

Выводы

1. Исследованная доза аскорбиновой кислоты, независимо от способа введения вызывает активацию индуцибельной NO-синтазы и, как следствие, повышение образования активных форм кислорода.
2. Исследованная доза аскорбиновой кислоты, увеличивает активность миелопероксидазы только при пероральном введении.
3. Зависимые от способа введения различия в эффектах аскорбиновой кислоты на активность миелопероксидазы и индуцибельной NO-синтазы, очевидно, обусловлены особенностями механизмов их реализации.

ЛИТЕРАТУРА

1. *Frei, B.* Vitamin C and cancer revisited / B. Frei, S. Lawson // Proc. Natl. Sci. USA. — 2008. — Vol. 105, № 32. — P. 11037–11038.
2. Vitamin C pharmacokinetics in healthy volunteers: Evidence for recommended dietary allowance / M. Levine [et al.] // Proc. Natl. Acad. Sci. USA. — 1996. — Vol. 93. — P. 3704–3709.
3. Методи визначення порушень системи L-аргінін-оксид нітрогену у терапії хронічних хвороб нирок / І. І. Топчій [і інш.]. — Київ, 2008. — 23 с.
4. *Schwager, J.* Modulation of interleukin production by ascorbic acid / J. Schwager, J. Schulz // Vet. Immun. Immunopathol. — 1998. — Vol. 64, № 1. — P. 45–52.
5. *Jiang, B.* N-Acetyl-L-cysteine potentiates interleukin-1 β induction of nitric oxide synthase. role of p44/42 mitogen-activated protein kinases / B. Jiang, P. Brecher // Hypertension. — 2000. — № 35. — P. 914–918.

УДК 613.2:[71+800.879]

ЛИНГВО-КУЛЬТУРОЛОГИЧЕСКИЙ АСПЕКТ МЕДИЦИНСКОГО ПОНЯТИЯ ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ

Портнова-Шаховская А. В.

**Учреждение образования
«Гомельский государственный медицинский университет»
г. Гомель, Республика Беларусь**

Введение

Здоровое (правильное, осознанное) питание — это питание, обеспечивающее рост, нормальное развитие и жизнедеятельность человека, способствующее укреплению его здоровья и профилактике заболеваний. Согласно теории одного из самых известных учителей дзена Тит Нат Хана, знание того, как была произведена еда, как она была приготовлена и подана, — важнейшие аспекты здорового питания: «Каждая ложка содержит вселенную». Все эти характеристики можно отнести к процессу приготовления блюд национальной кухни. Поэтому, на наш взгляд, секрет здоровья и долголетия следует искать не в новомодных диетах и экзотических видах фитнеса, а в принципах того образа жизни (частью которого является культура питания), который присущ нам на генетическом уровне.

Цель

Опыт лингво-культурологической характеристики наименований белорусских национальных первых блюд, изделий из теста, продуктов и технологий их обработки, соотносящихся с принципами здорового питания.

Материал и методы исследования

Языковой материал, взятый из словаря-справочника кулинарных понятий и терминов [1], а также полученный путем опроса жителей г. Гомеля и Гомельской области, был исследован методом семантического, словообразовательного, этимологического и культурологического анализа опорных слов.

Результаты исследования и их обсуждение

Согласно основным принципам здорового питания, суточный рацион должен содержать достаточное количество белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ. К особенностям белорусской кухни можно отнести потребление большого количества *грибов* /

