

Хмельницький національний університет  
Гуманітарно-педагогічний факультет  
Кафедра слов'янської філології

## КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

Магістр

Галузь знань 03 Гуманітарні науки  
Спеціальність 035 Філологія  
Спеціалізація Слов'янські мови і літератури (переклад включно), перша – польська

на тему: Семантичні особливості лексики на позначення страв та напоїв у польській та українській мовах

КРФПРм.021120.01.06.00

магістрантки II курсу групи ФПРм-21-1 \_\_\_\_\_ Каміли КОЛОДКО  
підпис, дата

Керівник \_\_\_\_\_ Людмила ТЕРЕЩЕНКО  
підпис, дата

До захисту допускаю:  
Завкафедри слов'янської філології \_\_\_\_\_ Неля ПОДЛЕВСЬКА  
підпис, дата

Хмельницький 2022

## ХМЕЛЬНИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет гуманітарно-педагогічний  
 Кафедра слов'янської філології  
 Освітній рівень магістр  
 Галузь знань 03 Гуманітарні науки  
 Спеціальність 035 Філологія  
 Спеціалізація 035.033 Слов'янські мови і літератури (переклад  
 включно), перша – польська  
 Освітня програма освітньо-професійна

**«ЗАТВЕРДЖУЮ»**

Завідувач кафедри слов'янської філології

\_\_\_\_\_ (Неля ПОДЛЕВСЬКА)

22 вересня 2021 року

### ЗАВДАННЯ на кваліфікаційну роботу Колодко Каміли Володимирівни

**1. Тема роботи:** «Семантичні особливості лексики на позначення страв та напоїв у польській та українській мовах», затверджена на засіданні кафедри слов'янської філології 11 червня 2021 року, протокол № 11.

**2. Термін подачі студентом завершеної роботи** – грудень 2022 р.

**3. Вихідні дані роботи**

Детальний аналіз лексики на позначення страв та напоїв у польській та українській мовах дозволяє дослідити особливості кулінарної лексики зазначених мов, проаналізувати етимологію та морфологічну специфіку деяких слів, простежити спільні і відмінні семи вибраних лексем, з'ясувати спільні й різні елементи значень однакових чи схожих за звучанням слів, визначити механізм їх номінації.

**4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік підлеглих розробці питань)**

- дати характеристику кулінарному дискурсу, в цілому, визначити структурні та семантичні особливості польської та української лексики на позначення їжі та напоїв;

- виявити існуючі труднощі перекладу, пов'язані з функціонуванням в кулінарному тексті термінів-реалій;

- класифікувати на різні групи лексичні одиниці на позначення страв та напоїв;

- визначити структурно-семантичні і формально-генетичні номінативні особливості лексики, пов'язаної з напоями та стравами в польському та українському мовних середовищах.

**5. Графічний матеріал є**

6. Консультанти по роботі із вказівкою розділів, які їх стосуються
--

Розділ	Консультант	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання отримав
1,3	Торчинська Н.М.		

**7.Дата видачі завдання – 19 жовтня 2021 року**

<b>КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН</b>			
<i>№ п. п.</i>	<i>Найменування етапів кваліфікаційної роботи</i>	<i>Строк виконання етапів роботи</i>	<i>Примітка</i>
1.	Обрання теми кваліфікаційної роботи	Вересень 2021 року	
2.	Опрацювання наукової літератури з теми дослідження	Вересень-жовтень 2021 року	
3.	Збирання матеріалу, його первинна наукова інтерпретація	Вересень-листопад 2021 року	
4.	Написання першого розділу дипломної роботи	Грудень 2021 – березень 2022 року	
5.	Апробування результатів дослідження шляхом здійснення публікації у збірнику наукових праць та участі у конференціях	Жовтень 2020 року – листопад 2021 року	
6.	Написання другого розділу кваліфікаційної роботи	Квітень – червень 2022 року	
7.	Написання третього розділу кваліфікаційної роботи	Вересень – листопад 2022 року	
8.	Написання «чорнового варіанту» кваліфікаційної роботи	До грудня 2022 року	
9.	Попередній захист кваліфікаційної роботи	5 грудня 2022 року	
10.	Остаточне завершення кваліфікаційної роботи	Грудень 2022 року	
11.	Подача кваліфікаційної роботи на кафедру	Грудень 2022 року	

Магістрант \_\_\_\_\_  
Керівник роботи \_\_\_\_\_

Каміла КОЛОДКО  
Людмила ТЕРЕЩЕНКО

### **Анотація**

**Тема роботи:** «Семантичні особливості лексики на позначення страв та напоїв у польській та українській мовах»

Автор – Каміла КОЛОДКО

Науковий керівник – Людмила ТЕРЕЩЕНКО

Обсяг кваліфікаційної роботи – 71 сторінка, із них 62 сторінки основного тексту.

Робота містить 80 джерел посилання (зокрема 10 – польською)

**Ключові слова:** кулінарна лексика, гастрономічний дискурс, глутонічний дискурс українська мова, польська мова, страви, напої, кулінарний (гастрономічний) дискурс, лексико-семантична група, тематична група, лексичні паралелі.

Вважаємо, що дослідження кулінарного дискурсу є актуальним, оскільки кулінарні тексти являють собою сукупність комунікативних елементів, об'єднаних автором і структурованих їм для досягнення певних цілей, - передати кулінарний досвід, навчити готувати правильно, знайти інтерес до приготування незнайомих страв, дати оцінку корисності страв і інгредієнтів, познайомити з кулінарною культурою інших народів.

Предметом нашого дослідження є кулінарний текст, його об'єктом – специфіка перекладу кулінарного тексту з польської мови на українську.

Мета дослідження – описати особливості польської та української кулінарної лексики, проаналізувати етимологію та морфологічну специфіку деяких слів, простежити спільні і відмінні семи вибраних лексем, з'ясувати спільні й різні елементи значень однакових чи схожих за звучанням слів, визначити механізм їх номінації.

Для досягнення поставленої мети були визначені такі завдання:

- дати характеристику кулінарному дискурсу, в цілому, а так само визначити структурні та семантичні особливості польської та української лексики на позначення їжі та напоїв;

- виявити існуючі труднощі перекладу, пов'язані з функціонуванням в кулінарному тексті термінів-реалій;

- класифікувати за різними групами лексичні одиниці на позначення страв та напоїв;

- визначити структурно-семантичні і формально-генетичні особливості номінації лексики, пов'язаної з напоями та стравами в польському та українському мовних середовищах.

Практична значущість роботи полягає в тому, що отримані результати можуть бути корисні і цікаві не тільки лінгвістам, а й соціологам, і маркетингологам. Крім того, окреслено можливості використання цієї роботи при українсько-польських та польсько-українських перекладах, а також може стати в пригоді студентами, які вивчають українську та польську лексикологію.

Автор

---

підпис автора і дата подання роботи до захисту

## ЗМІСТ

Вступ.....	7
1. Гастрономічний дискурс як об'єкт лінгвістичних та перекладознавчих досліджень лексикальних паралель.....	10
1.1. Теорія лексикальних паралель.....	10
1.2. Специфіка гастрономічного дискурсу в перекладознавчих дослідженнях.....	12
1.3. Класифікація груп лексики на позначення страв та напоїв...18	
Висновки до першого розділу.....	21
2. Структурно-семантичні особливості лексики на позначення страв та напоїв польської та української кухні.....	23
2.1. Лексика на позначення перших страв.....	24
2.2. Особливості найменування других страв.....	27
2.2.1. Лексика на позначення м'ясних страв.....	27
2.2.2 Лексика на позначення рибних страв.....	28
2.2.3. Лексика на позначення страв із борошна.....	29
2.2.4. Лексика на позначення страв із фруктів і овочів.....	30
2.2.5. Лексика на позначення молочних страв та страв з яєць.....	31
2.2.6. Лексика на позначення солодких страв.....	32
2.3. Лексика на позначення алкогольних напоїв.....	33
2.3.1. Лексика на позначення вин.....	34
2.3.2. Лексика на позначення пив.....	36
2.4. Лексика на позначення безалкогольних напоїв.....	38
Висновки до другого розділу.....	40
3. Формально-генетичні особливості лексики на позначення їжі та напоїв в польській і українській мовах.....	41
3.1. Формально-генетичні особливості в номінації кулінарної лексики в польській мові.....	41

3.1.1. Семантичні особливості в номінації запозиченої лексики на позначення їжі та напоїв.....	48
3.2. Історичний процес формування української кухні та її взаємозв'язок з польською кулінарною лексикою.....	52
Висновки до третього розділу.....	57
Висновки.....	59
Перелік джерел посилання .....	63

## ВСТУП

Польська та українська мова належать до слов'янської групи і є досить близькими лексично. Інтерес до порівняльного вивчення кулінарної лексики обох цих мов випливає, зокрема, з їх взаємозв'язку. Незважаючи на наявність значної кількості поширених лексем, кожна з цих мов має свої особливості, які проявляються на всіх рівнях. Дослідження лексики на позначення кулінарних страв сьогодення неможливе без комплексного її вивчення. Фахівці в галузі філології (як українські, так і польські) активно цікавляться цим напрямком досліджень – аналізують відповідні діалектизми, словосполучення, антропоніми, досліджують кулінарну термінологію та її окремі фрагменти, напр. назви солодощів. Серед українських науковців, які аналізували кулінарну лексику можна назвати О. Приймак, С.Руденко, Л. Сапожнікову та О. Покровську. Польську лексику цієї групи досліджували L. Przymuszała, M. Dawidziak-Kładoczna, M. Witaszek Samborska та ін. Разом з тим, кількість порівняльних робіт, що обговорюють відповідну лексику польською мовою з українською є недостатньою. Наведений нижче аналіз є спробою частково заповнити цю прогалину.

**Актуальність дослідження** теми зумовлена вивченням лексичних одиниць у зіставному аспекті, що дає можливість порівняти окремі шари лексики двох мов, дозволить краще пізнати системну організацію лексики в цілому, сприяє поглибленому вивченню лексики двох народів, яка безпосередньо віддзеркалює форми ментальні, етнографічні та побутові особливості українського та польського етносів. Дотепер дослідження даної тематичної групи лексики як системи мали більш узагальнюючий характер. У зв'язку з цим є необхідність дослідити структурно-семантичні особливості лексем, щоб повно розкрити групу лексики на позначення страв та напоїв в українській та польській мовах.

**Метою роботи** є дослідити особливості польської та української кулінарної лексики, проаналізувати етимологію та морфологічну специфіку

деяких слів, простежити спільні і відмінні семи вибраних лексем, з'ясувати спільні й різні елементи значень однакових чи схожих за звучанням слів, визначити механізм їх номінації.

Для досягнення поставленої мети були визначені такі завдання:

1) дати характеристику кулінарному дискурсу в цілому, а також визначити структурні та семантичні особливості польської та української лексики на позначення їжі та напоїв;

2) виявити існуючі труднощі перекладу, пов'язані з функціонуванням в кулінарному тексті термінів-реалій та з'ясувати особливості та принципи польсько-українського і українсько-польського перекладу кулінарних текстів, зважаючи на специфіку називання страв та напоїв у двох мовах.

3) класифікувати за різними групами лексичні одиниці на позначення страв та напоїв;

4) визначити структурно-семантичні та номінативні особливості лексики, пов'язаної з напоями та стравами в польському та українському мовних середовищах.

5) визначити формально-генетичні особливості номінації кулінарної лексики в польській мові, вплив запозичень на її номінацію, а також взаємозв'язок польської мови в історичному процесі з формуванням української кулінарної лексики.

Сформульовані мета і завдання зумовили застосування основних методів дослідження, які включають: контекстуальний аналіз, що полягає у вивченні контекстуального оточення мовних одиниць; інтерпретаційний аналіз, оснований на інтерпретаційному поясненні використання перекладених одиниць; метод лінгвістичного опису, використовуваного при описі перекладених одиниць; метод словникових дефініцій; порівняльно-зіставний метод дослідження, використовуваний для вивчення порівняльно-зіставних характеристик мовних одиниць в польській та українській мовах.

**Об'єктом** нашого дослідження стала лексика на позначення страв та напоїв у польській і українській мовах.

**Предметом** – специфіка перекладу кулінарного тексту з польської мови на українську.

**Джерельною базою** стали польсько-українські словники.

**Наукова новизна.** Здійснено спробу виокремити й системно проаналізувати тематичну групу на позначення назв страв та напоїв в українській та польській мовах, окреслити лексико-семантичні групи, підгрупи лексики, з'ясувати словотвірні типи і моделі номінативних і дериваційних засобів, які використовуються для мовної фіксації досліджуваного предмета дійсності.

**Теоретична значення** полягає в тому, що запропоновано ряд положень, які можуть бути використані для подальших досліджень проблем лексикології та семантики; для подальшого розвитку загальних положень про системну організацію лексики та назв страв та напоїв в українській та польській мовах.

**Практичне значення** роботи полягає у можливості використання результатів при українсько-польських та польсько-українських перекладах, а також студентами, які вивчають українську та польську лексикологію. Результати дослідження можна використовувати під час вивчення польської мови на різних рівнях, а також для вивчення польської та української мови для туристичного / готельно-ресторанного бізнесу.

**Апробація** результатів роботи. Основні положення кваліфікаційної роботи заслуховувалися на: загальноуніверситетській звітно-науковій конференції викладачів та студентів Хмельницького національного університету та викладено у двох одноосібних публікаціях:

- статті „ Етимологічні та морфологічні особливості кулінарної лексики в українській та польській мовах”, надрукованій у збірнику наукових праць „Славістичні студії: лінгвістика, літературознавство, дидактика”. Випуск 11. Хмельницький, 2022. С. 107-114.

- статті „Труднощі перекладу текстів гастрономічного дискурсу”(у друці) у збірнику наукових праць „Славістичні студії: лінгвістика, літературознавство, дидактика”. Випуск 12. Хмельницький, 2022.

**Структура роботи:** Кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків та переліку джерел посилання (80 позицій).

## **1. ГАСТРОНОМІЧНИЙ ДИСКУРС ЯК ОБ'ЄКТ ЛІНГВІСТИЧНИХ ТА ПЕРЕКЛАДОЗНАВЧИХ ДОСЛІДЖЕНЬ ЛЕКСИКАЛЬНИХ ПАРАЛЕЛІ.**

Гастрономічний дискурс являє собою один із видів втілення специфіки національної мови в процесі комунікації, що має відношення до процесу харчування.

Ситуація споживання їжі національно зумовлена, відображає етнічні, релігійні, культурні особливості народів, а відмінності в гастрономічних нормах, породжують проблеми для міжкультурної комунікації. Найчастіше перекладу лексеми не достатньо, щоб зрозуміти гастрономічну картину світу іншого народу, тому перекладач мусить вдаватися до різних трансформацій, коментарів, адаптацій, щоб донести сенс оригіналу до читача.

У першому розділі ми розглянемо теорію перекладу лексичних паралелі (в нашому випадку польської і української мов) Визначемо специфіку гастрономічного дискурсу в перекладознавчих дослідженнях, а також здійснимо спробу прокласифікувати лексику на позначення страв та напоїв в українській та польській кухні, щоб у наступних розділах змогти її проаналізувати.

