

При сравнительном анализе показателей функций нейтрофилов крови у пациентов с гематогенным и посттравматическим остеомиелитом достоверных различий не обнаруживалось. После операции у пациентов сохранялись повышенные значения НСТсп и НВЛсп ( $p = 0,001$  по сравнению со здоровыми лицами). В то же время потенциальная способность к образованию нейтрофильных ловушек не отличалась от значений здоровых лиц.

Обследование в динамике показало, что изменения содержания НВЛ в послеоперационном периоде у обследованных пациентов были неоднородными. У 14 пациентов наблюдалось снижение количества НВЛ как в спонтанном, так и стимулированном вариантах по сравнению с дооперационным периодом (НВЛсп до операции — 16 (11;26), после операции — 8 (2;17); НВЛст — 21 (15;31) и 8 (3;14) соответственно). У 11 пациентов, напротив, в результате лечения количество НВЛ в крови повышалось (НВЛсп до операции — 11 (10;19), после операции — 25 (13;29); НВЛст — 12 (17;19) и 28 (24;34) соответственно). При этом мы отметили, что у пациентов со снижением количества НВЛст в динамике лечения клинический эффект был выше: наблюдалось более быстрое заживление послеоперационного раневого дефекта, отсутствие послеоперационных осложнений.

#### **Выводы**

1. У пациентов с хроническим остеомиелитом длинных трубчатых костей повышается, относительно здоровых лиц, способность нейтрофилов крови к образованию внеклеточных ловушек.

2. Количество НВЛ в крови пациентов с хроническим остеомиелитом может быть рассмотрено как потенциальный прогностический критерий оценки эффективности лечения.

#### **ЛИТЕРАТУРА**

1. Новикова, И. А. Современные методы иммунодиагностики и иммунокоррекции в гнойной хирургии / И. А. Новикова, В. П. Булавкин. — Витебск, 2001.
2. Новикова, И. А. Метод диагностики нарушений фагоцитарного звена иммунитета при оценке потенциальной бактерицидной активности нейтрофилов / И. А. Новикова, В. В. Железко // Инструкция по применению: утв. 18.06.2015, рег. № 106-1014.
3. Neutrophil extracellular traps kill bacteria / V. Brinkmann [et al.] // Science. — 2004. — Vol. 303. — P. 1532–1535.

#### **УДК 800:641.5**

### **НАЗВАНИЯ ПЕРВЫХ БЛЮД В НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХНЯХ ВОСТОЧНЫХ СЛАВЯН И НАРОДОВ СРЕДНЕЙ АЗИИ (НА МАТЕРИАЛЕ РУССКОГО, БЕЛОРУССКОГО, ТУРКМЕНСКОГО И ТАДЖИКСКОГО ЯЗЫКОВ)**

*Нурахмадзода А. Х., Торемырадов К. Т., Тошева Т. Р.*

Научный руководитель: к.ф.н., доцент *А. В. Портнова-Шаховская*

Учреждение образования

«Гомельский государственный медицинский университет»

г. Гомель, Республика Беларусь

#### **Введение**

Современное образовательное пространство стало поликультурным: так, моделью совместного образа жизни представителей различных наций является современное студенческое общежитие. Поликультурная личность — это и полиязыковая личность: переход к поликультурному сотрудничеству предполагает не только наличие желания понять своего соседа по общему планетарному дому, но и наличие желания овладеть его языком, культурой, в том числе и кулинарной.

#### **Цель**

Сравнительная характеристика наименований первых блюд в кулинарных традициях русского, белорусского, туркменского и таджикского народов, представители которых общаются в единой студенческой среде.

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

Как лексемы из словарей, так и языковой материал, полученный в результате опроса студентов группы 202, был исследован сравнительно-сопоставительным методом с учетом результатов этимологического анализа опорных слов.

