

даниями. К моменту окончания изучения дисциплины «Диалектология» каждый студент имеет своего рода электронное портфолио, отражающее его учебные успехи, уровень ответственности и дисциплинированности в самостоятельной работе с учебным материалом.

Таким образом, использование электронного сопровождающего ресурса при изучении лингвистических дисциплин выступает как эффективный и необходимый с точки зрения современных образовательных реалий элемент учебного процесса, дающий его участникам ряд существенных по сравнению с традиционными формами обучения преимуществ и возможностей:

- возможность концентрации и систематизации разнородной по форме представления и характеру информации в рамках тематического модуля,
- возможность регулярного интерактивного взаимодействия участников учебного процесса,
- возможность более эффективного использования аудиторного времени (проверка домашнего задания, вопросы консультативного характера выносятся за рамки аудиторных занятий, изучение нового материала планируется с учетом степени усвоения предыдущего),
- возможность организации самостоятельной работы студентов с учетом индивидуальных возможностей, стиля и темпа учения,
- возможность регулярного анализа деятельности и достижений каждого студента в рамках изучения дисциплины, что обеспечивает объективность итоговой оценки.

## **ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ЛИНГВОСТРАНОВЕДЧЕСКИЙ СЛОВАРЬ ВИТЕБСКА: ПРИНЦИПЫ СОЗДАНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ**

*Удовиченко Ксения Олеговна,  
Ковальская Мира Павловна,  
ВГУ имени П.М. Машерова*

В нашем исследовании речь идет об особом типе учебной книги – о лингвострановедческом словаре. По определению Е.М. Верещагина и В.Г. Костомарова, лингвострановедческий словарь – это словарь, в котором в качестве средств семантизации применяются как толкование лексических понятий, так и изъяснение их фоновой семантики. Задача подобных словарей состоит в способствовании изучения культуры и истории страны через описание культурно-этнического компонента значений лексических единиц.

Ежегодно в Беларусь приезжают миллионы туристов. Этому способствует не только недавно введенный пятидневный безвизовый режим, но и репутация нашей страны: ни для кого не секрет, что Беларусь славится своим гостеприимством, радушием и хлебосольством. Более того, мы считаем, что кухня – это не только еда, это проводник этнической культуры и мышления,

она несёт в себе отличительные черты народов. Это неотъемлемая часть любого путешествия, познания той или иной страны и её народа. Однако отсутствие структурированной информации на иностранном языке, посвящённой белорусской кухне, где можно найти не только описание блюда, его состав, происхождение и рецептуру, но и места, названия заведений, где можно его отведать, – это является проблемой для многих гостей страны, препятствием в процессе познания нашей культуры.

Данный словарь знакомит своих читателей не только с рецептами блюд белорусской кухни. Такие разделы, как происхождение и исторические факты рассказывают и об истории блюд, и в целом о нашем народе, о культуре, быте, нравах. Следовательно, мы делаем вывод, что наш словарь может быть адресован не только иностранцам, изучающим иностранный язык, культуру, менталитет, но и тем, кто хочет знать больше о своих корнях, а также тем, кто заинтересован в изучении такой отрасли науки, как лингвострановедение.

Нашим соотечественникам будет интересна информация о происхождении того или иного национального блюда. Если этимология названия таких бесспорно народных блюд, как драники, мачанка, холодник, гречаники, сырники белорусу понятна и без толкования, то происхождение названий некоторых других блюд для многих остаётся загадкой. Например, по какому признаку блюдо из запеченного тёртого картофеля с мясом называли *бабкой*? Проведённое нами исследование раскрывает тайну названия. Мы выяснили, что существует две версии происхождения названия. Первая гласит, что в XVIII–XIX веках в богатых домах готовили изысканную выпечку из пшеничной муки, с добавлением орехов, изюма под названием «бабка». Так вот, в шляхетских домах готовили бабку как десерт и подсмеивались над простыми крестьянами, мол, мужики могут себе позволить только бабку из картофеля. И вот парадокс, именно это ироничное название закрепилось за картофельной запеканкой. Другая версия о происхождении названия звучит следующим образом: «калі натрэшь бульбачку на тарцы, яна такая светленькая і прыгожая, як маладая дзяўчына, а калі бабка згатуецца, то яна становіцца цёмная, як тая старая бабка» [1].

В процессе поиска информации для нашего исследования, мы столкнулись с проблемой многозначности названий блюд. Примером может служить такое исконно белорусское блюдо, как крупник. Данное название служит для наименования двух абсолютно разных блюд, а точнее блюда и напитка. Во-первых, это суп из круп, мяса и овощей, название которого происходит от слова *крупы*. Во-вторых, это традиционный алкогольный напиток с добавлением пряностей и мёда.

Учитывая все эти факторы, мы пришли к выводу, что структура исследования любого блюда в данном русско-английском словаре должна выглядеть следующим образом:

- состав (*ingredients*) – это раздел в исследовании, в основе которого лежит перечисление ингредиентов, составляющих блюдо;

- происхождение (origin) – это раздел нашего исследования, в котором изучается название блюда и описывается его принадлежность к какой-либо из национальных кухонь;

- исторические факты (historical facts). Цель данного раздела привести познавательные исторические факты, напрямую касающиеся данного блюда;

- рецепт (recipe) – это раздел, в котором описывается способ приготовления какого-либо блюда;

- места (places). В данном разделе перечисляются все заведения города Витебска, где можно попробовать данное блюдо.

