

Univerzita Konštantína Filozofa v Nitre
Filozofická fakulta

Elena Zelenická

**КУЛЬТУРА РОССИИ
В ОБРЯДАХ И ОБЫЧАЯХ**

Vysokoškolské učebné texty

Nitra 2015

Posudzovatelia: Doc. PaedDr. Zuzana Kováčová, PhD.
 Doc. Oľga Ruda, PhD.

Vysokoškolské učebné texty vychádzajú v rámci riešenia projektu
KEGA 013UKF-4/2014: *Tvorba a implementácia inovačných
modulov výučby anglického a ruského jazyka pre žurnalistov.*

© Elena Zelenická 2015

ISBN 978-80-558-0864-2
EAN 9788055808642

Obsah

Úvod.....	7
JAZYK A KULTÚRA	9
Jazyk vo vzťahu ku kultúre.....	11
Človek v interakcii s jazykom a kultúrou.....	11
Cudzí jazyk ako prostriedok chápania iných kultúr	12
Prostriedky odovzdávania informácií.....	14
Neverbálne komunikačné prostriedky.....	15
K niektorým prejavom zvukovej stránky reči	16
R U S I.....	21
„Rozumom Rusko nepochopíme“	23
Predsudky a povery v komunikácii	25
Národná gastronómia ako súčasť kultúrneho dedičstva.....	28
Pôvod ruskej ľudovej kuchyne	30
Osobitosti stolovania a ruská pohostinnosť	34
„Host' do domu, Boh do domu“	35
Uvítací ceremoniál „chlebom a soľou“	36
Tradičné ruské jedla	37
Ruská ľudová kuchyňa	39
Rituál podávania ruských nápojov	41
P У С С К И Е	45
О русских.....	47

Внешность русских.....	49
Традиционная одежда русских.....	50
Сарафан – русский национальный наряд.....	52
Русский мужской костюм.....	53
Традиции и обычаи в жизни человека	54
Рождение ребёнка	56
Русская свадьба.....	60
Похороны и поминки.....	61
Народные приметы и традиции их применения.....	63
Наиболее распространённые приметы о подарках	65
Приметы про кошек.....	67
Двойное новоселье – к семейному счастью.....	68
Сплюнь или постучи по дереву.....	69
Присядем на дорожку	69
Незамужним девушкам нельзя сидеть на углу	70
«Ни пуха ни пера»	70
«С лёгким паром!».....	71
Клевер с четырьмя листочками.....	72
Сила берёзы	73
Традиция приветствия хлебом и солью.....	74
Особенности русской национальной кухни	75
Традиции, связанные с кашей и щами.....	78
Щи да каша – пища наша	80

Окрошка – популярное в русской кухни блюдо	82
Ритуалы и обряды, связанные с блином.....	83
Традиционные угощения на Руси.....	84
Праздничный стол.....	85
Традиции и ритуалы чаепития.....	89
Традиции приготовления старинных напитков	93
Символ русских улиц – сбитенщик.....	94
Древнее русское кушанье – кисель	96
Literatúra	98

Úvod

V ostatných desaťročiach dvadsiateho storočia a na začiatku nového milénia sa značne intenzifikuje výmena informácií v medzinárodnom kontexte. Neustále vyvíjajúca sa spoločensko-ekonomická situácia v Európe, ale i v celosvetovom meradle, ako aj integračné a globalizačné úsilia naskočia nové úlohy pre teóriu a prax medzikultúrnej komunikácie, ktorá nadobúda nové kvantitatívne i kvalitatívne dimenzie. Umenie vyjadriť sa je umením identifikácie a aplikácie toho pravého a čo najoptimálnejšieho výrazu v konkrétnej komunikačnej situácii. Zvládnutie jazykového systému a relevantného kultúrneho kontextu znásobuje vyjadrovaciu pohotovosť a umožňuje dať vlastnému komunikátu želanú presnosť, výstižnosť a zároveň aj výrazovú pestrosť. Za svoj všestranný rozvoj ľudstvo vďačí predovšetkým tomu, že paralelne s jeho vlastným sociálnym a duchovným vývinom sa objavovali stále dokonalejšie mechanizmy výmeny informácií v sociálnej interakcii jazykového spoločenstva, a teda aj nové cesty šírenia výdobytkov kultúry. Dôležitú úlohu zohrávalo poznanie, že určujúcim faktorom všetkých individuálnych a kolektívnych činov v procese prechodu od inštinktívneho správania ku kultúrnym formám a k prejavom sebaidentifikácie je tradícia, v ktorej sa odzrkadľujú skúsenosti jednotlivých pokolení. Databáza informácií o krajine a jej obyvateľoch, tradíciách, zvykoch, ako i o celej kultúre je nevyhnutná pre dosiahnutie plnohodnotnej komunikácie. Naopak, ich neznalosť môže viesť do porozumenia obojstranne veľa zmätku a nepochopenia. Je potrebné vedieť, čoho sa vyvarovať, čo tolerovať, od ktorých citlivých tém sa v komunikácii dištancovať, ako rozumieť neverbálnej komunikácii, ako dekodovať gestá a ako prijímať gastronomické a stravovacie stereotypy a obyčaje, ktoré sa z aspektu cudzinca javia ako zvláštnosti.

Uvedené skutočnosti nás viedli k tomu, že sme spracovali súbor informácií, ktoré sú v kontexte porozumenia nielen zaujím-

mavé, ale môžu byť aj kľúčové a predkladáme ich v ucelenej interpretácii študentom v podobe vysokoškolských učebných textov.

Naším zámerom je podať ucelený, no nie vyčerpávajúci obraz o ruskom národe, niektorých jeho tradíciách, obyčajoch, mentalite, o záhadnosti ruskej duše, o gastronomických a kulinárnych zvláštnostiach.

Vysokoškolské učebné texty pozostávajú zo slovenského a ruského textu. Voľba oboch jazykov bola zámerná. Slovenský text je určený pre študentov žurnalistiky, manažmentu kultúry a turizmu, kulturológie, etnológie, ktorí ovládajú ruský jazyk na úrovni A1, A2 a ruský text je určený pre študentov s úrovňou ovládania jazyka na úrovni B1, B2.

Prvá kapitola Jazyk a kultúra je koncipovaná teoreticky. Jazyk ako jav spoločenský súvisí s človekom a s jeho kultúrou. Je nástrojom výmeny informácií, znakom národnej a individuálnej identity, nositeľom kultúry. Spoznávať inú kultúru cez prizmu jazyka znamená vidieť cudzie z jedinečnej perspektívy.

Druhá a tretia kapitola sprostredkováva informácie o tom, čím sa líšia Rusi od iných národov, aký je ich národný kroj, aké tradície a zvyky uchovávali, prečo sú poverčiví, aká je ich národná kuchyňa a iné. Z ruskej kuchyne sme vybrali, prirodzene, iba niektoré jedlá a potraviny, a to typické v ich národnej gastronómii, ale prijateľné aj v našich podmienkach. Vybrali sme také jedlá, ktoré sa líšia od našich jedál a sú pre nás do istej miery nové. Motiváciou výberu bolo zachytiť hlavné jedlá ruskej kuchyne, ktoré sú pre ňu typické, opísať tradície ich konzumácie, priblížiť ich prípravu, charakterizovať hlavné suroviny, resp. popísať spôsob konzumovania a okolnosti stolovania.

Viaceré texty boli prebraté z internetových zdrojov, boli adaptované a upravované pre dosiahnutie väčšej zrozumiteľnosti, a to najmä pre našich študentov.

Veríme, že knižná publikácia osloví aj ďalších záujemcov, ktorí chcú preniknúť do tajov ruskej duše.

JAZYK A KULTÚRA

Jazyk vo vzťahu ku kultúre

Nazeranie na jazyk so zreteľom na jeho vzťah k človeku a ku kultúre navodzuje celý rad tém, ktoré možno posudzovať z rôznych hľadísk. Jazyk je jav spoločenský. Keďže sa vytváral v podmienkach spoločenského života a reflektoval jeho potreby, citlivo reagoval na všetky zmeny v spoločnosti, ktorá ho používala, čím sa dostáva do tesnej súvislosti s konkrétnym jazykovým spoločenstvom a s jeho kultúrou.

Jazyk ako súčasť sveta znakov je spätý so všetkými stránkami kultúry, jej duchovným, sociálnym aj materiálnym aspektom. Vždy bol vnímaný ako encyklopédia, obsahom ktorej je duchovné bohatstvo nahromadené generáciami daného kolektívu. Stal sa nástrojom výmeny informácií medzi jednotlivcami, základným prostriedkom myslenia každého z nás. Spolu s myslením tak tvorí dialektickú jednotu (porovnaj Dolník, 2010). Sám osebe nejestvuje, je nerozlučne spätý s človekom a jeho myslením. Jazyk je tiež akýmsi vnútorným komunikačným prostriedkom človeka. Dáva mysleniu podobu a prináša jeho výsledky. V intelektuálnom rozpätí sa realizujú úlohy duchovného života najmä pomocou jazyka, pretože usúvražnenie, organizovanie predstáv či spomienok je predurčené jazykom.

Človek v interakcii s jazykom a kultúrou

Jazyk je znakom národnej a individuálnej identity, prostriedkom komunikácie a profesionálnej realizácie, ako aj prostriedkom vyjadrovania emócií, citov a pocitov. Vníma sa ako potenciálny zdroj osobného a kultúrneho obohatenia človeka, je predpokladom pre ďalšie vzdelávanie. Úroveň jazykovej kultúry je základným znakom všeobecnej vyspelosti človeka. Jazyk je nepochybne jedným z dôležitých nositeľov kultúry, ktorého významy a symboly je človek schopný rozlišovať a interpretovať.

Vzájomné porozumenie medzi národmi a ich kultúrou sa stáva centrálnou požiadavkou všetkých ľudských činností, pretože

presiahli hranice vlastného jazyka a kultúry. Jazyk tak získava novú dimenziu, je nielen objektom učenia sa, ale zároveň sa stáva subjektom nositeľa kultúry toho-ktorého jazyka a je jeho reprezentantom. Prostredníctvom jazyka spoznávame nielen svet okolo nás, ale poznávame aj samých seba, svoj národ, svoje etnikum. Jazyk umožňuje poznávať rôzne etniká a národy, a to prostredníctvom jazykových javov zakomponovaných i obsiahnutých aj v textoch zameraných na kulturologické špecifiká. Hlbší prienik do „kultúrneho sveta“ nositeľov cudzieho jazyka, ich kultúry, spôsobu života či národnej mentality je značne determinovaný poznaním spoločenských a kultúrnych atribútov daného rečového spoločenstva.

Cudzí jazyk ako prostriedok chápania iných kultúr

Spoznanie cudzieho, inej kultúry cez prizmu jazyka dáva unikátnu možnosť videnia aj samého seba z inej perspektívy. Niektoré naše jazykové aspekty, naše životné pohľady a našu kultúru zvyčajne akceptujeme mimovoľne, univerzálne, nepozeralíme na ne z iného uhla dovedy, kým nám zostávajú skryté iné možné cesty a spôsoby. Kontakt s iným jazykom a inou kultúrou nám dáva unikátnu príležitosť na videnie vzťahov a vecí z novej perspektívy. Umožňuje nám pozrieť sa aj na seba samých s istým odstupom a vnímať vlastné kultúrne zvyky, hodnoty, tradície a normy, ale aj náš vlastný osobný systém priorít cez iné dimenzie, zvonku. Aj v čase, v ktorom žijeme, sa otázky jazyka a otázky komunikácie stávajú kľúčovými pre celú spoločnosť. Kultúrna a jazyková diverzita súčasnej Európy, s ktorou každodenne prichádzame do styku, ukazuje, že potreba a význam komunikácie neustále narastá, čo je spôsobené vnútornou, ale aj medzinárodnou migráciou a častými medzinárodnými kontaktmi (porovnaj Delganová, 2010). Multikultúrne skúsenosti majú na nás výnimočný vplyv, formujú tak našu identitu, ako aj rast našich sebaobraných schopností a umožňujú nám plné pochopenie aj iných životných

situácií. Tieto schopnosti, kvality či kompetencie sa bez poznania cudzích jazykov a iných kultúr získať nedajú.

Pozornosť k jazyku ako lingvistickému fenoménu a prostriedku cudzojazyčnej komunikácie vystriedal záujem o vlastný proces komunikácie, a to nielen o jeho jazykovú, ale aj kulturologickú podstatu. V kulturologickom chápaní cudzojazyčnej výučby obsahovou jednotkou osvojenia si cudzej kultúry je kulturologická informácia, t.j. fakt kultúry, ktorým sa vyjadruje charakteristika mentality národa a jej reflexia v jazykovej komunikácii. Ukazuje sa, že národné kultúry obsahujú veľa prvkov odrážajúcich tak univerzálne, ako aj špecifické črty konkrétnej kultúry. Ľudia, ktorí hovoria viacerými cudzími jazykmi, vedia oceniť u iných snahu a túžbu učiť sa cudzí jazyk a sami radi využívajú možnosť rozšíriť si vlastné znalosti o iných kultúrach. V tomto kontexte štúdium jazykov predstavuje celoživotný proces, a ten si vyžaduje nové, kreatívne spôsoby vzdelávania. Kreatívne a zaujímavé vyučovanie cudzích jazykov pozitívne vplýva na uvedomovanie si kultúrnej rozmanitosti a zároveň zvyšuje záujem o iné jazyky, podnecuje zvedavosť orientovanú na jazyky a medzikultúrnu komunikáciu, ktorá má výrazne obohacujúci charakter vo vzťahu k učiacemu sa subjektu. Učenie cudzieho jazyka znamená (aspoň čiastočne) vžiť sa do mentality nositeľov cieľového jazyka a znamená začiatok chápania iných kultúr. Bez schopnosti komunikácie a pochopenia prostredníctvom jazyka a kultúry ako takej je skutočný proces jej pochopenia nereálny. Pochopenie iných kultúr sa javí ako prvoradé a dôležité hlavne v súčasnosti, pretože národy a ľudia sú stále viac závislí jeden od druhého, a to nielen ekonomicky, ale aj politicky či v medzinárodnom meradle, kde môže súvisieť aj s otázkou zaručenia medzinárodnej bezpečnosti.

Ako prezieravo konštatoval W. von Humboldt, rôzne jazyky, to nie je len odlišný spôsob pomenovania toho istého, rôzne jazyky znamenajú rôzne videnie toho istého. Preto je také dôležité poznať, identifikovať, porovnať, nájsť spoločné a vyčleniť odliš-

né, kontrastívne, ak chceme fakty pochopiť a získanú informáciu sprostredkovať ďalej.

Prostriedky odovzdávania informácií

Keďže prirodzený jazyk je kľúčovým prostriedkom verbálnej komunikácie, považujeme za opodstatnené pripomenúť si jeho fungovanie. Hovorenú reč umožňuje jedinečná ľudská schopnosť artikulácie, jemné pohyby úst, umožňujúce pri hovorení článkovanie hlások. Elementami hovorenej reči sú morfémy, z ktorých rôznym kombinovaním, zlučovaním a modifikovaním vznikajú slová ako ustálené formálne (zvukovo) a sémanticky konvencionalizované štruktúry. Slová sú symboly objektov, ich tried, vlastností i vzťahov medzi nimi a ako také umožňujú diferencované označovanie a dorozumievanie sa. Na základe jedinečných gramatických konfigurácií v závislosti od typu jazyka, ktoré sa v prirodzenom jazyku v rečových realizáciách konvencionalizovali, vzniká – abstrahuje sa – množina vetných vzorcov, pričom kľúčovú úlohu zohráva syntaktická organizácia a ohýbanie slov.

Ich aplikáciou a na základe relevantného lexikálno – sémantického obsadenia vetnočlenských pozícií sa v jazyku vytvárajú vety, resp. výroky. Základom sú univerzálne rečové štruktúry a kultúrne či národne špecifická syntax a gramatika, ako i slovná zásoba. Slová ako znaky potom vytvárajú znakový systém, ktorý symbolizuje skutočný i pomyselný ľudský svet. Význam slova závisí tiež od jeho umiestnenia vo vete a od jeho emocionálneho akcentu. V rôznych kultúrach či subkultúrach môže mať to isté slovo rôzny význam. K základným komunikačným jednotkám patrí jazykový prejav, prehovor. Jazykový prejav predstavuje základnú jednotku reči, ktorá je produktom rečovej aktivity expedienta. Expedient (autor, hovoriaci) tvorí jazykový prejav preto, aby mohol percipientovi (adresátovi, poslucháčovi) odovzdať informáciu (porovnaj Findra, 2013). V procese dorozumievania sa pomocou prirodzeného jazyka, ktorý je najdôležitejším prostried-

kom odovzdávania informácií v interpersonálnom styku, sú funkčné aj prostriedky, ktoré nemajú podobu slova.

Okrem verbálnej komunikácie existuje aj ďalší mocný nástroj komunikácie. Aj keby sme nič neprehovorili, vysielame správy o sebe samých a, naopak, robíme si závery o iných ľuďoch podľa ich zovňajšku, výrazu tváre, postojov, spôsobov pohybu, sedenia, podľa gestikulácie pažami a rukami. Keď hovoríme, zvuk nášho hlasu – tón, tempo, dôraz a intonácia – ovplyvňuje všetko, čo hovoríme a môže zmeniť zmysel slov, ktoré sme použili. K úspešnej komunikácii, zvlášť medzikultúrnej, patrí aj ovládanie tzv. neverbálnej komunikácie. Reč tela a gestá, ktoré sú typické pre istú situáciu v jednej krajine, nemusia znamenať to isté v inej krajine.

Neverbálne komunikačné prostriedky

Najčastejšie sa pod pojmom komunikácia rozumie „textová“ časť toho, čo si ľudia navzájom hovoria. To, čo hovoríme, je len malá časť toho, čo v skutočnosti „vysielame“. Väčšina informácií, ktoré si v komunikácii vymieňame, sa prenáša inými kanálmi, než sú slová. Ak aj hovoríme o medzikultúrnej komunikácii a úspešnom dorozumievaní sa, nie menej dôležitá je znalosť niektorých atribútov neverbálnej komunikácie. Za neverbálne komunikačné prostriedky pokladáme také, ktoré nemajú čisto jazykovú podobu, ale v reči sa s nimi ako sprievodnými prostriedkami počíta. V hovorených prejavoch sú to zvukové a pohybové prostriedky. V živote každého z nás sa mimoslovné prejavy objavujú skôr než rečový prejav. V ontológii reči dieťaťa neverbálna komunikácia predchádza verbálnej komunikácii. Neverbálna komunikácia môže podstatným spôsobom zmeniť obsah či konečný význam aj vo verbálne stvárnenej komunikácii.

Neverbálna komunikácia podporuje verbálnu a je dôležitá najmä pri prejavovaní emócií, ovplyvňovaní postojov a vytváraní dojmov. Termín neverbálna napovedá, že účastníci komunikácie

si informácie vymieňajú iným spôsobom, nie slovne. Do „rozhovoru“ sú zapojené gestá, výraz tváre, hlas, pohyby, dotyky, zovňajšok, atď.

K niektorým prejavom zvukovej stránky reči, gestikulácie, priestoru

Úspech každej, ale osobitne medzikultúrnej komunikácie súvisí s dôkladným poznaním partnera v komunikácii. Keďže naším cieľom je sprostredkovať a vysvetliť niektoré interkultúrne špecifiká Ruska, považujeme za potrebné ozrejiť isté zvláštnosti mentality, s ktorými sa pri komunikácii môžeme stretnúť.

