

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЛІНГВІСТИЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
Кафедра романської і новогрецької філології та перекладу

**Кваліфікаційна робота магістра**

з перекладознавства на тему:

**«ЛЕКСИКО-ГРАМАТИЧНІ ЗАСОБИ РЕАЛІЗАЦІЇ ТЕКСТУ КУЛІНАРНОГО РЕЦЕПТУ У ФРАНЦУЗЬКОМУ МЕДІЙНОМУ ДИСКУРСІ»**

Студентки II курсу групи Ммлф 02-20  
факультету романської філології і  
перекладу  
денна форма здобуття освіти  
Спеціальність 035 Філологія  
Спеціалізація 035.055 Романські мови та  
літератури (переклад включно), перша –  
французька  
Освітньо-професійна програма Сучасні  
лінгвістичні і перекладознавчі студії та  
міжкультурна комунікація (французька і  
друга іноземна мова)  
**Жилінської Яни Дмитрівни**  
Науковий керівник:  
кандидат філологічних наук,  
доцент Миронова Н. В.

*Допущено до захисту*

«\_\_» \_\_\_\_\_ року

*Завідувач кафедри*

\_\_\_\_\_ *Філоненко Н. Г.*

Національна шкала \_\_\_\_\_

Кількість балів \_\_\_\_\_

Оцінка ЄКТС \_\_\_\_\_

**Київ 2021**

## ЗМІСТ

ВСТУП.....		4
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕКСТУ КУЛІНАРНОГО РЕЦЕПТУ У ФРАНЦУЗЬКОМУ МЕДІЙНОМУ ДИСКУРСІ В АСПЕКТІ СУЧАСНОГО ПЕРЕКЛАДОЗНАВСТВА.....		8
1.1. Визначення поняття «медійний дискурс» у перекладознавчому аспекті .....		8
1.2. Лінгвокультурологічні особливості кулінарних рецептів.....		11
1.3. Кулінарні рецепти з точки зору дискурсу .....		12
1.4. Рецепт як різновид гастрономічного тексту у французькому медійному дискурсі.....		15
1.5. Теоретичні засади дослідження текстів кулінарних рецептів у медійному дискурсі.....		20
1.6. Текст кулінарного рецепту як лінгвовізуальний феномен.....		21
1.7. Французька кулінарна традиція в Україні.....		27
Висновки до Розділу 1.....		29
РОЗДІЛ 2. ЛЕКСИЧНИЙ ТА ГРАМАТИЧНИЙ АНАЛІЗ ФРАНЦУЗЬКИХ РЕЦЕПТІВ У МЕДІЙНОМУ ДИСКУРСІ ....		32
2.1. Особливості написання французьких кулінарних рецептів, їх перекладі .....		32
2.2. Трансформації при перекладі кулінарних рецептів медійного дискурсу .....		33
2.3. Поширені номінації кулінарних рецептів та кулінарії у французьких мас-медіа.....		38
2.4. Різноманіття та особливості лексики французьких кулінарних рецептів.....		53
2.5. Лексичні та граматичні особливості перекладу текстів кулінарних рецептів у французькому медійному дискурсі на		

українську мову.....	57
Висновки до Розділу 2.....	65
ВИСНОВКИ.....	67
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	74
РЕЗЮМЕ.....	80

## ВСТУП

Їжа є невід'ємною частиною національної культури будь-якого народу. В усіх мовах світу лексичні одиниці, пов'язані з темою гастрономії, є одними з найпоширеніших і найдавніших. З упевненістю можна стверджувати, що мова відображає специфіку нації, особливості її культури. В сучасному світі гастрономічний дискурс – один із найпоширеніших у сучасній комунікації, адже культура харчування є складовою частиною повсякденного життя кожної людини. Водночас, відмінності гастрономічних норм і реалій створюють труднощі для міжкультурної комунікації та перекладу. Крім того, в загальному процесі глобалізації гастрономія не стоїть осторонь.

У ній з'являються або запозичуються нові рецепти, розвиваються технології приготування страв.

Свого часу питанням аналізу особливостей перекладу глютонічної лексики займалися Н.П. Головницька, Д.Ю. Гулімов, Н.Н. Данілова, А.В. Занадворна, А.В. Олянич та інші. Сам термін «глютонічна лексика» уведено відносно нещодавно – у 2003 році А. Оляничем. Автор говорить про лінгвокультурну та етнокультурну специфіку найменувань, пов'язаних із приготуванням їжі. На думку А. Олянича, термін «глютонічний» корелює із поняттям гастрономії та співвідноситься з когнітивною системою глютонії будь-якої етнокультури. Л. Єрмакова визначає поняття глютонічної лексики як засобу відображення національної мови, яка реалізується в системі тексту у процесі комунікації, який пов'язаний з найменуванням харчових продуктів та їх споживанням.

Чи не в кожній мові є поширені запозичення з французької кулінарії, які продовжують з'являтися. Саме у невідповідності мовних картин світу і приховується основна складність перекладу глютонічної лексики. Труднощі можуть бути викликані різною термінологією в різних країнах для позначення одних і тих самих інгредієнтів. Все це потребує використання нових лексичних одиниць, а також нових підходів до перекладу.

Гастрономія – невід’ємна частиною культури французького народу, яка яскраво відображає національні особливості французького характеру. З 2010 року рішенням спеціальної комісії ЮНЕСКО французьку кухню визнано нематеріальною культурною спадщиною людства. Це засвідчило той факт, що французька гастрономія справедливо є предметом гордості французької нації. Історія французької кухні пройшла довгий розвиток – від примітивної їжі галів до сучасної вишуканої високої кухні.

Попри чималу кількість робіт, присвячених цій темі, малодослідженим залишається перекладацький аспект французької гастрономічної лексики українською мовою. Постійно розшукуються універсальні методики та прийоми перекладу текстів французьких кулінарних рецептів, з метою збереження авторського задуму та передачі культурної специфіки країни походження рецепту. Саме цим визначається **актуальність** дослідження.

**Метою** дослідження є вивчення лексико-граматичних засобів реалізації тексту кулінарного рецепту у французькому медійному дискурсі. Визначення особливостей функціонування кулінарного рецепту в франкомовних мас медіа, а також виявлення труднощів та особливостей перекладу франкомовних кулінарних рецептів українською мовою.

Для досягнення поставленої мети маємо вирішити такі **завдання**:

- розглянути теоретичні засади дослідження;
- визначити поняття медійного дискурсу;
- дослідити тексти кулінарних рецептів як лінгвістичний феномен;
- охарактеризувати особливості написання французьких кулінарних рецептів;
- виокремити поширені французькі кулінарні лексичні одиниці;
- проаналізувати методи перекладу франкомовних рецептів українською мовою.

**Об’єктом дослідження** є французькі кулінарні рецепти з медійного дискурсу та їх відтворення в українській мові.

**Предмет дослідження** становлять лінгво-граматичні особливості французьких кулінарних рецептів та засоби їх перекладу на українську мову.

У роботі для забезпечення достовірності результатів і висновків використані: дескриптивний **метод дослідження** для розуміння лінгвістичної ситуації, теоретичний аналіз для репрезентація наукової інтерпретації глютонічного дискурсу; критичний аналіз для вивчення теоретичних засад дослідження; описовий метод для опису лінгвокультурних параметрів глютонічних найменувань; метод кількісних характеристик задля виявлення продуктивності власне українських та французький глютонічних найменувань; зіставний – для зіставлення отриманих результатів з двох мов.

Наукова **новизна** одержаних результатів полягає у систематизації та поясненні кулінарних лексичних одиниць французької мови для полегшення перекладу кулінарних рецептів. Подані методи перекладу регіоналізмів та безквівалентної лексики.

**Практичне значення** одержаних результатів полягає в тому, що матеріали дослідження можуть слугувати доповненням до лекційних курсів з лексикології, стилістики, лінгвокраїнознавства і є певним внеском до вивчення кулінарної лексики французької мови. Практично результати дослідження можна використовувати при перекладі кулінарних рецептів і у викладанні практичного курсу перекладу у вищій школі.

**Структура роботи** зумовлена її метою та завданнями. Робота складається зі вступу, трьох розділів із висновками до кожного з них, загальних висновків, списку використаної літератури.

У **вступі** обґрунтовано вибір теми дослідження та її актуальність, сформульовано мету і завдання роботи, визначено об'єкт, предмет і методи дослідження, висвітлено наукову новизну, практичне значення одержаних результатів.

У **першому розділі** викладені теоретичні основи вивчення кулінарних рецептів у медійному дискурсі.

У **другому розділі** практично розглянуті лексико-граматичні особливості франкомовних рецептів, методи їх перекладу та специфічні кулінарні номінації французької мови.

**У висновках** підводяться підсумки дослідження.

Список використаних джерел включає 79 найменувань.

## РОЗДІЛ 1

### ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕКСТУ КУЛІНАРНОГО РЕЦЕПТУ У ФРАНЦУЗЬКОМУ МЕДІЙНОМУ ДИСКУРСІ В АСПЕКТІ СУЧАСНОГО ПЕРЕКЛАДОЗНАВСТВА

#### *1.1. Визначення поняття «медійний дискурс» у перекладознавчому аспекті*

Мас-медіа завжди були й залишаються надзвичайно важливим та впливовим джерелом інформації для суспільства в глобальному масштабі. Різноманітні ЗМІ глибоко проникли та укорінилися в реальності кожного індивіда в тому чи іншому вигляді, адже людина постійно прагне дізнаватися новини та отримувати знання, що стосуються всіх сфер життя.

На сучасному етапі розвитку лінгвістики всі мовні явища розглядаються в їх зв'язку з мовною особистістю, з ситуацією спілкування, тому в кінці ХІХ – початку ХХ ст вченими був введений термін «дискурс», під яким спочатку і розумівся не просто текст, а мова, тобто текст в реальній ситуації спілкування.

Поступово поняття «дискурс» набуло безліч різних визначень, кожне з яких в тій чи іншій мірі відображає зазначену суть явища. Так, наприклад, розуміння дискурсу як діалогу представлено у Т. ван Дейка: у вузькому сенсі дискурс являє собою текст або розмову, тобто вербальну складову комунікативної дії; під дискурсом розуміється «завершений або тривалий продукт», письмовий чи мовний результат комунікативного дії, який інтерпретується реципієнтами [43, с. 80–81].

Дискурс в широкому сенсі розуміється Т. ван Дейком як «комплексна комунікативна подія, що відбувається між мовцем та слухачем в процесі комунікативної дії в певному часовому, просторовому та іншому контекстах. Ця комунікативна дія може бути мовна, письмова, мати вербальні і невербальні складові. Типові приклади – буденна розмова з другом, діалог між лікарем і пацієнтом, читання газети »

Дискурс може бути визначений як вписана в комунікативну ситуацію мова. Дискурс – це мова, занурена в життя [16, с. 17]. Поняття дискурсивного історично означає логічну пов'язаність, доказовість. Значення поняття – дискурс характеризує



мовленнєві акти, мовлення, а не мову. У лінгвістичній літературі під терміном – дискурс розуміють не просто акт мовлення, а конкретну ситуацію, позамовний контекст і невисловлені цілі й наміри, які цей акт мовлення супроводжують [29, с. 52].

Основними властивостями дискурсу називаються зв'язність, ієрархічність та безперервність. Зв'язність в дискурсі забезпечується наявністю так званих дискурсивних маркерів. За словами С. Левінсона вони «вказують тільки, яким чином висловлювання, в якому вони містяться, стає відповіддю, або продовженням, попереднього дискурсу» [45, с. 197–198].

Всі елементи дійсності опосередковані дискурсом, виражені дискурсом, реалізуються через дискурс. З лінгвістичної точки зору, дискурс не є ізольованою текстовою або діалогічною структурою, а складним комунікативним явищем, що включає суспільний контекст, що дає уявлення і про учасників комунікації, і про процеси витворення й сприйняття повідомлень, і про глибші суспільно–політичні процеси [19, с. 206].

З розвитком ЗМІ та поширенням віртуальної інформації все частіше почали говорити про медійний дискурс. Медійний дискурс також називають: мова ЗМІ, мова мас-медіа, дискурс мас-медіа, масово-інформаційний дискурс, медіальний дискурс, поняття ЗМІ, засоби масової інформації, засоби масової комунікації. Медіа дискурс – це достатньо нове явище.

Центральним поняттям, яке містить у собі медійні тексти, типи взаємодії між мас-медіа та реципієнтами, реалізацію різноманітних функцій та комунікативну ситуацію, є медійний дискурс. З огляду на значну популярність та впливовість ЗМІ, саме медійний дискурс виступає найактуальнішим явищем для дослідження. Його функціями є такі: інформативна, комунікативна та функція впливу. Центральною для сучасних медіа є функція впливу, адже головна мета ЗМІ – це вплив на суспільство з допомогою вербальних та невербальних засобів

Медійний дискурс є тим особливим та наразі найпотужнішим видом дискурсу, який має потенціал впливати на масову свідомість, формувати певні уявлення, викорінювати ідеї та корегувати бачення людини, що стосуються спільноти, світу,

різноманітних предметів та явищ. Є. О. Кожемякін розглядає медіа-дискурс як «тематично сфокусовану, соціокультурно обумовлену мовленнєво-мисленнєву діяльність у мас-медійному просторі».

Медіа-дискурс включає елементи політичного, економічного, наукового та інших видів дискурсу, оскільки містить в собі відомості різних областей. В цьому випадку до предмету медіа-дискурсу входять також і способи опису та передачі знання про них. Медіа-дискурс стає в значній мірі посередницькою діяльністю, в ході якої може здійснюватися створення, передача, конвертація або зрощення інформації.

Знання в межах медіа-дискурсу набувають відносний характер: «Істинність або значимість визначаються лінгвосоціальним, соціокультурним та історико-цивілізаційним контекстами, врахування яких також необхідне при описі медіа-дискурсу» [20, с. 120–125].

До функцій дискурсу ЗМІ належать:

1. інформативна (передача інформації);
2. регулятивна (вплив на суспільство);
3. освітня (отримання нових знань);
4. розважальна (отримання естетичного задоволення та емоційної розрядки);
5. фатична (встановлення контакту між аудиторією та виданням);
6. рекламна (маніпуляції аудиторією задля покупки певних товарів).

Оскільки ключовими концептами медійного дискурсу є «інформація» та «знання», учасники спілкування отримують доступ до інформації різних видів, опановують її та обмінюються нею. В залежності від змісту і мети використання, інформацію можна розділити на предметно-логічну, не пов'язану з ситуацією і учасниками спілкування, і прагматичну, основною функцією якої є вплив на реципієнта і передача йому свого ставлення до предмету мовлення.

Учасниками мас-медіального дискурсу є журналісти, теле- та радіоведучі, теле- та радіокоментатор, весь персонал, який продукує, транслює і ретранслює тексти, а також ті, хто за власним бажанням або навіть мимоволі сприймає

інформацію, яка потрапляє в їх поле зору. Наприклад, пасивний пасажир в автобусі або метро, який не читає, але мимоволі бачить рекламу або не дивиться в даний момент на неї, але знає про її існування вже схильний до мас-медіального впливу.

Є три основних школи аналізу дискурсу – французька, англо- американська та німецька.

Французька школа вважається однією з фундаментальних в дослідженні дискурсу та вивчає його в широкому аспекті, поєднуючи дискурс-аналіз з іншими напрямками та розвиваючи нові підходи до аналізу тексту з суміжними з дискурсом мовними явищами.

### ***1.2. Лінгвокультурологічні особливості кулінарних рецептів***

Сучасна лінгвістика, що розвивається в руслі антропоцентризму, на перший план висуває дослідження проявів культури, що закріпилися в національній мові. У зв'язку з цим особливу цінність представляють тексти, в яких закріплені вікові традиції і погляди народу: загадки, казки, билини, прислів'я, приказки, фольклорні твори і навіть кулінарні рецепти, оскільки національна кухня є одним з найважливіших елементів культури будь-якого народу.

Характер національної кухні того чи іншого народу формується під впливом різних факторів, в числі яких географічне положення даного, економічний стан, релігійні погляди, кліматичні особливості і т.д. в останні десятиліття, як відзначають вчені, неймовірно зросла кількість видаваних кулінарних книг і журналів, різного роду телевізійних передач на гастрономічну тему. При цьому великим попитом користуються не тільки книги кулінарних рецептів, а й видання, присвячені історії тієї чи іншої національної кухні в контексті культури». На сьогоднішній день страви національної кухні вважаються справжніми артефактами культури і розглядаються не тільки як гастрономічний факт, а як соціо – і навіть етнокультурний знак, що формувався протягом всієї історії існування народу. У сучасних текстах, в яких присутні концепти "їжа", відбивається культурна ідентичність того чи іншого народу [48, с. 12–18].

У зв'язку з цим особливий інтерес для нас представляють французькі кулінарні рецепти і їх переклад. При перекладі кулінарних рецептів виникає акт так званої міжкультурної комунікації. Л. Самовар під даним терміном розуміє «комунікацію між людьми з різним культурним сприйняттям і знаковими системами». При міжкультурної комунікації йде передача закодованою інформацією між різними культурами, відбувається якийсь рух і взаємодія культурної інформації. Суть перекладів кулінарних текстів полягає насамперед у переміщенні культурних фактів у суспільстві. Міжкультурна комунікація являє собою так званий діалог культур, за допомогою якого створюються співіснування людей, які є представниками різних культур.

Незважаючи на культурологічну значимість, текст кулінарного рецепту французькою мовою виконує, перш за все, інформативну функцію. З цієї причини можна сказати, що використання назви звичних для Франції інгредієнтів, спецій і приправ має впливати на читача і «змусити» його приготувати страву самостійно.

### ***1.3. Кулінарні рецепти з точки зору дискурсу***

Гастрономічні уподобання французів формувалися протягом багатьох століть. Гастрономічна картина світу відображає специфіку людського буття, ставлення людини до їжі. Овочі, фрукти, різні страви часто зустрічаються у фольклорних висловлюваннях. Таким чином, можна виокремлювати ще одну сферу диференціації соціального життя через використання гастрономічних метафор, застосування відповідних прислів'їв. Наприклад, іноді про країну або регіон говорять «картопляна або рисова цивілізація», про людину – «не у своїй тарілці», «сіль землі», «тертий калач», «ну і фрукт», «з ним каші не звариш», «яблуко від яблуні не далеко падає», «від осини не народжуються апельсини», «не для Гриця паляниця», «не солоно сьорбаючи» тощо. Їжа супроводжує всі важливі, значущі події в житті людини: народження, свята, проводи, зустрічі, весілля, тощо.

Зарубіжні, і вітчизняні вчені (Н. Арутюнова, Ф. Бацевич, В. Карасик, І. Корольов, О. Кубрякова, Г. Почепцов та ін.) здебільшого витлумачують дискурс як цілісний мовленнєвий твір у різноманітності його когнітивно-комунікативних

функцій. Уперше цей термін ужив американський лінгвіст З. Харріс у праці «Дискурс-аналіз», але широкого використання він набув лише в 1970-х рр., коли було опубліковано праці європейських учених – Т. ван Дейка, В. Дресслера та ін [76, с. 13–16].

Останнім часом дослідники більшою мірою акцентують увагу на проблемі типології дискурсу, на виокремленні тих чи тих його різновидів.

Кулінарний дискурс – це особливий вид масово-інформаційної комунікації, який характеризує всю систему харчового процесу, що складається з таких стадій: обробка харчової продукції, підготовка харчової продукції до приготування, процес приготування та споживання їжі.

Поняття «глютонічний дискурс» уперше ввів у науковий обіг А. Олянич. Але слід наголосити, що станом на сьогодні загальноприйнята назва на позначення дискурсу, пов'язаного з концептосферою «Їжа» немає. П. Буркова, Н. Головницька, А. Земська пропонують термін «гастрономічний дискурс» (пор.: у С. Берге – «gastronomic discourse», що перекладається як гастрономічний дискурс), П. Банман – апелює до термінологічного сполучення «кулінарний дискурс» (пор.: у Л. Россато – «culinary discourse», що означає кулінарний дискурс), О. Савельєва послуговується терміном «кулінарно-гастрономічний дискурс», М. Девіс актуалізує термін «restaurant discourse» («ресторанний дискурс»), А. Олянич, Є. Бараташвілі – надають перевагу термінові «глютонічний дискурс». Дослідники французького гастрономічного дискурсу Ф. Косицька й І. Зайцева апелюють до того, що в сучасних доробках, присвячених вивченню мовної концептосфери, пов'язаної з приготуванням і вживанням їжі та напоїв, спостерігається взаємозаміна понять «гастрономія», «кулінарія», «глютонія», відповідно, дискурси називаються кулінарним і глутонічним.

