

Міністерство освіти і науки України
Сумський державний університет
Кафедра мовної підготовки іноземних громадян

Ministry of Education and Science of Ukraine
Sumy State University
Department of Language Training of Foreign Citizens



МАТЕРІАЛИ

**IV Всеукраїнської науково-практичної студентської
онлайн-конференції
«Наукова спільнота студентів XXI століття»
7–8 квітня 2021 року**

**IV All-Ukrainian Scientific-Practical Student Online
Conference
«Scientific Community of Students of the 21st Century»
April 7–8, 2021**

Суми
Сумський державний університет
2021

рідною мовою, не ставить запитання: чому так треба сказати, але шукає пояснення всім чому, коли і як треба говорити і писати на мові, яка вивчається. Слід використовувати мовленнєві знання, що вже склалися на рідній мові, при навчанні української як іноземної.

Отже, знання характерних особливостей рідної мови і їх урахування в процесі навчання української як іноземної сприяють формуванню системи уявлень про мову, яка вивчається.

Список літератури

1. Зимняя И. А. Психология обучения неродному языку. М.: Просвещение, 1991. 222 с.
2. А. А. Леонтьев Методика. М., 1988. 248 с.
3. Щерба Л. В. Преподавание иностранных языков в средней школе. Москва: Издательство Юрайт, 2020. 148 с.

Алмасри Ахмад, студент
МЦ.м-936, Йорданія
Науковий керівник: *Н. О.
Ворона*, викладач Суми,
СумДУ

ЗАСТІЛЬНІ ТРАДИЦІЇ АРАБІВ ЯК ВАЖЛИВА ЧАСТИНА АРАБСЬКОЇ КУЛЬТУРИ

Кулінарні традиції і переваги відображають національний характер народу. Вони представляють інтерес і для етнографів, і для гурманів, і для туристів. Це вічна тема, яка буде актуальною, поки людство не втратить апетит.

Арабська кухня - це поняття, яке включає в себе кулінарні традиції кількох східних країн: Ірак, Сирія, Єгипет, Ліван, Йорданія, Палестина та ін. Тому індивідуальні особливості поєднуються з загальними традиціями і в асортименті використовуваних продуктів, і в способах приготування страв. Арабська кухня - одна з найдавніших у світі. Вона дуже різноманітна, так як побут арабів ввібрав в себе не тільки звичаї багатьох народів, які увійшли до складу халіфату в VII-VIII століттях, а й їхніх попередників.

На першому місці в стравах цієї кухні знаходиться м'ясо (телятина, яловичина, козлятина, м'ясо птиці). У процесі приготування м'ясних страв є одна особливість - при обробці м'яса використовують мінімум рослинного масла. Люблять араби також рис, бобові, овочі і фрукти, готують і безліч найрізноманітніших страв з кисломолочних продуктів, яєць і сиру. Обов'язковим компонентом при приготуванні страв арабської кухні є спеції і прянощі - чорний і червоний перець, кориця,

цибулю, часник, коріандр, кмин, гвоздика, шафран та інші. Дослідники нарахували більше 40 натуральних ароматів, джерелами яких були місцеві і привозні трави, листя, насіння, ягоди, смоли і т.п. Культуру використання різноманітних прянощів успадкували від арабів і європейці. Популярні в арабських країнах оливки і оливкова олія. Специфіку арабських страв складає і незвичайне для європейців поєднання продуктів, наприклад, одночасне використання часнику і лимона, горіхів (навіть в м'ясних стравах); використання двох сортів різних круп, наприклад, рису і сочевиці в одній страві або рису і обсмаженої вермішелі [3].

Арабську кухню можна умовно розділити на три зони: середземноморська, сирійська і аравійська. Найзнаменитіша – сирійська. З нею українці знайомі по ятках, які торгують шаурмою - шматочками засмаженого на рожні м'яса, загорнутого в лаваш. Але дуже рідко в Україні шаурма робиться за всіма правилами. Особливий Лаваш має бути спочатку нагрітим і змазаним особливим соусом, всередині укладені тонко нарізані солоні овочі та зелень. Лаваш теж потрібен особливий. Спробувати справжню шаурму найкраще в Сирії [3].

