



Тема исследования: **АНГЛИЦИЗМЫ**
в названиях
бытовых приборов

Полный адрес: Новокузнецкий район, пос. Загорский, 5

Выполнил:

Могучева Мария,
учащийся 7 класса
МБОУ Школа № 60

Научный руководитель:

Завилевская Лариса
Геннадьевна,
учитель английского
языка
МБОУ Школа № 60

Содержание

Введение	2
Глава 1. Отечественные названия бытовых приборов	4
Холодильник	4
Пароварка	9
Хлебопечка	10
Соковыжималка	11
Глава 2. Англицизмы в названиях бытовых приборов	12
Миксер	12
Блендер	13
Шейкер	14
Тостер	15
Глава 3. Исследование причин возникновения англицизмов в названиях бытовых приборов	18
Заключение	19
Список литературы	20
Приложение	21

Введение

Тема «Англицизмы в названиях бытовых приборов» выбрана мной не случайно. Заимствование слов из других языков – естественный и закономерный процесс, характерный для любого развитого языка. Усиление информационных потоков, появление глобальной компьютерной системы Интернет, расширение межгосударственных и международных отношений, развитие мирового рынка, экономики, информационных технологий, участие в олимпиадах, международных фестивалях, показах мод – все это не могло не привести к вхождению в русский язык новых слов. Появление большого количества англицизмов, их быстрое закрепление в русском языке объясняется стремительными переменами во всех сферах жизни. Поэтому **актуальность исследования** определяется значимостью английского языка в жизни русского общества.

Предметом работы является исследование англицизмов в названиях бытовых приборов.

В качестве **объекта** исследования я выбрал названия бытовых приборов для кухни, заимствованные из английского языка и отечественные. Я специально сузил область исследования до кухни, чтобы наиболее полно раскрыть данную тему.

Целью работы является: исследование причин возникновения англицизмов в названиях бытовых приборов.

Задача состоит в том, чтобы провести опрос среди одноклассников и выявить причины заимствований в названиях бытовых приборов.

Каждый день мы сталкиваемся с огромным количеством бытовых приборов – холодильник, пароварка, хлебопечка, соковыжималка, миксер, блендер, тостер, шейкер. С их помощью мы готовим еду, разогреваем ее, храним и уже не представляем и дня без этих «помощников». Но мало кто задумывался, почему одни названия бытовых приборов нам понятны, даже если мы никогда не видели и не использовали их, а другие – нет. Попробую объяснить свою мысль... Представьте, что вы никогда не слышали таких слов, как холодильник, пароварка, хлебопечка. Но, услышав их, в голове сразу возникают ассоциации: холодильник – что-то охлаждает, пароварка – варит на пару, хлебопечка – печет хлеб. А какие мысли приходят в голову, если вы услышите, ранее вам не знакомые слова - миксер, блендер, шейкер? Сразу трудно сообразить. Но те, кто знает хоть немного английский язык, могут предположить, что миксер – от английского mix – мешать, смешивать; блендер – от английского blend – смешивать, готовить смесь; шейкер – от английского shake – трясти, встряхивать. Почему

одни бытовые приборы имеют русские названия, а некоторые – заимствованы с других языков?

Возможно, те бытовые приборы, которые имеют отечественное название, были разработаны в СССР, так как ввезти в страну импортный аналог было не возможно. А с распадом СССР, «барьеры» между Россией и странами Западной Европы, США стерлись, и на наших рынках появились приборы, названия которых были полностью заимствованы с английского языка. Это предположение и есть **гипотеза** нашего исследования.

Теоретическая и практическая значимость исследования заключается в возможности использовать данный материал на уроках, а так же для дальнейших теоретических и практических изысканий. Структура работы соответствует поставленным целям и задачам. Работа состоит из введения, трех глав, заключения и списка используемой литературы.



Глава 1. Отечественные названия бытовых приборов

Первая глава посвящена изучению истории создания таких бытовых приборов, как холодильник, пароварка, хлебопечка и соковыжималка.



Холодильник

Достоверно никто не знает, кто первым пришел к мысли о том, что многие продукты питания хранятся значительно дольше в охлажденном состоянии. Хотя, наверное, подсудно это чувствовали еще в древности, естественно полагая, что жизнь и тепло - понятия если не эквивалентные, то очень близкие. Тот небольшой опыт хранения продуктов, который существовал, подсказывал, что оставленная в тени еда сохранялась дольше, чем на солнце, а зимой продукты оставались пригодными для питания существенно дольше, чем летом.

