

УДК 316 (075.8)

Соціокультурні аспекти структурування харчової поведінки в українській кухні: теоретико-соціологічний аспект

І.О. СВЯТНЕНКО

Класичний приватний університет, м. Запоріжжя, Україна

E-mail: magellan4x4@ukr.net

Авторське резюме

Статтю присвячено проблемі взаємозв'язку особливостей харчової поведінки із ментальними та соціокультурними особливостями українців як етноспільноти. Виходячи із вищенаведених міркувань про ізоморфізм між процесом приготування їжі та переробкою інформації, маємо підстави стверджувати, що в українській кухні суб'єкт приготування їжі та готовий інвестувати більше часу в попередню підготовку інформації до вторинної обробки (подрібнення та додаткова теплова обробка ізоморфні попередній підготовці) з розрахунку на те, що споживач їжі витратить менше часу (або взагалі не витратить часу) на самостійну обробку інформації. Таким чином, суб'єктом програмуючого впливу в цьому відношенні виступатиме той, хто володіє більшою владою над висхідним продуктом (натурпродуктом); при цьому тим більше способів обробки продукту буде використовуватись суб'єктом готування, тим більшою владою він буде володіти по відношенню до споживача їжі.

Ключові слова: харчова поведінка, соціологія харчування (харчової поведінки), структурування харчової поведінки, український менталітет.

Social and cultural aspects of structuring eating behavior in ukrainian cuisine: theoretical and sociological aspect

I.O. SVIATNENKO

Classic private university, Zaporozhye, Ukraine

E-mail: magellan4x4@ukr.net

Abstract

This article is devoted to the relationship of eating behavior characteristics of mental and socio-cultural characteristics of Ukrainian as ethnical communities. This article is devoted to the relationship of eating behavior characteristics of mental and socio-cultural features of ukrainian as etnospilnoty. Based on the above arguments about isomorphism between the process of cooking and processing of information, we have reason to believe that the subject of ukrainian cuisine cooking meats (hard to deny that it acts predominantly female) willing to invest more time in pre-deployment training information for secondary processing (shredding and additional heat treatment isomorphic previous training) with the hope that matched meats consumers spend less time (or do not spend time) for independent processing. Thus, we can assume that the subject programmable exposure in this regard will serve someone who has more power over the rising product (natural products), with more ways to handle this product will be used in the preparation of the subject, the more power it will have to the consumer meats.

Keywords: feeding behavior, sociology, nutrition (eating behavior), structured eating behavior, ukrainian mentality.

Постановка проблеми. Соціологія харчування (харчової поведінки) розглядає процес харчування з точки зору його ізоморфності процесу інформаційного обміну, що включає стадії сприйняття та вторинної переробки даних. Цими даними виступають закодовані у вигляді алфавіту хімічних сполук відповідні програми впливу їжі на центральну нервову систему індивідуальних та колективних суб'єктів. Вибудовувані ізоморфізми стосуються передусім того, що їжа виступає фізичним аналогом інформації, і тому суб'єкт, який організує структурування раціону та визначає технології обробки їжі, здійснює соціопсихічне програмування споживача їжі. При цьому як структурування раціонів, так і споживання певних продуктів (видів їжі) є соціокультурно-детермі-

нованим процесом, а саме – харчування можна розглядати як одну з практик соціального конструювання тілесності та соціопсихічного програмування через культурно-нормовану харчову поведінку.

Метою дослідження є побудова описової схеми зумовленості харчової поведінки соціокультурними особливостями українців та росіян. Завданнями статті, у зв'язку із зазначеним, є: а) побудова описової схеми зумовленості харчової поведінки соціокультурними особливостями українців; б) побудова описової схеми зумовленості харчової поведінки соціокультурними особливостями росіян.

Аналіз досліджень та публікацій. Статтю присвячено проблемі взаємозв'язку особливостей харчової поведінки із ментальними та со-

© І.О. Святненко, 2013

ціокультурними особливостями росіян і українців як етноспільнот.