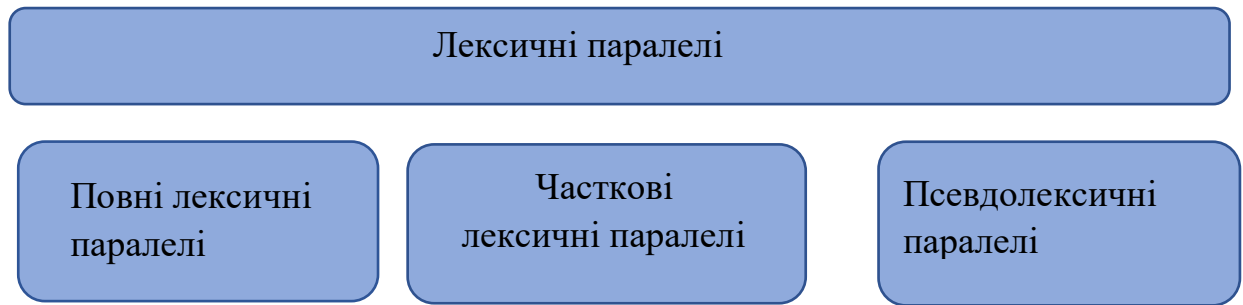
### **1.1. Теорія лексикальних паралелі.**

В історії перекладної лексикографії був такий період, коли лексичний паралелізм розглядався як щось зрозуміле, а явища безеквівалентності для авторів і укладачів іноземних словників взагалі не існувало. У сучасній міжкультурній комунікації паралелі змін характеру, стилю, обсягу спілкування та розширенням міжкультурного простору подання лексичних одиниць у перекладних словниках вимагає такого підходу, який міг би сприяти, з одного боку, адекватному відображенню особливостей їхньої семантики та культурної специфіки, а з іншого боку, реально допоміг би знайти адекватні мовні засоби для перекладу в інший культурний код та іншу мовну систему. Йдеться не лише про проблему передачі реалій та слів, які

національно марковані та культурно самобутні, а й тих лексичних одиниць, які зазвичай вважалися «простими».

Люди, що займаються вивченням та перекладом іноземної мови усвідомлюють існування формально (графічно та/або фонетично) подібних слів рідної та іноземної мов, що призводить до появи специфічних аналогій. Формальна подібність розуміється широко: це звукова тотожність і/або графічне співвідношення двох або більше синхронно порівнюваних мов, що викликає у людей, які вивчають іноземну мову, формування специфічних, часто помилкових асоціацій. Це формально (графічно та/або фонетично) подібні лексичні одиниці двох мов, що мають повне або часткове збігання за значенням або повну семантичну розбіжність, називаються лексичними паралелями. Серед лексичних паралелей можна виділити повні та неповні паралелі. Повні лексичні паралелі— це зовні схожі слова двох або більше синхронно порівнюваних мов з абсолютно подібними семантичними структурами або одним перекриваючим значенням. Натомість неповні лексичні паралелі— це слова двох або більше порівнюваних мов, у яких одні значення збігаються, а інші ні. Вони часто містять елементи культури даної мови або різняться стилістично, тобто є певними уявними аналогіями, тому можуть викликати несподівані й часто помилкові асоціації під час мовного спілкування чи в процесі перекладу. Збіг значення повних і часткові лексичних паралелей називаються інтерсемами, а значення, що відображають культурну специфіку слова— ідіосемами. Часто буває так, що значення слів у двох порівнюваних мовах повністю не збігаються. Подібні або однакові фонетично та/або графічно, але абсолютно різні за значенням лексичні паралелі двох або більше синхронних порівнювальних мов називаються псевдолексичними паралелями.

Варіанти лексичних паралелей схематично можна зобразити таким чином:



Завдяки концепції лексичних паралелей можна об'єднати в єдину терміносистему різні традиційні лінгвістичні поняття, такі як: інтернаціоналізми, фальшиві друзі перекладача, міжмовні омоніми та пароніми, міжмовні аналогії та інші. Поняття лексичних паралелей і прикладна процедура їх лексикографічного опису є дуже важливою, оскільки вона дає змогу представити складні явища за допомогою однозначних і нескладних категорій. Нині такі порівняльні дослідження є важливими з точки зору як теоретичного, так і прикладного мовознавства, перекладознавства, культурологічної лінгвістики та дидактики навчання іноземних мов, зокрема української та польської як іноземних, а також показує формальну та семантичну близькість двох порівнюваних мов, національну та культурну специфіку, допомагає уникнути труднощів перекладу та вказує на можливі інтерференційні помилки при вивченні української та польської мов як іноземних [ 75, с. 7-8].

## **1.2. Специфіка гастрономічного дискурсу в перекладознавчих дослідженнях**

Кулінарний (гастрономічний) дискурс можна рішуче поставити в перший ряд з іншими широко відомими дискурсами, оскільки харчування має першочергове значення в житті людини. На сьогодні одне з найважливіших місць посідає комунікація, яка тим чи іншим чином має відношення до їжі, її властивостей, процесу харчування, способів приготування та споживання. У

такий спосіб вибудовується система лінгвокультурогічних знаків, що визначають систему глютонії.

Гастрономічний дискурс як такий почав вивчатися порівняно недавно, хоча питаннями їжі займалися споконвіку. Інтерес до сфери харчування як культурного та мовного феномену в етнографічній та лінгвістичних науках виникає в XIX столітті.

Гастрономічний дискурс являє собою один з основних типів комунікації, є одним із базових елементів у побутовому спілкуванні, а також має індивідуальний і навіть статусний характер. Процес гастрономічної комунікації вбирає в себе велику систему взаємопов'язаних мовних знаків, що мають гастрономічну спрямованість. "Лінгвістичні знаки їжі, її характеристики та дії/стани, пов'язані з добуванням, приготуванням і споживанням, формують особливе когнітивне й інформативне комунікативне середовище, в якому спілкування підпорядковане законам дискурсу" [20, с. 168].

Під глютонічним (гастрономічним) дискурсом ми розуміємо особливий вид вербально-соціального дискурсу, метою якого є досягнення певного виду комунікації, а саме глютонічної. Глютонічний дискурс містить у собі текстові структури, пов'язані з процесом харчування, за якого беруться до уваги учасники, умови, способи спілкування, середовище, в якому протікає розмова, місце та час комунікації, цілі та мотиви, а також жанр і стиль мовлення.

Різні культури визнають різні гастрономічні традиції– це спричинено історією розвитку кулінарії, самобутньою ментальністю, набором доступних інгредієнтів і багатьма іншими причинами. Незважаючи на величезне розмаїття кулінарних традицій, рецептів– гастрономічний процес включає в себе однакові для всіх гастрономій світу етапи:

- добування їжі (наприклад, купівля продуктів у магазині, на ринку);
- приготування їжі (варіюється за часом, за місцем, за способом, за складністю, тощо);

- споживання їжі.

Гастрономічний дискурс за своєю формою і структурою містить великий набір екстралінгвістичних властивостей. Він відображає культурні, мовні, релігійні, етнічні та ідеологічні картини світу і є частиною гастрономічної картини світу [10, с. 210].

Усередині зазначеного дискурсу можна виокремити різні жанри, які відрізняються один від одного функціональним призначенням:

- тексти меню,
- рецепти,
- кулінарні гіді,
- гастрономічні фрагменти художніх творів,
- гастрономічна реклама,
- кулінарні передачі,
- інструкції з приготування страв на упаковках тощо.

Усі ці тексти об'єднані спільною тематикою, характеризуються добором відповідної лексики та мовних засобів і можуть розглядатися як тексти, що належать до одного виду дискурсу [35, с. 118].

Слід зазначити, що кожен вид тексту, що входить до складу глютонічного дискурсу, часто має риси іншого.

У нашій роботі ми розглянемо загальну кулінарну лексику в українській та польській мові, яку зібрали з різноманітних кулінарних текстів, сукупність яких дає нам можливість об'єднати їх під поняттям кулінарний дискурс. Слідом за А. В. Оляничем, ми визначаємо кулінарний дискурс як «особливий вид комунікації, пов'язаний зі станом харчових ресурсів і процесами їх обробки і споживання» [3, 168].

Мовна картина світу і гастрономія знаходяться в динамічній взаємодії і є невід'ємними складовими національної культури. При цьому найменування глютонічних явищ відображають ставлення носіїв мови до цих явищ. В даному типі відносин проявляються не тільки історично сформовані ознаки

гастрономії, а й національний характер. Назви страв дають змогу зрозуміти, до якої кухні належить та чи інша страва. Кожен народ асоціює себе з певними стравами.

Глютонічний дискурс за своєю формою та структурою містить великий набір екстралінгвістичних властивостей. Він відображає культурні, мовні, релігійні, етнічні та ідеологічні картини світу і є частиною гастрономічної картини світу. Його соціально-культурними цінностями є формування норм моралі, етикету, формування світогляду і навіть смакових уподобань у споживача. Глютонічний дискурс являє собою один з основних типів комунікації, є одним із базових елементів у побутовому спілкуванні, а також має індивідуальний і навіть статусний характер.

У процесі двомовної комунікації важливе місце займає міжкультурна комунікація. Ефективність вказаного виду комунікації залежить від повноти взаєморозуміння учасників комунікативного акту, які належать до різних культур. Відмінності культур можуть бути настільки великі, що мета перекладу в сучасному світі полягає не тільки в передачі сенсу з однієї мови на іншу, а й подолання бар'єру між культурами [9, с. 239].

За всієї простоти викладу гастрономічного дискурсу, переклад його текстів може викликати труднощі. Варто лише ознайомитися з численними інтернет-блогами, щоб переконатися в тому, що зазвичай читачі не задоволені перекладацькими текстами цієї спрямованості. Така оцінка не випадкова.

Передача культурних реалій при перекладі залишається однією з найбільш важких завдань. Екзотична лексика є частим предметом дискусій і суперечок в питаннях найбільш ефективних способів передачі неперекладної лексики. Існуючі способи перекладу гастрономічних реалій досить часто не дозволяють повною мірою передати їх семантичне значення. Тому в процесі перекладу зазначених лексичних одиниць слід використовувати відразу кілька прийомів для досягнення бажаного рівня еквівалентності [34, с. 178].

У процесі перекладу гастрономічної лексики перекладачі часто постають перед вибором засобів перекладу, які треба використати в тому чи іншому випадку. До того ж, для перекладу назв страв аж ніяк не достатньо володіти добре мовою перекладу. Основним фактором є знання кулінарії, а також культури та реалій, без яких навіть найпростіший рецепт не може бути вдало перекладений [29, с. 43].

Особливу увагу при перекладі кулінарних текстів потрібно звернути на інгредієнти, притаманні іноземній культурі, що відображають іноземний колорит. Сюди також відносяться назви інгредієнтів, що не існують в інших культурах, до них можуть належати трави, соуси, сири тощо. Такі екзотичні інгредієнти зазвичай транслітеруються і транскрибуються згідно з нормами мови, з якої вони походять.

Польські страви вирізняються великим вживанням іменників, а також номінативних конструкцій. Під час перекладу подібних конструкцій перекладачі або спираються на структуру, прийняту в польській мові, або на ту, що вживається в мові перекладу. [14, с. 24]

Найчастішими прийомами при перекладі кулінарних текстів є транскрипція або транслітерація (*bigos/bigos*, *журе́к/żurek*), калькування, часткова транскрипція, адаптація (*деруни/placki ziemniaczane*).

Перш ніж приступити до перекладу національно-специфічної реалії, перекладач повинен зрозуміти її зміст, місце, займане нею в контексті, смислове навантаження, яке вона несе. Також йому необхідні “фонові знання”, “фонова інформація” про ту дійсність, яка стоїть за словами іншої культури. При цьому перекладач повинен уникати штучних і незвичних конструкцій для мови перекладу. Але якщо в мові перекладу не існує відповідного поняття соціального, географічного або національного характеру, то перекладач повинен описувати позначений ними сенс. Гастрономія і мовна картина світу корелюють, перш за все на рівні номінативного фонду національних мов. Саме

специфіка глутонічної номінації становить характерний для кожної нації арсенал мовних засобів, в якому знаходить своє відображення дух народу.

Практичний перекладацький досвід показує, що слова, які не можемо піддати перекладу вказують на етнокультурність, яка відображається зокрема в термінологічному корпусі, обслуговуючому найбільш яскраві (патримоніальні) професійні спільноти, які самі носії національної мови позиціонують як частину національного надбаннях [27, с.119].

Якщо розглянемо кулінарну лексику в польській і українській, то можемо виявити, що величезна кількість слів мають подібне звучання і схожі початкові корені. Так, наприклад, найпростіші і зрозумілі *хліб* (*chleb*), *масло* (*masło*), *компот* (*kompot*) та ін в обох мовах звучать однаково і легко розпізнаються в латиниці. Однак зовнішня схожість слів у польській мові буває іноді дуже оманливою. Існує величезна кількість слів, що мають зовсім інше значення, ніж нам здається за їх звучанням.

Для ілюстрації: *pieczeno* – *випічка*, *pierogi* – *вареники*, *dynia* – *гарбуз*, *kotlet* – *відбивна*, *winegret* – *назва соусу*, *owoce* – *фрукти*.

З цього можна зробити висновок, що тактика перекладу повинна розглядатися як системно організована сукупність перекладацьких операцій, що використовуються для вирішення певної задачі з урахуванням обраної стратегії перекладу. Подібний висновок повністю узгоджується з твердженням Д. М. Бузаджі про те, що вектор практичних дій перекладача орієнтований у бік досягнення адекватності [25, с. 23]. При цьому досягнення адекватності слід розглядати як досягнення поставленої мети перекладу шляхом реалізації певної стратегії перекладу.

### **1.3 Класифікація тематичних груп лексики на позначення страв та напоїв**

Величезну різноманітність кулінарних лексем можна поділити за сферами їх вживання, тобто класифікувати весь матеріал за тематичними

групами. Метод тематичного аналізу є універсальним методом вивчення гастрономічного дискурсу. Різні джерела (кулінарні інтернет-сайти, газети, журнали тощо) припускають величезну різноманітність тематичних груп. Можна виділити певні тематичні групи лексичних одиниць на позначення страв та напоїв:

- 1) продукти харчування та страви, напої;
- 2) кухонне начиння;
- 3) способи приготування їжі;
- 4) професії, пов'язані з приготуванням або подачею їжі;
- 5) позначення осіб, які споживають їжу;
- 6) зміст прийомів їжі, що визначають їх подачу;
- 7) різні позначення гастрономічних свят;
- 8) заклади громадського харчування тощо.

Створенням класифікації тематичної групи лексики на позначення напоїв та страв за групами цікавились М. Волошинова, І. Несина, Т. Подсікера, І. Шевченко. Умовно зафіксовано поділ напоїв на два типи (класифікація М. Волошинової): назви спиртних (горілки, наливки, настоянок) та безалкогольних (киселю, компотів) напоїв [11, с. 29]; (класифікація І. Шевченко): зона «Алкогольні напої» та зона «Безалкогольні напої» [59, с. 519].

Цікавим є поділ глутонії на основі структурного аналізу М. Симонця. У праці «Структура термінів-гастронімів...» мовознавець пропонує класифікувати кулінарні найменування на два різновиди:

- 1) терміни, що з'явилися у результаті використання наявних мовних одиниць (загальнолітературні, діалектні та просторічні слова; терміни-запозичення); 2) терміни (слова і словосполучення), що виникли за допомогою засобів словотвору [52, с. 93].

Окрім створення різних класифікацій на позначення глутонімів, важливим є визначення критеріїв / ознак, необхідних для створення

класифікації кулінарних найменувань, визначення лексеми-мотиватора, яка складає певну мікрогрупу глютонімів. Нині ще не створено єдиного визначеного підходу, за яким аналізуємо номінації, вибираємо лише конкретні критерії для класифікації.

З. Бичко у своїй праці визначає дві групи лексем: 1) ті, що мають прозору мотивацію; 2) ті, що мають приховану мотивацію (демотивовані). До першої названої групи лексем дослідник зараховує такі критерії: дію, іншу реалію, ознаку, властивість, якість продукту. Друга група лексем із непрозорою мотивацією складається з генетично питомих українських/польських назв та запозичень.

При цьому З. Бичко наголошує, що більшу частину будь-якої тематичної групи складають лексеми з прозорою мотивацією [4, с. 155–156]. Тобто сама назва страви або напою може сказати достатньо про смаки та інтереси в їжі будь-якої народності. Процес прийому їжі пояснюється соціальними мірами і традиціями, а також окремо від соціального та культурного статусу відображають характер нації.

