

Краевое государственное бюджетное научное учреждение культуры

**«ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ НАУЧНАЯ
БИБЛИОТЕКА»**

ОТДЕЛ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ И НАУЧНО-МЕТОДИЧЕСКОЙ
РАБОТЫ

**ПРОДВИЖЕНИЕ ТРАДИЦИЙ РУССКОЙ КУХНИ
СРЕДСТВАМИ ОБЩЕДОСТУПНОЙ БИБЛИОТЕКИ**

Обзор

Хабаровск

2026

Первая часть данного обзора знакомит с русским кулинарным наследием, вторая часть посвящена лучшим библиотечным практикам по его сохранению.

Традиции русской кухни

Кухня является частью культуры русского народа. Изучение истоков национальной кухни, сохранение традиций, должно поспособствовать приобщению подрастающего поколения к изучению своей страны.

Совершим небольшой экскурс для того, чтобы узнать, как развивалась русская кухня на протяжении веков.

На формирование русской кухни, в первую очередь, оказали большое влияние природно-географические условия. Обилие рек, озёр, лесов способствовало появлению в ней большого количества блюд из рыбы, дичи, грибов, лесных ягод.

Ведущее место в питании занимали хлебные, мучные, крупяные блюда.

Главные блюда

Каша. Значение слова каша от праславянской формы «каш», что значит «дробить, тереть». Она на Руси считалась символом благополучия и достатка. Словом «каша» именовались древнерусские свадебные пиры. Кашу варили в знак примирения между врагами, без неё мирный договор был недействителен. Отсюда и пословица «хорошая каша заварилась» или поговорка «С ним каши не сваришь», то есть не договоришься. Каши варили из цельных зёрен пшеницы, полбы, ржи и ячменя. Гречку завезли на Русь в X–XI веках византийские монахи, и увидеть её можно было на столе князя, но никак не в простой избе.

Кисель. Очень любили на Руси кисели, которые готовили из ржаной и овсяной муки. Они были очень густыми. Отголосок этого мы встречаем в сказках: молочные реки и кисельные берега как символ безбедной жизни. Поскольку сахар был очень дорогим, для вкуса в них добавляли мёд, варенье или ягодные сиропы. Киселём трапезу обычно заканчивали. На Рязанщине кисель называли ещё «погонялкой»: отведали его — пора уходить.

Хлеб. С древних времён хлебом на Руси называли не только печёный хлеб, но и зерно (рожь, пшеницу, ячмень, овёс). Хлеб пекли «пресный» (опресноки, блины) и «квасной». Хлеб употреблялся преимущественно ржаной. К ржаной муке могла примешиваться ячменная. Соль в мучные изделия не добавлялась. Пшеничная мука появилась в центральной России примерно в XVII столетии, но и тогда её чаще использовали для сдобной выпечки — калачей, бубликов, баранок.

Щи. Щей насчитывалось около 60 видов: «полные» варили с белыми грибами, в «сборные» клали несколько сортов мяса, в «зелёные» добавляли крапиву, лебеду или другие травы. Неизменным компонентом такого блюда оставалась только свежая или квашеная капуста. Помимо щей, хозяйки того времени готовили и другие супы: рыбную калю на огуречном рассоле, ботвинью со свекольными листьями, окрошку на квасе.

Овощи и пряности

Горох. Он был одним из продуктов, который раньше всего начали использовать на Руси. Из него варили кашу и делали муку из неё, в свою очередь, готовили блины и пироги, и отличный кисель.

Самым распространённым и популярным овощем на Руси до появления огурцов и помидоров была редька, в те времена из неё готовили десятки блюд. Редьку для еды готовили, нарезаая кружочками, с луком и соком (конопляным маслом). Репа была ещё одним популярным и любимым многими славянами овощем. Она на протяжении многих столетий была настолько же популярна, насколько сегодня картофель

Овощи пришли в Россию из развитых цивилизаций. Капусту и свёклу привезли византийские купцы, а репчатый лук — православные болгары в XI веке. Морковь на Руси появилась в XII веке, огурцы — в XV веке, баклажаны, томаты и картофель — в начале XVIII века.

С XI века на Руси использовались пряности: лавровый лист и чёрный перец, гвоздика, имбирь, кардамон и шафран.

Пельмени. История пельменей начинается в Древнем Китае. Из Китая пельмени начали своё путешествие по всей Азии. В XIII веке монголы, покорившие обширные территории от Китая до Восточной Европы, принесли с собой традицию приготовления подобных блюд. Именно благодаря монгольскому влиянию пельмени попали в Сибирь и на Урал, где они приобрели форму, близкую к той, что мы знаем сегодня.

В России пельмени появились примерно в XV веке. Название «пельмень» происходит от финно-угорских слов: «пель» (ухо) и «нянь» (хлеб), что можно перевести как «хлебное ухо» из-за характерной формы. Первоначально пельмени были распространены среди финно-угорских народов Урала и Сибири, а затем быстро завоевали популярность по всей России.

К XVIII веку пельмени стали неотъемлемой частью русской кухни. Их готовили большими партиями и замораживали для длительного хранения в суровые сибирские зимы.

Вареники. Самая популярная версия — вареник родом с Украины. Считается, что украинцы заимствовали это блюдо у турок, преобразовав их в варёный пирожок из пресного теста с начинкой — дюшвара. Украинцы усовершенствовали рецепт теста и разнообразили начинку. Название дали другое — сначала «вараник», потом «вареник», обозначив тем самым способ приготовления.

На Руси вареники были праздничным блюдом. В каждом регионе предпочитали определённую начинку: в Подмосковье — с картофельным или творожным фаршем, в Сибири — с мясом и луком. Тесто для вареников делали из разной муки: ржаной, гречневой, ячменной, пшеничной.

Русская выпечка

Чаще всего традиционная русская выпечка готовилась к разнообразным праздникам. В начале, это были языческие праздники, посвящённые древним Богам и Солнцу. Например, в День Зимнего солнцестояния, к окончанию сбора урожая или визитам больших гостей.

