

## НАЗВИ ЇЖИ ТА НАПОЇВ В УКРАЇНСЬКІЙ ГОВІРЦІ СЕЛА ВАСИЛЕУЦЬ РИШКАНСЬКОГО РАЙОНУ

Ганна ВЕСЕЛА, студентка Факультету Словесності,  
Бельцький державний університет імені Алеку Руссо  
Науковий керівник: Діана ІГНАТЕНКО, др., лект. унів.

**Rezumat:** *Articolul este dedicat analizei anterioare a lexicului denumirilor bucatelor și băuturilor în graiul ucrainean din satul Vasileuți, raionul Rîșcani. Teritoriul indicat nu este studiat până acum, deși este un teren de reședință a ucrainenilor din vremuri. Un interes deosebit pentru studierea lexicului acestei regiuni prezintă denumirile bucatelor și băuturilor.*

**Cuvinte-cheie:** *dialectologie, grai ucrainean, lexic, denumirile bucatelor și băuturilor, nordul Moldovei.*

На сучасному етапі розвитку української діалектології значного поширення набув системний підхід у вивченні говіркової лексики за різними тематичними групами, серед яких основну увагу приділено побутовій лексиці щоденного використання. Студювання тематичних груп житлової, сільськогосподарської, кулінарної, ботанічної, ткацької лексики дозволяє не тільки укласти емпіричну базу для вивчення загальноукраїнського діалектного континууму, але й представити мовну картину світу носіїв українських діалектів, в якій відбито культурно-історичну спадщину українського етносу [6, с. 249].

За свідченням Сергія Яценка, надзвичайно важливим для відтворення історії слова є дослідження лексичного складу говорів. Зокрема, безсумнівний інтерес для істориків мови та для мовознавства загалом становить ґрунтовне вивчення тематичної групи лексики на позначення продуктів харчування, страв та напоїв» [12, с.1]. На думку М. Волошинової, назви продуктів харчування, властиві українській літературній мові та діалектам, завжди привертали увагу науковців, оскільки харчування як один із найдавніших компонентів матеріальної культури будь-якого народу відіграє у житті людини важливу роль і пов'язане, перш за все, з народними побутом [3, с. 1].

Тематична група лексики (ТГЛ) «Назви їжі» вже була предметом ґрунтового вивчення українських діалектологів: в українських говорах Східної Словаччини дослідила З. Ганудель, у карпатських говірках – Е. Гоца, предметом вивчення Л. Ура стали назви їжі в угорських говірках Закарпатської області, Є. Турчин здійснила системний опис назв їжі східнополіських говірок. Крім того, вивчення різних шарів лексики харчування представлено в публікаціях таких науковців, як П. Бабій, В. Борисенко, М. Бубряк, Й. Дзендзелівський, Я. Закревська, А. Майборода, В. Німчук, М. Тимченко та ін. Окремі номени на позначення назв їжі

зафіксовано в численних лексикографічних джерелах таких авторів, як Г. Аркушин, В. Ващенко, Б. Галас, О. Євтушок, П. Лисенко, М. Негрич, Ю. Піпаш, В. Чабаненко, Г. Шило та ін.

Їжа та харчування українців Молдови були об'єктом переважно етнографічних та лінгвістичних досліджень К. Кожухар, Д. Ігнатенко. Однак назви їжі та напоїв в українській говірці села Василеуць Ришканського району ще не було предметом окремого дослідження, чим і зумовлюється його актуальність.

Село Василеуць (*Vasileuți*) – це адміністративний центр однойменної комуни Ришканського району, до складу якої входять 5 сіл: Мошани (*Moșeni*), Штубіяни (*Ștubieni*), Михайляни (*Mihaileni*), Чубара (*Ciubara*) та Василеуць (*Vasileuți*). Василеуць – це село, засноване переселенцями з Північної Буковини та східних земель Австро-Угорської імперії. До появи нового населення призвели події 20 століття: по-перше, переселення та купівля земель буковинським багатієм Василем Максимчуком, по-друге, обмеження поміщицької земельної власності румунським урядом. Сьогодні у нашому селі мирно проживають кілька етносів, зокрема болгари, гагаузи, румуни, росіяни, молдаване, але все ж більшу частину села заселяють українці (84% з 100%), які зберігають українську мову, традиції, народну культуру.

