

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЛІНГВІСТИЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ СХІДНОЇ І СЛОВ'ЯНСЬКОЇ ФІЛОЛОГІЇ
КАФЕДРА СХІДНОЇ І СЛОВ'ЯНСЬКОЇ ФІЛОЛОГІЇ

КУРСОВА РОБОТА

з польської філології

НАЙМЕНУВАННЯ СТРАВ
У ПОЛЬСЬКІЙ ТА УКРАЇНСЬКІЙ МОВІ

Студентки групи Сл(пол) 06-21
факультету східної і слов'янської філології
денної форми здобуття освіти
Освітньої програми: Польська мова і література,
друга іноземна мова, переклад
Спеціальності: 035 Філологія
Спеціалізації: 035.033 Слов'янські мови та
літератури (переклад включно),
перша – польська
Ступенко Дар'ї Вікторівни

Науковий керівник:
Доктор філософії, доцент кафедри
східної і слов'янської філології
Яковенко Яніна Василівна

Національна шкала _____
Кількість балів _____
Оцінка ЄКТС _____

Київ 2023

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3-4
РОЗДІЛ 1. ІСТОРИКО-КУЛЬТУРНИЙ КОНТЕКСТ	5-13
1.1. Вплив сусідніх країн та історичних чинників на формування кухні.....	5-7
1.2. Значення їжі в суспільно-культурному житті Польщі та України.....	7-9
1.3. Історичний контекст утворення української кухні та її взаємодія з польськими кулінарними термінами.....	10-13
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ НАЙМЕНУВАННЯ СТРАВ ПОЛЬСЬКОЮ ТА УКРАЇНСЬКОЮ МОВОЮ.....	14-20
2.1. Характеристика найменувань страв у польській та українській мові.....	14-16
2.2. Особливості вживання мови в гастрономічних текстах, що вивчаються в контексті перекладознавства.....	17-20
РОЗДІЛ 3. ТЕМАТИЧНЕ ДОСЛІДЖЕННЯ ХАРАКТЕРНИХ РИС ПОЛЬСЬКОЇ ТА УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ.....	21-24
3.1. Лінгвістичні аспекти найменування страв у двох мовах	21-22
3.2. Спільні риси української та польської кухні.....	22-24
ВИСНОВКИ.....	25-26
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	28-30

ВСТУП

Їжа – це не просто регулярне задоволення фізіологічних потреб організму, але й важлива складова культури і традицій народу. Кожна країна має свою унікальну кухню, яка формується відповідно до культурних, історичних та географічних особливостей та відображає особливості смаків, запахів та національних звичаїв.

Польща та Україна – дві країни, які мають багату спадщину. Обидві країни відрізняються своїми унікальними стравами, які надають їжі своєї специфічної краси. Кухня Польщі і України заснована на традиційних продуктах, які використовуються вже століттями та їх приготування передається з покоління в покоління.

Польська та українська є слов'янськими мовами і дуже близькі за лексикою. Інтерес до порівняльних досліджень кулінарної лексики двох мов зумовлений передусім їхнім взаємозв'язком.

Без комплексного вивчення лексики, якою сьогодні позначають кулінарні страви, неможливо ознайомитися з культурою. Фахівці в галузі української та польської лінгвістики проявляють зацікавленість цією тематикою.

Дослідження аналізують споріднені словосполучення, антропологію, досліджують найменування страв та їх окремі фрагменти, наприклад, назви м'ясних страв. Серед українських науковців, які досліджували кулінарну термінологію, можна назвати Л. Струганець, Л. Сапожнікова, Т. , З. Козирева та інші (Струганець, 2012), (Сапожнікова, Руденко, 2018), (Козирева, 2014).

Найменування страв у кулінарному мистецтві є дуже важливим аспектом, оскільки вони не лише вказують на конкретну страву, а й передають смакові, текстурні відчуття, пов'язані з її приготуванням та подачею.

Крім того, назви страв є важливим елементом культури та традицій націй, адже вони відображають історію, етнічність, географічне положення та кліматичні умови країни.

У кулінарному мистецтві Польщі та України найменування страв мають велике значення, оскільки вони є невід'ємною частиною культурного та

соціального життя кожної з цих країн. Вони не просто вказують на конкретну страву, а й передають духовність та історію народу, відображають його звичаї, традиції та релігійні переконання.

Загалом, їжа є не тільки смачною та корисною, але й важливою частиною культури та історії народу. Вона допомагає зберігати традиції та пам'ять про минуле, а також ділиться з іншими країнами та культурами своїми унікальними стравами та кулінарними традиціями.

Метою даної курсової роботи є дослідити особливості найменування українських та польських страв, порівняти та проаналізувати найменування страв польської та української кухні, виявити спільні й відмінні елементи найменувань страв, визначити засоби їх найменування.

Головним *об'єктом* дослідження стала термінологія на позначення страв у польській і українській мовах, мовні особливості найменувань страв двох кухонь, а також культурне значення, історія, яка пов'язана з їх приготуванням та споживанням.

Завдання дослідження полягає в аналізі та порівнянні найменувань страв польської та української кухонь, а також вивченні культурного контексту та історії, яка стоїть за ними. Також важливим завданням є дослідження мовних особливостей найменувань страв обох кухонь, зокрема дослідження утворення зменшувально-пестливих форм.

Отже, дана курсова робота має важливе значення для вивчення культурної спадщини Польщі та України, узагальнення та розуміння різних аспектів кулінарних традицій країн, а також подальшого розвитку, інтеграції, гастрономічного туризму та міжкультурного обміну, що дозволить збагачувати свої власні традиції новими елементами та ідеями. Такий обмін може зміцнити відносини між країнами та позитивно вплинути на розвиток культурного та економічного співробітництва.

РОЗДІЛ 1

ІСТОРИКО-КУЛЬТУРНИЙ КОНТЕКСТ

1.1. Вплив сусідніх країн та історичних чинників на формування кухні

Польська та українська кухня дуже різноманітна та багата смаками, ароматами та традиціями, що є результатом історичних та культурних чинників. Україна та Польща були сусідами протягом століть, що призвело до впровадження багатьох елементів, характерних для інших культур, а також до обміну провізії та стравами.

