

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЗАПОРІЗЬКА ПОЛІТЕХНІКА»
КАФЕДРА ТЕОРІЇ ТА ПРАКТИКИ ПЕРЕКЛАДУ

Небога Ганна Анатоліївна

(група ГФз-310м)

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

**ПЕРЕКЛАД ТЕКСТІВ ГАСТРОНОМІЧНОГО ДИСКУРСУ
УКРАЇНСЬКОЮ МОВОЮ**

Рівень вищої освіти	другий (магістерський)
Галузь знань	03 Гуманітарні науки
Спеціальність	035 Філологія
Спеціалізація	035.041 Германські мови та літератури (переклад включно), основна мова – англійська
Кваліфікація	магістр філології

Науковий керівник – к. філол. н.,
доцент Лут Катерина Анатоліївна

Запоріжжя – 2021

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Національний університет «Запорізька політехніка»
(повне найменування закладу вищої освіти)

Інститут, факультет _____ ЕПІ, гуманітарний факультет _____
Кафедра _____ теорії та практики перекладу _____
Ступінь вищої освіти _____ магістр _____
Спеціальність _____ 035 «Філологія» _____
(код і найменування)
Освітня програма (спеціалізація) _____ 035.041 «Філологія (германські мови та літератури (переклад включно)), перша англійська» _____
(назва освітньої програми (спеціалізації))

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри проф. Приходько А. М.
«_____» грудня 2021 року

ЗАВДАННЯ
НА ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ (РОБОТУ) СТУДЕНТА

НЕБОГИ ГАННИ АНАТОЛІЇВНИ

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема проекту (роботи) Переклад текстів гастрономічного дискурсу українською мовою

керівник проекту (роботи) Лут Катерина Анатоліївна, к. ф. н., доцент
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом закладу вищої освіти від «17 листопада» 2021 року
№ 451

2. Строк подання студентом проекту (роботи) 16 грудня 2021

3. Вихідні дані до проекту (роботи): праці вітчизняних та зарубіжних вчених Ю. М. Половинчак, В. І. Дмитренко, П. П. Буркова, А. В. Олянич, В. Карабан, D. Jurafsky; статті, освітні матеріали, інтернет-видання.

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити): визначення поняття «гастрономічний дискурс»; виявлення структурно-стилістичних та лексико-граматичних особливостей англомовних гастрономічних текстів; дослідження специфіки синтаксичної будови гастрономічних текстів; порівняння перекладацьких трансформацій та труднощів перекладу кулінарного рецепту українською та французькою мовами.

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень): _____

6. Консультанти розділів проекту (роботи)

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	прийняв виконане завдання
I	Лут К. А., к. філол. н., доцент		
II	Лут К. А., к. філол. н., доцент		
III	Лут К. А., к. філол. н., доцент		
Нормоконтроль	Підгорна А.Б., к. філол. н., доцент		

7. Дата видачі завдання «07» вересня 2021 року.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів дипломного проекту (роботи)	Строк виконання етапів проекту (роботи)	Примітка
1.	Вибір теми дипломної роботи		виконано
2.	Розробка завдання на дипломну роботу		виконано
3.	Складання календарного плану роботи		виконано
4.	Збирання матеріалу для написання 1 та 2 розділів		виконано
5.	Підготовка розділу 1		виконано
6.	Підготовка розділу 2		виконано
7.	Підготовка розділу 3		виконано
8.	Написання вступу і загальних висновків роботи		виконано
9.	Оформлення дипломної роботи		виконано
10.	Нормоконтроль		виконано
11.	Рецензування дипломної роботи		виконано
12.	Захист дипломної роботи		виконано

Студент(ка) _____ Небога Г. А.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник проекту (роботи) _____ Лут К. А.
(підпис) (прізвище та ініціали)

РЕФЕРАТ

ДР: 107 с., 47 джерел, 5 додатків.

Об'єкт дослідження – стилістичні, прагматичні, лексико-граматичні та міжкультурні особливості, кулінарних рецептів англійською, французькою, українською мовами.

Мета роботи – виявлення особливостей та способів перекладу кулінарних текстів українською мовою.

Методи дослідження – загальнонауковий метод аналізу й синтезу інформації, описовий та структурно-функціональний методи, а також методи лексичного, граматичного й перекладацького аналізу.

У першому розділі дипломної роботи зазначено теоретичні засади вивчення гастрономічного дискурсу, досліджено лінгвокультурологічні особливості гастрономічних текстів та наведення прикладів, розглянуто усі жанри та структури текстів гастрономічного дискурсу. У другому розділі надані семантичні групи слів гастрономічної тематики та синтаксичні особливості, функції, які несе кулінарний рецепт. Третій розділ містить аналіз перекладу кулінарного рецепту з англійської на українську та французьку з зазначенням використаних трансформацій, крім того вивчаються труднощі, які виникають під час перекладу текстів гастрономічного дискурсу, а також способи їх подолання. У результаті дослідження виявлено основні труднощі перекладу кулінарних текстів іншомовного походження з рекомендаціями стосовно адекватного перекладу без втрати основної ідеї кулінарного рецепту. В додатках надано оригінали англійського, французького кулінарного рецепту та їх переклад українською мовою з кулінарної книги Джеймі Олівера «Смачні страви за 30 хвилин».

ГАСТРОНОМІЧНИЙ ДИСКУРС, ЖАНР, ЛІНГВОКУЛЬТУРОЛОГІЯ, ФУНКЦІЇ ТЕКСТУ, СЕМАНТИКА, СИНТАКСИС, ТРАНСФОРМАЦІЇ

ЗМІСТ

Завдання на роботу

Реферат

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ДИСКУРСУ.....	11
1.1. Визначення поняття «Гастрономічний дискурс».....	11
1.2. Жанри гастрономічного дискурсу.....	13
1.3. Структурні параметри кулінарних текстів.....	20
1.4. Лінгвокультурологічні особливості гастрономічного дискурсу.....	26
РОЗДІЛ 2. ЛЕКСИКО-СИНТАКСИЧНІ ТА ФУНКЦІОНАЛЬНО- СТИЛІСТИЧНІ ОСОБЛИВОСТІ КУЛІНАРНОЇ КНИГИ ДЖЕЙМІ ОЛІВЕРА «СМАЧНІ СТРАВИ ЗА 30 ХВИЛИН».....	32
2.1. Семантичні групи гастрономічної лексики.....	32
2.2. Синтаксичні особливості англійських та французьких гастрономічних текстів.....	42
2.3. Функціональні характеристики гастрономічних текстів.....	46
РОЗДІЛ 3. ТРУДНОЩІ ПЕРЕКЛАДУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТЕКСТУ НА ПРИКЛАДІ КУЛІНАРНОЇ КНИГИ ДЖЕЙМІ ОЛІВЕРА «СМАЧНІ СТРАВИ ЗА 30 ХВИЛИН».....	49
3.1. Прагматико-стилістичні, лексико-граматичні та міжкультурні труднощі перекладу кулінарних рецептів українською мовою.....	49
3.2. Види трансформацій при перекладі з англійської мови.....	59
3.3. Лексичні та граматичні трансформації при перекладі книги Дж.Олівера французькою мовою.....	71
ВИСНОВКИ.....	79

SUMMARY	83
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	86
ДОДАТКИ.....	90
Додаток А. Кулінарний рецепт англійською мовою.....	90
Додаток Б. Переклад кулінарного рецепту українською.....	93
Додаток В. Кулінарний текст англійською мовою.....	96
Додаток Д. Переклад кулінарного рецепту французькою.....	99
Додаток Е. Тези доповіді.....	102

ВСТУП

Їжа є невід'ємною частиною людського життя. Від самого початку існування людства кулінарна тематика займала одне із головних місць у житті і стала частиною культур різних народів. Для передачі своїх кулінарних знань, люди виробляли глиняні дощечки на яких й писали рецепти кухні своєї нації. Однак, технічний прогрес полегшив справу написання рецептів, створивши друкарство, завдяки чому у сучасному світі люди можуть обмінюватись своїми кулінарними знаннями та специфікою національної кухні.

Крім цього, гастрономічний дискурс має щільний зв'язок з лінгвокультурологією, зв'язок між лінгвістикою та культурою народів. Кожна країна має свої традиції, які можуть збігатись з культурою іншої країни, але розрізнятись у деяких назвах. Різні кліматичні умови впливають на появу продуктів, овочей або фруктів, які зростають тільки у певній країні. Інколи ці продукти називають на честь того міста, де вони вирощуються або готуються. Також деякі країни мають однакові за змістом, за способом приготування страви, але можуть суттєво відрізнятись назвами.

Нині гастрономічна тематика є досить популярною, через велику кількість телешоу, де кухар готує страву, показуючи рецепт на екрані та слідуючи цьому алгоритму готує блюдо на ваших очах. Через швидкий розвиток соціальних мереж, ми можемо побачити значну кількість блогерів, які викладають рецепти правильного харчування та рекламують заклади харчування. Отже, гастрономія оточує нас не тільки в інтернеті та на телебаченні, а й у реальному житті, наприклад, міські біл-борди рекламують кулінарні новинки, ресторани і кав'ярні пропонують нам свої страви за допомогою меню, а на полицях книжкового магазину знаходиться безліч кулінарних книг.

Великою популярністю користуються кулінарні рецепти іншомовних країн, оскільки людям цікаво познайомитись з відмінною культурою

харчування. Тому перед перекладачем постає відповідальна задача – правильно передати всі особливості тексту оригіналу, оскільки незначна помилка може призвести до хибного відтворення кулінарного алгоритму читачами. Кулінарний рецепт іншомовного походження сповнений лексику, ідіомами, одиницями вимірювання, які не завжди мають аналогів у мові, на яку перекладається текст, тому перекладачу необхідно використовувати перекладацькі трансформації та знайомитись з культурою іншої країни для правильного перекладу рецепту.

Завдяки популяризації гастрономічної теми, значна кількість науковців була зацікавлена у дослідженнях гастрономічного дискурсу: П. П. Буркова [5], Головніцька [8], В. І. Дмитренко [12], А. В. Олянич [28], Ю. М. Половинчак [29], якими було досліджено семантико-семіотичні особливості гастрономічної лексики [11]. Рекламний дискурс продуктів харчування вивчався О. В. Стрижковою [30], D. Jurafsky [41], текст ресторанних меню – В. Г. Кулікова, М. В. Ковальчук [20]; тексти рецептів – П. П. Буркова, [5], М. А. Кантурова [17]. Однак, необхідно зауважити, що низка питань залишилась до кінця недослідженою, зокрема лінгвокультурологічні особливості текстів гастрономічного дискурсу та способи їх відтворення у тексті перекладу.

Актуальність дипломної роботи зумовлена вивченням лінгвістичних особливостей текстів гастрономічного дискурсу. Дослідження лінгвокультурологічних особливостей гастрономічного дискурсу стало актуальним завдяки популяризації обміну гастрономічною інформацією, а саме кулінарними рецептами кухарями з різних країн за допомогою соціальних мереж, через що зростає необхідність виявлення способів перекладу і застосування перекладацьких трансформацій з метою відтворення прагматичних цілей авторів таких текстів.

Зв'язок роботи з науковими темами. Дипломну роботу виконано в межах ініціативної наукової теми кафедри теорії та практики перекладу

Національного університету «Запорізька політехніка» № 06121 «Когнітивно-дискурсивна організація текстового простору міжкультурної (кроскультурної) комунікації». Тема роботи затверджена наказом ректора № 451 від 17 листопада 2021.

Мета роботи – виявлення особливостей й способів перекладу кулінарних текстів українською мовою на прикладі кулінарної книги Джеймі Олівера «Смачні страви за 30 хвилин».

Об’єктом дослідження постають стилістичні, прагматичні, лексико-граматичні та міжкультурні особливості кулінарних рецептів англійською, французькою та українською мовами.

Предметом є дослідження лексико-граматичних трансформацій при перекладі кулінарного тексту українською мовою.

Завдання дипломної роботи:

- визначення поняття «гастрономічний дискурс»;
- виявлення структурно-стилістичних та лексико-граматичних особливостей англomовних гастрономічних текстів;
- дослідження специфіки синтаксичної будови гастрономічних текстів.
- порівняння перекладацьких трансформацій та труднощів перекладу кулінарного рецепту українською та французькою мовами.

Матеріалом роботи є кулінарні рецепти з книги кухаря Джеймі Олівера «Смачні страви за 30 хвилин», перекладачі: О. Стаднік, К. Міхаліціна [26], Oliver Jamie «Jamie’s 30 Minute Meals» [45], Jamie Oliver «30 minutes chrono», перекладачі: S. Lagorce, N. Seeman [44].

У процесі аналізу було застосовано такі **методи дослідження**: загальнонауковий метод аналізу й синтезу інформації, описовий та структурно-функціональний методи, методи лексичного та граматичного аналізу, порівняльний аналіз.

Теоретичне значення даної роботи визначається теоретичним дослідженням поняття гастрономічного дискурсу, лінгвокультурологічних

особливостей та дослідження певного жанру гастрономічного дискурсу – кулінарного рецепту, з точки зору способів перекладу.

Практичне значення дослідження полягає в можливості застосування результатів дослідження на практиці при роботі з перекладом текстів гастрономічного дискурсу.

Апробація. Основні положення та результати розвідки доповідалися на Щорічній науково-практичній конференції викладачів, науковців, молодих учених, аспірантів та студентів «Тиждень науки-2021 (опубліковано у тезах доповіді [25])».

Структуру дипломної роботи зумовлено науковою логікою дослідження, його метою та поставленими завданнями. Робота складається зі вступу, трьох частин, висновків, списку використаних джерел (47 найменувань) та додатків. Загальний обсяг роботи – 107 сторінок.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ДИСКУРСУ

1.1. Визначення поняття «гастрономічний дискурс»

Харчування є процесом поповнення життєдіяльних ресурсів людини. Кожна країна має свої смаки й уподобання, і те що, буде зрозумілим і прийнятним для однієї країни, буде зовсім не зрозумілим для іншої. Тому гастрономія – це більш ніж просте задоволення щоденних потреб кожної людини – це деяке поєднання культури народу та людської фізіології.

Термін «гастрономічний дискурс» уперше з'явився у 2003 році у праці доктора філологічних наук, А. В.Олянича «Презентаційна теорія дискурсу». У своїй праці науковець виділив гастрономічний дискурс як «особливий вид комунікації, пов'язаний зі станом харчових ресурсів і процесами їх обробки і споживання» [28]. Доповненням до наведеного визначення можуть слугувати слова П. П. Буркової: «Гастрономічний дискурс – це особливий тип спілкування, який використовує професійно орієнтовані знаки: термінологію, усталені звороти, характерні морфо-синтаксичні структури» [5]. Отже, гастрономічний дискурс є видом комунікації, яка виникає під час спілкування працівників закладів і відвідувачів, а також спілкування кухарів між собою. Відмінною рисою такої комунікації є використання термінології гастрономічної тематики.

У гастрономічному дискурсі комунікацію можна спостерігати не тільки в усному спілкуванні, але й таких жанрах тексту як кулінарний рецепт, меню, гастрономічна реклама. Можна сказати, що ця комунікація відбувається у письмовій формі, через те що певна інформація гастрономічної тематики у письмовому вигляді спрямована на обмін у довготривалій перспективі.

П. П. Буркова стверджує: «Гастрономічний дискурс передбачає наявність учасників, хронотопа, мети, стратегій, цінностей» [4]. Як ми вже

виявили, учасниками у гастрономічному дискурсу є пара комунікантів: відвідувач та офіціант, кухар та його помічники, кухар і любителі приготувати щось смачненьке вдома, тобто адресант тексту гастрономічної тематики та адресат, який сприймає представлену інформацію. Хронотопом дискурсу виступають: час, протягом якого здійснюється приготування їжі (кулінарний виробничий процес); час, відведений на обслуговування відвідувачів закладу громадського харчування (денний, вечірній, нічний, цілодобове обслуговування залежно від типу закладу); місце, де відбувається відповідна робота з приготування їжі; місце, де відбувається обслуговування відвідувачів (місце громадського харчування – їдальня, бар, закусочна, кафе, ресторан, клуб).

Метою цього типу дискурсу є виявлення харчових особливостей та культурних домінант (столовий етикет, правила поведінки за столом і т. д.) певного народу, країни, враховуючи головне завдання гастрономічної комунікації: харчування є однією з необхідних умов біологічного виживання, оскільки, для того, щоб жити, перш за все, потрібно їсти [8].

Кількість, якість, асортимент споживаних продуктів харчування, і регулярність прийому їжі, певним чином впливають на процес підтримки життєдіяльності організму. Цінності гастрономічного дискурсу виражаються також у вихованні етичних і естетичних норм поведінки споживачів. Щодо стратегій гастрономічного дискурсу, то можна виокремити інформативну стратегію, задум якої полягає у представленні та поясненні алгоритму, який необхідно виконати для досягнення бажаної мети, тобто приготування обраної страви, а також для передачі традицій та знань певного народу. Крім інформативної стратегії, виділяються естетична і практична. Основна мета практичної стратегії полягає у виконанні процесу приготування страви читачем.

Суть естетичної стратегії виражається у представленні сервірування столу або у оформленні і подачі страви, що можна побачити на початку

кулінарного рецепту, де додаються зображення готової страви на столі. Зазвичай, кулінарний рецепт складається з декількох блоків, останній має назву «подача». Цей блок має виховну стратегію, оскільки він демонструє читачеві приклад правильної подачі певного блюда.

На думку С. В. Захарова, гастрономічний дискурс має національну спрямованість, і тому його організація як окрема система охоплює такі чинники, як знаки національної культури, гендерні та соціальні характеристики [13]. У більшості країн приготування їжі, вважається суто жіночою справою, здавна вважалось, що чоловіки повинні бути добувачами, а жінкам необхідно піклуватись про господарство та приготування їжі для сім'ї. Однак, професійною справою кулінарії зазвичай займаються чоловіки, через те, що повар – це професія, яка супроводжується важкою фізичною працею та організацією працівників великої кухні. Тому можна сказати, що слова історика Пейджа Сміта добре описують гендерні особливості у гастрономії більшості країн: «Жінки готують для тих, кого люблять. Чоловіки готують заради мистецтва» [13].

Отже, можна зробити висновок, що гастрономічний дискурс охоплює не тільки щоденний процес харчування, а й культуру різних народів та обмін традиціями народів з різних культур та часів. Для передачі алгоритму приготування їжі використовуються такий жанр як кулінарний рецепт, який керується певними стратегіями: інформативною, естетичною, виховною і практичною.

1.2. Жанри англomовного гастрономічного дискурсу

Гастрономічний дискурс визначається власними жанрами, які дещо пов'язані між собою, тематикою, лексикою та мовними особливостями:

- 1) кулінарні рецепти;
- 2) меню;

3) гастрономічна реклама.

З самого початку кулінарний рецепт був усним жанром, алгоритм приготування страв передавався через мовну комунікацію. Проте, з розвитком письменництва, рецепт став головною частиною гастрономічного дискурсу. М. Ф. К. Фішер зазначає, що «рецепт для зручності сучасної людини повинен складатися з трьох частин: назви, інгредієнтів, методу приготування. Назва містить в собі опис: наприклад, навряд чи в рецепті буде просто написано «Торт» або «Хліб», швидше за все автор зазначить *торт «Золотий ключик»* або *«Грецький медовик»*. Інгредієнти повинні бути перераховані в одній або двох колонках, залежно від порядку їх використання, із зазначенням точної кількості кожного інгредієнта [37].

Інколи найменування рецепту показує адресату чи то сезон приготування певної страви, чи країну страви, а також сам спосіб приготування, наприклад: *Summer soup*, *London Particular Soup*, *Pickled Onion*. Або як у французькій гастрономічній культурі назва страви може показувати регіон або департамент: *foie de veau à la Provençale*, *filet froid à la Périgourdine*, *endives à l'Ardennaise*.

Щодо самих інгредієнтів, то зазвичай, у будь якій країні, він передається списком продуктів з вказаною кількістю для використання:

Ingredients

2 pounds ground beef

1 onion

1 teaspoon salt.

Інгредієнти

900 грамів яловичого фаршу

1 цибулина

1 столова ложка солі

Метод приготування є певним алгоритмом, зазвичай це простий перелік дій з невеликим описом приготування страви [26; 42; 43, с. 32]:

1) англійською:

«1. *Preheat the oven to 375 F.*

2. *Trim the spring onions, carrot and celery. Roughly chop all the vegetables, then blitz in the food processor with the chillies (stalks removed).*

3. *Top up the saucepan with more boiled water».*

2) французькою:

«1. Allumez votre four à 190 C°.

2. Epluchez les oignons nouveaux, la carotte et le céleri. Hachez grossièrement tous les légumes, puis mixez-les au robot avec les piments (sans leur tige).

3. Remplissez la casserole avec un peu plus d'eau bouillie si nécessaire».

3) українською:

«1. Нагрійте духовку до 190 C°.

2. Почистьте цибулю, моркву і селеру, грубо поріжте і вкиньте у комбайн разом зі стручками (без черешків) перцю чилі.

3. Якщо потрібно, долийте в каструлю води.»

Як бачимо, структура кулінарних рецептів, яка представлена переліком певних дії, однакова у порівнювальних мовах. Отже, кулінарний рецепт є досить відомим жанром тексту гастрономічного дискурсу, який використовується не тільки звичайними людьми у повсякденному житті, а й професійними кухарями у закладах харчування.

