



Воронешки државен универзитет
Русија

Универзитет „Гоце Делчев“ – Штип,
С. Македонија

Воронежский государственный университет
Россия

Универзитет имени Гоце Делчева, г. Штип,
С. Македонија

Voronezh State University
Russia

Goce Delcev University in Stip,
N. Macedonia

I

Шестая международная научная
конференция

Шеста меѓународна научна
конференција

Sixth International Scientific Conference

ФИЛКО FILKO

ФИЛОЛОГИЈА, КУЛТУРА И ОБРАЗОВАНИЕ

ФИЛОЛОГИЈА, КУЛТУРА И ОБРАЗОВАНИЕ

PHILOLOGY, CULTURE AND EDUCATION

ЗБОРНИК НА ТРУДОВИ
СБОРНИК СТАТЕЙ
CONFERENCE PROCEEDINGS

18-19 октјабр 2021 / 18-19 октомври 2021 / 18-19 October 2021



Воронешки државен универзитет
Русија
Воронежский государственный университет
Россия
Voronezh State University
Russia

Универзитет „Гоце Делчев“ – Штип,
С. Македонија
Универзитет имени Гоце Делчева, г. Штип,
С. Македонија
Goce Delcev University in Stip,
N. Macedonia

Шестая международная научная
конференция

Шеста меѓународна научна
конференција

Sixth International Scientific Conference

ФИЛКО FILKO

ФИЛОЛОГИЈА, КУЛТУРА И ОБРАЗОВАНИЕ

ФИЛОЛОГИЈА, КУЛТУРА И ОБРАЗОВАНИЕ

PHILOLOGY, CULTURE AND EDUCATION

ЗБОРНИК НА ТРУДОВИ СБОРНИК СТАТЕЙ CONFERENCE PROCEEDINGS

18-19 октјабрја 2021 / 18-19 октомври 2021 / 18-19 October 2021

ЗБОРНИК НА ТРУДОВИ
СБОРНИК СТАТЕЙ
CONFERENCE PROCEEDINGS

ФИЛКО
FILKO

CIP - Каталогизација во публикација
Национална и универзитетска библиотека "Св. Климент Охридски", Скопје

80(062)
821.163.3.09(062)

ЗБОРНИК на трудови [Електронски извор] / Шестата меѓународна научна конференција ФИЛКО филологија, култура, и образование, 18-19 октомври 2021 = Сборник статей / Шестая международная научная конференция ФИЛКО филология, культура и образование, 18-19 октября 2021 = Conference proceedings / Sixth International scientific conference FILKO philology, culture and education, 18-19 October 2021 ; [главен и одговорен уредник Драгана Кузмановска]. - Штип : Универзитет "Гоце Делчев", 2022

Начин на пристапување (URL):
<https://js.ugd.edu.mk/index.php/fe/issue/view/289>. - Текст во ПДФ формат, содржи 295 стр., илустр. - Наслов превземен од екранот. - Трудови на мак., рус. и англ. јазик. - Фусноти кон текстот. - Библиографија кон трудовите

ISBN 978-608-244-871-8

а) Филологија -- Собири б) Македонска книжевност -- Компаративни студии -- Собири в) Англиска книжевност -- Компаративни студии -- Собири г) Руска книжевност -- Компаративни студии -- Собири д) Високо образование -- Онлајн-настава -- Ковид -- Собири

COBISS.MK-ID 56582405

ОРГАНИЗАЦИСКИ КОМИТЕТ

Жана Грачева, Филолошки факултет при ВГУ
Драгана Кузмановска, Филолошки факултет при УГД
Татјана А. Тернова, Филолошки факултет при ВГУ
Весна Коцева, Филолошки факултет при УГД
Генадиј Ф. Коваљов, Филолошки факултет при ВГУ
Ана Витанова Рингачева, Филолошки факултет при УГД
Лариса В. Рибачева, Филолошки факултет при ВГУ
Костадин Голаков, Филолошки факултет при УГД

МЕЃУНАРОДЕН ПРОГРАМСКИ КОМИТЕТ

Драгана Кузмановска (С. Македонија)
Даниела Коцева (С. Македонија)
Светлана Јакимовска (С. Македонија)
Ева Ѓорѓиевска (С. Македонија)
Ана Витанова Рингачева (С. Македонија)
Силвана Симоска (С. Македонија)
Татјана Стојановска Иванова (С. Македонија)
Лариса В. Рибачева (Русија)
Софија Заболотнаја (Русија)
Татјана А. Тернова (Русија)
Татјана Атанасоска (Австрија)
Олег Н. Фенчук (Белорусија)
Јулиа Дончева (Бугарија)
Мадлен Данова (Бугарија)
Билјана Мариќ (Босна и Херцеговина)
Душко Певуља (Босна и Херцеговина)
Волф Ошлис (Германија)
Волфганг Моч (Германија)
Габриела Б. Клајн (Италија)
Михал Ванке (Полска)
Мајкл Рокланд (САД)
Даниела Костадиновиќ (Србија)
Милутин Ѓуричковиќ (Србија)
Селена Станковиќ (Србија)
Тамара Валчик-Булик (Србија)
Ахмед Ѓуншен (Турција)
Нецати Демир (Турција)
Шерифе Сехер Ерол Чал'шкан (Турција)
Карин Руке-Брутен (Франција)
Танван Тонтат (Франција)

Технички секретар

Ирина Аржанова
Наташа Сарафова

Главен и одговорен уредник

Драгана Кузмановска

Јазично уредување

Даница Атанасовска-Гаврилова (македонски јазик)
Марјана Розенфелд (руски јазик)
Биљана Иванова (англиски јазик)
Снежана Кирова (англиски јазик)
Татјана Уланска (англиски јазик)

Техничко уредување

Кире Зафиров

Адреса на организацискиот комитет:

Воронешки државен универзитет
Филолошки факултет
г. Воронеж, пл. Ленина, 10, корпус 2, к. 34, Русија

