

ской сферах, т. е. имеют свойство внешних эффектов. Также, единое образовательное пространство — это экспертно-аналитическое, кадровое и научное обеспечения деятельности институтов ЕАЭС и органов управления государств-членов союза, инструмент консолидации общества и содействия развитию бизнесу в новых правовых и экономических интеграционных условиях.

Подрыв доверия к России после обвала рубля в 2014 г. (естественное стремление интегрироваться с богатыми и процветающими, а не с бедными и отсталыми), опасения правительств стран ЕАЭС, связанные с оттоком абитуриентов, студентов и научных кадров в Россию, возможная угроза политической воле руководства стран из-за необходимости создания национальных органов управления являются в настоящее время сдерживающими факторами формирования единого образовательного пространства ЕАЭС. Реальные шаги по интеграции предпринимаются либо на микроуровне — подписание вузами-членами Евразийской ассоциации университетов Меморандума о взаимопонимании по созданию Евразийского сетевого университета (2016 г.); либо в усеченном формате — подписание министрами образования и науки стран ЕАЭС за исключением Казахстана Меморандума о сотрудничестве по вопросам образовательного и научно-технологического сотрудничества на евразийском пространстве (2016 г.).

Заключение

Существующие реалии глобализирующегося мира не оставляют возможности на выживание обособленных образовательных систем. Формирование, развитие и функционирование единых межгосударственных образовательных пространств является свершившимся фактом. Они оказывают влияние на развитие мирового рынка труда и состояние экспорта образовательных услуг. Сложившаяся в настоящее время экономическая и политическая ситуация требует дальнейшего диалога стран ЕАЭС по разрешению противоречий и принятию реальных шагов по формированию единого образовательного пространства, как консолидирующего фактора и драйвера дальнейшей интеграции стран ЕАЭС, способствующего укреплению конкурентоспособности интеграционного объединения.

ЛИТЕРАТУРА

1. Соглашение о сотрудничестве государств-членов Евразийского экономического сообщества в области образования [Электронный ресурс] // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. — Режим доступа <http://docs.cntd.ru/document/902312974>. — Дата доступа: 2.09.2017.
2. Договор о Евразийском экономическом союзе (с изменениями на 11 апреля 2017 года) [Электронный ресурс] // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/420205962/>. — Дата доступа: 2.09.2017.
3. *Пирогов, А. И.* Тенденции развития реформ высшего образования в странах СНГ: учеб пособие / А. И. Пирогов, Г. А. Краснова, В. М. Филиппов. — М.: РУДН, 2008. — 180 с.
4. *Краснова, Г. А.* Стратегия Китая по привлечению иностранных студентов / Г. А. Краснова, А. А. Краснова // Аккредитация в образовании. — 2015. — № 8.

УДК 612.392.74:[130.2+81]

ПОНЯТИЕ ХЛЕБ В ДИЕТОЛОГИИ, КУЛЬТУРОЛОГИИ И ЛИНГВИСТИКЕ

Портнова-Шаховская А. В.

Учреждение образования

«Гомельский государственный медицинский университет»

г. Гомель, Республика Беларусь

Введение

Хлеб — пищевой продукт, выпекаемый из теста, приготовленного из муки с добавлением воды, дрожжей, соли (иногда сахара, жиров, солода, патоки, молока, пряностей). Содержит до 56 % углеводов (в основном крахмал), 5–8 % белков, минеральные вещества, аминокислоты, витамины (главным образом группы В). Энергетическая ценность 100 г хлеба до 1,4 МДж (347 ккал) [3]. Хлеб вобрал в себя все витамины, микро- и макроэлементы. В нем содержится кальция в несколько раз больше, чем в шпинате. Хлеб — это ценный растительный белок, натуральный источник витаминов группы В, которые принимают активное участие в

выработке серотонина — гормона счастья. Израильский диетолог Ольга Раз обратила внимание на то, что диеты, разрешающие есть хлеб, оказывали благотворное влияние на психологическое состояние людей. Почему? Только ли из-за наличия в этом продукте большого количества серотонина? Изучение данного феномена ведется в разных направлениях: историческом, культурологическом, медицинском, филологическом.

Цель

Культуролого-лингвистическая характеристика наименований хлеба и семантически смежных лексем в кулинарной традиции восточных славян. Языковой материал, взятый из словарей, а также полученный путём опроса жителей Брянской, Гомельской и Черниговской областей, был исследован описательным и сравнительно-сопоставительным *методами* с учетом результатов деривационного (словообразовательного и этимологического) и семантического (лексикографического и контекстуального) анализа опорных слов.