Варто зазначити, що окрім кулінарного рецепт існує ще такий жанр гастрономічного дискурсу як меню. Він передбачає визначений перелік страв та напоїв, під назвою страви – короткий перелік інгредієнтів, вага продукту, а також ілюстрація готової страви, наприклад [36]:

BLACKENED SWORDFISH

MARINATED WHITE BEANS & ROASTED RED PEPPERS

34g

Зазвичай у українській культурі у меню закладів харчування вказано страви та їх опис як українською мовою так і англійською. Для прикладу розглянемо меню українського ресторану «Українські страви» [31]:

Салати

Salads

Салат зі свіжої капусти 150 43.00	Салат «М'ясна трійка» 250 187.00
Fresh cabbage salad	/язык, курятина, шинка, огірок, гриби марин., майонез/ Salad Meat trio /beef tongue, chicken, ham, cucumber, marinated mushrooms with a mayonnaise sause/

З наведеного прикладу меню українського закладу харчування, ми побачили що назви страв поділені за їх головним змістом. У прикладі меню представлена невелика частина з меню, що складається з назви страви та біля якої і зазначено вагу та ціну. Крім цього, під україномовною назвою представлено переклад англійською мовою. У другому стовпчику прикладу зазначено страву та перелік інгредієнтів, де також під українським відповідником представлено англomовний.

Для порівняння структур меню, розглянемо частину меню французького ресторану «La Closerie des Lilas» [42]:

Les entrées

Salade Caesar au poulet (contient du porc)

14,00

Nems de légumes / sauce coriander

12,00

З французького прикладу меню можна побачити, що на відміну від україномовного варіанту не відбувається жодних перекладів іншою мовою. Крім цього, у меню не зазначається склад страви, тільки конкретні інгредієнти які можуть викликати алергічну реакцію, наприклад: *coriander*, перекладається українською як *коріандр*, або інгредієнт який не можна вживати через релігійні уподобання: *porc* – *свинина*. На відміну від

англомовного та українського меню, у французькому зовсім не позначено вагу страви. Отже, кожна країна відрізняються власними структурами написання меню, деякі можуть зазначати склад страви, деякі тільки попереджувати про зміст певного інгредієнту, який може заподіяти шкоду людині.

Найсучаснішим жанром гастрономічного дискурсу можна вважати гастрономічну рекламу. З розробкою сучасних технологій, появою соціальних мереж, реклама в гастрономії займає не останнє місце. Для рекламування страв, ресторани або навіть самі кухарі можуть написати невеликий пост (короткий текст з ілюстрацією) додаючи хештег (позначає символ «#» з певним словом, за яким люди можуть переходити до самої реклами – посту). Найчастіше у таких соціальних мережах як Instagram, можна побачити такі приклади:

- 1) англійською: *#food #dessert #seafood*;
- 2) французькою: *#nourriture, #ledessert, #fruitdemer*;
- 3) українською: *#їжа, #десерт, #морепродукти*.

Основною особливістю використання хештегів це те що усі слова пишуться злино, навіть якщо це порушає правила написання слів.

Крім соціальних мереж, гастрономічну рекламу можна побачити на великих біл-бордах, де зображено саму страву, її назву зі слоганом про новинку або акцію та місцезнаходження ресторану, для прикладу розглянемо рекламу з McDonalds:

«I'm lovin' it

THE ANGUS THIRD POUNDER...GET YOURS TODAY!

PREMIUM CHICKEN SANDWICH

*with purchase of same * Grilled or Crispy» [43]*

У цій гастрономічній рекламі є не тільки зображення страви на крупному плані та найменування страви з деякими інгредієнтами, але й

фірмовий слоган, за яким кожна людина, з будь-якої країни може зрозуміти, що ця реклама відноситься до саме цього ресторану.

До представлених нами жанрів гастрономічного дискурсу можна додати ще:

- 1) етикетки продуктів;
- 2) кулінарні телепередачі.

З таким жанром як етикетки продуктів кожен стикається щодня, оскільки обираючи продукти у магазині усі звертаються до етикеток товару. Цей жанр відноситься до гастрономічного через те, що у ньому застосовується лексика кулінарної тематики, наприклад назва продукту. Крім цього, на етикетці можна знайти одиниці вимірювання маси. Розглянемо наступні приклади етикетки продукту англійською мовою:

Lay's	
Salted	
Potato Chips	230
133 g	Calories per pkg

З цього прикладу ми можемо побачити, що на етикетці зазначено виробника продукту та у нижньому кутку етикетки знаходиться сама назва продукту, але якщо бренд або виробник продукту відомий на весь світ, як у нашому випадку, тоді склад продукту не зазначають великими літерами посередині етикетці. Замість цього посередині вказано вказано, який смак цей продукт має. Як правило, на усіх етикетках вказано вагу продукту, наприклад «42.5 g» та калорійність на усю представлену вагу продукту. Для ще одного прикладу розглянемо етикетку цього ж продукту, але українською мовою:

Lay's	
З сіллю	
133 г	
Картопляні чипси	В продукті 230 ккал

В українському прикладі етикетки чипсів можна побачити, що назва виробника залишається на мові оригіналу, англійській та інша інформація стосовна продукту залишається на місці.

Наступним жанром гастрономічного дискурсу є кулінарні телепередачі. У нашій роботі ми досліджували кулінарну книгу кухаря Джеймі Олівера «Смачні страви за 30 хвили», але крім книги ним було створено кулінарне шоу «Смачні страви за 30 хвилин». Цей жанр відноситься до гастрономічного, оскільки має значну кількість кулінарних лексичних одиниць, таких як назви кухонного приладдя: «*knife, board, food processor*» - «*ніж, дошка, кухонний комбайн*», назви страв та інгредієнтів: «*Smoky haddock corn chowder, spiced tiger prawns, rainbow salad, raspberry & elderflower slushie*» – «*Кукурудзяний чавдер, тигрові креветки у прянощах, барвистий салат, малиново-бузиновий смузі*» та «*125g Parmesan cheese, 1 large head of broccoli, 200g purple sprouting broccoli*» – «*125 г пармезана, 1 велика головка брокколі, 200 г пагінців фіолетової брокколи*». Перш за все, кулінарне шоу, як і кулінарний рецепт складається з декількох блоків, оголошення та представлення списку інгредієнтів, пояснення та виконання алгоритму страви та наприкінці шоу поради кухаря стосовно сервірування столу та подачі страви.

Отже, ми виділили такі жанри англомовного гастрономічного дискурсу як: кулінарний рецепт, меню, гастрономічна реклама, етикетки продуктів та кулінарні телепередачі. Нами було наведено приклади кулінарного рецепту трьома мовами: англійською, французькою, українською і відмічено, що структура рецепту у порівняних мовах є однаковою. Також, було встановлено, що кулінарний рецепт і меню мають дещо схожі структури. Як у рецепті, так і у меню є блок із переліком інгредієнтів із зазначенням ваги.

1.3. Структурні параметри кулінарних текстів Джеймі Олівера «Смачні страви за 30 хвилин»

У нашій роботі ми досліджуємо кулінарні рецепти книги «Смачні страви за 30 хвилин», кухаря Джеймі Олівера. Досліджувані кулінарні рецепти визначаються деякими структурними особливостями. За своєю структурою кулінарний рецепт відрізняється незначним об'ємом і використанням простих речень (часто наказових), високою інформаційною насиченістю та стереотипністю побудови: кулінарний рецепт будується з вступного, основного та заключного блоків [1, с. 61].

Джеймі Олівер народився та живе в Англії. У 2003 році він отримав нагороду у вигляді ордена від королеви Великої Британії Єлизавети II за те, що зробив внесок у розвиток здорового харчування для своєї країни. Крім цього, англійський кухар веде боротьбу із дитячим ожирінням та вводить покращення до страв шкільного меню, оскільки він має мрію позбавити країну від фаст-фуду [34]. Саме тому була написана книга «Смачні страви за 30 хвилин» з метою урізноманітнити раціон харчування. Вона має свій девіз – «Це швидше, ніж замовити фаст-фуд». Крім цього, Джеймі вважає, що сучасна людина повинна економити час, через що у своїй книзі кулінарних рецептів він пропонує просто і швидко готувати повноцінний обід з трьох блюд усього за 30 хвилин для усієї родини.

За своєю структурою рецепти кулінарної книги Джеймі Олівера «Смачні страви за 30 хвилин» поділені на кілька повноцінних обідів, які включають в себе 3 – 4 або 4 – 6 страв. Унікальним є те, що в процесі приготування кухар може почати готувати основне блюдо, потім салат, потім знову основне, десерт, повернутися до салату, а закінчити всі напоєм:

1) англійською мовою: *lasagne, Tuscan salad, lasagne, Tuscan salad, lasagne, Tuscan salad, dessert; salmon, salad, broth, salad, broth, salad, lychee dessert, salad, lychee dessert;*

2) французькою: *lasagnes, salade Toscane, lasagnes, salade Toscane, lasagnes, dessert; saumon, salade, bouillon, salade, bouillon, salade, dessert aux lychees, salade, dessert aux lychees;*

3) українською: *лазанья, Тосканський салат, ласанья, Тосканський салат, ласанья, Тосканський салат, манговий десерт; лосось, салат, бульйон, салат, бульйон, салат, десерт з лічі, салат, десерт з лічі* [26; 42; 43, с. 50].

Кожен новий обід починається з окремої сторінки. Назву страви варто розглядати як заголовок тексту. Перелік інгредієнтів для приготування страви розташовується у верхній частині сторінки. Кожна страва виділена помаранчевим або зеленим кольором, після чого зазначаються потрібні інгредієнти. Варто зауважити, що приправи, які використовуються для страв, займають у кожному обіді окрему графу «*Seasonings*», що перекладається українською як «Приправи». Для прикладу розглянемо блок інгредієнтів з кулінарної книги «Смачні страви за 30 хвилин» [43, с. 46]:

PASTA	a small bunch of fresh	TARTLETS
2 egg yolks	mint	4 small, deep shortcrust
125g Parmesan cheese	a small bunch of fresh	pastry cases
zest and juice of 2 lemons	tarragon	4 dessertspoons raspberry
a small bunch of fresh	a large handful of red,	jam
lasagne sheets	green or mixed grapes	400 g tin of pear halves in
SALAD	2 tablespoons balsamic	natural juice
8 rashers of pancetta	vinegar	2 egg whites
1 clove of garlic	½ a lemon	100 g white caster sugar
1 tablespoon fennel seeds	SEASONINGS	1 teaspoon vanilla paste

Вступний блок включає в себе назву страви, авторський коментар або рекомендації автора, а також список інгредієнтів. Рекомендації автора, що мають назву «*примітка*» у деяких рецептів книги Джеймі Олівера знаходяться в кінці переліку інгредієнтів. Наприклад:

1) англійською: *Note: Make sure your bananas are frozen ahead of time, at least 6 hours before. Peel and slice them, then put in sandwich bags in the freezer. This is a great habit to get into, especially with fruit that is starting to turn;*

2) французькою: *«A noter: Assurez- vous d'avoir bien surgelé vos bananes à l'avance (au moins 6 bonnes heures avant). Pelez-les, coupez-les tranches mettez-les dans une poche congélation. Puis dans le congélateur. Avec une bonne manière de mettre les fruits à l'avance quand ils commencent à être trop mûrs;*

3) українською: *Примітка: не забудьте заздалегідь (прийняти за 6 год.) заморозити банани. Обчистьте і наріжте їх, потім покладіть у пакетики і помістіть у морозилку. Це добре працює, особливо з фруктами, які чекають своєї черги [26; 42; 43, с. 222].*

У цих прикладах автор кулінарного рецепту дає пораду читачу, як краще можна заздалегідь підготувати інгредієнти до приготування з них страви.

У тексті кулінарних рецептів після авторського коментаря зазначається, на яку кількість персон розраховано цю страву. У більшості випадків ця кількість складає 4 – 6 персон, а іноді досягає 8 або 10. Наприклад:

1) англійською: *serves 4 – 6 , serves 6 – 8, serves 4 (with great leftovers or 8 as a light lunch);*

2) французькою: *pour 4 à 6 personnes, pour 6 à 8 personnes, pour 4 personnes (avec plein de restes ou 8 pour un déjeuner léger);*

3) українською: *4 – 6 порцій, 6 – 8 порцій, 4 порції (або 8 порцій як легкий ланч) [26; 42; 43, с. 48, 220, 251].* Це пов'язано з тим, що автор кулінарної книги «Смачні страви за 30 хвилин» пропонує свої страви з розрахунком на сім'ю або невелику компанію друзів і близьких.

Назву страви слід розглядати як загальний текст. Під заголовком розуміється «цільова одиниця мовлення (текстовий знак), яка є обов'язковою

частиною тексту та містить в собі фіксоване положення – перед і над текстом» [6, с. 188].

Заголовки текстів кулінарних рецептів книги «Смачні страви за 30 хвилин від Джеймі» можна поділити на кілька типів [26; 42; 43, с. 22]:

1) назва страви, що розкриває зміст кулінарних рецептів:

англійською: *Risotto with mushrooms, Rigatoni Trapani (pasta), Spaghetti alla putanesca;*

французькою: *Risotto moelleux aux champignons, Rigatoni à la Trapani, Spaghettis alla puttansca;*

українською: *Різотто з грибами, Рігатоні Трапані (макарони), Спагеті а-ля путанеска.*

2) назва страви, що розкриває спосіб приготування:

англійською: *Squashed potatoes, Stuffed peppers, Roasted baby new potatoes;*

французькою: *Pommes de terre écrasées, Poivrons farcies, Pommes de terre nouvelles roties;*

українською: *Картопляне пюре, Фарширований перець, Печена молода картопля.*

3) назва страви із описом стану:

англійською: *Warm broccoli salad, Sweet potatoes mash, Jazzed-up rice, Silky chocolate ganache;*

французькою: *Salade de brocoli tiède, Purée de patates douces, Riz aux poivrons, Ganache soyeuse au chocolat;*

українською: *Теплий салат з брокколі, Солодке картопляне пюре, Пухкий рис, Ніжний шоколадний ганаш.*

4) назва страви із зазначенням посуду:

англійською: *Vegetable platter, Rolled anchovies;*

французькою: *Plateau de légumes, Anchois roulés;*

українською: *Овочева тарілка, Анчоуси на шпажках .*

5) страви, названі за іменами:

англійською: *St Clement's drink*;

французькою: *Boisson de St Clément*ж;

українською: *Напій святого Климента*.

6) страви з назвою міста, країни чи народу, котрому вона належать:

англійською: *French-style peas, Portuguese tarts, Thai red prawn curry, Trapani-style rigatoni, Tuscan tomato salad, Swedish-style fishcakes, Baby yorkies, Asian greens, Moroccan lamb chops*;

французькою: *Petits pois à la française, Tartes Portugaises, Curry de crevettes à la Thaï, Rigatoni à la Trapani, Salade de tomates toscane, Palets de poisson à la soédoise, mini pudding (нід час перекладу відбулось вилучення «йокшерстки»), Légumes verts asiatiques, Dotes dagneau à la Marocaine*;

українською: *Горох по-французьки, Португальський пирог, Тайське червоне карі з креветками, Рігатоні по-трапанські, Тосканський томатний салат, Рибні котлети по-шведськи, Йокширські міні-пудинги, Зеленина по-азійськи, Ягнятина по-мароканськи*.

7) страви з назвою часу року:

англійською: *Summer veg lasagne*;

французькою: *Lasagnes aux légumes d'été*;

українською: *Літня овочева лазанья*.

8) страви, які зазначають швидкість приготування:

англійською: *Super-fast beef hash, quick brownies*;

французькою: *Poêlée de boeuf haché express, brownies "minute"*;

українською: *Супершвидкий яловичий хеш, швидке брауні*.

Таким чином, назва страви або заголовок передає основний зміст тексту. Заголовки кулінарних рецептів пов'язані з усім текстом, за такої можливості, реалізація змісту заголовка відбувається у повному обсязі лише після відтворення всього тексту.

Перелік інгредієнтів для приготування страв у кулінарній книзі «Смачні страви за 30 хвилин від Джеймі» оформлений у вигляді списку та виділений специфічним шрифтом. При цьому в одному тексті кулінарного рецепту інгредієнти можуть бути згруповані за певними категоріями: бульйон, соус, начинка, для подачі, для сервіровки та інші.

Основний блок є найбільш важливим, оскільки він складається з алгоритмів дій та виконує інструктивну функцію. Заключний блок виконує рекомендаційну функцію, включає в себе поради щодо вдосконалення смачних якісних страв, невеликий коментар про варіації його підготовки, місце його підготовки і навіть місце його використання та можливість сервісного обслуговування [3, с. 40]. Наприклад:

1) англійською: *Squeeze the juice from the 3 oranges into an appropriately sized dish. Stir in the limoncello and taste to check the balance of sweetness and booze, adjusting if necessary* [43, с. 42].

2) французькою: *Pressez le jus de 3 oranges dans un plat de service de taille appropriée. Mélangez-y le limoncello et goûtez pour vérifier l'équilibre entre le sucre et l'alcool, en ajustant si nécessaire*» [42, с. 42].

3) українською: *Видавіть сік з 3 апельсинів у блюдо відповідного розміру. Додайте лімончелло і скуштуйте, щоб перевірити баланс солодоців та алкоголю, при необхідності відкоригуйте* [26, с. 42].

Таким чином, структурна організація кулінарних рецептів кулінарної книги забезпечує максимальне розуміння тексту читачам. Кулінарні рецепти з книги «Смачні страви за 30 хвилин» Джеймі Олівера складаються з таких блоків як: вступний, блок з інгредієнтами та основний блок, що і є обов'язковими структурними елементами. Блоки обідів відрізняються один від іншого оформленням фото ілюстрації. Текст кулінарного рецепту представлений послідовно, детально, стисло та інформативно.

1.4. Лінгвокультурологічні особливості гастрономічного дискурсу

У гастрономічному дискурсі проявляється міцний зв'язок між мовою та культурою, тому для виявлення особливостей, які стосуються цього зв'язку необхідно звернутись до такої науки як лінгвокультурологія. За визначенням В. В. Воробйова: «Лінгвокультурологія – комплексна наукова дисципліна синтезуючого типу, що вивчає взаємодію культури і мови у функціонуванні і відбиває цей процес як цілісну структуру в єдності мовного та позамовного змісту за допомогою системних методів, з орієнтацією на сучасні пріоритети і культурні особливості» [7]. Головною задачею лінгвокультурології є вивчення і опис мови та культури у їх взаємодії.

Першим, хто розкрив питання зв'язку між їжею та культурою – був Ф. Бродель, який досліджував гастрономічну культуру в контексті епохи та соціальних функцій. У роботах К. Леві-Стросса, П. Бурдьє, Т. Веблена їжа розглядається як один із видів специфічного культурного коду. Прикладом такого культурного коду може слугувати графік харчування людей англійської культури. У нашій країні прийнято поділяти харчування на три прийоми їжі: сніданок, обід та вечеря, натомість у англійців їх більше, наприклад: *breakfast* – сніданок, *brunch* – пізній сніданок, *lunch* – обід, *5 o'clock tea* – чаювання з батьками або літніми родичами, *dinner* – вечеря, *supper* – пізня вечеря. У Франції також мають три прийоми їжі: *petit dejeuner* – сніданок, *dejeuner* – обід, *le diner* – вечеря. У слові *petit dejeuner* – сніданок, *petit* можна перекласти як маленький або невеликий. Сніданок несе таку назву через те що, французи звикли мати легкий сніданок, це може бути кава, фрукти або пластівці.

Крім цього, існує англійська традиція чаювання, яку дотримуються як королева, так і її піддані. У Великобританії чай п'ють більше шести разів на день та кожен час доби має відповідний тип чаю: *English Breakfast*, *Irish Breakfast*, *English Tea # 1*, *English Afternoon*, *Earl Grey*, *Darjeeling* [22]. Схожа

традиція існує в Китаї, де також п'ють чай впродовж всього дня та мають встановлений час чаювання: *нічний, зі сходом сонця, ранковий, післяобідній, вечірній та спеціальний*. На відміну від Великобританії та Китаю, французька культура славиться виноробством та до різної їжі вони обирають певне вино. Наприклад, до м'яса обирається червоне сухе вино, а до фруктових десертів французи вибирають солодке біле сухе вино.

У британській культурі дуже поширене використання закусок, вони поділяються на такі, що готують тільки зранку: *devilled kidneys, Monday Savoury omelette* та ті, що подаються під час обіду: *savoury scrambled eggs, mussels in bacon*. Натомість в українській культурі існують закуски, які подають до алкоголю: *курячі крильця, снєкі, копчені сири*, в англійській культурі також існує такий вид закусок, але дещо відмінний за наповненням: *Shepherd's Pie 'One to Ten', English salad, cottage pie*.

Лінгвокультурологічні особливості простежуються у різних елементах гастрономічного дискурсу, які ми класифікували наступним чином:

- 1) міри ваги;
- 2) назви страв;
- 3) види страв;
- 4) продукти.

Характерність такої особливості як міри ваги полягає в тому, що англійські одиниці вимірювання не відповідають тим, які використовуються у нашій країні. Зазвичай у кулінарних рецептах для опису ваги використовують таку одиницю вимірювання як грами, а в англійських рецептах використовують *унцію – ounce*, для позначення кілограмів використовують *фунт – lb/pound* або *стоун – stone*. Окрім одиниць вимірювання ваги відмінними є і одиниці вимірювання об'єму: *галон – gallon*, тоді як в українській мові – *літр*.

Ще однією значною лінгвокультурологічною особливістю кулінарного тексту є використання іншої одиниці вимірювання температури. В

англомовних кулінарних рецептах зазвичай позначають градуси у Фаренгейтах – $^{\circ}F$ замість Цельсію $^{\circ}C$.

Крім того, що англомовні одиниці вимірювання мають власні назви, вони ще відрізняються кількісними характеристиками. Використовуючи Міжнародну систему одиниць ми дізнались, що *1 ounce* – *унція* дорівнює 28 *грамів* та *round* – *фунт* дорівнює 453 *грамам*, але для позначення *кілограмів* у Великобританії використовуються *stone* – *стоун*, що в українській традиції відповідає 6,35 *кг*. Для вимірювання рідин в англійській системі використовується *gallon* – *галон*, що дорівнює приблизно 4 *літрам*. В англомовних країнах для позначення ваги приправ використовують унцію, в той час як фунт застосовують для ваги овочів чи фруктів.

