

**МИРОВАЯ НАУКА И ОБРАЗОВАНИЕ
В УСЛОВИЯХ СОВРЕМЕННОГО ОБЩЕСТВА**



Часть I

МОСКВА 2014

УДК 001.1

ББК 60

М64

М64

Мировая наука и образование в условиях современного общества: Сборник научных трудов по материалам Международной научно-практической конференции 30 октября 2014 г.: в 4 частях. Часть I. М.: «АР-Консалт», 2014 г.- 147 с.

ISBN 978-5-9905930-1-5

ISBN 978-5-9905930-2-2 (Часть I)

В сборнике представлены результаты актуальных научных исследований ученых, докторантов, преподавателей и аспирантов по материалам Международной заочной научно-практической конференции «**Мировая наука и образование в условиях современного общества**» (г. Москва, 30 октября 2014 г.)

Сборник предназначен для научных работников и преподавателей высших учебных заведений. Может использоваться в учебном процессе, в том числе в процессе обучения аспирантов, подготовки магистров и бакалавров в целях углубленного рассмотрения соответствующих проблем.

Все статьи сборника прошли рецензирование, сохраняют авторскую редакцию, всю ответственность за содержание несут авторы

Информация об опубликованных статьях предоставляется в систему Российского индекса научного цитирования (РИНЦ) по договору № 1398-11/2013К от 13.11.2013 г.

Электронная версия сборника опубликована в Электронном научном журнале (свидетельство о регистрации СМИ Эл № ФС 77 - 59572 . от 08.10.2014 г.) и находится в свободном доступе на сайте **co2b.ru**

УДК 001.1

ББК 60

ISBN 978-5-9905930-1-5

ISBN 978-5-9905930-2-2 (Часть I)

Занозина Е. М., Наскидашвили В. И., Чернов В. Е. Времяразрешенная Фурье-спектроскопия атомных ридберговских состояний с высоким орбитальным моментом*	38
Шаяхметов Н.Н., Ардеев Р.Г., Сафиханов Р.Я. Влияние пассивного вращения педалей велоэргометра на минутный объем крови у юношей и девушек.....	40
Секция «Гуманитарные науки»	41
Багдасарова К.Э. Биоморфный код: адаптируемость и переводимость.....	41
Вахрушев А.А. Аттестация муниципальных служащих.....	43
Вахрушев А.А. Необходимость государственного вмешательства.....	44
Вахрушев А.А. Екатеринбургская городская Дума как система	46
Вахрушев А.А. Функции управления персоналом государственной службы	47
Воробьева В.В. Основные параметры предметного кода в сборнике «Nursery Rhymes»	49
Гольдман И.Л. Искусствоведческо-культурологические основы профессионального медиаобразования в техническом вузе.....	50
Коротов Д.А. Анализ мониторинга качества предоставления государственных и муниципальных услуг в Белгородской области и рекомендации по его совершенствованию	53
Косова И.О. Семантика конфликта в политической коммуникации.....	55
Кудренко В.А. Репрезентация времени в языковой картине мира	56
Лосеева И.В. Кулинарная культура и пищевые традиции русских сел Южного Урала	59
Масленникова Е.М. Аккультурация при переводе как (не)принятие текста	63
Никифорова Ж.А. Особенности репрезентации концепта «общество» в российских периодических изданиях	64
Новикова Н.В., Кузнецова Т.А., Селезнева Л.Н. Актуализация знаний и формирование навыков контроля и самоконтроля у студентов уровня В2.....	66
Ондар В.С. Сочетаемость глаголов движения с семантикой преодоления препятствия в тувинском языке.....	69
Павлова И.В. Особенности психофизического развития дошкольников с умственной отсталостью	74
Печаткин А.С. Проблемы взаимодействия общества и природы в социальной философии: эколого-правовая область исследования	76
Смолина В. А. Влияние родительского стиля воспитания на личность подростка.....	78

5.Цивьян Т.В. Модель мира и ее лингвистические основы. – Москва: Ком-Книга, 2006. – 280 с.

6.Шмелев А.Д. Русский язык и внеязыковая действительность. – Москва: Языки славянской культуры, 2002. – 496 с.

7.Яковлева Е.С. Фрагменты русской языковой картины мира (модели пространства, времени и восприятия). – Москва: Гнозис, 1994. – 344 с.

Лосеева И.В.

**Кулинарная культура и пищевые традиции
русских сел Южного Урала**

МГТУ (г. Магнитогорск)

Формирование населения русских сел Южного Урала (Верхний Авзян, Инзер, Кага, Ломовка, Нижний Авзян, Тирлян, Узьян) происходило из разных уголков России со второй половины XVIII в., а культура местных жителей складывалась на основе базового слоя крестьянской культуры переселенцев под непосредственным влиянием горнозаводского строительства. С первой половины XX в. металлургические заводы стали прекращать свою деятельность. В связи с этими изменениями население вынуждено возвращалось к занятию крестьянским хозяйством, шел активный процесс развития ремесел и промыслов.

