

НАЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ НИГЕРИЙСКОЙ И БЕЛОРУССКОЙ КУХНИ

Дерек И.А. Карл-Эньюма

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

Еда – важный фактор в жизни человека, залог его здоровья и общего благополучия. Национальная кухня отражает культуру и традиции народа.

В этой статье мы рассмотрим и сравним кулинарное разнообразие двух стран, расположенных очень далеко друг от друга, – Нигерии и Беларуси. Мы расскажем об уникальных ингредиентах, входящих в состав блюд, характерных для кухни каждой из этих стран, а также о влиянии различных исторических событий на формирование особенностей нигерийской и белорусской кухни [1; 2].

Современная нигерийская кухня формировалась много веков. Рецепты многих блюд уходят корнями в западноафриканскую кухню. Однако на кухню Нигерии также повлияли европейские, арабские и азиатские кулинарные традиции. Например, одно из самых популярных блюд в стране – jollof rice. В его состав входят арабские и индийские специи, которые были завезены в Западную Африку через транссахарские торговые пути.

История белорусской кухни уходит корнями в языческие времена. Со времен Великого княжества Литовского национальные кулинарные традиции Беларуси представляли собой смесь балтийской, славянской, еврейской и, отчасти, немецкой кухни. Поэтому белорусская кухня – одна из самых разнообразных на континенте. Она похожа на русскую, литовскую, украинскую, польскую, еврейскую, однако, по-своему уникальна.

Основные продукты питания в Нигерии – клубневые культуры ямс и маниока. В Беларуси самым популярным продуктом питания является картофель, который также является клубневой культурой. Ключевые ингредиенты, входящие в состав традиционных блюд Нигерии, – специи, овощи, мясо и пальмовое масло. В Беларуси большим спросом пользуются молочные продукты, такие как сыр, разнообразные виды мяса, особенно свинина, и сезонные овощи, такие как грибы.

Одно из самых известных блюд Нигерии – «Джоллоф». Его готовят из риса, лука, томатов, чили и других специй. Есть и более популярные блюда, такие как суп из толченого ямса и эгуси, суп из дикого шпината, суя, гарри и многие другие. В Беларуси национальным и самым любимым блюдом являются «Драники» или картофельные оладьи. Это прекрасное блюдо, готовится из картофеля, яиц, чеснока, муки, лука и других приправ. Оно чаще всего подается со сметаной или сыром. Другие известные блюда белорусской кухни – мачанка, грибной суп, бабка, колдуны, клецки и многие другие.

Как в Нигерии, так и в Беларуси для приготовления пищи используются такие технологии, как жарка, варка и выпечка. Тем не менее, в обеих странах существуют особенные способы приготовления пищи. Например, в Беларуси используются уникальные методы консервации, такие как ферментация и маринование, которые прекрасно продлевают сроки хранения различных сезонных продуктов. В Нигерии, благодаря большому количеству солнечных дней в году и интенсивности солнца, получила широкое распространение такая техника сохранения продуктов питания, как сушка. Например, зерно и некоторые мясные продукты оставляют на солнце на целый день. В результате, получается очень вкусная еда, которая, при этом, долго не портится.

В заключение следует отметить: несмотря на различия в способах приготовления и хранения пищи, ингредиентах, используемых в блюдах и предпочтениях в еде, у Нигерии и Беларуси есть общие черты: нигерийская и белорусская кухни служат средством гостеприимства. Как нигерийцы, так и белорусы бережно берегут традиции приготовления национальных блюд. Это важно для сохранения культурной самобытности, уходящей корнями в прошлое.

Литература:

1. Dishes of Belarusian cuisine [Electronic resource]. – Mode of access: <https://www.belarus.by/en/about-belarus/cuisine/belarusian-recipes>. – Date of access: 16.10.2024.
2. The Central and Eastern European Perspective of Food Sovereignty [Electronic resource]. – Mode of access: <https://www.ceeweb.org/article.php?id=748>. – Date of access: 16.10.2024.

ДХРУВА-ЛОКА В ИНДУИСТСКОЙ КУЛЬТУРЕ

Джаисвал М.

Гродненский государственный медицинский университет

г. Гродно, Республика Беларусь

Научный руководитель – Флянтикова Е. В.

Понятие «лока» (протоиндоевропейских слов 'lowkos', что означает мир, место, и от корня 'lewk', что означает светить [1]) в индуизме означает не просто планету, но и вселенную, сферу существования, ментальное состояние. В Пуранах, древневедических текстах [2], выделяется семь лок, которые представляют собой семь сфер над землей. Пураны определяют локи как определенные миры: «Pitri Loka» – небеса; «Гандарбха Лока» – сфера святых; «Тапалока» – мир семи мудрецов; «Брахма Лока» – мир бесконечной мудрости и истины.

Согласно индуистской мифологии существует 14 лок, семь из которых принадлежит высшим мирам («бхувар», «сувар», «махар», «джана», «тапас»,