

ПОТРЕБЛЕНИЕ МЕРТВОГО ТЕЛА В КУЛЬТУРЕ: ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

Д.С. Федяй

Саратовский социально-экономический
институт РЭУ им. Г.В. Плеханова

embryold@yahoo.com

Исходным звеном в процессе производства и потребления многих пищевых продуктов становится мертвое тело представителя животного мира. Трудноуловимые бытийные переходы от смерти к жизни, этико-эстетические коллизии, сопровождающие потребление мертвого тела некогда живого организма, составляют специфическое проблемное поле для философии культуры. В статье с позиций философии смерти оценено формирование и преодоление культурных запретов при поедании мяса, раскрыт механизм трансформации мертвого-в-природе в мертвое-в-культуре, объяснены биоэтические предписания в сфере пищевой промышленности. Описана природа распространенной в культуре оппозиции «мясника» и «повара» на основе аксиологического анализа их функций. Установлена связь формально-технических требований к производственному процессу и нравственных предписаний экологического сознания. Раскрыта двойственность экологического сознания в отношении сохранения непрерывности и преемственности жизни.

Ключевые слова: мертвое тело, продукт, животное, производство, охота, экологическое сознание.

DOI: 10.17212/2075-0862-2015-1.2-48-56

Человек как биологическое существо всеяден. Данное обстоятельство на практике обставлено как биологическими (обменные и эндокринные заболевания, возрастные особенности и т. п.), так и социально-культурными (религиозные ограничения и запреты, традиции национальных кухонь, суеверия и предрассудки) ограничениями. Прежде всего, практически всегда запрещено использование мертвого тела человека в качестве пищи (поедание). По меркам культуры такое поведение есть разновидность социально табуированных отклонений в реализации естественных влечений субъекта, нравственно недопустимое искажение пищевого поведения. «Люди и животные едят, но человек – в отличие от животного – не должен есть себе подобных. ...Людоедство противостоит прежде всего

социальному порядку и именно в этом качестве оценивается как “нечеловеческое” [2, с. 198–233]. При отсутствии развитой морали в изолированных обществах (например, островные племена) поедание убитого врага, с одной стороны, не противоречит всеядности человека как биологической единицы, с другой – не попирает общепринятых в племени представлений о допустимом или даже должном поведении. Классический пример конфликта соответствующих нравственно-ценностных систем представлен в произведении Д. Дефо «Робинзон Крузо». Робинзон настойчиво убеждает предложившего съесть убитых врагов дикаря Пятницу, что так нельзя: «В ответ на это я показал, что очень рассержен, выразил свое отвращение к этому, сделал, как если бы у меня возникла рвота при

мысли об этом...» [9]. В биологическом понимании охота, в отличие от человеческой «охоты» за представителем враждебного племени, предполагает участие особей двух разных видов: одна представляет хищника, другая – жертву. Лисица может охотиться на зайца, мышшь, даже ежа, но не на другую лисицу.

Использование в пищу разнообразных представителей животного мира для большинства людей не только биологически возможно, но и биологически необходимо. В Библии вопросам выбора чистых и нечистых животных для приготовления пищи уделяется исключительное внимание: «Все животные пресмыкающиеся, крылатые, ходящие на четырех ногах, скверны для вас» [3, гл. 11, стих 20]¹; «И всякий, кто будет есть мертвечину или растерзанное зверем... должен вымыть одежды свои и омыться водою, и нечист будет до вечера...» [3, гл. 17, стих 15]. Существуют, конечно, активные сторонники вегетарианского питания, но вряд ли эта форма восполнения ресурсов организма является преобладающей в планетарном масштабе.

Нас интересуют не столько гастрономические детали приготовления животной пищи, сколько вопросы массовости или единичности *убийства животного* для данной цели, условий, способов и технических устройств, придуманных для *облегчения мучений* животного. По характеру поедания животных человек как млекопитающее относится к хищникам, но никак не к падальщикам. Умершие самостоятельно животные (а причина чаще всего – болезнь или

старость) не подходят для того, чтобы из их мяса готовили пищу. Наконец, остатки от производства соответствующей продукции подлежат либо захоронению, либо последующей переработке. Потребление мертвого тела животных оказывается далеко за гастрономическими пределами.