А.І. Усіна та А.В. Зіolkовська справедливо відзначають, що «кухня слов'янських народів складалася протягом багатьох століть. Вона визначалася насамперед тими ресурсами, які пропонувала слов'янам природа в місцях їхнього розселення, а також віруваннями й заборонами, пов'язаними із цими віруваннями. У процесі розселення по тій території, що вони зараз займають, слов'яни взаємодіяли з іншими народами й багато чого запозичили із традицій кухні німецької, балтійської, італійської, грецької, угорської, турецької й ін. Так, на кухню східних слов'ян вплинула кухня фіно-угорська й тюркська (навала монголо-татар, сусідство з половцями, печенігами, асиміляція слов'янами зирян, мордви, мері, черемисів й т.п.). На кухню західнослов'янську великий вплив чинила кухня німецька й балтійська, частково – угорська, французька, італійська. На кухні південних слов'ян вплинула кухня турецька, фракійська, грецька, італійська, частково – угорська. Серед слов'янських кухонь українська по праву має статус найбільш різноманітної й багатой, вона давно одержала поширення за межами України» [10, с. 5-6].

Найбільш відмітною рисою української національної кухні є комбінована теплова обробка овочів або м'яса на олії або маслі, «смаження» по-українському, і тільки після цього – тушіння, варення або запікання. Віддавання переваги смаженню як форсованішому, у порівнянні з варінням та тушкуванням (запіканням) способами теплової обробки, наводить на ряд міркувань. По-перше, якщо в культурі суспільства вкорінюються часовитратні способи приготування їжі, то ставлення до їжі характеризується вираженою гігієнічною ґрунтовністю. Адже форсовано приготовлена їжа в усіх суспільствах, включаючи сучасне, характеризується низькою екологічністю для організму (згадати хоча б добре відомі всім фаст-фуди). Таким чином, віддання переваги смаженню над варінням і тушенням може виступати індикатором ставлення членів суспільства до власного тілесного здоров'я (і, відповідно, до тіла загалом).

Міркуючи далі, маємо підстави відзначити, що ставлення до здоров'я в українській кухні, в силу переважання в ній смаження, вирізняється своєрідною недбалістю. Якщо ж недбалість є частиною фізіологічної безпеки, а фізіологічна безпека пов'язана із соціальною безпекою (є її частиною), то з цього випливає, що рівень соціальної безпеки може задавати і визначати ставлення людей до власної фізіології. А оскільки остання опосередкована кухнею і структуруванням раціону, то при зниженому рівні забезпечення власного здоров'я в культурі

суспільства мають фігурувати певні паттерни, які узаконюють подібне ставлення людини до свого тіла і життя загалом.

Якщо врахувати вже проведені іншими авторами дослідження українського менталітету [1-4], то можна стверджувати, що приховане нехтування складниками фізіологічної безпеки пов'язане із танатофілічністю як однією з ключових ментальних диспозицій. По-друге, використання варіння замість смаження припускає певну деконцентрацію уваги, що дає можливість суб'єкту приготування виконувати декілька справ водночас (не звертаючи увагу на саму страву протягом терміну її готування). Смаження, відповідно, потребує більше концентрації, що виключає відволікання уваги або мінімізує його. Резонне припущення, що виникає у цьому зв'язку, стосується рівня значущості самого процесу приготування. Якщо в культурі суспільства вкорінюються способи готування їжі, які припускають відволікання від процесу при збереженні екологічності харчового продукту, то, напевно, при небезпечніших способах приготування їжі суб'єкт готування має не випускати її з поля зору (оскільки з їжею, випущеною з поля зору під час смаження, буває добре відоме всім спалювання).

Смаження, таким чином, припускає більш високі показники втомлюваності суб'єкта готування їжі. Якщо ж у культурі приготування їжі легітимовані відповідні паттерни стомлювання суб'єкта готування, то це визначає ставлення суспільства до фізіологічної безпеки цього суб'єкта та до його часу. Неважко здогадатись, що якщо домінантним суб'єктом готування їжі є жінка, то ставлення до жіноцтва в аспекті врахування значаних паттернів готування їжі є радше негативним, ніж позитивним. І це також знаходить своє підтвердження у відповідних дослідженнях в галузі етносоціології, гендерної соціології та етнології (див.: [1-5]), які підтверджують, що в умовах матриархату жіноцтво є наскрізно приниженим і соціально-дискримінованим, що потребує від жінки застосування певних механізмів захисту у вигляді компенсаційної гордині.

В умовах матриархату осередком структурування часу виступають матримоніальні цінності, знаходить своє вираження в своєрідному культі сім'ї в свідомості середнього українця. Сім'я стає не просто осередком господарської активності і організації побуту; вона перетворюється на своєрідний храм, в якому жінка займає становище центрального «Божества» із супутніми цьому божеству ритуальними практиками. Такий високий статус жінки в сімейному просторі, проте, відображає її невпевненість і приниженість у соціальному просторі, де в умовах олігархічного корпоративізму поши-

рені корупційні практики, а отже, він є небезпечним для всіх слабких і беззахисних, включаючи жінок.

