

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЛІНГВІСТИЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра італійської і французької філології та перекладу

Кваліфікаційна робота  
з перекладознавства на тему:

**“ЛЕКСИКО-СЕМАНТИЧНИЙ АСПЕКТ ПЕРЕКЛАДУ КУЛІНАРНИХ  
РЕЦЕПТІВ ФРАНЦУЗЬКОЇ РЕГІОНАЛЬНОЇ КУХНІ”**

Студентки групи МЗмлф 02-22

**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 мова і

друга іноземна мова)

**Алимової Юлії Іванівни**

Науковий керівник:

кандидат філологічних наук,

доцент Надія ЛИСЕНКО

*Допущено до захисту*

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ року

*Завідувач кафедри*

\_\_\_\_\_ *Наталія ФІЛОНЕНКО*

Чотирибальна шкала \_\_\_\_\_

Кількість балів \_\_\_\_\_

Оцінка ЄКТС \_\_\_\_\_

Київ – 2023

MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT ET DE LA SCIENCE DE L'UKRAINE  
UNIVERSITÉ NATIONALE LINGUISTIQUE DE KYIV

Département de philologie italienne et française et de traduction

**Mémoire de master**

**sur le sujet : “ ASPECT LEXICO-SEMANTIQUE DE LA TRADUCTION DES  
RECETTES CULINAIRES DE LA CUISINE REGIONALE FRANÇAISE”**

Par l'étudiante du groupe MZmlf 02-22  
de la faculté de philologie romane et de traduction  
du programme de formation professionnelle  
Études linguistiques et traductologiques  
contemporaines, communication interculturelle  
(français et seconde langue étrangère).

Spécialité 035 Philologie

Alymova Yuliia

Directeur de recherche:

candidate ès lettres, maître de conférences

Nadiia LYSENKO

*Admis à soutenir*

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_

*Chef du département*

*philologie italienne et française*

*et de traduction*

\_\_\_\_\_ *Nataliia FILONENKO*

Note \_\_\_\_\_

Quantité de points \_\_\_\_\_

Note ECTS \_\_\_\_\_

## ЗМІСТ

ВСТУП.....	4
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНО-МЕТОДОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ ПЕРЕКЛАДОЗНАВЧОГО ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕКСТІВ КУЛІНАРНИХ РЕЦЕПТІВ ФРАНЦУЗЬКОЇ РЕГІОНАЛЬНОЇ КУХНІ.....	7
1.1 Кулінарний дискурс у контексті формування гастрономічної карти французьких регіонів.....	7
1.2 Французький кулінарний рецепт як особливий тип тексту.....	11
1.3 Методологія дослідження перекладу текстів французьких кулінарних рецептів..	14
Висновки до Розділу 1.....	19
РОЗДІЛ 2. СТРУКТУРНО-СЕМАНТИЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ФРАНЦУЗЬКОЇ КУЛІНАРНОЇ ТЕРМІНОЛЕКСИКИ ЯК ЧИННИК ПЕРЕКЛАДУ.....	21
2.1 Лексико-тематичні групи французької кулінарної термінології.....	20
2.2 Способи творення кулінарних термінів у французькій мові.....	24
2.3 Труднощі перекладу французьких кулінарних термінів.....	27
Висновки до Розділу 2.....	31
РОЗДІЛ 3 ПЕРЕКЛАДАЦЬКІ ТРАНСФОРМАЦІЇ ПРИ ПЕРЕКЛАДІ ТЕКСТІВ КУЛІНАРНИХ РЕЦЕПТІВ ФРАНЦУЗЬКОЇ РЕГІОНАЛЬНОЇ КУХНІ НА УКРАЇНСЬКУ МОВУ.....	33
3.1. Специфіка перекладу термінології французької регіональної кухні на українську мову.....	33
3.2. Види лексичних перекладацьких трансформацій, що застосовуються при перекладі текстів французьких кулінарних рецептів.....	39
3.2.1. Транслітерація і транскрипція.....	52
3.2.2. Калькування.....	54
Висновки до Розділу 3.....	57
ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ.....	58
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	61
СПИСОК ДЖЕРЕЛ ІЛЮСТРАТИВНОГО МАТЕРІАЛУ.....	66
РЕЗЮМЕ.....	68

## ВСТУП

Гастрономічний дискурс завжди був однією з найцікавіших тем для дослідження як для кулінарних експертів, так і для лінгвістів. Він втілює культурні традиції та національну самобутність кожного народу. Зокрема французька кухня завоювала світ своєю неповторною кулінарною спадщиною, а її рецепти стали справжнім скарбом для гурманів з усього світу. Особливий інтерес для науковців становить питання передавання смакової палітри та культурних відтінків французьких страв засобами іншої мови.

Ця кваліфікаційна робота магістра присвячена питанням перекладу текстів кулінарних рецептів французької регіональної кухні.

**Актуальність теми** дослідження зумовлена інтересом, який дедалі зростає, світової спільноти до культурних взаємозв'язків та спадщини різних національних кухонь. Французька кухня, вишукана та різноманітна, привертає увагу гурманів та кулінарних експертів з усього світу. Однак переклад її рецептів іншими мовами може бути складним завданням через специфічну кулінарну термінологію та культурні особливості.

**Метою** поданої роботи є вивчення лексико-семантичного аспекту перекладу текстів кулінарних рецептів французької регіональної кухні з урахуванням особливостей гастрономічного дискурсу. Дослідження спрямоване на розгляд лексико-семантичних відтінків, які впливають на переклад кулінарних рецептів та збереження їхньої культурної цінності.

Досягнення поставленої мети передбачає вирішення таких **завдань**:

- висвітлити теоретико-методологічні засади перекладознавчого дослідження текстів кулінарних рецептів французької регіональної кухні;
- виокремити лексико-тематичні групи французької кулінарної термінологіки;
- визначити домінуючі способи творення кулінарних термінів у французькій мові та вплив морфологічної будови термінологіки на способи її перекладу;
- описати специфіку перекладу кулінарних термінів французької регіональної кухні;

- окреслити лексичні перекладацькі трансформації, які застосовуються при перекладі текстів французьких кулінарних рецептів.

**Об'єктом** дослідження є тексти кулінарних рецептів французької регіональної кухні.

**Предмет дослідження** — лексико-семантичний аспект перекладу текстів кулінарних рецептів французької регіональної кухні на українську мову.

**Методика дослідження** в даній роботі є багатокомпонентною, оскільки включає різні методи, стратегії, перекладацькі трансформації, що допомогли здійснити аналіз кулінарних рецептів французької регіональної кухні. Дослідження базується на використанні як загальнонаукових методів (порівняння, індукція, дедукція, узагальнення, аналіз та синтез, емпіричне та теоретичне дослідження), так і метод словотвірного аналізу, семантичного аналізу, компаративістського і контрастивного, а також перекладацького аналізу.

**Матеріалом дослідження** є автентичні французькі рецепти регіональної кухні з кулінарної книги Loïc Bienassis “Reflets de France” Les recettes gourmandes et les produits typiques de nos “pays”, яка є збіркою рецептів відомого французького кухаря Жоеля Робюшона, а також рецепти, представлені на французьких кулінарних сайтах Marie Claire, Cuisine AZ, Marmiton, Cuisine Actuelle.

**Наукова новизна** дослідження полягає в системному підході до аналізу лексико-семантичного аспекту перекладу кулінарних рецептів французької регіональної кухні та виявленні специфічних відтінків, що впливають на процес перекладу.

**Практична цінність** дослідження полягає у використанні його результатів у викладанні нормативних курсів з лінгвістики, як-от: лексикології французької мови, і перекладознавства – теорії і практики перекладу з французької мови; курсів за вибором із лінгвістики/перекладознавства, а також на практичних заняттях із французької мови.

**Апробація.** Результати дослідження були представлені на науковій конференції “AD ORBEM PER LINGUAS” 19 травня 2023

**Структура роботи.** Перший розділ роботи присвячено розгляду аспектів гастрономічного дискурсу в цілому, кулінарного дискурсу зокрема, у контексті формування гастрономічної карти французьких регіонів. У ньому також вивчається французький кулінарний рецепт як особливий вид тексту та складова міжкультурної комунікації.

У другому розділі окреслено структурно-семантичні характеристики французької кулінарної термінології як чинник перекладу. Виокремлено основні лексико-тематичні групи кулінарної термінології французької регіональної кухні, визначено домінуючі способи творення кулінарної термінології та вплив морфологічної будови термінології на способи її перекладу. Особливу увагу приділено проблемам перекладу кулінарної термінології.

Третій розділ присвячено застосуванню лексичних перекладацьких трансформацій при перекладі текстів кулінарних рецептів французької регіональної кухні на українську мову. Розглянуто такі види лексичних перекладацьких трансформацій, як транслітерація, транскрипція, калькування.

У висновках до роботи узагальнюються результати дослідження лексико-семантичного аспекту перекладу кулінарних рецептів французької регіональної кухні та надаються практичні рекомендації щодо збереження автентичності та культурних особливостей кожної страви в процесі перекладу. Результати подано дослідження можуть бути корисними для перекладачів, студентів-лінгвістів та всіх, хто цікавиться якісним перекладом кулінарних рецептів та збереженням їхньої культурної цінності.

## РОЗДІЛ 1

### ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ПЕРЕКЛАДОЗНАВЧОГО ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕКСТІВ КУЛІНАРНИХ РЕЦЕПТІВ ФРАНЦУЗЬКОЇ РЕГІОНАЛЬНОЇ КУХНІ

Протягом всієї історії людства культуру харчування можна вважати однією з найважливіших для людей. З того часу, як люди полювали і збирали врожай, існувала культура їжі, яка, незалежно від своєї простоти, завжди була наявною.

#### **1.1. Кулінарний дискурс у контексті формування гастрономічної карти французьких регіонів**

Зростання популярності кулінарії призвело до повноцінного розвитку кулінарного дискурсу, який в Інтернеті виявляється у взаємодії між кулінарами та споживачами. Кожен створений текст націлений на одну з цих цільових аудиторій. Традиційні форми, такі як меню та збірники рецептів, співіснують із сучасними варіантами, такими як кулінарні блоги, окремі сторінки у соціальних мережах, онлайн майстер-класи і навіть спеціалізовані кулінарні платформи для вивчення приготування складних страв. Усі ці ресурси надають можливість дізнатися про тонкощі кулінарної майстерності [49, с. 87-102].

Аналізуючи галузь перекладу стосовно їжі, стає важливим впровадження єдиного терміну для уніфікації одиниць, що будуть розглядатися подальше у роботі. У відміню від інших термінологічних систем, кулінарні терміни мають широке вживання і, отже, піддаються постійному зовнішньомовному впливу, особливо у сучасну епоху глобалізації [42, с. 250].

Зінаїда Козирєва, яка є членом Інституту української мови НАН України, висловлює твердження, що лексико-семантична група «їжа» залишається однією з найменш досліджених, хоча вона безпосередньо пов'язана з реальною дійсністю, культурою, звичаями та побутом народу. Ця група є відкритою системою, яка має широкі синтагматичні зв'язки і представляє значний інтерес для наукового дослідження [20]. Ми вважаємо, що варто виділяти лексико-семантичні групи для

позначення конкретних продуктів і видів страв, оскільки “їжа” є вкрай обширним поняттям, яке охоплює різні тематичні групи.

Лексичні еквіваленти кулінарних одиниць, що використовуються у гастрономічному дискурсі, представлені терміном “глютоніми”. Загалом ці лексичні одиниці існують для позначення обмеженої кількості об'єктів. Деякі вчені визначають глутоніми як термін, що застосовується до продуктів харчування та їх компонентів [20]. Враховуючи це, можна зробити висновок, що назви кулінарного обладнання, техніки та самого процесу приготування їжі не входять в це поняття. Таким чином, групи глутонімів, які існують у кулінарному дискурсі, формують лексико-семантичне поле для позначення продуктів харчування та готових страв.

Науковці, такі як Я.В. Браницька, О.І. Копчак, П.П. Буркова, Д.Ю. Гулінов, Е.А. Гашимов, І.В. Пахомова, Н.П. Головицька, О.О. Дормідонтова, проводили дослідження гастронімів. Однак, незважаючи на те, що кулінарна тематика є неот'ємною частиною нашого повсякдення, більшість вчених вказують на недостатню увагу, яку приділяється вивченню семантико-стилістичних особливостей гастрономічної лексики.

У своїй статті науковець І. О. Державецька зауважує, що на даний момент відсутня у нас термінологічна уніфікація щодо області, пов'язаної з харчуванням в цілому, включаючи і визначення терміну “глютонічний дискурс”, яким вона постійно користується [10]. Державецька описує глутонічний дискурс як концепцію, що “визначає кулінарію як вид мистецтва, який вимагає спеціалізованих наукових знань та навичок, а також розуміння нюансів приготування їжі, оцінки її смакових властивостей і, в кінцевому підсумку, споживання”[10].

У зв'язку з відсутністю єдиної термінологічної бази, ми спостерігаємо численні синонімічні неологізми. Так, у французьких джерелах можна зустріти такі терміни, як *termes culinaires* (кулінарні терміни), *lexèmes liés à la nourriture* (лексеми, пов'язані з їжею) і *termes de cuisine* (кулінарні терміни) [41]. Оскільки дана тема має обмежений рівень дослідження в українських статтях та працях, присвячених аспектам перекладознавства гастрономічного дискурсу, науковці використовують такі терміни, як глутонім [3], гастронім [3] або гастронім—термін [3]. У випадку



відсутності відповідника Л. Рябов вирішує ввести свій власний термін під назвою “цибонім”, посилаючись на латинське слово «cibus», що перекладається як їжа або продукти харчування.

Відповідно до цього підходу, “систему назв продуктів і страв, з усіма внутрішніми взаємозв'язками, ієрархією тощо” автор називає цибонімічною системою [3]. З нашої точки зору, найбільш придатним та зрозумілим терміном для позначення лексико-семантичного поля “їжа” є термін “гастронім”, і саме ним ми будемо користуватися в подальших дослідженнях [3].

Гастроніми (від грецького “gaster” – шлунок і “onoma”. – ім'я) – це слова, що відображають етапи приготування продуктів харчування, а також процеси сервірування та споживання їжі [3].

За допомогою гастронімів можна врахувати лексеми, які охоплюють різні частини мови, і створити класифікацію, що ґрунтується на морфологічних особливостях гастронімів. Тут мається на увазі, що гастроніми можна розділити на дієслова, які вказують на дії, пов'язані з обробкою продуктів харчування та їх вживанням; іменники, які основно вказують на суб'єктів, об'єкти та місця вживання; та прикметники, що описують стан суб'єктів та властивості об'єктів вживання.