Для прикладу розглянемо уривок рецепта з кулінарної книги Джеймі Олівера:

- 1) англійською: *Turn the oven to 350°F;*
- 2) українською: *Розігрійте духовку до 180°C.*

З цього прикладу видно, що відбулась конвертація (зміна) у одиницях вимірювання температури, замість $350^{\circ}F$ – $180^{\circ}C$.

Сучасні західні дослідники розглядають процес приготування і споживання їжі, як носій низки культурних значень, чинник самоідентифікації людини, індикатор культурної, національної, расової приналежності [29]. Кожна культура славиться своїми національними стравами, але не завжди назва певної страви є зрозумілою для іншої культури. Візьмемо для прикладу українську страву «Борщ», зазвичай іноземні кухні роблять схожу страву «Суп», але через те що не в усіх країнах вирощується такий овоч як буряк, українська страва є незвичною для іноземної культури.

Цікавою є передача найменування таких страв іншої національної культури за допомогою часткової транслітерації (спосіб відтворення лексичної одиниці певної мови за допомогою літер іншої мови): українською

«Оселедець під шубою» – англійською «*Salad Herring in Shuba*» та відоме українське блюдо «Борщ» транслітерується англійською «*Borsch*».

Ще одним прикладом може слугувати «Компот», в українській та французькій мовах існує така назва страви, але вона має деякі відмінності у приготуванні. В українській кулінарії компот готується літом зі свіжих фруктів та може бути законсервованим до зимних свят, але у французькій культурі компотом називають фруктове пюре, яке й отримують під час тієї ж варки фруктів.

Розглянемо наступні приклади видів страв, які мають різну назву але є спільною за змістом, в українській культурі існує страва «Сало», робиться з тваринного жиру, зазвичай свинячого. Так і у Гренландії є аналогічна страва «Мактак», яка отримується з жиру кита для того щоб пережити холодну зиму.

Наступним прикладом може слугувати страва «Hash», яку ми побачили у кулінарній книзі Джеймі Олівера. У Кавказькій культурі є страва з відповідною назвою «Хаш». Але дослідивши список інгредієнтів у двох представлених стравах, ми дійшли висновку, що вони схожі за назвою та зовсім різні за складом, оскільки англійська «*Hashe*» складається з тушкованих м'яса та овочей, в той час як Кавказька страва «*Хаш*» є гарячим супом.

Досить відомою стравою у Англії є «*Fish & Chips*», і у Америці є відповідна страва «*Fish & Fries*». Цю страву можна перекласти українською мовою як «Риба та картопля». Але з англійського та американського прикладів можна побачити, що «*Chips*» не відповідає американському значенню «*Fries*». Обидві країни використовують англійську мову, але застосовують різні лексичні одиниці для позначення страви з однаковим змістом. Таким же прикладом може слугувати знаменита страва «*Чинсі*» які у Великої Британії мають назву «*Crisps*», а у американській культурі це

відповідає такій лексичній одиниці як «*Chips*». Отже, у країнах з однаковою мовою може суттєво змінюватись назва страви з однаковим змістом.

Наша планета має сім основних кліматичних поясів, та країни з відмінним кліматом мають різну культуру продуктів, наприклад англійці не дуже любляють овочі, через те що у їх місцевому кліматі вони не можуть визріти, на відміну від української культури, англійці більше любляють бобові, тобто горох, боби, спаржу тощо. Країни з тропічним кліматом славляться значною кількістю різних фруктів, які є незвичними для більшості країн, через те що любляють спекотну погоду, наприклад: *лічі – фрукт, який схожий на виноград з ароматом дині, пітахайя, папайя, пальміра і т.д.* Однак, не тільки клімат впливає на вирощування певних продуктів, а й ґрунт. У Франції правильний підбір ґрунту впливає на якість та смак винограду, наприклад, у регіоні Франції Шампань крейдовий ґрунт сприяє утворенню газованого вина. Саме тому ігристе вино має назву Шампанське, оскільки виноград був вирощений у регіоні Шампань.

Досліджуючи кулінарну книгу Джеймі Олівера «Смачні страви за 30 хвилин» у блоку інгредієнтів англomовного варіанту ми знайшли такий інгредієнт як «*Jersey Royals*». У нашій країні немає відповідника до цього інгредієнта, що позначає це певний сорт картоплі. *Jersey Royals* – це невеликі світлі картоплини з ніжною шкіркою, які вирощуються тільки на острові Джерсі. Цей вид картоплі є особливим оскільки на острові Джерсі унікальний клімат, картопля росте на полях вздовж узбережжя, що забезпечує велику кількість сонячного світла, солоного бризу. Головною особливістю вирощування цієї картоплі є добриво у вигляді водоростей, що називаються Врай, завдяки чому і отримується унікальна смакова особливість картоплі [40]. Отже, під час перекладу українською мовою у кулінарній книзі було застосовано «*дрібна молода картопля*», оскільки цей вид картоплі *Jersey Royals* можна знайти тільки на полицях продуктових магазинів

Великої Британії, то для читачів нашої країни буде зовсім незрозумілим ця назва продукту, тому перекладач використав описовий спосіб перекладу.

На додаток до цього, у списку інгредієнтів до страви згадується така приправа як «*Chinese five-spice*», що перекладається українською як «*Китайська суміш п'ять спецій*». Китайською вона називається через те, що деякі складові суміші зростають тільки у цій країні. Наприклад, до цього складу входить *Кассія* або її ще називають китайська кориця, іншою складовою цієї суміші є *Сичуанський перець* або *китайський коріандр*, оскільки він вирощується у провінції Китаю *Сичуань*. Отже, ця суміш складається з п'яти інгредієнтів та деякі з них вирощуються тільки у Китаї, звідти й пішла назва цієї приправи.

До лігвокультурологічних особливостей гастрономічного дискурсу можна віднести страви, які готуються до певного свята. У нашій країні на Різдво є традиція готувати 12 різних страв, до списку цих страв входили: *узвар, кутя (каша з злакових зерен), вареники, голубці, оселедець, Різдвяний калач, пампушки тощо*. Також для зустрічі Нового Року господарки усієї України зазвичай готують салат *Олів'є*, *холодець*, запікають курку та подають охолоджене ігристе вино. Так і у Великобританії та США є свята на які традиційно готуються подібні страви. У цих країнах головними святами є *День подяки – Thanksgiving day* та *Різдво – Cristmas*, для яких традиційними є такі страви:

1) англійською: *mince pies, eggnog, pumpkin pie, roast turkey and cranberry sauce, corn on the cob, blueberry pies*;

2) українською: *пироги з фаршем, яєчний пиріг, гарбузовий пиріг, смажена індичка, журавлиний соус, качани кукурудзи, чорничні пироги*.

Отже, страви різних країн можуть співпадати за назвою, але повністю відрізнятись за змістом, чи можуть бути однакові за алгоритмом приготування, але мати різні назви. Кожна нація визначається мовою і власною культурою.

РОЗДІЛ 2

СТРУКТУРНО-СТИЛІСТИЧНІ ТА ЛЕКСИКО-ГРАМАТИЧНІ ОСОБЛИВОСТІ КУЛІНАРНОЇ КНИГИ ДЖ. ОЛІВЕРА «СМАЧНІ СТРАВИ ЗА 30 ХВИЛИН»

2.1. Семантичні групи гастрономічної лексики

Гастрономічний дискурс є певним видом комунікації, який вміщує інтереси різних культур та представляється в усній або письмовій формі з використанням певної лексики. Під час дослідження кулінарної книги Джеймса Олівера «Смачні страви за 30 хвилин» було виявлено, що лексику кулінарної тематики можна поділити на декілька лексико-семантичних груп, тобто груп слів однієї частини мови з загальним компонентом значення. Нами було виявлено, що найбільш уживаними частинами мови, представленими в рецептах, є:

- 1) іменник;
- 2) дієслово;
- 3) прикметник.

Іменник – частина мови, що означає предметність, тому до нього можна віднести назву кулінарного приладдя, назви інгредієнтів та страв. Проаналізувавши книгу кулінарних рецептів Джеймі Олівера [26; 44; 45], ми визначили значну кількість іменників, які називають таке кулінарне приладдя:

- 1) столові прибори:

англійською: *tablespoon, teaspoon, fork, ice cream scoop, wooden spoon*;

французькою: *cuillere à soupe, cuillère à café, fourchette, une cuillère à glace, des cuillères en bois*;

українською: *столова ложка, чайна ложка, виделка, ложка для морозива, дерев'яні ложки, ножі*.

2) посуд:

англійською: *kettle, pan, bowl, saucepan, chopping board, griddle pan, tray, wire rack, bowl, colander, pestle and mortar, garlic crusher, slotted spoon, grater;*

французькою: *bouilloire, la poêle, bol, casserole, planche à découper, gril en fonte, plat à rotir, bol, passoire, passoire fine, mortier et pilon, presse-ail, écumoire, rape;*

українською: *чайник, каструля, глибока тарілка, сотейник, кухонна дошка, сковорода-гриль, деко, металева решітка, форма для мафінів, миска, друшляк, дрібне сито, ступка і товкачик, часниковий прес, шумівка, терка.*

3) електроприлади:

англійською: *freezer, food processor, oven, liquidizer, microwave, electric whisk, 3-level steamer pan;*

французькою: *congélateur, robot culinaire, four, blender, micro-ondes, fouet électrique, cuit-vapeur à 3 étapes;*

українською: *морозильна камера, кухонний комбайн, піч, блендер, мікрохвильова піч, міксер, трирівнева пароварка.*

Значну частину кулінарних рецептів становлять інгредієнти, тому розподілимо їх на наступні групи:

3) овочі:

англійською: *onion, cauliflower, peas, tomato, cucumber, potatoes, carrot, avocado, celery, beet, mushrooms;*

французькою: *oignon, choufleur, pois, tomate, concombre, pommes de terre, carotte, avocate, céleri, betterave, champignons;*

українською: *цибуля, цвітна капуста, горох, помідор, огірок, картопля, морква, авокадо, селера, буряк, печериці .*

4) фрукти:

англійською: *lemon, cherry, apple, peach, lime, banana, tangerine;*

французькою: *citron, cerise, pomme, peche, chaux, banane, mandarine;*

українською: лимон, вишня, яблуко, персик, лайм, банан, мандарин.

5) ягоди:

англійською: *blueberries, raspberries, strawberries, blackberry*;

французькою: *myrtilles, framboises, fraises, mure*;

українською: чорниця, малина, полуниця, ожина.

6) рідини:

англійською: *water, olive oil, coconut milk, lime juice, white wine vinegar, beer, soy sauce, sesame oil*;

французькою: *eau, huile d'olive, lait de coco, jus de citron vert, vinaigre de vin blanc, bière, sauce soja, huile de sésame*;

українською: вода, оливкова олія, кокосове молоко, сік лайма, оцет з білого вина, пиво, соєвий соус, кунжутна олія.

7) приправи:

англійською: *sea salt, black pepper, vanilla, sugar*;

французькою: *sel de mer, poivre noir, vanille, sucre*;

українською: морська сіль, чорний перець, ваніль, цукор.

8) вироби з молока:

англійською: *yoghurt, Parmesan cheese, butter, Cheddar cheese, feta cheese, mascarpone*;

французькою: *yaourt, Parmesan, beurre, Cheddar, feta, mascarpone*;

українською: йогурт, сир пармезан, масло, сир пармезан, сир фета, маскарпоне.

9) трави:

англійською: *basil, oregano, mint, parsley, tarragon*;

французькою: *basilic, origan, menthe, persil, estragon*;

українською: базилік, орегано, м'ята, петрушка, естрагон.

Як ми вже зазначили, що іменник відноситься й до назв страв: *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).*

Проаналізувавши зміст кулінарного книги «Смачні страви за 30 хвилин», нами було складено класифікацію назв страв, в яких основним компонентом виступає іменник:

1) перші страви

англійська: *noodle **broth***;

французькою: ***boullon** de nouilles*;

українською: ***бульйон** з локиною.*

Зазвичай до других страв відносяться різні найменування каш та додаткових виробів до неї, м'ясо котлети тощо. Для прикладу розглянемо групу других страв:

1) найменування каш із зазначенням її стану:

англійською: *fluffy **rice**, jazzed-up **rice**, herby **couscous***;

французькою: ***riz** aérien, **riz** aux poivrons, **semoule** aux herbes*;

українською: *легкий **рис**, пухкий **рис**, ароматний **кус кус**.*

2) назви каш з додатковим компонентом страви:

англійською: *rice & beans, sweet chili rice*;

французькою: *rice & haricots, riz au pimet doux*;

українською: *рис із квасолею, рис із солодким чилі.*

Окрім різних видів каш до других страв можна віднести вироби з картоплі:

1) страви з картоплі із зазначенням її приготування:

англійською: *squashed **potatoes**, dressed **potatoes**, roasted baby new **potatoes**, sweet **potato** mash, crispy new **potatoes**, jacket **potatoes**, smashed **potatoes**, horseradish mash*;

французькою: ***pommes de terre** écrasées, **pommes de terre** assaisonnées, **pommes de terre** nouvelles, purée de **patates** douces, **pommes de terre** nouvelles*

*croustillantes, **pommes de terre** en robe des champ, écrasée de **pommes de terre**, purée **au raifort**;*

українською: **картопля** з кірочкою, **картопля** з заправкою, печена молода **картопля**, бататове **пюре**, смажена молода **картопля**, **картопля** в «мундирах», картопляне **пюре**, картопляне **пюре** з хріном.

У цих прикладах представлено картопляні страви, до яких ми відносимо і «бататове пюре», оскільки цей овоч є різновидом солодкої картоплі. В англomовному прикладі можна побачити, що це солодка картопля «*sweet potato mash*», через те що є словосполучення «*sweet potato*», яке перекладається як «солодка картопля».

До других страв можна віднести і різні види салатів:

1) назва салату з позначенням інгредієнтів:

англійською: *courgette & bocconcini salad, prosciutto & melon salad, chicory salad, crunchy salad, spinach salad, carrot salad, rocket salad, fennel & lemon salad, potato salad, herby salad, spinach & paneer salad, beansprout salad;*

французькою: *salade de courgettes & bocconcini, salade de prosciutto & melon, salade de chicorée, salade croquante, salade d'épinards, salade de carottes, salade de roquette, salade de fenouil & citron, salade de pommes de terre, salade d'herbes, salade d'épinards & paneer, salade de germes de soja;*

українською: *салат з цукіні та бокочінні, салат з прошуто і дині, цикорієвий салат, фенхелевий салат, шпинатний салат, морквяний салат, салат з руколи, лимонно-фенхелевий салат, картопляний салат, салат із шести трав, шпинатний салат зі паніром, салат з проростків квасолі.*

Заключною частиною є десерт або випічка та напої:

1) десерт з фруктів:

англійською: *lovely **stewed fruit**, papaya **platter**, lychee **desert**, mango **desert**;*

французькою: *délice de **fruits cuits**, assiette de papaya, **dessert** aux lychees, **dessert** à la mangue;*

українською: **десерт** із заперечених фруктів, **десерт** з папайї, **десерт** з лічі, манговий **десерт**.

2) хлібобулочні вироби:

англійською: **shortbread**, *Portuguese tarts*, **brownies**, *banoffee pie*;

французькою: **shortbread**, *tartes portugaises*, **brownies**, *tarte banoffee*;

українською: **печиво**, португальські **містечка**, **містечка** брауні, **пиріг** «банофі».

3) холодні десерти:

англійською: *mango frozen yoghurt in baby cornets*, *coated ice cream*, *chargrilled corn*, *banana ice cream*;

французькою: *petits cornets de yaourt glacé à la mangue*, **glace** «en croute», **glace** café, **glace** à la banane;

українською: йогуртове **морозиво** з медовим манго, **морозиво** в шубі, **морозивні** кораблики, бананове **морозиво**.

Також до заключної частини вечері, обіду, а тобто до десертної частини можна додати різні види солодких кремів:

1) крема із зазначенням інгредієнтів:

англійською: *squashed cherries & vanilla mascarpone cream*, *meringues*, *peaches 'n' custard*;

французькою: *écrasée de cerises et crème à la vanille & au mascarpone*, **dessert aux myrtilles**, *peaches à la crème anglaise*;

українською: ванільний **крем** з маскарпоне і вишнями, заварний **крем** з ягодами, персики на заварному **кремі**.

Крім солодких десертів до заключної частини відносяться і напої:

1) гарячі:

англійською: *orange & mint tea*;

французькою: «**thé**» *methe & orange*;

українською: м'ятний **чай** з апельчином.

2) холодні:

англійською: *chilled hibiscus tea*;

французькою: *thé glacé à l'hiiscus*;

українською: *гібіскусовий чай* з льдом.

3) фруктові:

англійською: *sparkling lemon ginger drink*, *pomergranate drink*;

французькою: *boisson pétillante au citron & gingembre*, *boisson à la grenade*;

українською: *лимонно-імбирний напій*, *гранатовий напій*.

4) алкогольні:

англійською: *fleatbread*;

французькою: *bière*;

українською: *пиво*.

У змісті кулінарної книги «Смачні страви за 30 хвилин» був представлений напій: «*St Clement's drink – Напій святого Клементя*», який спочатку було важко віднести до певної групи, але визначивши його склад (фрукти та кубики льоду), ми вирішили віднести його до фруктового, а не холодного.

Що стосується словосполучень з основним компонентом – дієсловом, то вони зазвичай входять до таких семантичних груп:

1) процес приготування їжі та її безпосередня обробка:

англійською: *passaging, stewed, boil, fry, roast*;

французькою: *suer, revenir, bouillir, frire, rôtir*;

українською: *пассируйте, тушуйте, кип'ятіть, смажте, запечіть*.

2) процес обробки їжі за допомогою вогню або в печі:

англійською: *roast, bake, grill*;

французькою: *rôtir, cuire, griller*;

українською: *запікати, випікати, жарити на вогні*.

У наведеній групі дієслів слід виділити лексему *bake*. Наприклад, в рецепті пирога від Джеймі Олівера дієслово *bake* використовується в його прямому значенні – *випікати: bake a cake for about 20 min*. В інших рецептах, які абсолютно не пов'язані з випіканням в духовці пирогів або інших борошняних виробів, можна знайти і такі приклади використання дієслова *bake*: *One-tray bake* – *запікання на одному листі*, *Baked eggs in popped beans* – *запечені яйця з стручковою квасоллю*.

У цих прикладах важливо підкреслити саме позначення прямих дій з продуктами – випікання або запікання. Причому якщо проаналізувати функціональну цілісність зазначених дієслів, то в першому випадку дієслово *bake* за допомогою конверсії перейшло в розряд іменників, а в другому – за допомогою суфіксації було утворено дієслово доконаного виду, яке позначає кінцівку дії, в даному випадку випечене або спечене.

1) підготовчий, проміжний і заключний етапи приготування їжі:

англійською: ***Preheat the oven to 160°C / 325°F /, Leave to cool for 10 minutes in the tin; Once the lasagne is bubbling and golden on top, take to the table with Parmesan for grating over;***

французькою: ***Faites chauffer le four à 160°C; Laisser refroidir 10 minutes dans le moule; Une fois les lasagnes dorées et bouillonnantes, portez-les à table avec le parmesan;***

українською: ***Нагрійте духовку до 160°; Залиште остигати на листі для запікання на 10 хвилин; Коли лазанья добре підрум'янюється, подавайте до столу разом з пармезаном та терточкою.***

2) подача страви:

англійською: *to serve, dish up, take to the table;*

французькою: *pour servir, faire le service, portez à table;*

українською: *серверування, подавання страви, подавайте до столу.*

Відзначимо, що в наведеній групі можуть бути представлені практично будь-які дієслова, пов'язані з приготуванням їжі. Основна умова для використання в цьому контексті – завершальна частина рецепта.

3) подрібнення їжі та її розташуванням в тарілці, а також процеси, пов'язані із заправкою їжі та її перемішуванням:

англійською: *scrunch the cherry tomatoes into a bowl with your hands, add vanilla paste...mix well;*

французькою: *ecrasez les tomates cerise avec les mains dans un bol, ajoutez l'extrait de vanille...mélangez bien;*

українською: *розірвіть помідори черрі руками в миску, додайте ванільну пасту ... добре перемішайте;*

4) безпосередня підготовка продуктів перед приготуванням їжі:

англійською: **wash** the potato and sweet potatoes and halve lengthways;

французькою: **lavez** la pomme de terre et les patates douces, coupez-les dans la longueur;

українською: *промойте картоплю та батат і розріжте навпіл уздовж.*

5) опис початку кулінарного рецепта, а саме на зазначення порцій:

англійською: **serves** 4 - 6;

французькою: *pour 4 a 6 personnes;*

українською: *4 - 6 порцій.*

Слід зазначити, що представлена конструкція і набір дієслів може варіюватися в залежності від уподобань шеф-кухаря.

Під час дослідження кулінарних рецептів, у блоці зі списком інгредієнтів, ми спостерігали активне використання прикметників, які позначали свіжість, колір, розмір, стан продукту, наприклад:

1) англійською: *fresh, **black** olive, small white cabbage, **good-quality** vanilla;*

2) французькою: *fraîche, olive **noire**, petit chou blanc, vanille de **bonne qualité***;

3) українською: *свіжий, **чорна** оливка, невеликий **білий** кабачок, ваніль гарної якості*.

Крім цього до використання прикметників у назвах страв, можна віднести наступні групи:

1) зазначення температурного стану страви:

англійською: ***warm** garden salad, **warm** broccoli salad*;

французькою: *salade **chaude** du jardin, salade de brocoli **tiède***;

українською: ***теплий** салат з панчетою, **теплий** салат з броколів, гарячі палянички*.