Система питания в изучаемом регионе складывалась в рамках традиционной русской кухни. Жителями современных русских поселений Белорецкого района стали крестьяне-переселенцы из разных российских регионов. Принесенные ими традиции вынуждены были адаптироваться к иным условиям: жизнь и деятельность людей полностью были подчинены основанию и развитию на местах заводского производства. Заводская работа вела к полному отрыву приписного крестьянства от сельского хозяйства, которое до этого являлось для него основным источником жизнеобеспечения. Только после закрытия заводов в конце XIX – начале XX вв. бывшие заводские рабочие постепенно переходят к обработке земли и ведению хозяйства [1].

С закрытием предприятий у жителей русских сел появилась потребность в том, чтобы получить хороший урожай овощей, посеять и собрать хлеб, вырастить скот и получить мясо и молоко. Отсюда обращение (точнее, возвращение) бывших крестьян – горнозаводских рабочих к народным приметам и календарю: представления местных жителей о времени, природных изменениях, циклах хозяйственной деятельности моделировались с помощью народного календаря. Наиболее полно в полевых экспедиционных записях Лаборатории народной культуры МГТУ и самостоятельных авторских исследованиях [2] представлен весенне-летний календарь. Оправдано это тем, что большая часть сельских праздников в заводских

поселках проходила в свободный от металлургической деятельности весенне-летний период времени, между Пасхой и началом полевых работ.

Система питания в регионе складывалась и подчинялась образу жизни бывших горнозаводских рабочих и их семей. Основу рациона составили овощи, затерюхи, болтушки, похлебки из муки, воды, а также ягоды, грибы, травы, продукты рыболовства и охоты. Очень полюбилась местным жителям неприхотливая ягода калина – ее повсеместно использовали для приготовления каш, выпечки.

Своего рода символами русского горнозаводского населения изучаемых сел Белорецкого района Башкортостана стали кулага – постная каша из ржаной муки и солода с добавлением тыквы, калины или других ягод (село Кага), а также калинники – сладкие пироги с калиной (села Кага, Узян). Бытование в русских горнозаводских селах региона выражения «Узян, Авзян, Кага – одна кулага», с одной стороны, указывает на специфику переселенческой политики, задачей которой была массовая приписка крестьян из разных мест к заводам без учета возможности сохранения семей переселенцев и их родственных отношений. В одном населенном пункте оказывались выходцы из разных областей («каша такая вот и получилась», «в одну кучу всех свалили»). С другой стороны, объединенные схожими условиями работы и быта, острой необходимостью выживания, приписные крестьяне-земледельцы постепенно приобрели новый статус – горнозаводские рабочие. Отсюда другая грань в трактовке выше обозначенного выражения: «все в одной связке оказались, в одной упряжке», «все смешались, завод всех и свел». В этой связи заметим, что кулага и калинники имеют в определенной степени схожую рецептуру и технологию приготовления: и то, и другое изначально готовили путем запаривания и смешивания, как правило, ржаной муки, солода или дрожжей и ягод калины. Гораздо позднее калинники стали готовить как открытые сладкие пироги с начинкой из калины и сахара поверх теста [3].

В материалах полевых записей устойчиво сохраняется информация о том, что кулагу варили и ели только в Каге. По словам жителей, в Верхнем Авзяне, например, народ был «побогаче», там «на столе и хлеб водился». Как рассказывают старожилы, даже в Каге кулагу ели не все – те, кто победнее. Сегодня кулагу в селах региона уже не готовят.

Отдельные блюда стали своеобразными локальными символами, кулинарными атрибутами того или иного праздника в русских селениях Белорецкого района: блины и яичница (прощеное воскресенье, завершающее масленичную неделю); жаворонки (День Сорока мучеников); крашеные яйца, пасха (в народе «калабушек»), кулич (Пасха и Красная Горка); пирожки с ягодами (Петров день); косняки (Троица); окрошка, яичница, пироги (Сипенька – третий день после Троицы); калинники, квас (Иван Постный в селе Узян); курник, пельмени (ссыпки на Семенов день, день

