

человеку избавиться от сильной боли, от страданий. В этом случае эвтаназия может быть легализована при соблюдении нескольких условий: если человек неизлечимо болен и не может быть вылечен никакими лекарствами, а также в случае согласия пациента или его опекунов на данную процедуру. Однако в любом случае эвтаназия должна быть последним вариантом, сначала необходимо сделать все возможное, чтобы вылечить пациента.

Таким образом, общественное мнение об эвтаназии неоднозначно и зависит от культурных, религиозных и этических соображений. В системе здравоохранения Шри-Ланки многие медицинские работники выступают за более эффективное обезболивание и поддержку пациентов, а не за эвтаназию, однако дискуссия вокруг данной проблемы в современной Шри-Ланке продолжается. И хотя существенных изменений в законодательстве еще не произошло, продолжающиеся дискуссии указывают на потенциальный сдвиг в отношении общества к проблеме ухода из жизни.

Литература:

1. Euthanasia [Electronic resource]. – Mode of access: <https://medicine.missouri.edu/centers-institutes-labs/health-ethics/faq/euthanasia#:~:text=Euthanasia%20is%20the%20practice%20of,experiencing%20great%20pain%20and%20suffering.> – Date of access: 06.10.2024.

2. Herath, H. M. M. T. B. Attitudes on euthanasia among medical students and doctors in Sri Lanka: a cross sectional study / H. M. M. T. B. Herath, K. W. S. M. Wijayawardhana, U. I. Wickramarachchi, Chaturaka Rodrigo // BMC Medical Ethics volume [Electronic resource]. – Mode of access: <https://bmcmethics.biomedcentral.com/articles/10.1186/s12910-021-00731-2#citeas.> – Date of access: 06.10.2024.

КИРИБАТ – ТРАДИЦИОННОЕ НАСЛЕДИЕ ШРИ-ЛАНКИ

Перера Р.

Гродненский государственный медицинский университет

г. Гродно, Республика Беларусь

Научный руководитель – Больгерт И. А.

Кирибат («молочный рис») – традиционное блюдо из риса в шри-ланкийской кухне. Его готовят на сингальский и тамильский Новый год, а также в другие значимые праздники. Цель данной статьи – проанализировать традиционное значение одного из самых известных блюд в Шри-Ланке, тем самым дать более глубокое понимание этого блюда не только с кулинарной, но и с исторической, культурной и языковой точки зрения.

Кирибат готовится путем варки риса на кокосовом молоке. Название «кирибат» возникло путем слияния 2-х слов: «кири», которое означает «молоко», и «бат» – «рис». Считается, что традиционное блюдо кирибат впервые упоминается во времена правления короля Раваны, который правил

королевством Ланка более 5000 лет назад. Согласно легенде, блюдо готовилось в качестве подношения богам, чтобы получить их благословение, а также как символ благодарности и уважения. Даже сегодня кирибат считается священным блюдом в Шри-Ланке и многие люди верят, что употребление в пищу молочного риса может приблизить их к богам.

Согласно другой легенде, блюдо кирибат связано с древними временами. История гласит, что Будде Гуатхаму предложили миску молочного риса, когда он медитировал под деревом бодхи. Он попробовал это блюдо, тем самым прервав свой семилетний пост и открыв путь к просветлению. Другими словами, молочный рис имеет большое значение для буддийской культуры, поскольку это одно из блюд, которое ел великий владыка Будда.

Кирибат – основное блюдо жителей Шри-Ланки, имеет довольно богатую историю. Происхождение этого блюда остается неясным до сегодняшнего дня; блюдо могло произойти либо в Индии, либо в Шри-Ланке. Тем не менее, кирибат является одним из главных традиционных блюд именно в Шри-Ланке [1].

В нынешнюю эпоху кирибат подают в так называемые благоприятные дни: в праздники и другие важные события, поскольку он символизирует добро, начало новых событий или переходов в жизни. Считается, что кирибат приносит процветание. Поскольку кирибат символизирует жизнь, это первая еда, которую подают на стол на Новый год, в свадебный день, в первый день на новой работе или в школе, а в День рождения его готовят в качестве завтрака. Таким образом, кирибат – это церемониальное блюдо.