Українська кухня сприйняла деякі технологічні прийоми з кухонь сусідів, зокрема, обсмажування продуктів у перегрітому маслі, що властиво татарській і турецькій кухні. З німецької було запозичене мелене м'ясо («січеники»), а з угорської – використання паприки. Все це невластиве російській кухні, тому розходження двох родинних кухонь такі великі, оскільки значними є, передусім, розходження ментальних профілів двох етноспільнот. Виходячи із вищенаведених міркувань про ізоморфізм між процесом приготування їжі та переробкою інформації, маємо підстави стверджувати, що в українській кухні суб'єкт приготування їжі (важко заперечувати, що ним виступає переважно жінка) готовий інвестувати більше часу в попередню підготовку інформації до вторинної обробки (подрібнення та додаткова теплова обробка ізоморфні попередній підготовці) з розрахунку на те, що споживач їжі витратить менше часу (або взагалі не витратить часу) на самостійну обробку інформації. Таким чином, ми можемо припустити, що суб'єктом програмуючого впливу в цьому відношенні виступатиме той, хто володіє більшою владою над висхідним продуктом (натурпродуктом); при цьому чим більше способів обробки продукту буде використовуватись суб'єктом готування, тим більшою владою він буде володіти по відношенню до споживача їжі.

Жінковладдя в українській культурі цілком відповідає жінковладдю в сфері готування їжі. Якщо дехто приймає від когось перероблену їжу, то з цього випливає, що він приймає від нього і перероблену інформацію. Прийняття вже переробленої інформації на віру є нічим іншим, як сугестією, з чого випливає, що жінка як засадничий суб'єкт готування їжі є сугестором. Вона має владу необмеженого навіювання щодо чоловіка (чоловік сприймає інформацію від жінки менш критично, ніж від іншого чоловіка). У той же час, чоловік в українському суспільстві, маючи статус суггеренда (того, кому навіюють дещо), виявляється вразливим з точки зору критичності мислення та рівня довіри. Таким чином, вказана особливість української кухні говорить про активну суггерентну позицію жіноцтва щодо чоловіків, а з іншого боку – про більш високий соціогендерний статус жіноцтва в українському суспільстві. Загалом цей висновок не суперечить раніше проведеним дослідженням. Так, у своїй дисертації Бондар Г.Г., аналізуючи соціокультурні засади гендерної дискримінації, приходить до аналогічного висновку. І ми не можемо не погодитись з авторкою в тому відношенні,

що «гендерна дискримінація на рівні менталітету і релігійних уявлень стосується передусім маскулінності, раціональності та всіх виявів чоловіцтва як гендерної групи, рівно як і окремих чоловіків як представників цієї групи при переважанні емоційно-фемінних особливостей менталітету, яким є супутнє послаблення раціональності, волонтерності, інтенціональності, прагматичності (при переважанні емоційності, ексекутивності, квієтичності, кардіоцентричності).

На рівні релігії це виявляється в переважанні геніколатрії і матернолатрії як релігійних культур жінокшанування на противагу андролатричним культурам (пов'язаних із богами та релігійними героями), послабленій і незавершеній християнізованості українства, що має наслідком приховування матріархату під патріархат; на рівні культури – у вигляді послабленості ідеологічно-конструюючої компоненти при переважанні суспільно-громадських форм культуротворення над державно-організованими, що призводило до переважання стихійно-аматорських форм над елітними, культурної рецепції – над творчістю, приховування етнічної автентичності над позиціонуванням національної ідентичності. Всі вищеперераховані характеристики сприяли перетворенню культурного поля на своєрідне «підпілля», в умовах якого фемінізована латентність переважала над маскуліною відкритістю, що, беззаперечно, провінціалізувало культурні досягнення всупереч їх загальносвітовій значущості; на рівні гендерної соціалізації – у вигляді перифразування і часткової виховної репресії маскулінних якостей при переважанні гендерного програмування на фемінні якості для обох статей; на рівні сім'ї – у вигляді матріархальної віктимізації чоловіцтва через першопочаткове знецінювання його як суб'єкта господарювання і морально-духовних та наставницьких практик, а також суб'єкта соціалізації із збереженням при формуванні діадної моделі сім'ї, в якій, на відміну від нуклеарної сім'ї європейського зразка, формується не фройдівський едипів трикутник, а монарна система гендерної ідентифікації орієнтована на матір як еталон соціально-рольового наслідування, що має своїм наслідком сервілізацію образу батька і закріплення за ним цілевиконавських ролей щодо матері і споживчо-обслуговуючих функцій щодо дитини» [1, с. 184-185].

