

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ГЛАЗОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНЖЕНЕРНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
имени В. Г. КОРОЛЕНКО»

## **ЯЗЫКИ И ЭТНОКУЛЬТУРЫ ЕВРОПЫ И АЗИИ**

Материалы Международной  
научно-практической конференции,  
посвященной памяти  
доктора филологических наук, профессора  
Н. Н. Ореховой

*Научное электронное издание  
на компакт-диске*

Глазов  
ГИПУ  
2025

© ФГБОУ ВО «Глазовский государственный  
инженерно-педагогический университет  
имени В. Г. Короленко», 2025

ISBN 978-5-93008-443-6

УДК 37:81  
ББК 74:81  
Я41

*Рекомендовано к изданию научно-методическим советом  
ФГБОУ ВО «Глазовский государственный инженерно-педагогический университет  
имени В. Г. Короленко» в качестве сборника материалов конференции.  
Протокол заседания № 1 от 29 августа 2024 г.*

**Языки и этнокультуры Европы и Азии** : материалы Междунар. науч.-практ. конф., посвященной памяти д-ра филол. наук, проф. Н. Н. Ореховой / сост. Н. В. Возмищева, Е. В. Жуйкова ; Глазов. гос. инж.-пед. ун-т им. В. Г. Короленко : науч. эл. изд. на компакт-диске. – Глазов : Глазов. гос. инж.-пед. ун-т им. В. Г. Короленко, 2025. – 2,2 Мб. – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM).

В сборнике научных статей «Языки и этнокультуры Европы и Азии» рассматриваются актуальные вопросы филологии и лингвистики, методики преподавания иностранного языка, русского языка как иностранного, родного (удмуртского) языка, проблемы языка и культуры, перевода, межкультурной коммуникации, диалога культур в современном обществе.

Сборник предназначен для студентов и преподавателей педагогических вузов направления «Иностранный язык», «Родной язык».

Системные требования: процессор с тактовой частотой 1,3 ГГц и выше; 256 Mb RAM; свободное место на HDD 2,2 Mb; Windows 2000/XP/7/8/10; Adobe Acrobat Reader; дисковод CD-ROM 2-х и выше; мышь.

© ФГБОУ ВО «Глазовский государственный  
инженерно-педагогический университет имени В. Г. Короленко», 2025

НАУЧНОЕ ИЗДАНИЕ

**ЯЗЫКИ И ЭТНОКУЛЬТУРЫ ЕВРОПЫ И АЗИИ**

Материалы Международной  
научно-практической конференции,  
посвященной памяти  
доктора филологических наук, профессора  
Н. Н. Ореховой

*Научное электронное издание  
на компакт-диске*

Технический редактор, корректор *Л. В. Ларионова*  
Оригинал-макет: *И. С. Леус*

Подписано к использованию 04.04.2025. Объем издания 2,2 Мб.  
Тираж 8 экз. Заказ № 1144 – 2025.

ФГБОУ ВО «Глазовский государственный инженерно-педагогический университет имени В. Г. Короленко»

427621, Россия, Удмуртская Республика, г. Глазов, ул. Первомайская, д. 25.  
Тел./факс: 8 (34141) 5-60-09; e-mail: [izdat@mail.ru](mailto:izdat@mail.ru).

## СОДЕРЖАНИЕ

### Предисловие

*Биянова М. В., Лыскова И. Ю.* Памяти учителя и наставника

### I. АКТУАЛЬНЫЕ ПРОБЛЕМЫ ФИЛОЛОГИИ, ЛИТЕРАТУРОВЕДЕНИЯ И МЕЖКУЛЬТУРНОЙ КОММУНИКАЦИИ

*Бех Е. Ф., Кузнецова Е. В.* Дисфемизмы в медиа: анализ их использования в политических и развлекательных программах

*Главатских Ю. В., Булычева Е. А.* К вопросу о реконструкции технологии хлебопечения в удмуртской традиционной культуре

*Винокуров И. В., Закирова Н. Н.* Поэтика детских образов в повестях Л. Н. Толстого и П. В. Санаева

*Возмищева Н. В., Максимов Д. Л.* «Холодная война 2.0» и связанные с процессом охлаждения международных отношений неологизмы в английском и русском языках

*Голуб Я. П., Дигадюк В. П.* Эксплицирующая функция ретроспекции в романе Агаты Кристи «Вечеринка в Хэллоуин»

*Ешметьева А. В., Ушакова В. Е., Закирова Н. Н.* Семейная тема в русских по-  
словицах

*Закирова Н. Н., Мусихина В. В.* О сказочном мире О. Ляпуновой

*Исламова А. Р.* Этимология и особенности использования колоративов в английском языке