Показательны «добродушные», иногда снабженные не характерной для копытных, пернатых и рыб мимикой изображения коров, кур и индеек, промысловых рыб на этикетках консервов. Предположим, ребенок берет в руки консервную банку с тушенкой и видит на этикетке улыбающуюся «буренку» с лучистым взглядом. Как сопоставить отменный *вкус мяса* с этой, в общем-то, притянутой со стороны *улыбкой*? Работники скотобоен знают, что животные исключительно остро чувствуют намерения человека и стараются избежать кровавой (да и вообще всякой) смерти. Оформление товара в соответствии с запросами рынка и самого потребителя – дело обязательное и обсуждению не подлежит; не предлагать же наносить на этикетку тушенки сцены подвешивания на крюках туш разделанных коров. Но именно в этом и состоит щекотливость вопроса и некое лукавство человека. Улыбающаяся буренка еще уместна на банке сгущенного молока, но никак не на мясных консервах. Возможно, поэтому менее усердные в рекламных хитростях производители помещают на этикетке просто рисунок (абрис) коровы, который никакой иной функции, кроме визуальной констатации происхождения мяса в банке, не выполняет.

Прежде чем мясо животного обретет заветную «аппетитность», его необходимо предварительно обработать. Культуры сильно разнятся в том, что принято считать аппетитным. Признать таковым только что разделанные тушки кур или сардин труд-

¹ Этот аспект «чистоты» имеет также особое ритуальное значение, поскольку очевидно: приносить в жертву богам нечистое, нездоровое или умершее собственной смертью животное – значит оскорбить богов, продемонстрировав собственную скупость и пренебрежение к высшему миру.

но. Для создания нужного эффекта требуется «хрустящая корочка», «пряный аромат» либо еще что-то в том же русле. Граница, пролегающая между мертвым телом животного и готовым аппетитным *блюдом*, очень зыбка и уязвима для множества регулярных либо привходящих факторов. Наконец, части тела животного естественно различаются по степени съедобности (тем более аппетитности) сами по себе. Многие промысловые виды (особенно креветки, раки) имеют весьма невысокий процент полезной в гастрономическом отношении массы – «остальное» уходит в отбросы. Ситуация сходна с добычей золота: чтобы добыть несколько граммов драгоценного металла, требуется переработать центнеры сырья. Человек предпочитает забывать о том, что «сырье» когда-то плавало, летало по лесу, паслось на лугу. Примечателен сам процесс выращивания домашних животных: по сути, итоговым результатом многолетних мероприятий по улучшению условий жизни животного должно стать его мертвое тело, полученное путем лишения жизни в ее расцвете. Гурманам известно, что наивысшими вкусовыми качествами в этом смысле обладают *малодыге* особи. Впрочем, незатейливая надпись на банке с молодыми осьминогами «Baby Octopus» (в переводе с шуточно-кулинарным оттенком – «Детка осьминог») ненавязчиво, но уверенно наводит на воспоминания о таком явлении, как инфантицид. Показательно, что предикат «аппетитное» переключался из гастрономии и диетологии в повседневную разговорную речь, где прямо либо косвенно выполняет функцию синонима слов «желанное», «притягательное», указывает на предстоящее телесное наслаждение. Например, «аппетитные формы» (применительно к женскому телу), «сочные цвета» (имеется в виду

их насыщенность, но сам сок как продукт находится в тесной связи с аппетитом²).

В свою очередь, получение в распоряжение мертвого тела животного в качестве сырья либо необработанного пищевого продукта предусматривает два основных способа: индивидуальная либо коллективная охота и частное или массовое (промышленное) производство. Человек современности охотно поглощает пашылки, кролика или дикую утку, но часто не готов взять в руки ружье и выстрелить в животное, затем подойти к нему, умирающему, и добить (ведь даже у профессионального охотника нет возможности во всех случаях убивать жертву наповал, если только он не пользуется снайперской винтовкой). Только когда животное превратится в «тушку», причем неразделанную (не говоря уже о том, что неприготовленную, так как приготовленная уже станет «пищей») – можно говорить о вопросах гастрономических, а до этого момента – лишь о промысловых. Охоту можно обозначать как вид спорта, форму организации досуга, юридически нормируемую социальную практику, насколько хватит фантазии, но генуинными функциями охоты продолжают оставаться две: пропитание человека и облачение природных физических задатков и способностей охотника в культурно приемлемую форму (охотник – не садист и не кровожадный маньяк!).

Сравнения охотника с ловким и сильным хищным животным не просто подчеркивают природную сущность чело-

² Так, яблочный сок известен своими окислительными свойствами, т. е. способен стимулировать аппетит. В отдельных случаях приходится констатировать, что понятия «сочный» и «аппетитный» используются как синонимы. Это, впрочем, не исключает и даже предполагает, что аппетитным может быть и нечто «хрустящее», а значит, сухое.