**Мета** нашої роботи – зібрати народні найменування їжі та напоїв в українській говірці села Василеуць Ришканського району та описати досліджувану лексику. **Наші завдання:** дослідження складу та семантики тематичної групи лексики «Найменування страв та напоїв» в українській говірці обстежуваної місцевості, порівняння з українською літературною мовою та визначення впливу сусідніх мов.

**Джерельною базою** нашого дослідження є 100 лексем на позначення їжі та напоїв, зібраних у польових умовах на основі питальника, що укладено за програмою для збирання матеріалів до лексичного атласу української мови Й. О. Дзендзелівського [4, с. 106-115]. В опитуванні брали участь респонденти 2 вікових груп. Старше покоління: Гончарук Ємілія Михайлівна (1959р. н.), Гончарук Андрій Філімонович (1956 р. н), Мельник Борис Михайлович (1961 р. н), Шатуріна Любов Михайлівна (1954 р. н), Шатурін Василь Ігнатович (1956 р. н). Представники вікової групи молодшого покоління: Гончарук Аліна Андріївна (1983 р. н), Вахнован Ольга Григорівна (1988 р. н), Весела Ганна Василівна (2002 р. н).

Зібрані матеріали тематичної групи лексики «Найменування страв та напоїв» дозволили виокремити такі лексико-семантичні групи: ЛСГ1 «Загальні назви їжі» (5 лексем), ЛСГ2 «Дії, пов'язані в їжею» (10 лексем), ЛСГ3 «Назви рідких страв» (7 лексем), ЛСГ4 «Назви їжі рослинного походження»: ЛСГ4.1 «Найменування виробів з борошна» (24 лексеми), ЛСГ4.2 «Назви овочів та страв з овочів» (14 лексем), ЛСГ5 «Назви їжі тваринного походження»: ЛСГ5.1 «Назви молочних продуктів і страв» (6

лексем), ЛСГ5.2 «Назви м'ясних продуктів і м'ясних страв» (12 лексем), ЛСГ6 «Назви святкових страв» (12 лексем), ЛСГ7 «Назви солодких страв» (5 лексем), ЛСГ8 «Назви напоїв» (5 лексем).

**ЛСГ1 «Загальні назви їжі»** містить найменування на позначення продуктів харчування та напоїв у загальному значенні «їжа, те, що вживають для харчування (загальна назва)» – *і'да*, *наїдок*, *хар'ч'і*, *бл'удо*, *ве'чер'а*. Для позначення їстівного продукту або страви у говірці нашого села використовується лексема *наїдок*. *Шма'ток*, *бай'да* позначає кусок чогось їстівного. Українській літературній лексемі *страва* «приготовлені продукти харчування», у нашій говірці відповідає номен *бл'удо*. *Ве'чер'а* – споживання їжі ввечері.

**ЛСГ2 «Дії, пов'язані з їжею».** Загальною назвою на позначення дії, пов'язаної з прийманням їжі, не залежно від часу приймання, є лексема *їїсти*. Якщо голосно жувати, прицмокувати під час їжі – вживають слова *жва'кати*, *чаукати*, *ц'макати*. Проштовхувати пережовану їжу або питво в стравохід – кажуть *коу'тати*. *С'орбати* – означає гучно пити щонебудь або їсти рідку їжу. На позначення дій, пов'язаних з приготуванням їжі, використовують лексеми *ва'рити*, *жа'рити*, *розч'і'нати*, тобто робити розчину на хліб. Що стосується слів *лу'пити* й *честити* – це означає знімати, обчищати шкіру з картоплі.

До **ЛСГ3 «Назви рідких страв»** входять такі поняття як: *суп*, *бул'йон* – що є загальною назвою рідкої гарячої страви, *йушка* – суп м'ясний, картопляний, рибний і т. ін. На позначення рідкої страви, до складу якої входить картопля, буряк, капуста, морква, цибуля вживається назва *бориш* або *красний бориш*. Юшку з риби називають *уха*. А *зама* – суп з домашньою локшиною, картоплею та куркою.

**ЛСГ4 «Назви їжі рослинного походження»** об'єднує найменування таких підгруп: ЛСГ4.1 «Найменування виробів з борошна», ЛСГ4.2 «Назви овочі та страви з овочів».