Универзитет „Гоце Делчев“ – Штип

Филолошки факултет
ул. „Крсте Мисирков“ бр. 10-А
Пош. фах 201, Штип - 2000, Р. Македонија

Е-пошта: filko.conference@gmail.com

Веб-страница: <http://js.ugd.edu.mk./index.php/fe>

Година на издавање и печатење - 2022

Место на издавање - Штип

РЕДАКЦИОННЫЙ СОВЕТ

Жанна Грачева, Филологический факультет при ВГУ
Драгана Кузмановска, Филологический факультет при УГД
Татьяна А. Тернова, Филологический факультет при ВГУ
Весна Коцева, Филологический факультет при УГД
Геннадий Ф. Ковалев, Филологический факультет при ВГУ
Ана Витанова-Рингачева, Филологический факультет при УГД
Лариса В. Рыбачева, Филологический факультет при ВГУ
Костадин Голаков, Филологический факультет при УГД

МЕЖДУНАРОДНАЯ РЕДАКЦИОННАЯ КОЛЛЕГИЯ

Драгана Кузмановска (С. Македония)
Даниела Коцева (С. Македония)
Светлана Якимовска (С. Македония)
Ева Гёргиевска (С. Македония)
Ана Витанова-Рингачева (С. Македония)
Силвана Симоска (С. Македония)
Татьяна Стояновска-Иванова (С. Македония)
Лариса В. Рыбачева (Россия)
Софья Заболотная (Россия)
Татьяна А. Тернова (Россия)
Татяна Атанасоска (Австрия)
Олег Н. Фенчук (Беларусь)
Мадлен Данова (Болгария)
Юлиа Дончева (Болгария)
Биляна Марич (Босния и Херцеговина)
Душко Певуля (Босния и Херцеговина)
Вольф Ошлис (Германия)
Волфганг Моч (Германия)
Габриелла Б. Клейн (Италия)
Михал Ванке (Польша)
Майкл Рокланд (США)
Даниела Костадинович (Сербия)
Милутин Джуричкович (Сербия)
Селена Станкович (Сербия)
Тамара Валчич-Булич (Сербия)
Ахмед Гюншен (Турция)
Неджати Демир (Турция)
Шерифе Сехер Эрол Чал'шкан (Турция)
Карин Рукэ-Брутэн (Франция)
Танван Тонтат (Франция)

Ученый секретарь

Ирина Аржанова
Наташа Сарафова

Главный редактор

Драгана Кузмановска

Языковая редакция

Даница Атанасовска-Гаврилова (македонский язык)
Марьяна Розенфельд (русский язык)
Бильяна Иванова (английский язык)
Снежана Кирова (английский язык)
Татьяна Уланска (английский язык)

Техническое редактирование

Кире Зафиров

Адрес организационного комитета

Воронежский государственный университет
Филологический факультет
г. Воронеж, пл. Ленина, 10, корпус 2, к. 34, Россия

Университет им. Гоце Делчева – Штип

Филологический факультет
ул. „Крсте Мисирков“ д. 10-А
Пош. фах 201, Штип - 2000, Р. С. Македония

Э-почта: filko.conference@gmail.com

Веб-сайт: <http://js.ugd.edu.mk/index.php/fe>

Год издания и печати - 2022

Место публикации - Штип

EDITORIAL STAFF

Zhanna Gracheva, Faculty of Philology, VGU
Dragana Kuzmanovska, Faculty of Philology, UGD
Tatyana A. Ternova, Faculty of Philology, VGU
Vesna Koceva, Faculty of Philology, UGD
Genadiy F. Kovalyov, Faculty of Philology, VGU
Ana Vitanova Ringacheva, Faculty of Philology, UGD
Larisa V. Rybatcheva, Faculty of Philology, VGU
Kostadin Golakov, Faculty of Philology, UGD

INTERNATIONAL EDITORIAL BOARD

Dragana Kuzmanovska (N. Macedonia)
Daniela Koceva (N. Macedonia)
Svetlana Jakimovska (N. Macedonia)
Eva Gjorgjievska (Macedonia)
Ana Vitanova Ringacheva (N. Macedonia)
Silvana Simoska (N. Macedonia)
Tatjana Stojanovska-Ivanova (N. Macedonia)
Larisa V. Rybatcheva (Russia)
Sofya Zabolotnaya (Russia)
Tatyana A. Ternova (Russia)
Tatjana Atanasoska (Austria)
Oleg N. Fenchuk (Belarus)
Biljana Maric (Bosnia and Herzegovina)
Dushko Pevulja (Bosnia and Herzegovina)
Madlen Doncheva (Bulgaria)
Yulia Doncheva (Bulgaria)
Karine Rouquet-Brutin (France)
That Thanh-Vân Ton (France)
Wolf Ochlies (Germany)
Wolfgang Motch (Germany)
Gabriella B. Klein (Italy)
Michal Wanke (Poland)
Danijela Kostadinovic (Serbia)
Milutin Djurichkovic (Serbia)
Selena Stankovic (Serbia)
Tamara Valchic-Bulic (Serbia)
Ahmed Gunshen (Turkey)
Necati Demir (Turkey)
Şerife Seher Erol Çalışkan (Turkey)
Michael Rockland (USA)

Conference secretary

Irina Arzhanova
Natasha Sarafova

Editor in Chief

Dragana Kuzmanovska

Language editor

Danica Atanasovska-Gavrilova (Macedonian)
Maryana Rozenfeld (Russian)
Biljana Ivanova (English)
Snezana Kirova (English)
Tatjana Ulanska (English)

