

факту, что количество активно-фагоцитирующих нейтрофилов при эндокардите составляет  $8,8 \pm 2,2 \%$  (в контрольной группе —  $0,6 \pm 0,5 \%$ ;  $p < 0,05$ ). В сравнении с этим роль мононуклеарных клеток при фагоцитозе у пациентов с инфекционным эндокардитом незначительна: они фагоцитировали не более 2 клеток.

#### **Выводы**

При инфекционном эндокардите активируется фагоцитоз клетками периферической крови грибов рода *Candida*. Данный процесс отражает напряженность иммунного ответа. Повышение лейкоцитарного индекса интоксикации также свидетельствует о воспалительных изменениях в организме. Значительный вклад в активность фагоцитоза вносят нейтрофилы, тогда как роль моноцитов в этом процессе минимальна.

#### **ЛИТЕРАТУРА**

1. Белов, Б. С. Инфекционный эндокардит: этиология, патогенез, клиническая картина / Б. С. Белов, Г. М. Тарасова // Современная ревматология. — 2008. — № 2. — С. 32–38.
2. Каплин, В. Н. Методические аспекты изучения фагоцитоза / В. Н. Каплин, В. Ф. Кузнецов, Т. П. Обернебесова // I съезд иммунологов России: Тез. докл. — Новосибирск, 1992. — С. 200–201.
3. Показатели крови и лейкоцитарного индекса интоксикации в оценке тяжести и определении прогноза при воспалительных, гнойных и гнойно-деструктивных заболеваниях / В. К. Островский [и др.] // Клин. лаб. диагностика. — 2006. — № 6. — С. 50–53.
4. Тюрин, В. П. Диагностика и дифференциальный диагноз инфекционного эндокардита / В. П. Тюрин, Е. В. Дорофеев // Вестник Национального медико-хирургического Центра им. Н. И. Пирогова. — 2012. — Т. 7, № 4. — С. 36–40.

УДК 664.34(575.4)(476)

## **НАЦИОНАЛЬНО-КУЛЬТУРНАЯ СПЕЦИФИКА ПРОЦЕССА ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ В ТУРКМЕНИСТАНЕ И БЕЛАРУСИ**

*Байрамова Дж. С.*

**Научный руководитель: преподаватель О. А. Малявко**

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

#### **Введение**

Все традиции, лежащие в основе приготовления хлеба, у разных народов могут иметь много общего и отличия, поскольку образованы на общности быта, природных условий, на процессах, связанных с проявлением жизненных функций и чувств человека, отражая менталитет народа. Хлеб — одна из тех традиционных ценностей, которая выдержала огромное испытание временем, и не нашлось того, что смогло вытеснить его из нашей жизни. Хлеб един для всех людей на планете и в то же время неодинаков.

#### **Цель**

Предметом нашего исследования являются туркменские и белорусские традиции приготовления, употребления и использования в различных ритуалах хлеба с точки зрения сходства и различия.

#### **Материал и методы исследования**

Исследование и анализ материала электронных ресурсов по традициям процесса хлебопечения в Туркменистане и Беларуси.

#### **Результаты исследования и их обсуждение**

Традиционно в Туркменистане готовят чурек. Чурек — это особый вид хлеба, который выпекают практически в каждой семье. Выпечка хлеба в Туркменистане напоминает священнодействие. Так уж сложилось, что прогресс здесь практически не коснулся процесса приготовления хлеба. Настоящий, самый любимый — чурек — готовится только в домашнем тамдыре (печи). В селах семьи, живущие в частных домах, почти всегда имеют собственный тамдыр. Хлеба пекут сразу помногу. Во-первых, сразу на несколько семей, во-вторых, если лепешки приготовлены по всем правилам древнейшей рецептуры, то они, за-

вернутые в сачак (скатерть из верблюжьей шерсти), могут, не черствея и не теряя вкусовых качеств, храниться до семи дней.

