

**Проект “Komi Delicious” или «Вкусно по-коми»  
как реализация творческих способностей будущих учителей  
коми и английского языков**

В статье изложена идея социально значимого проекта, выполненного будущими учителями коми и английского языков, с целью привлечения внимания зарубежных пользователей сети интернет к кулинарной культуре жителей Коми края. В статье также предложены варианты дальнейшего развития описанного проекта.

**Ключевые слова:** английский язык; перевод рецептов с русского на английский язык; проектная работа; привлечение к сотрудничеству сторонней организации

В четвертом семестре 2020–2021 учебного года студенты направления «Педагогическое образование с двумя профилями подготовки» изучали тему “Meals” на занятиях по «Практике устной и письменной речи». В качестве базового учебника мы использовали «Практический курс английского языка» В. Д. Аракина [1, с. 55-66], кроме этого, студенты также осваивали англоязычные материалы кулинарных книг и интернет-сайтов с рецептами (например: Hawkins [2]). В процессе работы с англоязычными кулинарными книгами учащиеся узнавали способы записи рецептов на английском языке, запоминали новую тематическую лексику, учились переводить граммы в унции, килограммы в фунты, а стаканы (распространенный способ измерения жидких и сыпучих продуктов в нашей стране) – в чашки.

Было принято решение создать собственную небольшую кулинарную книгу традиционных для коми рецептов на трех языках: коми (родном языке обучающихся), русском и английском. Цель создания книги – пропаганда народных традиций коми, в частности кухни коми, среди зарубежных пользователей сети Интернет. Сотрудники Отдела литературы на иностранных языках Национальной библиотеки Республики Коми поддержали нашу инициативу и предложили собственные ресурсы, а именно сайт библиотеки, в качестве платформы для электронного опубликования некоторых из наиболее интересных рецептов национальной кухни коми. Национальная библиотека РК ведет активную международную деятельность, взаимодействуя с коллегами и читателями Германии, США и скандинавских стран. Читатели этих стран могут узнавать о значимых культурно-просветительских событиях Республики Коми благодаря англоязычному варианту сайта библиотеки ([www.nbrkomi.ru](http://www.nbrkomi.ru)).

Еда, как известно, наиболее антропоцентричная тема, т. е. тема, которая не оставляет практически никого равнодушным, поэтому мы надеемся, что ре-

зультаты работы наших студентов не останутся без внимания жителей Европы и США. Кулинарный туризм – распространенное явление нашего времени. Было бы замечательно, если бы усилия наших учащихся не пропали даром, а привлекли в нашу республику зарубежных гостей, желающих попробовать особенные блюда кухни коми (ржаные пирожки, рыбу в молоке, мясо северного оленя и многое другое), осмотреть достопримечательности, познакомиться с историей и культурой Коми.

Первый этап проектной работы был подготовительным: изучение лексики и способов оформления рецептов на английском языке, причем с учетом американского варианта записи (температура по Фаренгейту, жидкие и сыпучие унции, в некоторых случаях наименование бренда вместо продукта, масло или маргарин в «палочках» и другие особенности). При освоении нового вокабуляра применялись игровые и соревновательные приемы обучения, поскольку учащимся приходилось заучивать большой объем лексики на каждом занятии (в течение месяца) и закреплять изученное дома в виде языковых упражнений. На занятиях студенты рассказывали о своих завтраках, обедах и ужинах, расспрашивали друг друга, давали рекомендации, как приготовить вкусное и недорогое блюдо, придумывали простые рецепты с разными ингредиентами, мечтали попробовать что-нибудь изысканное и необычное.

На этом же этапе учащиеся делали выбор традиционных блюд коми, которыми они хотели бы поделиться со всеми людьми, владеющими русским, коми или английским языками. Все наши учащиеся (12 человек) – этнические коми, прекрасно владеющие родным языком, поскольку они приехали учиться в Сыктывкар из маленьких населенных пунктов республики, где по-прежнему говорят на языке коми. Интересно, что выбор рецептов блюд для перевода отразил географию проживания студентов. Например, Оксана А. приехала из Ижемского района Республики Коми, где жители занимаются разведением северных оленей, поэтому студентка выбрала блюда из печени и мяса этого северного животного. Другие студенты также сделали свой выбор исходя из любимых продуктов питания, распространенных в родном поселке или деревне: морковное лакомство, борщ по-коми, лосятина, коми шаньги, салат из редьки, отварная капуста, пельмени с редисом, сур, печеная картошка по-коми и другие необычные для других регионов нашей страны, но распространенные в Республике Коми блюда. Каждый из студентов выбрал два рецепта, с которыми хорошо знаком: пробовал, много слышал, сам готовил или хотел бы приготовить.

