**«Гастрономическая география России: территориальные особенности потребления продуктов питания».**

**Мастер производственного обучения**

**Гайниева Марина Владимировна**

**ГПОУ «Забайкальский техникум профессиональных**

**технологий и сервиса» г.Чита**

**Аннотация:** *в статье рассматривается* *гастрономическая география России: территориальные особенности потребления продуктов питания, продовольственная безопасность и производство продуктов питания, а также внутри региональные различия Европейской части России - Урала, Сибири и Дальнего Востока.*

**Ключевые слова:** *гастрономическая рефлексия, продовольственная география, гастрономическая культура, национальная кухня, национальные блюда, географическое положение, экономическое развитие.*

Вкусы людей разных цивилизаций вырабатывались вместе с культурными традициями каждого народа. На исторически сложившийся традиционный характер блюд, исходный набор продуктов оказали влияние географическое положение и экономическое развитие, религия, система культовых запретов, обычаи, регламентирующие образ жизни.

Конец формы

Современному человеку интересно изучать кулинарное разнообразие народов мира. У каждого народа, живущего на Земле, есть свои традиции, история и особенности национальной кухни. Национальная кухня - это набор блюд, которые всегда готовят жители определенной территории или страны. На протяжении многих веков у каждого народа складывались свои гастрономические предпочтения и привычки. Постепенно были созданы национальные кухни, которые, без сомнения, являются частью каждой национальной культуры.

Начало формы

Конец формы

Национальные блюда состоят из тех продуктов, которые имеются в наличии в данной местности. Традиционные кухни разных народов различаются, каждая из них формировалась на протяжении многих веков таким образом, чтобы максимально полно обеспечивать организм человека питательными веществами, способствовать эффективной адаптации к конкретным природно-климатическим условиям .

Гастрономическая рефлексия - фундаментальная часть гастрономической культуры. Она адресована как производителю, так и потребителю продуктов питания и оперирует мыслями о том, что такое еда и какое место она занимает в жизни человека и общества. Эти мысли активно взаимодействуют с социокультурным контекстом и, например, подкрепляются, в частности, религиозными предписаниями или медицинскими соображениями. Гастрономическая культура принимает форму трактатов о еде, литературных работ по питанию или кулинарных книг, но, как правило, остается наименее артикулированной частью гастрономической культуры.

Продовольственная география - это область географии человека. В ней основное внимание уделяется моделям производства и применения продуктов питания на местном и глобальном уровнях.

Производство продуктов питания во всем мире неравномерно. Это связано с тем, что в их производстве задействованы два основных компонента, которые также распределены неравномерно. Составляющими являются экологический потенциал местности и человеческий потенциал.

Традиционная кухня Урала и европейской части России формировалась на протяжении нескольких столетий и сохранила многие рецепты до наших дней. Несмотря на некоторое сходство, внутрирегиональные различия имеют место быть и основываются на исторически сложившихся особенностях народов.

На территории Сибири сложилась своеобразная гастрономическая культура, способствующая сохранению издавна сложившихся обычаев и традиций. Суровые климатические и тяжелые жизненные условия способствовали формированию высококалорийному рациону питания сибиряков.

Кухня Дальнего Востока близка к правильному питанию. Особенно ценят жители самого восточного края нашей страны «природный вкус» блюда. При приготовлении пищи следует лишь помочь раскрыть и подчеркнуть ее природный вкус.

Вкусовые предпочтения и режим питания складывались также в зависимости от климатических и географических особенностей.

Не менее существенным фактором, определяющим особенности национального питания, является религия. Обычаи разных народов иллюстрируют огромное разнообразие человеческих вкусов. Пища как явление бытовой культуры связана с удовлетворением жизненных потребностей любого этноса.

Ни одна кухня в мире никогда не была прочной, основные продукты и технологии их изготовления были разработаны, внешние воздействия всегда были многочисленными во всех уголках планеты и во все эпохи. Каждая страна и даже каждый регион имеют свои кулинарные особенности. И такая ситуация сохранялась, по крайней мере, до начала Второй мировой войны. Даже если в больших городах Земли уже давно можно попробовать экзотические блюда, речь шла скорее об исключениях и редких экспериментах гурманов, которые они не решались повторять слишком часто.

На характер русской народной кухни в значительной мере повлияли географические особенности нашей страны – обилие рек, озер, морей. Однако не столько разнообразие продуктов определяет специфичность национальной русской кухни, сколько сами способы их обработки, технологии приготовления пищи.

Каждый народ имеет свой уклад жизни, обычаи, свою культуру. В каждой стране есть излюбленные блюда, особые традиции в убранстве стола и приготовлении пищи. Много в них целесообразного, исторически обусловленного, соответствующего национальным вкусам, образу жизни, климатическим условиям.

В силу обширных территорий и многонациональности России в ее культуру входит все многообразие кухонь.

**Список использованных источников**

1. Ден, В.Г., Коноплёва, Н. А., Гастрономическая культура Дальневосточного региона как предмет истории повседневности // Гуманитарный вектор. 2019. №4. URL: https://cyberleninka.ru/article/n/gastronomicheskaya-kultura-dalnevostochnogo-regiona-kak-predmet-istorii-povsednevnosti (дата обращения: 1.09.2022)Экономическая география России: учебник для студ. высш. и средних учеб. ... Ю. Н. Гладкий, В. А. Доброскок, С. П. Семенов. - М.: Гардарики, 2000. - 751 с.
2. Донченко, Л.В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания: учебник для СПО/ М.: Издательство Юрайт, 2022. — 349 с. Капкан, М. В. Культура повседневности: [учеб. пособие] / М. В. Капкан ; М-во образования и науки Рос. Федерации, Урал. федер. ун-т. – Екатеринбург: Изд-во Урал. ун-та, 2016. – 110 с.
3. Капкан М. В. Гастрономическая культура: понятие, функции, факторы формирования / М. В. Капкан, Л. С. Лихачева // Известия Уральского государственного университета. Сер. 2, Гуманитарные науки. — 2008. — N 55, вып. 15. — С. 34-43.
4. Капкан М. В. Феномен гастрономической культуры: специфика форм репрезентации (на примере России XIX - XX веков) : автореф. дис. … канд. культурологии : 24.00.01 / М. В. Капакан ; Урал. гос. ун-т им. А. М. Горького. — Екатеринбург: [б. и.], 2010. — 26 с.
5. <https://infourok.ru/proekt-po-geografii-na-temu-vkusnaya-geografiya-rossii-4356896.html>
6. <https://pptcloud.ru/tehnologi/gastronomicheskaya-geografiya>