

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЛІНГВІСТИЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Кафедра української філології

Курсова робота

на тему:

СТРУКТУРА ТА МОВНІ ОСОБЛИВОСТІ КУЛІНАРНИХ РЕЦЕПТІВ

студентки групи Сл(укр)03-21
філологічного факультету освітніх технологій
спеціальності 014 Середня освіта,
спеціалізації 014.01 Українська мова і література,
освітньої програми Українська мова і література,
англійська мова, зарубіжна література

Телюк Софії Василівни

Науковий керівник:
кандидат філологічних наук,
доцент Заскалета В. П.

Національна шкала _____
Кількість балів _____
Оцінка ЄКТС _____

Члени комісії:

_____	_____
(підпис)	(прізвище, ініціали)
_____	_____
(підпис)	(прізвище, ініціали)
_____	_____
(підпис)	(прізвище, ініціали)

Київ – 2023

ЗМІСТ

ВСТУП	3
 РОЗДІЛ 1. СТРУКТУРА ТА МОВНІ ОСОБЛИВОСТІ ТРАДИЦІЙНОГО КУЛІНАРНОГО РЕЦЕПТА	
1.1. Кулінарний рецепт як особливий тип тексту. Традиційні критерії його виокремлення.....	5
1.2. Мовно-стилістичні особливості традиційного кулінарного рецепта.....	8
 Висновки до розділу 1	13
 РОЗДІЛ 2. МОВНІ ОСОБЛИВОСТІ НЕТРАДИЦІЙНОГО КУЛІНАРНОГО РЕЦЕПТА	
2.1. Нетрадиційний кулінарний рецепт та його ознаки...	14
2.2. Лексична специфіка	16
2.3. Морфологічні та синтаксичні особливості.....	19
2.5. Стилiстичні фігури	22
 Висновки до розділу 2	23
 ВИСНОВКИ	25
РЕЗЮМЕ	26
RESUME	27
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ	28
СПИСОК ДЖЕРЕЛ ІЛЮСТРАТИВНОГО МАТЕРІАЛУ.....	31

ВСТУП

Сотні років тому, як і зараз, кулінарія мала велике значення. Вона була важливою частиною культури та традицій певного народу. Кожен етнос мав свої традиційні страви, які відрізняли його з поміж інших і були зразками кулінарного мистецтва. Згодом у людей виникає цікавість до чогось нового, бажання спробувати те, що було до цього невідоме. Так почали з'являтися рецепти оригінальних страв, удосконалення яких відбулось за рахунок знайомства з кухнею іншої культури. В історії кулінарії велика кількість рецептів з'явилася саме через культурний обмін між народами або регіонами. Колоніальні та торгівельні відносини надавали можливість не лише роздобути нові інгредієнти, а й довідатися про кулінарні звичаї жителів. Потреби та зміни у суспільстві також могли бути причинами нетрадиційних рецептів. Зростання популярності вегетаріанства, розширення глобалізації і доступу до екзотичних інгредієнтів, популярність здорового харчування та дієта, технологічний прогрес – усе це сприяло розкриттю нових можливостей у кулінарному мистецтві і призвели до створення оригінальних рецептів, які задовольняли потреби і смаки тогочасного суспільства. Метою таких експериментів було не лише задоволення основної потреби людини у харчуванні, а й пошук нових способів приготування їжі й розробка незвичних рецептів.

Спочатку рецепти передавали з уст в уста, потім записували на папері, формуючи домашні кулінарні записники. З плином часу почали з'являтися друковані кулінарні книги, журнали та газети, а з появою Інтернету – кулінарні сайти та блоги. Це породило велику кількість охочих любителів готувати, створювати свої рецепти та публікувати їх у мережі. Для того, щоб привернути увагу читачів, автори вдавалися до різних хитрощів, а саме створення цікавого заголовка рецепта, додавання нетипових інгредієнтів або особливого мовного оформлення.

Актуальність роботи зумовлена контекстом сьогодення, у якому багато українців виїхали за кордон у зв'язку з розгортанням воєнних дій на території України. Проживаючи на території інших держав, громадяни України будуть тісно

співіснувати з їхньою кулінарною культурою і споживати їхні страви. Після повернення додому хтось з них привезе з собою рецепти нових страв або буде модифікувати по-новому уже відомі рецепти, набравшись нового досвіду. Стихійно почнуть утворюватися нові кулінарні блоги або сайти, рецепти розміщені на яких стануть цікавим джерелом дослідження для мовознавців, адже вони свідчать про мовний портрет їхніх авторів.

Мета курсової роботи полягає у з'ясуванні мовних засобів вираження специфіки нетрадиційних кулінарних рецептів на тлі традиційних.

Для здійснення зазначеної мети треба виконати такі **завдання**:

- укласти та опрацювати список літератури, дотичної до теми курсової роботи;
- проаналізувати лексичні, морфологічні та синтаксичні особливості традиційного та нетрадиційного рецепта;
- узагальнити результати дослідження.

Об'єктом дослідження є традиційні та нетрадиційні кулінарні рецепти.

Предметом дослідження: структура та мовне оформлення кулінарних рецептів.

Джерелом фактичного матеріалу послуговували кулінарні рецепти розміщені на спеціалізованих сайтах.

У роботі використано **метод спостереження, метод аналізу та синтезу, метод порівняння**.

Новизна роботи полягає в тому, що дотепер нетрадиційний рецепт оригінальної страви не ставав предметом лінгвістичного аналізу, що надолужено цим дослідженням.

Теоретичні узагальнення проведеного дослідження поглиблюють уявлення про кулінарний дискурс.

Практичне значення курсової роботи полягає у можливості використання його результатів у викладанні лінгвістичної дискурсології.

Курсова робота **складається** зі вступу, двох розділів, супроводжуваних висновками, загальних висновків, списку використаної літератури, який нараховує 23 позиції.

РОЗДІЛ 1

СТРУКТУРА ТА МОВНІ ОСОБЛИВОСТІ ТРАДИЦІЙНОГО КУЛІНАРНОГО РЕЦЕПТА

1.1. Кулінарний рецепт як особливий тип тексту. Традиційні критерії його виокремлення

Одним з найпоширеніших типів текстів, з якими нам доводиться мати справу в повсякденному житті, не усвідомлюючи того, є кулінарні рецепти. Згідно із СУМ, рецепт – це *«вказівка про склад і спосіб виготовлення будь-якої суміші, розчину, страви»* (т. 8, с. 521). Дослідниця О. А. Остроушко (2019) зазначає, що *«кулінарний рецепт – це насамперед текст-інструкція, який репрезентує відомості про те, з чого та за допомогою якого кулінарного інвентарю, яким чином можна створити страву. Особливим є те, що ця інструкція досить тісно вписана в контекст соціального життя людини: рецепти можуть бути задовільними або незадовільними з огляду на матеріальний дохід людини (приготування страви може бути не по кишені), соціальний статус людини (можливість приготувати ту чи ту страву, з дорогих або дешевих інгредієнтів, говорить про належність людини до певної групи), ідеологічні переконання (вегетаріанці не вживають їжу тваринного походження, релігійні переконання (в Ісламі вживання свинини суворо заборонено, а православ'я визначає періоди посту)»* (с. 76).