Следующий этап работы – собственно перевод на английский язык и редакционные правки. Этот этап для наших учащихся представлял повышенную сложность, так как большинство из них не изучали английский язык до поступления в университет (в поселках, где проживают коми, как правило, преподают немецкий или французский языки). Мы старались подсказывать способы адек-

ватного перевода лексической единицы или грамматического явления и объяснять, почему в переводе появляются грамматические ошибки или неправильный выбор слова, а не просто исправлять недочеты. В итоге окончательная редакция перевода принадлежит студентам, а не преподавателю, хоть она и не безупречна, но создателями проекта должны быть обучающиеся, а не руководитель проекта.

Отредактированные переводы с вариантами на русском языке и языке коми были переданы специалистам Отдела литературы на иностранных языках Национальной библиотеки. Кроме этого мы со студентами собирали и делали фотографии блюд, заявленных в рецептах. Чтобы избежать нарушения авторского права, все фотографии были сделаны самими студентами, их друзьями и родственниками, а также преподавателем. С отобранными фотографиями будут работать художники Национальной библиотеки, т. е. в качестве иллюстраций в электронную книгу попадут не оригиналы фотографий, а рисунки блюд, выполненные в определенном стиле. Работа по оформлению книги «Вкусно по-коми» продолжается, ее завершение планируется в августе текущего года. В дополнение к кулинарной книге библиотека планирует выпустить открытки с изображением национальных блюд коми, на обратной стороне которых будет напечатан QR-код, при его сканировании можно будет увидеть рецепт изображенного блюда на английском языке. Эти открытки будут предназначены для вручения зарубежным коллегам, с которыми сотрудники библиотеки встречаются и обмениваются опытом на профессиональных конференциях.

Приведем пример одного из рецептов, с которым работала Анна Н., одна из участниц проекта. Для удобства сравнения представим варианты рецепта на трех языках в виде таблицы (студенты оформляли оригинал и переводы последовательно, без таблицы).

*Таблица 1*

**Рецепт приготовления вареной капусты по-коми на русском, коми и английском языках**

Вареная капуста по-коми	Коми ногён пуём капуста	Komi Boiled Cabbage
Ингредиенты: капуста – 1 кочан укроп – по вкусу лавровый лист – 2 шт. ягоды смородины – 50 гр. ржаной хлеб – 1 ломтик вода – 3 л. соль – по вкусу	Артмоданторъяс: капуста – 1мач укроп – вкус серти лаврвёй лист – 2 шт. сэтёр тусь – 50 гр. рудзёг нянь – 1 кусок ва – 3 л. сов – вкус серти	Ingredients: cabbage 1 head dill to taste bay leaves 2 currant-berries 1.5 oz (50 g) rye bread 1 slice water 0.8 gallon (3 liters) salt to taste

Вареная капуста по-коми	Коми ногён пуём капуста	Komi Boiled Cabbage
На 6 порций	6 морт вылө тырмымён	It makes 6 servings
1. Разрезаем капустный кочан на четыре равные части. 2. Добавляем в кастрюлю капусту, воду и специи. 3. Накрываем кастрюлю крышкой, варим в течение 7-10 минут. 4. Сливаем воду. 5. На капусту кладем несколько слоев марли, а на марлю кусочки ржаного хлеба. 6. Ставим капусту в холодильник. 7. После охлаждения убираем марлю и ржаной хлеб	1. Вундам капуста нель өткодь юкён вылө. 2. Кастрюляё пуктам капуста, ва да специяяс. 3. Вевтням кастрюля да пуёдам 7-10 минут чөж. 4. Пуём бёрын, кастрюляысь кисьтам ва. 5. Капуста вылө вылө пуктам некымын слөй марля, а сы вылө рудзөг нянь. 6. Сэсья тайо ставсё сюям холодильникö. 7. Көдзалём бёрын, капуста вылысь босьтам марля да рудзөг нянь	To make the cabbage to a turn the way the Komi people cook it, prepare everything step by step. 1. Cut the cabbage into four equal parts. 2. Place the cabbage, water and spices into the pan. 3. Cover the pan with a lid, cook for 7-10 minutes. 4. Drain the water. 5. Put several layers of cheesecloth on the cabbage and place slices of rye bread on the cheesecloth. 6. Put the cabbage in the refrigerator. 7. After cooling, remove the cheesecloth and rye bread. Enjoy your meal!