Вплив сусідніх країн та історичних факторів на формування польської та української кухні включає багато різних аспектів. Одним із ключових факторів, що сприяли на формування польської кухні, є географічне розташування Польщі, яка часто зазнавала нападів і завойовувань сусідніх країн, таких як Росія або ж Німеччина. Результат цих культур можна побачити в польській кухні, яка часто поєднує смаки та технології приготування з цих регіонів.

Наприклад, популярна польська страва – **biała kielbasa** – має німецьке походження. У одній з легенд говориться, що страву винайшов Зепп Мозер, який був власником трактиру (Szubryt, 2017). У той час ковбаса готувалася з овечих кишок, але, на жаль, через їх брак, йому довелося використати свинячі кишки. Власник трактиру побоювався їх готувати на грилі, оскільки думав, що через їхній розмір, вони можуть луснути. Тому, він вирішив їх просто обпекти окропом. Так і з'явився білий колір ковбаси. Пізніше після привезення рецепту до Польщі, нововведення так полюбилося полякам, що вони вирішили залишити його та модифікувати на свій смак. Згодом з'явилася страва «**Żurek z białą kielbasą**».

Іншим прикладом може бути «**kotlet schabowy**», який польська кухня перейняла від австрійців. Спочатку страва подавалася у 12 столітті в Ломбардії, Італія (Dobrowolscy, 2019) у вигляді кістки в паніровці. «**Kotlet schabowy**» сподобався австрійця, але їм було важко його відтворити. Тож, вони варіювали

його під свій стиль. Так виник віденський шніцель з якого вже пішов «**kotlet schabowy**». Оскільки, телятина була дорогою, поляки змінили її на звичайну свинину.

Вплив російської кухні можна побачити в польській кухні у вигляді страви «**Salatka Olivier**». Назва цього салату походить від імені французького або бельгійського кухаря Люсьєна Олів'є (Malwina, 2022), який працював у знаменитому ресторані росії. У часи ПНР, коли Польща протягом декількох десятиліть була під окупацією росії, салат набув штучної популярності. Хоча салат не є традиційною стравою Польщі, проте зберіг свою широко популярність і, на жаль, його до сих пір можна зустріти на прилавках гастрономії.

Так само сусідні країни та народи стали супутніми чинниками формування української кухні. Наприклад, українська кухня відчуває сильний вплив російської, угорської, єврейської та турецької кухні.

Однією з відомих страв Закарпаття є «**Бограч**», також її ще називають «**Мадярський гуляш**». Назва походить від угорського слова «bogracs», що означає казанок, а «gulyas» – пастух. Це й не дивно, адже ця страва саме те, що їли угорські пастухи.

За однією з легенд під час набігів турецько-монгольської орди у XVI ст. (Омельчук, 2010). У другій половині XV–XVI ст. турки наказали угорським полоненим приготувати їжу для своїх воїнів. Угорці додали незнайому їм раніше турецьку приправу – паприку. Турки відмовилися їсти таку пекельну страву, а угорці були раді, що змогли доїсти. (Нікітін, 2022).

Так страва стала популярною серед угорців, а через історичні зв'язки та близьке розташування кордонів з Угорщиною «Бограч» став популярний і в Україні, а саме на Закарпатті.

Прикладом єврейських страв є «**Картопляні книші**» або «шакшука». Євреї в Україні мають довгу історію, яка починається ще з часів Київської Русі. З часом на території України створилася велика єврейська спільнота, яка стала однією з найбільших у світі. За декілька століть євреї утворили різноманітні

общини в усіх куточках країни, зокрема в Києві, Львові, Одесі та Умані. Під час Другої світової війни, євреї стали жертвами геноциду. Більшість з них була жорстоко убита німецькими солдатами. Після війни вони вимушені були емігрувати до своєї країни. Після розпаду СРСР євреї знову почали відбудовувати свою культурну спадщину, кухня не стала винятком. У наш час, євреї приїжджають до м. Умань, щоб вшанувати пам'ять засновнику бреславського хасидизму (Korshevniuk, 2020) і разом з тим популяризують свої страви. Часто можна побачити ці національні страви саме біля осередків єврейських общин.

Підсумовуючи, можна сказати, що кухня кожної країни формується під впливом багатьох факторів, включаючи сусідні країни та історичні події. Взаємодія з іншими культурами завжди була важливою частиною кулінарного досвіду народів. З часом історія та культурні традиції країн змінювалися, що також вплинуло на їхні кухні. Кожна кухня має свої унікальні рецепти, інгредієнти та технології приготування, але взаємодія з іншими країнами завжди була важливою частиною кулінарної культури. Саме завдяки взаємодії з іншими культурами кухні цих країн розвинулися і стали такими різноманітними та багатогарними.

1.2. Значення їжі в суспільно-культурному житті Польщі та України

Кулінарна культура Польщі та України включає не тільки самі страви, але й те, що їх поєднує. Це звичаї, обряди, традиції, які стосуються безпосередньо їжі. В обох країнах їжа є важливою частиною повсякденного та соціального життя, а також відіграє важливу роль у релігійних та національних святах.

У Польщі та Україні є багато регіональних кухонь, які відрізняються різноманітністю смаків та ідентичністю страв. Наприклад, кашубська кухня пов'язана з кашубською народною культурою, а підгальська – з культурою горян.

Оскільки Підгалля знаходиться у регіоні Татр, де поширене вівчарство, можемо помітити розповсюдженість овечого сиру, який називається «**oscypek**».

А у кашубській кухні спостерігаємо безліч страв з річкової та морської риби, як-от: **śledzie po kaszubsku, smażony leszcz z octowej zalewy**. Переважна кількість рецептів з риби пов'язана розташуванням біля озер та моря.

Як і в Польщі, українська кухня пов'язана з культурними та етнічними традиціями. В Україні є багато регіональних кухонь, які відображають різноманіття та культурні впливи країни. Гуцульська кухня, південна кухня та кухня порубіжжя – це лише деякі приклади регіонів, які відрізняються своїми смаками та стравами.

