [online]. Доступно на: <https://academic.ru/>
- [3] *Большая советская энциклопедия* [online]. ИЗДАТЕЛЬСТВО "СОВЕТСКАЯ ЭНЦИКЛОПЕДИЯ". Доступно на: <https://gufo.me/dict/bse>
- [4] *Большой энциклопедический словарь* [online]. ИЗДАТЕЛЬСТВО "СОВЕТСКАЯ ЭНЦИКЛОПЕДИЯ". Доступно на: <https://gufo.me/dict/bes>
- [5] *БРОШНО перевод* [online]. Доступно на: <https://classes.ru/all-ukrainian/dictionary-ukrainian-russian-polytechnical-term-5563.htm>
- [6] *Газированный напиток Байкал Черноголовка* [online]. Доступно на: <https://calorizator.ru/product/drink/chernogolovka-baikal>
- [7] *Грибовница* [online]. Доступно на: <https://povar.ru/recipes/gribovnica-37473.html>
- [8] ДАЛЬ, Владимир. *Толковый словарь живого великорусского языка* [online]. Доступно на: <https://gufo.me/dict/dal>

- [9] ЕВГЕНЬЕВА, Анастасия. *Малый академический словарь* [online]. Доступно на: <https://gufo.me/dict/mas>
- [10] ЕФРЕМОВА, Татьяна. *Новый словарь русского языка. Толково-словообразовательный* [online]. Доступно на: <https://gufo.me/dict/efremova>
- [11] *Житник* [online]. Доступно на: <https://dhoz.ru/%D0%B6%D0%B8%D1%82%D0%BD%D0%B8%D0%BA/>
- [12] КУЗНЕЦОВ, Сергей. *Толковый словарь Кузнецова* [online]. Доступно на: <https://gufo.me/dict/kuznetsov>
- [13] *Кулинарный словарь* [online]. Доступно на: <https://gufo.me/dict/culinary>
- [14] ОЖЕГОВ, Сергей. *Словарь русского языка* [online]. Доступно на: <https://slovarozhegova.ru/word.php?wordid=10906>
- [15] *Пастила и левашу* [online]. Доступно на: <https://p-syutkin.livejournal.com/11553.html>
- [16] ПОХЛЕБКИН, Вильям. *Кулинарный словарь* [online]. Доступно на: <https://sheba.spb.ru/za/pohliobkin-slovar-1988.htm>
- [17] *про солянку* [online]. Доступно на: <https://newvas.livejournal.com/699982.html>
- [18] *Рванцы: Общие сведения* [online]. Доступно на: <https://svetorusie.livejournal.com/305051.html>
- [19] *Русская кухня: о муке* [online]. Доступно на: <https://komelsky.livejournal.com/26129.html>
- [20] *Словарь русских народных говоров*. Российская академия наук, Институт лингвистических исследований. Санкт-Петербург: «Наука», 2008: выпуск 42, 318. ISBN 5-02-026395-8
- [21] СУДАКОВ, Гурий, *Система названий напитков в старорусском языке. Вестник Череповецкого государственного университета*, 2012. № 2–1 (38): 116–120.
- [22] СУДАКОВ, Гурий. *Были в словах и вещах* [online]. Доступно на: <https://www.booksite.ru/fulltext/sud/akov/byly/index.htm>
- [23] УШАКОВ, Дмитрий. *Большой толковый словарь русского языка* [online]. Доступно на: <https://gufo.me/dict/ushakov>