Кулінарні тексти, з одного боку, є зразком тексту суто утилітарного призначення, з іншого – являють собою репрезентацію різних рис певної культури. Дослідники А. Вессел та А. Вішарт (2010) вважають, що *«зібрання кулінарних рецептів можуть розглядатися як вагомий компонент музейної колекції, адже вони мають не лише речову, а й суспільну цінність, дають змогу ознайомитися з важливими сторонами буденного життя: ставлення до їжі, устрій домашнього господарства, роль жінки в суспільстві та демонструють спосіб харчування нації»*. (с.15).

За час становлення кулінарного рецепта, як мовленнєвого жанру, переважали різні його форми. З давніх часів вони передавалися з уст в уста, від матері до

доньки, тому ця форма до певного часу була провідною. Сьогодні демонструє нам уже дві рівноправні форми існування рецепта, а саме усну та письмову. Усна реалізується від шефа до учня, письмова знаходить своє відображення на сторінках газет, журналів, кулінарних книг та в інтернет-блогах. На сучасному етапі розвитку найбільш популярними є кулінарні сайти. Інтернет дозволяє кожному, хто цікавиться кулінарією, вести свій блог та публікувати рецепти.

У традиційній сучасній кулінарії рецепти поділяються за такими критеріями:

1) за періодом споживання на:

- рецепти сніданку (*вівсянка, омлет, сирники, бутерброди, оладки*);
- рецепти обіду (*супи, каші, запечене м'ясо, овочі, салати*);
- рецепти вечері (*запечена риба, запіканка, паста з морепродуктами, піца, крем-суп*)

2) за типом страв:

- рецепти закусок (*сирні кульки, конвертики з грибами, лаваш з тунцем*);
- рецепти салатів (*Цезар, Мімоза, Капрезе*);
- рецепти перших страв (*борщ, уха, бульйон*);
- рецепти других страв (*гречана каша, запечена курка, плов*);
- рецепти десертів (*кекси, млинці, пиріг*)
- рецепти напоїв (*компот, кисіль, молочний коктейль*)

Кулінарний рецепт являє собою особливий тип тексту, який може бути виокремлений на сукупності традиційних критеріїв, а саме **соціально-комунікативна ситуація, комунікативна мета, композиційна побудова, креолізованість, часові параметри, доступність та мовно-стилістичні особливості.**

Соціально-комунікативна ситуація « лежить в основі створення кулінарних інтернет-блогів та форумів, яку в загальному можна з одного боку охарактеризувати як «обмін досвідом» або «поширення досвіду». Бажання приготувати нову страву, уточнити склад інгредієнтів чи прагнення здивувати гостей спонукає нас до пошуку, а після цього до конкретних дій. З іншого боку, автор кулінарного рецепта реалізується як носій знань та досвіду, котрий прагне

ними поділитися. З третього боку, наявний інструментарій, тобто мова або інші знакові системи та комп'ютерна техніка, яка дозволяє створити або відвідати кулінарний блог. Завдяки цьому здійснюється комунікація, у якій усі учасники отримують користь» (Остроушко. 2019. (с. 95).)

Комунікативна мета. Кулінарні рецепти разом утворюють кулінарні сайти та блоги, які ми умовно можемо назвати цифровими кулінарними книгами. На цих сайтах систематизується, акумулюється та класифікується інформація щодо створення різних страв. Крім звичного завдання, вирішити повсякденну проблему «що приготувати на вечерю», – кулінарні рецепти покликані сформуванню уявлення про кулінарію як про мистецтво, яке під силу опанувати кожному. Комунікативна мета ресурсу, на якому розміщені кулінарні рецепти, полягає в ретрансляції кулінарного досвіду як певної соціокультурної цінності.

Часові параметри є важливим критерієм у відборі з-поміж інших рецептів, адже кожен відвідувач кулінарного сайту має на меті приготувати вишукану страву, яка здивує рідних та гостей у якомога коротший термін. Такого відвідувача зацікавлять заголовки на зразок «смачна вечеря за 5 хвилин», «десерт нашвидкуруч», «що можна приготувати за 30 хв», «Наполеон за 15 хв».

Доступність. Якщо ми маємо на увазі середньостатистичного відвідувача кулінарного сайту, то він прагне витратити якомога менше зусиль та затрат для приготування певної страви. Такі користувачі, попередньо переконавшись у наявності певних продуктів, відвідують сайт з чіткою метою – приготувати страву з тієї кількості інгредієнтів, які він має. Увагу такого відвідувача кулінарного сайту одразу привернуть заголовки «усього чотири інгредієнти в складі», «вечеря без м'яса», «ліниві пиріжки», «бісквіт на воді», «яєчня в мікрохвильовці».

Креолізованість. Кулінарний рецепт складається не лише з вербального тексту, а й з невербального компонента. Більшість рецептів на сьогодні супроводжуються малюнками, фотографіями та схемами. Для тексту, який складається з вербального й невербального компонента, у сучасній лінгвістичній літературі використовують визначення «креолізованого тексту». При цьому ми розуміємо, що основним компонентом креолізованого тексту є його вербальна

частина, а невербальна є підсилювальним складником для якіснішого сприйняття читачем (Гречуха & Кузєбна, 2016) (с. 259).

Композиція. Традиційний кулінарний рецепт має чітко унормовану структуру, що передбачає три блоки: вступний, основний, завершальний.

Компонентами вступного блоку є заголовок, передмова, інгредієнти страви та їх кількість. Заголовок кулінарного рецепта є джерелом інформації, яка надає читачеві стислий опис того, що йому пропонується приготувати. Передмова є не в усіх рецептах, але її наявність відіграє важливу роль, тому що дає уявлення про страву та тонкощі її приготування. Інгредієнти зазвичай перераховуються через кому або кожен з них записується з наступного рядка. З одного боку, для створення брошур або кулінарних статей у журналі зручніше перераховувати усі компоненти страви через кому задля економії місця. З іншого боку, коли інгредієнти записані на окремих рядках, читачеві буде легше зосередитися на кожному з них. Основний блок представлений описом процедури приготування страви. Важливою ознакою тексту в основному блоці тексту рецепта це – стислість описів. Велика кількість вставних конструкцій, дієприкметникових зворотів та зайвих означень призведе до того, що читач дезорієнтується та втратить цікавість до приготування страви за цим рецептом. У завершальній частині додана інформація щодо тривалості приготування, кількості порцій, калорійності та рекомендації щодо подачі і вживання страви. Ця інформація є важливою, адже в сучасному світі люди цінують свій час і надають перевагу здоровому способу життя.

Отже, традиційні кулінарні рецепти можуть виокремлюватися за різними критеріями, вплив на які мають конкретні чинники.

1.2. Мовно-стилістичні особливості традиційного кулінарного рецепта

За видом традиційний кулінарний текст можна віднести до інструкції, для якої характерний стислий виклад та відсутність експресії. Емоційна забарвленість припустима лише в заголовку з метою привернення уваги читача. Терміни, які використовують, у кулінарних текстах, переважно однозначні, стилістично нейтральні та вільні від асоціацій. Для текстів такого типу характерна

безособовість викладу. Приховування автора в тексті дає змогу зосередити всю увагу на дії.