бел. *грыбоў* (праслав. «то, что прорывается из земли» < *грибати* «грести»), которые традиционно варят и тушат. Животный белок должен составлять не менее 60 % от суточного количества белка, т. е. в рационе обязательно присутствие постного мяса, рыбы, яиц, молока и кисломолочных продуктов. Местные фаршированные грибами *яйца* / бел. *яйкі* (праслав.) — чисто белковое блюдо. Беларусь — страна озер и рек, в которых водится много *рыбы* (праслав. «табуистическое название вместо более древнего *звьв*, соответств. лит. *žuvìs*, греч. *ἰχθυς*, арм. *jukn* «рыба», которое ввиду созвучия с глаг. *звать* рыбаки избегали употреблять» [З, т. 3, с. 526]), являющейся важным компонентом традиционного белорусского меню, хотя *рыбные супы* (*калья* (араб.) «похлёбка из огурцов, свёклы, мяса, икры и рыбы») и *уха* < праслав. **жуха*, сравн. русск. разг. *юшка* «жидкость супа») принадлежат русской кухне. Подобно закономерностям восточнославянского языкового развития, в IX–XVI вв. существовала единая древнерусская кухня. Её традиции продолжают жить в кулинарии жителей Полесья, на территории которого находится современный белорусский город Гомель. Белорусы разделяют продукты на группы в зависимости от их роли в блюдах: *прываркі* < *варыць*, *закрасы* < *красіти* «упрыгожваць», *закалата* < *заколотіти* «зачыніць», *Валога* «вільгаць» / русск. влага» и *прысмакі* < *смак* «густ». Все указанные лексемы являются исконно славянскими существительными, имеющими метонимически обусловленные значения и образованными от глаголов или других существительных при помощи приставок и суффиксов. *Закрасы* (бел. *грыбы*, бел. *мяса* — и.-е., русск. / бел. *рыба*) придают блюду основной вкус и питательность, т. е. «украшают» его. Чисто молочных блюд белорусская кухня не знает, но молочные компоненты (*валога*) используются как неотъемлемые ингредиенты более сложных кушаний: *масло* / бел. *алей* (лат.), *молоко* / бел. *малако* (и.-е.), русск. / укр. *сметана* / бел. *смятана* (< *сметать* «снимать»), русск. / бел. *сыр* (и.-е. «молозиво; солёный; горький; кислый, кислое молоко; сырой, сыворотка, закваска»), *творог* / бел. *тварог* (праслав.; сравн. русск. диал. *утвор* «закваска») — это жиры, которые повышают калорийность блюд и делают его менее сухим. Исключение составляет *моканка* (< *мокнуть*) — самостоятельное блюдо из творога, сметаны, молока и *пахты* (тюрк.), используемое в качестве холодной закуски или подливки для блинов.

Диетологи утверждают, что *хлеб* обязательно должен присутствовать в рационе, лучше всего зерновой, с отрубями, белковый. Русск. / бел. *хлеб* / укр. *хліб* (древнее заимств. из герм.) — главное блюдо на белорусском и русском столе — пёкся из *ржаной* / бел. *жытняй* (< *рожь* < *родить* / бел. *жыта* < *жыць* — праслав.) муки. Традиционный белорусский хлеб, тяжелый по весу, с приятной вкусовой «кислинкой», выпекаемый без дрожжей, на специально выращенной закваске, на «подушке» из листьев берёзы или дуба, — особая гордость национальной кухни — очень полезный продукт. В старинных рецептах используются разные добавки (*прысмакі*): тмин, льняное семя, семечки (орехи и семечки содержат жир наивысшего качества, естественно связанный с минеральными веществами, витаминами и другими элементами). *Прысмакі* (пряности: *каляндра* (русс. *кориандр*; вероятно, заимств. из лат.), *кмен* / русск. *тмин* (греч.), *кроп* / русск. *укроп* (сравн. русск. *копоть*, ст.-слав. *копръ*), *лаўровы ліст* (лат. *laugus* «лавр»), *цыбуля* (заимств. через польск. из лат.) / русск. *лук* (праслав., заимств. из др.-герм.), *чеснок* (праслав., сравн. *чесать* — результат метафорического переноса), *чорны перац* — греч.) придают блюду аромат, оттеняют его вкус. Указанные слова являются либо наследием праи.-е. и праслав. фонда лексических номинаций, либо древними заимствованиями (в первую очередь) из классических языков. Еще с XVII в. многие пряности из-за дороговизны стали употреблять не в процессе приготовления пищи, а ставить на стол и использовать уже во время еды. Этот обычай дал повод впоследствии утверждать, что белорусская кухня якобы не употребляла пряностей.

Из современных «здоровых» способов приготовления блюд (гриль, барбекю, мангал, приготовление пищи на пару, запечённое в духовке, солёное, вяленое, отварное, тушёное) белорусской кулинарии известны *запяканне*, *варка*, *тамленне*, *тушэнне*. Примечательно, что традиционными для русской и белорусской кухни приёмами тепловой обработки продуктов являются *варка* (*отваривание*) и *выпекание* в печи, нагрев которой мог быть 3-х степеней: «до хлебов», «после хлебов» и «на вольном духу». Названия степеней нагрева печи — ре-

зультат метафорического переноса (одушевления) — свидетельствуют о сакральном значении понятия *хлеб* для восточных славян.

