

сти повышения безопасности, снижения рисков. Формирование культуры безопасности и приобретение компетенций в области безопасности является кардинальным способом повышения безопасности.

ЛИТЕРАТУРА

1. Николаева Н.И. Безопасность профессионального образовательного процесса. Великий Новгород: Изд-во НовГУ им. Ярослава Мудрого. 2008. 242 с.

2. Гладких С.Н., Николаева Н.И. Духовная культура как фактор снижения рисков // Сб. межд. научно-практической конференции по проблемам защиты населения и территорий от ЧС. М.: Изд-во Всерос. Научно-исслед. ин-та по проблемам ГО и ЧС России, 2015. 146-148 с.

3. Кваша Б.Ф. Образование как духовная безопасность общества. Юбилейные научные чтения «Белые ночи-2008» / Материалы Международных научных чтений Международной академии наук экологии и безопасности жизнедеятельности. СПб.: Изд-во МАНЭБ. 2008. С.19-23.

4. Гладких С.Н. Обеспечение безопасности образовательного процесса через формирование духовной личности // Геоэкология, инженерная геодинамика, геологическая безопасность. Печеркинские чтения: сборник научных статей. Пермский государственный национальный исследовательский университет. Пермь. 2023. Вып. 7. С. 99-109.

УДК 392.8:614.215(476)

Н.С. Казачкова, науч. сотр.
(ЦИБКЯиЛ НАН Беларуси, г. Минск)

СОХРАНЕНИЕ И ТРАНСЛЯЦИЯ НАЦИОНАЛЬНЫХ ТРАДИЦИЙ ПИТАНИЯ В СИСТЕМЕ САНАТОРНО-КУРОРТНОГО ЛЕЧЕНИЯ БЕЛАРУСИ

Одним из приоритетных направлений развития Республики Беларусь является забота о сохранении и укреплении здоровья граждан, повышения качества жизни населения, чему способствует деятельность учреждений санаторно-курортного типа [1]. Действующая система санаторно-курортного лечения в Республике Беларусь является социокультурным наследием советской системы, базировавшимся на возможности оздоровления населения также и за счёт лечебных свойств природных ресурсов страны. Обретение суверенитета Республикой Беларусь привело к постепенному отказу от использования централизованного государственного управления в данной сфере, что

отразилось в свою очередь и на возникновении потребности привлечения частного капитала в санаторно-курортную систему суверенного государства. Возможность удовлетворения такой потребности привело к активному использованию туристического потенциала, в том числе и из-за рубежа.

Наряду с привычными формами оздоровления в учреждениях санаторно-курортного типа Беларуси для привлечения потребителей стали использоваться и гастрономические изыски, предлагаемые отдыхающим. Новшеством во многих санаториях стало внедрение питания по системе шведский стол: на выбор отдыхающим предлагают не только блюда кухонь народов мира, но и традиционные для белорусской кухни яства [2]. Также стала практиковаться точечная клиенто-ориентированная реклама санаториев как объектов с уникальными предложениями аутентичных блюд, характерных для того или иного региона страны (например, жаркое «Берестье» в санатории «Солнечный»). Также подтверждением этому является презентация кулинарных традиций, которые представили санатории «Белпрофсоюзкурорта» на форуме «Открой Беларусь», проходившем в Республиканском дворце культуры профсоюзов (г. Минск, 28–29 апреля 2023 г.).

На данном форуме в качестве демонстрационных блюд на столе были выставлены копчёный угорь, фаршированная рыба (щука), мясные рулеты, руляда, грибная поливка, волованы с крапивой, рыбная кулебяка, завиванцы с яблоками, цибрики, “дзьмухаўцы” (в переводе с бел. означает «одуванчики»), домашняя колбаса с печенью, мозги свиные жареные, пирожки, купаты, линь, фазан, хлеб летчанский и т.д. Как следует из названий, на демонстрации были представлены не только исконные традиционные белорусские блюда, но и новации, а также блюда других кухонь (фаршированная щука, кулебяка, завиванцы и т.д.), часть из них была заимствована белорусами в результате длительных межкультурных контактов. И если некоторые названия демонстрационных блюд, как и они сами, были знакомы широкой массе посетителей, то другие стали новинкой. Это объясняется локальным бытованием и региональной спецификой данных кушаний. Для дегустации посетителям на форуме такие блюда подготовили повара, работающие в санаториях различных регионов нашей страны: «Приднепровский» (Гомельская обл.), «Лётцы» (Витебская обл.), «Нарочь» (Минская обл.), «Буг» (Брестская обл.) и т. д.

Рассмотрим более детально некоторые традиционные белорусские блюда, представленные на форуме «Открой Беларусь». Так как Республика Беларусь богата водными ресурсами, то издавна в рацион предков белорусов (особенно у жителей, проживающих вблизи водо-

ёмов) входили рыбные блюда из речной рыбы (в т. ч. и линя), которые стали для жителей нашей страны традиционными. Такие блюда и представили санатории, расположенные в северной части Республики Беларусь (Витебской и Гродненской областях), где природные водные ресурсы страны наиболее сосредоточены. На дегустационном столе в рамках проведения форума был достаточно широк ассортимент традиционных белорусских мясных блюд: руляда, домашняя колбаса с печенью, мозги свиные жареные и т.д., которые раньше готовили повсеместно.