Текст традиційного кулінарного рецепта містить загальноновживану, загальнонаукову та вузькоспеціалізовану лексику. Вузькоспеціалізовану лексику можна поділити на три групи: лексика професійного кулінарного мовлення (*варити, випікати, смажити*), терміни фундаментальних кулінарних понять (*збивання, тушкування, маринування*), лексика, яка властива для тієї чи іншої національної кухні (*борщ, вареники, сирники, пампушки*). Частина вузькоспеціалізованої лексики є запозиченою з інших мов: італійської (*моцарела, песто, тирамісу, салямі, броколі*), французької (*філе, майонез, круасан, маргарин, котлета*), німецької (*вафлі, глазур, паштет, цукор, шпинат*), англійської (*біфштекс, сендвіч, пудинг, ром, кекс*), польської (*лохина, порічка, повидло, пончик, пастернак*), турецької (*кавун, ковбаса, лапша, балик, кумис*). Запозичення в кулінарних текстах – це використання іншомовних термінів, пов'язаних з приготуванням страв. Вони можуть вживатися для опису конкретного інгредієнта, способу приготування або кулінарного інвентарю, який не має аналогів у мові автора. Запозичені слова можуть збагатити текст, але необхідно їх уживати доречно, щоб не втратити мовний контекст та аудиторію, а також щоб забезпечити зрозумілість та легкість сприйняття тексту.

У текстах кулінарних рецептів найбільш уживаними є іменники та дієслова. Кількість іменників у тексті рецепта нерівномірна. У вступному блоці вони є основними лексичними одиницями. Варто зауважити, що збільшення кількості іменників в кулінарному тексті зумовлене тим, що частина їх є похідними від інших частин мови, переважно дієслів (*шинкування, обсмажування, варіння*). Використання віддієслівних іменників говорить про тяжіння до економії мовних ресурсів.

Іменники в традиційному кулінарному рецепті слугують для позначення:

- інгредієнтів (*масло, молоко, яйця, сир*);
- продуктів, які були придбані раніше і можуть бути використані для приготування страви за рецептом (*консерви, сік, печиво*);

- складників, тобто речовин або речовинних сумішей, які є компонентами страви (*борошно, цукор, сіль, сода, розпушувач, какао*);
- кухонного інвентарю та посуду, речей які використовуються для приготування та сервірування (*пательня, каструля, тарілка, вилка, ложка, ніж*);
- обладнання та пристроїв, які можуть використовуватися під час приготування страви (*кухонний комбайн, міксер, блендер, мікрохвильовка, хлібопічка, електрочайник*);
- спецій та прянощів, які надають страві кращого смаку та аромату (*перець, кориця, коріандр, куркума, паприка, петрушка, часник, лавровий лист, гірчиця*);
- овочів та фруктів, натуральних продуктів, які можуть бути як основним, так і другорядним компонентом страви (*груша, огірок, капуста, персик, помідор, перець, морква, буряк*);
- м'ясних та рибних продуктів, компонентів тваринного походження для приготування м'ясовмісних страв (*курка, свинина, яловичина, крила, стегна, лосось, короп, мінтай*);
- зернових та хлібобулочних виробів та продуктів, виготовлених з зернових культур (*хліб, макарони, булочки, калач, вівсянка, мюслі, гречка, пшоно, манна*);
- рідин, речовин які знаходяться в рідкому стані та можуть бути використані для приготування страви (*вода, бульйон, вершки, молоко, кефір, вино, кава*).

Можна стверджувати, що рецепт – це низка послідовних дій, які треба здійснити для того, щоб приготувати страву. Саме тому традиційний кулінарний рецепт містить велику кількість дієслів, які вживаються в наказову спосіб задля вираження спонукання. Переважно дієслова подають у двох формах: початковій формі (*випікати при температурі 200 °C, почистити картоплини, натерти курку соусом, змішати з медом та соєвим соусом*); форма доконаного виду у другій особі множини (*підготуйте соус, розріжте зубок часнику на дві частини, змастіть рослинною олією*).

Третьою частиною мови за частою вживаністю в текстах кулінарних рецептів є прикметник. У текстах кулінарних рецептів представлені як якісні, так і відносні прикметники. Досить поширена форма вищого ступеня порівняння (*тепліший, смачний, ароматніший, м'якіший, хрусткіший*). Відносні прикметники переважно вказують на продукт із якого створено страву (*рисовий, картопляний, молочний, сирний*). За допомогою якісних прикметників автор або читач рецепта може висловити ставлення до страви, до її смакових якостей (*солоний, солодкий, гіркий, гострий, кисло-солодкий*), текстури (*хрусткий, ніжний, крихкий, соковитий, жирний, глевкий*), аромату (*ароматний, духмяний, запашний, пряний, свіжий*), вигляду (*рум'яний, золотий, темно-червоний, кольоровий, соковитий, блискучий*).

Дієприкметники в текстах кулінарних текстів функціують для опису стану або властивостей інгредієнтів, які пов'язані з процесом приготування (*варений, смажений, вимитий, збитий, приготований, подрібнений, запечений, замаринований*).

Типи речень. У традиційних кулінарних рецептах можна виявити такі типи речень:

- прості розповідні речення, які
 - а) описують процес приготування або властивості інгредієнтів (*Невелику моркву дрібно натерти на терці. Велике яблуко розрізати на маленькі частини.*);
 - б) надають додаткову інформацію про рецепт або його походження (*Цей рецепт прийшов до нас з Західної України. Рецепт розроблений відомим українським шеф-кухарем Євгеном Клопотенком*);
- питальні речення, за допомогою яких можна залишити питання щодо рецепту, інгредієнтів чи способу приготування. Зазвичай самі автори в текстах своїх рецептів ставлять такі питання, щоб самим же відповісти на них. Таким чином вони попереджують питання читачів та вносять ясність, щодо тонкощів приготування страви. (*Як довго випікати круасани? Чи можна використати маргарин замість вершкового масла?*);

- складні умовні речення, які виражають певну умову щодо можливості використання того чи іншого інгредієнта в страві або зміни способу приготування (*Якщо банани ще зелені, залиште їх на дозрівання. Якщо у вас немає блендера під рукою, скористайтеся вінчиком для збивання білків.*).

Усі ці типи речень можуть поєднуватися та застосовуватися для передачі інструкцій (це вкотре наголошує на тому, що кулінарний рецепт є текстом-інструкцією), опису процесу приготування чи з'ясування питань, пов'язаних з рецептом.

Отже, традиційний кулінарний рецепт є цікавим явищем з погляду лексикографії, морфології та синтаксису.