Pri charakteristike vybraných prejavov neverbálnej komunikácie sústredíme pozornosť na tie najtypickejšie, poznanie ktorých môže do značnej miery ovplyvniť a nasmerovať celú komunikáciu. Jedným z nich je zvuková stránka reči, jej vonkajšia podoba – hlas. Z praxe vieme, že aj na základe hlasu si utvárame aspoň približný úsudok o človeku. Tak ako tvár môže byť alebo fotogenická, alebo nefotogenická, tak aj hlas môže byť zafarbený príjemne i nepríjemne, môže byť kakofonický a naopak. Zvukové stváranie prejavu poukazuje nielen na kultúrnu úroveň, ale aj na temperament, na inteligenciu, na charakter a momentálnu náladu hovoriaceho. Pomocou artikulácie a intonácie reči sa dajú vyjadriť viaceré významy vyjadrujúce rôzne stupne radosti, pokoja, nadšenia či hnevu. Zvuková zložka reči Rusov tým, že sú veľmi zhovorčiví, emocionálni, srdeční, je teda citlivým výrazovým prostriedkom ich prejavu. Zároveň je aj nositeľom vzťahu hovoriaceho k partnerovi, k predmetu rozhovoru, vyjadruje jeho duševné rozpoloženie. Sila hlasu odhaľuje vzťah hovoriaceho k tomu, o čom hovorí, vyjadruje postoj ku konkrétnej situácii a k adresátovi. Tým je pre rusky hovoriacich úprimný. Aj neznámy cudzí človek je pre nich partnerom, s ktorým vedia komunikovať bez problémov. Prejavuje sa to napr. tým, že dôležité miesta v reči zdôrazňujú zvýšením hlasu a intonácie, dôverné alebo tajné

oznamy stíšením, znížením hlasu, ako aj priblížením sa k partnerovi. Ak chcú dominovať nad partnerom a presviedčať ho, čo sa im spravidla aj podarí, alebo ak nemajú dostatok argumentov, hovoria hlasnejšie a používajú gestikuláciu. Nižším hlasom zase signalizujú apatiu k informácii a situácii, čím prejavujú pasivitu a nedôveru vo vlastné sily.

Nie menej dôležitá je mimika – výraz tváre, pohyby úst, čela a brady, ktoré sprevádzajú hovorený prejav. Tieto pohyby sú spontánne, mimovoľné, hovoriaci si ich podobu a silu veľakrát neuvedomuje. Fungujú automaticky a nemožno ich ovládať (porovnaj Klincková, 2011). Výraz tváre prezradí niekedy viac ako slová. Mimika je teda komunikácia prostredníctvom výrazov tváre. Vyjadrujú sa ňou predovšetkým emocionálne stavy človeka (strach, radosť, smútok, prekvapenie, atď.), pocity, nálady, zážitky, afekty. Prejavom mimiky je aj úsmev na tvári. Aj napriek tomu, že Rusi sú veľmi zhovorčiví, radi vstupujú do rozhovoru, úsmev nie je v týchto prípadoch dominantný. Riadia sa porekadlom „Smiech bez príčiny – príznak hlúposti“ (Смех без причины – признак дурачины).

Mimika je u Rusov silným dorozumievacím prostriedkom, ktorý dopĺňa ich reč a podľa potreby umocňuje v pozitívnom i negatívnom zmysle. Presne odráža momentálnu indispozíciu hovoriaceho, ktorý je vždy naklonený hovoriť aj o negatívnych témach a rovnako často prezentuje aj svoje problémy, nedostatky, krivdy. Vo všeobecnosti platí, že kontakty nadväzované očami, patria v neverbálnej komunikácii k najsilnejším, a to preto, že hovoriaci i adresát za normálnej situácie, v štandardnej komunikačnej situácii bezprostredného kontaktu sa navzájom vnímajú predovšetkým očami. Reč pohľadov (pozri Klincková, 2011) patrí medzi najčastejšie spôsoby neverbálnej komunikácie a dorozumievania sa vôbec. Pohľad v komunikácii plní nielen úlohu prijímateľa, ale i vysielača informácie, ale u Rusov nie je nutný. Typickým znakom pri rozhovore s Rusmi je, naopak, krátky očný kontakt so spolubesedujúcim a vzápätí rýchle odklonenie pohľadu. Dlhý pohľad

na človeka v ruskej kultúre je považovaný za prejav neskromnosti. Rusi v komunikácii radšej dodržiavajú pravidlá disciplinovanosti, zdržanlivosti, skromnosti. Práve opísané prejavy mimiky a limitovaný kontakt očami sú explicitne viditeľné v ruských rozprávkach, ako je to zrejme napríklad z komunikačného správania rozprávkových hrdinov Nastenky a Ivana v Mrázikovi.

Ďalším prejavom mimoslovnej komunikácie je vzdialenosť medzi komunikantmi, ide o vnímanie osobnej zóny, či už k iným objektom, alebo k inému človeku a on sám je v jej strede. Človek sa akosi skôr priblíži k veciam či objektom, než sa priblíži k inému človeku. Výnimkou je komunikácia s blízkymi ľuďmi a komunikácia poznamenaná intimitou. To však neplatí pre ruskú kultúru. V ruskej komunikačnej štruktúre je prípustný fyzický kontakt, malá vzdialenosť medzi komunikantmi, dostupnosť kontaktu. Ako znak zhovorčivosti je veľmi rozšírené podávanie si rúk, neformálne potľapkávanie po pleci, dotyky.

Jednou z najstarších foriem ľudskej komunikácie, staršou v porovnaní s rečou, sú gestá. Sú to pohyby, ktorými si medzi sebou vymieňame informácie a ktoré v niektorých prípadoch môžu reč aj nahradiť. Podobne ako iné neverbálne prejavy, i gestá používame veľakrát nevedomene, automaticky spolu so slovami. Podobne ako pohyb celého tela gestá zlepšujú konverzáciu a názornosť hovoreného obsahu (Thiel, 1993, s.139).

Špecifickými gestikulačnými prejavmi v komunikácii Rusov sú najmä prikyvovanie hlavou na znak súhlasu, vyjadrenie nesúhlasu pohybom hlavy zľava doprava, vyjadrenie neznalosti, resp. nevedomosti zdvihnutím pliec, vyjadrenie spolupatričnosti pomocou pohybu lakťa, vyjadrenie spriaznenosti dotykom ruky a pod. Prezrádzajú charakter, nepokoj, nervozitu, záujem, ochotu komunikovať, a to najmä preto, že si ich nie vždy uvedomujeme. Gestá môžu zvýšiť dôraz a názornosť slovného prejavu, môžu sprevádzať a dokresliť obsah hovoreného, čím mu dávajú väčšiu zrozumiteľnosť, ale môžu byť aj v úplnom protiklade s tým, čo hovoríme. Napríklad hovoríme áno, gestom naznačujeme nie.

Vždy však podčiarkujú nejakú myšlienku, ktorá má byť oznámená v spoločenskom styku. Znáмым gestom je napr. kývanie hlavou na znak súhlasu alebo nesúhlasu, pokrčenie plecami ako znak nevedomosti, resp. neznalosti, vztýčenie ukazováka ako znak dôrazného upozornenia a iné.

Pre ruskú kultúru je príznačná aj dotyková komunikácia. Dotykové dorozumievanie sa je prvou formou dorozumievania medzi ľuďmi. Dotyková komunikácia sa realizuje predovšetkým hmatom, dotyk má význam, ktorý si zainteresovaní uvedomujú. Ak jeden partner chytá druhého za ruku, vyjadruje tým svoj vzťah, účasť. Potľapkaním po ramene vyjadrujú priateľstvo či pochvalu. Nie vždy je výklad významu dotyku ľahký, často je nejednoznačný. Napr. kopnutie môže byť znakom hnevu, ale aj taktného upozornenia (pod stolom). Existuje bozk z priateľstva, lásky, pre útechu, pri gratulácii, atď. Nie je tomu tak dávno, čo sme často vidali bozk pri oficiálnych stretnutiach politikov (u Rusov je to trikrát).

Medzi tzv. okrajové oblasti neverbálnej komunikácie patrí aj oznamovanie úpravou zovňajšku a úpravou prostredia. Tu môžeme pozorovať značné rozdiely medzi mestom a dedinou. Život v ruských mestách je neporovnateľný so životom na vidieku, kde ešte stále pretrváva istý pokoj, nenáročnosť, spokojnosť s tým, čo je, odhodlanie nemeniť to, čo je. Prostredie, jeho charakteristika, estetika, poriadok, štýl zariadenia reprezentuje dané osoby, vypovedá o účastníkoch komunikácie a zároveň ovplyvňuje jej úroveň, výsledok a priebeh. Sem patrí aj komunikačný aspekt kultúry bývania, a to sú najmä úprava bytu, rodinného domu a jeho okolia, reprezentácia konkrétnej osoby druhom chaty či chalupy, ktorú vlastní, individuálna voľba auta, druh a miesto rekreácie a pod. Patrí sem aj výber osôb, s ktorými sa daný človek stýka, ktorých pozýva na návštevu, ku ktorým na návštevu sám chodí, atď. Treba pripomenúť, že tieto aspekty podliehajú charakteru konkrétnej doby, módnym trendom a môžu sa v priebehu času výrazne meniť.

Русский национальный костюм



Zdroje obr.: 1. Foto P. Adamka; 2. <http://www.ikirov.ru/journal/entsiklopediya-potrebitelya-art-ya-vyibirayu-izdeliya-s-vyishivkoy.html>; 3. <http://ruspravda.info/Russkiy-narodniy-kostyum-1199.html>.

R U S I

„Rozumom Rusko nepochopíme, bežným metrom nezmeriame...“

Z textu sa dozviete:

- *v čom tkvie záhadnosť ruskej duše;*
- *ako sa prejavujú charakteristické črty Rusov.*

Záhadnosť ruskej duše, to je ďalšia téma, ktorá bola skloňovaná z viacerých aspektov, popísaná v nespočetnom množstve štúdií a článkov. Mnohí filozofi radi hovoria o záhadnosti ruskej duše, ale viac-menej neobjasňujú, v čom spočíva. Vysvetlenie by malo prísť skôr od psychológov, než od filozofov. Záhadnosť ruskej duše podľa nich vyplýva z toho, že ruský človek je predovšetkým tvorca. Buduje, zúrodňuje pôdu, objavuje a odhaľuje tajomstvá vo vedeckej a umeleckej sfére. Vždy uprednostňuje neľahkú zložitú komplikovanú cestu pred jednoduchým riešením situácie (por. Dulebová, 2012, Hofstede, 2001). O Rusku sa hovorí ako o „Sviatoj Rusi“, čím sa poukazuje na to, že je historicky orientované na duchovný život, zachováva si tradície, uznáva pravoslávne hodnoty. Ruský charakter sa v značnej miere formoval pod vplyvom historických podmienok, zemepisnej polohy, vnímania veľkosti priestrannosti, podnebia ale aj náboženstva. Široká ruská duša a s ňou spätá veľkodušnosť, pohostinnosť, priamočiarosť, citlivosť, súcitenie, to sú hlavné rysy ruského charakteru. Rusi sú neuveriteľné trpezliví a tolerantní, dokážu dlho trpieť, ale napokon sa odhodlajú aj vzbúriť. Ako negatívne vlastnosti sa často uvádzajú ľahostajnosť, lenivosť a „oblomovské“ snenie.

Pre správanie sa Rusov je údajne príznačná neznášanlivosť k inakosti, slabá iniciatívnosť, obavy pred rizikom a láska k tradičným pravidlám. Nie vždy sa dá s týmito tvrdeniami súhlasiť, lebo Rusi práve naopak, sú naučení žiť v stave neistoty vyplývajúcej z hrozby nepredvídateľnej situácie, a to snád v takej miere, ako možno máloktorý iný národ. Často sa hovorí, že čo u iných znamená chaos, pre Rusov je dávno životnou normou. Asi skôr

treba túto dimenziu vnímať ako schopnosť riskovať a prejavovať iniciatívu. Široko diskutovanou témou je aj nevyhnutnosť imaginárnej „silnej ruky“ potrebnej „pre blaho“ ruského národa (porovnaj Dulebová, 2012, Hofstede, 2001). Presvedčivé argumenty sú zreteľné v ruských dejinách (Októbrová revolúcia, kult osobnosti, éra socializmu a iné). Rusi sú tradične vnímaní ako národ kolektivistický, pojem „občina“ bol nosným v Rusku celé stáročia (Berďajev, 1990). V kolektivistickom myslení existuje pocit zodpovednosti každého člena skupiny voči ostatným. Jedným z jeho prejavov je aj to, že Rusi častejšie hovoria o „našej“ krajine, hovoria: a my to máme tiež, prednostne používajú prvú osobu množného čísla osobného zámena „my“. V ostatnom desaťročí prejavujú motiváciu priblížiť sa západným normám a osvojiť si ich aj v komunikácii.

„Rozumom Rusko nepochopíme, bežným metrom nezmeriame...“ – nedávno toto tvrdenie vedci dôrazne popreli. Ukázalo sa, že ruská duša a myseľ môže byť pochopená a „meradlo“ na jej zmeranie sa tiež nájde. Ako prístroj na meranie sa osvedčil test na vrodennú morálku. Ide o kultúrny prieskum, ktorý pomáha určiť u zástupcov rôznych národov základné morálne princípy, ktoré sú im vlastné. Ruskí vedci a ich americkí kolegovia sa rozhodli spoločne odhaliť všetky tajomstvá záhadnej ruskej duše. Pre tento cieľ použili test na vrodennú morálku, ktorá sa preukazuje u zástupcov rôznych národov ako ich základný morálny princíp. Rozdiely v odpovediach na skúšobné otázky ukazujú na špecifiká národnej psychológie. Ruské subjekty sa vo svojich vyhodnoteniach skúšobných situácií všeobecne riadili takými zásadami, ako zástupcovia anglicky hovoriacej skupiny, avšak, podľa autorov testov východná ideológia a jej vlastné dialektické transcendencie a rozjímanie do istej miery dáva ruskej psychológii možnosť opačného posúdenia situácie. To je dôvod, prečo v odpovediach Rusov sú možné či prípustné veľmi rozdielne, niekedy až rozporné reakcie. Možno je to dôvod, prečo rusky hovoriaci respondenti boli opatrnejší pri stanovení radikálnych a kategorických sú-

dov. Podľa ich názoru tieto rozdiely je možné vysvetliť vplyvom východných národov, ich postojov, s ktorými Rusi vždy boli v oveľa užšom kontakte ako s Európanmi. Vedci poukazujú na existenciu spomenutých „orientálnych“ kvalít u Rusov, najmä kolektivismu, pocitu zodpovednosti za celú spoločnosť, na ich dialektické názory na svet okolo. Práve princíp kolektivismu, ktorý generuje známy princíp *„jeden za všetkých a všetci za jedného“*, núti Rusov dôrazne odsúdiť vlastnú nečinnosť.

(<http://www.rusweb.sk/sk/cestujem-do-ruska/vedci-odhalili-tajomstva-ruskej-duse>)

Predsudky a povery v komunikácii

Z textu sa dozviete:

- ako predsudky a povery ovplyvňujú život Rusov;
- prečo sú poverčiví;
- ktoré povery a predsudky pretrvávajú dodnes.

Povery a ich súvislosť s každodenným životom sú čoraz častejšie diskutovanou témou nielen medzi laikmi, ale poverčivosť sa stáva predmetom záujmu mnohých antropológov, etnológov, ale i psychológov.

Ľudia radi prežívajú svoj všedný život vo svete, ktorý poznajú. Ku každej novinke bývajú spočiatku nedôverčiví, potrebujú si ju „ohmatať“. Ak zistia, že celkom dobre zapadne do ich sveta, osvoja si ju, zaradia medzi známe veci. Ako je to s novými vecami, tak je to aj s novými ľuďmi, s ktorými sa dostávajú do styku. Niekedy však k takémuto zdomácneniu nedôjde. Prevládne pocit, že niečo či niekto do ich sveta nepatrí, zostáva v ňom cudzí a môže ho narušiť alebo dokonca ohroziť (pozri Šišková, 1998). Predsudky a povery teda predstavujú zvláštny komplex v podstate nezodôvodnených postojov a stanovísk, ktoré si ľudia osvojujú celkom nenápadne pod vplyvom prostredia alebo ich prevezmú

od nejakej „authority“. Sú to podľa T. Šiškovkej vlastne lacné barličky, pomocou ktorých možno celkom ľahko prekonávať obtiaže, sprevádzajúce formovanie vlastného názoru na niečo, čo sa nejako vymyká našemu zabehnutému videniu okolitého sveta (Šišková, 1998, s. 10).

Rusi ako národ sú veľmi poverčiví. Počas komunikácie cudzincov s Rusmi sa často stáva jednou z obľúbených tém posúdenie povier, predsudkov a znamení. Niektoré povery sa tak udomácnili, že mnohí ich zástancovia si ani neuvedomujú ich podstatu a pôvod. Berú ich ako samozrejmosť. A tak, napríklad, aby sa neprivolalo nešťastie, nesmie sa nič podávať cez prah. Túto poveru poznajú všetci z detstva, no prečo je tak zakázané robiť, nie je celkom jasné. Mystik a astrológ Vladimír Obolovský to vysvetľuje tým, že v Rusku bolo kedysi zaužívané držať prach svojich predkov pod prahom dverí. Preto bolo treba toto miesto čo najmenej znepokojovať. Prah z tohto dôvodu vždy prekročili, nikdy na ňom nesedeli a nikdy cezeň nič neodovzdávali. Prah sa taktiež považoval za svojráznu hranicu medzi svetmi a miestom života besov, duchov. Snažili sa prejsť cezeň preto čo najrýchlejšie a nikdy sa pri ňom nezdržiavať.

Ďalšou poverou, ktorá sa traduje stáročia je, že človek sa nesmie vrátiť nazad z pol cesty. A ak sa už vrátil, treba podísť k zrkadlu a pozrieť sa doň trikrát cez ľavé plece, ináč ho môže po ceste stretnúť nešťastie. V. Obolovský komentuje, že aj táto povera súvisí s prvou. Predpokladá sa, že ak sa človek vráti nazad nedosiahnuc cieľ, jeho životné sily budú oslabené a na prahu (je domovom démonických síl), ho práve chytia besy, duchovia.

V tejto povere sa skrýva ďalšia: prečo je treba sa pozrieť na seba do zrkadla trikrát cez ľavé plece? Zrkadlo je, ako je známe, mostíkom medzi svetmi. Tradične sa predpokladá, že každý človek má svojho strážneho anjela, ktorý stojí za jeho pravým plecom a démon, pokušiteľ, sa nachádza za ľavým plecom. Ak sa pozrieme do zrkadla cez ľavé plece trikrát (tri je v kresťanstve posvätné číslo), tak neutralizujeme negatívny vplyv zlých síl.

Dodnes je v Rusku populárna povera: pred odchodom z domu na dlhú cestu si treba prisadnúť. Tento zvyk sa zachoval z čias pohanstva. Jeho základ tvorí pranie domácich duchov nepustiť človeka z domu – do strašného a nebezpečného cudzieho sveta, a tak človek, keď si prisadne, vzbudí v domácom duchovi zdanie, že sa nikde nechystá odísť. Jeho dovysvetlenie sa aktualizovalo aj tým, že keď si človek sadne, v pokoji si v mysli preberie, či všetko potrebné pred odchodom spravil, či na niečo nezapadol. A nakoniec: nesmie sa hvízať v miestnosti. Predpokladá sa, že ak niekto bude písať v miestnosti, nebudú peniaze. Nikto tomu, pravdaže, neverí, ale cudzinci, keď sa dozvedia o takej povere, prestávajú písať.

Poverčivosť je stará a vplyvná sila v mnohých spoločnostiach či kultúrach. Čísla, čierne mačky, štvorlístky, kominári, či rôzne sviatky, ako napríklad vítanie jari, magnetizujú veľkú časť populácie. Ľudia týmto udalostiam pripisujú nevysvetliteľné javy a nadpozemskú silu, kvôli ktorej menia svoje správanie. Čierna mačka, ak prebehne cez cestu, prinesie nešťastie. Naopak, kominár nosí šťastie v prípade, ak sa chytíme za gombík na oblečení a myslíme na to, čo chceme, aby sa splnilo. Keď odchádzame z domu a sadneme si na chvíľu, urobíme krížik na čele – to nám má dávať počas celého dňa pocit istej duševnej blízkosti a ochrany. Rusi sú poverčiví v rodinnom kruhu aj čo sa týka rôznych zvykov. Na Veľkonočnú nedeľu „paschu“ nosia z kostola posvätené jedlo, ktoré potom do poslednej omrvinky aj skonzumujú.

