

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
П.ДРУЖБА ДЯТЬКОВСКОГО РАЙОНА БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ**

242632, Россия, Брянская область,
Дятьковский район, п. Дружба,
ул. Октябрьская, д. 9
телефон 4-83-93,
e-mail: mbousoshdr@mail.ru

ОКПО 22339756
ОГРН 1023200527338
ИНН 3202007396
КПП 324501001



Районный конкурс исследовательских работ
«Первые шаги в науку»

Исследовательская работа на тему:

МЕЖКУЛЬТУРНЫЙ КОМПОНЕНТ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА РОССИИ И ВЕЛИКОБРИТАНИИ

Направление конкурсной работы: иностранный язык

Автор работы: ученицы 11 а класса

Чванова Алина, Юренкова Ксения

Руководитель: учитель английского языка

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения

средней образовательной школы п. Дружба

Дятьковского района Брянской области

Воскобойникова Елена Борисовна

п. Дружба

2020 год

Содержание:

I. Введение.....	2
II. Методика исследований.....	4
III. Результаты исследований.....	8
IV. Выводы.....	10
V. Заключение.....	11
VI. Список использованной литературы.....	12
VII. Приложения.....	13

Введение

Сегодня сотрудничество российских и иностранных школ очень актуально. Тесное взаимодействие национальных образовательных учреждений помогает расширить знания о культурных традициях других стран. Кросс-культурная грамотность формируется при изучении языка другой страны и познании традиций её народа. Она воспитывает уважение, терпимость к привычкам, взглядам, нормам жизни, особенностям менталитета жителей страны изучаемого языка. История взаимоотношений России и Великобритании началась ещё со времён правления Петра I. Тогда зародились основы для культурного диалога двух стран.

Актуальность работы состоит в том, что межкультурная компетентность формируется в процессе осознания необходимости изучения иностранного языка, при изучении культуры, традиции, праздников, национальной кухни, менталитета другой страны, в процессе самостоятельного познания и методов исследовательского обучения.

Гипотеза: предполагается, что возможно выявить общие черты в кулинарном искусстве России и Великобритании.

Цель данной работы: проследить и отобразить общие черты в кулинарном искусстве обеих стран.

Цель реализована в ходе решения следующих **задач** :

1. исследовать историю развития русско-английских отношений;
2. проследить и отобразить общие черты в кулинарном искусстве обеих стран;
3. изучить и описать технологию приготовления английского пудинга;
4. реализовать работу в приготовлении одного из рецептов английского десерта.

Объект исследования – взаимоотношения России и Великобритании.

Предмет исследования – общие культурные традиции в кулинарном искусстве России и Великобритании.

Новизна исследования заключается в подтверждении существования взаимосвязи двух культур на примере исследования кухни двух народов, а также применения в исследовании межкультурного компонента.

Сроки реализации проекта: декабрь 2019 – январь 2020 г.

II. Методика исследования

Работа проводилась на базе МБОУ СОШ п. Дружба. Использовались следующие методы исследования:

- 1) Поисковый метод с использованием научной и художественной литературы, а также поиск необходимой информации в сети интернет.
- 2) Анкетирование и опрос.
- 3) Сравнительно-сопоставительный метод для выявления общих и отличительных свойств двух кухонь.

1. Поисковый метод.

ОСОБЕННОСТИ АНГЛИЙСКОЙ И РУССКОЙ КУХНИ. ОБЩИЕ ЧЕРТЫ

Как известно, у англичан нет национальной кухни. Блюда традиционной английской кухни практически лишены фантазии и изобилуют калориями. Но и это не означает, что британцы не любят вкусно поесть.

Одной из самых известных традиций Британии, несомненно, является чаепитие. За несколько столетий классическая церемония светского английского чаепития и ее этикет лишь незначительно изменился из-за ускорения ритма жизни.

Знаменитая фраза «Овсянка, сэр!» давно стала героиней анекдотов, а овсяная каша теперь не только традиционный английский завтрак, но и составляющая в питании многих стран мира. Это одно из самых питательных блюд, которое несет бодрость и силу на весь день, а также овсяная крупа источник витаминов и микроэлементов, благоприятно воздействует на нервную систему и кишечник, способствует снижению уровню холестерина и сахара в крови.