Каравай. Сохранился обычай встречать приехавших гостей издалека специально приготовленным караваем. Как правило, он был круглым, по форме напоминая Солнце. При этом это мог быть хлеб из чистой муки, или закрытый пирог с какой-нибудь начинкой. Каравай обычно богато украшался, а в центре него делалось углубление, в него помещали соль или пряные специи. И соль, и специи были редкими и очень дорогими в ту пору. Поэтому этим выражалось особое уважение к прибывшим гостям.

Окончание сбора урожая было принято отмечать большими семейными праздниками. Главное место на праздничном столе занимала традиционная русская выпечка и большой праздничный пирог. Интересный факт: пирог берёт своё название от слова «пир». Именно к таким пирам его и готовили.

Разнообразная выпечка

Пирожки — маленькие закрытые пироги с начинкой.

Кулебяка — это закрытый пирог среднего размера. Его могли испечь с одной или несколькими начинками, разделёнными тонкими слоями теста внутри. Иногда роль тонкого теста внутри выполняли пресные блины. А самые популярные начинки для кулебяки — это мясо, рыба, капуста и грибы.

Расстегай — его выпекают из дрожжевого теста. А особенностью его является то, что середина пирога делалась открытой. В неё было принято вливать немного растопленного сливочного масла или бульона. Это отверстие как бы «расстёгивает» пирог, отсюда и пошло его название.

Шаньга — так называют открытые пироги круглой формы. Для их выпекания используют пшеничное или ржаное тесто, иногда и их смесь. И тесто обязательно замешивают на говяжьем или бараньем жире. В этом случае выпечка получается очень сытной. Родина шаньги — Русский Север.

Сладкая выпечка

Калачи, баранки, бублики, сушки

Сушки. Изначально сушка была изделием из теста, предназначенным для заготовки на зиму. Считалось, если готовый продукт при нажатии

разламывался на четыре части, значит, ингредиенты были подобраны в правильной пропорции.

Баранки. Первые баранки (или «обваранки») появились в белорусском городе Сморгонь. Готовили их из обваренного теста, предварительного скрученного в жгуты. Название своё они получили за схожесть с бараньим рогом.

Бублики. Это кондитерское изделие придумали евреи, и на идише оно называется бейгел. В Россию бублик «проник» из Польши, где, согласно легенде, еврей-кондитеры преподнесли эту выпечку королю Яну III Собескому. Она напоминала стремя конных всадников и символизировала победу над турками. Из Польши бублик попал в Россию в период миграции евреев и поляков на территорию нынешней Украины в XVIII веке.

Калач. Калач — старейший вид белого хлеба в России. Вообще, калачом назывался любой круглый белый хлеб в форме замка с дужкой. Существуют две основные версии происхождения слова: славянская — от «коло», то есть «круг», и тюркская — от «колак», что означает — «ухо». Впервые он появился в Муроме ещё в XIII веке, а затем переместился в Москву. «В Москве калачи как огонь горячи» — говорит пословица. Калачи выпекали в форме замка с круглой дужкой. Горожане нередко покупали калачи и ели их прямо на улице, держа за эту дужку или ручку. Из соображений гигиены саму ручку в пищу не употребляли, а отдавали нищим, либо бросали на съедение собакам.

По одной из версий, про тех, кто не брезговал её съесть, говорили «дошел до ручки». И сегодня выражение «дойти до ручки» значит совсем опуститься, потерять человеческий облик.

Коврижка. Лепёшка из муки с добавлением мёда и сока ягод, одно из самых древних кондитерских изделий. Название своё она получила от уменьшительно-ласкательной формы слова «коврига». Так издревле назывался круглый хлеб.

Пряники. Выпечка, похожая на пряники, появилась на Руси примерно в IX веке. Её рецепт привезли на русские земли варяги. Называли это лакомство «медовым хлебом» и готовили его также из ржаной муки с большим количеством мёда с добавлением ароматных трав и кореньев, а когда в XII–XIII веках на Русь завезли восточные пряности — стали добавлять и их. Так и произошло само слово «пряник».

В Архангельской губернии и других северных регионах были популярны лепные пряники, которым придавали форму ручную. Их называли козулями — от поморского слова, которое обозначало завиток, загогулину. Традиционно пекли их на Рождество. Готовые сладости иногда покрывали разноцветной сахарной глазурью. Считалось, что козули служили оберегом от несчастий и злых сил, поэтому их не принято было выбрасывать: несъеденные лакомства бережно хранили весь год до следующего Рождества, а потом размачивали в воде и скармливали скоту.

Старинные русские пряники по способу изготовления делили на три вида: пряники лепные, пряники силуэтные (вырубные или вырезные) и печатные пряники.

Самый известный вид пряников — печатные, украшенные фигурными рисунками, которые и по сей день изготавливают в Туле. Для производства таких пряников вырезали специальные доски, на которые наносили нужный узор или надпись в зеркальном отражении. Мастера, которые этим занимались, назывались знаменщиками. В Туле установлен памятник прянику. В 1850-х годах появилась ещё одна разновидность пряников — силуэтные. Их вырезали ножом или специальной металлической формой из раскатанного пласта теста, а затем расписывали цветной глазурью.

Пряник был важным атрибутом многих обрядов и традиций. В XVIII веке принято было вручать печатный пряник вместе с наградой. Такую выпечку обязательно дарили на крестины и именины, обменивались ею в Прощёное воскресенье, подносили молодожёнам на свадьбу и раздавали нищим во время поминок. В некоторых губерниях пекли специальные

«разгонные» пряники, или «разгони»: после застолья хозяева вручали их засидевшимся гостям как намёк, что пора расходиться.