Кулінарний дискурс слугує такиц цілям:

- 1) репрезентація культурних, мовних, релігійних, етнічних й ідеологічних вподобань тієї чи іншої лінгвокультурної спільноти;
- 2) показує гастрономічну картину світу;

3) передавання досвіду та ознайомлення з кулінарною культурою і традиціями того чи іншого народу.

До текстів, які містять кулінарні найменування, зараховують переважно рецепти національної кухні, меню, кулінарні статті і т. ін.

Однак із посиленням інтересу до вивчення кулінарного дискурсу розширюється й жанрова сфера дослідження. Так, Ю. Половинчак зазначає, що до цього дискурсу також можна віднести і твори мистецтва, що стосуються теми їжі, й особливий «кулінарний» жанр на межі літератури та публіцистики, що створює в художніх текстах образи їжі і кухні. Польський дослідник В. Жарські відносить до таких текстів і спеціальну літературу – кулінарні книги зі специфічною граматиною, семантикою. А дослідник І. Сохань акцентує, що з поширенням масової кулінарної культури великої популярності набувають кулінарні шоу, які можна розглядати як специфічний, візуалізований і насичений усною риторикою, аналог кулінарної книги.

Також розміщення рецептів у соціальних мережах та блогах є дуже популярним у наш час. У зв'язку з цим змінюється структура тексту кулінарного рецепта. Авторипрагнуть підкреслити своє бачення світу, цінності, які вони поділяють. Традиційно текст кулінарного рецепту складається з трьох основних обов'язкових блоків («заголовок», «інгредієнти», «спосіб приготування») та додаткової інформації: історична довідка, поради тощо.

У мережній комунікації збільшується роль додаткової інформації – сукупності другорядних, «затекстових» елементів, що передують основному тексту (заголовок, авторський опис, звернення до читача, назва блогу та рубрик). Завдяки цьому тексти рецептів стають більш індивідуалізованими та емоційно забарвленими. За формою вони наближаються до есе, відгуку, поради, інформують не тільки про технології та продукти, а й стилі життя, демонструють життєві сценарії.

Кулінарні блоги репрезентують стереотипи маскулінності та фемінінності, відтворюючи традиційні уявлення про соціальних ролях чоловіки та жінки. Більшість кулінарних сайтів звертаються до користувачів-жінок, конструюючи ідеал успішної господині, коханої дружини та дбайливої матері («Рецепти люблячої

дружини», «Жіночі секрети»). Чоловічі кулінарні блоги демонструють рецепти «істинно чоловічої» та «реальної кухні» для пікніків, полювання та риболовлі («Чоловіча їжа», «Сам на кухні. Кулінарний блог про справжню чоловічу їжу» та ін.).

Говорити саме про французьку кухню досить складно, оскільки її різноманітність і високу якість визнано, і, здається, добре вивчено у всьому світі. Можна поділити французьку кухню на три категорії:

1. Регіональна кухня (*cuisine régionale/de terroir*). Назва говорить сама за себе: йдеться про різноманітність гастрономічних уподобань французів через призму історичних регіонів Франції. Кожен регіон має неповторний «смак», що відображається в кулінарних номінантах рецептів та термінології.

2. Буржуазна кухня (*cuisine bourgeoise*). Даний тип кулінарного мистецтва пов'язаний з певними соціокультурними гастрономічними традиціями по всій території Французької республіки.

3. Висока кухня (*haute/grande cuisine*). Термін «висока кухня» виник Франції нещодавно, та її семантика взаємодіє з категорією «висока мода», яка, як і кухня входить у загальнонаціональне нематеріальне надбання французької культури. Цей тип кухні призначений для гурманських вишукувань.

#### ***1.4. Рецепт як різновид гастрономічного тексту у французькому медійному дискурсі***

Медіасистема Франції є високорозвинутою галуззю економіки цієї держави. Як і в більшості інших держав Західної Європи, перші ЗМІ тут з'явилися ще в період появи масового друкарства в XI-XII ст., а тому медіасистема Франції має довгу історію. Загалом медіасистему перш за все варто назвати ліберальною – преса не підконтрольна уряду, її діяльність спрямована на пошук та поширення правдивої інформації, якою б вона не була, та розвагу читачів.

Основні витрати на організацію ЗМІ у Франції бере на себе держава, шляхом субсидування і дотацій. Встановлення подібної моделі відбувалося ще за часів президентства Ш. де Голля і Ж. Помпіду. Обґрунтовувалася вона теоретичним

доводом, що в багатопартійній, плюралістичній країні свобода друку реально можлива, якщо тільки вона підконтрольна уряду. При цьому вважалося, що держава повинна виступати в ролі впливового політичного арбітра, який гарантує плюралізм поглядів. Завдяки такій політиці Франція до кінця ХХ ст. виявилася власницею однієї з найбільш розвинених у технічному відношенні комунікаційних систем. Слід зауважити, що в цій країні є телекорпорації зі змішаним капіталом, а також чисто комерційні інформаційні структури, яких зараз переважна більшість. Влада не встановлює жорсткої цензури та не диктує виданням, що їм публікувати, ЗМІ Франції — це система саморегуляції різних компаній, холдингів та видань.

Францію називають країною журналів, так як вона займає 1-е місце серед країн ЄС за кількістю купованих журналів серед людей у віці старше 15 років. За даними статистики, на кожну 1000 чоловік у Франції припадає 1354 екз. журнальної періодики і тільки 150 екз. щоденних газет. У країні виходить більше 10 тис. різних видань. З них більше 100 щоденних газет, загальним тиражем 12 мільйонів екземплярів [67, с. 11–16].

Незважаючи на порівняно невисоку популярність, порівняно з іншими державами Європи, у Франції національна преса займає вагоме місце, хоча і часто зазнає збитків. Наприклад, провідна щоденна газета «Фігаро» втратила 10 млн євро у 2007 році з тиражем 344, 479 примірників за роздрібною ціною в €1.30. Промисловість та уряд організувати протягом чотирьох місяців восени 2008 року позачергову конференцію про цю проблему Сполучених комітетів преси. В результаті, держава вирішила інвестувати 600 млн євро в друковану пресу протягом найближчих трьох років для того, щоб підтримати її. Інвестиції приходять насамперед через скорочення поштових тарифів та тарифів на доставку і купівлі рекламних місць в газетах. Це підняло питання про незалежність преси, субсидованої урядом; в той же час концентрація рух триває з друзями експрезидента Ніколя Саркозі, які володіють важливими частинами Ле Монд (компанії), Фігаро (Дассо) [51, с. 29].

Інтернет, легкий спосіб компенсувати втрати від скорочення публікацій, не був зрозумілий французьким журналістам. До недавнього часу інтернет-ресурси



просто дублювали зміст друкованих видань без яких-небудь серйозних редакційних інновацій. Громадянську журналістику і блогінг журналісти сприймають як чисто аматорську практику без вартості виробництва інформації.

Палітру кулінарного видання, що включає блоги і, звичайно ж, книги, прикрашають кулінарні журнали. Останнім часом у Франції з'явилося багато видань-і це незважаючи на те, що за рецептами читачі зазвичай відправляються в інтернет. Втім, нові журнали роблять акцент в основному не на рецептах, а на тому, що їх прикрашає – відображенні країн і місць, в яких їх готують, і характерів приготували їх людей.

Причому зліт цієї кулінарної преси настав несподівано - в момент, коли всі журнали, в тому числі і старі, теж присвячені гастрономії, відчувають глибоку кризу, а їх тиражі стрімко падають. Найбільш популярні кулінарні журнали у Франції, втім, тримаються на плаву – це Regal і Elle a Table, з тиражами, що перевищують 150 000 примірників [67, с. 11–16].

Це досить традиційні видання, в яких рецепти і вина перемежуються розповідями про продукти, а шефи представляють свої знахідки. За ними слідує Saveur з трохи меншим тиражем, але з тієї ж плеяди. І до них до останнього часу приєднувалася велика кількість великотиражних популярних журнальчиків, які практично цілком склалися з рецептів.

Саме їм в період кризи довелося найгірше, до преси, в тому числі і гастрономічної, читач відтепер звертається не тільки для того, щоб готувати, але і в першу чергу для того, щоб прочитати історію, відчути тенденцію і, врешті-решт, зрозуміти навколишнє його суспільство. Кухня відображає його краще і миттєвіше, ніж багато інших областей мистецтва.

Їжа, звичайно, продовжує бути необхідністю, і господині як і раніше стурбовані тим, чим нагодувати сімейство на вечерю. Але та ж сама готування давно вже стала способом розваги і спілкування. Тому і преса стала цікавитися тим, що об'єднує кухню і мистецтво, кухню і історію або, наприклад, кухню і соціологію.

Це захоплює, до речі, в першу чергу молодь-недарма молоді люди з таким інтересом дивляться кулінарні передачі та конкурси, в тому числі Топ-Шеф і

Майстер-шеф. На молодь розрахована і нова кулінарна преса. Сучасні мами і навіть бабусі, не змогли передати своїм дочкам і внучкам вміння готувати – їм здавалося, що це неважливе, відволікаюче від справжнього життя заняття, яке, до того ж, замикає жінку в кухні замість того, щоб дати їй вихід до справжнього кар'єрного росту.

У підсумку вчитися доводиться, звичайно, з журналів. А оскільки кола будь-яких інтересів, не тільки кулінарних, розділилися по так званим групам, то і кулінарна преса стала відокремлюватися-є журнали для початківців і досвідчених господинь, для чоловіків, для дітей, для модниць-городянок і для фермерів.

Деякі з них зовсім не журнали, їх називають дивним, напіванглійським словом “mooks”, тобто наполовину журнали, наполовину книги. Ця тенденція виникла в англійській пресі, але зовсім не обов'язково в американській або англійській.

Цього року, наприклад приз за кращу журнальну публікацію на Паризькому салоні кулінарної книги отримав Fool Magazine, зі Швеції (також англійський). Його заснували Лотта і Пер-Андрес Йоргансен, дизайнер і фуд-фотограф, і в ньому теж немає рецептів – самі творці визначають його як «журнал з неймовірними історіями про людей, які роблять їжу».

У першому ж номері вони написали: «ми не публікуємо рецепти, адже люксові Журнали Моді теж не публікують викривки».

У Франції з недавнього часу виходить журнал, схожий за концепцією - під назвою 180 С. Це теж суміш книги з журналом - тут не бояться публікувати репортажі в двадцять сторінок довжиною і навіть відірватися від головної тенденції моменту – сезонності. Яка вже тут сезонність, якщо журнал виходить два рази на рік.

При цьому в 180 С, на відміну від Fool Magazine, є і рецепти- вони трішки застарівають до виходу публікації, адже використані в них продукти на той час зникнуть з ринку. Але журнал претендує на більш довге, книжкове життя, і на те, щоб його зберігали на наступний рік, – вважає його головний редактор – і рецепти знову знадобляться.

Серед інших популярних журналів є і, навпаки, виключно практичні, зовсім без текстів, які з'явилися безпосередньо з інтернету. Цей феномен зустрічається у Франції двічі: журнали 750 g і Marmiton спочатку були сайтами, на які читачі викладали свої страви. Вони розраховані на читача, який готує кожен день, і бажає отримати корисні поради та практичні рецепти.

Arts et Gastronomie займає верхню, люксову лінійку гастрономічної преси, як про це свідчить і його назва – чудові фотографії сусідять тут з інтерв'ю зіркових, мішленівських шефів.

Кількість журналів така, що любитель може й розгубитися. До початку 90х їх було всього чотири, а в цьому році кількість наближається до п'ятдесяти, включаючи, звичайно, і ті, що присвячені вину.

Окремий сегмент: кулінарні журнали для дітей. Для самих маленьких існують і передачі, відкриваються кулінарні гуртки і навіть в школах кухня знайшла своє місце. Схоже, там перед нею велике майбутнє-адже на наступний рік у Франції кардинальним чином змінюється шкільний розклад, і передбачається більша кількість позашкільних занять.

Цю нішу негайно помітили і видавці журналів. У 2011 році в кіосках з'явився журнал Papillote, призначений для дітей від 7 до 12 років, який має за ціль також випускати позасерійні номери і навіть організувати дитячий кулінарний салон.

Але читачі кулінарних журналів і літератури не тільки читають, готують і розглядають фотографії. Вони і самі пишуть-в першу чергу, звичайно, у власних блогах. Деяким вдається на основі блогу видати і книги.

А у Франції нещодавно виник перший в Європі сайт, що дозволяє вибрати рецепти з гігантської бази даних (більше 100 000 рецептів) і видати власну книгу. Або ж опублікувати власний твір, всього в декількох примірниках – для подарунків знайомим. Сайт [www.tribugourmande.com](http://www.tribugourmande.com) заснувала випускниця французької економічної школи НЕС Дельфін Стей після того, як американська сім'я, в якій вона гостювала, подарувала їй рукописну книжечку, створену господинею будинку.

Записки з рецептами існують в кожній родині і зберігаються, переходячи з покоління в покоління. Замовлення на друк таких кулінарних щоденників приходять

в основному під Новий рік і під сімейні свята, і це зовсім не обов'язково бабусина спадщина. Дуже часто власні спільні рецепти надсилають цілі сім'ї або навіть компанії друзів – щоб зберегти спогади про те, як вдало провели разом канікули.

І, звичайно, зростає кількість електронних видань, спеціально розрахованих на кулінарію. Деякі обходяться навіть без дотиків-по клацанню пальцями перевертають сторінки.

### *1.5. Теоретичні засади дослідження текстів кулінарних рецептів у медійному дискурсі*

Ситуація споживання їжі має національно зумовлений характер, репрезентує етнічні, релігійні, культурні особливості різних народів. До таких засобів здебільшого зараховують одиниці, кваліфіковані в сучасних наукових доробках і як глутоніми (Г. Боваєва, С. Руденко, М. Ундріцова та ін.). Подекуди для опису «лінгвосеміотичної системи знаків їжі» послуговуються терміном «аліментарний код». У розумінні Е. Гашимова, «аліментарний код» – лінгвокультурний код, когнітивним субстратом якого є поняттєва сфера «Продукти харчування».

Значущим аспектом у дослідженні глутонічних найменувань можна назвати функційний, пов'язаний із виокремленням функцій, на звертає увагу А. Олянич. Слід відокремлювати 4 комунікативно-знакові функції:

- денотативна,
- директивна,
- оцінно-кваліфікаційна,
- презентаційна [38, с. 77].

Денотативна функція полягає в тому, аби створити у свідомості мовця уявлення про ту чи ту їжу, її характерні особливості, місце і спосіб її приготування і т. ін. Директивна – описує процес приготування їжі. Оцінно-кваліфікаційна – демонструє соціальне ставлення до процесу приготування їжі. Презентаційна функція реалізується в масовоінформаційному та глутонічному дискурсах як спосіб впливу на соціум (формування смаків, поглядів).

### ***1.6. Текст кулінарного рецепту як лінгвовізуальний феномен***

Мовлення як вид людської діяльності завжди зорієнтоване на виконання певного комунікативного завдання. Висловлюючи думки і почуття, людина ставить конкретну мету – щось повідомити, про щось переконати тощо. Існує багато визначень тексту. Наведемо одне з них:

«Текст – це витвір мовленнєвого процесу, що відзначається завершеністю, об'єктивований у вигляді письмового документа, літературно опрацьований відповідно до типу документа, витвір, який складається із заголовка і ряду особливих одиниць (надфразових єдностей), об'єднаних різними типами лексичного, граматичного, логічного, стилістичного зв'язку, і має певну цілеспрямованість і прагматичну визначеність»

Найістотнішими текстовими ознаками є :

- цілісність;
- зв'язність;
- структурна організованість;
- завершеність [1, с. 6].

Текст породжується мовцем, тим, хто пише, відповідно до його задуму, з потребою найкращого передавання змісту. Текст редагується на етапі внутрішньої, мислинневої підготовки, а в письмовому варіанті – також в процесі саморедагування, відповідно до стилістичних норм мови, комунікативної доцільності в кожній окремій ситуації.

У сучасному мовознавстві виділилися два підходи у лінгвістичних дослідженнях текстів:

- функціональна типологія (соціальні функції й мета використання текстів) і
- структурна типологія (внутрішня організація текстів) [42, с. 10].

Створення текстів підпорядковується певним правилам, в залежності від того, на кого ці тексти розраховані, та за яких обставин безпосередньо відбувається

процес створення. Для будь-якого тексту характерні спільні, постійно повторювані виражальні засоби, які залежать від мети і ситуації комунікації.

Слід наголосити, що у різний час переважали різні форми тексту кулінарного рецепта.

Спочатку вони передавалися з уст в уста, від кухаря до учня, від матері до доньки, тому основною була усна форма існування рецепта. В наш час усна й письмова фіксація мають рівноправне існування. Усна форма: від майстра учневі, від більш досвідченої господині менш досвідченої, на радіо і телебаченні. Письмова форма отримує реалізацію насамперед у куховарських книгах різного типу, газетах, журналах, на пакетах продуктів швидкого приготування.

Витоки текстів, які містили кулінарні рецепти, сягають ще XIV століття. Саме тоді з'явилася перша в світі кулінарна книга «Le viandier» («М'ясна книга»), написана Гійомом Тірелем, кухарем Карла V. Ця книга може вважатися дійсно унікальною, адже вона вийшла друком в єдиному екземплярі. Однак, за переконанням греків, найперша кулінарна книга була написана саме в Греції, у IV столітті до нашої ери. Оскільки країна розташована на березі Середземного моря, не дивно, що майже третина рецептів цієї книги описують страви з морепродуктів.

Безсумнівним залишається той факт, що найбільш популярна кулінарія серед домогосподарок і любителів готувати. Для задоволення потреб цієї цільової аудиторії необхідно передавати інформацію ефективно. Тож, кулінарний рецепт повинен бути презентований відповідно до певних норм і вимог. З точки зору теорії мовних актів, якщо в рецепті некоректно будуть вказані будь-які пункти, це спричинить комунікативний крах, і мета однієї із сторін не буде досягнута.

Натомість, коли обом учасникам комунікації вдається досягти поставленої мети, обидві сторони залишаються задоволені й конфліктів не виникає. Таким чином, вивчення цієї проблеми вкрай важливе для коректної передачі інформації, задоволення мети обох сторін і запобігання комунікативного краху [34, с. 77–80].

Інтернет, як наймовірніше популярна і постійно зростаюча система збереження і передачі інформації, наповнюється статтями про кулінарію. В силу того, що у кіберпросторі немає кордонів, рецепти приходять до нас як від українських авторів,

так і від зарубіжних, які перекладаються українськими користувачами і завантажуються у всесвітню мережу. Як правило, користувачі, які викладають рецепти, не мають відповідного досвіду з їх оформлення. Подібне невігластво може спричинити негативні наслідки у вигляді помилок відправника, а, отже, і неправильному трактуванні цієї інформації одержувачем.

На прилавках газетних кіосків можна знайти безліч кулінарних журналів і газет, а майже всі жіночі журнали, містять кілька сторінок з рецептами.

Оскільки ринок преси пропонує покупцеві достатню кількість товарів, ми стикаємося з великою кількістю кулінарної літератури. Тож, цілком виправдано, що причин для вивчення організації кулінарних рецептів достатньо, і ця проблема є актуальною на сьогоднішній день. Отже, існує необхідність систематизувати рецепти за певним і для всіх зрозумілим принципом, щоб доступний текст був складений коректно з урахуванням лексичних і граматичних норм. Завдяки умінню правильно побудувати текст рецептів можна досягти повного розуміння з реципієнтом, а за допомогою цього і суспільного успіху, якщо застосовувати корисні знання на практиці при написанні книги або веденні блогу [51, с. 27].

Текст кулінарного рецепту – це особливий вид тексту, головна мета якого полягає у спонуканні адресата приготувати якусь страву або інструктуванні, як її приготувати у формі логічних, покрокових описових вказівок. Прикметною ознакою такого тексту є невеликий обсяг, який одночасно має містити великий обсяг інформації.

