

прагматических особенностей употребления русских прилагательных, обозначающих болевые ощущения. Для проведения исследования использовались следующие методы: метод сплошной выборки, семантический анализ, прагматический анализ, метод статистической обработки материала.

Таким образом, в ходе выполнения научной работы было проанализировано порядка 60 прилагательных русского языка и свыше 1200 примеров их употребления в области болевых ощущений. Проведение данного исследования представляется нам актуальным, поскольку позволяет установить особенности функционально-семантической сферы прилагательных, находящихся на периферии семантического поля «боль».

В результате проведенного исследования получены следующие выводы:

1) прагматический анализ функционирования прилагательных показывает, что при описании боли используют: сравнения (50%), идиомы (10%), метафоры (30%), фразеологизмы (8%), конверсию (2%);

2) самыми употребительными эпитетами боли являются 'тупая', 'острая' и 'резкая'; каждая из этих болей встречается практически во всех органах;

3) в ходе семантического анализа определен набор из 12-ти сем, согласно которому одна сема – 'наличие боли' – *интегральная*, а остальные 11 сем – *дифференциальные*, уточняющие значение, выраженное интегральной семой;

4) для прилагательных, обозначающих болевые ощущения преобладающими *дифференциальными семами* являются – ЛГК (40%), ЛОГ (38%), ВИ (36%). Реже встречаются такие семы как ПБ (27%), ЛП (23%), ЧБ (18%).

Список литературы:

1. Бабенко, Л.Г. Словарь-тезаурус русских прилагательных, распределенных по тематическим группам / Л.Г. Бабенко. – М.: Проспект, 2011. – 232 с.

2. Оксфордский англо-русский русско-английский словарь / The Oxford Russian-English English-Russian Dictionary. – М.: Локид-Пресс, 2004. – 920 с.

3. Национальный корпус русского языка [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.ruscorpora.ru/search-main/html>: Дата доступа: 11.05.2013.

Национальная кухня Туркменистана

УО «Белорусская государственная сельскохозяйственная академия»

Какышев А.М., 4 к, 8 гр., ФБУ

Кафедра русского и белорусского языков

Научный руководитель – старший преподаватель *Шумейко Л.Н.*

Национальная кухня – это особая часть культуры любого народа, доступная для понимания всем, как прирожденным эстетам и гурманам, так и простым любителям покушать.

Очень долгое время считалось, что туркменской кухни как таковой не существует вовсе, уж больно отличалась пища многочисленных племен, населявших страну. Общие для всех блюда были похожи на традиционный рацион народов, населяющих соседние Узбекистан и Таджикистан. Но благодаря любознательным и неленивым людям, проделавшим огромный труд по сбору информации о национальном питании, сегодня мы имеем возможность познакомиться с одной из самобытнейших кулинарий Востока.

Туркменская кухня – это продолжение славной истории огромной страны. Кочевое прошлое оставило весьма заметный след в туркменской кулинарии. Основой рациона является мясо: баранина, мясо джейранов, нерабочих верблюдов, дикая птица, курица и др. Многие овощи, зелень и специи вошли в туркменскую кухню совсем недавно, в начале XX века, но сразу заняли прочное место в национальной кулинарии.

Отличительной чертой туркменской кухни всегда была необыкновенная сытность блюд и относительная простота их приготовления.

Так, в туркменской кулинарии, больше чем в кухнях других стран Средней Азии, очень многие блюда приготовлены из одного мяса и отличаются только по способу тепловой обработки. Мясо варят, жарят, часто с последующим тушением, распространено вяление.

«Говурма» – самый распространенный способ приготовления мяса, заключающийся в интенсивном пережаривании небольших кусочков мяса на собственном жиру в «газане» (полусферический котел, распространенный во всех странах Востока). Приготовленное таким способом мясо употребляют горячим, холодным или консервируют, для последующего применения в мясных супах, которых в местной кухне великое множество.

Супы здесь готовят в основном на мясном бульоне («чорба») и добавляют в них различные ингредиенты: горох («гайнатма», «дограма»), томаты («гара-чорба»), муку («умпач-заши»), фасоль и лапшу («унаш»), маш («шурпа-маш»), пельмени («этли-борек-чорбасы»), молоко и лапшу («суитли-унаш»), рис и овощи («мастава»).

Одним из любимейших блюд туркмен является плов («аш»), хотя он значительно отличается от традиционного плова. Вместо мяса здесь чаще используют дичь, в Прикаспийских областях даже рыбу, морковь частично или полностью заменяют урюком, рис часто отваривают отдельно и затем смешивают все компоненты, вместо курдючного жира применяют кунжутное масло. К плову подают соус из кислой сливы и сока граната.

Разнообразные изделия из муки тоже очень любимы туркменами. «Чурек» – национальная лепешка, выпекается как кустарным способом, так и на государственных хлебозаводах. Также популярны различного рода лепешки из кислого теста, которые выпекают в домашних условиях на растительном масле или сале.

Сладости Туркмении очень похожи на характерные изделия всего ре-

гиона: «халва», «бахлава», «шербет», «набат», «бекмесам», для приготовления которых применяют сахар или фруктовые соки. Сладкая выпечка представлена коржиками «кульче», печеньем «пишме», пышками «чапады».

Туркмены, как и все народы Центральной Азии, очень любят чай, причем в северных и западных районах страны предпочитают черный чай, а в восточных – зеленый «гок чай». Очень часто, особенно зимой этот напиток заваривают не на воде, а на молоке, с добавлением сливочного масла или жира, что делает его невероятно сытным. Этот напиток напоминает суп.

Кухня Туркменистана – это особая часть культуры государства, которую, несомненно, ценят любители покушать. Национальные блюда Туркменистана поражают своей необычностью, великолепным вкусом и разнообразием. И, конечно же, эта кухня одна из самых вкусных в мире! Помимо того, что блюда Туркменистана имеют свой неповторимый и изысканный вкус, они еще и отличаются оригинальным оформлением. Туркменские повара очень хорошо готовят, а что касается туристов, то для них они особо стараются и всегда рады угостить иностранцев своими фирменными блюдами национальной туркменской кухни.

Образ слона в культуре Шри-Ланки и в русской культуре

Конрад Рангит Джой, 2К, 2гр., ФИУ

Кафедра русского и белорусского языков

Научный руководитель – преподаватель *Большерт И.А.*

Слон – самое крупное и сильное животное на суше. Его необычный рост и вес всегда вызывали у людей восхищение. По всем свету и во все времена о слонах слагали легенды и предания. Особенно слонов почитали в Индии, Таиланде и в Шри-Ланке. Эти умные и добрые гиганты всегда пользовались у местных жителей не только особой любовью, но и уважением. Слоны участвовали в войнах и помогали строить города.

На территории современной Европы слонов можно встретить только в зоопарке или в цирке. Для русских людей справедливо утверждение «Известно, что слоны в диковинку у нас». Образ слона достаточно часто встречается в литературе. Большой популярностью пользуется слон в стихах для детей Михалкова и Барто. В басне Крылова «Слон и Моська» и стихотворении Михалкова «Слон – живописец», а также в «Песне про белого слона» Владимира Высоцкого в образе слона подчеркиваются определенные качества человеческого характера. Также рассказы о слонах есть у Куприна, Толстого.