- Бада́н – род многолетних трав семейства камнеломковых. [12]
- Байка́л – сильногазированный безалкогольный напиток, изготовленный на пряно-ароматическом растительном сырье. [22]
- Ба́лык – копчёная или вяленая хребтовая часть осетровых и крупных лососевых рыб. [13]
- Ба́ранка – булочное изделие в виде кольца, выпеченное из заварного теста. [13]
- Ба́тун – многолетнее травянистое растение рода лук семейства луковых.
- Блин – тонкая лепёшка из жидкого теста, испечённая на сковороде. [13]
- Борошнó – укр., продукт размола хлебного зерна. [21]
- Борщ – традиционное блюдо славянской кухни, под сходными названиями имеющееся у большинства славянских народов. [3]
- Ботви́нья – жидкое холодное кушанье из кваса и варёной зелени (щавеля, шпината, свекольной ботвы и т. п.). [10]
- Бра́га – старинный русский слабоалкогольный напиток из солода; домашнее пиво. [13]
- Бу́блик – толстая мягкая баранка. [13]
- Варéники – кушанье из пресного теста в виде маленьких пирожков с разной начинкой, сваренных в крутом кипятке. [13]
- Варéнье – древнерусский термин, обозначающий варёное лакомство, то есть сваренные в сладкой среде (меде, патоке, сахаре). [15]
- Водка – алкогольный напиток, разбавленный водой винный спирт; хлебное вино. [19]
- Вя́ление – хороший способ длительного сохранения мяса и рыбы, родственный копчению, правда, здесь роль костра играет яркое солнце. [3]
- Галу́шки – украинское кушанье в виде кусочков сваренного теста.

[10]

- Греча – гречневая крупа. [13]
- Грибóвница – очень вкусным, наваристым супом из белых грибов. [23]
- Жíтник – хлеб из ржаной муки. [1]
- Забéлка – русское народное название различных молочных приправ к холодным и горячим супам. [2]
- Звар – принято переводить как «соус, подлива». [20]
- Калáч – белый пшеничный русский хлеб [15]
- Каравáй – большой круглый хлеб. [13]
- Картóфель – огородное растение сем. паслёновых с клубнями, богатыми крахмалом. [13]
- Кáша – кушанье из сваренной или запаренной крупы. [14]
- Квас – кислый напиток, приготовленный на воде с солодом из различных видов зерна или муки. [17]
- Кедрóвый орéх – общепринятое название семян кедровой сосны, употребляемых в пищу. [12]
- Кисéль – студенистое кушанье, сваренное из ягодного или фруктового сока, молока и т. п. с добавлением крахмала. [13]
- Клёцки – кусочки теста, сваренные в кипящем бульоне, молоке и т. п. [13]
- Коврíжка – популярное русское кондитерское изделие из пряничного теста. [3]
- Крénдель – хлебное или мучное кондитерское изделие из сдобного теста, напоминающее по форме восьмерку. [3]
- Кулебяка – большой продолговатый пирог с начинкой из мяса или рыбы, капусты, каши. [14]
- Курага́ – сушёные абрикосы без косточек. [13]
- Кúрник – пирог с курятиной, хотя начинкой его уже в старые времена могло быть, любое мясо. [18]

- Левáш – тонкая сухая пастила, листовая ягодная пастила домашней выделки. [5]
- Медовúха – старинный народный хмельной медовый напиток. [13]
- Молóчное квашéние (солéние) – консервирование овощей (главным образом белокочанной капусты, а также баклажанов, смесей овощей) путём молочнокислого брожения, в процессе которого образуется молочная кислота. [11]
- Морс – прохладительный сладкий напиток из разбавленного водой сока ягод или плодов. [14]
- Мочéние – один из методов консервирования ягод и фруктов (брусники, клюквы, морошки, яблок). [15]
- Няня - <...> бараний сычуг, начиненный гречневой кашей и мясом, снятым с бараньей головы <...>. [3]
- Овсянка – овсяная крупа, а также каша. [14]
- Окрóшка – холодное жидкое кушанье из кваса с мелко накрошенными зеленью и мясом. [13]
- Олáдья – лепёшка из негустого теста, испеченная на сковороде. [18]
- Опáра – дрожжи, разведённые слегка водой с прибавлением сахара и муки. Приготавливается заранее как закваска для теста. [15]
- Пастилá – кондитерское изделие из протёртых и сваренных с сахаром фруктов. [13]
- Пáсха – сладкое кушанье из творога в форме небольшой четырёхгранной пирамиды, изготовляемое к дню этого христианского праздника. [13]
- Пáтока – полужидкая масса, по консистенции похожая на мёд. [15]
- Пельмéни – род маленьких пирожков из пресного теста с мясной начинкой, отваренных в крутом кипятке. [9]
- Пирóг – печёное изделие из раскатанного теста с какой-л.