Выборгский крендель — кондитерское изделие из теста в форме восьмёрки, которое получило распространение в Российской империи благодаря Петру I. Форма повторяет рисунок рук, сложенных в молитве о хлебе насущном: чтобы ладони касались плеч. В Выборг крендель попал благодаря монахам-францисканцам. Стоили крендели дорого, ведь на них шла только белая пшеничная мука, пряности, которые монахи выращивали на своём огороде, — тмин, майоран, а также привозимые издалека гвоздика, мускатный орех, кардамон. По церковным праздникам любой бедняк мог получить крендель бесплатно. Позже их вкус оценил царь Петр I, по приказу которого выборгские крендели стали одним из главных угощений на его знаменитых ассамблеях.

Блины. Они являются символом солнца и плодородия. С XI века блины стали важным ритуальным угощением на Масленице — празднике, посвящённом проводам зимы и приходу весеннего тепла. Их готовили, чтобы попросить покровительства у бога земледелия и плодородия Ярилы. Круглый, пышущий жаром блин символизировал Солнце. В старину их запекали в печи, поэтому и сейчас при описании технологии приготовления используют слово «печь», а не «жарить».

Существует множество легенд о том, как появились первые блины на Руси. Согласно одной из них, овсяный кисель был забыт на печи, благодаря чему блюдо успело подрумяниться.

Часть блинчиков было принято раздавать убогим, нищим и странникам. Блины в России — региональное блюдо. То есть в каждой исторической области блинная традиция — своя. Гречневые блины — в Центральной России, в Питере и Великом Новгороде — пшеничные со сметками, в Сибири — тонкие «прозрачные» блинчики. В Рязани — каравайцы — тонкие, практически прозрачные, ажурные блинчики.

Русские сладости

До появления сахара десертами служили продукты на базе сладких соков, мёда и фруктов.

Сухофрукты и цукаты. Это сладкое русское национальное блюдо называли «сухим вареньем». Фрукты пересыпали сахаром и запекали в раскалённой печи, а цукаты делали из растертых и уваренных в пюре фруктов и ягод. В пюре добавляли сахар или мёд и сушили до готовности.

Смоква. Ещё до «заморских сладостей» наши предки умели готовить смокву — «родственницу» цукатов. Яблоки, сливы, или рябину, проваривали вместе с мёдом, перетирали, разливали тонким слоем и сушили несколько дней.

Пастила. Пастила из яблок появилась ещё в XIV веке. Первые рецепты состояли из кислых яблок, брусники, рябины, смородины и мёда. Точно неизвестно, как появилась пастила. По одной версии, из загустевшего варенья, по другой — десерт придумал купец Прохоров, добавив к печёным яблокам мёд и яичный белок.

Леденцы. Это первые русские конфеты. Изначально у леденцов не было определённой формы — они представляли собой произвольные куски застывшего сахара. В России карамель варили еще в XIV веке, основным сырьём выступали патока и мёд. Формы готовили из дерева, позднее — из металла, делали их в виде фигурок животных, птиц и деревьев, но больше всего было петушков. Ведь на Руси эта птица всегда считалась символом жизни и плодородия. Оберег в виде петуха отгонял нечистые силы и защищал хозяина от всяческих напастей. Ни один народный праздник, ни одна ярмарка не обходились без продажи сладких леденцов на палочке. Их готовили кустарно, рецепты передавали по наследству от отца к сыну. «Леденец» — исключительно русское название карамели. Конфету называли из-за схожести со льдом.

Русское застолье

Из седой, глубокой старины пришёл замечательный обычай, всякого проезжего и прохожего приглашать к себе в дом. Приглашённого, окружали

большим вниманием и заботой, старались по возможности угодить и сделать так, чтобы гость остался доволен. При этом со случайного прохожего никогда не брали денег за хлеб-соль, по этому поводу существовала даже пословица: «Хлеб-соль разбойников побеждает». Хозяева обижались, если их гости мало ели и пили. Когда же приходила пора уезжать домой, то обыкновенно гостям в дорогу давали с собой узелки с разными лакомствами: пряниками, орехами, сладкими пирогами. Отказываться было нельзя. Не принять угощение значило не только обидеть хозяев, но и прогневить Бога. «Хлеб-соль — дар Божий», — говорили на Руси. Как можно не принять хлеба! Это считалось, чуть ли не грехом.

Что русская кухня позаимствовала?

Что российская кухня позаимствовала из других стран? С начала XVIII века на русскую кухню большое влияние стала оказывать Европа. В богатых дворянских семьях в ту пору было модно иметь повара-француза. Благодаря такому «кулинарному вторжению французов» в русскую кухню на столах наших соотечественников появились традиционные блюда европейской кулинарии: омлеты, котлеты и сосиски. После войны с Наполеоном в России вспыхнул интерес к русской кухне. Появилось множество новых русских блюд, но с иностранными названиями: лангеты (фр. *langette*), эскалопы (фр. *escalope*), бифштексы (англ. *beefsteak* — кусок мяса). Французское влияние на Россию оказалось довольно сильным. Во второй половине XIX века в России получило широкое распространение блюдо под названием «бефстроганов» известно, что оно появилось в семье графа Строганова.

С XIX века в России стали популярны салаты. Идея их приготовления была позаимствована из Франции. Автором салата Оливье является владелец московского трактира «Эрмитаж», выходец из Франции Люсьен Оливье. Изначально в «Оливье» входили следующие ингредиенты: телячий язык, паюсная икра, рябчики, раки, пикули и другие экзотические деликатесы. В 1912 году в России отмечалась годовщина изгнания Наполеона из Москвы. К этому событию появился ряд юбилейных кушаний и напитков. Публике было

предложено новое пирожное: слоёное, с кремом, в виде треугольника, что символизировало треугольную шляпу Наполеона. Естественно, что пирожное стали называть «Наполеон». Под этим названием оно сохранилось до сих пор, хотя из треугольного стало прямоугольным.

Дальневосточная кухня

Дальневосточная кухня — новый гастрономический феномен, возникший на Тихоокеанском побережье России и вобравший в себя традиции переселенцев, коренных народов, домашней кухни жителей Дальнего Востока вместе с азиатскими заимствованиями.