Внутрішній поділ тематичного поля їжі видається особливо обґрунтованим, коли автор добре знайомий з мовним матеріалом, що підлягає класифікації. Це пояснюється тим, що в багатьох тематичних класифікаціях поділ лексем створюється на основі ретельного аналізу зібраного лінгвістичного матеріалу. Однак може бути і навпаки, коли спочатку створюється поділ для тематичного розподілу невідомої лексики. У такому випадку поділ на типи продуктів харчування може бути неефективним, оскільки зазвичай важко передбачити, який ступінь точності буде найкращим. Зазвичай, при поділі на лексичні групи виділяють окремі види продуктів харчування:

- *Випічка, солодоці, десерти (pieczywo, słodycze, desery)*: назви випічки, солодощів, десертів.

- *Продукти з борошна та переробки зернових, крупи (wyroby mączne i zbożowe, kasze):* зернові продукти; продукти із зернових культур, включаючи борошняні продукти, крупи, рис та макаронні вироби)
- *Супи (zupy):* назви супів, супи та їх компоненти, різні види супів
- *М'ясо (mięso):* м'ясні страви, назви м'яса, назви м'ясних напівфабрикатів, назви м'ясних страв, м'ясні продукти.
- *Риба (ryba):* назви риб, страви з риби та морепродуктів
- *Молочні продукти (mleko):* назви молочних продуктів і страв, сири, яйця.
- *Фрукти (owoce) :* назви фруктів, страви з фруктів
- *Овочі (warzywa):* назви овочів, страви з овочів
- *Напої, випивка (napoje, używki):* назви алкогольних і безалкогольних напоїв

Іноді дослідники виділяють загальні категорії, оскільки не всі лексеми з цього поля можуть вписатися в його детальні підтипи. Це стосується гіперонімічних термінів на позначення продуктів харчування, наприклад, *меню, їжа*, назви окремих прийомів їжі, наприклад, *сніданок, вечеря*, або характеристик їжі, наприклад, *пісний, смачний, несвіжий* [21, с.19].

Суб'єктивність дослідницьких рішень чітко простежується у наведених вище прикладах. Деякі автори об'єднують окремі семантичні класи, в той час як інші розглядають окремо. Також простежується, різне найменування аналогічних семантичних класів з точки зору мовного матеріалу, а по-друге, різне розуміння одних і тих же термінів, що використовуються у внутрішніх підрозділах галузі, яка збирає кулінарну лексику [26].

Такий складний поділ стосується відповідно більшої вибірки матеріалу, але ідея поділу на лексику, яка відноситься (може відноситися) до цілої групи лексем з якимось спільним семантичним елементом, і лексику, яка експліцитно описує окремі категорії, що належать до цієї групи, може бути застосована у дещо зміненому варіанті. В нашій роботі виділимо дві основні

групи: 1. назви продуктів харчування, 2. назви напоїв. Їх структурно-семантичні особливості ми розглянемо у наступному розділі.

### **Висновки до першого розділу**

Отже, беручи до уваги різні наукові погляди, ми можемо дійти до висновку, що гастрономічний дискурс являє собою особливий вид соціального дискурсу, метою якого є досягнення гастрономічної комунікації, де враховуються учасники, умови, способи спілкування, середовище, в якому протікає розмова, місце та час комунікації, цілі та мотиви, а також жанр і стиль мовлення. Глутонічний дискурс відображає гастрономічні, культурні, мовні, етнічні та ідеологічні картини світу у свідомості етносів, а також виступає як базовий елемент у побутовому спілкуванні, має індивідуальний, статусний та історично зумовлений характер, має національно-культурну специфіку та виражає систему цінностей народів. Найчастіше перекладу лексеми не достатньо, щоб зрозуміти гастрономічну картину світу іншого народу. Під час перекладу доводиться вдаватися до різних трансформацій, коментарів, адаптацій, щоб донести сенс оригіналу до читача.

Аналізуючи класифікацію тематичної групи лексики на позначення страв та напоїв, потрібно звертати увагу на лексико-семантичні та граматичні аспекти вживаних слів. Саме лексико-семантичний аспект аналізу проявляється в назвах, об'єднаних спільною семантичною ознакою, тобто це: спільний продукт, форма, якість, смак, вигляд, спосіб приготування та призначення/використання страви чи продукту.

Було визначено, що порівняльні дослідження кулінарної лексики є важливими з точки зору як теоретичного, так і прикладного мовознавства, перекладознавства, культурологічної лінгвістики, зокрема української та польської як іноземних, а також показує формальну та семантичну близькість двох порівнюваних мов, національну та культурну специфіку.

Варто підкреслити, що лексика на позначення страв та напоїв має структурно-семантичні особливості, що складають глютонічний дискурс та засвідчують про зміни не тільки в матеріальній культурі українського та польського суспільства, але й у культурі харчування та побуту, способі життя різних верств соціуму тощо.

Кулінарна термінологія будь-якої нації має значний лінгвокультурний потенціал номінативних властивостей. Майже зразковим матеріалом для дослідження лінгвокультурних ознак термінології виступає безеквівалентна лексика, зокрема неперекладні мовні одиниці з області кулінарної діяльності.

Тому тактика перекладу кулінарної лексики української і польської мов повинна розглядатися як системно організована сукупність перекладацьких операцій, що використовуються для вирішення певної задачі з урахуванням обраної стратегії перекладу, яка допомагає уникати труднощів перекладу та можливих інтерференційних помилок.

## 2. СТРУКТУРНО-СЕМАНТИЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ЛЕКСИКИ НА ПОЗНАЧЕННЯ СТРАВ ТА НАПОЇВ ПОЛЬСЬКОГО ТА УКРАЇНСЬКОГО НАРОДІВ

Гастрономічна культура сьогодні являє собою дуже велику кількість лексичних одиниць, які займають важливе місце в мовній системі українського та польського народів. Основною функцією таких лексичних одиниць є елемент збереження власної етнічної свідомості жителя тієї країни, яка стала предметом аналізу дослідників. Одним із основних джерел представлення гастрономічних лексем є текст кулінарного рецепту, як провідний жанр глютонічної системи. Досліджені глютонічні лексичні одиниці були створені за допомогою семантичному переходу (наприклад, продукт – страва; назва частини туші тварини – м'ясна страва; назва крупи – назва каші та ін.) [49, с. 70].

У нашому дослідженні були навіть обрані критерії для відбору найменувань страв та напоїв українського та польського народів, а саме:

- *ознака;*
- *місце;*
- *спосіб приготування страви, напою;*
- *якість;*
- *смак;*
- *колір;*
- *якості термічної обробки;*
- *консистенція;*
- *форма;*
- *запах.*

Поряд із семантичним аспектом вивчення глютонічних лексем невід'ємним є структурний аспект, що вказує на дериваційний аналіз та морфологічні особливості лексичних одиниць. Так наприклад одно-дво-трикомпонентні словосполучення; прості або складні конструкції, тощо.

Кожна окрема лексична одиниця має мотивацію, представлену вище вказаними критеріями. Подекуди зустрічаються глутоніми, що мають подвійну мотивацію. [50, с. 184] . У другому розділі ми проаналізуємо лексику на позначення перших і других страв, а також назв напоїв.

## 2.1. Лексика на позначення перших страв

За час тривалого співіснування український і польський народи не лише запозичили один в одного деякі традиційні національні страви (у Польщі досить популярний український борщ, а в Україні – польський капуста), але також виробили велику кількість страв, які не можна однозначно віднести до польської чи української кухні [69, с. 234].

Характерною рисою польської кухні є відносно велика кількість супів та бульйонів, приготованих з місцевих рослин, круп, м'ясних продуктів, овочів та фруктів.

Варто сказати, що в цілому слов'янські мови мають між собою не просто подібну граматику, вони також мають велику кількість схожих лексичних одиниць як, до прикладу, у називанні страв та напоїв. Багато перших страв польської кухні нагадують за своїм змістом українську кухню [68]. Розглянемо до прикладу назви супів в польській національній кухні:

*Chłodnik litewski* – *хлоднік литовський*: *холодний білий суп з добавкою буряка і вареним яйцем; в польську кухню прийшов з Литви*

*Barszcz biały* – *білий борщ*: *приготований на заквасці з житнього борошна, з майораном, з картоплею, іноді з добавкою сметани*

*Barszcz czerwony* – *червоний борщ*: *на базі буряків, з добавкою овочів і сметани або з варениками*

*Żurek* – *журек*: *на хлібному заквасити, з картоплею, ковбасою або яйцем, іноді суп подається в хлібному батонез*

*Krupnik* – *крупник*: *на базі ячменю, з добавкою овочів і шматочків копченого м'яса*

*Kapuśniak* – капусник: на базі квашеної капусти

*Zupa ogórkowa* – суп з огірків: головна складова частина – квашені огірки

*Zupa koperkowa* – суп з кропу: овочевий суп з добавкою кропу

*Rosół z kurczaka* – курячий бульйон: бульйон з вареного курячого м'яса, з локшиною

*Zupa pomidorowa* – суп з помідорів: на базі помідорів, зазвичай з рисом або з локшиною.

*Grochówka* – суп з гороху: на базі вареного гороху.

*Zupa grzybowa* – грибний суп: головна складова частина – гриби, звичайно зі сметаною.

*Flaki wołowe* – яловичі рубці: бульйон з кісток яловичини зі шматочками рубців, м'яса та овочів.

В свою чергу українська мова представляє нам також велику кількість найменувань для перших страв, супів. Найпопулярнішими такими лексичними одиницями є *борщі та юшки*. Найбільшу кількість варіацій мають кулінароніми – *юшка* (16 лексем), *борщ* (11 лексем).

Протягом століть борщ був особливо популярний на східних територіях Польщі та на заході України. Борщ був також відомий у Литві чи Білорусі. У ХІХ столітті його описували в кулінарних книгах східній частині Німеччини. Докладні рецептури борщу з квашеного буряка включалися і в знамениті французькі куховарські книги, тому можна вважати він був близький до того, щоб стати класичною загальноєвропейською стравою [33, с. 123].

Цікаво, що саме слово “*борщ*” походить зовсім від іншого продукту: спочатку воно означало суп з борщівника, рослини сімейства зонтичних. Його квашене листя і стебла використовували для приготування супу. Згодом так почали називати різні супи з інших квашених продуктів. Спочатку буряковий борщ завжди готували з квашеного буряка або просто бурякової кислоти. Квашення буряка дозволяло довше її зберігати і використовувати, до того ж воно надає їй своєрідний кислий смак. Взагалі квашена капуста, солоні огірки

і рясне застосування оцту є відмінними рисами польської кухні. [48, с. 3] У наш час борщ як і раніше залишається кислим, проте замість трудомісткого квашення буряка, яка тепер доступна цілий рік, застосовують оцет, а іноді лимон або лимонну кислоту. У Польщі борщем можуть назвати і журек (білий борщ), хоча думки тут розходяться.

За думками дослідників [2, с. 138], народною першою стравою української кухні можна вважати *червоний* або *зелений борщ*. У деяких джерелах можна знайти відомості про те, що в Україні існували десятки кулінарних рецептів борщу і ще стільки ж – для приготування інших перших страв. Фахівці виокремлюють борщі з квасолею, гетьманський, полтавський з галушками тощо.

Варіативність кулінароніму «борщ» мотивована критеріями:

- 1) етнонімом – борщ гетьманський [2, с. 1];
- 2) топонімом – борщ волинський [2, с. 2], борщ чернігівський [2, с. 2], холодник наддніпрянський [2, с. 10];
- 3) основним стрижневим компонентом-конкретизатором – борщ з потрухами [2, с. 3]; борщ з сироватки [2, с. 3];
- 4) кольором – борщ зелений [2, с. 3];
- 5) термічною якістю – холодник [2, с. 9];
- 6) релігійними чинниками – борщ пісний [2, с. 3].

Можна помітити, що в основному, як і в польській лексиці найменування страв, в українській мові назви перших страв (супів) складаються з декількох компонентів, тобто: *борщ київський, борщ зелений, борщ київський з куркою*. Загалом в українському меню існує широкий вибір перших страв: це *бульйон із локшиною з млинців, куліш із цвітної капусти, капуста запорізький, супи горохові, із квасолею, галушками, суп із печериць, холодник* тощо [42, с. 39].

## 2.2. Особливості найменування других страв

Найпопулярніші польські другі страви це *kluski* (клуски), *gołąbki* (голубці), *kotlet schabowy* (свиняча відбивна), *kotlet mielony* (котлета), *bigos* (бігос), *galareta mięsna* (м'ясний холодець), страви з капусти і картоплі, а також всі види м'яса (в основному свинина, птиця і яловичина) різного ступеня обробки, і в меншій мірі морська і прісноводна риба. Специфічним польським десертом є *faworki* (фаворки), але також популярні й інші хлібобулочні вироби такі як *babka* (бабка), *makowiec* (маківник), *sernik* (чізкейк), *piernik* (пряники) та *paczki* пончики.

Найпопулярніші українські другі страви це *холодець* (*galareta*), *деруни* (*płaski ziemniaczane*), *вареники* (*piezogi*), *голубці* (*gołąbki*), *налисники* (*naleśnik*), *котлети по-київськи* (*kotlety po kijowsku*) [62, с.18].

За час тривалого співіснування український і польський народи не лише запозичили один в одного деякі традиційні національні страви (у Польщі досить популярний український борщ, а в Україні – польський капустак), але також виробили велику кількість страв, які не можна однозначно віднести до польської чи української кухні [36, с. 54].

Досліджуючи найменування других страв, традиційно виокремлюють лексику на позначення м'ясних страв, рибних страв, страв із борошна, страв із фруктів і овочів, страв з молочних продуктів і яєць.

### 2.2.1. Лексика на позначення м'ясних страв

Типовими м'ясними продуктами польської і української кухні були свинина, птиця та різноманітна дичина – від зайців чи птахів до козуль та кабанів, а також прісноводна риба. На подвір'ях фермерських господарств вирощували птицю, яка не потребувала особливого догляду, для отримання цінних та поживних яєць, а також м'яса від надлишкового поголів'я, яке було легкодоступним для споживання. При забої тварин використовувалися всі їстівні частини тварини, в тому числі субпродукти і кров, з якої робили чорний

пудинг і чорний пудинг, який був відомий у всій Європі як кулінарний засіб економії. Розглянемо наступні найбільш популярні м'ясні страви у польській та українській кухні:

*Boeuf Stroganow* (бестроганов), *galaretką drobiową* (холодець з курки), *kotlet schabowy* (свиняча відбивна), *kotlet mielony* (котлета), *pieczeń* (запечене м'ясо), *goląbki* (голубці), *filet drobiowy* (куряче філе), *żeberka wieprzowe* (свинячі реберця), *gulasz* (гуляш), *wątróbka drobiowa* (куряча печінка), *bigos* (бігос), *stek* (стейк), *befszyk* (біфштекс), *frykadelka* (фрикаделька), *zrazy* (зрази), *udko kurczaka* (курячі стегенця).

З вищевказаного переліку м'ясних страв можемо виділити основні спільні та відмінні елементи кулінарної лексики української та польської мов. Українська мова має багато подібних лексем: *біфштекс*, *фрикаделька*, *гуляш*, *зрази*, *котлета* і ін. . Окрім наявності в двох мовах спільних лексем, їх запис відрізняється. Наприклад *bifsztyk* і *біфштекс*, *Boeuf Stroganow* і *бестроганов* [8, с. 342]. До відмінностей віднесемо такі лексими, як *pieczeń* (запечене м'ясо), *kotlet schabowy* (свиняча відбивна), *wątróbka drobiowa* (куряча печінка) і ін.

### **2.2.2 Лексика на позначення рибних страв**

В силу історичних умов і, відповідно, обмеженого доступу до моря, польська і українська кухня складається в основному з прісноводної риби, виловленої з озер, ставків і річок, а також раків, невідомих в західноєвропейських кухнях і порівнянних з зарубіжними лобстерами. Морською рибою в польській і українській кухні був переважно оселедець, який легко зберігався за допомогою солі і доставлявся у віддалені від моря. Польська і українська кухня не використовувала швидкопсувні морепродукти, такі як устриці або креветки, а також не вживала риб'ячу ікру у великих кількостях. Далі проаналізуємо назви рибних страв, які найчастіше зустрічаються в кулінарній лексиці української та польської мов:

*Brandada* (брандада), *galaretka rybna* (холодець з риби), *paprykarz* (паприкаж), *pasztet* (паштет), *rolmopsy* (рольмопс), *ryba po grecku* (риба по грецьки), *ryba po żydowski* (риба по-єврейськи), *sashimi* (сашімі), *śledź po kaszubsku* (оселедець по кашубську), *śledź pod pierzynką* (оселедець під шубою).