Technical editing

Kire Zafirov

Address of the Organizational Committee

Voronezh State University

Faculty of Philology

10 pl. Lenina, Voronezh, 394006, Russia

Goce Delcev University - Stip

Faulty of Philology

Krste Misirkov St. 10-A

PO Box 201, Stip - 2000, Republic of Macedonia

E-mail: filko.conference@gmail.com

Web-site: <http://js.ugd.edu.mk./index.php/fe>

Year of publication - 2022

Place of publication - Stip

СОДРЖИНА / СОДЕРЖАНИЕ / CONTENT

1. Adili Bujar, Petrovska Sonja and Xhambazi Gzim - GENDER AND LEVEL OF TEACHERS' KNOWLEDGE ON KEY FEATURES OF INTERCULTURAL EDUCATION.....	13
2. Ćeklić Nina S. - CONCEPTUAL POSITION AS A COMPOSITION PRINCIPLE IN REMNANTS OF THE WORLD BY IGOR MAROJEVIĆ.....	23
3. Gjorgjeva Ivana, Jankova Alagjovska Natka - ANGELA CARTER'S BLOODY CHAMBER IN RELATION TO THE SECOND WAVE FEMINISM	31
4. Пиев Крсте, Поп Зариева Наталија, Крстева Марија, Донеv Драган - THE NOTION OF BANISHMENT IN SHAKESPEARE'S PLAYS	39
5. Ivanova Biljana, Kuzmanovska Dragana, Kirova Snezana - FOREIGN LANGUAGE ACQUISITION IN SCHOOLS.....	45
6. Јованова-Митковска Снежана- КВАЛИТАТИВНАТА МЕТОДОЛОГИЈА И НЕЈЗИНАТА ПРИМЕНА ВО ОПШТЕСТВЕНИТЕ И ХУМАНИСТИЧКИТЕ НАУКИ	49
7. Крстев Марија, Донеv Драган, Поп Зариева Наталија, Илиев Крсте HEMINGWAY IN HEMINGWAY'S GIRL.....	59
8. Kujundžić Maja, Ćeklić Nina - SOCILINGUISTIC USE OF THE PASSIVE IN TWO 19TH CENTURY BRITISH NOVELS.....	65
9. Vangelov Nikola - INTERCULTURAL CHARACTERISTICS OF DIGITAL MARKETING	75
10. Антониевски Горан, Асани Агим - КАРАКТЕРИСТИКИ НА ГАСТРОНОМИЈАТА ВО ПОЛОШКИОТ РЕГИОН.....	83
11. Аржанова Ирина- СУЩНОСТЪ ЧЕЛОВЕКА И ИДЕАЛЫ ЖИЗНИ У СЛАВЯН.....	91
12. Арязмова Ольга Витальевна - ЛИТЕРАТУРНЫЙ ТРАВЕЛОГ В ЛИНГВОКУЛЬТУРНОМ ИЗМЕРЕНИИ (на материале «Африканской книги» А. М. Стесина).....	99
13. Bangoji Salija -TEACHER COMPETENCIES FOR THE KNOWLEDGE SOCIETY	105
14. Василевская Анастасия - РАБОТА С ХУДОЖЕСТВЕННОЙ ДЕТАЛЬЮ НА УРОКАХ ЛИТЕРАТУРЫ В СРЕДНЕЙ ШКОЛЕ.....	113
15. Витанова-Рингачева Ана, Мицева Сузана ЈУРУЦИТЕ – МАКЕДОНСКИТЕ АМИШИ.....	117
16. Гальцова Дарья - СИНОНИМИЧЕСКИЕ СООТВЕТСТВИЯ В НАИМЕНОВАНИЯХ ОБРАГОВ (НА МАТЕРИАЛЕ ВОРОНЕЖСКИХ ГОВОРОВ)	123
17. Гладышева Светлана - КНИГОИЗДАТЕЛЬСТВО «СЛОВО» В СОЦИОКУЛЬТУРНОМ ПРОСТРАНСТВЕ РУССКОГО ЗАРУБЕЖЬЯ.....	129
18. Голаков Костадин, Методијески Дејан - КАРАКТЕРИСТИКИ НА РУСКАТА ГАСТРОНОМИЈА.....	135
19. Грачева Жанна, Ганделидзе Диана - ЯЗЫКОВАЯ МОДА В РОССИИ НАЧАЛА XXI ВЕКА.....	143