### Результаты исследования и их обсуждение

Названия блюд древнерусской кухни (IX–XVI вв.), которая является основой современных восточнославянских кухонь, можно разделить на 2 группы. Первую составляют древнейшие наименования, происхождение которых забыто на современном этапе развития языка: например, *жур*, *уха*, *хлеб*, *щи*. Ко второй группе относятся названия с актуальными («живыми») словообразовательными связями: их происхождение можно соотнести с составом, формой, способом приготовления блюд, их назначением в застолье, а также посудой, в которой они готовятся (например, *квас* < *квасить*, *кисель* < *кислый*, *окрошка* < *крошить*, *пирог* < *пир*, *сметана* < *сметать* «снимать»). Одной из главных черт русского национального стола является любовь к употреблению хлеба из дрожжевого ржаного теста и своеобразию первых жидких холодных и горячих блюд. Традиции древнерусской кухни в большей степени сохранились в кухне жителей белорусского Полесья, на территории которого находится современный Гомель: отсюда стремление к приготовлению одного общего блюда, обладающего качествами как первого, так и второго. Ржаной *хлеб* — главное блюдо и на белорусском столе. Это слово функционирует в кругу родственных: глагол *хлебатъ*, существительное *хлебало* (разг.). Древнерусскому названию *хлёбово* < *хлебатъ* «черпать, глотать» (русс. *похлёбка* «лёгкий суп из воды и овощей») соответствует слово *суп* (франц.). Для Восточной Европы характерны *заправочные* (русс. *щи*, *солянки*, *рассольники* < *солить*; бел. *капуста*, *поливка*, *крупеня* (крупник), *грыжанка* (на основе брюквы), *гарбузок* (на основе тыквы), *морква* (на основе моркови), укр. *борщ*), *мучные* (русс. *затируха*, *завариха*, *болтушка* < *тереть*, *заваривать*, *болтать* «перемешивать»; бел. *жур* «гуща, овсяный кисель»), *холодные* (русс. *тюри* (балтийское заимствование) «похлёбка на воде с крошеным чёрным хлебом и солью, часто на квасе с луком», *окрошки*), древнерусск. *ботвиньи* «холодная похлёбка из ботвы (верхняя часть огородных растений)»; бел. *хладник* (холодник), *грибной квас*, *свекольник*, *суп с клёцками* (последнее блюдо — заимствование из польской кухни), *рыбные супы* (*уха*, *калья* (араб.) «похлёбка из огурцов, свёклы, мяса, икры и рыбы»). С XVII в. русская кухня начинает испытывать сильное влияние со стороны европейской (особенно французской) кухни: названия блюд или сохраняют во французском варианте, или калькируются: например, *суп-пюре из молодого гороха с рисом* (подобные конструкции, распространённые грамматически, состоящие из существительных, прилагательных, причастий в форме И., Р., Т.п. с предлогами и без них, лексически содержат указание на сырьё и способ его приготовления). С XIX в. в России, подобно европейской традиции, распространяется мода называть блюда по фамилии его создателя, первого заказчика или любителя (например, автор *рассольника Эмбера* — придворный повар Эмбер). В конце XIX — нач. XX в. (этап смешения традиций национальных кухонь) возникла группа квазинациональных наименований блюд, отражающая интересы рекламы и недостаток знаний в области кулинарной культуры: например, *борщ по-литовски* (сущ. + наречие). Атмосфера скромной деловитости советского периода 1917–1941 гг. способствовала возрождению национальных названий блюд и даже их упрощению: например, *суп перловый* (сущ. и прилаг.). Эта тенденция характерна для повседневного быта людей вплоть до наших дней.

Кулинарные традиции среднеазиатских народов (туркмен, узбеков и таджиков) очень схожи прежде всего в силу тесного переплетения исторических судеб этих народов: так, большинство первых блюд готовят с мясом (туркм. *et*, тадж. *гӯшт*) (в первую очередь, с бараниной — туркм. *goʻyin eti*, тадж. *барра*). В Средней Азии чаще всего употребляют в пищу (в том числе и с супами) простые лепёшки из пресного теста на кунжутном масле, выпеченные в тадж. *тануре* — туркм. *тамдыре* или в золе: национальный хлеб туркмен — *ер чурек*, национальный хлеб таджиков — *нон*. Среднеазиатская кухня знает два основных типа супов: *жареные* (мясная и овощная часть жарится на масле, а затем заливается водой) и *кисломолочные* (отваренная крупяно-овощная часть заливается кисломолочными продуктами — сметаной (туркм. *агаран* «сметана из верблюжьего молока», тадж. *яхмос ширӣ*) и *катыком* (*гатык*, *мацун*, *мацони*, *йо(е)гурт*, *чекизе*) «кислое молоко»). Самый распространённый вид супа в Средней Азии — это узб. *шурпа*/тадж. *шурбо*/туркм. *шорба* (готовится поджарочным