З вищевказаного переліку можемо виділити основні спільні та відмінні елементи на позначення рибних страв в українській та польській мовах.

Спільними за звучанням та написом в обох мовах відзначаються такі страви: *brandada* (брандада) *pasztet* (паштет), *paprykarz* (паприкаж), *sashimi* (сашімі), *rolmopsy* (рольмопс), *ryba po grecku* (риба по грецьки). До відмінностей українських рибних страв з польськими належить категорія роду страви, наприклад *оселедець* (ч.р.) і *śledź* (ж.р) та різне графічне написання слів, які не мають нічого спільного з відповідником польської лексеми.

### 2.2.3. Лексика на позначення страв із борошна

В українському меню постійно присутні найрізноманітніші борошняні страви: вареники, галушки, млинчики, налисники, крученики, бабки. Серед найтипівіших страв із борошна, які притаманні як українській, так і польській кухні розглядаємо:

*Bliny* (млинці), *gałuszki* (галушки), *farfelki* (фарфельки), *focaccia* (фокача), *kluski* (кюски), *tatałyga* (мамаліга), *naleśnik* (налесник), *pancake* (панкейк), *pyzy* (пизи), *rasuch* (рацухи) *rampuszka* (пампушка)

З цього переліку можемо виділити основні спільні та відмінні елементи на позначення страв із борошна в українській та польській мовах. Українська мова має багато подібних лексем: *галушки* (*galuszki*), *фарфельки* (*farfelki*), *пампушка* (*rampuszka*), *налесник* (*naleśnik*), *мамаліга* (*tatałyga*). Основною відмінністю є те, що певні назви в польській мові запозичені з інших мов, наприклад *bliny* мають походження з російської мови, тому відповідники в українській мові відрізняються графічним записом і звучанням (млинці).

#### 2.2.4. Лексика на позначення страв із фруктів і овочів.

Типовими овочами в польській і українській кухні, як і в інших західних слов'ян, є буряк, різні сорти капусти, огірок, а раніше також дикорослі рослини, такі як щавель, кульбаба або кропива. Важливу роль у відіграють також овочі з високою поживною цінністю, які можуть бути збережені протягом зимового періоду, тобто бобові від гороху та квасолі до квасолі, кольрабі та ріпи [51].

Яблука, сливи, груші, вишні, черешні, невідомі в північній Європі, агрус і смородина – типові фрукти польської і української кухні, всі вони і сьогодні використовуються в стравах, десертах, випічці і наливках, а також використовуються для приготування компотів і сливового варення, характерних для польської і української кухні. Серед найпопулярніших страв з овочів і фруктів виокремлюємо такі:

*Caponata* (капоната), *kartoflak* (картопляна бабка), *jabłka w szlafkaach* (яблука в місті), *mizeria* (мізерія), *peperonata* (пепероната), *pieczonka* (запечена картопля в горщику), *ratatuj* (рататуй), *salatka Cezar* (салат «Цезар»), *salatka grecka* (грецький салат), *groszek* (олів'є).

Серед наведених вище лексем можемо виокремити спільні і відмінні ознаки назв. До спільних можна віднести лексеми як *caponata* (капоната), *salatka Cezar* (салат «Цезар»), *salatka grecka* (грецький салат), *ratatuj* (рататуй). Деякі назви страв в польській мові позначаються одним словом, тоді як ця сама страва в українській мові позначається двома або більше словами. Як приклад *pieczonka* – це *запечена картопля в горщику*, а *kartoflak* – це *картопляна бабка*. Також слово *groszek*, що значить *олів'є* в українській мові, є багатозначним і окрім страви, позначає горох, який і є одним з головних складників цієї страви.

#### 2.2.5. Лексика на позначення молочних страв та страв з яєць

У польській кухні типово слов'янське використання *сметани* має важливе значення там, де в балканській та східній кухні є *йогурт*. У польській кухні *сметана* є основою для соусів, маринадів та супів. [74].

Іншим важливим і поживним молочним продуктом польської кухні, окрім яєць, є простий у приготуванні коров'ячий сир, який використовується так само часто, як і бринза в балканській та близькосхідній кухні.

Вівчарські молочні продукти на території Польщі були відомі насамперед у горах (*осципки, бринза* та інші). *Осципек (oscypek)* – це регіональна страва, а саме вишуканий сир із солоного овечого молока роблять тільки в Татрах [78, с. 78].

У великому тлумачному словнику сучасної української мови зафіксовано 14 назв на позначення молочних страв серед яких знаходиться *бринза, кисляк, пармезан, риндза, рокфор, ряжанка, честер* [11].

Розглянемо навідоміші молочні страви та страви з яєць у польській та українській мові.

*Galaretka mleczna (молочне желе), bryndza (бринза), gzik (домашній сир з петрушкою і редискою), liptauer (лінтовський сир), raclette (раклет), jajko w koszulce (яйця пашот), jajko sadzone (смажене яйце), jajko na miętko (рідке яйце), jajko na twardo (яйця в круту), omlet (омлет).*

Серед наведених вище лексем можемо виокремити спільні і відмінні ознаки назв в українській та польській мовах. До спільних відносимо такі лексеми як *bryndza (бринза), raclette (раклет), omlet (омлет)*, тому що мають подібний графічний запис та звучання. До відмінних ознак належать ті назви, які в польській мові позначаються одним словом, а в українській мові декількома. Це наприклад *gzik (домашній сир з петрушкою і редискою), liptauer (лінтовський сир)*. Також помітні відмінності у найменуванні страв з яйця, які показують спосіб його приготування. Наприклад, *jajko na miętko (рідке яйце)* і *jajko na twardo (яйця вкруту)*.

### 2.2.6. Лексика на позначення солодких страв

Широко представлені в українській та польській кухні солодкі страви, для готування яких використовуються фрукти, мед, мак, горіхи тощо[28, с. 89]. Розглянемо найцікавіші з них:

*Babeczka* (кекс), *bałabuchy* (балабушки), *bajaderka* (баядерка), *beze* (безе), *biduń* (пудинг), *drożdżówka* (булочка з начинкою), *ekler* (еклер), *gofra* (бельгійська вафля), *herbatnik* (печиво до чаю), *jablecznik* (шарлотка), *kisiel* (кисіль), *kokosanka* (печиво з кокосом), *kremówka* (кремівка або наполеонка), *kutia* (кутя), *legumina* (легуміна), *makowiec* (маківник), *obwarzanek* (обважанек або краківський бублик), *raczek* (пончик), *precel* (брецель), *gurka* (трубочка), *sernik* (чізкейк), *strudel* (струдель), *szarlotka* (шарлотка), *śmietanowiec* (сметанник), *tarteletka* (тарталетка), *tort* (торт), *wafel* (вафля), *watruszka* (ватрушка).

З цього переліку солодких страв можемо виділити основні спільні та відмінні елементи такої лексики. Польська і українська мови мають багато подібних лексем: *bałabuchy* (балабушки), *bajaderka* (баядерка), *beze* (безе), *ekler* (еклер), *kisiel* (кисіль), *kutia* (кутя), *legumina* (легуміна), *makowiec* (маківник), *strudel* (струдель), *szarlotka* (шарлотка), *śmietanowiec* (сметанник), *tarteletka* (тарталетка), *tort* (торт), *watruszka* (ватрушка), на що впливає спільна етимологія даних слів. До відмінностей належать назви страв, які в українській мові виступають в одному роді, а в польській – в іншому. Так наприклад *wafel* в польській мові виступає в чоловічому роді, а в українській назва *вафля* виступає в жіночому. До відмінних ознак також відносимо назви, які в польській мові позначаються одним словом, а в українській мові декількома. До них ми відносимо такі лексеми, як *kokosanka* (печиво з кокосом), *herbatnik* (печиво до чаю), *drożdżówka* (булочка з начинкою), *obwarzanek* (краківський бублик). При перекладі цих лексем з польської мови на українську вказується призначення продукту (печиво до чаю), походження страви (краківський бублик), або складовий інгредієнт (печиво з кокосом).

### 2.3. Лексика на позначення алкогольних напоїв

Слово *алкоголь* походить з арабської мови, в якій частка *al* є артиклем (алхімія/*alchemia*, алгебра/*algebra*, алгоритм/*algorytm*), тоді як лексема *kohl* означає «порошок» (також «тіні для повік» ‘*cień do powiek*’).

У 18 столітті значення алкоголю зазнає кардинальної модифікації, в результаті чого лексема означає "*спирт, або винний шипучий напій, біла прозора рідина, дуже легка, летюча, легкозаймиста*" [18]. Інші європейські мови (наприклад, німецька, чеська), в яких алкоголь мав вищезгаданий зміст набагато раніше, ймовірно, зробили свій внесок у цю семантичну зміну.

У наступному столітті семантичне наповнення алкоголю розширюється, внаслідок чого аналізована назва означає «*високий, найсильніший і найважчий алкоголь*», так і «*всяку рідину з міцністю горілки*» [67, с. 51]. Згадане значення 19-го століття все ще зберігається.

Тому немає сумніву, що в середньовіччя слово "*алкоголь*" не було гіперонімом для назв пива, вина, горілки чи меду. Однак не можна зробити висновок, що згадані значення у свідомості поляків у тому часі не були пов'язані між собою. Об'єднуючим елементом у всіх назвах алкогольних напоїв, розглянутих вище, було значення "*напій, який робить когось п'яним*", а назви осіб – "*той, хто п'є напій, який робить когось п'яним*". З алкогольних напоїв для української кухні притаманна *горілка, коньяки, вина, міцні настоянки*. «Багато рецептів алкогольних напоїв відомі українцям з давніх давен. Із великого різноманіття легендарних українських горілок особливо вирізняється медова горілка з перцем, у якій поєдналися суперечливі смаки, що втілюють багатогранність і непередбачуваність самого життя – гіркість перцю, медовий смак і запашний аромат диких трав» [15, с. 64].

Розглянемо лексику на позначення міцних алкогольних напоїв у польській та українській кухні:

*Gin* (джин), *dereńówka* (наливка з дерену), *krzakówka* (самогон), *malinówka* (наливка з малини), *morelówka* (наливка з абрикосу), *orechówka*

(наливка з горіхів), *potarańczówka* (наливка з апельсину), *rum* (ром), *sake* (саке), *samogon* (самогон), *śliwkówka* (наливка з сливки), *tequila* (текіла), *whisky* (віскі), *wiśniówka* (наливка з вишні), *wódka* (горілка).

Серед наведених вище лексем можемо виокремити спільні і відмінні ознаки назв на позначення міцних алкогольних напоїв у польській та українській кухні. До подібного графічного запису і звучання відносимо слова *rum* (ром), *samogon* (самогон), *gin* (джин), *tequila* (текіла), *whisky* (віскі). Особливу увагу потрібно звернути на польські лексеми *morełówka*, *orechówka*, *potarańczówka*, *śliwkówka*, *wiśniówka*, суфікс *-ówka* вказує на на те, з чого приготовлений напій. В українській мові це лексеми з суфіксом *-івка*, як-от: *малинівка*, *вишнівка*, *суницівка*.

### 2.3.1. Лексика на позначення вин

У давнину і середньовіччя вино було напоєм вищих класів, тому під селянські стріхи воно не потрапляло. Вино завозилося з-за кордону, а найпопулярнішими були угорські, іспанські та рейнські вина. В останній додавали трохи цукру, оскільки він вважався занадто кислим [.

Гіперонімом усіх назв вина була, звичайно, лексема вино. Це поняття було запозичене з латинського *\*vinūm* "вино, напій, отриманий шляхом бродіння виноградного соку" ще у праслов'янській мові.

У польській мові XVII ст. найпоширенішими назвами вина були *алакант*– іспанське вино, *мускатель*– солодке десертне вино з мускатним ароматом, імпортоване з Македонії, *muscatel*, *clairret* 'французьке вино, так зване біле, вино сетенське – "вино з Сицилії", *албанське вино* – "вино з Албанії"), *шампанське вино* та *бургундське вино*.

Багато із згаданих одиниць, в першу чергу, стосувалися виключно місця, де вироблявся той чи інший вид вина. Ці лексеми позначали його тип, який також міг бути виготовлений в іншому регіоні, ніж вказували б назви цього вина. Нехай прикладом послужить лексема *алакант*. Ця одиниця, утворена від

назви іспанського міста Аліканте, при вживанні у множині означала "найкращі сорти вина".

З такою ж ситуацією ми стикаємося і з назвою *Malmazyja* – спочатку вино *Malmash*, тобто грецьке (від місцевої назви *Malwazja*), потім будь-яке південне вино, тобто сицилійське, канарське, іспанське. Дуже схожа історія була і з одиницею шампанського вина, пізніше названого ігристим [43, с. 330].

У наступному столітті було зафіксовано ще більше назв сортів вина: *рейнське вино, галицьке вино, канарське вино та угорське вино або венгржин*. Однак у той час у вжитку були й інші слова, що означали види вина з особливим смаком і текстурою, наприклад: *столове вино, лура, мошча, брженчка, кларет, самоток, самотрест та виноградне* [66].

Розглянемо лексику на позначення вин в польській і українській мові.

*Białe wino* (біле вино), *czzerwone wino* (червоне вино), *grzaniec* (глінтвейн), *jablecznik* (сидр), *martini* (мартіні), *muszkat* (вино з мускатного горіха), *medok* (вино найвищої якості), *portwajn* (портвейн), *suche wino* (сухе вино), *szampa* (шампанське), *wermut* (вермут), *wino stolowe* (столове вино), *zieleniak* (молоде вино).

З поданих вище лексем можемо виділити такі спільні і відмінні ознаки. До назв, що мають подібний графічну будову та схоже звучання відносимо *białe wino* (біле вино), *czzerwone wino* (червоне вино), *martini* (мартіні), *portwajn* (портвейн), *suche wino* (сухе вино), *szampa* (шампанське). До розбіжностей в найменнуваннях вин відносимо *grzaniec* (глінтвейн), *jablecznik* (сидр), *muszkat* (вино з мускатного горіха), *medok* (вино найвищої якості), *zieleniak* (молоде вино). Лексеми *jablecznik* і *muszkat* у своєму найменнуванні вказують на складовий інгредієнт напою.

### 2.3.2. Лексика на позначення пив

У Польщі з 11 по 18 століття пиво було найважливішим алкогольним напоєм. Представники так званої "основної кухні", до якої належала більшість населення, щодня випивали чверть літра цього напою [47 с. 67].

Раніше, щоправда, лише в особливих випадках бідняки могли дозволити собі дозволити вживати пиво під час їжі. З часом напій ставав все більш популярним, в результаті чого в другій половині 18 століття пиво втратило своє колишнє значення і стало вважатися напоєм простого люду.

Від початку історії польської мови лексема *piwo* означала "напій, отриманий шляхом бродіння з ячмінного або пшеничного солоду, дріжджів і води". Його етимологія була праслов'янською іменником \**riwo*, який не тільки в праслов'янській, а й у південнослов'янських мовах (наприклад, хорватській та сербській) означав просто "те, що п'є", іншими словами – "те, що п'є". тобто "напій". Перші згадки про пиво зафіксовані ще в старопольській мові. Ці записи вказують на те, що напій, про який йде мова, подавався в першу чергу і під час розкішних (на ті часи) бенкетів [5, с. 312].

У всіх автентичних старопольських джерелах слово *piwo* мало загальне значення, воно просто означало "напій, отриманий в результаті спиртового бродіння з ячмінного або пшеничного солоду, дріжджів і воду" [7, с. 618]. Іноді, однак, лексема *piwo* також входила до складу словосполучень, що називали певний сорт пива. Ці сполуки були утворені шляхом додавання прикметника, що характеризує час бродіння (*Młode piwo*) або місце (регіон), де знаходилося або варилося пиво.

