

Co-funded by the
Tempus Programme
of the European Union



ТУВИНСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ

ТРАДИЦИОННАЯ КУХНЯ КОЧЕВНИКОВ: НАСЛЕДИЕ НОМАДОВ



Печатается по решению Координационного совещания от 21.09.2017 г. международного проекта программы Темпус «Разработка и внедрение магистерской программы по пищевой безопасности, производству и маркетингу традиционных продуктов питания в России и Казахстане».

ISBN

Составители

Доржу Ч.М., Куликова М.П., Казыбаев С.О., Ликтан В.Т. (Глава 1 – 1.1, 1.5; Глава 2 – 2.1), Настимова Г.Э. (Глава 1 – 1.1, 1.2, 1.5; Глава 2 – 2.2); Гармаев Д.Ц., Дагбаева Т.Ц., Залуцкая Е.В., Семенова Е.Г., Тыхенова О.Г. (Глава 1 – 1.3; Глава 2 – 2.3); Шайкымал Г.И., Брель-Киселева И.М., Папуша Н.В., Айжанова И.Н., Исаева К.С., Кажыбаева Г.Т., Майканов Б.С., Сагаева Ж.И. (Глава 1 – 1.4; Глава 2 – 2.4)

Традиционная кухня кочевников: наследие номадов. Учебное пособие. – Казып: КЭУПО «Аныяк», 2017. – 158 с.

В учебном пособии изложены основы традиционных технологий приготовления продуктов питания кочевых народов России и Казахстана. Показаны основные виды мясных, молочных и др. продуктов питания. Приводятся рецептура блюд и способы их приготовления. Рассматриваются бытовые и ритуалы кочевых народов, которые соблюдались испокон веков при приготовлении и подаче пищи.

Учебное пособие предназначено для студентов, магистрантов, аспирантов и специалистов, работающих в области пищевых технологий, для повышения квалификации и переподготовки инженерно-технологов различных отраслей пищевой промышленности и специалистов агропромышленного комплекса и общественного питания, для товароведов и экспертов продовольственных товаров.

Пособие подготовлено в рамках проекта программы Темпус «Разработка и внедрение магистерской программы по пищевой безопасности, производству и маркетингу традиционных продуктов питания в России и Казахстане». Проект финансируется при поддержке Европейской Комиссии. Содержание данного пособия отражает мнение авторов и Европейская Комиссия не несет ответственности за использование содержащейся на нем информации.

ISBN 978-5-9909088-3-3

ВВЕДЕНИЕ

Пища и культура питания тесно взаимосвязаны в любой традиционной культуре. Кулинарные обычаи и традиции — часть общей культуры народа, в которой отражаются его самобогатость, характер, история. У разных народов мира гастрономические привычки складывались на протяжении многих веков — создавались традиционные кухни, которые являются неотъемлемой частью национальной культуры. У каждого народа имеется своя национальная кухня, для которой характерны свои, отличные от других, традиционные блюда. Несмотря на то, что национальные кухни у разных народов различаются, каждая из них формировалась в течение многих веков таким образом, чтобы обеспечить организм человека питательными веществами и максимально способствовать эффективному приспособлению к конкретным природным, климатическим условиям жизни.

Кочевничество сформировалось как альтернатива в неблагоприятных для земледелия зонах — кочевники обитают в зонах засушливых степей и полупустынь или высокогорных районах, где скотоводство является наиболее оптимальным видом хозяйственной деятельности. Главной пищей номадов были различные виды молочных продуктов и мясо животных, охотничья добыча, в меньшей мере продукты земледельческого хозяйства и собирательства.

Кухня кочевников небогата, природа, где они обитают, не слишком щедр к человеку, но он научился брать у нее все необходимое. Рациональный баланс мясных и молочных продуктов (последних насчитывается несколько десятков), дополненный дикорастущей флорой обеспечивает организм человека нужным количеством белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ. Всё зависит от своеобразия продуктов и способов их обработки, набор продуктов определяется тем, что дают природа и животноводство, земледелие и разнообразные промыслы. Но не только своеобразие продуктов номадов определяет характер национальной кухни, разные народы, используя одинаковые исходные продукты, в процессе приготовления блюда особенностями технологий придают ему свой неповторимый вкус. Различия кулинарных обычаев и традиций связаны с особенностями географического положения, климата, истории развития самого народа и религия как часть жизни оказывает влияние на рацион и кулинарные обычаи. В странах с холодным климатом традиционно много калорийных, жирных блюд, что помогает согреться даже в самый холодный день.

Анализ развития сельского хозяйства и пищевой промышленности в Туве, Калмыкии, Бурятии и Казахстане, где в той или иной мере сохраняется кочевое скотоводство, показал, что данные территории традиционно характеризуются в этой сфере более низким, по сравнению с другими отраслями, уровнем образования работников. Такой уровень образования работников сельского хозяйства и пищевой промышленности, в совокупности, негативно отражается на производительности труда и результатах хозяйственной деятельности, что, в свою очередь, препятствует экономическому росту и накоплению благосостояния регионов. Коренным образом изменить сложившуюся ситуацию можно благодаря модернизации образовательного процесса в данном направлении путем разработки новых образовательных программ, в частности магистерских программ, соответствующих социально-экономическим потребностям регионов.

Разнообразие в российских и казахстанских ВУЗах образовательные программы позволяют не весь спектр технологий производства продуктов питания и не могут удовлетворить нужды производителей в специалистах пухлого профиля. Фактические навыки в рамках выпускников в области производства и переработки сельхозпродукции и производства продуктов питания мало соответствуют требованиям производителей, что

- © Тувинский государственный университет, 2017
- © Калмыцкий государственный университет, 2017
- © Бурятская государственная сельскохозяйственная академия, 2017
- © Костанайский государственный университет, 2017
- © Павлодарский государственный университет, 2017
- © Казахский агротехнический университет, 2017

**ТРАДИЦИОННАЯ КУХНЯ КОЧЕВНИКОВ:
НАСЛЕДИЕ НОМАДОВ**

Редактор *М.Н. Донгак*

Сдано в набор:
Подписано в печать:
Формат бумаги 60×84 ¹/₈. Бумага офсетная
Физ. печ. л. 19,8. Усл. печ. л. 18,4.
Заказ № . Тираж экз.