

## НАЦИОНАЛЬНАЯ МАЛЬДИВСКАЯ КУХНЯ

УО «Гродненский государственный медицинский университет»  
Аминат Луна, студентка 2 курса факультета иностранных учащихся  
Кафедра русского и белорусского языков  
Научный руководитель – старший преподаватель Снежицкая О. С.

Кухня Мальдивских островов – это богатая коллекция традиционных вкусов с сильным влиянием соседних стран, таких, как Индия и Шри-Ланка. Раньше мальдивцы зависели от двух основных ингредиентов: рыба и кокосы. Со временем, под влиянием иностранцев, которые занимались торговлей и путешествиями, мальдивская кухня выработала собственные уникальные блюда [2].

Цель работы – выявить особенности традиционной мальдивской кухни.

В результате анализа литературных источников и личного опыта установлено, что сегодня традиционная мальдивская кухня основана на трёх основных ингредиентах и их производных: кокос, рыба, рис. В качестве напитка жители предпочитают зелёный чай, употребляемый с большим количеством молока и сахара.

Национальная мальдивская еда готовится по древним кулинарным рецептам, которые передаются из поколения в поколение.

Одним из основных ингредиентов мальдивской кухни является кокос. На Мальдивах его называют «курумба», его выращивают на каждом острове. Он используется в различных формах: от тертого до жидкой формы, такой, как кокосовое молоко, а также в качестве масла в жареных блюдах. Кокос является настолько важной частью не только мальдивской кухни, но и культуры, что кокосовая пальма была объявлена национальным деревом страны [1].

Вторым звёздным продуктом островного государства Мальдивы является рыба. Королём среди всех рыб считается тунец. Тунец подаётся жареным, вяленым, копчёным. Другая рыба, как правило, только жареной. Тунец также используется для приготовления нескольких видов пищи: закусок («Баджия» – местная версия индийской самосы), пирогов («Кулхи Бокиба» – острый рыбный пирог), рыбных бульонов, традиционного мальдивского завтрака «Масхуни», приготовленного из сушеного тунца, смешанного с кокосом, луком и перцем чили и др.

Очень популярным блюдом национальной мальдивской кухни считается «Карри». Оно варьируется от рыбного и куриного до овощного, богатого специями и экзотическими ароматами.

Невозможно представить постное традиционное «Карри» без таких продуктов, как баклажан, тыква, незрелый зелёный банан, кокосовое молоко, лук.

«Карри» обычно едят с пропаренным рисом или с пресным хлебом.

Мальдивцы практикуют разные традиции, тесно связанные с едой. На Мальдивах сладкая еда символизирует счастье. Когда рождается ребёнок, семья готовит кусочки жареных фруктов в сахарном сиропе. Эти фрукты обязательно

раздаются всем знакомым. Обычно такое угощение готовят через семь дней после рождения ребёнка, когда ему дают имя [1].

Сладкие блюда являются основной пищей и во время свадьбы. Сладкий рис – это главное блюдо. Подают его с острой курицей или говядиной. Очень знамениты своим уникальным вкусом самодельные конфеты, завернутые в банановые листья.

Через 40 дней после смерти человека также готовятся сладкие блюда и обязательно раздаются всем бедным людям на острове.

В каждом регионе Мальдивских островов есть свой уникальный способ приготовления того или иного блюда, что позволяет сохранять уникальные традиции национальной мальдивской кухни [1].

#### ЛИТЕРАТУРА

1. Викрамаге, С. Мальдивские острова: коралловое дерево в Индийском океане / С. Викрамаге. – М. : Вече, 2010. – 302 с.

2. Юрьева, М. В. Атлас мира: максимально подробная информация / М. В. Юрьева ; под ред. И. С. Ушакова. – 11-е изд., испр. и доп. – М. : АСТ, 2017. – 96 с.

## ОТРАЖЕНИЕ ИСТОРИИ И ФОЛЬКЛОРНЫХ ТРАДИЦИЙ В ЭПИЧЕСКОМ НАСЛЕДИИ ТУРКМЕН

УО «Белорусская государственная сельскохозяйственная академия»

Атдаев К.Ш, студент 3 курса факультета бизнеса и права

Кафедра лингвистических дисциплин

Научный руководитель – старший преподаватель Сафронова Е. А.

На протяжении четырёх столетий население Туркменистана жило в виде обособленных друг от друга племен, во главе которых стояли местные вожди и предводители. Важную роль в развитии духовной культуры туркмен сыграла музыка. Развитие музыки как самостоятельного вида искусства открывало новые перспективы. Наряду с фольклорным исполнительством начал формироваться новый пласт – профессиональная музыка бесписьменной традиции. Выделение из фольклорной традиции носителей профессиональных народных исполнителей – бахши – представляет собой результат многотысячелетнего развития культуры в целом. Как пишут исследователи, туркмены тот или иной период своей истории определяли не именами шахов и эмиров, а именами прославленных поэтов и музыкантов. Одновременно с процессом становления исполнительского искусства народных певцов происходило жанровое формирование исполнительского репертуара.

Десятки талантливых сказителей – бахши-дестанчи – вдохновенным исполнением героических эпосов и дестанов выражали в музыке свои эмоции, помыслы и чувства. Их искусство передавалось от поколения к поколению путем многовековой исполнительской практики. В эпическом творчестве нашли