*Кропачева М. А., Литвинова Е. С.* Традиции празднования Нового года в Китае и России

*Кудрявцев А. А.* Сарказм в контексте американской культуры (на материале телевизионного сериала «The Simpsons»)

*Лыскова И. Ю., Поторочина Г. Е.* Стилистический потенциал заголовков (на примере немецкоязычных СМИ)

*Максимова К. С., Никифорова О. П.* Особенности развития удмуртской культуры в условиях современной глобализации

*Мартьянова В. Н., Рахмонов О. О., Юшкова Е. П.* Особенности узбекского и русского менталитетов, проявляющиеся во фразеологизмах

*Мартьянова В. Н., Семакина А. Д., Семакина Я. Д.* Собственно лексические и словообразовательные диалектизмы в русском говоре села Грахово Удмуртской Республики

*Маханова Г. Б., Никифорова О. П.* Образы батыров в казахском и удмуртском эпосах

*Муминов О. А., Суяров А. А., Закирова Н. Н.* Поэтический дар Мухаммада Юсуфа

*Сафронова М. А., Закирова Н. Н.* Приемы звукописи в лирике С. А. Есенина

*Симакова А. С., Поторочина Г. Е.* Перевод как объект исследования в классической немецкой, английской и русской художественной литературе

*Старков Е. В., Закирова Н. Н.* Студенчество в творчестве В. Г. Короленко

*Столярова А. Н., Ефименко Е. К.* Неологизмы 2024 года (на основе проекта «Word of the Year»)

*Чирич К. Ю., Дигадюк В. П.* Особенности белорусской рекламы

*Шидловец П. Д.* Литературный портрет главного героя антиутопии на примере зарубежных и русских романов

## **II. АКТУАЛЬНЫЕ ПРОБЛЕМЫ ПРЕПОДАВАНИЯ ФИЛОЛОГИЧЕСКИХ ДИСЦИПЛИН**

*Аббас З. М., Самосенкова Т. В.* Будущее оценки: инструменты, основанные на ИИ, и персонализированная обратная связь

*Аяпова А. Т.* Применение мультимедийных технологий и технологии визуализации на уроках китайского языка как средство повышения познавательного интереса в изучении языков китайско-тибетской группы

*Боркова А. А., Поторочина Г. Е.* E-learning: обучение языкам в цифровом пространстве. Самостоятельная подготовка к ЕГЭ по английскому языку с использованием интернет-ресурсов

*Вихляева А. С., Леусенко В. В., Омельчук М. А.* Чанкинг-метод как эффективная стратегия преподавания иностранных языков

*Жуйкова Е. В., Салтыкова М. В.* Из опыта организации читательской практики по иностранному языку со студентами языковых профилей

*Кузнецова А. И.* Методика работы с видеокурсом как средством формирования языковой компетенции обучающихся (на примере УМК «Английский в фокусе – 4»)

*Насубиллина И. Р., Поторочина Г. Е.* Актуальные проблемы преподавания иностранных языков в средней школе

*Никитина К. А., Краснова Т. А.* Изучение фразеологизмов удмуртского языка с элементом «Одежда» на уроках удмуртского языка с использованием дидактической игры «Сйньыс»

*Никифорова О. П., Булычева Е. А.* Воспитание нравственных качеств младших школьников на материале книг для чтения

*Салтыкова М. В., Жуйкова Е. В., Биянова М. В.* Использование песенного материала в курсе преподавания русского языка как иностранного

*Смирнова М. Н., Пономарев Д. А.* Англоязычные музыкальные произведения как лингвострановедческий материал при обучении иностранному языку

*Смирнова М. Н., Прудников П. А.* Фразеологические единицы как средство обучения межкультурной коммуникации

*Трубинова Н. А., Федосеев М. А.* Применение электронных образовательных ресурсов на уроках коми-пермяцкого языка и литературы

*Турчанинова А. А.* Развитие иноязычной читательской компетенции старшеклассников посредством ведения читательского дневника

*Удод К. Л.* Рефлексия как важный этап современного урока английского языка

УДК 81:398

**Главатских Юлия Васильевна,**  
*студентка института удмуртской филологии,  
финно-угроведения и журналистики,  
Удмуртский государственный университет,  
г. Ижевск, Россия,*  
**Булычева Елена Александровна,**  
*канд. филол. наук, доцент,  
доцент кафедры общего и финно-угорского языкознания,  
Удмуртский государственный университет,  
г. Ижевск, Россия*

## К ВОПРОСУ О РЕКОНСТРУКЦИИ ТЕХНОЛОГИИ ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ В УДМУРТСКОЙ ТРАДИЦИОННОЙ КУЛЬТУРЕ

**Аннотация.** В статье объектом исследования явился весьма значимый в традиционной удмуртской культуре концепт «хлеб». Рассмотрен вопрос о том, как пекут хлеб в современных удмуртских деревнях. В работе представлены материалы полевых исследований, собранных в Дебесском районе, д. Ниж-Шудзялуд. В статье представлены материалы информантов, которые знакомят со специальными орудиями труда при выпекании хлеба, способами изготовления закваски и процесса выпекания.