Napríklad pred narodením bábätko nekupujú výbavičku, aby sa pred samotným pôrodom nič nezakríklo a dieťaťko sa narodilo zdravé. Po narodení dieťaťka neodporúčajú chodiť s ním až do krstu von a na návštevy. Poverčiví sú aj v tom, že keď chcú podporiť nejaké svoje tvrdenie, aby sa splnilo, klopú na drevo. Rovnako veria, že črepy prinášajú šťastie. Na druhej strane črepy zo zrkadla prinášajú do rodiny nešťastie. Veria aj v to, že nájdený štvorlístok šťastie prináša. A tak isto aj naopak oblečené šaty. Poverčiví sú aj čo sa týka snov. Keď sa sníva o kúpaní sa v mútnej

vode, hrozí niekomu v rodine choroba. Aj slávny Goethe bol poverčivý – podľa neho poverčivosť je poéziou života. V rozumnej miere môže byť a aj je táto poézia prospešná.

Ďatelina je veštiacou bylinou, preto devy vyhľadávajú štvorlistovú ďatelinku a nosia ju pri sebe, aby boli všade šťastné. I kto pätorakú alebo šestorakú ďatelinku nájde a nosí pri sebe, bude ho všade šťastie sprevádzať; ak mu ju zašijú do kabáta, všetko sa mu splní. Len sedmoraká ďatelinka znamená smrť.

Stať sa úspešným v Rusku znamená porozumieť jeho obyvateľom a pochopiť ruskú etiku a logiku. Treba spoznať ich mentalitu, nimi uznávané, resp. preferované hodnoty. Treba vedieť, na čo kladú dôraz a potom sa môže realizovať plnohodnotná komunikácia. Ruské prostredie má svoje špecifické pravidlá. Ten, kto ich ovláda, nemôže byť v styku s ruskými partnermi neúspešný. Znalosť pravidiel v praxi umožní presnejšie si naplánovať taktiku pri rokovaní, lepšie vyhodnotiť správanie svojho partnera v komunikácii a v danej situácii vhodne a kompetentne zareagovať.

(http://slovak.ruvr.ru/2013_07_01/Co-sa-nesmie-robit-v-Rusku)

Národná gastronómia ako súčasť kultúrneho dedičstva národov

Z textu sa dozviete:

- ako prírodné podmienky vplývali na gastronómiu;
- čím sa vyznačuje ruská kuchyňa;
- ktoré produkty sú jej neoddeliteľnou súčasťou.

Známy francúzsky filozof, zakladateľ modernej vedeckej gastronómie a veľký gurmán Jean Anthelme Brillat-Savarin, už v 19. storočí hovoril o gastronómii ako o teórii kuchárskeho umenia. Gastronómia tvorí dôležitú súčasť kultúrnych dejín národov.

Povýšená na vedu bola od nepamäti ovplyvňovaná rôznymi činiteľmi, ktoré určovali jej vývoj.

Charakter stravy a pokrmov vo svete po celé stáročia ovplyvňovali najmä prírodné a pôdo-klimatické podmienky. Tým sa vysvetľujú rozdiely v stravovaní ľudí v rôznych oblastiach sveta. Zásadný vplyv na stravovanie a prípravu jedál malo aj sociálne a rodinné prostredie či náboženstvo. Prejavoval sa typickými príležitostnými jedlami, ktoré mali obradný charakter. Významné dni a sviatky sa vždy spájali s určitým druhom potravín, ale aj so zvláštnymi rituálmi. Výnimočnými dňami v priebehu kalendárneho roka boli Fašiangy, Veľká noc, Štedrý večer, príchod zimy, jari či dožinky. Jedlo charakterizovalo aj zásadné udalosti, ktoré ovplyvňovali život človeka (pôst, svadba, krstiny, kar, oslavy). Jednotlivé pokrmy a nápoje mali počas obradov rôzne symbolické a magické funkcie, ktoré mali zabezpečiť zdravie a blahobyť rodiny i bohatstvo a prosperitu hospodárstva počas celého roka. Mnohé gastronomické zvyky, rituály sa dodržiavajú aj v súčasnosti.

Rozsiahlosť krajiny, rozdielne klimatické podmienky, rozmanitosť prírody, veľké množstvo rozličných druhov potravín a národné a krajové zvyklosti – to všetko vplývalo na rôznorodosť a bohatstvo každej národnej kuchyne, vrátane ruskej. Ruská kuchyňa sa vyznačovala rozmanitým zložením, množstvom potravín a technologickým spracovaním. Jej jedlá sú biologicky a energeticky hodnotné a zdravé. Pre pochopenie ruskej gastronómie je potrebné porozumieť predovšetkým historickým súvislostiam. Majetkové, sociálne a spoločenské postavenie ruského človeka boli zásadným predpokladom, ktorý po stáročia modeloval tvár ruskej kuchyne.

Typická gastronómia je súčasťou kultúrneho dedičstva každého národa. Každá národná kuchyňa, a teda aj ruská kuchyňa, je chápaná v úzkom zmysle slova ako príprava jedál a pokrmov. Avšak typickým pre národnú kuchyňu v širšom kontexte je napr. aj rozvrhnutie konzumácie jedál a nápojov v priebehu dňa, spôsob stolovania, ako aj iná starostlivosť, venovaná celému súboru čin-

ností, tradícií a zvykov. Väčšina obyvateľstva pripravuje jedlá podobným spôsobom a rozdiely vznikajú väčšinou z dôvodu klimatických pomerov a repertoáru dostupných produktov. Pri jedlách, ktoré sa nepodávajú bežne, sa udržuje tradícia pravých a typických národných jedál. Ruská kuchyňa ponúka bohatý sortiment jedál a osvedčených receptov, ktoré už dnes patria ku klasickým a mnohé z nich sú také jednoduché a dobré, že sa môžu stať aj stálami zajtrajška. Čerstvé prírodné produkty, ovocie a zelenina sú jej neoddeliteľnou súčasťou. Keďže Rusko je rozsiahle, každá jeho oblasť má vlastnú regionálnu kuchyňu, svoje tradičné jedlá. Zvyčajne hovoríme o ruskej, ukrajinskej, kaukazskej, sibírskej a iných kuchyniach. Výber jedál a surovín na ich prípravu, ako aj spôsob a čas podávania sú ovplyvnené predovšetkým zemepisnou polohou, dostupnými poľnohospodárskymi výrobkami a spôsobom života.

Pôvod ruskej ľudovej kuchyne

Z textu sa dozviete:

- *o pôvode ruskej ľudovej kuchyne;*
- *ako sa vyvíjala;*
- *aké tradície a zvyklosti si uchováva;*
- *ktoré produkty sú jej neoddeliteľnou súčasťou.*

Pôvod ruskej kuchyne nachádzame v cárskom Rusku. Bohatiersky život cárskych dôstojníkov a hostiny ruskej buržoázie, ktorá do gastronómie vniesla vycibrené pochúťky z Európy, sa spojili s drsnými podmienkami nútiacimi obyvateľov chudobného vidieka využiť úplne všetko, čo poskytovala príroda. Vďaka tomu vznikli nesmierne pestré gastronomické kombinácie, takže aj dnes vidíme na jednom stole sušené ryby vedľa kaviáru alebo vodu v spoločnosti so šampanským.

Ruská kuchyňa ako taká sa vyvíjala podľa vlastných tradícií, ktoré vyplývali z jej histórie, podnebia a veľkej rozlohy úze-

mia tohto mnohonárodnostného štátu. Spočiatku v tejto kuchyni prevládali zvyky a tradície slovanských národov, ktoré spočívali v obľube rôznych kaší, pripravovaných najmä z obilnín a neskôr zo zemiakov. Tieto sa stali pre ruský národ základnou surovinou stravovania popri ražnom chlebe. Mlieko sa konzumovalo ako nápoj, ale tvorilo tiež základnú surovinu dennej stravy. Pripravovalo sa z neho kyslé mlieko, maslo, tvaroh, syr. Na sladenie a výrobu staroslovanského nápoja – medoviny, sa používal med. Neodmysliteľnou zložkou ruskej kuchyne boli aj lesné plody. Významné miesto zaujímali napr. huby, maliny, čučoriedky, černice, niektoré druhy orechov.

Pestovanie obilnín, ako sú raž, pšenica, jačmeň, ovos, proso a ovládanie techniky prípravy múky sa spájajú s poodhalením tajomstva pečenia výrobkov z kysnutého cesta. A to tým skôr, že neodmysliteľnou súčasťou ruskej kuchyne sú rozličné koláče s plnkami (пироги), pirôžky (пирожки), kulebiaky, rasstegaje, lievance (блины и оладьи), palacinky (блинчики) a iné múčniky. Mnohé z nich sa stali tradičnými pri sviatočných príležitostiach. Koláče s hydínovou plnkou (курники) predstavujú tradičné jedlo na svadbách, lievance (блины) počas fašiangov, škovránky (жаворонки) počas jarých sviatkov... Od nepamäti sa v ruskej kuchyni využívali uhorky. Spomínajú sa už v pamiatkach predmoskovskej Rusi a tiež v Domostroji (16. storočie) zaberajú popredné miesto. Bez kvasených uhoriek si nemožno predstaviť ruský sviatočný stôl. Sú súčasťou mnohých jedál: patria k polievke s kvasenými uhorkami a nálevom z nich (рассольник), ako i k ruského šalátu (винегрет).

Nepostradateľnou surovinou v ruskej kuchyni je kvasená kapusta, ktorá sa dala uchovať až do novej úrody. Kapusta bola a je aj dnes nenahraditeľným predjedlom, výbornou prílohou k vareným zemiakom, ale je aj súčasťou mnohých iných jedál. Traďuje sa, že šči (щи) z rozličných druhov kapusty je pýchou ruskej kuchyne.

Zo zeleninových plodín, ktoré sa objavili v Rusku neskôr, nemožno zabudnúť na zemiaky. Tie čiastočne zmenili ráz ruskej kuchyne až v 18. storočí a paradajky ešte o storočie neskôr. V tradícii ruského stolovania sa zemiaky stali veľmi populárnymi a obľúbenými, zvlášť pečené zemiaky (жаренная картошка). Ovocie sa v Rusku pestovalo dávno, najskôr sa používal názov na jeho pomenovanie „zelenina“ (овощи), až neskôr sa udomácnilo pomenovanie „фрукты“. Nakladané a kvasené jablká spolu s kapustou sa často podávali ako predjedlo.

Charakter ruskej ľudovej kuchyne, ako sme už uviedli, bol vo veľkej miere ovplyvňovaný zemepisnými osobitosťami krajiny, ku ktorým patrí hojnosť riek, jazier, morí. Všetky druhy sladkovodných a morských rýb boli obľúbené a pripravované na všetky možné spôsoby. Jedlá z rýb boli vždy vysoko cenené a čím viac a väčších rýb bolo na stole, tým viac bol uctievaný hosť, kvôli ktorému sa jedlo pripravovalo. V 17. storočí sa do jedálnečky zaradil kaviár ako predjedlo a svoje miesto si udržal až dodnes. Kaviár (икра) bol a je najchutnejšou a najdrahšou ruskou delikatesou. Pravý ruský kaviár najvyššej kvality je čierny z jesetera a červený z lososovitých rýb.

Aj keď je ruská kuchyňa svojbytná a svojrázna a formovala sa pod vplyvom prírodných a sociálno-ekonomických podmienok, vôbec to neznamená, že sa rozvíjala izolovane, bez vplyvu susedov. Tak, ako aj v iných kuchyniach, aj v tej ruskej sa odpradáva využívalo mäso z hovädzieho dobytku, ošípaných, oviec, kôz i hydiny – sliepok, kačíc, husí. Hlboké ruské lesy boli zásobárňou divokej zveri. Základnými pochutinami v ruskej kuchyni boli plody, ako aj iné časti pôvodne divo rastúcich rastlín, neskôr už špeciálne pestovaných plodín, ako sú kôpor, aníz, mäta, chren, cibula, cesnak.

(<http://www.rusweb.sk/cestujem-do-ruska/gastronomia/ruska-gastronomia.html>)



1. Самовары и сушки



2. Хохлома, блины и красная икра

Zdroje obr.: 1. <http://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=125086>; 2. <http://supercook.ru/zz106-snack-about-blin.html>.

Osobitosti stolovania a ruská pohostinnosť

Z textu sa dozviete:

- čo sa skrýva pod pojmom ruská pohostinnosť;
- aké sú tradície stolovania v Rusku;
- čím sa ruská kuchyňa odlišuje od iných.

Spôsob života, prírodné a sociálne podmienky v značnej miere ovplyvňovali stolovanie a konzumáciu. Typickými sa stali bohaté raňajky a neskôr podávaný obed. Neodmysliteľnou súčasťou raňajok bola kaša najrôznejších druhov. Obed obohacovali mäsité predjedlá, šaláty a ryba. Tradičné stolovanie zvyčajne začínalo podávaním miešaných studených predkrmov (zakuska), ktoré z ruskej kuchyne prevzali mnohé európske národy. Na studeno sa podávajú upravené čerstvé a konzervované ryby, kaviár s maslom a ražným chlebom, upravená zverina, bravčové, hovädzie a baranie mäso bohato kombinované a servírované s čerstvou alebo kvasenou zeleninou, rôzne druhy zeleninových šalátov pripravovaných s nakladanými hubami. Známe sú kvasené uhorky (соленые огурцы), ktoré sa podávajú ako príloha alebo ako samostatný predkrm. Obľúbe sa tešia aj teplé predkrmy, varené alebo pečené mäsa, vnútornosti, tepelne upravené vaječné pokrmy, z múčnych jedál sú to rôzne plnené, pečené alebo vyprážané lievance, sibírske peľmene, plnené pirôžky s rybácim alebo jatočným mäsom a pod.

Stálou súčasťou obeda tak v minulosti, ako aj v súčasnosti, sú polievky doplnené chlebom alebo zemiakmi. Polievky sú chutné a bohaté na mäso, ryby a zeleninu, s ktorou sa aj podávajú. Známe sú pod názvom boršč, ktorý sa v jednotlivých častiach Ruska pripravuje rôzne, ďalej ucha, šči, rassol'nik atď. Ich chuť Rusi vylepšujú smotanou, postrúhaným syrom, vajčkami, ale hlavne zeleninovými vňaťami. Polievka býva výživná, zajedá sa bielym alebo čiernym chlebom a ten nechýba ani pri konzumácii hlavného jedla pozostávajúceho z viacerých druhov mäsa alebo

rýb upravených na rôzne spôsoby. Oblúbené sú mleté mäsa, ktoré sa upravujú a podávajú na prírodno alebo poliate roztopeným maslom, prípadne v rôznych omáčkach, ako sú smotanová, hubová, rajčiaková a pod. K pečeným mäsám sa podávajú zeleninové prívarky, kde dominuje rôzne upravená kapusta. Okrem tepelne upravenej zeleniny sa podávajú šaláty pripravené s mladou cibuľou a pokrájanou zelenou vňaťou. Uhorky sa krájajú zväčša neolúpané, surové rajčiaky sa ochucujú octom, soľou a olejom. Surová, na rezance nakrájaná kapusta sa dochucuje soľou, octom, olejom a čerstvým kôprom. Na stole nesmie chýbať zelenina, ovocie a kompóty. Večera sa podáva neskoro a je ľahká. Viac ako u nás sa ako dochucovadlo používa kyslá smotana, ktorá má všestranné použitie a je neodmysliteľná v polievkach, zeleninových šalátoch, ale aj ostatných pokrmoch.

„Host’ do domu, Boh do domu“

Z textu sa dozviete:

- čo znamená výrok *„Host’ do domu, Boh do domu“*;
- čo nesmie chýbať na slávnostne prestretom stole.

Ďalším a veľmi výrazným atribútom ruskej kuchyne a stolovania je príslovečná ruská pohostinnosť. Nie je tajomstvom, že oblúbené príslovie: *„Host’ do domu, Boh do domu“* má svoj pôvod práve v Rusku. Rusi dokážu kráľovsky pohostiť aj neznámeho okoloidúceho a na prípravu pohostenia neváhajú obetovať aj to posledné, čo majú. *„Pomaly jedz, dlho budeš“*, tak znie staré ruské príslovie, ktorému sa v Rusku prispôsobuje celkový ráz hostiny. Hostiteľka zväčša predkladá na stôl všetko, čo jej možnosti dovoľia. Jej pohostinnosť vychádza z hĺbky srdca a stretnutie pri stole je preto príjemným posedením, ktoré je plné voľnosti, hojnosti a prirodzenej spoločenskej zábavy.

V prípade slávnostne prestretého stola sú jeho súčasťou slané uhorky, saláma, ryby, studené mäso, pirohy, nakladané huby

a kukurica, nechýba čierny a biely chlieb, zeleninové šaláty, syry, ovocie, omáčky na dochutenie, aspiky a rôsoly. Na stôl je postupne prinášané mäso v najrôznejších tepelných úpravách. Prevláda mleté mäso (котлеты), polievky (супы), pelmene (пельмени) a pirožky (пирожки), vareniky (вареники), sladké tvarohové opékané placky (сырники), atď.

Neodmysliteľnou súčasťou hostiny vo väčšine prípadov v jej záverečnej časti je aj tradícia pitia čaju (чаепитие), pričom na stole nesmie chýbať samovar. Pôvodne sa v samovare (самовар) kúrilo dreveným uhlím, dnes túto funkciu preberá elektrina. V súčasnosti sa vyrábajú vo viacerých variantoch z rôzneho materiálu i v rôznych veľkostiach. V samovare sa zohrieva voda, ktorou sa zalieva čaj (чай) a pripravuje sa silný extrakt (заварка), ktorý sa dolieva podľa potreby vriacou vodou zo samovaru. Z nápojov nesmie chýbať na stole okrem vodky a kvasu taktiež koňak, víno – často v podobe sektu, pivo, ovocné šťavy a minerálky.

Privítať a ponúknuť vzácnu návštevu chlebom a soľou je pradávny zvyk, ktorým si ruská hostiteľka uctí hosťa. Chlieb a soľ sa stali symbolom pohostinnosti, dôvery, štedrosti a priateľstva, preto nesmeli chýbať pri žiadnom, i keď niekedy skromnom, pohostení každej návštevy.

(<http://www.rusweb.sk/cestujem-do-ruska/gastronomia/ruska-gastronomia.html>)

Uvítací ceremoniál „chlebom a soľou“

Z textu sa dozviete:

- *prečo sa dodnes zachováva víťanie chlebom a soľou;*
- *čo symbolizuje chlieb a čo soľ.*

Obyčajný chlieb. Prelína sa celou ľudskou históriou a kultúrou. Skutočnosť, či ho bol dostatok, alebo či úplne chýbal, rozhodovala často o prežití celých národov. Odpradáva chlebom

a soľou vítali hostí slovanské národy a dnes nimi aj my vítame vzácné návštevy. Dievčatá v krojoch ponúkajúce krajec chleba a štipku soli sú neodmysliteľnou súčasťou tradičného uvítacieho ceremoniálu. Bochník chleba symbolizoval život, soľ zasa zdravie. V západnej časti Ruska chlebom a soľou vítali cára či cárovnú predstaviteľa mesta, ktoré sa vladári rozhodli poctiť svojou návštevou. Bol to vzácny dar na uvítanie. Chlieb po stáročia dorábali ľudia vlastnými rukami a bol ich základnou potravou a soľ bola vnímaná ako dar zeme, ktorý je vzácnejší než zlato. O dôležitosti chleba v živote ľudí svedčí aj to, že v prenesenom význame sa ním označovalo celé hospodárstvo, práca, bohatstvo. Dôkazom toho sú staré príslovia a slovné spojenia: „*Koho chlieb ješ, toho pieseň spievaj*“ „*Idú k sebe ako chlieb a soľ*“ a iné.

