

## ЛИТЕРАТУРА

1. Бунин, И. Воды многие / И. Бунин // Собр. соч. : в 6 т. – М., 1988. – Т. 4. – С. 449–470.
2. Бунин, И. А. Город царя царей [Электронный ресурс] / И. А. Бунин. – Режим доступа: <http://bunin-lit.ru/bunin/rasskaz/gorod-caryu-carej.htm>. – Дата доступа: 23.10.2019.
3. Ланкийская литература [Электронный ресурс] // Википедия – свободная энциклопедия. – Режим доступа: [https://ru.wikipedia.org/wiki/Ланкийская литература](https://ru.wikipedia.org/wiki/Ланкийская_литература). – Дата доступа: 23.10.2019.
4. Устами Буниных. Дневники [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://books.google.by>. – Дата доступа: 24.10.2019.
5. Чехов на острове Цейлон в г. Коломбо (Шри-Ланка) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://chegov-lit.ru/chegov/museum/cejlon.htm>. – Дата доступа: 23.10.2019.

## УНИКАЛЬНОСТЬ УЗОРОВ ТУРКМЕНСКИХ КОВРОВ

УО «Белорусская государственная сельскохозяйственная академия»

Мередов Д. Б, студент 2 курса землеустроительного факультета

Кафедра лингвистических дисциплин

Научный руководитель – старший преподаватель Антанькова О. А.

Ковер является одним из главных символов туркменского народа. Туркменский ковер известен во всем мире. Туркменистан славится своими великолепными коврами, сотканными руками туркменских женщин. Работу ковровщиков можно сравнить с подвигом. Если сегодня ковроткачество – дело профессионалов, то в прошлые столетия каждая туркменка умела ткать ковры.

В Туркменистане в каждом регионе свой собственный стиль ковроткачества, отличающийся различными вариантами высоты ворса, видами узлов, используемыми материалами и окрашиванием. Главный определяющий аспект различных ковров – это «гёли», или орнаменты. На Государственном флаге Туркменистана можно увидеть пять самых основных гёлей, каждый из которых представляет пять основных племён. Гёли стали родовыми гербами, отражающими особенности ландшафта и историю племени.

Туркменские ковры и ковровые изделия делят на текинские, ахалтекинские, пендинские, иомудские, кизыл-аякские, керкинские, беширские и другие.

Текинские ковры, или теке-гёль, представляет собой крупные ступенчатые восьмиугольники, в которые заключены восьмиугольники такого же вида, но меньшего размера. Внутри орнамент теке-гёль делится на четыре части, колористически оформленные насыщенными цветами: оранжевым, синим, зеленым, красным, кремовым, цвета слоновой кости. Теке-гёли связаны между собой продольными и поперечными линиями.

Ковер текин отличается от ахалтекина более насыщенным, огненно-пылающим красным цветом и наличием двух утков. Гамма цветов ахалтекинского

ковра подчинена диагональному принципу с соблюдением всех законов гармонии цвета.

Пендинские ковры названы по месту их изготовления – Пендинскому оазису, находящемуся в районе Иолотани и Тахта-Базара в юго-восточной части Туркмении. В коврах пенди в наиболее классическом виде сохранились старинные народные ковровые орнаменты, созданные туркменскими племенами салоров и сарыков. Эти орнаменты оказали влияние на узоры туркменских ковров почти всех видов. Среднее поле ковра заполнено ритмически повторяющимся орнаментальным мотивом салор-гёль. По его сторонам, внутри и снаружи расположены треугольники. Салор-гёль, как и большинство орнаментов центрального поля туркменских ковров, состоит из двух вписанных один в другой восьмиугольников, приближающихся по форме к квадрату или вытянутых. Поле между контуром и вписанным восьмиугольником заполнено орнаментом, представляющим собой многогранники меньших размеров ромбовидной формы. К группе пендинских ковров относятся также бытовые изделия – чувал-пенди, торба-пенди, энси-пенди и др.

Иомудские ворсовые ковры вырабатывают главным образом в Гасан-Кулийском, Красноводском и Ташаузском районах Туркменистана. Композиция рисунка среднего поля ковра иомуд состоит из ритмически повторяющихся удлиненных ромбовидных фигур орнамента капса-гёль, расположенного по диагонали. В эти фигуры вписаны геометрические мотивы в виде якоря с зубчатым контуром. Ковры иомуд вырабатывают также с орнаментом дарнак-гёль: среднее поле заполнено ромбами, обрамленными крючками и треугольниками разных размеров, или ромбами в сочетании с якорем, пильчатыми и гребенчатыми мотивами. Для фона ковра иомуд характерен краснокирпичный или темно-красный цвет, переходящий в коричневый. В современных коврах общий колорит фона всегда красный, в орнаменте преобладает кремовый цвет.