2) зазначення опису страви:

англійською: ***refreshing** chopped salad, **pickled** cabbage, 3 **delish** salads*;

французькою: *salade hachée **rafraichissante**, chou façon pickle, trio de **délicieuses** salades*;

українською: ***бадьористий** салат, **нікантна** капуста, три **смачніючі** салати*.

Також, було виявлено використання авторських прикметників, таких як: *egg-yolk-and-butter sauces* – яєчно-жовтковий вершковий соус, *egg-yolk-and-oil sauces* – яєчно-жовтковий масляний соус.

Отже, проаналізувавши кулінарну книгу Джеймса Олівера «Смачні страви за 30 хвилин» ми побачили, що іменник найчастіше виражає назви продуктів або назви страв, в той час як дієслово слугує для опису дій, таких як процеси приготування чи способи нарізки, а для кращого опису продуктів використовується прикметник, який вказує стан, розмір або детальніший опис інгредієнтів.

2.2. Синтаксичні особливості англомовних та французьких гастрономічних текстів

Тексти кулінарних рецептів в кулінарній книжки Джеймі Олівера є логічно пов'язаними та містять ряд синтаксичних, морфологічних і лексичних особливостей. Таким чином, структурна організація рецептів в кулінарній книзі «Jamie's 30 minute meals» досить компактна. Пояснення приготування страв не містять в собі складних речень, в той час як складні будови і їх структури зустрічаються набагато рідше, що полегшує сприйняття тексту і сприяє чіткому розумінню алгоритму приготування страв.

Під час дослідження синтаксичних особливостей кулінарного тексту, було виявлено значну кількість простих поширених речень, часто у наказовому способі. Для прикладу розглянемо відривки з кулінарної книжки Джеймі Олівера [26; 44; 45, с.82]:

1) англійською: *Fill and boil the kettle. Put a large saucepan on a high heat. Turn the oven on to 180 ° C / 350 ° F / gas 4;*

2) французькою: *Remplissez et faites bouillir la bouilloire. Faites chauffer une grande casserole à feu vif. Faites chauffer le four à 180 ° C;*

3) українською: *Налийте і прокип'ятіть воду у чайнику. Поставте велику каструлю на сильний вогонь. Увімкніть піч на 180 ° C / 350 ° F / газ 4.*

Цікаво, що у французькій мові інструкції часто надаються за допомогою інфінітивних форм, але у цій книзі спостерігається використання саме наказового способу.

Поширені речення містять в собі, крім головних членів, ще й другорядні, такі як: означення, додаток, обставина. Отже, розглянемо у кулінарних рецептах Джеймса Олівера речення з другорядним членом – означенням, що вказує на ознаку предмета. Вони можуть виражатися:

1) прикметником:

англійською: *put a **large** frying pan, tip into a **large** bowl, put a **large deep** sturdy tray, put the butter into a **medium** frying pen ;*

французькою: *mettre **une grande** poele, verser dans **un grand** bol, mettre **un grand** plateau profond et solide, mettez le beurre dans une poele **moyenne**;*

українською: *підготуйте велику сковороду, додайте у велику миску, підготуйте великий глибокий твердий лист, вкиньте масло у середню сковорідку.*

2) дієприкметником:

англійською: *add a splash of **boiled** water, serve with a bottle of **chilled** white wine, turn the heat off under the melted butter, ;*

французькою: *versez un filet de l'eau **bouillie**, servez-les avec une bouteille de vin blanc **frais**, base le feu sous le beurre fondu;*

українською: *додайте кип'яченої води, подайте до пляшки охолодженого білого вина, зніміть сковорідку з топленням маслом з вогню.*

3) займенником:

англійською: *add **some** of the cooking water, add **a little** olive oil;*

французькою: *ajouter de l'eau de cuisson **un peu**, ajoute **un peu** d'huile d'olive;*

українською: *додайте трохи бульйону, додайте невелику кількість оливкової олії.*

Наступним другорядним членом є додаток, який позначає предмет та буває прямим чи непрямым. Прямий додаток представляє предмет, на який переходить дія, що виражається перехідним дієсловом. Розглянемо прямий додаток, який виражається:

1) іменником:

англійською: *put **tomatoes**, tear a **mozzarella**, beat **sugar**;*

французькою: *mettre une **tomate**, déchirer une **mozzarella**, battre **le sucre**;*

українською: *додайте помідори, натріть моцарелу, збийте цукор.*

2) займеником:

англійською: *take **it** to the table, cut it into, grate them;*

французькою: *portez-**les** à la table, le coupe en, les raper;*

українською: *покладіть на стіл, розріжте це на, натеріть їх.*

Варто зауважити, що при перекладі українською мовою додаток часто зникає.

3) інфінітивом:

англійською: *put the pine nuts into the dry ovenproof frying pan **to toast**, heat the oven **to bake** lemon pie;*

українською: *покладіть кедрові горіхи в суху жаростійку пательню, щоб підсмажити, нагрійте духовку, щоб запекти лимонний пиріг.*

Обставина – другорядний член речення, який позначає ознаку дії. Проаналізувавши кулінарні рецепти, ми виявили, що обставина у рецептах може позначати:

1) час:

англійською: *fry for **a few minutes**, cook **for 2 minutes**, cook **for 3 minutes** and so, shelf for **around 15 minutes**, turning **every minute** or so **for 18 to 20 minutes**, cook for **another minute**;*

французькою: *faites-les revenir **quelques minutes**, cuire **2 minutes**, faites-le cuire **environ 3 minutes**, faites-le cuire **environ 15 minutes**, les retournant toutes les **minutes environ**, pendant **18 à 20 minutes**, laissez **quelques minutes**;*

українською: *смажте **декілька хвилин**, готувати **дві хвилини**, готуйте **протягом 3 хвилин**, запікайте **приблизно 15 хвилин**, перевертайте їх **приблизно щохвилини** та готуйте **18-20 хвилин**, залиште **ще трохи** поваритися.*

2) місце:

англійською: *slice together **in the food processor**, put the chicken breast **in the pan**;*

французькою: *râpez ensemble **au robot**, couchez les filets **dans poele chaude**;*

українською: *наріжте усе разом у кухонному комбайні, викладіть курку у сковороду.*

3) мету:

англійською: *use your clean hands **to quickly mix** it;*

французькою: *utilisez vos mains **pour mélanger** rapidement;*

українською: *чистими руками швидко перемішайте.*

4) спосіб дії:

англійською: *chop the onions **roughly**, carefully pour away the oil;*

французькою: *hachez grossièrement les oignons, oter l'huile;*

українською: *грубо нашанкуйте лук, обережно злийте жир.*

Отже, кулінарний текст є логічно послідовним алгоритмом, у якому переважають прості поширені речення та речення у наказовому способі. Основну думку тексту представляють прості присудки, виражені дієсловом, тому у реченнях трапляються однорідні присудки: ***peel and chop** the ginger – почистити і подрібнити імбир, **mix and toss** – перемішати і кинути, **wash and halve** the potatoes – помити і нарізати картоплю.*

Крім того, у кулінарних рецептах використовується інфінітив, тобто неозначена форма дієслова, для називання послідовних дій. Тому, кожен рецепт кулінарної книги «Смачні страви за 30 хвилин» починається з інфінітиву «*to start – pour commencer – для початку*», щоб кухареві було легше орієнтуватися з якої страви починається приготування обіду, а закінчується інфінітивом «*to serve – pour servir – сервірування*».

1) англійською: *To start: Get all your ingredients and equipment ready. To serve: Take the ice cream out of the freezer to soften* [45, с. 72];

2) французькою: *Pour commencer: Préparez tous vos ingrédients et ustensiles. Pour servir: Sortez la glace du congélateur* [44, с. 72];

3) українською: *Для початку, підготуйте ваші інгредієнти та прилади до роботи. Подавання: Дістаньте морозиво з морозильної камери, щоб воно розм'якло* [26, с. 72].

Отже, кулінарні рецепти Джеймі Олівера представлені значною кількістю поширених речень, які містять у собі другорядні члени речення, такі як: означення, додаток, обставина. Означення може виражатись у реченні через прикметник і дієприкметник. Крім цього, у реченнях кулінарних рецептів вживається прямий додаток, який в свою чергу виражається іменником або займенником. Іншим другорядним членом речення, який вказує на ознаку дії, є обставина. На початку кожного кулінарного рецепту з книги «Смачні страви за 30 хвилин», автор використовує неозначену форму дієслова, інфінітив, який використовується для називання послідовних дій.

2.3. Функціональні характеристики гастрономічних текстів

У попередньому розділі ми розглянули структуру кулінарного тексту на основі книги рецептів Джеймса Олівера «Смачні страви за 30 хвилин» та дійшли висновку, що кулінарний текст ділиться на три частини: заголовок, основна частина та заключна частина. Отже, проаналізувавши структуру ми виявили, що заголовок кулінарного рецепту несе інформативну функцію та спонукальну функцію, роль першої полягає у представленні читачеві основних відомостей про страву. Назва страви може демонструвати склад або описувати спосіб приготування, наприклад: англійською: *Risotto with mushrooms, Squashed potatoes*; французькою: *Risotto moelleux aux champignons, Pommes de terre écrasées*; українською: *Різотто з грибами, Картопляне пюре* [26; 44; 45]. Наступною функцією заголовка є спонукальна, суть якої полягає у викликанні бажання у читача приготувати певну страву слідуючи наступному блоку рецептів, тобто основному тексту, який представляє собою послідовний алгоритм дій. Наприклад:

- 1) англійською: *3 delish salads, Fresh zingy salsa, Amazing Satay sauce*;

2) французькою: *Trio de délicieuses salads, Petite salsa qui décoiffe, Sauce satay incroyable*;

3) українською: *Три смачнющі салати, Бадьориста сальса, Неймовірний соус сатай* [26; 44; 45, с. 58].

Основна частина рецепту виконує як інформативну, так і навчальну функцію. Інформативна функція представляє передачу певної інформації, за допомогою якої читач пізнає необхідні дії, які треба виконати для приготування страви. Навчальна функція допомагає читачу опанувати знаннями стосовно приготування страви, тобто навчає виконувати певний алгоритм та ознайомлює з культурними особливостями кулінарії певної країни. Основний текст рецепту збагачений нейтральною лексикою, яка робить текст кулінарного рецепту більш зрозумілим. Проте, інколи трапляються емоційно-забарвлені слова, які виконують емоційну функцію до тексту. Наприклад:

1) англійською: *Serve next to some of that **lovely** pasta and the prosciutto and melon salad* [45, с. 26];

2) французькою: *Servez cette salade à côté de pâtes **savoureuses** et de la salade du melon au jambon* [43, с. 26];

3) українською: *Поставте його поряд з **апетитною** пастою та салатом прошуто і дині* [26, с. 26].

Заключний блок кулінарного рецепту представляє деяку пораду від автора, як краще подати страву, що відповідає комунікативній та рекомендаційній функціям. Основна мета цього блоку – рекомендації стосовно представлення страви на столі, наприклад [12]:

1) англійською: *Serve with a bottle of chilled wine. When you are ready for dessert get the frozen yogurt out...grate over a little chocolate* [45, с. 50]; *When ready for dessert, dollop and drizzle most of the creame fraiche and custard all over the pastry base* [45, с. 176];

2) французькою: *Servez-les avec une bouteille de vin blanc frais. Au moment du dessert, sortez le yaourt du congélateur...râpez un peu de chocolat dessus* [44, с. 50]; *Quand vous etes pret à passer au dessert, faites couler presque toute la crème fraîche et la crème anglaise sur la pate feuilletée cuite* [44, с. 176];

3) українською: *Подавайте з пляшкою охолодженого білого вина. Коли будете готові до десерту, дістаньте заморожений йогурт... натріть трохи шоколаду* [26, с. 50]; *Коли дійде до десерту, викладіть на пиріг більшу частину збитих вершків і заварного крему* [26, с. 176];

Також представлені у кулінарній книзі зображення готових страв несуть аттрактивну, інформативну та естетичну функції. Аттрактивна функція слугує для привернення уваги читача та допомагає візуально сприймати послідуєчий текст рецепту, в той час як інформативна функція передає інформацію за допомогою наглядного образу. Естетична функція зображення страви впливає на естетичні почуття читача, викликаючи бажання скуштувати або приготувати певну страву.

Отже, проаналізувавши функції кожного блоку кулінарних рецептів з книги Джеймса Олівера «Смачні страви за 30 хвилин», ми дійшли висновку, що головною функцією кулінарного рецепта є інформативна та навчальна, які забезпечують донесення та пізнання алгоритму кулінарного рецепту до читача. Крім цього, на початку кожного кулінарного рецепту автор книги надає фотоілюстрації готової страви, що має естетичну функцію, оскільки читач може не тільки прочитати поради кухаря щодо подачі страви, але й побачити його естетичний задум. Крім того, кулінарний рецепт може мати рекомендаційну функцію, наприклад, наприкінці рецепту, коли автор надає поради як краще подати страви, які напої більш підходять або як гарно прикрасити приготовлену страву.

РОЗДІЛ 3

ТРУДНОЩІ ПЕРЕКЛАДУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТЕКСТУ НА ПРИКЛАДІ КУЛІНАРНОЇ КНИГИ ДЖ.ОЛІВЕРА «СМАЧНІ СТРАВИ ЗА 30 ХВИЛИН»

3.1. Прагматико-стилістичні, лексико-граматичні та міжкультурні труднощі

Через швидкий розвиток технологій, кухарі з різних країн можуть ділитись своїми рецептами або навіть кулінарними книгами, тому перед перекладачами стоїть важлива задача – якісно відтворити кулінарний текст мовою перекладу, так щоб читач зміг приготувати за рецептом страву. Однак під час перекладу часто виникають труднощі, і саме тому перекладачу необхідно бути обізнаним не тільки у будові іноземної мови та значенні лексичних одиниць, стилістичних особливостях тексту оригіналу, але і й вміти використовувати знання про культури країн.

Кулінарний рецепт є різновидом інструкції, тому що у основній частині рецепту описується послідовна дія, яку необхідно виконувати щоб досягти певного результату, в нашому випадку це готова страва. Саме це і може викликати труднощі під час перекладу, оскільки цей жанр несе інформативну та повчальну функції, ціль яких навчити виконувати вказані дії для правильного приготування страви.

До прагматичних труднощів належать передача комунікативного задуму автора оригіналу кулінарного тексту та застосування прагматичної адаптації для повного розуміння адресатом тексту перекладу, вибір одного з національних варіантів полінаціональної літературної мови, на яку слід здійснити переклад тощо [24]. Наприклад, до прагматичних труднощів можна віднести переклад ідіоми: англійською мовою: «*Keep your eye on it, stirring every now and then*». Тут було використано англословну ідіому «*keep an eye on someone / something*», яка не має тотожного значення в українській

мові. Для перекладу таких ідіом перекладачу необхідно використовувати англомовні словники, в яких описано їх значення. Отже, звернувшись до *Cambridge Dictionary*, можна дізнатись значення ідіоми: «*to watch someone or something*», а потім вже віднайти українській відповідник, у цьому випадку це означає *приглядувати за*. Тому дане речення перекладається так: **«Приглядайте за сковорідкою, періодично помішуючи».**

Ще одним прикладом цієї ж ідіоми з кулінарної книги може слугувати наступне речення:

- 1) англійською: *Keep an eye on it, turning when crispy*;
- 2) українською: *Коли вони підрум'яняться – переверніть на інший бік.*

З цього прикладу ми бачимо, що під час перекладу українською мовою відбулось вилучення англомовної ідіоми. Для прикладу розглянемо це ж речення але у французькому варіанті: «...*faites-la dorer en la retournant de temps en temps. Surveillez bien*». Як у французькій, так і у українській мові під час перекладу англомовної ідіоми було втрачено її образність, але збережено основний задум вислову.

Іншим виражальним засобом, який використав автор кулінарної книги Джеймі Олівер є метафора. Під час дослідження блоків кулінарного рецепту нами було помічено використання словосполучень у переносному значенні. Так, у блоку, де представлено список інгредієнтів, було знайдено такий приклад метафори:

- 1) англійською: *baby courgettes*;
- 2) французькою: *petites courgettes*;
- 3) українською: *молоді цукінні* [26; 44; 45, с. 26].

Під час порівняння перекладів англійської метафори *baby*, можна зазначити, що метафора не перекладається, замість *baby* використовуються *маленькі* або *молоді*. Наступними прикладами словосполучень з використання метафори «*baby*», можуть слугувати:

1) англійською: *baby leeks, baby spinach, baby new potatoes, baby button mushrooms, baby carrots*;

2) французькою: *mini poireaux, pousses d'épinards, pommes de terre nouvelles, petits champignons, carottes nouvelles*;

3) українською: *невелика цибуля-порей, молодий шпинат, молода картопля, невеликі печериці, дрібна молода морква*.

Отже, з цих прикладів можна зробити висновок, що англломовна метафора «*baby*» зазначає стан інгредієнту. Якщо перекладати цю метафору як окреме слово, то воно буде значити «дитя», оскільки діти маленькі, тому ця англломовна метафора викликає у читача асоціацію, що цей інгредієнт є маленьким, свіжим, молодим або дрібним. Розглянемо інші приклади речень з використанням цієї метафори:

1) англійською: *Speed-peel as much of the baby courgettes*;

2) французькою: *Faites autant de fins copeaux de petites courgette*;

3) українською: *Наріжте в миску стільки тоненьких смужок цукіні*,

Взагалі кулінарний рецепт характеризується специфічною лексикою, переклад якої може викликати труднощі, оскільки деякі терміни не мають еквіваленту в українській мові. Такі терміни називаються безеквівалентними – це слова, що позначають предмети (у нашому випадку назви блюд або інгредієнти) та не мають постійного лексичного відповідника, який б збігався зі значенням у мові, якою перекладається текст. Такі лексеми можна назвати гастрономічними реаліями, оскільки реалії можуть позначати назви інгредієнтів, що властиві лише певній нації або культурі. Розглянемо інші приклади безеквівалентних лексем:

1) англійською: *frangipane tarts, trifle, remoulade*;

2) французькою: *tartelettes a la frangipane, trifle, rémoulade*;

3) українською: *тартти з франжипаном, трайфл, ремулад*.

Ще одним прикладом може слугувати: «*Make a frangipane mixture*»; французькою: «*Préparez une frangipane*»; українською: «*Приготуйте*

*мигдалеву начинку (франжипан)». З цього прикладу можна побачити, що під час перекладу українською мовою відбулось додавання слів «мигдалева начинка», що краще розкриває значення, яке є незрозумілим українському читачу, оскільки термін «*frangipane*» – «франжипан» поширене в англомовних та франкомовних країнах. Мета такого додавання – добитись повної зрозумілості перекладеного тексту для носіїв української мови.*

Під час перекладу назви страви виникають труднощі при передачі деяких лексем, візьмомо приклад із змісту книги Дж. Олівера «Смачні страви за 30 хвилин»: *Spaghetti alla puttanesca* [45, с. 54]. Лексична одиниця «*puttanesca*» – «путанеска» може викликати труднощі у перекладача, оскільки це блюдо аналогів в українській мові, тому для подолання цієї труднощі використовують такий спосіб перекладу, як транскрибування. За Вячеславом Карабаном транскрибування – це передача літерами мови перекладу звукової форми слова вихідної мови [18, с. 282]. Також інколи застосовується змішане транскодування (транскрибування з транслітеруванням), наприклад: «*Stuffed focaccia*» – «Фокача з начинкою». Для ще одного прикладу розглянемо назву інгредієнта, який немає аналогів в українській мові та перекладається завдяки транскодуванню [26; 45, с. 122]:

- 1) англійською: *Add 1 teaspoon of Worcestershire sauce*;
- 2) українською: *Додайте 1 столову ложку ворчестершиського соусу.*

З цього прикладу можна побачити, що під час перекладу українською мовою лексична одиниця «*Worcestershire*» була перекладена за звуковою формою слова та змінена за потрібним відмінком української мови «*Ворчестершиського*». Варто зауважити, що у французькому варіанті використовується транслітерація. Для прикладу розглянемо речення французькою мовою: *Ajoutez de sauce Worcestershire* [44, с. 122].

Під час дослідження перекладу кулінарного тексту французькою мовою нами було помічено граматичні труднощі, які з'явилися під час відтворення роду французьких іменників. Французька мова, на відміну від

української, має два роди іменників – це жіночій та чоловічій роди, в той час як в українській існує ще й середній рід. Але рід деяких французьких слів не завжди співпадає з родом в українській, наприклад [26; 44, с. 56]: *Versez l'eau bouillie dans la casserole pour pâtes et mettez un grand **bol**... (ne laissez pas **le bol** toucher l'eau)*; *Влийте у каструлю, в якій робитиметься паста, кип'ячену воду і накрийте зверху мискою (так, щоб **її** дно не торкалося води)*. За словником французьке слово «*bol*» має чоловічий рід, а в українській мові «*миска*» жіночій. Ще одним прикладом може слугувати французьке слово «*Pate*» – «*Паста*», що має чоловічий рід у французькій мові та жіночій в українській. Наприклад: *Une fois que **les pâtes** sont cuites, égouttez-les...*; *Коли паста звариться, відкиньте **її**...* [26; 44, с. 56].

Крім цього, до граматичних труднощів можна віднести переклад демінутивів – слів, що виражають значення зменшення та переважно мають відтінки позитивної оцінки, пестливості [16]. Наприклад:

- 1) англійською: *potatoes, nuts, leaves, sausage, clementine*;
- 2) французькою: *pommes de terre, noix, feuilles, saucisses, clémentine*;
- 3) українською: *картопелька, горішки, листочки, ковбаска, клементинка*.

Як бачимо, використання демінутивів більш властиве українській мові, де вони утворюються за допомогою суфіксів *-ельк, -ішк, -к., -инк*. В англійській мові демінутиви стосовно гастрономічного дискурсу можна побачити у такому прикладі: *rankin - сковорідка*.