Tradičné ruské jedlá

Z textu sa dozviete:

- *o pôvodných jedlách ruskej kuchyne;*
- *ktoré tradičné pokrmy sa konzumovali v minulosti a ktoré z nich sa konzumujú v súčasnosti.*

Ruské jedlá sú rovnako exotické, ako je exotická aj krajina ich pôvodu a ľud v nej žijúci. Výrazné farby, chute a vône a pritom relatívne jednoduchá príprava – to všetko charakterizuje ruskú kuchyňu. Ako vravel aj L. N. Tolstoj: „*Šči a kaša, strava naša!*“ Ruskú kuchyňu možno opísať ako zdravú, chutnú s veľmi jednoduchou prípravou. Šči je najtypickejšia z ruských polievok a spoločne s kašou predstavuje základ ruskej kuchyne, ktorá je priamočiara tak v príprave jedál, ako aj v srdečnosti.

V starom Rusku sa hojne konzumovali aj ovsené krúpy, ovsené vločky, jačmeň a jačmenný slad. Jedlá z krúp sú v ruskej kuchyni aj dnes, podobne ako kedysi, na poprednom mieste. Ich široké používanie je dané nielen tradíciou, ale aj vysokou výživnou hodnotou.

Obilie a krúpy boli symbolom zámožnosti, rodinného kozuba a predmetom uctievania u všetkých národov, ktoré sa zaoberali prevažne roľníctvom. Na svadbe nevestu obsýpali zrnom a pri tryznách na pamiatku zosnulých varili zádušnú kašu. Tieto obrady v minulosti vyjadrovali úctu k práci roľníka ako k základu blahobytu rodiny, rodu a celého kmeňa.

Kaša, to je tradičné jedlo Slovanov, no aj iných indoeurópskych národov. No práve my, Slovania, máme k nej naozaj blízko. Jedávala sa hlavne ako slávnostný pokrm, bola ochutená slivkami, medom, orechmi. Varili ju prednostne v mlieku, ale niekedy aj vo vode. Jej základ tvorili obilniny. V minulosti hlavne proso, pšenica, jačmeň, raž, ovos. Oveľa neskôr pribudla pohánka a kukurica.

K najstarším pôvodným jedlám ruskej kuchyne z obilnín patria, rovnako ako na Slovensku, kaše. Pripravujú sa z pšenice, ryže, kukurice, pohánky, jačmeňa, ovsu, krupice a ďalších obilnín v nespočetnom množstve variantov od slaných až po sladké. Sypké kaše sa podávajú najčastejšie ako príloha, polievajú sa rozpusteným maslom, riedke kaše sa často posýpajú cukrom. Ťažko nájsť v ruskej kuchyni iné jedlo, ktoré by sa tak často spomínalo v národných eposoch a rozprávkach, ako je kaša.

Najčastejšie využívanými obilninami v Rusku sú nesporne raž, pšenica, jačmeň, ovos, proso a, na rozdiel od nás, tu má svoje nezastupiteľné miesto aj pohánka (гречка). Takmer každý deň sa v ruskej rodine varí pohánková alebo pšeničná kaša. Z pokrmov sú často pripravované pirohy a bliny. Zo zeleniny a ovocia sú najpopulárnejšie uhorky, ktoré majú v Rusku dlhoročnú tradíciu a cibuľa. Aj huby majú na ruskom stole svoje miesto. Podávajú sa marinované ako predjedlo, varí sa z nich polievka alebo sa nimi plnia pirohy.

V Rusku sú veľmi obľúbené polievky, pričom mnohé z nich sú veľmi hutné. Sú tak husté, že v niektorých dokonca skutočne stojí lyžica. A o niektorých polievkach sa dokonca hovorí ako o liečivých. Ruská polievka okroška (окрошка) bola zázračným liekom mnohých Rusov, okrem iných aj spisovateľa Leva

Nikolajeviča Tolstého. Na Slovensko priniesol recept na zhotovenie okrošky práve Tolstého lekár, ktorý bol Slovákom. Ďalšou, pomerne netradičnou črtou tohto jedla je, že sa podáva studená. Okroška je ideálna nielen na horúce letné mesiace, ale údajne dokáže liečiť aj únavu. Sortiment ruských polievok má dlhoročnú tradíciu, prežil stáročia a iba veľmi málo sa zmenil.

(<http://www.cestaksebe.sk/news/kasa-matka-nasa-1-cast>)

Ruská ľudová kuchyňa

Z textu sa dozviete:

- ktoré z pokrmov môžeme nazvať ľudovými jedlami;
- bez ktorých jedál sa nezaobíde žiadna hostina;
- ktoré múčniky sa tešia obľube.

Bliny (блины) sú typickým príkladom ľudovej kuchyne. Boli rituálnym jedlom už u pohanských slovanských národov. Starí Slovania predkladali bliny ako obetné dary pri svojich pohanských rituáloch a, keďže sú okrúhle, horúce a zlaté, považovali ich za vhodný symbol slnka. Podávali sa aj na svadobných hostinách a pohreboch, takže sa objavovali v živote človeka od narodenia až do smrti. Najchutnejšie sú hneď po upečení a môžu sa podávať so smotanou, kaviárom, slanou rybou, maslom alebo so sladkou zaváraninou, medom či jablkami. Ako plnku možno použiť domáci džem, napríklad malinový, jahodový, černicový, brusnicový, z červených či čiernych ríbezlí, ale môžu sa plniť aj sardelami, sledom, lososom, sardinkami, šprotami, hubami, mletým mäsom alebo tvarohom – jednotlivo alebo ich kombináciami. Avšak tradičnou ruskou plnkou je červený alebo čierny kaviár.

Na prípravu blinov Rusi používajú prevažne pšeničnú múku, ale dá sa použiť aj iný druh múky. Liate cesto sa väčšinou pripravuje z mlieka alebo vody, ale môže sa použiť aj smotana, cmar, kefír, kyslá smotana alebo iný mliečny výrobok. Pečenie blinov sa

považuje za umenie, pretože blin by mal byť čo najtenší, a to vôbec nie je jednoduché!

Dalším typickým múčnym jedlom rozšíreným a obľúbeným v Rusku, sú pirohy (пирогы). Žiadna oslava sa bez nich nezaobišla. Zvláštnosťou ich príchute bola plnka (начинка), ktorá mohla byť z kapusty, mletého mäsa, ryby, kaše, mrkvy, zemiakov, žihľavy, húb ale aj sladká z jahôd, jablák, tvarohu, lekváru, lieskových orechov, medu, atď.

Na prvý pohľad by sa mohlo zdať, že ruská ľudová kuchyňa je chudobná na sladké jedlá. Skromnosť ruských dezertov je však zdanlivá, pretože túto úlohu vo veľkej miere plní čerstvé a konzervované ovocie, múčne výrobky (rozličné plnené koláče, pirôžky, medovníky, fánky...), rozličné zapekané nákypy. Ani jeden sviatočný stôl v Rusku sa nezaobíde bez sladkých jedál a výrobkov. Zmrzlina (мороженное), tá klasická, je vždy smotanová, hranatá a s oblátkou po oboch stranách. Jej novšie varianty obsahujú aj hrozienka, čokoládu alebo karamel.

Cukríky (конфеты) sú väčšinou čokoládové s orieškami, grilážou, karamelom, nugátom a sú ich stovky druhov. Nakupovať cukríky v Rusku je naozaj zážitok, pretože sa predávajú na váhu a v obchode je pre ne obvykle vyhradená celá veľká stena. Na obaloch bývajú namalované rôzne zvieratká, ako sú veveričky, medvede, vtáky, rozprávkové bytosti a podľa toho sú aj pomenované.

Perníky (пряники) sú svojrázne múčne výrobky, ktoré ani po mesiacoch nezostarnú, udržia si kvalitu. Ruský názov „prianky“ pochádza z toho, že vynikajú korenistou chuťou a vôňou. Perníky robia vytláčané, vykrajované a tvarované. Vytláčané sa formujú pomocou drevených vyrezávaných foriem. Vzory perníkových foriem sú rozličné. Môžu to byť perníkové chalúčky, vtáky a zvieratá, dôvtipne poprepletané kvety a vetvičky, žánrové výjavy a iné. Každý perníkár mal vždy svoje typické formy rozličných veľkostí. Robili perníky rôznej veľkosti, od maličkých až po obrovské: dvoj až trojmetrové, darčekové.

Rituál podávania ruských nápojov

Z textu sa dozviete:

- *bez ktorých rituálov si nevieme predstaviť stolovanie v Rusku;*
- *prečo pitie čaju dodáva osobitý ráz stolovaniu;*
- *aké ďalšie obľúbené nápoje nesmú chýbať na stole.*

Čaj je skutočne typickým ruským nápojom a pije sa tu čaj najrôznejších druhov (čierny, zelený, silný, sladký, atď.), ktorý je špeciálne upravený v tradičnom ruskom samovare. V ruskej kultúre sa čaj po prvý raz objavil, keď ho priviezli z Mongolskej hordy, ako jeden z darov v roku 1640. Chválili tento nápoj ako liek, ktorý „osvieži a očistí“ krv. Začiatkom 18. stor. sa čaj natrvalo udomácnil a stal sa ľudovým nápojom. Pri čaji sa riešili rodinné záležitosti, besedovalo a polemizovalo sa, uzatvárali sa dohody a až doteď sa ponúknutie čajom považuje za symbol pohostinstva (porovnaj Savelievskij, 2005).

Tajomstvo popularity čaju je predovšetkým v jeho vône, chuti, v blahodarnom vplyve na organizmus i v tom, že možno ním uhasiť smäd aj počas horúcich dní. Pripravovanie čaju, podávanie, ba aj pitie čaju má v Rusku svoj rituál a je spojené s mnohými tradíciami. Väčšina z nich nie je len historicky podmienená, ale je aj účelná z technologického a fyziologického hľadiska.

Predovšetkým podľa tradície sa voda na čaj varí podľa možnosti v samovare. Samovar (самовар) sa na celom svete stal tradičným ruským suvenírom, podobne, ako sú suvenírom aj prekrásne matrišky, chochlomské drevené nádoby, balalajky alebo paleské škatuľky. Ťažko sa stanovuje, kedy sa samovar v Rusku objavil. Pravdepodobne jeho predchodcom bola svojrázna nádoba, ktorá bola určená na predaj varenej medoviny (сбитень). Za najdôležitejšiu sa pri samovare považovala výhrevnosť (ktorá sa spočiatku zabezpečovala dreveným uhlím, neskôr elektrinou), praktickosť pri používaní a aromatický obsah. Cenila sa aj „muzikálnosť“ samovaru, ktorá spočívala v svojráznej melódii, ktorú vy-

dával pri varení vody. Samovar nepochybne dodáva osobitý ráz stolovaniu pri podávaní čaju (pozri Sokolov, 2012). Pri zaváraní čaju (заварка) je rozhodujúce presné dodržiavanie teploty, a to najlepšie plní samovar. Najvhodnejší je porcelánový alebo keramický čajník, ktorý sa musí vypláchnuť horúcou vodou, nasypať doň suchý čaj v množstve zodpovedajúcom obsahu čajníka (na čajník s obsahom štvrt litra sa dáva 10 g čaju). Potom sa do čajníka do výšky 1/3 naleje silne vriaca voda zo samovaru, zakryje sa pokryvkou, prekryje zloženým obrúskom, alebo sa čajník postaví na horúci samovar a čaj sa nechá vylúhovať približne 5 minút. V mnohých oblastiach Ruska čajníky prikrývajú „zohrievačmi“ (грелками), čo sú kukly z teplého materiálu v tvare kohúta, matríšky ap., ušité špeciálne na tento účel. Čaj sa podáva tak, že do šálky alebo pohára sa naleje silný extrakt a ten sa doleje vriacou vodou (кипятком) zo samovaru. Najčastejšie sa servíruje v šálkach s tanierikmi alebo v pohároch s podstavcom (подстаканник).

K čaju sa podávajú rozličné druhy praclíkov, medovníkov, kekсы, fánky, pirôžky, sladké zákusky a i. Okrem cukru je možné čaj osladiť v Rusku hustou zavaraninou (варенье), medom, ovocím uvareným s medom alebo cukrom a inými sladidlami.

K tradičným obľúbeným nápojom patrí aj brezová šťava (берёзовый сок). Breza je nielen symbolický ruský strom (zdroj piesní, malieb a tanca), ale aj produkt ľudovej kuchyne. Obľube sa teší tiež minerálna voda, šumivý ražný, ovsený alebo ovocný nápoj kvas (квас) a medovina (медовуха). Nekvasená medovina (сбитень) je starobylý ruský nápoj. Objavila sa veľmi dávno, najväčšej obľube sa však tešila v 18. a 19. storočí. Predávali ju na uliciach, v tavernách, čajovniach, v stánkoch. V zime ju predavači nosili na chrbte vo veľkých medených čajníkoch, ktoré mali prikrýté teplou prikrývkou. Postava predavača medoviny bola pre ulice ruských miest v minulom storočí taká charakteristická, že jej vyobrazenie sa vyskytuje na jarmočných obrázkoch maľovaných na dreve, na starých rytinách a akvareloch. Kvas – pôvodný ruský

nápoj tmavohnedej farby – je považovaný aj za národný nápoj. Kvas uhasí smäd počas letných horúcich dní lepšie ako iné chladené nápoje.

Zvláštnosťou medzi nápojmi je kyseľ (кисель), čo je sladká ovocná šťava zahustená škrobovou múčkou. Ovocné nápoje (соки) taktiež patria k vyhľadávaným nápojom, hlavne v lete.



Русская изба (foto P. Adamka)

РУССКИЕ

О русских

Z textu sa dozviете:

- *čím sa odlišujú Rusi od iných národností;*
- *ako sa prejavuje záhadnosť ruskej duše;*
- *aké sú ich charakteristické črty;*
- *akými vlastnosťami sa vyznačujú muži;*
- *čo je typickým prejavom ruských žien;*
- *čo malo vplyv na formovanie ruského charakteru.*

Чем русские отличаются от людей других национальностей? Существует ли в действительности та «загадочная русская душа», о которой принято говорить?

Многих удивляет и поражает определённая противоречивость национальных свойств русских. Например, американский публицист Х. Смит писал о русской щедрости и сентиментальности, оборотной стороной которых, по его мнению, являются безответственность и непрактичность. Известный русский поэт Андрей Вознесенский сказал о русских так: «В России любят литературу, так называемую духовную жизнь». И ещё: «Возможно, мы слишком ленивы, и это минус, но в то же время и плюс» (Смит, 1990). Специалисты в области психологии культуры (Кравченко, 2001; Тернер, 1983; Петрухин, 1980) отмечают также такие характерные черты русских, как готовность потесниться, миролюбие, великодушие, гостеприимство.

Русские очень не любят фальши в поведении и взаимоотношениях людей. Так, например, у русских не принято улыбаться незнакомым людям просто так, без причины. Поэтому новое поколение русских бизнесменов специально учат улыбкам.

Многим русским свойственна привычка все критиковать, жаловаться на жизнь, обстоятельства. Жалостливость, участие к чужой беде – это важная черта русского нацио-

нального характера, поэтому у русских принято и жаловаться на жизнь и здоровье, и жалеть слабых, больных, неудачников.

У русских считается, что мужчина не должен проявлять свою слабость, особенно в присутствии других людей. Маленьким мальчикам, когда они проявляют слабость, обычно говорят: «Что ты плачешь (боишься), как девчонка?! Будь мужчиной!» И для взрослого мужчины услышать, что он «баба» – обидно, поэтому мужчины стараются всякими способами (часто, к сожалению, с помощью грубости) показывать свою «силу».

Достоинством женщины у русских считается женственность, – несмотря на то, что русские женщины привыкли, в силу исторических обстоятельств, работать наравне с мужчинами, выполнять тяжёлую работу, брать на себя ответственность в трудных ситуациях, часто в одиночку воспитывать детей и т. п.

Современные отношения между русскими мужчинами и женщинами, особенно в среде интеллигенции, а также в среде городской молодёжи, никак нельзя назвать патриархальными. Но, тем не менее, в отличие от эмансипированных европейцев, русские женщины любят чувствовать себя «слабым полом», а русские мужчины любят лидировать во взаимоотношениях с женщинами, хотели бы видеть рядом с собой скромную и покорную спутницу. Что касается распределения обязанностей в семье, то финансами во многих русских семьях ведают женщины.

Корни многих особенностей русского национального характера лежат, видимо, в российской истории с её многовековым монголо-татарским нашествием, войнами, крепостным правом, страданиями и несчастьями далёкого прошлого. Чтобы выжить в трудных условиях, обмануть судьбу, не пасть духом, надо было быть осторожным, больше надеяться на чудо, чем на себя, на свои руки и голову. Вот и появились пословицы и поговорки: *Тише едешь – дальше бу-*

дешь, Бережёного и Бог бережёт, Поспеишишь – людей насмеишишь, Всяк сверчок знай свой шесток, Работа не волк – в лес не убежит, Моя хата с краю, ничего не знаю... и т. п.

Национальный характер русских определяется, конечно, не только историей народа, но и сложившимся в России образом жизни – хотя существует и обратная зависимость. Бурные изменения, происходящие в последние десятилетия в политической и социальной жизни в России, естественно, меняют и менталитет русских людей, и особенности их социального поведения.

Внешность русских

Z textu sa dozviете:

- *ako je zakomponovaný obraz ruského mládenca a devy vo folklóre, v literatúre a vo výtvarnom umení;*
- *ktoré vonkajšie črty sú typické v ich výzore;*
- *čím sa odlišovali severní a jižní Rusi;*
- *ako podnebie ovplyvňovalo ich výzor;*
- *prečo ich volali „velikorusy“.*

Фольклорный и поэтический образ русских запечатлен в народном творчестве, литературе и живописи. Согласно этому образу, русская красавица (девица – красавица) круглолица, белокожа, румяна, у неё яркие губы, голубые глаза, русые волосы, коса до пят. Движения её плавны, речь певуча. Она трогательна и преданна, трудолюбива и весела, горе не сгибает её, а счастье не делает чёрствой. Таков же и русский молодец (добрый молодец). Он богатырского сложения, с широкими плечами, открытой улыбкой и белокурыми волосами. Он добр, силен, смел в бою, сердечен в любви.

Соответствует ли внешность современных русских этим фольклорным образам? В общем – да. Большинство русских действительно русоволосы и светлоглазы, но среди них

есть и смуглые, черноглазые и чернобровые, есть и светлые шатены, есть и жгучие брюнеты. Эти типы – результат исторических контактов восточных славян с неславянскими народами, живущими на Великой Русской равнине и в Сибири.

В середине XI века среди русских выделялось несколько этнографических групп. Наиболее крупные из этих групп – северные и южные русские, или, как их тогда называли, северные и южные великороссы (великорусы). Они имели различия во внешнем облике, в материальной и духовной культуре, в обрядах и языке. Некоторые различия между северными и южными русскими сохранились и до наших дней. Например, у северных русских чаще, чем у южных, можно встретить высоких людей с мягкими прямыми или волнистыми светлыми волосами и светлыми глазами – серыми или голубыми. А на юге в центре России люди ниже ростом, волосы и глаза у них более тёмные. На севере дома выше, чем на юге. Говор северных русских отличен от говора южных.

В XVII веке началось интенсивное заселение русскими земель к востоку от Урала. И до сих пор в Сибири и на Дальнем Востоке живёт немало потомков русских казаков, когда-то участвовавших в освоении этих земель. В результате того, что русские смешивались с коренными народами Сибири и Дальнего Востока, сложился так называемый восточный, или сибирский, этнографический тип русских.