Появлению блюда «Папоротник тушёный со свиной» жители Дальнего Востока обязаны корейцам. Хотя в регионе растут десятки видов папоротника, в тихоокеанской кухне используют только одну его разновидность — орляк. Растение имеет молодые, ломкие побеги, которые сворачиваются в крючки-улитки. Корейцы никогда не хранили папоротник в холодильнике, а сразу отваривали, мариновали или поджаривали, предварительно вымочив в солёной воде.

В конце XIX века на Дальнем Востоке поселились крестьяне из украинских губерний. Они сохранили рецепты своей традиционной кухни, но изменили их под новые условия жизни. Так появились борщ из морской капусты, уха с лососем, пельмени с кальмарами и другие блюда, необычные для остальной части России.

Самыми популярными блюдами на Дальнем Востоке стали корейская рыба хё, маринованная в уксусе, японские шашлычки из курицы якитори, корейские пирожки пян-се, которые готовили на паровой бане. Начинка у таких пирожков могла быть любой — мясной, овощной или сладкой с соусом и специями.

Именно на Дальнем Востоке придумали добавлять морской желатин агар-агар, который получают из водорослей, в сладости, в результате чего получились знаменитые конфеты «Птичье молоко».

Работа по продвижению традиций русской кухни

Работа по продвижению традиций русской кухни ведётся в разных форматах. Чем больше людей будут знать о рецептах своих предков, тем больше вероятности, что они сохранятся.

В первую очередь в регионах организуют *гастрономические фестивали*, в которых участвуют шеф-повара из множества ресторанов, представляя свои блюда. Всё это, безусловно, вкусно и привлекательно. Вот несколько названий фестивалей.

– «Вкусы России» (г. Москва) — блюда из локальных продуктов практически со всех уголков страны.

– «В Сибири — Есть!» (г. Новосибирск) — аутентичная сибирская кухня.

– «Завтрак в Туле» (г. Тула) — уникальные утренние блюда в пяти категориях с использованием местных молочных ингредиентов, таких как каши, молочные десерты, блюда из творога, сырные творения и яичные шедевры.

В городе Белгороде проводится гастрономический *фестиваль «Русская каша»*. Участники фестиваля угощают белгородцев и гостей праздника особенными рецептами блюд с редкими гарнирами. В рамках фестиваля проходит конкурс «С Нами кашу сварить», в котором его участники представляют свои блюда.

Номинации конкурса:

- «Самая вкусная каша»;
- «Самый оригинальный рецепт каши»;
- «Самая лучшая презентация каши»;
- «Самая лучшая сервировка каши»;
- «Самая интересная легенда происхождения рецепта каши»;
- «Самое оригинальное название каши».

Фестиваль «Всемирный день пельменя» ежегодно проводится на Центральной площади г. Ижевска (Удмуртская республика), где можно

попробовать пельмени от Арктики до Камчатки и поучаствовать в мастер-классах.

Программа фестиваля:

- гастрономический фестиваль-конкурс «ПельменьФест»;
- «ПельPARTYмень» — пельменная вечеринка на центральной сцене;
- «Пельменный СЪЕСТ» — дегустация различных видов пельменей и блюд национальной кухни;
- «Едок» — конкурс скоростного поедания пельменей;
- «Пельмени для СУПЕРгероев» — детский кулинарный мастер класс по приготовлению национальных пельменей;
- «Пельменно-олимпийские игры».

Продвижение рецептов русской кухни через книги

Библиотеки пропагандируют кулинарное наследие через книги.

Известно, что русские писатели в своих произведениях описывали сами блюда и рецепты их приготовления.

Визуально представить рецепт читателю помогает литературно-гастрономический проект «Чего-с изволите?», реализуемый ГБУК «Волгоградская ОУНБ имени М. Горького» при информационной поддержке ФГБУ «Президентская библиотека имени Б. Ельцина». Участникам проекта необходимо, изучив фонды Президентской библиотеки и других организаций-партнёров проекта, проанализировать произведения русской классической литературы и подготовить открытку с изображением классика и описанием его любимого кулинарного рецепта.

Интересен литературно-гастрономический проект «БиблиоКулинария» Центральной городской библиотеки имени Л. Н. Толстого ГБУК «РИБС г. Севастополя, предполагавший создание серии видеорецептов после изучения кулинарных пристрастий известных русских писателей и поэтов.

У каждого региона России — свои кулинарные традиции. Для знакомства читателей с ними модельная библиотека имени С. Кучина МБУК «ЦГБ имени М. Горького» г. Железногорска (Красноярский край) выбрала

онлайн-и оффлайн мероприятия. Проект назывался «Гастрономическое путешествие по России».

Приведём примеры мероприятий, прошедших в рамках проекта.

Мастер-классы, на которых юные горожане с профессиональной командой поваров из «Техникума инновационных промышленных технологий и сервиса» лепили вареники и пельмени, пекли удмуртские пирожки — перепечи, якутские пирожки — «сандалы» и осетинский пирог.

Праздник-фестиваль «Кухни народов России и республик бывшего СССР», под девизом «Каша — матушка наша», приуроченный ко Дню народного единства, предусматривал мастер-классы по приготовлению каш из разных круп. В онлайн-конкурсе «Путешествие по национальным кухням народов России и республик бывшего СССР» нужно было сделать пошаговое фото кулинарного рецепта или записать видеорецепт блюда. В организованном библиотекой онлайн-флешмобе «Вкусно, национально» любители кулинарии делились рецептами и фотографиями национальных блюд.

Проект «Блюда от верблюда: какой на вкус Южный Урал» ГКУК «Челябинская областная универсальная научная библиотека» собрал семейные рецепты этого многонационального региона. Процесс приготовления блюда представлен в фото- и видеоформате, подкастах на Яндекс.Дзен и на странице проекта «Блюда от верблюда» в «ВКонтакте». В завершение проекта был создан аудиогид — экскурсионный онлайн-маршрут — «Вкусная карта Челябинской области» в мобильном приложении «Нескучные путешествия по Уралу». На карту региона нанесены двенадцать интерактивных меток — самых интересных мест уральской кухни. Верблюд изображён на гербе города Челябинска.