До кулінарного дискурсу можуть відноситися і мистецтво, пов'язане з темою їжі, а також спеціальні кулінарні книги, які мають свою власну граматику та семантику. Крім того, кулінарний дискурс розширюється завдяки соціальним мережам та кулінарним блогам, де автори діляться своїми рецептами та гастрономічними враженнями. Це дозволяє індивідуалізувати тексти рецептів та надавати їм емоційного забарвлення. У французькому кулінарному дискурсі можна виділити регіональну кухню, буржуазну кухню та високу кухню. Регіональна кухня відображає культурні традиції різних регіонів Франції через використання місцевих інгредієнтів та страв. Буржуазна кухня відтворює соціокультурні традиції по всій території Франції. Висока кухня, відома як “гастрономія”, призначена для гурманів і відзначається вишуканістю та вишуканими стравами. Кулінарний дискурс важливий для вивчення французької культури та традицій, і він продовжує розвиватися завдяки сучасним засобам спілкування та медіа.

Кулінарні книги залишаються класичним джерелом гастрономічного дискурсу, наприклад, “Французька регіональна кухня” Жоеля Робюшона, розкриває важливість місцевих продуктів та страв, які є не дуже знайомими чи навіть забутими. Усі знають млинці з Британії, але мало хто знає напій XVII століття Гідромель (Hydromel), ковбасу Андуй (Andouille). Наявність у рецептах морепродуктів легко пояснюються виходом до моря, бретонськими устрицями, морськими гребінцями, сардинами. Ці морепродукти є основою найвишуканіших страв бретонської кухні.

Центральний регіон охоплює три колишні провінції з абсолютно різними кулінарними традиціями. Місцеві пейзажі наперед дають уявлення про те, що ви знайдете в своєму страві. У Салоні, де зростає айва, вас приємно здивує Орлеанський Котиньяк (Cotignak D’Orléans), що є щось середнє між желе і фруктову пастилою. Це гаряче желе наливають в соснові баночки діаметром 5 см.

В Оливе туристи можуть спробувати грушову горілку, у виробництві якої використовуються лише груші з Орлеана. Вони дозрівають всередині пляшки, яку потім наповнюють горілкою.

Пікардія, Північна провінція, що служить справжньою житницею Франції, відома різноманітністю овочів, але також це особлива природна зона із болотистими місцевостями. Тут можна скуштувати серцевидок, яких їдять з часів середніх віків. Словом, ця місцева кухня вражає своєю різноманітністю і смаками, які здавна переходили із покоління в покоління. Знамениті “макарони” пекуться у багатьох містах Франції, але ам'єнські макарони були вперше згадані Франсуа Рабле ще у XVI столітті.

На заході країни представлений Ельзас, відомий багатьма різними ковбасними виробами, і це не секрет, що такого різноманіття немає ніде в інших регіонах Франції. Ця кухня багата через поєднання французьких та німецьких традицій.

Бредоле (Bredele) має багате розмаїття форм та смаків. Існує понад тридцять варіацій Бредоле, з різними складами тіста.

Шукрут (Choucroute au saumon) – відома ельзаська страва, вона асоціюється з ковбасками. Але існує старовинний рецепт шукрута з лососем, його готували у дні посту.

Лангедок – Руссільйон (Languedoc-Roussillon) – це регіон, кулінарна традиція якого відзначена виноградом. У середині ХХ століття тут був найбільший виноградник у світі. Рибальство ведеться активно. Мідії – частий гість на столах. Фаршировані мідії — класичний рецепт, раніше фаршировані мідії готували у вогнищі.

Нуга з Ліма, що виникла завдяки місцевому достатку мигдалю та меду, Берленго з Пезен, не схожі на традиційну карамель із різноманітними смаками – класичні солодощі цього регіону.

Існує маловідомий для туристів, але дуже популярний серед місцевих рулет “Рука цигана” (Gâteau roulé ou bras de gitan) здебільшого його готують удома, кожна родина має свій рецепт.

## **1.2. Французький кулінарний рецепт як особливий тип тексту**

Кулінарний рецепт є унікальним типом тексту, який відрізняється своєю специфікою та структурою. Він слугує для передавання послідовності дій, необхідних для приготування страви та надає конкретні інструкції з обробки та комбінування інгредієнтів. Основною метою кулінарного рецепту є зробити процес готування зрозумілим та доступним для будь-якого читача, навіть без попереднього досвіду в кулінарії. Текст кулінарного рецепту містить як вербальну (власне текст), так і візуальну (зображення готової страви) складову. Такі тексти називають креолізованими [38].

Сучасні дослідники активно вивчають тексти, які проявляють елементи креолізації. Зокрема, Ю. Сорокін та Є. Тарасов, які ввели цей термін у науковий обіг, описують їх як тексти, що складаються з двох різнорідних частин: вербальної (мовної/мовленнєвої) та невербальної (що відноситься до інших знакових систем, ніж природна мова).

О. Анісімова описує креолізований текст як унікальний лінгвовізуальний явище — текст, в якому вербальний і невербальний компоненти об'єднуються в єдине візуальне, структурне, смислове і функціональне ціле, що забезпечує його

комплексний вплив на адресата. Вона виділяє три рівні креолізації тексту: нульовий, частковий та повний [2].

При нульовій креолізації тексту відсутнє зображення, і текст є виключно вербальним. У випадку часткової креолізації вербальна частина є відносно автономною і незалежною від зображення. Зазвичай невербальний компонент супроводжує повідомлення, але не є обов'язковим елементом твору. Повна креолізація виявляється в тексті, де вербальна та іконічна частини не можуть існувати автономно, незалежно одна від одної. У такому разі вербальна частина орієнтована на зображення або посилається на нього, а саме зображення стає обов'язковим елементом організаційної структури креолізованого тексту [2]. За словами Т. Безуглої, використовуючи концепцію інформативності І. Гальперіна, візуальні елементи можуть передавати інформацію як змістовно-фактологічну, так і змістовно-концептуальну [2].

Згідно з класифікацією Б. Карлаваріса, ілюстрація в креолізованих текстах може виконувати чотири основні функції:

- 1) домінувальна ілюстрація, яка служить поясненням тексту;
- 2) рівноправна ілюстрація, що використовується у текстах, де велика частина інформації передається графічним методом;
- 3) супроводжувальна ілюстрація, що використовується в тексті як доповнення та роз'яснення вербальної частини;
- 4) декоративна ілюстрація, використовувана як оздоблення тексту та його естетичний компонент [46, с. 213-223].

Взаємодія цих двох носіїв інформації в тексті не лише надає йому характеру креолізації, але й служить засобом уніфікації та лаконічного представлення, що сприяє підвищенню рівня інформативності. Зміни відбуваються через візуалізований процес, і для досягнення функціональності будь-якої інформації важливо використовувати креолізований текст, який зазвичай включає полікод та може використовувати різні кольори та шрифтові виділення. Це впливає на вербальні і невербальні елементи, спрямовані на активізацію мозкової діяльності реципієнта [46,с. 86-93].

Отже, зображення взаємодіє з текстом на різних рівнях, сприяючи організації креолізованого тексту. Вербальний та невербальний компоненти взаємодіють у єдиному інформаційному просторі, щоб забезпечити цілісність та зв'язність тексту. Ця взаємодія впливає на реципієнта, створюючи систему образів для передачі інформації.

До сфери креолізації відносяться графічна сегментація тексту, довжина рядка, пробіли, шрифт, колір, підкреслення, рисунки. При дослідженні ступеня креолізації в службових документах виділяються тексти з частковою та повною креолізацією. Іконічні документи вважаються прикладом повної креолізації, тоді як текст з частковою креолізацією характеризується тим, що вербальна частина має певний ступінь автономії.

Сучасний дослідник [35] пропонує класифікацію креолізованих текстів, використовуючи різні критерії (див. табл. 2.1).

Таблиця 2.1

### Критерії класифікації креолізованих текстів

Критерії класифікації креолізованих текстів	Типи креолізованих текстів
За мірою злитості вербальних і невербальних компонентів	гомогенні вербальні/іконічні тексти, паралінгвально активні тексти, тексти з частковою/повною креолізацією
За характером іконічного компонента	статичний/динамічний, двомірний і тривимірний
За характером вербального компонента	усний/письмовий; такий, що містить знаки однієї або кількох природних мов
За співвідношенням обсягу інформації, яка передається різними знаками, і за роллю зображення	репетиційні, адаптивні, видільні, опозитивні, інтеграційні, образотворчо—центричні

За характером зв'язків, що об'єднують вербальний і образотворчий компоненти	експліцитно виражені/експліцитні невиражені (імпліцитні)
За соціокультурною орієнтованістю	інтеркультурно орієнтовані, транскультурно орієнтовані

Виділяють три аспекти графічної різноманітності тексту: 1) зміна шрифту; 2) нелітерна графіка; 3) візуальне подання текстового елемента [35].

Отже, взаємодія вербальних і невербальних елементів тексту кулінарного рецепта надає йому креолізований характер, а також є засобом уніфікації і лаконічного представлення.

### **1.3. Методологія дослідження перекладу текстів французьких кулінарних рецептів**

Теоретичні проблеми перекладу Жоржа Муніна, що з'явилася в 1956 році – це твір, який безсумнівно є фундаментальним і заклав основи справжньої теорії перекладу. Ця перша праця несе на собі відбиток сильного лінгвістичного впливу, здійсненого “Курсом загальної лінгвістики” де Соссюра. Ще один його досить відомий твір, який стосується перекладу, це “Вірні невірні”.

П.Віне і Ж.Дарбельне започаткували у 1956 році свій класичний твір “Порівняльна стилістика французької та англійської мов”.

Іншим теоретиком перекладу є Едмон Карі, серед його книг можна згадати “Як слід перекладати?”. Він є попередником теорій перекладу, які мають не лінгвістичну основу. Поряд з Карі можна згадати таких авторів, як Делісл, Ж.Піаже, М.Баллард, Є.Ніда, Г.Штайнер, Р.Якобсон, К.Райс. Нове покоління теоретиків перекладу включає світово відомі імена, такі як: Ж.Р.Ладміраль, Д.Селесковіч, М.Ледерер, Д.Гуадек, К.Лаплас, Р.Белл, Т.Крістеа та інші [53].

### **Праці з перекладу поділяють на два типи:**

- праці, які роблять переклад виключно лінгвістичним;
- праці, автори яких будують теорії перекладу базовані на інтерпретаційному,

комунікативному, текстуальному принципі, що передбачає багатоаспектний підхід у вивченні перекладу.

При перекладі працюють над повідомленням, текстом, перекладач тісно пов'язаний з автором, мовою оригіналу, а результат його роботи залежить як від його лінгвістичних, так і від його позалінгвістичних компетенцій. Автори праць про переклад, які виходять з лінгвістичного принципу, неодмінно приходять до висновку, що переклад неможливий на рівні мови.

Автори праць про переклад, які виходять з інтерпретативного принципу, стверджують, що все можна перекласти.

Мунін: Перекладач не повинен обмежуватися тим, щоб бути лише хорошим лінгвістом, він повинен бути відмінним етнографом, що передбачає не тільки знання всього про мову, яку він перекладає, але й знання всього про народ [48, с. 68].

Ежен Ніда використовує модель з кількох структур і пропонує систему перекладу у трьох етапах, які перекладач має пройти, щоб перекласти текст з однієї мови на іншу. По-перше, перекладач повинен аналізувати вихідний текст, щоб зрозуміти ключові елементи глибинної структури мови відправлення, потім він повинен передати ці елементи до глибинної структури мови прибуття, і, нарешті, він повинен реструктурувати ці елементи у семантичному та стилістичному відношенні до поверхневої структури мови перекладу [49, с. 140].

Отже, перекладач повинен аналізувати приховані ідеї тексту, який необхідно перекласти, і розміщувати їх у мові перекладу перед тим, як перевести текст на мову перекладу. Крім того, Ежен Ніда пропонує вибір між двома різними підходами до еквівалентності: динамічну еквівалентність та конвенційну еквівалентність [49, там само]. При конвенційній еквівалентності акцент робиться на зміст і форму подання тексту, який перекладається: цільовий текст повинен максимально відповідати вихідному тексту з його змістом і формою [49, с. 147].

При динамічній еквівалентності акцент робиться тільки на зміст і первісне значення тексту, який перекладається: цільовий текст повинен відповідати вихідному тексту з його змістом і, особливо, з його первісним значенням (яке мав вихідний текст у момент написання).

Система Пітера Ньюмарка дещо нагадує ці два підходи до еквівалентності Е. Ніди [49, там само], але він бере відстань від бажаного ефекту еквівалентності, оскільки цей ефект неможливий, коли вихідний текст не написаний у часі та культурі мови приймача.

Пітер Ньюмарк пропонує семантичний переклад, який трохи нагадує конвенційну еквівалентність Ніди, та комунікативний переклад, який трохи нагадує динамічну еквівалентність Ніди.

Семантичний переклад багато в чому схожий на буквальний переклад, але з семантичним перекладом ми поважаємо, інтерпретуємо та пояснюємо контекст.

З семантичним перекладом, цільовий текст залишається в культурі вихідного тексту, він завжди втрачає декілька первісних ідей тексту (оскільки ці ідеї потребують пояснення в культурі приймача, і це пояснення не було дано) і він дуже складний, деталізований та зосереджений.

Семантичний переклад може стосуватися, зокрема, літератури високої якості, автобіографій та політичних текстів.

Використовуючи семантичний переклад, цільовий текст має бути копією вихідного тексту, з єдиною відмінністю, що він написаний на мові приймача.

З комунікативним перекладом, цільовий текст розміщується у культурі мови приймача, він пояснює значення вихідного тексту у явний спосіб, і він легкий, простий та більш прямий: цільовий текст може стати кращим текстом, ніж вихідний.

Комунікативний переклад стосується більшої частини перекладів текстів, як технічні тексти, інструкції з експлуатації та популярна художня література. Використовуючи комунікативний переклад, цільовий текст має представляти зміст вихідного тексту якнайкраще на мові приймача.

Віне і Дарбельне пропонують дві стратегії: прямий переклад та непрямий переклад. Прямий переклад трохи нагадує семантичний переклад, а непрямий



переклад трохи схожий на комунікативний переклад, але Віне та Дарбельне більш специфічні та презентують загалом сім методів перекладу [53].

Стратегія прямого перекладу включає три процеси, а саме запозичення слів з вихідного тексту, калькування та буквальний переклад.

