

Чорноморський національний університет імені Петра Могили
факультет філології
Кафедра англійської філології та перекладу

«Допущено до захисту»

В. о. завідувача кафедри англійської
філології та перекладу

_____ Вікторія АГЕСВА-
КАРКАШАДЗЕ

“ ____ ” _____ 2025 року

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на здобуття ступеня вищої освіти

магістр

на тему: **ОСОБЛИВОСТІ ПЕРЕКЛАДУ ГАСТРОНОМІЧНОЇ
ЛЕКСИКИ УКРАЇНСЬКОЮ МОВОЮ В КУЛІНАРНОМУ ДИСКУРСІ
(НА МАТЕРІАЛІ КНИГИ АМАНДИ Ї «ОФІЦІЙНА КУЛІНАРНА
КНИГА»)**

Керівник: к. філол. н., доцент

Васильєва Надія Олександрівна

Рецензент: к. філол. н., доцент

Канчура Євгенія Орестівна

Виконав: здобувач VI курсу групи 641М

Шитова Єлизавета Сергіївна

Спеціальності: 035 «Філологія»

ОПП: «Сучасна англійська комунікація і
переклад – англійська мова і література
та друга іноземна мова»

Миколаїв 2025

Чорноморський національний університет імені Петра Могили

(повне найменування вищого навчального закладу)

Інститут, факультет, відділення	факультет філології
Кафедра, циклова комісія	кафедра англійської філології та перекладу
Рівень вищої освіти	другий (магістерський)
Спеціальність	035 «Філологія»
ОПП / ОНП	«Сучасна англомовна комунікація і переклад – англійська мова і література та друга іноземна мова»

ЗАТВЕРДЖУЮ

В.о. завідувача кафедри англійської
філології та перекладу

_____ Вікторія АГЕСВА-
КАРКАШАДЗЕ

“ ” _____ 2025 року

З А В Д А Н Н Я
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧЕВІ

Шитовій Єлизаветі Сергіївні

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема проекту (роботи): Особливості перекладу гастрономічної лексики українською мовою в кулінарному дискурсі (на матеріалі книги Аманди І «Офіційна кулінарна книга»)

керівник роботи: Васильєва Надія Олександрівна, к. філол. н., доцент
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом вищого навчального закладу від
«25» вересня 2025 року № 245.

2. Строк подання здобувачем проекту (роботи) «10» грудня 2025 року

3. Вихідні дані до кваліфікаційної роботи: вступ, основна частина, висновок, список використаних джерел та літератури, додатки.

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) згідно з планом кваліфікаційної роботи магістра.

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень) не планується.

6. Консультанти розділів проєкту (роботи)

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис	
		завдання видав	завдання прийняв
Вступ	Васильєва Н.О.		
Розділ 1	Васильєва Н.О.		
Розділ 2	Васильєва Н.О.		
Висновки	Васильєва Н.О.		

7. Дата видачі завдання 01.09.2025

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів проєкту (роботи)	Примітка
1.	Вступ до кваліфікаційної роботи	вересень 2025	виконано
2.	Розділ 1. Термінологія як об'єкт лінгвістичних та перекладацьких досліджень.	вересень 2025	виконано
3.	Розділ 2. Особливості перекладу гастрономічної термінології українською мовою.	жовтень– листопад 2025	виконано
4.	Висновки	листопад 2025	виконано
5.	Переддипломна практика	20.10 – 02.11. 2025	виконано
6.	Оформлення списку бібліографічних посилань, додатків	жовтень 2025	виконано
7.	Попередній захист	14.11.2025	виконано
8.	Рецензія на дипломну роботу	09.12.2025	виконано
9.	Захист дипломної роботи	16.12 2025	виконано

Здобувач

(підпис)

Шитова Є.С.

(прізвище та ініціали)

Керівник проєкту (роботи)

(підпис)

Васильєва Н.О.

(прізвище та ініціали)

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕРМІНОЛОГІЯ ЯК ОБ’ЄКТ	
ЛІНГВІСТИЧНИХ ТА ПЕРЕКЛАДАЦЬКИХ ДОСЛІДЖЕНЬ.....	7
1.1.Поняття «термін» та основні критерії	7
1.2.Класифікація термінів.....	13
1.3.Семантичні особливості гастрономічної термінології кулінарного дискурсу.....	24
1.4.Способи перекладу гастрономічних термінів	31
РОЗДІЛ 2. ОСОБЛИВОСТІ ПЕРЕКЛАДУ ГАСТРОНОМІЧНОЇ	
ТЕРМІНОЛОГІЇ УКРАЇНСЬКОЮ МОВОЮ.....	38
2.1. Методологія дослідження.....	38
2.2. Лінгвістичні особливості гастрономічних термінів на матеріалі книги Аманди Ї «Офіційна кулінарна книга».....	40
2.3. Способи перекладу гастрономічних термінів українською мовою на матеріалі книги Аманди Ї «Офіційна кулінарна книга».....	54
ВИСНОВКИ.....	78
СПИСОК БІБЛОГРАФІЧНИХ ПОСИЛАНЬ.....	82
ДОДАТКИ.....	87

ВСТУП

З давніх давен їжа є невід'ємною складовою життя людини та важливим елементом культури кожного народу. Сформовані протягом століть кулінарні традиції, задовольняють не лише фізіологічні потреби людини, але й виконують соціально-культурну функцію, відображаючи історичний розвиток нації, її звичаї, світогляд та унікальність. Національні страви тісно пов'язані з мовою, традиціями та побутом, тому гастрономічна лексика є окремою частиною лексичної системи будь-якої мови.

Сьогодні кулінарія активно розвивається та стає своєрідним мистецтвом у кожного народу. У зв'язку з глобалізацією, спостерігається активне змішування гастрономічних традицій: кухні різних країн взаємодіють між собою та переймають техніки, інгредієнти й навіть терміни. Наприклад, американська кухня активно інтегрує французькі методи приготування їжі, а азійські гастрономічні практики стають все більш популярними в усьому світі. Цей процес призводить до появи нових гастрономічних термінів та поширення кулінарних шоу на телебаченні та в соціальних мережах, а також написання кулінарних книг, що породжує новий кулінарний дискурс.

Оскільки кулінарна лексика об'єднує всі рецепти світу, вона є особливо важливою для перекладу та дослідження. Переклад такої лексики вимагає не лише добір правильного еквівалента, але й уміння передати культурні конотації, асоціації та традиційні смакові нюанси, що стоять за певним терміном. Саме тому, перекладачі часто допускаються помилок, адже невдалий вибір слова може змінити або спотворити рецепт, порушити логіку опису або навіть знецінити культурний підтекст.

Дослідження гастрономічної термінології є важливим і з точки зору мовознавства, оскільки ця лексика є динамічною системою, що постійно збагачується новими запозиченнями, варіантами та синонімічними рядами. Гастрономічна термінологія постійно розвивається разом із суспільством, з'являються нові страви, технології приготування страв та способи їх подачі. І цей процес, у свою чергу, створює нові виклики для перекладачів, які мають не

просто знайти еквівалент терміна мовою перекладу, а й зробити його зрозумілим і адекватним для цільової аудиторії.