Традиционная одежда русских

Z textu sa dozviete:

- *aké oblečenie nosili v minulosti;*
- *aký materiál používali na zhotovenie oblečenia;*
- *prečo zaučali do tajov šitia oblečenia v skorom veku;*
- *čo všetko musela nevesta vedieť ušiť pred svadbou;*
- *aké doplnky dostávali svadobčania;*
- *ako bolo možné rozoznať vydatú ženu od slobodnej dievčiny.*

У восточных славян одеждой и для мужчин, и для женщин (в прошлом) служила длинная льняная рубашка. Летом она защищала людей от жары, зимой на нее надевали меховую одежду. Мужчины носили широкие штаны, а рубашку подпоясывали цветным поясом.

В каком костюме представляют русскую красавицу? Конечно, в русском сарафане и венце, расшитом жемчугом. В таком наряде она появляется в фольклорных ансамблях, в иллюстрациях к русским сказкам, на рекламных плакатах.

Основным материалом для изготовления тканей был лен. Красивая, тщательная обработка льна позволяла носить нижнюю одежду практически всю жизнь, даже передавая по наследству.

Как правило, одежду готовили к крестьянским праздникам (тщательно и задолго). Изготовление одежды было очень трудоёмким процессом, поэтому её берегли. Купленную одежду берегли особенно. Одежда для девушки, да и для парня, много значила, из-за неё не спали ночами, зарабатывали деньги, нанимались на работу. Многие стеснялись ходить на гулянья до тех пор, пока не приобрели желанный наряд.

Всю одежду для себя, кроме верхней, женщина изготавливала сама – сама ткала, шила, вязала, плела и вышивала. Обучать этому девочку начинали ещё в детстве. В возрасте 6 лет ей показывали приёмы прядения нитей, и кто-нибудь из родственников дарил специальный берестяной короб для будущего приданого. К 12 – 13 годам девочка была уже готова приступить к важной и ответственной работе: соткать холст и вышить свадебную рубашку для жениха. По народному поверью эта рубашка, в жизни невесты, а затем и жены имела огромное значение. Чем красивее был узор на рубашке, чем лучше были подобраны цвета ниток, тем больше ценили работу невесты жених, его родители и все окружающие. Кроме венчальной рубашки для жениха, надо было соткать множе-

ство поясков, разных размеров и рисунков, для подарков родителям и родственникам жениха. Свадебные наряды были подлинными произведениями искусства. Их бережно сохраняли и передавали из поколения в поколение.

Головной убор и причёска у девушки и у замужней женщины отличались. Если девушка могла носить волосы распущенными или заплетёнными в одну косу, то, выйдя замуж, она уже должна была заплетать две косы, которые обвивала вокруг головы и прятала под платком или специальным закрытым головным убором. Показать с непокрытой головой перед мужчинами, даже своего рода, для замужней женщины считалось большим позором.

(<http://womanadvice.ru/nacionalnaya-odezhda-rossii>)

Сарафан – русский национальный наряд

Z textu sa dozviete:

- *čo je to sarafan a z akého materiálu sa šil;*
- *prečo sa stal národným krojom;*
- *aké detaily nesmú na ňom chýbať;*
- *kedy a kde sa nosí.*

Сарафан был известен на Руси с XIV века, первоначально, как одежда мужчин. Женской одеждой он стал в XVII веке, а в конце XVIII – начале XIX веков был признан русским национальным нарядом. Его носили не только крестьянки, но и горожанки, но не по всей России, а только в северных, центральных районах и в Сибири. Под сарафан надевали длинную белую рубаху из холста, а иногда из шёлка (Куфтин, 1986).

В южных районах России женская одежда была иной. Девушки надевали только длинную домотканую рубаху, пояс и головной убор – повязку, а иногда ещё и передник

с рукавами. Рубаха служила и верхней, и нижней одеждой. Замужние женщины поверх рубахи надевали шерстяную клетчатую юбку, а сверху носили разные передники и кофты. Одежда в южных районах была яркой и пёстрой, богато украшалась цветным бисером, вышивкой, ткаными узорами.

Старинная женская одежда была очень многообразна. В ней отражались и местные различия, и социальное, имущественное, семейное положение женщины, её возраст, личный вкус и мастерство.

Русский мужской костюм

Z textu sa dozviete:

- *z čoho pozostávalo mužské oblečenie Rusov;*
- *ako vznikol frazeologizmus „Práca mu ide od ruky“;*
- *aké doplnky a výšivky skrášľovali oblečenie;*
- *prečo veľkú dôležitosť venovali oblečeniu určenému na zimu;*
- *čím si pokrývali hlavu.*

Русский мужской костюм (в прошлом) также имел свои особенности. Главной его частью была рубаха-косоворотка, у которой разрез воротника был сбоку. Белую рубаху украшали вышивкой – по низу рубахи и рукавов и по вороту. Рубаху подпоясывали длинным цветным шерстяным поясом, реже ремнём. Штаны были неширокими, из крашеного в синий или чёрный цвет холста. Праздничные штаны часто бывали в полоску. Штаны заправляли в сапоги или в онучи с лаптями.

В Киевской Руси крестьяне носили рубахи с длинными широкими внизу рукавами. Работать в такой рубахе можно было только засучив рукава. Поэтому до сих пор в русском народе про трудолюбивого, быстрого в работе человека говорят: *он работает засучив рукава*, а про ленивого человека го-

ворят: *он работает спустя рукава*, то есть медленно, недобросовестно, а, следовательно, и некачественно.

Одежду украшали вышивкой. Вышитые узоры имели в то время важный смысл – они якобы охраняли людей от злых сил.

Свадебные наряды жениха и невесты украшали вышивкой, которая изображала солнце, месяц, звезды, зарю. Это связано с тем, что, по представлениям русских (и других славянских народов), в любовных отношениях между людьми принимают сверхъестественное участие небесные светила.

Пояс считался обязательной принадлежностью женской, мужской и детской одежды. Его не снимали нигде, даже когда мылись в бане, так как верили, что пояс охраняет от несчастья и злых духов.

Большое значение для русских всегда имела и имеет зимняя одежда, так как зимы в России долгие, снежные и холодные. Зимнюю одежду шили из меха или делали из сукна, на вате. В начале XIX века, когда ездили на лошадях, для русского путника незаменима была одежда из шкуры овцы – овчины. Из овчины чёрного, жёлтого и белого цвета шили тулупы и полушубки. Богатые люди носили шубы из соболя, норки, каракуля. Люди среднего достатка шили шубы из меха белки, лисы, хорька, енота, зайца.

Голову женщины украшали серебряными и золотыми кольцами, шнурками и лентами.

(<http://bellezza-storia.livejournal.com/129989.html>)

Традиции и обычаи в жизни человека

Z textu sa dozviete:

- *čo sa chápe pod pojmom tradícia a čo zvyk;*
- *aké zvyky a tradície sprevádzali Rusov celým ich životom;*
- *ako vítali príchod jari, ako sa zabávali v zime;*
- *prečo privolávali v lete dážď a hojnosť úrody.*

Традиции и обычаи каждого народа имели всегда эзотерический смысл и помогали выжить в любых условиях. Говорится, что народ, который не использует положительный опыт, ресурс предыдущих поколений (предков) обречён. Это как дерево с гнилыми корнями – ни хороших плодов, ни прироста.

Традиция – это набор представлений, обычаев, привычек и навыков практической деятельности, передаваемых от поколения к поколению и сохраняющихся в определённых обществах, и социальных группах в течение длительного времени, выступающих регуляторами общественных отношений.

Обычай – правило или форма поведения, в которых закреплено то, что складывалось в результате длительной общественной практики (см. Кравченко, 2001).

Какие традиции и обычаи сохранились? Древний славянин-земледелец с нетерпением ждал весны, тепла и солнца. Он старался своими действиями ускорить их приход. С песнями и танцами люди сжигали на костре соломенную куклу – изображение зимы. Из жидкого теста пекли блины, круглые, как солнце, девушки водили хороводы и пели песни, призывая тёплую и солнечную погоду. Первый весенний праздник отмечали в начале мая, когда появлялись зелёные всходы посевов. Праздник в начале июня был посвящён богу солнца Яриле.

Летние праздники с хороводами девушек, кострами, обливанием водой посвящались дождю, который был так нужен земледельцам. Перед жатвой хлебов славяне обращались к Перуну – богу грома и войны. В день его праздника не водили весёлых хороводов, не пели песен, а приносили ему кровавую жертву – быка.

Многие древние обычаи сохранились у русских и до настоящего времени в народных календарных обрядах

и праздниках. Языческие ритуалы составляют часть таких народных праздников, как, например, Рождество, Новый год, или Масленица (проводы зимы). Многие из них сопровождают человека с его рождения до смерти.

(<http://www.countries.ru/library/theory/normob.htm>)

Рождение ребёнка

Z textu sa dozviete:

- *čo znamenalo narodenie dieťaťa v rodine;*
- *aké povery pri narodení sa trajú stáročiami a ktoré z nich pretrvávajú dodnes;*
- *aké úkony sa robil, keď sa narodil chlapec a aké keď sa narodilo dievča;*
- *kto ako prvý bral do rúk novonarodenca a prečo;*
- *ako ochraňovali dieťa pre urieknutím;*
- *narodeniny a meniny dieťaťa.*

Рождение человека – огромное событие для семьи, ожидаемое с радостью, надеждой и страхом. Ещё задолго от родов молились за благополучный их исход и желали заранее узнать пол и хотя бы отчасти будущую судьбу младенца.

Рождение ребёнка в семье всегда было желанным. Об этом также свидетельствуют некоторые обрядовые действия во время свадьбы. Бесплодие воспринималось в народе как несчастье. Уже во время подготовки к свадьбе молодые заботились о здоровье будущего ребёнка – перед венчанием постились, во время свадьбы не употребляли спиртных напитков.

К беременной женщине относились с особым уважением и трепетом, как со стороны семьи, так и со стороны односельчан. В её присутствии не ругались, не ссорились. Ей никогда не отказывали в просьбе. В старину считали также, что

беременной следует избегать всего неприятного и безобразного. Женщинам «в положении» не рекомендовалось также глядеть на огонь – у ребёнка будет родимое пятно; находиться на кладбище и перекрёстке; выходить из дома после захода солнца; подходить к строящемуся дому; расчёсывать волосы по пятницам и др. Чтоб родить здорового ребёнка, будущая мать должна была обязательно придерживаться определённых норм поведения, знать ряд примет. Чтоб оградить ребёнка от злых сил, повитуха делала над ребёнком крестное знамение и кропила святой водой, крестила освящённым ножом и читала молитвы. Если рождалась девочка, её на некоторое время клали на отцовскую сорочку; если мальчик – на мамину юбку.

Когда новорождённого купали в первый раз, в воду клали серебряные деньги для обеспечения богатства в будущем. При рождении девочки воду после первого купанья часто выливали в малинник, т. к. малина у славян символизировала красоту. До сих пор сохранилось в языке выражение: «*Не девка – малина!*». После купания мальчика вода выливалась на перекрёсток дорог – на счастье. Существовал обычай принимать новорождённого в отцовскую рубаху, чтобы отец любил, и класть на косматый тулуп, чтобы был богат. Ребёнка первому передавали отцу, который сам клал его в люльку и как бы прилюдно признавал своим детищем. Самым опасным для мамы и ребёнка считался 40-дневный период после родов. Считалось, что пока ребёнка не окрестят, он как бы пока не совсем человек, а «маняк». В него легко может вселиться нечистая сила, он легче подвержен различным болезням и внезапной смерти. В первые дни после рождения ребёнок был очень уязвим для всякой «нечистой силы» и «злого глаза». Поэтому грудному ребёночку на ручке завязывали красную ниточку, а над люлочкою вешали красную тряпочку, так как красный цвет считался магическим, отводил «сглаз».

На 40-й день молодая мать с ребёнком шла в церковь в сопровождении повитухи, чаще всего в субботу вечером. В церковь они приносили хлеб и деньги, завёрнутые в платок. Батюшка клал на голову родившей два длинных рушника, держал Евангелие и читал молитву. Потом брал молодую мать за фартук и подводил к алтарю. Если приносили девочку, то подносил её до иконы, если мальчика – заносил за алтарь. По окончании обряда благословлял мать с ребёнком. Обряд крещения в веках не изменился. Так как и раньше и сегодня священник совершает все его таинства, от огласительной молитвы и благословения воды до одевания младенца в крестильную рубашку (распашонку), вручения нательного креста, который затем носится под одеждой и бережётся всю жизнь, миропомазания и крещения.

Кое-какие изменения всё-таки заметны и в настоящее время, сложились новые традиции приветствовать появление на свет человечка. Узнав о рождении малыша, новоиспечённый отец посылает в больницу записку с благодарностью, фрукты, цветы. В день выписки отец непременно ждёт – вот сейчас он получит из рук медсестры туго перевязанный розовой (девочка) или голубой (мальчик) лентой свёрточек. На смотрины гостей обычно приглашают через месяц, дав маме и новорожденному некоторое время окрепнуть. Гости приносят подарки малышу. Существует также добрый обычай приглашать гостей ещё раз – *«на зубок»* – и дарить малышу серебряную ложку.

Дети, по словам народной мудрости, – *«благодать Божья»*. Какое без них семейное счастье! *«У кого детей много, тот не забыт от Бога!»* – так говорили на Руси. Говорится *«Счастлив отец в сыновьях, а мать – в дочерях»*.

Чтобы братья и сестры были дружны и крепко любили друг друга, рубашечку, в которой крещено первое дитя, рекомендовали одевать на всех последующих детей.

Выбор крестных родителей (кум и кума) был и в настоящее время очень серьёзен, поскольку в случае болезни или смерти родителей на них возлагалась и сегодня возлагается ответственность за воспитание ребёнка; поэтому и выбирают их из близких людей.

Прежде в России день рождения отмечался скромно, а было принято пышно и торжественно отмечать день Ангела, или именины. Связано это с тем, что для наших предков дню духовного рождения, когда ребёнок окрещён и получал имя своего ангела-покровителя, чья память отмечалась в день крещения или ближайшие дни, придавалось большее значение, чем дню рождения физического. Крестившиеся во взрослом возрасте выбирали себе имя по собственному желанию, но обязательно по святым.

Отмечались именины необычайно широко. В допетровской Руси в день своих именин царь собственноручно раздавал по выходе из храма пироги, то же делали в свои именины царица и совершеннолетние царицы; от имени царицы или малолетних цариц раздавал пироги царь. Подношение же подарков государю в день ангела, как и подношения в других случаях, делались не только по зову сердца, но носили строго обязательный характер.

*(<http://folklorus.narod.ru/life/ceremonies/ceremonies.html>;
<http://www.countries.ru/library/theory/normob.htm>;
[http://www.gumer.info/bibliotek_Buks/Culture/Obrjads/
Obrjad1.php](http://www.gumer.info/bibliotek_Buks/Culture/Obrjads/Obrjad1.php))*

Русская свадьба

Z textu sa dozviete:

- *kde a ako v minulosti prebiehala svadba a čo sa zachovalo v súčasnosti;*
- *ktoré svadobné zvyky pretrvávajú dodnes;*
- *ako prebieha svadobný obrad;*
- *čím sa odlišuje svadba na dedine od svadby v meste.*

В старое время традиционной формой заключения брака у русских являлось венчание в церкви. В Советском Союзе венчание не практиковалось; вместо него была введена – и существует до сих пор в качестве официальной – регистрация брака в специальных Отделах ЗАГС (записи актов гражданского состояния) или во Дворцах бракосочетания. Здесь во время церемонии бракосочетания в торжественной обстановке специальный работник от имени государства просит жениха и невесту публично подтвердить их добровольное желание вступить в брак, после чего объявляет их мужем и женой и поздравляет их, а жених и невеста публично обмениваются кольцами, целуются, ставят свои подписи в официальной книге регистрации, где затем расписываются свидетель и свидетельница, гости поздравляют молодожёнов, а затем все выходят из зала под звуки свадебного марша Мендельсона. В последнее время венчание снова стало входить в обиход, и многие пары дополняют им официальную регистрацию своего брака.

После регистрации брака или венчания принято проехать через семь мостов, причём жених должен хотя бы через один из них перенести невесту на руках. Во время поездки принято возложить цветы к памятнику павшим героям.

Свадьбу празднуют по возможности на широкую ногу, с приглашением родственников и друзей. Празднества длятся обычно два дня. Традиционный наряд невесты для церемонии

регистрации брака и первого дня свадьбы – белое платье и фата на голове, являющиеся символом невинности, а для жениха – мужской костюм.

В сёлах (и в среде людей, недавно переселившихся из села в город), сохраняются и многие народные свадебные обычаи, согласно которым невеста и жених по традиции дарят подарки родителям и друг другу и выполняют некоторые другие ритуальные действия. Из этих обрядовых действий наиболее распространены следующие: молодожёнов «на счастье» осыпают мелкими монетами, зерном, конфетами; когда жених приезжает (приходит) за невестой, чтобы вместе поехать (идти) на регистрацию брака, друзья невесты в шутку не пускают его к ней, требуя «выкупа», и «за каждые двери» взимают с него символическую плату, а во время свадебного застолья в какой-то момент «крадут» молодую жену, заставляя жениха искать её, и др.

(<http://www.svadebnye-hlopoty.ru>)

Похороны и поминки

Z textu sa dozviete:

- *kedy a ako je zvykom pochovávať;*
- *aké úkony je potrebné prevádzať pre pokoj zosnulého;*
- *aké tradície a zvyky sa zachovali dodnes;*
- *prečo sa prinášajú k hrobu kvety;*
- *čo je dôvodom, aby pri hrobe bola lavička a stolík;*
- *ako prebieha rozlúčka so zosnulým a po pohrebe kar.*

Хоронить умерших у русских принято на третий день со дня смерти. Умершего сразу же кладут в гроб, который ставят в центре комнаты на стол или на табуретки и украшают цветами. Крышку гроба до момента выноса покойника принято держать вне дома или квартиры.

Перед тем, как положить умершего в гроб, его обмывают водой и одевают в чистое бельё и нарядную одежду. На ноги покойнику в прошлом принято было надевать белые тапочки, однако в наши дни этот обычай соблюдается реже, главным образом в отношении женщин, а мужчин обычно обувают в лёгкие туфли или полуботинки. Сверху покойника накрывают лёгкой белой тканью – саваном: сначала снизу до пояса, а перед тем, как хоронить – и с головой. Руки покойника складывают на груди одна на другую, иногда в руки помещают зажжённую свечку. Пока в доме находится покойник, все зеркала в нем держат занавешенными материей, а все форточки – закрытыми. Двери дома (квартиры) оставляют в дневное время открытыми – во-первых, как символ того, что каждый, кто хочет, может прийти проститься с телом покойного, а во-вторых, чтобы стуком или звонками в дверь в доме не нарушалась тишина. Рядом с гробом обычно ставят большую фотографию покойного, в чёрной рамке или с чёрным «уголком», т. к. этот цвет у русских является символом траура. Покойному дарят букеты с чётным количеством цветов или траурные венки, которыми потом украшают могилу. Участники похорон одеваются в чёрное.

Выносят гроб с покойником «вперёд ногами», причём близким родственникам нести гроб не разрешается. Путь похоронной процессии усыпают цветами или лепестками. Перед тем как поместить гроб в катафалк, его ставят на некоторое время во дворе дома, чтобы с покойным смогли проститься соседи. Прощание с телом покойного и вынос тела может сопровождаться траурной музыкой, иногда для этого приглашаются специальные оркестры. Церемония прощания продолжается на кладбище или в крематории. На кладбище покойника покрывают саваном целиком, гроб накрывают крышкой, забивают гвоздями или закрывают на специальные замки и опускают в заранее подготовленную могилу. Затем каждый из родных и близких покойного должен бросить на

крышку гроба горсть земли, и лишь после этого гроб засыпают землёй. Сверху на могиле делают из земли возвышение или покрывают надгробной каменной плитой, или ставят крест, также памятник, который делают из дерева, металла или камня. Могилы на кладбищах принято загораживать невысокими металлическими оградками, иногда рядом с могилой ставят скамеечку и столик. Калитку оградки принято держать приоткрытой. При кремировании урну с прахом покойного хоронят в могиле или в специальном месте – колумбарии.