Традиционные сорта домашнего туркменского хлеба могут быть разного вида, в зависимости от способа замеса теста — на дрожжах, на масле, на молоке, пресного. И даже сейчас многие семьи берегут бабушкины рецепты тамдырного чурека. Ведь не зря в старину говорили: «Твое имя забудут, тебя забудут, а вкус твоего чурека — никогда» [1]. Но основным хлебом, который остается каждодневной пищей, делается из дрожжевого теста. Традиционные дрожжи в быту туркмен готовились из сока незрелого винограда, смешанного с мукой и солью. Срок готовности таких дрожжей, называемых хамир-мая — три дня. Закваска добавляется в муку и после замеса тесто отстаивается до часа. К этому времени тамдыр уже должен быть приведенным в рабочее состояние. Хлеб перед выпечкой формуется в виде круглых лепешек. На поверхность лепешки, чтобы в итоге хлеб выглядел румяным и блестящим, брызгают слабый соляной раствор. Через пятнадцать минут хлеб испечен.

Существуют и свои приметы при выпечке хлеба. Когда печешь чурек, надо думать только о хорошем, чтобы на душе у тебя было праздничное настроение, желать всем, кто отведал твой чурек, здоровья, счастья и благополучия. Печь хлеб надо только в святой день — четверг и до захода солнца. Существуют и запреты, которые нарушать нельзя: нельзя перешагивать через сачак с хлебом или небрежно отламывать чурек одной рукой, класть хлеб тыльной стороной кверху, бросать на землю.

«Хлеб — всему голова», — говорят туркмены, выражая к нему поистине благоговейное отношение. Основу многих ритуальных блюд у туркмен составляет хлеб, например, «дограма» (крошенный хлеб с кусочками мяса и лука) в праздник Курбан-байрам. Когда туркмены отлучаются по каким-либо делам надолго из дома, то обязательно берут с собой «елдаша» (спутника) в виде круга чурека, чтобы он охранял их в дороге. Самой крепкой считалась также клятва на хлебе.

Белорусы также имеют свои древние традиции. Белорусы выпекали хлеб издавна. С детства у них воспитывалось бережное отношение к хлебу. С хлебом принято было идти свататься, проводить роженицу, караваем встречали молодоженов, так как он считается символом семейного счастья и благополучия. Хлеб из пшеничной муки без примесей назывался «пирогом». Его могли себе позволить только зажиточные люди. Крестьяне же предпочитали хлеб из ржаной муки с различными добавками. Соль в хлеб белорусы долгое время не клали — она была дорогой. Недаром народная мудрость гласит: «Красна река берегами, а обед — пирогами» [2]. Поскольку традиционные белорусские семьи были многодетными, хозяйке за раз приходилось выпекать 10–15 буханок хлеба. Причем на последнем пироге, прежде чем отправить его в печь, чертили крест. Этот пирог ели последним, и крест был напоминанием, что пора печь следующий. У каждой хозяйки был свой рецепт и свой ритуал приготовления хлеба. Для этого использовалась дежка — деревянная емкость, в которой готовили тесто. Интересный факт. При выборе на ярмарке дежки нужно бы отличать «мужскую» и «женскую», приобретая, безусловно, «женскую», то есть из женского дерева, например, березы. Прежде чем приступить к выпечке, новую дежку обмазывали тестом из ржаной муки, потом ее запаривали кипятком и оставляли в теплом месте.

Особого секрета в приготовлении теста у белорусов не было. Всыпать немного муки в теплую воду, размешать и оставить на время, чтобы прокисло. Так делается закваска. В нее добавляется мука, чтобы получилось редкое тесто, как на блины. Потом надо накрыть дежку полотняным полотенцем и так оставить на ночь в теплом месте. До утра тесто загустеет, поднимется, как на дрожжах. Потом тесто месили. Часть теста оставалась на закваску. Дежку никогда не мыли, а чистили, чтобы в ней всегда оставалось немного теста для приготовления закваски. Это делали специально, чтобы хлеб можно было испечь в любое время.

Традиционно хлеб выпекался в печи. Печь специально готовилась к выпечке хлеба. Тесто круглой формы клали на деревянную лопату, предварительно постелив сухие листья клена, дуба или капустный лист. Процесс от вымешивания до закладки в печь был почти святым.