Виклад основного матеріалу. Географічні й кліматичні умови перебування українського народу були настільки різноманітні, що дозволяли харчуватися як продуктами рослинництва, так і тваринництва. Уже під час трипільської культури (5 тис. років тому) населення цих територій знало пшеницю, ячмінь і просо.

Жито з'явилося приблизно тисячу років тому, тобто значно пізніше. «Розведення великої рогатої худоби, полювання й рибальство зробили меню дуже різноманітним, хоча ще до початку XIX століття м'ясні страви вважалися в народі святковими. Використовувалось як м'ясо домашніх (у першу чергу свиней) і диких (вепр, заєць) тварин, так і м'ясо птиці (курей, гусаків, качок, голубів, тетеревів, рябчиків) і риба (осетр, вугор, короп, лящ, лин, щука, піскар, окунь). Харчова сировина для української кухні відбиралася на контрасті зі східними кухнями, наприклад, вживання свинини в піку татамам, що люблять і шанують баранину, і росіянам, що віддають перевагу яловичині» [10, с. 7-8].

Тут і надалі підтверджується точка зору, викладена в дослідженнях у галузі соціодіагностики української ментальності (див. у цьому зв'язку: [3, с. 40-50]), що українцям, в силу їх ментальних паттернів, притаманна схильність до ексклюзивності. В більш широкому контексті зазначена проблематика була представлена в працях Ю. Романенка, який пов'язує ексклюзивізованість українців з «архетипом монархості» [2, с. 80], себто, структурою колективної психіки, яка відповідає образу усамітненої, атомізованої людини, позбавленої не лише соціальних зв'язків, а закинутаї в оказіональний всесвіт, позбавлений доцільності, справедливості та правди.

Цікавим з точки зору інформаційного обміну та символічного значення є споживання свинини, яку Ю. Романенко, застосовуючи алгоритм юнгіанського психоаналізу, розглядає як символ великої матері, що відповідає подібному архетипу. Отже, споживання в їжу свинини можна розглядати як психічну інтерналізацію материнського образу на рівні структури колективної психіки. Навряд чи потребує доведення те, до яких наслідків з точки зору звичайної фізіології та гігієни призводить масове споживання свинини [7-9]. Продовженням цих міркувань може виступати і розуміння ролі сала в українській кухні.

Як відзначають автори підручника [10, с. 6], «улюбленим і найбільш уживаним продуктом в українській кухні є свиняче сало в усіх видах. Використання його є надзвичайно різноманітним. У їжу сало вживається сирим, солоним, копченим, смаженим, вареним, тушкованим і є жирною основою більшості страв. Ним шпигують, як правило, усяке несвиняче м'ясо для додання йому соковитості, а також використовують у солодких стравах, сполучаючи із цукром або патокою».

Популяризованість сала серед широких верств українського населення багато говорить не лише про ментальні особливості, але і про

соціетально-системні характеристики українства як спільноти. Як відзначає Ю. Романенко (див.: [5, с. 113]), перехід від оформленого стану до гіпоморфного та аморфного супроводжується зростанням у раціоні кількості продуктів, які не мають твердої структури (себто, мають розпливчасту консистенцію). Сало, звісно, відноситься до такої категорії харчових продуктів. За переконанням авторів, психічно-ізоморфними салу виступають афекти, які є синонімом втрати форми на рівні психіки (оскільки в стані афекту людина дійсно втрачає образ людський і стає медіатором якоїсь невідомої реальності). Отже, масова популярність сала з цієї точки зору є нічим іншим, як перевагою без свідомого стану у порівнянні із свідомісним, афективності у порівнянні з розсудковістю, безформності у порівнянні з оформленістю.

Соціетальні наслідки програмування цим різновидом їжі вже детально розглядалися в працях цитованих вище авторів [4, с. 112; 5, с. 79]. Відзначимо лише, що квінтесенцією авторських міркувань виступає думка про танатофілічність як особливість української соціетальної психіки та соціальності.