Проект «Сладкий день в библиотеке» проводится каждый месяц в ЦДБ МБУ «ЦБС» г. Бердска (Новосибирская область). «Сладкий день» носит тематическую направленность и посвящён какому-либо одному продукту: пирогам, пряникам, яблокам, хлебу, шоколаду, конфетам. Цель проекта:

привлечение внимания к книге, библиотеке через знакомство с кулинарными праздниками народов мира.

Весь день наполнен информацией о выбранном продукте: о его видах, традициях, связанных с ним для малышей мультфильмами.

Вот как прошёл День «В карамельной стране»: вниманию читателей была представлена книжная выставка «Леденцовые истории» с литературой об истории, видах и способах изготовления карамели. Демонстрировались фильмы и мультфильмы о приготовлении карамели и её разновидностях. Читателям предлагался «Карамельный квест»: «Отгадать фруктово-ягодные загадки», решить задачи «Леденцовой математики», «Составить карамельный пазл» или «Анаграмму», проявить ловкость на этапе «Достань, если сможешь». Проходя квест, участники должны были составить картонный «Чупа-чупс», который можно было обменять на настоящий сладкий леденец.

Ставропольский край — это хлебная житница России, в нём живут разные народы. Поэтому главной идеей марафона традиций «Ставропольская горбушка» ГБУК «Ставропольская краевая универсальная научная библиотека имени М. Ю. Лермонтова» стало сохранение национальных хлебных традиций и рассказ о них.

Мероприятия марафона:

- онлайн-викторина «Хлеб да соль»;
- организация книжных выставок в центральных библиотеках о достижениях производства хлеба в крае, хлеборобах, традициях хлебопекарного производства, фольклорных и литературных произведениях;
- создание фото- и видеорепортажей о национальных особенностях приготовления хлеба;
- проведение фестиваля «Ставропольская горбушка», в которой участвовали все библиотеки системы;

– создание народной книги рецептов, в которую вошли лучшие мучные изделия традиционной русской, казачьей, армянской, дагестанской, грузинской кухни.

Увиденный или услышанный новый рецепт запомнится, если его апробировать, что и предлагают подкасты.

Погружает в эпоху XIX–XX веков, рассказывая о кулинарных привычках городских жителей того времени, подкаст «Ананасы и рябчики» ГБУК г. Москвы «Центральная универсальная научная библиотека имени Н. А. Некрасова».

Каждый эпизод подкаста посвящён определённому рецепту. Некоторые темы подкастов:

– Московское чаепитие с пирогами. Разбираемся в московских чайных традициях и печём пирог с яблоками и пирожки с мясом.

– Дореволюционный постный стол. Традиции и рецепты Великого поста в дореволюционной России.

– Щи. Кулинарная классика дореволюционной кухни. История, секреты приготовления и рецепты главного национального супа.

– Дореволюционные каши. Еда вне сословий.

– «Щи да каша — пища наша».

– Русские супы. Первое блюдо в любую эпоху.

– Заправочные и прозрачные русские супы — как и из чего их готовили.

Подкаст «Вкусная библиотека» ГАУК «Государственная научная библиотека Кузбасса имени В. Д. Фёдорова» — это описания обедов, званых вечеров, отдельных блюд из знаменитых художественных произведений. Ведущий подкастов приглашает в гости шеф-поваров популярных ресторанов и людей, которые любят литературу и кулинарию, для того, чтобы разобрать блюда и порадовать слушателей новыми рецептами.

Ещё один способ знакомства с любимыми блюдами русских классиков придумали в МБУК ЦБС Навашинская (Нижегородская область). Её

сотрудники решили, что путь к читателю лежит через желудок и открыли настоящее литературное кафе. Гостей этого заведения угощают любимым блюдом писателя, творчеству которого посвящён вечер в библиотеке.

Другой способ научиться готовить национальные блюда — участвовать в мастер-классах.

Кулинарный курс «Кулинария народов мира» в МАУК «Кармаскалинская ЦБС» (Республики Башкортостан) представляет собой серию мастер-классов из кулинарных традиций разных народов мира. Во время мероприятия участники узнают историю того или иного блюда, а также его происхождение.

Необычный кружок «Пряничная сказка» функционирует в ЦГДБ имени В. И. Ленина МБУК «Ростовская-на-Дону городская ЦБС». Посещая кружок, его участники узнают много интересной информации из теории кулинарии: об особенностях изготовления разных видов теста, составе и свойствах сахарной глазури, новых тенденциях в различных способах украшения выпечки и др. Они сами расписывают пряники, рождественские печенья или учатся оформлять торты и пирожные.

Интерактивные формы работы

Подачу познавательного материала в библиотеках дополняют тематическими конкурсами, играми и викторинами.

В ходе мероприятия «Русская каша — кормилица наша» в филиале № 1 МУ «Кинешемская городская ЦБС» библиотекарь продемонстрировал красочную презентацию, из которой дети узнали о том, какие бывают каши и из каких зёрен они готовятся, как красиво оформить и подать кашу к столу. Затем угадывали крупу на ощупь в конкурсе «Угадай крупу» и в завершение просмотрели мультфильмы «Горшок каши» и «Каша из топора».

Игровую программу «Каша — радость наша» в Буньковской сельской библиотеке-филиале МУК «РЦБС» Ивановского муниципального района (Ивановская область) начали с выяснения, каким кашам читатели отдают большее предпочтение во время прохождения мини-опроса «Моя любимая

каша» (голосование только за одну кашу). Любимой кашей многих оказалась гречневая — самая полезная, она набрала наибольшее количество голосов. Затем все варили «виртуальную кашу», отвечая на вопросы игры «Данетки». Завершила мероприятие дегустация каш.