Слово *хлеб* родственно лексеме *хлёбово* «жидкое горячее блюдо» (др.-русск.) < *хлебати* «черпать, глотать» (сравн. русск. *похлёбка* «лёгкий суп из воды и овощей»), которой в восточнославянских языках с XVIII в. соответствует слово *суп* (франц.): для славян характерна традиция употребления первых блюд с хлебом. Заметим, что, в соответствии с принципом правильного питания избегать в одном блюде сочетаний белковых продуктов (мясо, птица, рыба, морепродукты) и продуктов, богатых углеводами (крупы, хлеб, отруби, картофель, сладкие фрукты и ягоды), среди первых блюд традиционной белорусской кухни мы не встретим многокомпонентных супов на концентрированных бульонах. Традиционной для белорусской кухни является полужидкая-полугустая консистенция блюд, которые готовятся и подаются в экологичной-глиняной (керамической) посуде: напр., *тушанка* < *тушыць* «блюдо из целого картофеля». Это согласуется с рекомендацией диетологов соблюдать оптимальное (не менее 2:1) соотношение между твёрдой и жидкой частями пищи во время одного приёма. Особенно полезны *овощи*, содержащие пектин и клетчатку. *Прываркі* (*гародніна* < (*а*)*гарод* (русск. *овощи* — заимств. из цслав.), *крупы* — праслав.) — основные продукты, дающие название блюду. Современные белорусы активно используют такие овощи, как *бабы* (праслав.), *бручка* (русск. *брюква* — древнее заимств. из нем.), *гарох* (праслав.), *капуста* (лат.), *морква* (праслав.), *рэдзька* (древнее заимств. из нем.). В Беларуси готовят *запывачныя* < *запывіць* (*гарбузок*, *грыжанка* «суп на основе брюквы» (этимология неясна), *капуста*, *крупеня* (*крупнік*), *морква*, *поліўка*), *мучныя* < *мука* (*жур* «гушча, аўсяныкісель» < *кислый*); сравн. норв. «вязкая сырная масса из кислого молока»), *халодныя* < *холод* (*хладнік* (*халаднік*), *грыбны квас* < *квасить*, *бурачнік*) *супы*. Названия большинства белорусских первых блюд — производные ст.-бел. существительные, образованные путём метонимического переноса (*капуста*, *гарбузок* < *гарбуз* (тюрк. заимств.), *морква*, (*грыбны*) *квас*) или суффиксальным способом от глагола (*поліўка*) и существительных (*крупеня* (*крупнік*), *хладнік* (*халаднік*), *бурачнік* < *бурак* < *бурый* (тюрк.)). Если *уха* и *щи* стали визитной карточкой русской кухни, то среди названий белорусских супов нет того, которое стало бы известным в мировой кулинарии. Однако кулинарная близость русской и белорусской кухонь проявляется и на уровне смысловой структуры таких сочетаний, как *щи богатые* и *щи ленивые* (*рахманныя*), — результат олицетворения. Так, утраченное современным русским языком др.-русск. слово *рахманний* «ленивый; тщедушный; неуклюжий; тихий, смиренный, простодушный; чудной» (< греч. «брахманы») употребляется в современном белорусском литературном языке как наименование одной из черт национального характера белорусов: *рахманы* «памяркоўны ў адносінах да іншых, згаворлівы, дабрадушны, лагодны» (укр. *рахман*, *рахманин* «житель сказочной страны, праведный христианин; нищий», *рахманний* «тихий, смиренный», *на рахманський велик день* «в долгий ящик»).

В нашей кухне отсутствуют торты, сдоба, пирожные, а все старинные белорусские сладости готовились на основе *мёда* (русск. / укр. / бел. *мёд* — и.-е. «сладкий, приятный»), фруктов, *ржаной муки*. С давних времён готовили *кулагу* (кисель из ягод, муки, сахара и мёда), *печёные яблоки*. *Кисели* (др.-русск.), очень популярные у белорусов и по сей день, варятся только из одного фрукта или ягоды: смешение различных плодов не допускается. Эти традиции согласуются со следующими рекомендациями системы здорового питания: 1) ограничить количество углеводов до 3–3,5 г на 1 кг веса в сутки, прежде всего за счёт сокращения потребления *сахара* / бел. *цукар* (греч. / польск.; на территорию современных Беларуси и России был завезён лишь в XVII в.) и сладостей; 2) избегать многокомпонентных блюд, за один приём пищи не смешивать более 3–4 видов продуктов (не считая специй и растительного масла). Сейчас приверженцы правильного питания советуют использовать для питья минеральную негазированную воду, свежевыжатые соки, *чай* (тюрк.), *кофе* (тур.). Традиционными «правильными» напитками белорусов были *березовик*, *медовуха* — отыменные суффиксальные образования; *квас*, *сбитень* — отглагольные дериваты.