Самобытность кулинарного наследия Полесского региона была представлена на форуме блюдами, приготовленными в санатории «Буг». Примечательно, что на дегустационный стол, организованный в рамках мероприятия, как сообщила БЕЛТА - Новости Беларуси (<https://www.belta.by/>): «Представили национальную кухню начиная с XI века - первые, вторые блюда, домашний хлеб, грибную поливку в хлебе. Гвоздь программы – утка фламбе в соляном коконе. Есть и сладости - "дзьмухаўцы" и манник» [3]. Более широкий ассортимент традиционных блюд представлен непосредственно в самой санатории «Буг» на Днях белорусской кухни, который проходит там по вторникам. В такие дни меню делают более разнообразным за счёт блюд из круп, картофеля (драники, картофельные пирожки, клецки), свинины и домашних колбас, а также грибов и т.д. Особый колорит в такие дни привносит стилизованная одежда официантов, украшение зала для приёма пищи рушниками с белорусским орнаментом и звучание белорусских песен во время еды [4].

Проведение дней белорусской кухни также практикуется и в других санаториях Республики Беларусь. Как анонсирует система санаториев Федерации профсоюзов Беларуси «Белпрофсоюзкурорт» каждый четверг для отдыхающих в них организуют Дни национальной кухни. Там можно попробовать как первые (свекольник и др.), так и вторые блюда белорусской кухни (драники, картофельную бабку, грибную мачанку с блинами, тушеный картофель с овощами и поджаркой по-белорусски и т. д.) [5]. В санатории «Лётцы», например, в такие дни готовят драчену, котлеты «Папаратъ-кветка», картофельные оладьи с фаршем, салат «Белые росы» и т. д. [6].

Кроме Дней национальной кухни в санаториях ФПБ для отдыхающих стало традиционным отмечание календарных праздников (Новый год, День женщин), религиозных праздников (Пасхи, Рождество), День Матери, День пожилого человека, День защитников Отечества и Вооружённых Сил Республики Беларусь, проведение народных гуляний на Масленицу и т. д.

Таким образом внедрение в практику Дней национальной кухни и элементов праздничной белорусской культуры в систему санаторно-курортного лечения в санаториях Федерации профсоюзов Беларуси «Белпрофсоюзкурорт» способствует сохранению и трансляции национальных традиций, в т.ч. и традиций питания в Республике Беларусь, формированию этнической идентичности и привязанности к малой родине у населения нашей страны. Также оно ориентировано на повышение культуры обслуживания и на привлечение иностранных граждан для оздоровления.

ЛИТЕРАТУРА

1. Концепция санаторно-курортного лечения и оздоровления населения Республики Беларусь [Электронный ресурс] // Частное научно-производственное унитарное предприятие «Автоматизированные технологии туризма». – Режим доступа: https://www.sanatorii.by/?Концепцыя_sanatorno-kurortnogo_lecheniya_i_ozdorovleniya_naseleniya_Respubliki_Belarusi&ysclid=lkjgginf0616237320. – Дата доступа: 24.07.2023.

2. Ресторан / Шведский стол [Электронный ресурс] // Юность ГУ «Санаторий “Юность», официальный сайт. – Режим доступа: <https://yunost.by/pitanie/restoran?ysclid=lkkw2n5mrb822557439>. – Дата доступа: 18.07.2023.

3. Матвеева, Н. Куда поехать туристу? Регионы презентовали новые маршруты на форуме «Открой Беларусь» [Электронный ресурс] / Н. Матвеева // БЕЛТА – Новости Беларуси. 29.04.2023. – Режим доступа: <https://www.belta.by/society/view/kuda-poehat-turistu-regiony-prezentovali-novye-marshruty-na-forume-otkroj-belarus-563940-2023/?ysclid=lkiasr67cm680133923>. – Дата доступа: 27.06.2023.

4. Дни белорусской кухни в санатории Буг [Электронный ресурс] // Частное научно-производственное унитарное предприятие «Автоматизированные технологии туризма». – Режим доступа: <https://www.sanatorii.by/?news=21923&ysclid=lkjih5rvkd53000158>. – Дата доступа: 02.06.2023.

5. Дни национальной кухни в санаториях ФПБ [Электронный ресурс] // Официальный сайт санаториев Федерации профсоюзов Беларуси – «Белпрофсоюзкурорт». – Режим доступа: <https://kurort.by/novosti/dni-nacionalnoj-kuhni-v-sanatorijah-fpb.html?ysclid=lkjn42495n632224794>. – Дата доступа: 13.06.2023.

6. Санаторий «Лётцы» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.facebook.com/letzyvitebsk/photos/a.753088495247635/970977486792067/>. – Дата доступа: 08.06.2023.