

ШРИ-ЛАНКИЙСКАЯ И БЕЛОРУССКАЯ КУХНЯ: СОПОСТАВИТЕЛЬНЫЙ АСПЕКТ

Порутотаге Э. Ф.

Гродненский государственный медицинский университет
Научный руководитель – к. филол. н., доцент Пустошило Е. П.

Кухня Шри-Ланки – это сочетание в основном трав, специй, овощей, рыбы, риса, мяса и фруктов. Кухня в значительной степени сосредоточена на разнообразии риса. Современная белорусская кухня представляет собой сочетание смеси простых рецептов с большим количеством ингредиентов. Кроме того, в ней много старых традиционных рецептов, которые постепенно возрождаются.

Белорусы любят картофель, и традиционно многие белорусские блюда готовятся из картофеля, а также по некоторым другим рецептам (например, драники – жареные блины из тертого картофеля). В Шри-Ланке традиционным продуктом является рис, поэтому в стране выращивается множество сортов риса. Рис подается вместе с некоторыми другими блюдами, такими, как фасоль, мясо, дал и т.д.

В белорусской кухне намного больше аппетитных мясных блюд, чем в Шри-Ланке. Свинина – одно из самых популярных видов мяса в Беларуси. Соленый свиной жир слегка коптят и приправляют луком и чесноком, такое блюдо называется сало. К блюдам из мяса в качестве гарнира обычно добавляют картофель, морковь, лук, капусту, горошек и т. д., что делает их более полезными. Кроме свинины, часто используются баранина, говядина и птица (в основном, курица). Барбекю (шашлык) также часто готовятся в Беларуси.

В Шри-Ланке наиболее потребляемым животным белком является куриное мясо. В Шри-Ланке тоже есть те же блюда, что и в Беларуси, но они не очень распространены. В Шри-Ланке мы готовим различные блюда из курицы (курица с начинкой, жареная курица, куриное карри). Жители Шри-Ланки также готовят рис или лапшу с жареной курицей, куриный котлету, которые являются одними из самых вкусных блюд. Вы должны попробовать эти блюда, если когда-нибудь приедете на Шри-Ланку, потому что они имеют насыщенный вкус.

Наряду с мясом белорусская кухня богата и рыбными блюдами. Здесь используют речную рыбу (линь, осетр, лещ, форель, окунь, карп), которую обычно жарят или запекают. Белорусы едят также рыбный суп, или уху. В Шри-Ланке рыбные блюда намного разнообразнее, чем в Беларуси, так как Шри-Ланка – это остров в Индийском океане. Рыбу на Шри-Ланке готовят с использованием кокосового молока и специй. Например, блюдо, приготовленное путем обжаривания рыбы на топленом масле и смешивания ее с пастой из лука, чеснока, джина, чили и томатного соуса [1].

Если говорить о сладких блюдах, то, возможно, что белорусы любят сладости больше, чем жители Шри-Ланки. Мед – главный натуральный десерт белорусов. Распространенные десерты: сладкие блины с творожной начинкой, мороженое, пирожные, фрукты и ягоды также являются распространенными десертами.

Десерты в Шри-Ланке включают в себя различные виды сладких блюд. «Ваталаппам» – самый аппетитный десерт на Шри-Ланке. Его готовят из кокосового молока, джаггери, орехов кешью и яиц. «Калу додол», «пани валалу», «конда кавум», «атхираса», «кокис», «аггала» – наиболее распространенные десертные блюда на Шри-Ланке. Я люблю белорусские десерты, потому что они имеют очень разнообразные вкусы.

На мой взгляд, в обеих странах вкусная и аппетитная кухня. Отличительные особенности белорусской кухни: натуральный вкус блюд, а также то, что они являются более полезными по сравнению с блюдами в Шри-Ланке.

ЛИТЕРАТУРА:

1. Sri Lankan Fish Curry Recipe [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.theflavorbender.com/sri-lankan-fish-curry-recipe/>. – Дата доступа: 02.10.2022.

НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУЛЬТУРНЫЕ ТРАДИЦИИ И СОВРЕМЕННОСТЬ

Пышкайло А. В.

Гродненский государственный университет им. Янки Купалы
Научный руководитель – к. филол. н., доцент Кавинкина И. Н.

Прогрессивное развитие современного искусства невозможно без тщательного изучения традиций. Народное искусство – это наше материальное и духовное богатство. Оно уникально и разнообразно в своих формах и является важной частью национальной культуры и обучения детей. Любая традиция – это предыдущая инновация, а любая инновация – это традиция в будущем развитии современного учащегося. На самом деле, традиционные качества любому обществу не присущи с самого начала; они имеют свои истоки, а значит, когда-то были инновацией. И то, что мы считаем инновацией, либо не приживется в культуре, вымрет и будет забыто, либо приживется и, в конце концов, перестанет считаться инновацией и станет традицией [1].

Каждая новая традиция в школьном обучении начинается как инновационное действие, и именно через коллективный опыт проверки инноваций то или иное может стать традицией. В то же время на протяжении всего процесса развития человечества необходимо поддерживать определенный баланс между традициями и инновациями, только такое сочетание позволяет