Второй завтрак - lunch - возник в эпоху правления Королевы Виктории как небольшая еда, в ходе которой мужчинам позволялось собираться в клубах, а женщинам - дома. Ланч обычно тоже заканчивается чашечкой чая. В это время можно пить любой чай, который нравится, от чистого и

глубокого высокогорного цейлонского чая до прозрачного, как бриллиант, дарджилинга.

Первая версия о появлении напитка на Руси ссылается еще на 1567 год. Год, когда казачьи атаманы отправились на китайскую территорию и, вернувшись оттуда, описали любопытным русским о традиционном азиатском ритуале употребления неизвестного раньше напитка.

Одна из версий утверждает, что после экспедиции царь того времени Михаил Федорович Романов получил подарок от китайских послов — сразу несколько ящиков чая. Повара совершенно не знали, что с ними делать, пытались приготовить суп, добавляя различные приправы, но очень скоро времени разобрались с листьями.

Во время правления Екатерины II русские стали употреблять чай в огромных количествах. Несмотря на то, что обгонять чай по популярности стали исконно русские напитки — морсы, медовуха — он все равно оставался крайне желанным напитком.

С напитком подавали огромное количество угощений — выпечку сладкую и несладкую, варенья, сахар и другие лакомства. Чаепитие обычно становилось долгим мероприятием, вполне нормальным было выпить шесть-семь чашек подряд. Кроме того, чай пили в самых разных ситуациях — во время торжества, с семьей или при встрече гостей.

Пожалуй, самая известная на весь мир русская чайная традиция — это самовар. На русскую землю самовар приехал вместе с Петром I из Голландии.

Итак, те же самые тосты с джемом, и незаменимый чай, который россияне употребляют так же часто, как и англичане со множеством вкусов и яств, всегда в почёте и присутствуют на столе россиян.

Английская кухня сохранила и донесла до наших дней много традиционных блюд. Основу этих блюд составляют мясо, рыба, крупы и овощи. Все виды мяса присутствуют в английской кухне.

“Полный британский завтрак” включает, почти всегда, яйцо со шпиком, поджаренным до хрустящей корочки, утренние колбаски либо ветчину, тоже старательно обжаренную на масле, бобы, омлет, жареные помидоры, тосты с джемом и чай.

Но истинной калорийной «бомбой» является блюдо «фиш-энд-чипс» (fish and chips): рыбное филе глубочайшей заморозки, нагретое в микроволновой печи и запечённое в тесте, мясных пирогов да блюда из курицы «тика массала», которое считается традиционным британским, хотя и заимствовано у индусов в колонизаторские времена. Так же рыба занимает важное место. Из морепродуктов жители Туманного Альбиона предпочитают кальмары и омары, а из рыбы – сёмгу. Это естественно, ведь Великобритания – морская держава.

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

Каша остаётся нашим национальным блюдом. Она сопровождает русского человека на протяжении всей жизни, маленьких детей кормят манной кашей, сваренной на молоке, взрослые любят гречневую кашу, кутья является поминальным блюдом.

Современная русская кухня не может обойтись без таких простых и знакомых каждому россиянину блюд: яичница с беконом и овощами, овсянка и другие каши по утрам, которые традиционно считаются блюдами русской кухни, колбасы и окорока, мясные рулеты; рыбный или мясной пирог на ужин, курник, Морепродукты, которые в изобилие употребляют в России, в связи с большим наличием водных объектов в стране и морей, её омывающих – традиционно первое блюдо простых крестьян и казачьего сословия.

Подводя итог, можно сделать вывод, что вкусы и пристрастия в еде русских и англичан похожи. Это объясняется тем, что Британские

острова, и территория России похожи своим географическим положением. Так же велика роль заимствований в кулинарии обеих стран.

Северность территории Туманного Альбиона способствует расположению англичан к жирной и калорийной пище, что так же характерно для русских, живущих в холодном климате, где зима длится более полугода.

2. Анкетирование и опрос.

2.1 Анкета на определение знаний о русской и английской кухнях.

1. Знакомы ли вы с английской кухней?

а) да б) нет

2. Знаете ли вы традиции русской кухни?

а) да б) нет

3. Назовите одно из традиционных блюд английской кухни.

4. Хотели бы вы познакомиться с английской кухней?

а) да б) нет

5. Могут ли блюда в английской и русской кухне иметь один рецепт, но разное название?

