

Дробушевич В.А., студент

Научный руководитель – Платонова Э. Е.

КУЛИНАРНЫЕ ТРАДИЦИИ СЕВЕРНОЙ ИРЛАНДИИ И БЕЛАРУСИ

Национальные кухни разных стран и народов, как и культура, имеют свои традиции и национальные особенности. Основным условием существования людей является потребление продуктов питания, необходимых для поддержания жизнедеятельности. Изначально люди не создавали пищу самостоятельно, используя продукты, данные им природой. Но вместе с эволюцией претерпевала изменения и пища людей, манера её обработки и потребления. В каждом уголке нашей планеты с течением времени формировались особые вкусовые пристрастия, которые во многом зависят от сложившихся в данной местности природно-климатических условий. Это привело к тому, что на данный момент у представителей практически каждой страны или народа есть особые кулинарные традиции.

Когда заходит разговор об Ирландии, первое, что приходит на ум – День святого Патрика, ирландский эль и национальные танцы. Мало кто знает, что этот маленький остров имеет богатые кулинарные традиции.

Кулинарные традиции Ирландии, как отдельного острова, значительно отличаются от кулинарных традиций Англии, Шотландии или Уэльса, которые имеют много общего между собой. И совсем не удивительно, что кухня Северной Ирландии (части Великобритании) больше похожа на ирландскую, чем на английскую или шотландскую, что обусловлено географическим положением данной страны.

Благодаря хорошему климату, плодородным землям, омываемым морем, североирландская кухня прославилась экологической чистотой. Данные условия в совокупности с обширными пастбищами позволили выращивать и производить качественные, вкусные и натуральные продукты. Особую

популярность получила ирландская баранина. Овцы круглый год пасутся на чистых полях с сочной травой, благодаря чему мясо получается ароматным, нежным и мягким.

В основе популярного в Северной Ирландии блюда, традиционного ирландского рагу, лежит баранина. Блюдо готовят с картофелем и луком, а в качестве специй добавляют тмин и петрушку, однако вариаций этого блюда существует множество. Например, в знаменитом романе Дж. К. Джерома «Трое в лодке, не считая собаки» красочно описано приготовление этого блюда из различных ингредиентов – лосося, бекона, картошки, капусты, яиц, гороха.

Одним из любимых продуктов ирландцев, живущих на севере, является картофель. Именно в Ирландии, после появления на Британских островах, он быстро превратился из декоративной культуры в съедобную. Сперва этот овощ преобладал в рационе бедняков, но вскоре картошка завоевала популярность у всех слоев населения. Сегодня из нее готовят колканнон (colcannon) – картофельное пюре с капустой и луком, чамп (champ) – порезанную картошку с молоком и маслом, боксти (boxty) – оладьи из тертой картошки.

В североирландской кухне важное место занимают водоросли. Хотя все страны Великобритании расположены на островах и имеют выход к морю, именно здесь водоросли стали популярным повседневным продуктом. Их добавляют в супы или бульоны, в картофельное пюре или сушат, используя в качестве закуски. Называется такое блюдо далс (dulse) и выглядит оно необычно – темно-красные сушеные листья. Зеленые водоросли – ирландский мох (irish moss (carrageen)) – тоже используют в пищу, добавляя к блюдам в сушеном или свежем виде.

Традиционные десерты в североирландской кухне, как и в белорусской, немногочисленны. Пожалуй, наиболее известное ирландское лакомство – медовые ириски йеллоумен (Yellowman), также в качестве десерта часто готовят гуди (goody) – пшеничный пудинг с сахаром и молоком. А знаменитый на весь мир кофе по-ирландски, невероятно ароматный коктейль из ирландского ликера, кофе, взбитых сливок и сахара, никого не оставит

равнодушным.

Кулинарные традиции Белорусской кухни, как и Ирландской, имеют свои, проходящие сквозь столетия национальные традиции. Их своеобразие точно также определяется климатическими условиями и, в определённой степени, географическим расположением страны, находящейся на границе крупных геополитических регионов и ощутившей на себе влияние различных культур: православного востока, католического запада, северной прибалтийской культуры, мусульманских традиций народов юга, еврейской корчемной кухни. По мнению В. Похлёбкина, автора книги «Национальные кухни наших народов», свою самостоятельность белорусская кухня обрела лишь к концу XIX века. Её отличительной чертой является широкое распространение блюд из картофеля, а также использование разнообразных колбас, круп, грибов и свинины.[1]

В настоящее время невозможно готовить так, как готовили наши предки, поскольку ряд исконно белорусских продуктов (репа, пареная фасоль и другие бобовые) практически исчезли из нашего рациона, а крупы зачастую имеют иные свойства. Но многое из традиционной кухни осталось неизменным: капустные, гречишные и тыквенные блины, лазанка (мачанка с кусочками варёного теста), клёцки, соленья, супы на берёзовом квасе, на свёкле с белыми грибами, ягодные наливки, домашние колбасы, сало, запеченное мясо (обязательно большими кусками).

