

с мистическим ритуалом Санни. Происхождение этой танцевальной традиции историки связывают с древними обрядами плодородия и некоторыми анимистическими обрядами, посвящёнными духам животных. Постановка колам обычно проводится на круглой сцене, окружённой с трех сторон зрительными рядами. Музыкальное сопровождение обеспечивают минимум два барабанщика. Рассказчик направляет всё представление, а также иногда сам проговаривает линии персонажей или вступает в диалог с ними. Раньше постановка колам продолжалась всю ночь, сейчас время сократилось до двух-трёх часов. Главная особенность постановки – использование большого количества самых разнообразных масок. Практически все они, за исключением масок демонов и животных, являются чёткими символами неких архетипов. Многие маски, в особенности принадлежащие персонажам из низших слоёв общества, сделаны в натуралистическом стиле, а некоторые представляют собой настоящие карикатуры. Маски благородных героев (например, короля и королевы) и сверхъестественных существ (богов и богинь) почти обезличены.

Подводя итог, отметим, что танцевальное искусство Шри-Ланки зрелищно, богато и разнообразно. Оно передаётся из поколения в поколение и отражает вековые традиции ланкийского народа.

ПРОИЗВОДСТВО ЧАЯ В ШРИ-ЛАНКЕ

Де Силва Линдамулаге Сулакна Тисури Сухара,
студентка 2 курса факультета иностранных учащихся

УО «Гродненский государственный медицинский университет»

Кафедра русского и белорусского языков

Научный руководитель – преподаватель Макарова И.Н.

Чай – один из самых популярных напитков в мире, который ценят как за его вкус, так и за лечебные свойства. Впервые чай был завезён на Шри-Ланку в 1824 году из Китая, а в 1839 году из Ассамы (Индия). Оказалось, что китайский сорт лучше приспособлен к высокогорным районам, а индийский хорошо растёт на равнинах острова. В 1867 году шотландский плантатор Джеймс Тейлор впервые занялся выращиванием чая в коммерческих целях, засадив саженцами 80 га в районе Нувара Элии. Сейчас Шри-Ланка занимает третье место в мире по производству чая и первое по его экспорту. За свои уникальные характеристики цейлонский чай признан лучшим в мире. Благодаря климатическим условиям местный чай обладает нежным вкусом и ароматом. Чай культивируется круглый год и выращивается на трех уровнях: до 600 м над уровнем моря в районах Балангоды, Ратнапуры, долины реки Келании и Галле; от 600 до 1200 м и выше 1200 м в районах вокруг Нувара Элии.

Производство чая – это процесс, который превращает свежие листья зеленого чая в чёрный чай. Производители чая на Шри-Ланке являются храни-

телями традиционного, ортодоксального метода производства чёрного чая, который большинство экспертов до сих пор считают лучшим. Даже с учетом технологических новшеств, появившихся в последние 30-40 лет, ортодоксальный метод является относительно медленным и трудоёмким. Однако, как утверждают чайные плантаторы и торговцы Шри-Ланки, хороший чай нельзя торопить. Но его производство нельзя и чрезмерно растягивать во времени. Время, затрачиваемое на каждый из процессов производства чая, должно быть точно определено, чтобы получился качественный продукт. Правильное время зависит от содержания влаги в сорванном листе, преобладающей температуры и влажности во время выращивания чая и множества других факторов. Хотя процесс изготовления прекрасного чёрного чая достаточно прост, опыт и чутье производителя совершенно необходимы.

Процесс изготовления чая начинается со сбора или «выщипывания» чайных листьев. Выщипывание требует большой ловкости и производится в основном женщинами. С каждого стебля срывают только самую верхнюю листву – знаменитые «два листа и бутон», – а сам стебель при этом необходимо оставить неповреждённым. Это очень кропотливая работа, но опытный щипач может собрать до 20 кг (44 фунта) чайных листьев за день.

По прибытии на завод сырой лист взвешивают. Общий вес дневной партии служит ориентиром для оценки качества в конце производственного процесса. После взвешивания чай раскладывают для увядания.