Наприклад, Закарпаття відоме такими стравами як: **лангощі, грибна юшка, кнедлики, бануш, гурка**. А Наддніпрянщина славиться **борщем з пампушками, кручениками, галушками, котлетою по-київськи**.

Їжа також є важливим елементом свят і урочистостей. Наприклад, Святвечір – це релігійне та культурне свято, яке святкують у багатьох країнах світу, зокрема в Україні та Польщі.

В обох країнах Святвечір має важливе значення в культурі. Це свято пов'язане зі збереженням традицій та звичаїв. У цей день у багатьох сім'ях готують 12 пісних страв, що символізують за однією з версій 12 апостолів, а за іншою – 12 місяців.

У Польщі прикладом таких страв були: **karp w galarecie, ryba po grecku, kapusta z grochem, pierogi z grzybami, makowiec, kluski, sernik, piernik, barszcz czerwony z uszkami, opłatek, ciasto, kompot**. (Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, 2018; Marzena Korosteńska, 2022)

Натомість, у випадку українських сімей, основними стравами завжди були: **кутя з рисом та маком, вареники з картоплею та грибами, узвар або компот, голубці, борщ, тушкована капуста, запечений короп**. (Тетяна Мележик, 2022)

Їжа в Україні та Польщі часто сприймається як можливість провести час із родиною та друзями. Це час, коли можна поговорити, обмінятися історіями та традиціями.

Крім того, кухня Польщі та України є важливою частиною культурної спадщини. Наприклад, їжа часто є центром будь-якого національного, релігійного або сімейного свята, такого як: День Незалежності, День Святої Трійці, хрестини чи дні народження.

Одним із найважливіших релігійних свят в польській та українській культурі є Великдень, яке відзначається традиційними стравами. На столі у польських родин можемо побачити такі великодні страви, як: **mazurek, babka, żurek, paszтет, biała kielbasa i święcone jajka.**

Натомість в українських родин – **паска, крашанки, буженина, холодець, домашня ковбаса** та інші делікатеси.

В обох країнах їжа також має символічне значення і часто асоціюється з певними віруваннями. Наприклад, у Польщі фарбовані яйця на Великдень символізують життя, воскресіння, а в Україні вони є символом енергії та достатку.

Нарешті, їжа є важливим елементом культурної спадщини в Польщі та Україні. Обидві країни мають багато традиційних рецептів і технік приготування їжі, які дбайливо передавалися з покоління в покоління і є важливою частиною їхньої культурної спадщини.

За вищезгаданими прикладами страв, які готуються на святкових та урочистих подіях, видно, що їжа відіграє важливу роль в культурі України та Польщі. Святкові страви є не просто смачними стравами, але й символами традицій, спадщини та вірувань. Вони об'єднують сім'ї та друзів, створюючи особливу атмосферу і сприяючи обміну історіями та традиціями. Крім того, страви, що зустрічаються на святковому столі, передають значення та символіку.

1.3. Історичний контекст утворення української кухні та її взаємодія з польськими кулінарними термінами

Дослідження лексики в гастрономічних текстах показує, що національні кухні залежать від таких основних факторів: умов регіону; історії народу; національних традицій; культурних зв'язків з іншими народами; впливу релігії (Руденко, Сапожнікова, 2018).

Українська кухня формувалася століттями, тому вона повною мірою відображає й соціальні умови, органічний світ та українську націю в кліматичних особливостях її національно-історичного процесу розвитку. Ретроспективний аналіз української кухні показує, що з давніх часів вона вирізнялася широким вибором страв з високими смаковими якостями та високою харчовою цінністю.

Писемні пам'ятки, а також дослідження побуту і культури, вказують, що за часів існування Київської Русі жителі Подністров'я вживали різноманітну їжу (Старчаєнко, Неміріч, 2012). У XV-XVII століттях завдяки подальшому розвитку суспільного поділу праці активно розвивалася торгівля, поступово розширювався внутрішній ринок, продовжували розвиватися базари і ярмарки, зміцнювалися економічні зв'язки між різними містами і місцевостями. На ринках і базарах продають хліб, м'ясо, рибу, мед, молочні та інші продукти. Завдяки географічним відкриттям XVI—XVIII століть у XVIII столітті на нашій території з'явилися нові види сільськогосподарських культур, що значно збільшило продовольче забезпечення українців. У XVIII столітті в Україні почало поширюватися картоплярство, і картопля швидко увійшла в раціон людей. Її стали широко використовувати в приготуванні перших і других страв, а також як добавку до м'ясних і рибних страв. Багато літературних джерел описують різноманітність і багатство української кухні. Наприклад, український поет І. П. Котляревський у відомій поемі «Енеїда» (Укрліб, 2000-2023) яскраво описав повсякденне життя українського народу XVIII століття, показавши різноманітність української національної кухні, яка відіграла важливу роль у популяризації споживання овочів.

Історично наша кухня зародилась у ХІХ столітті. Вона має великий взаємозв'язок з кухнями слов'янських народів: поляків, білорусів. Євреї, румуни, угорці, чехи, німці, татари, греки та багато інших народів також сприяють поширенню різноманітних овочів у нашому раціоні. Існують регіональні кулінарні особливості на Чернівеччині, Харківщині, Галичині, Волині, Буковині, Закарпатті, Поділлі. Найбільше це відображається у популярності деяких страв. Наприклад, на Галичині частіше вживають бануш та галушки, а от на Харківщині – деруни та котлети по-харківськи. Географічна близькість, спільний спосіб життя та культура польського та українського народів значною мірою сприяли злиттю кулінарних методів приготування страв із використанням різних продуктів тваринного та рослинного походження.