После похорон устраивают поминки – застолье, на котором произносятся речи о покойнике. После заупокойных тостов «чокаться» не принято. В качестве ритуальных блюд подаётся куриная лапша, а в старое время подавали кутью – кушанье из варёного риса или пшеницы с изюмом и мёдом, и др. За поминальный стол принято приглашать любого человека, пришедшего в дом. Поминки проводятся обязательно также на девятый и на сороковой день со дня смерти и в первую годовщину. Объявление о смерти человека (некролог) можно опубликовать в газете или поместить в учреждении, где покойник работал.

(<http://www.kimp.lt/index.php/2011-02-07-12-00-42/12-pohorony-cheloveka;>
<http://www.belmagi.ru/obryd/poh.htm>)

Народные приметы и традиции их применения

Z textu sa dozviete:

- *prečo sú Rusi poverčiví;*
- *aké poverý sa viažu s chlebom a soľou;*
- *prečo mnohé poverý pretrvávajú dodnes;*
- *prečo Rusi veria na urieknutie a ako odoháňajú zlých duchov.*

Русские весьма суеверны и обращают внимание на различные приметы. Большинство этих примет возникли ещё в дохристианскую эпоху и веру в них не смогли уничтожить ни традиционные религии, пришедшие на территорию России больше 1000 лет назад, ни идеологи коммунистического режима на протяжении почти 70 лет существования Советского Союза. Если человеку предстоит жить среди русских, следует знать, чем объясняются эти суеверия и как на некоторые из них реагировать.

Хлеб на Руси всегда считался святыней, поэтому с детства воспитывалось бережное к нему отношение. Если хлеб нарезан неровно, приметы о хлебе говорят: у человека и жизнь будет такая же неровная и трудная. Когда сажают хлеб в печь, следует подымать подол и говорить: *«Подымайся выше»*, чтобы хлеб получился хорошим. После заката нельзя начинать новую буханку – к нищете. Чтобы избежать голода и неурожая и, как следствие, нищеты – надо есть хлеб с большой аккуратностью, так, чтобы ни одна крошка, ни одна соринка не упала на пол. Если во время трапезы, не доев свой кусок хлеба, принялись за новый, значит, кто-то из ваших близких терпит нужду и голод. Во время обеда ломоть хлеба упал – гость спешит. Вообще хлеб на Руси выбрасывать не принято – это считается большим грехом, а наказанием за грех могут быть голод, нужда, болезни. А когда хлеб плесневелый – человек, съевший такой хлеб, никогда не утонет, так что можно есть любой хлеб – и удача всегда будет (см. Флоренский).

Соль – один из тех продуктов, без которых человек не может существовать, возможно, именно поэтому с ней связано столько различных примет. Так, например, если кушанье пересолено, значит приготовивший его влюблён. Если же еда недосолена, следовательно любовный недуг обходит повара стороной и единственный, к кому он испытывает тёплые чувства, – он сам и есть. Многие женщины с помощью соли ста-

рались сохранить лад в семье и любовь мужа. Для этого женщина наговаривала на соль: *«Как тое соль люди в естве любят, так бы муж жену любил»*.

Рассыпать соль – к ссоре. Примета о соли эта очень давняя, соль в старые времена ценилась действительно на вес золота, поэтому только очень и очень состоятельный человек мог позволить себя такую роскошь, как небрежное отношение к соли. Однако ссоры можно избежать, если на просыпавшейся соли нарисовать крест. Чтобы отпугнуть от младенца нечистую силу, ему в люльку клали соль.

(<http://www.astromeridian.ru/magic>;
[http://animalworld.com.ua/news/
Narodnyje-primety-i-sujeverija-o-koshkah](http://animalworld.com.ua/news/Narodnyje-primety-i-sujeverija-o-koshkah))

Наиболее распространённые приметы о подарках и цветах

Z textu sa dozviete:

- *ktoré tradície súviaciace s darčekom a kvetmi sa dodržiavajú podľa povier dodnes;*
- *čo je a čo nie je vhodné darovať;*
- *aké významy sa skrývajú pri darovaní kvetov rôznych farieb;*
- *získate informácie o symbolike kvetov.*

Русские очень любят подарки. Тот, кто дарит, придерживается примет и соблюдает принятые в народе традиции. Нельзя дарить фигурки птиц или картины с птицами (особенно если это голуби, сороки, галки, вороны, аисты) – говорят, они приносят несчастья и притягивают в дом самые разные неприятности. Если человек уверен, что именинник точно будет рад подарку, он всё-таки не дарит зеркала, горшочки с комнатными растениями, расчёски и носовые платки – эти вещи способны аккумулировать негативную энергию.

Плохой приметой считается, когда молодой человек дарит своей девушке жёлтые цветы – это к разлуке, белые – символ любви. Нехорошо преподносить в подарок красные или бордовые цветы – это к несчастью и скорой разлуке с человеком, которому их подарят. Каждый цветок соответствует настроению человека, который их преподносит. Например, если молодой человек дарит цветок акации, значит он девушку очень любит и этим ещё раз подчёркивает свою любовь. Гвоздика белая говорит о верности дарящего цветы, алая – о взаимопонимании, любви, а алая гвоздика с пёстрыми полосками свидетельство того, что человек хочет порвать всякие отношения, одним словом, таких гвоздик лучше избегать – они к разлуке.

С гвоздикой в народе связана и другая примета: считается, если у человека болят глаза и он лепестком гвоздики натрёт больной глаз, сразу всё пройдёт. В древней Греции этот цветок считался цветком богов. С тех времён и пришло поверье. Существует также легенда, что когда Богородица провожала своего сына на распятие, из её глаз падали на землю кровавые слезы и превращались в гвоздики. Поэтому в народе и приписываются именно гвоздике целебные свойства. С ромашкой также связано много примет о цветах, например, если вас замучили комары и мошки, нужно бросить пучок ромашки в огонь и они пропадут. Очень хорошо, когда преподносят в качестве подарка ирис – это цветок чистоты и надёжности в чувствах. Нехорошо дарить ландыши, это цветы холодности и ветрености, как правило, они приводят к разлуке. Нехорошо дарить нарцисс – это к разлуке, так как сам по себе цветок – символ эгоизма и самовлюблённости. К разлуке и несчастной любви дарят маки – цветы слабости и несчастной любви. Очень хорошо дарить незабудки – цветы дружбы и верности в любви. Белая роза означает равнодушие, махровая – измену в любви, бутон – к скорой разлуке. Фиалка – цветок дружбы, но в то же время белая фиалка

символизирует жадность, жёлтая — любовь, а если цветок фиалки окружен листьями, это говорит о тайной любви.

(<http://www.astromeridian.ru/magic>)

Приметы про кошек

Z textu sa dozviete:

- *prečo dodnes pretrvávajú poverý o mačkách;*
- *čo sa prihodi ak čierna mačka prebehne cez cestu;*
- *kedy prináša šťastie a kedy nešťastie.*

С древних времён люди считали кошек загадочными существами и приписывали им мистические черты. Говорят, что кошки могут общаться с миром духов и если внимательно наблюдать за поведением домашнего любимца, то можно узнать будущее. Многочисленные приметы про кошек до сих пор вызывают доверие у многих людей.

Если чёрная кошка перебежала дорогу — доброго пути не будет. Это одна из самых известных примет про кошек. Однако не все знают подробности этого поверья. Опасность ждёт человека, если кошка пересекла его путь справа налево. В этом случае нужно подождать, пока этим путём пройдёт кто-то другой. Если очень спешите, сплюньте три раза через левое плечо или продолжайте путь, держась за пуговицу.

Считается, что кошки отлично чувствуют перемену погоды и могут предсказать наступление жары или холода лучше метеорологической службы. Если ваш питомец свернулся в клубок и укрыл лапой нос, значит, грядёт похолодание. А если спит животом кверху, вытянувшись в струнку, значит, будет тепло.

Конечно, кошачьи удивительные способности с древних времён использовались для того, чтобы важное событие прошло успешно. Считается, что в новый дом надо первой

впустить кошку. Эти звери обладают особой энергетикой, которая поможет жильцам освоиться на новом месте. После этого за кошкой нужно понаблюдать. Там, где она ляжет, можно поставить кровать, так как считается, что кошка никогда не останется на «плохом» месте.

(<http://animalworld.com.ua/news/Narodnyje-primety-i-sujeverija-o-koshkah>)

Двойное новоселье – к семейному счастью и изобилию

Z textu sa dozviete:

- *aké sú tradície pri kolaudácii nového bytu;*
- *prečo Rusi oslavujú príchod do nového bytu dvakrát.*

По традиции новоселье нужно отметить впервые же выходные после окончательного переезда. Праздник устраивается для домового, которого нужно задобрить и подружиться с ним; ведь вы ещё сами чувствуете себя гостями в собственном доме. Это может быть небольшая вечеринка для близких друзей, а в качестве неперменного угощения на столе должен быть «новосельный каравай», как символ достатка и будущего благополучия в семье.

Второе новоселье отмечается уже с родственниками и прочими приглашёнными – коллегами и новыми соседями. День для празднования выбирается любой, лишь бы он не совпадал с именинами членов семьи и с церковным «красным днем». К этому времени жители уже успели свыкнуться с новым домом, почувствовали себя настоящими хозяевами и сдружились со своим домовым, задоблив проказника отдельной вечеринкой.

(<http://sueveriya.ru/archives/89>)

Сплюнь или постучи по дереву

Z textu sa dozviете:

- *čo symbolizuje popľuvanie cez plece;*
- *prečo sa klope na drevo.*

Как и многие другие народы, русские верят в сглаз – дурной взгляд, приносящий неудачу или беды – и боятся его. Не раз можно видеть, как после того, как кто-то похвалит чужого ребёнка, его родители сделают вид, что трижды плюют через левое плечо и стучат по деревянной поверхности 3 раза. Тоже самое происходит когда человек расскажет вам о какой-то потенциальной удаче или, например, что он собирается в отпуск. Любое хорошее событие, любую похвалу русские боятся сглазить и будут стучать по дереву, чтоб не упустить благополучия. Но если дерева под рукой не окажется, большинство русских постучат по собственной голове, с улыбкой говоря, что эффект одинаковый.

(<http://primeta.inpot.ru/>)

Присядем на дорожку

Z textu sa dozviете:

- *prečo vznikla tradícia prisadnúť si pred cestou;*
- *aký má praktický význam.*

Когда кто-то из гостей дома или членов семьи собирается в дальний путь, всем находящимся дома надо присесть «на дорожку». В прихожей и с собранными чемоданами обычно и присесть-то некуда, но сесть обязаны все, причём быстро, как только кто-то скажет «Присядем на дорожку». Это русская примета для благополучного путешествия. Все, кто в доме, должны присесть куда-либо и минутку посидеть. Эта примета и полезная, так как она помогает успокоиться

перед дорогой и вспомнить о забытых при сборах вещах, или планировать приехать опять через год, или вспомнить как хорошо здесь было отдыхать. Потом все встают и говорят: «Счастливого пути».

(<http://animalworld.com.ua/news/Narodnyje-primety-i-sujeverija-o-doroge>)

Незамужним девушкам нельзя сидеть на углу

Z textu sa dozviete:

- *o tradíciách súvisiacich so zasadacím poriadkom slobodných;*
- *prečo dnešné dievčatá už neveria následkom povery sedenia v rohu.*

На Руси на самых непочетных местах за столом, по углам, сидели обычно старые девы, бедные родственницы и приживалки. Отсюда и родилась такая примета: если девушка сядет на угол стола – она 7 лет не выйдет замуж. Но, современные девушки, если всё-таки им нравится угловое место, на замечания об этой примете ловко отвечают «*муж будет с углом*», то есть с жильём, но в большинстве своем девушек стараются по углам стола не сажать, да и сами они их избегают.

(<http://privorotiki.ru/primety-i-sueveriya/primety.html>)

«Ни пуха ни пера»

Z textu sa dozviete:

- *aké formúľky majú Rusi pri prianí šťastia;*
- *kedy sa najčastejšie vyslovujú a ako na ne treba odpovedať;*
- *čo sa najčastejšie hovorí pred skúškou.*

Выражение «*Ни пуха ни пера*» выступает в восточно-славянских языках как пожелание успеха, удачи. Выражение произошло из уст охотников. За долгую охотничью жизнь у них сложилось впечатление, что когда желаешь удачи, все происходит наоборот, то есть охотник возвращается без добычи. Вот и решили желать обратное, надеясь, что некие лесные духи также будут поступать иначе. У охотников звери назывались «*Пухом*», птицы – «*Пером*». Стали желать «*Ни пуха, ни пера*». В ответ на такое пожелание звучало: «(*Пошёл К чёрту!*)». Конечно же, не из злых намерений. Охотники верили, что результат охоты можно «*сглазить*». Ну, всё логично.

«*Ни пуха ни пера*» говорят также школьнику или студенту перед экзаменом.

(<http://privorotiki.ru/primety-i-sueveriya/primety.html>)

«С лёгким паром!»

Z textu sa dozviете:

- *aké formúľky majú Rusi pri prianí šťastia;*
- *aké pri odchode do sauny;*
- *kedy sa najčastejšie vyslovujú a ako na ne treba odpovedať;*
- *prečo sa hovorí o živote pred saunou a po saune.*

Русские идут в баню не только тогда, когда хотят просто помыться. Баня – это ритуал, во время которого происходит очищение не только тела, но и души. Считается, что если человеку тяжело дышится в парилке, значит у него много болезней и грехов. Когда человек парится в бане, то смываются и его грехи, и болезни. Раньше практически все болезни лечили баней, парилкой, паром. Считалось, что если человек пережил горячий пар, то он избавился от всего, что тяготило его душу и тело. Каждый раз, выходя из бани, оставляем все

свои проблемы, болезни, пустые заботы где-то там, в прошлой жизни. Была жизнь «До бани», а теперь «После бани». Поэтому, когда говорят: «С лёгким паром!», то имеется ввиду, что человек избавился от того, что его тяготило и мешало спокойно жить. Теперь ему должно легко дышаться, все его дела будут легко решаться, а проблемы со здоровьем отойдут на самый дальний план.

Клевер с четырьмя листочками – чтобы поймать счастье

Z textu sa dozviete:

- *aký význam má nájdenie štvorlístka;*
- *čo si treba priať;*
- *čo je potrebné spraviť pre uchovanie šťastia.*

У дикого клевера, как известно, всего три листика. Встретить четырёхлистный клевер – исключительная редкость. Говорят, если кому-то посчастливится найти такое растение, нужно загадать свое самое сокровенное желание и сразу же съесть цветок. Цветок можно и не съедать, если хотите не одновременного исполнения желания, а чтобы удача сопутствовала всюду и постоянно. Цветок нужно засушить, поместить в ладанку и всегда носить с собой. Такой талисман – не только надёжная защита от злых духов, порчи и сглаза, но и своеобразный магнит для удачи и везения.

Чем на самом деле являются приметы на счастье – предзнаменованием удачи или пустым суеверием трудно сказать. В народе говорится главное, нужно желать счастья, искать его и верить, что оно непременно придёт.

(<http://privorotiki.ru/primety-i-sueveriya/primety.html>)

Сила берёзы

Z textu sa dozviete:

- *prečo sa stala breza symbolom Ruska;*
- *aké má liečivé účinky;*
- *aký je spôsob jej zberu a prípravy.*

В славянских поверьях отношение к берёзе было двойственным: согласно одним традициям дерево и изделия из него, в том числе из бересты, считались оберегом от нечистой силы; в частности, берёзовые веники, использовавшиеся в бане, рассматривались и как инструменты ритуального очищения. Согласно другим традициям, берёзу считали нечистым деревом, в ветвях которого поселяются черти и русалки, и которое является воплощением душ умерших родственников; берёза также считалась деревом, из которого нечистая сила делает свои инструменты – к примеру, ведьмы, согласно поверьям, летают на берёзовых мётлах.

Берёзы к концу вегетативного периода накапливают питательные вещества, в том числе сахара. Весной, с началом сокодвижения (до распускания листьев), эти вещества начинают подниматься вверх по стволу. Если ранней весной на стволе берёзы сделать надрезы, то из них будет вытекать значительное количество сока (жидкости, выделяющейся из перерезанных сосудов древесины, стеблей или корней живых растений под влиянием корневого давления). Сок содержит от 0,43 до 1,13 % сахара. Сок собирают вслед за первыми оттепелями; в первые дни вытекание незначительно, но затем постепенно возрастает и, достигнув через некоторое время максимума, начинает постепенно убывать, а ко времени распускания почек совершенно прекращается. Длительность вытекания сока – несколько недель.

Сбор берёзового сока истощает дерево, к тому же через раны на коре в живые ткани могут проникнуть болезнетвор-

ные микроорганизмы, дерево может заболеть и, в конце концов, погибнуть. В связи с этим после сбора сока рекомендует-ся повреждения на коре замазывать варом или глиной.

(Флоренский П. А.: *О суеверии*)

Традиция приветствия хлебом и солью

Z textu sa dozviete:

- *o tradícii vítania hostí chlebom a soľou;*
- *prečo Slovania tradíciu s chlebom a soľou uchovávajú dodnes;*
- *prečo sa s ňou stretávame aj pri svadobných obradoch;*
- *ktoré frazeologizmy sa viažu na chlieb a soľ.*

Обычай приветствовать гостя с хлебом и солью известен в России с давних времён. Сочетание хлеба и соли играло роль исключительно ёмкого символа: хлеб выражал пожелание богатства и благополучия, а соль считалась оберегом, способным защитить человека от враждебных сил и влияний. Угощение гостя хлебом-солью устанавливало между ним и хозяином отношения приязни и доверия. Недаром говорится «от хлеба-соли и царь не отказывается». Чаще всего с хлебом и солью встречали гостей, либо наоборот, гости приходили в дом с хлебом и солью, показывая свое хорошее отношение к хозяевам. И в том и в другом случае встреча была после дороги, а дорогу символизировал рушник (полотенце). Чаще всего с хлебом да солью и в настоящее время, встречает хозяйка – та, кто и пекла этот хлеб.

Хлеб и соль считались источником богатства и жизни. Поэтому хлеб-соль стала символом верности, с одной стороны, и символом богатства и обилия – с другой. Значение символа богатства и обилия в доме хлеб-соль имела в русских свадебных обрядах. Каравай хлеба и солонка с солью часто украшали свадебный стол. Славяне всегда ценили и почитали

хлеб, он был символом большого труда и благополучной жизни. Угостить хлебом да солью – проявить уважение и гостеприимство, пожелать благополучия и достатка.

На Руси хлеб-соль было принято дарить и на новоселье. Тому, кто уходил в дальний путь давали в дорогу символические хлеб-соль как благословение. В России и на Украине гость, застающий хозяев за едой, говорил: «Хлеб да соль!» – что служило пожеланием богатства и благополучия.

О хлебе-соли как символе гостеприимства говорят многочисленные народные пословицы, например: «За хлеб-соль не платят!», «Дурное слово не за хлебом-солью сказано!», «Сердись, дерись, а за хлебом-солью мирись!», «От хлеба-соли не отказываются», «Хлеб-соль и разбойника смиряет», «Хлеб-соль есть, да не про вашу честь», «Хлеб-соль ешь, да правду режь».

Приветствие хлебом да солью чаще всего встречается в настоящее время на официальных мероприятиях и свадьбах. С хлебом и солью до сих пор встречают важного гостя: по традиции он должен отломить кусочек хлеба, посолить его и съесть. Этот обряд стал символом приобщения к основным жизненным ценностям встречающих его людей, это также означает, что они вступили в дружеские отношения.