«У XVIII столітті на Україні дуже широко поширюється картопля, що використовується для приготування перших страв, других страв і гарнірів до рибних та м'ясних страв. Хоча цей овоч і не став на Україні, на відміну від Білорусі, «другим хлібом», однак знайшов широке застосування, і з цього часу практично всі перші страви починають готувати з картоплею. Остаточно сформованою в тому виді, в якому ми знаємо українську кухню сьогодні, її можна назвати тільки у XIX ст., коли з'явилися помідори. Цукор став доступний більшості населення за рахунок його дешевини, що значно розширило асортимент страв, у меню з'явилися солодкі бабки, пудинги, каші. Серед рослинної їжі перше місце споконвіків займав хліб, причому як на заквасці, так і прісний у вигляді галушок, прісного хліба з маком і медом. Із пшениці також робили не лише борошно, але й різні крупи, з яких варили кутю. Основними напоями були ті, які були отримані способом природного збродження: різного виду меду, пиво, кваси й виноградні вина. В XIV ст. з'явилася горілка (горілка), а також різні настойки» [10, с. 7].

Розуміння дріжджів як забороненого продукту було закладене в шеругу релігійно-етичних систем, зокрема – в юдаїзмі. Добре відомою є заборона на споживання дріжджового тіста євреями під час песаху. В соціокультурному відношенні така заборона була пов'язана із шеругою значень дріжджів як синоніма бродіння, що на духовно-психологічному та теологічному рівнях відповідає невизначеності, неоднознач-

ності, лукавству, хитрості, блуду (див. у цьому зв'язку: [9]). Блуд (блукання) як втрата спрямованості дії розглядався в юдаїзмі як духовний гріх, синонімом якого було ідоловшанування.

Переклад цих релігійних уявлень на мову синергетики дозволяє говорити про ентропійність відповідної системи, яка втрачає спрямованість, і якщо дріжджові продукти ізоморфні бродінню (блуду), то з цього випливає, що посилене споживання їх уможливило інтерналізацію стану неспрямованості та його легітимації у вигляді патернів харчування. В українській кухні чисельно переважають страви із дріжджового тіста, що є дивним у контексті вже раніше доведених в дослідженнях дифузної макроїдентичності спільноти (між ними, згідно з логікою нашого дослідження також встановлюються відносини ізоморфності): «дріжджі-бродіння-блуд-ентропія».

«Своєрідність української кухні виражалася також в переважному використанні таких продуктів, як буряк, свиняче сало, пшеничне борошно, а також у так званій комбінованій тепловій обробці великої кількості продуктів (український борщ – типовий тому приклад, коли до буряка додають ще двадцять компонентів, які відтіняють і розвивають її смак)» [10, с. 8-9]. Властиве українській кухні споживання великої кількості продуктів після довготривалої теплової обробки призводить до втрати натуральних властивостей самих продуктів під час їх виварювання (овочів це стосується в найбільшій мірі, оскільки вітаміни, на відміну від жирів та білків, у процесі теплової обробки піддаються руйнації. Виходячи з цього, на-

прикінці готування людина отримує своєрідну «пустульку» у вигляді інформаційного шлаку. В цьому самому виражається безсвідома схильність представників спільноти до споживання обезсмісленої (пустої) інформації. В поєднанні з попередніми міркуваннями стають зрозумілими соціотипологічні особливості харчової поведінки українців, детерміновані культурою, індикатором якої виступають харчові раціони та способи обробки їжі.

Висновки. Резюмуємо висновки аналізу у вигляді таблиці:

| Деякі соціокультурні особливості українців | Патерни структурування харчової поведінки |
|--|---|
| емоційність | споживання сала, жирних сортів м'яса, наявність у раціоні багатокомпонентних страв |
| фемінність | віддання переваги дріжджовому хлібу над прісним, споживання картоплі, велика кількість страв із солодкого дріжджового тіста |
| матернальність (сакралізація материнства) | споживання свинини та сала, велика кількість страв, які піддаються комбінованій тепловій обробці |
| толерантність | змішування в раціоні висококалорійних та фізіологічно-корисних продуктів із сурогатами та фізіологічними «пустульками» |

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ:

