

11. Comas-Quinn A., Mardomingo R., Valentine, C. Mobile blogs in language learning : Making the most of informal and situated learning opportunities. ReCALL. 2009. No 21 (1). P. 96–112.
12. Yang S. H. Using blogs to enhance critical reflection and community of practice. Educational Technology & Society. 2009. No 12 (2). P. 11–21.
13. Hajizadeh R. A weblog as a tool for reflection for English language learners [Electronic resource]. 2011. Mode of access: <https://eric.ed.gov/?id=ED522676> (date of access: 26.07.20).

**ФОРМИРОВАНИЕ КУЛЬТУРОВЕДЧЕСКИХ ЗНАНИЙ И
ПЕРВИЧНЫХ ЛЕКСИЧЕСКИХ НАВЫКОВ УПОТРЕБЛЕНИЯ
ОТНОСИТЕЛЬНЫХ МОТИВИРОВАННЫХ ЕДИНИЦ
БЕЗЭКВИВАЛЕНТНОЙ ЛЕКСИКИ (ФРАГМЕНТ ОПЫТНОГО
ОБУЧЕНИЯ ПЕРЕВОДУ ПО ТЕМЕ «ФРАНЦУЗСКАЯ
НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ»)**

А. В. Тучинский

Белорусский государственный университет

Минск, Беларусь

e-mail: prof.1968@list.ru

В статье представлен фрагмент опытного обучения студентов пониманию и трансляции относительных мотивированных единиц безэквивалентной лексики по теме «Французская национальная кухня». Обучение включает эвристические задания, направленные на развитие переводческих речевых умений, а также рефлексию деятельности и содержания учебного материала.

Ключевые слова: безэквивалентная лексика; обучение; перевод; синквейн; инсерт; кластер.

**FORMATION OF CULTURE-BASED KNOWLEDGE AND PRIMARY
VOCABULARY SKILLS OF USING RELATIVE MOTIVATED NON-
EQUIVALENT NOTIONS**

A. V. Tuchynski

Belarusian State University

Minsk, Belarus

e-mail: prof.1968@list.ru

The article provides a fragment of experimental student training to comprehension and translation of motivated non-equivalent notions on the topic “French national cuisine”. Training includes heuristic tasks aimed at developing of translator speech skills as well as reflection of activities and training material content.

Key words: non-equivalent vocabulary; training; translation; cinquain; insert; cluster.

Особенность упражнений, направленных на презентацию относительных единиц безэквивалентной лексики, состоит в создании необходимых условий для извлечения информации о культуре страны соизучаемого языка из национально-культурного компонента семантики ЛЕ для ее последующего сличения со значением аналогичной ЛЕ в родном языке. Представленные упражнения сориентированы на выяснение тождества / различия национально-культурного компонента семантики безэквивалентной лексики в лексиконе коммуникантов – представителей разных языков и культур и уточнение их образных представлений. Например, для обеспечения понимания студентами значений относительной безэквивалентной лексики по теме «Традиционная французская кухня» обучающимся могут быть предложены следующие ситуации, в которых сравниваются концепты русской, белорусской и французской культур, позволяющие студентам осознать культуроведческую информацию, заложенную в семантике данных ЛЕ.

1. Активизация словарного запаса студентов.

1.1 Найдите в сети и изучите меню кулинарных заведений разных провинций Франции на языке оригинала.

1.2 Изучите меню французского ресторана «Маршаль». Выберите блюда, которые Вам знакомы. Отдельно отметьте те из них, о которых Вы слышите впервые.

1.3 Прочтите и проанализируйте следующий текст. Перечислите блюда традиционной славянской кухни, которые встречаются в тексте. Объясните причины, по которым этим блюдам сложно найти соответствие во французской культуре.

На столе в Сочельник много блюд: если трапеза обильна, так и дом в новом году будет как полная чаша. За богатое угощение называют Рождественский сочельник, Щедрым вечером или Богатой кутьёй. Кутья – каша, затертая из вареного зерна (пшеница, ячмень, овес, а позднее стали использовать рис) и гороха, одобрена конопляным маслом и медом. Кутья – обязательное и главнейшее блюдо на праздничном столе.