20. Гркова-Беадер Марија - ПРАВОПИСОТ ВО НАСТАВАТА ПО МАКЕДОНСКИ ЈАЗИК ВО ОСНОВНОТО ОБРАЗОВАНИЕ	155
21. Денкова Јованка - БЕГСТВО ВО/ОД ВИРТУЕЛНАТА РЕАЛНОСТ НА СОНИШТАТА	165
22. Ђуричковић Милутин - РУСКА ДРАМА ЗА ДЕЦУ И МЛАДЕ НА СРПСКОМ ЈЕЗИКУ	175
23. Донев Драган, Поп Зариева Наталија, Костова Кристина, Илиев Крсте ИГИТАЛНИТЕ НОМАДИ КАКО КУЛТУРОЛОШКИ ФЕНОМЕН ВО СОВРЕМЕНОТО ОПШТЕСТВО.....	185
24. Иљина Татьяна, Моу Шужань - ОСОБЕННОСТИ ДИСТАНЦИОННОГО ОБУЧЕНИЯ В РОССИИ И КИТАЕ.....	191
25. Иванов Стефан, Мартиновска Банде Цвета, Ивановска Билјана ОБРАБОТКА НА ПРИРОДЕН ЈАЗИК СО ТЕХНИКИ НА МАШИНСКО УЧЕЊЕ	197
26. Ивановска Билјана, Џафери Гзим - ГОВОРНИТЕ ЧИНОВИ И НИВНАТА ПОВРЗАНОСТ СО УЧТИВОСТА ВО ВРЕМЕ НА КОРОНА КРИЗАТА	203
27. Карначук Ирина - КЛАССИЧЕСКАЯ ЛИТЕРАТУРА КАК СПОСОБ СОХРАНЕНИЯ НРАВСТВЕННОСТИ НА УРОКАХ ЛИТЕРАТУРЫ В СРЕДНЕЙ ШКОЛЕ	209
28. Ковилоски Славчо - ЗА ПОСТОЕЊЕТО НА МАКЕДОНСКАТА КНИЖЕВНА КРИТИКА ВО XIX ВЕК.....	213
29. Косяков Сергей - ИСТОРИЯ ПОПЕЧИТЕЛЬСТВА О СЛЕПЫХ И БИБЛИОТЕЧНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ НЕЗРЯЧИХ В ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ	221
30. Котев Иван - ПРАВДАТА И НЕПРАВДАТА ВО ФОЛКЛОРОТ (Во македонските народни песни, приказни и кратките жанри)	227
31. Мелкадзе Нанули - ЗАСТОЛЪЕ КАК ФРАГМЕНТ ГРУЗИНСКОЙ ЯЗЫКОВОЙ КАРТИНЫ МИРА	237
32. Младеновска-Ристовска Катерина - КУЛТОТ НА ВОДАТА ВО РЕЛИГИЈАТА НА АНТИЧКИТЕ МАКЕДОНЦИ.....	245
33. Нагина Ксения - ОБ УЧЕБНЫХ ПОСОБИЯХ В ВЫСШЕЙ ШКОЛЕ: ПРОБЛЕМЫ ИЗУЧЕНИЯ ТВОРЧЕСТВА Л. ТОЛСТОГО	253
34. Негриевска Надица - СИНТАКСИЧКИ ФУНКЦИИ НА ПРОСТИТЕ ПРЕДЛОЗИ ВО ИТАЛИЈАНСКИОТ ЈАЗИК И НИВНИТЕ МОЖНИ ЕКВИВАЛЕНТИ ВО МАКЕДОНСКИОТ ЈАЗИК.....	261
35. Пигунова Ксения - СПОСОБЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОСТРАНСТВЕННО-ВРЕМЕННОЙ КАРТИНЫ МИРА В РОМАНЕ ЕВГЕНИЯ ВОДОЛАЗКИНА «ЛАВР».....	271
36. Попов Сергей - ДИАЛЕКТНАЯ ГЕОГРАФИЧЕСКАЯ ЛЕКСИКА В РЕГИОНАЛЬНОЙ ТОПОНИМИИ РОССИИ	279
37. Рогич Петја -БУГАРСКИОТ, МАКЕДОНСКИОТ И СРПСКИОТ ЈАЗИК – СЛИЧНОСТИ И РАЗЛИКИ.....	283
38. Сарафова Наташа - РАДИКАЛНООСЛОБОДИТЕЛНИОТ ФЕМИНИЗАМ ВО ДЕЛАТА НА АНГЕЛА КАРТЕР	291
39. Саздова Викторија, Ивановска Билјана - ЈАЗИЧНИТЕ ЕДИНИЦИ СО ПОЗИТИВЕН ЕМОЦИОНАЛЕН ПРИЗНАК ВО ЈАЗИЧНИОТ ПАР ГЕРМАНСКИ-МАКЕДОНСКИ	299

40. Стојановска-Стефанова Анета, Рунчева-Тасев Христина, Магдинчева Шопова Марија - КОМУНИКАЦИСКИ ПРЕДИЗВИЦИ ВО МУЛТИКУЛТУРНИТЕ ОПШТЕСТВА.....	307
41. Тасевска Марица - ОНЛАЈН НАСТАВАТА ПО ГЕРМАНСКИ ЈАЗИК ВО ВРЕМЕ НА ПАНДЕМИЈА. ИСКУСТВА И ПРЕДИЗВИЦИ.....	315
42. Тернова Татјана, Фролова Анна - РЕПРЕЗЕНТАЦИЈА ПАМЈАТИ В ПОЕЗИИ ОКСАНЫ ВАСЈАКИНОЙ	321
43. Ткаченко Дмитрий - ИНКЛУЗИВНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ В РОССИИ В КОНТЕКСТЕ ЕВРОПЕЙСКОГО ОПЫТА	327
44. Ткаченко Татјана - ОПЫТ ОБРАЩЕНИЯ К СЛАВЯНСКИМ ЯЗЫКАМ НА ЗАНЯТИЯХ ПО РУССКОМУ ЯЗЫКУ В СПОРТИВНОМ ВУЗЕ	333
45. Тодорова Марија, Уланска Татјана - ПЕРЦЕПЦИЈАТА НА СТУДЕНТИТЕ ЗА ОНЛАЈН НАСТАВАТА ПО ШПАНСКИ И АНГЛИСКИ ЈАЗИК ВО УСЛОВИ НА ПАНДЕМИЈА	339
46. Урумова-Марковска Славица - ТЕХНОЛОГИЈАТА ВО ОБРАЗОВАНИЕТО КАКО ПРЕДИЗВИК ЗА ЗДРАВ ДЕТСКИ РАЗВОЈ	347
47. Цацков Оливер - МОРАВСКАТА МИСИЈА НА КИРИЛ И МЕТОДИЈА ЗНАЧАЕН ФАКТОР ЗА СЛОВЕНСКАТА ПИСМЕНОСТ.....	355
48. Шутаров Васко - СПЕЦИФИКИ НА МАКЕДОНСКАТА КУЛТУРНА ДИПЛОМАТИЈА	363

КАРАКТЕРИСТИКИ НА РУСКАТА ГАСТРОНОМИЈА

Костадин Голаков

Универзитет „Гоце Делчев“ – Штип, Филолошки факултет,

kostadin.golakov@ugd.edu.mk

Дејан Методијески

*Универзитет „Гоце Делчев“ – Штип,
Факултет за туризам и бизнис логистика,*

dejan.metodijeski@ugd.edu.mk

Апстракт

Гастрономијата претставува наука која е поврзана со различни аспекти на подготовката и консумирањето на храна, а на неа влијаат низа социјални, културни, општествени и економски фактори. Консумирањето на храна и пијалаци е составен дел од престојот на туристите и посетителите во дестинациите, а поради таа причина гастрономијата и туризмот се во директна и нераскинлива врска. Предмет на овој труд се карактеристиките на гастрономијата во Русија. Во трудот се дефинирани основните аспекти на гастрономијата. За потребите на трудот, употребена е методологија на истражување и секундарни извори на податоци преку консултирање на релевантна литература поврзана со руската гастрономија, како и интернет. Направена е анализа и преглед на историскиот развој на традиционалната руска кујна, а презентирани се и позначајните гастрономски производи и јадења во Русија.