1. Бондар Г.Г. Концептуалізація детермінації гендерної нерівності в українському суспільстві [Текст] / дис. ... канд. соціол. наук: 22.00.01. – Запоріжжя, Класичний приватний університет, 2012. – 240с.
2. Донченко О.А. Архетипи соціального життя і політика. Монографія [Текст] / О.А. Донченко, Ю.В. Романенко. – К.: Знання, 2001. – 374 с.
3. Крячко В.І. Концептуалізація української ментальності в соціодіагностичному аспекті [Текст] / В.І. Крячко: дис. ... канд. соціол. наук: 22.00.01. – Запоріжжя: Класичний приватний університет, 2010. – 243с.
4. Романенко Ю.В. Сміслопродукування в соціальних системах. Монографія [Текст] / Ю.В. Романенко. – К.: Вид-во «Е та Е», 2006. – 366 с.
5. Романенко Ю.В. Механізми символічної інтеракції в масових комунікаціях, політиці, мистецтві: візуально-аналітичний та соціосимволічний аспекти. Монографія [Текст] / Ю.В. Романенко, Л.О. Скідін. – К.: ДУІКТ, 2011. – 301 с.
6. Традиції харчування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ansar.ru/science/2011/05/16/15564>.
7. Употребление свиного мяса и ислам [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.way-to-allah.com/ru/topics/schweinefleisch_ru.html.
8. Употребление свинины: польза и вред [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://medvoice.ru/polzavsininy/http://umaraskhab.narod.ru/dangerous_pigs.html.
9. Факсимиле апологетики [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.apologetica.ru/Sviashchennoe_Pisanie_Bibliia_Traditciia_Predanie.html.
10. Харчування народів світу. Опорний конспект лекцій для студентів напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» [Текст] / уклад.: А.І. Усіна, А.В. Зіолковська. – Харків: Харківський держ. ун-т харчування та торгівлі, 2007. – 82 с..

Стаття надійшла до редакції 10.08.2013

REFERENCES:

1. *Bondar H.H.* Kontseptualizatsiya determinatsiyi hendernoyi nerivnosti v ukrayins'komu suspil'stvi: dis.... kand. sotsiol. nauk: 22.00.01 (Conceptualization determination of gender inequality in Ukrainian society. Sociological Science diss.), *Klasichnyy pryvatnyy universitet, Zaporizhzhya*, 2012, 240 p.
2. *Donchenko O.A., Romanenko Ju.V.* Arkhetipy sotsial'noho zhittya i politika (Archetypes social life and politics), Kyiv, 2001, 374 p.
3. *Kryachko V.I.* Kontseptualizatsiya ukrayins'koyi mental'nosti v sotsiodiahnostichnomu aspekti: dis.... kand. sotsiol. nauk: 22.00.01 (Conceptualization of Ukrainian mentality in terms of social diagnostic. Sociological Science diss.), *Klasichnyy pryvatnyy universitet, Zaporizhzhya*, 2010, 243 p.
4. *Romanenko Ju.V.* Smysloprodukovannya v sotsial'nikh systemakh (Senseproduction in social systems). Kyiv, 2006, 366 p.
5. *Romanenko Ju.V., Skidin L.O.* Mekhanizmy symvolichnoyi interaktsiyi v masovykh komunikatsiyakh, politytsi, mystetstvi: vizual'no-analitichnyy ta sotsiosymvolichnyy aspekty (Mechanisms of symbolic interaction in mass communication, politics, the arts: visual and analytical aspects). Kyiv, 2011, 301 p.
6. Traditsiyi kharchuvannya (Eatingtraditions). Regime to access: <http://www.ansar.ru/science/2011/05/16/15564>.
7. Upotreblenie svinogo myasa i islam (The use of pork and islam.). Regime to access: http://www.way-to-allah.com/ru/topics/schweinefleisch_ru.html.
8. Upotreblenie svininy: pol'za i vred (The use of pork: the benefits and harms). Regime to access: http://med-voice.ru/polza-svininy/http://umaraskhab.narod.ru/dangerous_pigs.html.
9. Faksimile apologetiki (Facsimile of apologetics.). Regime to access: http://www.apologetica.ru/Sviashchen-noe_Pisanie_Bibliia_Traditciia_Predanie.html/
10. Harchuvannya narodiv svitu (Eating in world). Opornyy konspekt lektsiy dlya studentiv napryamu pidhotovki 6.140101 «Gotel'no-restoranna sprava». Uklad.: A.I. Usina, A.V. Ziolkovs'ka. Kharkov, 2007, 82 p.

Святненко Іван Олександрович – аспірант
Класичний приватний університет
Адреса: 69002, м. Запоріжжя, вул. Жуковського, 70-б
E-mail: magellan4x4@ukr.net

Sviatnenko Ivan Oleksandrovych – postgraduate
Classic private university
Address: 70-b, Zhukovskogo Str., Zaporozhye, Ukraine, 69002
E-mail: magellan4x4@ukr.net