а) да б) нет

2.2. Опрос «Кулинарный эрудит»

1. Назовите самое известное блюдо русской кухни.

2. Назовите самое известное блюдо английской кухни.

3. Есть ли какое-либо блюдо, которое совпадает в обеих кухнях?

3. Сравнительно-сопоставительный метод для выявления общих и отличительных свойств двух кухонь.

Для выявления общих признаков русской и английской кухонь была обработана и систематизирована полученная информация.

Таким образом, подробно изучив методику, проведя анализ различных источников нами были получены следующие результаты.

III. Результаты исследований и их анализ.

Анализ поискового метода.

Подводя итог, можно сделать вывод, что вкусы и пристрастия в еде русских и англичан похожи. Это объясняется тем, что Британские острова, и территория России похожи своим географическом положением. Так же велика роль заимствований в кулинарии обеих стран.

Результаты анкетирования и опроса.

Анкетирование:

В анкетировании принимали участие 53 респондента. Большая часть респондентов уверены, что не знакомы с английской кухней, все знакомы с блюдами русской кухни, более 60% хотели бы познакомиться с кухней Англии и порядка 80% уверены в наличии общего рецепта у России и Англии. (см. приложение 1, диаграмма 1) Также мы просили назвать традиционное блюдо английской кухни и получили следующие ответы: 8%-бургер; 13%-индейка; 16%-пудинг; 21%-овсянка и 42%-не знаю. (см. приложение 1, диаграмма 2)

Опрос:

По результатам опроса, было выделено самое известное русское блюдо- борщ, и самое популярное английское блюдо- пудинг. (см. приложение 2, диаграмма 1,2) Так же мы выяснили, что большинство опрошенных (65%)

уверены в наличии одинакового рецепта в обеих кухнях. (см. приложение 3, диаграмма 1)

3. Анализ работы с применением сравнительно-сопоставительного метода

Пудинги – самые популярные традиционные блюда Великобритании. Пудинги бывают двух видов: мясные и овощные с крупами. Изучив рецептуру приготовления этого блюда, можно прийти к выводу, что нашим пудингом является и творожно-рисовая запеканка, и обыкновенный бисквит, которые постоянно в обиходе, и манник, и омлет с овощами, и даже наша гурьевская каша. Всё дело в различных видах начинки и соусе, которым поливается пудинг.

Изучив результаты исследования, мы отмечаем, что вкусы и пристрастия в еде русских и англичан похожи. Это объясняется тем, что Британские острова, и территория России похожи своим географическом положением. Так же велика роль заимствований в кулинарии обеих стран. Также многие уверены в наличии общего рецепта в обеих кухнях.

IV. Выводы

После проведения всех исследований и обсуждения полученных результатов, мы пришли к следующим выводам:

1. В ходе работы над исследованием были воплощены основные задачи, которые ставились вначале и достигнута главная цель.

2. Вкусы и пристрастия в еде русских и англичан похожи. Это объясняется тем, что Британские острова, и территория России похожи своим географическим положением. Так же велика роль заимствований в кулинарии обеих стран.

3. Пудинги – самые популярные традиционные блюда Великобритании.

4. Изучив рецептуру приготовления этого блюда, можно прийти к выводу, что нашим пудингом является и творожно-рисовая запеканка, и обыкновенный бисквит, которые постоянно в обиходе, и манник.

Поэтому для максимального взаимопроникновения культур, необходимо продолжить работу в данном направлении, провести более глубокий сравнительный анализ русско-английских кухонь.

VI. Заключение

Русская кухня прошла длительный путь своего развития. На этом пути были периоды становления, совершенствования и расцвета русской кухни, но были и периоды упадка; были яркие самобытные находки, удачные заимствования, но были и утраты. Тяжёлый след в истории России и в русской кухне оставили годы революции, войны, перестройки. Сейчас в русской кухне наступает ренесанс – нет дефицита ни в продуктах, ни в специях, ни в напитках. Но по-прежнему русский стол отличается обилием, а русский дом – гостеприимством.

На протяжении веков наряду с самобытными блюдами соседствовали блюда, заимствованные у соседей. Считается, что дрожжевое тесто к нам пришло от скифов, и из греческих колоний Причерноморья; рис, гречиха, пряности, вина – из Византии; чай, лимоны, пельмени – от восточных соседей; борщи и голубцы - славянские блюда, пришедшие с запада. Попав на русскую землю, иностранные блюда ассимилировались с русскими кулинарными традициями.

