

УДК 811.111'373.43

Хавкіна О. М.¹, Синицина Є. Є.²

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

² студ. гр. ГФ-313 НУ «Запорізька політехніка»

НЕОЛОГІЗМИ СФЕРИ ХАРЧУВАННЯ

Нові знання, досвід, тенденції розвитку науки й техніки не можуть існувати без утворення нових слів. Неологізми є наслідком появи нових реалій, понять, технологій тощо. На сучасному етапі розвитку лінгвістики та технологій деякі нові слова набувають вірусної популярності через поширене їх вживання користувачами соцмереж. Важливим аспектом дослідження походження слова й частотності його вживання є сфера використання. У сучасних умовах з'являються нові одиниці, «які б чітко й лаконічно представляли особливості сучасного буття» [1, с. 35].

Неологізми з'являються у різних сферах людського життя, в тому числі й у сфері харчування, яка теж переживає певний «бум розвитку». Розглянемо деякі нові англomовні утворення цієї галузі детальніше.

Fitstagrammer (п) – людина, яка публікує в соціальних мережах або інстаграмі інформацію про фітнес та правильне харчування [6].

Нещодавно виникло поняття «іммунокорови» (***immunocow***), яка може виробляти не тільки антитіла, але й інші елементи імунної системи людини. З розвитком біоінженерії з'явилися умови для отримання синтетичної, «штучної їжі»: ***gene food, gene cuisine, superfood, biotech food*** [3].

На позначення шкідливої їжі відзначимо напівжартівливі неологізми ***Frankenstein food, Frankenfood*** – така їжа з'явилася в результаті еволюції природних екосистем [4].

Відомий вислів «як люди живуть, так вони і їдять» делалі набуває специфічного змісту. Поняття пов'язані з їжею та харчуванням, відображаються в лексико-фразеологічних інновації останнього часу. Так, словосполучення ***one-handed food***, позначає їжу, яку можна тримати і їсти однією рукою під час роботи або керування автомобілем. Через дефіцит часу ділова людина часто снідає на роботі, цей факт породив неолексему ***deskfast***; також їй ніколи готувати і вечерю, тому вона уживає розфасовану, готову після розігріву їжу. У супермаркетах розширюється асортимент «зручної їжі» (***convenience food***), яку можна вживати, вийнявши з холодильника.

Щороку зростає кількість судових позовів громадян проти виробників «швидкої їжі». Їх звинувачують в тому, що вони сприяють ожирінню. Законодавці

були змушені ухвалити закон, що практично унеможливив подання таких позовів до суду. Цей закон одержав неофіційну назву *cheeseburger bill*.

За принципом антонімічної аналогії до словосполучення *fast food* для позначення цього руху і самої традиційної натуральної їжі вживають словосполучення *slow food*: *Most of us think slow food when it takes 40 minutes to get an order of pancakes and eggs. But for a growing number of people along the globe, slow-food is not an inconvenience but a goal – an attempt to put the brakes on our fast-food frenzied world. Instead of drive-up burgers, tacos and chicken wings, slow food followers carve out a little bit of time in their hectic schedules to appreciate locally grown food, to preserve traditional cooking techniques and to celebrate the bounty with family and friends* [2].

Рух за повільну їжу відрізняється від інших рухів, спрямованих проти *McDonaldization* («макдональдизації»), тим, що його учасники підкреслюють важливість смаку і є противниками стандартної їжі.

Частим проханням клієнтів в ресторані сьогодні є замінити одні компоненти страви на інші, тобто *to customize* («персоналізувати») страву через алергії, особисті смаки або просто, щоб спробувати щось новеньке. *Menu hacking* (п) – діяльність, суть якої полягає у запитуванні про їжу та напої, яких немає у меню. *At its heart, menu hacking is great for the customer. Whether they build their meal completely from scratch or simply exchange their triple-cooked chips for a healthy salad, the option to adapt the menu helps to ensure great customer service. However it's important to manage customer expectations* [5].

Неологізми у сфері харчування відіграють важливу роль у сучасному мовленні, відображаючи ключові тенденції суспільного розвитку. Вони не лише збагачують англійську мову, а й формують нові харчові звички, сприяють екологічній відповідальності та інтеграції наукових досягнень у повсякденне життя. Динамічний характер цієї сфери свідчить про те, що у майбутньому кількість нових термінів лише зростатиме, адаптуючись до змін у харчовій промисловості та суспільстві загалом.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Головка О. М. Роль екстралінгвальних чинників у формуванні англomовних темпоральних інновацій [Текст] / О. М. Головка // Нова філологія : збірник наукових праць. – Запоріжжя : ЗНУ, 2012. – № 50. – С. 34–39.
2. Computer Weekly [Electronic resource]. – Access mode : <http://www.computerweekly.com>.
3. NZ Herald [Electronic resource]. – Access mode : <http://www.nzherald.co.nz>.
4. Observer [Electronic resource]. – Access mode : <http://www.theobserver.com>.
5. Sampson H. What is Menu Hacking? [Electronic resource]. – Access mode : <https://www.nisbets.co.uk/what-is-menu-hacking>.
6. Standard [Electronic resource]. – Access mode : <http://www.standard.co.uk/>