- начинкой. [13]
- Плов – восточное кушанье из варёного в масле или жире риса с кусочками мяса и овощами с добавлением пряностей. [13]
 - Под – горизонтальная поверхность в печи, в печной топке, на которую кладется топливо. [19]
 - Простоква́ша – густое закисшее молоко. [19]
 - Пря́ник – Сладкое печенье на меду, патоке или сахарном сиропе с добавлением каких-либо пряностей. [9]
 - Пы́шки (пончики) – жаренные на растительном масле или говяжьем жире лепёшки из выходившегося, хорошего дрожжевого теста, полусдобного, на молоке и масле, чаще всего без яиц. [15]
 - Рассо́л – соленая вода, в которую кладут для засолки овощи, рыбу и т. п. [19]
 - Рассо́льник – Мясной или рыбный суп с солёными огурцами. [13]
 - Рва́нцы – русские клёцки, представляющие собой рваную лапшу, отчего и получили своё название. [6]
 - Ржа́ной хлеб - пищевой продукт, получаемый выпечкой разрыхлённого посредством закваски теста, приготовленного из ржаной муки, воды и соли. Ржаной хлеб называют также «чёрным». [2]
 - Ры́жик – травянистое растение сем. крестоцветных, с желтыми цветками, разводимое для получения масла, содержащегося в семенах. [9]
 - Са́йка – небольшая продолговатая булочка из пшеничной муки. [13]
 - Са́ло – продукт, получаемый из жировых веществ. [13]
 - Са́льник - богатый жировыми отложениями участок брюшины <...>. Род кушанья из этой части тела животного. [19]
 - Самова́р – металлический прибор для кипячения воды с топкой внутри, наполняемой угольями. [19]

- Самогón – алкогольный напиток, изготавливаемый кустарным способом из хлеба, картофеля, корнеплодов. [14]
- Сб́итень – горячий напиток из меда с пряностями. [19]
- Слизу́н – чесноковое растен. *Allium senescens*. [8]
- Сметáна – молочный продукт, получаемый из сливок путем их сквашивания. [10]
- Соля́нка – густой бульон на крепком мясном, рыбном и грибном отваре с большим количеством пряностей. [13]
- Строга́нина – настроганная тонкими ломтиками мороженая рыба (или мясо), употребляемая в пищу в сыром виде. [13]
- Сутоло́ка – мучная смесь из различных хлебных злаков. [17]
- Сухомéс – густая смесь толокна с водой. [4]
- Сь́тить – подслащивать, сдабривать чем-нибудь. [19]
- Сычу́г - кушанье из фаршированного желудка. [13]
- Тавранчу́к – старинное блюдо русской кухни, известное в XV–XVII вв., <...> Тавранчуки бывают и мясные, и рыбные... [3]
- Тво́рог – пищевой продукт, получаемый из молока при его сквашивании и отделении сыворотки. [13]
- Томлéние – приготовление блюд из мяса, рыбы или овощей при помощи медленного, длительного тушения <...> в русской печи — при медленно падающей температуре или при длительном сохранении одинаковой температуры. [3]
- Тубо́лка – пирог из ржаной муки с творожной начинкой. [7]
- Тю́ря – деревенское кушанье из хлеба с луком, крошеного в квас (или воду). [13]
- Тя́пушки – заваренное на кислом молоке толокно, которое ели с ягодами. [4]
- Уха́ – мясной и вообще всякий навар, похлебка, горячее, мясное и рыбное. [8]
- Хво́рост – полукондитерское изделие из пресного сдобного теста,