Причина такого чудотворного влияния низкой температуры на продукты заключается в том, что со снижением температуры замедляется скорость жизнедеятельности и размножения бактерий и других микроорганизмов, присутствующих в продуктах.

Как же наши предки боролись за сохранность продуктов? Долгое время единственно доступным способом охлаждения продуктов было использование естественных источников холода - люди собирали в морозную погоду лед с рек и озер и затаривали им погреба и ямы-ледники, а летом там сохраняли продукты. Этим нехитрым приемом мудрые китайцы пользовались еще за тысячу лет до нашей эры. Так же поступали и многие другие древние цивилизации, например, греки и римляне.

Египтяне, в силу жаркого климата лишенные возможности запастись лед, использовали специальные сосуды с водой, охлаждавшиеся по ночам. Воздух в пустыне остывает быстро, и его температура ночью может падать почти до 0°C.

В жарком климате Индии нашел применение другой способ, основанный на эффекте понижения температуры жидкости при испарении. Если заставить испаряться жидкость достаточно интенсивно, то можно понизить температуру объекта ниже окружающего воздуха. Зная это, индийцы выставляли на ветер сосуд, обернутый влажной тканью. Конечно, эффек-

тивность столь примитивного способа невелика, значительного охлаждения с его помощью достичь невозможно.

На Руси же при домах устраивали ледники в виде врытого в землю сруба, который набивали льдом или снегом, сверху укрывая толстым настилом, землей и дерном.

Поворот в использовании холода произошел 200 лет тому назад, когда Томас Мур, инженер из сельского штата Мэриленд, своими руками построил прототип кухонного ледника. Свой скромный бизнес Мур делал на поставке сливочного масла в Вашингтон. Специального транспорта для этого не было, а доставлять масло в столицу надо было свежим. Тогда упрямый Томас соорудил для масла емкость из тонких листов стали, обернул ее кроличьими шкурками и поместил в бадью из кедровой клепки. Лед он насыпал сверху. И дал своему детищу имя «рефрижератор». Во второй половине XIX века тысячи людей в Америке, Европе и Австралии обзавелись домашними ледниками, напоминавшими кухонные шкафы. Правда, теплоизоляцией служил уже не мех кроликов, а пробка и опилки.

Первый, более менее, сносный аппарат для изготовления льда обнародовал в 1860 году французский инженер Фернан Каре. Он представлял собой маленькую печку со встроенным котлом для жидкого аммиака. В Швеции изобретение Каре усовершенствовали, предложив использовать вместо печки газовую горелку.

Толчком к созданию современного нам холодильника стала разработка холодильной машины мюнхенского ученого Карла фон Линде. Он первый додумался до того, что гораздо эффективнее не производить лед, а охлаждать воздух в помещении или жидкости. Мало того, он убедил в этом и производителей пива, которые и приобрели первую холодильную машину, работавшую на метиловом эфире. Вторая машина, в качестве «топлива» уже использовавшая аммиак, появилась на свет 1874 году и вплоть до 1908 года эксплуатировалась на пивоваренном заводе в Триесте.

В 1908 году в Париже прошел I Международный конгресс по холоду, где было решено всячески способствовать делу освоения холодильных машин для домашних и мелкопромышленных нужд.

Первый в мире домашний холодильник разработали в 1910 году в США. Целый год после создания этой машины открытие совершенствовалось. И лишь в 1911 году американская компания «Дженерал Электрик» рискнула первой запустить в производство холодильный агрегат под названием «Одифрен». Его можно было использовать и дома и в торговле. Эта холодильная машина получила имя в честь своего создателя французского физика Марселя

Одифрена и работала на автоматике. Ее конструкцию Одифрен разработал и запатентовал еще в 1895 году. К достоинствам революционной машины относились отличный теплообмен, отсутствие клапанов, сальников и легкость в обслуживании. Менять приводные ремни и смазывать подшипники приходилось всего 1 - 2 раза в год. Компания «Дженерал Электрик» вполне успешно выпускала такие установки вплоть до 1928 года.

Еще один домашний холодильник с автоматическим регулированием разработал и создал ученый-инженер Копеланд, и уже в 1918 году компания «Кельвинейтор», не теряя времени, запустила этот агрегат в производство. В течение года фирма выпустила 67 таких холодильников.

