

## **РМ № 13. Складання конспекту тексту наукового стилю. Аудіювання науково-популярного тексту**

**Конспект** — короткий, але зв'язний і послідовний переказ змісту статті, книжки, лекції тощо.

### **Завдання 1.**

Прочитайте текст. Назвіть особливості наукового стилю. Які підстилі наукового стилю вам відомі? Законспекуйте текст

Науковий стиль і його термінологія почали складатися ще в давній книжній українській мові частково за зразками і під впливом грецької і латинської мов, які викладалися тоді в усіх вищих школах України. З них перекладалися наукові книги, тому що латина була мовою наук усієї Європи. Почасти науковий стиль формувався з власне українських мовних засобів шляхом спеціалізації вжитку їх і термінологізації значень.

*Сфера використання* наукового стилю — наукова діяльність, науково-технічний прогрес суспільства, освіта, навчання.

*Головне призначення* наукового стилю — систематизування, пізнання світу, служити для повідомлення про результати досліджень, доведення теорій, обґрунтування гіпотез, класифікацій, роз'яснення явищ, систематизація знань, виклад матеріалу, представлення наукових даних суспільству.

*Головні ознаки* наукового стилю: інформативність, понятійність і предметність, об'єктивність, логічна послідовність, узагальненість, однозначність, точність, лаконічність, доказовість, переконливість, аналіз, синтез, висновки.

*Головні мовні засоби:* абстрактна лексика, символи, велика кількість термінів, іншомовних слів, наукова фразеологія, цитати.

Науковий стиль має такі *підстилі*: *власне науковий* (монографія, стаття, наукова доповідь, повідомлення, тези); *науково-популярний* (виклад наукових даних для нефахівців — книги, статті у неспеціальних журналах); *науково-навчальний* (підручники, лекції, бесіди тощо) (За Л. Мацько).

### **Завдання 2. Аудіювання тексту науково-популярного стилю**

Прослуховування аудіотексту

#### **ЗЕМЛЯНЕ ЯБЛУКО**

Земляний горіх, або мовою інків «папа», коли його зварили у воді, став м'який, як печений каштан, але на ньому залишалася шкірка, не товща від тієї, що на трюфелях. Так розповідав про виявлену ним картоплю моряк з піратського парусника; що восени

1538 року пристав до берегів Нового Світу,— Педро Сіеза де Леон, автор «Хроніки Перу».

Завдяки йому європейці вперше дізналися про основний хліб індіанців — картоплю. Однак не скрізь її зустрічали з радістю. У Росії, зокрема, виникли так звані картопляні бунти. Немиролюбно поставилися до цієї культури й у Франції. Але державний контролер Анн Робер Жан Тюрго зумів перехитрити простий люд.

На полях державних господарств, де вперше мали розквітнути кущі «земляного яблука», цей урядовець виставив сторожу із солдатів регулярної армії. Патруль чатував лише вдень. Вночі охорона відпочивала.

— Що за таємниця? — дивувалися селяни.— А може, справді, це якась коштовність?

І вкрадені бульби згодом висадили на своїх городах. Як використати урожай, селяни не знали й охоче продавали картоплю за безцінь державі. Потім самі скуштували її, і на диво, новий харч припав до смаку.

Так Тюрго, зваживши на психологію рільника, схилив селян Франції садити картоплю — «земляне яблуко».

Другим хлібом називають у народі картоплю. Серед харчових продуктів вона — основне джерело калію, який так потрібен для підтримання водного обміну та роботи серця. Картопля значно багатша на калій, ніж м'ясо та риба. Добову потребу організму може задовольнити споживання півкілограма бульб, що завдяки сечогінним властивостям неодмінно входять до дієтичних продуктів, рекомендованих хворим на нирки та серце. Особливо корисна картопляно-яєчна дієта для людей з простими формами хронічної ниркової недостатності. Вона дає змогу зменшити кількість білка за умови введення електролітів та води.

У картоплі майже нема жиру, тому продукти з неї низькокалорійні, легко піддаються травленню і засвоєнню. Вони багаті на калій та магній. До того ж, містять чимало кальцію, заліза, міді, фосфору, марганцю, натрію, хлору, фтору, йоду та сірки.

Хімічний склад картоплі дуже різноманітний. Це унікальний набір необхідних людині органічних та неорганічних сполук, які природа поєднала в надзвичайно доцільних співвідношеннях. Висока біологічна цінність картопляного білка. У ньому знайдено більшість амінокислот, що підтримують утворення білків у людському організмі.

Полісахариди тут представлені переважно крохмалем, пектиновими речовинами, клітковиною; моно- та полісахариди — також фруктозою, глюкозою, сахарозою.