Материал для проведения фольклорного праздника Каша в библиотеке
Конкурс «Объясните смысл выражений»

«В голове каша»

Если в беспорядке мысли ваши,
Если в голове у вас сумбур,
Говорят: в голове у вас — каша!
Только это, друзья, чересчур.
Ведь согласитесь-ка, ребята,
Что поговорка не права:
Но разве каша виновата,
Что бестолкова голова!

«Во рту каша»

Если все слова смешались ваши,
Если вашу речь нельзя понять...
Говорят: во рту у вас — каша!
Обвиняют беднягу опять.
Но согласитесь-ка, ребята,
Что приговор несправедлив.
Да разве каша виновата,
Когда у вас язык прилип.

«Башмаки просят каши»

Если порвались ботинки ваши,
И в дыре нога уже видна.
Говорят: башмаки просят каши!

Значит, вновь виновата она!
Но разве правильно, ребята,
Нам вымещать на каше злость?
Ведь разве каша виновата,
Что плохо вбит в подошву гвоздь?

А. Усачёв

Конкурс «Кашевары». Участники переносят крупу в ложке из пакета в кастрюлю, стараясь не рассыпать ни зёрнышка.

Конкурс «Секретный мешочек». Задача: на ощупь определить вид крупы.

Конкурс «Вкусная каша». Задача: по вкусовым качествам определить название каши.

Конкурс на лучший рецепт — участники получают карточки с необычными ингредиентами (например, шоколад, варенье, орехи). Задача: придумать и записать оригинальный рецепт каши с этими ингредиентами.

Игра «Знатоки». Каждая группа получает изображения колосков, а в блюдах — крупы. Задание по виду колоса определить название растения (гречиха, овёс, пшеница), а затем найти в блюде соответствующую крупу и назвать её (овсяная, гречневая, манная). Побеждает тот, кто быстрее и правильнее выполнит задание.

Литературные произведения, в которых упоминается каша:

Русская народная сказка «Каша из топора», сказки: Н. Д. Телешова «Крупеничка», Я. Гримма «Горшочек каши» («Сладкая каша»), рассказы: Н. Н. Носова «Мишкина каша», В. Ю. Драгунского «Тайное становится явным», произведения Д. Н. Мамина-Сибиряка «Притча о молочке, овсяной кашке и сером котике Мурке», С. Нурдквиста «Рождественская каша», С. Л. Прокофьевой «Лоскутик и Облако».

Мастер-класс по аппликации из круп.

День Леденца

В познавательных беседах об истории леденца рассказывают о происхождении лакомства, видах леденцов, технологии их изготовления.

Школьники во время проведённого познавательного часа в Центральной районной библиотеке имени Л. Соболева ГБУ «Невская ЦБС» г. Санкт-Петербурга совершили экскурсию в Музей истории Рязанского Леденца, находящийся в г. Рязани. Узнали о знаменитом сахароваре Николае Петровиче Шишкове, который придумал рецепт знаменитого леденца и форму в виде петушка. А всё потому, что к приезду цесаревича Александра II в 1837 году Николай Петрович Шишков подготовил подарки для царственных особ в виде корзин, наполненных леденцами. Леденцовая масса была сделана из сахара и патоки собственного производства с добавлением цветочного мёда и залита в формы петушков. Кроме того, леденцы были декорированы тёртым какао, привезённым из Санкт-Петербурга.

Форму цвет и даже вкус леденца обыгрывают в леденцовых конкурсах.

Развлекательная программа «Карамельные фантазии» в библиотеке-филиале № 2 МБУК «ЦБС» г. Киселёвска (Кемеровская область). Сюжет: участники вместе с Петушком отправляются в сказку, чтобы спасти принцессу Карамельку от страшной Царицы Горечь. По дороге нужно выполнить все три задания стражника Горчицы: завернуть конфеты в фантик, выбрать из конфет карамель, придумать название и обвёртку для конфеты.

Кроме того был просмотр фильма по истории возникновения петушков из которого школьники узнали, какую форму леденцы имели изначально, из чего и как их можно изготовить. Каждый из присутствующих придумал свою историю на тему «Сладкой сказки».

Игровая программа «Леденцовый период» в МБУК «Библиотечно-информационный центр» Омутнинского района (Тюменская область) включала следующие конкурсы: срезать леденец с закрытыми глазами, «Передай конфету» (передать конфету без помощи рук), «Сладкая жизнь» (отгадать название леденца по вкусу с завязанными глазами), «Сказочные сладкоежки» (назвать героев сказок — страстных любителей сладостей).

Материал для проведения Дня Леденца

Подарили Галочке
Петуха на палочке.
Все ребята ахали:
Клюв и перья в сахаре!
Ахали да охали,
Языками трогали.
Сладкая головушка!
Сладкая бородушка!
Леденцовый петушок
Карамельный гребешок.
Побывал петух у всех
И вернулся к Галочке.
А вокруг весёлый смех:
Кто сидит на палочке?
Гребешок — не гребешок,
Хвостик очень тонок...
Был когда-то петушок,
А теперь — цыплёнок!

Стихи Г. Усача

Леденцовая викторина

Вопросы:

1. В качестве какого лекарства использовались леденцы? (*от кашля*)
2. Как леденцы ещё принято называть? (*петушок, карамелька*)
3. Иностраннный леденец на палочке? (*чупа-чупс*)
4. Где был установлен самый огромный леденец в рамках Рождественской ёлки? (*Самый большой карамельный петушок на палочке весом 50 килограммов был установлен на ежегодном Московском рождественском фестивале «Русская зима» в 2011 году.*)
5. Леденцы в коробочке? (*монпасье*)

6. Из чего состоит леденец? *(из карамели — уваренного растворённого сахара)*
7. Родина чупа-чупса? *(Испания)*
8. Чем вредны леденцы? *(разрушают эмаль зубов)*
9. Птица — символ жизни и плодородия на Руси, которая служила оберегом? *(петух)*
10. От какого слова образовано слово «леденец»? *(льдинка)*
11. Где была открыта первая мастерская в 1848 году по производству леденцов? *(В 1848 году Георг Ландрин открыл в Петербурге мастерскую по производству леденцовой карамели на Екатерингофском проспекте.)*

День пельменя

Ко дню пельменя устраивают для взрослых и детей мастер-классы по лепке пельменей.

