**РЭФЕРАТ**

**Моссэ Дзмітрыя Аляксандравіча**

**Тэма:** Традыцыі харчавання шляхты на тэрыторыі Беларусі (2-я пал. XVI - пач. ХХ стст.).

**Ключавыя словы:** традыцыі харчавання, шляхта, шляхецкая кухня, нацыянальная беларуская кулінарыя, стравы і напоі шляхты.

**Актуальнасць:** абраная тэма актуальная, бо ў апошнія гады павялічылася цікавасць да культуры прывілеяваных саслоўяў, у тым ліку шляхты, але іх традыцыі харчавання не дастаткова асветлены ў навуковай літаратуры. Кулінарыя прывілеяваных саслоўяў з'яўляецца неад'емнай часткай беларускай кухні. Стравы і напоі прывілеяваных саслоўяў нароўні з народнымі павінны ўключацца ў традыцыйную беларускую кухню. Аўтар робіць спробу выявіць стравы і напоі шляхты, якія маглі б стаць брэндавым нацыянальнымі стравамі і напоямі, што з'яўляецца немалаважнай часткай у распрацоўцы нацыянальнай ідэі.

**Мэта дыпломнай работы** — выявіць і прааналізаваць традыцыі харчавання шляхецкага саслоўя ў 2-ой пал. ХVІ – пач. ХХ стст. **Аб'ектам даследавання** з'яўляецца харчаванне шляхецкага саслоўя на тэрыторыі Беларусі ў 2-ой пал. ХVІ – пач. ХХ стст. **Прадмет** — стравы і напоі шляхецкага стала. **Метады даследавання:** аналіз, сінтэз, гісторыка-сістэмны, параўнальна-гістарычны, гісторыка-генетычны.

**Асноўныя** **палажэнні**, якія выносяцца **на** **абарону.** Сёння практычна страчаны традыцыі харчавання, стравы і напоі шляхты Беларусі 2-ой пал. XVI - пач. ХХ стст. Кухня шляхецкага саслоўя ад народнай адрознівалася колькасцю і якасцю страў, перавагай мясных страў у рацыёне, шырокім ужываннем прыправаў, выкарыстаннем імпартных прадуктаў, прафесійным падыходам да прыгатавання ежы. На беларускіх землях былі добрыя піўныя традыцыі, аднаўляць якія варта з адраджэння піўных стыляў і піўнога календара. Да манапалізацыі гарэлкі (ХVIII ст.) моцныя напоі шляхецкага саслоўя былі вельмі разнастайнымі, самабытнымі, пры гэтым якаснымі, пераважалі напоі са збожжавага дыстыляту, настойкі, наліўкі, а крупнік і старка былі знакавымі напоямі для шляхціца, якія падкрэслівалі яго статус і дабрабыт. Стравы і напоі шляхецкага саслоўяў (бігас, капыткі, старка, крупнік і інш.) здольныя ўзбагаціць і надаць асаблівы каларыт беларускай нацыянальнай кухні.

**Структура і аб'ём дыпломнай работы.** Дыпломная работа складаецца з уводзін, трох глаў, заключэння, спісу выкарыстаных крыніц і літаратуры. Агульны аб'ём працы - 67 старонкі. З іх: спіс крыніц і літаратуры - 6 (64 найменняў), рэферат на беларускай, рускай і англійскай мовах- 3.

**РЕФЕРАТ**

**Моссэ Дмитрия Александровича**

**Тема:** Традиции питания шляхты на территории Беларуси (2-я пол. XVI - нач. ХХ вв.).

**Ключевые слова:** традиции питания, шляхта, шляхетская кухня, национальная белорусский кулинария, блюда и напитки шляхты.

**Актуальность:** выбранная тема актуальна, т.к. в последние годы вырос интерес к культуре привилегированных сословий, в том числе шляхты, но их традиции питания не достаточно освещены в научной литературе. Кулинария привилегированных сословий является неотъемлемой частью белорусской кухни. Блюда и напитки привилегированных сословий наравне с народными должны включаться в традиционную белорусскую кухню. Автор делает попытку выявить блюда и напитки шляхты, которые могли бы стать брэндовыми национальными блюдами и напитками, что является немаловажной частью в разработке национальной идеи.

