и культуры, над национально-культурной спецификой семантики позволяет выявить её типологические характеристики, которые создаются с помощью образных средств.

ОСОБЕННОСТИ ИНДИЙСКОЙ ЧАЙНОЙ ЦЕРЕМОНИИ

УО «Гродненский государственный медицинский университет»

Шах Рутви Йогеш, студентка 2 курса факультета иностранных учащихся

Кафедра русского и белорусского языков

Научный руководитель – старший преподаватель Сентябова А.В.

Индия – страна с богатой культурой и традициями. В разных странах чаепитие сопровождается различными ритуалами, присущими лишь культуре этой страны, но не обходится без заимствований. Например, индийская аристократия в свое время переняла часть английских чайных традиций. Но все же индийская чайная церемония более торжественна и солидна. Она длится гораздо дольше, чем у англичан. Отличительной чертой является то, что чаепитие в Индии – это самостоятельное действие. Проснувшись в 5-6 часов утра, индус первым делом заваривает небольшую чашечку очень крепкого чая и пьет его с сахаром и молоком, им ничего не запивают – это отдельное блюдо.

Индийская чайная церемония не изобилует определенными канонами в подаче чайного напитка. В Индии больше чтят соблюдение рецептов приготовления любимого чая и получение удовольствия от его употребления, нежели выполнение каких-либо ритуалов. Официальные мероприятия, свадебные торжества, встречи старых друзей, а также обычное застолье не обходится без употребления любимых, общепризнанных напитков, таких, как чай *масала* в различных способах приготовления. Универсального рецепта приготовления этого чая не существует. Неизменно одно: *масала* всегда включает в свой состав четыре основных ингредиента: чайную основу, молоко, специи и подсластители.

Одной из ярких особенностей чаепития в Индии являются одноразовые глиняные стаканчики *куллархи*. Эти стаканчики просты и дешевы в изготовлении. После употребления их выбрасывают. От глиняных стаканчиков избавляются не столько в силу гигиенических соображений, сколько из-за существующего четкого разделения на касты. Для представителя высшей касты неприемлемо пить из одной посуды с представителем низшей касты.

В Индии есть провинции, где при заваривании чая используют разные специи. Также индийцы с удовольствием добавляют в чай сахар и молоко. В некоторых регионах Индии чай заваривают на крутом кипятке с добавлением молока буйволицы. Потом его процеживают и добавляют сахар, после чего напиток готов к употреблению. Такой чай называется *марахати*, он поразительно восстанавливает силы при истощении. Иногда чай заваривают не на воде, а на молоке. Индийская кухня богата сладостями на любой вкус, но

есть традиционные сладости, которые обязательно присутствуют на чайной церемонии, например, *лакора*, *фарсан*, *нашта*.

Чай заваривают с особой тщательностью и хранят в специальных емкостях, чем-то похожих на российские самовары, чтобы он дольше оставался горячим. Традиционно чай подают очень крепко заваренный. В него кладут много сахара и добавляют молоко. Иногда молоко к чаю подают не холодное и не теплое, а только что вскипяченное, да еще со специями.

Чайная церемония с обилием национальных сладостей, когда чай подается в прекрасной посуде из тонкого фарфора, сопровождает все важные церемонии и праздники. Кроме того, чаю совершенно обоснованно приписывают целебные свойства. Например, чай, заваренный с веточками малины, хорошо помогает при простудных заболеваниях.

На сегодняшний день чай – самый популярный в Индии напиток. Не последнюю роль в этом играет то, что Индия является самым крупным производителем черного чая в мире.

Индия славится тремя сортами черного чая, которые выращивают в трех разных штатах: Дарджилинг, Ассам и Нилгири. Чай, выращиваемый в штате Дарджилинг, называют еще «шампанским чаем» за его светлую окраску и тонкий изысканный аромат. Чай штата Ассам отличается особым вкусом и темным цветом, в Индии его производят больше всего. Чай из штата Нилгири темный, ароматный и пряный на вкус. Чтобы получить вкусный и ароматный напиток, чай необходимо заваривать по определенным правилам. Свойства напитка напрямую определяются качеством используемого чая и воды, количеством сухой заварки, температурой воды и временем заваривания.