К 1925 году в Америке началось постоянное производство холодильных агрегатов, имеющих машинное охлаждение. В течение года с конвейера сошло 64 тысячи таких машин - это было началом эры массового производства холода, которая, правда, несколько застыла из-за экономического кризиса 30-х годов.

Первый холодильник с машинным охлаждением был громоздким сооружением: объем его примерно в 5 раз превышал емкость камеры для хранения продуктов, а занимал он около квадратного метра пола. Его делали из дерева, а изоляция обеспечивалась пробкой. Стенки первого холодильника были мощнее, чем танковая броня тех времен: толщина их достигала 14 сантиметров. В качестве хладагента применялся аммиак или сернистый ангидрид - не трудно догадаться, что утечка этих ядреных веществ была чревата серьезными проблемами. Сам холодильный агрегат монтировался сверху или снизу, а вращение компрессора обеспечивал отдельный электродвигатель с ременной передачей. Подшипники полагалось смазывать как минимум раз в неделю. Прогресс не стоял на месте, и к 1922 году электродвигатель уже можно было смазывать один раз в год.

Для того чтобы внедрить в производство и быт компрессионные холодильники, необходимо было что-то кардинально поменять в конструкции компрессора. И это «что-то» сделал датский инженер Стинstrup. Он спрятал компрессор и его электродвигатель под герметичный колпак, чем сразу убил трех зайцев: сделал домашний холодильник бесшумным, безвредным и долговечным. В 1926 году патент на это изобретение приобрела «Дженерал Электрик» и назвала его «Монитор топ».

Вторым важным усовершенствованием конца 20-х годов стал цельнометаллический шкаф, состоящий из двух вставленных один в другой сварных стальных корпусов, между стенками которых укладывалась тепловая изоляция. Цельнометаллическая оболочка сделала великое

дело - агрегат стал компактным и герметичным, а теплоизолятором теперь служила минеральная вата.

Начало использования фреона в холодильной промышленности свершило пусть и не большую, но все же революцию. В самом начале 30-х годов американские компании «Вестингауз» и «Фриджидер» запустили в производство герметичные машины, где в качестве холодильного агента было использовано новое вещество, известное под названием фреон. Фреоны синтезировали в 1929 году сотрудники «Фриджидер».

До начала 80-х годов фреоновые хладагенты доминировали в холодильной промышленности. Но эти вещества стали беспокоить ученых из-за негативного воздействия на озоновый слой Земли. Монреальский протокол, подписанный ведущими странами в 1987 году, регламентировал отказ от фреонов. В итоге производителям пришлось перейти на более безопасные смеси, но ни одна из них не могла сравниться по своим свойствам с запретными фреонами.

Первый двухкамерный холодильник вышел с конвейера компании «Фриджидер» в 1930 году. Как и сегодня, одна камера была предназначена для хранения замороженных продуктов, а другая - для охлаждения при плюсовой температуре. Камеры располагались рядом. Через несколько десятков лет такая компоновка получит название «side-by-side» и завоюет популярность во всей Северной Америке, но первые образцы не пользовались спросом.

Инженеры компании «Триколд рефрижерейшен» подошли к идее двухкамерного холодильника по-своему, разработав компоновку, популярную сейчас в Европе. В их варианте низкотемпературная камера располагалась снизу, а плюсовая - сверху. Камеры охлаждались за счет двух последовательно соединенных испарителей (по одному в каждой камере) и одного компрессора. Мирового признания двухиспарительной системе пришлось ждать долго - целых 25 лет.

Многие крупные холодильники для удобства использования имели две двери, расположенные рядом. Очередной «прорыв» в этом направлении совершили в середине 30-х годов: специалисты фирмы «Ленард». Они первыми снабдили полками дверные панели. Примерно тогда же на рынке появляются и холодильники, встраиваемые в кухонную мебель. К этому времени в США было изготовлено свыше 2 миллионов, а в Германии - около 40 тысяч компрессионных холодильников.

В начале XX века в Санкт-Петербурге «Первое ледовничество» освоило для горожан производство бытовых холодильников с ледяным охлаждением емкостью 100 литров и массой

55 килограммов. Это чудо техники имело деревянный шкаф и оцинкованные полки. В камере тяжеловеса поддерживалась температура около +7 градусов.