Клучни зборови: туризам, гастрономија, Русија, храна, пијалаци.

Дефинирање на гастрономијата

Енциклопедијата за туризам¹, ја дефинира гастрономијата како уметност и наука за добрата исхрана. Покрај готвењето, гастрономијата опфаќа и ритуали поврзани со хранењето, а рестораните кои служат локална храна во дестинациите претставуваат своевидна атракција за посета од страна на туристите. Речниците од областа на туризмот и угостителството², под гастрономија препознаваат уметност и науката за добра исхрана³. Оттука, гастром значи експерт за храна и пијалаци кој треба да ги познава и знае не само обичаите, културата и религијата на својот народ, туку да ги запознава и проучува гастрономиите на другите народи, нивната култура на хранење, нивните обичаи и начини на исхрана⁴.

Гастрономијата како научна дисциплина е поврзана со географијата, антропологијата, туризмот, историјата, хемијата, медицината и др. Кога станува збор за дефинирање на гастрономијата, мораме да кажеме дека таа претставува и уметност и наука, а на неа влијаат низа социјални, културни, општествено-

¹ Jafari, J. (2000) Encyclopedia of tourism. London: Routledge.

² Bateman, H., Harris, E., McAdam, K. (2006) Dictionary of Leisure, Travel and Tourism. London: A&C Black Publishers Ltd.

³ Medlik, S. (2003) Dictionary of Travel, Tourism and Hospitality. Oxford: Butterworth-Heinemann.

⁴ Portic, M. (2011) Gastronomija. Beograd: Univerzitet Singidunum.

економски т.е. антрополошки фактори⁵. Гастрономијата претставува мултидисциплинарна наука која ги опфаќа истражувањата поврзани со намирниците кои се користат при готвење, техниките на подготовка и обработка на храна, послужување и консумирање на храната⁶. Таа е наука која е поврзана со се она кое човекот може да го искористи како храна⁷, а опфаќа: земјоделие за одгледување на овошје, зеленчук, зачини; производство на храна и пијалаци; рибарство и лов; готварство и кулинарски вештини; маркетинг на храна; логистика и дистрибуција на храна; историја и културни навики за јадење; политичка економија и географија и др. Сето тоа значи, дека гастрономијата е во нераскинлива врска со човековото постоење, односно потребата за преживување и внесување на храна во организмот, но и уживање во самата храна.

Гастрономијата и туризмот се во директна и нераскинлива врска. Преку меѓународните патувања се создаваат основите на интернационалната гастрономија. Консумирањето на храна и пијалаци е составен дел од престојот на туристите и посетителите, а кога го среќаваме како основен мотив за патување, тогаш станува збор за гастрономски туризам. Истражувањата на Светската туристичка организација при Обединетите нации, покажуваат дека⁸: гастрономските мотиви за патување кај туристите во светски рамки се на трето место, веднаш зад културните и природните вредности.

Идентитетот претставува севкупност од карактеристики кои прават одредена личност, појава култура или општество да се разликува од останатите. Во стручната литература се среќава терминот гастрономски идентитет кој е под влијание на различни фактори. Географските услови и климата влијаат на храната која се одгледува и произведува, но исто така влијаат и на вкусот. Доколку дестинацијата која се посетува е остров на море, тогаш во најголем дел од случаите, навиките за хранење ќе се засноваат на рибарење или морска храна. Квалитетот на храната зависи и од географијата, односно добриот квалитет на храна зависи и од теренот каде истата се одгледува. Религијата има важна улога во традицијата и начинот на исхрана. Кај муслиманската религија, Халал системот во голем степен предодредува што се консумира. Кај јудаизмот, Кошер хранењето исто така поставува одредени насоки на исхрана. Кај останатите религии имаме слични примери, како постите кај православните верници и др. Богатството и социјалниот статус во едно општество влијаат на гастрономскиот идентитет. Новите технологии на подготвување на храна и иновациите во гастрономијата, исто така придонесуваат во формирањето на гастрономскиот идентитет како и етничката разноликост. Сите овие влијанија на културата и околината, оставаат белег и го креираат гастрономскиот идентитет на одредена дестинација.

Покрај раѓањето и смртта, одгледувањето, производството и консумацијата на храна е еден од најважните моменти во човечкото постоење⁹. Храната е еден од начините преку кои луѓето (човештвото) се карактеризираат себе си за цивилизирани. Идентитетот, без разлика дали станува збор за национален,

⁵ Цуцулески, В. (2009) Интернационална гастрономија. Охрид: УКЛО.

⁶ Kalenjuck, B. (2016) Nacionalne gastronomije. Banja Luka: Univerzitet za poslovne studije.

⁷ Savarin, B. (1854) The Physiology of Taste: Or, Transcendental Gastronomy. Philadelphia: Lindsay & Blakiston.

⁸ UNWTO (2012) UNWTO Global Report on food Tourism. Madrid: UNWTO.

⁹ Brulotte, R., Di Giovine, M. (2016) Edible Identities: Food as Cultural Heritage. London: Routledge.

религиозен, етнички, скоро секогаш се поврзува со храната. Секоја група се смета себе си за исклучителна и различна и ја користи храната како би го покажала тоа¹⁰. Покрај одредени јадења, понекогаш и одделни производи (земјоделски и др.) може да влијаат на креирањето на гастрономскиот, а во одредени случаи и националниот идентитет на некои земји. Истите се користат од страна на дестинациите како национална туристичка промоција, бидејќи гастрономијата може да „раскаже приказна“ за одредена територија или дестинација.

