

связанная с таинством крещения. Этот ритуал характеризуется наличием мелодичной музыки и оживленными танцами, служащими острым напоминанием о глубоко укоренившейся гордости и историческом наследии казаков [2, с.15].

В настоящее время казачество сохраняется и прогрессирует, при этом значительный упор делается на сохранение своих обычаев внутри региона. Общественные учреждения и ассоциации призваны защищать казачью культуру, передавать мудрость последующим поколениям и поддерживать принципы семейной солидарности.

Таким образом, обычаи казаков на Кубани иллюстрируют обширный и многогранный характер этой культуры. Сохранение этих традиций передается от одного поколения к другому, что означает их значение не только как пережитков прошлого, но и как неотъемлемую часть современной культуры, которая продолжает формировать жизнь людей в этом регионе.

Литература:

1. Невская, А. Т. Северный Кавказ: традиционное общество и реформы (конец XVIII – начало XX вв.): монография / А. Т. Невская, А. С. Кондрашева. – Ставрополь : СКФУ, 2015. – 368 с.
2. Гапоненко, В. М. Фольклорные традиции русских субэтносов : учебное пособие / В. М. Гапоненко. – Орел : ОГИИК, 2020. – 118 с.

ТРАДИЦИИ И СОВРЕМЕННОСТЬ В ОБЪЕДИНЕННЫХ АРАБСКИХ ЭМИРАТАХ

Заки А. В.

Гродненский государственный медицинский университет
г. Гродно, Республика Беларусь
Научный руководитель – Косило А. Ф.

Культура Объединенных Арабских Эмиратов является частью культуры Восточной Аравии. Его историческое население было небольшой племенной общиной, которая изменилась с приходом иностранных граждан в середине XX века. Эмиратская культура представляет собой смесь арабской, исламской и персидской культур с влиянием культур Восточной Африки и Индийского субконтинента. Ислам оказал заметное влияние на местную архитектуру, музыку, одежду, кухню и образ жизни.

Официальным языком ОАЭ является арабский, но английский язык широко распространен из-за разнообразного характера страны и экономической глобализации. На фарси, хинди, урду, бенгальском и мандаринском языках также широко говорят экспатрианты из Ирана, Индии, Пакистана, Бангладеш и Китая.

Многие эмиратские мужчины и женщины предпочитают традиционную эмиратскую одежду: кандура и абая. Кандура (дишдаша) представляет собой мужское платье длиной до пят. Она обычно имеет длинные рукава. Абая – свободное, напоминающее мантию, платье с длинными рукавами и длиной до пола. Она покрывает всё тело, за исключением лица, ног и рук. Сегодня, из соображений удобства, всё более и более популярными становятся приталенные абайи. Традиционная одежда комфортна при высоких температурах и соответствует исламским религиозным верованиям в стране. Предпочтение отдается одежде, которая покрывает большую часть тела от солнечного света. Бальные платья обычно украшают серебром и золотом

Эмиратская кухня представляет собой смесь бедуиновой диеты (мясо и верблюжье молоко), рациона рыбаков (рыба) и фермерского рациона (даты). Эти продукты, наряду с главными специями, такими как корица, шафран и куркума, составляют основу как традиционной, так и современной эмиратской кухни. Мусульмане не едят бекон, ветчину или свинину и не пьют алкогольные напитки.

К популярным блюдам относятся харей, фуга, кабса и лукемат. Также широко распространена ближневосточная кухня. Из-за космополитического характера Объединенных Арабских Эмиратов самой популярной уличной закуской является ближневосточная шаурма.

При входе в Меджлис гости начинают приветствовать людей с правой стороны на левую сторону комнаты, если только нет пожилых гостей, которых следует приветствовать первыми. Для мужчин традиционное эмиратское приветствие – это хушмак, или прикосновение к носу. Женщины приветствуют друг друга, пожимая руки и целуя в щеку. Поцелуй в верхнюю часть головы также является распространенным способом приветствия в ОАЭ. Члены противоположного пола не должны прижиматься, если они не являются близкими родственниками.

После приветствия гостей хозяин подает гостям эмиратский кофе, начиная с правой стороны комнаты и двигаясь влево по комнате [1].

Объединенные Арабские Эмираты являются частью арабской традиции халеджи. Йоула, вид музыки и танца, также известный как Аль-Айяла, был зарегистрирован ЮНЕСКО как нематериальное культурное наследие человечества в 2014 году. Одним из самых известных традиционных певцов ОАЭ является Мехад Хамад, который известен тем, что поет патриотические тексты и стихи о пустыне.

Многие традиционные песни и танцы, передаваемые из поколения в поколение, сохранились до наших дней. Молодые девушки танцевали, размахивая волосами и двигая телами. Мужчины часто повторяли сражения или успешные охотничьи экспедиции, используя танец с оружием (например, Йоула) [2].

Эмиратские люди очень дружелюбны, уважительны и гостеприимны. Молодые эмиратцы, особенно подростки, обычно очень громкие и, возможно, немного избалованные. Эмиратские женщины очень вежливы и воспитаны. Благодаря «относительной» свободе, которой пользуются в ОАЭ, эмиратские женщины процветают в образовании и карьере. Большинство граждан ОАЭ, как

мужчин, так и женщин (90%) работают на государственных должностях и получают более высокую зарплату.

Таким образом, культура Объединённых Арабских Эмиратов представляет собой сочетание традиций и современности.

Литература:

1. Стереотипы в Объединённых Арабских Эмиратах [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://humanbreeds.com/2015/01/07/the-emarati-stereotypes/>. – Дата доступа: 14.10.2023.
2. Культура в Объединённых Арабских Эмиратах [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://en.m.wikipedia.org/wiki/Culture_of_the_United_Arab_Emirates. – Дата доступа: 14.10.2023.

ОСОБЕННОСТИ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ ШРИ-ЛАНКИ И БЕЛАРУСИ

Кхасим Ю. Х.

Гродненский государственный медицинский университет
г. Гродно, Республика Беларусь
Научный руководитель – Радюк Е. В.

У каждого народа есть свои национальные традиции. Кухня народов, традиции питания, особенности приготовления различных блюд – важная часть национальной культуры. Сейчас я живу и учусь в Беларуси, поэтому меня интересует какие традиционные национальные блюда готовят в этой стране, что общее и в чём различия в культуре приготовления блюд в Беларуси и Шри-Ланке.

Одной из главных особенностей шри-ланкийской кухни является большое количество специй, используемых для приготовления блюд. Наиболее популярное национальное блюдо в Шри-Ланке – *котту-роти*. Его очень любят местное население и туристы. Блюдо состоит из измельчённых и обжаренных на гриле *роти* с добавлением специй, овощей и мяса.

Другим не менее любимым острым блюдом является *пол-самбол*. Обычно его подают к рису и карри. Для приготовления этого блюда измельчают и смешивают кокосовую стружку, лайм и перец чили.

Во многих семьях часто готовят *дхал* – это острое карри из чечевицы, приготовленное с использованием самых разнообразных специй. Его можно есть вместе с рисом или на завтрак с хлебом.

Поллос – одно из особенно любимых блюд ланкийцев. Оно состоит из карри, кокосового молока, джекфрута, имбиря и разных специй. Обычно *поллос* подаётся вместе с рисом или хлебом.

Ни один национальный праздник в Шри-Ланке не обходится без молочного риса (*кирибат*). Его готовят с кокосовым молоком и рисом, подают