В СССР первый домашний холодильник сконструировали в 1935-1937 годах. Пилотную партию холодильных машин (ХТЗ-120) выпустил в 1939 году Харьковский тракторный завод. К 1940 году их изготовили уже 3500 штук. На массовое производство машин добро тогда не дал Сталин. Аргументы отца народов были безапелляционны: на большей части территории страны и так постоянная зима, поэтому надобности в этих буржуазных холодильниках никакой. Кроме того, заводы и без того загружены оборонными заказами. После войны советские инженеры спроектировали и наладили выпуск усовершенствованной модели холодильника: на автозаводе имени Лихачева была создана герметичная фреоновая машина. Первая после войны партия отечественных компрессионных холодильников вышла из цехов автомобильного завода ЗИС (ныне ЗИЛ) в марте 1951 года. Сделаны они были по автомобильной технологии и, несмотря на примитивный дизайн, отличались чисто советской крепостью и качеством. На холодильном поприще СССР так и не удалось догнать ни США, ни Европу. Так, если в 1962 году в США холодильники были у 98% семей, а в Италии - у 20%, то в СССР лишь 5,3% семей могли похвастаться этим агрегатом. Десять лет спустя советские показатели улучшились, но на фоне Запада мы по-прежнему выглядели отсталой страной. Вторая половина 50-х годов внесла новшества в холодильное дело. В Америке, а затем и во всем мире стал использоваться более устойчивый к коррозии алюминиевый испаритель. Для изготовления холодильников пошел в ход новый материал - полистирол, для термоизоляции открыли пенополистирол и пенополиуретан.

В это же время наметилась тенденция возврата к прежней, прямоугольной форме шкафа. Дно холодильной камеры стали располагать почти у самого пола, что было неудобно для потребителя, но позволяло максимально эффективно использовать пространство, занимаемое шкафом.

Последние тенденции в производстве холодильников ориентированы на удобство хранения продуктов и их эксплуатации. Сейчас растет число агрегатов с камерами «сухой» и «влажной свежести» (называются они biofresh, температура в них колеблется от -2 до +2 градусов), продлевающими срок хранения продуктов в свежем виде. Все больше моделей оснащают цветовыми индикаторами для разных режимов работы, пультами управления, дезодораторами - нейтрализующими неприятные запахи, камерами с широким диапазоном температур. Современный дизайн вернулся к старым добрым скругленным формам. Внутри холо-

дильников XXI века преобладают все те же прозрачные материалы - закаленное стекло, пластик.



Пароварка

Принято считать, что изобретение обработки пищи на пару принадлежит китайцам. Хотя некоторые ученые придерживаются мнения, что Китай позаимствовал его у арабских народов, которые в свою очередь переняли его у берберов. В общем, какой же народ стал первооткрывателем паровой пищи, достоверно не известно.

Самое же большое количество рецептов паровой еды существует в юго-восточной кулинарной традиции, что объясняется такой популярностью риса как главного продукта питания.

Традиционные азиатские пароварки представляют собой плетенные из бамбуковой соломки корзины с крышкой. Корзинки располагаются друг на друга, а внизу них находится емкость с кипящей водой. Чтобы контролировать количество воды, на дно кастрюли кладутся монеты, позвякивание которых говорит о том, что воды в ней достаточно. Любопытно, что до сих пор японцы, китайцы и корейцы готовят изделия из рисовой муки, пельмени, рыбу и многие другие продукты на таких устройствах.

Если взглянуть на отечественную историю и историю западных стран, то можно заметить, что паровые блюда долгое время не были популярными и распространенными на данной территории. Для приготовления блюд, которые требуют щадящей тепловой обработки, применялась водяная баня вместо паровой. Разница между ними состоит в том, что емкость с продуктами ставилась в сосуд с водой, с нагревом которым происходило доведение продуктов до готовности.

Пароварка была изобретена в 1679 году во Франции. И сделал это изобретение Дени Папин. Он изучал работу паровых двигателей и котлов, и в один прекрасный день его осенило попробовать готовить пищу под давлением. Он создал плотно и герметично закрытую емкость, в которой при нагревании поднималось давление, и как следствие - температура кипения жидкости. Именно она стала прообразом современных электропароварок.



Хлебопечка

Первое автоматическое устройство для выпекания хлебобулочных изделий появилось в 1987 году благодаря одному из крупнейших в мире производителей электроники – японской фирме Matsushita Electric Industrial Company, позже переименованной в Panasonic. Японские инженеры объединили в одном устройстве тестомесильную машину и собственно хлебопечную печь. Всем процессом управляла электроника. Хотя первую хлебопечку сложно сопоставить с современными высокотехнологичными устройствами, поскольку она имела минимум функций и, к тому же конечный результат ее работы трудно было назвать идеальным, все же она была первым в своем роде устройством, способным самостоятельно замесить тесто и выпечь хлеб.