Віне та Дарбельне вважають, що слід використовувати стратегію непрямого перекладу, коли неможливо використовувати стратегію прямого перекладу, наприклад, коли переклад дає інший сенс, не має сенсу, є неможливим через структурні причини або не відповідає культурі мови приймача [там само].

Стратегія непрямого перекладу включає чотири процеси: транспозицію, модуляцію, еквівалентність та адаптацію.

Використовуючи транспозицію, ми замінюємо одну частину речення іншою частиною без зміни її значення. Часто перетворюємо дієслова на іменники та прислівники на дієслова.

Використовуючи модуляцію, ми змінюємо точку зору та семантичний погляд мови вихідного тексту, щоб отримати речення з правильним сенсом.

Еквівалентність слід використовувати, коли різні мови описують однакову ситуацію різними стилістичними чи структурними способами, наприклад, при перекладі ідіом або прислів'їв.

Адаптацію слід використовувати, коли певна ситуація в культурі вихідного тексту не існує в культурі цільового тексту, в цьому випадку її потрібно адаптувати та пояснити.

Визначити кордони між методом, способом та прийомом перекладу є ключовим. Кобиляцька Г. С підкреслює, що прийом перекладу, як правило, вирішує конкретну проблему, що допомагає перекладачеві подолати певні труднощі в його цілеспрямованій роботі [15]. Прийом перекладу, таким чином, є окремою перекладацькою дією, спрямованою на вирішення певної проблеми, і передбачає стандартизовану послідовність дій перекладача. Відмінності між мовними системами та правилами використання мовних одиниць часто породжують специфічні перекладацькі проблеми, з якими перекладач має справлятися, використовуючи перекладацькі трансформації. Серед лексичних трансформацій можна виділити такі,

як конкретизація або генералізація понять, антонімічний переклад, смислове розширення, компенсація. Граматичні трансформації включають, наприклад, заміну форм слова, зміну частин мови, перестановку членів речення, синтаксичні заміни у складних реченнях, введення нових елементів або вилучення зайвих, а також поділ або об'єднання речень [49].

Існують також інші прийоми перекладу, які використовуються для вирішення завдань, пов'язаних з безеквівалентністю. Такі прийоми для передачі безеквівалентної лексики включають транскрипцію, транслітерацію, калькування, описовий та наближений переклад. Окремо можна виділити прийоми, що відносяться до прагматичної адаптації тексту. Зокрема, до них належать лексичні трансформації та використання в тексті пояснень, підстрічкових виносок, коментарів.

Можна точно визначити зв'язок між окремими прийомами перекладу та способами перекладу. За словами С.А.Семко, прийоми перекладу можна розглядати як конкретні втілення або інтерлінійного, або трансформаційного способу перекладу [49]. Більшість прийомів, які використовуються для рішення специфічних завдань у перекладі (дотримання норм та узусу мови перекладу, подолання безеквівалентності), пов'язані з трансформаційним способом перекладу, оскільки вони передбачають певні зміни в тексті.

Деякі прийоми застосовуються у контексті інтерлінійного способу перекладу, наприклад, транскрипція, транслітерація, калькування, а також дослівний переклад (зокрема, згадуваний Ж.-П.Віне та Ж.Дарбельне).

Що стосується окремих способів прагматичної адаптації тексту, то вони також можуть відповідати різним способам перекладу: пояснення у тексті приймають форму додавань і, отже, повинні розглядатися як форма реалізації трансформаційного способу перекладу. Використання підстрічкових виносок та коментарів до окремих елементів у тексті є способом збереження інтерлінійності перекладу, адже в цьому випадку, як правило, у самому тексті перекладу використовуються формальні відповідності одиниць вихідної мови, і саме ці відповідності потребують пояснень у вигляді виносок та коментарів.

## Висновки до Розділу 1

Французька кулінарна традиція, відображена у гастрономічному дискурсі, розрізняє високу, буржуазну і регіональну кухню. Висока кухня, відома як «гастрономія», вирізняється вишуканими стравами, призначеними для гурманів. Соціокультурні традиції Франції відтворено у буржуазній кухні. Регіональна кухня акцентує на культурних традиціях регіонів Франції через використання місцевих інгредієнтів та страв.

Кулінарний рецепт є складовою гастрономічного дискурсу і являє собою креолізований текст, що має унікальну структуру, функції та специфіку перекладу.

Креолізований текст кулінарного рецепту характеризується поєднанням лінгвістичних і нелінгвістичних компонентів: вербальні описи процесу приготування та набору інгредієнтів і візуальні елементи, такі як зображення страви, іконографічні позначки часу приготування або температури. Ця мультикодовість робить текст кулінарного рецепту більш інформативним та доступним для різних аудиторій.

Основною функцією кулінарного рецепту є інструкційна – опис чіткого порядку приготування страви. Однак він також може виконувати інформаційну функцію (наприклад, про походження страви або історичні факти), естетичну (за допомогою візуального оформлення) та навіть культурну, висвітлюючи особливості національної кухні.

Переклад кулінарних рецептів вимагає не лише точності в переданні інструкцій, але й здатності адаптувати текст до культурних та кулінарних контекстів цільової аудиторії. Перекладачеві потрібно враховувати специфіку інгредієнтів, кулінарні терміни та техніки, а також зберігати культурний зміст оригіналу. Це особливо важливо, коли перекладаються рецепти екзотичних або національних страв, що вимагають глибокого розуміння культурних особливостей обох мов.

## РОЗДІЛ 2

### СТРУКТУРНО-СЕМАНТИЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ФРАНЦУЗЬКОЇ КУЛІНАРНОЇ ТЕРМІНОЛЕКСИКИ ЯК ЧИННИК ПЕРЕКЛАДУ

#### 2.1. Лексико-тематичні групи французької кулінарної термінології

Лексична система будь-якої мови охоплює різні семантичні поля, кожне з яких включає в себе певні лексичні групи, такі як лексико-тематичні групи. Ці групи об'єднують лексеми на основі класифікаційних ознак їхніх денотатів. Вже в історії мовознавства Ф. де Соссюр вказував на те, що слова, які мають спільне значення, асоціюються в пам'яті, утворюючи групи, всередині яких виникають різноманітні відносини [34, с. 35].

Лексико-тематична група є мовним об'єднанням слів, що базується на парадигматичних відносинах і являє собою ієрархічну динамічну єдність взаємопов'язаних одиниць із спільною загальною ознакою, денотати яких мають певну схожість. Соссюр, де Ф. описує тематичну групу як “групу слів, кожне з яких пов'язане з відображенням певного сегмента навколишньої дійсності” [34, с. 36]. Тематичне групування слів природно впливає з групування явищ об'єктивної реальності, де виділяються слова зі спільним значенням. Кожна група таких слів пов'язана спільними семантичними рисами, за якими ці слова співвідносяться як елементи тематичної цілісності [там само, с. 37]. Лексико-тематична група – це ієрархічна динамічна єдність взаємопов'язаних одиниць, які мають певну загальну ознаку і схожість позначуваних денотатів.

Тематична група “Їжа” є групою слів, яка відображає функціонально однорідні реалії дійсності, що характеризуються предметно-логічними відносинами [3]. Артюх Л. наголошує, що слова об'єднуються в групи на основі їх семантичної подібності [там само]. Критерій об'єднання слів у тематичну групу – це певна спільна ознака, яка виділяється в словах на основі їхньої номінативно-репрезентативної функції [там само].

Кулінарна лексика, на відміну від інших термінів, є частиною щоденного побутового спілкування і складається з лексем, які чітко визначають об'єкти. Знакова система їжі включає як структуру споживання і підтримки життя, так і культурні уподобання, специфіку чуттєвої сфери та смак як етнічний феномен [40]. Технологічний аспект харчування включає семантику сировини, обробки та кухонного інвентарю для першинної та термічної обробки продуктів. Вектор споживання їжі пов'язаний із номенклатурою готових страв і напоїв, посудом для їх споживання, гастрономічними уявленнями про властивості окремих інгредієнтів та страв загалом, а також локальними та темпоральними параметрами споживання.

Для класифікації термінів у галузі кулінарної лексики використовується принцип системності, який базується на концепції Чернова Ю.В., Гаращенко Т.С. Згідно з його твердженням, системність виявляється у групуванні слів за тематичними ознаками, такими як спільні реалії, схожість, суміжність, функціональне призначення, упорядкування і т.д. [37].

Термін “гастролексика” можна розкрити за допомогою поділу на кілька категорій. Зокрема, це включає трюфоніми, які позначають інгредієнти, глютоніми-броматоніми, що номінують страви, глютоніми-помоніми, які називають напої, глютоніми-процесиви, що позначають дії, пов'язані з приготуванням та споживанням їжі, глютоніми-інструментативи – позначники посуду, кухонного приладдя, глютоніми-органолептиви, уживані для номінації якості страв за нюховими, візуальними, смаковими, акустичними та дотиковими характеристиками, а також глютоніми-локативи, що вказують на місце споживання страв.

Чернова Ю.В., Гаращенко Т.С. включає до кулінарних термінів назви методів готування та подавання страв, а також компоненти страв, види м'яса, овочів, фруктів, спецій. Вона також враховує назви посуду, кухонних приладів, а також дій, пов'язаних із приготуванням, сервіруванням та споживанням їжі, а також терміни, що вказують на місце та час споживання їжі [40].

Методом суцільної вибірки з французьких кулінарних книг та спеціалізованих сайтів було дібрано кулінарні терміни, які, на основі з гіперо-гіпонімічних зв'язків, розподілено на сім лексико-тематичних груп: інгредієнти, страви, напої, посуд,

процесуальна лексика, властивості, споживання їжі. Ці групи, у свою чергу, розподілено на підгрупи.

Лексико-тематичну групу «Інгредієнти» утворюють три великі підгрупи. Перша – «Інгредієнти тваринного походження» включає мікрогрупи:

- м'ясо: *Ventre, Poitrine, Canard, Filet, Viande, Oie, Volaille, Jarret, Lièvre, Poulet, Veau, Cuisse, Foie, Filet, Bœuf, Côte, Dos, Saindoux, Porc, Lard, Langue;*

- риба: *Anguille, Huître, Perche, Poisson, Truite, Hareng, Carpe, Saumon, Moule;*

- молочні продукти: *Beurre, Fromage, Lait, Crème, Fromage blanc, Crème aigre, Crème, Fromage frais;* яйця: *œufs.*

Підгрупа «Інгредієнти рослинного походження» включає такі мікрогрупи:

- фрукти: *Pomme, baie, poire, fraise, fruit, framboise, cerise, abricot, fruit, orange, prune, coing, vigne, raisin, citron, prune;*

- овочі: *Haricot, pois, pommes de terre, légumes, concombre, pommes de terre, chou, poivron, betterave, asperge, épinard, tomate, oignon;*

- гриби: *Champignon;* прянощі : *Épice, Ail, Raifort, Cumin, Pavot, Muscade, Vanille, Poivre, Assaisonnement;*

- горіхи : *Amande, Noisette* та ін.

Підгрупа «Напівфабрикати» включає мікрогрупи:

- бакалійні товари: *Vinaigre, semoule, levure, miel, farine, pâte, huile, sel, sucre; Vinaigre, semoule, levure, miel, farine, pâte, huile, sel, sucre;*

- заготовки: *Masse, pâte;* солодоци: *Bonbon, chocolat;*

- сухофрукти: *Corinthe, raisin sec, écorce d'agrume confite.*

Кожен етнос, у процесі свого історичного розвитку, когнітивно освоює процеси приготування їжі, формує уявлення про смакові якості та естетику споживання їжі, створюючи образ споживаної їжі, який семіотично представлений у вигляді страв [3, там само]. Приготування страви - це складний процес, який включає ряд дій та операцій, спрямованих на зміну смакових якостей, органолептичних характеристик їжі, маючи на меті створення нового блюда із використанням певного набору інгредієнтів за активної участі людини. Загалом, у кулінарному світі страви

відрізняються залежно від соціокультурних чинників, таких як склад інгредієнтів та використовуваних спецій.

Лексико-тематичну групу “Страви” ми розділили на чотири підгрупи.

Підгрупа “Закуси” включає в себе мікрогрупи, серед яких можна виділити ті, які включають

- власне закуски: *Gratin, kebab, amuse-bouche, kebab, pâté de foie, omelette, pâté, pizza, sandwich, pain grillé;*
- сири: *Fromage, Parmesan;*
- хлібо-булочні вироби: *Bretzel, pain, petit pain;* ковбасні вироби : *Pâté de foie, salami, jambon, saucisse;*
- хлібні намазки: *Tartinade, confiture, marmelade, powidl;* салати : *Salade.*

Підгрупа “супи”: *bouillon, ragoût, soupe.*

Основні страви включають такі підгрупи:

*Accompagnement, Rôti, Bouillie, Fondue, Goulash, Boulette de viande, Bouillie, Quenelle, Boulette, Rosbif, Escalope;*

соуси : *Béchamel, sauce.*

Підгрупа “Десерти” включає мікрогрупи:

- випічка: *Biscuit, pâtisserie, biscuit, gâteau, pain d'épices, crêpe, biscuit, strudel, gâteau, tente, tresse;*
- десерти: *Meringue, Dessert, Glace, Masepain, Pudding, Gaufre.*

Процес приготування їжі включає ряд механічних та термічних операцій, що змінюють структуру та форму продуктів харчування. Ключовим елементом є активна участь людини в цьому процесі. Ситуація споживання їжі визначається національними особливостями і відображає релігійні, етнічні та культурні риси конкретного етносу.

Групу “Процесуальна лексика” було розділено на чотири підгрупи:

- попередня обробка: *décaper, froter, couper;*
- термічна обробка: *Cuire, rôtir, étuver, sécher, mijoter, griller, faire bouillir, rissoler.*

Посуд та приладдя для кухні є допоміжними компонентами у сфері харчування та житлового середовища [47, с. 224]. Групу лексем “Посуд” ми розділили на три основні категорії:

- кухонне обладнання: *Troupeau, rabot, couteau, mixeur, four, presse, tamis, broche*;
- посуд для вживання їжі: *verre, couverts, bol, fourchette, verre, carafe, chope, cuillère, assiette, bol, serviette, tasse, assiette*;
- посуд для приготування їжі: *tôle, bouilloire, casserole, poêle, bol*.

Смакова характеристика їжі визначається її властивостями, які можна відчутти за допомогою органів чуття. Мова включає комплекс термінів, що вказують на сприйняття смакових відчуттів, формуючи самостійну царину смакового сприйняття у функціонально-семантичному полі сприйняття. Особливу підгрупу становлять слова, що вказують на смак конкретного продукту (наприклад, смачний). Також існують терміни, які вказують на спосіб приготування (наприклад, варений, запечений). Деякі лексеми також можуть вказувати на смакові відчуття як вторинну характеристику, наприклад, слова “ніжний”, “запашний” та інші.