Чрезвычайно важным был момент, когда хлеб сажали в печь. В дом не допускались посторонние, нельзя было шуметь, смеяться. Считалось, что выпечка может быть неудач-

ной. А поскольку хлеб всегда связывался с благополучием, то случайный гость мог влиять на него не в лучшую сторону. Если вдруг хлеб не поднялся, то это грозило неудачами в семье. Хлеб часто использовали в качестве оберега: клали его в колыбель к новорожденному; брали с собой в дорогу, чтобы он охранял в пути. Древнее суеверие утверждает, что хлеб, перевернутый коркой вниз, неизбежно приведет к неудаче. Также плохой приметой считается оставлять один кусок хлеба не съеденным. А вот хлеб, испеченный на Рождество, согласно поверью, никогда не заплесневеет [3].

### **Выводы**

В завершение можно сказать, что несмотря на наличие сходных черт и традиций, сам процесс хлебопечения и использования хлеба в различных ритуалах в Туркменистане и Беларуси обладает яркой спецификой, обусловленной особенностями национально-культурной среды. Но неизменным для всех народов остается, сложившееся веками, бережное отношение к хлебу.

### **ЛИТЕРАТУРА**

1. Большой русско-туркменский словарь: в 2 т. / под ред. Б. Черьянова. — М.: Русский язык, 1986.
2. Русские пословицы и поговорки / под ред. В. Аникина. — М.: Худ. лит., 2001. — 431 с.
3. История хлебопечения. [Электронный ресурс]. — Режим доступа: [http://www.hlebopek.com/articles/istorija\\_hlebopechenija\\_na\\_rusi.html](http://www.hlebopek.com/articles/istorija_hlebopechenija_na_rusi.html).

**УДК 57.052:611.018.54:612.014.482.4**

## **ВЛИЯНИЕ ИОНИЗИРУЮЩЕГО ИЗЛУЧЕНИЯ НА СОДЕРЖАНИЕ МЕТАБОЛИТОВ NO В СЫВОРОТКЕ КРОВИ ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНЫХ ЖИВОТНЫХ**

*Бакшаева М. А., Петренёв Д. Р.*

**Государственное научное учреждение  
«Институт радиобиологии Национальной академии наук Беларуси»  
г. Гомель, Республика Беларусь**

### **Введение**

Воздействие ионизирующей радиации может вызывать изменение состояния регуляторных систем живых организмов, в связи с чем актуальным вопросом для исследований является система синтеза такого медиатора как NO, который образуется в организме из L-аргинина под действием фермента NO-синтазы и является медиатором с широким спектром биорегуляторного действия.

### **Цель**

Мониторинг динамики суммарного уровня стабильных метаболитов оксида азота в сыворотке крови животных, подвергнутых воздействию ионизирующего излучения в дозах 2 и 6,5 Гр.

### **Материал и методы исследования**

Исследования выполнены на самцах и самках белых крыс (исходный генотип Вистар). Животных 2 и 6 месяцев подвергали внешнему облучению в дозах 2 и 6,5 Гр на установке ИГУР (источник  $\gamma$ -лучей  $^{137}\text{Cs}$ , мощность дозы 46,2 сГр/мин). Животных брали в эксперимент на 3, 10, 30 и 60 сут после воздействия. Контролем служили крысы аналогичного возраста, не подвергавшиеся воздействию ионизирующего излучения. В сыворотке крови определяли концентрацию метаболитов оксида азота ( $\text{NO}_3^- + \text{NO}_2^-$ ) как описано ранее [1]. Данные обрабатывали общепринятыми методами биологической статистики, отличия от контроля считали значимыми при  $p < 0,05$  (t-критерий Стьюдента).

### **Результаты исследования и их обсуждение**

Установлено статистически значимое, характерное для животных обоих полов разного возраста, повышение на 43–60 % содержание стабильных метаболитов NO на 3 сут и снижение на 23–56 % уровня метаболитов NO в крови на 10 сут после облучения в дозах 2 и 6,5 Гр. А затем происходит достоверный подъем по указанному параметру выше контрольных значений к 30-м или 60-м сут, в зависимости от дозы.