Выводы

Сейчас всё больше специалистов в области культуры питания придерживаются того мнения, что «белорусская кухня изначально содержит в себе систему здорового питания»

(эксперт белорусской кухни и кулинарный критик Елена Микульчик). Блюда были всегда свежеприготовленными: остывшую или разогретую еду к столу не подавали. Белорусы всегда придерживались природных и суточных циклов жизнедеятельности: летом употребляли преимущественно растительную пищу, зимой — более сытные, мясные, блюда; такое калорийное блюдо, как *драники* / бел. *дранікі* (*дзеруны*) < *драць*, *дзерці* готовили из *таркованай* (< *таркаваць* < *тарка* «металлическая пласцина з дзіркамі для драблення ежы»; ст.-бел.) картофельной массы только на завтрак. Наши предки учитывали сочетаемость продуктов: так, настоящие белорусские *драники* — это *картофель*, *лук* и *соль*; перед приёмом пищи для улучшения пищеварения всегда съедался кусочек *ржаного хлеба* или *отварной свёклы* (греч.) / бел. *бурак* < *бурый* (тюрк.)). Пожалуй, самыми «неполезными» в белорусской кулинарии являются продукты, которые служат для загущения блюд (*закалата*): *картофель* / бел. *бульба* (нем. заимств. «клубень, луковица») и *мука* (праслав.). *Пирог* (< *пир*) из пшеничной муки подавали только к праздничному столу. Традиционной белорусской кухне несвойственно *жарение* (бел. *смажанне*, *запяканне*, *пражанне*). А если хозяйки и жарили, то на *смальце* (*нутрянном жире*) < *смалить* «жечь, обжигать», который, в отличие от растительных масел, полностью усваивается организмом. Особая роль в процессе формирования культуры питания человека отведена семье, ведь именно она — хранительница национальных (в том числе и самобытных кулинарных) традиций. Здоровое питание — это разнообразное питание, и этому требованию белорусская национальная кухня соответствует в полной мере.

ЛИТЕРАТУРА

1. *Похлебкин, В. В.* О кулинарии от А до Я: Словарь-справочник / В. В. Похлебкин. — Минск: Полымя, 1988. — 224 с.
2. Тлумачальны слоўнік беларускай мовы: у 5 т. / АН БССР. — Мінск, 1977. — 1984. — Т. 1–5.
3. *Фасмер, М.* Этимологический словарь русского языка: в 4 т. / М. Фасмер. — М.: Прогресс, 1986–1987. — Т. 1–4.
4. *Этымалагічны слоўнік беларускай мовы / АН БССР, Ін-т мовазна-ва імя Я. Коласа.* — Мінск: Навука і тэхніка, 1978–1985. — Т. 1–6.
5. Электронный ресурс. — Режим доступа: <http://www.buro247.kz/culture/books/knigi-v-otpusk-zdorovyy-obraz-zhizni.html>; http://oede.by/publication/eda_i_zdorove/5_principov_zdorovogo_pitaniya_s_belorussoj_kuhnej

УДК 616.681 – 053.13 – 091

МОРФОЛОГИЯ ОПУХОЛИ ЖЕЛТОЧНОГО МЕШКА ЯИЧКА

Потапов С. Н.

«Харьковский национальный медицинский университет»
г. Харьков, Украина

Введение

Опухоли яичка (ОЯ) являются основной причиной онкологической смертности у мужчин молодого возраста [3]. К наиболее частым из них относятся герминогенные опухоли (ГОЯ), встречающиеся более чем в 90 % ОЯ [1, 2]. Среди несеминомных ГОЯ одного гистологического типа опухоль желточного мешка является редким новообразованием.

Цель

Изучить морфологические особенности опухоли желточного мешка и провести анализ частоты ОЯ по данным Харьковского областного клинического центра урологии и нефрологии им. В. И. Шаповала.

Материал и методы исследования

Для патоморфологического исследования использован материал больных, полученный в ходе орхифуникулэктомии, а также архивный материал в виде парафиновых блоков, полученный на базе прозектуры Харьковского областного клинического центра урологии и нефрологии им. В. И. Шаповала.

Патоморфологическое исследование оперативно удаленных в ходе орхифуникулэктомии семенных желез выполняли согласно принятым рекомендациям [4, 5].

Полученный материал после фиксации в жидкости Буэна, подвергали стандартной проводке и заливали парафином. Из приготовленных блоков делали серийные срезы толщиной