

УДК 391.82

ЕДИНСТВО В РАЗЛИЧИИ: КЛАССИЧЕСКИЙ РУССКИЙ И АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАКИ

Маркова Е.К., уч-ся 3 класса СОШ № 36, г. Кемерово
Научный руководитель: Гнездилова Л.Б., к.ф.н., доцент
Языковой центр Oxford
г. Кемерово

Изучение иностранного языка невозможно без знакомства с культурой страны изучаемого языка, привычками ее местных жителей, образом их жизни и, конечно, национальной кухней. Мы считаем, что национальная кухня – это одна из важнейших сфер жизни, где, с одной стороны, ярко проявляется географическое положение страны, с другой стороны, характер и отношения людей.

Согласно Wikipedia, национальная кухня – это совокупность традиций и рецептов приготовления пищи, обусловленных историческими, географическими, культурными и иными условиями. Кухни имеют этнические, региональные и иные особенности. На кухню в первую очередь влияют ингредиенты, которые можно приобрести в конкретной местности. Сильное влияние на местную кухню могут также оказывать пищевые религиозные запреты и традиции [1].

Гастрономические привычки и пристрастия каждого народа складываются на протяжении многих веков, постепенно образуя собой национальные кухни, которые становятся неотъемлемой частью любой национальной культуры и местных традиций. У каждого народа есть своя культура принятия пищи, для которой характерны определенные национальные блюда, форма их подачи, способы сервировки стола и время принятия пищи. Также в основе каждой национальной кухни лежит набор исходных продуктов и способов их обработки, зависящие от географического положения страны, ее климата, материальных возможностей населения и религиозных обычаев.

В процессе изучения английского языка мне интересно изучать все, что касается Великобритании и жизни британцев. Так как еще одно мое хобби – кулинария, то тема национальной кухни мне особенно интересна и актуальна. В данной работе мы останавливаемся лишь на небольшой, но важной части любой кухни – завтраке, который, согласно русской пословице, нужно непременно съесть самому. Мне стало любопытно, чем завтрак английской девочки Кейт из Лондона отличается от моего, и так ли знаменитая фраза «Овсянка, сэр!» актуальна для современных англичан.

Тем самым, *предметом нашего исследования* являются классические завтраки в России и Англии.

Цель нашей работы – сравнение классического русского и английского завтраков.

Задачи нашей работы:

- изучить состав и особенности русского и английского завтраков;
- провести опрос среди сверстников, чтобы определить их знания национальной кухни России и Англии;
- постараться выяснить причины, которые повлияли на формирование традиционных завтраков русских и англичан;
- сделать вывод о сходствах и различиях завтраков в России и Англии.

Мы считаем, что данное исследование *актуально*, т.к. изучение особенностей национальной кухни двух народов позволяет нам сравнить и найти их отличия и сходства, а значит найти точки возможного соприкосновения наших культур.

Методами исследования в нашей работе являются наблюдение, работа с литературой и интернет-ресурсами, анкетирование, сравнение и анализ.

Для того, чтобы выяснить, насколько россияне осведомлены о культуре завтрака в Англии и что они считают «классическим русским завтраком», был проведен небольшой опрос, который включал в себя два вопроса: «Из каких ингредиентов / продуктов, вы считаете, состоит классический английский завтрак?» и «Какие ингредиенты / продукты, на ваш взгляд, входят в классический русский завтрак?» (см. Приложение 1).

В опросе приняло участие 55 человек: школьники 3-6 классов СОШ №36 г. Кемерово (33 ребенка), а также 22 взрослых. Все опрошенные изучают английский язык или изучали его некоторое время назад. Проанализировав результаты опроса, мы объединили схожие продукты в смысловые группы, а редко встречающиеся варианты обозначили понятием «другое».

Как показали результаты опроса, понимание классического английского завтрака русскими взрослыми и детьми едино только в двух ингредиентах. По мнению большинства опрошенных взрослых (82%) и детей (48,5%), английский завтрак обязательно включает в себя блюдо из яиц (омлет, яйца всмятку, жареные или вареные яйца) и чай. Что касается других ингредиентов, мнения опрошенных взрослых и детей значительно разнятся.

Так, 64% опрошенных взрослых считают, что в составе классического английского завтрака обязательно есть тосты и бекон.

Большинство опрошенных детей (36%) считают, что в английском завтраке обязательно присутствует выпечка (пончики / эклеры / маффины и др.), а также шоколад, орехи.

Интересно то, что многие дети считают, что английский завтрак включает в себя фрукты и овощи (24% опрошенных детей), хлопья (18%), сок или какао (9%), взрослые при этом так вовсе не считают (0%).