Однако наибольшее символическое значение кирибат имеет в сингальский Новый год. Удивительно, что в Шри-Ланке – патриархальном обществе, где отец является главой семьи – ритуал угощения молочным рисом выполняет мать, именно она кормит молочным рисом всех остальных присутствующих за столом. Но иногда нет особой причины для приготовления молочного риса. Это может быть специальный подарок для семьи.

Для жителей Шри-Ланки один из способов сохранить свои шри-ланкийские корни, если они находятся в другой стране, скучают по дому, хотят почувствовать тепло дома своего детства – это приготовить сливочное, бархатистое, аппетитное блюдо кирибат [2].

Язык Шри-Ланки также не обошел своим внимание значимое для культуры блюдо. Во время празднования Нового года принято приветствовать друг друга словами «kiriyeu raniyeu ithirewa», что означает «пусть ваши горшки переполнятся молоком». Данная фраза символизирует добро и удачу и берет свое начало в церемонии «кири утхурана церемони»: на новоселье (начало жизни в новом доме) или перед началом нового года кипятят молоко в глиняном горшке под названием «муттия» на дровяном огне, пока молоко не перельется. Это кипяченое молоко используется для приготовления молочного риса как символ изобилия.

Таким образом, кирибат – это блюдо, которое имеет большое культурное значение для жителей Шри-Ланки. Это не просто пища, а традиционное наследие, которое передается из поколения в поколение.

Литература:

1. Kiribath: All About Sri Lankan Rice Cake, Most Enjoyed By Indians [Electronic resource]. – Mode of access: https://www.slurrrp.com/article/kiribath-all-about-sri-lankan-rice-cake-most-enjoyed-by-indians-1634039529304?utm_source=dweb&utm_medium=share-cta&utm_campaign=share. – Date of access: 10.10.2024.
2. Sri Lankan Kiribath is Creamy, Velvety, and Made With 3 Ingredients [Electronic resource]. – Mode of access: <https://www.bonappetit.com/story/kiribath> – Date of access: 10.10.2024.

ИЗУЧЕНИЕ ИНОСТРАННЫХ ЯЗЫКОВ ТУРКМЕНАМИ НА РОДИНЕ И В БЕЛАРУСИ

Розыбаева Дж. Р.

Гродненский государственный медицинский университет
г. Гродно, Республика Беларусь
Научный руководитель – Сенько А. В.

Изучение иностранных языков в Туркменистане становится все более актуальной темой. В стране, где традиционно сильны культурные связи с русским и турецким языками, наблюдается рост интереса к английскому, китайскому, французскому, немецкому и другим языкам. В данной статье мы рассмотрим основные аспекты, связанные с изучением иностранных языков в Туркменистане, включая методы преподавания, а также проанализируем обучение туркменских студентов в Беларуси и их проблемы с речевой адаптацией.

В Туркменистане интерес к изучению русского языка снизился в постсоветский период. В советский период русский язык был языком межнационального общения и использовался в образовательной системе, науке и культуре, что создало прочные основы для его изучения. В данное время в Туркменистане русский язык является обязательным школьным предметом в учебных заведениях, начиная с начальной школы и до университета. В стране в местных школах существуют два отделения: туркменское и русское, т. е. можно выбрать программу обучения как полностью на русском языке, так и на туркменском. В Туркменистане русский язык может использоваться также в повседневном общении, но не во всех регионах и не всегда на должном уровне. Туркмены, изучающие русский язык, испытывают сложности при освоении русской фонетики и грамматики.

Турецкий язык также играет немаловажную роль в стране. Туркменистан и Турция имеют общие корни и культурные традиции, что способствует интересу к языку и культуре соседней страны. В Туркменистане существует множество учебных заведений, где преподается турецкий язык. В вузах Турции