Данный проект может иметь развитие в следующих формах работы: групповая дискуссия «кулинарных экспертов» о достоинствах и пользе блюд кухни коми; ролевая игра «Посетите наш коми-ресторан» (приглашение иностранных студентов СГУ имени Питирима Сорокина попробовать блюда коми и обсудить на английском языке их вкусовые достоинства); исследовательская работа на английском языке (история происхождения блюда, особенности района республики, в котором оно популярно, опрос любителей подобного рода еды и пр.); конференция по теме «Кулинарный туризм в Республике Коми: возможности и перспективы развития» и многое другое. Продолжение работы над данной тематикой целиком и полностью зависит от желания самих студентов участвовать в социально значимых и исследовательских проектах, которое, как мы надеемся, будет и далее поддерживаться их собственным энтузиазмом.

Итак, в данной работе мы представили пока не до конца реализованную идею электронной кулинарной книги «Komi Delicious / Вкусно по-коми» с рецептами кухни народа коми на трех языках. Результатами работы студентов второго курса, будущих учителей коми и английского языков смогут воспользоваться как россияне, так и все пользователи сети Интернет, владеющие английским языком. Надеемся, труд наших студентов, а также усилия сотрудни-

ков Национальной библиотеки Республики Коми будут по достоинству оценены всеми любителями вкусной и здоровой пищи.

### *Литература*

1. Практический курс английского языка. 2 курс: учеб. для студентов вузов / В. Д. Аракин и др. 7-е изд. доп. и испр. М.: ВЛАДОС, 2005. 516 с.
2. Hawkins, K. Cookshelf. Low Fat. Bath, UK: Parragon Publishing Queen Street House, 2002. 256 p.

УДК 372.881.111.1

*Е. П. Белкина (Сыктывкар, Россия)*

*Сыктывкарский государственный университет им. П. Сорокина*

## **Обучение будущих учителей иностранного языка переводу дирем с обратным порядком слов на материалах русскоязычной прессы советского периода**

В статье представлены некоторые результаты обучения студентов направления «Педагогическое образование» переводу материалов региональной прессы советского периода на английский язык. Переводческая деятельность учащихся осуществлялась в рамках социально значимого проекта «Один день из истории Республики Коми» по заказу Национальной библиотеки Республики Коми.

**Ключевые слова:** перевод дирем с обратным порядком слов; перевод с русского языка на английский; языковой вуз; социально значимый проект; переводческие преобразования

В десятом семестре студенты направления «Педагогическое образование» с двумя профилями подготовки проходят курс делового перевода в объеме 36 контактных занятий. Как правило, мы организуем курс перевода в партнерстве с отделом литературы на иностранных языках Национальной библиотеки Республики Коми. Не стал исключением и прошедший семестр, поскольку 2021 год является юбилейным для Республики Коми. Сотрудники библиотеки заказали нашим учащимся перевод материалов местной прессы, а именно газетных статей, опубликованных за последние сто лет.

Совместный проект Сыктывкарского государственного университета имени Питирима Сорокина и Национальной библиотеки Республики Коми получил название «Один день из истории Республики Коми». Каждый из студентов выбрал статью объемом приблизительно 2000–3000 печатных знаков из материалов, предоставленных библиотекой. Если статья превышала заданные объемы, над ее переводом могли работать 2 или 3 студента. Тематика газетных материалов была разнообразной: от биографических описаний известных дея-