Втім, на сьогодні зафіксована велика кількість словосполучень з елементом *piwo*, починаючи від одиниць, що вказують на походження цього напою, і закінчуючи одиницями, що вказують на його походження текстури, колір, смак, основний інгредієнт та спосіб заварювання [12, с. 30].

Розглянемо найпопулярніші назви пив в українській та польській мові:

*Angielskie piwo* (англійське пиво), *Bawar* (Баварське пиво), *ciemne piwo* (темне пиво), *piwo Chmielnickie* (Хмельницьке пиво), *piwo Czernihowskie*

(Чернігівське пиво), *piwo jęczmienne* (ячмінне пиво), *piwo Lwowskie* (Львівське пиво), *ginger* (імбирне пиво), *jasne piwo* (світле пиво), *koźlak* (штарк або козляк), *marcowe piwo* (березневе пиво), *radeberger* (раденбергер).

З поданих вище лексем можемо простежити закономірність найменування пив з огляду на їх інгредієнти (*piwo jęczmienne*/ячмінне пиво) або на технологію пивоваріння (напр., *poślednie piwo*, *wustale piwo*). Також можна зазначити, що деякі одиниці утворені на основі географічної назви або містять прикметник, що характеризує консистенцію чи колір напою (*біле пиво*, *чорне пиво*). Також звернемо увагу на сполучення, що вказують на місце походження зазначеного напою, як: *angielskie piwo* (англійське пиво), *piwo Chmielnickie* (Хмельницьке пиво), *piwo Czernihowskie* (Чернігівське пиво), *piwo Lwowskie* (Львівське пиво).

Проаналізовані вище лексеми на позначення алкогольних та слабоалкогольних напоїв можемо поділити за структурою на елементарні, однокомпонентні та мотивовані:

1) основним компонентом – *малинівка* (2, с. 105); *вишнівка* (2, с. 105); *суницівка* (2, с. 107) – утворені на основі другого значення твірного іменника – «плоди рослини»: *вишнівка* – «наливка з вишень»; *малинівка* – «наливка з ягід малини» і т. д.;

2) способом приготування напою – *варенуха* (2, с. 99), *тертуха* (2, с. 103) «горілка з настойкою» (віддієслівне суфіксальне утворення (суфікс -ух); *запіканка* (2, с. 100) «горілка, заправлена прянощами і витримана певний час у гарячій печі», яка виступає синонімом до слова *горілка*, *мочена* (2, с. 102);

3) образністю – *кусака* (2, с. 101) «міцна горілка»; *гострогляд* (2, с. 101) – «міцна горілка»; спосіб творення – основоскладання (прикметник + дієслово);

4) якісно-оцінною характеристикою напою (витримка, вигляд) – *пінна* (2, с. 101); *старосвітське вино* (2, с. 108); *муселець старосвітський* (2, с. 108);

5) глютонімо-етнонімом, що передає «український соціальний колорит» – *тертуха гетьманська* (2, с. 103); *вишнівка шляхетська* (2, с. 105); *пиво козацьке, запорожське* (2, с. 109).

Проведений аналіз показав, наскільки багатою і різноманітною є номенклатура алкогольних та безалкогольних напоїв у польській та українській кухні, а також виявив їх спільні та відмінні ознаки, на етимологічній основі.

#### **2.4. Лексика на позначення безалкогольних напоїв**

Безалкогольні напої – це напої, отримані з питної води, насиченої або ненасиченої вуглекислим газом з додавання підсолоджувачів, харчових кислот, фруктових соків, рослинних екстрактів, мед, кава та харчові есенції. Вони поділяються на групи холодних та гарячих напоїв [13, с.19].

До групи холодних напоїв входять:

- вода (мінеральна, джерельна, столова, газована)
- соки, нектари, пастеризовані фруктові та овочеві напої,
- свіжовичавлені фруктові та овочеві соки,
- молоко та напої на основі молока,
- газовані освіжаючі напої:
- фруктові соки,
- лимонади, тоніки, напої з колою
- функціональні напої (енергетичні, ізотонічні, редуційні, відновлювальні),

До групи гарячих напоїв входять:

- кава,
- чай,
- какао.

Для аналізу розглянемо загальні назви холодних безалкогольних напоїв у польській і українській гастрономічній лексиці:

*Coca-cola* (кока-кола), *kompot* (компот), *kwass* (квас), *lemoniada* (лимонад), *mrożona herbata* (холодний чай), *nektar* (нектар), *oranżada* (газований апельсиновий напій), *pepsi-cola* (пенсі-кола), *shake* (шейк), *sok* (сок), *sorbet* (сорбет), *tonik* (тонік), *woda mineralna* (мінеральна вода), *woda sodowa* (газована вода).

З наведених лексем бачимо, що графічний запис та звучання більшості назв напоїв дуже подібний (*кока-кола, компот, нектар, сок, сорбет, тонік*). Розбіжності полягають у тому, що в польській мові при номінації напою зазвичай іменник стоїть на першому місці, а прикметник на другому, тоді як в українській мові навпаки.

Далі для аналізу візьмемо лексику на позначення типових безалкогольних гарячих напоїв.

*Bawarka* (чай з молоком), *biała kawa* (кава з молоком), *cappuccino* (капучино), *czarna herbata* (чорний чай), *czarna kawa* (кава без молока), *herbata ziołowa* (трав'яний чай), *kakao* (какао), *kawa zbożowa* (зернова кави), *latte* (лате), *przewrotna kawa* (мелена кави), *macchiato* (мак'ято), *zielona herbata* (зелений чай).

З наведених лексем бачимо, що певні назви не мають прямого еквівалента перекладу з польської на українську мову (*bawarka, biała kawa*). Так наприклад *biała kawa*, означає кави з молоком, тобто при перекладі ми вказуємо складник напою (молоко), завдяки якому ця лексема отримала номінацію *biała* (біла, як молоко). Багато лексем мають спільне звучання і подібний графічний напис. Серед них можна виділити слова-інтернаціоналізми *cappuccino* (капучино), *kakao* (какао), *macchiato* (мак'ято).

### **Висновки до другого розділу**

При зіставленні польської та української кулінарної лексики були виявлені як схожі риси, так і незначні відмінності. Перш за все, можна зробити

висновок про те, що в польській та українській мовах група термінів, що описує смак, володіє найбільшою кількістю лексичних одиниць. В польській мові найменшою за обсягом є група слів, що використовуються для опису впливу, що чиниться на людину; в українській мові найменш численною є група термінів, які відносяться до процесу дегустації [60].

Розглянувши дегустаційні терміни з точки зору способів їх номінації, можна сказати, що в польській мові значна частина лексики утворена в процесі вторинної номінації. В українській мові, навпаки, переважно зустрічаються терміни, утворені за допомогою первинної номінації.

Прикладами первинної номінації в польській мові здебільшого є слова і вирази, які вживаються при характеристиці продукту виготовлення, зокрема кавових зерен і описі загальної характеристики напоїв. В українській мові спостерігається інша тенденція номінації: Найбільш об'ємною групою термінів стала група «загальна характеристика напоїв», а другий за обсягом тематичної групою стала група «опис консистенції».

На підставі проведеного зіставлення дегустаційної термінології польської та української мови, можна прийти до висновку, що глутонічна лексика аналізованих мов збігається за обсягом матеріалу і лише частково за способами номінації дегустаційної термінології.

### **3. ФОРМАЛЬНО-ГЕНЕТИЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ЛЕКСИКИ НА ПОЗНАЧЕННЯ ЇЖИ ТА НАПОЇВ В ПОЛЬСЬКІЙ ТА УКРАЇНСЬКІЙ МОВАХ.**

Сучасні назви продуктів харчування, сформовані під впливом різних історично різних впливів і зовнішньої мовної моди, а також внутрішньої мовної еволюції. Ці зміни являють собою мозаїку генетичних шарів, що відображають, з одного боку, стійкість основних елементів національної культури, а з іншого – її відкритість до контактів і асиміляції з іншими культурами. [80, с. 76]

У даному розділі ми розглянемо формально-генетичні особливості номінації кулінарної лексики в польській мові, вплив запозичень на її номінацію, а також взаємозв'язок польської мови в історичному процесі на формуванням української кулінарної лексики.

#### **3.1 Формально-генетичні особливості в номінації кулінарної лексики в польській мові**

Їжа, з її культурним контекстом, є не тільки необхідністю існування, але й джерелом багатогранної, чуттєво-духовної насолоди. Їжа, зведена протягом століть до статусу витвору мистецтва, впливає на всі, без винятку, органи чуття людини. Задоволення від розмови про їжу також належить до культурних універсалій і ставить великі виклики перед кулінарною номінацією [38, с. 84]. Оригінальність страви повинна відповідати унікальності її мовного вираження. Як наслідок, однослівні назви продуктів харчування виявляються (не лише в польській мові) занадто лексично вузькими, щоб виразити пов'язані з ними конотації та впоратися з безліччю потенційних функцій (номінативною, експресивною, переконуючою тощо). Звідси аналітичний характер кулінарної номінації, що виявляється в поширеній багатозначності назв страв, особливо помітний у кулінарних

рецептах (як основному типі текстів, пов'язаних з їжею), в яких ці назви додатково виконують функцію заголовка (заголовка).

За ступенем сполучуваності компонентів такі назви становлять дуже неоднорідну сукупність. Серед них є лінгвістично закріплені сполучення зі статусом лексичних одиниць (напр., *befszyk tatarski, czarna jagoda, jajko sadzone, zsiadłe mleko, zupa błyskawiczna*), вирази з ознаками зв'язних сполучень (напр., *kotlet smażony, sok jabłkowy, ryba z rusztu, zupa pomidorowa*) та вільні синтаксичні сполучення (пр. *klasyczny de volaille, szybka salátka, wykwinny pasztet, koktajl zielony, hiszpańskie gazpacho*).

Проведення розмежувань між класами в цій групі завжди призводить до суперечок, і значна кількість висловів залишається в межах так званих перехідних зон. Щодо назв продуктів харчування та напоїв, то різниця у кваліфікації словосполучень з точки зору відправника та отримувача тексту є особливо виразною. Однозначне розмежування усталених і неусталених поєднань у суспільній свідомості також не є можливим через відсутність об'єктивних критеріїв такого поділу [71]. Статус більшості виразів (таких як *bigos staropolski, jajka po benedyktyńsku, mazurek królewski, placek lotaryński, zupa drwali, naleśniki à la Gundel czy ryż Kondeuszów*) залежить від кулінарних інтересів і знань про їжу у користувачів мови. А вони, як відомо, часом бувають вкрай різними. Однак найважливішим аргументом на користь спільного розгляду цих лінгвістично диференційованих словосполучень є те, що вони здебільшого мають спільні механізми номінації (на обох рівнях цього процесу: інтерпретаційному (ономасіологічному) та формально-граматичному). Наприклад, послідовності назв з різним ступенем стійкості: *czzerwona salátka – czzerwony kawior – czzerwona kapusta, mazurek błyskawiczny-zupa błyskawiczna, salátka poznańska – salátka kalifornijska – salátka grecka, babka wiedeńska – strudel wiedeński – sernik wiedeński*. Тому наступні положення стосуються найпоширеніших моделей найменування,

відображених у багатослівних назвах харчових продуктів та їх найближчих контекстах, незалежно від ступеня сполучуваності компонентів [70].

З іншого боку, представленість окремих моделей визначається ступенем їх повторюваності (серійності), регулярністю та частотністю вживання в текстах рецептів. Дійсно, навіть у межах вільних виразів можна спостерігати регулярне повторення цих структур, що навіть призводить до шаблонності більшості багатослівних назв та їх контекстів. Ці шаблони утворюють відкриті класи, що заповнюються комбінаціями з різним ступенем стійкості [16, с. 342]

Наявність аналітичних назв у кулінарних номінаціях не є новим чи виключно польським явищем. З багатослівними виразами як назвами рецептів ми зустрічаємося ще з часів першої повністю збереженої польської кулінарної книги "Compendium ferculorum"... Станіслава Чернецького. У ньому знаходимо рецепти таких страв, як: *barszcz cytrynowy, bianka na post, bigosek holenderski, bigosek z jarząbka, biskokt biały, brazelle cielęce, galareta dla chorych, gęsi albo kaczki dzikie na zimno, jajecznicza prosta, kapłon z chrzanem, karp bez kości, kasza pieczona, kielbasy wiedeńskie, limoniata szara, łosoś z juszycą czarno, łosoś żółto po królewsku, mleko gdąskie, naleśniki nakładane, pasztet francuski gorący mięsny, pasztet francuski na zimno, polewka grzybowa, potaś zabielańy, potrawa czarno gotowana z powidłami, potrawa na zimno, potrawa osobliwa, potrawa po węgiersku, potrawa z poziomkami, potrawa żółta w dobrej jusze albo po królewsku, ptaszki duszone, raki z botwiną, rosół polski, ryba czarno, ryby biało z migdałami, ryby sadzone albo po czesku, ryby z masłem po holendersku, szczuka żółto w swojej jusze, szczupaka po węgiersku, sztuffada zabielańa, tort hiszpański, węgierski rosół, węgorz do rosotu, zawijanki po francusku.*

Найбільшу групу кулінарних лексем в польській мові становлять двослівні словосполучення, в яких основним елементом є іменник. Серед них можна виділити такі конструкції:

1. Іменник + прикметник

Приклади: *babeczki truskawkowe, babka kryzysowa, bigos polski, chleb slonecznikowy, frykadelki sledziowe, krupnik polski, maslo ziolowe, pączki studenckie, salatka grecka, surówka witaminowa, rulony sledziowe, tort nalesnikowy, tuńczyk cytrynowy, zupa migdalowa* і т.д. Прикметник, що зустрічається в цитованих списках, постійно вказує на родові ознаки, тому ставиться після іменника.

## 2. Прикметник + іменник

Приклади: *biale ragout (baranina), czerwona róża (ciasto), jaskolcze gniazda, kokosowe cudo, leniwe pierogi, lipcowe medaliony, nadziewane awokado, podwójny hamburger, rybne krokiety, ruskie pierogi, serowe placuszki, walijski keks, zielony węgorz, zabie udka, zółty ryż*. Тут прикметник вказує на випадкову, непостійну ознаку, тому для нього підходить прийменниковий порядок.

## 3. Іменник + іменник

Найчастіше в кулінарній лексиці означальний іменник стоїть у родовому відмінку і ставиться після визначуваного слова.

Приклади: *pierogi Dominika, polewka kosiarzy, szynka Kariba (Zimbabwe), tort prezydenta, warzywa Heleny, zapiekanka Flores (Urugwaj), zur babci*. Рідше означальний іменник виступає в називному відмінку у функції додатка, пр.: *koktajl Ewa, kotlety motyle, pizza latawiec, pizza serce, szaszłyk kebab, tost lódka, zupa krem*.

## 4. Іменник + іменником з прийменником:

Прийменникове сполучення в таких зіставленнях передусім вказує на те, як готується їжа. Наприклад: **з** + **Родовий** відмінок *krem z kokosa, kotlety z jaj, potrawka z krewetek, surówka z mango, zameczki z ziemniaków, bez + dopełniacz keks bez tłuszczu, sok bez konserwantów*; **на** + **Місцевий** відмінок: *cielęcina na buleczce, jab lecznik na biszkopecie, jaja na salacie*; **в** + **Місцевий** відмінок: *filet w majonezie, golonka w sosie, kiwi w syropie, malze w warzywach*; **по** + **Місцевий** відмінок *fasola po bretońsku, jaja po szkocku, jaja po wiedeńsku, karp po żydowski*

*salatka po egipsku, schab po cygańsku, на + Знахідний відмінок: ananas na ostro, jaja na miękko, schab na zimno, wołowina na gorąco.*

Прийменник також вказує про зміст страви і тоді виражається прийменником із **орудним** відмінком. Наприклад *boczek ze śliwkami, grzanka z szynką, kluski z makiem, makaron z ziolami, ryż z krewetkami, twarożek z kielkami, uszka z męsem*. Прийменникове сполучення також може вказувати на призначення їжі наприклад: *dania dla zakochanych, kuchnia dla samotnych, przysmak dla dzieci, surówka dla meśmiatych*.