Дослідження мовної репрезентації культури пиття дозволяє виявити основні стереотипи нації, пов'язані з цінностями у сенсорно-матеріальній сфері смаку, ритуального вживання напоїв та іншого. Лексико-тематичну групу “Напої” ми поділили на три основні категорії:

- алкогольні напої: *bière, eau-de-vie, champagne, moût, punch, rhum, vin, brandy*;
- холодні напої: *Jus de pomme, limonade, panaché, jus*;
- гарячі напої: *espresso, café, moka, thé*.

## 2.2. Способи творення кулінарних термінів у французькій мові

Словотвір - це розділ мовознавства, який вивчає способи творення слів. Слова в мові поділяються на похідні (*mots dérivés, mots construits*) та непохідні (*mots non-dérivés, mots simples*) [45]. Для визначення домінувального способу творення французької кулінарної термінології ми проаналізували термінологію кількох



французьких кулінарних кулінарії (“220 recettes faciles et pas chères pour étudiants”, А. Ducasse “Grand livre de cuisine”, “Cuisine actuelle: recettes européennes” (створено Центром Інформації про Європейські Установи у Страсбурзі) і застосували метод суцільної вибірки, виокремивши 50 лексичних одиниць, серед яких іменники, прикметники та дієслова. Одним із найпоширеніших способів творення французької кулінарної лексики є суфіксація:

- dégustation — дегустація, проба; від дієслова déguster — дегустувати;
- un saucier — спеціаліст з приготування соусів; від дієслова la sauce — соус;
- un poivron — перець; від слова un poivre — перець;
- un saladier — салатник; від слова un salade — салат;
- une vinaigrette — соус, заправка; від слова vinaigrer — приправляти;
- un croûton — горбушка; від слова une croûte — корка;
- un bâtonnet — паличка; від слова bâtonner — бити паличкою;
- émulsionnement — емульгування; від слова émulsionner — емульгувати;
- une préparation — приготування; від слова préparer — готувати;
- tartiner — робити бутерброд; une tartine — бутерброд;
- garnier — забезпечувати; un garni — гарнір;
- des coquillettes — ракушки (вид макаронів); la coquille — раковина;
- un moutardier — гірчичниця; une moutarde — гірчиця;
- une thonine — солений тунець; un thon — тунець;
- chauffeur — обігрівати, розігрівати; від слова chaud — теплий;
- un bouillon — бульйон, відвар; від слова bouillir — кипіти, варитися;
- une rondelle — кружечок; від un rond — круг;
- une baguette — паличка, багет; від un bague — кільце;
- une incorporation — змішування, додавання; incorporer — перемішувати, додавати, приєднувати;
- badigeonner — змащувати; un badigeon — пензель для змащування;
- ciboulette oignon — лук-шнітт; від слова une ciboule — лук-татарка;
- balsamique — бальзамічний; від слова la balsamine — бальзамін;
- un pruneau — чорнослив; une prune — слива;

- une noisette — лісовий горіх; un noix — горіх;
- un casson — голова цукру (безформений); une cassonade — цукор-сирець;
- un assaisonnement — приправа; від слова assaisonner — приправляти.

Досить поширеним способом творення кулінарної термінології є префіксація: saupoudrer — посипати; від слова poudrer — пудрити, посипати;

parsemer — висівати; від слова semer — сіяти;

- refroidir — охолоджувати; від слова un froid — холодний;
- goutter — сідати; від слова goutter — капати;
- équeuter — відрубувати хвостики та ніжки; від слова une queue — хвостик, ніжка;
- dessaler — відсолювати; від слова saler — солити.

З-поміж термінів-дієслів, що називають процеси або дії приготування страв, віднайдено випадки парасинтезу, або префіксально-суфіксального способу словотворення:

- érépiner — видаляти насіння; від слова des répins — насіння;
- rafraîchir — охолоджувати, освіжати; від слова frais — прохолодний, свіжий;
- effiloche — розщеплювати волокна; від слова un fil — волокно;
- émincer — різати тонкими ломтками; від слова mince — тонкий;
- enfourner — завантажувати в піч; un fourneau — піч.

Слід констатувати наявність термінів-комполітів:

- un croque-madame — сендвіч; croquet — їжа, madame — госпожа;
- une millefeuille — тисячелистник; складання слів une mille і une feuille;
- un bain-marie — посуд для варіння у водяній лазні.

Варто зазначити, що більшість кулінарних термінів є дериватами, шляхом афіксації, як-от: caramel (іменник) + is (суфікс) > caraméliser (дієслово).

Кулінарні терміни-дієслова утворюються від іменників, і їхня дієслівна природа позначена флексією: feuilletter (перегортати), fouetter (збивати), mouler (формувати) тощо. Нерідкими є випадки творення дієслів від прикметників, часто мають значення 'зробити щось прикметником' або 'стати прикметником': aigrir (розгорнути), blanchir (зробити білим), tiédir (підігріти) тощо.

Етимологічний аналіз допоміг виявити терміни, запозичені з інших мов:

- une coriandre — коріандр; запозичення з латини;
- une pancetta — грудинка; запозичення з італійської мови;
- une feta — грецький сир з овечого молока; запозичення з італійської мови;
- un sandwich — сендвіч; запозичення з англійської мови;
- une mozzarella — моцарела; запозичення з італійської мови;
- un ketchup — кетчуп; запозичення з англійської мови;
- une mayonnaise — майонез; походить від старофранцузької мови;
- une muscade — мускатний горіх; походить від латинського слова;
- un clafoutis — фруктовий десерт; внутрішнє запозичення з окситанської говірки;
- un flatir ketchup — кетчуп; запозичення з англійської мови.

Деякі запозичення увійшли у французьку без змін: pizzeria, snack, punch, тощо, інші адаптуватися фонетично, орфографічно та морфологічно: uperize > upériser, beefsteak > bifteck.

Словотвірний аналіз французьких кулінарних термінолексем має за мету допомогти перекладачеві досягти адекватності перекладу текстів кулінарних рецептів.

### **2.3. Труднощі перекладу кулінарних термінів**

Спочатку здається, що переклад кулінарних рецептів або меню є досить простим завданням, оскільки в них немає складних термінів або граматичних конструкцій. Однак на практиці можуть виникнути труднощі при перекладі будь-якого інгредієнта або способу його приготування. При перекладі гастрономічних термінів, спеціаліст повинен мати глибоке розуміння кулінарії в обох мовах — оригіналі та цільовій мові, а також бути ознайомленим з особливостями лексики та граматики, які використовуються у гастрономічних текстах.

Ця тема залишається актуальною, і вона вже була об'єктом досліджень щодо аналізу лексико-граматичних трансформацій, про неї писали І. М. Клименко, Г. М. Кушнір Я. І. Рецкер та інші.

Переклад рецептів екзотичних страв вимагає пошуку еквівалентів для певних назв продуктів, які не є наявними у мові перекладу. Різниця в мовних концепціях світу виникає через відсутність прямих аналогів у мові перекладу, оскільки назви страв і їхніх інгредієнтів можуть бути унікальними для певної культури та відсутніми в іншій. Також важливим є врахування стилістичних особливостей гастрономічної лексики, оскільки вона містить вирази, які передбачають використання гри слів та риторичних фігур, таких як персоніфікація, метафора, метонімія і алітерація.

За словами Берге С. [39, с. 45], основними викликами при перекладі текстів гастрономічного характеру є переклад назв страв, інгредієнтів, скорочень, назв кухонних інструментів, одиниць вимірювання та кулінарних термінів, які можуть бути абсолютно відсутніми в українській мові. Точний переклад назви страви важливий для правильного сприйняття рецепту, оскільки самі назви надають рецептам національний колорит, і їх часто вважають такими, що не можна перекласти неперекладними.

При перекладі текстів гастрономічного контексту виникає особлива складність у зв'язку з наявністю глутонімів. Берге С. визначає глутонічний дискурс як область лексики, яка стосується фізіологічних потреб людини в їжі. Тобто, глутоніми охоплюють терміни, пов'язані з харчуванням, які є невід'ємною частиною гастрономічного контексту [там само]. Згідно з Державецькою І. О [9], глутонімами є найменування продуктів і їх складових, які використовуються в гастрономічному дискурсі. Державецька І. О. [там само] розглядає глутоніми як лексичні одиниці, які стосуються найменувань їжі та її компонентів.

Глутоніми, у свою чергу, можна класифікувати на загальнонавчівані, загальнонаукові та вузькоспеціальні (термінологічні) лексеми. У вузькоспеціальних кулінарних термінах можна виділити три категорії:

Міжнародні терміни кулінарної професійної мови, такі як “macarons” (макарон), “chocolat” (шоколад), “côtelette” (котлета), “gelée” (желе), “confiture” (варення), “fruit” (фрукти) і багато інших.

Терміни, що відповідають базовим кулінарним поняттям і мають національну відповідність у багатьох мовах. Наприклад, “blanchir” (бланширувати), “cuire” (готувати), “glacer” (глазурувати), “galantin” (галантін) і інші.

Терміни, що використовуються виключно в національних кухнях і тому не мають прямого відповідника в інших мовах, наприклад:

- буйабес (рибний суп) відрізняється попередніми обсмажуванням і гасінням овочів;
- рататуй (літнє овочеve блюдо французької кухні), що готується з баклажанів, кабачків (цукіні) і помідорів;
- кіш - смачний відкритий пиріг із пісочного тіста, який можна наповнити різноманітними начинками;
- крем-брюле — десерт, який включає в себе заварний крем, покритий карамелізованою скоринкою, яку необхідно розбити, щоб скуштувати крем;
- фуа-гра — гусяча або качина печінка, яку штучно збільшують шляхом відгодівлі цих птахів, вважається винаходом французьких кулінарів, традиційна різдвяна страва у Франції;
- канапе — назва цієї неймовірно популярної фуршетної закуски в перекладі означає “маленький бутерброд”, подається разом з напоями - аперитивами;
- профітролі “profitrole” – “невеликі винагороди”, імовірно, раніше ці маленькі тістечка із заварного тіста були порожніми і не мали начинки.

З-поміж кулінарних термінів виокремлюють такі, що були придумані у Франції і зараз використовуються у всьому світі. Наприклад, антреме (entre mets), що в дослівно перекладається як «між стравами». Його вживають на позначення страв, які подають до столу між основним кулінарним виробом або десертом.

Переклад кулінарної лексики становить певну складність через такі особливості фахового тексту в кулінарній галузі:

- наявність слів і виразів, для яких немає точних еквівалентів у мові перекладу; введення нових термінів і понять, пов'язаних з сучасними умовами та тенденціями (наприклад, “функціональні харчові продукти”);
- запозичення слів і виразів з інших мов; наявність слів, схожих за написанням на українські, але які мають інше значення (так звані “хибні друзі перекладача”); використання аббревіатур і скорочень;
- застосування графічних скорочень та цифрових аббревіатур;
- існування синонімів і омонімів;
- використання термінів, які позначають вагові одиниці, об'єми або інші міри;
- уживання фахових дієслів, які мають особливе значення в кулінарній сфері.

Розглянемо назву відомого напою *компот*. Лексема *компот* з'явилася в українській мові в XVIII столітті. Компот став традиційним солодким напоєм із фруктів, який готується в країнах Східної Європи. У Франції *компотом* (*compote*) називають фруктове пюре, десерт на основі фруктового сиропу або складову частину мусового десерту.

В українській мові термінолексема *макарони* (від італ. *maccheroni*) позначає назву страви і продукт харчування з прісного пшеничного тіста у вигляді трубочок, тоді як у французькій кулінарній культурі лексема *macaron* є номінацією мигдального печива.

Неточності, які виникають в меню, можуть бути пов'язані з аспектами культурного характеру. Це стосується ситуацій, коли в ресторанах, спеціалізованих на стравах певного регіону, можуть зустрічатися страви з іншого регіону або страви, які були вигадані самими кухарями. Це може призвести до незручностей для клієнтів, які мають знання про конкретну культуру.

Переклад заголовків - це важливе завдання, оскільки заголовок є першим елементом, на який звертає увагу читач і перекладач. Від правильного перекладу заголовка залежить подальше розуміння рецепта. Зазвичай заголовок виділяється в тексті рецепту і коротко відображає зміст страви. При перекладі слід враховувати, що перекладений заголовок повинен мати ту ж інформативну та естетичну цінність, що і його оригінал. Наприклад:

Matelote Champenoise (Шампанський матлот);

Kougelhopf (Куглоф);

Trouchia (Трушіа);

Pieds et paquets (П'є-е-паке).

Помилкові переклади також можуть виникати через незрозуміння перекладачем описуваної страви або назв інгредієнтів. Подібні непорозуміння можуть виникнути при перекладі, наприклад, “pommes de terre à chair ferme”, як (тверда каартопля) або “crème fraîche à la louche”, “крем-фреш”.

Переклад інгредієнтів також може створювати складності. Деякі продукти, які використовуються в екзотичних рецептах, можуть бути недоступні, тому необхідно знаходити аналоги або вибирати інший продукт із схожим смаком і текстурою. Часто в кулінарних книгах вказуються інгредієнти з інших культур, і це також створює виклики для перекладача, який може не бути ознайомлений із цією кухнею. Наприклад:

“Beurre” – вершкове масло;

“Crème fraîche” — свіжі вершки, французький кисломолочний продукт із вмістом жиру не більше 30%, схожий на сметану;

“Coq au vin” — курка, яка готується в червоному вині, часто з додаванням грибів і цибулі.

## **Висновки до Розділу 2**

У другому розділі кваліфікаційної роботи магістра окреслено структурно-семантичні характеристики французької кулінарної термінологіки як чинник перекладу. Зокрема було виділено лексико-тематичні групи кулінарних термінів як такі, що поєднані спільними семантичними рисами, мають певну загальну ознаку і схожість позначуваних денотатів. На основі суцільної вибірки з кулінарних книг та спеціалізованих сайтів терміни було згруповано за гіперо-гіпонімічними відносинами і поділено на сім лексико-тематичних груп: інгредієнти, страви, напої, посуд,

процесуальна лексика, властивості, споживання їжі. Ці групи, у свою чергу, розподілено на підгрупи.

Аналіз структури термінів, зокрема словотвірний аналіз, допоміг визначити домінуючі способи творення французької кулінарної термінологіки: суфіксація, префіксація, парасинтез, композиція. Етимологічний аналіз свідчить про наявність у французькому кулінарному дискурсі термінів-запозичень з інших мов, як зовнішніх – з латини, італійської, англійської, так і внутрішніх – з окситанської говірки. Словотвірний, як і семантичний і етимологічний аналізи дозволяють краще зрозуміти логіку побудови термінів, що полегшує процес перекладу.