(<http://www.o-soli.ru/sol-v-kulture/khleb-sol/>;
<http://znaniya2011.ru/narodnyie-traditsii-hleb-sol-vashemu-domu>)

Особенности русской национальной кухни

Z textu sa dozviete:

- *čím je typická ruská kuchyňa a prečo v nej prevládajú jedlá z cesta;*
- *ako prírodné podmienky ovplyvňovali ráz ruskej kuchyne;*
- *ktoré potraviny nesmú chýbať na stole;*
- *o najobľúbenejších jedlách v minulosti i v súčasnosti.*

Русская кулинария самобытна и своеобразна. Как и всякая другая национальная кухня, она сложилась под влиянием различных природных, социальных, экономических и исторических факторов. Главной особенностью русской национальной кухни является обилие и разнообразие продуктов, используемых для приготовления блюд.

Русские, в основном занимались хлебопашеством, выращивали рожь, ячмень, пшеницу, овёс, просо, раньше многих других народов Европы и Азии. Они открыли секрет изготовления дрожжевого теста. Вот почему для русской кулинарии характерно обилие выпеченных изделий: всевозможных пирогов и пирожков, кулебяк, калачей, расстегаев, оладий, блинов и др. Более скромное место занимают изделия из пресного теста. Из него в настоящее время готовят главным образом пельмени, блинчатые пироги, вареники, блинчики, лапшу.

Кроме изделий из муки для традиционной русской кухни характерен также широкий ассортимент блюд из различных круп: каши, запеканки. Причём, национальное русское кулинарное искусство за многие века своего развития сумело создать замечательные образцы сочетания круп с другими продуктами – овощами, молоком, творогом, яйцами, рыбой и т. д.

Обилие в русской кухне холодных овощных закусок, первых и вторых блюд, в которых используются овощи, свидетельствует о том, что на Руси с древнейших времён занимались возделыванием не только зерновых, но и огородных культур. Среди них одно из первых мест по своему значению занимает капуста, которая была издревле известна и широко применялась для приготовления различных закусок, первых и вторых блюд, начинок для пирогов.

С течением времени в русской национальной кухне стали широко использоваться и другие виды овощей – тыква, кабачки, баклажаны, салат, картофель и помидоры. Одновре-

менно с овощами выращивались и фрукты, особенно яблоки и груши, которые использовались для приготовления квасов и консервирования. Наряду с хлебопашеством русские занимались скотоводством, охотой и рыболовством, поэтому с глубокой древности они употребляли мясо крупного рогатого скота, свиней, овец, коз, дичи, домашней птицы – гусей, кур, уток. Важнейшим условием использования в русской национальной кулинарии широкого ассортимента продуктов являлись природные богатства России. Огромные лесные массивы были источником не только дичи, но и грибов, орехов, клюквы, брусники.

Обилие рек, внутренних и внешних водоёмов, богатых всевозможной рыбой, позволило создать большое количество рецептов рыбных блюд и закусок из свежей, солёной и копчёной рыбы.

Вторая отличительная особенность русской национальной кухни – особый кухонный очаг – русская печь, которая существует уже около четырех тысяч лет. Причина долговечности русской печи в её универсальности. Русская печь отапливала жилище, в ней готовили пищу, выпекали хлеб, варили пиво и квас, сушили продукты и одежду, и даже мылись. Недаром русская печь так часто упоминается в русском фольклоре.

И наконец, третья особенность русской кухни заключается в том, что используя различные продукты, народные кулинары создали целые группы своеобразных блюд, принёсших русской национальной кухне заслуженное признание во всем мире. Ни в одной кухне мира нет такого широкого ассортимента рыбных, мясных и овощных закусок и холодных блюд.

С глубокой древности и до наших дней сохранился чрезвычайно богатый, всегда восхищавший иностранцев ассортимент первых блюд, в частности заправочных супов (щей, борщей, рассольников, солянок и др.). Одних только

щей в русской кухне свыше шестидесяти видов. Среди них щи кислые с мясом, рыбой, грибами, щи суточные, ленивые, щи зелёные, щи из крапивы с говядиной и т. д. Значительное место в русской кухне занимают также разнообразные борщи (московский, борщ с грибами и черносливом, борщ сибирский и др.), рыбные и мясные солянки, уха и т.д. Чрезвычайно своеобразна и группа холодных супов на квасе и свекольном отваре: окрошки, свекольники, ботвиньи. Русская кухня также известна своими соленьями. В качестве закуски перед едой или к еде подаётся солёная капуста, грибы, огурцы, помидоры, рыба, икра. Но... «*плох обед, если хлеба нет*», говорят русские. В России в огромном количестве потребляют чёрный ржаной хлеб. Именно он, как считают в народе «все-му голова».

(<http://www.cestaksebe.sk/news/kasa-matka-nasa-1-cast>)

Традиции, связанные с кашей и щами

Z textu sa dozviete:

- *prečo sa kaša stala základom ruskej kuchyne a ako sa pripravuje;*
- *aký význam sa skrýva pod pojmom kaša a prečo má svoju históriu aj na cárskom dvore;*
- *prečo nesmela kaša chýbať na žiadnom svadobnom stole.*

Каша – одно из самых распространённых русских блюд, второе после щей. Самое слово каша в древнем его значении, по-видимому, праславянское и означает кушанье, приготовленное из растёртого зерна (санскр. краш – «тереть»). Первоначально каша представляла собой жидкую похлёбку из муки, но впоследствии, с распространением гречи-хи, слово «каша» стало означать преимущественно гречневую кашу. Традиционно кашу готовили в глиняных или чугунных горшках в русской печи.

В письменном памятнике «Домострой» (1547 г.) советником Ивана IV Грозного Сильвестром составлен список современных ему блюд. В основе его зерновые блюда. Да и само по себе зерно послужило основой для создания блюд из него – каш. Каша – гречневая, ржаная, так называемая «Зелёная» – делались в трех видах, в зависимости от соотношения зерна и воды: крутые, размазни и кашицы. Приготавливались они с добавками как соль, сахар, приправы, молоко, фрукты и сухофрукты, варенье. Длительное время каша была любимым блюдом в России, а первоначально даже торжественным, обрядовым. Она употреблялась на празднествах. Вот почему в XII – XIV вв. слово «*каша*» было равнозначно слову «*пир*». В прошлом почти все каши готовили одинаково: крупу и воду помещали в глиняный горшок и распаривали в русской печи. Это требовало порой 4 – 5 часов. Однако каша в чистом виде ещё не каша. Вкус её во многом зависит от того, чем её сдобрили и приправили. Для этого надо хорошо знать и чувствовать, что подходит к данному виду крупы и каши, с чем она лучше сочетается. Конечно, прежде всего к кашам идёт масло. «*Кашу маслом не испортить*», – гласит пословица. Самыми распространёнными добавками в каши являются молочные продукты: молоко, простокваша, сметана, творог и сливки. Второе место по частоте применения в качестве добавок занимают мясо, рыба, яйца и грибы.

По мнению В. В. Похлёбкина, гречневая каша является вторым по значимости русским национальным блюдом. В его книге «История важнейших пищевых продуктов» пишется, что если в поговорках «*Щи да каша – пища наша*», а также сказаниях, песнях, былинах и т. п. встречается слово «каша», то оно обозначает именно гречневую, а не какую-либо другую. Гречка в этой книге называется «символом русского своеобразия», соединяющим качества, привлекающие народ: дешевизну, доступность, ясность в пропорциях и простоту в приготовлениях. Кашу ели, чтобы примириться с противни-

ком, только после этого мирный договор вступал в силу. На свадьбе молодые ели за праздничным столом исключительно кашу, а приглашённые гости – из одного горшка.

Итак, на Руси каша составляла необходимую принадлежность свадебного пира, рождественских праздников, родин, крестин и похоронного обряда, чему имеются документальные свидетельства. Так, у Н.Ф. Сумцова (Символика славянских обрядов) приводится материал из Воскресенской летописи, где слово «каша» употреблено в значении свадебного пира. Когда женился Александр Невский в Торопце, он праздновал «*большую кашу*», а по возвращении в Новгород – другую, т.е. давал свадебный стол. На царских свадьбах в XVI – XVII вв. молодые ели кашу в бане. Есть такая традиция в Волынской губернии, писал Н.Ф. Сумцов (Символика славянских обрядов), что крестьяне накануне Рождества за ужином последнюю ложку каши бросают в потолок. Если к потолку прилипнет много каши, то в новом году дела с пчеловодством будут идти удачно.

(<http://www.cestaksebe.sk/news/kasa-matka-nasa-1-cast>;
<http://supercook.ru/zz330-27.html>)

Щи да каша – пища наша

Z textu sa dozviете:

- *prečo sa sčї stalo tradičným ruským jedlom;*
- *ako sa pripravovalo a ktoré suroviny tvorili jeho základ.*

Щи – одно из самых известных и старинных блюд. По указу Петра I традиционное жидкое горячее блюдо, которое повсюду на Руси называлось «*похлёбкой*», переименовали в суп. Ароматный суп, который подавался горячим в глиняном горшочке, служит обычным вступлением к еде, безразлично, праздничной или повседневной.

Щи являются основным горячим блюдом русской кухни уже долгое время. По-видимому, прообраз современных щей возник не ранее IX века, то есть тогда, когда крестьянами стала выращиваться капуста. С тех пор *«неистребимый ничем аромат щей – «щаной дух» – всегда стоял в русской избе»*. О большом значении щей в питании русских говорит и неисчислимое количество пословиц и поговорок, где упоминается блюдо: *«Щи да каша – пища наша»*, *«Где щи, там и нас ищи»*, *«Тех же щей, да пожисже лей»*, *«Это тебе не лаптем щи хлебать»* и т. д.

Несмотря на местные различия в приготовлении блюда и многочисленные его варианты, оставался неизменным принцип приготовления: в глиняном (позже чугунном) горшке в русской печи, которая позволяла выдержать мягкий температурный режим во время приготовления.

Щи, любимые и московским дворянством, готовили из смеси мяса говядины, баранины, курицы и утки. Затем в них добавляли изысканные специи и сметану. В Сибири готовят щи с грибами. В средней полосе России делают особенные щи из осетра или окуня. Также очень популярны вегетарианские щи из капусты, крапивы, щавеля. Важное условие приготовления: они обязательно должны быть настолько густыми, чтобы в них стояла ложка. Поэтому их обычно готовят накануне, поэтому и называются суточными щаами, которые обладают особым, очень своеобразным вкусом.

Что касается ведущей овощной массы в щах, то чаще всего ею бывает капуста – свежая или квашеная. Но это не означает, что щи – это суп с капустой. Признаком щей является кислота, создаваемая чаще всего рассолом квашеной капусты или, вместо неё, щавелем (зелёные щи), разваром зелёных, диких или антоновских яблок, солёными грибами, а также сметаной (в щах из свежей капусты). Вот почему капусту можно заменять в щах различной зелёной, кислой или

нейтральной массой (щавелем, крапивой, борщевиком – в так называемых зелёных борщовых щах).

Старая русская мудрость гласит: *«Позволь мне заглянуть в твой горшок с супом, и я скажу, кто ты»*.

(<http://supercook.ru/zz330-27.html>)

Окрошка – популярное в русской кухни блюдо в летнюю жару

Z textu sa dozvieta:

- *čo je okroška, ako sa pripravuje a prečo je osviežujúca.*

Окрошка – освежающее, холодное, но в то же время, сытное блюдо, популярное в русской кухне особенно в летнюю жару. Его название происходит от слова «крошить». Рецепт окрошки прост: по сути, следует лишь накрошить (надробить) практически любые овощи, добавить зелень и залить всё это квасом. Именно так, и родилась когда-то на Руси первая окрошка на квасе. Основа окрошки – овощи, обязательно с нейтральным вкусом: картошка, морковь, репа, брюква, свежий огурец, редиска. Сюда же добавляют пряные травы – укроп, сельдерей, петрушку, зелёный лук. Отваренные вкрутую яйца кладут в окрошку на квасе целиком или только белки. Желтки в таком случае перетирают с небольшим количеством горчицы, хрена, кваса или огуречного рассола, добавляя молотый чёрный перец, соль и немного сметаны.

Сегодня для окрошки используют кислое молоко, кефир, йогурт. Для лета окрошка – идеальное решение: во-первых, она отлично освежает в жаркий день, во-вторых, её не надо варить, поэтому в овощах сохраняются витамины.

(<http://shkolazhizni.ru/archive/0/n-45786>)

Ритуалы и обряды, связанные с блином

Z textu sa dozviете:

- *prečo sa stal "blin" rituálnym jedlom a ktoré tradície sa s ním spájajú;*
- *čoho je symbolom a ktoré sviatky sa bez neho nezaobídu;*
- *čím sa odlišuje od našej palacinky.*

Блин – не просто излюбленное блюдо, это главное блюдо многих ритуалов и обрядов. Блины были непременным атрибутом как поминок, так и свадеб, так же как и каша. Трудно представить себе русское блюдо, более старинное и более известное, чем блины. На Руси они были самым распространённым блюдом из теста после хлеба. Прошли столетия после первого съеденного на Руси блина. Народная любовь к блинам осталась неизменной, да и рецепт остался прежним.

В давние времена блины на Руси были ритуальной пищей, которую готовили в честь прихода весны. История происхождения блинов до сих пор покрыта тайной. Несмотря на то, что блины в том или ином виде присутствовали в кухнях многих народов. Блин, который можно назвать классическим, славяне могут с полным правом назвать своим национальным сокровищем. Блин – символ солнца, красивых дней, хороших урожаев, ладных браков и здоровых детей. Использовали блины и во время святочных гаданий, когда девушки прятали их за пазуху и, выбежав на улицу, спрашивали имя первого встречного мужчины. По поверью, такое имя будет и у суженого. Но, конечно, блины, для русских прежде всего ассоциируются с Масленицей. Не зря говорят: «*Без блина – не Масляна*». Когда Русь приняла христианство, церковь присоединила этот языческий ритуал проводов Зимы к Великому посту. Масленичная неделя стала предворницей поста, и её стали называть Мясопустной. Что касается блинов, то их ели всю

неделю – непрерывно и в невообразимых количествах! Выражение «*К тёще на блины*» тоже хранит в себе старинную традицию, когда в среду Масленичной недели тёщи звали полакомиться блинами зятьев с жёнами. В пятницу зять должен был сделать «ответный ход» – пригласить на блины тёщу с тестем («тёщины вечера»), а в субботу проходили «золовкины посиделки» – для свёкра со свекровью. Из всех ритуалов в Европе остались лишь блинные гонки, когда участники должны добежать до финиша, подбрасывая блин на сковороде.

На протяжении многих веков самым популярным видом блинов оставались блины с мёдом, которые были любимы и нашими предками, а позже и заморскими придворными гостями. Самые первые начинки для блинов – это ягоды, тёртые с мёдом, яблочное варенье, грибы, творог, мясные начинки. Деликатесная начинка – это блины с красной икрой, которыми радовали царских гостей.

(<http://www.advantour.com/rus/russia/traditions.htm>)

Традиционные угощения на Руси

Z textu sa dozviete:

- *aký je široký sortiment pečených koláčov;*
- *ktoré sa kedy ponúkajú, pri akých príležitostiach nesmú chýbať.*

На Руси издревле возделывались зерновые культуры, такие как рожь, пшеница, ячмень, овёс, просо. Да, и не может быть по-другому! В стране всегда с большим почтением относились к зерну, к хлебу, знали ему цену. Поэтому главными угощениями на Руси были пироги, блины, каши, квас, пиво. Всё это делалось из зерна. Дорогих гостей ещё на пороге встречали хлебом-солью. Пироги были праздничные и будничные. Они были и закуской, и едой, и десертом. К каждому важнейшему событию в жизни человека пекли свои пироги.

Это – расстегаи, пирожки, курник, кулебяка, пироги открытые, пироги закрытые, калач, куличи, рулеты маковые, кренделя свадебные, пряники и др. А какие в этих пирогах начинки?! Всего и не перечислишь! И мясо, и рыба, и грибы, и капуста, и ягоды, и джемы, и яблоки, и другие фрукты и овощи.

(<http://shkolazhizni.ru/archive/0/n-45786/>)

Праздничный стол – визитная карточка русской кухни

Z textu sa dozviete:

- *ako vyzerá slávnostne prestretý stôl;*
- *prečo na ňom nesmú chýbať pirohy, koláče;*
- *ktoré sú tradičné jedlá ruskej kuchyne.*

Визитная карточка русской кухни – это пироги. Не выпечка, а именно пироги.

Пироги – истинно русское, не имеющее себе подобных по разнообразию ни в одной из кухонь мира изделие. Русские пирожки издавна были одними из самых любимых блюд русской кухни.

Русские пирожки, это небольшие изделия из теста с различной начинкой, обычно имеющие удлинённую форму или форму полумесяца, и либо выпекаемые в духовке, либо обжариваемые на масле в котлах или кастрюлях. Русские пирожки могут выступать в роли закуски, сладкой выпечки и дополнением к различным блюдам. Так например, печёные русские пирожки с мясными, овощными и крупяными начинками обычно подают горячими или холодными к мясным бульонам и супам, с рыбными – к рыбным, а с грибными – к грибным. Пироги с мясными, рыбными, овощными, грибными и крупяными начинками подают горячими, как закуску, к супам, бульонам и ухе, а с фруктами, ягодами, творогом,

маком, орехами, мёдом, а также сладкие кондитерские изделия – к чаю. Пироги различаются не только по вкусу, но и по форме: открытые и закрытые, круглые и прямоугольные, большие и маленькие. Есть ещё и открытые русские пирожки – расстегаи, у которых видна начинка.

Для праздничного стола из теста выпекали на Руси самые разнообразные изделия – пирожки, расстегаи, курники, кулебяки, ватрушки, и конечно, пироги. А что они представляют собой?

Расстегай – один из видов русских печёных пирожков из несдобного дрожжевого теста с самой различной начинкой, лучше всего с рыбой. Гиляровский писал: «Трактир Егорова, кроме блинов, славился рыбными расстегаями. Это круглый, во всю тарелку, пирог с начинкой из рыбного фарша с вязигой, а середина открыта, и в ней, на ломтике осетрины, лежит кусок налимьей печёнки. К расстегаю подавался соусник ухи бесплатно...». К его словам можно добавить, что в открытую середину классического расстегая после выпечки наливали растопленное масло, а чаще мясной или рыбный бульон с зеленью петрушки.

Курник – царь русских пирогов. Известно, что во времена Ивана Грозного его подавали к царскому столу в торжественных случаях. Курник – это закрытый, куполообразный пирог в форме *«шапки Мономаха»*. Раньше его делали только из пресного сдобного теста, так как хорошо сохраняет при выпечке рисунок. Начинка в классическом курнике из нескольких слоев: например, из риса, заправленного маслом с добавлением мелко порезанной отварной курицы, жареных грибов, опять курицы и снова риса. Или из каши (пшённой, гречневой), репы и грибов.

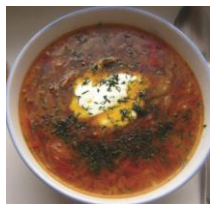
Кулебяка – наиболее почитаемый в русской кухне вид закрытого мясного, рыбного или грибного пирога. Кулебяка обычно имеет форму батона – длинного, узкого и высокого пирога. Такая форма была придана кулебяке с XVIII в., так

как гарантирует наилучшее пропечение многослойных кулебяк; она удобна для нарезки, когда каждому обеспечивается равноценный кусок кулебяки. Существенное отличие кулебяки от пирога в большем количестве начинки. В пироге начинки менее половины всего веса, а в кулебяке – более половины (теста меньше, чем начинки). Кулебяка – это по сути, несколько начинок-паштетов, запечённых в тонкой тестяной оболочке. Начинка кулебяк всегда сложная и строится на базе какого-либо одного главного пищевого продукта – мяса, рыбы, грибов, капусты, к которому подстраиваются все другие компоненты начинки: рис, крутые яйца, лук. Наиболее традиционные начинки кулебяк: мясо и рис с рублеными яйцами и луком; капуста свежая, жаренная с крутыми яйцами, луком и грибами; каша гречневая с луком и красной рыбой; рыба и рис с луком.