Результаты исследования и их обсуждение

Вопрос о происхождении слова *хлеб* является дискуссионным в современной лингвистике: некоторые исследователи полагают, что оно было заимствовано из языков германской группы, другие считают его прямым заимствованием из индоевропейского языка. Наиболее распространено мнение М. Фасмера: греч. [*клибонос*] «горшок для выпечки хлеба» > готск. *hlaifs* [*хлайфс*] > ст.-нем. *kleib* [*хлайб*] > праслав. **xlěbъ* (сравн. др.-рус. *хлѣбъ*, русск., бел. *хлеб*, укр. *хліб*). Версия заимствования из германских языков поддерживается Г.А. Крыловым: так, в др.-англ. языке функционировало слово *hloaf* «хлеб». Объясняют появление лексемы *хлеб* и от древнекитайского [*gliэр*] «рисовые зёрна». Однако слово могло быть исконным как для германцев, так и для славян: образовано на базе общеславянского корня **chlebъ* и употребляется в древнерусском языке с XI в. [7]. Эта версия представляется нам предпочтительной, поскольку в современных английском и немецком языках данное понятие называется совершенно иначе. Интересна гипотеза, выдвинутая в XIX в. профессором петербургского университета Толмачёвым: праслав. [*хлябъ*] > **xlěbъ*: при замешивании муки сначала получается полужидкая консистенция — *хлябъ* (сравн. русск. глаг. *хлепать*, *хлябить*, русск. сущ. *похлёбка* «хлябъ из варёной муки», др.-русск. *хлѣбово* «жидкое горячее блюдо») [5].

Ошибочно существующее мнение, что можно есть хлеб какой угодно и в неконтролируемых количествах. Соблюдаете ли Вы диету или просто придерживаетесь правил здорового питания, в повседневный рацион следует включать цельнозерновой *хлеб из ржаной муки с отрубями* «то, что сбито с зерна» (бел. *вóтрубi*; праслав., сравн. *от-рубiть*; сравн. сербохорв. *мекиње* «отруби»). Именно такой вид хлеба является исконным для русской и белорусской кухонь: русск. *рожь* < *родить*, бел. *жыта* < *жыць* — праслав. Исторически такие низкокачественные (и как следствие, дешёвые) виды *хлеба* на территории Беларуси, России и Украины назывались *пушными* «мягкий, лёгкий > облегчённый, неполноценный» < *пух* (возможен метафорический перенос). Их пекли из непросеянной муки и называли *мякиной* (русск., бел.) «рѣштки, што застаюцца ад правейвання зерня» (*З мякінаю лёгка хадзіць, ды цяжка ногі валачыць*). Однако были такие сорта ржаного хлеба, которые не всегда могли купить даже очень состоятельные люди. Например, *Боярский* (< др.-русск. *бояринъ* «представитель старой родовой знати» – возможен как метафорический, так и метонимический перенос) *хлеб*, для которого использовали муку особого помола, свежее *масло* (< *мазать* (праи.-е.); укр. *олія*/ бел. *алей* (лат.), в меру сквашенное (не переокисшее) *молоко* (праи.-е.), а в тесто добавляли пряности, пекли только по специальному заказу для особых случаев. По мнению диетологов, для тех, кто страдает язвой, гастритом и имеет повышенную кислотность желудка, самым полезным мучным продуктом является тот, который сделан из твёрдых сортов *пшеницы* (укр. *пшениця* < *пшено* — праслав.). Именно такой диетический хлеб издревле пекли на территории Украины. «*Хлеб ржаной* есть ... нужно здоровым людям: он им придаст силы; больным же людям следует есть *хлеб пшеничный*: он лучше и питательней» («Домострой»). Давно известен также украинский *пресный*/укр. *прісний* (праслав. **ргѣспъ*) *хлеб*, технология приготовления которого лежит в основе популярного сейчас бездрожжевого хлеба как в виде лепёшек (по аналогии с рецептами народов Кавказа, хранящими свой хлеб до года), так и в традиционных для нас формах (заметим, что чем качественнее хлеб, тем дольше срок его