Что касается овсяной каши как компонента классического английского завтрака, мнения русских взрослых и детей различны. 45,5% опрошенных взрослых и лишь 15% детей считают, что овсяная каша подается на завтрак в Англии (см. Таблицу 1).

Таблица 1

Классический английский завтрак (по мнению опрошенных россиян)

Блюдо	Дети	Взрослые
Блюда из яиц (омлет, яйцо всмятку, жареные яйца, вареные яйца)	48,5%	82%
Выпечка: пончики / эклеры / маффины / вафли / круассаны / панкейки / кексы	36%	14%
Другое: шоколад, орехи, суши, пицца, макароны, кальмары и т.д.	33%	4,5 %
Чай / чай с молоком	27%	27%
Бутерброды / бургеры / сэндвичи	27%	14%
Тосты (с добавками)	24%	64%
Фрукты / овощи	24%	0%
Молоко	21%	9%
Кофе	21%	14%
Хлопья	18%	0%
Бекон	15%	54,5%
Овсяная каша	15%	45,5 %
Картофель фри	9%	0%
Хлеб	9%	9%
Сок	9%	0%
Какао	6%	0%
Сосиски / колбаса	6%	18%
Жареные грибы	6%	14%
Фасоль / бобы	0%	27%

В целях сравнения корректности представлений опрошенных русских о классическом английском завтраке и реальных данных, нами были изучены материалы нескольких популярных сайтов о путешествиях и кулинарии, исследовательские работы школьников, опубликованные ранее, а также данные электронной энциклопедии Wikipedia.

Согласно обозревателям сайта www.bbcgoodfood.com, англичане действительно считают свой завтрак национальным символом. В качестве символа, как оказалось, традиционный завтрак по популярности превосходит королевскую семью и английский юмор [2].

Мы выяснили, что в разных странах Великобритании (Англия, Ирландия, Шотландия и Уэльс) существуют, например, «полный ирландский», «полный шотландский», «полный валлийский», «полный корнуоллский» завтраки, а также «ольстерский жареный» и вместе с этим, например, свиной, белый, чёрный пудинг; картофельные котлеты и картофельный хлеб; булочки татти, коклес и др. [3].

Считается, что традиционный состав английского завтрака включает в себя глазунью, жареный бекон, сосиски, свежие или маринованные помидоры, жареные грибы, фасоль, а также тосты с маслом и джемом. Все ингредиенты выкладываются на одну большую тарелку. В конце завтрака предлагается чай с молоком, кофе или сок. Авторы статей сайта www.spbhttp.ru считают, что овсянка на завтрак, в некоторой степени, является мифом [4].

Такой состав английского завтрака, как мы выяснили, закрепился среди ее населения в середине 19 века после выхода бестселлера И. Битон по домоводству и кулинарии в 1859 г. В своей книге автор аргументировала необходимость плотно завтракать и приводила ряд рецептов. Данные блюда пришлись по душе простым и богатым англичанам [5].

Выбор продуктов, на наш взгляд, не случаен и обоснован историческими и географическими факторами. Его основа была заложена в Викторианскую эпоху. В то время большинство англичан много работали и передвигались, преимущественно пешком, поэтому требовалось позавтракать так, чтобы получить заряд энергии на целый день в холодном и влажном климате острова. Именно поэтому завтрак англичан был всегда высококалорийным и питательным.

Стоит отметить, что в современном мире классический завтрак англичане едят чаще всего по выходным, хотя в гостиницах такой завтрак продолжают предлагать ежедневно («Bed and Breakfast»).

Согласно данным, опубликованным на популярном сайте о путешествиях и кулинарных особенностях различных стран www.bbcgoodfood.com, в современных реалиях жители Англии предпочитают более легкий и быстрый завтрак, включающий в себя овсяные хлопья или мюсли с молоком, йогурт, свежие фрукты, чай или сок [6].

Что касается компонентов классического русского завтрака, результаты опроса показали, что понимание завтрака в России взрослыми и детьми более едино. По мнению большинства опрошенных детей (64%) и взрослых (50%), русский завтрак обязательно включает в себя кашу (чаще всего называлась манная), блюдо из яиц (омлет, жареные или вареные яйца) и чай. Что касается других ингредиентов, мнения опрошенных взрослых и детей разнятся незначительно.

Так, 50% опрошенных взрослых считают, что в составе классического русского завтрака обязательно есть хлеб, бутерброды, оладьи или сырники.

Многие дети (27%) также считают, что в русском завтраке обязательно присутствует хлеб, бутерброды или блины.

Интересно то, что многие русские дети готовы есть на завтрак фрукты и овощи (18% опрошенных детей) и пить морс или компот (12%). Мнение взрослых при этом иное, 5% и 0% соответственно. Также стоит отметить, что 12% опрошенных русских детей и 9% взрослых готовы есть на завтрак суп.