обжариваемого во фритюре. [15]

- Холодѣц (студень) – кушанье, приготовленное из сгустившегося от охлаждения мясного или рыбного отвара с добавлением мелких кусочков мяса или рыбы; студень. [10]
- Хрен – пряное растение, корень которого используется как приправа к рыбным и мясным отварным блюдам, а листья — в соления огурцов и помидоров. [3]
- Щи – жидкое кушанье в виде супа из свежей или квашеной капусты, щавеля и т. п. [10]

Особенности чешской кухни

В данной части глоссария находятся 37 терминов. Для поиска определений указанных ниже терминов, связанных с чешской кухней, были использованы следующие источники:

- [1] *Kuchařské zajímavosti* [online]. Доступно на: http://www.seniortip.cz/?&module=article&uniqid_article=1549c4e7223d6c3a77c5d4c6cf4c2c44
- [2] *Nechybujte. Portál o českém jazyce. Lingea s.r.o.* [online]. Доступно на: <https://www.nechybujte.cz/>
- [3] *Ruský biftek* [online]. Доступно на: <https://www.receptyonline.cz/recept/jidlo/rusky-biftek/>
- [4] *Sejkory, kyselo i hubník. V Krkonoších se lidová strava drží a vyvíjí* [online]. Доступно на: https://www.idnes.cz/hradec-kralove/zpravy/krkonosse-pokrmu-kyselo-hubnik-historik-krkonose.A181228_447479_hradec-zpravy_pos
- [5] *Seznam Slovník* [online]. Доступно на: <https://slovník.seznam.cz/preklad/rusky>
- [6] *Tradiční vlašská kyselica* [online]. Доступно на: <https://www.vareni.cz/recepty/tradicni-valasska-kyselica/>
- [7] *Vokabulář webový* [online]. Доступно на: <https://vokabular.ujc.cas.cz/hledani.aspx>
- [8] *Výborné šunkofleky* [online]. Доступно на: <https://www.recepty.cz/recept/vyborne-sunkofleky-154806#:~:text=%C5%A0unkofleky%20jsou%20tradi%C4%8Dn%C3%ADm%20pokrmem%2C%20jej%C5%BE,dal%C5%A1%C3%ADmi%20ingrediencemi%20zap%C3%A9kaj%C3%AD%20v%20troub%C4%9B.>
- [9] *Большая советская энциклопедия* [online]. ИЗДАТЕЛЬСТВО "СОВЕТСКАЯ ЭНЦИКЛОПЕДИЯ". Доступно на: <https://gufo.me/dict/bse>
- [10] ЕВГЕНЬЕВА, Анастасия. *Малый академический словарь* [online].

Доступно на: <https://gufo.me/dict/mas>

- [11] *Кофола* [online]. Доступно на: <https://www.podebrady.ru/2010/02/08/kofola/>
- [12] КУЗНЕЦОВ, Сергей. *Толковый словарь Кузнецова* [online]. Доступно на: <https://gufo.me/dict/kuznetsov>
- [13] *Кулинарный словарь* [online]. Доступно на: <https://gufo.me/dict/culinary>
- [14] *Торт Лакомка – рецепт с фото и видео* [online]. Доступно на: <https://www.videoculinary.ru/recipe/tort-lakomka/>
- [15] УШАКОВ, Дмитрий. *Толковый словарь* [online]. Доступно на: <http://ushakova-slovar.ru/>