века, но в идеале призваны дать охотнику возможность отождествить себя с этим диким животным. Конечно, вкус рыбы, которую приносит на огромном блюде официант, и вкус рыбы, только что пойманной и изжаренной у костра, различаются – но не настолько, чтобы признать различие радикальным и перестать потреблять всякую рыбу, кроме пойманной самостоятельно. Дело не в том, что только что выловленная рыба «несравненно свежее» ресторанной (в коммерческой системе обслуживания тоже не допустят закупок несвежей рыбы). Главное – рыбак свою рыбу добыл *сам*, чем и ценна рыбалка (охота) как вид деятельности.

Охотник с точки зрения биологии – млекопитающее, задача которого в отыскании, преследовании (в случае необходимости) и поимке добычи. Охотнику следует обладать чутьем, сноровкой, силой и ловкостью, хитростью, отменными физиологическими данными, такими как острота зрения и слуха, память и внимание. И не процесс *покупки* соответствующего продукта, мяса или рыбы, а охота или рыбалка поддерживают все указанные качества человека. Что до свежести мяса и рыбы, то магазины в некоторых случаях предоставляют покупателю возможность приобретать свежывловленную рыбу, правда, она вылавливается из специально оборудованного там же аквариума. Смысл затеи в том, чтобы рыба доставлялась живой на кухню покупателя, к моменту начала приготовления блюда. Этим достигается максимальная свежесть продукта. Не всякая хозяйка решится отрубить голову живой рыбе, предпочитая дождаться наступления естественной смерти «продукта». Избегая слова «смерть», в таких случаях говорят, что рыба «уснула», хотя сомнительно, чтобы в каком-ли-

бо аспекте было легче поджаривать «уснувшую» рыбу, нежели «зарезанную».

Охота или рыбалка являются выработанными в культурах системами тестирования члена сообщества на зрелость и достоинство. Удачная первая охота для юноши есть входной билет в общество «мужей», причем и в социальном смысле, так как возлюбленная также ожидает от своего избранника победы, в противном случае требования культуры ограничат ее перспективу создания семьи с таким охотником. Психологи не вчера подметили, что мотивы охотников современности все чаще слишком далеко отстоят от добычи мясной продукции: мужчина на охоте подтверждает свой *культурный* статус, он держит в руках оружие, он добытчик по призванию (и это не менее важно, чем добытчик по факту³). Этого нельзя сказать об охотниках Крайнего Севера или туземцах с далеких островов: для них охота остается способом выживания, альтернативой которому выступает лишь голодная смерть. Классический пример: убитый олень – это мясо, шкура, кости, жир, т. е. набор сырья различного рода. В то же время олень бывает не только диким, но и прирученным, а живой прирученный олень служит тягловой силой для саней и повозок. Для «цивилизованного» субъекта (в смысле удаленности от природного окружения), в отличие уже даже от сельского жителя, убийство домашних животных – дело, мягко говоря, не очень привычное.

³ Принося с рыбалки домой жалкую горстку мальков, мужчина вряд ли тем самым безоговорочно удостоверит свой статус добытчика. Важно не только фактическое количество либо характер добычи (для сравнения можно вспомнить вариации пресловутого сюжета о медведе и охотнике с рогатиной), сколько желание и готовность мужчины *быть* этим добытчиком, *делать* то, что добытчику свойственно.

С точки зрения философии культуры это всего лишь еще один аспект отчуждения человека от своего природного начала. Разделать ножом купленное на рынке мясо поросенка он, цивилизованный, все еще способен, но, предварительно оглушив животное, перерезать ему горло тем же ножом, скорее всего, не готов. Что при этом достигается – некая фальшивая «нравственная» чистота, избегание тягостного чувства брезгливости при виде умирающего и мертвого животного, перевод хода мыслей с темы смерти на гастрономические вопросы? В любом случае остается нерешенной проблема предпочтения между охотой (смертельно-насильственным изъятием диких животных из их естественной среды обитания) и промышленным выращиванием домашних животных для дальнейшего их превращения в «мясопродукты»⁴. Л.Т. Артеменко, описывая скотобойни, по этому поводу замечает: «Защитая в последнее столетие диких зверей, человек довел до совершенства убийство домашних животных... Долго еще после того смотришь на все с точки зрения этих боен, этого рав-