Окрім розглянутих вище двослівних конструкцій, у кулінарній лексиці зустрічаються багатослівні конструкції. Вони демонструють меншу періодичність. Ось їх види:

#### 1. Прикметник + іменник + прикметник

Приклади: *aromatyczna salatka wiosenna, domowe grzanki czosnkowe, fantazyjna rolada biszkoptowa, gęsta zupa włoska, kalifornijska salatka warzywna, morelowy tort smietankowy, pikantna kula serowa, sycylijskie kamienie szlachetne, sylwestrowa salatka owocowa, uniwersalna zupa ogórkowa, zimowa mieszanka warzywna.*

#### 2. Іменник + прикметник + прийменникова сполука:

Приклади: *chlodnik pomidorowy z czosnkiem, chlodnik szczawiowy na serwatce, omlet serowy ze szparagami, przyprawa korzenna do piernika, salatka mięsna z kokosem, sos herbaciany do deserów, torciki miniaturowe na zimno, zupa kalafiorowa, po belwedersku, zupa meksykańska na zimno, zupa pomidorowa po sycylijsku.*

#### 3. Іменник + прийменникова сполука + іменник:

Приклади: *krem z owoców mango, pieczarki z nutką pomarańczy, roladki z piersi kurczaka, ryż z owocami morza, ziemniaki z cebulą dymką.*

#### 4. Іменник + прийменникова сполука + прикметник:

Приклади: *chlodnik z ogórków małosolnych, karp w cieście kwaśnym, krupnik z kaszy gryczanej, ruloniki z pastą rybną, salatka z dorsza wędzonego, zapiekanka z sosem kokosowym.*

5. Прикметник + іменник + прийменникова сполука:

Приклади: *biała kielbasa w koszulce, konkretna salatka z jajkiem, orientalna salatka z karotki, pikantna potrawa z krabów, wiosenna zupa z rzodkiewek, włoska salatka z krewetek.*

6. Іменник + прийменникова сполука + прийменникова сполука:

Приклади: *czosnek z pieczarkami po prowansalsku, kotlety z soi w jarzynach, kurczę w orzechach z granatami, lin na kolderce z warzyw, malże w sosie po normandzku, przepiórki z ryżem po piemoncku, salatka z indyka z kumkwatem (przyprawa chińska), salatka z halibuta na zimno.*

7. Іменник + прийменникова сполука + сполучник + іменник

Приклади: *dorsz w szatwii i czosnku, ruloniki z szynką i twarożkiem, salatka ze szczawiu i szpinaku, salatka z truskawkami i mango, surówka z rzodkiewek i granatu, ślimaki z masłem i szczypiorkiem, torcik z salami i ogórkiem.*

Інші типи багатослівного зіставлення зустрічаються значно рідше. Ось їх види:

1. Прикметник + іменник + прийменникова сполука + прикметник

Наприклад: *biała kapusta z ryżem zielonym, serowy torcik z nadzieniem grzybowym.*

2. Іменник + прикметник + прийменникова сполука + прикметник

Наприклад: *kapuśniak siedmiogrodzki z mózdzkiem cielęcym, zupa włoska z ziołami polnymi.*

3. Прикметник + іменник + прийменникова сполука + прийменникова сполука + прикметник.

Наприклад: *zielona surówka dla dam z orzechami włoskimi*

4. Прикметник + іменник + прикметник + прийменникова сполука + прикметник

Наприклад: *cebulowe ciasto naleśnikowe z nadzieniem ziolowym*.

5. Іменник + прийменникова сполука + іменник + сполучник + іменник

Наприклад: *naleśniki z owocami morza i parmezanem*.

Аналіз практичного матеріалу дає також змогу виокремити ще кілька способів номінації страв:

1. Номінації, зумовлені складом і способом приготування страви
2. Номінації, що відображають місцевість, яка історично вважається місцем винаходу страви;
3. Номінація, пов'язана з традиціями національної кухні;

Розглянемо кожен спосіб детальніше. Номінації, зумовлені складом і способом приготування страви, трапляються в польській та українській мовах досить часто. У більшості випадків назва страви, пов'язана зі способом її приготування, або способом приготування її окремих інгредієнтів, а також містить у своїй назві перерахування одного або кількох продуктів, що домінують у складі цієї страви. Наприклад *фаршировані яйця, pierzeń wołowiny*.

В номінаціях страв часто ставлять акцент на провідний інгредієнт і спосіб харчової обробки, а другорядний інгредієнт вказують для створення детальнішого образу страви [17, с. 9].

Гастрономічна номінація може відображати різні види зв'язку "страва – місце". Слід виокремити номінації, що відображають місцевість, яка історично вважається місцем виникнення страви. Такі страви наприклад *cebularz lubelski, борщ гоцульський*.

Також існує вид номінації, за якої акцент ставлять не на місце винаходу, а на зв'язок складу або способу приготування страви з якоюсь національною кухнею. Це може бути відображено як у назві країни, так і в назві її окремого міста: *bulka alpejska, kajzerka alpejska, rogalik francuski, sernik niemiecki, львівські круасани, «Київський» торт*.

Підсумовуючи, можна зазначити, що найпоширенішим способом гастрономічної номінації є позначення складу і способу приготування страви. Ще однією особливістю є той факт, що багато номінацій страв є багатокомпонентними, тобто відображають кілька характеристик страви.

### **3.1.1. Семантичні особливості в номінації запозиченої лексики на позначення їжі та напоїв**

Їжа відіграє важливу роль у житті людей та громади, в якій вони живуть і з якою себе ідентифікують. Їжа, її приготування та споживання залежить від конкретної спільноти, її культури, традицій і виробляється протягом усього історичного розвитку. Характер кухні нації залежить від її історії та культури, а спосіб споживання їжі формує самобутність та оригінальність цієї спільноти в кулінарному плані [20, с. 56].

Приготування та зберігання їжі є одними з найдавніших навичок виживання людини. Від початку вона набула також суспільного виміру, глибоко вкоріненого в історії та культурі. У кожній громаді їжа виконує соціальну функцію, що відображає певну культуру. Їжа також мала соціальний, суспільний вимір, глибоко вкорінений в історії та культурі.

Кухня – це універсальний індикатор відносин, які відбувалися протягом багатьох століть між народами, що належать до різних культур. Ці контакти сприяли не лише політичному та економічному розвитку, а й культурному, оскільки не оминали кулінарну сферу, тобто все, що пов'язано з приготуванням та майстерністю приготування їжі. Польська кухня запозичувала і надовго асимілювала іноземні страви та інгредієнти. До Польщі було завезено нові фрукти та овочі, різні види м'ясних копченостей та напоїв, а також різноманітні спеції та бобові культури [30]. Разом з іноземною кухнею запозичувалися і слова для назви тих чи інших страв або їхніх інгредієнти.

Польська мова почала асимілювати лексичні запозичення, що стосуються кулінарної лексики, які утворили значну групу слів іншомовного

походження [24]. До них відносяться загальні назви продуктів харчування, назви страв. Серед них варто виділити загальні назви їжі, назви страв, продуктів, фруктів, овочів, спецій, прянощів, хлібобулочні вироби, солодоші, напої тощо.

Кулінарні слова іншомовного походження почали поширюватися в польській мові ще в старопольську добу. З. Клеменевич зазначив, що "при характеристиці лексики найдавнішої, дописемної польської мови слід зазначити, що вона вже містить компоненти іншомовного походження. Серед них слід розрізняти два шари: до першого належать слова, запозичені ще в період мовної спільності, що передувала відокремленню протопольських діалектів; до другого – слова, запозичені лише на початку формування польської мовної самобутності" [1, с. 27-28].

Кулінарні слова іншомовного походження почали поширюватися в польській мові ще в Середньовіччя. З. Клеменевич зазначив, що "при характеристиці лексики найдавнішої, дописемної польської мови слід зазначити, що вона вже містить компоненти іншомовного походження. Серед них слід розрізняти два шари: до першого належать слова, запозичені ще в період мовної спільності, що передувала відокремленню протопольських діалектів; до другого – слова, запозичені лише на початку формування польської мовної самобутності" [1, с. 27-28].

Як приклади першого шару, який ми можемо безпосередньо включити в обговорюване поле, мовознавець навів слова хліб, оцет, вино: ps. \*chlěbъ, пол. bread (псл. hlaifs, стсл. hleib), псл.\* осьть, пол. vine (псл. akeit від лат. acētum), псл.\* vino, пол. wine (лат. vinum). Сьогодні в цих словах важко розпізнати запозичення, оскільки вони міцно увійшли в польську мову [ 37, с. 121].

Одними з найдавніших мовних запозичень є латинізми. До ранніх латинських запозичень, які увійшли до польської мови (прямо чи опосередковано), належать слова *brzoskwinia, kapusta, cebula, migdał*. Сьогодні латинськими запозиченнями або запозиченнями через латинську мову можемо

вважати: *agrest* (*agrestis*), *cynamon* (*cinnamōmum*, з грецького *kinnāmōmon*), *cytryna* (од *cytrus* – дерево *cytrynowe*), *granat* (*grānātum*), *herbata* (*herba i thea*), *kapary* (*capparis*, з грецького *kàpparis*, з арабського (*kab(b)ar*), *karczoch* (*carciofo*, з арабського *charszūf*), *kardamon* (*cardamōmum*, з грецького *kardāmōmon*).

Запозичених слів у кулінарній лексиці багато і походять переважно з англійської, французької, італійської, німецької, іспанської та угорської мов. Ось найпоширеніші англійські (американські) запозичення: *befsztyk*, *Bloody Mary* (*wódka*), *brandy*, *cherry brandy*, *cheesburger*, *chipsy*, *coca-cola*, *cumberland*, *curry*, *grejp-fruit*, *drink*, *dzin*, *fish mac*, *grog*, *hot dog*, *keczup*, *koktajl*, *mac chicken*, *mac royal*, *pepsi cola*, *pikle*, *poncz*, *popcorn*, *pudding*, *rostbef*, *rumsztyk*, *sherry*, *stek*, *tonik*, *tost*, *whisky* [77, с. 678].

До французьких запозичень належать: *anchois*, *aperitif*, *beszamel*, *boeuf Strogonow*, *bourbon*, *brie*, *bryzol*, *calvados*, *cassis*, *chateabriand*, *eskalopek*, *filet*, *frytki*, *grojer*, *jogurt*, *kawior*, *likier*, *mazagran*, *omlet*, *purée*, *ragout*, *sauté*, *sorbet*, *sos vinaigrette*, *sos ravigotte*, *szarlotka*, *werniszel* [56].

З італійських запозичень варто відмітити такі лексеми: *campari*, *cappuccino*, *chianti*, *cukinia*, *kasate*, *pepperoni*, *pizza*, *raffaello*, *raviolo*, *risotto*, *spaghetti*, *szparagi*, *toffiffi*, *tutti frutti*. До німецьких належать *kogel mogel*, *makrela*, *pikling*, *sznycel*, *szproty*, *szponder*, *rozbratel*, *trunek*, *tuńczyk*, *wermut*.

До іспанських запозичень належать: *avocado*, *chili*, *jerez* (*wino*), *paraja*, *picadillo*, *tortilla*. Запозичення угорські – *leczo*, *papryka*, *paprykarz*.

У кулінарній лексиці відсутні штучні запозичення, які характерні для наукової мови, назв косметики чи одягу. Тут представлені лише запозичення з різним ступенем укорінення в польській мові. До укоріненних належать *kawior*, *kawa*, *kefir*, *likier*, *omlet*, *papryka*, *tort*, *tuńczyk*. До неукоріненних належать: *anchois*, *cherry*, *curry*, *fish mac*, *mac royal*, *sufflet*, *toffi*.

У кулінарній лексиці зустрічаємо велику кількість інтернаціоналізмів, зумовлених модою на певні страви чи напої, що вживаються в багатьох

країнах, наприклад *chili, chipsy, coca cola, hamburger, hot dog, pepsi cola, pizza, popcorn, sherry, spaghetti*.

Багато з іноземних слів, безумовно, є ефемерними, і з часом зникнуть разом з модою наприклад *mac chicken, mac royal, toffiffi, raffaello* і т.д [77].

Деякі з розглянутих запозичень присутні в польській мові вже давно, проте останнім часом вони стали більш поширеними у зв'язку з розвитком гастрономії. У кулінарній лексиці спостерігаємо велику кількість неосемантизмів, які часто зустрічаються і в розмовній мові. Для прикладу, різні види тортів та печива називаються так через те, що за своєю формою нагадують якийсь об'єкт, що існує в реальності. До них відносяться: *bawole oko, caluski, gwiazdy, gwiazdki, murzynek (czarne ciasto), podkówki orzechowe, rożek, rożki, rurki z kremem, ruloniki, zebra (ciasto w pasy)* [72].

Українські запозичення становлять значну частину лексичного багатства. Поляки мали постійні контакти з українською літературною мовою, а також були знайомі з українськими діалектами [19]. Це відповідно не могло не позначитись на кулінарній лексиці:

*kukurudza* (кукурудза), *kutia* (кутя, пшениця, зварена з маком та медом), *mamałyga* (мамалига, страва з кукурудзяної муки), *hreczka* (гречка);

Взаємовплив поляків з іншими народами позначився не лише на політичному та суспільному житті, але й на культурному, що також мало великий вплив на кухню і, разом з цим, спричинило численні зміни в лексичному обсязі польської мови [73, с. 112]. Протягом століть польська кухня запозичила багато нових страв та харчових інгредієнтів, а польська мова збагатилася словами, що відносяться до кулінарної лексики, яка становить досить чисельну групу слів іншомовного походження. Варто зазначити, що проаналізовані вище слова не лише латинського, німецького, італійського, англійського походження, тобто запозичені з європейських мов, а й ті, "які мають своїм джерелом далекі від нас країни" [6, 11] – запозичення зі східних мов та ін. Це – "запозичення зі східних мов" [6, 11]. Це "запозичення з

турецької, іранської мов, з арабської, тривалий час просочувалися в польську мову через інші мови.

Можна зробити висновок, що польська мова протягом століть збагачувала свою кулінарну лексику, не втрачаючи своєї розкішності, що є пряме свідчення взаємного проникнення як різної кухні, так і лексики.

### **3.2. Історичний процес формування української кухні та її взаємозв'язок з польською кулінарною лексикою**

Аналіз текстів світової кулінарії показує, що національна кухня залежить від таких основних факторів, як: природно-кліматичні умови місцевості; історія народу; національні традиції; культурні зв'язки з іншими народами; вплив релігії; технічні можливості (наявність відповідної побутової техніки, холодильників, морозильних камер, тощо) [53, с.32]. Українська кухня формувалася протягом століть, тому вона повною мірою відображає не тільки історичний розвиток українського народу, його звичаї та смаки, а й соціальні умови, природно-кліматичні особливості, в яких жила українська нація в процесі свого історичного національного розвитку. Ретроспективний аналіз української кухні свідчить, що споконвіку вона вирізнялася широким вибором страв високих смакових якостей та поживної цінності. Літописи та інші писемні пам'ятки, а також археологічні розкопки вказують на багатство і різноманітність їжі, яку споживали жителі Придністровської України в період Київської Русі [57, с. 56]. У 15-17 століттях в результаті подальшого поділу суспільної праці ефективно розвивалася торгівля, поступово розширювався внутрішній ринок, зростали ринки і ярмарки, зміцнювалися економічні зв'язки між окремими містами і місцевостями. На ринках та ярмарках продавалися хліб, м'ясо, риба, мед, молочні та інші продукти. Завдяки географічним відкриттям 16-18 століть на наших теренах у 18 столітті з'явилися нові види сільськогосподарських культур, що сприяло значному збільшенню продуктів харчування українців.

У 18 столітті картоплярство набуло значного поширення в Україні, і картопля швидко увійшла в раціон харчування населення. Його почали широко використовувати для приготування перших і других страв, а також як доповнення до м'ясних і рибних страв. У багатьох літературних джерелах описується велике розмаїття і багатство українських страв. Наприклад, український поет І. П. Котляревський у своїй відомій поемі "Енеїда" яскраво відобразив повсякденне життя українського народу у 18 столітті та показав розмаїття страв української національної кухні [58, с. 38].