Основни карактеристики на Русија

Руската Федерација е земја која се простира на огромни пространства во источна Европа и Северна Азија. Русија е најголемата земја во светот, а по бројот на население Русија е седма во светот. Русија е мултинационална држава која се карактеризира со голема етничка и културна разновидност. Најголем дел (околу 75%) на населението се сметаат себеси за православни христијани, со што Русија е земја со најголем број на православно население во светот. Во Русија има 12 временски зони. Официјалниот јазик на Руската Федерација е руски јазик. Русија се граничи со 16 земји: Норвешка, Финска, Естонија, Латвија, Литванија, Полска, Белорусија, Украина, Абхазија, Грузија, Јужна Осетија, Азербејџан, Казахстан, Кина, Монголија, Северна Кореја преку копнена граница, а со Јапонија и САД преку морска граница. Северната и источната граница на Русија се Атлантикот, Арктикот и Пацификот (Тихиот) Океан. Покрај тоа, Русија има пристап до Црно, Балтичко и Касписко море. Главниот град на Русија е Москва со 12.197.596 жители, што го прави најнаселен град во Русија и Европа.

Официјалниот туристички портал на земјата е <https://www.visitrussia.com/>.

Карактеристики на руската традиционална кујна

Руската традиционална кујна е разнолика поради обичаите и традициите на различните националности кои живеат на големата територија. Во минатото, поради религиозните обичаи и постови, руската кујна традиционално се карактеризира како скромна и посна. Јадењето кај руската традиционална кујна се спремало секогаш во брашно, млеко и останати млечни производи, како и намирници од месно и растително потекло.

Освен тоа, русите исто така претежно јаделе ‘ржен леб (самиот збор леб означувал ржен), од тука на ‘рженото брашно се додавало исто така и брашно од јачмен. Од пченичното брашно пак, се припремал благ колач (бело печиво во облик на переци). Секојдневното јадење било на основа на брашно, кое се припремало од зобено зрно на начин на кој зрното делумно само се готвело и по делумното готвење се мелело. Од тестото на ‘рженото и пченичното брашно се припремале и пирогои (печени на масло или во печка за печење леб). Од тука, за целосно изготвување на пирогата се користело и месо, риба, сирење и слично. Како предјадење се додавале и каша, резанче, јајца, сливи. Исто така, руската традиционална кујна се одликувала и со почесто печење на погача со масло, млеко и јајца, кое најчесто го нарекувале каравај. Од останатите пекарски производи може да се вбројат и курник, што е пирог во облик на купола со пиле и ориз, како и котлома, односно лиснати лепчиња, палачинки, фањки, шишки или печиво од запечено рибано тесто во облик на шеќер, левашники или печиво

¹⁰ Civitello, L. (2008) *Cuisine and Culture: A History of Food and People*. New Jersey: John Wiley and Sons.

со бобесто овошје пржено во масло, перепичи или кошарици од пресно тесто и ореви или слатко печиво.

Основата на прехранување на поголемиот број од руското население, биле пред се житариците и зеленчукот од кој се припремале солени јадења, супа, каша, леб и печиво. Од 'рженото, грашкото и зобено брашно се припремал и кисел сок, при што слатко киселиот вкус се појавил подоцна со воведувањето на компировиот скроб во руската кујна.

Руската традиционална кујна исто така се одликува и со голема разновидност на супи, а меѓу нив најпознати се борш, шчи, расолник (говедска или рибја супа со кисели краставички), сољанка (густа, рибја или говедска), каља (рибја или месна супа припремена во расол од краставици), уха (рибја), ботванија (ладна рибја супа со квасец) и окрошка (ладна супа од зеленчук и месо со квасец).

До пошироката употреба на компирот, кој се појавува во националната руска кујна од 19-ти век, најмногу се користела шеќерната репа. Традиционалниот руски додаток во националната кујна е млечниот производ, така наречен хопла, со која се зачинуваат супите и салатите. Останати руски млечни производи се сирење од кое најмногу се подготвувало сирникот. Како и во останатите земји со доминантна христијанска религија, големо влијание во руската кујната имала црквата, земајќи во предвид дека половина денови од годината биле постни, периодот кога масните и месните намирници биле забранети. Токму поради тоа, во руската кујна преовладуваат пред се јадења од печурки, риби, житарици, зеленчук, шумско овошје и зачини.

Зеленчукот во Русија се конзумирал не само сиров, туку и готвен, на пареа, печен, закиселен, посолен, варен и мариниран. Разновидноста на кашите се базирала на разновидноста на житариците кои раснат во Русија, при тоа од секој вид на зрна се обработувале неколку видови на крупници, од цели до дробени и тоа сите изготвени на различни начини.

Надвор од границите, руската кујна најмногу се асоцира првенствено со јадења како што се палачинките, пирошките и кавијарот. Исто така, карактеристична црта на руската национална кујна е и печењето, како правило, јадењата се припремале во руската печка и поради тоа често се користеле во руските домаќинства најмногу за готвење, ферментирање и печење.

Рибата традиционално се подготвувала на пареа, се готвела, печела, се полнела и со различни додатоци, како што се печурки и други намирници. Од неа се приготвувало и одрезок, аспик, се јадела и засолена, сушена на воздух, како и скиселена. Рибата се послужувала и во предјадењата, соланките и слично. Додека пак, кавијарот се конзумирал не само посолен туку и готвен во оцет и млеко од бадеми.

Останатото место кое било дозволено за јадење по постовите, се делело на дивеч и месо од заклани животни (домашниот добиток). Месото во Русија се готвело и печело. Готвеното месо се послужувало и како предјадење со расол, умак и слично. Месото најчесто се печело во печка. Вообичаено било во приготвување на месото да се користат патки, гуски, зајци, говедско и кокошкино месо.

Конзервирањето на овошјето и зеленчукот користејќи природен начин на киселење се практикува навистина многу често во руската кујна. Киселата

краставица и зелката се наоѓаат во средиштето на руската национална кујна. Освен тоа, киселите намирници се користат и за останати руски јадења, како што се солианка, расолник и калја. Некогаш паткиното и гускиното месо се солело во големи количини, како и рибите¹¹.