⁴ Небезынтересна идиома «ни рыба ни мясо». Она создает у говорящего устойчивое убеждение, что рыба и мясо – вообще различные виды продуктов, хотя в том и в другом случае речь идет о мышечной ткани. При всей специфике ее строения у животных разных таксономических групп ее ценность определяется составом входящих в нее нутриентов, поэтому следует говорить просто о пище животного происхождения. А вот русский разговорный язык оттенять эту общность отказывается. При этом официальные документы, регламентирующие деятельность мясоперерабатывающих предприятий, содержат перечень детализированных терминов, замена или игнорирование которых расценивается как нарушение действующего законодательства, например: «мясо» – пищевой продукт убой в виде туши или части туши, представляющий совокупность мышечной, жировой, соединительной и костной ткани или без костной ткани» [6, п. 4].

нодушия, этой вереницы движущихся мертвых трупов, а в центре их – фигура, распространяющая всюду эту смерть, вся в белом, спокойная и удовлетворенная, с длинным острым ножом» [1, с. 108].

Выражение «кормить, как на убой» относится ко второму способу получения мяса⁵, животноводству. Выращивание животного недостаточно сопровождать полноценным кормлением, требуется своевременное лечение, создание гигиенически приемлемых условий существования, определение оптимального возраста животного для употребления в пищу его мяса и органов. Из истощенного, больного, к тому же старого животного не получается пищевого продукта – это будет всего лишь мертвое тело, не удовлетворяющее существующим критериям пищевого сырья. Так, компания «Эдильбай», производитель мясной продукции, в качестве одной из своих привилегий называет следующее: «...животные и птица выращены на натуральных кормах в естественных условиях, в экологически чистых районах России» [6].

Диалектика жизни и смерти выражена в самой идее кормления на убой. Настоящее стремление человека элиминировать смерть даже там, где она необходима

⁵ «Мясом принято называть все части туши животного после снятия шкуры, отделения головы, конечностей и внутренних органов. Поэтому мясная продукция представляет собой сложный тканевый комплекс, в состав которого входят мышечная, соединительная, жировая, костная, а также хрящевая, нервная, лимфатическая ткани... Она служит источником для организма человека полноценных животных белков, содержащих незаменимые аминокислоты в наиболее благоприятном сочетании, а также источником жизненно необходимых полиненасыщенных жирных кислот, витаминов, экстрактивных и минеральных веществ, имеет высокую энергетическую ценность. Поэтому увеличение ее производства это важнейшая государственная задача» [4].

для поддержания дальнейшей жизни – при забое скота – свидетельствует об утраченной гармонии с Природой. Была ли когда-либо такая гармония реальной? Даже если представить, что скотоводства не существует, обойдется ли человек без умерщвления животных в форме охоты. Человек желал бы получить всю силу жизни, самой Природы, минуя, увы, неизбежный акт лишения жизни здорового, молодого, полноценного животного. Такое животное получает свою силу и мощь непосредственно от среды обитания, и в идеале столь же непосредственно эта, условно выражаясь, *сила жизни* должна перейти к человеку.

Убой скота обставлен множественными этическими, техническими, юридическими, санитарно-гигиеническими, экономическими и прочими условностями. Все они неоспоримо важны и обязательны. Но существует некий сакральный аспект, который даже трудно обозначить как чисто эстетический. В ряду «прекрасная природа – прекрасное животное – прекрасное жаркое» должна бы отсутствовать такая составляющая, как убийство животного. Формально она и отсутствует, так как она интересуется лишь работников соответствующей отрасли промышленности, однако жестко, недвусмысленно имплицитно. Если уже живое существо подвержено болезням, атакам болезнетворных микроорганизмов, то тем более мертвое тело в природных условиях подвержено скорой утилизации организмами-редуцентами. Черви, микробы, плесневые грибы, гниение – это мертвое тело в его классическом варианте. Меры по *сохранению* тела забитого животного требуют широкомасштабной организации. Без этого оно не станет продуктом, а если и станет, то окажется опасным: «...бывает, например, что запах наружных слоев нор-

