

А.Р. Мельникова,
студент ФМБК БГЭУ

ПИЩЕВЫЕ ПРИВЫЧКИ КИТАЙСКОГО НАРОДА

Пищевые привычки китайского народа являются одним из самых удивительных и разнообразных аспектов культуры этой древней страны. Китайская кухня известна своим богатством вкусов, разнообразием ингредиентов и уникальными способами приготовления блюд. Она отражает не только историю и традиции народа, но и его философию жизни.

Китайская кухня богата разнообразием ингредиентов, вкусов и текстур. Она известна своим использованием свежих овощей, морепродуктов, различных видов мяса и специй. Важной характеристикой китайской кухни является акцент на балансе вкусов: кислота, сладость, горечь, соль и острота сочетаются в блюдах для достижения гармонии во вкусе.

Китайцы обычно употребляют пищу три раза в день, причем завтрак считается самым легким приемом пищи, а ужин – самым обильным. Важной чертой китайской кухни является также использование различных методов приготовления, таких как жарка, варка, запекание, тушение и приготовление на пару. Это придает блюдам разнообразие в текстуре и вкусе. Например, «пекинская утка» традиционно запекается в печи, что придает ей хрустящую корочку и нежное мясо. Кроме того, важным аспектом китайской кухни является использование традиционных посуды и столовых приборов, которые имеют свою символику и значение.

Кулинарная традиция в Китае имеет свои уникальные черты в различных регионах. Например, севернокитайская кухня известна своими пельменями под названием «цзяоцзы», запеченной уткой и многими другими мясными блюдами. В южных провинциях, таких как Гуандун, популярны морепродукты и блюда, приготовленные на пару или запеченные.

Многие китайские блюда традиционно подаются с рисом или лапшой, которые считаются основными культурными символами питания. Традиционно китайцы делятся на «изысканных едоков», «гурманов» и «сладкоежек». Каждая из указанных категорий имеет свои предпочтения в еде.

Китайская кухня также известна своим множеством разнообразных блюд, приправленных соевым соусом, имбирем, чесноком, зеленым луком и многими другими ароматными и вкусными добавками. Например, знаменитое блюдо «кунг-пао» содержит куриную грудку, орехи кешью, перец чили и лук, приготовленные в сладко-остром соусе на основе соевого соуса.

Пищевые привычки китайского народа являются неотъемлемой частью его культуры и истории. Они отражают философию здорового питания, баланса и гармонии. Китайская кухня продолжает привлекать внимание людей со всего мира своими уникальными вкусами и традициями. В изучении пищевых

привычек китайского народа можно найти не только информацию о его кулинарных предпочтениях, но и понимание его мировоззрения и образа жизни.

*К.М. Михед,
студент ИСГО БГЭУ
Научный руководитель – Н.И. Гуринович*

THE BRITISH PEERAGE SYSTEM AS A CULTURAL HERITAGE OF GREAT BRITAIN

The United Kingdom of Great Britain has a rich history, traditions and cultural characteristics during its existence. The state of Great Britain is a phenomenon of a state capable of achieving high indicators in the economy, industry, politics, education while maintaining the monarchical system. Despite the democratic governance of the country in the form of the legislative body of parliament, it retains historical specificity. The House of Lords (the upper house of Parliament) was founded by the signing of the Magna Carta, where Article 61 created a council of 25 barons who could oversee the activities of the King. As a consequence, all members of the upper house had to receive a special personal invitation from the King. The Lord who has received a personal invitation becomes a hereditary member of the peerage, i.e. assigns to its clan the right to inherit membership [1, p. 4].

One of the main group of members of the higher chamber were representatives of the highest secular nobility, having their own clear structured hierarchy of ranks (titles): duke, marquis, count, viscount and baron.

- Duke (german. herzog, french. duc, italian. duca) among the ancient Germans, a military leader elected by the tribal nobility; in Western Europe, during the early Middle Ages, a tribal prince, and during the period of feudal fragmentation, a large territorial ruler, occupying first place after the king in the military-feudal hierarchy. Govern duchies, typically covering a huge part of the kingdom. Princes receive the title of duke after their marriage. One of the main features of wearing a title is its formal address: «Your Grace».

- Marquis (french. marquis, novolat. marchisus or marchio, german. markgraf, italy. marchese) a Western European noble title, standing in the middle between count and duke; in England, apart from marquis in the proper sense, this title (marquess) is given to the eldest sons of dukes. the high status of the marquis in the hierarchy of titles is explained by the fact that protecting the borders of England with Wales and Scotland was their main purpose. When addressed personally, from the Marquis to the Baron, «milord/my lord» or «milady/my lady» is used.

- Earl (oldeng. eorl) originally denoted a senior official, but since the time of the Norman kings it has become an honorary title. during the period of feudal fragmentation, the feudal ruler of the county, then (with the elimination of feudal fragmentation) the title of the highest nobility. as a title formally continues to be