Незважаючи на значний інтерес науковців різних країн світу, гастрономічна лексика, а особливо назви страв, інгредієнтів та технік приготування, залишається недостатньо дослідженою. Також гастрономічна термінологія активно змінюється та оновлюється, що ускладнює роботу перекладача.

Отже, **актуальність** теми зумовлена постійним оновленням гастрономічної лексики в сучасному мовному просторі, що, відповідно, вимагає лінгвістичного аналізу та адекватного перекладу термінів. Таким чином, гастрономічна лексика різних країн швидко поширюється світом. Кулінарні програми, книги, гастрономічні блоги та шоу сприяють формуванню єдиного світового гастрономічного простору, в якому відбувається постійний обмін знаннями та культурним досвідом. У цьому контексті точний переклад гастрономічної лексики є критично важливим, адже помилки в перекладі назв страв чи способів їх приготування можуть призвести не лише до втрати автентичності рецепта, але й знизити інтерес або навіть розчарувати читача.

Крім того, сучасна кулінарія виходить за межі простої фізіологічної потреби. Страва включає естетичний та культурний компоненти, а саме смак, аромат, вигляд, історію походження, а також здатність репрезентувати національну ідентичність. Усе це створює додаткові труднощі для перекладу та вимагає від перекладача глибоких знань у сфері культури та кулінарії.

Проблематику гастрономічного дискурсу та його перекладу досліджували І. Державецька, Т. В. Стоянова, Н. Бігунова, Ю. Чернова, Т. Геращенко, О. А. Остроушко, О. Гусейнова, Л. Шевченко, В. Шутяк та інші. А також іноземні науковці, зокрема Стефан Дімер, Мін Ян, Канокпорн Нумтонг, Ісабель Пеньюелас Гіль, Марія-Тереза Ортего Антон, Севда Пеккошкун Гюнєр, Йоанна Щек, Марцеліна Калашнік, Анті Віденмайєр та інші.

Метою дослідження є визначити способи перекладу гастрономічних термінів українською мовою у книзі Аманди Ї «Офіційна кулінарна книга».

Для досягнення поставленої мети було виділено такі **завдання**:

1. Висвітлити поняття гастрономічної термінології та її класифікацію;
2. Схарактеризувати семантичні особливості гастрономічної термінології кулінарного дискурсу;
3. З'ясувати та описати лінгвістичні особливості гастрономічних термінів на матеріалі книги Аманди Ї «Офіційна кулінарна книга»;
4. Проаналізувати способи перекладу гастрономічних термінів українською мовою та визначити найбільш ефективні.

Під час дослідження було використано наступні **методи**:

1. Метод аналізу та синтезу (аналіз полягав у виявленні основних ознак та лексичних особливостей термінів. Синтез – в узагальненні висновків на основі думок і досліджень науковців, що вивчали термінологію та способи перекладу термінів).
2. Метод суцільної вибірки (всі гастрономічні терміни у тексті книги фіксувалися власноруч).
3. Описовий метод (полягав у класифікації гастрономічних термінів).
4. Метод порівняльного аналізу (було застосовано для порівняння мови оригіналу та перекладу книги Аманди Ї «Офіційна кулінарна книга»).
5. Метод кількісного аналізу (для визначення найбільш ефективних способів перекладу гастрономічних термінів).

Матеріалом дослідження слугує книга Аманди Ї «Офіційна кулінарна книга». Українською мовою книгу перекладено компанією «SBT LOCALIZATION» у 2023 році. Над перекладом працювали С. Шуль, І. Маковська, К. Корнієнко, Т. Непипенко, Б.Вознюк, Р. Гардашук, А. Рантюк, К.Волошина, Б. Передрій, І.Андрєєва, Є.Бабчинецька.

Об'єктом дослідження є гастрономічні терміни англійською мовою у книзі Аманди Ї «Офіційна кулінарна книга».

Предметом дослідження є способи перекладу гастрономічних термінів у перекладі українською мовою книги Аманди Ї «Офіційна кулінарна книга».

Вибір саме цього матеріалу зумовлений його сучасністю, лексичною вибіркою та практичним значенням для аналізу лексики кулінарного дискурсу. Проведене дослідження дає змогу виявити особливості перекладу англomовної гастрономічної термінології українською мовою та визначити, які способи перекладу при цьому застосовуються.

Практичне значення виявляється у тому, що отримані дані можуть бути використані для подальших досліджень та формування повної класифікації гастрономічних термінів і методів їх перекладу.

Застосування результатів дослідження є доцільним у процесі підготовки майбутніх перекладачів, а також при створенні спеціалізованих словників і навчальних посібників із перекладу гастрономічних термінів кулінарного дискурсу.

Теоретичне значення: проведений аналіз сприяє уточненню підходів до класифікації та методів перекладу гастрономічних термінів.

Наукова новизна роботи полягає в тому, що гастрономічна термінологія, представлена у книзі Аманди Ї *«Офіційна кулінарна книга»*, досі не була предметом ґрунтовного лінгвістичного та перекладознавчого аналізу в українському науковому просторі. Матеріал книги є малодослідженим, що дозволяє розглядати його як актуальне джерело для вивчення специфіки гастрономічної лексики.

Кваліфікаційна робота отримала апробацію під час XXVIII Всеукраїнської науково-практичної конференції «Могилянські читання – 2025: Досвід та тенденції розвитку суспільства в Україні: глобальний, національний та регіональний аспекти» з подальшою публікацією тексту доповіді, виголошеної на тему «Лінгвістичні особливості гастрономічних термінів і способи їх перекладу» у відповідному збірнику матеріалів.

Структура роботи: робота складається зі вступу, двох розділів, висновків, списку бібліографічних посилань та додатків.

РОЗДІЛ 1. ТЕРМІНОЛОГІЯ ЯК ОБ'ЄКТ ЛІНГВІСТИЧНИХ ТА ПЕРЕКЛАДАЦЬКИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

1.1. Поняття «термін» та основні критерії.

У сучасному світі, що постійно розвивається, поняття та терміни стають невіддільною частиною нашого життя. Нас оточує велика кількість термінів, які, через інноваційність, швидко змінюються та оновлюються. Також виникають нові терміни та поняття. Це постійне оновлення термінів у сучасній мові свідчить про необхідність точного та чіткого визначення понять у різноманітних галузях знань.

Наразі лінгвістика налічує велику кількість робіт, присвячених дослідженню термінології, виявленню класифікації термінів та їх властивостей, вивченню внутрішньої природи терміна. Крім того, варто зазначити, що терміни як важливі одиниці мовлення викликають справжню зацікавленість серед сучасних мовознавців. Саме ретельне вивчення їх основних характеристик допоможе краще зрозуміти сутність аналізованих явищ, значення та базові функції термінів. Питання специфіки термінів розглядали у своїх працях багато українських мовознавців, а саме:

А. Г. Гудманян, А. Я. Коваленко, М. Мартем'янова, Т. Кияк, В. Карабан, Г. Хацер, В. Гапонова та інші. Проте єдиного розуміння та підходу, що дає повного пояснення терміну, не існує. Варто підкреслити, що процес встановлення конкретного визначення поняття «термін» триває протягом десятиліть. Це відбувається через різні підходи мовознавців та відмінності в дисциплінах, що займаються вивченням термінів. Крім того, ця складність обумовлена міжгалузєвою природою самої науки термінології.

