

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/referat/337810>

Тип работы: Реферат

Предмет: Информатика

Содержание

Введение 3

1. Особенности домашних практик еды и рестарации в России на рубеже XIX - XX веков 5

2. Блюда, представленные на российских столах и в ресторациях 1900-1917-х годов 9

3. Статистический анализ данных, полученных в ходе исследования русской кухни начала XX века 13

Заключение 16

Список использованных источников 19

Введение

Актуальность темы реферата. Изучение русской кухни путем проведения анализа воспоминаний иностранных граждан, которые непосредственно имели возможность познакомиться с национальными блюдами страны, позволяет сформировать наиболее объективное представление о домашних практиках еды и ресторациях в России. Роль гастрономической культуры чрезвычайно важна, так как отражает экономическую ситуацию в стране того или иного периода. Она также помогает проследить эволюцию национальной кухни до наших дней.

Выбор временного промежутка, начала XX века, обусловлен многочисленными политическими потрясениями, социальными конфликтами и культурными изменениями, выпавшими на данный период. В это время происходят значительные локальные и мировые конфликты - революции, Гражданская война, Первая мировая война. На рубеже XIX-XX столетий Россия находится в противоречивом пространстве, в котором наряду со сложными событиями наблюдается духовный и культурный подъем, расцветает искусство и философия.

Культура XX века, в том числе и гастрономическая культура, впитала в себя традиции, эстетические и моральные идеалы прошлого. Вместе с тем происходил постоянный творческий поиск новых рецептур и решений. Смена власти в стране способствовало возникновению нового этапа развития русской национальной кухни. Потребность в оценке домашних практик еды и рестораций того периода, связанная с трансформацией современной гастрономической культуры и взглядами на нее представителей иностранного сообщества обуславливает актуальность данной работы.

Целью настоящего исследования является анализ гастрономических тенденций в России начала XX века по материалам воспоминаний иностранцев.

Задачи данной работы включили в себя следующие:

- рассмотрение особенностей домашних практик еды и рестораций в России на рубеже XIX - XX веков;
- анализ основных блюд, представленных на российских столах и в ресторациях 1900-1917-х годов;
- исследование особенностей русской кухни начала XX века, отмеченных иностранцами;
- проведение статистического анализа данных, полученных в ходе исследования русской кухни начала XX века.

Степень изученности и разработанности темы исследования представлена сайтами, содержащими информацию о воспоминаниях иностранцев, касающихся русской кухни, выбранного исторического периода, статьями о кулинарной моде начала XX века, повседневном рационе, меню московских трактиров и ресторанов, домашних традиционных блюдах. Особую помощь в написании реферата оказали работы Павловской А. В., Готье Т., Гениса А. А., Энгельгардта П. П. и др.

Методологической основой данной работы являются: культурологический и ретроспективный подходы, принцип историзма, методы статистического анализа, систематические методы, историко-хронологический, поисково-аналитический и сравнительный методы.

Структура исследования представлена введением, основной частью, заключением и списком использованных источников.

Список использованных источников

1. Блюда русской кухни и отзывы иностранцев. - URL: <https://yaplakal.com.turbopages.org/yaplakal.com/s/forum2/topic1862172.html> (Дата обращения: 27.03.23).
2. Быт великорусских крестьян-землепашцев. Описание материалов этнографического бюро князя В. Н. Тенишева. - СПб: Изд-во Европейского дома, 1993. - 470 с.
3. Возникновение кулинарного мастерства и его развитие в Европе, в России и Америке к началу XX века. - URL: <https://history.wikireading.ru/35843?ysclid=lfr5rfou6k481034522> (Дата обращения: 27.03.23).
4. Генис А. А. Эволюция советской кухни // Отрывок из эссе Красный хлеб. - URL: <https://eda.ru/media/vsjudu-zhizn/evolyuciya-sovetskoj-kuhni?ysclid=lfr0ibcsdw545167583> (Дата обращения: 28.03.23).
5. Готье Т. Путешествие в Россию / Пер. с франц. и коммент. Н. В. Шапошниковой; Предисл. А. Д. Михайлова. - М.: Мысль, 1988. - 396 с.
6. Жизнь дореволюционных ресторанов: как в Москве кормили видами. - URL: <https://zotyach7-livejournal.com.turbopages.org/zotyach7.livejournal.com/s/2259705.html> (Дата обращения: 29.03.23).
7. Из истории русской кухни: трактиры и рестораны (XIX - начало XX века). - URL: <https://flagmen.ru/istoriya-edy-obryady/iz-istorii-russkoj-kuhni-traktiry-i-restorany-19-nachalo-20-veka/> (Дата обращения: 27.03.23).
8. Общепит в Российской империи. - URL: <https://www.culture.ru/materials/196134/obshepit-v-rossiiskoi-imperii?ysclid=lfr5ryvvqb86408257> (Дата обращения: 28.03.23).
9. Павловская А. В. Иностранные влияния и национальная самобытность русской кухни // История еды и традиции питания народов мира: материалы II международного симпозиума, 2015. - С. 25-48.
10. Продолжение вкусной темы. Что ели в дореволюционной России? - URL: https://turbo.pikabu.ru/story/prodolzhenie_vkusnoy_temyi_chno_eli_v_dorevoljucionnoy_rossii_7906689 (Дата обращения: 30.03.23).
11. Ресторанъ Крынкина на Воробьевых горах. 1891-1920. - URL: <https://pravoslavnoe.livejournal.com/205269.html> (Дата обращения: 30.03.23).
12. Ресторанный сервис в России в начале XX в. - URL: https://studme.org/37920/turizm/restorannyy_servis_rossii_nachale (Дата обращения: 30.03.23).
13. Что ели москвичи до революции: неожиданные факты. - URL: <https://recipes.handmade39.ru/2018/10/02/moscow-food/> (Дата обращения: 28.03.23).
14. Что удивляло иностранцев в русской кухне, и чем она отличается от остальных. - URL: <https://travelask.ru/blog/posts/22421-chno-udivlyalo-inostrantsev-v-russkoj-kuhne-i-chem-ona-otlic> (Дата обращения: 28.03.23).
15. Энгельгардт А. Н. Письма из деревни. - М.: Алгоритм, 2020. - 560 с.

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/referat/337810>