Первый испытательный образец хлебопечки Matsushita Electric не мог качественно замесить тесто, поэтому мякиш готового хлеба получался непропеченным, а его корочка – наоборот пригоревшей. Тогда они решили усовершенствовать свое детище, симитировав технику ручного замеса теста. Так появилась современная форма с антипригарным покрытием и лопаткой для замеса теста. Кроме этого, хлебопечка была оснащена электродвигателем (для того, чтобы крутить лопатку), электрическим тэном (для запекания хлеба) и схемой управления этими устройствами.

Увидев перспективу в электронном устройстве, самостоятельно выпекающем хлеб, многие производители электроники также начали создавать хлебопечки. Процесс их эволюции заключался в усложнении системы управления, учитывающей многие нюансы, а также в появлении сразу нескольких программ выпекания различных видов хлеба в одном устройстве. Позже появились дополнительные устройства - диспенсеры, самостоятельно добавлявшие в хлеб дополнительные ингредиенты. На нашем рынке первые бытовые хлебопечки появились в 1994 году.



Соковыжималка

Впервые о соковыжималках с центрифугой производители заговорили в 1948 году. Тогда сразу несколько фирм пошли по принципу отделения соков от твердой массы путем обработки их в центрифуге. Были созданы несколько моделей центрифуг. Соки, что получались в соковыжималках старого образца, напоминали скорее пюре, чем привычный для нас жидкий сок. На сегодняшнее время, около 93% всех современных соковыжималок выпускаются с центрифугами.

Первые центрифуги напоминали большую чашу с высокими стенками, эта чаша крепилась к двигателю специальным винтом. Такой конструкции были присущи недостатки. После кратковременной работы необходимо было останавливать соковыжималку и чистить центрифугу от жмыха. Такой процесс длился пока не получали необходимое количество сока. Особую проблему создавали фрукты и овощи, которые имели волокнистую структуру или продукты, имеющие тонкую кожуру (например, томаты).

С 1955 года под руководством господина Урса Пфлюгера, началась активная работа над усовершенствованием соковыжималки и её конструкции. Инженеры разделили работу на несколько этапов. Это было связано с тем, что они выпускали определенную партию соковыжималок, и после этого начиналась кропотливая работа с клиентами, которые тестировали их, оставляли свои отзывы и давали советы.

Главная технологическая трудность и проблема соковыжималки заключалась в том, что она вибрировала (из-за смещения центра тяжести), сильная вибрация появлялась на сите и моторе, что приводило к быстрому выходу из строя мотора. Решение проблемы было найдено и получен патент.

Но самое прогрессивное решение (имеющее так же патент) связано с решением задачи автоматической выгрузки остатков продукта (жмыха) из сита. Господин Урс Пфлюгер понимал, что если решить вопрос выгрузки остатков жмыха из сита, то можно получить совершенно новое решение в области совершенствования соковыжималок.

Урс Пфлюгер был постоянным авторитетным консультантом таких признанных в мире марок как Moulinex, Bosch, Philips, Siemens и многих других. Именно ему обязаны своим успехом все современные производители соковыжималок и другой популярной в мире бытовой электротехнике.

Описывая истории создания таких необходимых на кухне приборов, как холодильник, пароварка, хлебопечка и соковыжималка, я задумался....А как же они называются, например, в США? В Америке холодильник называют «refrigerator», пароварку – «steamer», хлебопечку – «bread mashine», а соковыжималку – «juicing machine». Все эти замечательные приборы были изобретены не в России (холодильник – в США, пароварка – во Франции, хлебопечка – в Японии, соковыжималка – в Швеции), но имеют русское название, так как в России они существовали давно (суть, принцип их работы), просто технически были не реализованы.

Глава 2. Англицизмы в названиях бытовых приборов

Начать данную главу хочу со значения термина «англицизм». Англицизмами называют слова, заимствованные из английского языка. Для того чтобы понять – на сколько оправданы данные заимствования, а именно миксер, блендер, шейкер, тостер, необходимо рассмотреть истории их создания.