Мифологическое сознание людей выработало ряд запретов, связанных с хлебом. В исследовании рассмотрены особые нормы поведения, запреты во время выпечки хлеба.

**Ключевые слова:** хлеб, традиции, фольклор, концепт, культура, удмуртский язык, процесс выпекания, инструменты для выпекания хлеба.

**Glavatskikh Yulia Victorovna,**  
**Bulycheva Elena Aleksandrovna**

## TO THE PROBLEM OF TRADITIONAL UDMURT BREAD-BAKING TECHNOLOGY RECONSTRUCTION

**Abstract.** In the article, the object of research is a very significant concept in the traditional Udmurt culture «bread». The question of how bread is baked in modern Udmurt villages is considered. The paper presents the materials of field studies collected in the Debes district of the village of Nizh-Shudzialud.

The article presents materials of informants who introduce special tools for baking bread, methods of making sour dough and the baking process.

The mythological consciousness of people has developed a number of notes related to bread. The study examines special norms of behavior and prohibitions during baking bread process.

**Keywords:** bread, traditions, folklore, concept, culture, Udmurt language, baking process, bread baking tools.

В мире есть понятия, ценность которых ни в чем не измеряется. Это воздух, земля, вода, солнце. К ним можно отнести и хлеб, древний и вечно молодой продукт человеческого труда.

«Хлеб – всему голова», – гласит народная мудрость. Без хлеба не обходится ни один скромный завтрак, ни будничные обед, ни праздничный ужин. Хлеб сопровождает нас от рождения до глубокой старости – добрый наш друг, имя которого на всех языках люди произносят с любовью и теплотой. Ученые полагают, что впервые хлеб появился свыше пятнадцати тысяч лет назад. Жизнь наших предков в те далекие времена была нелегкой. Главной заботой людей было пропитание. В поисках пищи они обратили внимание на злаковые растения [1, с. 162, 163; 2, с. 101; 3, с. 119, 120; 4, с. 7–10;]. Долгое время люди употребляли в пищу зерна в сыром виде, затем научились растирать их между камнями, получая крупу, и варить ее. Так появились первые жернова, первая мука, первый хлеб, который имел вид жидкой каши.

Несомненно, и в удмуртской традиционной культуре есть интересные факты об изготовлении хлеба. Печь хлеб удмурты всегда считали делом женщин, но не у каждой хозяйки он мог получаться пышным и вкусным. В любой деревне можно было найти мастеров своего дела, которые могли испечь пышные, душистые караваи. В своей работе мы обратимся к полевому материалу, который был собран авторами статьи в Дебесском районе д. Нижний Шудзялуд. Познакомимся с информацией, как в настоящее время в удмуртской деревне, сохраняя традиции нескольких поколений, выпекают хлеб. Для этого мы обратились к жителю д. Нижний Шудзялуд Удмуртской Республики Кардапольцеву Николаю Александровичу: «Хлеб печь – дело нелегкое, – начал свой рассказ наш информант. – Как и всякая другая работа, это требует определенных навыков. Для выпекания хлеба нужны специальные ору-

дия труда: сито, скалка, мутовка, большая лопатка (для посадки хлеба в печку) и маленькая лопатка (чтобы брать тесто из квашни), деревянная чашка (шыгыресдуско или нянь куды) для придания формы хлебу, пихтовые веники, крылышки, чтоб подмести дно печки. Тесто для хлеба ставили с вечера. Утром нужно пораньше встать, вымесить тесто. Когда тесто поднимется, затопить печь, успеть испечь хлеб до ухода на работу (информант 1).

Нина Ивановна Шкляева рассказала, из чего изготавливали закваску, почему хлеб получается таким вкусным, ароматным: «Для закваски обычно использовали цветки хмеля (туг), который специально выращивали в своих огородах. Хмель замачивали в воде, добавляли сахарный песок. Так получалась закваска (шём). Этот раствор выливали в квашню, что способствовало процессу брожения теста. Кроме хмеля использовали закваску кваса или оставляли небольшое количество предыдущего кислого теста» (информант 2).