#### **ЛСГ4.1 «Найменування виробів з борошна»**

Страви із зернових, у тому числі із пшеничного борошна, посідають чільне місце у харчуванні українського населення Республіки Молдова [8, с. 223]. Традиційно мешканці с. Василеуць хліб поділяли на повсякденний (*хліб* – харчовий продукт, що випікається з борошна) та обрядовий. Останній мав ритуальне застосування. Його випікали до календарних свят або дійств сімейної обрядовості (*ко'лач* – білий хліб особливої форми, випечений із крученого й переплетеного тіста, *наска* – солодкий здобний високий білий хліб циліндричної форми, що за православним звичаєм випікається до Великодня) [7, с. 176].

Також одним з найпоширеніших виробів з борошна у нашій місцевості є *пала'ница* – хлібина переважно з пшеничного борошна, певним чином замішаного, з начинкою. Моя мати Гончарук Аліна Андріївна (1983 р. н) роз-

повідала, що «пала<sup>д</sup>ниці робили і на в<sup>і</sup>с<sup>і</sup>л<sup>а</sup> і на <sup>п</sup>охорони». Вер<sup>т</sup>ута є своєрідною варіацією пала<sup>д</sup>ниці – це печиво з коржа, змазаного начинкою і скрученого трубкою, переважно з сиром або бринзою. Відрізняє їх тільки те, що пала<sup>д</sup>ниці готуються з будь-якою начинкою, а вер<sup>т</sup>ута тільки з бринзою або сиром. Кор<sup>ж</sup> – корж, плоский, круглої форми виріб із прісного тіста. Кор<sup>ж</sup>'і готують у нас переважно на Святий вечір. Їх шмагують та перетирають у макітрі з маком та цукром. У нашій місцевості ця страва має назву <sup>м</sup>ачалник'і або <sup>к</sup>оржик'і з <sup>м</sup>аком. <sup>Б</sup>оханец', <sup>б</sup>уханч'ік'і – хлібина з пшеничного борошна, яку іноді начиняють картоплею та натирають часником. <sup>Б</sup>ублик – круглий крендель із заварного тіста, що має форму кільця. Напевно, найулюбленіша страва всіх українців в Молдові це ва<sup>р</sup>еник'і – невеликі варені вироби, зліплені з прісного тіста і начинені сиром, картоплею, капустою, вишнею тощо. Газдині, в яких не було часу для приготування ва<sup>р</sup>еник'ів, вигадали рецепт л<sup>т</sup>нивих ва<sup>р</sup>еник'ів. Л<sup>т</sup>нив'і ва<sup>р</sup>еник'і – тобто галушки з тіста, до складу якого входять мука і сир. Українському «пиріг» у говірці села Василеуць відповідає лексема п<sup>т</sup>рог – печений виріб з тіста з начинкою. Ла<sup>п</sup>ша – виріб з прісного пшеничного тіста у вигляді тонких висушених смужок. На<sup>л</sup>існик – тонкий млинець, у який загортають начинку, найчастіше з сиру. На м'яку частину хліба та хлібних виробів, що містяться під скоринкою кажуть м<sup>д</sup>кушка, а тверду частину хліба називають твер<sup>д</sup>ушкою. На шматок хліба кажуть <sup>г</sup>р'інка, в той час як перший кусок, відрізаний від цілої хлібини іменують гор<sup>б</sup>бушка.

За давніми звичаями місцевого населення в досліджуваному регіоні для приготування круп використовується переважно просо. Кру<sup>п</sup>и зазвичай використовували для приготування каш'і – однієї з найдавніших і найпоширеніших форм рослинної їжі. Моя бабуся Гончарук Емілія Михайлівна (1959 р. н.) говорить: «На об'єд варили обично ви<sup>л</sup>ику каст<sup>р</sup>'ул'у бор'шва, а каші варили в ча<sup>у</sup>нч'іку уж'е мен'ши, бо бор'шчом ус'і нај'далиса». Жо<sup>у</sup>та каша то є каша з пше<sup>н</sup>ичної кру<sup>п</sup>и. Традиційною стравою молдован є ма<sup>м</sup>ліга – каша з кукурудзяного борошна. Ма<sup>м</sup>лігу подають з то<sup>к</sup>аною, смі<sup>т</sup>ануїу, <sup>ж</sup>ариноїу <sup>р</sup>ибуїу, муж'деком та к'ісі<sup>л</sup>ицойу. Соняшникова олія у нас це ул'їя, а її осадок фус.