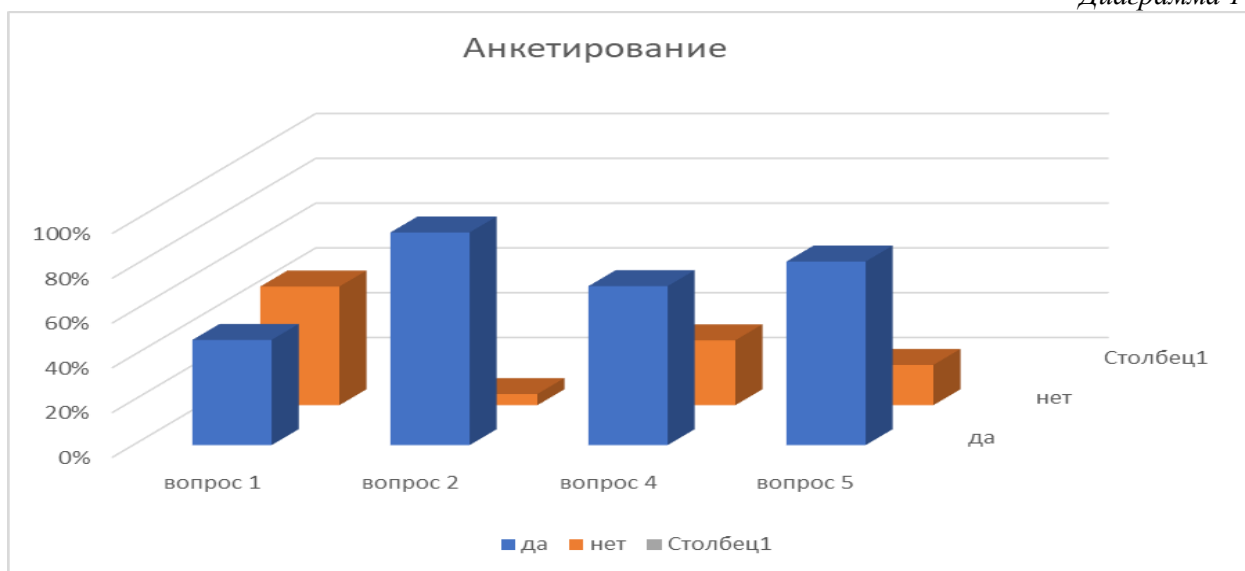
Вопрос об иностранных влияниях и заимствованиях был и остаётся самым спорным как в русской истории в целом, так и в истории русской кухни, в частности. «Русская кухня – открытая культура, культура добрая и смелая, всё принимающая и всё творчески осмысливающая», - так ярко и метко в своё время сказал академик Лихачёв.

Благодаря этому заимствованию происходит обмен опытом и взаимное обогащение культур разных народов. В связи с этим, следует продолжить работу для подробного изучения общих черт в русской и английской культуре.

