

У давнину в Китаї, як жінки, так і чоловіки відрощували довгі нігті, які вважалися ознакою шляхетності і високого статусу.

Олімпійські ігри 2008 року, які проходили в Пекіні, вважаються найдорожчими за всю історію цих змагань. На їх організацію і проведення було витрачено 40 мільярдів доларів. Для порівняння, в середньому Олімпійські ігри обходяться в 15 мільярдів доларів.

Ще один цікавий факт. У Китаї величезна кількість безглузвих звернень до суду. Наприклад, чоловік подав до суду на свою дружину через те що, діти виявилися «недостатньо красивими». За його словами, дружина його «обдурила». Ще до зустрічі свого майбутнього чоловіка дівчина зробила пластичну операцію. Але дивно і те, що чоловік виграв суд.

У Китаї прекрасно співіснують такі релігії, як буддизм, даосизм, конфуціанство, а також християнство і іслам.

На території Китаю знаходяться понад 100 видів тварин, яких не можливо зустріти у жодному іншому куточку світу.

В Китаї гармонійно сплелися величезні хмарочоси, маленькі будиночки з пахощами та різьбленими дахами. Ця країна дивує своїми пам'ятками, своєю незвичністю, багатовіковою історією і традиціями, які живі досі.

Література:

1. Кравцова М. Е. История культуры Китая. – СПб. 1999.
2. Крижанівський О.П. Історія стародавнього Сходу: Підручник.– Київ: Либідь, 2000. – 592 с.
3. Шевчук Л. Т. Китай: соціально-економіко-географічна характеристика / Любов Шевчук. – Львів: Світ, 1999. – 136 с.

Особенности национальной курдской кухни
Кандемир Нихат Джан (Турция)
Научный руководитель – доцент О.В. Хомякова
ХНУ имени В. Н. Каразина

Ничто так не характеризует национальную самобытность народа как еда. Несколько раз в день люди воспроизводят национальную модель поведения в процессе приготовления и употребления пищи, различая праздничную и

повседневную кухню. Даже поверхностное знакомство с украинскими кулинарными традициями позволяет говорить о неповторимом своеобразии культуры украинского народа. Не менее своеобразны и традиции курдской кухни.

Курды составляют существенную часть населения в [Турции](#) — порядка 20 %. В отличие от [тюркоязычных](#) турок, курды говорят на [курдском языке](#), который относится к индоевропейским языкам. Курды живут на территории всей Турции, но большинство населения они составляют на юго-востоке и востоке страны. Большинство верующих курдов мусульмане, [шииты](#) и [езиды](#). Издавна существовали сообщества курдских племён. Это – полукочевники и земледельцы, садоводы. Развиты кустарные ремёсла: изготовление курдских ковров, шерстяной одежды, изделий из камня, фарфора и металла. Вполне понятно, что язык, обычаи, традиции, одежда и кулинарные пристрастия курдов в зависимости от региона проживания несколько отличаются. При этом курды считают себя единым этносом, объединённым одним этнонимом. Они не отделяют себя от курдов из соседних стран.

Каждый вид деятельности обуславливает кулинарные возможности, вкусовые привычки и традиции в еде. А поскольку курды составляют около 20% населения Турции, можно сказать, что наиболее характерные черты национальной курдской кухни отражены именно в кухне турецкой.

Кухня Турции по праву считается одной из самых удивительных в мире. Основными блюдами у курдов всегда считались помимо мясных блюд еще и различные кисломолочные продукты. Например, брынза, которая непременно присутствует на любом курдском столе наряду с хлебом. Готовят ее обычно из овечьего или коровьего молока. А вот курды Ирана предпочитают коровьему молоку молоко буйволиц. Из него готовят маст (катык) или дау (айран), который является основой для многих курдских блюд.

С наступлением весны и появлением первых съедобных трав, курды готовят кисломолочный суп “грара-дэу”. Грар напоминает окрошку, но в его

состав помимо дау – молочного остатка после взбивания масла, входят еще крупы и большое количество зелени. Вместо дау можно использовать маст. Обычно добавляют обычно пшеницу, рис, большое количество зелени. И в отличие от окрошки этот супчик варят!

Какая же восточная кухня без плова! Сегодня уже никто не оспаривает принадлежность этого блюда к той или иной конкретной кухне, просто у каждого народа его готовят по-своему.

Курды плов (по-курдски – палау) готовят довольно часто. Существует несколько способов его приготовления, например, с мясом или вегетарианский – с сухофруктами. Часто в рис добавляют соус из протертых помидоров или гранатов. И независимо от способа приготовления отдельно варят мясо или курицу. Также готовят подливку с мясом, луком. А курды, живущие в Ираке, очень часто варят подливку из растения семейства бобовых – бамии. Ее едят не только с рисом, но и с хлебом как самостоятельное блюдо.

Из других излюбленных блюд у курдов весьма почитается толма. Виноградные листья для нее специально заготавливаются на зиму. Если нет виноградных листьев, то можно использовать капустные. Тоже очень вкусно. Главное – соблюсти пропорции и добавить побольше специй и трав.

Кстати, к специям и травам у курдов особое пристрастие. Порой травы могут использоваться в блюдах в качестве гарнира к мясу или брынзе, к масту или творогу. В качестве самостоятельного блюда травы жарят в топленом масле и тоже употребляют в пищу. Среди специй самые распространенные – стручковый красный или зеленый перец, лук, чеснок, сельдерей, кинза, базилик, гвоздика. Чай с гвоздикой непременно есть в каждом курдском доме. Обычно его заваривают очень крепким, до черноты, и пьют из маленьких стаканчиков по несколько раз в день. Сельчане готовят чай из горных ароматных трав. Когда гость напился, он переворачивает свой пустой стакан на блюдце, давая хозяину понять об окончании чаепития. Среди других распространенных напитков – шербет (вода и сахар), дау, маст и мацоник.

Несмотря на устоявшееся представление о халве как о продукте из семян подсолнечника, курды готовят ее по-своему: из муки, воды и сахара! Это любимое лакомство на всех праздниках. Курдская халва очень нежная и воздушная. Правда, к сожалению, рецепт приготовления знает только старшее поколение!

Но особым признаком гостеприимства у курдов всегда считается большое количество хлеба. Лаваша на столе должно быть столько, чтобы он образовал целую горку, подать малое количество хлеба считается оскорблением для гостей и унижением для хозяина, писали ученые, изучавшие традиции и обычаи курдского народа.

В народе принято считать тот дом и очаг почетным, в котором постоянно и часто гостят. Однако оказать гостеприимство по представлению курда – это не обязательно выставить обильное угощение. Для гостя гораздо важнее радушие, с которым его встречает хозяин дома. “Не было бы в душе хозяина тесно, а для гостя в доме найдется место” – гласит курдская пословица.

Подобно курдской, украинская кухня отличается своеобразием и даже некоторой экзотикой, с точки зрения иностранцев. В её основе местные продукты. Как и курдские, украинские кулинарные традиции зависят от региона большой страны, но в их основе – продукция земледелия: крупа, мучные изделия, овощная продукция, мясо птицы и домашних животных. В значительной мере это облегчает процесс адаптации курдских студентов к условиям жизни в Украине.

Литература:

1. Турецкая кухня. // (Электронный ресурс) / Режим доступа: <http://www.turkey.ru/turkey/recipe.shtml>
2. Курдская кухня. // Энциклопедия путешественника. – (Интернет ресурс) / Режим доступа: <http://www.turkey.ru/turkey/recipe.shtml>