Дуже багато страв українська кухня запозичила із польської збагативши свою різноманітність. У польській кухні, як і в українській, при приготуванні страв найчастіше використовують м'ясо диких та свійських тварин, річкову та морську рибу, овочі, фрукти, ягоди. (Козирева, 2014). Польська кухня подібна до західних регіонів України. Наприклад, у Львові можна часто зустріти **barszcz z uszkami**, **flaki** або **żurek**. У Польщі до деяких перших страв замість хліба подають **ziemniaki**, а до інших **pierogi**, **kaszę**, тощо. Наприклад, до кислої юшки подають картоплю, замашену топленим салом, а до (грибною юшки) **zupa grzybowa** – перлову кашу. Коли приходять спекотні дні готують холодні супи з вишні, яблук або ж лісових ягід (**zupa z wiśni**, **zupa z jablek**, **zupa z jagodami**). У сезон дощів більш поширений суп з грибів. У сільській місцевості досі збереглися традиційні страви з круп, до яких додають смажену свинину, яловичину або птицю. Улюбленими стравами поляків є **flaki** – страва зі шматочків шлунка. Широкий асортимент овочів, огірки, цибуля, морква, петрушка та інша зелень. Дуже популярні культивовані та дикорослі гриби. Овочі часто використовуються для прикраси традиційних польських бутербродів. Серед трав'яних приправ найпоширенішим став хрін, його натирають і додають до риби, м'яса або виготовляють соуси і заправки.

Польська кухня славиться своїми виробами з борошна: **naliśniki, placuszki, lazania**. З солодощів популярні всілякі **kisiel, salatka owocowa, galaretka, mus i lody**, тощо.

Польська кухня збагатилася завдяки впливу української кухні, наприклад, такими стравами як вареники, овочі з начинками, м'ясо з салом, начинену рибу та свинячу ковбасу по-домашньому. Ці страви з української кухні стали частинами польської культурної спадщини, і в даний час є невід'ємною частиною їхньої кулінарної традиції. (Зобенко, 2019). До середини ХХ століття українське господарство активно розвивалося, поєднуючи землеробство з тваринництвом (при цьому землеробство переважало), а також займалося рибальством, мисливством, бджільництвом та збиральництвом, щоб забезпечити себе продуктами харчування.

Для української кухні, як і для польської, характерні страви з овочів. Найпопулярнішим і улюбленим серед них, безсумнівно, є борщ. Страв з такою назвою було три. Найпоширенішим був борщ з капустою та буряком, морквою, цибулею. На початку ХХ століття в борщ почали додавати картоплю. На півдні та сході України борщ найчастіше варили з квасолею. Також заправляли його буряковою закваскою і сметаною. На свята борщ варили з м'ясом, а в будні – з салом. Влітку був популярний холодний борщ на сироватці, який не потрібно варити. Популярними приправами були цибуля, часник і перець чилі, а у третій хрін додавали оцту для створення пікантного соусу. Вживали багато свіжих та маринованих огірків, а квасити помідори почали на початку ХХ століття. Картопля мала важливе значення у харчуванні українських селян. Незважаючи на те, що в Україні вона з'явився порівняно пізно, з неї було створено багато простих і поживних страв: картопля тушкована, картопля фрі, різноманітна варена картопля, картопляні брусочки, галушки, деруни, вареники.

Зважаючи на попереднє, можна зробити висновок про те, що сучасний стан національної кухні сусідніх народів, які мають спільне минуле, свідчить про їх схожий розвиток та зближення. Сьогодні вони виступають як рівноправні партнери, що обмінюються досвідом та збагачують один одного в кулінарній

сфері. Дослідження кулінарної лексики та традицій сусідньої Польщі може сприяти збагаченню української кухні новими смаковими уподобаннями. На додаток до вивчення кулінарної лексики, необхідно також досліджувати культурні особливості обох народів.

РОЗДІЛ 2

АНАЛІЗ НАЙМЕНУВАННЯ СТРАВ ПОЛЬСЬКОЮ ТА УКРАЇНСЬКОЮ МОВАМИ

2.1. Характеристика найменувань страв у польській та українській мові

Польська та українська – це дві мови, схожі одна на одну, проте польська мова належить до групи західнослов'янських мов, а українська – до східнослов'янських. Ці відмінності в походженні вплинули на багато рис обох мов, у тому числі на конвенції щодо назв їжі.

У польській мові назви страв зазвичай довгі й описові. Вони часто містять інформацію про інгредієнти та спосіб приготування страви. Прикладами таких назв є **zupa pomidorowa** або **bigos**.

Zupa pomidorowa – перекладаючи, можна зрозуміти, що це суп, який робиться з томатів. Оскільки, іменник та прикметник вказують характерні ознаки. А у випадку *bigos*, потрібно звернутися до етимології.

Ця польська страва була запозичена з Німеччини. З німецької мови *бігос* означає «підливу» і був утворений за допомогою префікса **bei-** (при) та іменної форми **guss** (литво, лити) (С. Омельчук, І. К. Білодід, 1982).

Натомість, в українській мові назви страв зазвичай коротші й лаконічніші. Часто вони складаються з одного-двох слів, що позначають також основні інгредієнти страви або її приготування. Наприклад, назва «**капусняк**» утворилася через зв'язок із капустою, а «печеня» – через процес приготування на печі.

Завдяки вищезазначеному опитуванню ми дізналися, що в обох мовах також є назви страв, які мають коріння в інших мовах, наприклад, у румунській, німецькій, івриті, угорській чи латинській. Приклади таких назв польською мовою: **kotlet schabowy**, **biała kielbasa**, **bigos**. В українській мові такі назви, наприклад, **бограч**, **рокоткрумплі**, **токан** (С. Омельчук, І. К. Білодід, 1982).

Важливий аспект про назви їжі в обох мовах також пов'язаний з граматику. У польській мові назви страв зазвичай мають чоловічий або жіночий рід, залежно від інгредієнтів або способу приготування. Наприклад, **zupa pomidorowa** – жіночий, **rosół** – чоловічий. В українській мові назви страв теж чоловічого чи жіночого роду, але частіше чоловічого роду. Наприклад, **томатний суп** – чоловічий, **курячий бульйон** – чоловічий.

Обидві мови мають схоже коріння, тому є схожість деяких назв страв. Однак, відмінності у фонетиці, граматиці та правилах правопису призводять до різниці у способі іменування. (Литвин, 2018), (Гольтер, 2017).

У польській мові також є назви страв, які походять від місць. Наприклад, **kielbasa śląska, kielbasa krakowska, ryby po kaszubsku**.