Еще один неперемный элемент славянской трапезы – блины. Круглые, румяные, горячие (как само Солнышко) блины пекут на Масленицу в каждой избе. Жирный масляный блин стал символом праздника, какая без блина Масленица?! У каждой хозяйки про блины свой секрет – свой рецепт. В старину опару готовили тайно от всех на талой воде на восходе месяца и так приговаривали: «Месяц, ты месяц, золотые твои рожки! Выглянь в окошко, подуй на опару!» и блины тогда получались – не блины, объеденье! Ржаные и пшеничные, овсяные и гречневые, на дрожжах пышные да рыхлые, «ноздреватые», большие и маленькие, всякие... Сами ели и гостей угощали. Подавали блины с медом, сметаной, икрой, творогом, яйцами.

1.4 Составьте интерактивный словарь «Традиционная белорусская кухня» и разместите его на сервисе Calameo.

II. Презентация безэквивалентной лексики по теме «Французская национальная кухня».

2.1 Прослушайте диалог руководителя отдела Французской торгово-промышленной палаты и главы белорусской торговой миссии, прибывшей в г. Лион для проведения переговоров о продвижении белорусских потребительских товаров на французский рынок.

2.2 О чём беседуют участники встречи?

2.3 Прослушайте диалог еще раз и отметьте, какие из перечисленных блюд встречаются в тексте: *omelette aux champignons; un gigot d'agneau persillé; le coq au vin; le boeuf bourguignon; coquilles saint-jacques aux tomates.*

Mme Sauvage rencontre M. Malevitch au restaurant pour un déjeuner d'affaires. Elle s'adresse à la tête de la délégation biélorusse:

Mme Sauvage: Le menu à 30 Euros me plaît bien, qu'en pensez-vous?

Mr Malevitch: Oui – les cuisses de poulet farcies aux légumes me tentent mais d'un autre côté je n'ai pas mangé d'escargots depuis si longtemps.

Mme Sauvage: Vous aimez les escargots? Décidément vous n'avez rien d'un Biélorusse! Moi, je pencherais plutôt pour les moules et je commencerai par le gratin de fruits de mer. J'ai un faible pour les fruits de mer.

Mr Malevitch: Moi aussi, mais je ne peux pas en manger. Je suis allergique.

Mme Sauvage: Quel dommage! Après le gratin de fruits de mer je prendrai les feuilletés au saumon fumé, une salade verte et un dessert.

Mr Malevitch: Moi, je commencerai par le filet de porc à l'orange et ensuite je prendrai un gigot d'agneau persillé, j'adore ça. Je crois savoir que l'agneau reste la pièce centrale du repas familial le jour de Pâques, non? D'autant plus que ce plat est la spécialité-maison de ce restaurant. Je suis très gourmand, vous savez.

Mme Sauvage: Je dirais plutôt gourmet que gourmand.

Mr Malevitch: Hum, vous êtes gentille.

Mme Sauvage: Comme vous semblez vous y connaître en gastronomie, quels sont vos plats favoris?

Mr Malevitch: Oh, j'aime beaucoup le borchitch, notre solianka – c'est-à-dire soupe épicée de viande ou de poisson, les plats en sauce typiquement français tel que le coq au vin ou le boeuf bourguignon. J'aime aussi la charcuterie, patés, saucissons, jambon fumé... enfin tout ce qui est riche, fait grossir et bouche les artères!

Mme Sauvage: Inutile de vous demander si vous aimez le vin. Allez, choisissez une bonne bouteille de Bourgogne ou de Bordeaux pour aller avec votre gigot d'agneau persillé.

Mr Malevitch: Ah non, comme vous prenez du poisson nous allons commander une bouteille de vin blanc sec.

III. Первичное закрепление значения безэквивалентной лексики.

3.1 Ознакомьтесь с ингредиентами, которые входят в состав услышанных в диалоге блюд. Соотнесите состав каждого блюда с его названием, которое находится в правой колонке.

3.2 Прочитайте рецепт приготовления некоторого французского горячего блюда и догадайтесь, о приготовлении какого именно блюда идет речь.