Важливу роль у популяризації споживання овочів у приготуванні різноманітних національних страв відігравали і відіграють мандрівники. Завдяки їм іноземні овочі "непомітно" стають частиною нашої кухні і швидко стають "рідними". Тому, щоб зрозуміти особливості овочевих страв близьких і далеких сусідів, необхідно знати особливості нашої рідної української. Методом порівняння, спочатку наших сусідів, а потім і далеких народів, ми можемо збагатити свою кухню новими овочами [63]. Те, що сьогодні вважається неістинним – завтра стане загальноживаним. Як тут не згадати історію поширення помідора та кулінарного продукту кетчупу, які ще 100 років тому були незвичними. Англійський поет Гілберт Кіт Честертон (1874-1936) дуже влучно писав про смак: "Про смаки не сперечаються: через смаки сваряться, конфліктують і проклинають" [79, с. 393].

Серед усіх слов'янських кухонь українська прославилася на весь світ своїми борщем та варениками. Наша кухня історично зародилася лише в 19 столітті. Вона мала великий взаємний вплив з кухнями слов'янських народів: польською, білоруською та російською. Євреї, молдавани, румуни, угорці, чехи, німці, татари, греки, караїми та багато інших народів також зробили свій внесок у збагачення різноманітності овочів у нашому харчуванні. Існують регіональні кулінарні особливості на Чернівеччині, Поділлі, Харківщині, Галичині, Волині, Буковині, Закарпатті, Поділлі, Поділлі.

Спільне походження слов'янських народів та їх матеріальної культури, органічно створили відповідні особливості їх кухні, які відрізняються від кухні інших народів. Сходу і Заходу [65].

Територіальна близькість, спільність побуту і культури польського та українського народів значною мірою сприяли зближенню і самих способів приготування їжі з використанням різних видів рослинних і тваринних продуктів. Посилення економічних і культурних зв'язків сусідніх народів, які перебували в одній державі у 1654 році – Речі Посполитій, до складу якої входили Галичина, Поділля, Волинь і Київщина, здійснило великий вплив на подальший розвиток української та польської кухні.

Українська кухня запозичила багато страв з польської, збагативши свій асортимент. Вона вирізняється тим, що як і в українській у приготуванні страв найчастіше використовує м'ясо, птицю, дичину, рибу, овочі, молочні продукти, гриби, ягоди тощо [32, с. 48]. Польська кухня дуже різноманітна і чимось нагадує західноукраїнську, особливо львівську. У ній дуже багато перших страв. Це різноманітні *бульйони, крупники, супи, борщі, капуста*. Також з'явилася "мода" на столовий буряк, з якого готують різноманітні борщі – *польський борщ, борщ з вушками*.

Особливо варто відзначити останню традиційну страву – *буряковий борщ з равіолями* (різновид пельменів з начинкою з м'яса та грибів), *джур* (жур) з ковбасою або салом (складовою цієї страви є кисле житнє борошно, яке заливається водою і бродить протягом двох діб) та інші. До деяких перших страв у Польщі замість хліба подають *картоплю*, до інших – *галушки, пиріжки, каші, тости* тощо. Наприклад, до кислої юшки подають картоплю, политу топленим свинячим салом, до грибної юшки – перлову кашу.

У спекотні літні дні готують *холодні супи* з полуниці, вишні, яблук і груш, а також лісових ягід. Восени популярні огіркові та грибні супи. У сільській місцевості досі зберігаються традиційні страви з круп, до яких додають смажену свинину, яловичину або м'ясо птиці. Улюбленими стравами

поляків є *хляки* (фляки, рубці) – страва, приготована з шматочків шлунку, та *бігос*.... Назва "*Бігос*" походить від спотвореного латинського виразу, що означає "*двосмачний*". Картопля та овочі входять до складу різноманітних страв. Широко використовуються овочі, асортимент яких аналогічний українській капусті (різні види, в т.ч. савойська), огірки, цибуля, морква, петрушка, інші салатні овочі.

Популярністю користуються гриби – культивовані та дикорослі. Овочі є обов'язковими для прикрашання традиційних польських бутербродів. З трав'яних приправ найбільшого поширення набув хрін, який додають натертим до риби, м'яса або готують соуси і приправи. Польська кухня славиться своїми борошняними виробами: млинцями, оладками, лазанками, білинами. З солодких страв популярні різноманітні киселі, фруктові салати, желе, муси та морозиво. З іншого боку, з української кухні до польської увійшли такі страви, як *вареники*, *млинці з сиром*, *овочі з різними начинками*, *м'ясо*, *фаршироване свинячим салом*, *фарширована риба*, *домашня свиняча ковбаса* [23].

До середини ХХ століття в Україні стрімко розвивалось економіка господарства, яка поєднувала землеробство з тваринництвом (з переважанням у землеробстві), рибальство, мисливство, бджільництво та збиральництво як способи добування продуктів харчування [31, с. 84]. Незважаючи на бурхливий розвиток капіталістичних відносин і внутрішнього ринку наприкінці ХІХ – на початку ХХ ст., виробництво і споживання продуктів харчування в більшості сільських домогосподарств все ще зберігало переважно традиційний характер. Найбільше цінувався хліб. Хліб був не лише продуктом харчування, але й виконував символічну функцію в багатьох обрядах. Випікали його раз на тиждень, зазвичай у суботу. Це робили жінки, рідше дівчата. Випікання хліба було своєрідним ритуалом, який був оточений різними заборонами та обмеженнями [40].

Для української кухні, як і для польської, характерні овочеві страви. Безперечно, найпопулярнішою і найулюбленішою серед них є *борщ*. Існувало три види страв з такою назвою. Найпоширенішим був борщ з капустою та маринованим буряком, морквою, цибулею. У 20 столітті вже додавали картоплю до борщу. На півдні та сході України борщ найчастіше готували з квасолею. Заправляли його також буряковою кислотою та сметаною. У святкові дні варили борщ з м'ясом, а в будні – з салом. У піст у борщ клали сушену рибу або гриби, заправляли олією. Влітку популярним був холодний борщ на сироватці, який не потрібно було кип'ятити.

Популярними приправами були цибуля, часник і червоний перець, а з тертого хрону готували гостру страву типу соусу, заправлену буряковою кислотою або оцтом. Їли багато свіжих і солоних огірків, а на початку 20 століття почали квасити помідори. Особливе місце в харчуванні українських селян займала картопля. Хоча в Україні вони з'явилися порівняно пізно, з них готували велику кількість страв, простих і поживних: тушковану картоплю, смажену картоплю, картоплю, приготовану різними способами, деруни і картопляники, а також вареники і галушки. М'ясні страви були рідкістю в повсякденному селянському побуті. Багато хто їв тільки сало в сирому, печеному, смаженому або вареному вигляді. Страви з птиці готували переважно по неділях, м'ясо – лише на свята [39, с. 313].

З напоїв, приготованих у домашніх умовах, найпоширенішими були *компот* із сушених та свіжих фруктів або ягід, *горілка*, *кисляк*. Чай у 19 столітті не був поширений у сільському середовищі. Вони заварювали і пили настої лікарських трав. Кава з'явилася в Україні на початку 20 століття більше в західних регіонах.

Українські страви були утворені в результаті багатовікової еволюції, і багато з них є чудовим прикладом правильного поєднання продуктів як за смаковими якостями, так і з фізіологічної точки зору вмісту поживних речовин. Головне правило кулінарного мистецтва – продукти повинні бути

бездоганної якості і свіжості, інакше вони втратять свій первісний аромат, а це псує смак страви.

Відновлення та збереження традицій і обрядів національної кухні стало поширеним явищем серед етнічних українців в інших країнах світу. Практичний досвід підтверджується окремими публікаціями, присвяченими цій тематиці. Так, монографія З.Терлецької "Українські страви" відображає розмаїття традиційних страв української кухні початку 20 століття. Враховуючи вищезазначене, можна зробити висновок про схожість розвитку та зближення сучасного стану національної кухні сусідніх народів, які мають родинні корені в минулому, нині постають як рівноправні партнери, чим збагачують один одного, обмінюючись досвідом у кулінарній сфері.

Вивчення кулінарної лексики та традицій сусідньої Польщі збагачує українську кухню новими смаковими уподобаннями. Вивчаючи кулінарну лексику українського та польського народів, також варто пізнавати культуру обох націй.

### **Висновки до третього розділу:**

У третьому розділі ми розглянули формально-генетичні особливості номінації кулінарної лексики в польській мові, вплив запозичень на їх номінацію, а також взаємозв'язок польської мови в історичному процесі з формуванням української кулінарної лексики.

Дослідження особливостей довели, що назви страв як польською, так і українською мовами позначаються переважно іменниками, які можна поєднувати з прикметниками, іншими іменниками, пасивними дієприкметниками і дієприслівниками, і є деякі орфографічні відмінності, зокрема пунктуація.

У кулінарних термінах досить часто використовуються прислівники утворенні від назв країн або національностей. У лексико-семантичній групі

назв страв і харчових продуктів польською та українською мовами можна знайти як номенклатурні та термінологічні сполучення, так і відповідні термінологічні одиниці. Перші з яких сучасні, а другі – стародавні. В обох мовах є однокомпонентні та багатокомпонентні кулінарні терміни, але ми не можемо говорити про значну перевагу будь-якої групи, оскільки деякі назви їжі існують у кількох різновидах, а однокомпонентні терміни завжди можуть доповнюватися іншими лексемами. У розмовній мові переважають однокомпонентні варіанти, багатокомпонентні варіанти страв більш характерні для підручників, кулінарних книг, меню ресторанів тощо.

## ВИСНОВКИ

В рамках представленої роботи був проведений аналіз польських та українських термінів на позначення страв та напоїв і їх подальший порівняльний аналіз. У процесі дослідження були виконані наступні завдання:

1) була описана специфіка глютонічного (гастрономічного) дискурсу, а саме були розглянуті поняття «дискурс», «глютонічний дискурс», його принципи та особливості.

2) вдалось виявити існуючі труднощі перекладу, пов'язані з функціонуванням в кулінарному тексті термінів-реалій, а також з'ясувати особливості та принципи польсько-українського та українсько-польського перекладу кулінарних текстів, зважаючи на специфіку називання страв та напоїв у двох мовах.

3) було розглянуто лексику гастрономічного дискурсу як польської, так і української мов та вдалось класифікувати за різними групами лексичні одиниці на позначення страв та напоїв;

4) в ході аналізу були визначені мовні засоби, що використовуються для позначення гастрономічної лексики в польській та українській мовах. Так, були визначені наступні засоби номінації глютонічної лексики: первинна номінація і вторинна номінація.

5) було визначено структурно-семантичні та номінативні особливості лексики, пов'язаної з напоями та стравами в польському та українському мовних середовищах.

Виконання перерахованих вище завдань дозволило провести зіставлення лексики глютонічного дискурсу як в польській, так і в українській мовах. На підставі зібраного матеріалу в обсязі 200 прикладів був проведений лексико-семантичний і кількісний аналізи польських та українських термінів. За результатами дослідження вдалося зіставити дегустаційні терміни українській та польської мов.

Зіставлення лексичних одиниць здійснювалося за двома класифікаціями: 1) за тематичними групами; 2) за способами номінації.

В ході роботи було встановлено, що як в польській, так і в українській велика частина дегустаційної термінології становить групу слів, що описують смак. Найменш численними стали наступні групи: в польській мові – «вплив на людину», в українській мові – «процес дегустації». Проаналізувавши слова і вирази за способами номінації, був зроблений висновок про те, що вторинна номінація, є основним способом утворення лексичних одиниць в польській мові, а в українській – первинна номінація.

Глютонічна картина світу формується під впливом культурної картини світу і знаходить своє втілення в мові, вона є виразником національного характеру і свідомості, в центрі якого знаходиться людина, що здійснює гастрономічний дискурс.

Глютонічний дискурс за своєю формою і структурою містить в собі великий набір екстралінгвістичних властивостей. Він відображає культурні, мовні, етнічні та ідеологічні фрагменти картини світу. Метою гастрономічного дискурсу є формування смакових уподобань людини, а також норм етикету і культурних цінностей.

Як універсальні, так і національно-культурні способи вираження глютонічних реалій співвідносяться з певним типом категоризації дійсності.

Гастрономічна картина світу являє собою модель гастрономічних пристрастей і пріоритетів, яка в свою чергу відбивається в специфіці національної номінації продуктів харчування та їх якостей. Мовна картина світу і національна гастрономія тісно пов'язані між собою певною системою категоріальних зв'язків, які обумовлені світоглядом тієї чи іншої нації.

Мова є невід'ємною частиною структури національної свідомості та комунікації. Більш того, споживання їжі виступає в якості одного з видів комунікативної діяльності. Глютонічний дискурс грає важливу роль в комунікації цього типу, так як в його рамках функціонує національний характер.

Було визначено, що порівняльні дослідження кулінарної лексики є важливими з точки зору як теоретичного, так і прикладного мовознавства, перекладознавства, культурологічної лінгвістики, зокрема української та польської як іноземних, а також показує формальну та семантичну близькість двох порівнюваних мов, національну та культурну специфіку

Культура харчування становить невід'ємну частину повсякденного спілкування та життя, як всередині країни, так і на інтернаціональному рівні, а також важливим компонентом багаточисленних літературних творів, фільмів, засобів масової інформації і мистецтва в цілому. Тема кулінарії включає в себе одночасно мовні та екстралінгвістичні особливості та історичні аспекти. Це робить роботу перекладача надзвичайно складною, а аналіз і вивчення кулінарної лексики необхідним. Крім того, культура харчування – це не тільки тексти рецептів. В наші дні приготування їжі може бути описане не тільки в контексті певного витвору мистецтва, але і в самостійній розвазі у вигляді блогів, цілих телевізійних каналів та інтернет роликів на Youtube.

Найчастіше перекладу лексеми не достатньо, щоб зрозуміти гастрономічну картину світу іншого народу. Під час перекладу доводиться вдаватися до різних трансформацій, коментарів, адаптацій, щоб донести сенс оригіналу до читача. Тактика перекладу кулінарної лексики української і

польської мов повинна розглядатися як системно організована сукупність перекладацьких операцій, що використовуються для вирішення певної задачі з урахуванням обраної стратегії перекладу, яка допомагає уникати труднощів перекладу та можливих інтерференційних помилок.

Варто підкреслити, що лексика на позначення страв та напоїв має структурно-семантичні особливості, що складають глютонічний дискурс та засвідчують про зміни не тільки в матеріальній культурі українського та польського суспільства, але й у культурі харчування та побуту, способі життя різних верств соціуму тощо.

Вивчення способів перекладу кулінарних рецептів в контексті кулінарного дискурсу ще не отримало достатнього просвітлення науковцями в перекладознавчій сфері, але тим не менш вже існує ряд робіт, які розкривають важливість досліджень подібних особливостей.

Таким чином можна вважати, що актуальним залишається вивчення предметно-тематичної групи лексичних одиниць на позначення страв та напоїв в різних мовних дискурсах. Динамічні зміни кулінарних найменувань страв та напоїв свідчать про різкі зміни всередині мови та її постійний розвиток. Вважаємо, що сучасна кулінарна система має експериментальний напрям, оскільки семантика більшості лінгвоодиниць (через оригінальне поєднання деяких продуктів) є незвичною для системи харчування українського та польського народів, проте кулінарна лексика є елементом матеріальної та духовної культури народу.