**ЛСГ4.2 «Назви овочі та страви з овочів».** Хоча всі овочі відрізняються один від одного за своїми характеристиками та якостями, у них є спільні корисні для організму людини властивості. Саме завдяки ним значення овочів у харчуванні таке велике. Кар<sup>п</sup>тошка, кар<sup>п</sup>тофл'і займає важливе місце у житті українців. Однорічна трав'яниста рослина з їстівними бульбами, багатими на крохмаль використовується у житті людини майже кожного дня. Однією з страв, яку готують найчастіше є кар<sup>п</sup>тошка п'уре – гарнір, приготовлений з розім'ятої картоплі. Кар<sup>п</sup>тофл'аник'і – оладки з тертої картоплі – відповідник українським дерунам. Моло<sup>д</sup>да кар<sup>п</sup>тошка у смі<sup>т</sup>ан'і – зазвичай у нашій родині цю страву готують літом,

коли вдома є молода картопля. Також, переважно в такий період, готують *кар|тошку з гри|бами у сми|тан'ї*. *Ка|пуста* – городня рослина родини хрестоцвітних, листя якої використовують для виготовлення різних страв. Найбільш використовуваними є словосполучення [*ко|чан ка|пусти*] та [*го|лоука ка|пусти*]. *Ка|пуста крижоу|ками* – ціла квашена капуста. *Ц'ї|бул'а* – овочева городня рослина з їстівною цибулиною і їстівним трубчастим листям. Зелене листя молоді цибулі називають |п'ір'ачко. *П'ерец' у сми|тан'ї* – страва з обсмаженого солодкого перця, тушкованого у сметані. Схожою стравою є *п'ерец' у то|мат'ї*, але тут замість сметани томат або помідори.

**ЛСГ5 «Назви їжі тваринного походження»** містить в собі 2 підгрупи: ЛСГ5.1 «Назви молочних продуктів і страв» та ЛСГ5.2. «Назви м'ясних продуктів і м'ясних страв».

**ЛСГ5.1 «Назви молочних продуктів і страв».** Через те, що наша країна є аграрною, майже всі мешканці займаються скотарством. Більшість сімей мають у своєму господарстві корів. *Моло|ко* – біла рідина, що виділяється молочними залозами тварин. *Сми|тана* – верхній жирний шар кислого незбираного молока; сквашені вершки. *Сл'ївк'ї* – густий продукт молока з великим вмістом жиру, одержуваний шляхом відстоювання або сепарування свіжого молока. Загусле кисле молоко у говірці нашого села має назву *к'їс'лак*. *Т'ворог* – кисломолочний продукт білого кольору. Сир, що виготовляється з козячого або овечого молока насить назву *брин|з'а*.

**ЛСГ5.2. «Назви м'ясних продуктів і м'ясних страв».** Свинина є найпоширенішим в українській кухні видом м'яса, але, як зауважує Т. Шпаковська, крім м'яса й сала, для приготування смачних і поживних страв використовують голову, печінку, мозок, шлунок (бендюх) та інші частини свинячої туші [8, с. 55]. *Салом* у нас називають тваринний жир. Найбільш поширеним у говірці села репрезентантом семи «підсмажений чи вижарений шматок сала, з якого частково витопився жир» є лексема *шкварка*. В основному готували *кап|чене м'ясо та|сало*. *Кот|лети* – у сучасній українській мові і кухні: виріб з м'ясного фаршу, його аналога (рибного фаршу, фаршу з м'яса птиці) або замітника (фарш з овочів). *Отб'їв'н'ї* – з відбитого та вимоченого у *л'їзон'ї* (збиті яйця), обваленого в муці обсмаженого курячого філе. Їх особливо люблять діти, великі поціновувачі страв з курки. *Ш'їг'ї|п'ї* – страва з домашнього свинячого фаршу. *Салт'їсон* – добре вимочений і вичищений свинячий шлунок, начинений злегка привареним і посіченим свинячим м'ясом, щоковиною, салом, вухами, підчервиною, змішаними з часником, перцем і сіллю, потім обварений і тушкований у печі. Його тримали під гнітом, щоб позбавити зайвої вологи. *Пау|т'ет* – закуска з пошматованого м'яса (звичай свинини або курятини), тушкованого з додаванням цибулі та потім перетертого через сито. *Тушонка* – страва, яка готується з м'яса курки або риби. Сирі шматочки м'яса кладуть в банку з додаванням цибулі, перця та інших приправ, та

заливається улією або томатним соком. *То<sup>1</sup>кана* – закуска до мамалиги з шматочків обсмаженого м'яса та цибулі з додаванням приправ.