В англійській мові демінутиві було використано суфікс *-kin* та перекладено українською мовою з використанням суфікса *-к*.

Головною функцією використання демінутивів у кулінарних рецептах є додати експресивності та викликати почуття сімейного затишку у читача.

Значні труднощі викликає переклад слів іншомовного походження, наприклад у назві страви, нами було знайдено італійське запозичення «*alla*»: *Spaghetti **alla** Puttanesca* [45, с. 54]. Дане запозичення «*alla*» має значення

«подібно до», але у перекладі зазначається наступним чином: «*Spagetti а-ля путанеска*». Також до італійських запозичень можна віднести прийменник «*di*». Для прикладу використання цього прийменника розглянемо наступну назву продукту, який представлено у блоку з інгредієнтами кулінарного рецепта:

- 1) англійською: *Bocconcini di mozzarella (baby mozzarella balls)*;
- 2) французькою: *De bocconcini di mozzarella (de petites boules de mozzarella)*;
- 3) українською: *Моцарели в маленьких куляках (бокачіні)*.

Крім прийменника, який вказує на італійське походження слова, саме словосполучення «*Bocconcini di mozzarella*» є назвою сиру, який продається тільки в Італії, і тому читачам з інших країн не зрозуміла назва цього інгредієнта. Саме тому Джеймі Олівер у рецепті з книги «Смачні страви за 30 хвилин» зробив опис цього продукту «*Baby mozzarella balls*», що перекладається як «*Моцарели в маленьких куляках*».

У назвах деяких блюд були використані лексеми з французької мови. Наприклад: французькою «*superbe millefeuilles à la rhubarbe*»; англійською: «*gorgeous rhubarb millefeuille*» та українською: «*яскравий мілфей з ревеню*» [26; 44, с. 174]. Ще одним цікавим прикладом запозичення з кулінарної книги є назва німецького напою «*spritzer*», що перекладається як «*шпритцер*» [26; 44; 45, с. 190].

До міжкультурних труднощів перекладу можна віднести переклад одиниць вимірювання, оскільки у деяких країнах вони можуть суто відрізнятися. У нашій кулінарній книзі Джеймі Олівера «Смачні страви страви за 30 хвилин» у французькому варіанті використовувалась така одиниця вимірювання як «*cl*» – «*сантилітр*». «*Centilitre*» – це одиниця вимірювання об'єму, яка застосовується у Франції, 1 сантилітр дорівнює 10 мілілітрів. Використання даної одиниці можна побачити у списку інгредієнтів кулінарного рецепту: *30 cl de bouillon de légumes bio* [44, с. 50].

Під час перекладу англійською чи українською мовами «сантимітри» переводяться у мілілітри:

- 1) французькою: *30 cl de bouillon de légumes bio, 30 cl de crème liquide, ajoutez 5 cl de lait;*
- 2) англійською: *300 ml organic vegetable stock, 300 ml single cream, add 50 ml milk;*
- 3) українською: *300 мл овочевого бульйон, 300 мл ніжних вершків, додайте 50 мл молока.*

До міжкультурних труднощів перекладу, що стосуються позначень одиниць вимірювання можна віднести наступні приклади:

- 1) англійською: *put 1 mug's worth of flour, 1 mug of basmati rice, just under 1 mug of plain flour, 1 mug of milk;*
- 2) французькою: *versez 1 ½ mug de farine, 1 mug de riz basmati, un peu moins de 1 mug de farine, 1 mug de lait;*
- 3) українською: *всипте 1 ½ горнятка борошна, 1 горня (350 мл) рису басматі, 1 неповне горня борошна (прибл. 340 мл), 1 горня (350 мл) молока.*

Тут зазначено кулінарний прилад, який використовують для вимірювання необхідного об'єму сипучих та рідких інгредієнтів кулінарних рецептів «*mug*», що можна перекласти за словником як «*чашка*». Головною проблемою відтворення цієї лексичної одиниці є відповідний переклад цього слова до нашої культури, оскільки у англійській культурі лексичну одиницю «*чашка*» можна перекласти як «*cup*», але є велика різниця між словами «*cup*» та «*mug*». Перш за все, «*mug*» – це чашка, яка є глибокою та більшою за обсягом ніж «*cup*».

У наших прикладах, взятих з кулінарної книги «Смачні страви за 30 хвилин», перекладач позначив, що слово «*mug*» можна перекласти як «*горнятко*», оскільки ці позначення збігаються за обсягом – 350 мл. У прикладах українською мовою крім перекладу представленої лексичної одиниці, додатково в дужках представлено необхідний обсяг інгредієнта,

оскільки не у кожної господарки може знаходитись горнятко. Отже, під час перекладу англомовних кулінарних приладів, які використовуються для визначення необхідного обсягу, перекладачеві необхідно бути обізнаним у правильній грамовці перекладаємого об'єкта, для того щоб краще підібрати словниковий відповідник зі схожим об'ємом.

Також з цих прикладів можна побачити позначення для газової плити, у французькій мові використовується скорочення «*th.* – *thermie*», у англійській мові: «*gas*» та у перекладі українською мовою перекладач використав описовий спосіб перекладу: «у газовій плиті позначення 4».

Крім скорочень одиниць вимірювання, нами було помічено скорочення у назві напою: англійською: *St Clement's drink*; французькою: *boisson saint-clément*; українською: *наній святого Клементя*. В англійському прикладі використано скорочення «*St*», яке розшифровується «*saint*» – «*святий*». У прикладах французькою і українською мовою не було використано скорочення, а перекладено словниковим відповідником.

Також, до міжкультурних труднощів перекладу можна додати переклад символу «&». В англомовних країнах цей символ позначає службову частину мови «і» та використовується у позначенні декількох інгредієнтів у одній страві. Наприклад:

1) англійською: *courgette & bocconcini salad, prosciutto & melon salad, crunchy & watercress salad, rocket & Parmesan salad, squashed cherries & vanilla mascarpone cream*;

2) французькою: *salade de courgettes & bocconcini, salade de melon & prosciutto, salade croquante de trévis & cresson, salade de roquette & parmesan, écrasée de cerises et crème à la vanille & au mascarpone*;

3) українською: *салат з цукіні та бокончіні, салат з прошуто і дині, хрумкий цикорій і кресс-салат, салат з руколи та пармезану, ванільний крем з маскарпоне і вишнями*.

Отже, з цих прикладів можна зробити висновок, що для відтворення символу «&» використовується український відповідник *i* або *ta*.

Кожна країна відрізняється менталітетом, українській народ гарно описує прислів'я «Довіряй, але перевіряй». Це обережне ставлення спостерігається у перекладі такого речення:

1) англійською: *Check the cashews; they should be golden by now, so remove the pan from the heat, add a good drizzle of honey, then toss and set aside;*

2) французькою: *Surveillez les noix de cajou: elles doivent maintenant etre bien dorées, sortez la poele du feu et versez un beau trait de miel liquide. Mélangez, mettez de coté;*

3) українською: *Загляньте до горішків кеш'ю, якщо вони вже достатньо рум'яні – зніміть сковорідку з вогню, влийте трішки меду і перемішайте.*

У англomовному та франкомовному прикладах у реченні було використано таку конструкцію: «*they should be*» та «*elles doivent*», якщо перекладати це українською дослівно, то ми отримаємо «*вони повинні бути*».

Отже, у англomовному та франкомовному прикладі виражається припущення, деяка впевненість автору кулінарного рецепту, що страва, горіхи вже готові. Але під час перекладу українською мовою замість «*повинні*» – «*якщо*», оскільки неможливо точно сказати, чи буде готова ця страва у певний момент, оскільки процес приготування може відрізнятись, навіть через особливості кулінарної плити кухарки або кухаря. Тому під час перекладу цього речення було використано засоби хеджування. Такий засіб використовується для висловлення сумнівів або невизначеності [39]. У нашому випадку перекладачем було використано цей прийом для того щоб не було звинувачень до автору кулінарного рецепта, Джеймі Олівера, у хибному написанні рецепту страви. Розглянемо наступний приклад з подібним перекладацьким рішенням:

1) англійською: *By now the pancetta should be golden so remove it to a plate, leaving the fat in the pan* [45, с. 182];

2) французькою: *La pancetta doit etre bien dorée. Plasez-la sur une assiette et laissez le gras dans la poele* [44, с. 182];

3) українською: *Якщо панчета вже підрум'янилася, перекладіть її на тарілку* [26, с. 182].

Отже, у цих прикладах ми бачимо, що автор кулінарного рецепту впевнений, що страва у цей час вже повинна бути готовою. У англomовному реченні це відображається через дієслово «*should*», що перекладається як «повинно». Так і у франкомовному реченні, впевненість передається через дієслово «*devoir*» – «повинно, зобов'язано».

Досліджуючи кулінарну книгу, ми побачили цікаву назву страви з якої було зрозуміло, що вона названа на честь якоїсь близької людини автору цієї книги. Назва цієї страви англійською мовою – «*Pregnant Jools's pasta*» та переклад її на наступні порівнювальні мови, французькою – «*Les pates de Jools enceinte*» та українською мовою – «*Улюблена паста моєї дружини*». Порівнюючи переклад страви, ми побачили що, в українській мові губиться основна ідея назви страви. У англomовному та франкомовному прикладах є слово «*pregnant*» і «*enceinte*», що перекладається українською «вагітна». Але в українському прикладі назви страви відбулось вилучення слова «вагітна». Через те що ця страва була улюбленою для дружини Джеймі Олівера під час вагітності, перекладач додав слово до назви страви «улюблена». Отже, під час перекладу слів, які присвячені якоїсь людині, перекладачу необхідно звернутись до біографії автора книги для правильного перекладу страви. Звернувшись до біографії Джеймі Олівера, ми дізнались що він має велику родину і його дружину звать Джул та коли вона була вагітною вона надто любила пасту з м'ясом. Саме тому Джеймі Олівер вирішив назвати цю страву використавши ім'я та стан дружини [32].

Отже, під час перекладу кулінарного рецепту у перекладача можуть виникнути труднощі, оскільки текст кулінарної тематики має значну кількість гастрономічних реалій. Для рішення цих труднощів перекладач може використовувати такі способи перекладу, як транскрибування, транслітування та змішане транскодування. Крім того, перекладач має бути обізнаним у культурах країн, особливостях вираження одиниць вимірювання, традицій сервірування тощо.

3.2. Види трансформацій при перекладі з англійської мови

У 1968 р., радянський філолог та перекладач Андрій Венедиктович Федоров висловився стосовно перекладу: «Перекласти – означає висловити правильно і повно засобами однієї мови те, що вже виражено раніше засобами іншої мови» [34]. Точний переклад є синонімом адекватному перекладу, який можна досягти використовуючи перекладацькі трансформації. Зазвичай, трансформації застосовують як до граматичних, так і до лексичних особливостей, тому їх можна назвати лексико-граматичні трансформації.

В. Карабан у своїй книзі «Переклад англійської наукової і технічної літератури» виділяє такі перекладацькі трансформації: конкретизація та генералізація значення слова, додавання, перестановка, вилучення слова, заміна однієї частини мови на слово іншої частини мови [18]. Іноді для перекладу недостатньо знати тільки словникові відповідники певної лексики, необхідно ще й пам'ятати про контекстуальні відповідники, тому перекладачами використовується така лексична трансформація, як конкретизація значення – лексична трансформація, де лексична одиниця ширшого значення (семантики) замінюється значно вужчим [18]. Розглянемо

приклад конкретизації у кулінарних рецептах Джеймі Олівера з книги «Смачні страви за 30 хвилин»:

1) англійською: **Put** the fine grater attachment into the food processor. **Put** about 3 tablespoons of olive oil into the large frying pan. **Put** the big leaves into a pestle & mortar with a pinch of salt and bash to a paste;

2) українською мовою: **Встановіть** у кухонному комбайні насадку з дрібною терткою. **Влийте** у велику сковорідку приблизно 3 ст. ложки оливкової олії і викладіть туди отриману суміш із броколі. Великі листя **помістіть** у ступку, підсоліть і товкачиком перетріть їх до пастоподібного стану.

З прикладів можемо побачити, що перекладач використав вузькі значення слова «put» більш відповідні за контекстом та переклав їх як, «встановіть», «влийте» та «помістіть». Зворотним явищем до конкретизації є генералізація – зміна вузького значення лексичної одиниці на розширене, наприклад:

1) англійською: Put about 3 tablespoons of olive oil into the large frying pan and spoon in the broccoli **paste**;

2) українською мовою: Влийте у велику сковорідку приблизно 3 ст. ложки оливкової олії і викладіть туди отриману **суміш** із броколі.

Слово «paste» (паста) перекладає як «суміш», перекладач обрав більш розширене значення до цієї лексичної одиниці.

Ще одним прикладом генералізації можуть слугувати наступні приклади:

1) англійською: Sprinkle a little five-spice and black pepper over the skin, and whack into the oven on the top shelf for 18 minutes, or until beautifully cooked through [45, с. 188];

2) українською: Посипте рибу щіпкою китайської суміші «п'ять спецій» та перцю і поставте запікатися на верхній рівень у духовку на 18 хв. або поки лосось як слід пропечеться [26, с. 188].

Під час порівняння перекладу речення з кулінарного рецепта англійської мови, нами було знайдено використання такої трансформації як генералізація. Лексична одиниця *Beautifully* перекладається як *Красиво, чудово*, тому у цьому випадку було застосовано ширше значення лексичної одиниці та в українському відповіднику замість «*Beautifully*» було перекладено як «*як слід*».

Наступну трансформацію, яку ми пропонуємо розглянути, це – додавання слова. Головною ідеєю цієї трансформації є введення лексичних одиниць, які є відсутніми у тексті оригіналу, для адекватної передачі смислу тексту [18]. Прикладом цієї трансформації є:

1) англійською: *Add the orecchiette to the saucepan of boiling water with a pinch of salt and cook according to packet instructions, with the lid askew.;*

2) українською: *Висипте орек'єте з **упаковки** в каструлю з окропом, підсоліть, прикрийте кришкою, але не щільно.*

Основною метою додавання слів під час перекладу кулінарного рецепту є прагнення точніше надати інформацію про процес приготування страви. Розглянемо наступні приклади перекладацької трансформації – додавання слова:

1) *Toss with your **hands** (but be careful in case the cashews are still hot);*

2) *Перемішайте **чистими руками** (але обережно – кеши можуть бути ще гарячими)* [45; 26, с. 188].

Тут спостерігається додавання лексеми відбулось додавання слова *чисті*, хоча в оригіналі просто зазначалось *hands*.

Однак, бувають випадки коли необхідно опустити, вилучити слово, для цього використовується така лексико-граматична трансформація, як вилучення слова. За визначенням В'ячеслава Карабана, вилучення слова відбувається для того щоб, досягти адекватного перекладу, усунути в тексті перекладу плеонастичні або тавтологічні лексичні елементи, які за нормами

перекладу є частинами імпліцитного смислу тексту (прихований смисл). Для прикладу розглянемо речення з кулінарного рецепту Джеймі Олівера:

1) англійською: *Halve the large broccoli stalk and put into the **empty** processor with the anchovies and their oil, and the drained capers;*

2) українською мовою: *Розріжте качан броколі навпіл і вкиньте в комбайн. Вкиньте каперси й анчоуси разом з олією.*

З прикладу видно, що було вилучення слова «empty», оскільки воно могло викликати надмірність у тексті. Ще одним прикладом вилучення слова може бути: англійською: *Pour a wineglass of water into the pan and add the **reserved** Parmesan rind.*; українською: *Влийте склянку води, вкиньте кірочку пармезану.* У цьому прикладі було вилучено таку лексичну одиницю, як «reserved», яку можна перекласти як «заготовлений», але у нашому перекладач вилучив слово, оскільки ця інформація могла бути зайвою, непотрібною у даному контексті.

У наступних прикладах з кулінарного рецепту було застосовано трансформацію, при якій вилучається певне слово:

1) англійською: *Peel a 2cm piece of fresh ginger, 2 cloves of garlic and a small red onion* [45, с. 188];

2) українською: *Обчистьте **корінь** імбиру, 2 зубчики часнику і червону цибулину* [26, с. 188].

У наведених прикладах відбулась значна кількість вилучення. На початку англійського прикладу «*Peel a 2cm piece...*» - «*Обчистте 2 см...*» та наступним є вилучення такої лексичної одиниці *Fresh*, що перекладається як *свіжий*. Отже, вилучення відбулось з метою прибирання надлишковості у тексті-алгоритму кулінарного рецепту. Таке вилучення не принесло втрати сенсу речення, оскільки у списку інгредієнтів вже позначено, що читачу потрібно для виконання страви шматочок (2 см) корінь свіжого імбиру:

1) англійською: *A 2cm piece of fresh ginger* [45, с. 188];

2) українською: *Шматочок (2 см) свіжого кореня імбиру* [26, с. 188].

У вище викладених прикладах англійські слова певної частини мови перекладаються відповідною частиною мови в українській, але інколи перекладачу необхідно використати таку трансформацію як, заміна однієї частини мови на іншу, задля адекватного перекладу речення. Наприклад: англійською мовою: *Peel and add the 3 cloves of garlic, then pulse it all to a paste*; українською мовою: *Додайте 3 **обчищені** зубчики часнику*. У прикладі, де представлено речення англійською мовою ми можемо побачити слово «*peel*» – «чистити», яке є дієсловом (частина мови, яка позначає певну дію) у реченні. Перекладене речення українською мовою представляє лексичну одиницю «*peel*» – «очищені» як дієприкметник (форма дієслова, що виражає ознаку предмета за дією або станом). Трансформація заміна частини мови на іншу, застосовується через граматичні відмінності у різних мовах.

Розглянемо наступні приклади з додаванням слова:

1) англійською: *put the pancetta into the frying pan with drizzle oil; peel and finally grate in 2cm of ginger, put the rice into a medium saucepan with a pinch of salt and cover by 1.5cm with boiling water, take the salmon straight to the table and serve with the lovely salad;*

2) українською: *влийте на сковорідку трошки оливкової олії й викладіть туди **скибочки** панчети; обчистьте і дрібно натріть **корінь** імбиру, всипте рис у невелику каструлю, вкиньте щіпку солі й залийте окропом на 1,5 см вище, подайте **деко** з лососем до столу і розкладіть у тарілки разом з салатом.*

Речення, в яких було вилучено слово або словосполучення:

1) англійською: *add the vanilla **paste** or extract to the bowl, take the salmon straight to the table and serve with the **lovely** salad;*

2) українською: *додайте ванільний екстракт, подайте деко з лососем до столу і розкладіть у тарілки разом з салатом.*

Ще однією трансформацією є перестановка слів – це зміна порядку розташування мовних елементів в тексті перекладу порівняно з текстом

оригіналу [18]. Доказом цього може слугувати речення з додатків А та Б: *Put about 3 tablespoons of olive oil into the large frying pan and spoon in the **broccoli paste**. Влийте у велику сковорідку прибл. 3 ст. ложки оливкової олії і викладіть туди отриману суміш із броколі.*

Під час перекладу англомовних речень українською можна зустріти такі випадки, коли перекладачу необхідно скористатись декількома трансформаціями для більш зрозумілого перекладу, така трансформація має назву комплексна.

Розглянемо приклад з кулінарного рецепту Джемі Олівера, що представлено у додатку А та Б: *Now you've got about 12 minutes of pasta cooking time to make your 2 salads, so crack on! – Паста варитиметься прибл. 12 хв. Тому вперед! У цьому прикладі застосовуються такі перекладацькі трансформації як вилучення, перестановка слів. Англомовне речення починається з «Now you've got», під час перекладу українською мовою відбулось вилучення цієї фрази, також була вилучена фраза «time to make your 2 salads» задля легкої зрозумілості інформації. Перестановка слів була задіяна у цьому уривку речення «about 12 minutes of pasta cooking», було перекладено як «паста варитиметься прибл. 12 хв.».*

Існує ще одна класифікація перекладацьких трансформацій – це класифікація граматичних трансформацій за О. Швейцером:

- об'єднання речень – спосіб перекладу, при якому синтаксична структура речення в оригіналі передається шляхом з'єднання двох простих речень в одне складне [33]. Наприклад:

1) англійською: *When ready, assemble the pud by layering up a couple of scoops of ice cream with the fruit in 4 little cups. Drizzle over the juices from the bowl, top each cup with a couple of fresh mint leaves and scatter over the crushed sesame snaps* [45, с. 188];

2) українською: *Коли дійде до десерту, розкладіть у горнятка морозиво, лічі та ягоди, полийте сиропом з лічі, прикрасьте листочками м'яти й посипте крихтами кунжутного печива* [26, с. 188];

- членування речень – спосіб перекладу, при якому синтаксична структура речення в оригіналі перетворюється на дві або більше предикативні структури мови перекладу [33]. Наприклад:

1) англійською: *Halve the large broccoli stalk and put into the empty processor with the anchovies and their oil, and the drained capers;*

2) українською: *Розріжте качан броколі навпіл і вкиньте в комбайн. Вкиньте каперси й анчоуси разом з олією* [26; 45, с. 182].

Отже, у кулінарному тексті, а саме у рецепті страви під час перекладу використовуються різні перекладацькі трансформації: додавання та вилучення слова, заміна однієї частини мови на іншу, генералізація та конкретизація, усі вони сприяють якісному перекладу тексту, але існують ще способи перекладу, які застосовуються для назв страв чи інгредієнтів.