Препознатливи гастрономски производи во Русија

Во постоечката релевантна литература поврзана со руската гастрономија се среќаваат редица автори кои ги публикуваат своите истражувања (Goldstein, 2000; Novinkov & Novinkova, 2013; Toomre, 1992; Depenweiller, 2014). За потребите на овој труд, во текстот се презентирани позначајните препознатливи јадења од руската кујна. Позначајните препознатливи гастрономски производи во Русија се следните:

- **Окрошка** е ладна супа, направена од пивски квасец и кисело млеко. Окрошка се служи и како предјадење, односно многу често може и да се види на руските трпези каде ја служат како салатата.
- **Турја** супата е многу слична на окрошка, главна разлика меѓу овие две супи е тоа што во оваа супа, наместо зеленчуци, се користи и леб натопен во пивски квасец. Оваа супа најмногу ја имаат конзумирано во тешките времиња на Русија, за време на првата и втората светска војна, како и за време на руската револуција. Најчесто ја приготвувале сиромашните селани во руските рурални средини.
- **Шчи** е една од најдоминантните и најстарите супи во руската национална кујна. Шчи е присутна во руската кујна повеќе од илјада години, а се подготвува од зелка.
- **Уха** - претставува топла, ретка риба супа, која во никој случај русите не ја нарекуваат риба супа. Уха како име се користи најчесто за риба, овој назив започнале русите да го користат кон крајот на 17-тиот и почетокот на 18-тиот век.
- **Расолник** е топла супа со солено-кисел вкус. Ова јадење е едно од најчестите приготвувани јадења во руската традиционална кујна, меѓутоа јадењето станува познато и дел од традиционалните јадења на руската кујна уште во 19-ти век. Се прави на база на киселоста од водата на киселите краставички.
- **Солјанка** е лесна и пикантна супа, која се подготвува од зелка, хохла и со намирници кои најчесто се користат во супата расолник. Солјанка е далеку многу полесна од останатите супи, дури и има 1/3 помалку киселост во течноста. Постојат три вида на солјанка супата, едниот вид се прави со месо, другиот со риба и третиот е типична солјанка супа.
- **Лапша** или супата со нудли која се среќава во три варијанти, со пилешко месо, печурки и млеко.
- **Боршч** е една од најпопуларните супи во руската традиционална кујна. Нејзините одлики се во добрата комбинација на цвеклото со кисело млеко или кисела павлака како и други зеленчуци кои даваат совршен спој.
- **Оливје салата** - позната како Руска салата, е салата која е направена претежно со мајонез, компир, варено телешко месо како и останати

¹¹ Stevens, Jr. (2017) Russian Cuisine: Recipes from My Babushka. CreateSpace Independent Publishing Platform.

- состојки од краставички, цврсто сварени јајца и грашок. Сите овие состојки се исечкани на коцки, со цел поубаво да се измешаат.
- **Шуба салата** или пак везена салата, како што многу руси ја нарекуваат, е салата која се прави со сечкани солени харинга под и варено цвекло, понекогаш со слој од јајце или друг зеленчук.
 - **Винегрет** е салата која е направена од варено цвекло, компири, моркови, краставички, кромид, кисела зелка, а понекогаш и грашок или грав.
 - **Харинга во бунда** - оваа салата се прави така што харингите се редат во слоеви и богато се заливаат со мајонез.
 - **Мимоза** – салата од сирење, јајца, риба, кромид и мајонез. Неизоставен дел од празничната трпеза во текот на седумдесеттите години од минатиот век. Украшена по површината со ронки од рендани варени јајца, оваа салата потсетува на растението мимоза која расте во Русија и е симбол на Денот на жената.
 - **Салата од ракчиња** е салата со мајонез која се има појавено во осумдесеттите години од минатиот век во Советскиот Сојуз. Главните состојки се плочки од ракчиња, краставички, а може да се додаде и ориз и пченка.
 - **Котлети** - парчиња месо кои многу често се користени во западно европската култура, како и во модерните руски семејства. Котлетите всушност се мали округли месни топки, направени претежно од свинско и говедско место.
 - **Шашлик** е јадење подготвено од исечени различни видови коцки месо и зеленчук кои се печат на ражен, наредени (прободени) на тенок метален или дрвен долгнавест алат.
 - **Пилешко Киев** е јадење направено од пилешки филети кои се пасираат и валаат со путер. Потоа може да се подготват пржени или печени со јајца и презла. Потекнува од времето на Руската империја и во моментот е многу популарна во други земји како што е Украина.
 - **Месо од северен елен** е сибирски деликатес. Затоа дури и во Русија со задоволство го купуваат за подарок на пријателите. Еколошки колбаси, чипс, грицки, карпачо, строганина – сето тоа на север се прави од месо од елен и се продава ширум земјата. Во супермаркетите најмногу се бара ладно сушено месо од елен кое одлично оди со пиво.
 - **Соте Строганов** (рус. Бефстроганов) – говедско месо, сотирано, подготвено и сервирано во сос од павлака. Традиционално руско јадење, кое го подготвиле француски готвачи за семејството Строганов во Царска Русија.
 - **Пелмени** е полнето јадење со јагнешко, свинско или говедско месо или со сите три комбинирани, а тенкото тесто во кое има месен фил ги прави посебни. Пелмени може да се сервира со или без супа, но секогаш со кисела павлака.
 - **Голубци** се прават со листови зелка кои се полнат месо и ориз и традиционално се служи со топка кисела павлака.
 - **Свинско сало** е задолжителен артикал на секоја месарница во Русија. Во Русија салото се чади, се пржи, се додава на варени јадења, се засолува и се јаде со бородински леб.
 - **Риба** се конзумира во големи количини, како крапот, лососот, штуката и многу други. Според тоа, постојат разни видови на риби, меѓу кои доаѓаат и

