

що демонструють цілеспрямованість і професіоналізм будівельників й архітекторів.

Як бачимо, мусульманські країни дали світові багато визначних пам'яток архітектури та видатних майстрів, які їх зводили. Крім того, світова архітектура поповнилася низкою нових унікальних архітектурних форм та елементів, які вже протягом багатьох століть активно використовуються у різних частинах світу.

Література:

1. Fletcher B. A History of Architecture: On the Comparative Method, 17th edition. – London: The Athlone Press, 1961. – 158 p.
2. Hakim, B. Arabic Islamic Cities: Buildings and Planning Principles, – London: Kegan Paul, 1986. – 231 p.
3. Kostof S. A History of World Architecture. – Oxford: Oxford University Press, 1994. – 260 p.

Національна кухня як елемент культури Марокко

Кушіх Дуае (Марокко)

Науковий керівник – В.В. Тараненко

ХНАДУ

Кухня Марокко належить до найвідоміших кухонь світу. Така популярність пояснюється досить просто – марокканські кулінарні традиції поєднують у собі елементи африканської, арабської, іспанської, французької, єврейської та берберської кухонь. І в такій космополітичній різноманітності марокканським кухарям вдається не втратити власну особу.

Бербери – споконвічні жителі Марокко і всього Магриба. Однак у VII столітті араби потіснили їх і принесли в кухню Марокко корицю, імбир, шафран, зіру і кмин; змішання кислого та солодкого смаку, а також манеру додавати в м'ясні страви мед, цукор, фрукти та сухофрукти. Інші стародавні джерела впливу на марокканську кухню – Фінікія, Карфаген, Рим та Візантія. З іншого боку, в марокканській кухні відсутній турецький вплив. Марокко – єдина велика арабська країна, що ніколи не входила до імперії Османа, через що марокканці не їдять ні пахлави, ні фаршированих овочів.

Особливістю кухні у Марокко можна вважати її контрастність. Завдяки географічному розмаїттю цієї країни (спекотні узбережжя змінюють снігові вершини), кулінарні традиції залежать від місцевості та людей, що живуть на ній. Наприклад, мешканці кожного з марокканських регіонів мають свої можливості для вирощування різних культур. Ті з марокканців, які живуть у пустелі, переважно харчуються коржами з ячмінного борошна. Горяни воліють вживати страви з бобових та овочів, молочні продукти та фрукти. А жителям прибережного регіону, які видобувають із моря морепродукти, вдалося зробити свою кухню найбагатшою та найрізноманітнішою.

Але, незалежно від регіону проживання, всі марокканські кухарі обов'язково використовують прянощі, які виростають у мальовничих оазах. Без додавання до страв імбиру, зіри, кардамону, шафрану, коріандру важко уявити марокканську кухню. А ще в цій кухні солодке може поєднуватись із солоним, а кисле з гірким.

Середній марокканець отримує 2/3 калорій із зернових, в основному пшениці, а також ячменю. З пшениці готують кускус, хліб, випічку, її додають у супи і готують із неї каші. Крім пшеничних зустрічаються і ячмінні супи та каші. Кускус настільки важливий у марокканській кухні, що у центральній частині країни його часто називають просто «їжа». Рис як гарнір на марокканських столах рідкісний, з нього готують пудинги і начиняють їм птицю та пироги. Важливим джерелом білків є бобові: сочевиця, нут та садові боби. Їх додають у тушковані страви, з них роблять бутербродні пасти.

Найчастіше використовуване м'ясо в марокканській кухні – баранина та курятина, а також м'ясо голубів; у прибережних районах ловлять рибу. Яловичина та телятина більш популярні, ніж в інших арабських країнах. Молоко зустрічається здебільшого у вигляді кефіру, раеба, або м'якого сиру з овечого, коров'ячого або козиного молока. Йогурт непопулярний.

Улюблені марокканцями жири – оливкова олія та топлене вершкове масло (змін). У змін додають спеції і витримують його кілька місяців. У південних районах і серед забезпечених марокканців популярна арганова олія.