- Bramboračka – картофельно-овощной суп. [10]
- Calta – плоское тесто различной формы, блины, кексы, пирожные и т. д. [1]
- Česnečka – чесночный суп. [2]
- Družbanec – пирог, выпечка (ориг. приготовлено в Воскресенье Дружбы в знак христианской взаимности). [1]
- Guláš – блюдо из кусочков мяса в соке с перцем и т. д. [10]
- Houska / Žemle – белое тесто овальной формы. [10]
- Jelito – кровяная колбаса. [1]
- Jitrnice – колбаса из рубленых свиных потрохов. [2]
- Карп – полезная пресноводная рыба с двумя парами усов и высоким телом. [10]
- Knedlík – приготовленное мучное изделие цилиндрической формы. [1]
- Kofola – газированный напиток схожий с Coca Cola или Pepsi. [12]
- Kyselice – суп из квашеной капусты. [3]
- Kyseló – хлебный дрожжевой суп. [4]
- Makovec – десерт из (дрожжевого и др.) теста с маком. [10]

- Mazanec – круглая пасхальная выпечка, отмеченная сверху крестообразным вырезом. [10]
- Mletý ruský biftek – ароматная смесь мясного фарша в виде стейков, поданная в остром сливочном соусе с грибами и каперсами. [13]
- Opékané špekáčky – жареные сардельки. [2]
- Plzeňský prazdroj – пльзеньское пиво. [10]
- Podmáslí – молочный продукт, возникающий как побочный продукт при взбивании сливочного масла из сырого молока. [10]
- Rajská omáčka – томатный соус [2]
- Rohlík – вид белой удлиненной выпечки. [10]
- Sekaná – рубленая котлета. [2]
- Slanina – солено-копченая свиная корейка или сало. [10]
- Svitek – tenká placka z vajec a mouky pečená na pánvi, snad podávaná svinutá. [1]
- Šunkofleky – кусочки макарон и копченостей, которые запекаются в духовке вместе с другими ингредиентами. [11]
- Tatarák – блюдо из сырого мелко рубленого острого мяса, смешанного с сырым яичным желтком. [10]
- Tatarská omáčka – острый соус из майонеза, овощей и специй. [10]
- Valdýně – тыквенная выпечка. [5]
- Vdolek – круглая запеченная или жареная выпечка из дрожжевого теста. [10]
- Анис – травянистое эфирномасличное растение сем. зонтичных, а также его пахучие семена сладковато-пряного вкуса. [6]
- Бедренец – род растений семейства зонтичных. [7]
- Камфора – прозрачное с сильным специфическим запахом вещество, добываемое из японского лавра и применяемое в медицине и технике. [8]
- Лакомка – торт; готовится из заварного медового теста и крема

лакомка. [15]

- Мак – травянистое растение с крупными цветками, содержащее млечный сок и дающее плод в виде коробочки с мелкими семенами. [6]
- Птичье молоко – популярный торт 60-80-х годов, изготавливаемый в основном в Москве и Ленинграде... [14]
- Ревень – травянистое растение сем. гречишных, с толстыми корнями и крупными листьями, молодые черешки которых употребляются в пищу. [6]
- Тмин – травянистое растение сем. зонтичных, пряные семена которого употребляются как пряность. [9]

Форма опроса

Здесь указана пустая форма опроса, которая использовалась для сбора данных о предпочтениях в питании русских и чехов. Опрос был создан посредством использования сервиса Google Forms. Участники выполняли аналогичную форму в онлайн режиме.

4/24/2021

Dotazník "Ruská kuchyně v České republice, česká kuchyně v Rusku" / Анкета "Русская кухня в Чехии, чешская кухня в России"

Dotazník "Ruská kuchyně v České republice, česká kuchyně v Rusku" / Анкета "Русская кухня в Чехии, чешская кухня в России"

Ahoj! Tento dotazník je věnován studiu souvisejících kuchyní ve dvou zemích, jejich úpravám a doplnění. Úkol: získat informace od Čechů a Rusů o osobním seznámení s kuchyní.

PŘEČTĚTE SI PROSÍM NÁVOD !!!

NÁVOD ----> Dotazník je rozdělen do dvou částí: otázky pro české účastníky o ruské kuchyni a otázky pro ruské účastníky o české kuchyni. Odpovězte prosím na otázky napsané v jazyce, který odpovídá vaší národnosti. Ignorujte otázky v cizím jazyce.