- видовите на риби кои потекнуваат од солените води. Овие риби се посебно омилени во руската традиционална кујна, каде ваквите риби се посолуваат, скиселуваат или пак чадат и се консумираат како закуски.
- **Пирошки** се едни од најпознатите предјадења и дури и јадења во Русија, тоа се мали пити наполнети со сирење или урда. Пирошките всушност се разликуваат една од друга по филот кој го имаат внатре, односно по нивната содржина, според тоа, постојат повеќе видови филови кои се користат во пирошките во руската традиционална кујна, меѓу нив најчесто и најпознати филови се: сечкано варено месо измешано со кромид, ориз и варени јајца, риби со кромид и тврдо варени јајца и ориз, пире заедно со зелен кромид, зелка, печурки со кромид и понекогаш со моркови
 - **Сирники** се печени трошки, гарнирани во кисел крем, мармалад, мед или сос од јаболка.
 - **Кавијар** е икра од риба, традиционално руско јадење.
 - **Варење** претставува десерт направен со готвење бобинки, слично на џем освен тоа што овошјето не е мацерирано и наликува на овошје во сируп. Се користи најчесто како засладувач за чај.
 - **Блини или руски палачинки** се слични на француските крепи, само блини се прават со квасено тесто, што ги прави полесни. Додека блини честопати доаѓаат со разни слатки и солени плумби како мелено месо, салата од јајца или слатка урда, најпознатите придружници за нив се кавијар, павлака и мед.
 - **Тулски прјаники** ова се најпопуларните медени колачиња во Русија. Затоа се продаваат насекаде, од Тула до Москва. Своевремено тулските прјаники му биле испратени за дегустација на првиот секретар на Централниот комитет на КПСС Никита Хрушчов, а тој рекол дека се најдобри од најдобрите.
 - **Облепиха** е есенска бобинка. Свежата облепиха може да се најде на крајот на октомври на пазарите и на сајмиштата. Во Русија и во земјите на поранешниот СССР оваа бобинка се цени поради големото количество витамин А.
 - **Мед** - многу земји имаат мед, но во Русија постојат уникатни сорти кои се произведуваат само во определени региони од земјата. На пример липовиот мед од Башкортостан, алтајскиот цветен или уралскиот планински мед.
 - **Чоколада** - Чоколадата „Аљонка“ е класичен руски десерт. Постојат дури и продавници со истоимениот назив каде се продаваат најпознатите руски чоколади како: „Мишка косолапый“ („Кривошепото мече“), „Маска“, „Ласточка“ („Ластовица“), „Белочка“ („Веверица“), Золотой ключик“ („Златното клуче“) и грилјаж од кедрови семки. Овие десерти се „вкусот на детството“ за сите жители на поранешните советски републики.
 - **Пасха** - состојки за овој десерт се несолена урда, путер, кисела или слатка павлака и суво грозје. Во овој десерт се додаваат и јаткасти плодови и кандирано овошје. Смесата за десертот може да се вари или да се послужи сува.
 - **Квас** - претставува навистина старо и многу познато пиеење. Основниот метод по кој се приготвува квасот вклучува вода, брашно и течен слад, овие состојки се користат со цел да се направи смеса која подоцна секако се ферментира.

- **Сбитен** е еден од најпознатите безалкохолни пијалаци во руската традиционална кујна., сбитенот е направен од мед, вода, сокови од овошје, како и зачини.
- **Морс** – се подготвува од слатки овошни сокови разложени во вода.
- **Чајот** е еден од најпопуларните безалкохолни пијалаци по кафето во сите делови во Русија. Прв пат чајот им бил претставен на русите во далечниот 17-тиот век, доаѓајќи од Кина, од каде популарноста веднаш му се искачила на највисоко ниво меѓу повозрасните руси, земајќи во предвид и неговата моќ да го затопли телото и да го заштити од настинки во текот на ладните зими.
- **Водка** - еден од најпознатите пијалаци со кои русите се гордеат. Овој алкохолен пијалак се произведува во сите делови од Русија, може да биде направен од јачмен или компир, кој многу често е проследен со разни додатоци со цел да се збогати вкусот или да се зајакне самото ниво на алкохол.
- **Медовука** е пијалак кој има исклучително ниско ниво на алкохол и многу сладок вкус. Направен е од ферментиран мед со додаток на разни зачини.

Референци

1. Bateman, H., Harris, E., McAdam, K. (2006) Dictionary of Leisure, Travel and Tourism. London: A&C Black Publishers Ltd.
2. Brulotte, R., Di Giovine, M. (2016) Edible Identities: Food as Cultural Heritage. London: Routledge.
3. Civitello, L. (2008) Cuisine and Culture: A History of Food and People. New Jersey: John Wiley and Sons.
4. Depenweiller, M. (2014) Russian Cuisine: Traditional and Contemporary Home Cooking. Vancouver: Witcap Books.
5. Goldstein, D. (2000) Gastronomic Reforms under Peter the Great. Toward a Cultural History of Russian Food. Jahrbücher Für Geschichte Osteuropas, 48(4), pp.481-510.
6. Jafari, J. (2000) Encyclopedia of tourism. London: Routledge.
7. Kalenjuk, B. (2016) Nacionalne gastronomije. Banja Luka: Univerzitet za poslovnne studije.
8. Medlik, S. (2003) Dictionary of Travel, Tourism and Hospitality. Oxford: Butterworth-Heinemann.
9. Novinkov, A., Novinkova, I. (2013) Social Representations of Russian Cuisine in Multinational University Students. Mediterranean Journal of Social Sciences, 4(11), pp.413-417.
10. Portic, M. (2011) Gastronomija. Beograd: Univerzitet Singidunum.
11. Savarin, B. (1854) The Physiology of Taste: Or, Transcendental Gastronomy. Philadelphia: Lindsay & Blakiston.
12. Stevens, Jr. (2017) Russian Cuisine: Recipes from My Babushka. CreateSpace Independent Publishing Platform.
13. Toomre, J. (1992) Classic Russian Cooking. Bloomington: Indiana University Press.
14. UNWTO (2012) UNWTO Global Report on food Tourism. Madrid: UNWTO.