Арабська кухня дуже вплинула на харчування та побут сусідніх народів, в тому числі європейських. Ще в

середні віки Європа дізналася консервування фруктів і виготовлення різних солодоців за допомогою цукру саме від арабів. До цього європейці використовували для підсолоджування тільки мед. Незвичайною і для сучасних європейців є черговість подачі страв. Обід може початися з баштанних культур - кавуна або дині, продовжитися

солодощами і тільки потім буде подано гаряче блюдо, яке завершиться бульйоном. Багато народів арабських країн приймають їжу двічі в день. При дворазовому харчуванні вранці їдять дуже щільний сніданок, і такий же щільний обід - досить пізно ввечері. Овочі і картоплю не їдять в розвареному вигляді. Хліб їдять тільки білий. Найпопулярнішими супами є м'ясні супи з квасолею і рисом, стручкової квасолею, горохом. Більшість супів арабської кухні готується на м'ясному бульйоні, але перед варінням бульйону м'ясо обсмажують великим шматком без жиру, а потім заливають холодною водою і варять до готовності. Овочі додають вже в готовий і проціджений бульйон. Якщо говорити про десертах арабської кухні, то слід назвати такі види: халва, рахат-лукум, козинаки і грильяж, вироби з тіста, карамель і вироби з цукру. Стільки видів солодких страв, напевно, не має жодна кухня в світі [1].

Традиційним для арабських країн напоєм є кава. Його приготування являє собою складний ритуал. Зазвичай його виконують при прийомі важливих гостей. Перший етап - жарка кавових зерен, другий - їх подрібнення, які робляться вручну.

При цьому потрібно обов'язково робити це в певному ритмі.

І етап третій - варіння кави.

Для цього використовуються судини з міді або латуні, які зовні схожі на європейські чайники. Зварений кави розливається по маленьким чашках і лунає в строгій черговості - по старшинству. Під час застілля напій пропонується гостям три рази. Далі традиція наказує відмовитися, подякувавши господаря будинку. В арабських країнах традиційну каву п'ють без цукру, додаючи тільки прянощі і спеції - гвоздику, кардамон, шафран і мускатний горіх [1].

Незважаючи на різноманітність, як арабських страв, так і їх інгредієнтів, існують і заборони, пов'язані з ісламом. Заборонено використовувати в їжу свіжу кров, страви з крові, а також м'ясо тварин, які загинули своєю смертю. Одне з висловів Мухаммеда говорить: «Мертві тварини, кров, м'ясо свині, все те, що було вбито без згадки імені Аллаха, якщо ви не очистили їх

кровопусканням заборонено». Однак той, хто порушить цю заборону вимушено, винним не вважається. Мусульманин може їсти лише м'ясо тварин, забитих мусульманином. Цим тваринам повинно бути перерізане горло і спущена кров.

І супроводжується це словами «Бісмільля», що означає «ім'ям Аллаха». Таке м'ясо називається «халяль», що дослівно означає «дозволене». Одне з головних харчових обмежень ісламу стосується вживання алкогольних напоїв. Згідно з Кораном, сатана (шайтан) збуджує в людях через вино ненависть і ворожнечу, тому мусульмани не повинні його пити. [2].

З давніх часів гостинність і щедрість у арабів вважаються одними з головних чеснот. Навіть незнайома людина, що зупинився біля шатра бедуїна, могла розраховувати на склянку води, фініки, шматок лаваша і нічліг. Найбідніший араб готовий нести великі витрати, щоб добре прийняти гостя. Бедуїни славилися тим, що для гостей завжди мали страви величезних розмірів. Господар - слуга своїх гостей. В його обов'язки входить пригощати гостя всім кращим і підтримувати приємну розмову. Не прийнято говорити з гостем на неприємні для нього теми, щоб не зіпсувати настроїв і апетит. Гість зі свого боку не повинен відмовлятися від частування, щоб

не образити господаря. Він не повинен вибачатися за заподіяне занепокоєння, бути занадто сором'язливим, стриманим в їжі. Господарю буде приємно, якщо гість скаже добрі слова про його гостинність і щедрість.

Щоб його не вважали за грубим і невихованим, гість не повинен ставити нескромних питань і спрямовувати свій погляд в бік жінок [2].