=====

Привет! Эта анкета посвящается исследованию родственных кухонь в двух странах, их модификациям и дополнениям. Задача: сбор информации от чехов и русских о их знакомстве с кухнями .

ПОЖАЛУЙСТА, ПРОЧИТАТЕ ИНСТРУКЦИЮ !!!

ИНСТРУКЦИЯ ----> Анкета разделена на 2 части: вопросы для чешских участников о русской кухне и вопросы для русских участников о чешской кухне. Пожалуйста, отвечайте на вопросы, написанные на языке, который соответствует вашей национальности. Проигнорируйте вопросы на иностранном языке.

1. Кто вы по национальности? / Jaká je vaše národnost?

Mark only one oval.

Русский / Rus

Чех / Čech

2. Jíte prvky / pokrmy ruské kuchyně? Pokud ano, jaké? Niže můžete přidat vlastní verzi.



Check all that apply.

- Polévky (šči/zelená polévka, okroshka, rassolnik, ucha/rybí polévka, soljanka)
- Alkoholické nápoje (vodka, medovina, sbiten, kvas, mors/ovocný nápoj)
- Pečivo (pirogi/koláče, suški, vánoční kulič, baranka/preclík, koláč s tvarohem)
- Obiloviny (pohanka, oves, proso, ječmen)
- Mléčné výrobky (tvaroh, zakysaná smetana, pečené mléko, prostokvasha/kyška/kysané mléko)
- Cukroví (ruské bonbony "RotFront", Tulský perník, ovocné kůže/ovocné placky, pečené jablko, syrniki/tvarohové lívanečky, bliny/palačinky)
- Masité jídla (mletý ruský biftek, pelmeni)
- Pirohy/koláče (rybnik/koláč s rybou, kurnik/koláč s kuřecí, koláče s ovocem)
- Other: _____

3. Přidáváte do tradičních ruských jídel něco nového, něco měníte? V případě potřeby přidejte další možnost níže.

Check all that apply.

- Zahustím (chlebem, moukou, škrobem)
- Naplním jídlo, přidávám více přílohy (brambory, knedlíky, nudle)
- Do jídla přidávám nějaké mléčné koření (zakysaná smetana, mléko, smetana, kysané mléko)
- Přidávám více masa
- Other: _____

4. Máte oblíbené ruská jídla? Jaká?

5. Už jste někdy navštívili restaurace / kavárny, kde se podávají ruská jídla? Pokud ano, jaké byly názvy těchto míst a kde se nacházejí?

6. Jaké české produkty je pro vás v Rusku obtížné najít? Níže můžete přidat vlastní verzi.



Check all that apply.

- České pivo (Prazdroj, Budvar, Staropramen, Starobrno)
- Jiné alkoholické nápoje (Slivovice, Božkov, Becherovka, moravská vína)
- Sladké nápoje (Kofola)
- Tradiční přílohy (knedlíky)
- Mléčné výrobky (Hermelín, olomoucké tvarůžky)
- Sladkosti (trdelník, vánoční cukroví)
- Omáčky (rajská, koprová, svičková)

Other: _____

7. Jak vyřešíte problém s omezenou nabídkou českých produktů na ruském trhu a jejich vysokou cenou? Nižší můžete přidat vlastní verzi.

Check all that apply.

- Přináším chybějící produkty z domova (např. Kofola, nakládaný hermelín, špekáčky)
- Jdu do českých restaurací (např. v Moskvě restauraci Козловице, Будвар, Пилзнер, Гамбринус, Прага)
- Byl/a jsem v Rusku jako turista a domácí vaření mi nechybělo
- Žiji v Rusku a jsem zvyklý/á na ruskou kuchyni
- Čekám na slevy na typické české produkty
- Upravuji a nahrazuji některé ruské výrobky českými

Other: _____

8. Děkuji Vám za účast v dotazníku :) ! Pokud máte chuť, můžete přidat své další zkušenosti s ruskou kuchyní. Nezapomeňte odeslat vyplněný dotazník v dolní části stránky.

