

местности призван дать подростку возможность творческой самореализации, реализации потребности в общении и отдыхе, учитывая сложность и многогранность сельской жизни и исполняемые социальные роли подростка в повседневной жизни.

---

1. Махов, Ф.С. Подросток и свободное время / Ф.С. Махов. – Л. : Лениздат. – 1982. – 152 с.

2. Никитина, Н.И. Методика и технология работы социального педагога / Н.И. Никитина, М.Ф. Глухова. – М. : Гум.изд. центр Владос. – 2007. – 399 с.

3. Новаторов, В.Е. Современные технологии культурно-досуговой деятельности: состояние, проблемы, перспективы развития / В.Е. Новаторов // Вестник Омского Государственного Университета. – 2000. – №3. – С. 109–115.

**Скалабан А.Д., Рябцев Д.А.,**

**Прадун Е.А., студ. 302 б гр.**

Научный руководитель – Карнажицкая Т.В.

## **КЕЙТЕРИНГ ПО-ИРАНСКИ ИЛИ НАПИТКИ В СИСТЕМЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ**

(от англ. cater – «поставлять провизию»; catering) – сектор сферы общественного питания, связанный с оказанием услуг на удалённых точках, включающий все предприятия и службы, оказывающие подрядные услуги по организации питания сотрудников компаний и частных лиц в помещении и на выездном обслуживании, а также осуществляющих

обслуживание мероприятий различного назначения и розничную продажу готовой кулинарной продукции. На практике под кейтерингом подразумевается не только приготовление пищи и доставка, но и обслуживание, сервировка, оформление и тому подобные услуги. Гастрономические традиции (или то, как люди употребляют разные продукты или напитки, как готовят и подают блюда) являются важной частью национальной культуры как форма кейтеринга.

Кухня Ирана по праву считается одной из самых вкусных в мире. Ведь Иран (а в древности Персия) – страна поэтов и поваров. Иранскую кухню считают родоначальницей гастрономического искусства – ее история восходит к VI в. до н.э. Обширные торговые связи Персии способствовали быстрому распространению традиций иранской кулинарии, возводящей в культ процесс приготовления и употребления еды и, соответственно, превращая церемонию приготовления и сервировки в настоящее искусство. Глазированные и покрытые серебряной или золотой амальгамой овощи и фрукты, ароматные соусы на травах, марципан, шафран, корица, кардамон и розовая вода – все это появилось на королевских столах Европы благодаря иранской кухне. И все же основа персидской кулинарии – мясо, рис, свежие фрукты, травы и овощи. Несмотря на вкусную еду, культура еды в Иране нет. При этом есть культуры, в которых именно напиткам отводится особо значимая роль в традиционной культуре. Мы расскажем о том, как и почему напитки являются важным элементом гастрономических национальных традиций иранцев. При изготовлении напитков большое внимание уделялось ингредиентам, их взаимодействию при перемешивании с учетом их хранения и использования натуральной составляющей. Люди, проживающие в определенных климатических условиях предпочитают

горячие или холодные напитки, напитки простые (просто молоко) или сложносоставные (коктейли) легкие и освежающие или питательные?

Иранские напитки преимущественно основаны на натуральных составляющих, таких как фрукты, молочные продукты и лекарственные травы, приносящие пользу. Они утоляют жажду и являются поставщиками витаминов и способны оказывать лечебное действие. Здесь есть сиропы, лимонады, экстракты трав, паровые лечебные смеси и разнообразные чаи. Из напитков в Иране чаще всего используют некое подобие кефира с мятным привкусом и чай. Чай должен быть не крепким, но сладким. Остальные напитки на столах иранцев представлены пивом, которое отличается ярким хлебным привкусом (почти как у кваса) который сочетается с фруктовыми оттенками. В Иране пьют самые разнообразные соки, причем исключительно свежавыжатые и, опять же, имеющие самые необычные сочетания. Самыми популярными являются сливовый, гранатовый и барбарисовый соки. Последний можно отметить особо. Тем, кто в первый раз пробует барбарисовый сок, следует делать это осторожно – поначалу его кислый вкус вызывает довольно неприятные вкусовые ощущения. А вот что касается алкогольных напитков – то это – харам. Табу по мусульмански.

Главный прохладительный напиток страны – дух (doogh). Дух – это не столь однородная смесь, как айран, поэтому довольно быстро расслаивается на две примерно равные по объему составляющие – внизу – белая кисломолочная жижица, вверху полупрозрачная сыворотка с газированной водой. Самым популярным ингредиентом в Иране при приготовлении напитков является виноград. «Гуре» – собранный незрелый виноград, который полезен для людей, страдающих излишним весом. Собирают его в нескольких районах Ирана, одним из которых является Йязд, в конце весны и начале лета. Из такого

несозревшего винограда делают «шербатгуре», сироп из винограда. В западных областях Ирана распространен «щербате робе баг» – садовая паста, которая делается из кипяченого сока, выпаренного до консистенции вязкости, которую хранят в холодильнике и разводят с водой.