Сырой лист «распушают» и раскладывают сушиться на стеллажах или желобах в хорошо освещённом и проветриваемом помещении. Он будет лежать здесь в течение 18-24 часов, медленно теряя влагу и претерпевая физические и химические изменения, необходимые для производства. Чрезмерное увядание может привести к негодности листьев, поэтому этот процесс тщательно контролируется. Он завершается, когда около двух третей влаги, присутствующей в сыром листе, испаряется.

Увядший лист готов к скатыванию. Это механизированный процесс, при котором клетки листьев разрываются, чтобы высвободить ферменты, привести их в контакт с воздухом и начать аэрацию. Кусочки сломанного и свёрнутого листа называются дхулами. Перед аэрацией дхулы разбиваются и просеиваются.

Во время аэрации происходят важные химические реакции окисления. Свёрнутые и сломанные листья раскладывают на столах и подвергают воздействию воздуха от 20 минут до пяти часов, в зависимости от различных факторов, в том числе от того, какой конечный продукт хотят получить. Высушенный чайный лист имеет ржавый, медно-оранжевый цвет. Опять же, время в этом процессе имеет решающее значение: недостаточно аэрированный чай имеет сырой и зеленый вкус, чрезмерно аэрированный чай мягкий и безвкусный. Аэрация также иногда известна как «ферментация» или «окисление».

После аэрации лист сушат в эксикаторе или «камере обжига» при температуре 99-104°C (210-220°F), чтобы предотвратить дальнейшие химические изменения. При этом лист сжимается и темнеет, в результате чего получается продукт, известный, как чёрный чай.

Размер листьев в чайнике не имеет никакого отношения к качеству как таковому, но он влияет на цвет и крепость напитка, поэтому чай сортируется по размеру листьев с помощью механического просеивателя. Листовые сорта содержат самые большие куски, мелкие сорта соответственно меньшие кусочки листьев, а самые мелкие сорта известны как «пыль». Чай фасуют насыпью – либо в традиционные деревянные сундуки (в прежние времена они были облицованы свинцом), либо в более современные бумажные мешки с алюминиевой подкладкой.

Ланкийские производители отреагировали на растущую во всём мире популярность чайных пакетиков, начав их производство. Чай, предназначенный для такой расфасовки, не сворачивается традиционным способом, а обрабатывается машиной, которая разбивает увядший лист на очень мелкие кусочки, идеально подходящие для чайных пакетиков.

Изображение льва с мечом на упаковке гарантирует то, что чай на 100% выращен, произведён и упакован на территории Шри-Ланки. Эта эмблема является знаком качества Чайного Совета Шри-Ланки.

Производство чая дает Шри-Ланке примерно 2% ВВП. Кроме того, эта отрасль приносит в казну страны около 700 млн долларов ежегодно. Большое значение производство чая имеет и для занятости населения, поскольку в этой отрасли в настоящее время занято около 1,2 млн человек.

КОНЦЕПЦИЯ УСТОЙЧИВОГО РАЗВИТИЯ БЕЛАРУСИ В ОБЛАСТИ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ

Дорошук С.В.,

студент 2 курса лечебного факультета

УО «Гродненский государственный медицинский университет»

Кафедра социально-гуманитарных наук

Научный руководитель – к. ист. н., доцент Сильванович С.А.

Устойчивое развитие – это такое развитие, которое обеспечивает удовлетворение потребностей настоящего времени, но при этом не ставит под угрозу способность будущих поколений удовлетворять свои собственные потребности. Потребности населения (которое и представляет собой «настоящее время») выражены, прежде всего, в необходимости поддержания своей жизнедеятельности, реализации прав и свобод. Условия осуществления всех потребностей, возникающих в процессе существования общества, а, соответственно, и субъектов этого общества разнообразны. Однако, очевидным является то, что важнейшим условием реализации всех нужд, возникающих в процессе существования человека является поддержание его собственного здоровья. Под здоровьем понимают состояние полного физического, душевного и социального благо-