Основні труднощі перекладу кулінарних термінів полягають у наявності культурно-специфічних елементів, а також невідповідностей у термінологічному складі мов. Переклад французьких кулінарних термінів на українську мову вимагає глибоких знань як мови оригіналу, так і культури країни. Труднощі перекладу часто виникають через культурні розбіжності, що вимагає від перекладача не тільки лінгвістичної компетенції, але й міжкультурної чутливості та творчого підходу до пошуку еквівалентів, що найточніше передають смисл і суть оригінальних термінів.



## РОЗДІЛ 3

### ПЕРЕКЛАДАЦЬКІ ТРАНСФОРМАЦІЇ ПРИ ПЕРЕКЛАДІ ТЕКСТІВ КУЛІНАРНИХ РЕЦЕПТІВ ФРАНЦУЗЬКОЇ РЕГІОНАЛЬНОЇ КУХНІ НА УКРАЇНСЬКУ МОВУ

#### 3.1. Специфіка перекладу термінології французької регіональної кухні на українську мову

Процес перекладу термінології французької регіональної кухні передбачає граничну точність передання змісту, що, своєю чергою, вимагає досконалого володіння не тільки французькою мовою, а й знання спеціальної термінології. Читаючи рецепти на кулінарних сайтах або в книгах, ми часто зустрічаємо слова, які вживають професійні кухарі. При перекладі кулінарних термінів на українську мови застосовують прямий переклад, що передбачає віднаходження прямих відповідників в мові перекладу. Наприклад, переклад номінацій продуктів харчування-інгредієнтів:

**Légumes — Овочі** : Betterave — буряк, Brocoli — броколі, Carotte — морква, Céléri — селера, Chou — капуста, Chou de Bruxelles — брюсельська капуста, Chou—fleur — цвітна капуста, Endive — ендівій, Navet — ріпа, Oignon — цибуля, Panais — пастернак, Poireau — цибуля-порей, Pomme de terre — картопля, Potiron — гарбуз, Rutabaga — бруква, Topinambour — топінамбур.

**Fruits — фрукти**: Citron niçois — лимон, Clémentine — кlementина, Kiwi — ківі, Mandarine — мандарин, Noix — горіх, Orange — помаранч, Poire — груша, Cassis — чорна смородина, Cerise — вишня, Fraise — полуниця, Framboise — малина, Melon — диня, Mûre — ожина, Prune — слива, Rhubarbe — ревінь.

**Продукти тваринного походження**: crème (вершки), beurre (масло), fromage (сир), yaourt (йогурт), oeufs (яйця), miel (мед), viandes (м'ясо), graisses (жири).

**Les épices — спеції**: ail (часник), aneth (кріп.), anis (аніс), cannelle (кориця), cardamome (кардамон), estragon (естрагон), gingembre (імбир), laurier (лавровий лист), muscade (мускатний горіх), paprika (перець), safran (шафран).

Ці номінації здебільшого є іменниками.

Для адекватності перекладу текстів французьких кулінарних рецептів буває недостатньо перекласти назву страви та інгредієнти, способи приготування страв іноді вимагають додаткових роз'яснень, що передбачає наявність відповідних фонових знань у перекладача.

Наведемо список найпоширеніших кулінарних процесів приготування їжі та їх роз'яснення:

**Способи кулінарної обробки:**

**Бланшування (BLANCHIR):**

Бланшування продуктів означає їх занурення на кілька хвилин у киплячу воду. Ця кулінарна техніка дозволяє пом'якшити, зробити продукти ніжнішими, очистити їх або видалити зайву сіль.

**Відділення (CLARIFIER):**

Відділення означає розділення складових елементів інгредієнта. Наприклад, можна відокремити жовтки від білка.

**Шаблонування (CHABLONNER):**

Вираз “шаблонування” означає покриття поверхні бісквіта або бісквітного коржа шаром розтопленого шоколаду.

**Обгортка (CHEMISER):**

Покласти пергаментний папір у форму, щоб легше витягнути готовий продукт.

**Надрізання (CHIQUETER):**

Надрізування означає створення легких, рівномірних і нахилених надрізів на краях пісочного тіста за допомогою ножа для полегшення його розширення під час приготування і покращення його вигляду.

**Надріз (CONTISER):**

Термін “надріз” в кулінарії використовується для опису надрізу невеликого отвору в м'ясі або рибі для введення інгредієнта, масло, трав або часника.

Деглазування (DÉGLACER):

Використовується у приготуванні м'яса це означає, розчиняти соки м'яса, перетворити їх соус, вливаючи рідину в гарячу сковороду. Виконується водою, вершковим маслом, вином, бульйоном, лимонним соком тощо.

Чистка (ECALER):

Чистка означає видалення шкарлупи після варіння яйця або видалення шкарлупи з твердих плодів, наприклад, горіхів.

Вимішування тіста (FRAISER):

Вимішування означає роботу з тістом коли його притискають долонями, щоб зробити його однорідним і пухким.

Очевидно, що для позначення кулінарних процесів у французькій мові використовуються дієслова, а в українській іменники.

Наступна група – приготування страв:

Sauter (смажити на сильному вогні):

Обсмажити цибулю/шалоти на сильному вогні з мінімальною кількістю олії.

Mijoter (смажити):

Готувати на повільному вогні до кипіння.

Griller (смажити на грилі):

Готувати м'ясо/рибу на електричному грилі/вугіллях/дровах.

Rôtir (запікати в духовці):

Пекти м'ясо в духовці.

Pincer (затискати щипцями):

Запікати овочі/птаха у духовці з використанням жиру.

Frïre (смажити у фритюрї):

Готувати у киплячому жирї.

Faire revenir (обсмажувати):

Готувати овочі/рибу в жирї до тих пір, поки вони не набудуть кольору.

Saisir (обсмажувати):

Швидко обсмажувати на сильному вогні.

Poêler (гасити):

Обсмажувати м'ясо на сильному вогні у жирї.

Rissoler (підсмажувати):

Готувати на сильному вогні овочі/м'ясо/рибу.

Pocher (обдавати окропом):

Варити рибу/яйця/фрукти в окропі.

Fricassée (фрикасе):

Рагу.

Faire fondre (плавити):

Повільно готувати деякі овочі на олії/олії.

Blondir (обсмажувати до золотистого кольору):

Готувати цибулю/порей на вершковому маслі та соняшниковій олії.

Faire suer (засмажувати):

Гасити цибулю/шалоти на дуже повільному вогні до випаровування води.

Braiser (гасити):

Повільно гасити в невеликій кількості рідини.

Étouffer/Étuver (гасити під кришкою):

Гасити на повільному вогні у закритому посуді без рідини.

Cuire à blanc (пекти без начинки):

Пекти основу для пирога без начинки.

### **Додавання рідини в соус:**

Ajouter (додати):

Додати рідину в соус.

Mouiller (налити воду):

Додати рідину до соусу/пюре.

Corser (надати більш насиченого смаку):

Додати м'ясний екстракт/сік до соусу, щоб надати йому більш насичений смак.

Déglacer (розморожувати):

Додати рідину до приготованого м'яса для відділення та розчинення соку.

### **Накривання та оформлення:**

Recouvrir (накривати):

Покрити цукром/борошном.

Arroser (поливати):

Покрити вином/заправкою.

Glacer (глазувати):

Намазати приготування солодким/пряним міксом, який стає блискучим при висиханні.

Napper/Masquer (покривати):

Покрити блюдо соусом.

Chemiser (застелити):

Застелити внутрішню частину форми/террену пекарським папером/алюмінієм.

### **Видалення:**

Pare (парирувати):

Зняти з м'яса шкіру.

Clarifier (очищати):

Очистити рідину від мутних елементів.

Blanchir (відварити):

Видалити надлишок солі або кислотність з м'яса/овочів, зануливши їх в окріп.

Dérouiller (знімати шкірку):

Видалити піну та жир соусу/основи.

Dégorger (промивати):

Позбутися гіркоти баклажанів, виклавши їх у друшляк.

Розкочування та оформлення тіста: Étaler (розкочувати).

Таким чином, переклад куліарної термінології французької кухні на українську мову передбачає не лише підбір лексичного відповідника, а й вимагає наявності у перекладача фонових знань, зокрема з галузі кухарської справи загалом і національно-культурних традицій регіонів Франції.

### **3.2. Види лексичних перекладацьких трансформацій, що застосовуються при перекладі текстів французьких кулінарних рецептів**

Основна ідея функціонального аналогу в перекладі полягає у заміні слова або виразу на інший, який має більше широке або вузьке значення.

Переклад українською мовою таких національно-культурних номінацій, як *des mirotons maisons*, *la choucroute*, *une baguette*, *du cassoulet*, *bouillabaisse*, здійснюється за допомогою підбору функціональних аналогів імен реалій французької гастрономії.

В інших прикладах лексичні одиниці *des mirotons maisons*, *une baguette*, *bouillabaisse* перекладаються українською мовою словами з ширшим значенням: яловичина з цибулею, батон і рибний суп.

Національна номінація “*des mirotons maisons*” вказує на такий специфічний продукт французької кухні, як домашнє м'ясне рагу. В українському перекладі це лінгвоспецифічне позначення реалії французької гастрономії може бути перекладено як яловичина із цибулею. Неперекладеним елементом у цьому випадку є метод приготування м'яса (рагу), а також рецептура цієї французької страви.

При перекладі на українську мову національно-культурних номінацій “*la choucroute*” і “*du cassoulet*” обираємо функціональні аналоги “кисла капуста” і “рагу”. Хоча французькі національно-культурні номінації та їх українські еквіваленти схожі за змістом, вони, тим не менше, вказують на абсолютно різні фрагменти навколишньої дійсності.

Номінація специфічної реальності “*cassoulet*” в тексті перекладу отримала слово “рагу” як український аналог. Як саме слово оригіналу, так і його еквівалент у перекладі мають однаковий зміст. Можна зробити висновок, що вони відносяться до одних і тих самих фрагментів навколишньої дійсності. Однак за межами української

лінгвокультури, яка виступає як отримувач французьких гастрономічних продуктів, залишається національно-специфічний спосіб приготування французького блюда cassoulet (рагу з білої квасолі з м'ясом).

Проаналізуємо кілька рецептів Жоеля Робюшона, відомого французького кухаря та ресторатора із трьома зірками Мішлен, автора кулінарних книг.

Один із рецептів його кухні – рецепт приготування пюре [Marie Claire, La purée de Joël Robuchon].



**Рис. 3.1 Пюре від Жоеля Робюшона (La purée de Joël Robuchon)**

Рецепт французькою	Рецепт українською
<p><b>LES INGRÉDIENTS</b></p> <p>1 kg de pommes de terre de même taille</p> <p>10 g de sel</p> <p>20 cl de lait</p> <p>250 g de beurre</p>	<p><b>ІНГРЕДІЄНТИ</b></p> <p>– 1 кг картоплі;</p> <p>– 10 г солі;</p> <p>– 200 мл молока;</p> <p>– 250 г вершкового масла;</p>



<b>LA PRÉPARATION</b>	<b>ПРИГОТУВАННЯ:</b>
<p>1. Lavez les pommes de terre, mettez-les dans une casserole. Recouvrez-les d'eau froide, 2 cm au-dessus des pommes de terre.</p> <p>2. Salez à raison de 10 g de sel par litre d'eau et faites cuire sur le feu, à découvert pendant 20 à 25 minutes jusqu'à ce que la lame d'un couteau transperce facilement les pommes de terre.</p> <p>3. Égouttez-les, pelez-les encore tièdes, passez-les au moulin à légumes grille fine. Remettez la purée obtenue dans la casserole sur feu doux en remuant pour la dessécher un peu.</p> <p>4. Dans une casserole, faites bouillir 20 cl de lait. Ajoutez à la purée le beurre bien froid coupé en morceaux, en mélangeant vivement avec une spatule de bois. Puis versez le lait chaud, toujours en mélangeant. Servez aussitôt.</p>	<p>1. Вимийте картоплю і помістіть її в каструлю. Залийте водою так, щоб вода покривала картоплю на 2 см.</p> <p>2. Додайте 10 г солі на кожен літр води, і варіть картоплю на вогні протягом 20-25 хвилин, доки ніж буде легко протикати картоплю.</p> <p>3. Злийте картоплю, почистіть її, доки вона ще тепла, і пропустіть її через овочерізку з дрібними отворами. Поверніть пюре в каструлю і нагрійте на слабкому вогні, помішуючи, щоб трохи висушити його.</p> <p>4. У іншій каструлі прокип'ятіть 200 мл молока. Додайте до пюре холодне вершкове масло, нарізане на кубики, і добре перемішайте дерев'яною лопаткою. Потім додайте гаряче молоко, постійно помішуючи. Подаємо гарячим!</p>

У тексті українською мовою, де описуються інгредієнти, використовуються такі види перекладацьких трансформацій:

Семантична трансформація:

“20 cl de lait” перекладено як “200 мл молока”, де замість кл використано мл для вираження об'єму.

“250 g de beurre” перекладено як “250 г вершкового масла”, де додано “вершкового” для уточнення типу масла.

Синтаксична трансформація:

В оригінальному французькому тексті “de même taille” стоїть після “pommes de terre”, а в українському перекладі це виражено словами “1 кг картоплі”.

Лексична трансформація:

“kg de pommes de terre” перекладено як “кг картопл”, де “pommes de terre” відповідає “картоплі” на українській.

Транслітерація:

Наприклад, “cl” транслітеровано як “мл” для позначення об'єму.

У тексті українською мовою, де описуються приготування страв, використовуються такі види перекладацьких трансформацій:

Оригінал: “Recouvrez-les d'eau froide, 2 cm au-dessus des pommes de terre”.

Перефразовано: “Залийте водою так, щоб вода покривала картоплю на 2 см”.

Технічні трансформації:

Оригінал: “passez-les au moulin à légumes grille fine”.

Перекладено: “пропустіть її через овочерізку з дрібними отворами”.

Трансформація порядку слів:

Оригінал: “Servez aussitôt”.

Перефразовано: “Подаємо гарячим!”

Трансформація виразів:

Оригінал: “Remettez la purée obtenue dans la casserole sur feu doux en remuant pour la dessécher un peu”.

Перефразовано: “Поверніть пюре в каструлю і нагрійте на слабкому вогні, помішуючи, щоб трохи висушити його”.

Наступний французький кулінарний текст регіональної кухні – рецепт приготування качки з апельсинами [Recettes, canard à l'orange].