З іншого боку, українська мова має складнішу структуру та багатший словниковий запас, що часто призводить до більш довгих і складніших назв їжі. Українські назви страв часто містять складні синтаксичні структури та словосполучення. Наприклад: **борщ з галушками, вареники з картоплею**. Часто назви українських страв описують їхнє географічне походження, як у випадку **гуцульських галушок** чи **львівських вафлів**.

Крім того, в обох мовах є багато зменшувально-пестливих назв страв, що часто робить їхні назви менш офіційними.

У польській мові зменшувально-пестливі назви утворюються за допомогою суфіксів, наведемо приклад деяких з них:

- **aczk-**: pieczone ziemniaki – pieczone ziemniaczki
- **k-**: herbata z miodem – herbatka z miodem;
- **usia-**: kawa z mlekiem – kawusia z mleczkiem

В українській мові, зменшувально-пестливі назви утворюються так само. Нижче наведемо приклад деяких з них:

- **ик-**: борщ – борщик;
- **к-**: домашня ковбаса – домашня ковбаска;
- **ичк-/очк-**: вареники з грибами – варенички з грибочками.

Варто також зазначити, що назви страв іноді можуть бути невиразними або незрозумілими для жителів інших країн. Наприклад, польська страва «**flaki**» може здатися дещо дивною для деяких людей, які не знайомі з її інгредієнтами та способами її приготування. Так само українська страва «**вареники**» комусь може здатися незнайомою.

Іншим фактором, який впливає на назви страв польської та української кухні, є технологічний та культурний розвиток. В обох країнах досягнуто значного прогресу в харчовій і кулінарній промисловості, що призвело до розробки нових страв і способів їх приготування.

Після Другої світової війни відбулася швидка модернізація харчової промисловості, (Дайвенко, 2008) що вплинуло на виробництво харчових продуктів, у тому числі на формування кулінарної культури. З'явилися нові виробництва, продукти харчування стали доступнішими та різноманітнішими. Змінилися також способи приготування їжі, з'явилися нові способи консервування, використовувалося все більше спецій та ароматизаторів.

З розвитком технологій і глобалізацією культури в Польщі та Україні з'явилися нові кулінарні впливи з інших країн. Наразі в польських та українських ресторанах можна знайти страви з усього світу, наприклад: **суші, моті, нуга**. Ще один важливий фактор, який впливає на іменування страв у польській та українській кухні, це мода та кулінарні тенденції. Сьогодні натуральні продукти, а також вегетаріанська та веганська дієти стають все більш популярними. Водночас ці тренди приносять з собою такі витвори кулінарного мистецтва як: **ячні котлети з сиром, вівсяні млинці, печеня з соєвого м'яса**.

Підсумовуючи, найменування страв польської та української кухні є результатом багатьох факторів, таких як географія, історія, культура, технологічний розвиток і кулінарні тенденції. Назви страв в обох кухнях часто схожі, але відмінності є результатом різних кулінарних, мовних і культурних традицій.

2.2. Особливості вживання мови в гастрономічних текстах, що вивчаються в контексті перекладознавства

Термінологію кулінарії можна рішуче поставити на перше місце з іншими проблематичними темами, оскільки харчування має головну роль в житті людини.

У своїй роботі ми проаналізували загальну кулінарну термінологію, яка використовується в українській та польській мовах. Цю термінологію ми зібрали з різних гастрономічних текстів, щоб дослідити спільні та відмінні риси цих кухонь.

Гастрономія – це своєрідна прогресія, яка зростає та розвивається з плином часу, вона постійно знаходиться у взаємодії і є невід'ємними складовими національної культури. Назви страв допомагають зрозуміти, приналежність або хоча б асоціацію певних страв до кухні однієї з народів.

У сучасному світі переклад не обмежується лише передачею змісту з однієї мови на іншу, а стає важливим засобом зменшення бар'єрів між культурами, які можуть бути настільки великими, що ускладнюють взаєморозуміння.

Хоча гастрономічна термінологія здається простою, переклад текстів, пов'язаних з нею, може становити великі труднощі. Після прочитання багатьох блогів, газет, журналів, статей і тд. можна зробити висновок, що переклад гастрономічної термінології не завжди є задовільним та коректним.

Переклад культурно зумовленої лексики є складним завданням, що вимагає спеціального підходу. Часто «нетипові» терміни викликають різноманітні дискусії і сперечання щодо оптимальних методів їх перекладу, оскільки вони не мають точного еквівалента в іншій мові. Часто існуючі методи перекладу гастрономічної термінології не можуть передати повною мірою її семантичне значення, тому в процесі перекладу необхідно використовувати різноманітні підходи, щоб забезпечити оптимальний рівень еквівалентності. У процесі перекладу гастрономічної лексики перекладачі часто стикаються з важливим вибором підходів до перекладу, які потрібно застосувати у

конкретних випадках. Крім того, для вдалого перекладу назв страв необхідно мати не лише глибокі знання мови перекладу, але й розуміння культурних особливостей та контексту.

Для успішного перекладу кулінарних текстів важливо не тільки добре володіти мовою перекладу, але й бути знайомим з культурою та термінологією, що стосуються гастрономії. Навіть простий рецепт не може бути вдало перекладений без цих знань. Особлива увага має бути приділена контексту іноземної страви, який включатиме компонент, який не має рівноцінної заміни. Це можуть бути соуси або прянощі. Інгредієнти, що є притаманними для іноземної кухні, зазвичай піддаються транслітерації та транскрипції відповідно до мовних норм країни походження. При перекладі номінативних конструкцій у польських стравах перекладачі зазвичай вибирають між тим, щоб зберегти структуру, характерну для польської мови, або використовувати структуру, прийнятну в мові перекладу. Від цього залежить якість та точність перекладу, адже неправильно перекладені іменники та конструкції можуть порушити зміст тексту та спотворити його семантику. Для досягнення максимальної еквівалентності необхідно враховувати всі нюанси та особливості культури та мови джерела та цільової мови.