#### **ЛСГ6 «Назви святкових страв»**

Різдвяні свята пов'язувались із поминанням померлих. Споживання *ку<sup>1</sup>т'і* в давнину вважалося ритуалом принесення жертв. Поминальними стравами були також *ва<sup>1</sup>ренник'і*, *'голуби<sup>1</sup>ц'і*, *ла<sup>1</sup>ш'а* [Етнологія]. *'Мачалник'і* – страва, яка готується до пісної вечері. Замішується тісто з солі на воді за консистенцією таке, як на вареники. Коржі випікаються поки не підрум'яняться. Паралельно готується заливка з тертого в макітрі маку з горіхами. Ретельно перетертий мак і горіхи залиті кип'яченою водою з додаванням цукру за смаком виливають на поламані на невеликі шматочки коржиків і залишають на кілька годин, щоб коржі стали м'якенькими. *Ва<sup>1</sup>ренник'і* – українське національне блюдо у вигляді відварених виробів з прісного тіста з начинкою з сиру, картоплі або вишні. *Холо<sup>1</sup>дець'* – ситне блюдо желеподібної маси від охолодження м'ясного бульйону з шматочками м'яса. В українській та молдавській кухні є популярною холодною закускою на святковому столі. Зазвичай холодець подають до столу з хроном або гірчицею. *Кот<sup>1</sup>лети* – у сучасній українській мові і кухні: виріб з м'ясного фаршу, його аналога (рибного фаршу, фаршу з м'яса птиці) або замітника (фарш з овочів). На святковому столі зазвичай було декілька видів м'яса, наприклад, *фарши<sup>1</sup>рована 'курка* та *за<sup>1</sup>печена 'риба*. *Баба* – молдовська страва з локшини або рису з додаванням яєць, молока та цукру. Випікається у печі. *В'ін'і<sup>1</sup>г'рет* – холодна закуска, різновид салату, обов'язковим інгредієнтом якого в сучасній кулінарії є печений буряк.

#### **ЛСГ7 «Назви солодких страв»**

*'Торт гу<sup>1</sup>гуце* – молдовський торт з вишнею. У нас його готують 2 видів (з коржиків та з млинців). *'Блинч'ік'і з со<sup>1</sup>лодж'ім т'ворогом та і<sup>1</sup>з'умом* молдовани готують досить часто, через їх гарний смак та не важкий рецепт. Печиво *гу<sup>1</sup>р'ішки* назвали так за форму. Для печива випікають порожнисті половинки, що нагадують горіхову шкаралупу та начиняють печиво згущеним молоком. Популярністю також користуються *п'р'ан'ік'і у 'пудр'і*, які готують з листового тіста з додаванням вишні та випікається в духовці, після обсипаються цукровою пудрою. Назва *'пі<sup>1</sup>рог* функціонує в говірці села, зберігаючи основне лексичне значення – «печений виріб із тіста з начинкою».

#### **ЛСГ8 «Назви напоїв»**

Найпопулярнішими в нас є напої домашнього виготовлення. *До<sup>1</sup>машн'ій квас* – напій виготовлений з води, дрозів, цукру. Більшість з мешканців села готують *кам<sup>1</sup>пот* – десертний напій з фруктів або ягід, або відвар фруктів в сиропі, а також суміш сухофруктів або сушених ягід і фруктів. *Ви<sup>1</sup>но* – мистецтво виробництва і споживання вина у молдован було і залишається складовою частиною народної культури народу, яка

завжди передбачала раціональне вживання, так як народна мудрість говорить: «Виноградна лоза приносить радість». Для звичайного сімейного подають: влітку – сухі, напівсухі вина; взимку подаються червоні міцніші вина, які зігрівають; навесні – подають червоне або біле сухе вино; восени – подають *муст*, молоді, перебродили або солодкі вина. *Гу'р'іука* – міцний спиртний напій, що виготовляється в домашніх умовах шляхом перегонки через саморобні або заводського виготовлення апарати спиртовмісної маси (браги), одержуваної в результаті бродіння цукрового сиропу. *Із'вар* є для нашого народу давньою зимовою традицією. Готується з чистого домашнього виду з додаванням кориці, цукру і чорного перцю.