Ватрушка – круглый открытый пирожок с начинкой, с давних пор известный в русской кухне. Представляет собой открытую сверху и защипанную с краёв сдобную лепёшку. Как правило, в качестве начинки используется творог, а также варенье или повидло. В кухне разных народов России есть аналоги ватрушки. Например, шаньга – ватрушка с начинкой из картофеля или каши, распространённая в кухне Коми и Архангельской области. Или популярный в Казани пирог сметанник (каймак) – большая, размером с пиццу, ватрушка с начинкой из сметаны или каймака.

(<http://shkolazhizni.ru/archive/0/n-45786/>;
<http://supercook.ru/zz330-27.html>)

Русские блюда



1. Щи



2. Борщ



3. Окрошка



4. Курник



5. Блины



6. Чебурек



7. Селёдка под шубой



8. Икра



9. Гречневая каша



10. Пельмени

Zdroje obr.: 1., 3. <http://www.russianfood.com>; 4. <http://www.vkusnyblog.ru/smak/3256>;
5. <http://supercook.ru/zz106-snack-about-blin.html>; 2., 6.-10. foto P. Adamka.

Традиции и ритуалы чаепития

Z textu sa dozviете:

- *o tom ako a kedy sa objavila prvá zmienka o čaji;*
- *aké účinky sa mu pripisujú;*
- *prečo sa pitie čaju stalo rituálom pretrvávajúcim dodnes;*
- *akým spôsobom sa pripravuje a čo je to samovar;*
- *čo nesmie chybať pri podávaní čaju a ako sa servíruje.*

Чай в России – практически обязательный элемент «полноценного» праздничного застолья, званого обеда или ужина. По сути, такое застолье делится на две части: в первой подают еду и спиртное, во второй – чай и сладости. При переходе к «чайной» части обеда стол прибирается и накрывается для чая. Хотя этикет, вообще говоря, не требует единообразия чайной посуды, для торжественных и формальных случаев считается предпочтительным использовать посуду из одного сервиза. Нередко в семье имеется «парадный» чайный сервиз, который используется только для торжественных чаепитий.

Первые традиции и ритуалы, связанные с употреблением чая, были сформированы в России на рубеже XVIII – XIX веков двумя богатейшими сословиями тогдашнего русского общества: дворянами-аристократами и купечеством. В дворянской среде была позаимствована, с некоторыми изменениями, британская чайная традиция: чай пили за безукоризненно накрытым столом, из фарфорового сервиза, часто с молоком. Чай подавался в сухом виде, в специальной чайнице, и заваривался непосредственно за столом. Основным содержанием встречи за чаем было общение, сам чай, по сути, играл вспомогательную роль. Именно в дворянской среде первоначально появился обычай мужчинам пить чай из стаканов резного стекла в подстаканниках, обычно серебряных;

с распространением фарфора эта манера забылась. Купечество создало свою традицию чаепития, соответствующую общей тенденции выставлять зажиточность и благополучие напоказ. Купеческий чайный стол – это то, что в первую очередь представляется, когда заходит речь о питье чая «по-русски»: самовар, варенье, мёд, разнообразная выпечка, от сушек и бубликов до пирогов с мясом, питье чая из блюда. Купеческое чаепитие было длительным, в ходе его выпивалось до нескольких десятков чашек чая. Многократное заваривание чая и манипуляции с несколькими чайниками в ходе такого чаепития были неудобны, поэтому заварочный чайник обычно использовался один, чай заваривался в нём очень крепко и разводился непосредственно в чашке кипятком из самовара. Таким образом, ещё в начале XIX века сформировалась традиция двухчайниковой заварки, которая сохраняется в России и по сей день (Савельевский, 2005).

Влияние на чайные традиции оказал и *«чайный общепит»* царской России, развившийся в конце XIX – начале XX века. В трактирах чай подавали «парами», то есть в двух чайниках: большой, с кипятком, и устанавливающийся на него сверху в специальное углубление маленький заварочный чайник, с заваркой (получался своего рода «самовар в миниатюре»). Клиент сам наливал себе в чашку заварку и разводил её кипятком до нужной крепости.

Помимо разговоров, питье чая могло сопровождаться «культурной программой» в виде исполнения песен под гитару. Считается, что появлением такого музыкального направления, как русский городской романс, русская культура обязана именно чайным посиделкам мещан.

В настоящее время в России чай пьют обычно после трапезы, а иногда – отдельно от нее, к чаю подают выпечку или кондитерские изделия – таким образом, чай заменяет десерт. В зависимости от индивидуальных вкусов к чаю может добавляться сахар, лимон или лимонный сок (выдавленный

из разрезанного лимона непосредственно в чашку), мёд, варенье. Варенье обычно едят с чаем вприкуску либо намазывают на хлеб, реже – кладут непосредственно в чай. Мед также может намазываться на белый хлеб или использоваться как добавка в чай, заменяющая сахар.

Традиционно в России воду для чая кипятили в самоваре, способном долго сохранять воду горячей, а также подогревать заварочный чайник для лучшей экстракции чая. Самовар при чаепитии выставлялся на середину стола, ближе к хозяйке, либо на небольшой дополнительный столик рядом с хозяйкой, что было эстетично, удобно (не нужно никуда отходить, чтобы налить гостю ещё чаю, если он пожелает) и позволяло хозяевам продемонстрировать уровень своего достатка, одним из символов которого был самовар как можно большего веса. Однако в настоящее время самовары (в основном – электрические) очень редки, обычно воду кипятят на плите в металлическом чайнике, либо используют электрочайник. Для торжественных и формальных чаепитий подаются фарфоровые или фаянсовые чайные пары с чашкой небольшого размера (200 – 250 мл.). В домашнем чаепитии кое-где сохраняется традиция переливания горячего чая из чашки в блюдце и питья из него. В повседневной жизни чай пьют из любой подходящей по размеру и привычной посуды: из чашек, стаканов, кружек. На железных дорогах сохранился обычай подавать чай в стеклянном стакане, установленном в подстаканник.

Особенностью русского чаепития, сохраняющейся и поныне, является двухчайниковая заварка: чай заваривают в небольшом чайнике гораздо крепче, чем его пьют – в чайнике объёмом около полулитра заваривается количество сухого чая, достаточное для нескольких человек. Концентрированную заварку разбавляют кипятком непосредственно при розливе по чашкам, регулируя крепость напитка по вкусу.

Иногда после однократного розлива заварку повторно заливают кипятком и настаивают, но не более одного раза.

Хотя употребление чая в России, в отличие от японцев или англичан, не сопровождается формализованным церемониалом, к XIX веку сложились свои особенности этикета употребления чая, большинство из которых сейчас уже забыты. Например, гость, выпив одну чашку чая, должен был отказываться от следующей, пока хозяйка несколько раз не попросит его продолжить чаепитие.

До сих пор распространён вариант питья чая с сахаром «вприкуску»: несладкий чай пьют, держа при этом во рту небольшой кусочек твёрдого сахара так, чтобы сахар «омывался» чаем, либо от кусочка сахара просто откусывают понемногу, запивая крошки сахара чаем. Во втором случае сахар иногда предварительно обмакивают краешком куска в чай, чтобы уменьшить его твёрдость. В прошлом питье «вприкуску» было данью экономии, сейчас его иногда практикуют любители чая, считающие, что добавление сахара прямо в напиток портит его вкус. Ещё одна почти забытая уже традиция – питье чая «с полотенцем», согласно которой перед чаепитием на шею вешали полотенце «для утирания пота» (Соколов, 2012).

Сохранившейся традицией остаётся традиция наливать гостю полную чашку чая. Что означает, что хозяин не хочет чтобы гость быстро уходил. Впрочем, с распространением традиции пить чай большими (иногда до полулитра) чашками – перед тем как налить такую чашку полной, у гостя интересуются, сколько ему наливать.

(<http://www.pravmir.ru/russkoe-chaepitie/>)

Традиции приготовления старинных напитков

Z textu sa dozviete:

- *o tradičných starodávnych nápojoch – osviežujúcich ale aj zohrievajúcich;*
- *čo je to kvas a ako sa pripravuje;*
- *aké má účinky a prečo sa podáva počas horúcich dní.*

Русский квас – один из лучших безалкогольных напитков. По вкусовым и пищевым качествам он не имеет себе равных. Изобретённый более тысячи лет назад, квас пользуется заслуженной популярностью и в настоящее время.

На Руси первое письменное упоминание о квасе относится к 989 году, когда киевский князь Владимир обратил своих подданных в христианство. В летописи по этому поводу было написано – *«Раздать народу пищу, мёд и квас»*.

Квас, изготовленный из ржаного и ячменного солода, обладает не только высокими вкусовыми качествами, но бодрит и нормализует обменные процессы в организме. Его воздействие на организм подобно кефиру, простокваше и ацидофилину. Квас повышает аппетит, обладает высокой энергетической ценностью. Не случайно рецептами русского кваса заинтересовались во многих странах Западной Европы.

На Руси квас всегда был в большом почёте. Его варили в монастырях и солдатских казармах, в госпиталях и больницах, в помещичьих усадьбах и крестьянских избах. Способы приготовления кваса, так же как и способы хлебопечения, знали в каждом доме. Многовековой опыт показал, что квас способствует сохранению здоровья и повышает работоспособность. При выполнении тяжёлых работ – косьба, пахота, заготовка дров – русский крестьянин брал с собой в качестве питья не молоко и не фруктовые напитки, а квас, считая, что он снимает усталость и восстанавливает силы. Это свойство кваса подтвердили учёные. Приготовление кваса по старым

рецептам – весьма сложная, трудоёмкая и длительная процедура. Проходит более 70 дней – от замачивания, проращивания и запаривания зерна до сушки, размола и приготовления сусла. Однако в наше время можно купить концентрат кваса, а уже из него приготовить напиток – совсем простое дело. Квас стоит того, чтобы его употреблять как можно чаще. Ведь этот напиток, на самом деле и диетический, и профилактический, а также снимает усталость, и повышает работоспособность.

Из литературных источников известно, что искусством приготовления вкусных, острых, душистых «щекочущих» квасов восточные славяне владели ещё задолго до образования Киевской Руси. Существует множество разновидностей кваса. Даже самые основные из них трудно перечислить. Наличие кваса указывало на благополучие в доме, на крепость и устойчивость быта.

(<http://www.advantour.com/rus/russia/traditions.htm>)

Символ русских улиц – сбитенщик

Z textu sa dozviete:

- *ktorý nápoj sa pripravoval z medu a byliniek a ktorý z medu a mlieka;*
- *akým spôsobom sa ponúkal na uliciach;*
- *prečo sa dávna tradícia prípravy nápojov stáva aktuálnou aj v súčasnosti.*

Много веков в зимнюю стужу согревались русские горячим сбитнем, лечились им от простуды, пили после бани. Сбитень как один из старинных русских напитков появился очень давно и особенное распространение получил в XVIII – XIX веках. Сбитнем торговали повсюду – на улицах, ярмарках, базарах, народных гуляньях. Продавцы сбитня носили

его за спиной в огромных медных чайниках в виде самовара, покрытых тёплой тканью, или продавали его в специальных лавочках из больших самоваров. Фигура продавца сбитнем встречалась на улицах любого русского города. Лавки сбитенщиков можно было увидеть повсюду. Фигура сбитенщика в прошлом была столь характерна для улиц русских городов, что изображение его можно встретить на картинках, старинных гравюрах и акварелях.

Н. В. Гоголь, описывая улицу губернского города, прежде всего пишет о лавке сбитенщика с огромным самоваром красной меди. Уличные торговцы сбитнем носили за плечами особый сосуд с этим горячим напитком, обернутым тёплой материей, чтобы он не остывал. Громко звучали голоса весёлых сбитенщиков, расхваливающих свой напиток.

Сбитень – это напиток, изготовленный на основе меда и трав, известный, по разным источникам. Описывается случай с иностранным купцом, который приехал по торговым делам в Россию и попробовал сбитень, поданный к столу после обильного обеда. Купец назвал сбитень «русским глинтвейном».

Сбитень безалкогольный – это напиток более широких слоёв населения, который варили как дома, так и прямо на улицах. Для варки сбитня существовали специальные самовары, которые являются предками самоваров для приготовления воды и чая. Их также ставили на угли, у них была предусмотрена труба. Вода с мёдом в них не перекипала. Обычно такие самовары были изготовлены из меди. После того как сбитень готов, его принято перелить в сбитницу (глиняный сосуд, похожий на бочку с носиком и специальным отверстием с крышечкой), а пить – из глиняных кружек. Сбитень больше зимний напиток, хотя его можно пить и холодным. Он является сильно согревающим средством и питательной едой, так как содержит в себе очень много полезных веществ и калорий (благодаря содержанию в нем мёда).

Особенной популярностью такой сбитень пользовался в холодное время года. Торговцы сбитнем ходили со специальными самоварами за спинами, которые они ставили на угли, и готовили напиток прилюдно, приглашая покупателей. А самым древним предком сбитня является сурья.

Сурья – напиток, описанный в священной книге Славянских Вед. Он готовился на основе мёда и молока. Молоко сначала отстаивалось под лучами солнца, а потом с травами, хмелем, его выливали в бочки, в которых проходил процесс брожения с добавлением дрожжей. А по окончании определённого периода, состоящего из нескольких стадий, получившийся напиток процеживали через овечью шкуру. Общая длительность приготовления сурьи составляла 21 день. За это время он становился прозрачным, белым по цвету, а по вкусу напоминал кисломолочный напиток с лёгким алкогольным эффектом. Очень важно в этом сложном процессе было добиться максимальной прозрачности сурьи.

(<http://art.sovfarfor.com/raznoe/sbitenschik>)

Древнее русское кушанье – кисель

Z textu sa dozvieta:

- *o pôvode slova „kisel“;*
- *prečo sa používa aj dnes.*

Кисель, древнее русское кушанье – издавна было немым атрибутом сказок и песен. Для старой русской кухни характерны именно густые кисели. Картофельный крахмал, как загуститель, вошёл в употребление лишь в XIX веке. А раньше кисель готовили на заквашенных отварах злаков и зерновых – гороховый, овсяный, ржаной, гречневый. Откуда же взялось это слово «*кисель*» – древнейший способ приготовления киселя и определил его название: получался в результате густой студень, который можно было резать но-

жом. Но и в те далёкие времена, и сейчас в кисель непременно добавляли всякие ягоды (смородину, клюкву, чернику), яблоки, сливы, вишню, мёд, чтобы сделать его сладким и приятным на вкус. В настоящее время кисели готовят практически из всех свежих ягод и фруктов.

(<http://www.advantour.com/rus/russia/traditions.htm>)



Певщица в русском национальном костюме на фестивале «Хлебосолье», Санкт-Петербург (foto P. Adamka).

Literatúra

DELGADOVÁ, E. 2010. Verbálny jazyk ako súčasť interkultúrnej komunikácie. In: Inovatívne smery vo vyučovaní cudzích jazykov v kontexte európskeho vysokoškolského vzdelávania. Trenčín : TnUAD, 2010. S. 12-18. ISBN 978-80-8075-474-7.

DOLNÍK, J. 2010. Jazyk – človek – kultura. Bratislava : Kalligram 2010. ISBN 978-80-8101-377-5.

DULEBOVÁ, I. 2012. Úvahy o základných hodnotách ruskej kultúry cez prizmu teórie Geerta Hofstede. In. Jazyk a kultúra. Č.12/2012.

FINDRA, J. 2013. Štylistika súčasnej slovenčiny. Bratislava : Osveta 2013. 319 s. ISBN 978-8080-634-0-49.

HOFSTEDE, G. 2001. Culture's consequences: Comparing values, behaviors, institutions and organizations across nations. 2nd ed. Thousand Oaks, CA: Sage Publications, 2001. s. 500 - 502.

KLINCKOVÁ, J. 2008. Verbálna komunikácia z pohľadu lingvistiky. Banská Bystrica : FHV UMB, 2008, 155 s. ISBN 978-80-8083-626-9.

KLINCKOVÁ, J. 2011. Neverbálna komunikácia alebo komunikujeme nielen slovami. Banská Bystrica : FHV UMB, 2011.145 s. ISBN 978-80-557-0168-4.

MISTRÍK, J. a kol. 1999. Kultúra a multikultúrna výchova. Bratislava : SPN 1999.

SIPKO, J. 2011. Teoretické a sociálno-komunikačné východiská lingvokulturológie. Prešov: Filozofická fakulta Prešovskej univerzity v Prešove, 2011. 320 s. ISBN 978-80-555-0371-4.

SMITH, H. 1990. The New Russians. L.1999.

ŠIŠKOVÁ, T. 1998. Výchova k tolerancii. Portal : Praha 1998.

THIEL, R. 1993. Reč ľudského tela prezrádza viac ako tisíc slov. Bratislava: Plasma Service, 1993. 144 s. ISBN 80-901-4120-9.

ZELENICKÁ, E. 2005. Komunikačné aspekty dialógu. Nitra: FF UKF, 2005. 87. s. ISBN 80-8050-795-3.

- ZELENICKÁ, E. 2011. *Slovakija i Rossija na prerekrestke kultur*. Nitra: UKF, 2011. s. ISBN 978-80-8094-982-2.
- ZELENICKÁ, E., ADAMKA, P. 2008. *Cudzojazyčná komunikačná kompetencia v európskom priestore = Foreign language communication competence within european area*. In: *Lingua rossica et communicatio ... Ostrava : Ostravská univerzita*, 2008. s. 233-238.
- БАЛАШОВ, Д.М., МАРЧЕНКО, Ю.И., КАЛМЫКОВА, Н.И. 1985. *Русская свадьба*. М.: Современник, 1985. 402 с.
- БЕРДЯЕВ, Н. 1990. *Судьба России*. М.: Советский писатель, 1990. 129 с.
- КОРСУН, В.Ф., ВИКТОРОВ, В.К. и др. 2013. *Русский Иванчай*. М.: Артес, 2013. 140 с. ISBN 978-5-903926-13-8.
- КРАВЧЕНКО, А.И. 2001. *Культурология: Учебное пособие для вузов*. 3-е изд. М.: Академический проект, 2001. 150 с.
- КУФТИН, Б.А. 1986. *Материальная культура Русской Мещёры. Часть 1. Женская одежда: рубаха, понёва, сарафан*. М.: Наука, 1986.
- МАКАШИНА, Т.С. 2001. Гл. 9. Свадебный обряд // *Русский Север: этническая история и народная культура XII–XX века / Отв. ред. И.В. Власова*. М.: Наука, 2001. 848 с. ISBN 5-02-008751-3.
- ПЕТРУХИН, В. Я. 1980. *Символика культов и ритуалов у народов зарубежной Азии*. М.: Наука, 1980. С. 79-91.
- ПОХЛЁБКИН, В.В. 2001. *Национальные кухни наших народов*. М.: Центрполиграф, 2001. 146 с.
- САВЕЛЬЕВСКИЙ, А.В. 2005. *Чай*. Екатеринбург: У-Фактория, 2005. ISBN 5-9709-0079-6.
- СОКОЛОВ, И.А. 2012. *Чай и чайная торговля в России: 1790-1919 гг.* М.: Спутник, 2012. ISBN 978-5-9973-2074-4.
- СОКОЛОВА, А.Л. 2014. *Традиции русской народной свадьбы*. М.: Наука, 2014. 292 с.

ЧИРЦОВ, Д. 1996. Свадебные обычаи в Пинежском уезде Архангельской губернии // Известия Архангельского общества изучения Русского Севера. М. 1996. № 9. С. 350-358.

ТЕРНЕР, В. 1983. Символ и ритуал. М.: Наука, 1983. 251 с.

Elena Zelenická

Культура России в обрядах и обычаях

Vydavateľ:	Univerzita Konštantína Filozofa v Nitre Filozofická fakulta
Technický redaktor:	Helena Vozňáková
Návrh obálky:	Mgr. art. Dominika Balková
Rok vydania:	2015
Vydanie:	prvé
Rozsah:	102 strán
Náklad:	150 kusov

ISBN 978-80-558-0864-2

EAN 9788055808642