Перекладачі використовують різні прийоми для передачі кулінарних термінів, такі як транскрипція (**przyprawy** – приправи, **dżem** – джем, **oscypek** – осципек, **flaki** – флякі), транслітерація, калькування, часткова транскрипція та адаптація (**zupa grzybowa** – грибна юшка, **sos paprykowy** – соус з паприки, **makaron z grzybami** – макарони з печерицями, **pierogi z kapustą** – пиріжки з капустою, **zupa żurek** – зупа журек), щоб передати відтінок національної культури та оригінальність страви, місце, займане нею в контексті. Перед тим, як перекладати національно-специфічну реалію, перекладач повинен розуміти її зміст, місце в контексті та смислове навантаження. Наприклад, для перекладу польської страви «**placki ziemniaczane**» можна використати адаптацію та перекласти як «картопляні млинці», що більш зрозуміло для читачів мови перекладу – деруни, у випадку страви «**kotlet schabowy**» можемо використати

адаптацію «котлета у паніровці» або ж для страви «bigos» - гуляш з капусти та м'яса.

Якщо в мові перекладу відсутнє відповідне поняття, яке відображає соціальні, географічні або національні особливості, перекладач повинен використовувати описові конструкції для передачі змісту того, що він хоче виразити. Коли польський рецепт містить назву страви, яка не має відповідника в українській кухні, перекладач може описати склад і приготування страви, щоб передати її зміст у мову перекладу.

Наведемо приклади таких страв:

- zrazy zawijane – фаршировані рулети з м'яса
- kopytka – картопляні кльоцки
- placki z jabłami – деруни з яблук або млинці з яблук
- makowiec – маковий рулет
- kaszanka – кров'яна ковбаса (кров'янка)
- racuchy – смажені млинці з яблуками

Якщо порівняти лексику кулінарії в польській та українській мовах, то можемо зазначити велику кількість слів, які мають схожу вимову та подібні корені. Прикладом подібності української та польської кулінарної термінології можуть бути базові слова, як:

- **гриби** – grzyby
- **риба** – ryba
- **czereśnia** – черешня
- **grusza** – груша
- **wiśnia** – вишня
- **czosnek** – часник
- **cebula** – цибуля
- **chrzan** – хрін

Вони мають однакову або схожу вимову і можуть бути легко зрозумілі для людей.

Хоча в польській мові є багато слів, які звучать подібно до слів української мови, але зовнішня схожість не завжди вказує на спільне значення. (Lipkiewicz, 2011). Є випадки, коли слова, які ми сприймаємо схожі до українських, мають абсолютно різне значення. Наприклад, слово «**pieczywo**» у польській мові означає усю випічку, а не печиво, як ми можемо припустити, або «**pierogi**» – це вареники, а не «**пиріжки**». Слово «**dynia**» у польській мові означає гарбуз, а не солодкий фрукт «**диню**», і слово «**owoce**» означає фрукти, а не овочі як можна подумати спочатку.

Можна стверджувати, що переклад необхідно розглядати як складну систему різноманітних перекладацьких операцій, які використовуються з метою досягнення конкретної мети, з урахуванням вибраної стратегії перекладу.

РОЗДІЛ 3

ТЕМАТИЧНЕ ДОСЛІДЖЕННЯ ХАРАКТЕРНИХ РИС ПОЛЬСЬКОЇ ТА УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ

3.1. Лінгвістичні аспекти найменування страв у двох мовах

Порівняння термінів найменування страв польською та українською мовами дозволяє помітити багато цікавих залежностей та відмінностей. Деякі страви мають абсолютно однакові або схожі назви обома мовами, наприклад:

- gołąbki – голубці
- barszcz (czerwony) – борщ
- zupa pomidorowa – томатний суп
- kaczka z jabłkami – качка з яблуками
- kiełbasa – ковбаса
- makowiec – маковець
- śledź – оселедець
- kutia – кутя
- barszcz z uszkami – борщ з вушками
- zrazy – зрази
- naleśniki – налісники
- szarlotka – шарлотка (пиріг)
- chłodnik – холодник

Наприклад, популярна польська стравка «**bigos**» відома в Україні як «**капуста з м'ясом**». У свою чергу, смажену на грилі страву «**karkówka**» в Україні називають «**шашлик**», що в перекладі з польської означає загалом м'ясо на шпажці, а не обов'язково свинячу шийку.

Зі свого боку польська стравка «**pierogi**» в українській мові називається «**вареники**», **rosół** – курячий бульон, **placki ziemniaczane** – деруни, **polędwica** – в'ялена філейна вирізка, **kotlet schabowy** – котлети. На перший погляд, назва страви «**pieczeń**» асоціюється з органом, тобто печінкою. У дійсності **pieczeń** -

це запечене або смажене м'ясо. Натомість **kaszanka** може асоціюватися з крашанками (розписаними яйцями) на Великдень або з кашею, хоча еквівалентом назви в українській мові є кров'янка. Подібним прикладом є **biała kaszanka** (готується з білої гречки), що в українській мові іменується як ліверна ковбаса.

У будь-якому випадку варто підкреслити, що хоч назви страв польською та українською мовами різні, але вони мають багато спільного. Обидві кухні багаті на традиційні страви, які століттями були популярні серед жителів Польщі та України, а також серед туристів, які відвідують ці країни.

Подібність найменувань страв обома мовами можна знайти в традиційних і регіональних стравах. Наприклад, ковбаса, борщ, голубці або качка з яблуками. У таких випадках назви страв, як правило, дуже схожі або навіть ідентичні, що може свідчити про культурну та історичну близькість обох народів.

3.2. Спільні риси української та польської кухні

Мовні особливості назв страв польської та української кухні є цікавим питанням з точки зору філології. Назви страв мають свої особливості, які є результатом багатьох факторів, таких як історія, географія, культура, релігія чи традиції.

Мовні особливості назв страв важливі не тільки з точки зору філології, а й впливають на уявлення про кухню тієї чи іншої країни. Назви страв є частиною культурної спадщини та національної ідентичності.