В церемонии заваривания чая из штата Дарджилинг есть свои особенности. Черный индийский чай рекомендуется заваривать очищенной водой. Температура воды для заваривания должна быть около 90°C. В качестве посуды лучше всего использовать чайник из исинской глины. На 200 мл воды используется около 5 г чайных листьев. Первая заварка через 3-5 секунд сливается. Вторая выдерживается 30 секунд, а каждая последующая заварка увеличивается примерно на 30 секунд. Черный чай выдерживает от 3 до 4 заварок. Время и объем заваривания чаще всего подбираются опытным путем и зависят от личных предпочтений. Для полного раскрытия вкуса необходимо правильно заваривать чай, так как при излишнем количестве чайных листьев или повторном заваривании напиток может приобрести горьковатый и слишком вяжущий вкус.

Исторически сложилось, что индийцы больше внимания уделяют специфике рецепта приготовления чая, нежели самой чайной церемонии. Однако можно выделить некоторые культурные особенности. Так, например, в полдень в крупных городах индийцы пьют крепко заваренный чай с большим содержанием молока и сахара. Жаркий климат обуславливает популярность холодного чая. Предварительно заваренный в отдельной посуде, он подается с большим количеством лимона, сахара и кубиками льда. Безусловно, самый популярный чай *масала*, который готовится с большим количеством разнообразных специй.

ЛИТЕРАТУРА:

1. Чай – одна из золотых традиций Индии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://kulturoznanie.ru/interesno/163-chaj-odna-iz-zolotykh-tradicij-indii.html>. – Дата доступа: 05.10.2016.

СЕКЦИЯ «МЕДИЦИНСКАЯ ТЕРМИНОЛОГИЯ: ТРАДИЦИИ И НОВАЦИИ»

СЕМАНТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ РУССКИХ ОНКОЛОГИЧЕСКИХ ТЕРМИНОВ (ОПУХОЛИ ОРГАНОВ ДЫХАТЕЛЬНОЙ СИСТЕМЫ)

УО «Гродненский государственный медицинский университет»

Гончар Я.А., студентка 3 курса лечебного факультета

Кафедра иностранных языков

Научный руководитель – к. филол н., доцент Гущина Л.Н.

Актуальность работы обусловлена тем, что еще не проводились аналогичные исследования в области терминологии опухолей органов дыхательной системы. ВОЗ-классификация опухолей органов дыхательной системы от 2007 г. не полностью охватывает терминологию этой системы органов.

Объект исследования – подсистема терминологии онкологии – термины русского языка, обозначающие опухоли органов дыхательной системы. Из просмотренных примерно 2000 терминов был отобран 151 русский термин.

Цель исследования – проведение семантического анализа подсистемы русской терминологии, обозначающей названия опухолей органов дыхательной системы, для установления составляющих их типов терминов в русском языке и для решения таких практических задач, как упорядочение и стандартизация терминов, обозначающих опухоли органов дыхательной системы.

Задачи и методы. Классифицировать отобранные термины, выделив их основные семантические типы на основе проведенного ранее структурного анализа, и выявить наиболее удачные для практического использования типы терминов. В данном исследовании использованы метод сплошной выборки, семантико-логический метод (использование словарных толкований), метод упорядочения терминологии на основе ее инвентаризации и анализа.

Результаты и выводы. В соответствии с результатами проведенного семантического анализа, термины опухолей, обозначающих опухоли дыхательной системы, можно разделить на несколько типов. Первый тип – название опухоли опирается на схему: корень – орган, в котором развилась опухоль, или клетки, из которых развилась опухоль + суффикс *-ома-*, обозначающий опухоль: *эпителиома, ангиома, липома, миома*. Второй тип – при добавлении названия органа или клеток к первой модели получаем новый термин: *легочная бластома, обонятельная нейробластома, сальная аденома*.