Характерна ознака тексту кулінарного рецепта – це його структура, яка складається з декількох обов'язкових частин, а саме: передмови автора, заголовка, переліку інгредієнтів, основного тексту з описом процесу приготування (алгоритм дій), вказівок щодо сервірування (містять не усі рецепти) та фотографій або схем.

Слід наголосити, що передмова автора присутня не в усіх рецептах. Але наявність передмови відіграє важливу роль: дає читачеві уявлення про те, що він бачить перед собою або можливо збирається готувати. Заголовок відіграє надзвичайно важливу роль, адже саме він є тим інформативним джерелом, яке надає стислий опис того, що реципієнту пропонується приготувати.

Задля надання заголовку привабливості, використовують шрифт більшого розміру, а іноді й іншого кольору, при цьому відокремлюючи його від основного тексту, оскільки окрім описової та демонстративної, ніяких інших функцій він не виконує.

Заголовок складається з назви страви, включаючи додаткові, нетипові для нього інгредієнти, які, з одного боку, привертають увагу читача, «рекламують» блюдо, викликають апетит і бажання його приготувати, а, з іншого боку, вказують на те, що цей рецепт може бути не стандартним блюдом конкретного типу, а якою-небудь варіацією. Якщо з певних причин цей рецепт не підходить, можна продовжувати пошук бажаною страви.

Блок «Інгредієнти» зазвичай складається з одного або двох відокремлених та завершених за змістом абзаців. Самі ж складові перераховуються через кому або кожен з них записується з наступного рядка. У першому випадку створюється економія місця, що корисно для написання маленьких брошур, тонких книг і журнальних кулінарних статей. Але запис інгредієнтів на окремих рядках допомагає легше зосередитися на кожному з них, увиразнює повідомлення та створює можливість для читача відзначити відсутні інгредієнти відповідною позначкою. Якщо присутні дробові кількості, то в англійських рецептах ставиться «/», коли йдеться про кількість, яка вимірюється ложками або чашками, а вага й обсяг вимірюється до десятих.

Деякі джерела містять, на нашу думку, корисні відомості щодо тривалості (часу) приготування страви, кількості порцій, а також кількості кілокалорій. Подібна інформація також допомагає привернути увагу читачів, адже в сучасному світі люди цінують свій час і надають перевагу здоровому способу життя.

Важливою ознакою тексту кулінарного рецепта є те, що значна увага приділяється стислості описів. «Нагромадження» тексту вставними конструкціями, дієприкметниковими оборотами і зайвими означеннями призводить до того, що читач заплутується й дезорієнтується, а це, в свою чергу, може спричинити помилку, яка призведе до порушення дій алгоритму, й як наслідок можливе зменшення зацікавлення й попиту до рецептів цього автора [27, с. 5].



Варто зазначити, що кулінарний рецепт складається не лише з вербального тексту, а також з певних елементів креолізації (невербальних частин) – малюнків, схем, фотографій.

Текст кулінарного рецепта зазвичай складається з двох компонентів – мовного (вербального тексту) й іконічного повідомлення (візуальний текст). Більшість текстів кулінарних рецептів в сучасних поварених книгах, газетах і журналах, Інтернет ресурсах, супроводжуються зображенням: малюнком, чорно-білою або кольоровою фотографією. Для тексту, що складається з двох частин – вербальної і невербальної – у сучасній лінгвістичній літературі використовується поняття «креолізованого тексту». Під таким видом тексту розуміють ілюстрований текст, в якому вербально виражена інформація сполучається із зображенням; вербальні й зображувальні компоненти утворюють візуальне, структурне, змістове і функціональне ціле, яке забезпечує комплексний, прагматичний вплив на адресата. Креолізований текст – це особливий лінгвовізуальний феномен, в якому вербальний і образотворчий компоненти утворюють одне візуальне, структурне, смислове та функціональне ціле, що спричиняє відповідний вплив на адресата.

Основними компонентами креолізованого тексту кулінарного рецепта є вербальна частина (підпис або вербальний текст) і невербальна / іконічна частина (малюнок або фотографія). У кулінарних рецептах журналах, книг, чи Інтернет ресурсах вони зустрічаються в різних комбінаціях. До найбільш поширених моделей належать: зображення і підпи; основний вербальний текст і зображення без підпису (Наша кухня, Бутерброди); серія зображень та супроводжуючі їх вербальні тексти. У текстах кулінарного рецепта вербальний текст зазвичай супроводжується кольоровими фотографіями [33, с. 25–30]

Між вербальною і образотворчою частинами встановлюються відносини взаємозалежності: зображення залежить від вербального тексту, який визначає його розуміння. Без тексту сенс зображення може бути незрозумілий. Вербальна частина в тексті кулінарного рецепта виконує первинну, основну функцію. Залежно від наявності зображення і характеру його зв'язку з вербальною частиною можна

виділити три основні групи креолізованого тексту кулінарного рецепта: тексти з нульовою креолізацією, з частковою та повною креолізацією.

У текстах з нульовою креолізацією зображення не представлене і не має значення для організації тексту. У текстах кулінарних рецептів з частковою креолізацією вербальна частина автономна, незалежна від зображення. Між вербальними і образотворчими компонентами складаються автосемантичні відносини. Зображення супроводжує вербальний текст і є факультативним елементом в організації тексту рецепта. У текстах з повною креолізацією вербальна частина має тісний зв'язок із зображенням. Між текстом і зображенням встановлюються семантичні відносини, таким чином вербальний текст орієнтований на зображення або відсилає до нього.

Зображення як засіб візуальної комунікації в тексті кулінарного рецепта виконує чотири основних функції:

- атрактивну;
- інформативну;
- експресивну;
- естетичну [2, с. 15].

Завдання зображення в розважальній функції – привертати увагу адресата і брати участь в організації візуального сприйняття тексту та впливати на його емоційний стан. Це викликає у нього не тільки бажання прочитати вербальний текст, а й довіру до тексту. Інформативна функція полягає у передачі певної інформації. Зображення за допомогою наочних образів частково відтворює інформацію, виражену в тексті вербально: як приготувати ту чи іншу страву, з чим її подати, як її прикрасити. Образотворчі знаки в цьому випадку відрізняються більшою зрозумілістю. Наприклад, на малюнку зображений батон хліба і ніж, а нижче скибочки, як результат нарізки батона. Будь-яка людина при погляді на цей малюнок зрозуміє, як потрібно нарізати батон. Але для того, щоб дізнатися, що всередині батона, необхідно прочитати текст рецепта, що вимагає знання мови. Таким чином, повідомлення, виражене умовними знаками, виглядає як закодоване,

що вимагає для розуміння володіння спеціальним шифром, а образотворчі знаки представлені природними і зрозумілими.

Завдання фотографії у експресивній та естетичній функціях полягає у чуттєвому сприйнятті образу та впливу на естетичні почуття та емоції адресата, у тому, щоб викликати бажання спробувати, приготувати ту чи іншу страву. Таким чином, відбувається реалізація спонукальної функції.

Одним із важливих елементів кулінарного тексту є колір. Він є носієм атрактивної, експресивної та естетичної функцій. Кольорові фотографії, що супроводжують кулінарні рецепти, утворюючи з вербальним текстом одне ціле, привертають увагу адресата, полегшують сприйняття і здатні впливати на емоції людини, на його естетичні почуття.

У кулінарних рецептах саме кольорові фото, які є елементом супроводу часто виконують спонукальну функцію. Як засіб спонукання використовуються розповідні речення, які супроводжуються фотографією із зображенням рекомендованих страв. «Ідеальна страва під час посту (і не тільки) – простий, поживний і апетитний салат з буряків і квашеної капусти» [5, с 14].

Подібний «супровід» є змістовно і функціонально важливим компонентом креолізованого тексту забезпечуючи прагматичне вплив на адресата.

### ***1.7. Французька кулінарна традиція в Україні***

Вплив французької кухні розповсюджувався в Україні, набуваючи відповідних трансформацій, дуже дивним чином – через поляків, німців та інших іноземних мандрівників. Українці були доволі добре обізнані з французькою гастрономічною традицією у широкому значенні цього слова – не лише зі стравами й технологіями, а й з правилами етикету. З XVII століття Україну відвідало багато відомих французів (Гійом Левассер де Боплан, Феофан III, Вільгельм Гондіус), проте й українці бували у Франції. Зокрема в Соборні уже в XV столітті навчалось чимало вихідців з українських земель, які переймали та вивчали нові рецепти й технології приготування, котрі згодом влилися в нашу культуру.

На кінець XVII століття українська церковна та козацька еліти були добре обізнані у французькій кухні. Особливо вони зналися на алкоголі, до якого у XVIII столітті багаті покупці мали вільний доступ. Фаворитами була французька горілка, котру варто ідентифікувати як коньяк, та вина з Бордо. Проте з винними напоями все значно цікавіше. Їх складно ідентифікувати, оскільки вони звалися не за сортами винограду чи міцністю, а описом місця, де були виготовлені. Виняток – вина фронтіньяк і ормантаж.

Знайомство з кулінарією Франції почалось спочатку з того, що козацька старшина фіксувала рецепти французів, зокрема в кримських походах та під час місій у Петербурзі. Тому на початку XVIII століття в козацькому лексиконі був суп (зазвичай, це була юшка). Козаки знали паштети та розрізняли їх види – німецькі, французькі.

Найбільшої популярності французька кухня в Україні набула за гетьмана Розумовського. Він влаштовував публічні бенкети, для яких запрошував професійних кухарів. Катерині II так сильно припали до душі іноземні наїдки, що вона спеціально запросила фахівців вчити українських пекарів готувати хліб (багет) по маршруту її подорожі Україною. У XIX столітті з французької кухні до нас потрапили салати. Улюблена українцями, практично національна страва вінегрет свою назву бере від французького соусу *vinaigrette*. У гастрономічних книгах XIX ст. часто поруч з традиційними українськими рецептами були й французькі страви, котрі вже стали популярними в Україні. Наприклад, якщо записували рецепт листового тіста, то його називали французьке тісто. А от заварне тісто не має такого означення, бо стало дуже близьким для нашої кулінарії [48, с. 76–79]

Французи також подарували нам свої незвичайні кулінарні вподобання, котрі стали незмінною частиною нашого раціону. Наприклад, до нас перекочував смачний голландський соус (один з класичних соусів Франції – прим. ред.), який дуже швидко прижився в українській кулінарній традиції. Проте у радянський час першість перейшла до не менш відомого французького соусу майонез. В Україні завжди були доступні лісові гриби, але у другій половині XIX століття французи

принесли моду на вживання шампінйонів. Нашим предкам настільки сподобалися ці гриби, що звичайні лісові відійшли на задній план [48, с. 76–81].

Впродовж останніх років українці стали більше пити вина (сухого, а не солодкого) та відчувати різницю між якісним та неякісним. Також почали розуміти, що дороге вино – це не те, чого варто прагнути. Наприклад, французи вважають, що оптимальним є баланс ціна/якість, а вживання дуже дорогих напоїв – це моветон. В українців поступово відточується відчуття смаку – кожен киянин може придбати круасан у різних за ціною категорією місцях і поміркувати, наскільки він хороший, порівняти з круасанами інших пекарень міста. Змінилося також ставлення до різних страв, їх сприйняття. Зараз клієнти з легкістю розрізняють крем-брюле як морозиво і як смачний десерт на основі вершків із золотистою скоринкою. Також наше харчування стало більш правильним і легким.

### **Висновки до Розділу 1**

Кулінарний дискурс – це особливий вид масово-інформаційної комунікації, який характеризує всю систему харчового процесу, що складається з таких стадій: обробка харчової продукції, підготовка харчової продукції до приготування, процес приготування та споживання їжі.

На сьогодні кулінарний дискурс є одним із найбільш поширених явищ соціальної комунікації, маніфестує жанрове й ілюстративне розмаїття для дослідження тих чи тих наукових проблем. Попри активне вивчення феномена глютонії, зокрема й глютонічного дискурсу в парадигмі сучасної дискурсології, теорія глютонічного дискурсу не є викінченою. Вивчення і власної, і чужомовної глютонічної культури сприятиме успішній міжкультурній комунікації загалом.

Текст – це витвір мовленнєвого процесу, що відзначається завершеністю, об'єктивований у вигляді письмового документа, літературно опрацьований відповідно до типу документа, витвір, який складається із заголовка і ряду особливих одиниць (надфразових єдностей), об'єднаних різними типами лексичного,

граматичного, логічного, стилістичного зв'язку, і має певну цілеспрямованість і прагматичну визначеність»

Найістотнішими текстовими ознаками є :

- цілісність;
- зв'язність;
- структурна організованість;
- завершеність.

Текст породжується мовцем, тим, хто пише, відповідно до його задуму, з потребою найкращого передавання змісту. Текст редагується на етапі внутрішньої, мислинневої підготовки, а в письмовому варіанті — також в процесі саморедагування, відповідно до стилістичних норм мови, комунікативної доцільності в кожній окремій ситуації.

У сучасному мовознавстві виділилися два підходи у лінгвістичних дослідженнях текстів:

- функціональна типологія (соціальні функції й мета використання текстів) і
- структурна типологія (внутрішня організація текстів).

Текст кулінарного рецепта представляє своєрідний алгоритм, якому притаманний поетапний характер. Кожен етап чітко відмежований від попереднього, але тісно з ним пов'язаний. Ретельний відбір мовних засобів сприяє чіткості та логічності викладу. Особливе значення в тексті кулінарного рецепта мають ілюстрації: багато текстів забезпечені малюнками, фотографіями.

На прилавках газетних кіосків можна знайти безліч кулінарних журналів і газет, а майже всі жіночі журнали, містять кілька сторінок з рецептами. Інтернет, як неймовірно популярна і постійно зростаюча система збереження і передачі інформації, наповнюється статтями про кулінарію.

Палітру кулінарного рецепту у медійному дискурсі, окрім журналів та окремих статей, також доповнюють блоги і, звичайно ж, книги. Останнім часом у Франції з'явилося багато видань, незважаючи на те, що за рецептами читачі зазвичай відправляються до інтернету. Втім, нові журнали і роблять акцент в основному не на

рецептах, а на тому, що їх прикрашає – відображенні країн і місць, в яких їх готують, і характерів приготували їх людей.

Вплив французької кухні розповсюджувався в Україні напотязі довгих сторіч, набуваючи відповідних трансформацій, дуже дивним чином – через поляків, німців та інших іноземних мандрівників. Цей вплив продовжується та помітен і сьогодні.

## РОЗДІЛ 2

### ЛЕКСИЧНИЙ ТА ГРАМАТИЧНИЙ АНАЛІЗ ФРАНЦУЗЬКИХ РЕЦЕПТІВ У МЕДІЙНОМУ ДИСКУРСІ

#### *2.1. Особливості написання французьких кулінарних рецептів, їх переклад*

Кулінарні рецепти відображають аспекти культурної, мовної, релігійно-етнічної та ідеологічної картин світу. На перший погляд може здатися, що в перекладі кулінарних рецептів чи меню немає нічого складного, оскільки в них відсутні складні терміни або граматичні конструкції. Однак практика показує, що труднощі можуть виникнути в процесі перекладу і назв самих страв, і таких загальновідомих слів, як закуска, десерт, гарячі страви тощо. Перекладаючи гастрономічні лексичні одиниці, фахівець повинен знати й розуміти кулінарію мови оригіналу та мови перекладу, а також лексичні та граматичні особливості написання глютонічних текстів. Найчастіше труднощі з'являються із такими елементами:

- назви страв, назви інгредієнтів;
- назви одиниць вимірювання інгредієнтів.

Відмінності в мовних картинах світу спричиняють відсутність прямих відповідників у мові перекладу (назви страв та їх складників можуть бути реаліями однієї культури і повністю відсутніми в іншій). Тому, щоб зрозуміти гастрономічні особливості певного народу, недостатньо простого перекладу лексичних одиниць, необхідно використовувати коментарі й адаптації для пояснення особливостей оригіналу тексту. Насамперед розглянемо основні характеристики глютонічної лексики французької мови.

Всі вони вказують на її неймовірне багатство та точність: це і широка гама дієслів, пов'язаних з приготуванням страв, і велика кількість кулінарних синонімів, і різноманіття прикметників та виразів на тему харчових продуктів і страв. Наприклад, дієслова, які використовують у рецептах і кулінарних статтях, мають дуже чітке значення завдяки їх багатому семантичному змісту. Традиційно вони передають інформацію щодо дії, предмету, способу та часу.



В рамках мас-медійного дискурсу, кулінарний рецепт має усну та письмову форму реалізації. Можна говорити про специфіку кожної форми, але в нашому дослідженні ми звернемося до особливості письмової форми рецептів, а саме тексти кулінарних рецептів в газетах і журналах, блогах.

В якості цілей написання кулінарних рецептів можна виділити навчання, пояснення (передачу досвіду), ознайомлення з кулінарною культурою і традиціями інших народів, оцінка будь-якого рецепта на підставі свого досвіду.

Оцінка зазвичай пов'язана з вираженням особистої думки і може бути сенсорно-смакової або естетичної. Характерною особливістю, як української, так і французької оціночної шкали є оцінка смаку страви сім'єю, родичами, знайомими, сусідами. Особливістю французької шкали є також оцінка корисності страви (зокрема для хворих на діабет або бажаючих схуднути).

Цінності сконцентровані в:

1) ставленні до процесу приготування їжі: наприклад, прагматичне(повсякденне, побутове), ритуальне (легкий сніданок, святковий сніданок, інтимна вечеря, вечеря на двох, святкова вечеря), естетичне;

2) класових відмінностях в процесі споживання їжі. Звичаї прийому їжі склалися століттями, також класова приналежність є важливим фактором при визначенні часу прийому їжі, способу подачі, правил поведінки за столом, споживанні тих чи інших продуктів (наприклад, ікри).

## ***2.2. Трансформації при перекладі кулінарних рецептів медійного дискурсу***

Перекладом називається процес трансформування змісту певного фрагменту (тексту, речення або слова) з однієї мови на іншу. Основна мета перекладу – це передача змісту, таким чином, щоб адресат отримав всю важливу інформацію, яку намагається донести адресант. Як зазначає Л. С. Бархударов, навіть найбільш точний переклад може не досягнути мети, якщо його не зрозуміли ті, для кого він був призначений [3, с. 125].

В процесі перекладу враховуються відмінності менталітету, культур, звичок, особливостей та сприймання тексту між адресантом та адресатом.

Під час перекладу перекладач часто використовує перекладацькі трансформації.

Перетворення, за допомогою яких можна здійснити перехід від одиниць оригіналу до одиниць перекладу в зазначеному сенсі, називаються перекладацькими (міжмовними) трансформаціями.

«Трансформація – це основа більшості прийомів перекладу. Вона полягає у зміні формальних (лексичні та граматичні трансформації) або семантичних (семантичні трансформації) компонентів вихідного тексту при збереженні інформації, що призначена для передання» [37, с. 201].

Оскільки перекладацькі трансформації здійснюються з мовними одиницями, що мають як план змісту, так і план вираження, вони носять формальносемантичний характер, перетворюючи як форму, так і значення вихідних одиниць.

Основні типи лексичних трансформацій, що застосовуються в процесі перекладу включають наступні перекладацькі прийоми: пряма підстановка (переклад родових імен), пошук аналога, транскрипція і транслітерація, калькування, описовий переклад.

Суть перекладацької трансформації функціональний аналог полягає в заміні слова або словосполучення вихідної мови словом або словосполученням з більш широким або вузьким значенням.

У наведених прикладах представлений вид перекладацької трансформації функціональний аналог:

.....ils fait connaissance autour du fromage de tête et des mirotons maisons.... (вони знайомляться за сиром і яловичиною з цибулею) .

Les jours de grande fête, on connait aux séminaristes des saucisses avec de la choucroute.(У дні великих свят семінаристам давали на обід сосиски з кислою капустою).

Il a sorti de son sac des oeufs et une baguette.Він дістав з сумки яйця і батон).Chaque nuit nous avons envie de partir à cause de l'odeur de bouillabaisse qui flottait dans la chambre. Щоночі нам хотілося піти з дому через запах рибного супу в кімнаті [35, с. 220–224].

Транслітерація – це спосіб перекладу лексичної одиниці оригіналу шляхом відтворення її форми за допомогою букв мови перекладу. При транслітерації основою для перекладу служить графічна (буквена) форма іншомовного слова.