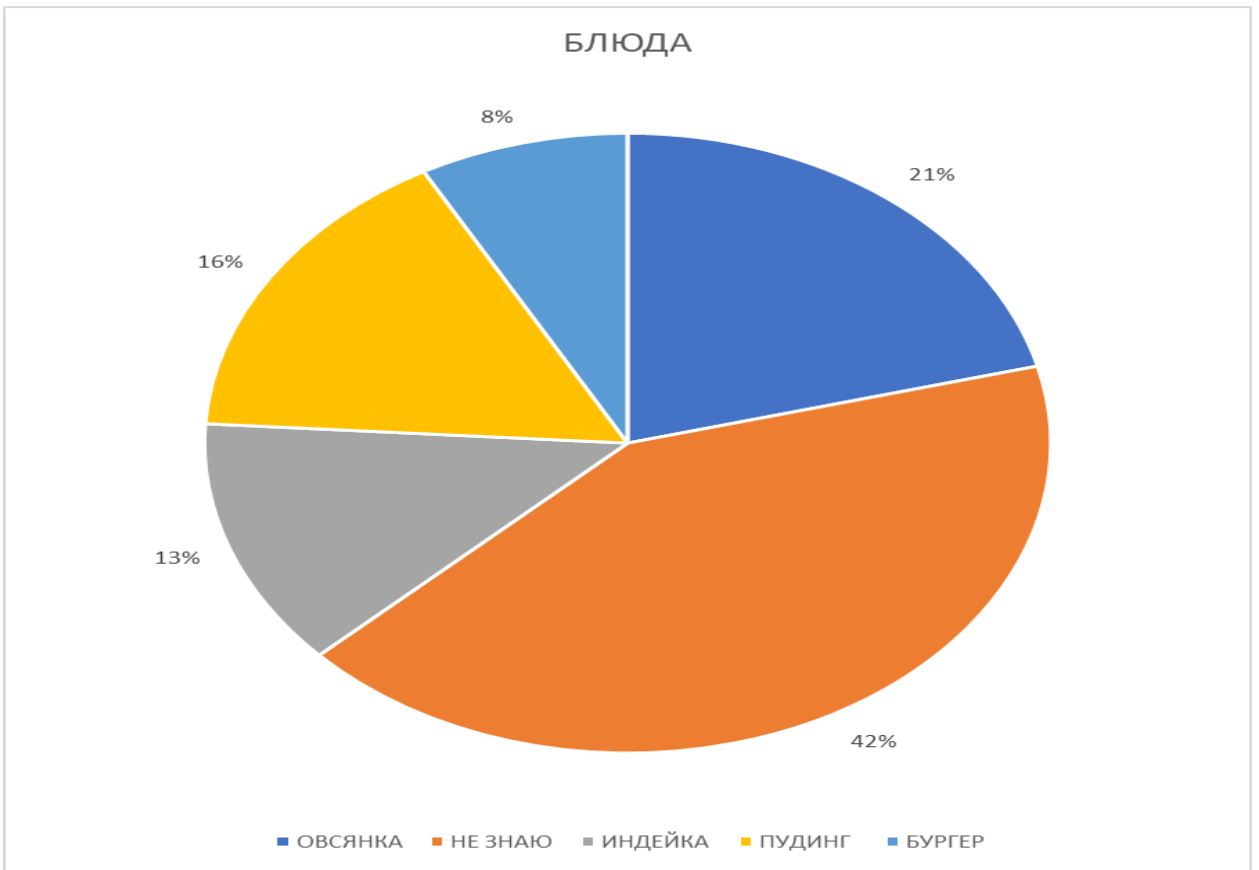
VII. Список использованной литературы

1. 100 лучших блюд традиционной русской кухни / Сост. Г. С. Выдревич. — М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2007.-64 с.
2. Лабутина, Т.Л. Британская культура в России в XVIII веке: восприятие, заимствования и отторжение [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://histrf.ru/biblioteka/book/britanskaia-kul-tura-v-rossii-v-xviii-viekie-voxpriatiiie-zaimstvovaniia-i-ottorzheniie>
3. Национальная кухня Британии и её традиции. [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://www.latina.ru/country/great-britain/sights/nacionalnaya-kuhnya-britanii-i-yeyo-tradicii/>
4. Организация и проектирование научно-исследовательской деятельности / ККИДППО. – Краснодар, 2014 г.
5. Шахназарова, А.А. Методы формирования кросс-культурной компетенции в процессе исследовательского обучения иностранному языку / А.А. Шахназарова // Электронное научное издание (научно-педагогический интернет-журнал). –М., 2012 г.