Висновки до розділу 1

Традиційний кулінарний рецепт – це текст-інструкція, який репрезентує відомості про те, з чого та за допомогою якого кулінарного інвентарю, яким чином можна створити страву, яка тісно вплетена в контекст соціального життя людини. В традиційній сучасній кулінарії рецепти поділяються за періодом споживання (сніданок, обід, вечеря) та за типом страв (закуски, салати, перші та другі страви, десерти, напої). Текст традиційного кулінарного рецепту є особливим типом тексту, який виокремлюється на сукупності традиційних критеріїв, а саме соціально-комунікативна ситуація, комунікативна мета, композиційна побудова, креолізованість, часові параметри, доступність та мовно-стилістичні особливості.

Для тексту-інструкції характерна стислість та безособовість викладу, відсутність експресії. В кулінарних текстах використовується загальноповсякденна, загальнонаукова та вузькоспеціалізована лексика. Значна частина вузькоспеціалізованої лексики є запозиченою з інших мов.

У текстах кулінарних рецептів найбільш уживаними є іменники та дієслова. Іменники в традиційному кулінарному рецепті слугують для позначення: інгредієнтів, продуктів, складників, тобто речовин або речовинних сумішей, кухонного інвентарю та посуду, обладнання та пристроїв, спецій та прянощів, овочів та фруктів, м'ясних та рибних продуктів, зернових та хлібобулочних виробів

та продуктів, рідин. Кулінарний рецепт містить велику кількість дієслів, які вживаються в наказовому способі. дієслова подаються у двох формах: початкова та доконаного виду у другій особі множини.

Третьою частиною мови за частою вживаністю в текстах кулінарних рецептів є прикметник. В текстах кулінарних рецептів представлені якісні та відносні прикметники. Щодо дієприкметників, то вони функціують для опису стану або властивостей інгредієнтів, які пов'язані з процесом приготування.

У традиційних кулінарних рецептах можна виявити такі типи речень: описові речення, питальні речення, умовні речення, розповідні речення.

Отже, можна підсумувати, що тексти традиційних кулінарних рецептів є цікавим явищем для дослідження як з боку антропології, культурології, соціології та дієтології, так і з мовного погляду. Вузькоспеціалізована лексика, кулінарні терміни та запозичення є об'єктом дослідження лексикології. Для морфології матеріалом для дослідження слугують особливості вживання іменників, дієслів, прикметників та дієприкметників. Щодо синтаксису, то дослідників цікавлять передусім типи речень за наявністю чи відсутністю головних членів речення та можливістю членування, за наявністю чи відсутністю другорядних членів речення, за наявністю обов'язкових членів речення, за наявністю чи відсутністю різноманітних ускладнень типу відокремлених членів речення, вставних слів, однорідних членів речення та структура традиційного кулінарного рецепта.

РОЗДІЛ 2

МОВНІ ОСОБЛИВОСТІ НЕТРАДИЦІЙНОГО КУЛІНАРНОГО РЕЦЕПТА

2.1. Нетрадиційний кулінарний рецепт та його ознаки.

Здавна люди намагалися урізноманітнити своє життя та побут. Прикрашали свій одяг та рушники вишивкою, розмальовували печі та стіни споруд. Ще тоді люди хотіли експериментувати з компонентами та методами приготування, щоб створити новий, до цього незнаний, смак. Таким чином готували незвичайні страви. І, як наслідок, з'являлися рецепти незвичайних страв.

Згодом поряд із традиційними, звичними для певного етносу стравами в закладах харчування, зокрема кафе, барах і ресторанах, почали пропонувати оригінальні наїдки та напої. Приготування таких страв перекочувало навіть на екрани телебачення, де з'явилися різноманітні кулінарні шоу, а зараз ми спостерігаємо те саме й в інтернеті, передусім соціальних мережах. Багато блогерів ведуть власні блоги з приготування їжі.

Під час роботи з фактичним матеріалом ми зрозуміли, що потрібно розмежовувати поняття *нетрадиційний кулінарний рецепт* і *кулінарний рецепт нетрадиційної страви*. На нашу думку, *нетрадиційний кулінарний рецепт* відрізняється від традиційного лише мовним описом. Натомість *кулінарний рецепт нетрадиційної страви* - це текст-інструкція приготування страви або напою, який відрізняється від рецептів традиційних використанням неочікуваних інгредієнтів, унаслідок чого виникають незвичайні поєднання смаків, нестандартних методів приготування та мовним оформленням.

Об'єктом аналізу нашої курсової роботи стали *нетрадиційні кулінарні рецепти нетрадиційної страви*. *Нетрадиційний кулінарний рецепт нетрадиційної страви* відрізняється від *кулінарного рецепта нетрадиційної страви* не лише використанням несподіваних, специфічних компонентів, застосуванням особливих способів приготування, а й мовним оформленням самого тексту рецепта.

Як особливий тип тексту цей кулінарний рецепт має свої особливі ознаки, зокрема такі:

- **з погляду добору інгредієнтів.** Завдяки експериментуванню, яке полягає у відкритості до чогось нового, варіацій навіть традиційного рецепта залежно від особистих уподобань та фантазії, незвичного поєднання продуктів, присмак, виникають неочікувані суміші смаків, які можуть здаватися несподіваними для певної страви, наприклад поєднання солоного та солодкого тощо (*Збризніть (огіркові слайси) лимоном, заправте кунжутною олією, сіллю та цукром*). Крім того, на відміну від традиційного кулінарного тексту, який містить лише загальновідомі інгредієнти, у нетрадиційному тексті можемо зустріти нові, до цього невідомі, компоненти страви, які не так просто знайти на полицях звичайних продуктових магазинів (*полента, птітім, кумкват, сир горгонзола*).

- **з погляду мовного оформлення такі рецепти суто індивідуальні.** Ця індивідуальність виявляється в унікальних підходах до опису процесу приготування. Зазвичай цим рецептам властиві такі мовні ознаки:

- **назва зазвичай містить екзотичний компонент**, нетиповий у поєднанні з класичним інгредієнтом, що і привертає увагу читача. Про це свідчить, наприклад, і нове подання м'ясних страв (*яловичина з м'ятним маслом, запеченими помідорами та птітімом; кебаб з індички з кускусом та овочевою сальсою; курка в медово-соєвому соусі з арахісом*), картопляних страв (*хеш-браун з яйцем пашот та вершково-сирним соусом*), сирних страв (*запіканка з в'яленим виноградом і медом з кумкватом*), що, безсумнівно, не залишить гурмана байдужим.

