

УДК 811.111.2

Лут К. А.¹

Небога Г. А.²

¹ канд. філол. наук, доц. НУ «Запорізька політехніка»

² студ. гр. ГФз-310м НУ «Запорізька політехніка»

СЕМАНТИЧНІ ГРУПИ АНГЛОМОВНОЇ ГАСТРОНОМІЧНОЇ ЛЕКСИКИ

З появою перших людей на світі гастрономія стала невід'ємною частиною життя і тому щоб передавати свої знання від покоління до покоління, люди почали виробляти глиняні дощечки, куди й набивали різні рецепти. З часом, з появою сучасних технологій, появою друкарства, почалась розробка кулінарних книг, в яких могли знаходитись унікальні рецепти різних країн. Тому можна зробити висновок що, гастрономічний дискурс – окремий вид комунікації, який вміщує інтереси різних культур, представлений письмово або в усній формі з використанням певної лексики.

У нашому дослідженні ми розглянули приклади семантичних груп гастрономічної лексики з кулінарної книги Джеймса Олівера «Вечеря за 30 хвилин» [2]. Насамперед, необхідно визначити поняття лексико-семантичні групи – це поєднання слів однієї частини мови з загальним компонентом значення [1]. Розподілимо лексико-семантичні групи на такі частини мови як, іменник, дієслово та прикметник.

До іменника можна віднести назви кухонного приладдя: *tablespoon* – *столова ложка*, *kettle* – *чайник*, *freezer* – *морозильна камера*, *pan* – *каструля*, назви інгредієнтів, приправ: *onion* – *цибуля*, *rice* – *рис*, *oyster* – *устриця*, *oil* – *олія*, та саму назву блюда, що розкриває зміст кулінарних рецептів: *Risotto with mushrooms* – *різотто з грибами*, *Rigatoni Trapani (pasta)* – *Різатоні Трапані (макарони)*, *Fish baked in the oven (salmon with shrimp and asparagus)* – *Риба, запечена в духовці (сьомга з креветками і спаржею)*, а також блюда з назвою часу року, коли краще готувати дане блюдо або коли збирають урожай овочевих, ягідних або інших інгредієнтів: *Autumn fruit salad with thyme and*

ginger - осінній фруктовий салат з чебрецем та імбиром, *Summer berry trifle* – літня ягідна дрібниця, *Summer soup* - літній суп.

Дієслово вживається у кулінарних рецептах для опису приготування страв, наприклад: лексика яка описує процес обробки продукту: *peel* - *очистити*, *chop* - *нарубати*, *squeeze* - *вичавити*, *halve* – *поділити на частини*, *discard the skin* – *зняти шкірку*, дієслова з позначенням термічної обробки: *boil* – *кип'ятити*, *cool* – *охолоджувати*, *fry* – *смажити*, *roast* – *жарити*, *stew* – *тушкувати*, дієслова якісної зміни продукту: *stir* – *розмішати*, *toss* – *перемішати*, *grate* – *терти*, *flatten* – *розкачати*. Існують загальні дієслова нарізки, наприклад: *cut* – *відрізати*, та дієслова, що вказують на форму нарізки: *slice* – *різати скибочками*, *trim* – *шинкувати*, *crumble* – *кришити*. Дієслова, які вказують на подачу страви: *to serve*, *quickly peel and slice the remaining oranges and dish up alongside the cake, drizzling the pretty syrup* – *Для подачі страви, швидко очистіть та наріжте скибочками решту апельсинів та викладіть на блюдо, збризніть все сиропом*. Дієслова, які вказують на підготовчий, проміжний і заключний етапи приготування їжі: *preheat the oven to 160°C* – *розігрійте духовку до 160°C*, *leave to cool* – *залиште охолоджуватись*.

В англійській мові існує неозначена форма дієслова, яка відноситься до неособистої форми – інфінітив. Інфінітивні форми англійської мови на початку кулінарного рецепта, вказують на причину або послідовність дій при приготуванні, наприклад: *To blanch a green beans, you plunge them into a large pot* – *Для бланшування зеленої квасолі, ви маєте покласти її у велику каструлю*.

Під час дослідження кулінарних рецептів, у блоці зі списком інгредієнтів, ми побачили значну кількість прикметників, які позначають свіжість, колір, розмір, стан продукту, наприклад: *fresh* - *свіжий*, *black olive* – *чорна оливка*, *small white cabbage* – *невеликий качан капусти*, *good-quality vanilla* – *ваніль гарної якості*. Також, нами було помічено використання авторських прикметників, таких як: *egg-yolk-and-butter sauces* – *яєчно-жовтковий вершковий соус*, *egg-yolk-and-oil sauces* – *яєчно-жовтковий масляний соус*.

Отже, під час дослідження семантичних груп англійської гастрономічної лексики у кулінарних рецептах Джеймса Олівера «Вечеря за 30 хвилин», нами було помічено, що іменники і дієслова є найбільш споживаними у кулінарних рецептах та виступають «будівельним матеріалом». Ми виявили, що іменник найчастіше виражає назви продуктів або назви страв, в той час як дієслово слугує для опису дії, таких як процеси приготування чи способи нарізки. Також для називання послідовності дій у кулінарних рецептах використовують інфінітив, неозначену форму дієслова. Для кращого опису продуктів використовується прикметник, який вказує стан, розмір або детальніший опис інгредієнтів.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Филин, Ф. П. О лексико-семантических группах слов [Текст] / Ф. П. Филин // Очерки по теории языкознания. – М., 1993. – 336 с.

2. Oliver, J. Jamie's 30-Minute Meals [Text] / J. Oliver. – London : Penguin Books Ltd, 2010. – 287 p.