Наведемо кілька прикладів з власних спостережень назв страв:

1. Довжина слів: деякі назви страв короткі, складаються з одного-двох слів, наприклад:
 - бульйон (або курячий бульйон) – rosół
 - борщ – barszcz
 - вареники – pierogi

Інші, навпаки, довгі та складні, як-от:

- вареники зі сливами – pierogi ze śliwkami,
 - крем-суп із смаженого гарбуза – kremowa zupa z pieczonej dyni
 - запечена картопля із зеленню та сиром фета – pieczone ziemniaki z zieleniną i serem feta
2. Слова іншомовного походження: в обох мовах часто використовуються назви продуктів з інших мов, наприклад, «**піца**», «**суші**», «**каррі**», «**моті**».
 3. Метонімія: деякі назви страв відносяться до інгредієнтів або способу приготування, наприклад «**борщ**» (стосується буряка, який є основним інгредієнтом), «**шакшука**» (стосується способу варіння яєць на сковороді), «**лазанка**» (що стосується назви пасти, яка є одним із основних інгредієнтів).
 4. Фонетичні відмінності: деякі назви страв вимовляються інакше в українській та польській мовах через різні звуки та наголос, наприклад, «**голубці**» в польській мові звучать як, [говоубкі], а «**kaczka z jabłkami**» в польській мові звучить як [качка з яблуками] що в українській мові означає качка з яблуками.
 5. Лексичні відмінності: іноді одна і та ж страва може мати різні назви в українській та польській мовах, наприклад, «**вареники**» в українській мові відповідає «**pierogi**» в польській мові. Також, деякі назви продуктів можуть мати різні значення в різних мовах, наприклад, «**кабачок**» в українській мові відповідає «**cukinia**» в польській мові, «**хурма**», «**лимон**», «**абрикос**», «**чорниця**», «**апельсин**» в українській мові відповідають «**kaki**», «**cytryna**», «**morela**», «**borówka**», «**pomarańcza**» в польській мові, а «**гарбуз**» в українській мові відповідає «**dynia**» в польській мові. (Кононенко, 2008)
 6. Граматичні відмінності: деякі назви страв можуть мати різний рід, наприклад, «**суп**» в українській мові має чоловічий рід, тоді як в польській мові має жіночий рід - «**zupa**», сало – середній рід, **boczek** – чоловічий рід, **картопля** – жіночий рід, **ziemniak** – чоловічий рід; або число, наприклад: **риба** – одинина, **ryby** – множина, картопля – одинина

(хоч і використовуємо у значенні множини), **ziemniaki** – множина, **макарони** – множина, **makaron** – одинина

Аналіз найменувань польських та українських страв дозволяє зрозуміти, наскільки мова та культура впливають на формування кулінарної традиції. Назви страв часто відображають історію та специфіку того чи іншого регіону, а також вплив кухонь інших народів. Завдяки цьому явищу польська та українська кухня не тільки смачна, але й цікава з точки зору мови та культури.

З мовних особливостей назв страв польської та української кухні ми дізнались про найменування страв, про використання слів іншомовного походження в обох мовах; їх фонетичні, лексичні, граматичні відмінності та використання метонімії для позначення опису приготування.

ВИСНОВКИ

Дослідження, представлене у роботі, присвячене аналізу термінології, пов'язаної з гастрономією, у польській та українській мовах. Отримані результати підтверджують надзвичайну різноманітність та багатство кулінарної спадщини обох країн. Зіставлення та порівняння термінів дозволило виявити схожості та відмінності у способах номінації страв, що свідчить про важливість гастрономічного досвіду та культурного контексту при формуванні мовної карти країни.

Було виконано наступні завдання у процесі дослідження:

1. Були описані лінгвістичні аспекти найменування обома мовами, а саме ми порівняли гастрономічні терміни та помітили їх різницю та схожість. (Розділ 2., 3.1 Лінгвістичні аспекти найменування страв обома мовами)
2. В процесі проведеного аналізу було виявлено труднощі, що виникають при перекладі кулінарних текстів, особливо пов'язані з термінами-реаліями. Крім того, були встановлені принципи та особливості перекладу кулінарних текстів з польської на українську та з української на польську мови, з урахуванням особливостей номенклатури страв в обох мовах. (Розділ 2., 2.2 Особливості вживання мови в гастрономічних текстах, що вивчаються у контексті перекладознавства)
3. Під час дослідження було встановлено, які слова та вирази використовуються для позначення термінів гастрономічної лексики в польській та українській мовах. В процесі проведення дослідження було зіставлено гастрономічні терміни найменувань страв в українській та польській мовах.

Дослідження кулінарної лексики, що порівнює українську та польську мови, мають велике значення для теоретичного та практичного мовознавства, перекладознавства, культурологічної лінгвістики. Ці дослідження дозволяють встановити формальну та семантичну спільність двох мов та виявити їх національну та культурну специфіку. Культура харчування є неодмінною складовою повсякденного життя, в межах національного простору країни, так і

на міжнародному рівні. Вона також є важливим елементом літературних творів, фільмів, мистецтва та інших засобів масової інформації.

Тема кулінарії належить до складних для перекладу, оскільки включає в себе мовні та позамовні аспекти, а також історичний аспект. Тому аналіз та вивчення кулінарної лексики є дуже важливими. Однак, культура харчування не обмежується лише рецептами. Сучасне приготування їжі може описуватися в контексті різноманітних мистецьких творів, але також може бути предметом самостійної роздумів.

Переклад кулінарної лексики вимагає більш глибокого розуміння гастрономічних традицій і культурного контексту, а також використання різноманітних перекладацьких стратегій для досягнення ефективного результату. Цей процес може включати коментування, адаптацію та інші трансформації, які забезпечують передачу сенсу тексту без помилок і спотворень. Таким чином, переклад кулінарної лексики потребує системного та організованого підходу, який дозволяє досягти максимально точного і зрозумілого перекладу.

Хоча переклад контексту кулінарної термінології ще не є належним чином розвиненою галуззю перекладознавства, деякі наукові праці підкреслюють значимість вивчення цих аспектів. Таким чином, дослідження лексичних одиниць, що позначають страви, залишається актуальною темою для подальшого дослідження.

Розмаїтість кулінарних термінів та їх зміна з часом свідчать про динамічний розвиток мови та кулінарної культури. Нові смакові комбінації та назви страв є результатом експериментування, що відображає постійний пошук нових смакових відчуттів та продуктових можливостей. Хоча більшість термінів можуть бути незвичними для української та польської кухні, кулінарна лексика є важливою складовою матеріальної та духовної культури народу.