Мовознавці розрізняють поняття термін як:

- 1) емоційно нейтральне слово чи словосполучення, яке використовується для точного визначення понять або ж назв предметів [32];
- 2) поняття, що має визначення (дефініцію) [17];

- 3) мовний знак, що репрезентує поняття спеціальної, професійної галузі науки або техніки [28];
- 4) слово чи словесний комплекс, що співвідноситься з поняттям певної організованої галузі пізнання (науки, техніки), що вступають у системні відносини з іншими словами та словесними комплексами й утворюють разом з ними в кожному окремому випадку та в певний час замкнену систему, що характеризується високою інформативністю, однозначністю, точністю та експресивною нейтральністю [30].

Згідно з визначенням, поданим у Академічному тлумачному словнику української мови, термін є «словом або словосполученням, що означає чітко окреслене спеціальне поняття якої-небудь галузі науки, техніки, мистецтва, суспільного життя тощо» [53].

Важливо наголосити, що поняття «термін» є предметом вивчення не однієї конкретної науки, а низки різних дисциплін. Кожна з них формулює власне визначення, зважаючи на специфіку своєї галузі знань. Оскільки термін виступає багатовимірним явищем, його вивчення охоплює широкий спектр наукових підходів, а термінологія стає об'єктом вивчення великої кількості наук.

Згідно з висловлюваннями О. Пономаріва, термін – це одиниця історично сформованої термінологічної системи, що визначає поняття та його місце в системі інших понять, виражається словом або словосполученням, служить для спілкування людей, пов'язаних єдністю спеціалізації, належить до словникового складу мови й підпорядковується її законам [46]. Подібну думку висловлює Т.В Крашиннікова. За її словами, термін є словом чи словосполученням, яке точно й однозначно називає предмет, явище чи поняття науки й розкриває його зміст [34].

Як зазначає Тереза Кабре, терміни – це одиниці, що є об'єктом вивчення окремої галузі знань – термінології. Різні наукові дисципліни аналізують терміни з урахуванням власних методологічних підходів. Завдяки своїй

багатогранній природі терміни взаємодіють з відповідними сферами знань і часто відіграють ключову роль у процесах теоретичного осмислення та наукового аналізу [73].

Науковець Фердінанд де Соссюр визначає, що термін – це лексична одиниця, яка визначається відношенням до інших термінів в мові та формує систему мови [68].

Безперервне поповнення лексичного словника новими термінами, формування специфічної підсистеми лексичного рівня та необхідність опрацювання й систематизації відповідних одиниць яскраво демонструє потребу в окремій науці, об'єктом вивчення якої були б саме терміни. Можна стверджувати, що постала нагальна потреба поглянути на термінологію як на повноцінну точну науку. Саме до цього схиляються останнім часом і західноєвропейські, американські, та вітчизняні науковці [13].

Термінологія не завжди розглядалась як самостійна галузь науки. Лише з часом вона набула статусу окремої дисципліни, тоді як раніше її визначали як:

1) А. Гудманян: наука про спеціальні терміни та способи їх кодифікації в конкретній галузі знань [18].

2) А. Я. Коваленко: система наукових знань про терміни, їх значення, структуру та функціонування у мовленні фахівців [32].

3) М. Мартем'янова: дисципліна, що вивчає терміни як мовні одиниці спеціальних мов і закономірності їх створення та використання [38].

4) Т. Кияк: сукупність термінів, що виражають історично сформовані поняття певної сфери людських знань або діяльності [31].

5) В. Карабан: практично-теоретичне поле дослідження термінів, їх класифікації та стандартизації [28].

6) Г. Хацер: інструмент упорядкування знань через точне словесне кодування понять спеціальної галузі [65].

7) Л. Гапонова: система наукових знань про терміни, їх походження, структуру, функції та комунікативне використання у професійному середовищі [16].

Якщо коротко схарактеризувати уявлення про термінологію, виражені у вищенаведених визначеннях, то в результаті бачимо спробу дослідити термінологію під іншим кутом, а не лише як сукупність термінів. Натомість Т. Кияк розмежовує термінологію (як сукупність термінів) і терміносистему (як їхнє системно упорядковане поєднання) [31]. Вагомою причиною для такого розмежування є те, що значна кількість термінів виникає самочинно і, як наслідок, не стає органічною, необхідною складовою внутрішньої ієрархії цієї системи.

Якщо термінологія є сукупністю термінів певної галузі, то їхнє системне вивчення стало предметом окремої науки – термінознавства.

Термінознавство – це наука, яка вивчає спеціальну, фахову лексику з точки зору її типології, походження, форми, змісту та функціонування, а також використання, впорядкування та творення [56].

Науковець Д. Фурт визначає такі напрямки термінознавства як:

- 1) теоретичне термінознавство – досліджує закономірності розвитку та функціонування спеціальної лексики;
- 2) прикладне термінознавство – спрямовано на розробку практичних принципів і рекомендацій щодо творення нових термінів та усунення недоліків вже існуючих термінів і терміносистем, а також щодо редагування, впорядкування, перекладу та використання термінів;
- 3) загальне термінознавство – вивчає властивості, проблеми та процеси, які пов'язані зі спеціальною лексикою;
- 4) галузеве термінознавство – досліджує спеціальну лексику окремих галузей та конкретних мов;
- 5) типологічне термінознавство – проводить порівняльне дослідження особливостей окремих термінологій з метою встановлення загальних та індивідуальних (тобто зумовлених певною галуззю функціонування) характеристик цих термінологій;

- б) порівняльне термінознавство – працює над встановленням загальних характеристик спеціальної лексики в різних мовах, наприклад в українській та англійській;
- 7) семасіологічне термінознавство – вивчає проблеми, які пов'язані зі значенням (семантикою) спеціальних лексем, змінами значення та різноманітними семантичними явищами – полісемією, омонімією, синонімією, антонімією тощо;
- 8) ономасіологічне термінознавство – досліджує структурні форми спеціальних лексем, процеси найменування спеціальних понять;
- 9) історичне термінознавство – вивчає історію термінології з метою визначити тенденції та надати рекомендації щодо подальшого термінологічного планування;
- 10) функціональне термінознавство – пов'язане з вивченням сучасних функцій термінів в різних текстах та ситуаціях професійного спілкування і підготовки спеціалістів, а також з дослідженням особливостей використання термінів в мовленні та комп'ютерних системах [56].

Галузеві термінології називають – терміносистемами. За класифікацією Д. Фурта, терміносистеми поділяються на два типи зв'язків: логічні та мовні.