- **використання неформального мовлення у викладі рецепту**, що виходить за межі стандартного опису процесу приготування (*Добре промийте рис, поки вода стане кришталево-прозорою, мов з альпійських джерел; Перекладіть в найінстаграмнішу тарілочку, посипте горішками, чебрецем та рештою цедри; Руцями обережно мішайте все це добро, поки не стане однорідним і без великих грудочок*);

- **велика кількість описових деталей оцінного характеру** щодо смаку, текстури та аромату страви (*аромат як в фіто-барі; гілки розмарину, як*

новорічна ялинка, яка дотустила до травня; кидайте цю красу ніжно на пательню);

- **з погляду структури такі рецепти також мають певні особливості:**
 - необов'язковість передмови як атрибута тексту рецепта. Заміною передмови можуть слугувати короткі примітки у вступному блоці (*Ваші овочі та фрукти вже умиті й причепурені з самого ранку, як дітки на перше вересня. Чекають на зустріч гарненькими. Але ми радимо вимити їх ще раз перед використанням. Вони не образяться*)
 - інгредієнти переважно перераховують через кому або розміщують у два стопчики
 - необов'язковість чіткої послідовності кроків та порядку подання інформації для привернення більшої уваги до таких рецептів.
 - **основний блок представлений зазначенням нестандартних методів готування або обробки інгредієнтів**, таких як копчення, сушіння, квашення, маринування, використання нетрадиційних технік підготовки страв. (*Розріжте огірок навпіл уздовж та дістаньте кісточки чайною ложкою. Закиньте лимон та масло на пательню та прокип'ятіть три-п'ять хвилин*).
 - **завершальна частина містить авторські поради щодо подання страви**. (*Викладіть кардамоновий рис на тарілку, зверху курку в соусі, чилі, цибульку та м'яту. І трошки кунжутної олії покапайте*).

Отже, нетрадиційний кулінарний рецепт нетрадиційної страви має свої специфічні ознаки та особливості структури, за якими відрізняється від традиційного кулінарного тексту.

2.2. Лексична специфіка

Для того, щоб визначити лексичний склад нетрадиційного кулінарного рецепта, перш за все, варто знайти відповідь на питання «хто та з якою метою створює нетрадиційний кулінарний рецепт нетрадиційної страви?» Авторами таких текстів є власники блогів та сторінок в соцмережах або компанії, які хочуть креативно подати свій продукт або послугу харчової промисловості. Мета

створення такого рецепта полягає у приверненні уваги до кулінарно-творчої діяльності. Цільовою аудиторією таких текстів, переважно, є молодь, адже вони більш відкриті до гастрономічних експериментів та нової подачі. Саме тому творці нетрадиційних кулінарних рецептів підлаштовуються під особливості мовлення, стиль життя та вподобання молоді. У зв'язку з цим спостерігаємо велику кількість пасивної лексики в таких текстах, а саме варваризми та слова молодіжного сленгу.

Як зазначають О.Марценюк, С. Ременяк та А. Кулик (2022), «основними причинами проникнення варваризмів у сферу спілкування є вплив соцмереж, бажання наслідувати мовлення сучасної молоді, престижність та важливість іноземних мов і необхідність поповнити експресивні засоби. Варваризм – іншомовне або створене за іншомовним зразком слово чи зворот, що зберігають структурні ознаки чужих мов, по-різному пристосовуючись до фонетики, морфології мови реципієнта» (с. 40.) В аналізованих кулінарних текстах наявні такі варваризми : *аль денте* ('вдало приготований'), *комфорт фуд* ('домашня їжа'), *мітболи* ('фрикадельки'), *еніван* ('хтось'), *воркаут* ('тренування'), *медіум* ('середній'), *вел дан* ('гарно просмажений'), *вуаля* ('ось'), *інджой* ('насоджуйся'), *суперхіроу* ('супергерой'), *хайлайтс* ('збережені історії в Інстаграмі'), *о май гад* ('о Боже!'), *б'ютіфул* ('гарний'), *слайси* ('шматочки'), *гайз* ('друзі'), *донт бі соу шай* ('не соромтеся'), *летс гоу* ('нумо'), *райдер* ('вимоги'), *слоу-мо* ('уповільнення').

Іншим шаром пасивної лексики, фіксованої в текстах нетрадиційних кулінарних рецептів, є молодіжний сленг. Як вважає Л. Заводна (2014), «молодіжний сленг це – сукупність постійно трансформованих мовних засобів високої експресивної сили, що використовуються в спілкуванні молодими людьми або синтезована лексика різних молодіжних груп. Сленгізмам притаманна емоційність, неофіційність та невимушеність» (с.53-54). У досліджуваних рецептах молодіжні сленгізми слугують на позначення понять:

- фотографувати (*клацати, фоткати*);
- пригоститися (*налітай*);
- опублікувати (*запостити*);

- отримувати задоволення (*чілить, тусить, кайфувати*);
- вечірка (*двіж, паті*);
- чудовий (*кльовий*);
- добре (*круто*);
- вподобайки (*лайки*);
- світлина (*фотка*)
- пощастити (*повезло*)

Подекуди в текстах нетрадиційних кулінарних рецептів можна натрапити на вислови, нетипові для такого виду тексту, як кулінарний рецепт. До таких висловів можна віднести зафіксоване словосполучення-алюзію «*тисяча чертей*». У своєму класичному значенні цей вислів виражав роздратованість та незадоволеність капітана королівських мушкетерів де Тревіля, коли він сварив Атоса, Портоса та Араміса за велику кількість жертв серед гвардійців після останньої сутички у фільмі «Дартаньян і три мушкетери». Нині цей вислів набув нового значення і може виражати захоплення та здивування. *Індичку шматик за шматиком нанизайте на спажку. На спажку Дартаньяна, тисяча чертей.*

Ще одним нетиповим для кулінарних рецептів висловом, який бере свій початок з тюремного жаргону, але сьогодні є молодіжним сленгом – «*Вечір в хату*». Спочатку це було вітання злодіїв, адже вечір був основною порою їхньої діяльності. Згодом цей вислів утратив негативне забарвлення і використовується як еквівалент вислову «Добрий вечір»: *Вечір в хату. Сумували, гайз? Я теж. Люблю готувати разом.*

Також автор досліджуваних текстів удається до вживання фразеологізмів та стійких словосполучень, калькуючи їх з ворожої мови. Він використовує метафоричне словосполучення «*гострі відчуття*», невластиве для української мови, щоб запитати у читача, чи бажає той відкрити для себе нові смакові відчуття. *Хочете гострих відчуттів? У вас там чили є, відріжте декілька дрібних слайсів та готуйтеся.* Натомість автор на позначення бажання відчути щось нове (гостру їжу) у цьому контексті міг би використати такі вислови: *хочете відкрити нові*

горизонти?, ваше серце прагне нових гастрономічних вражень?, бажаєте випробувати себе на міцність?

Автор вдається до використання фразеологізмів з метою стилістично урізноманітнити текст та зробити його більш цікавим, наприклад: *Отже, любителі м'яска, ваш день настав. Точить мачете, ножі та зуби, до щастя залишилось 30 хвилин.* У цьому контексті вжито фразеологізм «точити (гострити) зуби», щоб передати бажання заволодіти чимось, а саме м'ясом, яке є основним інгредієнтом страви (СУМ, т 3. с. 724). Також автор обіграє фразеологізм-прокльон «щоб він луснув»: *Візьміть кардамон і розчавіть його пласкою стороною свого мачете на дошці, щоб він луснув (це не прокльон).* Вираз, згідно із СУМом, у переносному значенні передає незадоволення ким-, чим-небудь, але автор використовує його в прямому значенні для того, щоб увиразнити спосіб розчавлення.

