

## Секция 9

### ПОВЫШЕНИЕ ЭФФЕКТИВНОСТИ ТОРГОВЛИ

*В.С. Варзинова, В.В. Воеводова*  
*БГЭУ (Минск)*

#### **ОСОБЕННОСТИ НАЦИОНАЛЬНОЙ БЕЛОРУССКОЙ КУХНИ И ПРОБЛЕМЫ ЕЕ РАЗВИТИЯ НА СОВРЕМЕННОМ ЭТАПЕ**

Программой развития внутренней торговли на 2011—2016 гг. предусмотрено развитие объектов общественного питания, основанных на традициях белорусской национальной кухни и отражающих самобытность белорусской культуры. Во всем мире, в странах дальнего и ближнего зарубежья существуют ресторанные сети, делающие акцент на местных кулинарных традициях. Национальная кухня в нашей стране не имеет такой популярности, что обусловлено рядом факторов.

Во-первых, национальная кулинария становится востребованной, когда подчеркивается самобытность перед зарубежными гостями (в Беларуси только начинают развиваться туризм и агротуризм). Во-вторых, отсутствие традиций питания вне дома (в Республике Беларусь около 2 % денежных доходов населения тратится на питание вне дома, при этом востребованными являются итальянская, японская кухни и кухня в стиле фьюджи). В-третьих, у потребителей очень низкая осведомленность о том, что же такое национальная белорусская кухня. В-четвертых, в Беларуси не занимались на концептуальном уровне изучением и развитием национальной кухни.

В настоящее время широко обсуждается вопрос, что представляет собой белорусская кухня. На пополнение белорусской кухни оказывали влияние национальные кухни соседних народов, как славянских (русских, украинцев, поляков), так и неславянских (литовцев и латышей). Становлению единой национальной кухни препятствовали сословные и религиозные различия, различные векторы ее развития на западе и востоке Беларуси.

Для белорусской кухни характерно использование ржаной и овсяной муки, а также смешивание различных ее видов; овощей — капусты, гороха, бобов, моркови и картофеля. В белорусской кухне известно около двух с половиной десятков блюд из картофеля, которые прочно закрепились в меню и составляют обязательную часть национального стола. Широкое использование получили также грибы, лесные ягоды и

травы, яблоки, груши, речная рыба, раки, молоко, творог, сметана. Однако самостоятельных чисто молочных блюд в белорусской кухне нет.

Употребление и приготовление мяса в белорусской кухне имеет ряд особенностей, отличающих ее от кухонь соседних стран. Характерными приемами предварительной обработки продуктов являются использование крупных неделимых масс либо, наоборот, измельчение, дробление, растирание. Характерными для белорусской кухни приемами тепловой обработки являются запекание, отваривание, томление, тушение.

Традиционным является приготовление одного общего блюда, обладающего качествами и второго и первого одновременно. В белорусской кухне продукты разделяются на группы в зависимости от роли, которую они играют в блюдах: приварки, закрасы, заколота, волога, присмаки. Главная особенность, выделяющая белорусскую кухню, — особый процесс обработки продуктов.

Кухня, которая существует в белорусских заведениях общественного питания, потеряла связь с кулинарной практикой наших предков. Это подкрепляет существующий стереотип о том, что традиционные для Беларуси блюда — исключительно из картофеля. По этой причине многие белорусы и туристы не осведомлены в полной мере о богатстве и самобытности белорусской кухни. Однако необходимо понимание того, что национальная кухня — это визитная карточка страны.

Существует ряд направлений популяризации блюд белорусской кухни. Их можно развивать по следующим направлениям: проведение фестивалей традиционных белорусских блюд, создание сетей фастфуда, основанных на блюдах белорусской кухни, создание в объектах общественного питания особых меню, приуроченных к различным событиям в жизни человека (дни рождения, свадьбы, крестины), поскольку такие традиции существовали у наших предков.

*Е.С. Емельянчик  
БГЭУ (Минск)*

## **ИССЛЕДОВАНИЕ АССОРТИМЕНТА И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА МОЛОКА СТЕРИЛИЗОВАННОГО КОРОВЬЕГО**

Производство безопасных для здоровья и стойких при длительном хранении стерилизованных молочных продуктов развивается во всем мире. Крупные сети и гипермаркеты, производители получают «удобный» и экономичный с точки зрения логистики, хранения и выкладки продукт. Проводятся исследования по созданию новых стерилизованных молочных продуктов с направленным изменением химического состава, с учетом потребностей организма человека с использованием различных природных обогащающих добавок, витаминов, минеральных веществ и вкусовых наполнителей.