

Секція 1. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКЦІЇ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ТА ХАРЧОВОЇ ІНДУСТРІЇ

КУЛІНАРНІ КНИГИ – ПАМ'ЯТКИ КУХАРСЬКОГО МИСТЕЦТВА

Агарков В.В., гр. ТХ-12

Науковий керівник – асист. **Андрєєва С.С.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Кулінарне мистецтво є однією із різноманітних сторінок життєдіяльності людини сьогодення. Але сучасність не існує без історії, одним з витоків виникнення кулінарного мистецтва є кулінарні чи кухарські книги.

Метою даної роботи є ознайомлення з видатними пам'ятниками кухарського мистецтва – кулінарними книгами, визначення їх значення, цінності та доцільності використання у наш час.

Кулінарна книга може охоплювати широкий діапазон тем: етнічні витoki зародження кулінарного мистецтва, історичні довідки про традиційні кухні різних держав, методи приготування їжі на щодень чи для урочистих подій, рецепти та коментарі від відомих шеф-кухарів, діячів культури та мистецтва, а також культурний коментар.

Однією із стародавніх знахідок є книга 1791 р. під редакцією Яценкова Н. «Новітня и повна поварена книга». Дана книга дає розуміння про національне харчування для різних народних традицій, а саме: звичаї, пов'язані з приготуванням повсякденних і ритуальних страв, харчові заборони, обмеження та переваги, певні смакові стереотипи у меню повсякденних та обрядових трапез.

Розвиток культури харчування широко висвітлені А. Макаровою в кулінарній книзі «Російська кулінарна книга» кінця 19 століття. Значення даного видання полягає в тому, що крім самих рецептів страв в книзі описані прийоми визначення якості продуктів та правила їх кулінарної обробки. За даними, вказаними на титульному аркуші, у книзі міститься більше 700 правил приготування різних страв.

Унікальна «Книга про смачну і здорову їжу» – радянський збірник кулінарних рецептів і порад щодо приготування їжі. Перше видання було в 1939 році. У книзі розповідається про основи раціонального харчування, викладені необхідні короткі відомості про харчові продукти та наведені рецептури різних страв, що складені досвідченими кулінарами (А.А. Ананьєв, Н.П. Циленков та ін.).

Моніторинг книг, як історичних пам'ятників кулінарного мистецтва є важливим елементом розвитку культури харчування сьогодення.