У досліджуваних текстах автор зумисне підміняє одні слова іншими для досягнення певної стилістичної мети. Він використовує «мачете» замість «ніж» для того, щоб надати рецепту вишуканого характеру. Водночас автор використовує слова «піч» замість «духовка», «багаття» замість «плита» для створення автентичного або національного колориту в текстах. Цим він підкреслює фольклорний аспект та створює атмосферу, яка вказує на певний культурний контекст або епоху. Автор вдається до такого творчого прийому з метою привернути увагу читача та зробити текст більш запам'ятовуваним.

2.3. Морфологічні та синтаксичні особливості

У попередньому підрозділі ми вже з'ясували, що мета створення нетрадиційного кулінарного рецепта полягає у приверненні уваги читача до кулінарного блогу автора або продукту чи послуги певної компанії. Основною аудиторією, на яку розраховані такі тексти, є молодь, яка більше часу проводить в Інтернеті та відкрита до нових гастрономічних вражень. Для приваблення таких читачів автори вдаються не лише до використання молодіжного сленгу та варваризмів; вони пишуть нетрадиційні рецепти розмовною мовою, адже вона створює враження близькості та доступності, додає емоційної залученості,

допомагає передати характер страви повніше, дозволяє авторам висловити свою креативність та особистість у тексті. Усе це впливає на морфологічну та синтаксичну специфіку тексту.

Якщо говорити про морфологічні особливості, то автор вдається до вживання іменників (*половинка, помідорки, м'яско, м'ясце, духовочка, листячко, винце, шматик, краплинка, пюрешка, кружельце, варенички, тарілочка, горішки, мішечок, запіканочка*) та прислівників (*дрібненько, дрібнесенько, гарненько, швиденько, трошки, добренько, обережненько, легенько*) у зменшено-пестливій формі. Така форма може бути вжита з кількох причин, а саме для вираження приязності, зменшення розмірів чи значення чогось, створення атмосфери невимушеності, надання тексту менш офіційного характеру.

Про використання розмовної мови викладу говорить уживання скорочених форм дієслів (*працюєм, казать, придумать, пройтись, вертайтесь, звикнутись, вміститись*). У неофіційному мовленні українці за швидкого темпу мовлення можуть не до кінця вимовляти закінчення дієслів задля економії мовних ресурсів.

Інколи автор удається до використання російських слів в українському граматичному оформленні. Натомість автору варто було вжити питомі відповідники: *плесніть – налийте, очистіть (овочі) – почистіть, порубіть – подрібніть, обмокніть – занурте, обваляйте – обкачайте*. Можливо, ці слова свідчать про мовний портрет автора чи про його намагання загравати з цільовою аудиторією.

Цікавим з погляду мови є уживання дієслів з семантикою привабливого відтінку готової страви. До таких дієслів, наприклад, можна віднести лексеми *рум'янити (рожевий), зазолотавитись (золотий), позасмагати (коричневий)*.

Також досліджувані тексти насичені вигуками, що не властиво традиційному рецепту. Автор удається до такого прийому для того, щоб передати емоції або враження (*хей-хей, кхм-кхм, клас*) та імітації звуків кухонного середовища (*тринь-тринь, хлюп-хлюп*) з метою цілковитого занурення в процес приготування страви.

Синтаксичними особливостями тексту нетрадиційного кулінарного рецепта є використання конструкцій, характерних для розмовної мови, а саме порівнянь та риторичних запитань.

У текстах досліджуваних рецептів автор намагається створити ефект присутності поряд з людиною яка готує за його рецептом. Роль наставника передається **за допомогою риторичних запитань** (*Сумували, гайз? Перемішали? А я що кавав?*) та **спонукальних речень** (*Розріжте томати навпіл, трошки присоліть, збризніть рослинною олією та посипте цукром (не переборщіть, бо буде томатне варення до стейку, а то дуже інноваційно)*).

Крім того, автор використовує конструкції, характерні для розмовної мови.

Також автор застосовує **порівняння** з метою створення цікавих образів в уяві читача. *Добре промийте рис, поки вода не стане кришталево-прозорою, мов з альпійських джерел. Аромат як в фотобарі. В слоу-мо це – як сніг на Різдво. Добре відіжміть воду, мов пральна машина на 2000 обертів. Поки рис чілить, виймайте те, що залишилось від розмарину з пательні (він як новорічна ялинка, яка дотусила до травня: общипаний, але непереможений).*

Прості речення зазвичай ускладнені однорідними членами, вставними і вставленими конструкціями: *Та що там казатъ, за пів години самі усе побачите..*

Щодо складного речення, то в аналізованих текстах спостерігаємо усі його різновиди: складносурядні речення, наприклад: складнопідрядні речення, як-от: ; *Ну й щоб не сумувати, запускаєм ще один процес.* Безсполучникові речення, наприклад: *М'ясе розріжте на слайси й можна подавати: викладайте на тарілку птітїм, зверху м'ясо, поряд томати.* Найбільшу частину складних речень становлять складнопідрядні з кількома підрядними чи складні речення з різними видами синтаксичного зв'язку, як, наприклад, такі: *Поки м'ясе розм'якшується, приділіть трохи уваги помідоркам, буде кльовий гарнір. Все дуже просто: скип'ятіть воду (будь-яку кількість, якщо вам хочеться 6 літрів кип'ятити, то процес затягнеться, підсоліть її та вкиньте птітїм.*

На особливу увагу заслуговує використання автором парцельованих конструкцій – слів, словосполучень, речень, наприклад: *Хороші новини – буде*

смачно. І швидко. Ще пара хвилинок. В цей час, на сухій чистій (це важливо) та, бажано, децю глибокій (щоб вода вмістилась) пательні обсмажте кускус. Сирий і теж сухий. Такий спосіб викладу приготування страви справляє враження невимушеності, що властива розмовному стилю.

Отже, з погляду мовного оформлення нетрадиційні кулінарні рецепти приготування нетрадиційних страв мають морфологічні та синтаксичні особливості, які їх увиразнюють.

2.4. Стилiстичнi фiгури

Варто зауважити, що нетрадиційний рецепт оригінальної страви є творчою роботою автора і в ньому, як ми переконались, можуть функціювати різні лексичні, морфологічні, синтаксичні та стилістичні явища. У текстах досліджуваних рецептів автор вдається до використання **ліричних відступів**, які імітують «кухонні розмови» під час приготування страви: *От здавалося б, що можна придумати з куркою, щоб вона не була ну такою вже правильною відмінницею? Але добрі люди завжди знайдуться. От і тут – придумали шніцель, і всім клас. Добре жити в 21 сторіччі, коли за нас вже багато чого порішали; Поламайте шоколад на кубики, пообскубуйте листячко з чебрецю, візьміть свій найгостріший мачете та порубайте мигдаль. Попелюшка б заспівала й покликала пташок і мишенят, але проти такої компанії на кухні.*

Поряд з цим автор послуговується **гумором** для створення позитивного настрою, зменшення страху перед готуванням нової страви, пояснення інструкцій та утримання уваги читача, використовуючи алюзію: *«Якщо ви не фанати графа Владика і не любите м'ясе з кров'ю, то яловичину можна довести до "медіум вел" (рожеве без кров'яшки) в духовці, 5 хвилин на 180 градусах і вуаля.» «Хочеться ж іноді (весь час) весни, гайз. Щоб сонечко гріло, пташки співали. І шашлики. А що ми робимо перш за все на шашликах? Винце облиште. Розводимо багаття!» «Почнемо, гайз. Натріть цедру 1/2 апельсина (тринь-тринь по терці, та ще разок: ну годі вже, бо буде гірко, а ми не на весілля тут зібрались).*

Автор використовує стилістичні фігури для надання особливої художньої виразності, підвищення цікавості та створення унікальної атмосфери. Вони допомагають яскравіше передати емоції, створити образні висловлювання та зробити текст більш виразним з-посеред інших кулінарних текстів, цим самим привернувши увагу до автора та його нетрадиційного оформлення нетрадиційного рецепта. За допомогою такого підходу укладач рецепту додає елементу творчої несподіванки, яка вияскравлює текст та робить його впізнаваним.