только еду из печи и по возможности непокупную продукцию, приводя в качестве аргументов следующие объяснения: «так в семье повелось», «свое – оно ж вкуснее и полезнее», «печка наших дедов кормила и нас не отравит». Устойчивость традиции – печь домашний хлеб в русской печи – позволяет говорить о ее сохранении. Наблюдения последних лет показывают, что южноуральская кухня русских сочетает в себе особенности питания, свойственные русскому народу из разных областей и регионов страны. Кроме того, в силу различных факторов (исторических, экономических, географических), массовых переселенческих движений кухня русского населения современных сел представляет собой своеобразный сплав исконно русской кулинарии и частично кухни соседних народов (башкир, татар). Полевые исследования позволяют утверждать, что именно праздничная пища изучаемого региона подвергается наибольшему иноэтническому влиянию в связи со стремлением выделить праздник из будничных дней. Поэтому на праздничном столе в русских селениях Южного Урала в настоящее время появились шашлыки, салаты, роллы, манты, беляши и пр. Причем, это касается, как правило, событийных семейных праздников, не приуроченных к календарю: день рождения, свадьба, проводы в армию, другие семейные торжества. Однако если в семье присутствует пожилая женщина, даже в эти даты на столе обязательно будет выпечка в виде традиционных русских пирогов и прочих блюд, приготовленных в русской печи. Данное замечание в очередной раз подтверждает тот факт, что, с одной стороны, пища в определенной степени закрепляет, отражает и выражает специфические этнические черты, с другой стороны, она является одним из самых подвижных элементов культуры, поскольку процесс приготовления пищи – занятие повседневное.

Таким образом, еда выступает микроидентификатором – своеобразным маркером своего пространства в противовес чужому. Своего рода пищевой код позволяет указывать на разные этнолокальные зоны в рамках сравнительно близко расположенных друг к другу населенных пунктов (например, Верхний Авзян – Кага), сложившихся в схожих исторических условиях и на единой географической территории. Как показывают полевые исследования, употребляли в пищу в регионе одно и то же, однако технология приготовления блюд и выпечки в прошлом зачастую различалась.

Литература:

1. Специфика хозяйственной деятельности южноуральского населения в период остановки горнозаводского производства // Проблемы истории, филологии, культуры. – Москва – Магнитогорск – Новосибирск, 2010. – Вып. 2 (28). – С. 334-342.

2. Материалы экспедиций и авторские записи хранятся в архиве Лаборатории народной культуры Магнитогорского государственного технического университета им. Г.И. Носова.

Кузьмы и Демьяна, Филипповское заговенье); хлебцы в виде крестов (Крещение) [4].

Наиболее устойчивой и этнически маркированной в календаре русского населения горнозаводских сел Белорецкого района оказалась обрядовая пища. Своеобразными показателями этнической идентичности русских Башкирии, на наш взгляд, являются ритуальные практики приготовления и употребления пищи. До настоящего времени в семьях сохраняются традиции приготовления специфической обрядовой еды для поминального стола, свадьбы, Сипеньки, Пасхи, Красной горки.

Практически ушли из бытования и употребления в пищу жаворонки и косняки. В 90-е гг. хлебцы в виде жаворонков еще пекли, но уже в редких исключительных случаях, как правило, в качестве ритуального элемента сценической «встречи весны» в местном ДК. Косняки – треугольные пирожки с начинкой из яиц и лука, выпекаемые на Троицу, пекут в настоящее время в отдельных семьях, однако не всегда традиционной треугольной формы. Сегодня это пирожки обычной формы с начинкой из вареных яиц, зеленого лука, приправленных солью, сметаной или майонезом.

Рассказывают информанты и о культуре питания в семьях в прошлом. В то время как хозяйка готовила еду и подавала ее на стол, хозяин – старейший мужчина в семье – занимал за столом почетное место, распоряжался едой, наблюдал за порядком и соблюдением основных правил всеми членами семьи во время трапезы. Семьи в горнозаводских селах были большими – зачастую в одном доме вместе с родителями жили в среднем 5-8 детей со своими семьями. Место за столом являлось важным показателем социального положения человека и указывало на его возрастную и семейный статус. Самым почетным в регионе считалось место во главе стола, под иконами (святой угол) – здесь располагался старейший мужчина семьи. Хозяйка, которая готовила еду, часто даже не присутствовала за столом и ела только по завершении трапезы. Как правило, перед едой совершалась молитва, после чего первым к употреблению пищи приступал глава семьи. Ели из одной посуды – котла или миски. По завершении трапезы также благодарили Бога за хлеб-соль. Отметим, что старообрядцы русских сел Белорецкого района, наоборот, отвергали принятие пищи из одной посуды.

Следует заметить, что пожилые люди сел все еще сохраняют в быту чугушки, керамические кринки, горшки, металлические листы для приготовления в печи пирогов и сладкой выпечки. Приспособления для выпекания и приготовления пищи в деревенской печи есть практически у каждой хозяйки: ухваты, чашельники, котлы-чугунки, сейницы, сито, ступки, деревянные корыта для рубки овощей, плетеные корзины для хранения лука и яиц. Глиняной посудой женщины в настоящее время почти не пользуются. Коренные жители села по-прежнему предпочитают употреблять в пищу