Даний спосіб перекладу необхідний саме тоді, коли важливо дотримати лексичну стислість позначення, відповідного його звичності в мові оригіналу, і разом з тим підкреслити специфічність званої речі або поняття, якщо немає точної відповідності в мові перекладу.

Транслітераційний спосіб перекладу широко поширений і залишає суттєвий слід як в українській перекладній літературі, так і в оригінальних творах (художніх, публіцистичних, наукових).

Особливої уваги потребують до себе так звані реалії, іменування національно-культурних об'єктів, які є загальновідомими у вихідній культурі, але порівняно мало або зовсім невідомі в переводить культурі. В умовах масштабної міжкультурної комунікації такі іменування складають досить значну групу, і найбільш поширеним способом їх передачі іншою мовою є перекладацька транслітерація.

У наш час представлений перекладацький приєм використовують для перекладу імен власних, назв народностей, географічних назв, культурних об'єктів і т.п. так само цей прийом часто зустрічається при перекладі гастрономічної лексики, що позначає національні продукти і страви.

Розглянемо приклади використання транслітерації в перекладі для адаптації лінгвоспецифічних реалій французької гастрономії.

Sont-elles bonnes, ces **rillettes**?

(Чи хороші вони насправді, ці рійєт?).

Notre **choucroute** alsacienne ne plaît pas à la petite demoiselle?

(Наш шукрут по-ельзаськи вам не подобається, мадемуазель?) .

Fameuxhein, ce **foiegras**...

(До речі, про фуагра: це надзвичайно видатний винахід).

Вищевказані приклади ілюструють явище механічного перенесення на українську мову культурних явищ “la fondue”, “rillettes”, “brie”, “camembert”, “notre choucroute”, “ce foiegras”. Отримані в результаті транслітерації- це еквіваленті

вищевказаним культурномаркованим назвам “фондю”, “рійєт”, “брї”, “камамбер”, “шукрут”, “фуагра” свідчать про тенденцію до втрати французькими гастрономічними продуктами статусу екзотизму, а також набуття в мовній свідомості більшості носіїв положення чогось звичного і вже не чужого їх культурі.

Пряма підстановка (переклад родових імен)

Цей процес є найпростішим перекладацьким прийомом. Він має на увазі заміну одиниці іноземної мови її безпосереднім системно-мовним (“словниковим”) відповідником в мові перекладу.

Пряма підстановка зустрічається також при перекладі найменувань зі сфери кулінарних рецептів, які мають загальновідомі значення: un pain-хліб, un thé – чай, une viande – м'ясо; un poisson – риба; un lait – молоко; une pâte – тісто і т. д.

Транскрипція або розшифрування – спосіб перекладу лексичних одиниць оригіналу шляхом відтворення її форми за допомогою літер мови перекладу, коли кожній фонемі вихідного мови знайдено відповідність фонемном складі іншої мови; вид перекладу, при якому відповідність між одиницями іноземної мови та мови перекладу встановлюється на рівні фонем; передача звукової форми іноземного поняття, наближеною до максимальної форми оригіналу; пофонемное уподібнення слова, що звучить на мові оригіналу, новому слову, формованому в тексті перекладу, це також один із перекладацьких прийомів [6, с. 22].

Транскрипція зустрічається при перекладі лексики, що позначає об'єкти дійсності, які є єдиними в своєму роді або формують своє позначення в мові перекладу. У наш час цей спосіб є більш затребуваним, ніж транслітерація, або використовується поєднання цих перекладацьких прийомів.

Калькування – це спосіб перекладу лексичної одиниці оригіналу шляхом заміни її складових частин-морфем або слів (у разі сталих словосполучень) їх лексичними відповідностями у мові перекладу. Сутність калькування полягає в створенні нового слова або стійкого поєднання в мові перекладі, що копіює структуру вихідної лексичної одиниці.

За допомогою калькування найчастіше переводяться слова і словосполучення в політичній, науковій і культурній областях, а так само безеквівалентна лексика і

фразеологізми. Не виключено цей спосіб при перекладі гастрономічних номінацій, наприклад: “boudin noir à la Flamande” – чорна кров'яна ковбаса по-фламандськи, “artichauts Italienne” – артишоки поітальянськи, “choux-fleurs à la Polonaise” – цвітна капуста по-польськи, “cotes à la Napolitaine” – відбивна по-неополитанськи, “croquettes à Américaine” – крокетки по-американськи, “herbes de Provence” – прованські трави, “jambon à la Bayonnaise” – окіст по-байонськи. Як можна помітити, ці найменування містять в собі вказівку на місце виникнення страви. І використовуючи перекладацьку кальку можна зберегти цю особливість даних національно-культурних номінацій [35, с. 260–284].

На відміну від транскрипції, калькування не завжди буває простою механічною операцією перенесення вихідної форми в перекладає мову; часто доводиться вдаватися до деяких трансформацій. В першу чергу це стосується зміни відмінкових форм, кількості слів в словосполученні, афіксів, порядку слів, морфологічного або синтаксичного статусу слів і т.п. При перекладі часто використовуються словотвірні і фразеологічні кальки. Для перекладу фразеологізмів перекладач може вдаватися до використання семантичного калькування, так як в цьому випадку відтворюється

Цілком очевидно, що калькування як спосіб перекладу безеквівалентної одиниці може використовуватися лише тоді, коли слово має прозору словотвірну структуру і внутрішню форму, а фразеологічна одиниця повинна бути або фразеологічним єдністю, або фразеологічним виразом. У класифікації лексики і фразеології з точки зору походження кальки відносяться до запозичених елементів.

Описовий переклад – це лексико-граматична трансформація, при якій лексична одиниця іноземної мови замінюється словосполученням, яке дає більш-менш повне пояснення або визначення цього значення мовою перекладу за допомогою експлікації можна передати значення будь-якого безеквівалентного слова в оригіналі.

Недоліком описового перекладу є його громіздкість і багатослівність. Тому найбільш успішно цей спосіб перекладу застосовується в тих випадках, де можна обійтися порівняно коротким поясненням. Цю багатофункціональну трансформацію

застосовують в самих різних випадках: в усному перекладі для передачі значення слова, для якого перекладач чомусь не може підібрати відповідність; у всіх видах перекладу – для роз'яснення значення національної специфічної лексики, як в представлених прикладах, або іншого слова, яке потребує внутрішнього коментуванні; при адаптації.

### ***2.3. Поширені номінації кулінарних рецептів та кулінарії у французьких мас-медіа***

Номінація (лат. *nominatio* – називання)

1) створення мовних одиниць із номінативною функцією, які служать для:

- найменування чи виділення фрагментів дійсності;
- формування відповідних понять про них у формі слів, словосполучень, фразеологізмів, речень.

В цьому сенсі, терміном «номінація» позначають також результат процесу номінації.

2) сукупність проблем при вивченні актів найменування, які розглядаються в теорії референції. В цьому значенні протиставляється семантиці.

3) загальний комплекс лінгвістичних проблем, пов'язаних з найменуванням, словотвоутворенням, полісемією та фразеологією в номінативному аспекті.

Деякі вчені вживають термін «номінація» для позначення розділу мовознавства, яке вивчає структуру актів найменування. В цьому значенні номінація – те саме, що ономасіологія, і протиставляється семасіології [5, с. 10]

Розглянемо кулінарні номінації французької мови:

#### *Режим прийому їжі*

Для більшості французів прийом їжі є особливим задоволенням, якому вони присвячують багато годин, проводячи їх за обіднім столом в колі сім'ї. У Франції їдять три, або п'ять разів на день. Сніданок (*le petit déjeuner*) припадає на час після пробудження. Після полудня настає час для обіду (*le déjeuner*), а вечеря (*le diner*), який є головним приємом їжі за день, відбудеться ввечері.

Французи віддають перевагу солодким сніданкам. Основні їх складові це: круасани( les croissants), бріоші( les brioches), шоколадні булочки (les pains au chocolat) або шматочки багета( la baguette), змащені маслом або солодким конфітюром. Класичний французький сніданок не обходиться без гарячого напою. Дорослі вибирають різні види кави( le café), в той час як діти п'ють молоко( le lait), гарячий шоколад (le chocolat) або какао (le cacao).

Лексична одиниця le petit déjeuner, в українських реаліях позначає “сніданок” , в сучасній французькій мові зазнає змін, зокрема, скорочення, результатом чого є такі варіанти лексичних одиниць, як “le petit bleu” і “le petit déjeuner”.

Меню французького обіду включає в себе: закуску (une entrée), основне блюдо (un plat principal), овочі (des légumes)або салат( une salade), а також десерт (un dessert). Вечеря у Франції схожа на обід, за винятком закуски, замість якої подають суп (la soupe). Але слідом за прискоренням темпу життя, змінюється і харчування французів. Зараз Типовий обід складається з закуски, основної страви (найчастіше це буває птах, м'ясо або риба з гарніром) і сиру, який є найважливішим компонентом.

Закуска є невід'ємним блюдом французького столу. Вона додає смаку майбутньому прийому їжі. Зазвичай це бувають салати з сезонних овочів (les salades de légumes de saison), нарізки ковбаси (la charcuterie), шинки (du jambon), риби (des poissons), яєць (des oeufs) або фуа-гра (du foie gras). Так само є гарячі закуски, серед яких: м'ясо (des vivants), макарони (du pâtes), омлет (une omelette) і молюски (des crustacés).

Le couple arrive à 8 heures et on se met à table aussitôt co il y avait comme **entrée** un soufflé... (Пара прибула до восьми годин і відразу ж сіла за стіл, так як на закуску було суфле).

Основне блюдо часто буває приготовлено з птиці або м'яса. Ці страви подаються з додаванням соусу або овочів. Різноманітність гарнірів не типова для французької кухні: це може бути картопля або рис, а молодь, наприклад, обирає картоплю фрі на додаток до основної страви.

На відміну від української кухні, французи їдять більше риби. Це обумовлено природними умовами Франції, завдяки яким французи постійно включають рибу (*du poisson*) і морепродукти (*des fruits de mer*) в своє меню.

Супи у Франції подаються на вечерю і переважно в холодну пору року, на відміну від України, де ця страва є основною частиною обіду. Існує дві номінації, що позначають суп: “*la soupe*” і “*le potage*”. Вони синонімічні, але *le potage*, яка походить від слова “*le pot*”, горщик, вказує на оригінальний спосіб приготування супу [15, с. 46–48].

Après **le potage** la servante apporta une poule au pot, magnificence qui fit dilater les paupieres des convives, de telle façon qu'elle semblaient prêter à se fendre. (Після супу служниця принесла курку в горщику, пишність якої вразила гостей, так, що вони здавалося, були готові її розірвати).

В основі більшості французьких десертів лежать фрукти. Вони можуть бути запропоновані в свіжому вигляді, з вершками або морозивом. Саме слово “*le dessert*” походить від дієслова “*desservir*” – прибирати зі столу, тобто вказує на те, що десерт є крайнім блюдом.

### *Суп*

Після закуски настає черга основного блюда (*plat principal*). Це можуть бути різні м'ясні та овочеві супи (*soupes et potages*), які французи подають вечорами і найчастіше в холодну пору року. У Франції суп їдять рідше, ніж в Україні, де він є важливим елементом щоденного меню.

У французькій мові є лексичні одиниці, що позначають різні види супів. “*Le potage*” – рідке блюдо з відварних, порізаних на шматочки, продуктів (овочів, м'яса і т. д.), яке подається гарячим на початку вечора. “*La soupe*” – це суп, відмінними інгредієнтами якого є хліб або макарони. “*Le bouillon*” – основа супу: м'ясний, рибний або овочевий бульйон. “*Le velouté*” – різновид крем-супу, приготованого з овочевого або рибного пюре з додаванням яєчного жовтка або сметани.

Elle se mit à verser doucement les contenus de la louche dans les assiettes.

-Ah ah, dit Gabriel avec satisfaction, **du consommé.**

-N'exagérons rien, dit doucement Marcelline.



(Вона почала потихеньку наливати черпаком суп у тарілки:

- Ах, ах, сказав Габріель із задоволенням, м'ясний бульйон!

- Не перебільшуйте, сказала тихо Марселіна).

Les farces classiques pour quenelles sont constituées par un élément de base [...] qu'on le avec des oeufs, **de penedes** ou de la crème. (Класичний фарш для фрикадельок, приготований з базових елементів, з'єднують з яйцями, хлібною юшкою або сметаною.)

Félicie arrive, portant une soupière fumante:

- Velouté aux champignons, annonce-tele.

(Флісі прийшла, несучи суп, від якого піднімався пар:

- Суп-пюре з печериць, оголосила вона).

Національні номінації “une bouillabaisse” – рибний суп з часником і прянощами, поширений на півдні Франції, “un consommé”-міцний м'ясний бульйон, “un panade” – хлібна юшка, відображають національнокультурну специфіку найменувань французьких супів.

### *Основні страви*

Інгредієнтами основного блюда найчастіше виступають м'ясо, риба або морепродукти. М'ясо (viandes), у свою чергу, включає птицю (volaille), телятину(veau), яловичину(boeuf), свинину (porc).

Значна частина Франції займає прибережну зону, за рахунок цього багато страв готуються з використанням риби (poissons) або морепродуктів (fruits de mer). Можна виділити деякі з них: устриці (huîtres), черепашки (coquillages), мідії (moules), раки (écrevisses). Яловичина подається під соусом або з овочами.

Серед вказують на м'ясні та рибні страви, а також страви, приготовані з морепродуктів, відзначимо лише деякі з тих номінацій, які є втіленням національної специфіки французької гастрономії: курча з часником по-провансальськи (poulet provençal à l'ail), курча в шампанському (poulet au Champagne), рагу (cassoulette), яловичина по-бургундськи (boeuf bourguignon), свинячі реберця по-бретонськи (côtes de porc à la mode bretonne), равлики, фаршировані по-провансальськи (escargots

farcis à la provençale), мідії з апельсином (moules à l'orange), рийет з білого тунця (rillettes de thon blanc), макрель з гірчицею (maquereaux à la moutarde).

Le chef les faisait si bien **les paupiettes de veau!** (Шеф так добре робив м'ясні рулети!)

Les viandes en sauce (et même ils se méfient longtemps **des pot-au-feu**) ne les attireraient pas. (М'ясо під соусом (і вони навіть довгий час ставилися з підозрою до яловичини з овочами) не приваблювало їх).

De vingt **ragoûts** l'apprêt délicieux charme le nez et les yeux. (Рагу-це вишукане блюдо, яке захолює ваші ніс та очі).

Entrées: **fricassées de poulets**, tourte de pigeonneaux, ris de veau, boudin blanc, et morilles. (Закуски: куряче рагу під соусом, пиріг з голубами, рис з телятиною, ковбаса з білого м'яса і сморчки).

Відзначимо, що назва страви “les paupiettes de veau” є основним найменуванням м'ясного фаршированого рулету. Однак в залежності від регіону, його назва варіюється, так він має назву “alouette sans tête” в Провансі, “oiseau sans tête” в Бельгії і “pigeon sans tête” на півночі Франції.

Ця особливість може бути пов'язана з традиційним рецептом приготування цієї страви. Номінація “le pot-au-feu” позначає традиційне блюдо французької кухні. Ця страва з яловичини, приготовленої способом довгого тушкування в ароматному бульйоні з додаванням трав.

Назва французької страви “un ragoût” перейшло і в українську мову, та в обох мовах дана назва має на увазі блюдо, в основі якого лежить тушковане м'ясо та картопля з додаванням бульйону, соусу, овочів і зелені.

Блюдо “une fricassée de poulet” має на увазі особливий спосіб приготування курки під білим соусом.

“Une ratatouille” – це назва страви з овочів, вона широко поширена на півдні Франції і стала візитною карткою цього регіону.

*Закуска*

Аперитивом до основної страви у Франції вже кілька століть вважаються закуски, які вражають своєю великою кількістю і варіативністю. Вперше це блюдо з'явилося на столах знатних французів в XVIII столітті.

Час подачі холодних і гарячих закусок ( *entrees chaudes et froides*) – перед основною стравою. Для французів це є розминкою для шлунка перед приємом основного блюда.

Серед популярних французьких холодних закусок (*entrées froides*) виділимо артишок по-бретонськи ( *artichaut breton*), салат з буряка зі свіжими грибами( *salade de betterave aux truffes fraîches*), ікра зі свіжих грибів (*caviar de champignon frais*), огірковий мус зі свіжим сиром (*mousse de concombre au fromage frais*) і т. д. прикладом французьких гарячих закусок (*entrées chaudes*) можуть бути фаршировані равлики по провансальськи (*escargot farcis à la provençale*), жаб'ячі лапки( *les cuisses de grenouille*), млинці з цибулею (*crêpes aux oignons*), млинці з сиром рокфор (*crêpes au roquefort*).

Il y a [...] une quarantaine de plats carrés contenant **des hors-d'œuvre** différents. (Є сорок прямокутних блюд, що містять різні закуски).

La jeune fille examinait son cousin coupant **ses mouillettes**. (Дівчина спокушала свого кузена, розрізаючи його бутерброд).

Il avait [...] inventé une recette de lentilles [...] services froides arrosées d'huile d'olive et de safran sur des tranches grillées de ce pain rond utilisé pour **les pan bagnats**. (Він винайшов рецепт сочевиці, що подається холодною, политою маслом оливи і шафрану, на підсмажених шматках багету, який використовується для бутербродів з томатом та анчоусами).

Національно-культурна номінація “*des amuse-gueule*” використовується для позначення всіх солених і рясно приправлених закусок, які подають як аперитив. “*Des hors-d'œuvre*” також є узагальнюючим найменування закусок. Це можуть бути гарячі або холодні страви, які подаються на початку прийому їжі. Найменування “*une mouillette*” не має прямий аналогії в українській мові. Воно позначає шматочок хліба, іноді змащений маслом, який умочують в яйце, суп і навіть в каву. “*Les pan bagnats*”- це невеликий круглий хліб, просочений оливковою олією і доповнений

продуктами, типовими для “salade niçoise”: цибулею, помідорами, солодким перцем, анчоусами, маслинами і т. д.

### *Хлібобулочні вироби*

#### *Хліб*

Хлібопекарські традиції Франції мають дуже багату історію. І в наш час професія пекаря є почесною і зустрічається на території всієї Франції. Продукти цього стародавнього ремесла відзначені французькими письменниками в їх творах.

Il cria au mitron: "Lulu, t'aurais pas un morceau de **bricheton**?" Par jeu, le garçon expédiait au bout d'une perche un croûton qu'il attrapait entre les barreaux. (Він прокричав помічнику пекаря: "Лулу, у тебе немає шматка хліба?" Заради розваги хлопчик кинув окраєць хліба, який він зловив проміж прутів).

C'est à Paris que **le brignolet** est le plus chouette. (Саме в Парижі найпишніший хліб.) [13, с. 33].

**Fouace** faites de fleur de farine délayée avec de beaux moyeux d'oeufs et de beurre, beau s'affranchir et belles especes et eau. François Rabelais, Gargantua. (Борошняні коржі роблять з борошна тонкого помелу, поєднаним з яєчними жовтками і маслом, шафраном, травами і водою.)

Vimeux déjeunait d'une simple **flûte** et d'un verre d'eau. (Він снідав простим хлібом і склянкою води) [23, с. 93–96].

Серед виділених національно-культурних номінацій, “un bricheton” і “un brignolet” є просторічними виразами. “Un bricheton” – позначення хліба, яке походить від німецького дієслова “brechen” – розламувати. “Un brignolet” – найменування хліба, що з'явилося в кінці XIX століття в французькому арго. З часом стало менш вживано і було замінено на “un bricheton”. “Un brique” – слово, що використовується в багатьох регіонах для опису шматка або скибки хліба. Має те ж походження, що і “un bricheton”. “Une fouace” – найменування борошняної лепішки, що виникло в XII столітті. Є регіональні варіації назви цього продукту: “fouasse, fouache, fougaseили fougasse”. “Une flûte” – білий хліб, за типом багета, витягнутої форми.

#### *Випічка*

Франція здавна славиться своєю випічкою, рецепти якої створювалися і вдосконалювалися століттями. Традиційно французи щодня їдять свіжий хліб і борошняні вироби. Випічка є важливою частиною сніданку і може бути перекусом протягом дня.

