

блог, названный в его честь, написан на английском языке. Помимо одежды, аксессуаров, брендов и обзоров, на его сайте также есть раздел о стиле жизни.

Таким образом, можно сделать вывод о том, что современная марокканская мода стремительно развивается. Она заимствует различные элементы из европейской моды, используя арабскую традицию.

Израильская кухня

Али Амаш (Израиль)

*Научный руководитель – преподаватель М.В. Оробинская
ХНАДУ*

Израильская кухня (иврит: המטבח הישראלי ha-mitbach ha-yisra'eli) включает местные блюда, появившиеся на земле Израиля, и блюда, привезенные в Израиль евреями диаспоры. Израильская кухня приняла и продолжает приспособлять элементы различных стилей еврейской кухни, в частности стили кухни Mizrahi, Sephardic и Ashkenazi. Она включает в себя много продуктов, традиционно употребляемых в средне-восточной и средиземноморской кухнях, а также такие продукты, как фалафель, хумус, мсббха, шакшука, кускус и заатар, которые в настоящее время широко популярны в Израиле.

В израильской кухне используются продукты, общие для Средиземноморского региона, особенно определенные виды фруктов и овощей, молочные продукты и рыба. Особенности израильской кухни: традиционные блюда, приготовленные в праздничные дни; традиция сохранения кошерности; пища, характерная для Шаббата и различных еврейских праздников, таких как хала, джачнун, малахах, рыба гефилте, хамин, ме'орвав ирушулми и суфганиет.

На протяжении многих лет появлялись новые блюда, в состав которых входят местные продукты, такие как апельсины, авокадо, молочные продукты и рыба. Кроме того, в израильской кухне появились новые блюда с элементами

кухонь мира, т.к. повара, прошедшие обучение за рубежом, внесли элементы других кухонь.

Кулинарные традиции Израиля включают в себя использование продуктов и методы приготовления пищи, которым три тысячи лет. За это время эти традиции были сформированы под влиянием Азии, Африки и Европы, а религиозные и этнические влияния привели к кулинарным смешениям. Библейские и археологические памятники дают представление о кулинарной жизни региона еще в 968 году до нашей эры во времена царей древнего Израиля.

Во время периода Второго Храма (516 г. до н.э. до 70 г. н.э.), эллинистическая и римская культуры сильно повлияли на пищу священников и аристократии Иерусалима. Тогда подавались изысканные блюда, которые включали рыбу, говядину, мясо, маринованные и свежие овощи, оливки и пирожные или сладкие фрукты, а также алкогольные напитки,

Пища древних израильтян была основана на нескольких продуктах, которые по-прежнему играют важную роль в современной израильской кухне. Это семь плодов, которые выделены Торой как основные символы плодородия святой Земли Израиля: пшеница, ячмень, виноград, инжир, гранат, маслины и финики. Эти семь священных плодов символизируют различные компоненты человеческой жизни.

Полное уничтожение Иерусалима и разрушение Второго храма римскими войсками обернулись подлинной катастрофой для еврейского народа. Однако даже после изгнания большинства евреев из земли Израиля еврейская кухня продолжала развиваться во многих странах, где еврейские общины существовали с поздней античности.

По мере развития израильского сельского хозяйства и появления на рынке новых видов фруктов и овощей повара начали экспериментировать и разрабатывать новые блюда. Они также начали использовать священные плоды, такие как мед, инжир и гранаты, а также местные продукты, такие как колючие

груши (цабар) и нут. С конца 1970-х годов в еврейской кухне наблюдается повышенный интерес к международной кухне, приготовление пищи с вином и травами, а также вегетарианство. Более изощренная культура продуктов питания в Израиле начала развиваться, когда поваренные книги, например «Из кухни с любовью» Рут Сиркис, опубликованная в 1974 году, представили международные тенденции кулинарии и открытие ресторанов, в которых подают китайские, итальянские и французские блюда, привлекли больше посетителей.

1980-е годы были важным временем в развитии еврейской кухни: подписание мирного договора с Египтом, восстановление экономики в середине 1980-х годов и увеличение выезда за рубеж стали факторами, способствующими большому интересу простых людей к еде и вину. Кроме того, высококачественные ингредиенты местного производства стали все более доступными. Например, частные молочные заводы начали выпускать сыры ручной работы из козьего, овечьего и коровьего молока, что быстро стало очень популярным как среди поваров, так и среди широкой общественности. В 1983 году Винный завод Голанских высот, который стал первым из многих новых израильских виноделов, занялся производством полусухих и сухих вин мирового класса, Особое внимание было уделено производству хлеба ручной работы и производству высококачественного оливкового масла. Успешное развитие аквакультуры обеспечило устойчивое снабжение свежей рыбой, а сельскохозяйственная революция в Израиле привела к использованию в кулинарии высококачественных свежих фруктов, овощей и трав.

В истории еврейской кулинарии выделяют два направления: ашкеназское – это кухня проживавших в Европе евреев и сефардское – созданное средиземноморскими и ближневосточными евреями. Ашкеназская кухня – более скромная, так как в Европе евреи часто жили бедно и вынуждены были экономить на всём. Именно ашкеназские хозяйки могли создать целый обед из одного маленького цыплёнка, да так, что и на завтрак останется. В частности,

они придумали легендарный форшмак – паштет, первоначально, из очень плохой, ржавой селёдки, которую приходилось долго вымачивать перед готовкой. Именно поэтому в ашкеназской кухне столько различных фаршированных блюд. Главное из них – фаршированная рыба. Сефардское направление более богато. На него большое влияние оказали арабская и средиземноморская кухни, поэтому среди сефардских блюд можно встретить обилие зелени и пряностей. Пожалуй, самое известное блюдо сефардских евреев – хумус.