- Логічні зв'язки виникають, якщо існують системні логічні зв'язки між поняттями в певній науці. Терміни, які вказують на ці поняття, повинні мати системні логічні зв'язки. Прикладом логічних зв'язків можна назвати такі слова як «*фрукти – цитрусові – апельсин*».
- Мовні зв'язки виникають через те, що терміни, хоча і позначають наукові поняття, залишаються частинами природної мови. Таким чином, їм притаманні різноманітні мовні зв'язки, такі як синонімія (*цукерка – конфета*), антонімія (*солодкий – кислий*), словотвір (*кава – кавовий – кав'ярня*), полісемія (*груша – плід*), граматичні відносини (*пиріг – пироги*) тощо [56].

Для терміносистеми характерні такі способи творення:

- Морфологічний (терміни утворюються за допомогою певних словотвірних моделей);
- Семантичний (нові значення виникають на основі слів природної мови);
- Запозичення (різні методи перенесення слів чи значень з інших мов, включно зі словотвірним запозиченням та семантичним калькуванням) [56].

Отже, термінологічна система розвивається за допомогою різних способів творення термінів – морфологічного, семантичного та запозичень. Ці способи забезпечують формування і упорядкування спеціальної лексики, що дозволяє систематично вивчати терміни і їхні взаємозв'язки. На основі цього термінологія поділяється на окремі розділи, серед яких виділяють:

1. Теоретична термінологія (досліджує закономірності розвитку та використання термінів);
2. Прикладна термінологія (надає практичні принципи та рекомендації щодо виправлення недоліків термінів, їх складання, упорядкування, створення, переклад і використання) [11].

Такий поділ зумовлений головною метою термінознавства, що полягає в контролі процесів формування та використання термінологічних одиниць. Термінознавство як наука насамперед аналізує мовні аспекти, що визначають правильність і доцільність вживання термінів у різних галузях професійної діяльності.

Отже, термін – це стійке слово або словосполучення, що позначає певне спеціальне поняття і використовується для професійного спілкування. Термін є не просто частиною мови, а елементом терміносистеми, яка допомагає організувати знання та забезпечує однозначність розуміння між фахівцями. Дослідження термінів дозволяє виявити їхні властивості, структуру та функції, а також зрозуміти, як вони створюються і застосовуються.

Термінологія – це не хаотична множина слів, а впорядкована система спеціалізованих мовних одиниць, що структурно й семантично взаємопов'язані

та відображають зміст певної галузі знань. Системність є однією з найважливіших умов існування терміна. Без чіткої структури терміносистема втрачає здатність точно передавати зміст наукових або професійних знань, що ускладнює комунікацію між фахівцями. Тому розробка термінології передбачає не лише добір слів, а й глибоке осмислення їхнього місця в загальній системі понять.

1.2. Класифікація термінів

Оскільки термін є ключовою одиницею спеціальної лексики, важливим завданням термінології є їх систематизація. З цією метою у мовознавстві розроблено різні підходи до класифікації термінів, які дозволяють упорядкувати їх за певними ознаками та виявити специфіку функціонування у тій чи іншій галузі знань.

У лінгвістичних дослідженнях існують різні підходи до класифікації термінів залежно від тих чи інших ознак. Одним із найпоширеніших критеріїв є їхня будова, адже саме структурні особливості терміна безпосередньо впливають на його зрозумілість, зручність у використанні та місце в терміносистемі. Тому розглянемо класифікацію термінів за їхньою будовою.

За класифікацією А.Я. Коваленко, терміни за будовою поділяються на:

- 1) Прості терміни, що складаються з одного слова. Наприклад: *tacos, unagi, spread, sauces, jam, ketchup, thyme, pancetta, mascarpone*;
- 2) Складні терміни, що складаються з двох слів і пишуться разом або через дефіс. Наприклад: *cheesecake, meatloaf, cornbread, streetfood* ;
- 3) Терміни-словосполучення, що складаються із декількох компонентів (слів). Наприклад: *authentic rice and gandules, blackberry mint jam, pickled red onion, grated pecorino Romano cheese* [32].

Найбільші труднощі при перекладі зазвичай становлять терміни-словосполучення. Це зумовлено тим, що їх структура передбачає наявність кількох компонентів, значення яких не завжди можна перекласти дослівно. У

результаті, переклад таких одиниць потребує особливої уваги до контексту та пошуку найбільш адекватних відповідників.

Окрім загальної класифікації термінів за їх будовою, А.Я. Коваленко поділяє терміни-словосполучення на такі підвиди:

- Терміни-словосполучення, де обидва компоненти є самостійними словами зі збереженим значенням і можуть вживатися окремо. Наприклад: *olive oil, red wine, vegetable stock*;
- Терміни-словосполучення, де один компонент є технічним терміном, а інший – загальноживаною лексикою. Це можуть бути два іменники або іменник і прикметник. Наприклад: *ranch BBQ sauce*;
- Терміни-словосполучення, де обидва компоненти є словами загальноживаної лексики, а їхнє сполучення утворює термін. Наприклад: *lemon curd, pie crust* [32].

Таким чином, аналіз термінів за будовою вказує, що складність перекладу зростає пропорційно кількості компонентів у термінах, особливо у термінах-словосполученнях. Прості та складні терміни, як правило, передаються більш дослівно, тоді як терміни-словосполучення потребують уваги до контексту та підбору адекватних відповідників. Це підкреслює необхідність подальшого розгляду класифікації термінів не лише за будовою, а й за їх функціональністю у мові. Наступним кроком доцільно розглянути класифікацію термінів за їхньою сферою використання.

Залежно від ступеня спеціалізації значення, Д. Фурт виокремлює три основні групи термінів:

1. Загальнонаукові терміни – це терміни, які вживаються у всій спеціалізованій термінології. Наприклад: *butter, flour, dough, sugar, jam, paste, eggs, milk, cream, olive oil*. У гастрономічній термінології ці терміни є базовими, тобто їх використовують у будь-яких стравах чи рецептах, незалежно від різновиду кухні.
2. Міжгалузеві терміни – це терміни, які використовуються в кількох суміжних або віддалених галузях (ресторанна справа або харчова

технологія). Наприклад: *Stock, Pesto, Ranch BBQ sauce, Grated pecorino Romano cheese*. Ці терміни є не лише в кулінарії, але й використовуються у професійному приготуванні та гастрономії.

3. Вузькогалузеві терміни – це терміни, характерні для певної галузі. Тобто, якщо розглядати їх у гастрономічному дискурсі, то це терміни, специфічні для певних кухонь, страв або технік. Наприклад: *Zongzi, Unagi, Broccoli rabe, Pancetta, Chilaquiles, Nutty chocolatey cakey French toast thing*. У гастрономічному дискурсі, ці терміни описують конкретні страви або інгредієнти, які характерні лише для певних кухонь або рецептів, і не використовуються у загальній гастрономічній лексиці [56].

У результаті аналізу класифікації термінів за їхнім ступенем спеціалізації, ми помітили, що не всі слова, які використовуються в професійній сфері, набувають офіційного визначення термінів. Тому існує окрема група мовних одиниць – професіоналізми.