Висновки до розділу 2

Нетрадиційний кулінарний рецепт оригінальної страви» - це текст-інструкція приготування страви або напою, який відрізняється від рецептів традиційних використанням неочікуваних інгредієнтів, унаслідок чого виникають незвичайні поєднання смаків, нестандартних методів приготування та мовним оформленням. Нетрадиційний кулінарний рецепт має свої ознаки з *погляду добору інгредієнтів, мовного оформлення та структури*, за якими він відрізняється від традиційного кулінарного тексту.

Авторами текстів нетрадиційних кулінарних рецептів є власники блогів та сторінок в соцмережах або компанії, які хочуть креативно подати свій продукт. Мета створення таких текстів полягає у приверненні уваги до своєї кулінарно-творчої діяльності, а цільовою аудиторією таких текстів є молодь, адже вони більш відкриті до гастрономічних експериментів та нової подачі. Саме тому творці рецептів підлаштовуються під особливості мовлення, стиль життя та вподобання молоді. Виходячи з цього, ми спостерігаємо велику кількість пасивної лексики в таких текстах, а саме варваризми та молодіжний сленг. Подекуди, в текстах нетрадиційних кулінарних рецептів можна зустріти нетипові вислови, різні фразеологізми та стійкі словосполучення.

Для привернення уваги своїх читачів автори вдаються не лише до використання молодіжного сленгу та варваризмів; вони створюють нетрадиційні рецепти розмовною мовою. Якщо говорити про морфологічні особливості, то автор вдається до використання іменників та прислівників в зменшено-пестливій формі;

скорочених форм дієслів та вигуків. Синтаксичними особливостями тексту нетрадиційного кулінарного рецепта є використання конструкцій характерних для розмовної мови, а саме порівнянь, спонукальних речень риторичних запитань. Також автор використовує стилістичні фігури, такі як ліричні відступи та гумор, для надання особливої художньої виразності, підвищення цікавості та створення унікальної атмосфери.

ВИСНОВКИ

Структура традиційного та нетрадиційного рецепта подібна вступним блоком, який містить заголовок, передмову, перелік інгредієнтів, та завершальним блоком, у якому вказано інформацію щодо тривалості приготування, кількості порцій, калорійності та рекомендацій щодо подачі та споживання страви. Відмінність полягає у змісті основного блоку; на відміну від традиційного нетрадиційний рецепт має об'ємні описи та удокладнення процесу приготування.

Якщо говорити про мовне оформлення, то традиційні кулінарні рецепти містять загальноповсякденну, загальнонаукову та вузькоспеціалізовану лексику, до якої входять запозичення з різних мов. У текстах традиційних рецептів найбільш уживаними є іменники на позначення продуктів, кухонного інвентарю, обладнання тощо; дієслова у формі інфінітива та формі доконаного виду у другій особі; якісні та відносні прикметники і дієприкметники. Якщо говорити про синтаксис рецептів, то в них переважають прості розповідні та питальні речення і складні умовні речення. Зі свого боку, нетрадиційний кулінарний рецепт містить варваризми, сленгізми, фразеологізми, нетипові для такого типу тексту вислови та алюзію. Поряд з цим автор використовує іменники та прислівники в зменшено-пестливій формі, розмовні форми дієслів, російські слова в українському мовному оформленні, вигуки. Основними синтаксичними одиницями досліджуваного тексту є прості спонукальні, риторичні, порівняльні речення та різновиди складного речення з кількома підрядними та з різними типами зв'язку. З метою увиразнення використано ліричні відступи та гумор.

Така відмінність у мовному оформленні зумовлена різною метою створення традиційного та нетрадиційного рецепта. Традиційний рецепт має на меті висвітлити спосіб приготування страви, на відміну нетрадиційного, мета якого передусім привернути увагу читача.

Отже, на кожному з рівнів маємо певні відмінності: незначні розбіжності на структурному рівні та кардинальні на рівні мовного оформлення, які виявляються в лексичних, морфологічних, синтаксичних та стилістичних особливостях, зумовлені метою створення рецептів.

РЕЗЮМЕ

Тему курсової роботи «СТРУКТУРА ТА МОВНІ ОСОБЛИВОСТІ ОФОРМЛЕННЯ КУЛІНАРНИХ РЕЦЕПТІВ» обрано з метою з'ясувати мовні засоби вираження специфіки нетрадиційних кулінарних рецептів на тлі традиційних.

У **першому розділі** роботи досліджено традиційний кулінарний рецепт як особливий тип тексту, який виокремлюється на сукупності традиційних критеріїв, а саме соціально-комунікативна ситуація, комунікативна мета, композиційна побудова, креолізованість, часові параметри, доступність та мовно-стилістичні особливості та мовно-стилістичні особливості.

У **другому розділі** виокремлено поняття та ознаки нетрадиційного кулінарного рецепта. Нетрадиційний кулінарний рецепт оригінальної страви - це текст-інструкція приготування страви або напою, який відрізняється від рецептів традиційних використанням неочікуваних інгредієнтів, унаслідок чого виникають незвичайні поєднання смаків, нестандартних методів приготування та мовним оформленням. Також досліджено структуру та мовне оформлення оригінальних рецептів на лексичному, морфологічному, синтаксичному та стилістичному рівнях.

Курсова робота складається зі вступу, двох розділів та висновків до них, загальних висновків, резюме українською та англійською мовами. Обсяг роботи становить 27 сторінок. У списку використаної літератури налічується 23 джерела.

Ключові слова: *нетрадиційний рецепт, традиційний рецепт, кулінарія, структура, українська мова, культура, значення.*

RESUME

The topic of the term paper "**STRUCTURE AND LANGUAGE FEATURES OF THE FORMATION OF CULINARY RECIPES**" was chosen in order to find out the linguistic means of expressing the specifics of non-traditional culinary recipes against the background of traditional ones.

In the first section of the work, the traditional culinary recipe is investigated as a special type of text, which is distinguished on the basis of a set of traditional criteria, namely, socio-communicative situation, communicative purpose, compositional structure, creolization, time parameters, accessibility and linguistic and stylistic features.

In the second chapter, the concepts and features of non-traditional culinary recipes are highlighted. A non-traditional culinary recipe of an original dish is a text-instruction for preparing a dish or drink, which differs from traditional recipes by the use of unexpected ingredients, resulting in unusual combinations of flavors, non-standard cooking methods and linguistic design. The structure and language design of the original recipes at the lexical, morphological, syntactic and stylistic levels were also investigated.

