

Основные правила ТКМ:

1) лечить надо не болезнь, а человека. Китайские врачи говорят: «Человек болен не тогда, когда у него возникла болезнь, а болезнь возникает тогда, когда человек болен»;

2) лечение должно быть индивидуально. Это основа ТКМ. Нет двух одинаковых людей, значит, не может быть и двух одинаковых лечений;

3) в организме человека более 300 активных точек. Каждая точка связана с каким-либо органом или системой. Важно точно её определить;

4) не может быть ошибки. В Древнем Китае врач получал зарплату только тогда, когда его пациенты выздоравливали.

Можем сделать вывод, что и в XXI веке традиционная китайская медицина занимает ведущее место. Неслучайно она названа «символом Китая» и «национальным достоянием правительства».

Источник

1. *Солодовникова, М.* Китайская медицина: что об этом думает наука / М. Солодовникова // Милосердие.ru [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <https://www.miloserdie.ru/article/kitajskaya-medicina-chto-ob-etom-dumaet-nauka/>. — Дата доступа: 10.12.2019.

Ван Цзюаньцзюань

Wang Juanjuan

БГЭУ (Минск)

Научный руководитель М. И. Божкова

КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ В КИТАЕ И БЕЛАРУСИ

FOOD CULTURE IN CHINA AND BELARUS

Цель: исследовать культуру питания Китая и Беларуси. Задачи: проанализировать факторы формирования традиций и культуры питания народов Китая и Беларуси; дать характеристику основных блюд китайской и белорусской кухни.

Традиции питания являются визитной карточкой любого народа. Культура питания в Китае сильно отличается от европейской. Культ еды выделяет Китай среди прочих стран. Еда для китайца — это целый ритуал.

У китайцев не существует плохой еды. Считается, что любое блюдо должно подаваться к столу в самом лучшем виде, т.к. оно питает дух и тело.

Основным продуктом китайской кухни является рис. Большой популярностью у китайцев пользуются блюда и изделия из муки: лапша, вермишель, различного рода лепешки, пельмени, ушки, сладкое печенье.

В китайской кухне огромную роль играют овощи. Их в большом количестве маринуют, солят в соевом соусе, квасят и сушат.

Мясо представлено в основном свининой. Основной способ тепловой обработки — жаренье на сильном огне.

Самый распространенный напиток в Китае — зеленый чай.

Китайцы считают, что самые важные элементы, которые помогают оценить вкус еды, — это цвет, запах, аромат и структура. Когда они объединены, рождается гармония. Самые распространенными для китайцев компоненты для создания «вкусовых» запахов — зеленый лук, чеснок, имбирь и вино.

Существует пять главных ароматов: сладкий, кислый, соленый, горький, пикантный. Структура также определяется пятью основными видами: нежное, хрустящее, хрусткое, гладкое, мягкое. Принцип гармонии — это общая идея всей китайской еды.

Один из основных принципов китайской кухни — блюдо должно состоять из маленьких кусочков. Отсюда два основных китайских кулинарных секрета: правильно нарезать и правильно обжарить. Также питание должно гармонизировать с течением климатического сезона и временем суток.

Белорусская кухня сформировалась под воздействием двух основных факторов: 1) активного земледелия и широкого использования местных продуктов; 2) влияния соседних стран и переселенцев. Она по-своему уникальна, необычайно сытна и вкусна. В ней тесно переплелись славянские, балтийские, еврейские, а отчасти и немецкие корни.

В белорусских блюдах широко использовались местные продукты.

Картофель заслуживает особого упоминания. Его варят, запекают, жарят. Белорусская кухня отличается сложной и длительной обработкой продуктов. Особая гордость национальной кухни — традиционный белорусский хлеб. Белорусы готовят множество блюд из свинины, сала, баранины, говядины и мяса птицы. В белорусской кухне используются простокваша, творог, сыворотка, масло, сыр и сметана.

Результатом нашего исследования стал вывод о том, что во многом кулинарные пристрастия народа зависят от климатических условий и места нахождения.

ния той или иной страны. Национальные особенности народа также определяют его вкусовые пристрастия. Белорусы — толерантная, терпимая и добродушная нация. В пище белорусов больше горячих блюд, приготовление которых требует длительной обработки продуктов и определенного состояния души. А особенностям национального характера китайцев отвечает экономичность китайской кухни, умелый отбор ингредиентов, требующий большой тщательности. Китайская и белорусская кухни имеют отличия как в приготовлении блюд, так и в способах подачи пищи.

Б. Эрдэнэбат, Б. Галбаатар

B. Erdenebat, B. Galbaatar

СГУПС (Новосибирск)

Научный руководитель О. В. Кнорц

**БИЗНЕС СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЕЙ МОНГОЛИИ:
ПРОБЛЕМЫ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ**

**MONGOLIA'S SOCIAL NETWORKING BUSINESS:
PROBLEMS AND DEVELOPMENT PROSPECTS**

Сегодня очевидно, что Интернет как одно из гениальных изобретений человечества оказывает очень сильное влияние на формирование и развитие мирового информационного сообщества. Социальные сети как часть интернет-пространства — очень прибыльное и перспективное направление бизнеса. Особенно это актуально для Монголии, поскольку в стране до сих пор нет ни одного сайта, созданного монголами и специально для монголов. Знание основных достоинств и недостатков бизнеса социальных сетей, а также перспективных направлений этой деятельности позволит сделать бизнес еще более прибыльным.

Цель работы — выявить и проанализировать достоинства, недостатки и перспективы развития бизнеса социальных сетей Монголии.

Социальные сети в интернет-пространстве имеют очень много преимуществ для развития бизнеса по сравнению с обычным рынком. Пятью главными преимуществами являются: гибкость, коммуникативные возможности, экономия ресурсов при ведении бизнеса, прибыльность и доступность. Недостатком исполь-