Професіоналізми – це слова або словосполучення, які використовують у певних професійних сферах. Вони позначають спеціальні поняття, інструменти, продукти праці чи виробничі процеси, а інколи й народні ремесла. Такі слова зазвичай мають невеликий емоційний відтінок, оскільки часто походять із загальної повсякденної мови [56].

Головна відмінність між термінами і професіоналізмами полягає в тому, що терміни – це офіційні наукові назви понять, а професіоналізми виникають як неофіційні або розмовні замітники термінів.

Наприклад, замість «крем для збивання» кухар може сказати «*whipping cream*», або замість «дрібно нарізані мигдальні горіхи» – «*slivered almonds*». Зазвичай «*pancetta*» – це сиров'ялена жирна свинина, яку в неформальному спілкуванні кухарі називають просто «панчетта»; «*grated pecorino*» – замість повного терміну «*grated pecorino Romano cheese*»; «*ranch-BBQ sauce*» – у меню або на кухні часто скорочують до «*ranch sauce*».

Особливість професіоналізмів у гастрономічній лексиці полягає у зручності для швидкого спілкування на кухні, але в офіційних кулінарних текстах, рецептах або наукових публікаціях їх слід замінювати на повні терміни. Таким чином, професіоналізми виступають своєрідною «робочою мовою» кухарів, допомагаючи їм ефективно та швидко обмінюватися інформацією під час приготування страв.

Отже, класифікація Д. Фурта дає змогу розмежувати терміни за ступенем їхньої спеціалізації та використання. Але важливо враховувати не лише семантичні, а й формальні ознаки термінологічних одиниць. Саме тому доцільно звернутися до класифікації за словотвірними типами, яку пропонують А. Д'яков та Т. Кияк:

1. Терміни-кореневі слова:

1) корінна непохідна лексика – це найпростіший тип, який складається з одного кореня без афіксів. Вони є основним компонентом лексики, що позначає першочергові продукти харчування та кулінарні явища. Найчастіше це слова давнього походження, зрозумілі носіям мови без спеціальної підготовки, і не потребують додаткової морфологічної структури. Наприклад: *bread, salt, milk*.

2) запозичена непохідна лексика – це слова, що походять з інших мов. У гастрономічному дискурсі саме такий тип лексики особливо поширений, адже кулінарна культура формувалася під впливом різних народів. Такі слова часто стають міжнародними термінами. Наприклад: *coffee, chocolate, cocoa*.

2. Похідна лексика:

1) терміни, утворені за допомогою суфіксації – тобто, суфікс додає нове значення до простого слова. У гастрономії це часто назви страв, інгредієнтів чи передачі якості. Наприклад: *seasoning (від season) – приправа, sweetness (від sweet) – солодкість*.

2) терміни, утворені за допомогою префіксації – тобто, доданий префікс виражає семантику інтенсивності чи заперечення. Наприклад, *overcooking* –

переготовування, *undercooking* – недостатнє приготування, *precooking* – попереднє приготування.

3. Терміни-складні слова – це лексеми, що утворюються шляхом поєднання двох або більше основ. У гастрономічному дискурсі такий спосіб словотворення дуже ефективний, оскільки дозволяє створювати нові назви страв, напоїв та кухонного обладнання. Наприклад: *teapot* – чайник, *cupcake* – кекс у формі чашечки (або просто *капкейк*), *milkshake* – молочний коктейль.

4. Терміни-словосполучення – це лексеми, що формують більш складні назви, де ключовий термін уточнюється за допомогою прикметника чи іншого іменника. Вони дозволяють деталізувати характеристики продуктів і страв. Наприклад: *olive oil* – оливкова олія; *red wine* – червоне вино; *chicken soup* – курячий суп.

5. Терміни-аббревіатури – аббревіатури у гастрономічному дискурсі використовуються у двох напрямках: з одного боку, вони позначають офіційні інституції та харчові стандарти, а з іншого – позначають назви конкретних страв. Наприклад: *GMO (Genetically Modified Organism)* – генетично модифікований організм; *BBQ (barbecue)* – барбекю; *BLT (Bacon, Lettuce, Tomato)* – класичний сендвіч із беконом, салатом і помідорами; *PB&J (Peanut Butter and Jelly)* – сендвіч з арахісовим маслом та джемом.

6. Літерні умовні позначення – ця група охоплює скорочення, що вживаються у вимірюванні кількості інгредієнтів чи калорійності продуктів. Наприклад: *kg (kilogram)* – кг; *ml (milliliter)* – мл; *g (gram)* – г.

7. Символи (знаки) – символи виконують функцію загальних позначень, зрозумілих без перекладу. У гастрономічному дискурсі символи допомагають швидко передати інформацію про склад, поживність та технологію приготування [31]. Наприклад: *% (fat content)* – відсоток; *°C (temperature of cooking)* – температура; *kcal (energy value of food)* – ккал.

8. Номенклатура. За думкою Д. Фурта, номенклатура – це сукупність назв конкретних об'єктів певної галузі науки, техніки, мистецтва тощо.

Номенклатуру становлять іменники та словосполучення, що передають як систему назв об'єктів певної науки, так і сукупність назв одиничних об'єктів. Тобто, номенклатурні терміни – це власні найменування конкретних продуктів, сортів чи страв, що не підлягають перекладу [56]. Наприклад: *brie – сорт сиру; parmesan – сир пармезан; cabernet – сорт винограду; fondue, carpaccio - страви європейської кухні.*

Науковець І.М. Іванишин проаналізував терміни-словосполучення за такими типами:

1. За типом структури або за кількістю структурних компонентів термінологічні словосполучення поділяються на:
 - а) прості термінологічні словосполучення (двокомпонентні) – складаються з двох слів, де одне є головним, а інше – залежним. Наприклад: *chocolate cake, apple pie, fish soup;*
 - б) складні термінологічні словосполучення (багатокомпонентні) – складаються з трьох або більше слів. Наприклад: *spicy chicken noodle soup, traditional Italian tomato sauce, dark roasted coffee beans.*
2. За морфологічною ознакою основного слова (стрижня) або за граматичними категоріями стрижневого компонента, термінологічні словосполучення поділяються на:
 - а) субстантивні термінологічні словосполучення зі стрижневим іменником. Тобто ті, у яких головне слово є іменником. Наприклад: *vegetable soup, coffee cup, sugar substitute;*
 - б) ад'єктивні термінологічні словосполучення зі стрижневим прикметником чи дієприкметником. Наприклад: *half-cooked, well-done;*
 - в) дієслівні термінологічні словосполучення зі стрижневим дієсловом. Наприклад: *stir-fry, deep-fry, slow-cook.*
3. За типом сполучуваності компонентів або за синтаксичними ознаками термінологічні словосполучення поділяються на:
 - а) безприйменникові або синдетичні, термінологічні словосполучення, що з'єднані способом керування. Наприклад: *fruit salad, cheese sauce, chicken soup;*

б) прийменникові або асиндетичні, до складу яких входить прийменник. Наприклад: *coffee with milk, fish in tomato sauce, pasta with seafood*.