На мастер-классе, состоявшемся в Кожильской сельской библиотеке МБУК «Балезинская районная библиотека» (Удмуртская Республика) участники проявили свою фантазию и осваивали новую технику лепки, лепили пельмени разных форм италмаса (удмуртского цветка), розочки и бантика. В качестве начинки были использованы разнообразные фарши: с капустой, редькой, творогом, грибами, рыбой и традиционный мясной фарш.

Лепили на скорость пельмени и пробовали их с разными соусами во время пельменной вечеринки «Пельменный беспредел» в МБУК «Красногорская ЦБС» (Удмуртская Республика).

Интересными были командные пельменные конкурсы для детской аудитории, вошедшие в познавательно-конкурсную программу «Национальные блюда народов России “Раз пельмень, два пельмень”» в Садовой сельской библиотеке МБУК «МЦБС Переволоцкого района» (Оренбургская область). Конкурсы: «Идеальный пельмень — это тот, который ...» (необходимо продолжить строчку), «Вырежи пельмень» (нужно вырезать пельмень на скорость), «Мясорубка» (надо разобрать и собрать на скорость мясорубку), «Поймай пельмень» (для конкурса нужны 2 сковороды

и 2 больших пельменя, сшитых из ткани или поролоновых; задача игроков: один кидает пельмень, второй сковородой ловит. При этом игроки должны стоять на расстоянии 5 шагов друг от друга).

Пельменные загадки

- Пшеничные кафтанчики, а внутри — кабанчики;
- Лежали овечки на калиновом мосту, огонь увидали и в воду упали;
- В озере словно уши виднеются — (марийская загадка);
- Плавают в воде жеребьячи уши — (загадка жителей Мордовии);
- Отдельно — я не так вкусна, но в пище — каждому нужна (*соль*);
- Белая беляна, по полю гуляла, домой пришла, по рукам пошла (*мука*);
- Белый тулупчик сшит без единого рубчика (*яйцо*);
- Я и туча, и туман, и ручей, и океан, и летаю, и бегу, и стеклянной быть могу! (*вода*);
- Как из теста тюлень, мяса полный живот, в кипяточке плывёт — вкусный, сочный (*пельмень*);
- В воде родится, а воды боится (*соль*);
- Из меня пекут ватрушки, и оладьи, и блины. Если делаете тесто, положить меня должны (*мука*);
- Может разбиться, может и вариться, если хочешь — в птицу может превратиться (*яйцо*);
- Чего в гору не выкатить, в решете не унести и в руках не удержать? (*вода*).

Похожие блюда на русские пельмени есть и в нашей и других национальных кухнях: русская кухня — кундюмы; итальянская — равиоли; украинская — вареники; узбекская — манты, чучвара; армянская — боракы; грузинская — хинкали; марийская — подкогыльо; мордовская — цемарт; азербайджанская — дюшбара; таджикская — хушан; туркменская — балык, бёрек; литовская — колдунай, виртиняй и шалтаносяй (вареник).

О пряниках и хлебе

Праздник русского пряника «Пряники русские, сладкие, вкусные...» в МБУ «Межпоселенческая центральная библиотека» Камско-Устьинского

муниципального района (Республика Татарстан) проводят по Пушкинской карте. Начинается он с исторического экскурса возникновения пряников и знакомства с разновидностями пряников и мастерами пряничного дела. В ходе встречи школьникам нужно назвать поговорки и пословицы о пряниках, выполнить задание «Особое название», где необходимо будет соотнести название пряника с его видом. В игре «Аппетитный бум» участникам предлагается определить пряники по вкусу. Завершается мероприятие чаепитием.

Конкурсно-игровая программа «Праздник сушек» в МБУК «Лысогорская межпоселенческая центральная библиотека» (Саратовская область) содержала творческие, логические и на развитие меткости задания: «Бусы» (из блюда с водой, где плавают сушки — без помощи рук достать их), «Кто быстрее съест» (поедание сушек на скорость), «Шифровальщики» (составить новые слова из слова «баранка»), «Художники» (нарисовать предметы, в которых есть форма сушки), «Писаки» (сидя на стуле, на листе бумаги, пальцами ног написать слово «бублик»), «Сушки на свои места» (в нём участники надевают сушку, висящую на своём носу на нос соседа без помощи рук), «Минное поле» (с завязанными глазами участники проходят через сушки, не наступая на них), танцевальный конкурс (под музыку станцевать с сушкой на голове, стараясь не уронить её). За правильное и быстрое выполнение конкурсных заданий команда получала балл — сушку.

Кулинарный календарь неофициальных праздников

23 января — Всемирный день пирога.

18 февраля — Всемирный день пельменей, отмечается ежегодно.

Праздник был учреждён в 2015 году в Ижевске — столице Удмуртской Республики.

5 апреля — Международный день супа.

21 апреля — День мастера пряничного дела в России.

Его инициаторами выступили организаторы Международного фестиваля пряничного искусства «Мир пряника».

3 мая — День кондитера в России.
30 мая — День крошки.
17 июня — День русского кваса.
16 октября — Всемирный день хлеба.
15 декабря — День чая.

Конечно, мир русской кулинарии многообразен, и для её популяризации требуется творческий подход и партнёрство с рестораторами, учебными заведениями, имеющими профильные специализации, с которыми можно проводить совместные мероприятия. Для визуализации информации рекомендуется использовать анимацию и нейросети, что поможет сделать материал ярче и эмоциональней. Не нужно забывать и о семейных и региональных рецептах, передающихся из поколения в поколение. Важно проводить работу со школьниками по их сбору и созданию медиа продуктов и ресурсов на их основе с целью популяризации национальных блюд и традиций. Необходимо всё делать так, чтобы ни одна крупица из наследия предков не была утрачена.