хранения). Как видим, понятия *хлеб* и *время* тесно взаимосвязаны: употребление этого продукта в пищу «с пылу с жару» нежелательно, т.к. в свежем хлебе ещё не закончились процессы брожения. Исключение составляет пресный хлеб, который, благодаря отсутствию в нём дрожжей, в горячем виде не нанесёт вреда организму. Для всех людей полезны также некоторые добавки: *изюм* (бел. *разынкі*, укр. *ізюм*, *родзинки* — тюркск), орехи (бел. *арэх*, укр. *горіх*, *пекан*, *горіх* — праи.-е.), *пророщенные зёрна* «то, что созрело» (бел. *зерне*, *збожжа*, укр. *зерно* — праи.-е. < *зреть* «созревать»; бел. *збожжа*/укр. *збіжжя*: *збóжжє* «добро, достаток, богатство, зерновой хлеб» (Даль) — праи.-е., сравн. др.-инд. «благосостояние, счастье; счастливый, приносящий счастье; хороший», авест. «счастливый»).

Хлеб, который мы покупаем сейчас, совсем не тот, который выпекали раньше в печах (даже названия степеней нагрева печи *до хлебов*, *после хлебов* и *на вольном духу* — результат метафорического переноса (одушевления) — свидетельствуют о сакральном значении понятия *хлеб* для восточных славян), потому что магазины предлагают в основном дрожжевой продукт, который очень часто является причиной дисбактериоза. *Дрожжи* / укр. *дріжджі* < праслав. **drozga* < праи.-е. **drogska* (сравн. алб. «выжимки растительного масла, распущенное коровье масло», греч. «беспокою, смущаю; беспокойство, смятение») вошли в употребление только в начале XX в. (в основном для белого хлеба). Наши прабабушки из *закваски* «части заквашенного теста, оставшегося от предыдущей выпечки», *муки* (праслав. **mōká*), *воды* (праслав. **vodā* < праи.-е. **wodor*), *соли* (укр. *сіль*, праи.-е) готовили основу теста — *расчин* (сравн. бел. *расчыняць* «открывать»): «даўней 10–12 гадзін патрабавалася, каб *рошчына* ўкісла, цеста «спрацавала» само ці з дапамогай квасу, цёртай бульбы» (записано в д. Химы Рогачёвского района Гомельской области от П. И. Батраковой, 1925 г.р.). Сто лет назад в каждом деревенском доме России, Беларуси и Украины раз в неделю (из одной *дежи* выходило 5–8 буханок, которые семья ела в течение 7 дней, отсюда и вост.-слав. устойчивое выражение *от хлеба до хлеба* «в течение недели») пекли хлеб. Посуда для приготовления теста и выпечки хлеба у русских, белорусов и украинцев и сейчас называется одинаково: соответственно, *дежа* (*квашня* < *квасить*), *дзяжа*, *діжа* — праслав. **děža* (сравн. др.-инд. *dēgdhi* «смазывает, замазывает», гот. *deigan* «месить», *daigs* «тесто»). Традиционно *дежу* полностью мыли только раз в год — на Пасху (что символично: синонимичность понятий *Бог*, *жизнь*, *хлеб*). Процесс занимал почти сутки: после обеда *рашчыняли цеста* (белорусская фраза не имеет аналогов ни в русском, ни в украинском языках), затем оно *квас(и)л(о)ас(ь)я* (русс./укр./бел.) 10–12 часов, на следующее утро тесто бел./русс. *вымеш(и)валі(и)/укр. місили*, оставляли бел./укр. *падсыці(и)/русс. подойти*, а в обед мокрыми руками формировали *круглые* или *овальные* русск./бел. *буханки(и)/бел. боханы/укр. буханцы* и *хлібины*. Слово *буханка* (< общеслав. корень **buch-*; сравн. русск. глаг. *набухать*) «пышный, хорошо испечённый пшеничный хлеб» > «цельный испечённый хлеб круглой формы» > «формовой, обычно чёрный хлеб» объединяет современные московскую и белорусскую речевые традиции, в то время как в Украине бытуют самобытные суффиксальные дериваты.