Заголовком кулінарного тексту є сама назва страви і зрозуміла передача назви несе сприйняття усього алгоритму страви. Для прикладу розглянемо назви страв з кулінарної книги Джеймі Олівера:

1) англійською: *Cauliflower macaroni, chicory salad with insane dressing, lovely stewed fruit;*

українською: *Запіканка з макаронів та цвітної капусти, цикорієвий салат з неймовірною заправкою, десерт із запечених фруктів;*

2) англійською: *Green curry, crispy chicken, kimchee slaw, rice noodles;*

українською: *Зелене карі, хрумкі курячі стегенця, кімчі з пекінської капусти, рисова локишина;*

3) англійською: *Crispy salmon, jazzed-up rice, baby courgette salad, gorgeous guacamole, berry spritzer;*

українською: *Хрумкий лосось, пухкий рис, салат з молодих цукіні, неймовірне твакамоле, ягідний шпритцер;*

4) англійською: *Mustard chicken, quick dauphinoise, greens, Black Forest affogato*;

українською: *Курка в гірчиці, швидка запіканка «дофінуаз», зеленина, афогато «Чорний Ліс»;*

5) англійською: *Curry Rogan Josh, fluffy rice, poppadoms, flatbread*;

українською: *Карт Роган Джош, легкий рис, палянички попандум, пиво.*

З прикладів можна побачити, що зазвичай страви перекладаються словниковим відповідником наприклад:

1) англійською: *green curry, rice noodles, crispy salmon, greens*;

2) українською: *зелений карі, рисова локшина, хрумкий лосось, зелень.*

Але бувають страви назва яких притаманна і знайома тільки певній країні, тому для перекладу таких страв існують наступні способи перекладу:

1) транскрибування – передача літерами звукової форми лексичної одиниці;

2) транслітерування – передача лексичної одиниці по літерах;

3) змішане транскодування (транскрибування з транслітерацією).

Прикладами транскрибування можуть слугувати такі лексичні одиниці:

1) англійською: *salad, kimchee, guacamole, dauphinoise, affogato, banoffee, bok choy, halloumi, trifle, chorizo, couscouse, yoghurt*;

2) українською: *салат, кімчі, твакамоле, дофінуаз, афогато, банофі, бок чой, халумі, трайфл, чорізо, кус кус, йогурт.*

У наступних прикладах було використано такий спосіб перекладу як, транслітерація:

1) англійською: *Rogan Josh, mascarpone, piri piri, dan dan*;

2) українською: *Роган Джош, маскарпоне, пірі пірі, дан дан.*

Яскравим прикладом змішаного транскодування є такі приклади:

1) англійською: *macaroni, poppadoms, spritzer, orecchiette, pudding, tagine*;

2) українською: *макарони, попадум, шпритце, орек'ете, пудинг, тажін.*

Крім цього, у назвах деяких страв використовувалась трансформація, додавання слова: *Cauliflower macaroni* – **запіканка** з макаронів та цвітної капусти, *crispy chicken* – хрумкі курячі **стегенця**, *quick dauphinoise* – швидка **запіканка** «дофінуаз», *porradoms* – **палянички** *попадум*. У прикладах «*cauliflower macaroni*», «*quick dauphinoise*» перекладачем було додано слово «запіканка». Таке додавання зумовлене самим ходом кулінарного рецепту, де було зазначено, що ці страви треба запікати у духовці, тож звертаючись до онлайн словаря Вікіпедія, ми дізнались, що «Запіканка – страва, що готується способом запікання». «*Crispy chicken* – хрумкі курячі **стегенця**» було додано слово «стегенця», оскільки у переліку зазначено взяти «*chicken thighs*», що перекладається як «курячі стегенця» [26; 45, с. 88].

Розглянемо наступне речення для прикладу використання більше ніж однієї трансформації з кулінарної книги Джеймі Олівера «Смачні страви за 30 хвилин» [26; 44; 45, с. 176]:

1) англійською: *Top with spoonfuls of stewed rhubarb, then the rest of the crème fraiche and custard, and take to the table so everyone can have a slice;*

2) українською: *Зверху викладіть варення з румбамбару, а потім – решту збитих вершків і заварного крему. Подайте до столу і віділіть кожному по шматочку.*

На початку речення було використано таку трансформацію, як заміна однієї частини речення на іншу. В англomовному прикладі представлено словосполучення «*stewed rhubarb*», в якому слово «*stewed*» виступає у ролі прикметника, в той час як у перекладі українською мовою замість англomовного прикметника з'явився іменник «варення». Наступним застосованим способом перекладу було транскрибування англomовного слова «*rhubarb*», що було відтворено українською мовою передачею літерами звукової форма лексичної одиниці «румбамбар».

Крім цього, у англomовному прикладі представлено одне складне речення та під час перекладу українською мовою відбулась така трансформація, як членування речення, тому англomовне речення було поділене на два простих для легшого розуміння кулінарного тексту.

Представлене нами речення з кулінарного рецепту має міжкультурні труднощі перекладу, у англomовному варіанті зазначено: «*take to the table so everyone can have a slice*», якщо перекладати це послідовним способом перекладу можна отримати: «*подайте до столу, щоб кожен зміг отримати скибочку*». Але в українському відповіднику до цього речення зазначено: «*Подайте до столу і віділіть кожному по шматочку*», оскільки у культурі нашої країни, натомість від англomовної країни, не прийнято, щоб гість обслуговував сам себе, господарки нашої культури обслуговують гостей, насипають страви до їх тарілки, відрізають скибочки м'яса тощо.

Розглянемо наступні приклади речень з досліджуваної кулінарної книги [26; 45, с. 176]:

- 1) англійською: *If any of the mussels are closed, throw them away;*
- 2) українською: *Якщо знайдуться нерозкриті – викиньте.*

У цьому прикладі під час перекладу українською мовою відбулась така трансформація, як вилучення англomовної лексичної одиниці «*mussels*», що за словником Multitran перекладається як *мідії*. Також, у цьому реченні було використано такий спосіб перекладу, як смисловий розвиток. Звертаючись до книги «Переклад англійської наукової і технічної літератури» В'ячеслава Карабана, ми дізнались що цей спосіб перекладу використовується, коли в перекладі знаходиться слово, значення якого є логічним розвитком, значення слова, що перекладається. Отже, англomовне дієслово *to be*, у нашому випадку стоїть у формі множини, другої особи *are*, було відтворено українською завдяки смислому розвитку як *знаходяться*.

Під час перекладу цього англomовного речення українською було використано і такий спосіб перекладу, як антонімічний. За В. Карабаном [18]

це такий спосіб перекладу, при якому використовується лексема і зпротилежним значенням. Отже, у англомовному реченні лексична одиниця «*closed*» – «*закриті*» було перекладено антонімічним способом «*нерозкриті*».

Крім цього у наведених прикладах було використано вилучення слова: англійський займенник «*them*» не було перекладено.

Розглянемо наступні приклади кулінарного рецепту, під час перекладу якого використовувались комплексні трансформації або різні способи перекладу:

1) англійською: *Quickly rinse out the food processor and add 3 cornichons, a heaped teaspoon of capers, a small bunch of fresh parsley and half the tin of anchovies and their oil* [45, с. 142];

2) українською: *Швидко сполосніть чашу комбайна. Вкиньте у неї 3 корнішони, 1 ч. ложку з вершком каперсів, пучечок свіжої петрушки і 15 г (півбаночки) анчоусів разом з олією* [26, с. 142].

Перш за все, необхідно зазначити, що англомовне речення кулінарного рецепту було перекладене з використанням такої трансформації як членування речення, що було поділене на два українських. У лексичній одиниці «*food processor*» під час перекладу українською відбулось додавання слова «*чаша*», оскільки за словником «*food processor*» перекладається як «комбайн», саме тому перекладачем було додано слово, для того щоб читач не виконував хибних дій. Крім цього, через членування речення в українському перекладі кулінарного рецепту було додавання займенника «*неї*» для надання більш точної інформації читачу. Значна кількість трансформацій відбулась під час перекладу: «*heaped teaspoon*», що дослівно перекладається як «*чайна ложка з горкою*». Але у нашому перекладі відбулось вилучення слова «*heaped*» та головне слово «*teaspoon*» було перекладене скороченням «*1 ч.*» – «*1 чайна ложка*».

Наступне англомовне словосполучення «*a small brunch*» було перекладене з вилученням слова «*a small*», що має значення «*маленький*» або «*невеликий*». Як зазначалось раніше, на відміну від англійської мови, українська славиться використанням зменшено-пестливих суфіксів. Тому у цьому прикладі бачимо, що слово «*brunch*» було перекладено як «*пучечок*». Український суфікс *-ок* передає, що це предмет, у нашому випадку інгредієнт невеликого розміру або використана невелика його кількість. Для перекладу «*half the tin*», перекладач використав описовий спосіб перекладу, додавши вагу продукту та подавши опис в дужках «*15 г (півбаночки)*». Наприкінці речення, було використано генералізацію та вилучення слова, в англомовному прикладі було зазначено *and their oil* та перекладено українською як *разом з олією*. Отже, було використано більш широке значення до лексичної одиниці *and* та перекладено як *разом*. Щодо вилучення, то з англомовного прикладу було вилучено займенник *their*.

Отже, під час перекладу кулінарних рецептів, використовуються різні лексико-граматичні трансформації, такі як генералізація, де використовується слово ширшого значення та зворотне цьому значенню конкретизація. Додавання та вилучення слова, використання яких зумовлене бажанням перекладача досягти адекватного перекладу. Крім перекладацьких трансформацій у прикладах взятих з кулінарної книги «Смачні страви за 30 хвилин» була використана низка способів перекладу. Так, для перекладу деяких лексичних одиниць було використано транскодування, транслітерацію, а також смисловий розвиток.

Назви страв та інгредієнтів також потребують трансформацій та різних способів перекладу, оскільки не завжди існує точний словниковий відповідник до певного інгредієнта. Під час перекладу заголовка кулінарного рецепту, а саме назви страви, необхідно знати, які інгредієнти будуть використовуватись, та як буде готуватись певна страва, оскільки в англомовній назві страви можуть бути вилучені деякі слова.

3.3. Лексичні та граматичні трансформації при перекладі книги Дж. Олівера французькою мовою

У нашій роботі ми дослідили трансформації та способи перекладу англomовної кулінарної книги французькою мовою з метою порівняти з особливостями перекладу українською мовою. Англійська мова та французька відносяться до однієї індоєвропейської родини, але до різних груп мов, англійська – германські мови та французька – романські мови. Обидві мови відносяться до аналітичних, тоді як – українська до синтетичних. Обидві мови мають подібності у будові речення, застосуванні артиклей, використанні додатків, виражених займенниками тощо, але дещо відрізняються, наприклад у використанні одиниць вимірювання:

1) англійською: *Peel 2 of the bananas and blitz them with 100 ml of milk in a liquidizer until you have a smoothie consistency* [45, с. 157];

французькою: *Pelez 2 bananes et mixez-les au blender avec 10 cl de lait pour obtenir la consistance d'un smoothie* [44, с. 157].

З цього прикладу ми можемо побачити, що під час перекладу французькою мовою «ml – milliliter» були перекладені як «cl – centiliters» та перекладені відповідно до міжнародної системи одиниць.

Розглянемо ще приклади речень з використанням одиниць вимірювання:

1) англійською: *turn the oven on to 425 F/gas 7; 200 g cherry tomatoes on the vine* [45, с. 118];

2) французькою: *préchauffez le four à 220 C (th. 7); 200 g de tomates séchées* [44, с. 118].

Отже, з цих прикладів можна побачити деякі подібності в одиницях вимірювання, наприклад, англomовне «g – grams» у французькому перекладі не змінюється «g – grammes». Але як і в українській мові, франкомовний переклад зазначає замість «F°» – «C°». Також зміни можна побачити у

позначеннях температури що використовуються у газових плитах, «*gas*» – «*th.*», англомовний відповідник було перекладено скороченням.

Також до перекладу міжкультурних особливостей можна віднести іншомовні запозичення. Наприклад:

- 1) англійською: *Spaghetti **alla** putanesca* [45, с. 54];
- 2) французькою: *Spaghetitis **alla** putanesca* [44, с. 54].

У прикладах зазначено італійське запозичення «*alla*» та у перекладі французькою мовою відбулось транслітування цього слова. Тоді як в українському перекладі використовується французька лексема «А-ля». Розглянемо наступні приклади транслітування:

1) англійською: *affogato, pancetta, cassoulet, prosciutto, risotto, fondue, ciabatta, remoulade, alfalfa, bacon, sandwich, orechiette, mascarpone, chorizo, courgettes*;

2) французькою: *affogato, pancetta, cassoulet, prosciutto, risotto, fondue, ciabatta, remoulade, alfalfa, bacon, sandwich, orechiette, mascarpone, chorizo, courgettes*.

Але під час перекладу українською мовою такі лексеми: «*афогато, панчета, прошутто, ризото, фондю, чіабата, ремуляд, сендвіч, орек'єте, маскарпоне, чорізо*» були перекладені шляхом транскодування. Інші лексеми, представлені в англомовному та франкомовному варіантах *alfalfa, courgettes* мають словникові відповідники в українській мові: *люцерна, кабачки*.

Крім транслітерації перекладач може використовувати такий спосіб перекладу як транскодування, наприклад:

- 1) англійською: *rhubarb*;
- 2) французькою: *rhubarbe*.

Можна побачити, що написання слова англійською мовою дещо відрізняється від французької, але звукова форма повністю збігається. Однак, варто зауважити, що у тексті кулінарного рецепту не часто спостерігається використання транскодування, оскільки французька вимова, наголос слів

відрізняється від англійської. На відміну від французької, під час перекладу українською більшість слів було відтворено із застосуванням транскодування.

Для якісного відтворення тексту перекладач використовує різні трансформації. Якщо у відтворенні тексту замінюється слово широкого значення більш вузьким, тоді застосовується конкретизація. Для прикладу візьмемо речення з додатків В та Д:

1) англійською: *Put a medium saucepan on a medium heat, a large frying pan on a low heat and large shallow pan on a medium heat;*

2) французькою: *Faites chauffer une casserole moyenne à feu moyen, une grande poele profonde à feu moyen.*

З цього прикладу можна побачити, що під час перекладу англомовне слово «*Put*» було перекладене із застосуванням каузативної форми дієслова французькою «*Faites chauffer*». На відміну від французької, українською мовою слово «*Put*» було перекладено словниковим відповідником.

У попередньому пункті ми розглядали переклад англомовних речень, де українською було перекладено слово «*Put*» завдяки конкретизації. Для прикладу розглянемо тиж самі речення але у французькому перекладі:

1) англійською: ***Put*** the fine grater attachment into the food processor. ***Put*** about 3 tablespoons of olive oil into the large frying pan. ***Put*** the big leaves into a pestle & mortar with a pinch of salt and bash to a paste;

2) французькою: ***Installez*** le disque à rape fine dans le robot; ***Mettez*** environ 3 cuillères à soupe d'huile d'olive dans le grande poele; ***Mettez*** le grandes feuilles dans un mortier avec une pinceé de sel pilez-les pour obtenir une pate.

Отже, з франкомовних прикладів ми можемо бачити, що у тексті оригіналу у трьох реченнях було застосовано однакову лексичну одиницю та перекладено її за допомогою конкретизації.

Наступною трансформацією є генералізація, суть якої полягає у зміні лексичної одиниці з вузьким значенням на слова із ширшою семантикою.

Для прикладу розглянемо англомовні речення з франкомовним перекладом з додатків В та Д:

1) англійською: *Pile the spinach into the pan with the spring onions and leave to wilt. Crush in 3 cloves of unpeeled garlic and add a swig of boiled water;*

2) французькою: *Ajoutez les épinards dans la poele avec l'ail et les oignons. Ajoutez 3 gousses d'ail écrasées non pelées et un filet d'eau bouillie.*

Отже, у англомовному прикладі зазначено слово з вузьким значенням «*Pile*» та для перекладу французькою застосували генералізацію до слова «*Ajoutez*». У наступному реченні англомовне дієслово «*Crush*» було також перекладено словом із ширшим значенням «*Ajoutez*». У українському перекладі цього англомовного речення не було використано генералізацію, слово «*Pile*» перекладене за словниковим відповідником.

Наступна пара перекладацьких трансформацій є додавання та вилучення слова. З самої назви трансформацій, можна зрозуміти їх функції. Для прикладу такої трансформації, як додавання, розглянемо приклад з кулінарного рецепту [44; 45, с. 104]:

1) англійською: *Pile the spinach into the pan with the spring onions and leave to wilt;*

2) французькою: *Ajoutez les épinards dans la poele avec l'ail et les oignons.*

Проаналізувавши ці речення ми помітили додавання слова «*ail*» у французькому реченні, але крім додавання відбулось і вилучення англомовного слова «*spring*». У українському перекладі цього речення відбулись також самі трансформації як і у французькій. Ще одним прикладом вилучення слова можуть слугувати наступні речення:

1) англійською: *Get out a nice roasting tray* [45, с. 104];

2) французькою: *Prenez un plat à rotir* [44, с. 104].

У цьому прикладі під час перекладу французькою мовою було вилучено англомовне слово «*nice*». Натомість, порівнюючи з українським перекладом цього англомовного речення вилучення слова не відбулось.

Під час аналізу перекладу кулінарного тексту англійською мовою нами було відзначено таку граматичну трансформацію за Швейцером, як членування речення, суть якої полягає у зміні одного складного речення на два простих. Розглянемо приклад з кулінарного рецепту французькою мовою, що представлено у додатку Д:

1) англійською: *Wash the potatoes, then halve lengthways (or leave whole if using new potatoes) and add to the saucepan with a pinch of salt;*

2) французькою: *Lavez les pommes de terre, coupez-les dans la longueur (ou laissez-les entières si vous utilisez des pommes de terre nouvelles). Plasez dans la casserolle avec une pincée de sel.*

У цих прикладах ми відзначили, що було вилучено «*and*» та поділено на два речення.

Розглянемо приклад такої граматичної трансформації як об'єднання речення:

1) англійською: *Get out a large sheet of greaseproof paper. Sprinkle over a good pinch of dried oregano, salt & pepper and paprika, then drizzle over some olive oil* [45, с. 104];

2) французькою: *Sur une grande feuille de papier sulfurisé, saupoudrez une belle pincée d'origan, du sel & poivre, du paprika et versez quelques gouttes d'huile* [44, с. 104].

Порівнюючи франкомовні переклади речень з українськими, то такі трансформації як членування і об'єднання речень не відбувались.

Під час дослідження англомовного речення українською, нами було помічено таку трансформацію як заміна однієї частини мови на іншу. В англомовному прикладі: «*Top with spoonfuls of the stewed rhubarb, then the rest of the crème fraiche and custard, and take to the table so everyone can have slice*»,

прикметник «*stewed*» було перекладено іменником. Натомість під час перекладу французькою мовою: «*Recouvrez de rhubarb cuite, puis finissez avec le reste de crème fraîche et de crème anglaise. Portez à table et servez*» передачу прикметника «*stewed*» – «*cuite*» було збережено. Крім цього, під час перекладу французькою відбулось членування речення та у другому реченні було представлено різницю двох культур. Наприклад франкомовне «*servez*» свідчить про те що господарка обслуговує гостей на відміну від тексту оригінала в якому зазначено, що гості повинні самостійно себе обслуговувати

Розглянемо деякі приклади наступних речень у яких було використано декілька трансформацій та способів перекладу:

1) англійською: *Take to the tray of sardines to the table with the warm pitta breads and the pan of golden halloumi;*

2) французькою: *Apportez les sardines à table avec les pains pitas chauds et la poele de halloumi bien doré.*

Перш за все, під час перекладу французькою мовою було вилучено англомовне слово «*tray*». Крім цього до лексичних одиниць було використано такий спосіб перекладу як транслітування «*sardines*» та «*halloumi*». Порівнюючи це речення з українським перекладом, ми побачили, що передача англомовного слова «*tray*» була збережена. Але замість транслітування слова «*sardines*», у українському відповіднику воно було перекладено демінутивом та лексична одиниця «*halloumi*» перекладено завдяки транскодуванню. Під час дослідження кулінарних речень, ми побачили у словосполученні «*pitta breads*» використання транскодування до франкомовної лексичної одиниці «*pains pitas*». Крім цього, як у французькому перекладі, так і у українському слово «*pitta*» було відтворене транскодуванням. Ще однією трансформацією у цьому реченні є перестановка слів, під час перекладу англомовного речення французькою було переставлено прикметник «*warm*». У англомовному реченні як і у

українському відповіднику прикметник стає перед іменником, то у французькій мові на першому місці стоїть іменник.

1) англійською: *Put the ciabatta loaf into the bottom of the;*

2) французькою: *Placez le pain ciabatta en bas du four.*

У представленому реченні було використано генералізацію значення слова «*loaf*» а тобто було використано більш широке значення «*rain*» що зазначає хлібний виріб та у тексті оригіналу було зазначено форму цього виробу. Також відбулась перестановка слів у наступних словосполученнях: «*the ciabatta loaf*», «*le pain ciabatta*». Але у українському перекладі було збережено передачу англомовного слова «*loaf*» і перекладено його зменшено пестливим словом.

Під час дослідження перекладу речень українською мовою, ми побачили, що передача англомовного прямого додатку не завжди зберігається на відміну від французького перекладу. Для прикладу розглянемо наступні речення [44; 45, с. 108]:

1) англійською: *Take the lid off the rice after 12 minutes and give it a stir;*

2) французькою: *Après douze minutes de cuisson, otez le couvercle et mélangez.*

З прикладу можна побачити, що прямий додаток було перекладено відповідно англомовному тексту, але в українському відповіднику відбулось його вилучення.

Варто звернути увагу на те, що рецепти, представлені у проаналізованій книзі, не є чисто сухим викладенням інгредієнтів та переліком дій. Вони часто реалізують експресивну функцію, що досягається використанням засобів виразності. Наприклад:

1) англійською: *3 delish salads, Fresh zingy salsa, Amazing Satay sauce;*

2) французькою: *Trio de délicieuses salads, Petite salsa qui décoiffe, Sauce satay incroyable;*

З) українською: *Три смачнючі салати, Бадьориста сальса, Неймовірний соус сатай* [26; 44; 45, с. 58].

