

УДК 655.5

Л. А. МАЛЯР

**СУЧАСНА КНИГА З КУЛІНАРІЇ
І ПРОПАГАНДА РАЦІОНАЛЬНОГО
Й ЕКОНОМНОГО СПОЖИВАННЯ**

Продовольчою програмою СРСР передбачена пропаганда ощадливого ставлення до харчових продуктів, їх економії та раціонального споживання. У зв'язку з цим важлива роль належить книзі з кулінарії, одним із завдань якої є формування попиту покупців

на продукти, зокрема на корисні для здоров'я продукти, які, однак, з різних причин (традиції, забобони) не користуються у населення популярністю. Така інформація необхідна і для усунення диспропорцій у попиті на ті чи інші харчові продукти, створення умов, коли б ні у торгівлі, ні у харчовій промисловості не було випадків їх псування.

Популярні періодичні видання «Неделя», «Здоровье», «Радянська жінка», а в останні роки «Комсомольская правда» з номерами в номер публікують статті про раціональне харчування, пишуть про користь тих чи інших продуктів. Однак торгівля сигналізує про поганий попит на молочні продукти (аерін, йогурт), овочі (салат, шпінат) тощо. Однією з причин цього є недостатня інформованість населення про нові продукти, відсутність належної реклами, а найчастіше саме рекомендацій та рецептів їх споживання. Прикладом видань — популяризаторів таких продуктів є збірники рецептів страв з морських риб. Одним з кращих видань такого типу є книга Л. Л. Лапунова, Н. І. Рехіної «Що і як можна приготувати з креветки, мідії, устриці, морського гребінця, кальмара і трінога» [20].

Усі видання з кулінарії можна поділити на такі види:

1. Універсальні збірники кулінарних рецептів [3, 6, 12, 14, 16, 18, 19, 30].

2. Збірники кулінарних рецептів однотипних страв (холодні закуски, перші страви, салати та ін.), розраховані на читачів, які знайомі з універсальними збірниками. Вони виконують функцію своєрідних виробничих видань, передаючи досвід, майстерність, допомагають економити час і раціонально використовувати продукти [1, 2, 7, 8, 20, 25, 29].

3. Збірники кулінарних рецептів страв з одного виду продуктів (все з картоплі, страви з овочів, все з кукурудзи та інші) — один з найцікавіших видів кулінарних видань. В арсеналі знань кращих господинь є не більше 10—15 рецептів страв з одного виду продуктів, а насправді їх кількості [5, 22, 24, 31].

4. Збірники рецептів страв раціонального та дієтичного харчування (харчування спортсменів, школярів, дитяче та ін.), які видаються з урахуванням вікових, професійних, географічних та інших особливостей [10, 27, 28].

5. Збірники корисних порад з кулінарії (оздоблення страв, сервірування столу, консервування, зберігання та переробка продуктів), завдання яких — формування навичок і виховання естетики споживання [11, 13, 15, 17].

6. Науково-популярні збірники про продукти харчування (мед, молоко, овочі тощо) — вид кулінарних видань, який склався з виникненням нових наукових поглядів на харчування, цінності використання окремих продуктів та їх важливості для людського організму [26]. Видання цього виду виконують пізнавальну функцію. Цільове призначення — розширити читацький світогляд, навчити правильно, раціонально й економно використовувати продукти.

7. Збірники рецептів страв для різних видів домашнього кухонного обладнання (скороварок, міксерів та ін.). Мета таких видань — пропаганда новинок побутової техніки, підвищення культури та ефективності домашньої праці [4].

8. Науково-популярні книги про кулінарію, які цікаво розповідають про кулінарне мистецтво, підприємства харчування (історію, характерні особливості). Це можуть бути нариси, історичні, літературні чи географічні екскурси, есе, спогади і навіть крилаті вислови, смішні історії. Їх мета — не тільки розширити світогляд читача, але й допомогти молоді у виборі професії [21, 23].

Проведені нами протягом 1978—1980 рр. соціологічні дослідження (анкети) дають змогу уточнити ставлення читачів до видань з кулінарії. Книги з кулінарії купують 58% опитуваних, 42% тих, хто не купує, написали, що книг у продажу немає, 95% опитуваних харчуються вдома, з них кулінарними книгами користуються 99,5%.

Задоволених якістю видань виявилось всього 38%. Судячи з відповідей, необхідно поліпшити літературне та наукове редагування, оформлення. Не задовольняє читачів неточність опису приготування страв. До типових недоліків у багатьох виданнях з кулінарії належать: 1) значний обсяг вступних статей, які написані швидше як наукові повідомлення. Наприклад: «Особо следует выделить молочно-белковые продукты, которые получают комплексным выделением белков молока. В них содержится не только казеин, но и сысороточные белки, а следовательно, их биологическая ценность более высокая, чем, например, творога и сыра, потому что по аминокислотному составу альбумин и глобулин ценнее казеина» [5, с. 52]; 2) велика кількість різноманітних цифр безпосередньо в тексті і в багатьох складних таблицях, наприклад, у цьому ж виданні [5] автори у вступі пропонують «широкому колу читачів» 11 таблиць; 3) постійне відсилання до рецептів на попередніх сторінках; 4) неточний опис дозування.

До речі, ці недоліки стали темою гуморески «Как мариновать артишоки. Подражание авторам популярных наставлений по кулинарии», надрукованої у «Правде» 1 травня 1983 р.

Які ж видання з кулінарії найбільше відповідають потребам читачів? Це передусім збірники рецептів страв з одного виду продуктів. Саме вони активно впливають на використання харчових продуктів достатньої групи споживання, популяризують маловідомі продукти, вчать повніше використовувати якості та властивості відомих, економити їх за допомогою різноманітних рецептів переробки.