Виконання перерахованих вище завдань дозволило провести зіставлення лексики найменувань страв як в польській, так і в українській мовах.

Annotation

Studying the names of dishes in the context of culinary vocabulary is an interesting and relevant task, as they reflect national identity, cultural traditions, and language specificity. Studying the phonetic, grammatical and lexical features of these names can provide important linguistic information and help in the understanding and translation of culinary terminology.

The subject of research is the culinary context, which covers a wide range of aspects, such as the names of dishes, ingredients, cooking methods, technologies, and more. In this context, the peculiarities and relationships between Ukrainian and Polish cooking are studied.

The object of the study is the specificity of the translation of culinary terminology from Polish to Ukrainian, as well as the identification of grammatical, lexical and phonetic features of the names of dishes in this context. Differences between languages are analyzed, including phonetic features of sounds, grammatical forms and syntactic constructions, as well as the use of specific vocabulary in gastronomic texts.

Key words: culinary vocabulary, culinary terminology, Ukrainian and Polish cuisine, names of dishes, lexical, phonetic, grammatical differences, linguistic aspects of names, traditions and history of peoples.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Dobrowolscy.pl. (2019). *Historia kotleta schabowego*. Retrieved from <https://dobrowolscy.pl/historia-kotleta-schabowego>
2. Filozofiasmaku.pl. Malwina (2014). *Salatka Olivier*. Retrieved from <https://filozofiasmaku.pl/2014/04/06/salatka-olivier/>
3. Gov.pl. (2018). *Mólka – potrawa wigilijna*. Retrieved from <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/molcka-potrawa-wigilijna>
4. Jisty.com.ua. Нікітін (n.d.). *Мандрі кухнями: Угорський бограч*. Retrieved from <https://jisty.com.ua/mandry-kuhnyamy-ugorskyj-bograch/>
5. Korszewniuk, T. V. (2020). *About the elective course "biological systems" for high school students perspective directions of science and practice*. Abstracts of VI International Scientific and Practical Conference (pp. 206-208). Athens, Greece.
6. Lasy.gov.pl. Marzena Korosteńska (2022). *Na wigilijnym stole*. Retrieved from <https://www.lasy.gov.pl/pl/informacje/aktualnosci/na-wigilijnym-stole>
7. Library.nlu.edu.ua. Білодід, О.К. (1982). *Етимологічний словник української мови*. Retrieved from https://library.nlu.edu.ua/POLN_TEXT/Slovnuk/etymolog_slovyk_tom1.pdf
8. Lipkiewicz, I. (2011). *Problemy w nauczaniu języka polskiego Ukraińców polskiego pochodzenia*. W: *Inteligencja polska na Wschodzie: Teraźniejszość i perspektywy* (с. 165-170). Warszawa: Wydawnictwo Prolog.
9. Szubryt.pl. (2017). *Historia białej kielbasy*. Retrieved from <http://www.szubryt.pl/blog/historia-bialej-kielbasy>
10. Tsn.ua. Мележик, Т. (2022). *12 страв на Святий Вечір: перелік та що вони символізують*. Retrieved from <https://tsn.ua/ukrayina/12-strav-na-svyatyy-vechir-perelik-ta-scho-voni-simvolizuyut-1939297.html>
11. Ukrlib.com.ua. (n.d.). *Енеїда*. Retrieved from <https://www.ukrlib.com.ua/books/printit.php?tid=1052>

12. Гольтер, І. М. (2017). *Міжмовні порівняння польської та української мов: лінгводидактичний аспект*. Дніпро, с. 44-46.
13. Дайвенко, Л. В. (2008). *Проблеми наукового забезпечення розвитку харчової промисловості України: Збірник наукових праць* (с. 12).
14. Зобенко, М. О. (2019). *Структурно-словотвірні параметри менюонімів. Основні тенденції розвитку лінгвістики, літературознавства й соціальних комунікацій*. Полтава, 51 с.
15. Козирєва, З. Г. (2014). *Українська когнітосфера "їжа" як предмет лінгвістичного дослідження*. Науковий вісник кафедри ЮНЕСКО КНЛУ. Серія "Філологія. Педагогіка. Психологія", Вип. 29, 48–55. Retrieved from:
16. Кононенко, Л., Співак, О. (2008). *Українсько-польський словник міжмовних омонімів і паронімів* (За ред. І. Кононенко). Київ: Вища школа.
17. Литвин, І. М. (2018). *Зіставна фонетика української, російської та польської мов*. Навчальний посібник. Черкаси: Тясмин (с. 19-55).
18. Омельчук, Б. (2010). *Організація оборони міст руського і белзького воєводства на «татарських шляхах»* (с. 16-18).
19. Омельчук, О.С., Білодід, І. К. (1982). *Етимологічний словник української кухні*. Том перший. Київ.
20. Руденко, С. Н., Сапожнікова, Л. Я. (2018). *Творення та функціонування номенклатурних назв в українській підмові харчування (мовноконцептуальний аспект): монографія*. Харків: Монограф. Retrieved from <http://elib.hduht.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/2539/1/Монографія%20Номенклат%20159.pdf>
21. Старчаєнко, О. Т., Неміріч, О. В. (2012). *Українська кухня*. Харків: Фактор.
22. Струганець, Л. (2012). *Поняття "мовна особистість" в україністиці. Культура слова*, Вип. 77, 127-133. Retrieved from http://nbuv.gov.ua/UJRN/Kuls_2012_77_24
https://www.google.com/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=0CAIQw7AJahcKEwjQ3Ou99_f-

AhUAAAAAHQAAAAAQAw&url=http%3A%2F%2Ffirbis-nbu.gov.ua%2Fcgi-bin%2Ffirbis_nbu%2Fcgiirbis_64.exe%3FC21COM%3D2%26I21DBN%3DUJRN%26P21DBN%3DUJRN%26IMAGE_FILE_DOWNLOAD%3D1%26Image_file_name%3DPDF%2FNvkyu_2014_29_9.pdf&psig=AOvVaw0sB_IdR1Y_JgS-iuDbImVx&ust=1684261048103574