Миксер

Миксер (от англ. mix - смешивать) - устройство, предназначенное для механического перемешивания, создания однородной массы и её временного поддержания разных по составу жидких и сыпучих веществ. Первый миксер, как и все гениальное, «родился» совершенно случайно. В 1908 году один американский инженер увидел пекаря, который вручную вымешивал тесто для хлеба. Этим инженером оказался Герберт Джонстон. Он до глубины души был

поражен насколько же утомительна и трудна пекарская работа, и с того дня им овладела идея создания прибора, который смог бы облегчить труд пекарей.

Джонстон хотел создать удобный и надежный миксер, который был бы доступен каждому покупателю и даже придумал ему подходящее название - миксеры Kitchen Aid, что в переводе означает «помощник на кухне». Конечно, первый миксер был несовершенен, но после упорных 11 лет работы миксер Джонстона был способен вымешивать сразу 75 кг теста. Такие миксеры были установлены на камбузах американских кораблей ВМФ. Кроме того, была создана и небольшая модель миксера, которую можно было поставить на обычной кухне. В 1919 году был получен патент на технологию планетарного смешивания. В 1936 году миксер Kitchen Aid увидел известный конструктор и дизайнер Эгмонт Аренс, который придал ему окончательный облик.



Блендер

Интересно отметить, что бытовая техника, которая в нашей стране получила широкое распространение совсем недавно, на самом деле существует уже очень много лет. Ярким примером такого устройства является всем нам знакомый бытовой прибор - кухонный блендер.

Блендер (от англ. blend - смешивать) - электроприбор, предназначенный для измельчения пищи, приготовления эмульсий, пюре, взбивания напитков, муссов, а также колки льда. Это чудо техники было изобретено в 1922 году американцем Стивеном Попплавски. Его изначально использовали для смешивания воды с сиропом и кристаллами углекислоты для получения газированной воды. Но очень скоро у блендера начал расти функционал.

Это устройство очень понравилось барменам, которые из-за сухого закона, который действовал в те времена, были вынуждены продавать алкоголь только в составе коктейлей, а блендер в свою очередь, хорошо исполнял эту функцию. Усовершенствовал прибор Фред Осиус в 1935 году – теперь блендер мог не только смешивать продукты, но и измельчать, шинковать и делать из них пюре.



Шейкер

Шейкер (от англ. shake - тряхти) был придуман в конце XIX века одним находчивым барменом, когда тот готовил очередной напиток для своих посетителей. Переливая жидкость из одного стакана в другой, он соединил их вместе и заметил, что верх одного стакана плотно поместился внутри другого, это позволило ему взбить коктейль, не разбрызгав при этом ни капли. И в 1872 году, в патентном бюро США было зарегистрировано – усовершенствованное устройство для смешивания жидкостей. В дальнейшем, первоначальный вид шейкера постоянно усовершенствовался и стал неотъемлемым и привычным атрибутом в каждом баре.

В начале XX века, было налажено производство шейкеров предназначенных для домашнего использования, которые стали пользоваться большим спросом. Наибольшую популярность домашние шейкеры приобрели в начале 30-ых годов XX века, когда в Америке был отменен сухой закон. В большинстве голливудских фильмов, тех времен, кинозвезды употребляли изысканные напитки, приготовленные в шейкере.

Производство шейкеров было отлажено, а их продажа приносила хорошую прибыль. Изобретались все более разнообразные формы шейкеров: в виде башни маяка, немецкого дирижабля, сумки для гольфа, в форме кеглей для боулинга, колокола, гантелей, женских ног, пингвина или петуха, и много других различных форм.

Шейкеры производились из различных материалов: из граненого стекла - зеленого, синего или красного цвета, хромоыые, серебряные и посеребренные, мельхиоровые и стальные. Большой популярностью пользовались шейкеры, изготовленные из нержавеющей хромированной стали, которые не тускнели, а так же не нуждались в полировке. Но с началом Второй мировой войны, фронт нуждался в металле, и производство шейкеров прекратилось. В послевоенные годы, с развитием новых технологий, в продаже появились электрические блендеры, и популярность шейкеров стала отходить на второй план. Коктейли стало проще готовить, используя блендер, положив в него несколько кубиков льда, добавив фрукты, сок и алкоголь, одно нажатие кнопки и напиток готов.

Но и в нашем веке, шейкер не сдает своих позиций, старомодный и одновременно

элегантный, он является неотъемлемым атрибутом бара во всех странах мира. В руках опытного бармена, приготовление коктейля с помощью шейкера, это захватывающее и восхитительное представление.