## ПЕРЕЛІК ДЖЕРЕЛ ПОСИЛАННЯ

1. Артюх Л. Ф. До історії напоїв у харчовій культурі українців. Народна творчість та етнографія. 2006. № 5. С. 1–9.
2. Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія : історико-етнографічне дослідження : монографія. Київ : Наукова думка, 1977. 155 с.
3. Бачинська Г. В., Тишковець М. Д. Фонетичні та лексико-семантичні особливості прагмонімів (на матеріалі кондитерських виробів). Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету ім. Володимира Гнатюка. Сер. Мовознавство : зб. наук. праць. Тернопіль, 2017. Вип. 1 (27). С. 22–25.
4. Бичко З. М. Лексико-семантичний аналіз діалектної лексики Наддністрянщини. Вісник Львівського університету. Серія філологічна : зб. наук. праць. Львів, 2016. Вип. 63. С. 155–156.
5. Білецький-Носенко П. П. Словник української мови. Підгот. до вид. В.В. Німчук. К.: Наукова думка, 1966. – 423 с.
6. Біла Є. С. Дві мотиваційні типології ароматонімів. Вісник Львівського університету. Серія філологічна : зб. наук. праць. Львів : Львівський НУ імені Івана Франка, 2017. Вип. 64. Ч. II. С. 153–165.
7. Білодід І. К. Словник української мови: в 11 т. Київ: Наукова думка, 1979. –658 с.
8. Бісовецька Л. А. Кулінароніми у повісті-хроніці І. С. Нечуя-Левицького «Старосвітські батюшки та матушки». Мова і культура. 2014. Вип. 17. Т. VI. С. 321–323.
9. Борис Л. М. Динаміка тематичної групи лексики їжі та напоїв у буковинських говірках : дис. ... канд. філол. наук : 10.02.01. Чернівці, 2015. 330 с.

10. Буркова П. П. Кулинарный рецепт как особый тип текста (на материале русского и немецкого языков) : дис. ... канд. филол. наук : 10.02.19. Москва, 2005. 212 с.
11. Бусел В. Т. Великий тлумачний словник сучасної української мови: 170 000 слів. Ірпінь: Перун, 2002. 1428 с.
12. Волошинова М. О. Репрезентація лексики на позначення напоїв у Словнику української мови Бориса Грінченка. Мовознавчий вісник : зб. наук. праць. Черкаси, 2015. Вип. 20. С. 28–32.
13. Гавадзин О. Я. Динамічні процеси в говірках у світлі лінгвістичних студій з проекцією на ареал Покуття. Рідне слово в етнокультурному вимірі : зб. наук. праць. Дрогобич, 2018. Вип. 11. С. 16–27.
14. Гречуха Л. О., Кузєбна В. В. Текст кулінарного рецепта як лінгвовізуальний феномен. Наукові записки Міжнародного гуманітарного університету : зб. наук. праць. Одеса, 2016. Вип. 25. 316 с.
15. Гусейнов А. С. Історія розвитку кулінарної терміносистеми як мікросистеми наукової термінології «Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету». 2016. Т.2, №21, С.32-34.
16. Доцяк В.С. Українська кухня, Львів: Оріяна-нова, 1998. 558 с.
17. Ермакова Л. Р. Глютонические прагматонимы и национальный характер : автореф. дис. ... канд. филол. наук : 10.02.19. Белгород, 2011. С. 8–12.
18. Етимологічний словник української мови: В 7 т. – Т. 4: Н–П / Ред. кол.: О. С. Мельничук (гол. ред.), В. Т. Коломієць, Т. Б. Лукінова, Г. П. Півторак, В. Г. Складенко, О. Б. Ткаченко; Укладачі: Р. В. Болдирєв, В. Т. Коломієць, А. П. Критенко, О. С. Мельничук, Г. П. Півторак, А. Д. Пономарів, В. Г. Складенко, І. А. Стоянов, В. А. Ткаченко, О. Б. Ткаченко, А. М. Шамота. НАН України. Ін-т мовознавства ім. О. О. Потебні. — К.: Наукова думка, 2003. 657 с.

19. Жайворонок В. В. Знаки української етнокультури. Словник-довідник. Київ, 2006. 703 с.
20. Жарски В. Анализ кулинарного дискурса (методологические заметки). Дискурс в академическом пространстве : материалы Международного круглого стола. Минск, 2010. С. 55–59.
21. Загнітко Н. Г. Назви їжі, напоїв у східностепових говірках Донеччини : автореф. дис. ... канд. філол. наук : 10.02.01. Донецьк, 2011. 19 с.
22. Закутня А. Ю. Назви продуктів харчування у текстах української реклами кінця ХІХ – першої половини ХХ ст. Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія : Філологія : зб. наук. праць. Одеса, 2017. Вип. 31 (1). С. 33–38.
23. Зобенко М. О. Структурно-словотвірні параметри менюонімів. Основні тенденції розвитку лінгвістики, літературознавства й соціальних комунікацій : матеріали міжнар. наук.-практ. конф. (м. Полтава, 23 квітня 2019 р.), Полтава, 2019. 51 с.
24. Зорівчак Р. П. Реалія і переклад (на матеріалі англомовних перекладів української прози). Львів, 1989. 216 с.
25. Єрмоленко С. Я. Нариси з української словесності: стилістика та культура мови. Київ : Довіра, 1999. 431 с.
26. Іншакова І. О., Стахова К. Ю. Структурно-семантичні особливості лексики на позначення страв українського народу в кулінарних книгах. Філологічні студії: Науковий вісник Криворізького державного педагогічного університету. Кривий Ріг: ФОП Маринченко С. В., 2018. Вип. 17. С. 33–44.
27. Іщенко Л. Й., Глушаниця Н. В. Трансформація кулінарних ідей : національна ідентичність американської кухні. Науковий вісник Миколаївського національного університету імені В. О. Сухомлинського. Філологічні науки (літературознавство) : зб. наук. праць. Миколаїв, 2017. № 1. С. 115–120.

28. Климович С. Глютоніми на позначення десертів в українському гастрономічному дискурсі. Матеріали I Міжнародної наук. практ. конф. «Філологія та лінгводидактика в умовах євроінтеграції: реалії і перспективи». Херсон, 2018. С. 88-91.
29. Кобиляцька Г. С. Труднощі відтворення кулінарного рецепту як окремого літературного жанру. Мова і засоби масової комунікації на сучасному історичному етапі. Матеріали міжнар. наук.-практ. конф. Львів, 2020. С. 42-46.
30. Ковальчук О. С. Лінгвометодична характеристика дискурсу спеціальності «Харчові технології». Вісник Чернігівського національного педагогічного університету. Серія : Педагогічні науки : зб. наук. праць. Чернігів, 2016. Вип. 141. С. 83–89.
31. Козирєва З. Г. Лексико-семантична група на позначення їжі зі злакових рослин в історії української мови. Науковий вісник кафедри ЮНЕСКО Київського національного лінгвістичного університету. Філологія, педагогіка, психологія : зб. наук. праць. Київ, 2013. Вип. 26. С. 83–90.
32. Козирєва З. Г. Українська когнітосфера «їжа» як предмет лінгвістичного дослідження. Науковий вісник кафедри ЮНЕСКО КНЛУ. Серія «Філологія. Педагогіка. Психологія» : зб. наук. праць. Київ, 2014. Вип. 29. С. 48–55.
33. Крижко О. А. Розвиток семантики побутової лексики українських літописів кінця XVII – початку XVIII століття (Назви їжі, напоїв, продуктів харчування) : дис. ... канд. філол. наук: 10.02.01. Бердянськ, 1997. 220 с.
34. Куликова В. Г., Ковальчук М. В. Меню як різновид гастрономічного дискурсу: перекладацький аспект. Науковий вісник Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. Серія: Філологічні науки (мовознавство) : зб. наук. праць. Дрогобич, 2016. № 5 (1). С. 176–179.
35. Лисиченко Л. А. Лексико-семантична система української мови. Х.:

- Харківський державний педагогічний університет ім. Г. С. Сковороди, 1997. 131 с.
36. Масляєва І. В. Назви страв у сучасному художньому мовленні: структурно-семантичний та функціонально-стилістичний аспекти: дис... м-ра філол. наук /І. В. Масляєва. Кривий Ріг, 2018. 100 с.
37. Мелех Г. Б. Лексико-граматичні особливості німецького кулінарного тексту. Науковий вісник Південноукраїнського національного педагогічного університету ім. К. Д. Ушинського. Лінгвістичні науки : зб. наук. праць. Одеса, 2012. № 15. С. 114–124.
38. Мовна У. В. Семантика меду в весільному ритуалі: український контекст та європейські паралелі. Народознавчі зошити. 2012. № 5. С. 779–798.
39. Німчук В. В. Давньоруська спадщина в лексиці української мови : монографія. Київ : Наук. думка, 1992. 412 с.
40. Новгородський Т. Д. Страви рослинного походження (зернові й картопля) в структурі харчування білоруського етносу ХІХ – початку ХХ століття. Народна творчість та етнографія. 2009. № 6. С. 60–66.
41. Новіцька О. М. Структурування побутової лексики Підгаєччини. Українознавчі студії. 2012–2013. № 13–14. С. 68–84.
42. Осирко О. П. Номінація борщу в східноpodільських говірках. Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія : Філологія : зб. наук. праць. Львів, 2017. Вип. 30 (1). С. 39–40.
43. Осирко О. П. Номінація вина і пива у говірках Східного Поділля. Молодий вчений : зб. наук. праць. Львів, 2018. № 4 (1). С. 329–332.
44. Осирко О. П. Номінація молочних жирів у східноpodільських говірках української мови. Science and Education a New Dimension. Philology : зб. наук. праць. Умань, 2018. № 6 (47). С. 48–51.
45. Остроушко О. А. Структурні типи назв страв у «Практичній кухні» Ольги Франко. Філологічні студії. Науковий вісник Криворізького державного

- педагогічного університету : зб. наук. праць. Кривий Ріг, 2017. Вип. 16. С. 399–412.
46. Плюта О. П. Українська кухня як феномен побутової культури: до історіографії питання. Актуальні питання культурології. Альманах наукового товариства «Афіна» кафедри культурології та музеєзнавства. Рівне: РДГУ, 2016. Вип. 16. С. 59-64
47. Подсікера Т. В. Назви хмільних напоїв у давньоанглійській та староукраїнській мовах: порівняльна характеристика. Science and Education a New Dimension. Philology : зб. наук. праць. Умань, 2016. № 4 (17). С. 65–68.
48. Поповський А. М. Українське слово «борщ». Вивчаємо українську мову та літературу. 2008. № 11. С. 2–6.
49. Порожнюк А. Л. Лексико-семантична динаміка в системі номінації їжі та питва. Філологія. 2003. С. 69–73.
50. П'яст Н. Й. Формування тематичної групи «назви посуду» в сучасній українській літературній мові : дис. ... канд. філол. наук: 10.02.01. Київ, 2003. 238 с.
51. Різник В. П. Назви їжі та кухонного начиння в говірках надсянськонаддністрянського суміжжя : дис. ... канд. філол. наук : 10.02.01. Львів, 2016. 370 с.
52. Руденко С. Н. Парадигматика глутонімів в українській мові. Вісник Львівського національного університету «Львів. Політехніка» : зб. наук. праць. Львів, 2011. 405 с.
53. Руденко С. Н., Сапожнікова Л. Я. Творення та функціонування номенклатурних назв в українській підмові харчування (мовно-концептуальний аспект) : монографія. Харків : Монограф, 2018. 118 с.
54. Рудяков О. М. Системний опис лексико-семантичної групи (ядро, периферія, «середовище»). Мовознавство. 1987. № 2. С. 23–27.
55. Семчинський С. В. Загальне мовознавство. К., 1996. С. 98 – 151.

56. Симонець М. С. Структура термінів-гастронімів у французькій та українській мовах. Вісник Донецького національного університету : зб. наук. праць. Донецьк, 2009. № 1. С. 91–102.
57. Старчаєнко О. Т., Неміріч О. В. Українська кухня / О. Т. Старчаєнко., О. В. Неміріч. Х.: Фактор, 2012. 208 с.
58. Струганець Л. В. Назви продуктів харчування у нормативних словниках української мови. Культура слова. Київ, 2001. Вип. 57–58. С. 65–72.
59. Тараненко О. О. Внутрішня форма слова. Українська мова: енциклопедія. Вид. 2-ге. К.: «Укр. енцикл.», 2004. С. 84.
60. Українсько-польська міжмовна омонімія: структурно-морфологічний та дериваційний аспекти. Нові підходи до філології у вищій школі. Зб. наук. праць. Запоріжжя, 1998. 89-90 с.
61. Хмара Г. В. Типи номінування одягу і взуття в сучасній українській мові (функціонально-стильовий аспект) : автореф. дис. ... канд. філол. наук : 10.02.01. Харків, 2006. 20 с.
62. Хмара Г. В. Типи номінування кулінаронімів (функціонально-стильовий аспект): автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. філол. наук: спец. 10.02.01 «Українська мова» Харків, 2006. 18 с.
63. Черниш Т. О. Слов'янська лексика в історико-етимологічному висвітленні: Гніздовий підхід. Київ, 2003. 252 с.
64. Шевченко І. Г. Етнокультурне лексико-семантичне поле «РІДИНИ», репрезентоване в українській мові. Філологічні студії. Науковий вісник Криворізького державного педагогічного університету : зб. наук. праць. Кривий Ріг, 2011. Вип. 6. С. 517–522.
65. Шелемех В. К. Назви страв та кухонного начиння в надсянському та наддністрянському говорах. Сучасні проблеми мовознавства та літературознавства : зб. наук. праць. Львів, 2008. Вип. 12. С. 216–219.

66. Шестакова С. О. Лексико-семантичні інновації в системі української номінації (на матеріалі ергонімів і прагмонімів) : автореф. дис. ... канд. філол. наук : 10.02.01. Харків, 2002. 20 с.
67. Яценко С. А. Назви хмільних напоїв в українській мові XIV–XVII ст. Українська мова. 2009. № 2. С. 49–55.
68. Яценко С. А. Староукраїнська спадщина в лексиці західнополіського діалекту (на матеріалі назв рідких страв). Волинь філологічна: Текст і контекст. Західнополіські говірки в просторі та часі. Луцьк, 2012. Вип. 9. С. 90–102.
69. Яценко С. А. Традиційна народна їжа як предмет етнографічного дослідження. Вісник Житомирського державного університету ім. І. Франка : зб. наук. праць. Житомир, 2006. Вип. 28. С. 233–236.
70. Anusiewicz J., 1990: Problematyka językowego obrazu świata w poglądach niektórych językoznawców i filozofów niemieckich XX wieku. W: Językowy obraz świata. Red. J. Bartmiński. Lublin, s. 277–307.
71. Anusiewicz J., Dąbrowska A., Fleischer M., 2000: Językowy obraz świata i kultura. W: „Język a Kultura”. T. 13: Językowy obraz świata i kultura. Red. A. Dąbrowska, J. Anusiewicz. Wrocław, s. 11–44.
72. Berger S. Kuchnia polska, Warszawa, 1977. 798 s.
73. Borejszo M., Nazwy zestawione we współczesnym słownictwie kulinarnym, w: Synchroniczne i diachroniczne aspekty badań polszczyzny, t. 3, red. M. Białoskórska, Szczecin 1996, s. 109–119.
74. Brückner A. Słownik etymologiczny języka polskiego. Warszawa: Wiedza Powszechna, 1989. 805 s.
75. Kozdra M. Dydaktyczny słownik tematyczny rosyjsko-polskich paraleli leksykalnych. Leksyka kulinarna, Warszawa, 2019. 204 s.
76. Klemensiewicz Z. Historia języka polskiego / Z. Klemensiewicz. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN, 2002. 829 s.

77. Kopaliński W. Słownik wyrazów obcych i zwrotów obcojęzycznych / W. Kopaliński – Warszawa: Wiedza Powszechna, 1967. 873s.
78. Mitrenga B. O wspólnocie od kuchni //Słowo i świat. / B. Mitrenga. 2011. nr 2 (17). S.75–86.
79. Rieger J. Z historii polskich badań nad słownictwem ukraińskim: Jana Janowa kwestionariusze do badania słownictwa huculskiego // Studia nad słownictwem gwar ukraińskich w Polsce. Łemkowszczyzna i gwary nadszańskie / red. J. Rieger. – Warszawa : Wydawnictwo Naukowe Semper, 2002. S. 383–436.
80. Witaszek-Samborska M. ( 2005) Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie, Poznań, 442 s.