Помимо этих племенных гёлей существует множество других, которые ещё не объяснены. Многие элементы в них взяты из природы. Цветы, следы птиц, бараньи и козы рога можно увидеть в стилизованных орнаментах. Солнце представлено в виде креста, ромбовидные фигуры изображают вспаханные поля или всевидящее око, которое, как считалось, защищает от дурного глаза. Секретный язык коврового узора легко узнаваем для тренированного глаза, и если вы посмотрите внимательнее, то увидите, что ковер оживает.

Ковровщицы Туркменистана – искусные мастерицы в рельефном ковроткачестве двухсторонних ковров, в которых на каждой стороне свой цвет и узор. В современных туркменских коврах сохранились гёли ранних туркменских племен.

Кто бы ни был создателем ковра, нет сомнений, что туркменский народ ввел ковроткачество в ранг искусства и завоевал мировое признание. Туркменские ковры – это свидетельство самой жизни и её хрупкого равновесия. Ковровщицы находили в них этот идеальный баланс форм, линий, цвета и ритма.

#### ЛИТЕРАТУРА

1. Сокровища Туркменистана – ковры [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://tekstilprofi.com> › Домашний текстиль. – Дата доступа: 15.09.2019.

2. Туркменский ковёр – Википедия [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [https://ru.wikipedia.org > wiki > Туркменский\\_ковёр](https://ru.wikipedia.org/wiki/Туркменский_ковёр). – Дата доступа: 15.09.2019.

3. Достояния Туркменистана – туркменские ковры [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [https://www.advantour.com > rus > turkmenistan > treasures > carpets](https://www.advantour.com/rus/turkmenistan/treasures/carpets). – Дата доступа: 15.09.2019.

## ОСОБЕННОСТИ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ ШРИ-ЛАНКИ

УО «Гродненский государственный медицинский университет»  
Назим Ахамед Мираш, студент 2 курса факультета иностранных учащихся  
Кафедра русского и белорусского языков  
Научный руководитель – преподаватель Макарова И. Н.

Хотя у ланкийской кухни есть параллели с южноиндийской кухней, тем не менее у неё есть свои особенности. В течение многих лет колонизации и влияния других стран Шри-Ланка создала свою культуру еды из смеси различных карри и других блюд. К разным блюдам карри готовят по индивидуальному рецепту, используя определенные приправы.

Национальная кухня Шри-Ланки напоминает индийскую, но между ними существует одно важное отличие. Продукты для индийских блюд подвергают тепловой обработке, а на острове предпочитают сохранять естественный вкус и пользу ингредиентов.

На территории Шри-Ланки продолжительный период господствовали англичане, голландцы, португальцы, что тоже повлияло на национальные кулинарные традиции. Причем блюда других народов включались в кухню Шри-Ланки не механически. За несколько столетий ланкийцы освоили их и органично расширили меню, сделав его еще богаче. Из исламской кухни прижились бурияни и пилау – вариации на тему плова, приправленных местными пряностями, а также кебабы; из английской – всевозможные кексы и пудинги, овощные блюда (например, жареный картофель со шпинатом) и омлеты; из китайской – мясо в соусе из черных бобов.

Ланкийская кухня понравится почитателям вегетарианских блюд. В национальном меню практически отсутствует мясо, чаще всего ланкийцы употребляют курицу. Корова в Шри-Ланке – священное животное, поэтому местные жители не употребляют говядину, тем не менее, для туристов приготовят блюдо из любого сорта мяса. Исключение составляют мусульманские заведения, где говядину не подают.

Шри-Ланка – рай для любителей рыбы и морепродуктов. Больше всего деликатесов представлено в прибрежных регионах. Основной продукт – тунец. В ресторане можно попробовать разные виды креветок, лобстеров, крабов.

Основное блюдо Шри-Ланки – рис, в стране выращивают более 15 сортов риса, а готовят самыми разнообразными способами. Самое популярное угощение – рис с карри. Карри – это смесь пряностей (перцы – черный и чили, горчица, куркума, корица, имбирь, чеснок и листья растения карри). На Шри-Ланке