Цікавим є перекладацьке рішення французькою мовою: замість звичайного числівника використовується музичний термін *Trio*, що дозволяє компенсувати образність та експресивність, яку було втрачено в іншому прикладі *Petite salsa qui décoiffe*. В українському варіанті перекладач використав морфологічні особливості мови перекладу, додавши евалюативний суфікс – *смачнючі*.

Отже, аналіз перекладу кулінарного рецепту французькою мовою показав відмінності у передачі одиниць вимірювання та особливості культури обслуговування гостей. Крім цього, було використано такі способи перекладу лексичних одиниць, як транслітерація та транскодування, але не було жодного прикладу змішаного транскрибування. Проаналізувавши переклад кулінарного тексту було знайдено використання лексичних та граматичних трансформацій за класифікаціями та порівняно з українським перекладом.

ВИСНОВКИ

У дослідженні розкрито поняття гастрономічного дискурсу, який вміщує в себе такий жанр тексту як кулінарний рецепт – це є не чим іншим як, інструкція приготування страв, яка складається з декількох блоків: інгредієнти, які представлені, в основному, іменниками, а саме назва продуктів, та прикметниками які визначають стан цих продуктів. Крім цього послідовна інструкція збагачена дієсловами, які зазначають спосіб приготування, та подачу страви. До жанрів гастрономічного дискурсу відносяться кулінарний рецепт та меню. Їхні спільні ознаки включають схожий перелік інгредієнтів, зазначення ваги продуктів. Відмінності полягають у тому що, кулінарний рецепт має більш детальний перелік інгредієнтів та у тому, що кулінарний текст представлений у вигляді алгоритму.

У нашій роботі ми досліджували кулінарні рецепти на основі книги Джеймі Олівера «Смачні страви за 30 хвили». Основною метою цієї книги було навчити читача виконувати декілька страв одночасно на цілу родину та друзів. Кулінарні рецепти з цієї книги можна поділити на декілька блоків: вступний, блок інгредієнтів, основний та заключний. У вступному блоці автор зазначає назву страв та на яку кількість осіб вони розраховані. Назва страви часто розкриває зміст рецепту: «*Risotto with mushrooms – Pizommo з грибами*» або зазначає швидкість приготування «*Super-fast beef hash – Супершвидкий яловичий хеш*».

Основний блок кулінарного рецепту є певним алгоритмом щодо виконання страви. У заключному блоці представлено поради автора до подачі страви та сервірування столу.

Проаналізувавши усі блоки з яких складається кулінарний рецепт ми визначили, що характерною особливістю англomовних рецептів є широке використання дієслів. Виявлені в процесі аналізу дієслова представляють

собою досить велику лексико-семантичну групу, в рамках якої чітко виділяються підгрупи за різними позначеннями, наприклад:

- дієслова для позначення безпосереднього процесу приготування їжі (обсмажування, пасерування і т.д.) представлені в середині рецепта;
- дієслова, що позначають підготовчий етап роботи з продуктами (очистити, вбити, збити, обсушити і т.д.), можна знайти на початку рецепта;
- правила подачі готового блюда і його сервірування, які також виражені дієсловами (полити, побризкати, посипати і т.д.), представлені в кінці кулінарного рецепту;
- певну нішу займають дієслова і вирази, що позначають труднощі приготування, час приготування і кількість порцій (Serves 2 cooks in 45 minutes difficulty – not too tricky / приготування 1 ч. 40 хв., Рецепт на 4 персони).

Крім дієслова, іменник займає важливе місце у текстах гастрономічної тематики. Іменник може виражати: назви кухонного приладдя: *spoon* – ложка, *pan* – каструля, інгредієнти, які складаються з іменників: *rice* – рис, *onion* – цибуля etc., назви страв: *Risotto with mushrooms* – *Різотто з грибами*, *Summer soup* – *Літній суп*.

Сам текст кулінарних рецептів містить прості поширені речення, оскільки складні будови значно ускладнювали б сприйняття тексту. Нами було виділено прості поширені речення з другорядними членами речення, такі як означення, додаток обставина. Означення може виражатись прикметником: «Put **a large** frying pan – підготуйте **велику** сковороду», дієприкметником: «Add splash of **boiled** water – додайте **кип'яченої** води», займенником: «Add **some** of cooking water – додайте **трохи** бульйону». Іншим другорядним членом речення у простих реченнях є додаток, який може бути прямим та непрямым. Прямий додаток виражається іменником: «Put **a tomatoes** – додайте **помідори**», займенником: «Take **it** to the table – покладіть на стіл» та інфінітивом: «Heat the oven to **bake** lemon pie – нагрійте духовку,

щоб запекти лимонний purig». Обставина у простих реченнях кулінарних рецептів позначає час: «*Fry for a few minutes* – смажте *декілька хвилин*», місце «*Slice together in the food processor* – *наріжте усе разом у кухонному комбайні*» тощо.

Під час перекладу кулінарного рецепту можуть виникати такі труднощі: наявність безеквівалентної лексики (гастрономічних реалій), використання різних одиниць вимірювання, переклад виражальних засобів (метафор, ідіом). Для перекладу гастрономічних реалій було використано такі способи перекладу як транскодування, транслітерація та змішане транскрибування. Крім цього, у перекладі українською мовою були застосовані демінутиви до англomовних іменників: «*potatoes* - картопелька».

Під час аналізу перекладів кулінарних текстів українською та французькою, були відмічені як схожі одиниці вимірювання: «*grams* – *grammes* – грами» так і відмінні: «*F°* – *C°*» і у перекладі французькою: «*milliliter* – *centilitre*». Неправильна передача одиниць вимірювання може призвести до втрати головного задуму кулінарного тексту – правильного приготування страви.

Для подолання труднощів перекладу ідіом, метафор перекладачу необхідно звертатись до словників з описанням значення ідіоми або метафори.

При перекладі українською мовою було використано такі перекладацькі трансформації:

- 1) додавання слова;
- 2) вилучення слова;
- 3) заміни однієї частини мови на іншу;
- 4) генералізація значення слова;
- 5) конкретизація значення слов;
- 6) членування речення.

Порівняння франкомовного та україномовного перекладів кулінарних рецептів показало, що під час відтворення англомовних гастрономічних реалій інколи використовуються відмінні способи перекладу та трансформації. Граматичні труднощі перекладу полягають в тому, що на відміну від французької, у перекладі українською мовою відбувається вилучення англомовного прямого додатку.

Головною суттю використання перекладацьких трансформацій є досягнення адекватного перекладу кулінарного алгоритму, оскільки неякісний переклад може призвести до втрати інформації або навпаки до перенавантаження речення зайвою інформацією.

SUMMARY

Modern technologies are known for high-speed different information transmission and the most common theme among this circulation is Gastronomic Discourse. The sphere is the most popular because of every day using gastronomic texts or speaking between people during meals. Thus, Gastronomic Discourse is a type of communication that contains different cultural interests, represented in written or oral forms using special vocabularies. The new trend on the Internet is sharing a cooking recipe from other countries by cooks. There is a need for translation to a native language by a translator who has to know not only the grammar of the language but also know the cultural assumption of the country from which the text is translated.

Furthermore, a recipe is instruction and it should be translated without any mistakes, because this algorithm leads to a properly cooked dish. There are transformations and different types of translation that help the translator to avoid mistakes in the transmission of the content.

Thus, this presented position determines the relevance and research interest to the Gastronomic Discourse and to correct cooking recipes translation.

The object of the study is the English, Ukrainian and French cooking recipe translations of a cookbook by Jamie Oliver «Jamie's 30-minute meals».

The subject of the study is the stylistic-pragmatic, lexical-grammatical, intercultural translation difficulties of cooking recipes into the Ukrainian language, lexical-grammatical transformations in the translated texts.

The purpose of the study is to investigate theoretically and to analyze practically the transformations and different types of translation.

The research reveals the meaning of the concepts «gastronomic discourse» and «transformations» and presents their most important characteristics.

Gastronomic discourse is studied by a lot of scientists and one of them is a doctor of philology A. V. Olyanich asserted that it is a special kind of

communication associated with the food condition resources and the processes of their treating and consumption. The most common genre in Gastronomic Discourse is cooking recipes. In these texts, we can find communication between the author of the recipe and the reader who uses the special cooking term, and consequently, this genre refers to Gastronomic Discourse.

In this paper, the cooking recipes are analyzed in the cost of translation. First of all, cooking recipes can be classified as text, because it consists of a title, the main text part, and an end. The dish name plays a role as a title and incorrect translation can lead to the wrong understanding of the text and finally not fulfilling the main goal. Also, the dish name should be considered as the general text. It could reveal the recipe meaning: «Rissotto with mushrooms» or indicate the cooking speed «Super-fast beef hash». The dish name conveys the text's meaning. Furthermore, the title and the list of ingredients cause difficulties in the translation due to non-equivalent words such as: «frangipane tarts, trifle, remoulade» that were translated with the transcription. It is the transfer of the sound form to vocabulary item by letters.

The main part of the recipe has an informative and educational function that provides an understanding of the action algorithm to a reader. This part contains semantic groups (noun, verb, adjective), for example, noun – items: tablespoon, pan; the name of the ingredients: onion, rice, etc. verb – food treatment: peel, halve; thermo treatment: boil, stew, etc. and adjective: color, size, food condition: fresh, small white, good-quality. Most of them are translated by a dictionary equivalent, but words are translated by transcription and transliteration.

To analyze the translation of the cooking book Jamie Oliver «Jamie's 30-minute meals» were used a transformation classification by Vyacheslav Caraban: concretization, generalization, embedding, omission, replacement, transposition. The main idea of concretization is the use of words with narrower semantics. Generalization is the opposite transformation of concretization. Also, addition or omission words were used by the translator for adequate text transmission.

Carabans says a replacement is replacing one part of speech with another. For example, a noun becomes a verb due to discrepancies in language norms. For the translation combination of the words, the translator used transposition where lexical units change places.

There is another classification of translation of transformations. It is a classification of grammatical transformations by Alexander Schweizer. The scientist proposed the following grammatical classification of transformations: combining sentences and sentence articulation. But, our research found only sentence articulation where one difficult sentence is changed to two or more simple.

Moreover, the main part of the recipe has difficulties in the transmission of the lingua cultural features. It was found a difference in the use of units, French culture is using centiliter instead of milliliter in the cooking text from French to Ukrainian. Also in the English recipe, we saw the use of another temperature unit in our culture. In the original text, the author denotes Fahrenheit while in the Ukrainian language we use Celsius.

The final part of the recipe presents some advice from the author on how to serve a dish better. This part of the recipe has communicative and recommendatory functions. The main idea of these functions shows the direct communication between the author and the reader.

In conclusion, for a correct translation of cooking recipes, the translator should be aware of the structures of the language, features of the transfer of the lexical items which have no analogs in the native language, and lingua cultural features. The cooking recipe is an instruction where the main idea is to achieve a goal. So, incorrect translation can lead to misunderstanding the text.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Арнольд І. В. Семантика. Стилїстика. Інтертекстуальність. М. : Флінта, 2019. 448 с.
2. Бархударов Л. С. Структура простого речення сучасного англійського. М. : Вища школа, 2018. 199 с.
3. Бархударов Л. С., Штелінг Д. А. Граматика англійської мови. М. : Вища школа, 1973. 423 с.
4. Буркова П. П. Морфологічний рівень організації кулінарного дискурсу. Ставрополь : Вісник, 2015. С. 61–63.
5. Буркова, П. П. Кулінарний рецепт як особливий тип тексту : автореф. дис. на здобуття канд. філолог. наук : [спец.] 10.02.19 «Теорія мови» / Ставропольський держ. ун-т. Ставрополь, 2004. 29 с.
6. Волкова А. Ю. Особливості англійського кулінарного рецепта як типу тексту (на матеріалі англійських куховарських книг) // Studium Juvenis : міжвуз. збірник праць молодих вчених. Челябінськ : Уральська Академія, 2019. С. 39–42.
7. Вороб'єв В. В. Лингвокультурология (теория и методы): М. : Изд-во РУДН, 2008. 336 с.
8. Головницкая Н. П. Лингвокультурные характеристики немецкоязычного гастрономического дискурса : автореф. дис. на здобуття канд. філолог. наук : [спец.] 10.02.04 «Германські мови» / Волгоградський держ. ун-т. Волгоград : 2007. 26 с.
9. Гудков Д. Б. Теория и практика межкультурной коммуникации. М. : Гнозис, 2003. 288 с.
10. Гусейнов А. С. Презентаційна специфіка німецького гастрономічного дискурсу. Житомир : langcenter, 2018. С. 56–65.
11. Державецька І. О. Глутонічний дискурс: лексикографічний аспект // Одеський лінгвістичний вісник. Одеса, 2014. С. 69–72.

12. Дмитренко В. І. Гастрономічний дискурс сучасної жіночої прози // Науковий вісник МНУ імені В. О. Сухомлинського. М., 2015. С. 77–80.
13. Жінка шеф-повар. URL : <https://www.restoclub.ru> (дата звернення: 17.10.2021).
14. Закрієва М. І. Лінгвістичні характеристики англомовного гастрономічного дискурсу. Красноярск : СФУ, 2017. 60 с.
15. Захаров С. В. Лингвосомиотика англосаксонской глуттонии. : автореф. дис. на здобуття канд. філолог. наук : [спец.] 10.02.04 «Германські мови» / Волгоградський держ. ун-т. Волгоград : 2008. 20 с.
16. Іваніна Т. В. Особливості перекладу демінутивної лексики // Держава та регіони. URL : https://dspace.nau.edu.ua/bitstream/NAU/Особливості_перекладу_димінутивної_лексики.PDF (дата звернення: 18.11.2021).
17. Кантурова М. А. Мовний жанр кулінарного рецепта у текстах : дис. ... канд. філол. наук : [спец.] 10.02.01 «Російська мова» / Новосибірський держ. пед. ун-т. Новосибірськ : 2012. 169 с.
18. Карабан В. І. Переклад англійської наукової і технічної літератури. Граматичні труднощі, лексичні, термінологічні та жанрово-стилістичні проблеми. Вінниця : Нова книга, 2004. 576 с.
19. Кобиляцька Г. С. Візуалізація концепту «їжа» у ЗМІ як один із методів спрощення розуміння кулінарного рецепту : матеріали міжнар. наук.-практ. конф. Запоріжжя : Класичний приватний університет Академія «БОЛАШАК», 2020. С. 126–131.
20. Ковальчук О. С. Лінгвометодична характеристика дискурсу спеціальності «харчові технології» // Вісник Чернігівського нац. пед. ун-ту. Чернігів, 2016. С. 83–88.
21. Кулікова В. Г., Ковальчук М. В. Меню як різновид гастрономічного дискурсу // Науковий вісник держ. пед. ун-ту ім. Івана Франка. 2016. Серія 5 «Філологічні науки». С. 176–179.

22. Кучеренко Т. В. Комунікативно прагматична специфіка англійськомовного кулінарного дискурсу. Харків : ХДУ, 2019. 49 с.
23. Манаенко Г. Н. Дискурс и его отношения к речи, тексту и языку. Ставрополь : Пятигор. гос. лингв. ун-т, 2003. С. 26–40.
24. Межуєва І. Ю. Прагматичні аспекти перекладу. М. : ДВНЗ «ПДТУ», 2018. URL : https://studopedia.net/6_104839_pragmaticichni-problemi-perekladu.html (дата звернення: 09.11.2021).
25. Небога Г. А., Лут К. А. Семантичні групи англомовної гастрономічної лексики // Тиждень науки : матеріали Щорічної наук.-практ. конф. викладачів, науковців, молодих учених, аспірантів та студентів. Запоріжжя, 2021. С. 105 – 106.
26. Олівер Дж. Смачні страви за 30 хвилин від Джеймі. Львів : Видавництво Старого Лева, 2020. 288 с.
27. Оляніч А. В., Головницький Н. П. Лінгвокультурні характеристик німецькомовного гастрономічного дискурсу : монографія. Волгоград : Нива, 2018. 180 с.
28. Оляніч А. В. Інтертекстуальності в гастрономічному дискурсі // Інтертекстуальність і фігури інтертекст в дискурсах різних типів: колективна монографія. М. : Наука-Флінта, 2014. 352 с
29. Половинчак Ю. М. Кулінарно-гастрономічний дискурс соціальних медіа в процесах формування національної ідентичності // 36. наук. праць. К. : НБУ ім. Вернадського, 2016. С. 93–99.
30. Стріжкова О. В. Специфіка використання речових актів рекламного дискурсу продуктів харчування. О. : 2011.
31. Українські страви : меню ресторану. 2019. URL : <https://ukrainski-stravy.evroturizm.com.ua/menu-05.pdf> (дата звернення: 10.10.2021).
32. Федоров А. В. Основы общей теории перевода. М. : ООО Издательство Дом, 2002. 242 с.
33. Швейцер А. Д. Теория перевода. М. : Наука, 1988. 180 с.

34. Barbara A. Jamie Oliver. British chef. London : Britannica 2008.
URL : <https://www.britannica.com/biography/Jamie-Oliver> (дата звернення: 16.11.2021).
35. Berry M. Mary Berry's Complete Cookbook.. London : Dorling Kindersley Publishing, 2012. 496 p.
36. Chompies : restaurant menu. 2021. URL : <https://chompies.com/main-menu/> (дата звернення: 12.10.2021).
37. Fisher M.F.K. The Anatomy of a Recipe // With Bold Knife and Fork. London : Chatto and Windus, 1983. P. 13–25.
38. Freeman C. Modern Art Desserts: Recipes for Cakes, Cookies, Confections, and Frozen Treats Based on Iconic. Berkley Ten Speed Press, 2013. 224 p.
39. Gayane R. Vasyan Linguistic Hedging. Conference.. London : III PMMIS 2019. URL : <https://www.researchgate.net/publication/335024994> (дата звернення 21.11.2021).
40. Jersey Royals // The History of the Jersey Royal New Potatoes. England. URL : <https://jerseyroyals.co.uk/contact/> (дата звернення: 05.11.2021).
41. Jurafsky D. The Language of Food. London : Norton, 2014. 338 p.
42. La Closerie des Lilas Carte Restaurant : el. version 2021. URL : <https://www.closeriedeslilas.fr/menus-carte/> (дата звернення 12.10.2021).
43. NON-fiction advertisement analysis // My river side. URL: <http://myriverside.sd43.bc.ca/> (дата звернення: 11.10.2021).
44. Oliver J. 30 minutes chrono. Hachette pratique, 2011. 287 p.
45. Oliver J. Jamie`s 30 – Minute Meals. Penguin Books Ltd, 2010. 287 p.
46. Ramsay G. Home Cooking. New York : One potato, two potato limited, 2012. 320 p.
47. Senyei K. Food Blogging for Dummies. New York : Published by John Wiley and Sons Inc., 2012. 320 p.

ДОДАТКИ

Додаток А

Кулінарний рецепт англійською мовою

Страва «Broccoli orecchiette courgette & bocconcini salad prosciutto & melon salad» англійською мовою з кулінарної книги Джеймі Олівера «Смачні страви за 30 хвилин».

PASTA	COURGETTE SALAD 3	PROSCIUTTO	&
125g Parmesan cheese	large sprigs of fresh mint	MELON SALAD	
1 large head of broccoli	½ a fresh red chilli	a small bunch of fresh	
200g purple sprouting	1 lemon	basil	
broccoli	200g baby courgettes,	½ a lemon	
1 x 30g tin of anchovies	mixed colours	2 x 115g packs of	
in oil	1 x 125g tub of	prosciutto	
1 heaped tablespoon	bocconcini di mozzarella	1 cantaloupe melon	
capers	(baby mozzarella balls)	balsamic vinegar	
1 small dried chilli			
3 cloves of garlic	SEASONINGS		
a few sprigs of fresh	olive oil		
thyme	extra virgin olive oil		
500g dried orecchiette	sea salt & black pepper		

TO START Get all your ingredients PASTA Give the pasta a stir and top up and equipment ready. Put the fine with more water from the kettle, if grater attachment into the food needed. After 5 minutes add all the

processor. Fill and boil the kettle. Put a large frying pan on a low heat.

PASTA Trim the rind off your Parmesan and set aside. Grate the chunk of Parmesan in the food processor, then tip into a bowl. Slice all the florets off the stalk of the large head of broccoli. Trim off the florets from the purple sprouting broccoli and chop up just the tender stalks. Put all the broccoli to one side.

Fit the standard blade attachment to the processor. Halve the large broccoli stalk and put into the empty processor with the anchovies and their oil, and the drained capers. Crumble in the dried chilli. Peel and add the 3 cloves of garlic, then pulse it all to a paste. Pour the boiled water into a large deep saucepan and put on a high heat.

Put about 3 tablespoons of olive oil into the large frying pan and spoon in the broccoli paste. Stir, then pick and tear in some thyme leaves, discarding the woody stalks. Pour a wineglass of water into the pan and add the reserved

reserved broccoli florets and the chopped purple sprouting broccoli stalks to the pasta with a splash of water from the kettle.

PROSCIUTTO & MELON SALAD

Pick the leaves from the basil, setting the smaller ones aside for later. Put the big leaves into a pestle & mortar with a pinch of salt and bash to a paste. Add 2 tablespoons of extra virgin olive oil, plus a good squeeze of lemon juice. Lay 12 slices of prosciutto on a platter, leaving a space in the middle. Halve the melon, spoon out the seeds, then use a spoon to quickly scoop chunks of flesh into the middle of the platter. Drizzle over a little balsamic, then scatter over the reserved small basil leaves. Squeeze the juices from the melon halves into the dressing and stir in, then take the platter to the table, with the mortar and a spoon for drizzling over the dressing.

PASTA Drain the pasta and broccoli in a colander, reserving some of the cooking water, and add to the frying pan of paste. Fish out the Parmesan rind and discard. Add a big handful or

Parmesan rind. Give it a good stir and turn the heat up to medium. Keep your eye on it, stirring every now and then. Half-fill the kettle and reboil.

