

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

блюд – «фиш энд чипс». Особую популярность этот рецепт приобрел в Первую Мировую войну.

Далее, немаловажную роль сыграло скотоводство. В Шотландии оно является основным источником дохода и пропитания. Кроме того, из произведений многих английских классиков можно было понять, что в Средневековой Англии очень любили и уважали мясо, и особую популярность имели свинина и говядина. Что же касается птицы, то, например, курицу готовили и подавали, исключительно, аристократам.

Еще один важный фактор уходит корнями в историю. Стоит вспомнить, что именно, Англия являлась самой большой колониальной страной до нового раздела мира. И это желание расширить свои границы также оказало влияние на кухню Великобритании. Любимый напиток англичан – чай вошел в культуру, благодаря основанию британской Ост – Индийской компании в 1600 году. В Индии Англия также открыла для себя специи, которые были использованы для создания блюда «чикентиккамасала». Фрукты, например бананы, появились в Великобритании этим же путем.

У многих англичан в традиции входит каждую неделю проводить «воскресный обед». В него входит запеченное мясо, овощи, картофель фри и пудинг.

Нельзя обойти традиции английского чаепития, которые стали уже целым ритуалом. Англию по праву можно считать одной из самых чаепотребляющих стран в мире. По исследованиям, ежедневно там выпивают 120 миллионов чашек чая. К чаепитию англичане с давних пор готовились очень тщательно, соблюдая при этом несколько очень важных условий: большой выбор чая, определенная сервировка стола и, конечно, чайный этикет. Каждая молодая хозяйка, непременно, должна была знать все тонкости организации чаепития и соблюдать чайный этикет, ведь все это говорило о ее манерах и воспитании.

Праздники и традиции, связанные с едой. В Великобритании существует целый ряд праздников, посвященных еде или связанных с ней. Так, например, в Ирландии в сентябре в городе Голуэй отмечают открытие устричного сезона. По этому поводу проводят целый фестиваль, главной частью которого является Международный чемпионат по открыванию устриц. А в начале октября отмечается праздник первого снопа или по-другому – праздник первого урожая. Традиционным блюдом на данном мероприятии считается пудинг из изюма. Также на этом празднике принято выкрикивать короткие песенки – речитативы, которые чаще всего не превышают 3 строчек. Каждый последний понедельник мая на холме Купера, вблизи города Глостер, проводится фестиваль, получивший название Куперсхилдская сырная гонка. В Великобритании также отмечается день яблока, дата которого 21 октября.

Каждая часть Соединенного Королевства славится своим определенным традиционным блюдом. Так, к примеру, сердце Великобритании – Англия славится своим Йоркширским пудингом. Он представляет собой жидкое пресное тесто, которое запекают под куском мяса на рашпере. Шотландия отметилась блюдом хаггис, что являет собой бараньи или телячьи потроха и внутренности, заправленные овсяной мукой, околопочечным салом, луком и

перцем и варящиеся в бараньем или телячьем рубце. Уэльс непременно запомнится разнообразными хлебцами. Они могут быть из красных водорослей или фруктовые. А Ирландия, славящаяся любовью к мясу, первым делом предложит кровяные колбаски, которые готовят из свернувшейся свиной крови, сала, овсянки и различных приправ.

Гастрономическая карта Великобритании являет собой достаточно обширную сферу деятельности и неотъемлемую часть культуры народов Англии, с которой при желании может ознакомиться каждый посетивший данную страну. Любой турист сможет не только открыть для себя новые гастрономические оттенки и вкусы, но и лучше понять образ жизни и традиции жителей Туманного Альбиона, ведь как говорится: «Познание стран мира – украшение и пища человеческих умов».

Литература:

1. Артемова, Е. Н. Теоретические основы технологии продуктов питания: учеб. пособие / Е. Н. Артемова, Т. В. Иванникова. – М. : МО РФ, 2002.
2. Витковская, С. Особенности кухни народов мира / С. Витковская. – Москва : Астрель, 2003.
3. Гончарова Т. А. Английский язык для профессии «Повар – кондитер»: учеб. пособие / Н. А. Стрельцова, Т. А. Гончарова. – КноРус, 2019.
4. British Food Tour: Dishes You HAVE to Try in Scotland [Electronic resource]. – Режим доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=JYK74A8brKaKJ9S>. – Дата доступа: 27.09.2023.
5. BuzzFeedVideo: Americans Try English Street Food [Electronic resource]. – Режим доступа <https://www.youtube.com/watch?v=xIMnzCfKaFA>. – Дата обращения: 27.09.2023.

СОХРАНЕНИЕ НАЦИОНАЛЬНЫХ КУЛЬТУРНЫХ ТРАДИЦИЙ В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ

Макуца М. Б.

Гродненский государственный университет имени Янки Купалы
г. Гродно, Республика Беларусь

Научный руководитель – к. пед. н., доцент Борисюк О. Л.

Сохранение национальных культурных традиций в современном мире представляет собой актуальную и важную задачу, особенно для стран, богатых историческим наследием, таких, как Республика Беларусь. В условиях глобализации и быстрого технологического развития сохранение уникальных культурных особенностей и традиций становится вызовом и приоритетом для нации. Рассмотрим, какие меры принимаются в республике на государственном и общественном уровнях для сохранения и развития культурных особенностей.

В Государственной программе «Культура Беларуси» на 2021-2025 гг. подчеркнута необходимость сохранения исторической памяти белорусского народа, его самобытности [1]. Важным направлением является содействие развитию национально-культурной идентичности белорусской диаспоры, трансляция белорусских традиций за рубежом. Правительство предоставляет