мален, а в толще мышц уже начался процесс гниения. Недостаточно свежее мясо не только невкусно, оно может стать причиной заболевания, а испорченное мясо – причиной смертельного отравления» [6]. Частные и государственные компании по производству мясных продуктов имеют порой увлекательную историю. И во многих случаях основателем производства оказывается если не потомственный фермер, то преданный своему делу человек, благодаря деловой репутации и человеческим качествам удержавшийся на рынке и сумевший наладить важное для людей производство. «Хорошее мясо» невозможно получить, если отсутствует внимательное отношение к животным, забота об их содержании, желание обеспечить производство необходимыми техническими средствами. И.И. Гусева, разъясняя актуальность стратегии микроистории, замечает: «Так, за образом обезличенного рынка приоткрываются личные, социальные, семейные связи, от которых зависят уровень цен, время и способы перехода земельной собственности из рук в руки» [5, с. 17]. Происходящее в пределах повседневности «естественное» ознакомление с микроисторией мясной промышленности в данном случае – один из лучших путей воспитания и экологического сознания, и патриотизма, и личной/гражданской ответственности субъекта. От личных и социальных связей зависит также отношение к мясной пище, а значит, и спрос на нее и сами представления о ней, о ее месте в жизни отдельного человека или народов.

Итак, необходимо сохранить цепь жизни если не непрерывной, то максимально целостной. Словно отдавая дань природе за использование в пищу животных, современный человек, подобно охотнику из африканского племени, упрашивающему ду-

хов природы простить ему убийство промыслового животного, старается до последней минуты обращаться с животным бережно. «При погрузке, выгрузке и во время движения транспортного средства необходимо бережное отношение к животным... Организация, индивидуальный предприниматель по переработке убойных животных обеспечивает <...> мероприятия по снятию стресса у животных» [8, п. 6, пп. «К»]. Совершенствуются технические средства убоя скота: «Наиболее распространенный способ – электрооглушение с помощью электрошокового устройства (ЭШУ), которое производится в России и стоит 24 000 рублей. В западноевропейских странах и США широкое распространение получило пневмооглушение. На пневматический пистолет надевается стек, проникающий в мозг животного, или (в более дорогом варианте) молот, оглушающий животное. Этот метод учитывает природоохранные требования, так как предотвращает мучения животного и в то же время повышает качество мяса» [7].

Своеобразны и в то же время легко объяснимы такие проявления гуманности, как отыскание наименее болезненного способа убоя скота, специальная подготовка персонала мясоперерабатывающих производств, строгая регламентация условий содержания животных на фермах. Вроде бы обыкновенный компромисс между «натурой и культурой», но речь идет далеко не только о здоровье убойных животных и профессиональной этике работников пищевой промышленности. Культурные стратегии распорядка жизнью животных (оправданной смерти) тесно связаны с направленностью и глубиной образования, политики, медицинской и социальной помощи, с качеством и действенностью нравственного

и правового сознания субъекта. Возможно, в западной, а также в отечественной культуре всегда будет присутствовать в той или иной мере выраженная оппозиция убивающего животное и разделяющего его тушу «мясника» и готовящего аппетитные мясные лакомства «повара». Во всяком случае, если субъект претендует на знание «хороших рецептов», далеко не лишним окажется и знание о происхождении мясного сырья или мясных продуктов. Понятие «цена жизни» без подобного знания окажется бессодержательным и бесполезным, а ведь именно к нему сегодня систематически обращаются самые разные религиозные и политические силы, публицисты и общественные деятели. В жизни есть случаи, когда нужно просто заплатить. И есть ситуации, в которых необходимо умение ценить. Катастрофы и кризисы обычно случаются, когда культура оказывается не способна различить их между собой.

Литература

1. *Артемченко А.Т.* Мир жестокости. Жестокость мира. – Симферополь, 2003. – 352 с.
2. *Богданов К.А.* Каннибализм: История одного табу // Пограничное сознание (Альманах «Канун». Вып. 5). – СПб., 1999. – С. 198–233 [Электронный ресурс]. – URL: <http://www.ec-dejavu.net/c/Cannibal.html>. (дата обращения: 22.08.2014)
3. Ветхий Завет, книга Левит // Библия. Книги Священного Писания Ветхого и Нового Завета канонические в русском переводе с параллельными местами. – Хельсинки. – С. 116.
4. ЗАО ПищПромТорг, Димитровград. – [Электронный ресурс]. – URL: <http://vkr-kaluga.ru/catalog.php>. (дата обращения: 22.08.2014)
5. *Гусева П.П.* Микрокурсы социально-го и стратегии их исследования // Известия Саратовского университета. Серия Философия. Психология. Педагогика. – 2014. – Т. 14, вып. 2. – 122 с.