Работа с *тестом* (укр. *тісто*; праслав. **těsto* связано с *міскаць*, *тэ́сний*; сравн. с др.-ирл. «тесто», д.-в.-н. и англос. «закваска», греч. «тесто из пшеничной муки, замешенное на воде») издревле была наполнена сакральным (с позиций как язычества, так и христианства) смыслом: *хлеб* как *тело Христа* (*Пизани производит слав. testo из *tait-to, сюда же тѣло*). «Пакуль цеста падыходзіла, у хаце забаранялася сварыцца, а дзецям – крычаць і бегаць». В печь тесто «садили» на хлебной лопате, на которую стелили листья дуба, капусты, клёна, хрена: «у гэты момант гаспадыня зганяла з печы ўсіх, хто там сядзеў». Умение печь хлеб считалось признаком готовности девушки к семейной жизни: «хлеб пякла галоўная гаспадыня, спачатку свякроў, потым старэйшая нявестка», «адмаўляючы сватам, бацькі нявесты казалі, што іх дачка яшчэ маладая, ня можа ні вады прынесці, ні хлеба замясіць» (записано в д. Химы Рогачёвского района Гомельской области от П. И. Батраковой, 1925 г.р.).

Выводы

Перед приёмом пищи для улучшения пищеварения наши предки, учитывающие сочетаемость продуктов, старались съесть кусочек *ржаного хлеба*, хлебобулочные изделия из бо-

лее калорийной *пшеничной муки* подавали только к праздничному столу, из экономии делали *сухари* (адъективный суффиксальный дериват; конструкция *сушить сухари* употребляется и в метонимически обусловленном значении «готовиться в дальнюю (часто не по своей воле) дорогу») — натуральный скраб для кишечника. Сейчас в состав хлеба часто включают *бета-каротин* «провитамин А», *йод*, *эламин* «пищевую добавку из бурой морской водоросли», т. к. экспериментальными и клиническими исследованиями установлено, что они обладают антиоксидантными свойствами, препятствуют накоплению ^{137}Cs и ^{85}Sr , нормализуют углеводный, липидный и белковый обмен, эндокринный статус, стимулируют иммунную систему (это особенно важно для людей, живущих на территориях, подвергшихся воздействию радиации и других неблагоприятных факторов). Слово *хлеб* родственно лексеме *хлёбово* «жидкое горячее блюдо» (др.-русс.) < *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, а сейчас всё больше специалистов придерживаются того мнения, что система здорового питания должна базироваться на принципах национальной кухни. Согласно исследованиям культурологов, у восточных и западных славян было принято, чтобы буханка хлеба постоянно находилась на обеденном столе. Надо ли нам, в угоду новомодным диетам, отказываться от наиболее сакрального вида пищи, символа достатка, изобилия и материального благополучия?

ЛИТЕРАТУРА

1. Большой энциклопедический словарь / ред. А. М. Прохоров. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Большая Российская энциклопедия, 2000. — 1456 с.
2. Котельников, А. Этимология слова *хлеб*. Интересная версия... / А. Котельников // Понедельник, 24 Мая 2010 г. — С. 22.
3. Семёнов, А. В. Этимологический словарь русского языка / А. В. Семёнов. — М.: ЮНВЕС, 2003. — 704 с.
4. Фасмер, М. Этимологический словарь русского языка: в 4 т. / М. Фасмер. — М.: Прогресс, 1986–1987. — Т. 1–4.
5. Использованы материалы архива кафедры белорусской культуры и фольклористики УО «Гомельский государственный университет имени Ф. Скорины».

УДК 632.693.251:614.876

ПРОДУКЦИЯ КРОЛИКОВОДСТВА В УСЛОВИЯХ РАДИОАКТИВНОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ

Потылкина Т. В.

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

Введение

Питание населения в условиях техногенного загрязнения окружающей среды в значительной степени зависит от соблюдения некоторых правил или условий содержания животных, дающих продукты питания и особенностей переработки полученной продукции. В настоящее время накоплен достаточно обширный экспериментальный материал о влиянии способов переработки продуктов животноводства. Работами Майера и др. показано, что при жарении мяса извлекалось около 19 % радионуклидов, 43 % — из тушеного, 53 % — из вареного мяса. Работами ВНИКИМП установлено, что выход радионуклида ^{137}Cs при варке из мяса варьирует от 50 до 90 %. ^{137}Cs легче извлекается из нарезанного на кусочки мяса и при $\text{pH} = 5,5$ [1, 3]. Нами также были проведены предварительные исследования влияния кулинарной обработки на переход ^{137}Cs в готовую продукцию кролиководства [2]. Однако, приведенные данные требовали подтверждения на большем фактическом материале, что и было сделано в настоящей работе.

Цель

Исследование некоторых широко используемых способов кулинарной обработки кроличьего мяса на выведение из него ^{137}Cs , а также оценка содержания этого радионуклида в шкурках кроликов.