Приложение 1
Диаграмма 1



Приложение 1
Диаграмма 2



*Приложение 2
Диаграмма 1*

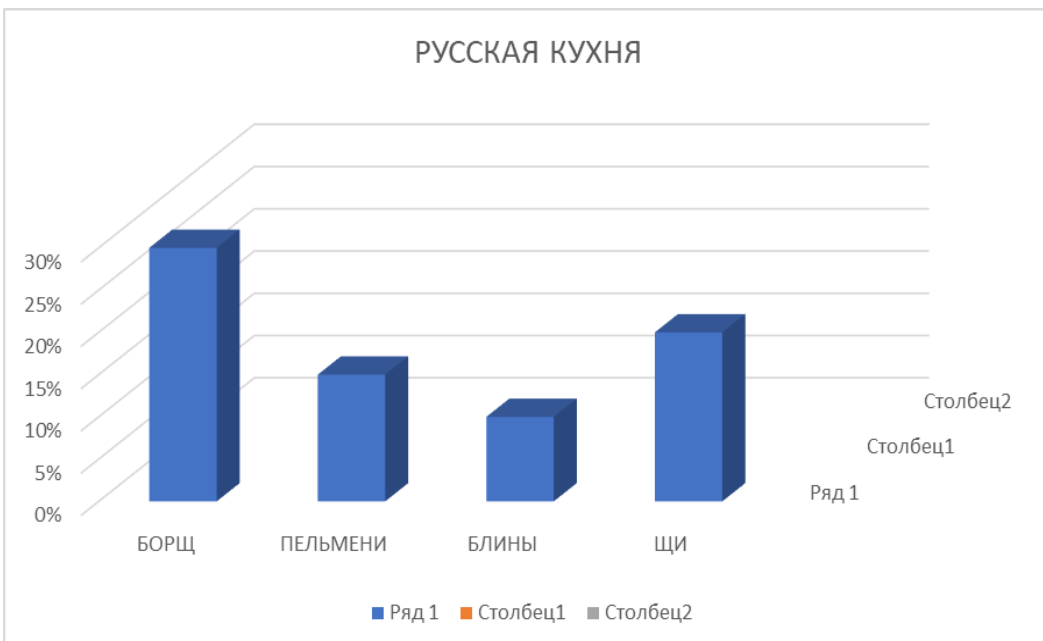
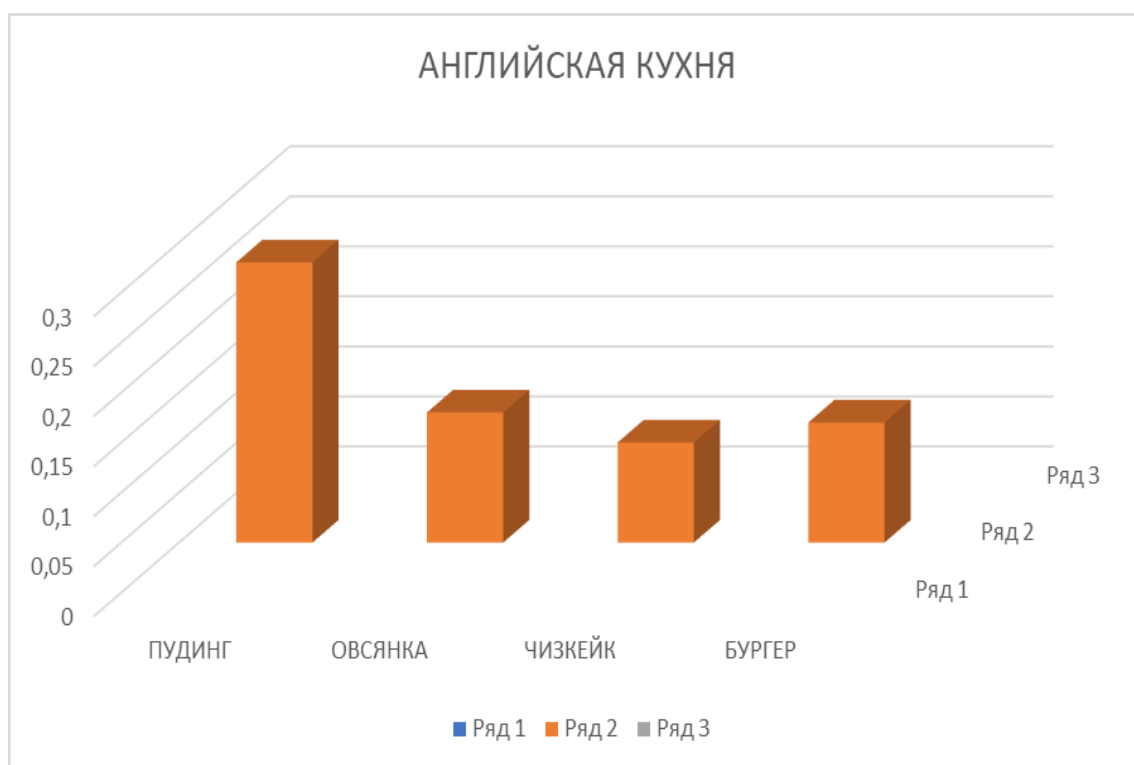


Диаграмма 2



Приложение 3
Диаграмма 1