Значительную часть национальной белорусской кухни, как и североирландской, составляют блюда из тёртого картофеля: драники, клёцки, колдуны, картофельные запеканки, бабка и др. При этом существуют несколько способов получения картофельной массы: таркование (сырой картофель натирают, после чего используют вместе с выделившимся соком), клинкование (тертый сырой картофель, после натирания отцеженный), толчение вареного картофеля (пюре).

Природные условия страны определили обилие в рационе белорусов грибов, ягод, речной рыбы и различных овощей. Грибы практически никогда не

солили и не мариновали, а сушили, после чего перетирали в муку. Из ягод пекли пироги, блины и оладьи, варили кисели.

Потребление мяса в старину было весьма низким, в связи с чем особой популярностью среди населения Беларуси пользовалось солёное сало, которое солили со шкуркой. Среди широко распространённых мясных блюд самыми известными были: бигос (мясо, тушёное с капустой), колдуны (драники с мясной начинкой), зразы (мясная котлета с начинкой), полендвица, сальтисон, мачанка, шкварки, гречаники, холодец, множество различных колбас (кишка, киндюк), вяленое и копчёное мясо.

Значительным отличием от прочих славянских кухонь являлось отсутствие обилия молочных блюд и сладостей. Десерты представлены в виде кулаги (солодухи), творожников, гренок, выдержанных в молоке с мёдом, печенья, банкухи, ягодных пирогов, коржиков и перников, которые различаются в зависимости от региона по форме и вкусу. Среди молочных блюд популярны — творог, затирка, твердые и мягкие сыры.

Особенность данной простой и сытной кухни - в отсутствии широкой палитры продуктов, что компенсируется разными способами их обработки. Бланширование, тушение, запекание, варка, а иногда и всё вместе. Это помогает сделать продукты не такими жирными, какими их предпочитали в древности, и даёт широкий простор для творчества, не выходя за рамки традиций.

После рассмотрения двух относительно далеких друг от друга культур приготовления и приема пищи, а именно культур Северной Ирландии и Беларуси, можно выявить свойственные обеим культурам черты. После ввоза на территорию Европы картофеля он быстро занял особое место как в кухне Северной Ирландии, так и в Беларуси. Обе кулинарные культуры используют данный овощ в качестве гарнира и в различных тушениях с добавлением мяса и других овощей. Также одной из общих черт является преобладание тяжёлых для усвоения блюд, употребление которых помогало надолго повысить энергетические запасы организма. Как для Беларуси, так и для Северной

Ирландии характерно отсутствует большого разнообразия десертов. Исходя из вышеперечисленного, можно сделать вывод о том, что кухни рассматриваемых стран богаты своими национальными блюдами, традиции, приготовления которых схожи в обеих странах, не смотря на отдалённое географическое положение.

1. LINGUA Airlines: ONLINE ENGLISH SCHOOL [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://lingua-airlines.ru>. – Дата доступа : 11.03.2018.
2. Похлёбкин, В.В. Национальные кухни наших народов / В. В. Похлёбкин. - М. : Центрполиграф. - 2004. – 329 с.
3. Сервис по оказанию туристических и образовательных услуг в Лондоне [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://tourism-london.ru>. – Дата доступа: 28.02.2018.

Дубінчына Л.С., студэнт

Навуковы кіраўнік – Кодзенеў М.А.

НАЦЫЯНАЛЬНЫЯ ТРАДЫЦЫЎ Ў БЕЛАРУСКАЙ АНІМАЦЫЎ

Анімацыйнае кіно (мультыплікацыя), від кінамастацтва, творы якога ствараюцца спосабам пакадравага малявання або іншымі тэхнічнымі спосабамі. У залежнасці ад тэхнікі стварэння сучаснае анімацыйнае кіно падзяляецца на маляванае, аб'ёмнае («лялечнае»), ценявое (заснавана на прынцыпе тэатра ценяў), камп'ютэрнае, камбініраванае і іншае [1, 22].

У анімацыйным фільме, дзеля дасягнення яго мэты (сверхзадачы) выкарыстоўваюцца аўдыяльныя (шум, музыка, маўленне) і візуальныя (кампазіцыя кадра, формы, рухі герояў і іх дзеянні, каларыстыка) сродкі выразнасці. Анімацыя «адушаўле» і мае магчымасць паказаць любую з'яву, антропамарфізмы, фантастычныя аб'ектамі. У анімацыйных творах