4. За видом граматичного зв'язку між стрижневим та залежними компонентами. Термінологічні словосполучення є певною синтаксичною конструкцією, до складу якої входять два чи більше слів на основі підрядного граматичного зв'язку – узгодження, керування або прилягання.

- Узгодження – це граматичне явище, коли прикметник узгоджується з іменником. Наприклад: *spicy sauce, cold drink*.
- Керування – це граматичне явище, коли головне слово керує залежним через прийменник. Наприклад: *cup of tea, slice of bread*.
- Прилягання – це граматичне явище, коли залежне слово не змінюється [27]. Наприклад: *freshly baked bread, locally sourced ingredients*.

Саме складні термінологічні словосполучення утворюються такими типами зв'язку. Проте найпродуктивнішою структурою серед моделей англійських термінологічних словосполучень є двокомпонентне (просте) термінологічне сполучення. Двокомпонентні термінологічні словосполучення містять головний компонент, що називає основне поняття, та підпорядковане йому означення. Головний компонент переважно виражений іменником.

У межах структурної класифікації, І.М. Іванишин виділяє такі основні моделі побудови термінологічних сполучень:

1. N + N (іменник + іменник).

Це найбільш ефективна модель, у якій перший компонент виконує уточнювальну функцію, тим самим конкретизуючи основний термін. Такі сполуки зазвичай позначають склад, інгредієнт або походження страви. Наприклад: *chicken soup, apple pie, coffee bean, fish sauce, chocolate cake, sugar syrup*.

2. Adj + N (прикметник + іменник).

Ця модель є другою за використанням та виконує функцію опису властивостей продуктів – смакових, структурних або температурних. Наприклад: *hot chocolate, sweet cream, spicy soup, frozen yogurt, cold brew, creamy sauce*.

3. Ving + N (дієприкметник теперішнього часу + іменник).

Ця модель використовується для позначення процесів або обладнання, що пов'язані з приготуванням їжі. Також така комбінація відображає дію, що триває або функцію предмета. Наприклад: *boiling water, baking powder, frying pan, mixing bowl, cutting board*.

4. N + Ving (іменник + дієприкметник теперішнього часу).

Ця модель характеризує процеси, пов'язані з приготуванням або дегустацією, поєднуючи дію з об'єктом, на якому вона виконується. Наприклад: *wine tasting, coffee making, bread baking, cheese melting*.

5. Adj + Ving (прислівник + дієприкметник теперішнього часу).

Така комбінація переважно позначає технологічні методи або способи обробки продуктів. Зазвичай перший компонент позначає інтенсивність чи тривалість дії. Наприклад: *slow-cooking, quick-freezing, deep-frying, fast-boiling*.

6. Ved + N (дієприкметник минулого часу + іменник).

Ця модель позначає спосіб обробки або готовність продукту, а також вказує на результат дії. Наприклад: *baked potatoes, roasted chicken, grilled fish, smoked salmon, boiled eggs, dried fruit*.

7. Adj + Ved (прислівник + дієприкметник минулого часу).

Цей тип комбінацій менш поширений, однак використовується для позначення ступеня кулінарної обробки або якості готовності [27]. Наприклад: *lightly salted, fully baked, freshly squeezed, finely chopped*.

Отже, структурна класифікація гастрономічних термінологічних сполучень свідчить про переважання двокомпонентних сполук, які забезпечують точність та компактність терміна та значення. Проаналізувавши словотвірні та структурні моделі гастрономічних термінів, ми дійшли до висновку, що система термінології галузі є впорядкованою, закономірною та відображає лексичні та культурно-професійні особливості. Проте для повного розуміння природи терміна недостатньо лише його формальної та структурної характеристики. Не менш важливим аспектом дослідження є визначення

лінгвістичних ознак терміна, щоб проаналізувати та зрозуміти чим термінологічна одиниця відрізняється від загальноживаного слова.

Дослідженням ознак термінів займались Т.Р. Кияк, А.М. Гудманян та В.І. Карабан. Пропонуємо розглянути детальніше кожен з них.

Т.Р. Кияк виділяє такі основні ознаки терміна:

1. Однозначність. Ця ознака передбачає, що термін має позначати лише одне поняття в межах певної галузі знань. На відміну від загальноживаної лексики, де слова можуть мати кілька значень, термін має бути семантично точним і не мати подвійного тлумачення. Однозначність забезпечує точність наукової комунікації, адже дозволяє уникати двозначностей і спотворення змісту інформації.
2. Системність. Ця ознака передбачає, що терміни функціонують не ізольовано, а як елементи певної терміносистеми. Кожен термін займає у ній визначене місце та перебуває у логічних відношеннях із іншими термінами (родо-видових, частково-цілісних, асоціативних тощо). Системність сприяє впорядкованості та цілісності термінологічної лексики.
3. Точність. Точність полягає у здатності терміна найповніше і найадекватніше передавати сутність наукового поняття. Вона забезпечується чітким співвідношенням між словесною формою і змістом терміна, що мінімізує можливість помилкової інтерпретації. У термінотворенні точність є однією з основних вимог, оскільки кожна помилка чи неточність може спотворити зміст поняття.
4. Стилїстична нейтральність. Терміни позбавлені емоційного або експресивного забарвлення, характерного для художньої чи розмовної мови. Вони належать до наукового функціонального стилю, у якому головну роль відіграє не виразність, а змістова точність. Завдяки стилїстичній нейтральності терміни набувають універсального характеру й можуть бути використані у різних контекстах без зміни значення.
5. Наявність дефініції. Обов'язковою ознакою терміна є наявність наукового визначення (дефініції), що фіксує його зміст у межах певної галузі знань.

Дефініція забезпечує однозначне розуміння терміна та дозволяє систематизувати вибірку термінів відповідної дисципліни [31].

А. М. Гудманян доповнює попередні ознаки терміна та акцентує увагу на такі ознаки як:

6. Чітке тлумачення. Ця ознака передбачає наявність однозначного визначення поняття, яке не допускає різночитань і забезпечує точність сприйняття інформації у професійному середовищі.
7. Відсутність синонімів. Ця ознака означає, що кожен термін повинен позначати лише одне конкретне поняття і не мати синонімічних відповідників у межах певної терміносистеми, оскільки це може призвести до відсутності чіткої ясності у вживанні.
8. Функціональна стабільність. Ця ознака вказує на постійність форми та змісту терміна упродовж тривалого часу. Це забезпечує безперервність комунікації між фахівцями різних поколінь і запобігає спотворенню змісту поняття внаслідок мовних змін чи модифікацій [18].
9. Евфонічність (милозвучність). Ця ознака вказує, що термін має бути зручним для вимови, фонетично гармонійним і не викликати труднощів у сприйнятті. Тому не слід заохочувати створення термінів, що походять з діалектизмів, жаргонізмів чи варваризмів [55].
10. Нормативність вживання. Ця ознака передбачає, що термін має відповідати загальноприйнятим мовним нормам, а саме правилам орфографії, словотворення та граматики [6].