Раніше за традицією гостей запрошували тільки ввечері, зараз допускається прийом гостей і вдень. Прийоми влаштовуються окремо для чоловіків і для жінок, хоча у великих містах цього правила не завжди дотримується, особливо якщо запрошують близьких друзів або родичів з сім'ями. На відміну від європейських обідів, де число порцій розраховують за кількістю запрошених, арабські звані обіди навіть в сучасних будинках завжди щедрі. Араби люблять їсти руками. Причому тільки правою рукою. Ліва рука вважається нечистою і нерідко, якщо хтось ненароком доторкнеться до їжі лівою рукою, то блюдо можуть відразу прибрати. Не можна й брати їжу двома пальцями. Якщо їдять ложками або вилками, то тримають їх в правій руці. Досить часто під час переговорів або просто за їжею гостям подають каву або чай. За гостем обов'язково спостерігають, і як тільки він вип'є першу чашку, йому

відразу наливають другу. Якщо ж гостю вже не хочеться пити, то він має перекинути склянку догори дном. Перед початком прийому їжі мусульмани промовляють:

«В ім'я Аллаха милостивого і милостивого».

Закінчивши їсти, кажуть: «Дяка Аллаху, який послав нам їжу, питво і зробив нас мусульманами». Згідно з арабськими традиціями господар першим починає обід і закінчує його останнім. Різати хліб або лаваш ножем не варто: його розламують руками. Перед початком чаювання слід сказати: «В ім'я Аллаха», а після закінчення: «Слава Аллаху». Заборонено пити з шийки пляшки. На дуже гарячий чай або каву не прийнято дуги, треба почекати, поки він охолоне [3].

В арабських країнах процес прийому їжі завжди вважався священним, але особливо це стосується найбільших мусульманських свят і поста, що передує їм. Одним з головних приписів ісламу є дотримання посту протягом усього місячного місяця Рамадан, дев'ятого місяця за ісламським календарем. Згідно з повір'ям, в цей період все демони зв'язані по руках і ногах, двері пекла закриті, а сім воріт раю відчинені. Одні з них призначаються тим, хто дотримується помірності. Мета посту полягає в тому, щоб привчити людину боротися з пристрастями і наблизитися до Бога. Піст триває 29 - 30 днів до

наступного молодого місяця. Удень протягом усього місяця Рамадану категорично забороняється пити, їсти, курити, лихословити. Не можна пробувати їжу під час приготування. Винятки робляться для вагітних жінок і матерів-годувальниць, для дуже слабких людей похилого віку, для дітей, які не досягли статевої зрілості. Всі, хто вільно чи мимоволі порушив піст, протягом року зобов'язані постити стільки ж днів, скільки вони пропустили. Крім того, вони повинні спокутувати свій гріх, наприклад, нагодувавши бідних або внісши гроші на якусь богоугодну справу. Під час посту мусульмани обідають і вечеряють вночі.

У нічний час відкриті ресторани, кафе, кінотеатри. Прямо на вулицях готують і продають солодощі. Піст завершується Святом розговіння (Ід аль-Фітр). З нагоди свята прощають один одному образи і роздають бідним милостиню, названу «фітра». Цей день - свято солодоців. У всіх сім'ях готують тістечка і печива, їх прийнято дарувати сусідам, родичам. Найзначнішим мусульманським святом є Ід аль-Адха - свято жертвоприношення, через сімдесят днів після Ід аль-Фітру. Звичай приносити в жертву тварину існує у арабів з давніх часів. В арабських країнах кожен батько сімейства повинен в честь свята принести в жертву

барана або козу. З м'яса принесеної в жертву тварини готують традиційні страви, які з'їдають за святковою трапезою, а також роздають друзям, сусідам і бідним. Перед святом господині печуть хліб, лаваш, пироги і бісквіти, а також готують десерти з родзинок і мигдалю [3].

У всі часи їжа служила людині не тільки для втамування голоду і спраги. У кухні того чи іншого народу відображені його життя, традиції, релігійні вірування тощо. Спільний прийом їжі гуртовував сім'ю, друзів, земляків, допомагав домовитися діловим партнерам, краще зрозуміти своїх співрозмовників.

Список літератури

1. Арабская кухня. Арабские блюда. Кухня стран Магриба. URL: <http://supercook.ru/zz330-37.html>.
2. Исламские кулинарные традиции. <http://jalyn.kz/islamskie-kulinarnye-traditsii/>
3. Традиции мусульманской кухни. URL: <http://s30556663155.mirtesen.ru/blog/43282602826/Traditsii-musulmanskoy-kuhni>.
4. Кухня арабских стран. URL: <https://www.barnaul-altai.ru/rest/food/article15.php>.