Add the orecchiette to the saucepan of boiling water with a pinch of salt and cook according to packet instructions, with the lid askew. Now you've got about 12 minutes of pasta cooking time to make your 2 salads, so crack on!

COURGETTE SALAD Pick the mint leaves over a chopping board. Add ½ a red chilli. Zest over ½ the lemon, then chop the chilli and mint together until really fine. Spoon into the middle of a serving platter, drizzle over about 3 tablespoons of extra virgin olive oil and squeeze in the juice of 2 the lemon. Add a pinch of salt & pepper, then taste and adjust the flavours if necessary. Speed-peel the courgettes into ribbons over this dressing. Drain the tub of baby mozzarella, then tip over the courgettes and take to the table to toss and dress at the last minute.

two of grated Parmesan and a ladle or two of the cooking water. Carefully and quickly stir around and keep it moving until you achieve shiny, loose, lovely pasta. Taste and correct the seasoning, then tip on to a serving platter and sprinkle over a handful of Parmesan. Drizzle with extra virgin olive oil and scatter over the rest of the small reserved basil leaves. Take to the table with the rest of the Parmesan for sprinkling over.

TO SERVE When everyone is ready to eat, use 2 forks to toss the courgette ribbons and baby mozzarella. Serve next to some of that lovely pasta and the prosciutto and melon salad.

Додаток Б

Переклад кулінарного рецепту українською

Переклад кулінарного рецепта «Паста Орек'єте з броколі, салат з цукіні та бокончіні, салат з прошуто і дині» українською мовою з кулінарної книги Джеймі Олівера «Смачні страви за 30 хвилин».

ПАСТА	САЛАТ З ЦУКІНІ	ПРИПРАВИ
125 г пармезана	3 великі гілочки свіжої	оливкова олія
1 велика головка	м'яти	оливкова олія першого
броколі	½ стручка червоного	віджиму
200 г пагінців	чилі	морська сіль, чорний
фіолетової брокколи	1 лимон	мелений перець
баночка (30 г)	200 г молодих цукіні,	
консервованих	бажано	САЛАТ З ПРОШУТО І
анчоусов в олії	різнокольорових	ДИНІ
1 ст. ложка з вершком	125 г моцарели	в пучечок свіжого
каперсов	маленьких кульках	базиліку
1 маленький сушений	(бокончіні)	½ лимона
чилі		2 упаковки (по 115 г)
3 зубчика часнику		прошуто
кілька гілочок свіжого		1 мускусна диня
чебрецю		бальзамічний оцет
500 г пасти орек'єте		

ДЛЯ ПОЧАТКУ Підготуйте усі ПАСТА Помішайте пасту і, якщо потрібні інгредієнти, посуд та потрібно, долийте води з чайника обладнання. Встановіть у кухонному через 5 хв. всипте у каструлю всі

комбайні насадку з дрібною суцвіття броколі та покриті терткою. Закип'ятіть повний чайник пагінці і долийте ще трохи води з води. Поставте велику сковороду на чайника.

слабкий вогонь.

ПАСТА Очистьте кірочку з САЛАТ З ПРОШУТО І ДИНІ пармезану, але не викидайте її. Обірвіть листочки базилику зі стебел, Подрібніть шматок пармезану в відкладіть дрібніші на потім. Більші комбайн і пересипте в миску. листя помістіть у ступку, підсоліть і Позрізайте суцвіття броколі з качана. товкачиком перетріть їх до Зріжте суцвіття фіолетової броколі з пастоподібного стану. Додайте туди пагінців і покришить лише ніжні 2 ст. ложки оливкової олії першого пагінці. Відкладіть підготовлену віджиму, щедро скропіть лимонним броколі в бік. соком. Викладіть 12 смужок

Встановіть у кухонному комбайні прошуто на тарілку так, щоб насадку зі стандартним ножом. посередині залишилося місце. Розріжте качан броколі навпіл і Розріжте диню надвоє, видаліть вкиньте в комбайн. Вкиньте каперси насіння, виберіть столовою ложкою й анчоуси разом з олією. Покришіть з обох половинок м'якоть і викладіть сушений чилі. Додайте 3 обчищені на середину тарілки. Скропіть зубчики часнику. Подрібніть усе до бальзамічним оцтом і прикрасьте пастоподібного стану. Налийте в дрібними листочками базилику, які глибоку каструлю кип'яченої води і ви відклали раніше. Сік, що зібрався поставте на сильний вогонь. у половинах дині, злийте в ступку з

Влийте у велику сковорідку прибл. 3 базиліковою заправкою і ст. ложки оливкової олії і викладіть перемішайте. Тарілку з салатом туди отриману суміш із броколі. можна подавати до столу. Вкладіть у Розмішайте, додайте кілька ступку з заправкою ложечку і подрібнених листочків чебрецю. подайте окремо.

Влийте склянку води, вкиньте ПАСТА Відкиньте зварену пасту і

кірочку пармезану. Добре броколі на друшляк. Відціджену розмішайте і підкрутіть вогонь до воду не виливайте. Вміст друшляка помірного. Приглядайте за висипте у сковорідку з соусом. сковорідкою, періодично Виловіть кірочку з пармезану і помішуючи. Закип'ятіть ще викиньте її. Додайте жменю-дві півчайника води. тертого пармезану, долийте два Висипте орех'єте з упаковки в ополоники відцідженої води. каструлю з окропом, підсоліть, Обережно і швидко розмішайте, щоб прикрийте кришкою, але не паста вкрилася соусом і набула щільно. Готуйте згідно з інструкцією апетитного вигляду. Скуштуйте, на упаковці. Паста варитиметься додайте за потреби приправ і прибіл. 12 хв. Тому вперед! викладіть на таріль, притрусивши САЛАТ З ЦУКІНІ Покладіть листя жменю тертого пармезану. м'яти на кухонну дошку. Туди ж Скропіть страву оливковою олією покладіть $\frac{1}{2}$ червоного чилі. Потріть першого віджиму і прикрасьте зверху цедрю з $\frac{1}{2}$ лимона, а тоді рештою дрібних листочків базиліку. дрібненько посічіть м'яту з чилі. Можна подавати на стіл, поклавши Викладіть суміш на середину поруч залишок пармезану та тарілки, полийте 3 ст. ложками терточку. оливкової олії першого віджиму та соком з $\frac{1}{2}$ лимона, підсоліть і ПОДАВАННЯ Коли все вже готове, поперчіть, скуштуйте і, якщо візьміть дві виделки й акуратно потрібно додайте ще приправ. вимішайте салат з цукіні та Наріжте цукіні тоненькими моцарели. Поставте його поряд з смужками і викладіть їх на цю ж апетитною пастою та салатом з тарілку. Дістаньте з розсолу кульки прошуто і дині. моцарели і викладіть їх на смужки цукіні. Тарілку можна ставити на стіл. Складники салату змішайте.

Додаток В

Кулінарний рецепт англійською мовою

Кулінарний рецепт англійською мовою «Tray-baked chicken, squashed potatoes, creamed spinach, strawberry slushie» з кулінарної книги Джеймі Олівера «Смачні страви за 30 хвилин».

POTATOES	100ml single cream	SEASONINGS
700g small red-skinned potatoes or new potatoes	25g Parmesan cheese	olive oil
a few sprigs of fresh rosemary	CHICKEN	extra virgin olive oil
a couple of fresh bay leaves	dried oregano	sea salt & black pepper
6 cloves of garlic	sweet paprika	DRINK
	a knob of butter	400g strawberries,
	4 x 180g skinless chicken breasts	fresh or frozen
	1 lemon	a few sprigs of fresh mint
SPINACH		½ a lemon
a bunch of spring onions	300g cherry tomatoes on the vine	ice cubes
3 cloves of garlic	4 rashers of smoked streaky bacon	caster sugar, to taste
a few fresh thyme tips		
1 whole nutmeg, for grating	a couple of sprigs of fresh rosemary	
a large knob of butter		
400g prewashed baby spinach		

TO START Get all your ingredients and top of the breasts. Put the frying pan equipment ready. Fill and boil the kettle. back on a medium heat, add the sprigs Put a medium saucepan on a medium of rosemary to the pan and move them

heat, a large frying pan on a low heat and a large shallow pan on a medium heat. Turn the grill to full whack. POTATOES Wash the potatoes, then

halve lengthways (or leave whole if using new potatoes) and add to the saucepan with a pinch of salt. Cover with boiled water, put the lid on and boil hard for around 12 to 14 minutes, or until cooked through.

SPINACH Trim and finely slice the spring onions. Add to the large shallow pan with a splash of olive oil. Crush in 3 cloves of unpeeled garlic and add a swig of boiled water. Pick in the leaves from a few sprigs of thyme, finely grate in 4 of a nutmeg and add the knob of butter. Leave to tick away for around 3 minutes, stirring occasionally.

CHICKEN Turn the heat under the empty frying pan to high. Get out a large sheet of greaseproof paper. Sprinkle over a good pinch of dried oregano, salt & pepper and paprika, then drizzle over some olive oil and add a lug to the hot frying pan now too, along with the knob of butter. Lay the chicken

around so that they get coated in the juices. Pop them into the tray, then whack the tray under the grill for at least 14 minutes.

POTATOES Check the potatoes are cooked, then drain and let them steam dry for a minute or two. Add a couple of lugs of olive oil, leaves from a few sprigs of rosemary and the bay leaves to the empty frying pan. Put the potatoes on top of the herbs in a flat layer, drizzle over some olive oil and sprinkle over some salt. Crush in 6 unpeeled cloves of garlic, then turn the heat up to high. Get a flat lid from a smaller pan and really press down so you burst and squash the potatoes. Leave to colour, then toss after about 3 minutes and squash down again.

SPINACH Stir to help it along. Pour in the cream. Turn down the heat to low. Finely grate in the Parmesan and stir well.

POTATOES Keep checking, squashing and turning so the potatoes get golden all over.

breasts on top of the greaseproof paper and roll them in the flavours. Add to the hot pan and fry for 4 to 5 minutes, or until golden on both sides. While this is happening, clear away the greaseproof paper and wash your hands.

SPINACH

Pile the spinach into the pan with the spring onions and leave to wilt. You may need to do this in batches but it will wilt quickly. Keep stirring so nothing catches.

CHICKEN

Get out a nice roasting tray, then quarter the lemon and chuck it in the tray along with the vine tomatoes. Tip in the chicken breasts and any juices from the pan. Use tongs to arrange everything nicely, then lay the bacon on

DRINK Hull the strawberries and add them to the liquidizer with a handful of ice cubes, a few mint leaves and the juice of 2 a lemon. Add enough water to cover and whiz. Meanwhile, half fill a large jug with ice. Taste the mixture in the liquidizer and sweeten if necessary. Pour into the jug and stir with a wooden spoon. Take to the table.

POTATOES Check and squash down again.

TO SERVE Take the tray of chicken out from under the grill. Check the breasts are cooked through, then take straight to the table with the pan of spinach. Tip the potatoes on to a platter, take to the table and tuck in!

Додаток Д

Переклад кулінарного рецепту французькою

Переклад французькою мовою кулінарного рецепта «Poulet au four, Pommes de terre écrasées à la crème, jus glacé à la fraise» з книги Джеймі Олівера «Смачні страви страви за 30 хвилин».

POMMES DE TERRE	10 cl de crème liquide	25	ASSAISONNEMENT
700 g de roseval ou de	g de parmesan		huile d'olive
pommes de terre			huile d'olive extra-vierge
nouvelles	POULET		sel de mer & poivre noir
quelques brins de romarin	origan		
frais	paprika doux		BOISSON
quelques feuilles de	une noix de beurre		400 g de fraises, fraîches
laurier fraîches	4 filets de poulet de 180		ou surgelées
6 gousses d'ail	g, sans la peau		quelques brins de menthe
	1 citron		fraîche
ÉPINARDS	300 g de tomates cerise	½ citron	
une botte d'oignons	en branches		quelques glaçons
nouveaux	4 tranches de poitrine		sucré en poudre
3 gousses d'ail	fumée ou de bacon		
quelques brins de thym	quelques brins de romarin		
frais	frais		
1 noix muscade, à râper			
une belle noix de beurre			
400 g de pousses			
d'épinards prêtes à			
l'emploi			

POUR COMMENCER Préparez tous vos ingrédients et ustensiles. Remplissez et faites chauffer la bouilloire. Faites chauffer une casserole moyenne à feu moyen, une grande poêle à feu doux et une poêle profonde à feu moyen. Faites chauffer le gril du four à pleine puissance. poitrine fumée par-dessus. Faites chauffer la grande poêle à feu vif, placez-y les brins de romarin et faites-les revenir un peu en mélangeant pour qu'ils absorbent les jus. Reversez les ensuite sur le poulet. Enfournerez le plat 14 minutes.

POMMES DE TERRE Lavez les pommes de terre, coupez les dans la longueur (ou laissez-les entières si vous utilisez des pommes de terre nouvelles). Placez dans la casserole avec une pincée de sel. Couvrez d'eau juste bouillie, mettez un couvercle, puis laissez bouillir 12 à 14 minutes ou jusqu'à ce que ce soit cuit. **POMMES DE TERRE** Vérifiez la cuisson des pommes de terre, puis égouttez-les pendant une ou deux minutes. Versez dans la poêle vide un bon trait d'huile d'olive, ajoutez les feuilles des brins de romarin et le laurier. Faites chauffer ajoutez les pommes de terre en une couche assez plate, salez ajoutez encore un peu d'huile d'olive. Écrasez 6 gousses d'ail non pelées et réglez sur feu vif. Avec un couvercle pas trop grand, appuyez et écrasez légèrement les pommes de terre pendant la cuisson. Laissez colorer, et au bout de 3 minutes, mélangez puis pressez à nouveau.

ÉPINARDS Pelez et coupez les oignons en tranches fines. Placez-les dans la poêle profonde avec un peu d'huile d'olive. Ajoutez 3 gousses d'ail écrasées non pelées et un filet d'eau bouillie. Effeuillez les brins de thym, râpez $\frac{1}{4}$ de la noix muscade, ajoutez la noix de beurre. Laissez cuire 3 minutes, en remuant de temps en temps. **POMMES DE TERRE** Continuez à remuer et à presser les pommes de terre pour bien les faire dorer.

POULET Faites chauffer la poêle restée vide à feu très vif. Sur une grande feuille de papier sulfurisé, saupoudrez une belle pincée d'origan, du sel & poivre, du paprika et versez quelques gouttes d'huile. Versez un peu d'huile dans la poêle brûlante, ajoutez le beurre. Couchez les filets de poulet sur la feuille, enrobez-les d'épices et aromates. Placez-les dans la poêle et faites revenir 4 ou 5 minutes, en les retournant pour les dorer de tous côtés. Jetez le papier sulfurisé et lavez- vous les mains.

ÉPINARDS Ajoutez les épinards dans la poêle avec l'ail et les oignons (peut-être devrez-vous réaliser cette cuisson en deux fois). Pensez mélanger pour que le fond n'attache pas.

POULET Prenez un plat à rôti. Déposez-y le citron coupé en quartiers et les tomates en branches. Ajoutez les filets de poulet sautés et leur jus de cuisson. Arrangez le tout harmonieusement dans le plat avec des pincées. Déposez la

BOISSON Épluchez les fraises puis placez-les dans le blender avec une poignée de glaçons, quelques feuilles de menthe, le jus de ½ citron. Versez assez d'eau pour couvrir le tout et mixez. Pendant ce temps, remplissez presque entièrement une carafe de glaçons. Goûtez le jus de fraises, ajoutez un peu de sucre si besoin. Versez le jus dans la carafe, sur les glaçons, mélangez avec une cuillère, portez à table.

POMMES DE TERRE Goûtez les pommes de terre, pressez les encore un peu.

POUR SERVIR Sortez le plat du four. Vérifiez la cuisson des filets. Portez-le directement sur la table, avec la poêle d'épinards. Disposez les pommes de terre sur un plat et dégustez !

Додаток Е
Тези доповіді

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЗАПОРІЗЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

ТИЖДЕНЬ НАУКИ-2021.
Гуманітарний факультет

Збірник тез доповідей щорічної
науково-практичної конференції серед студентів, викладачів, науковців,
молодих учених і аспірантів

19–23 квітня 2021 року

Електронне видання на DVD-ROM

м. Запоріжжя

УДК: 1(06)+3(06)+8(06)+9(06) Т39

*Рекомендовано до видання Вченою радою
Запорізького національного технічного університету
(Протокол №10/21 від 12.04.2021 р.)*

Упорядник: канд. філос. наук, доцент Бондаревич І.М.

Редакційна колегія:

Шило Г.М., проректор з НПП та ППРУ, доц., д-р техн. наук
Наумик В. В., д-р техн. наук, професор (відпов. ред.)

Кузькін О.Ф., канд. техн. наук, доцент *Глушко*

В.І., канд. техн. наук, доцент *Климов О.В.*, канд.

техн. наук, доцент *Антонов М.Л.*, канд. техн.

наук, доцент *Савченко В.О.*, канд. техн. наук,

доцент *Кабак В.С.*, канд. техн. наук, доцент

Касьян М.М., канд. техн. наук, доцент

Корольков В.В., канд. екон. наук, доцент

Дедков М.В., канд. іст. наук, доцент

Васильєва О.О., канд. фіз.-мат. наук, доцент

Пущина І.В., канд. пед. наук, доцент

Філей Ю.В., канд. юр. наук, доцент

Гайворонська Т.О., канд. філос. наук, доцент

Сажнів В. М., канд. техн. наук, доцент

Висоцька Н. І., начальник патентно-інформаційного відділу

Тези доповідей друкуються методом прямого відтворення тексту, представленого авторами, які несуть відповідальність за його форму і зміст.

Т39 Тиждень науки-2021. Гуманітарний факультет. Тези доповідей науково-практичної конференції, Запоріжжя, 19–23 квітня 2021 р. [Електронний ресурс] / Редкол. :В. В. Наумик (відпов. ред.) Електрон. дані. – – Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2021. – 1 електрон. опт. диск (DVD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана. ISBN 978-617-529-319-5.

Зібрані тези доповідей, заслуханих на щорічній науково-практичній конференції серед студентів, викладачів, науковців, молодих учених і аспірантів. Збірка відображає широкий спектр тематики наукових досліджень, які проводяться на Гуманітарному факультеті Запорізького національного технічного університету. Збірка розрахована на широкий загал дослідників та науковців.

ISBN 978-617-529-319-5.

© Національний університет
«Запорізька політехніка», 2021

<u>Лут К. А., Небога Г. А. Семантичні групи англомовної гастрономічної лексики</u>	105
<u>Куш Е. О., Нікуліна Г. В. Поняття «цінність» в гуманітарних науках</u>	107
<u>Куш Е. О., Каніковський Р. С. Ключові поняття дискурсології та текстології</u>	108
<u>Підгорна А. Б., Коптуров В. М. Специфіка футбольного дискурсу в англомовній публіцистиці</u>	110
<u>Підгорна А. Б., Моїсеєнко О. А. Стилiстичні особливості мовлення наратора як ідентифікатори його соціального статусу</u>	112
<u>Підгорна А. Б., Старенкова Г. О. Світосприйняття О. Вайльда та його погляд на поняття «естетизм»</u>	114
<u>Костенко Г. М., Пономаренко А. Ю. Функціонально-прагматична адекватність перекладу текстів бізнес-комунікації з англійської мови на українську</u>	116
<u>Костенко Г. М., Кіреєва Д. О. National linguistic picture of the world and phraseology</u>	118
<u>Костенко Г. М., Скоріна С. Д. Міфопоетичний концепт України в романі А. Мельничука «What is told»: перекладацький аспект</u>	120
<u>Бережна О. О., Кононенко А. Ю. «Робінзонади» як явище в англійській літературі епохи Просвітництва</u>	122
<u>Бережна О. О., Черняєв Д. В. Труднощі та способи перекладу Англомовної термінології галузі штучного інтелекту</u>	124
<u>Бережна О. О., Лющанська С. В. Романи Ч. Діккенса в оцінці закордонних та вітчизняних літературознавців</u>	125
<u>Бережна О. О., Деревенчук Т. С. Історія творення англійської економічної термінології</u>	127
<u>Бережна О. О., Распутько О. Ю. Гедонізм та його відображення в творах Оскара Уайльда</u>	129
<u>Бережна О. О., Коваль П. С. Модальність та способи передачі модальності в тексті науково-популярної статті</u>	131

Лут К. А.1, Небога Г.А..2

1 канд. філол. наук, доц. НУ «ЗП»

2 студ. гр. ГФз-310м НУ «ЗП»

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 письмом 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». 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* - лук, *rice* - рис, *oyster* - устриця, *oil* - олія, та саму назву блюда, що розкриває зміст кулінарних рецептів: *Risotto with mushrooms* - *ризотто з грибами*, *Rigatoni Trapani (pasta)* - *Різатоні Трпані (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 овочевої, ягідної або інших інгредієнтів блюда: *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 при описанні 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* – перетирати, *grate* - терти, *flatten* - розкотати. Існують загальні дієслова нарізки, наприклад: *cut* – відрізати, та дієслова вказуючи на форму нарізки: *slice* – різати скибочками, *trim* – шинкувати, *crumble* – кришити, *passage* - насичувати. 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 невизначена форма дієслова, яка відноситься до неособистої форми дієслова та поєднує в собі властивості дієслова та іменника – 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 кладете його у велику каструлю».

Під час дослідження кулінарних рецептів, у блоці зі списком інгредієнтів, ми побачили велике використання прикметників, які позначали свіжість, колір, розмір, стан продукту, наприклад: *fresh* - свіжий, *black olive* – чорна оливка, *small white cabbage* – невеликий білий кабачок, *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 англомовної 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 зазначили, 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, а тобто 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 // Очерки по теории языкознания. М., 1993. 336 с.
2. Oliver, J. Jamie`s 30 - Minute Meals / J. Oliver. - Penguin Books Ltd, 2010.