Тостер

Шесть тысяч лет назад египтяне поняли, что жаркий климат и плодородная земля низовий Нила благоприятны для роста злаковых, и начали развивать зерновые культуры, молоть муку и печь хлеб. Так, слегка поджаренный с двух сторон хлеб известен народам Земли с незапамятных времен.

Слово тост происходит от латинского «tostum», что означает «гореть». Постоянно находящиеся в военных походах римляне очень любили поджаривать хлеб на открытом огне. Завоеывая все новые и новые земли, они распространили этот обычай до границ Туманного Альбиона. Позже английские колонисты принесли его в Америку. С тех пор жареный хлеб стал, чуть ли, не национальным достоянием американцев. Для жарения тостов использовали специальное устройство, которое устанавливали на горячую каменную плиту под очагом. Хлеб насаживали на вилки или держатели для хлеба. Конечно, о тостерах в том виде, каком мы их знаем, речи тогда не шло - ведь электричество еще не придумали. Приспособления для жарки хлеба заказывали у местного кузнеца и хранили как произведение искусства.

В конце 1800-ых в Америке прошла электрификация всей страны. Томас Эдисон (возлагал надежды на постоянный ток) и Джон Вестингхаус (видел будущее с переменным током) представили свои генераторы тока. Это противостояние изобретателей несколько тормозило развитие электрических приборов. Тем не менее, в 1893 году на Всемирной Выставке в Чикаго была показана электрическая кухня, которая включала в себя электрический гриль, кофейник, жаровню и другие приборы. Но электрического тостера на этой высокотехнологичной по тем временам кухне не было - его еще тогда не изобрели. Впрочем, старт электрификации кухни был дан, и электрический тостер не заставил себя долго ждать. Причём, был он придуман, как ни странно, не в Америке, а в Англии.

Британская фирма «Crompton & Company» представила первый электрический тостер (от англ. toaster) в 1893 году. Правда, появление этого прибора было несколько преждевременным. Во-первых, электроэнергия еще не была доступна каждому. А во-вторых, в качестве нагревательного элемента в них использовались железные провода, которые плавились, ржавели и искрили. Тост получался с запахом и вкусом гари, есть его было невозможно. Впрочем, прогресс не стоял на месте. Уже знакомый нам Томас Эдисон работал над изобретением провода, который мог бы быстро нагреваться и оставаться при этом целым. Однако его попытки закончились неудачей. В марте 1905 года некий Альберт Марш запатентовал сплав никеля и хрома, который он назвал нихромом. Сплав не окислялся при высоких температурах, не искрил, не горел и не дымил. Из него можно было тянуть проволоку, поэтому из нихрома стали делать нагревательные элементы для электрических плит, утюгов и тостеров.

В Америке первый коммерчески успешный электрический тостер был разработан Фрэнком Шейлором и произведен в 1909 году компанией «Дженерал Электрик» под названием D-12. Нихромовый нагревательный элемент этого прибора выпекал тосты без дыма и огня, что несказанно радовало домохозяек. Интересно, что шнур этого тостера заканчивался цоколем, который нужно было вкручивать в патрон для электрической лампы. Электрических розеток в квартирах тогда еще не было.

До 20-х годов XIX века, американские фирмы, занимающиеся бытовой техникой, активно налаживали производство электрических тостеров. Надо сказать, что неэлектрические тостеры при этом ничуть не утратили популярности. Их по-прежнему производили в огромном количестве.

Начало XX века можно считать периодом расцвета тостеров. Даже во времена великой депрессии в США, когда многие производители оказались банкротами, усовершенствование тостеров продолжалось, а конкурирующие компании боролись за право первыми запатентовать ту или иную разработку.

За период с 1922 по 1930 год продажи тостеров выросли в три раза. Тостер стал настолько привычным прибором на кухне, что многие пекарни в конце 1920-ых начали продавать батоны нарезанного хлеба для тостеров.

Правда, жаря хлеб в старых моделях тостеров, приходилось за ним присматривать, поскольку он мог пригореть - отключаться через определённый промежуток времени те приборы не умели. Первый автоматический тостер со встроенным таймером был создан во время Первой мировой войны в 1919 году, простым механиком на заводе в местечке Стиллвотер,

Миннесота, Чарльзом Страйтом.

Не прошло и десяти лет, как в тостерах применили еще одно усовершенствование, которое мы считаем обыденным - обжаренный хлеб «выпрыгивает» из тостера. Первые тостеры с выскакивающими хлебцами начали выпускать в 1926 году опять же в Миннесоте.