Таким образом, словарная статья национального блюда мачанка в нашем словаре имеет следующую структуру и содержание.

### **Мачанка**

**Состав:** блины, свинина, сметана, домашняя колбаса, вода, лук репчатый, соль, молотый перец.

**Происхождение.** Название происходит от слова макать, так как обычно мачанка употребляется не как самостоятельное блюдо, а для макания в неё вареных овощей, блинов, драников, оладий и др. [2].

**Исторические факты.** Белорусская мачанка – одно из самых колоритных блюд национальной кухни. Традиционно по рецепту мачанку подают с блинами и вот почему. Белорусская кухня хоть и очень вкусная, но простая, и названия у кушаний тоже простые, чаще всего связанные со способом употребления. Так и с мачанкой по-белорусски – в старину крестьяне сворачивали блины и использовали их вместо ложек: зачерпывали густое содержимое тарелки, макали. Отсюда и название [2].

**Рецепт.** Традиционно мачанку готовили из мясных обрезков, шкварок и домашней колбасы в натуральной оболочке. Ингредиенты и виды мяса для приготовления мачанки могут быть разными, но для получения определённой консистенции обязательным считается добавление воды с заколотой. Заколота – это мучнистый продукт, который служит загустителем в настоящей белорусской мачанке [3].

**Места:** «Батькова Хата», «Бульбяная», «Эридан», «Город», «Виктория».

### **Machanka**

**Ingredients:** bliny, pork, sour cream, homemade sausage, water, an onion, salt, black pepper.

**Origin.** The name comes from the word makat' in the meaning to dip. It is because machanka is served not as a separate dish, but as a sauce for dipping boiled vegetables, bliny, draniki (potato pancakes), pancakes, etc. [2].

**Historical facts.** The Belarusian machanka is one of the most exciting dishes in our national cuisine. In accordance with the traditional recipe machanka is served with bliny. The Belarusian cuisine has many gastronomic delights that are very tasty and at the same time simple to cook. That is why the names of the dishes are also simple and are often derived from the manner of eating them. And the dish machanka is not an exception. In the past peasants rolled pancakes and used them instead of spoons to scoop up the food on the plate or to dip into sauce, hence the name [2].

**Recipe.** Traditionally machanka is cooked from meat cuts, bacon and homemade sausage in a natural casing. The ingredients and kinds of meat for machanka can vary, but it is necessary to use water with zakolota to get the required consistency. Zakolota is a substance made of flour that is used as a thickener in a true Belarusian machanka [3].

**Places:** “Bat’kova Hata”, “Bulbyanaya”, “Eridan”, “Gorod”, “Victoria”.

В результате исследования установлено, что составление проработанного, структурированного англо-русского лингвострановедческого словаря, посвящённого национальной кухне, не только возможно, но и необходимо, если принимать во внимание постоянно возрастающий интерес к познанию культур, менталитета, быта.

#### Литература

1. Еврейская родственница белорусской бабки [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://trip2.by/blog/100169/>. – Дата доступа: 09.03.2018.
2. Мачанка по-белорусски с блинами [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://belvisit.com/machanka-po-belorusski-s-blinami.html/>. – Дата доступа: 08.03.2018.
3. Белорусская мачанка [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.1001eda.com/beloruskaya-machanka-recept-s-poshagovym-foto/>. – Дата доступа: 08.03.2018.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОМПЬЮТЕРА И ИНТЕРНЕТ РЕСУРСОВ НА УРОКАХ ИНОСТРАННОГО ЯЗЫКА

*Цееб Александра Анатольевна,  
ГУО «СШ № 18 имени Евфросинии Полоцкой г. Полоцка»*

Информационные технологии все более интенсивно внедряются в образовательный процесс. Сегодня можно говорить уже о том, что Интернет-технологии являются частью общей информационной культуры учителя и учащихся. Прежде всего, следует рассмотреть возможности сети Интернет в процессе образования. Появление Интернет в образовании стимулирует желание ребят учиться, расширяет зону индивидуальной активности каждого ученика, увеличивает скорость подачи качественного материала в рамках одного урока. Всё это осуществляется с помощью переписки по электронной почте со школьниками других стран, создания и проведения совместных телекоммуникационных проектов, возможности чтения книг в оригинале, участия в разнообразных конкурсах и олимпиадах. Вопрос интеграции Интернета в образование и, в частности, применение его в обучении иностранным языкам, в настоящее время достаточно актуален. Это связано в основном с тем, что при использовании Интернета как средства обучения иностранному языку как нельзя лучше реализуются многие цели и задачи обучения и воспитания. Тем не менее, Интернет, не являясь только средством обучения, предоставляет учителям и учащимся широкие возможности, в том числе и при изучении иностранного языка. Интернет предоставляет, с одной стороны, громадное информационное поле, содержащее самую разнообразную педагогически ценную информацию, а с другой - раз-