В Иране с давних времен и по сегодняшний день широко распространено использование и изготовление природных лекарственных средств, рецептура которых используются сегодня в мировой медицинской практике. Так одним из лекарственных средств и национальным продуктом страны считается Розовая вода. Иранская розовая вода (голь аб) обладает необычайно приятным запахом розы Мухаммади, известная во всем мире и являющаяся одним из экспортируемых продуктов страны. Розовая вода получается из свежесобранных цветков розы Мохаммади( из семейства Rosaceae), при смешивании с водой с добавлением эссенции.

Чай – национальный напиток многих народов и его употребление – целая палитра национальных традиций, но в Иране чай стал поистине национальным напитком. Иран – это страна, где никто не спрашивает гостя – вам чай или кофе – там просто подают чай. Сегодня 5 % общемирового потребления – это иранцы. Плантации чая находятся на севере страны и составляют 33 тыс. га. Здесь существует 178 фабрик по переработке чайного листа. Иран занимает 10 место среди стран по производству чая и производит в год около 100 000 тонн этого продукта, что составляет 1.5% от мировой доли.

До конца XV в. чай в Иране не был известен, зато повсеместно употреблялся кофе, о котором иранцы узнали у арабов. Кофейня и чайня в Иране КАХВЕХАНЕ – это место решения общественных и политических проблем, выступление священного лица, знаменитого человека. Место, где можно посоветоваться. ЧАЙХАНА традиционно расположена в районе базара или окрестных улицах, с внутренним двором и фонтаном – Багче,

украшение стен картинами эпического или религиозного события. Форма дворика – шатер. В чайхане преобладают своды.

Без чая в Иране не обходится ни одно мероприятие, будь то служебное совещание, прием гостей, свадьба, похороны, но самым интересным, безусловно, является сватовство, где чай играет главную роль: его подает сама невеста в тот момент, когда родители пришли к согласию, и наступает момент смотрин невесты – именно она подает чай сватам, в знак согласия выйти замуж.

Маленькие рюмки ОРМУДЫ – обеспечивают свежезаваренность. По форме традиционные чайные стаканчики напоминают барышню с узкой талией, они так и называются «приталенные» (камарбарик). А вот блюдца, как правило, должны быть фарфоровыми с традиционным цветочно-соловьиным орнаментом или даже с изображениями шахов. Также для каждого гостя предусматривается небольшой поднос шириной 10 или 20 см. Это делается в тех целях, чтобы при пролитии чая не пострадали ковры. Для заваривания чая используется самовар.

По традиции иранцы сидят на коврах, расстеленных на полу, в связи с чем в иранских домах широко применяются ковры ручной работы и специальные подушки, покрытые изящными ковриками также ручной работы, соответствующими данным целям. Столик для самовара покрывают специальной салфеткой – «терме» (специальная изысканная скатерть ручной работы, прошитая разного рода бисером и золотыми нитями). Обычно заваривается чай средней или высокой крепости, но с довольно быстрой экспозицией – 4 мин. При этом весьма ценится колер чая – он должен быть не слишком темным, но обязательно ярким, прозрачным, коньячного цвета с чуть-чуть красноватым или малиновым отливом. Пьют его горячим, маленькими глотками, вприкуску с мелкими кусочками колотого сахара. При заварке кладут вместе с чаем, а чаще в

стакан, кусочек корицы (дарчин) или имбиря. Есть три вида чая – обычный, вишневый и из корицы.

Таким образом, иранские напитки является не только важной частью гастрономических национальных традиций, но форм социально-досуговой деятельностью и элементами национального кейтеринга.

1. Питт, Ж.-Р. Гастрономическая география : между глобализацией и локальным укоренением / Ж.-Р. Питт // Знание сила. – 2002. – № 3. – С. 85–88.

2. Николаев, О. Чаепитие / О. Николаев // Знание сила. – 2006. – № 9. – С. 103–110.

3. Баранов, Д.А. Об особенностях этнографического изучения пищи / Д.А. Баранов // Д.А. Баранов. Питание в культуре этноса : Материалы Шестых Санкт-Петербургских этнографических чтений. СПб. : РГПУ им. А.И. Герцена, 2007. – С. 7–10.

Скілондзь С.А., студ. 511 гр.

Навуковы кіраўнік – Смарговіч І.Л.

## **ДЗЕЙНАСЦЬ ЦЭНТРАЎ РАМЁСТВАЎ І ТРАДЫЦЫЙНАЙ КУЛЬТУРЫ ПА ЗАХАВАННЮ І АДРАДЖЭННЮ ТРАДЫЦЫЙ НАРОДНАЙ МАСТАЦКАЙ КУЛЬТУРЫ БЕЛАРУСІ**

У XXI ст., дзякуючы тэхналагічнаму прагрэсу, інтэрнэту, шырокай даступнасці падарожнічаць, мы атрымоўваем магчымасць бесперашкодна вывучаць асаблівасці культуры іншых краін. Больш таго, назіраецца сціранне межаў паміж культурамі і іх дыфузія. Аднак, гэты працэс, на