Серед всієї французької випічки можна виділити ті вироби, які з давніх-давен готуються до святкового столу. Вік рецептів цієї випічки обчислюється століттями, а в деяких регіонах ще можна виявити автентичні способи приготування.

**La galette** est le gâteau symbolique de la fête des rois dans la plupart des provinces situées au-dessus de la Loire et notamment dans la région parisienne. (Галета-це тістечко, що є символом свята королів, в багатьох провінціях, розташованих до верху по Луарі і особливо у паризькому регіоні).

Pour milieu, je vous proposerai une pièce **de pâtisserie montée** [...]. (Я б вам порадила шматочок торта) [23, с.93–96].

Випічка є невід'ємним атрибутом деяких релігійних свят і важливою частиною святкового столу на світських заходах. Так, наприклад, номінація “la bûche de Noël” має на увазі традиційний Різдвяний торт (рулет) у вигляді поліна. Звичай випікання цього торта сходиться до середньовічного звичаю спалення різдвяного поліна.

Інша випічка, назва якої несе в собі інформацію про культуру Франції – “la galette des Rois” – в наших реаліях відома як “пиріг волхвів”, який має біблійне коріння. У Франції його випікають напередодні 6 січня, дня явлення волхвів до немовляти Ісуса. “Une pâtisserie montée” є позначенням багатоярусного святкового торта, який випікається з нагоди сімейного святкування.

Повсякденна випічка особливо поширена у Франції.

En suivant la rue Turbigo pour passer devant les gâteaux aux amandes, **les saint-honoré**, les savarins, les flans, les tartes aux fruits, **les assiettes de babas**... (Ідучи по вулиці Тюрбіго, щоб пройти мимо мигдальних тістечок, тістечок з кремом, саваренів, фланів, фруктових пирогів, тарілок з ромовими бабами...)

[Le repas] comportait évidemment du caviar, mais aussi des calmars à la tarragonaise, une selle de marcassin et **une charlotte** aux myrtille. ([Їжа] складалася, очевидно, з

чорної ікри, але також з кальмара потаррагонезські, філе кабана і шарлотки з чорницею) [14, с. 12].

Quant au **clafoutis** aux abricots secs, il était délicieux. (Що ви думаєте з приводу клафути з сухих абрикосів, це було чудово).

Національно-культурні номінації “le saint-honoré” – тістечко з тонкого слоєного тіста з кремом, полите карамеллю; “le baba au rhum” – ромова баба, солодка випічка з повітряного тіста, просоченого ромом; “la brioche” – солодка булка із здобного тіста на пивних дріжджах, просочена маслом; “la charlotte” – яблучний пиріг з додаванням заварного крему і ликёра; “le chou à la crème” – тістечко, що отримало свою назву через особливої форми, що нагадує маленьку капусту (un chou), наповнене кондитерським кремом; “des clafoutis” – французький десерт, поєднує в собі риси запіканки і пирога з додаванням фруктів; “croissant” – випічка з листового тіста з додаванням фруктових начинок, яка відображає національно-культурну специфіку французької випічки [55, с. 257–504].

### *Напої*

Улюблені французами напої – це соки і мінеральні води. Особливою популярністю виділяється кава. З спиртних напоїв, крім вина, – абсент, кальвадос, коньяк. Останнім часом у великих містах намітилася тенденція до більшого споживання пива.

“Un lait de poule”, позначає напій, відомий в наших реаліях як гоголь-моголь. Це напій на основі молока, вершків, цукру і збитого жовтка, приправлений мускатним горіхом або корицею. За традицією “un lait de poule” вважається зимовим напоєм і подається на різдвяний стіл.

Кава є популярним напоєм у Франції. У зв'язку з цим існують просторічні варіанти назви кавових напоїв. “Un nes” є скороченим варіантом слова “un nescafé”, яке позначає всі види меленої швидкорозчинної кави. “Un kawa” – кава, з'явилося у французькою мовою з арабського, де “qawh” а є позначенням кави.

Скорочення “un déca” походить від слова “décaféiné”, тобто кава без кофеїну.

### *Соус*

Соуси-найважливіший компонент французької кухні, яка відрізняється її різноманітністю. Налічується більше трьох тисяч рецептів соусів. З їх допомогою їжа отримує особливий смак і аромат, харчування стає різноманітним. Є регіональні відмінності в приготуванні соусів. В основі соусів лежить вершкове масло і молоко або вершки. У південних регіонах основою в приготуванні соусів є рослинна соняшникова або оливкова олія.

Lili "attendrissait" un stockfish pour l'**aioli** de sa mère.(Лілі "розм'яшувала" в'ялену рибу для айолі її матері).

Exprimer le jus d'une orange [...], puis faire une hollandaise; dans les œufs, mettre le zeste râpé. (Вичавити сік апельсина [...], потім зробити соус з яєчних жовтків і масла; до яєць додати терту цедру лимона).

Mettez dans une casserole trois cuillères[...] d'espagnole réduite. (Покладіть в каструлю три чайні ложки червоного соусу).

On le voit [...] consommant du filet de marcassin sauce grand veneur dans les cantines snobs. (Він бачить його, споживаючи філе молодого кабана під червоним винним соусом у вишуканій їдальні).

Enfin, le quartier rôti avec une opulente sauce poivrade à base de marinade. (Нарешті, печеня з великою кількістю перцевого соусу в маринаді.)

Серед виділених номінацій “un aioli”-популярний на півдні Франції соус з часнику і оливкової олії; “une hollandaise” класичний французький соус з яєчних жовтків і масла; “un espagnole” – червоний або коричневий соус, що є одним з базових у французькій кухні, виготовлений на основі густого бульйону, томатного пюре, бекону і т. д.; une sauce grand veneur – червоний соус, приготований на основі червоного вина, відмінне доповнення до м'ясних страв; “une sauceroivrade” – соус, основними компонентами якого є масло, мелений перець, червоне сухе вино і спеції, відомий у Франції ще з середніх століть і має безліч варіацій приготування.

### *Регіональні страви*

Франція розділена на 18 регіонів і 101 департамент. Кожна з цих адміністративних одиниць багата своїми традиціями, і одна з головних – регіональна кухня. Умовно гастрономічну карту Франції можна розділити на 4 великі зони:

північ, південь, захід і схід. У наші дні, через переміщення населення всередині країни, ці регіональні особливості починають зникати. Але вони ще помітні в складі страв і способах їх приготування.

### *Французькі страви північних провінцій*

Північ Франції складають такі регіони, як Нормандія, О-де-Франс (що включає в себе колишні регіони Пікардія і Нор-Па де-Кале) та Іль-де-Франс. Кухні цих регіонів характеризуються використанням вершкового масла і вершків, картоплі, свинини і пива. У цій частині Франції сильні сільськогосподарські традиції вирощування пшениці, цукрових буряків і цикорію. Традиційними вважаються страви, приготовані за принципом довгого тушкування (*des plats longuement mijotés*), такі як Фламандський карбонат (*la carbonade flamande*), курячий/рибний бульйон з маслом (*waterzooï*).

Кухня регіону О-де-Франс формувалася під впливом кулінарних традицій Голландії та Бельгії. Типовими інгредієнтами страв цього регіону є: цикорій, артишоки, капуста, цибуля і квасоля. Масло “*jeanlain*” лежить в основі приготування багатьох соусів і супів. Як і в більшості інших французьких регіонів, в О-де-Франс виробляють сири, які стали його візитною картковою – це “*Le Vieux-Lille*” і “*le Maroilles*”.

Les vrais amateurs de **waterzoi** emploient différentes espèces de poissons de rivière et jettent le tout dans du bon bouillon de boeuf soigneusement dégraissé. (Справжні любителі ватерзої використовують різні шматки річкової риби і кладуть їх в міцний, ретельно проціджений, яловичий бульйон).

J'ai un **escabechè** à se lécher les cinq doigts et le pouce, chef. (У мене є ескабеш, який змусить облизнути всі п'ять пальців і великий палець, шеф) [27, с. 55].

On fait **des hochepot** de tout ce que l'on veut. Le bouillon doit avoir beaucoup de corps gras sans être âcre ni salé. Si on le fait avec du gibier, il doit avoir un bon fumet. (Рагу роблять з усіх бажаних інгредієнтів. Бульйон повинен містити багато жиру, але не бути перченим і солоним. Якщо його роблять з дичиною, вона повинна мати хороший аромат).



Il y a beaucoup de chance que **la gougère** soit franc-comtoise, plutôt que bourguignonne, puisque depuis le XII siècle, la Franche-Comté fabrique les fromages qui entrent dans sa composition. (Є багато шансів, що гужер є скоріше франшкомптонським, ніж Бургундським, тому що починаючи з 17 століття у Франш-Компте виробляють сири, які входять до його складу).

Номінація “un waterzoi” є фламандським регіоналізмом, що описує типове для півночі Франції блюдо-кур'ячий, а частіше рибний густий бульйон з маслом. Лексична одиниця “un escabèche” вказує на особливий вид маринованої риби, а “un hochepot” є позначенням рагу з м'яса і овочів. Назва “une gougère” – на пиріжки з сиром, названі так через свою округлої форми.

Нормандія відома своїми багатими яблуневими садами і пасовищами. Вона адміністративно розділена на дві частини: верхню і нижню. Обидва ці регіони розташовані на північному заході Франції. Верхня Нормандія знаходиться поруч з Ла-Маншем, що сприяє багатому рибному промислу. Відомі сири цього регіону-”le Neufchâtel” і “l'Excelsior”. Нижня Нормандія-це батьківщина знаменитого сиру “le Camembert”, а так само “le Pont-l'Évêque і le Livarot”. При згадці цього регіону слід зазначити кальвадос (le calvados) і сидр (le cidre), які виготовляють на основі яблук. Номінація “un sablé” вказує на вид пісочного печива, що виготовляється в Нормандії. “Un matelote” позначає рибне блюдо під винним соусом, а “le Camembert” - пов'язано з одним з найбільш затребуваних у Франції сортів сиру [55,с. 200–346].

Іль-де-Франс-серце Франції, в якому розташована столиця країни – Париж. Серед фірмових продуктів харчування цього регіону можна виділити грубозернисту гірчицю “Moutarde de Meaux”, автентичний рецепт якої не змінюється з давніх часів. Найвідоміші сири цієї місцевості- “le Brie” і “le Fontainebleau”, які мають безліч різновидів. Саме Іль-де-Франс подарував нам круасани, булочки з шоколадом і булочки з родзинками, які з фірмових паризьких страв стали загальнонаціональним і міжнародним блюдом.

Je déjeunais chez eux tous les jeudis, rissoles, blanquette, **île flottante** ; Bonne-maman me régalaît. (Я вечеряв у них щочетверга: листкові пиріжки, рагу з білого м'яса, повітряне тістечко; бабуся мене пригощала).

Entrées: **fricassées de poulets**, tourte de pigeonneaux, ris de veau, boudin blanc, et morilles. (Закуси: куряче рагу під соусом, пиріг з голубами, рис з телятиною, ковбаса з білого м'яса і сморчки).

Avant de server **la flamiche**, je verse dans le trou central un peu de lait battu avec jaune d'oeuf. (Перед тим як подати цибульний пиріг, я налив в отвір в центрі трохи молока, збитого з жовтками).

Лексична одиниця “un mayonnaise” (майонез) вказує на соус, створений у Франції, але вже є одним з основних інгредієнтів кухонь усього світу. “Un île flottante” (плаваючий острів) позначає типово-французький десерт. Назва регіональної страви, “une fricassée” (фрикасе), вказує на рагу з білого м'яса в білому соусі. А національно-культурна номінація “une flamiche” позначає відому французьку випічку – цибульний пиріг.

#### *Французькі страви західних провінцій*

Західна Франція займають такі регіони, як Бретань, землі Луари і Нова Аквітанія. Вони займають прибережну територію і йдуть вглиб країни, що обумовлює велике різноманіття овочів, фруктів, м'ясних і рибних продуктів.

Кухня провінції Бретань досить проста. У регіоні розвинене рибальство, тому є багато рибних страв. Це земля тонких млинчиків (les crêpes), бретонських булочок (les galettes bretonnes), вафель (les gaufres) і оладки з фруктовим варенням (les beignets avec des fruits confits).

On devrait dire **les fars**, soit qu'on les consomme avec les viandes, soit qu'on les mange au dessert. (Слід говорити "фар", і їдять його з м'ясом або на десерт).

Toutes les fois que j'ai entamé, entame, entamerai **un zabayon**, j'ai pensé, pense et penserai à la brûlant peau somptueuse de Jane. (Кожен раз, що я надрізала, надрізаю і буду надрізати сабайон, я думала, думаю і буду думати про гарячу, розкішну шкіру Жанни).

“Le far” означає бретонський крем-брюле. “Le Kouign'amann” – це особливий вид тістечка, а “le zabayon” (або le sabayon) – солодкий десертний крем. Південніше Бретані знаходяться Землі Луари. Цей регіон є одним з основних постачальників

овочів і фруктів для всієї країни. Ще тисячу років тому там добували сіль. Саме з цією спецією пов'язані багато рецептів приготування риби і м'яса.

La collation vint, compose de quelques laitages, de gaufres, **de merveilles** et d'autres mets du goût des enfants et des femmes. (Йшов сніданок, що складається з декількох молочних продуктів, вафель, хмизу та інших страв, які до смаку дітям і жінкам).

Регіон Нова Аквітанія пишається найкращими у Франції устрицями, домашньою птицею регіону Ланд, яловичиною з Пуату, бараниною Пойака, місцевими сирами з козячого молока, спаржею і шаранськими динями. З місцевої випічки найбільш відомий сирний пиріг із запеченою скоринкою “un tourteau fromage”, а також “une galette saint ongeaise” – тонкі галети, приготовані з дудника, солоного масла і коньяку. “Une terrine” (Террін) означає холодну страву з м'яса (птиці або дичини) і овочів. “Une marquise” вказує на різновид шоколадного десерту.

#### *Французькі страви східних провінцій*

Схід Франції утворюють регіони: Гранд-Ест (що включає в себе атлантику, Шампань-Арденни і Ельзас), Бургундія – Франш-Конте і Овернь-Рона-Альпи. Ці землі знамениті своїми винами, а також м'ясними і рибними стравами. Лотарингія, що входить до складу регіону Гранд-Ест, відома всюди своєю випічкою і кондитерськими виробами, такими як макарон – мигдальне печиво (un macaron), мадлен – сорт печива (un madeleine), відкритий пиріг з начинкою (une quiche).

Je vais préparer un bon chocolat, annonça Virginie, et j'ai **des madeleines**. (Я приготую хороший шоколад, сказала Вірджинія, і у мене є мадлени).

- Devine ce que je t'ai préparé? – **Des quiches!** Ce n'était pas très difficile à deviner, étant donné que toute la maison en était parfumée.

(-Що ти хочеш, щоб я тобі приготувала?)

- Киш! Про це було не дуже складно здогадатися, притому, що весь будинок пропах їм).

Ельзас межує з Німеччиною, що завдало особливий відбиток на його культуру і кухню. Традиційна страва цього регіону – шукрут (une choucroute) з додаванням пива. Регіон відрізняється різноманітністю м'ясних виробів, а так само випічкою: ельзаський пиріг (un kouglof), кренделі (un bretzel), штрудель (un strudel). “Un baesckoff” означає м'ясне рагу, а “un diplomate aux fruits”-французький Фруктовий пудинг. Шампань-знаменитий Виноробний регіон Франції. Світову популярність він отримав завдяки виробництву білого ігристого вина-шампанського. Найбільш затребувані з них: шардоне (chardonnay), Піно нуар (pinot noir) і піноменьє (pinot meunier) [71, с. 60].

Територія Бургундія-Франш-Конте відома яловичиною, ковбасами, равликами, домашньою птицею, багатими фруктовими садами і прекрасними сирами, серед яких: “Comte, Morbier”, клейкий сир “Vacherin-Mont-d'or”, сир “Bleu de Gex”, “Epoisses”, “L'ami du Chambertin”, “Citeaux” і багато інших. Серед популярних страв цього регіону можна виділити: “La fondue bourguignonne”- регіональний варіант традиційної страви фондю, “la rauchouse” – блюдо з риби, приготовленої у вині [52, с. 22–24].

Кухня провінції Овернь-Рона-Альпи використовують ті продукти, які типові для цього регіону: м'ясо і домашню птицю (найвідоміший – Бреський курча), жаб, сири. Жителі Ліона-визнані майстри ковбасної справи. Серед їх продукції можна виділити “rosette de Lyon”-ковбасу типу саламі, ковбасу “Jesus de Lyon” і сосиски “saucisson de Lyon”. “Mont-blanc” – це тістечко з каштанами і збитими вершками, а “une bugne” – печиво “хворіст”

Багато з цих страв, будучи споконвічно французькими, пізніше з'явилися і в кухнях інших країн. Вони часто зустрічаються в повсякденній їжі, або як ресторанне блюдо.

#### *Французькі страви південних провінцій*

Адміністративний південь Франції утворений регіонами Окситанія і Прованс – Альпи – Лазурний берег. Вони обидва мають вихід до Середземного моря, що сприяє процвітанню рибного промислу. Територія Прованс-Альпи-Лазурний берег знаменита своїми приправами і прянощами, які різняться в залежності від сезону.

Традиційними стравами є рибний суп – буйабез (la bouillabaisse) і блюдо з овочів рататуй (une ratatouille). Ще однією особливістю провансальської кухні є велика кількість морепродуктів.

Puis on avait parlé de la cuisine provençale, du cassoulet, de la potée lorraine, des tripes à la mode de Caen, de **la bouillabaisse**. (Після вони говорили про кухню Провансу, про рагу, тушковане м'ясо з овочами, рубце по канськи, буйабезе).

C'étaient **des ratatouilles** énormément! Des véritables goinfries. (Це був приголомшливий рататуй! Справжнє обжерство!) [56, с. 104–106].

У кухні регіону Окситанія основну роль відіграють середземноморська риба і морепродукти. Виноградники та овочеві плантації займають значну частину території регіону.

**Fouaces** faites de fleur de farine délayée avec de beaux moyeux d'oeufs et de beurre, beau saffron et belles espices et eau. (Борошняні коржі роблять з борошна тонкого помелу, сполучної з яечними жовтками і маслом, шафраном, травами і водою).

Rentré chez lui, il mobilise ses filles pour aller au marché. C'est un jour **de daube**. (Перед зустріччю з ним, він покликав своїх дочок, щоб піти на ринок. Сьогодні день тушкованого м'яса) [69, с. 30–40].

Кожна з даних страв характеризує кухню регіону Окситанія. “L'aigo boullido” означає часниковий суп, а “une fouace” – борошняна перепічка оригінальної форми. “Une daube” в українських реаліях означає тушковане м'ясо.

Національні номінації французької кулінарії, аналізовані в цій роботі, виконують функцію культурних елементів, вони передають своєрідність французької нації в тексті оригіналу і потребують уваги при перекладі на українську мову та читанні рецептів у французьких мас-медіа.

#### ***2.4. Різноманіття та особливості лексики французьких кулінарних рецептів***

Лексичний склад французьких кулінарних рецептів, зокрема в мас-медіа, неймовірно багатий та точний: це і широка гама дієслів, пов'язаних з

приготуванням страв, і велика кількість кулінарних синонімів, і різноманіття прикметників та виразів на тему харчових продуктів і страв. Наприклад, дієслова, які використовують у рецептах і кулінарних статтях, мають дуже чітке значення завдяки їх багатому семантичному змісту. Традиційно вони передають інформацію щодо дії, предмету, способу та часу. Так, у наведеній нижче таблиці зібрано найпоширеніші дієслова, які поділили на групи залежно від їх утворення (на основі гіперонімів і гіпонімів).