методом). К национальным первым блюдам таджиков можно отнести следующие: *атола* (узб. *атала*), *мастоба* (узб. *мастава*), *пиёба* (узб. *пиева*), *угро* (узб. *угра*), *катыкли* (кисломолочные супы). Супы, приготовляемые из зернового сырья (*бринчоба*, *кашк*, *нутовый суп*), суп *шакароб* и суп из пряной и кислой зелени *оши-сиёлаф* встречаются только у таджиков. Национальными туркменскими супами являются *гайнатма*, *дограма*, *чектырме* (при их приготовлении мясо закладывают в кипяток, а не в холодную воду). Как видим, технология приготовления восточнославянских и среднеазиатских супов противоположна.

### **Выводы**

Особая роль в процессе развития поликультурной личности отведена семье, ведь именно она — хранительница национальных (в том числе и самобытных кулинарных) традиций. Если изначально ребёнок был включён лишь в мир национальной культуры, то в более зрелом возрасте он вряд ли будет стремиться стать частью мировой цивилизации. В условиях полиэтничного общества поликультурное образование становится неотъемлемой частью культуры будущего специалиста, существенной частью его морального воспитания, выступает как элемент его мировоззрения и отношения к родине, другим нациям и народам.

### **ЛИТЕРАТУРА**

1. Глебов, А. А. Воспитание патриотизма, толерантности и культуры межнационального общения / А. А. Глебов. — Волгоград: Перемена, 2004. — 102 с.
2. Похлёбкин, В. В. Национальные кухни наших народов / В. В. Похлёбкин. — М.: Пищевая промышленность, 1978. — 303 с.
3. Фасмер, М. Этимологический словарь русского языка: в 4-х т. / М. Фасмер. — М.: Прогресс, 1986.

**УДК 61:800:[636+698]**

## **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФРАЗЕОЛОГИЧЕСКИХ СОЧЕТАНИЙ С НАЗВАНИЯМИ ДОМАШНИХ ЖИВОТНЫХ И ПТИЦ В МЕДИЦИНСКОМ ПРОФЕССИОНАЛЬНОМ ЯЗЫКЕ**

*Нурьева Г. Т.*

**Научный руководитель: преподаватель О. Е. Морозова**

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

### **Введение**

Русский язык по праву называют одним из наиболее богатых и развитых языков мира. Его богатство — в неисчислимом запасе лексики и фразеологии, в смысловой насыщенности словаря, в безграничных возможностях фонетики, словообразования и сочетания слов, в многообразии лексических, фразеологических и грамматических синонимов и вариантов, синтаксических конструкций и интонаций. Все это позволяет выражать тончайшие смысловые и эмоциональные оттенки.

Одно из самых ярких средств выразительности языка — фразеологизмы. Фразеологические единицы употребляются для более остроумного, меткого оформления мыслей в разговорной речи, а в художественных и публицистических текстах становятся экспрессивными средствами воплощения художественного образа.

Фразеологическим оборотом, или фразеологизмом, называются семантически неделимые словосочетания, которые обладают целостным лексическим значением и используются для называния отдельных предметов, признаков, чувств, свойств и черт характера, явлений, ситуаций и действий. Они являются объектом изучения особого раздела языкознания — фразеологии (от франц. *phraseos* — «выражение» + *logos* — «учение»). Нередко фразеологией называют весь фразеологический состав языка, т. е. совокупность всех лексически неделимых словосочетаний. Фразеология русского языка включает в себя самые разнообразные речевые средства, и до сих пор границы ее четко не определены. Существует несколько клас-