**Рис. 3.2 Качка з апельсинами (canard à l'orange) від Жоеля Робюшона**

LES INGRÉDIENTS	Інгредієнти
1 canard	1 качка
2 c. à soupe quatre-épices français	2 ст.л. ложка французького духмяного перцю
1 c. à soupe sel	1 ст.л. ложка солі
1 branche de thym	1 гілочка чебрецю
2 feuilles de laurier	2 лаврових листки
1 branche de céleri	1 стебло селери
1 oignon	1 цибулина
1 carotte	1 морква
1 orange	1 апельсин

<p>1 tasse vin blanc</p> <p><b>SAUCE À L'ORANGE (ingrédients)</b></p> <p>4 oranges</p> <p>½ tasse Grand Marnier ou liqueur d'orange</p> <p>1 citron</p> <p>1 échalote française</p> <p>3 c. à soupe sucre</p> <p>¼ tasse vinaigre de vin</p> <p>2 tasses bouillon de poulet ou eau</p> <p>4 c. à soupe féculé d'arrowroot</p> <p>2 c. à soupe sauce soya (opt.)</p> <p><b>SAUCE À L'ORANGE</b></p> <p>1. Prendre 3 oranges et avec un économe, lever de longs copeaux de zeste en évitant de soulever la partie blanche. Couper les zestes en fines juliennes.</p>	<p>1 стакан білого вина</p> <p><b>АПЕЛЬСИНОВИЙ СОУС</b> <b>(Інгредієнти)</b></p> <p>4 апельсина</p> <p>½ чашки Grand Marnier або апельсинового лікеру</p> <p>1 лимон</p> <p>1 французький шалот</p> <p>3 ст.л. цукру</p> <p>¼ склянки винного оцту</p> <p>2 склянки курячого бульйону або води</p> <p>4 ст.л. крохмаль маранти</p> <p>2 ст.л. соєвий соус (опція)</p> <p><b>СОУС АПЕЛЬСИНОВИЙ</b></p> <p>1. Візьміть 3 апельсина і, використовуючи тертушку, зніміть довгі скибочки цедри, уникаючи піднімання білої частини. Наріжте цедру на тонкі стрічки.</p>
--	---

<ol style="list-style-type: none"><li>2. Placer les zestes dans une petite casserole. Couvrir généreusement d'eau. Ajouter une bonne pincée de sel. Porter à ébullition et laisser cuire 10 minutes</li><li>3. Égoutter les juliennes et bien rincer à l'eau froide.</li><li>4. Transférer les zestes d'orange dans un bocal ou un bol et ajouter le Grand Marnier. Couvrir.</li><li>5. Peler deux oranges à vif et réserver pour décorer le canard au moment du service.</li><li>6. Extraire le jus du citron et des deux oranges restantes. Réserver.</li><li>7. Hacher finement l'échalote. Verser le sucre et le vinaigre dans une casserole et réduire à sec. Laisser caraméliser et quand le sucre est très foncé et juste avant qu'il ne brûle, incorporer l'échalote. Cuire quelques secondes, puis ajouter le bouillon de poulet.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>2. Покладіть стрічки цедри у маленьку каструлю. Щедро залийте їх водою. Додайте щіпку солі. Доведіть до кипіння та варіть 10 хвилин.</li><li>3. Відцідіть стрічки та ретельно промийте холодною водою.</li><li>4. Покладіть апельсинову цедру в банку або миску і додайте Гран—Марньє. Покрийте.</li><li>5. Очистіть два апельсини від шкірки та залиште для прикраси качки перед подачею.</li><li>6. Вичавіть сікі з лимона і двох апельсинів, що залишилися. Відкладіть у бік.</li><li>7. Дрібно наріжте цибулю. Влийте цукор та оцет у каструлю та доведіть до повного випаровування. Дайте карамелізуватися, і коли цукор стане дуже темним і трохи перед тим, як він підгорить, додайте цибулю. Потушкуйте кілька секунд, потім додайте курячий бульйон.</li></ol>
--	---

8. Laisser mijoter 15 minutes. Ajouter le jus d'orange et les zestes avec le Grand Marnier. Cuire deux minutes.

9. Délayer la fécule d'arrowroot dans 3 c. à soupe d'eau froide. Retirer la sauce du feu et incorporer en mélangeant constamment. Donner un bouillon et ajouter un peu plus de fécule délayée si la sauce n'est pas assez épaisse. Réserver.

## Canard

### INGRÉDIENTS

1 canard

2 c. à soupe quatre-épices français

1 c. à soupe sel

1 branche de thym

2 feuilles de laurier

1 branche de céleri

1 oignon

1 carotte

1 orange

8. Гасіть 15 хвилин. Додайте апельсиновий сік і цедру з Гран—Марньє. Варіть дві хвилини.

9. Розчиніть крохмаль у 3 ст. ложки холодної води. Зніміть соус з вогню та введіть розчин, постійно перемішуючи. Прокип'ятіть і додайте трохи більше розведеного крохмалю, якщо соус недостатньо густий. Відкладіть у бік.

## Качка

### Інгредієнти

1 качка

2 ст. ложки спецій

1 ст. ложка солі

1 гілочка тим'яну

2 листки лавра

1 гілочка селери

1 цибулина

1 морква

<p>1 tasse vin blanc</p> <p><b>SAUCE À L'ORANGE</b></p> <p>4 oranges</p> <p>½ tasse Grand Marnier ou liqueur d'orange</p> <p>1 citron</p> <p>1 échalote française</p> <p>3 c. à soupe sucre</p> <p>¼ tasse vinaigre de vin</p> <p>2 tasses bouillon de poulet ou eau</p> <p>4 c. à soupe fécule d'arrowroot</p> <p>2 c. à soupe sauce soya (opt.)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Chauffer le four à 425 °F. Éponger le canard avec du papier absorbant.</li> <li>2. Moudre les épices, puis mélanger avec le sel dans un petit bol.</li> <li>3. Frotter le canard, à l'intérieur et à l'extérieur, avec le mélange d'épices. Placer la branche de thym et le laurier dans la cavité du canard.</li> <li>4. Couper le céleri, l'oignon et la carotte en gros dés. Placer dans une</li> </ol>	<p>1 апельсин</p> <p>1 чашка білого вина</p> <p><b>Соус з апельсином</b></p> <p>4 апельсини</p> <p>½ чашки Гранд Марньє або апельсинового лікеру</p> <p>1 лимон</p> <p>1 шалот</p> <p>3 ст. ложки цукру</p> <p>¼ чашки винного оцту</p> <p>2 чашки курячого бульйону або води</p> <p>4 ст. ложки крохмалю</p> <p>2 ст. ложки соєвого соусу (за бажанням)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Розігрійте духовку до 425 °F (близько 218 °C). Витріть качку серветкою.</li> <li>2. Подрібніть спеції, потім змішайте їх із сіллю у маленькій мисці.</li> <li>3. Натріть качку зовні та усередині сумішшю спецій. Покладіть всередину качки гілочку чебрецю і лавровий лист.</li> </ol>
--	--

rôtissoire. Poser le canard assaisonné sur la mirepoix.

5. Couper l'orange en deux, presser et verser le jus sur le canard. Frotter l'orange sur le canard et placer les moitiés d'orange dans la cavité du canard.

6. Rôtir le canard au four durant 45 minutes. Baisser la température à 350 °F et poursuivre la cuisson 45 minutes de plus.

7. Retirer la rôtissoire du four et laisser reposer 15 minutes dans un endroit chaud, comme le dessus de la cuisinière. Poser un papier d'aluminium sur le canard sans le border. Cette étape permet au gras de se séparer et au jus de s'égoutter pendant que le canard repose.

8. Poser le canard sur un plat de service. Transvider doucement le gras de cuisson de la rôtissoire dans un bol et garder pour un autre usage. Conserver les jus de cuisson et la mirepoix dans la rôtissoire.

4. Наріжте селеру, цибулю та моркву великими кубиками. Покладіть їх у лист. Укладіть приправлену качку на мірпуа.

5. Розріжте апельсин навпіл, вичавте сік і полийте їм качку. Натріть апельсин по качку і покладіть половину апельсина всередину качки.

6. Запікайте качку в духовці протягом 45 хвилин. Зменшуйте температуру до 350 °F і продовжуйте готувати ще 45 хвилин.

7. Вийміть лист з духовки і залиште на 15 хвилин у теплом місці, наприклад, на верху плити. Покладіть фольгу на качку, не притискаючи. Цей етап дозволяє жиру розділитися, а соку стікти, поки качка відпочиває.

8. Покладіть качку на тацю. Обережно перелийте жир з дека в миску та збережіть для іншого використання. Збережіть соки і мірпуа на листі



9. Poser la rôtissoire sur un feu moyen-élevé et ajouter le vin blanc et une demi-tasse d'eau. Déglacer le tout en grattant avec une spatule. Réduire le feu et laisser mijoter 5 minutes.

10. Poser une passoire au-dessus d'un bol. Verser le contenu de la rôtissoire et bien extraire les sucs des légumes en pressant avec une spatule.

11. Jeter la mirepoix. Laisser reposer le liquide deux minutes et écumer un peu du gras à la surface avec une cuillère.

12. Verser le liquide dans la sauce. Verser également le jus qui se trouve dans le plat de service en dessous du canard. Goûter la sauce et ajouter la sauce soya et du sel au besoin. La sauce soya n'est pas un ingrédient traditionnel mais elle donne une belle couleur et rondeur à la sauce.

13. Donner un bouillon et verser dans une saucière.

14. Trancher les oranges pelées à vif et placer autour du canard avant de servir.

9. Покладіть лист на середній—високий вогонь, додайте біле вино і пів—чашки води. Розпушіть все, відокремлюючи лопаткою. Зменшіть вогонь і гасіть 5 хвилин.

10. Поставте друшляк над мискою. Вилейте вміст з листа і добре вичавте соки з овочів, натискаючи лопаткою.

11. Викиньте мірпуа. Дайте рідині відпочити дві хвилини та злийте трохи жиру з поверхні ложкою.

12. Влийте рідину в соус. Також додайте сік, що знаходиться у таці під качкою. Спробуйте соус і додайте соєвий соус та сіль за потребою. Соєвий соус не є традиційним інгредієнтом, але він надає соусу гарного кольору та насиченості.

13. Прокип'ятіть і вилейте в соусницю.

14. Наріжте очищені апельсини кільцями та розташуйте навколо качки перед подачею.

При перекладі інгредієнтів французького кулінарного рецепту на українську мову використовуються декілька видів перекладацьких трансформацій:

транскодування або прямий переклад: це найпростіший тип трансформації, де слова переносяться з однієї мови в іншу без зміни. Наприклад, “1 canard” перекладається як “1 качка”;

калькивання: використовується, коли слово або вираз запозичається з іншої мови з дослівним перекладом елементів. Наприклад, “quatre-épices” перекладається як “спеції”, але прямий переклад буквально означав би “чотири спеції”;

адаптація: це зміна культурно-специфічних елементів на більш знайомі для цільової аудиторії. Наприклад, “échalote française” може бути адаптовано як “шалот” без уточнення “французька”, оскільки в українському контексті це може бути зрозуміло;

генералізація або узагальнення: заміна більш конкретного терміна більш загальним. Наприклад, “fécule d’arrowroot” може бути перекладено як “крохмаль” замість конкретного “крохмаль ароруту”;

специфікація: навпаки узагальненню, це додавання додаткової інформації для конкретизації терміна. Наприклад, якщо “sauce soja” перекладається як “соевий соус”, додається уточнення, що це соус;

експлікація: введення додаткового пояснення в текст перекладу, якщо це необхідно для зрозумілості. Наприклад, додавання пояснення до терміна “Grand Marnier” як апельсинового лікеру, хоча в оригіналі це бренд;

опускання: іноді непотрібні або незрозумілі елементи можуть бути вилучені з перекладу.

Ці трансформації можуть бути використані в різних комбінаціях, щоб забезпечити точність перекладу та його культурну адекватність.

Оригінал: “sauce soja (opt.)” додано пояснення “соевий соус (опція)”.

У тексті українською мовою, де описуються приготування соусу апельсинового (інгредієнти), використовуються такі види перекладацьких трансформацій:

Термінологічний переклад:

Оригінал: “zeste” перекладено як «цедра».

Оригінал: “juliennes” залишено без змін, але у перекладі додано пояснення “стрічк”.

Культурно зумовлені трансформації:

Оригінал: “Grand Marnier” залишено без змін, оскільки це особливий вид лікеру.

Оригінал: “canard” (як і в інструкції) в перекладі стало “качка”, що може бути типовою інгредієнтом у французькому кулінарії.

Адаптація до мір і ваги:

Оригінал: “tasse” перекладено як “чашка”.

Оригінал: “c. à soupe” перекладено як “ст. ложка”.

Оригінал: “ $\frac{1}{4}$  tasse” перекладено як “ $\frac{1}{4}$  склянки”.

Пояснення дій:

Оригінал: “Laisser mijoter” в перекладі стало “Гасить”, що передає ідею тривалого тушкування.

Додавання інформації:

Оригінал: “Peler deux oranges à vif et réserver pour décorer le canard au moment du service” перекладено як “Очистіть два апельсини від шкірки та залиште для прикраси качки перед подачею”.

Терміни інструкцій:

Оригінал: “Placer” в перекладі стало “Покладіть”.

Оригінал: “Verser” в перекладі стало “Влийте”.

У перекладі тексту французького рецепту українською мовою були використані різні види перекладацькі трансформації. Ось кілька прикладів:

Термінологічний переклад:

Оригінал: “Chauffer le four” перекладено як “Розігрійте духовку”.

Оригінал: “Éponger le canard” перекладено як “Витеріть качку серветкою”.

Оригінал: “Moudre les épices” перекладено як “Подрібніть спеції”.

Адаптація до мір і ваги:

Оригінал: “425 °F” перекладено як “425 °F (близько 218 °C)”.

Оригінал: “ $\frac{1}{2}$  tasse” перекладено як “ $\frac{1}{2}$  склянки”.

Пояснення дій:

Оригінал: “Frotter le canard” перекладено як “Натріть качку”.

Оригінал: “Placer la branche de thym et le laurier” перекладено як “Покладіть гілочку чебрецю і лавровий лист”.

Додавання інформації:

Оригінал: “Poser le canard assaisonné sur la mirepoix” перекладено як “Укладіть приправлену качку на мірпуа”.

Оригінал: “Poser un papier d’aluminium sur le canard” перекладено як “Покладіть фольгу на качку”.

Терміни інструкцій:

Оригінал: “Déglacer le tout en grattant avec une spatule” перекладено як “Розпушіть все, відокремлюючи лопаткою”.