Таблиця 2.1. Дієслова на позначення способів приготування страв

Гіперонім	Гіпонім	Значення
Cuire	sauter	Cuire(oignons) rapidement a feu vif dans peu de matiere grasse
	mijoter	Cuire a petit feu (Faire cuire ou bouillir lentement)
	griller	Faire cuire, rôtir sur le gril.
	rôtir	Faire cuire (de la viande) à feu vif.
	pincer	Cuire legumes/volailles au four dans une matiere grasse
	frire	Cuire dans une matiere grasse bouillante
	faire revenir	Cuir legumes/poisson dans une maitre grass jusqu`a ce qu`ils prennent couleur
	saisir	Exposer d'emblée à un feu vif
	rissoler	Exposer à une température élevée (une viande, des légumes, etc.) de manière à dorer la surface.
	pocher	Cuire sans faire bouillir
	fricasser	Faire cuire en fricassée
	faire fondre	Cuire doucement certaines legumes au beurre/a l`huile
	blondir	Cuire oignons dans du beurre et de l`huile
	Faire suer	Cuire tres doucement jusqu`a vaporisation de l`eau
braisser	Cuire lentement dans peu de liquide	

	Cuire a blanc	Cuire lentement dans peu da liquide
Ajouter	mouiller	Ajouter du liquide a une sauce
	corser	Ajouter une essence/un suc de viande cuite
	crimer	Ajouter une boule de glace/de crème fraîche a un dessert pour parfaire sa présentation
Recouvrir	saupoudrer	Recouvrir de sucre/farine
	arroser	Recouvrir de vin/vinaigrette
	glacer	Recouvrir une préparation d'un melange sucre qui devient brillant et suchant
	badigeonner	Recourir d'huile/de beurre fondu viande/pâtisserie avec un pinceau
	napper/masquer	Recouvrir in plat d'une sause
	chemiser	Recouvrir l'intérieur d'un moule/d'une terrine de papier sulfurise/ d'aluminium
Enlever	parer	Enlever peau et nerfs d'une viande
	blanchir	Plonger pendant quelques minutes dans de l'eau bouillante
Etaler	napper	Etaler une couche de souse
	foncer	Garnir de pâte à tarte.
	abaïsser	Étaler, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie une pâte sur une surface farinée afin de lui donner l'épaisseur et le forme voulue.

Як видно, деякі дієслова мають чітко обмежене значення і використовуються лише з певними продуктами харчування. Наприклад, “barder” – обкладати шматочками сала, “singer” – посипати мукою м'ясо перед обсмажуванням, “crever” – варити рис для приготування пирога, “fraisier” – м'яти тісто, розминати його долонею, “malaxer” – місити тісто.

Багатство кулінарної лексики проявляється у великій кількості прикметників і виразів для опису продуктів харчування та кулінарних страв.

Можна виокремити такі основні групи:

- 1) смакові (ті, які відносяться до опису смаку);
- 2) якісні (ті, які описують якість продуктів і страв);
- 3) описові (ті, які виражають думку аматорів і професіоналів) [62, с. 43–44].

Розглянемо детальніше кожен з вищеназваних груп.

1. Прикметники та вирази для характеристики смакових якостей посідають важливе місце під час опису продуктів харчування та страв, оскільки для кухні притаманний не лише смак, але й нюх і зір. Наприклад, “gouteux” (смачний), “savoureux” (соковитий), “frais” (свіжий), “juteux” (соковитий) відносять до смаку страви чи окремого її інгредієнта.

2. Друга група прикметників підкреслює якість страв чи продуктів харчування:

- консистенція страви: “croquant” (хрусткий), “fondant” (танучий, рідкий), “délicat” (ніжний, витончений), “ferme” (твердий), “onctueux” (кремоподібний), “moelleux” (м'який, ніжний), “mousseux” (пінистий), “soyeux” (шовковистий), “velouté” (оксамитовий) [55, с. 10–560];
- користь для здоров'я: “revigorant” (зміцнюючий), “tonique” (тонізуючий), “bienfaisant” (поживний) [55, с. 10–560].

3. Прикметники та вирази для позначення враження: “délicieux” (смачний), “succulent” (апетитний), “somptueux” (чудовий, розкішний).

Вартими уваги є також стилістичні особливості глутонічної лексики, адже вона наповнена виразами, які передбачають використання гри слів, риторичних фігур (персоніфікація, метафора, метонімія, алітерація). Зокрема, гра слів базується на подвійному значенні слів – буквальному та фігуральному. Іноді фігуральне значення має буквальну інтерпретацію.

Також було виявлено два типи метонімії: перенесення найменування частини предмету на весь предмет і перенесення значення предмету на інший предмет. Наприклад, “petit beurre” (масляне печиво) – перенесення значення частини предмету на весь предмет, “petit four” (печиво, випечене в духовці) – перенесення



назви місця приготування на весь предмет, “la mer sur un plateau” – перенесення місця походження продукту на всю страву.

Не менш поширена в текстах кулінарних рецептів й персоніфікація, яку використовують для наближення лексики до того, хто її читає.

Наприклад: “Cousin germain du milk-shake, le smoothie s'avure plus diututique que son proche parent.”; “Le foiegras se marie admirablement aux saveurs sucrues.” Ці приклади засвідчують, що страви, як і люди, створюють особисті відносини.

Ще одна важлива характеристика - багатство французької мови на образні (метафоричні) висловлювання, пов'язані з їжею та кухнею. Наприклад, “beignet” / “citrouille” / “courg”e / “patate” – для позначення голови; “cornichon” / “citrouille” / “concombre” – для позначення нерозумної людини; “buchamel” / “mélasse” / “purue” – щоб указати на погану ситуацію; “c'est de la tarte, du beurre, du miel, de la crume” – для маркування чогось простого [52, с. 28–33].

Як наслідок, усе різнобарв'я французької кулінарної лексики, а також відмінності у мовних картинах світу ускладнюють процес розуміння текстів кулінарного рецепту не носіями мови.

Достатньо просто ознайомитися зі змістом кількох кулінарних блогів (які стають дедалі популярнішими), аби зрозуміти, що читачі не зовсім задоволені якістю їх перекладів. Отже, для перекладів такого спрямування недостатньо знати лише мову оригіналу, важливо розумітися на культурі та реаліях країни мови оригіналу, оскільки часто саме від цих знань залежить якість і вдалість перекладу.

Невід'ємною частиною глютонічної лексики є кількісні значення інгредієнтів. У цьому разі труднощі розуміння виникають не з кількісними одиницями на кшталт: кг, мг, мл тощо, а зсловами, які використовують на місці цих одиниць. Наприклад, “ajouter un filet de sauce” - додати трохи соусу. Або ж коли мова йде про способи обробки та розподілу м'ясної туші, які можуть значно відрізнятися в різних країнах світу.

## ***2.5. Лексичні та граматичні особливості перекладу текстів кулінарних рецептів у французькому медійному дискурсі на українську мову***

Розглянемо рецептурну та термінологічну сторони французьких кулінарних рецептів, які стали справжніми емблемами французьких регіонів. Рецепти для аналізу були обрані з декількох французьких журналів та онлайн видавництв. Особливу увагу слід приділити лексиці франкомовних рецептів та її різноманіттю:

Таблиця 2.2

La sauce Nantua (Соус Нантуа – невід'ємна частина ліонської гастрономії).	
<p>La sauce Nantua de Nolo Frères est une béchamel au lait frais entier bio <b>allongée avec du</b> beurre et de la <b>chair d'écrevisses</b> relevée <b>d'une pointe de piment</b> de Cayenne. Les écrevisses utilisées sont de la <b>variété à pattes rouges (Astacus astacus)</b>, cuites dans un <b>court-bouillon</b> et décortiquées. Les <b>coffres</b> et les <b>pinces</b> sont broyés avant d'être mélangés à du beurre dans une proportion de 50/50. Ainsi est obtenu le <b>beurre d'écrevisses</b> qui donne sa <b>couleur</b> et cette <b>saveur</b> incomparable à cette sauce (et en aucun cas la tomate).</p>	<p>Соус Нантуа Ноло Фрер відноситься до соусів бешамель із цільного свіжого біологічного молока, присмаченого маслом і тушками раків, приправленого кінчиком Кайєнського перцю (сильно виражений пекучий смак). Раки, що використовуються для страви, відносяться до різновиду ракоподібних (Широкопалий річковий рак) з червоними лапками, зварені в короткому бульйоні та очищені. Панцирі та клешні подрібнюються, а потім змішуються з олією в пропорції 50/50. Таким чином, виходить ракова олія, яка надає неповторного кольору і смаку цьому соусу (ні в якому разі не використовувати помідори для цієї мети).</p>
<p><b>Fabrication de la sauce Nantua:</b>            Jeter 12 écrevisses dans de l'eau en ébullition, puis laisser cuire 5 minutes. Les retirer, les décortiquer et réserver la chair.            Piler les carapaces et les têtes <b>au mortier</b> et les mettre dans une casserole</p>	<p>Приготування соусу Нантуа:            Помістити 12 раків у киплячу воду та варити 5 хвилин. Дістати з води, очистити та зберегти м'якоть.            Роздрібнити панцир та голови у ступці та помістити їх у каструлю зі 100</p>

<p>avec 100 g de beurre. Lorsque le beurre <b>se clarifie (devient mousseux), mouiller d'un verre d'eau</b>. Laisser bouillir 2 minutes puis passer <b>dans un linge pour en extraire le liquide</b>. Le laisser refroidir et le mettre au réfrigérateur pour qu'il durcisse: <b>le beurre surnage alors sur un liquide</b>.</p> <p>Faire fondre 40 g de beurre dans une casserole, y verser 40 g de farine en remuant pendant 2 minutes, puis verser 50 cl de lait et le liquide du beurre d'écrevisses. Porter à ébullition <b>en fouettant</b>, assaisonner, ajouter 10 cl de <b>crème fraîche épaisse</b> et <b>laisser réduire d'un tiers</b>. Ajouter encore 10 cl de <b>crème</b>, laisser bouillonner 2 minutes puis <b>incorporer</b> le beurre d'écrevisses <b>en noisettes</b>, en fouettant <b>au coin du feu</b>.</p> <p>Recouvrir les <b>quenelles</b> de cette sauce et mettre au four à 200° (th.7) pendant 15 minutes.</p> <p>Servir aussitôt avec un riz créole <b>légèrement parfumé</b> en décorant le plat avec les queues d'écrevisses.</p>	<p>граммами олії. Коли олія почне освітлюватися (пінитися), додати 1 склянку води. Дати залишити 2 хвилини, потім помістити в рушник, щоб прибрати рідину. Дати охолонути і помістити в холодильник для твердіння: олія плаває на поверхні рідини.</p> <p>Розплавити 40 г масла в каструлі, насипати туди 40 г борошна, помішуючи протягом 2 хвилин, потім додати 50 сантиметрів молока і рідину ракової олії. Довести до кипіння, збиваючи, приправити, додати 10 сантиметрів сметани і вваритися на третину. Додати ще 10 сантиметрів вершків, дати прокипіти 2 хвилини, потім інкорпоровати олію в кульках, збиваючи біля вогню.</p> <p>Покрити отриманим соусом кнелі (фрикадельки) та помістити в піч 200 гр. на 15 хв.</p> <p>Подавати відразу ж із злегка приправленим креольським рисом, прикрасивши блюдо хвостиками раків.</p>
<p>Le poulet basquaise (курка по-баски).</p>	
<p>C'est un plat qui sent bon l'été et les vacances. Normalement on le réalise avec des <b>piments doux, spécialité du pays basque</b>, mais hors cette région, je ne suis</p>	<p>Ця страва має запах літа та канікул. Зазвичай його готують із солодкими перцями, що вирощуються в країні Басків, але за межами цього</p>

pas sûre que vous en trouviez facilement.	регіону я сумніваюся, що ви знайдете їх так легко.
<p><b>Etape 1</b> Hacher l'oignon et l'ail. Couper les tomates en morceaux et <b>détailler les poivrons en lanières.</b></p> <p><b>Etape 2</b> Faire chauffer 4 <b>cuillères à souped'huile</b> dans <b>une cocotte. Y faire dorer les oignons, l'ail et les poivrons.</b> Laisser cuire 5 min.</p> <p><b>Etape 3</b> Ajouter les tomates à la <b>cocotte</b>, saler, poivrer. Couvrir et laisser <b>mijoter</b> 20 min.</p> <p><b>Etape 4</b> Dans <b>une sauteuse</b>, faire dorer dans l'huile d'olive les morceaux de poulet salés et poivrés.</p> <p><b>Etape 5</b> Lorsqu'ils sont dorés, les ajouter aux légumes, couvrir, ajouter le <b>bouquet garni (tubulure de poireau, des tiges de persil, 1 feuille de laurier, 1 branche de thym, des feuilles de céleri et de la ficelle alimentaire)</b> et le vin blanc et <b>c'est parti pour</b> 35 min de cuisson.</p>	<p>Етап 1 Подрібнити цибулю та часник. Розрізати помідори шматочками та перці стрічками.</p> <p>Етап 2 Розігріти 4 столові ложки олії в чавунній каструлі. Там же підзолотити цибулю, часник та перці. Готувати 5 хв.</p> <p>Етап 3 Помістити помідори в каструлю, підсолити, поперчити. Накрити і томити 20 хвилин мінути  на повільному вогні.</p> <p>Етап 4 У сотейнику підзолотити на оливковій олії шматочки посоленої та поперченої курки.</p> <p>Етап 5 Коли шматочки курки підрум'янилися, додати до них овочі, збирання трав (букет гарні, трубочку цибулі-порею, гілочки петрушки, один лавровий лист, гілочку чебрецю, листя селери та харчову нитку) і біле вино і можна починати 35 хвилин приготування.</p>
Le camembert (камамбер – Нормандія).	
L'élégance de son goût, c'est d'abord la qualité du lait utilisé pour sa	Елегантність його смаку полягає, перш за все, у тому, що для

<p>fabrication. Les <b>vaches de race normande</b> élevées dans des prairies où elles pâturent plusieurs mois de <b>l'herbe fraîche</b>, apportent <b>une qualité particulière au lait</b>. <b>Moulé à la louche</b>, le Camembert au lait cru est ensuite placé durant deux semaines <b>en hâloir</b>. Il <b>n'est emballé qu'au 13e jour</b>, lorsque sa croûte présente ce bel aspect fleuri. Pour la Crèmerie Royale, <b>35 jours minimum d'affinage</b> sont nécessaires afin qu'il soit <b>fait à cœur</b> et <b>délivre pleinement ses arômes</b>.</p> <p>Créé à l'époque de la révolution française dans le village de Camembert, il est le fruit de la rencontre d'une fermière et d'un prêtre fuyant Paris et la Terreur. Ce prêtre transmet son savoir-faire lié à la fabrication d'un autre très <b>grand fromage le Brie</b>. De cette rencontre naquit le Camembert, le <b>fromage emblématique</b> de la France et de ses spécialités culinaires. Sa fameuse boîte ronde en bois sera inventée plus tard, vers 1880, afin de faciliter son transport en train vers Paris notamment.</p>	<p>виготовлення використовується спеціальне нормандське молоко. Корови нормандської породи вирощуються на луках кілька місяців, де харчуються свіжою травою, що й надає майбутньому сиру неповторний смак. Добре складений Камамбер із сирого молока, потім поміщається на 2 тижні у сушильню. Сир упаковують тільки на тринадцятий день, коли скоринка є красивим квітучим виглядом. Мінімум 35 днів необхідні для кондиції (букв. 'доведений до серцевини' = злегка плинний) та повної віддачі своїх ароматів.</p> <p>Цей сир був створений за часів Великої Французької революції у селищі під назвою Камамбер. Це плід зустрічі фермерки та священика, що втік із Парижа від Терору. Цей священик передав фермерці секрет приготування іншого сиру – Брі. Так і народився Камамбер, сир – емблема Франції та її кулінарних спеціалістів. Знаменита кругла дерев'яна упаковка була придумана пізніше в 1880 для доставки сиру поїздом до Парижа.</p>
<p>La tomme de Savoie (савойський сир, Том-де-Савуа – регіон Савойя, південно-східна область французьких Альп).</p>	
<p><b>Tomme de Savoie</b> est l'appellation</p>	<p>Том-де-Савуа -це назва від місця</p>

<p>d'origine d'un fromage produit en France dans la région alpine de Savoie.</p>	<p>походження сиру, виробленого у Франції в альпійському регіоні Савойя.</p>
<p>La tomme de Savoie est un fromage <b>à pâte pressée non cuite</b>, d'un poids moyen de 1,6 kg. <b>L'emprésurage</b> s'effectue entre 30 et 35 °C à partir d'une <b>présure</b> issue de la <b>caillette</b> du veau puis, après <b>brassage</b>, la tomme est <b>moulée</b> puis salée. <b>La croûte</b>, toujours <b>grise</b>, est couverte de moisissures jaunes ou rouges et elle est parfois percée de trous, au même titre que la pâte.</p>	<p>Йдеться про масивний сир, який не вариться попередньо, вагою близько півтора кілограма. Сичужна закваска здійснюється при температурі 30–35 градусів, на основі сичужного ферменту, що виділяється з коров'ячого сичуга. Після змішування том міститься у форми та солиться. Корочка завжди сірого кольору покрита жовтою або червоною пліснявою, іноді робляться отвори, так само як і у вихідному молочному продукті.</p>
<p>Sa période de <b>consommation optimale s'étale de juin à octobre</b> après un affinage de 10 semaines, en caves avec des soins <b>de frottage</b> et <b>retournement</b> pour que la <b>croûte fleurie</b> se développe. Mais elle est aussi excellente de mars à décembre. Sa pâte, blanche à jaune pâle, est <b>collante</b> et dégage une odeur de cave ou de moisi. Elle fond dans la bouche, et <b>développe un goût de noisette</b>. Les tommes fabriquées avec du <b>lait issu de bêtes pâturant l'été sont plus parfumées</b>.</p>	<p>Оптимальне вживання цього сиру тягнеться від червня до жовтня (також чудовий сир з березня по грудень), після десяти тижневого дозрівання в підвальному приміщенні з обов'язковим дбайливим протиранням і перевертанням для коректного утворення квітучої скоринки. Його пульпа білого кольору з блідою жовтизною приємно прилипає до піднебіння і має ненабридливий запах льоху та плісняви. Том тане у роті та розвиває горіховий смак. Сири, виготовлені з молока тварин, що пасуться на схилах Альп влітку, мають більш запашні властивості.</p>

Зазначимо, що всі вищенаведені рецепти та описи містять:

1. Спеціальну термінологію регіонів походження продукту (*Astacus astacus*; *linge*; *piment doux basquais*; *vache de race normande*; *Camembert*; *tomme de Savoie*). Дискурсні фрагменти включають не тільки смакові та колірні номінанти (*relever*; *couleur*; *savoir*; *mousseux*; *épaisse*; *saler*; *poivrer*; *arômes*; *gout de noisette*), але й дескрипції естетики споживання (*sentir bon l'été et les vacances*; *élégance de son goût*; *bel aspect fleuri*). Іншими словами, дуже важливе місце займає не тільки сам факт приготування страви, але й естетичний аспект дії та сприйняття.

2. Маніфестується увага до інгредієнтів та трепетне ставлення до вихідних місцевих продуктів (*consommation optimale de juin a octobre*; *soins de frottage*; *retournement*; *excellente de mars a décembre*; *lait issu de bêtes pâturant l'été sont plus parfumées*; *fromage emblématique*; *fruit de la rencontre d'une fermière...*; *tubulure de poireau*; *de persil*; *bouquet garni*).

3. Точні вказівки на призначення та якість кухонного начиння (*sauteuse*; *ficelle alimentaire*; *boite ronde en bois*; *cocotte*; *hâloir*; *mortier*).

4. Використання термінів розмовної стилістики, а також термінів для опису людських якостей (*Je ne suis pas sure que vous en trouviez facilement moulée à la louche*; *c'est parti pour ...*).

Зазначимо ще одне поширене явище у номінативній системі французької мови в галузі гастрономії. Йдеться про регіоналізм, що позначають одні й ті самі кулінарні об'єкти за допомогою різних номінантів. Нижченаведена таблиця відображає сегменти оригінальних найменувань продуктів харчування залежно від географічного регіону Франції:

Париж, Франції	північ	Pain au chocolat	Південний захід Франції, Тулуза	Chocolatine
Париж		Baguette	Південь Франції	Flûte
Тулуза		Cassoulet	Південь, кордон із Іспанією	Moungétade
Тулуза		Saucisse de Toulouse	Лиль	Fricadelle

Південь Франції	Soupe au chou	Овернь (центр Франції, гірський район)	Potée Auvergnate
Західне узбережжя Франції	Bar (синьоротий окунь)	Лазурний берег Франції	Loup

Можна зробити висновок, що регіональні назви, які відображають локальну специфіку гастрономії, продовжують залишатися серед життєво важливих інтересів французів. Кулінарна термінологія має специфічний арсенал не тільки лінгвокультурних засобів, але й відрізняється лексично в різних регіонах країни.