6. Компания «Эдильбай». [Электронный ресурс]. – URL: <http://www.idilbay.ru/>. (дата обращения: 22.08.2014)

7. Мозговой Т.Н. Убойная сила: Оборудование, необходимое для первичной переработки скота / ООО «ММ ПРИС». [Электронный ресурс]. – URL: <http://www.mmpris.ru/adetails.php?id=6>.

8. Технический регламент «О требованиях к мясу и мясопродуктам, их производству и обороту» / Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации

[Электронный ресурс]. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200051214>. (дата обращения: 22.08.2014).

9. Defoe D. Robinson Crusoe [Электронный ресурс] / Electronic Text Center, University of Virginia Library. – [Электронный ресурс]. – URL: <http://etext.lib.virginia.edu/etcbin/toccer-new2?id=DefCru1.sgm&images=images/modeng&data=/texts/english/modeng/parsed&tag=public&part=14&division=div1>. (дата обращения: 22.08.2014)

CONSUMPTION OF DEAD BODY IN CULTURE: FOOD INDUSTRY

D.S. Fedyai

Saratov Socio-Economic Institute
of Plekhanov Russian University
of Economics

embryold@yahoo.com

A dead body of the animal world representative becomes the initial chain unit in the process of production and consumption of food products. Subtle existential transition from death to life, ethical and aesthetic conflicts that accompany the consumption of dead body of once living organism, constitute a specific problem field of the philosophy of culture. In this article from the perspective of the philosophy of death the author estimates formation and overcoming cultural taboos in eating meat, the mechanism of the transformation of the dead-in-nature in a dead-in-culture, explains bioethical regulations in the food industry. The nature of widespread in culture opposition of “a butcher” and “a cook” is described on the basis of axiological analysis of their functions. A connection between formally-technical demands to industrial process and moral prescriptions of ecological consciousness is set. Ambiguity of ecological consciousness in relation to preservation of life continuity is revealed.

Keywords: dead body, product, animal, industry, hunt, ecological consciousness.

DOI: 10.17212/2075-0862-2015-1.2-48-56

References

1. Artyomenko L.T. *Mir zhestokosti. Zbestokost mira* [World of cruelty. Cruelty of world.] – Simferopol, 2003. – 352 s.

2. Bogdanov K.A. *Kannibalizm. Istorija odnogo tabu* [Cannibalism. A history of one taboo] // Pograničnoe soznanie (Almanakh “Kanun”, Vypusk 5) [Boundary consciousness, Anthology “Eve”, vol. 5] – SPb., 1999, – s. 198-233. URL: <http://www.ec-dejavu.net/c/Cannibal.html>.

3. Vetkhij Zavet, kniga Levit // Biblija. Knigi Svjaschennogo Pisanija Vetkhogo i Novogo Zaveta kanonicheskie v russkom perevode s parallel'nymi mestami. [Bible. Canonical Books of Old and New Testament in Russian translation with parallel places] – Helsinki. – s. 116.

4. ZAO PischPromTorg, Dimitrovgrad. – URL: <http://vkr-kaluga.ru/catalog.php>.

5. Guseva I.I. *Mikrorakursy sotsialnogo i strategii ih issledovanija* [Micro-perspectives of social and

strategies of their examination] // *Izvestiya Saratovskogo universiteta. Seriya Filosofiya. Psihologiya. Pedagogika*. [Proceedings of Saratov university. Series Philosophy. Psychology. Pedagogy.] – 2014. Vol. 14. Iss. 2. 122 s.

6. Kompanija “Edil’bay” [The company “Edil’bai”]. – URL: <http://www.idilbay.ru/>.

7. Mozgovoy T.N., generalnyi direktor OOO “MM PRIS”. *Uboynaja sila: Oborudovanie neobhodimoe dlja pervichnoj pererabotki skota* [Killing force: Necessary equipment for primary cattle processing] / OOO “MM PRIS”. – URL: <http://www.mmpris.ru/adetails.php?id=6>.

8. *Tebnicheskij reglament “O trebovanijah k mjasu i mjasoproduktam, ih proizvodstvu i oborotu”* [Technical order “On demands to meat and meat products, their production and circulation”]. [Electronic fund legal and regulatory and technical documentation] – URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200051214>.

9. Defoe Daniel. *Robinson Crusoe*. Electronic Text Center, University of Virginia Library. – URL: <http://etext.lib.virginia.edu/etcbin/toccer-new2?id=DefCru1.sgm&images=images/modeng&data=/texts/english/modeng/parsed&tag=public&part=14&division=div1>.