Хлеб ставили в печь. Для определения готовности каравай в каждом доме были свои «часы-наблюдения», об этих хитростях хозяйек рассказала Роза Григорьевна Первушина: «Перед тем как посадить хлеб в печку, ее дно подметали с помощью пихтового веника, насаженного на длинный шест. Летом же хлеб пекли на капустных листьях. У такого каравай нижняя часть была гладкой, словно смазанной маслом, украшенной узорами листьев, такой хлеб был еще вкуснее и аппетитнее. Сколько бы раз ни ставили тесто для хлеба, каждый раз беспокоились о том, какой получится хлеб. Получился хлеб – хорошее настроение на весь день. Если хлеб выпекался плохо, его никогда не называли плохим, говорили, что люди, испекшие его, плохие. Достать хлеб из печки тоже надо вовремя. Когда не было часов, наблюдали за состоянием стекол на окнах. Хлеб доставали, если со стекол начинали стекать капли воды. Были и другие приметы. После того как ставили хлеб в печь, маленький комочек теста опускали в кружку с водой, кружку ставили на печку. Сначала тесто тонет. Когда оно поднимется, значит, хлеб готов. Когда доставали хлеб из печки, каравай хлеба ставили на чистую скатерть и укрывали, чтобы хлеб ”отдохнул”. Запах хлеба распространялся впо дому, двору и улице. Вынимая хлеб из печи, приме-

чали, в какую сторону наклонились макушечки ковриг: если внутрь печи – к при-  
бытку в доме, наружу – к разорению и беде» (информант 3).

Какие же приметы сохраняются в наши дни в удмуртском традиционном хле-  
бопечении? Рассказала нам об особых нормах поведения при испечении хлеба, о  
запретах Галина Ефимовна Кардапольцева:

«1. Гуре нянез поныку корка шеде ке вал мурт адями, сое уг лэзё кошкыны гу-  
рысь нянез поттытозь (Если при посадке хлеба в печь в доме был чужой человек, то  
ему не разрешали уходить, пока хлеб не испечется).

2. Нянь гур пушкын дыръя, уг яра пукыны гур вылын, няньлэн вылыз сутскоз  
шуылйзы (Когда хлеб был в печи, не разрешали сидеть на печке, считали, что ко-  
рочка хлеба обгорит).

3. Ёз лэзылэ ёужыны выжез, нянь пыжыку (Запрещали подметать пол во вре-  
мя испекания хлеба).

4. Нянь пыжыку, укноосты, ёсьёсты усьяны уг яра – шудэд кошкоз (В то время,  
когда хлеб был в печи, открывать окна и двери нельзя – счастье уйдет).

5. Гур азын тыбырын сылыны уг яра, нянь уз пыжы (Нельзя стоять спиной к  
поду печи – хлеб не испечется)» (информант 4).

Несмотря на то что в настоящее время население в основном покупает хлеб в  
магазине, в некоторых деревнях сохранилось хлебопечение, в частности в д. Ниж-  
ний Шудзялуд. В деревне в каждом доме стоит печь – источник тепла и домашнего  
уютa. А какой исходит запах свежее испеченного хлеба с раннего утра! Люди не все-  
гда идут в магазин за хлебом, а пекут его сами, бережно храня традиции хлебопече-  
ния.

Хлеб – не просто еда. Это тяжелый труд тысяч людей, которые вложили в него  
свои душу, любовь, желая, чтобы плоды их труда приносили в каждый дом радость  
и благополучие.

#### Список литературы и источников

1. Владыкина, Т. Г. Удмуртский фольклор: проблемы жанровой эволюции и систематики :  
монография / Т. Г. Владыкина. – Ижевск : Удмуртский институт истории, языка и литературы УрО  
РАН, 1998. – 356 с.

2. Владыкина Т. Г. Ар-год-берган: Обряды и праздники удмуртского календаря / Т. Г. Владыкина, Г. А. Глухова. – Ижевск, 2011. – 320 с.

3. Удмуртский фольклор : пословицы, афоризмы и поговорки / сост. Т. Г. Перевозчикова. – Устинов : Удмуртия, 1987. – 276 с.

4. Черный хлеб = Ёег нянь / сост., обраб. и пер. прозы Т. Г. Перевозчиковой. – Ижевск : Удмуртия, 1990. – 136 с.

*Список информантов:*

1. Кардапольцев Николай Александрович, 1934 г. р., Дебесский р-н, д. Нижний Шудзялуд. Образование среднее специальное.

2. Шкляева Нина Ивановна, 1930 г. р., Дебесский р-н, д. Верх-Четкер. Образование 4 класса. Пенсионерка.

3. Первушина Роза Григорьевна, 1930 г. р., Дебесский р-н, д. Верх-Четкер. Образование высшее. Пенсионерка.

4. Кардапольцева Галина Ефимовна, 1939 г. р., Дебесский р-н, д. Ниж-Шудзялуд. Образование среднее специальное. Пенсионерка.