Також розглянемо деякі інші значущі лексичні особливості текстів рецептів у французькій мові :

1. Вечеря в різдвяну (новорічну) ніч у Франції має назву “un réveillon”. В Україні відсутній термін, яким можна позначити цей захід, тому ми вдаємося до використання словосполучень і фраз, що описують цю традицію.

2. Для французів прийом їжі-особливий захід, можливо тому, у французькій мові є лексична одиниця, що має таке значення – “un repas”(прийом їжі). В Україні звичніше розділяти прийоми їжі, називаючи їх відповідно: “сніданок”, “обід”, “вечеря”.

3. Ім'я мадам де Помпадур, політичного діяча, першої прем'єр-міністр жінки, дуже значуще для французької національної гастрономії. Відомо, що маркіза де Помпадур ставилася до їжі виключно серйозно. Вона, знаючи любов короля до вишуканої їжі, постійно придумувала нові страви. Чимало увагу приділяла соусам, вважаючи, що саме вони надають їжі неповторний смак. Більше 50 вишуканих страв, як підраховали допитливі історики кулінарії, носять ім'я цієї незвичайної жінки. Зазначимо 11 страв, які пов'язані з іменем мадам де Помпадур, а саме: la pompadour; le gateau pompadour; asperges à la pompadour; parfait pompadour; filets de sole à la "pompadour"; soupe à la pompadour; huîtres à la pompadour; filet de boeuf à la pompadour; macaronis à la pompadour; poires à la pompadour; pomme de terre pompadour [18, с. 16–17].



## Висновки до Розділу 2

Кулінарні рецепти відображають аспекти культурної, мовної, релігійно-етнічної та ідеологічної картин світу.

Найчастіше труднощі у розумінні з'являються із такими елементами:

- назви страв, назви інгредієнтів
- назви одиниць вимірювання інгредієнтів.

В рамках мас-медійного дискурсу, кулінарний рецепт має усну та письмову форму реалізації. У письмовій формі рецептів реалізацію отримують тексти кулінарних рецептів в газетах і журналах, блогах. При перекладі цих текстів перекладачі застосовують техніки перекладацьких трансформацій.

Основні типи лексичних трансформацій, що застосовуються в процесі перекладу включають наступні перекладацькі прийоми: пряма підстановка (переклад родових імен), пошук аналога, транскрипція і транслітерація, калькування, описовий переклад.

Суть перекладацької трансформації функціональний аналог полягає в заміні слова або словосполучення вихідної мови словом або словосполученням з більш широким або вузьким значенням.

Для більшості французів прийом їжі є особливим задоволенням, якому вони присвячують багато годин. Особливої уваги заслуговують регіональні страви та специфічні регіональні інгредієнти, гастрономічні звички французів.

Національні номінації французької кулінарії, аналізовані в цій роботі, виконують функцію культурних елементів, вони передають своєрідність французької нації в тексті оригіналу і потребують уваги при перекладі на українську мову та читанні рецептів у французьких мас-медіа.

Лексичний склад французьких кулінарних рецептів, зокрема в мас-медіа, наймовірно багатший та точний, як наслідок, усе різнобарв'я французької кулінарної лексики, а також відмінності у мовних картинах світу ускладнюють процес розуміння текстів кулінарного рецепту не носіями мови.

У французькій мові є широка гама дієслів, пов'язаних з приготуванням страв, і велика кількість кулінарних синонімів, і різноманіття прикметників та виразів на тему харчових продуктів і страв. Наприклад, дієслова, які використовують у рецептах і кулінарних статтях, мають дуже чітке значення завдяки їх багатому семантичному змісту. Традиційно вони передають інформацію щодо дії, предмету, способу та часу.

Регіональні назви, які відображають локальну специфіку гастрономії, продовжують залишатися серед життєво важливих інтересів французів. Кулінарна термінологія має специфічний арсенал не тільки лінгвокультурних засобів, але й відрізняється лексично в різних регіонах країни.

## ВИСНОВКИ

Під час виконання дослідження було вивчено лексико-граматичні засоби реалізації тексту кулінарного рецепту у французькому медійному дискурсі. Визначені особливостей функціонування кулінарного рецепту в франкомовних мас медіа, а також виявлені труднощі та особливості перекладу франкомовних кулінарних рецептів українською мовою.

Було визначено, що Мас-медіа завжди були й залишаються надзвичайно важливим та впливовим джерелом інформації для суспільства в глобальному масштабі. Різноманітні ЗМІ глибоко проникли та укорінилися в реальності кожного індивіда в тому чи іншому вигляді, адже людина постійно прагне дізнаватися новини та отримувати знання, що стосуються всіх сфер життя.

Медіа-дискурс було визначено як тематично сфокусовану, соціокультурно обумовлену мовленнєво-мисленнєву діяльність у мас-медійному просторі. Також було зазначено, що є три основних школи аналізу дискурсу – французька, англо-американська та німецька.

Слід зазначити, що характер національної кухні того чи іншого народу формується під впливом різних факторів, в числі яких географічне положення даного, економічний стан, релігійні погляди, кліматичні особливості і т.д. в останні десятиліття, як відзначають вчені, неймовірно зростає кількість видаваних кулінарних книг і журналів, різного роду телевізійних передач на гастрономічну тему. При цьому великим попитом користуються не тільки книги кулінарних рецептів, а й видання, присвячені історії тієї чи іншої національної кухні в контексті культури». На сьогоднішній день страви національної кухні вважаються справжніми артефактами культури і розглядаються не тільки як гастрономічний факт, а як соціо – і навіть етнокультурний знак, що формувався протягом всієї історії існування народу. У сучасних текстах, в яких присутні концепти "їжа", відбивається культурна ідентичність того чи іншого народу.

У роботі подані історичні відомості, що вплив французької кухні розповсюджувався в Україні, набуваючи відповідних трансформацій, дуже дивним

чином – через поляків, німців та інших іноземних мандрівників. Українці були доволі добре обізнані з французькою гастрономічною традицією у широкому значенні цього слова – не лише зі стравами й технологіями, а й з правилами етикету.

Гастрономічний вплив Франції продовжується і сьогодні.

Французьку кухню може бути поділена на три категорії:

1. Регіональна кухня (*cuisine régionale/de territoire*). Назва говорить сама за себе: йдеться про різноманітність гастрономічних уподобань французів через призму історичних регіонів Франції. Кожен регіон має неповторний «смак», що відображається в кулінарних номінантах рецептів та термінології.

2. Буржуазна кухня (*cuisine bourgeoise*). Даний тип кулінарного мистецтва пов'язаний з певними соціокультурними гастрономічними традиціями по всій території Французької республіки.

3. Висока кухня (*haute/grande cuisine*). Термін «висока кухня» виник Франції нещодавно, та її семантика взаємодіє з категорією «висока мода», яка, як і кухня входить у загальнонаціональне нематеріальне надбання французької культури. Цей тип кухні призначений для гурманських вишукувань.

Виявлено, що у Франції кулінарна тематика широко розповсюджена у ЗМІ. Існує безліч журналів та Інтернет-видань, присвячених цій тематиці.

Сам текст кулінарного рецепту – це особливий вид тексту, головна мета якого полягає у спонуканні адресата приготувати якусь страву або інструктуванні, як її приготувати у формі логічних, покрокових описових вказівок. Прикметною ознакою такого тексту є невеликий обсяг, який одночасно має містити великий обсяг інформації.

Характерна ознака тексту кулінарного рецепта – це його структура, яка складається з декількох обов'язкових частин, а саме: передмови автора, заголовка, переліку інгредієнтів, основного тексту з описом процесу приготування (алгоритм дій), вказівок щодо сервірування (містять не усі рецепти) та фотографій або схем.

На перший погляд може здатися, що в перекладі кулінарних рецептів чи меню немає нічого складного, оскільки в них відсутні складні терміни або граматичні конструкції. Однак практика показує, що труднощі можуть виникнути в процесі

перекладу і назв самих страв, і таких загальновідомих слів, як закуска, десерт, гарячі страви тощо. Перекладаючи гастрономічні лексичні одиниці, фахівець повинен знати й розуміти кулінарію мови оригіналу та мови перекладу, а також лексичні та граматичні особливості написання глютонічних текстів. Найчастіше труднощі з'являються із такими елементами:

- назви страв, назви інгредієнтів;
- назви одиниць вимірювання інгредієнтів.

Відмінності в мовних картинах світу спричиняють відсутність прямих відповідників у мові перекладу (назви страв та їх складників можуть бути реаліями однієї культури і повністю відсутніми в іншій). Тому, щоб зрозуміти гастрономічні особливості певного народу, недостатньо простого перекладу лексичних одиниць, необхідно використовувати коментарі, трансформації, адаптації для пояснення особливостей оригіналу тексту.

Трансформація – це основа більшості прийомів перекладу. Вона полягає у зміні формальних (лексичні та граматичні трансформації) або семантичних (семантичні трансформації) компонентів вихідного тексту при збереженні інформації, що призначена для передання.

Оскільки перекладацькі трансформації здійснюються з мовними одиницями, що мають як план змісту, так і план вираження, вони носять формально-семантичний характер, перетворюючи як форму, так і значення вихідних одиниць.

Основні типи лексичних трансформацій, що застосовуються в процесі перекладу включають наступні перекладацькі прийоми: пряма підстановка (переклад родових імен), пошук аналога, транскрипція і транслітерація, калькування, описовий переклад.

Також було висвітлено поняття «номінації»:

Номінація (лат. *nominatio* – називання).

1) Створення мовних одиниць із номінативною функцією, які служать для:

- найменування чи виділення фрагментів дійсності;
- формування відповідних понять про них у формі слів, словосполучень, фразеологізмів, речень.

В цьому сенсі, терміном «номінація» позначають також результат процесу номінації.

2) Сукупність проблем при вивченні актів найменування, які розглядаються в теорії референції. В цьому значенні протиставляється семантиці.

3) Загальний комплекс лінгвістичних проблем, пов'язаних з найменуванням, словотворенням, полісемією та фразеологією в номінативному аспекті.

Було подано детальний опис та аналіз кулінарних номінацій французької мови. Досліджено, що національні номінації французької кулінарії, аналізовані в цій роботі, виконують функцію культурних елементів, вони передають своєрідність французької нації в тексті оригіналу і потребують уваги при перекладі на українську мову та читанні рецептів у французьких мас-медіа.

Було вивчено особливості та різноманіття лексики у текстах франкомовних рецептів. Було доведено, що лексичний склад французьких кулінарних рецептів, зокрема в мас-медіа, неймовірно багатий та точний: це і широка гама дієслів, пов'язаних з приготуванням страв, і велика кількість кулінарних синонімів, і різноманіття прикметників та виразів на тему харчових продуктів і страв. Наприклад, дієслова, які використовують у рецептах і кулінарних статтях, мають дуже чітке значення завдяки їх багатому семантичному змісту. Традиційно вони передають інформацію щодо дії, предмету, способу та часу. Їх були наведені у виді таблиці.

Також є велика кількість прикметників і виразів для опису продуктів харчування та кулінарних страв.

Тут можна відокремити такі основні групи:

- 1) смакові (ті, які відносяться до опису смаку);
- 2) якісні (ті, які описують якість продуктів і страв);
- 3) описові (ті, які виражають думку аматорів і професіоналів).

Вартими уваги є також стилістичні особливості глутонічної лексики, адже вона наповнена виразами, які передбачають використання гри слів, риторичних фігур (персоніфікація, метафора, метонімія, алітерація). Зокрема, гра слів базується

на подвійному значенні слів – буквальному та фігуральному. Іноді фігуральне значення має буквальну інтерпретацію.

Також було виявлено два типи метонімії: перенесення найменування частини предмету на весь предмет і перенесення значення предмету на інший предмет. Наприклад, “petit beurre” (масляне печиво) – перенесення значення частини предмету на весь предмет, “petit four” (печиво, випечене в духовці) – перенесення назви місця приготування на весь предмет, “la mer sur un plateau” – перенесення місця походження продукту на всю страву.

Не менш поширена в текстах кулінарних рецептів й персоніфікація, яку використовують для наближення лексики до того, хто її читає.

Як наслідок, усе різнобарв'я французької кулінарної лексики, а також відмінності у мовних картинах світу ускладнюють процес розуміння текстів кулінарного рецепту не носіями мови.

Також у роботі були проаналізовані та зіставлені французькі тексти кулінарних рецептів та їх переклади.

Зазначимо, що всі вищенаведені рецепти та описи містять:

1. Спеціальну термінологію регіонів походження продукту (*Astacus astacus*; *linge*; *piment doux basquais*; *vache de race normande*; *Camembert*; *tomme de Savoie*). Дискурсні фрагменти включають не тільки смакові та колірні номінанти (*relever*; *couleur*; *savoir*; *mousseux*; *épaisse*; *saler*; *poivrer*; *arômes*; *gout de noisette*), але й дескрипції естетики споживання (*sentir bon l'été et les vacances*; *élégance de son goût*; *bel aspect fleuri*). Іншими словами, дуже важливе місце займає не тільки сам факт приготування страви, але й естетичний аспект дії та сприйняття.

2. Маніфестується гранична увага до інгредієнтів та трепетне ставлення до вихідних місцевих продуктів (*consommation optimale de juin a octobre*; *soins de frottage*; *retournement*; *excellente de mars a décembre*; *lait issu de bêtes pâturant l'été sont plus parfumées*; *fromage emblématique*; *fruit de la rencontre d'une fermière...*; *tubulure de poireau*; *de persil*; *bouquet garni*).

3. Точні вказівки на призначення та якість кухонного начиння (*sauteuse*; *ficelle alimentaire*; *boite ronde en bois*; *cocotte*; *hâloir*; *mortier*).

4. Використання термінів розмовної стилістики, а також термінів для опису людських якостей.

Слід також згадати ще одне поширене явище у номінативній системі французької мови в галузі гастрономії. Йдеться про регіоналізм, що позначають одні й ті самі кулінарні об'єкти за допомогою різних номінантів.

Франція розділена на 18 регіонів і 101 департамент. Кожна з цих адміністративних одиниць багата своїми традиціями, і одна з головних-регіональна кухня. Умовно гастрономічну карту Франції можна розділити на 4 великі зони: північ, південь, захід і схід. У наші дні, через переміщення населення всередині країни, ці регіональні особливості починають зникати. Але вони ще помітні в складі страв і способах їх приготування.

Регіональні назви, які відображають локальну специфіку гастрономії, продовжують залишатися серед життєво важливих інтересів французів. Кулінарна термінологія має специфічний арсенал не тільки лінгвокультурних засобів, але й відрізняється лексично в різних регіонах країни.

Також розглянемо деякі інші значущі лексичні особливості текстів рецептів у французькій мові:

1. Вечеря в різдвяну (новорічну) ніч у Франції має назву “un réveillon”. В Україні відсутній термін, яким можна позначити цей захід, тому ми вдаємося до використання словосполучень і фраз, що описують цю традицію.

2. Для французів прийом їжі-особливий захід, можливо тому, у французькій мові є лексична одиниця, що має таке значення – “un repas”(прийом їжі). В Україні звичніше розділяти прийоми їжі, називаючи їх відповідно: “сніданок”, “обід”, “вечеря”.

3. Ім'я мадам де Помпадур, політичного діяча, першої прем'єр-міністр жінки, дуже значуще для французької національної гастрономії. Відомо, що маркіза де Помпадур ставилася до їжі виключно серйозно. Вона, знаючи любов короля до вишуканої їжі, постійно придумувала нові страви. Чимало увагу приділяла соусам, вважаючи, що саме вони надають їжі неповторний смак. Більше 50 вишуканих страв, як підраховали допитливі історики кулінарії, носять ім'я цієї незвичайної



жінки. Зазначимо 11 страв, які пов'язані з іменем мадам де Помпадур, а саме: la pompadour; le gateau pompadour; asperges à la pompadour; parfait pompadour; filets de sole à la "pompadour"; soupe à la pompadour; huîtres à la pompadour; filet de boeuf à la pompadour; macaronis à la pompadour; poires à la pompadour; pomme de terre pompadour.

Отже, через неймовірне багатство французької мови, насиченість культури, географічне положення, унікальність кожного регіону, кулінарні рецепти та кулінарія є важкою темою для перекладу. У французькій мові є велика кількість лексичних одиниць, які не мають еквівалентів в українській мові. Взагалі, можна стверджувати, що найбільших труднощів у перекладача викликає переклад рецептів, а також меню, окремих назв страв та інгредієнтів. Основна проблема – це невідповідність кулінарних традицій національної кухні та іншої культури. У зв'язку з розвитком популярності кулінарних телепередач та інтересу до теми кулінарії в нашу мову все більше приходять запозичення, що не мають еквівалентів. Тому перекладачі вдаються до трьох способів перекладу: транслітерації, транскрибування та експлікації. Обізнаність з гастрономічною справою, а саме тонкощами приготування страви, її складом, інгредієнтами та культурною стороною є необхідною умовою для початку роботи над перекладом.

Ця тема актуальна завдяки глобалізації і широкому впливу французької кулінарної культури на Україну. У наш час і у самій Франції ми можемо спостерігати надзвичайну популярність кулінарії у медіа, що свідчить про великий дослідницький інтерес до цієї теми і перспективність подальших досліджень в цій царині.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Алексеева, И. С. (2004). *Введение в переводоведение*. Москва: Академия.
2. Арзамасцева, И. В. (2012). *Практические основы перевода по немецкому языку*. Ульяновск: УлГТУ.
3. Артюх, Л. В. (2007). *Культура української їжі. Українська культура*.
4. Бакіна, Т. (2012). *Кулінарна література в процесі формування смаків. Сучасні літературознавчі студії. Дискурс смаку в літературі і культурі*.
5. Бархударов, Л. С. (1975). *Язык и перевод (Вопросы общей и частной теории перевода)*. Москва: «Международ. Отношения».
6. Беспалова, И. А. (2014). *Специфика перевода кулинарного рецепта (на материале поваренных книг Джейми Оливера)*. Конференция «Ломоносов 2014». Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, факультет филологии, журналистики и межкультурной коммуникации, секция «Иностранные языки и регионоведение».
7. Беспалова, С. В., Емельянова Ю. В. (2012). *Вопросы общего языкознания и когнитивной лингвистики*. сб. науч. ст. Чебоксары.
8. Безусенко, Л.М. (2005). *Енциклопедія української кухні*. Донецьк.
9. Бідношия, Ю., Бондаренко, Г., Буйских, Ю. (2012). *Етнокультурна спадщина козацького краю. Народна творчість та етнологія*.
10. Блохин, И. Н. (2009). *Этножурналистика в политических процессах: ролевой анализ*. Автореферат. дис. ... д-ра полит. наук: 10.01.10. Санкт-Петербург: СПб.
11. Булаева, Н. М. (2015). *Мультимедийный лонгрид как новый журналистский формат*. Москва: Журналистский ежегодник.
12. Вербенець, О. Г. (2013). *Обряди і страви Святого Вечора*. Львів: Свічадо.
13. Виноградов, В. С. (2001). *Введение в переводоведение (общие и лексические вопросы)*. Москва: Издательство института общего среднего образования РАО.

14. Гак, В. Г. (2009). *Теория и практика перевода. Французский язык*. Москва: Либроком.
15. Гарбовский, Н. К. (2004). *Теория перевода*. Москва: Изд-во Моск. ун-та.
16. Грабельников, А. А. (2001). *Работа журналиста в прессе*. Рязань: РИП-холдинг.
17. Гумбольдт, В. (1984). *Избранные труды по языкознанию*. Москва: Прогресс.
18. Демецька, В. (2015). *Адаптивна модель перекладу в психолінгвістичному вимірі*. Psycholinguistics : збірник наукових праць. Серія :Філологія Переяслав-Хмельницький : ФОП Домбровська Я. М.
19. Державецька, І. О. (2014). *Глютонічний дискурс: лексикографічний аспект*. Одеса: Одеський лінгвістичний вісник.
20. Державецька, І. О. (2015). *Глютонічний дискурс: перекладацький аспект*. Записки Національного університету «Острозька академія», Острог: Острозька академія. (93–96).
21. Добросклонская, Т. Г. (2014). Массмедийный дискурс как объект научного описания. *Научные ведомости. Сер. Гуманитарные науки*, 13, 181–187.
22. Єгорова, А. Г. (2017). *Дуальність впливу*. Курс. робота. Суми: СумДУ.
23. Єгорова, А. Г. (2018). *Перекладацькі інновації*. Матеріали VIII Всеукраїнської студентської науковопрактичної конференції, м. Суми, 15–16 березня 2018 р. Суми: СумДУ.
24. Загидуллина, М. В. (2008). *Рацион (3 т.)*. Челябинск: Энциклопедия.
25. Зеленская, Е. М. (2015). *Гастрономический компонент в индустрии туризма*. Вестник Северного (Арктического) федерального университета. Сер. Гуманитарные и социальные науки (с. 110–117).
26. Ицкович, В. А. (1968). *Языковая норма*. Москва: Просвещение.
27. Капкан, М. В. (2013). Национальная кухня как элемент национальной культуры России: динамика исторических изменений. *Человек в мире культуры*, 3, 15–26.