Источники

1. «Варись-варись, кашка!» — Текст : электронный // Сахалинская детская библиотека : [сайт]. — URL: <https://sakhodb.ru/news/post/4106/> (дата обращения: 01.07.2025).

2. День каши в библиотеке-филиале № 1. — Текст : электронный // Библиотека Информация Книга : [сайт]. — URL: <https://centrilib-kin.blogspot.com/2016/09/1.html> (дата обращения: 01.07.2025).

3. Забытая история русских блинов. — Текст : электронный // Национальная Ассоциация Кулинаров России : [сайт]. — URL: https://dreamchef.ru/media/articles/kulinarnye-istorii-ot-syutkinykh/zabytaya-istoriya-russkikh-blinov/?PAGEN_1=3&ysclid=mca19bxiva797534045 (дата обращения: 01.07.2025).

4. Из истории русского калача и пряника. — Текст : электронный // Муниципальное учреждение культуры «Кашинская централизованная

библиотечная система» : [сайт]. — URL: <https://kashin.tverlib.ru/iz-istorii-russkogo-kalacha-i-pryanika> (дата обращения: 01.07.2025).

5. История выборгского кренделя. — Текст : электронный // Первые линии : [сайт]. — URL: <https://1lines.ru/blog/istoriya-vyiborgskogo-krendelya?ysclid=mca1s6x49l856725521> (дата обращения: 01.07.2025).

6. История появления сушек, бубликов и баранок. — Текст : электронный // Волгоградский областной краеведческий музей : [сайт]. — URL: <https://vokm134.ru/muzej-onlajn/istorija-pojavlenija-sushek-bublikov-i-baranok.html?ysclid=mcaa34ngrf926005750> (дата обращения: 01.07.2025).

7. Когда на Руси появились пряники? — Текст : электронный // Культура.РФ : [сайт]. — URL: <https://www.culture.ru/s/vopros/pryaniki/?ysclid=mca11n37qb569614553> (дата обращения: 01.07.2025).

8. Конфетки-бараночки : Как появились в России традиционные сладости, и что в них было особенного. — Текст : электронный // Культурология : [сайт]. — URL: <https://kulturologia.ru/blogs/120118/37399/> (дата обращения: 01.07.2025).

9. Кто и в какой стране придумал блины — история происхождения // Jacks : [сайт]. — URL: https://www.jacks.ru/articles/kto_i_v_kakoj_strane_pridumal_bliny_istoria_blinov.htm?ysclid=mca19pifw4765353930 (дата обращения: 01.07.2025).

10. Кухни России: традиционные блюда и их история. — Текст : электронный // Культура.РФ : [сайт]. — URL: <https://www.culture.ru/materials/254771/kukhni-rossii-tradicionnye-blyuda-i-ikh-istoriya?ysclid=mc2w270ast684345068> (дата обращения: 01.07.2025).

11. Национальные блюда народов России «Раз пельмень, два пельмень». — Текст : электронный // Межпоселенческая централизованная библиотечная система Переволоцкого района : [сайт]. — URL: <https://perev-biblio.ru/news/88090239?ysclid=mc8n9c9nlh612539242> (дата обращения: 01.07.2025).

12. Роль каши в русской истории. — Текст : электронный // Проза.ру : [сайт]. — URL: <https://proza.ru/2017/05/15/192?ysclid=mc9s10q678414280988> (дата обращения: 01.07.2025).

13. Русская кухня: от истоков до наших дней. — Текст : электронный // Здоровое питание : [сайт]. — URL: <https://xn----8sbehgcimb3cfabqj3b.xn--plai/healthy-nutrition/articles/russkaya-kukhnya-ot-istokov-do-nashikh-dney/?ysclid=mc2w9qno23301927961> (дата обращения: 01.07.2025).

14. Русская кухня. — Текст : электронный // Еда : [сайт]. — URL: <https://edaplus.info/foods-world/russian-cuisine.htmlhttps://edaplus.info/foods-world/russian-cuisine.html> (дата обращения: 01.07.2025).

15. Русская национальная кухня — какая она? — Текст : электронный // Школа жизни.ру : [сайт]. — URL: <https://www.shkolazhizni.ru/meal/articles/45786/> (дата обращения: 01.07.2025).

16. Совсем не гречка: что раньше ели на Руси на пирах и в простых избах. — Текст : электронный // Voice : [сайт]. — URL: <https://www.thevoicemag.ru/social/stories/chto-ranshe-eli-na-rusi-na-pirah-i-v-prostyh-izbah/?ysclid=mcjxzt5pjs575036531> (дата обращения: 01.07.2025)

17. Список любимых сладких блюд русской кухни. — Текст : электронный // French bakery sedelice : [сайт]. — URL: <https://sedelice.ru/blog/spisok-lubimyh-sladkih-blud-russkoj-kuhni.html> (дата обращения: 01.07.2025)

18. Традиции русской трапезы. — Текст : электронный // Старое Коркино : [сайт]. — URL: <https://kirokino.ru/2006/04/18/41/> (дата обращения: 01.07.2025)

19. Традиционная русская выпечка. — Текст : электронный // Секреты гастрономии : [сайт]. — URL: <https://sgastronomy.ru/tradicionnaya-russkaya-vurechka/> (дата обращения: 01.07.2025)

20. Фольклорно-игровая программа «Праздник сушек». — Текст : электронный // Анашенская поселенческая библиотека : [сайт]. — URL:

https://anashbiblioteka.ucoz.com/load/novosti/folklorno_igrovaja_programma_prazdnik_sushek/2-1-0-154 (дата обращения: 01.07.2025)

21. Чем бублики отличаются от баранок? — Текст : электронный // Гастроном : [сайт]. — URL: <https://www.gastronom.ru/text/chem-bubliki-otlichajutsja-ot-baranok-1013933> (дата обращения: 01.07.2025).