The coursework consists of an introduction, two chapters and their conclusions, general conclusions, a summary in Ukrainian and English. The volume of work is 27 pages. There are 23 sources in the list of used literature.

Key words: *non-traditional recipe, traditional recipe, cooking, structure, Ukrainian language, culture, meaning.*

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

Варипаєв, О. (2012). Філософія їжі: Концептуальні підходи до осмислення феномену. *Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг.*, (1(2)), 321–323.

<http://surl.li/nwvqf>

Галаур, С. П. (2023). Інтермедійний код гастрономів у жанрі меню: Вивчення іншомовних слів під час віртуальної екскурсії. *Науковий часопис НПУ імені М. П. Драгоманова*, 2(92), 23–24.

<https://enpuir.npu.edu.ua/handle/123456789/41868>

Гладченко, К. Ю. (2015). Семантичні зміщення густативної лексики (на матеріалі книги Марії Матіос "Кулінарні фіглі". *Наукові праці [Чорноморського державного університету імені Петра Могили комплексу "Києво-Могилянська академія"]*. Серія : Філологія. *Мовознавство.*, 255(243), 17–19.

<http://surl.li/nwvqp>

Гречуха, Л. О., & Кузєбна, В. В. (2016). Текст кулінарного рецепта як лінгвовізуальний феномен. *Наукові записки Міжнародного гуманітарного університету*, 25, 259–260.

<https://er.chdtu.edu.ua/bitstream/ChSTU/375/1/Збірка%20наукових%20праць.pdf>

Державецька, І. О. (2014). Глютонічний дискурс: Лексикографічний аспект. *Одеський лінгвістичний вісник.*, (4), 70–71.

<http://dspace.onua.edu.ua/handle/11300/2487>

Долгушева, О. В., & Кочубей, В. Ю. (2023). Кулінарний рецепт як засіб формування і розвитку англомовної лінгвістичної і мовленнєвої компетентностей. *Закарпатські філологічні студії*, 2(27), 61.

http://zfs-journal.uzhnu.uz.ua/archive/27/part_2/27-2_2023.pdf#page=58

Дмитренко, В. І. (2015). Гастрономічний дискурс сучасної жіночої прози. *Науковий вісник МНУ імені В. О. Сухомлинського. Філологічні науки (Літературознавство)*, (2 (16)), 77–79.

<http://surl.li/nwvvrn>

Заводна, Л. (2014). Сучасний погляд на молодіжний сленг. *Нова педагогічна думка*, 1, 53–54.

<http://surl.li/nwvru>

Залужна, О. О., & Роллер, А. Ю. (2023). Кулінарний дискурс у парадигмі сучасних лінгвістичних досліджень. *Вчені записки ТНУ імені В. І. Вернадського. Серія: Філологія. Журналістика*, 34 (73)(4), 146–148.

<http://surl.li/nwvsg>

Козирєва, З. Г. (2014). Українська концептосфера "їжа" як предмет лексикологічного дослідження. *Науковий вісник кафедри ЮНЕСКО Київського національного лінгвістичного університету. Філологія, педагогіка, психологія.*, (29), 52–54.

<http://surl.li/nwvsr>

Корягіна, А. Ю. (2019). Лінгвістичний аналіз німецько- та україномовних текстів кулінарних рецептів. *Закарпатські філологічні студії*, 12, 102–103.

http://www.zfs-journal.uzhnu.uz.ua/archive/12/12_2019.pdf#page=99

Мамич, М. В. (2015). Мовний жанр «Кулінарний рецепт» у контенті українського жіночого журналу: Лексико-семантичні, синтаксичні та структурно-композиційні ознаки. *Лінгвістика* 2, (33), 126–128.

<http://surl.li/nwvsvy>

Марценюк, О., Ременяк, С., & Кулик, А. (2022). Варваризми в сучасній українській мові. *Молодий вчений*, 4.1 (104.1), 40.

<https://molodyivchenyi.ua/index.php/journal/article/view/4309>

Мішукова, О. М. (2020). Дослідження поняття "гастрономічний дискурс": *Нова філологія*, (79), 79–81.

<http://novafilolohiia.zp.ua/index.php/new-philology/article/view/14>

Остроушко, О. А. (2020). Ключові аспекти кількісної семантики в текстах сучасних кулінарних рецептів. *Філологіка*, (21), 200–204.

<https://elibrary.kdpu.edu.ua/handle/123456789/5679>

Остроушко, О. (2019). Параметри українського кулінарного сайту: Соціально-комунікативна ситуація, комунікативна мета, концепції адресанта й адресата. *Філологічні студії: Науковий вісник Криворізького державного педагогічного університету*, 19, 94–97.

<https://doi.org/10.31812/filstd.v19i0.2325>

Остроушко, О. А. (2020). Семантика міри і кількості в текстах сучасних кулінарних рецептів. У *Матеріали доповідей, приурочених 90-річчю Криворізького державного педагогічного університету* (с. 116–120). Криворізький державний педагогічний університет.

<https://elibrary.kdpu.edu.ua/handle/123456789/5406>

Остроушко, О. (2019). Часова семантика минулого в сучасному кулінарному дискурсі. *Філологічні студії*, 20, 76–77.

<https://core.ac.uk/download/pdf/277361956.pdf>

Половинчак, Ю. М. (2016). Кулінарно-гастрономічний дискурс соціальних медіа в процесах формування національної ідентичності. *Science and Education a New Dimension. Humanities and Social Sciences*, (IV (13)), 62–64.

<https://seanewdim.com/wp-content/uploads/2021/03/Culinary-and-gastronomic-discourse-of-social-media-in-the-formation-of-national-identity-Y.-Polovynchak.pdf>

Словник української мови: В 11 томах. (1970–1980). Наукова думка.

<http://sum.in.ua/>

Стоянова, Т., & Шутяк, В. (2022). Особливості перекладу кулінарного дискурсу. *Актуальні проблеми філології і професійної підготовки фахівців у полікультурному просторі*, (5), 26–28.

<http://dspace.pdpu.edu.ua/handle/123456789/15250>

Шульга, О. В. (2019). Лінгвістичні особливості кулінарних рецептів. У *Людина як суб'єкт міжкультурної комунікації: Сучасні тенденції у філології, перекладі та навчанні іноземних мов*, с. 205–206. Національний технічний університет України «Київський політехнічний інститут імені Ігоря Сікорського».

https://ktpam.kpi.ua/sites/default/files/Zbirka_Lydynda_2019.pdf#page=205

Wessell A., Wishart A. (2010). Recipes for reading culinary heritage: Flora Pell and her cookery book. *ReCollections: Journal of the National Museum of Australia*, 5. (1), 15-18.

<http://surl.li/nwvtm>

СПИСОК ДЖЕРЕЛ ІЛЮСТРАТИВНОГО МАТЕРІАЛУ

<https://klopotenko.com/>

<https://www.smachno.in.ua/>

<https://kitchenhero.com.ua/>