

Б.Б. Ботштейн, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

Н.В. Чорна, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

ОБРЯДОВА ЇЖА ЯК ДЗЕРКАЛЬНЕ ВІДОБРАЖЕННЯ ІСТОРИЧНОГО РОЗВИТКУ УКРАЇНСЬКОГО НАРОДУ

Народна кухня – така ж культурна спадщина, як мова, література, мистецтво, це неоціненний здобуток, яким можна пишатися, який не слід забувати.

Серед слов'янських кухонь саме українська, користується великою популярністю. Вона давно одержала поширення далеко за межами України, а деякі страви української кухні, наприклад борщі та вареники, увійшли в меню кращих ресторанів різних країн світу.

Українська національна кухня з давніх часів відзначалась великою різноманітністю страв та їх високими смаковими й поживними якостями.

Особливу роль у народному харчуванні українців з давніх часів посідала святкова, ритуальна та обрядова їжа, яка, на відміну від повсякденної, виступала формою громадського і родинного спілкування, виконувала об'єднувальну та символічну функції. Вживання святкових і обрядових страв обов'язково супроводжувало низку звичаїв та обрядів.

Отже, святкова й обрядова їжа українців завжди виконувала насамперед об'єднувальну функції, тобто впливала на форми взаємовідносин і взаємозв'язків усередині сім'ї і сільської громади, на процес відновлення і передачі усталених упорядкованих віків народних звичаїв, обрядів, вірувань, звичаєвого права тощо. Цим вона суттєво відрізнялася від повсякденної їжі, яка виконувала лише утилітарну функцію.

Виступаючи одним з важливих елементів культури, обрядова їжа завжди відбивала народний побут, смаки та уподобання кожного народу. Тому виникнення, становлення та розвиток, функціонування в певні історичні періоди національної і особливо обрядової кухні завжди є об'єктом вивчення та дослідження.

У останні роки, у сучасному харчуванні спостерігається тенденція розширення асортименту та розробки інноваційних технологій страв завдяки підвищенню харчової та біологічної цінності, рівня безпеки кулінарної продукції. Все це досягається завдяки поширенню сировинної бази за рахунок міжгосподарських та інших зв'язків. Але у той же час все це призводить до звуження розмаїття повсякденного, особливо обрядового меню. Багато традиційних видів страв, дійшовши до нашого часу, втратили своє ритуальне чи обрядове

значення. Деякі національні обрядові страви або видозмінилися, або майже повністю забуті. Це насамперед страви з круп та борошна, національні напої.

Моніторинг асортименту традиційної сировини, що історично використовувався в українській кухні, розширився, що дає можливість інноваційного підходу до впровадження обрядових страв в сучасний ринок ресторанних послуг.

На особливості страв обрядової кухні значною мірою впливали і способи термічної обробки продуктів, традиційними з яких для приготування їжі української кухні були переважно варіння і тушкування, печіння та меншою мірою смаження, що обумовлено використанням вогнища закритого типу, а саме варистої печі.

Сучасні ресторатори на практиці прийшли до того, що будь-яка національна яскрава їжа сприятливо позначається не лише на самопочутті і настрої людей, але і на підвищенні продуктивності їх праці. До того ж встановлено, що у людини є генетична схильність до продуктів, якими харчувались попередні покоління.

Розвиток національних страв, у тому числі обрядових, в наш час переживає стан вивчення і відновлення. Зберегти унікальність рецептур, досвід минулих поколінь – така задача сучасної кулінарії, бо національна особливість страв – це дорогоцінна спадщина, що стимулює життя і розвиток нації.

У зв'язку з цим, відновлення старовинних обрядових страв української національної кухні з подальшим впровадженням в мережу закладів ресторанного господарства є актуальною і своєчасною.

Метою досліджень було відродження рецептур обрядових страв старовинної слобожанської кухні з використанням можливостей сучасного сировинного ринку України та сучасних способів обробки продуктів.

Для досягнення поставленої мети було вирішено наступні завдання: досліджено історію розвитку національної кухні Слобожанщини, загальну характеристику слобожанської кухні, походження, національну приналежність, технологію обрядових страв; відновлено рецептури та способи приготування обрядових страв української кухні; розроблено проект технологічної документації на обрядові страви (сімейні та календарні) української кухні з використанням сучасних рецептурних компонентів та можливостей сучасного технологічного устаткування. Запропоновано технології відновлених страв до впровадження у закладах ресторанного господарства.