Отже, узагальнюючи погляди науковців Т. Р. Кияк, А. М. Гудманян та В. І. Карабана, можна зробити висновок, що термін є особливою мовною одиницею, яка відзначається точністю, системністю, стилістичною нейтральністю, ефтонічністю, функціональною стабільністю, однозначністю, чітким тлумаченням, наявністю дефініції, відсутністю синонімів та відповідністю мовним нормам. Сукупність цих ознак забезпечує однозначність і зрозумілість, що характеризує термін як важливий засіб формування терміносистеми певної галузі.

Після розгляду ознак терміна доцільно перейти до аналізу його функцій, адже саме через функціональні властивості розкривається комунікативна роль термінів у професійній та науковій мові. Функції терміна визначають, яка його роль у процесах пізнання, систематизації та передачі спеціалізованих знань, а також як він забезпечує точність і структурованість фахового мовлення.

Л.М. Овсієнко визначає такі функції термінів:

- 1) знакова – кожен термін є мовним знаком, що позначає певне поняття;
- 2) номінативна (репрезентативна) – терміни називають спеціальні поняття певної галузі знань;
- 3) сигніфікативна – термін відображає зміст поняття та його ознаки, виконуючи функцію позначення концепту в мовній системі;
- 4) комунікативна (інформативна) – термін слугує засобом передачі спеціальної інформації між учасниками спілкування;
- 5) навчальна – термін сприяє засвоєнню нових знань і є складовою комунікативної функції;
- 6) функція передавання знань у часі – термін забезпечує послідовність наукового досвіду та знань між поколіннями;
- 7) прагматична – визначає вплив терміна на адресата залежно від комунікативної мети мовця (переконати, пояснити, спонукати);
- 8) евристична – термін сприяє відкриттю нових знань та формулюванню наукових ідей;
- 9) когнітивна – термін є результатом пізнання сутності предметів і явищ;
- 10) функція фіксування знань – термін закріплює певне наукове чи професійне знання в мовній системі;
- 11) функція передавання знань – термін забезпечує поширення знання в межах професійного або наукового спілкування;
- 12) класифікувальна – властива термінам природничих, технічних і суспільних наук; сприяє впорядкуванню об'єктів за класифікаційними ознаками;
- 13) правова – характерна для правових термінів; визначає юридичний статус понять і їхнє застосування в нормативних актах [42].

Отже, проведений аналіз класифікації термінів дає підстави стверджувати, що терміносистема гастрономічного дискурсу має складну, багаторівневу структуру, яка потребує систематизацію у формальному та змістовому аспектах. Зокрема за структурною класифікацією А.Я.Коваленко, ми визначили, що в кулінарному дискурсі переважають гастрономічні терміні-словосполучення, та незважаючи на свою поширеність, становлять певну складність для перекладача через багатокomпонентність. Взаємозв'язок структурних і семантичних характеристик гастрономічних термінів формує міцну теоретичну основу для подальшого дослідження способів перекладу термінів на матеріалі книги Аманди Ї.

1.3. Семантичні особливості гастрономічної термінології кулінарного дискурсу

Протягом століть кулінарні знання передавалися з покоління в покоління: люди ділилися рецептами, способами обробки продуктів та техніками приготування. Однак лише в ХІХ столітті кулінарія почала привертати увагу науковців як об'єкт системного дослідження. У сучасному світі кулінарний дискурс виконує роль комунікативного простору, в межах якого відбувається обмін знаннями про їжу, технології її приготування та смакові уподобання. Такий дискурс відображає культурні, соціальні й економічні особливості суспільств, націй та етносів, оскільки саме ці чинники безпосередньо визначають напрями розвитку сучасних кулінарних тенденцій.

На думку О.О. Залужної, кулінарний дискурс – це особливий різновид комунікації, який включає в себе характеристику всієї системи харчового процесу приготування та споживання їжі [25].

До кулінарного дискурсу належать рецепти, меню, кулінарні блоги, шоу та книги, відеоуроки та сайти з кулінарії. Кулінарний дискурс може набувати форми переліку інгредієнтів або інструкції з приготування страви, відгуку на продукт харчування або страву, огляду діяльності шеф кухарів або закладів харчування тощо.

Як визначає І.Р. Корольов, кулінарний дискурс має основні позамовні властивості, зокрема:

- 1) представляє культурні, мовні, релігійні, етнічні та ідеологічні уподобання певної лінгво-культурної спільноти;
- 2) виявляє глютонічну або гастрономічну картину світу [33].

Попри схожість з поняттям «гастрономічного дискурсу», між ними простежуються певні відмінності. Кулінарний дискурс пов'язаний із процесами приготування їжі, рецептами та технологіями. Зазвичай мета кулінарного дискурсу описати страву та навчити її готувати читача або глядача. А гастрономічний дискурс охоплює ширший культурний та соціальний контекст, а саме ресторанну культуру, традиції харчування та символіку. Основна мета гастрономічного дискурсу – аналіз страви як частини культури та комунікації. Кулінарний дискурс також відображає національну специфіку харчування та місцеві кулінарні традиції, що зумовлює появу низки нових гастрономічних термінів, властивих окремим культурам.

Гастрономічна термінологія поєднує назви страв, напоїв, інгредієнтів, кулінарних процесів та інструментів та характеризується надзвичайно багатошаровою семантикою. Гастрономічні терміни позначають не лише технологічні або кулінарні процеси, але й передають глибоку когнітивну та сенсорну складову, а саме смак, запах, колір, процес приготування, текстуру та навіть емоційне сприйняття страви. Терміни гастрономії тісно пов'язані з відчуттями, тому опис страв часто має не лише інформативний, а й образно-емоційний характер. Сенсорне сприйняття як складова семантики кулінарних термінів є досить важливим явищем. Значення терміна часто неможливо повністю передати, не використовуючи опис смаку (солодкий, кислий, гіркий), запаху (ароматний, пряний, затхлий), кольору (золотистий, блідий, насичений), текстури чи консистенції (хрусткий, ніжний, в'язкий). Наприклад, термін «аль денте» не просто позначає стан готовності страви, а викликає сенсорний образ ідеально пружної, ледь твердої текстури. Отже, кулінарний термін, по суті,

кодує в собі результат взаємодії людини з їжею, що робить його унікальним об'єктом для лінгвістичного аналізу.

Питання семантики гастрономічної термінології ще недостатньо досліджено в українському мовознавстві. Окремі аспекти термінології гастрономічного дискурсу розглядали у своїх працях багато українських дослідників, однак саме сенсорна складова термінів залишається малодослідженою. У більшості праць увага зосереджується переважно на структурних та перекладознавчих аспектах термінів, тоді як їх семантичне наповнення, зокрема пов'язане із сенсорним сприйняттям, потребує глибшого аналізу. Однак, спиратимемось на дослідженнях іноземних науковців та мовознавців таких як Кетрін Дідеріх, Сунтарі Сувонсічон, Майте Андреа Шовен, Френк Л. Юнс, Керолін Ф. Росс.