Популярні в Марокко овочі – помідори, солодкий перець, кабачки, артишоки, цвітна капуста, цибулини фенхелю, менш популярні баклажани, листові овочі, капуста та гарбуз. З фруктів на марокканському столі найчастіше можна побачити виноград (свіжий або у вигляді родзинок), сливи, персики, абрикоси, айву, гранати, лимони та апельсини. Лимони заквашують і додають у салати та рагу. Особливо популярні оливки, причому їх їдять не лише як закуски, а й додають до страв.

До сніданку подають сир, хліб, бобову пасту та випічку: оладки або млинці багир, листові вироби «ргаєф». Звичайним напоєм для сніданку є магрібський м'ятний чай – зелений, з великою кількістю цукру і іноді флердоранжем. Обід – найситніша трапеза дня, вона включає суп, кілька салатів, курячий, баранячий або рибний тажин із кускусом і фрукти, або сухофрукти, а також хліб. Обідня трапеза марокканців починається із супу. Їх у національній кухні Марокко незліченна кількість і всі вони ситні та густі. Найпопулярнішим супом у Марокко є «харіра». Його готують на баранині та бобових. На вечерю подають густі супи, також увечері на марокканському столі можна побачити салати, кускус та тажини. Взагалі кускус і тажин – головні страви марокканців. Кускус зазвичай подають з баранячим тажином із родзинками та нутом, проте в прибережних регіонах його замінює рибний тажин з турнепсом, а в столиці є власний різновид – у баранину додають карамелізовану цибулю та мед. Популярний також «кускус із сімома овочами» (фр. *couscous au sept légumes*): морквою, цибулею, турнепсом, помідорами, болгарським перцем, кабачками та гарбузом. Регіональні різновиди кускуса відрізняються розмірами: північний кускус дрібний, південний – великий.

М'ятний чай – найважливіший марокканський напій, його п'ють як без особливого приводу, так і з гостями, в останньому випадку приготування чаю

включає розливання з чайника у склянку з метрової висоти. До чаю подають солодоші, зокрема, «каб-ель-газаль», невеликі печива з тертим мигдалем.

На свята подають пастилу – пиріг із листового тіста, начинений голубами, мигдалем та яйцями. Пастилла прийшла до Марокко з Іспанії у XVI столітті разом із вигнаними морісками. У північних районах Марокко до пастили додають лимони, а на півдні – підсолоджують.

Традиційна трапеза припускає, що її учасники розсідаються біля низького столу на подушках. Їжу прийнято брати великим, вказівним та середнім пальцями правої руки, кускус при цьому скочують у кульки. Наприкінці трапези виносять свіжі фрукти, після них подають м'ятний чай (зелений із листям м'яти).

Література:

1. Національні особливості марокканської кухні. <http://turizmik.ru/flow/kuhnja/> Дата звернення: 9.04.2022 р.
2. Традиційні блюда марокканської кухні. <https://tripmydream.com/morocco/> Дата звернення: 9.04.2022 р.

Місто Уарзазат у Марокко – це маленький Голлівуд Африки

Реггуг Мохаммед Ель Мехді (Марокко)

Науковий керівник – ст. викладач О.І. Артёмова

ХНАДУ

Вхід у стилі фараона задає тон CLA Studios, яка разом зі своїм партнером Atlas пропонує знімальні майданчики, розташовані в приміщеннях або на відкритому просторі, можуть перенести кінематографістів із стародавнього Єгипту до казкових королівств – і майже будь-де між ними. З моменту свого заснування у 1983 році він використовувався для арабських фільмів та телепрограм, а також приймав всесвітньо відомих режисерів, таких як Мартін Скорсезе, Рідлі Скотт та Олівер Стоун.

Знімальні майданчики здаються туристам смутно знайомими, тому що вони такими і є: нещодавно вони, наприклад, були тлом для епізодів американських телевізійних хітів «Homeland» та «Game of Thrones». Студії,