Картопля — справжня вітамінна комора. Крім вітаміну С, у бульбах чималий резерв вітамінів В, Д, К, Е, фолієвої кислоти. А ще є каротин із каротиноїдами, стерин, лимонна, щавлева, яблучна та інші органічні кислоти. Їх нестача відчутна взимку й ранньої весни, коли в нашому меню меншає овочів та фруктів. Картопля ж, зберігаючись тривалий час, не втрачає поживних речовин та вітамінів. Тому вже з

перших років запровадження нової городньої культури в Європі її стали використовувати в боротьбі із скорбутом (цингою), який, по суті, подолали на всьому континенті. Цей лікувальний ефект був несподіваний і пояснювався тим, що в раціоні європейців помітно зріс вміст вітаміну С. Тож і нині будь-якої пори року картопля на нашому столі — продукт першорядний; сучасна кулінарія налічує понад триста кулінарних страв.

Картопля — цілюща рослина народної медицини. Вичавлений картопляний сік може знижувати високу кислотність шлунка. Він добре впливає під час печії, нудоти. Його вживають для тамування болю в шлунку та кишечнику. Картопляний сік радять пити під час головних болів, бо в ньому міститься ацетилхолін.

Китайська народна медицина застосовує картоплю в поєднанні з іншими рослинними середниками для лікування енцефаліту, порушення живлення та хвороб шкіри.

Багаторічні дослідження засвідчують високу ефективність вживання сирого картопляного соку під час виразкової хвороби; він поліпшує самопочуття недужих, знімає больові симптоми, гоїть виразки. Для попередження загострень виразки шлунка, дванадцятипалої кишки, які особливо часто бувають весною й восени, рекомендують вживати картопляний сік протягом півмісяця по 50 мл двічі на день до їди. Щоб отримати сік, вимиті й очищені картоплини пропускають через м'ясорубку або труть на тертці, а вже з тієї маси його вичавлюють і проціджують.

При різних захворюваннях шкіри, особливо екземи, пластини із свіжої картоплі накладають на рани. Гарячі зварені, потовчені або потерті бульби можна вживати для лікування органів дихання та дихальних шляхів. Добре в цьому випадку діє пара з відвареної картоплі.

Науковці Чехії виробляють з картоплі особливий препарат — інгібін, який позитивно впливає на загоювання виразок шлунка під час отруєння солями важких металів, при опіках та запальних процесах.

У медицині широко використовують крохмаль, як протизапальну речовину, а також для присипок та в ролі наповнювача порошків і пігулок. Як доведено в експериментах на тваринах, тривале введення крохмалю знижує вміст холестерину в печінці та сироватці крові. А це ознака того, що він має антисклеротичні властивості.

Важливо пам'ятати, що картопля містить такий токсичний стероїдний алкалоїд, як соланін. Його багато у квітках та бадиллі, значно менше — у бульбах. Коли ж картопля довго лежить на сонці, вміст соланіну в бульбах збільшується. Такі картоплини зеленіють і стають непридатними для споживання, оскільки можуть викликати отруєння. Очевидно, у першій половині XVIII ст., коли Петро I завіз картоплю до Росії, її намагалися споживати лише в пору неповної стиглості. Тоді ж серед селян, схоже, і поширилася думка, що картопля — отрута, і її у простолюдді називали «чортовим яблуком» (За В. Мамчуром, 799 сл.).

## **Виконання учнями тестових завдань за змістом тексту**

### 1. Земляний горіх мовою інків означає:

- А «папа»;
- Б «мама»;
- В «картопля»;
- Г «яблуко».

### 2. У народі картоплю називають:

- А земляним горіхом;
- Б земляним яблуком;
- В другим хлібом;
- Г їжею королів.

### 3. Як автор статті характеризує хімічний склад картоплі?

- А Різноплановий;
- Б різноманітний;
- В одноманітний;
- Г багатий.

### 4. Картопля зимою:

- А Не втрачає поживних речовин та вітамінів;
- Б втрачає вітаміни;
- В втрачає усі поживні речовини та вітаміни;
- Г втрачає свою цінність.

### 5. В Європі з самого початку картоплю використовували у боротьбі з:

- А авітамінозом;
- Б цингою;
- В чумою;
- Г скарлатиною.

### 6. Вичавлений картопляний сік:

- А ніяк не діє на кислотність шлунку;
- Б знижує високу кислотність шлунку;

В підвищує низьку кислотність шлунку;

Г нормалізує кислотність шлунку.

7. Багаторічні дослідження засвідчують високу ефективність під час лікування виразкової хвороби:

А сирого картопляного соку;

Б вареної картоплі;

В витяжки з картоплі;

Г печеної картоплі.

8. При різних захворюваннях шкіри на рани накладають:

А пластини із вареної картоплі;

Б картопляний сік;

В пластини із свіжої картоплі;

Г пластини із смаженої картоплі.

9. Який епітет використовує автор, називаючи картоплю рослиною народної медицини:

А чудодійна;

Б важлива;

В лікарняна;

Г цілюща.

10. Тривале введення крохмалю знижує:

А концентрацію вірусів;

Б вміст холестерину;

В концентрацію мікробів;

Г вміст токсинів.

11. Картопля містить токсичний стероїдний алкалоїд:

А соланін;

Б холестерин;

В каротин;

Г фолієву кислоту.

12. До Росії картоплю завіз:

А Педро де Леон;

Б Жан Тюрго;

В моряк з піратського парусника;

Г Петро I.