Кстати, первый советский тостер появился в 1956 году, и выпуск его приурочили к Фестивалю молодежи и студентов. Правда, репутация советских тостеров подмокла тотчас после выпуска. Тосты в них получались то недожаренными, то подгорелыми.

Эволюция такого привычного для нас устройства, как тостер не стоит на месте. Уже в наши дни появляются такие нововведения в данной технике как, например, возможность выжигать определенный рисунок на хлебе.

Столько новых и интересных приборов появились на рынках нашей страны. Это стало возможным, благодаря открытию границ между Россией и странами Западной Европы и США. Больше не было необходимости изобретать то, что уже давно изобрели и успешно используют в других странах.



Глава 3. Исследование причин возникновения англицизмов в названиях бытовых приборов

В процессе работы меня не покидал один вопрос – верна ли гипотеза, выдвинутая в самом начале исследования?

Для того чтобы подтвердить или опровергнуть её, я выбрал анкетирование, как один из методов исследования.

Анкета состояла из одного вопроса: Почему одни бытовые приборы имеют русские названия (холодильник, пароварка, хлебопечка), а некоторые – заимствованы с других языков (миксер, тостер, блендер)?

Варианты ответов были следующие:

- Названия бытовых приборов зависят от того, кем и в какой стране были изобретены.
- Некоторые заимствованные названия бытовых приборов благозвучнее отечественных.
- С распадом СССР условные барьеры между Россией и странами Западной Европы, США стерлись, и на наших рынках появились импортные бытовые приборы.
- Попытки изобрести некоторые бытовые приборы были неудачными, поэтому эти приборы были заимствованы из других стран.

Всего в анкетировании приняло участие 20 человек.

Полученные в ходе анкетирования результаты были проанализированы.

Первый вариант ответа выбрали только 2 человека (10%) из 20 опрошенных.

Второй вариант выбрали 4 человека (20%) из 20 опрошенных.

Третий вариант – 7 человек (35%) из 20 опрошенных.

Четвертый вариант – также 7 человек (35%) из 20 опрошенных.

Таким образом, участники опроса выделили **2 причины возникновения англицизмов в названиях бытовых приборов:**

Это и открытие границ между Россией и странами Западной Европы, США, а также неудачные попытки самостоятельно изобрести некоторые бытовые приборы.

Заключение

Мы редко задумываемся: Кто придумал все эти бытовые приборы? Почему они называются именно так, а не иначе? Почему одни приборы имеют русское название, а другие – заимствованное?

В данной работе я попытался ответить на эти вопросы, исследовать причины различного языкового происхождения названий бытовых приборов. Мое предположение о том, что отсутствие жестких границ между Россией и другими странами, привнесло в нашу жизнь много замечательных приборов, оказалось верным. Но не единственным верным!!! Ведь наверняка пробовали в России создать приборы, по своим функциям схожие с импортными аналогами. Просто эти попытки были не совсем удачными. А открытие границ способствовало появлению на наших рынках новых бытовых приборов с необычными названиями: «миксер», «блендер», «тостер», «шейкер».



Список источников

<http://www.genon.ru>, «История создания холодильника».

<http://ru.wikipedia.org>, «Пароварка».

<http://scsiexplorer.com.ua>, «История создания хлебопечки».

<http://www.juice-m.ru>, «История создания соковыжималки».

<http://ru.wikipedia.org>, «Миксер».

<http://www.genon.ru>, «Кто изобрел блендер?».

<http://frullato.ru>, «История шейкера».

<http://www.genon.ru>, «История происхождения тостера».

<http://ru.wikipedia.org>, «Англицизм».



Анкетирование

Вопрос: Почему одни бытовые приборы имеют русские названия (холодильник, проварка, хлебопечка), а некоторые – заимствованы с других языков (миксер, тостер, шейкер)?

Варианты ответов:

1. Названия бытовых приборов зависят от того, кем и в какой стране были изобретены.
2. Заимствованные названия бытовых приборов благозвучнее отечественных.
3. С распадом СССР условные барьеры между Россией и странами Западной Европы и США стерлись, и на наших рынках появились импортные бытовые приборы.
4. Попытки изобрести некоторые бытовые приборы были неудачными, поэтому эти приборы были заимствованы из других стран.

1. 10%
2. 20%
3. 35%
4. 35%