Таблица 2

Классический русский завтрак (по мнению опрошенных россиян)

Блюдо	Дети	Взрослые
Каша	64%	50%
Блюда из яиц: омлет, вареные яйца, жареные яйца	64%	41%
Чай	45%	14%
Блины	27%	9%
Бутерброды	27%	50%
Другое: салат, мед, макароны, котлеты, пельмени, пицца, пюре и т.д.	24%	9%
Хлеб	24%	45%
Колбаса/сосиски	21%	9%
Фрукты/овоци	18%	5%
Молоко	15%	14%
Кисломолочные продукты: сметана, творог, йогурт	12%	14%
Суп	12%	9%
Морс/компот	12%	0%
Сыр	9%	5%
Кофе	9%	14%
Пироги	9%	9%
Оладьи, сырники	0	41%

Если обратиться к истории русского завтрака, то завтрак был главным приемом пищи, так как русские, как и англичане того времени, много работали физически. Завтрак на Руси должен был быть тоже очень питательным. Самое древнее упоминание о завтраке можно найти в «Слове о полку Игореве», написанном в XII веке. Автор этого произведения описывает завтрак князя Игоря, который во время своего бегства из половецкого плена «бил гусей и лебедей к завтраку, обеду и ужину» [7].

Мы выяснили, что на завтрак на Руси была каша, как правило, сваренная вечером. Иногда хозяйка поднималась пораньше и пекла блины. На завтрак русские также ели похлебку – щи с хлебом. У дворян и помещиков завтрак был другой, но тоже очень калорийный: буженина, жареное мясо, соленья, яйца, студень, пироги и блины. Как оказалось, бутерброды с маслом на русском утреннем столе появились в конце XIX века.

Итак, согласно результатам проведенного опроса, изучения материалов по данной теме, сравнения и анализа полученных и статистических данных, мы можем сделать следующие выводы.

1. Классические русский и английский завтраки имеют вполне конкретный состав ингредиентов, закреплённый среди населения и сформированный в

силу географического положения и климата, а также исторических особенностей.

2. Классические русский и английский завтраки имеют ряд сходств и отличий по своему составу, что, мы считаем, откладывает свой отпечаток на культурное представление наших народов.
3. Русскоязычное население имеет незначительное представление о составе классического английского завтрака, хотя взрослые, скорее всего, в силу своего жизненного опыта и знаний, имеют более правильное представление о завтраке в Англии.

Мы считаем, что данная работа актуальна в рамках изучения культурных особенностей двух народов, а ее результаты могут использоваться в дальнейшем при написании других работ, посвященных теме единства и различий между русскоязычной и англоязычными нациями.

Список литературы:

1. Национальная кухня. – URL : [https://ru.wikipedia.org/wiki/Кухня_\(традиции\)](https://ru.wikipedia.org/wiki/Кухня_(традиции)) (дата обращения: 10.03.2023).
2. Путешествие по Великобритании / Travelling along the UK. – URL : <https://www.bbcgoodfood.com/travel> (дата обращения: 11.03.2023).
3. 50 традиционных британских блюд, которые нужно попробовать / The 50 must-try traditional British foods in Britain. – URL : <https://www.worldtravelconnector.com/must-try-british-foods-in-britain> (дата обращения: 15.03.2023).
4. Как выглядит английский завтрак. Развенчиваем миф об овсянке. – URL: <https://spbhttp.ru/kak-vyglyadit-angliiskii-zavtrak-razvenchivaem-mif-ob-ovsyanke-angliiskii/> (дата обращения: 12.03.2023).
5. Что обычно едят в Англии на завтрак? – URL : <https://marichimoda.ru/chto-obychno-edyat-v-anglii-na-zavtrak-tradicionnyi-angliiskii> (дата обращения: 12.03.2023).
6. Рецепты на завтрак / Breakfast recipes. – URL : <https://www.bbcgoodfood.com/recipes/collection/breakfast-recipes> (дата обращения: 12.03.2023).
7. Традиционный русский завтрак: что ели в России по утрам раньше, а что сейчас. – URL: <https://www.gastronom.ru/text/tradizionni-russki-zavtrak-chto-eli-ranshe-a-chto-seichas-1017060> (дата обращения: 18.03.2023).

ОПРОС
КЛАССИЧЕСКИЙ РУССКИЙ И АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАКИ

1. Из каких ингредиентов / продуктов, вы считаете, состоит классический английский завтрак?

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____
- 4) _____
- 5) _____

2. Какие ингредиенты / продукты, на ваш взгляд, входят в классический русский завтрак?

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____
- 4) _____
- 5) _____