Nettoyez et émincez les champignons. Pelez et hachez menu l'échalote. Séparez les noix des coquilles de leur corail. Faites sauter rapidement les noix dans la moitié du beurre chaud (1 mn de chaque côté), salez et poivrez; réservez-les au chaud. Dans le même beurre faites fondre l'échalote hachée, joignez les champignons émincés, laissez cuire 5 mn, puis mouillez avec le Noilly, laissez réduire de moitié, ajoutez la crème fraîche et la moutarde, laissez réduire encore. Pendant ce temps, mixez le corail réservé avec le reste du beurre, ajoutez un filet de jus de citron, incorporez ce mélange à la préparation en fouettant, puis joignez les crevettes, les queues de scampis et les noix de coquilles St-Jacques. Rectifiez l'assaisonnement et placez 2 mn sous le gril du four. Le secret: évitez la surcuisson des noix de St-Jacques et des scampis. Répartissez si possible les éléments du gratin dans les plats individuels supportant le passage au four pour faciliter le service. Quel est ce plat? (gratin de fruits de mer).

Ouvrez les cuisses de poulet, désossez-les en ne laissant que l'extrémité des os. Soulevez la peau et glissez entre la chair et la peau une fine tranche de jambon de Parme, gardez le reste pour la farce. Préparez celle-ci: pelez les carottes et les oignons, nettoyez les champignons. Coupez tous ces légumes en très petits dés, faites-les fondre doucement dans le beurre chaud en remuant, ajoutez le reste du jambon coupé en petits morceaux, salez, poivrez et parsemez de thym effeuillé. Farcissez les cuisses de poulet avec cette farce et reconstituez-les en rabattant la peau et en fixant le tout avec un bâtonnet. Faites chauffer le bouillon de volaille dans la partie inférieure d'un cuit-vapeur, d'un couscoussier ou d'un autocuiseur. Nettoyez les poireaux, coupez-les en lanières. Posez les cuisses farcies au-dessus du bouillon en ébullition, entourez-les de poireaux, salez-les, poivrez-les et faites cuire 30 mn environ. Faites réduire alors le bouillon de cuisson de façon à avoir 1/4 l environ. Battez les jaunes d'oeufs avec la crème et liez la sauce avec cette préparation en fouettant. Ajoutez l'estragon haché, vérifiez l'assaisonnement. Servez les cuisses farcies nappées de sauce avec les poireaux. Quel est ce plat? (cuisses de poulet farcies aux légumes).

3.3 Проанализируйте приведенные выше инструкции приготовления горячих блюд и ответьте на следующие вопросы:

Какие овощи входят в состав названных блюд?

Каким видам мясных продуктов отдают предпочтение французы?

Встречается ли в рационе француза дичь и какая?

Какие морепродукты встречаются на столе француза?

Какие сыры использует французский повар и насколько они разнообразны?

Какие специи характерны для французской кухни? Что входит в состав традиционного букета специй?

3.4 Скажите, какие продукты используются при приготовлении национальных французских блюд: *un filet de porc à l'orange, feuilletés au*

saumon fumé, gigot d'agneau persillé, gratin de fruits de mer, cuisses de poulet farcies aux légumes.

IV. Презентация новой группы безэквивалентной лексики.

4.1 Соотнесите названия французских блюд с соответствующими названиями блюд славянской культуры, которые расположены в правой колонке.

V. Презентация относительных единиц безэквивалентной лексики.

5.1 В левой колонке даны названия блюд французской кухни, а в правой – похожие блюда славянской кухни. Найдите соответствия в названиях блюд:

<i>Tomates à la vinaigrette</i>	<i>А. Грибы в маринаде</i>
<i>Jardin d'été</i>	<i>Б. Цыплята в жаровне</i>
<i>Oeufs farcis</i>	<i>В. Салат из помидоров</i>
<i>Soufflé au fromage</i>	<i>Г. Луковый пирог</i>
<i>Champignons marinés</i>	<i>Д. Креветки, запеченные в соусе</i>
<i>Quiche aux oignons</i>	<i>Е. Цветная капуста запеченная</i>
<i>Maquereaux grillés</i>	<i>Ж. Говяжье филе на сковороде</i>
<i>Harengs au four</i>	<i>З. Голубцы по-охотничьи</i>
<i>Crevettes à la crème</i>	<i>И. Сельдь, запеченная в духовке</i>
<i>Filet de boeuf poêle</i>	<i>К. Салат летний</i>
<i>Escalope de veau aux champignons</i>	<i>Л. Молодой картофель, жареный целиком</i>
<i>Escalope de veau à la crème</i>	<i>М. Телятина с грибами</i>
<i>Poulet en casserole</i>	<i>Н. Суфле из сыра</i>
<i>Pommes de terre fondantes</i>	<i>О. Скумбрия, жаренная на решетке</i>
<i>Mousse aux choux-fleurs</i>	<i>П. Яблоки в сидре</i>
<i>Chou farci chasseur</i>	<i>Р. Фаршированные яйца</i>
<i>Pommes au cidre</i>	<i>С. Котлеты из телятины со сметаной</i>

5.2 Вы хотите удивить французского друга умением приготовить луковый пирог. Какие продукты для его приготовления Вам могут понадобиться? Сопоставьте Ваше описание с рецептом приготовления лукового пирога, которое мы нашли в кулинарной книге.

5.3 Скажите, чем отличаются ингредиенты, входящие в состав лукового пирога, который будет готовить француз от тех, которые будет использовать белорус?

5.4 Вы находитесь во французском ресторане. Предположите, какие блюда и в какой последовательности будут подаваться на деловом обеде.

Moi, je pense que ...

je suis de cet avis que ...

Et moi, j'ai entendu dire que ...

En ce qui me concerne, ...

Je trouve ça vrai parce que ...

Il me semble que Marie a raison quand elle dit que J'accepte ses arguments.

5.5 Придумайте 2-3 блюда и подготовьте их описание по традиционной (общепринятой) модели. Конечный продукт представьте на онлайн доске и разместите на сервисе MIRO.

Структурированные подобным образом продуктивные упражнения позволяют, с одной стороны, сформировать коммуникативные намерения убедить, доказать, описать, дать свою оценку, а, с другой – систематизировать приобретенные знания и навыки и осуществить их перенос в новые ситуации в естественном контексте, целенаправленно использовать новые единицы безэквивалентной лексики для решения коммуникативно-познавательных задач.

РОЛЬ РУССКИХ ГЛАГОЛОВ ДВИЖЕНИЯ В ЭФФЕКТИВНОЙ КОММУНИКАЦИИ ИНОСТРАННЫХ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Е. В. Черненко, В. И. Саямова, И. А. Тропина

Ростовский государственный медицинский университет

Ростов-на-Дону, Россия

e-mails: and6531372@yandex.ru; visayamova@yandex.ru; i.a.tropina@yandex.ru

В статье рассмотрена роль глаголов движения в обеспечении эффективной коммуникации на начальном этапе обучения РКИ, освещены причины сложности данной лексико-грамматической темы. На примере изданного на кафедре учебного пособия «Глаголы движения» представлены современные подходы предъявления указанной глагольной группы с учетом коммуникативных потребностей обучающихся.

Ключевые слова: предвузовский этап обучения русскому языку как иностранному; коммуникативные потребности; глаголы движения; отбор и презентация языкового материала.

THE ROLE OF RUSSIAN VERBS OF MOVEMENT IN THE EFFECTIVE COMMUNICATION OF FOREIGN STUDENTS

E. V. Chernenko, V. I. Sayamova, I. A. Tropina

Rostov State Medical University

Rostov-on-Don, Russia

e-mails: and6531372@yandex.ru; visayamova@yandex.ru; i.a.tropina@yandex.ru

The role of Russian verbs of movement in ensuring effective communication of foreign students at the initial stage of learning Russian as a foreign language is considered. The causes of difficulties in mastering this lexical and grammatical theme is highlighted. Modern approaches of this verbal group based on students' communicative needs are presented on the example of the textbook "Verbs of movement", created at our Department.

Key words: Russian as a foreign language; pre-university stage of learning; communicative needs; verbs of movement; selection and presentation of language materials.