В ході аналізу анкетування виявлено, що серед запропонованих для видання і поширення книг одне з перших місць займає такий вид, як збірники рецептів страв з одного виду продуктів.

Актуальність кулінарних видань цього виду визначається ще й необхідністю більш активно впливати на споживання харчових продуктів у зв'язку з тим, що чимало споживачів не знає вимог, необхідних для організації раціонального, науково обгрунтованого харчування, технології приготування їжі.

Добрим прикладом пропаганди ощадливого споживання є книга Р. В. Кузьмінського, Р. Д. Поландова та ін. «Хлеб в нашем доме» [31]. Звертаючись до читача у вступній статті, автори цікаво визначають адресність видання: «Коли ми писали цю книгу, ми думали про Вас, наших сучасників, які живуть у мирний час, про тих, хто з народження не знає, що таке голод, поневіряння, щоденний страх втратити кусок хліба. Велике благо — кожний день мати на столі хліб — завойовано подвигами і жертвами всіх тих, хто створював нашу державу і захищав її від ворогів».

Книга складається з двох розділів. У першому, який становить шосту частину видання, популярно розповідається про історію хліба, технологію його виготовлення. Короткі цікаві оповідання час від часу чергуються з прислів'ями, приказками і віршами про хліб. Закінчити як недолік видавцям можна хіба вміщення таблиці хімічного складу й енергетичної цінності сортів хліба та булочних виробів. Надрукована дрібним шрифтом, громіздка, вона не відповідає популярному типу видання.

Основний розділ книги становлять рецепти різноманітних страв з черствого хліба, згруповані за видами страв та сортами хліба. На жаль, не вказується час приготування тої чи іншої страви.

Точне врахування типу і, отже, читацького призначення книги, потреб читача дають змогу зробити видання на кулінарні теми ефективним засобом пропаганди раціонального і економічного споживання харчових продуктів.

Список літератури: 1. *Ананьев А. А., Сидоров В. Н.* Супы. — М.: Экономика, 1971. 2. *Ануфриев В. М.* Приготовление соусов. — 3-е изд. — М.: Госторгиздат, 1955. 3. *Белорусская кухня.* — Минск: Урожай, 1977. 4. *Бернар Ф.* Рецепты для скороварки. — М.: Пищевая пром-сть, 1974. 5. *Бренц М. Я., Козлов В. Н.* Молочные продукты, полезные всем. — М.: Легкая и пищевая пром-сть, 1981. 6. *Васильев Ф. И.* Двести пятьдесят блюд китайской кухни. — М.: Госторгиздат, 1959. 7. *Венгалин Е. К., Федоров В. Д.* Коктейли. — М.: Экономика, 1969. 8. *Войтенко М. М., Шемякинский О. С.* Салаты. — К.: Гостехиздат УССР, 1962. 9. *Воронель В. М.* Бутерброды. — М.: Пищевая пром-сть, 1966. 10. *Детское питание: Книга о том, как правильно кормить ребенка, чтобы вырастить его здоровым и крепким.* — М.: Экономика, 1966. 11. *Добрі поради.* — Львів: Кн.-журн. вид-во, 1961. 12. *Домашня всезайка: Поради працюючій жінці.* — Ужгород: Карпати, 1971. 13. *Друзі зібралися за столом: Про сервіровку столу.* — К.: Знання, 1963. 14. *Земеров А. К.* Молодой хозяйке: Советы кулинара. — Кемерово: Кн. изд-во, 1961. 15. *Казимірович А. Т., Фельдман І. А.* Поради з питань кулінарії. — К.: Реклама, 1969. 16. *Книга о вкусной и здоровой пище.* — 15-е изд. — М.: Пищевая пром-сть, 1976. 17. *Кравцов М. С.* Домашнее консервирование пищевых продуктов. — Одесса: Обл. изд-во, 1962. 18. *Кравцов М. С.* Советы молодым хозяйкам. — 2-е изд., доп. и перераб. — Одесса: Маяк, 1972. 19. *Кухня народов мира.* — К.: Реклама, 1972. 20. *Лапунова Л. Л., Рехіна Н. І.* Що і як можна приготувати з креветки, мідії, устриці, морського гребінця, кальмара і тринoga. — К.: Реклама, 1979. 21. *Линде Г., Кноблох Х.* Приятного аппетита. — М.: Пищевая пром-сть, 1971. 22. *Магидов Я. И.* Блюда из крупяных, бобовых, макаронных изделий. — М.: Пищевая пром-сть, 1969. 23. *Медведев М. Н.* Страна Кулинария. — Л.: Лениздат, 1977. 24. *О хлебе нашем...* — М.: Советская Россия, 1982. 25. *Плужников И. И.* Чашка кофе. — М.: Пищевая пром-сть, 1967. 26. *Покровский А. А.* Беседы о питании. — М.: Экономика, 1964. 27. *Пятницкий Т.* Диетические блюда: Приготовление в домашних условиях. — К.: Реклама, 1978. 28. *Савельев М. И.* Питание в путешествии. — Петропавловск-Камчатский: Дальневосточное кн. изд-во, 1971. 29. *Салаты и винегреты:*

Рецепты. — Минск : Полымя, 1977. 30. Українські страви. — К. : Держтехвидав УРСР, 1957. 31. Хлеб в нашем доме. — М. : Пищевая пром-сть, 1979.

The paper deals with the publications aimed at rational food consumption against the background of social life, the level of science technology and food production.

Стаття надійшла до редколегії 02. 04. 83
