

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

с гарниром «луну мирис» из пасты *самбол*, приготовленной из перца чили, лука-шалота, мальдивской рыбы, морской соли, чёрного перца и сока лайма.

Самым популярным продуктом для приготовления различных блюд в Беларуси является картофель. Он играет очень важную роль в национальной кухне этой страны, поэтому его называют «вторым хлебом».

Драники – самое известное и любимое картофельное блюдо в Беларуси. Это блинчик, приготовленный из тёртого картофеля. Его можно подавать с квашеной капустой, мясом, грибами и с различными гарнирами [1].

Ещё одно популярное национальное белорусское блюдо из тёртого картофеля – *бабка*. *Бабка* заправляется обжаренным беконом, луком, мясом и запекается в духовке. Её едят со сметаной и молоком.

Лакиши – вкусное белорусское блюдо, которое отражает изобретательность и трудолюбие белорусов. На его приготовление необходимо много времени. Сначала выпекаются блинчики из картофельного крахмала, затем их нарезают соломкой и сушат до тех пор, пока они не станут похожи на чипсы. Далее готовят смесь из молока, соли, сахара и сливочного масла. В эту смесь кладут чипсы из блинчиков и варят около тридцати минут в духовке. Такой молочный суп получается очень нежным и ароматным. Это вкусное блюдо любят все белорусы [2].

Национальная кухня Шри-Ланки и Беларуси очень разнообразна. В каждой из этих стран есть свои традиционные и любимые блюда. Однако, есть и различия: блюда ланкийской кухни содержат большое количество специй, фруктов и овощей. В белорусской кухне преобладают блюда из картофеля.

Литература:

1. Белорусская национальная кухня: блюда со вкусом истории [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://belarus24.by/articles/kultura/belorussskaya-natsionalnaya-kukhnya-blyuda-so-vkusom-istorii/?ysclid>. – Дата доступа: 11.10.2023.

2. Кулинарные традиции белорусов – старинная кухня и современная [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://agrobeltarus.by/articles/prodovolstvie/kulinarnye_traditsii_belorusov_starinnaya_kukhnya_i_sovremennaya/?ysclid. – Дата доступа: 11.10.2023.

КУЛЬТУРА ВЕЛИКОБРИТАНИИ НА ПРИМЕРЕ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

Лупилина А. П.

Курский государственный техникум технологий и сервиса
г. Курск, Российская Федерация
Научный руководитель – Волобуева О. В.

На становление кухни Объединенного Королевства повлияло немало факторов, прежде всего, это островное положение. Данная географическая особенность способствовала тому, что на столах жителей Туманного Альбиона появилась рыба, которая в свою очередь, подарила одно из популярнейших