Оригінал: “Donner un bouillon” перекладено як “Прокип'ятіть”.

Описові деталі:

Оригінал: “Laisser reposer 15 minutes dans un endroit chaud” перекладено як “Залиште на 15 хвилин у теплому місці, наприклад, на верху плити”.

### **3.2.1. Транслітерація та транскрипція**

Один із способів адаптації в українській мові національно-культурних номінацій французької гастрономії пов'язується з перекладацьким прийомом транслітерації.

Транслітерація – це спосіб перекладу лексичної одиниці оригіналу шляхом відтворення її форми за допомогою літер мови перекладу [43, с. 54]. При транслітерації основою перекладу служить графічна (літерна) форма іншомовного слова.

Цей спосіб перекладу необхідний саме тоді, коли важливо дотримати лексичну стислість позначення, що відповідає його звичності у мові оригіналу, і водночас підкреслити специфічність названої речі чи поняття, якщо немає точної відповідності у мові перекладу.

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

Особливої уваги вимагають себе так звані реалії, іменування національно-культурних об'єктів, які є загальновідомими у вихідній культурі, але порівняно мало або зовсім невідомі в культурі мови перекладу.

У разі масштабної міжкультурної комунікації такі іменування складають значну групу, і найпоширенішим способом їх передання іншою мовою є перекладацька транслітерація.

Наведений перекладацький прийом використовують для перекладу власних назв, назв народностей, географічних назв, культурних об'єктів тощо. Також цей прийом часто зустрічається при перекладі гастрономічної лексики, що позначає регіональні продукти та страви.

Розглянемо приклади використання транслітерації у українській перекладній літературі для адаптації лінгвоспецифічних реалій французької гастрономії.

*Sont-elles bonnes, ces rillettes?* [44]

Чи добрі вони насправді, ці рієти? (Пер. І. Васюченко)

*Notre choucroute alsacienne ne plaît pas à la petite demoiselle?* [44]

Наш шукрут по-ельзаськи вам не подобається, мадемуазель? (Пер.Н. С. Мавлевич).

Наведені вище приклади ілюструють явище механічного перенесення українською мовою культурно маркованих імен *la fondue, rillettes, brie, camembert, notre choucroute, ce foiegras* – фондю, рієт, бри, камамбер, шукрут, фуагра.

Транскрипція або транскрибування – спосіб перекладу лексичних одиниць оригіналу шляхом відтворення її форми за допомогою букв мови перекладу [43, 58], коли кожній фонемі вихідної мови знайдено відповідність у фонемному складі іншої мови [43, там само]; вид перекладу, у якому відповідність між одиницями мови оригіналу і мови перекладу встановлюється лише на рівні фонем; передання звукової форми термінолексеми, максимально наближеної до форми оригіналу [43, там само]; пофонемне уподібнення слова, що звучить мовою оригіналу, за допомогою нового

слова, що формується в тексті перекладу [43, там само], а також один з перекладацьких прийомів.

Транскрипція використовується при перекладі лексики, яка вказує на об'єкти реальності, що є унікальними у своєму роді або формують своє визначення в мові перекладу. Наразі використовують поєднання перекладацьких прийомів транскрипції і транслітерації.

Розглянемо деякі приклади використання транскрипції під час перекладу гастрономічних номінацій: un aioli – айолі; un consommé “Divette” – консомі “Діветт”; une quiche Lorraine — киш-лоррен; un Bordelaise – борделеза; un Bœuf Bourguignon — бефбургоньйон; un Provençal – провансаль; un gratin dauphinois – гратен дофінуа. Представлені гастрономічні номінації не вживаються у повсякденному житті, але зустрічаються у художній літературі, кулінарних книгах та меню ресторанів, що спеціалізуються на французькій кухні.

Транскрипція дозволяє зберегти національний колорит у тексті під час перекладу, оскільки вона надає можливість вводити у текст фонетичні аналогії іноземної мови. Проте при частому використанні цього прийому можливе часткове непорозуміння перекладеного тексту. У такому разі перекладач замінює транскрибовану лексику словами із схожою семантикою або додає елемент описового перекладу, іншими словами.

У художніх текстах транскрипційні відповідності, що слугують для передання національного колориту, перетворюються на засоби передання реципієнту (читачеві) естетичної інформації. Вони входять у єдину систему художніх засобів і беруть участь у створенні художніх образів.

### **3.2.2. Калькування**

Калькування – це спосіб перекладу лексичної одиниці оригіналу шляхом заміни її складових частин – морфем чи слів (у разі стійких словосполучень) їх лексичними відповідностями в мові перекладу [43, с. 47]. Сутність калькування полягає у

створенні нового слова або стійкого поєднання в мові перекладу, що копіює структуру вихідної лексичної одиниці.

За допомогою калькування найчастіше перекладаються слова та словосполучення в політичній, науковій та культурній галузях, а також безеквівалентна лексика та фразеологізми. Не виключено цей спосіб і при перекладі гастрономічних номінацій, наприклад:

*boudin noir à la Flamande* – чорна кров'яна ковбаса по-фламандськи,

*artichauts Italienne* – артишоки італійською,

*choux-fleurs à la Polonaise* – цвітна капуста по-польськи,

*cotes à la Napolitaine* – відбивна по-неополітанськи,

*croquettes à l'Américaine* – крокетки по-американськи,

*herbes de Provence* – прованські трави,

*jambon à la Bayonnaise* – окіст по-байонськи.

Як можна помітити, ці назви містять вказівку на місце походження страви. І використовуючи перекладацьку кальку, можна зберегти цю особливість наведених національно-культурних номінацій.

На відміну від транскрипції, калькування не завжди є простою механічною операцією перенесення вихідної форми на мову перекладу мову; часто доводиться вдаватися до певних трансформацій. Насамперед це стосується зміни відмінкових форм, кількості слів у словосполученні, афіксів, порядку слів, морфологічного чи синтаксичного статусу слів і так далі. При перекладі часто використовуються словотворчі та фразеологічні кальки. Для перекладу фразеологізмів перекладач може вдатися до використання семантичної кальки, оскільки в цьому випадку відтворюється.

Зовсім очевидно, що калькування, як метод перекладу безеквівалентної одиниці, може використовуватися лише тоді, коли слово має прозору словотвірну структуру та внутрішню форму, а фразеологічна одиниця повинна бути або фразеологічним вираженням, або фразеологічним виразом. З погляду класифікації лексики та фразеології за походженням, кальки відносяться до запозичених елементів.

Описовий переклад (експлікація) - це лексико-граматичне перетворення, при якому лексична одиниця вихідної мови замінюється словосполученням, що експлікує його значення, тобто надає більш або менше повне пояснення або визначення цього значення на мові перекладу. За допомогою експлікації можна передати значення будь-якого безеквівалентного слова в оригіналі.

Недоліком описового перекладу є його громіздкість і багатослів'я. Тому цей метод перекладу найбільш успішно застосовується тоді, коли можна обійтися порівняно коротким поясненням. Цей багатофункціональний перетворювальний підхід використовується в найрізноманітніших ситуаціях: усного перекладу для передавання значення слова, для якого перекладач якимось чином не може підібрати еквівалент; в усіх видах перекладу — для роз'яснення значення національно-специфічної лексики, як у наведених прикладах, чи іншого слова, яке потребує внутрішнього коментування; при адаптації.

### **Висновки до розділу 3**

Аналіз перекладацьких трансформацій у контексті перекладу французьких регіональних кулінарних рецептів на українську мову, дозволив глибше зрозуміти культурні та лінгвістичні аспекти обох мовних систем.

Виявлені денотативні та коннотативні відмінності в термінології, а також лінгвокультурні особливості назв страв сприяють більш точному та адекватному їх перекладу на українську мову.

При перекладі текстів французьких кулінарних рецептів регіональної кухні на українську мову використовуються кілька видів перекладацьких трансформацій, як-от: транскодування або прямий переклад, за якого слова переносяться з однієї мови до іншої без зміни; калькування – у разі, коли слово або вираз запозичено з іншої мови з дослівним перекладом елементів; адаптація – зміна культурно-специфічних елементів на більш знайомі для цільової аудиторії; генералізація – заміна більш конкретного терміна на більш загальний; специфікація або конкретизація терміна;



експлікація, що полягає у введенні додаткового пояснення в текст перекладу, опускання. Ці трансформації можуть бути використані в різних комбінаціях, щоб забезпечити точність перекладу та його культурну адекватність.

Основними лексичними трансформаціями, використовуваними при перекладі текстів кулінарних рецептів французької регіональної кухні, є транскрибування, транслітерація, калькування.

## ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ

У ході дослідження було детально розглянуто чинники, які сформували французький гастрономічний дискурс як важливий елемент культурного та соціального життя. Встановлено, що французький гастрономічний дискурс розвивався під впливом географічного розташування, культурних особливостей, релігійних вірувань, політичних режимів країни, а також психологічних факторів.

Французький гастрономічний дискурс розглядається як багатогранне явище, що еволюціонувало протягом багатьох поколінь, адаптуючи та інтегруючи традиції та обряди різних історичних епох. У цьому контексті французький гастрономічний дискурс є своєрідним культурним та соціальним дзеркалом, що відображає історію розвитку країни.

Аналіз тексту французького кулінарного рецепта підкреслив його ключову роль у гастрономічному дискурсі як особливої форми гастрономічного жанру, а також специфічного феномена – креолізованого тексту, що включає інструкції та поради з приготування разом із візуальним супроводженням кожної страви.

У контексті лексико-семантичного аспекту перекладу ці характеристики мають значення, оскільки впливають на вибір стратегій перекладу, необхідних для точного передання культурних нюансів французької регіональної кухні.

У рамках розвідки ми розглянули основні методологічні підходи до аналізу французького гастрономічного дискурсу, відзначивши, що кожен з них базується на взаємодії людських фізіологічних потреб у харчуванні та давніх кулінарних традицій французького народу.

Матеріалом дослідження слугували рецепти з кулінарних видань та Інтернет-ресурсів, авторами яких є визнані майстри кулінарії, зокрема шеф-кухар Жоель Робюшон.

У роботі визначено структурно-семантичні характеристики французької кулінарної термінології як чинник перекладу. На основі гіперо-гіпонімічних відносин у парадигмі термінології було виокремлено лексико-тематичні групи

кулінарних термінів: інгредієнти, страви, напої, посуд, процесуальна лексика, властивості продуктів харчування, споживання їжі.

Словотвірний аналіз допоміг визначити, що домінувальними способами творення французьких кулінарних термінів є афіксація – суфіксація, префіксація, парасинтез – і композиція. Семантичний та етимологічний аналізи свідчать про наявність у французькому кулінарному дискурсі термінів-запозичень з інших мов, як зовнішніх – з латини, італійської, англійської, так і внутрішніх – з окситанської говірки.

Переклад французьких кулінарних термінів на українську мову вимагає глибоких знань як мови оригіналу, так і культури країни. Труднощі перекладу часто виникають через культурні розбіжності, що вимагає від перекладача не тільки лінгвістичної, але й міжкультурної компетенції, творчого підходу до пошуку еквівалентів, що найточніше передають смисл і суть оригінальних термінів. Труднощі перекладу охоплюють широкий спектр аспектів, від вживання іноземних лексем і невідповідностей стилістичних норм до неправильного вибору відмінків та прийменників, необхідності розуміння інгредієнтів, особливостей кулінарії країни, з якої походить рецепт, та недостатнього знання спеціальної кулінарної лексики.

При перекладі кулінарних рецептів, зокрема тих, що належать до французької регіональної кухні, необхідно враховувати жанрово-стилістичні особливості як оригіналу, так і цільової мови, а також специфіку культурного контексту, в якому вони функціонують.

Для досягнення адекватності перекладу важливо здійснювати необхідні трансформації, адаптувати текст до потреб і очікувань цільової аудиторії, зберігаючи при цьому комунікативний ефект оригіналу. При перекладі текстів французьких кулінарних рецептів регіональної кухні на українську мову використовуються такі перекладацькі трансформації, як адаптація, генералізація, специфікація або конкретизація терміна, експлікація, опускання. Основними лексичними трансформаціями, використовуваними при перекладі текстів кулінарних рецептів французької регіональної кухні, є транскрибування, транслітерація, калькування.

Кожна перекладацька стратегія та трансформація має бути використана з обережністю, аби не втратити оригінальності рецепту та досягти бажаного результату, що включає якісну, естетично привабливу та смачну страву.

Переклад кулінарних рецептів є справжнім мистецтвом, що вимагає не тільки технічних знань, а й глибокого розуміння культурного контексту.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Андрушенко, О. (2022). Теорія репрезентації дискурсу – новітній напрям дослідження інформаційної структури речення в корпусах текстів. *Проблеми гуманітарних наук Серія Філологія*, <https://doi.org/10.24919/2522-4565.2021.47.1>
2. Анісімова, О. О. (2012). *Теоретичний аналіз наукових підходів щодо проблеми психологічної культури вчителів початкових класів*. Вісник післядипломної освіти. [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vpo\\_2012\\_6\\_23](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vpo_2012_6_23)
3. Артюх Л. (2018). Традиційна культура харчування та їжа. *Науковадумка*. [http://www.history.org.ua/?termin=tradytsijna\\_kultura\\_kharchuvannja\\_ta\\_jizha](http://www.history.org.ua/?termin=tradytsijna_kultura_kharchuvannja_ta_jizha).
4. Бакіна, Т. (2012). Кулінарна література в процесах формування смаків. *Сучасні літературознавчі студії*. Дискурс смаку в літературі і культурі. Київ
5. Бойчук, Н. В. (2013). Переклад як засіб міжкультурної комунікації. *Мовні і концептуальні картини світу*. [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Mikks\\_2013\\_43\(1\)\\_22](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Mikks_2013_43(1)_22)
6. Браницька, Я. В. (2009). *Гастроніми в сучасній французькій мові: Когнітивно-ономасіологічний аспект: Автореф. на здобуття наук. ступ. канд. філолог. наук*. Ром. мови.
7. Гриців, Н. М., Галабурка, В. В., & Загора, К. С. (2021). Повторний переклад як вид перекладацького дискурсу. *Nova filologiâ*, <https://doi.org/10.26661/2414-1135-2021-84-8>
8. Демецька, В. (2019). Адаптивна модель перекладу в психолінгвістичному вимірі. *Psycholinguistics. Psychology*.
9. Державецька, І. О. (2014). *Глютонічний дискурс: Лексикографічний аспект. Статтю присвячено дослідженню глютонічної лексики та її визначенню* Одеський лінгвістичний вісник <http://hdl.handle.net/11300/2487>
10. Державецька, І. О. (2015). Глютонічний дискурс: Перекладацький аспект. *Наукові записки Національного університету "Острозька академія". Серія : Філологічна* [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nznuoaf\\_2015\\_52\\_33](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nznuoaf_2015_52_33)