В 1990-е годы все больше в еврейскую кухню проникают международные блюда. Например, стали популярными суши. В ресторанах сочетается кухня фьюжн с классической кухней, например, французская и японская с местными ингредиентами. В 2000-х годах появилась тенденция «здорового питания» с акцентом на продукты из органического и цельного зерна, а медицинские исследования подтвердили, что многие израильтяне снова стали использовать средиземноморскую диету с ее здоровой пищей.

География оказывает большое влияние на израильскую кухню, а продукты питания, распространенные в средиземноморском регионе, такие как оливки, пшеница, нут, молочные продукты, рыба и овощи, например, помидоры, баклажаны и цуккини, широко используются в израильской кухне. Свежие фрукты и овощи многочисленны в Израиле, их готовят и подают разными способами. В Израиле существуют различные климатические районы, что позволяет выращивать различные продукты. На прибрежной равнине растут деревья цитрусовых, такие как апельсины, лимоны и грейпфруты. Гранаты и оливки растут на холмах, где более прохладно. Субтропический климат вблизи Галилейского моря и долины реки Иордан подходит для манго, киви и бананов, а умеренный климат в горах Галилеи и Голанах подходит для винограда, яблок и вишен.

Важной особенностью еврейской кухни является «Kibbutz food». Киббуц – сельскохозяйственная коммуна в Израиле, созданная на основе

самоуправления, общего имущества, одинаковых условий жизни и работы. Правила питания в кибуце были приняты многими израильтянами за их легкие ужины и питательные завтраки, которые обычно состоят из различных сортов сыра, как мягких, так и твердых, йогуртов, лабней и сметаны, овощей и салатов, маслин, вареных яиц или омлетов, маринованной и копченой сельди, различных видов хлеба, свежего апельсинового сока и кофе.

Еврейские праздники до сих пор имеют сильное влияние на кухню, евреи готовят обязательные традиционные блюда, которые едят в определенные праздничные дни. Шаббат является наиболее важным из еврейских праздников, который начинается каждую неделю в пятницу вечером: благословляется вино, напоминающее о сладости жизни, благословляется хала, яичный хлеб, специально выпекаемый к Шаббату, подается уникальное еврейское блюдо «шолент», еврейская запеканка. Это довольно древнее блюдо, пришедшее из библейских времен. Еврейскую Пасху – Песах – празднуют на восьмой день весны, день освобождения евреев от египетского рабства и становления их как народа. В течение пасхальной недели не подают блюд из дрожжевого теста, бобовых и риса. Продукты, сделанные из мацы (пресного теста), заменяют все зерновые блюда. Еврейский Новый год (Рош-ха Шана) празднуется в сентябре-октябре и является началом года. В эти праздничные дни подают мед с яблоками, цимес, суп с фрикадельками, рыбу, мясо, медовый кекс. С 24 декабря по 1 января (целых 8 дней) длится самый продолжительный еврейский праздник – Ханука. Готовится огромное количество праздничных блюд. Главные блюда праздника – картофельные латкес, всевозможные пончики, жаренные в растительном масле, их называют суфганийот, а также блюда, приготовленные на молоке или с использованием молочных продуктов. Пурим, веселый праздник, который празднуется в феврале – марте. В Пурим выпекают треугольные пирожки и твердые печенья с разной начинкой, чаще всего с маком (ха-манташи).

Еврейская традиция уделяет огромное значение правилам питания. В Торе, которую даровал Всевышний еврейскому народу, Он дал и законы кашрута, определив, что можно есть еврею и чего нельзя, в том числе и способы обработки кошерных видов еды, без которых она не будет кошерной.

Комплекс этих законов и правил включает в себя запрет на смешивание мясного с молочным, а также порядок смены блюд за едой. К примеру, если в меню трапезы мясо и рыба, сначала едят рыбу, затем, уже в других тарелках – мясо (в одну тарелку рыбу и мясо не кладут и не готовят рыбу и мясо в одной кастрюле).

С позиций еврейского мировоззрения, еда – не только «энергетическое топливо», обеспечивающее жизнедеятельность человеческого организма, но в определенном смысле и необходимая духовная работа.

Релігії в Марокко

Амеснау Валід (Марокко)

Науковий керівник – доцент О.В.Шарапова

ХНАДУ

Домінуюча релігія Марокко – це іслам у варіанті сунітів. Іслам в Марокко за визначенням очолює король, оскільки королівська сім'я – шарифи, нащадки Мухаммеда, ця інформація широко підтримується як у Марокко, так і за кордоном. Іслам у Марокко був прийнятий дуже швидко в 8 столітті, під час правління Омейяда. Ще через одне століття іслам став практикуватися більшістю населення. З тих часів марокканський іслам майже не змінився.

Практики з більш ранніх релігій все ще існують, навіть якщо вони перейняли дещо в ісламу. Це стосується культів святих людей. Святі особистості в багатьох випадках називаються марабут, тоді як святині, як правило, позначаються як «сіді» для святих чоловіків і «лалла» для святих жінок. У деяких випадках сіді та лалли відносяться не до історичних осіб, а до