**Цель дипломной работы** — выявить и проанализировать традиции питания шляхетского сословия во 2-ой пол. ХVI - нач. ХХ вв. **Объектом** исследования является питание шляхетского сословия на территории Беларуси во 2-ой пол. ХVI - нач. ХХ вв. **Предмет** — блюда и напитки шляхетского стола. **Методы исследования**: анализ, синтез, историко-системный, сравнительно-исторический, историко-генетический.

**Основные положения, выносимые на защиту.** Сегодня практически утрачены традиции питания, блюда и напитки шляхты Беларуси 2-ой пол. XVI - нач. ХХ вв. Кухня шляхетского сословия от народной отличалась количеством и качеством блюд, преобладанием мясных блюд в рационе, широким применением приправ, использованием импортных продуктов, профессиональным подходом в приготовлении пищи. На белорусских землях были хорошие пивные традиции, восстанавливать которые следует с возрождения пивных стилей и пивного календаря. До монополизации водки (ХVIII в.) крепкие напитки шляхетского сословия были очень разнообразными, самобытными, при этом качественными, преобладали напитки из зернового дистиллята, настойки, наливки, а крупник и старка были знаковыми напитками для шляхтича, которые подчеркивали его статус и благосостояние. Блюда и напитки шляхетского сословия (бигос, копытки, старка, крупник и мн. др.) способны обогатить и придать особый колорит белорусской национальной кухне.

**Структура и объем дипломной работы.** Дипломная работа состоит из введения, трех глав, заключения, списка использованных источников и литературы. Общий объем работы - 67 страниц. Из них: список источников и литературы - 6 (64 наименования), реферат на белорусском, русском и английском языках- 3.

**ABSTRACT**

**Mosse Dmitry Alexandrovich**

**Topic:** Food habits of the gentry on the territory of Belarus in the 2-nd half of the XVI - early XX centuries.

**Keywords:** food habits, gentry, gentry kitchen, national belarusian cuisine, dishes and drinks of the gentry.

**Relevance:** the selected topic is relevant in recent years. The interest to the culture of privileged classes is increased, but food habits are covered not enough in the scientific literature. Cooking of the privileged classes is an integral part of the Belarusian cuisine. Dishes and drinks of the gentry on a par with folk should be included in the traditional Belarusian cuisine. The author makes an attempt to identify the dishes and drinks of the gentry that could become brand-name national dishes and drinks, what is an important part in the development of the national idea.

**Purpose of the study** — to identify and to analyze food habits of the gentry in the 2-nd half of the XVI - early XX centuries. **The object of research** is the meal of the gentry on the territory of Bekarus in the 2-nd half of the XVI - early XX centuries. **The subject of research** are dishes and drinks of the gentry in the 2-nd half of the XVI - early XX centuries. **Methods:** analysis, synthesis, historical and systematic, comparative-historical, historical and genetic.

**The main provisions submitted for protection**. Today food habits, dishes and drinks of the gentry of Belarus are almost lost. The cuisine of the gentry was different from people's in quantity and quality of food, the predominance of meat in the diet, the extensive use of spices, the use of imported products, professional approach to food preparation. In Belarus beer traditions were notable, they are to be restored from a rebirth of beer styles and beer calendar. Before the monopolization of vodka (XVIII c.) alcohol drinks of the gentry were very diverse, original, and quality, there was domination of drinks with grain distillate liqueur and liqueurs, and krupnik and starka were iconic drinks for gentleman, who emphasized his status and well-being; meals and drinks of the gentry (bigos, kopytki, Stark, Krupnik and other) are able to enrich and give a special touch to the Belarusian national cuisine.

**The structure and scope of the diploma.** The diploma work consists of introduction, three chapters, conclusion, list of used sources and literature. The total amount of work - 67 pages. Of them: the list of sources and literature - 6 (64 types), essay on the Belarusian, Russian and English - 3.