

Сінгапура ў Сучжоў, каб правесці ў горадзе індустрыялізацыю і мадэрнізаваць яго па сінгапурскім узору. Для дасягнення дадзенага плана мэру горада было неабходна: 1) пераканаць сінгапурскі бок, што наступнае кіраўніцтва горада зможа забяспечыць неабходны інвестыцыйны клімат; 2) мэрыі Сучжоў было неабходна заручыцца падтрымкай цэнтральнага ўрада.

Пасля выканання гэтых умоў Чжан Сіншэн сумесна з Лі Куан Ю, віцэ-прэм'ер-міністрам Онг Тэн Чэонгам, Дэн Сяпінам і яго сынам Дэн Пуфанам зацвердзілі архітэктурны праект адрэстаўраванага Сучжоў і найбліжэйшага прамысловага горада-сада. У далейшым гэты праект быў прадстаўлены ў Пекіне старшыні КНР Цзян Цзэміню і прэм'ер-міністрам Лі Пэну [2]. Лі Куан Ю планаву стварэнне прамысловага прыгарада Сучжоў, у якім спалучаліся б індустрыяльныя зоны з сумеснай вытворчасцю, дзелавыя, а таксама жылыя зоны. Геаграфічнае становішча забяспечвала доступ да: 1) вольнай для будаўніцтва плошчы ў 100 кв. км.; 2) выхад да ракі Янцзы; 3) непасрэдную блізкасць да Шанхая, найбуйнейшага міжнароднага цэнтра Кітая, які знаходзіцца ў 90 км. ад Сучжоў; 4) вялікі інфраструктурны і кадравы патэнцыял горада. Моўнае і культурнае падабенства Кітая і Сінгапура павінны былі садзейнічаць паспяховаму развіццю праекта. Тым не менш урады дзвюх краін разумелі, што для развіцця праекта спатрэбіцца не менш за дзесяць гадоў. Напрыклад, паводле сінгапурскага досведу, для стварэння прамысловага раёна Джуронг плошчай 60 кв. км. спатрэбілася 30 гадоў.

Літаратура

1. Ли, Куан Ю. Сингапурская история. 1965–2000 гг. Из третьего мира – в первый / Куан Ю Ли. – Москва : МГИМО-Университет, 2010. – 656 с.
2. Wong, J. Singapore-Suzhou Industrial Park 20 Years On: Development and Changes / John Wong. – Singapore : World Scientific Publishing Co. Pte Ltd, 2020.

Análise e comparação da gastronomia dos estados da República Federativa do Brasil

*Серая Е. А., студ. I к. БГУ,
науч. рук. ст. преп. Синявская Ю. И.*

O Brasil não é somente um estado com elevado desenvolvimento econômico, mas também o país que ocupa a maior parte da América do Sul. A república é dividida em 26 estados e o Distrito Federal, que, de um modo ou de outro, diferem uns dos outros em cultura, tradições e costumes. Mas a gastronomia é exatamente uma das particularidades mais importantes no país do samba e do carnaval [1]. O propósito deste artigo é analisar e comparar a arte culinária em diferentes estados do Brasil.

Região norte. A culinária local mais representativa pode-se encontrar no norte do Brasil, por causa da imigração europeia, do continente africano e principalmente dos imigrantes portugueses. Nessa área preparam os pratos mais típicos da culinária brasileira com tais ingredientes como urukum, jambu, piraruku, yucca, mandioca e guaraná [1]. As cozinhas regionais mais famosas pertencem aos estados de Sergipe e Bahia. Os pratos em Sergipe são feitos principalmente de frutos do mar, por exemplo, lagostas, ostras, camarões e moluscos sururu. Algumas das receitas mais famosas são o robalo com molho de camarão (filé de robalo assado ou grelhado com camarão temperado com tomate, alho, vinho branco e creme ou leite de coco) e a moqueca de camarão (ensopado com camarão, farinha de mandioca e legumes) [2]. No estado da Bahia, os pratos comuns são o acarajé (feijão fradinho e azeite de dendê com cebola) e a carne seca (carne salgada que foi armazenada ao sol por pelo menos quatro dias) [3].