9. Вы употребляете ингредиенты / блюда чешской кухни? Если да, то какие?
При необходимости добавьте свой вариант ниже.



Check all that apply.

- Выпечка (рогалик/rohlík, хлеб с тмином/chléb šumava)
- Молочные продукты (сыр Гермелин/Hermelín, Оломоуцкие сыры/Olomoucké tvarůžky)
- Мясные блюда (věřňové koleno/свинное колено, svičková/филе на сметане, guláš/гуляш)
- Соусы (koprová omáčka/укропный соус, rajská omáčka/томатный соус,)
- Сладости (трделник/trdelník, имбирное печенье/zázvorky, кокосовое печенье/kokosky, пряники/peřníky, фруктовые кнедлики/ovocné knedlíky/Ovocné knedlíky)
- Алкогольные напитки (пиво Prazdroj, Budvar, Staropramen, Starobrno; моравское вино, ром Vožkov и Republika; Бехеровка, Сливовица)
- Сладкие напитки (Kofola, лимонад Vinea, лимонад Malinovka, лимонады Bohemscá)
- Other: _____

10. Вы что-то добавляете в традиционные чешские блюда, как-то их изменяете? При необходимости добавьте свой вариант ниже.

Check all that apply.

- Использую меньше гарнира, чем даётся по рецепту (кнедлики, картофель)
 Для меня чешские порции слишком большие, я их уменьшаю
 Добавляю в еду молочные специи (сметана, молоко, сливки, простокваша)
 Уменьшаю количество мяса в блюдах (свиное колено)

Other: _____

11. У вас есть любимые чешские блюда? Какие?

12. Вы когда-нибудь посещали рестораны/кафе, где подают блюда чешской кухни? Если да, то как назывались эти места и где они находятся?

13. Какие русские продукты вам сложно найти в Чехии? Можете добавить свой вариант ниже.



Check all that apply.

- Крупы (гречка, каша "Геркулес")
- Семечки (подсолнечные, кедровые)
- Пельмени
- Сладкие напитки (компот, кисель, морс, лимонады "Колокольчик", "Буратино", "Ситро", "Дюшес", "Крем-сода", "Байкал", "Тархун", "Барбарис")
- Алкогольные напитки (водка, квас, медовуха, сбитень)
- Конфеты (марка Рот Фронт и Красный Октябрь; шоколад Алёнка, халва, гематоген, "Коровка")
- Выпечка (бородинский хлеб, сушки, баранки, бублики)
- Сладкая выпечка (пироги, ватружки, калитки, орешки со сгущёнкой, трубочки со сгущёнкой)

Other: _____

14. Как вы решаете вопрос с ограниченным предложением русских продуктов на рынке Чехии и их высокой стоимостью? Можете добавить свой вариант ниже.

Check all that apply.

- Жду скидки на типичные русские продукты (напр. пельмени, семечки)
- Посещаю русские магазины (www.ruskespeciality.cz, www.kolobok.cz, www.bonbonek.cz)
- Посещаю русские рестораны (напр. в Праге: Pelmenarna, Chutnoff centrum, Sochi Restaurant)
- Привожу недостающие продукты с родины
- Приспосабливаюсь и заменяю некоторые русские продукты чешскими (напр. Байкал на Кофолу)
- Я был/а в Чехии как турист и не скучал/а по домашней кухне
- Я живу в Чехии и привык/ла к чешской кухне

Other: _____

15. Спасибо за участие в опросе :)! Если у вас есть желание, можете добавить еще что-то, что касается вашего опыта с чешской кухней. Не забудьте подтвердить выполненный опрос в самом низу страницы.

This content is neither created nor endorsed by Google.

Google Forms