Результати дослідження української говірки с. Василеуць Ришканського району на прикладі кулінарної лексики дозволили дійти певних висновків. Кулінарна лексика говірки є дуже поширеною, вона представлена великою кількістю найменувань, розподілених за лексико-семантичними групами. Більшість слів має відповідники в українській літературній мові. Чимало лексем зазнали впливу російської мови, меншою мірою – румунської.

#### **Бібліографія:**

1. Академічний словник української мови. Академія наук України у 2010 р. – Електр. ресурс. URL: <http://sum.in.ua>
2. ВОЛОШИНОВА М.О Назви страв із яєць у східнослов'янських говірках // Topical aspects of modern science and practice. – Електр. ресурс. URL: \*2020 p..pdf ([luguniv.edu.ua](http://luguniv.edu.ua)).
3. ВОЛОШИНОВА М.О. Назви страв із м'яса в українських східнослов'янських говірках // Актуальні проблеми слов'янської філології. Серія: Лінгвістика і літературознавство: Міжвуз. зб. наук. ст. – 2011. – Вип. XXIV, ч. 1. – С. 548-555. URL: [http://dspace.nbuv.gov.ua/handle/123456789/71462\(\\*68-Voloshunova.pdf\)](http://dspace.nbuv.gov.ua/handle/123456789/71462(*68-Voloshunova.pdf)).
4. ГОЦА Е. Назви їжі, напоїв та кухонного начиння в структурі закарпатських паремій: лінгвокультурологічний аспект // Науковий вісник Ужгородського університету. – Серія: Філологія. – 2021. – 2(46). URL: <https://docviewer.yandex.ru>.
5. ДЗЕНДЗЕЛІВСЬКИЙ Й. О. Програма для збирання матеріалів до лексичного атласу української мови. – Київ: Наукова думка, 1984. – 308 с.
6. ІГНАТЕНКО Д. Лексичне наповнення тематичної групи лексики «Меблі» в українських говірках півночі Молдови // Наукові записки Національного університету «Острозька академія». Серія «Філологічна»: збірник наукових праць / укладачі: І. В. Ковальчук, Л. М. Коцюк, С. В. Новоселецька. – Острог: Видавництво Національного університету «Острозька академія», 2014. – Вип. 47. – С. 121-128.
7. ІГНАТЕНКО І. Етнологія для народу. – Харків: Книжковий клуб «Клуб сімейного дозвілля», 2016.
8. КОЖУХАР К. Українсько-молдовські інтерференції в назвах страв з пшеничного борошна в українських говірках Республіки Молдова //

Міжнародні наукові читання пам'яті академіка Костянтина Поповича.  
Том 1. Українсько-молдовські етнокультурні зв'язки. Кишинів, 2015.

9. ТУРЧИН Є. Назви їжі на східному Поліссі. – Львів: Українська академія друкарства, 2012.
10. Українська стародавня кухня: довідник / [упоряд. Т. Л. Шпаковської]. – Київ: Спалах ЛТД, 1993. – 238 с.
11. ЯЦЕНКО С. А., КАЛІНІНА А. Назви продуктів харчування рослинного походження та страв із них у говірці с. Пороги Богородчанського району Івано-Франківської області // Студентські лінгвістичні студії (3). – 2012. – С. 36-42. <http://eprints.zu.edu.ua/id/eprint/15757>
12. ЯЦЕНКО С. Гуцульські назви продуктів харчування страв і напоїв у романі Петра Шекерика-Доникова «Дідо Іванчик». Публікація в бібліотеці Житомирського Державного Університету. – Електр. ресурс. URL: (\*Яценко10.pdf).
13. ЯЦЕНКО С. Назви продуктів харчування, страв і напоїв у говірці села Степанівка Ємільчинського району Житомирської області // Волинь – Житомирщина. – 2010. – № 22(2). – С. 317-327. – Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vg\\_2010\\_22%282%29\\_\\_42](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vg_2010_22%282%29__42)