Região Centro-Oeste. Goiás é um dos estados representativos desta região. A gastronomia local é dominada pelos ingredientes da zona geográfica montanhosa, entanto, ao lado estão Minas Gerais e Bahia, com uma cultura culinária mais étnica, e muitos dos componentes foram adoptados dali. O estado é um grande fornecedor de cereais, carne bovina, carne de porco e aves. Além disso, a gastronomia regional não está completa sem tais temperos como açafrão, gengibre e pimentaria. Assim, examinando os ingredientes acima, pode-se escolher os pratos comuns: suã (a carne tipicamente caipira, pertence à espinha dorsal do porco), arroz de puta rica (mistura de carnes fumadas, de galinha, de carne de porco das costelas, cebola, alho, ovos cozidos, milho, hortaliças e especiarias), matula (ragu com feijão e vários tipos de carne, matula, arroz, tomate, farofa de carne de sol, abobora, carne assada) [4].

Regiões Sul e Sudeste. A gastronomia do estado de Santa Catarina é uma das cozinhas mistas mais representativas. Apesar disso, foram guardadas muitas características da culinária indígena e muito simples: peixe do rio (família das tainhas) e produtos agrícolas (mandioca, sementes da araucária) [5]. Graças ao fato de que o Rio de Janeiro atraiu um grande número de viajantes, comerciantes e até políticos ao mesmo tempo, neste estado a gastronomia foi o resultado da influência deles. Os principais ingredientes dos pratos são feijão, quiabo, camarão seco, inhame, óleo de Palma e vários temperos. O prato típico do Rio de Janeiro foi a chamada feijoada (feijão preto com qualquer tipo de carne (geralmente carne de porco), servido com farinha de mandioca, tanchagem frita, couve picado, arroz ou laranjas) [3].

Assim, a gastronomia nos estados do Brasil foi formada de duas características: a localização e a história do seu desenvolvimento. Ou seja, nos estados que estão mais perto do Oceano Atlântico, a dieta é dominada pela produção de peixes, e nos aqueles que estão mais distantes são os produtos agrícolas e pecuários. A influência de outros povos deixou suas particularidades na gastronomia dos estados do Brasil. Por exemplo, os italianos adicionaram os pratos da pasta e

as carnes grelhadas, enquanto os escravos e os europeus de norte adicionaram os produtos lácteos fermentados. Mas, apesar disso, a culinária brasileira tem o matiz latino-americano: uma abundância de especiarias, molhos e vegetais.

Литература

1. Гастрономия северной Бразилии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.absolutviajes.com/ru/Бразилия/гастрономия-северной-бразилии>. – Дата доступа: 08.04.2022.

2. Кухня штата Сержипи // Познавательный блог о Латинской Америке [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://latinskayaamerika.blogspot.com/p/blog-page_910.html. – Дата доступа: 09.04.2022.

3. Типичная бразильская кухня: основные блюда и десерты [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://astelus.com/ru/типичная-еда-Бразилии/>. – Дата доступа: 09.04.2022.

4. Кухня штата Гояс // Познавательный блог о Латинской Америке [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://latinskayaamerika.blogspot.com/p/blog-page_89.html. – Дата доступа: 09.04.2022.

5. Кухня штата Санта-Катарина // Познавательный блог о Латинской Америке [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://latinskayaamerika.blogspot.com/p/blog-page_888.html. – Дата доступа: 10.04.2022.

Vad är nyckeln till nordbornas lycka?

*Соколова Ю. И., студ. 1 к. БГУ,
науч. рук. ст. преп. Саковец М. С.*

Människor har alltid försökt tillfredställa sina behov för att bli lyckliga. I den moderna världen vill alla få en känsla av lycka. Intresset för lyckoforskning har ökat under de senaste åren. Sedan 2012 har FN mätt lyckoindex bland cirka 150 länder i världen. Det visar länder med den lyckligaste befolkningen. Nationell lycka mäts med sex kriterier: bruttonationalprodukten per capita, socialt stöd, förväntad livslängd, valfrihet, generositet och inställning till korruption.

Nordiska länder har legat i toppen av denna rankning länge. Till exempel, Finland är världens lyckligaste land för femte året i rad. Från och med mars 2022 leder Finland, Danmark och Island rankningen och Sverige och Norge ligger på sjunde respektive åttonde plats. Enligt dessa uppgifter bor de lyckligaste människorna i norra Europa. I mitt arbete skulle jag vilja ta reda på vad nordbornas lycka beror på.

Att människorna i Norden är så lyckliga är inte förvånande eftersom de nordiska länderna har stor social och ekonomisk potential, genomför ett effektivt program för socialt skydd av befolkningen och även följer en innovativ strategi. De har en speciell utvecklingsmodell – den skandinaviska.