28. Керечукова, М. А. (2016). *Прагматический текст в методике обучения иностранным языкам*. Москва: Научный диалог.
29. Ковальчук, О. С. (2016). *Лінгвометодична характеристика дискурсу спеціальності «харчові технології»*. Київ: Вісник.
30. Кожемякин, Е. А. (2010). *Массовая коммуникация и медиадискурс: к методологии исследования*. *Научные ведомости БелГУ. Серия «Гуманитарные науки»*. Минск: БелГУ.
31. Комиссаров, В. Н. (1990). *Теория перевода (лингвистические аспекты)*. Москва: Высшая школа.
32. *Комунікативно-прагматичні аспекти мовлення : конспект лекцій для студентів факультету лінгвістики напряму підготовки 6.020303 «Філологія»*. (2015). Київ: НТУУ «КПІ».
33. Косинова, М. А. (2018). *Особенности терминологии гастрономического дискурса. Образовательная организация высшего профессионального образования «Горловский институт иностранных языков»*. Горловка: СлавПед.
34. Косицкая, Ф. Л., Зайцева, И. Е. (2016). *Французский гастрономический дискурс и его жанровая палитра*. *Вестник Томского государственного педагогического университета*, 2, 25–26. Москва: ИЭА РАН.
35. Куліш, І. (2017). *Терміни «коренізація» та «доместикація». Їх походження та місце в сучасній українській терміносистемі перекладознавства*. Київ: КНУ ім. Тараса Шевченка.
36. Латышев, Л. К. (2000). *Технология перевода*. Москва: НВИ-Тезаурус.
37. Леви-Стросс, К. (2006). *Мифологии. Сырое и приготовленное*. Москва: Флюид.
38. Леви-Стросс, К. (2006). *Мифологии: происхождение застольных обычаев*. Москва: Флюид.
39. Марушкина, Н. С. (2014). *Концепт «еда» в контексте диалога культура*. Автореферат. дис. ... канд. культурологии: 24.00.01. Иваново.
40. Мелех, Г. (2013). *Сучасний стан дослідження фахової мови кулінарії*. Дрогобич.

41. Месеняшина, Л. А. (2012). *Устный кулинарный рецепт как жанр, сохраняющий народную философию питания*. Вестник Челябинского государственного университета, 68 (21), 86–88. Челябинск: ЧГУ.
42. Москалюк, Г. С. (2005). *Становление типа текста «Кулинарный рецепт»*. Санкт-петербург.
43. Ярцева, Н. (ред.) (1998). *Большая Российская Энциклопедия*.
44. Ніколенко, В. В. (2016). Українська гастрономічна культура як соціальний феномен. Харків: *Вісник ХНУ ім. В. Н. Каразіна*, 75–81.
45. Олянич, А. В. (2015). *Гастрономический дискурс*.
46. Паньо, К. (2007). *Солодкий обман традиційної кухні: традиційна українська кухня в народному календарі*. Київ: Дзеркало тижня, 2, 12–13.
47. Почепцов, Г. Г. (1999). *Теорія комунікації*. Київ: Видавничий центр «Київський університет».
48. Райхштейн, А. Д. (1986). *Национально-культурный аспект интеркоммуникации*. Москва: Просвещение.
49. Райхштейн, А. Д. (1982). *Лингвистика и страноведческий аспект в преподавании иностранного языка*. Москва: Иностранные языки в школе.
50. Ребрій, О. В. (2016). *Вступ до перекладознавства : конспект лекцій*. Харків : Видавництво ХНУ ім. В. Н. Каразіна.
51. Різун, В. В. (2008). *Теорія масової комунікації: підруч. для студ. галузі 0303 «Журналістика та інформація»*. Київ: Видавничий центр «Просвіта».
52. Савончик, С. С. (2005). *Французско-русский словарь кулинарногастрономической и кухонной терминологии*. Орел: самовидавництво.
53. Селіванова, О. О. (2012). *Проблема диференціації перекладацьких трансформацій*. Взято з [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Novfil\\_2012\\_50\\_58](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Novfil_2012_50_58)
54. Селіванова, О. О. (2012). *Світ свідомості в мові*. Монографічне видання Мир сознания в языке. Черкаси.
55. Семенова, О. В. (2020). Лінгвокультурний аспект глютонічного дискурсу франкомовних країн. *Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету*, 44.

56. Семенюк, О. (2016). *Глутонічна лексика французької мови: особливості та способи перекладу*. Київ: Науковий журнал.
57. Сіняговська, І. Ю. (2014). Визначення та класифікація перекладацьких трансформацій у процесі художнього перекладу тексту. *Наукові праці Чорноморського державного університету імені Петра Могили комплексу «Києво-Могилянська академія»*. Серія «Філологія. Мовознавство». Взято з [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npchdufm\\_2014\\_221\\_209\\_20](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npchdufm_2014_221_209_20)
58. Скрябіна, В. Б. *Персуазивний вплив у лінгвістичній парадигмі*. Взято з [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Sdzif\\_2010\\_8\\_75](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Sdzif_2010_8_75)
59. Старчаєнко, О. Т., Неміріч, О. В. (2012). *Українська кухня*. Харків: Фактор.
60. Стражний, О. С. (2008). *Український менталітет. Ілюзії. Міфи. Реальність*. Київ: Книга.
61. Таценко, Н. В. (2019). *Новий метод дослідження у сучасних наукових лінгвістичних розвідках*. Міждисциплінарні дослідження складних систем : [збірник наукових праць]. Київ: Вид-во НПУ імені М. П. Драгоманова.
62. Тер-Минасова, С. Г. (2000). *Язык и межкультурная коммуникация*. Москва: Слово/Slovo.
63. Тертычный, А. А. (2000). *Жанры периодической печати*. Москва: Аспект Пресс.
64. Тишков, В. А. (2016). *Медиа поглощает культуру или – это часть культуры?* II Антропология медиа: Теория и практика. Москва: ИЭА РАН, 11–16.
65. Тишков, В. А. (2008). *Этническое и религиозное многообразие – основа стабильности и развития российского общества*: ст. и интервью. Москва: Моск. бюро по правам человека: Academia.
66. Толок, Г. А. (2009). *Гастрономічна культура та її соціально-культурне призначення*. Київ: КНУКМ.
67. Томахин, Г.Д. (1986). *Лингвистические аспекты лингвострановедения*. Москва: Вопросы языкознания.

68. Федорова, Л. Л. (1991). *Типология речевого воздействия и его место в структуре общения*. Москва: Вопросы Языкознания.
69. Фрязкина, А.М. (Ред.) (2011). *Франкоязычные культуры: проблема языка и общества: Учебное пособие*. Москва: Издательство Московского Университета.
70. Фрик, Т. Б. (2013). *Основы теории межкультурной коммуникации*. Томск : Изд-во Томского политехнического университета.
71. Чернова, Ю. В., Гаращенко, Т. С. (2018). *Кулінарна термінологія та проблеми її перекладу*. Одеса: Видання «Молодий вчений» Чорноморського національного університету імені Петра Могили.
72. Швачко, С. О. (2019). *Об'єкти перекладознавства : монографія*. Суми: СумДУ.
73. Эскофье, О. (2015). *Кулинарный путеводитель. Рецепты от короля французской кухни*. Москва: ЗАО Издательство Центрполиграф.
74. Baker, P. (2001). *Key terms in discourse analysis*. London: Continuum.
75. Baker, M. (1992). *In Other Words: A Coursebook on Translation*. London: Routledge. Retrieved from [https://www.academia.edu/5675886/In\\_Other\\_Words\\_A\\_Coursebook\\_on\\_Translation\\_-\\_Mona\\_Baker](https://www.academia.edu/5675886/In_Other_Words_A_Coursebook_on_Translation_-_Mona_Baker)
76. Durant, A. (2010). *Meaning in the Media: Discourse, Controversy and Debate*. Cambridge : Cambridge University Press. Retrieved from <https://www.twirpx.com/file/2342216/>
77. Pinker, S. (1998). *The Language Instinct. How the Mind Works*. London: Penguin Books.
78. Talbot, M. (2007). *Media Discourse : Representation and Interaction*. Edinburgh : Edinburgh University Press. Retrieved from <https://www.twirpx.com/file/2213997/>
79. Turk, Ch. (2003). *Effective Speaking. Communicating in Speech*. Cardiff : Taylor & Francis Group.

## RÉSUMÉ

Le but de la recherche est d'étudier les moyens lexicaux et grammaticaux de réalisation du texte d'une recette culinaire dans le discours médiatique français. Déterminer les particularités du fonctionnement d'une recette culinaire dans les médias francophones, ainsi qu'identifier les difficultés et particularités de la traduction des recettes culinaires francophones en ukrainien.

Pour atteindre ce but nous devons résoudre les tâches suivantes:

- considérer les fondements théoriques de l'étude;
- définir le concept de discours médiatique;
- étudier les textes des recettes culinaires en tant que phénomène linguistique;
- décrire les caractéristiques de la rédaction de recettes françaises;
- distinguer des unités lexicales culinaires françaises communes;
- analyser les méthodes de traduction des recettes françaises en ukrainien.

Les recettes culinaires françaises issues du discours médiatique et leur reproduction en langue ukrainienne font l'objet de la recherche.

Les caractéristiques linguistiques et grammaticales des recettes françaises et les moyens de leur traduction en ukrainien composent le sujet du travail.

La structure du travail est déterminée par son but et ses objectifs. L'ouvrage se compose d'une introduction, de deux sections avec des conclusions pour chacune d'elles, des conclusions générales, une liste de références.

L'introduction justifie le choix du sujet de recherche et sa pertinence, formule le but et les objectifs du travail, définit l'objet, le sujet et les méthodes de recherche, met en évidence la nouveauté scientifique, la signification pratique des résultats.

La première partie expose les fondements théoriques de l'étude des recettes dans le discours médiatique.

Dans la deuxième partie, les caractéristiques lexicales et grammaticales des recettes françaises, les méthodes de leur traduction et les nominations culinaires spécifiques de la langue française sont pratiquement considérées.



Au cours de la recherche les moyens lexicaux et grammaticaux de réalisation du texte d'une recette culinaire dans le discours médiatique français ont été étudiés. Les particularités du fonctionnement de la recette culinaire dans les médias de masse francophones sont déterminées, ainsi que les difficultés et les particularités de la traduction des recettes culinaires francophones en langue ukrainienne sont révélées.

Le discours médiatique a été défini comme une activité de réflexion sur le discours thématique et socio-culturellement conditionnée dans l'espace des médias de masse. Il a également été noté qu'il existe trois principales écoles d'analyse du discours – française, anglo-américaine et allemande.

L'article présente des informations historiques selon lesquelles l'influence de la cuisine française s'est propagée en Ukraine, acquérant des transformations appropriées, d'une manière très étrange – grâce à les Polonais, les Allemands et d'autres voyageurs étrangers. Les Ukrainiens connaissaient assez bien la tradition gastronomique française au sens le plus large du terme – non seulement avec les plats et la technologie, mais aussi avec les règles de l'étiquette.

L'influence gastronomique de la France perdure aujourd'hui.

La cuisine française peut être divisée en trois catégories :

1. Cuisine régionale (cuisine régionale / de territoire). Le nom parle de lui-même : il s'agit de la diversité des préférences gastronomiques des Français à travers le prisme des régions historiques de France. Chaque région a un "goût" unique, qui se reflète dans les nominés culinaires des recettes et de la terminologie.

2. Cuisine bourgeoise. Ce type d'art culinaire est associé à certaines traditions gastronomiques socio-culturelles dans toute la République française.

3. Haute / grande cuisine. Le terme « haute cuisine » est né en France récemment, et sa sémantique interagit avec la catégorie « haute couture », qui, comme la cuisine, fait partie du patrimoine national immatériel de la culture française. Ce type de cuisine est conçu pour les gourmandises.

Il a été constaté qu'en France, les sujets culinaires sont largement diffusés dans les médias. Il existe de nombreux magazines et publications en ligne consacrés à ce sujet.

Le texte de la recette elle-même est un type de texte spécial, dont le but principal est d'encourager le destinataire à cuisiner un plat ou à lui montrer comment le cuisiner sous la forme d'instructions descriptives logiques, étape par étape. Une caractéristique notable d'un tel texte est une petite quantité, qui doit également contenir une grande quantité d'informations.

Un trait caractéristique du texte de la recette est sa structure, qui se compose de plusieurs parties obligatoires, à savoir: la préface de l'auteur, le titre, la liste des ingrédients, le texte principal décrivant le processus de cuisson (algorithme d'actions), les instructions de service (pas tous les recettes contiennent) et des photos ou des schémas.

Le plus souvent, des difficultés surviennent lors de la traduction des éléments suivants :

- noms de plats, noms d'ingrédients;
- noms des unités de mesure des ingrédients.

Les différences dans les images linguistiques du monde provoquent le manque d'équivalents directs dans la langue de traduction (les noms des plats et leurs composants peuvent être les réalités d'une culture et complètement absents dans une autre). Par conséquent, pour comprendre les caractéristiques gastronomiques d'un peuple particulier, pas assez de traduction simple d'éléments lexicaux, il est nécessaire d'utiliser des commentaires, des transformations, des adaptations pour expliquer les caractéristiques du texte original.

Une description et une analyse détaillées des nominations culinaires françaises ont été fournies. Il est étudié que les nominations nationales de la cuisine française analysées dans cet ouvrage servent d'éléments culturels, elles véhiculent l'originalité de la nation française dans le texte original et nécessitent une attention lors de la traduction en ukrainien et de la lecture de recettes dans les médias français.

Les particularités et la variété du vocabulaire dans les textes des recettes françaises ont été étudiées. Il a été prouvé que la composition lexicale des recettes françaises, notamment dans les médias, est d'une richesse et d'une précision incroyables : il s'agit d'un large éventail de verbes liés à la cuisine, et d'un grand nombre de synonymes culinaires, et d'une variété d'adjectifs et d'expressions sur nourriture et plats. Par exemple, les verbes

utilisés dans les recettes et les articles culinaires ont un sens très clair en raison de leur riche contenu sémantique. Traditionnellement, ils transmettent des informations sur l'action, le sujet, la méthode et le temps. Ils ont été présentés sous forme de tableau.

Il existe également un grand nombre d'adjectifs et d'expressions pour décrire la nourriture et les plats culinaires.

On distingue ici les principaux groupes suivants:

- 1) goût (ceux qui se rapportent à la description du goût);
- 2) qualité (ceux qui décrivent la qualité des produits et des plats);
- 3) descriptifs (ceux qui expriment l'opinion des amateurs et des professionnels).

Notez aussi les caractéristiques stylistiques du vocabulaire du gluten, car il est rempli d'expressions impliquant l'utilisation de jeux de mots, de figures rhétoriques (personnification, métaphore, métonymie, allitération). En particulier, le jeu de mots repose sur le double sens des mots – littéral et figuré. Parfois, le sens figuré a une interprétation littérale.

Deux types de métonymie ont également été identifiés : le transfert du nom d'une partie d'un objet à l'objet entier et le transfert du sens d'un objet à un autre objet. Par exemple, "petit beurre" (biscuits au beurre) – transfert du sens d'une partie de l'objet à l'objet entier, "petit four" (biscuits cuits au four) – transfert du nom du lieu de cuisson au objet entier, "la mer sur un plateau" – transfert du produit du lieu d'origine pour le plat entier.

Largement répandu dans les textes de recettes et de personnification, qui sert à rapprocher le vocabulaire de ceux qui le lisent.

En conséquence, toute la diversité du vocabulaire culinaire français, ainsi que les différences dans les images linguistiques du monde compliquent le processus de compréhension des textes de recettes culinaires par des locuteurs non natifs.

Les textes français des recettes et leurs traductions ont également été analysés et comparés dans l'ouvrage.

Notez que toutes les recettes et descriptions ci-dessus contiennent:

1. Terminologie particulière des régions d'origine du produit (*Astacus astacus*; linge; piment doux basquais; vache de race normande; Camembert; tomme de Savoie). Les

fragments de discours comprennent non seulement des nominés de goût et de couleur (relever; couleur; saveur; mousseux; épaisse; saler; poivrer; arômes; gout de noisette), mais aussi des descriptions de l'esthétique de la consommation (sentir bon l'été et les vacances; élégance de son goût; bel aspect fleuri). Autrement dit, une place très importante est occupée non seulement par le fait de cuisiner, mais aussi par l'aspect esthétique de l'action et de la perception.

2. Manifestation d'une extrême attention aux ingrédients et attitude grandiose envers les produits locaux originaux (consommation optimale en juin; soins de friture; retournement ; excellence en mars et décembre; dès la fermeture d'une ferme...; poireaux; persil ; guirlande bouquet).

3. Instructions exactes pour l'usage et la qualité des ustensiles de cuisine (sauteuse; ficelle alimentaire; boîte ronde en bois; cocotte; hâloir; mortier).

4. L'utilisation de termes de style conversationnel, ainsi que de termes pour décrire les qualités humaines.

Il convient également de mentionner un autre phénomène courant dans le système nominatif de la langue française dans le domaine de la gastronomie. Nous parlons de régionalisme, désignant les mêmes objets culinaires avec l'aide de différents candidats.

Ainsi, en raison de l'incroyable richesse de la langue française, de la richesse de la culture, de la situation géographique, de l'unicité de chaque région, les recettes et la cuisine sont difficiles à traduire. Il existe un grand nombre d'items lexicaux en français qui n'ont pas d'équivalent en ukrainien. En général, on peut affirmer que la plus grande difficulté pour le traducteur est la traduction des recettes, ainsi que des menus, des noms individuels des plats et des ingrédients. Le principal problème est l'incohérence des traditions culinaires de la cuisine nationale et d'autres cultures. En raison de la popularité croissante des émissions de télévision culinaires et de l'intérêt pour le thème de la cuisine, des emprunts sans équivalent arrivent de plus en plus dans notre langue. Par conséquent, les traducteurs ont recours à trois méthodes de traduction : la translittération, la transcription et l'explication. La connaissance du métier de la gastronomie, à savoir les subtilités de la cuisine, sa composition, ses ingrédients et son côté culturel est une condition nécessaire pour entamer un travail de traduction.

Ce sujet est pertinent en raison de la mondialisation et de l'influence généralisée de la culture culinaire française sur l'Ukraine. A notre époque et en France même, on peut observer l'extraordinaire popularité de la cuisine dans les médias, ce qui indique un grand intérêt de recherche pour ce sujet et les perspectives de recherches futures dans ce domaine.

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DES SCIENCES DE L'UKRAINE  
UNIVERSITÉ NATIONALE LINGUISTIQUE DE KYIV  
Département de philologie romane, néogrecque et de traduction

**Thèse de qualification finale du master sur le thème :**  
**“ MOYENS LEXIQUES ET GRAMMATIQUES DE LA RÉALISATION DU  
TEXTE D'UNE RECETTE CULINAIRE DANS LE DISCOURS MÉDIATIQUE  
FRANÇAIS”**

Étudiante de deuxième année du groupe MPF 02-19  
Faculté de philologie romane et de traduction  
Forme d'enseignement à temps plein  
Spécialité 035 Philologie  
Spécialisation 035.055 Langues et littératures  
romanes (traduction incluse), la première langue – le  
français  
Programme éducatif et professionnel : Linguistique  
moderne et traductologie et communication  
interculturelle (le français et la seconde langue  
étrangère)  
**Zhylinska Yana Dmytrivna**

Tuteur académique:  
Ph. D en Philologie,  
Professeur titulaire Natalia Myronova

**Kyiv 2021**