11. Драган-Іванець, Н. (2014). *Паралінгвістичні засоби креолізованого інтернет-тексту.*
12. Камінська, М. О. (2021). Функціональні теорії перекладу. *Nova filologiá*, <https://doi.org/10.26661/2414-1135-2021-83-15>
13. Кириченко, О. А., & Полевик, Д. (2013). Антонімічний переклад, як складова перекладацьких трансформацій. *Conference Papers*. <http://essuir.sumdu.edu.ua/handle/123456789/30838>
14. Клімзо Б. (2006). *Роль перекладача в побудові еквівалентів для запозичених іношомовних термінів.*
15. Кобиляцька Г. С. (2020). *Моделі та методи перекладу кулінарних рецептів. онтологічні виміри сучасної філології (у рамках кримського філологічного форуму).* Матеріали міжнар. наук.-практ. конф. Херсон: Навчально-науковий інститут філології та журналістики таврійського національного університету імені В. І. Вернадського.
16. Кобиляцька Г. С. (2020). *Основи міжкультурної комунікації. Стереотипи та конфлікти. Актуальні питання та проблеми розвитку сучасної мови та літератури.* Матеріали міжнар. наук.-практ. конф.
17. Кобиляцька Г. С. (2020). *Труднощі відтворення кулінарного рецепту як окремого літературного жанру. мова і засоби масової комунікації на сучасному історичному етапі.* Матеріали міжнар. наук.-практ. конф. перекладу при відтворенні ідіолекту.
18. Ковальчук О. С. (2016). Лінгвометодична характеристика дискурсу спеціальності "Харчові технології". *Вісник Чернігівського національного педагогічного університету.* Серія: Педагогічні науки. [http://nbuv.gov.ua/UJRN/VchdpuP\\_2016\\_141\\_22](http://nbuv.gov.ua/UJRN/VchdpuP_2016_141_22)
19. Козак Л. В. (2018). Переклад як вид мовленнєвої діяльності. *Філологічні студії. Науковий вісник Криворізького державного педагогічного університету.* [http://nbuv.gov.ua/UJRN/PhSt\\_2018\\_17\\_23](http://nbuv.gov.ua/UJRN/PhSt_2018_17_23)
20. Козирева З. Г. (2013). *Лексико-семантична група на позначення їжі зі злакових рослин в історії української мови.* Науковий вісник кафедри ЮНЕСКО.

- Київського національного лінгвістичного університету. Філологія, педагогіка, психологія [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvkyu\\_2013\\_26\\_16](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvkyu_2013_26_16)
21. Кузєбна В. В., & Грєчуха, Л. О. (2016). *Тєкст кулінарного рєцєнту як лінгвовізуальний феномен*. <https://er.chdtu.edu.ua/handle/ChSTU/375>.
  22. Куліш В. & Гарах О. (2020). Труднощі перекладу культурно маркованої лєксіки. *Young Scientist*, <https://doi.org/10.32839/2304-5809/2020-12-88-14>
  23. Куліш, І. (2017). Терміни «корєнізація» та «домєстїкація». Їх походження та місце в сучасній українській терміносистемі перекладознавства. [https://text-intertext.in.ua/pdf/n022017/kulish\\_iryana\\_02\\_2017.pdf](https://text-intertext.in.ua/pdf/n022017/kulish_iryana_02_2017.pdf).
  24. Мєлєх Г. Б. (2014). Сучасний стан дослідження фахової мови кулінарії. *Науковий вісник Чернівецького університету : Германська філологія*. [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvchnugf\\_2014\\_692-693\\_29](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvchnugf_2014_692-693_29)
  25. Муєйчук С. М. (2013). Англїцизми у французькій мові та особливості їх перекладу. *Фїлологічні студії. Науковий вісник Крїворїзького державного педагогічного університету*. [http://nbuv.gov.ua/UJRN/PhSt\\_2013\\_9\\_48](http://nbuv.gov.ua/UJRN/PhSt_2013_9_48)
  26. Нїчаюк С. П. (2004). Теорія та практика машинного перекладу в Україні. *Мовні і концептуальні картини свїту*.
  27. Нїколенко В. В. (б. д.). Гаєстрономїчна культура в процєсах формування громадянської ідєнтїчності: Теоретичний огляд проблем. *Гранї, 2015*. [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Grani\\_2015\\_7\\_10](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Grani_2015_7_10)
  28. Полюк І., & Бондар Л. (2011). *Особливості перекладу текстів рїзних стилів. французька мова*.
  29. Попова О. В. (2009). *Доцїльнїсть вивчення перекладацького аспекту вигуку як елемента сучасної мовної парадигми*. eSSUIR – Electronic Sumy State University Institutional Repository. <http://essuir.sumdu.edu.ua/handle/123456789/17532>
  30. Рєбрїй О. (2012). *Сучасні концепції творчості у перекладі*.
  31. Семєнова О. В. (2020). *Лїнговокультурний аспект глєтонїчного дискурсу франкомовних країн*. *Наук. вісн.,.*
  32. Семєнюк О. (2016). Глєтонїчна лєксика французької мови: Особливості та способи перекладу. *Актуальні питання іноземної філології*.

33. 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"]*. [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npchdufm\\_2014\\_221\\_209\\_20](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npchdufm_2014_221_209_20)
34. Соссюр де Ф. (1999). *Курс общей лингвистики*. Логос.
35. Стодолінська Ю. В. (2013). Класифікація креолізованих текстів у дискурсі маркетингу американських компаній дитячого одягу. *Наукові праці*. [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npchdufm\\_2013\\_216\\_204\\_24](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npchdufm_2013_216_204_24)
36. Таценко Н. (2019). *Новий метод дослідження у сучасних наукових лінгвістичних розвідках*. Digital repository dragomanov ukrainian state university. <http://enpuir.npu.edu.ua/handle/123456789/26094>.
37. Чернова Ю. В. & Гаращенко Т. С. (2018). *Кулінарна термінологія та проблеми її перекладу*. <https://doi.org/10.32839/2304-5809/2018-12-64-38>
38. Ярема О. П. (2023). *Креолізований текст як інноваційний засіб у формуванні професійної компетентності вчителя англійської мови початкової школи*. (с. 11) Formation of competencies of gifted individuals in the system of extracurricular and higher education. <https://doi.org/10.18372/2786-823.1.17533>
39. Berghe S. (2010). *An the language of luxury. opulence in gastronomic discourse. 1960-2000*.
40. Chernova Y. V., & Harashchenko T. S. (2018). Culinary terminology and problems of its translation. *Young Scientist*, 64. <https://doi.org/10.32839/2304-5809/2018-12-64-38>
41. Creissels, D. (2013). La formation de lexèmes complexes. *Mandenkan*, <https://doi.org/10.4000/mandenkan.602>
42. *Dictionnaire de l'Académie des gastronomes*. (1962). Éd. Prisma.
43. Annick Ettlin, Fabienne Pillet, Cristina Tango (2012). *Les mouvements de la traduction: Receptions, transformations, creations*. MetisPresses.



44. Fishkin J. (2001). Book review bruce ackerman, . we the people: Transformations. vol. 2. cambridge, mass.: Harvard university press, 1998. <https://doi.org/10.1086/233529>
45. Formation des mots. (1998). *Encyclopédie berbère*, 2897. <https://doi.org/10.4000/encyclopedieberbere.1956>
46. Girard S. (1986). *Les ustensiles de cuisine et leurs recettes*. MA Editions.
47. Karlavaris B. (1984). *Semiotische Aspekte bei der Illustration von Schulbüchern*. Didaktische Typographie.
48. Mounin, G. (1963). *Les problèmes théoriques de la traduction*. Gallimard.
49. Nida, E. A., (1975) *Language structure and translation: Essays*.
50. Reva I. A. (2019). Grammatical transformations in lyrics by J.G. byron. *Bulletin of Luhansk Taras Shevchenko National University*, [https://doi.org/10.12958/2227-2844-2019-2\(325\)-235-241](https://doi.org/10.12958/2227-2844-2019-2(325)-235-241)
51. Robuchon J. (2013). *Reflets de France. Les recettes gourmandes et les produits typiques de nos "pays"*. France bleu.
52. Stoianova T., & Shutyak V. (2022). (C. 7 Features of culinary discourse translation.). *Naukovy Visnyk of South Ukrainian National Pedagogical University Named After K. D. Ushynsky: Linguistic Sciences*, 2022, <https://doi.org/10.24195/2616-5317-2022-34-8>
53. Vinay, J.-P. (1962). Séries sémantiques et niveaux stylistiques. *Canadian Journal of Linguistics/Revue Canadienne De Linguistique*, <https://doi.org/10.1017/s0008413100005053>

## ДЖЕРЕЛА ІЛЮСТРАТИВНОГО МАТЕРІАЛУ

1. Canard à l'orange. *Épices de cru* | *Épices de cru*.  
URL: <https://epicesdecru.com/recettes/canard-a-lorange> (date of access: 26.11.2023).
2. CORE – *Aggregating the world's open access research papers*.  
URL: <https://core.ac.uk/download/pdf/38845599.pdf> (дата звернення: 26.11.2023).
3. Karsenty I. La purée de Joël Robuchon. *Marie Claire*.  
URL: <https://www.marieclaire.fr/cuisine/la-puree-de-joel-robuchon,1196811.asp> (date of access: 26.11.2023).
4. Raková Z. Les théories de la traduction. *Academia.edu - Share research*.  
URL: [https://www.academia.edu/13140916/Les\\_théories\\_de\\_la\\_traduction](https://www.academia.edu/13140916/Les_théories_de_la_traduction) (date of access: 26.11.2023).
5. Théories, approches et modèles de la traduction au XXe siècle (première partie). *traduction2016flitti*.  
URL: <https://traduction2016flitti.wordpress.com/2016/02/09/theories-approches-et-modeles-de-la-traduction-au-xxe-siecle-premiere-partie/> (date of access: 26.11.2023).
6. Froc, J., Hyman, M., Hyman, P., Chauvet, M., & Michel, A. (1998). *Languedoc-Roussillon, les produits sous la direction de J. froc, M. hyman, ph. hyman et M. chauvet*.
7. Froc, J., Hyman, M., Hyman, P., & Michel, A. (1998). *Alsace, les produits sous la direction de J. froc, M. hyman, ph. hyman et alsace qualité*.
8. Froc, J., Hyman, M., Hyman, P., & Michel, A. (1999). *Picardie, les produits sous la direction de J. froc, M. hyman, ph. hyman*.
9. Michel, A., Berard, L., Froc, J., Hyman, M., Hyman, P., & Marchenay, P. (1994). *Région bretagne, les produits, sous la direction de L. Berard, J. Froc, M. Hyman, Ph. Hyman et Ph. Marchenay*.
10. Michel, A., & Drischel, J.-P. (1998). *Alsace, les recettes traditionnelles recueillies par J-P. drischel*.
11. Michel, A., Hyman, M., Hyman, P., Berard, L., Ph. Marchenay, P., Aubourg, J., Bacchella, N., & Boisneau, P. (1994). *Région centre, les produits sous la direction de M. Hyman, Ph. Hyman, L. Berard, Ph. Marchenay, J. Aubourg, N. Bacchella et Ph. Boisneau*.

12. Michel, A., & Lampreia, V. (2012). *Région centre, les recettes traditionnelles recueillies par V. lampreia.*
13. Michel, A., & Vence, C. (1999). *Picardie, les recettes traditionnelles recueillies par C. vance.*
14. Michel, A., & Vie-Marcade, B. (1998). *Languedoc-Roussillon, les recettes traditionnelles recueillies par B. vie-marcade.*
15. Vie-Marcade, B., & Michel, A. (2012). *Région bretagne, les recettes traditionnelles recueillies par B. Vie-Marcade.*

## RÉSUMÉ

Le discours gastronomique a toujours été l'un des sujets les plus intéressants tant pour les experts culinaires que pour les spécialistes linguistiques. Il ne se contente pas de satisfaire nos besoins physiologiques, mais incarne également les traditions culturelles et l'identité nationale de chaque peuple. En particulier, la cuisine française a conquis le monde par son patrimoine culinaire unique, et ses recettes sont devenues un véritable trésor pour les gourmets du monde entier.

Cette recherche est consacrée à l'aspect lexico—sémantique de la traduction des recettes culinaires régionales françaises.

La pertinence du thème de recherche découle de l'intérêt croissant pour les liens culturels et l'héritage des différentes cuisines nationales dans le monde d'aujourd'hui. La cuisine française, élégante et variée, attire l'attention des gourmets, des experts culinaires du monde entier ainsi que des linguistes et des traducteurs. Cependant, la traduction de ses recettes en d'autres langues peut être une tâche difficile en raison de la terminologie culinaire spécifique et des caractéristiques culturelles.

L'objectif de cette recherche est d'étudier l'aspect lexico-sémantique de la traduction des textes de recettes culinaires régionales françaises, en tenant compte des particularités du discours gastronomique. La recherche se concentre sur l'examen des nuances lexico—sémantiques qui influencent la traduction des recettes culinaires et la préservation de leur valeur culturelle.

Le premier chapitre examine les aspects du discours gastronomique en général et du discours culinaire en particulier dans le contexte de la formation de la carte gastronomique des régions françaises. Il étudie également la recette culinaire française comme un type particulier de texte et une composante de la communication interculturelle.

Le deuxième chapitre se penche sur les caractéristiques structurales et sémantiques des termes culinaires français, la spécificité de la traduction des termes culinaires français en ukrainien, avec une attention particulière aux problèmes rencontrés par les traducteurs dans la traduction de la terminologie culinaire.

Le troisième chapitre est consacré à l'utilisation de transformations lexicales dans la traduction des textes de recettes culinaires régionales françaises en ukrainien. Il examine les types de transformations lexicales telles que la transcription, la translittération, le calque.

En conclusion, les résultats de l'étude de l'aspect lexico—sémantique de la traduction des recettes culinaires régionales françaises sont résumés, et des recommandations pratiques sont fournies pour préserver l'authenticité et les caractéristiques culturelles de chaque plat dans le processus de traduction. Les résultats de cette étude peuvent être utiles pour les traducteurs, les étudiants en linguistique et tous ceux qui s'intéressent à une traduction de qualité des recettes culinaires et à la préservation de leur valeur culturelle.

**Mots clés:** *aspect lexico-sémantique, traduction, recette culinaire, terminologie culinaire, transformations lexicales de traduction*