Кетрін Дідеріх у дослідженні «Сенсорні прикметники в гастрономічному дискурсі» проаналізувала прикметники, які описують відчуття, що виникають під час споживання їжі. Прикметники *sweet* (солодкий), *bitter* (гіркий), *salty* (солоний), *crispy* (хрусткий), *creamy* (вершковий), *juicy* (соковитий), *hot* (гарячий) чи *cold* (холодний), допомагають передати не лише фізичні властивості продукту, а й емоційно-асоціативне значення. Також в роботі детально проаналізовано два приклади сенсорних прикметників – *crispy* та *crunchy*. Ці слова активно використовуються в науковому та побутовому гастрономічному дискурсі та мають близьке, але не однакове значення. Перш за все, сенсорні прикметники – це лексеми, що позначають ознаки предметів, явищ або станів, які сприймаються через органи чуття. Вони відображають результати сенсорного досвіду людини, тобто описують те, що можна побачити, почути, відчути на дотик, скуштувати або понюхати. Сенсорна лексика охоплює слова, що відображають чуттєве сприйняття світу людиною, у тому числі прикметники, які фіксують якісні характеристики, сприйняті через органи чуття [63]. Наприклад: зорові – *золотавий, темний*; слухові – *хрумкий, хрусткий*; смакові – *солодкий, гіркий*; дотикові – *м'який, маслянистий*; нюхові – *запахний, гнилий*.

Отже, прикметники *crispy* і *crunchy* описують текстурні властивості їжі, зокрема твердість, ламкість та звукові ефекти, які виникають під час розламування або жування продукту. Обидва терміни мають позитивне емоційне забарвлення. В онлайн-словнику Cambridge Dictionary терміни подаються як «хрусткий, але ламкий» (*hard enough to be broken easily*) та «приємно твердий, що створює хрускіт при жуванні» (*firm and makes a short loud noise when it is eaten, pressed*). Попри близькість значень, між цими лексемами існує семантична різниця. Прикметник *crispy* зазвичай використовується для позначення тонкої, ламкої текстури, наприклад:

- *crispy fries* – хрустка картопля фрі;
- *crispy chicken skin* – хрустка скоринка курки.

Натомість *crunchy* використовується, коли йдеться про більш грубий та гучний хрускіт, притаманний продуктам, що мають щільну або волокнисту структуру:

- *crunchy carrots* – хрустка морква;
- *crunchy granola* – тверді вівсяні пластівці [63].

Морфологічно обидва прикметники споріднені, тобто містять однаковий звуконаслідувальний елемент *cr-* та суфікс *-y*, який надає ознаки властивості. Походження цих лексем пов'язане з ономаією. Тобто, звукосполучення *cr-* імітує звук хрусту, що підсилює сенсорний ефект слова.

У науковому дискурсі, особливо в галузі харчової науки, ці прикметники використовують для опису акустичних характеристик продуктів. Наприклад: *One way to determine changes in crispiness during fracture of crispy products is to monitor the acoustic signal during fracture* – Одним із методів визначення змін у хрусткості під час руйнування (зламу) хрустких продуктів є моніторинг акустичного сигналу, що виникає при цьому руйнуванні [59].

Тобто, зазначені прикметники у цьому контексті набувають статусу термінів, що позначають конкретні сенсорні властивості, які можна виміряти за допомогою технічних засобів [61].

У побутовому мовленні *crispy* і *crunchy* найчастіше мають емоційне забарвлення, тобто викликають позитивні асоціації, апетит, відчуття приємності або свіжості продукту. У рецептах і гастрономічних описах зазначені прикметники підсилюють образ смаку. Наприклад: *Serve with crispy bacon and fresh herbs – подавати з хрустким беконом і свіжими травами; add some crunchy nuts for texture – додайте трохи хрустких горіхів для текстури* [76].

Таким чином, сенсорні прикметники поєднують два значення – фізичний (текстура, звук, консистенція) та емоційний (апетитність). Вони виконують не лише описову, а й оціночну функцію, формуючи семантичний «смак» терміна.

Ще один сучасний науковець, що досліджував сенсорну лінгвістику – Сунтарі Сувонсічон. У статті «Важливість сенсорних лексиконів для досліджень і розробки харчових продуктів», вона аналізує поняття сенсорного лексикона, його формування та класифікацію. На думку Сунтарі Сувонсічон, сенсорний лексикон – це набір стандартизованих термінів, що використовуються для опису смакових, ароматичних, текстурних та інших сенсорних характеристик продуктів. Метою створення сенсорного лексикону є стандартизація сприйняття сенсорних ознак та точність опису харчових продуктів у наукових дослідженнях [72].

Науковець визначає такі види сенсорних лексиконів:

1. Овочі та фрукти: *sweet* – солодкий, *sour* – кислий, *juicy* – соковитий, *fibrous* – волокнистий, *grassy* – трав'янистий, *earthy* – землянистий, *ripe* – стиглий, *unripe* – недостиглий, *astringent* – терпкий.
2. Зернові та горіхи: *nutty* – горіховий, *roasted* – смажений, *toasted* – підсмажений, *grainy* – зернистий, *dry* – сухий, *starchy* – крохмалистий, *oily* – маслянистий, *crunchy* – хрусткий.
3. Напої (кава, чай, сік): *aromatic* – ароматний, *bitter* – гіркий, *floral* – квітковий, *fruity* – фруктовий, *acidic* – кислий, *caramel-like* – карамельний, *smoky* – димний, *aftertaste* – післясмак, *mouthfeel* – присмак.

4. Молочні продукти: *creamy* – вершковий, *buttery* – масляний, *sour* – кислий, *milky* – молочний, *fermented* – ферментований, *thick* – густий, *smooth* – рідкий, *cheesy* – сирний.
5. М'ясо та перероблені продукти: *smoky* – копчений, *fatty* – жирний, *juicy* – соковитий, *chewy* – жувальний, *tender* – ніжний, *roasted* – смажений, *spicy* – пряний.
6. Соеві та рослинні продукти: *fermented* – ферментований, *soy-like* – соєвий, *salty* – солений, *beany* – бобовий, *savory* – пікантний, *musty* – затхлий [72].

Отже, наведені приклади вказують, що сенсорні лексикони охоплюють широкий спектр характеристик, які описують продукти не лише за їх складом чи способом приготування, а й з урахуванням їх сприйняття [72].

Сенсорні терміни у гастрономічному дискурсі виконують не лише описову, а й емоційно-асоціативну функцію. Вони формують у свідомості споживача уявлення про продукт ще до його дегустації. У рекламі чи рецептах такі слова, як *creamy*, *juicy*, *aromatic*, *spicy*, *tender*, створюють ефект присутності, і, таким чином, спонукають до відчуття смаку, запаху чи текстури через мовні засоби.

Ці лексеми часто поєднують фізичні ознаки продукту (густота, температура, консистенція) з емоційним відгуком, який вони викликають. Наприклад, сенсорні терміни *rich chocolate flavor* – насичений шоколадний смак чи *warm, buttery croissant* – теплий, маслянистий круасан відносяться не лише до смакових характеристик, а й до почуття задоволення, затишку, навіть ностальгії. Завдяки цьому гастрономічна термінологія збагачується метафоричними та асоціативними відтінками, що відрізняє її від термінологій інших сфер, наприклад технічних, юридичних чи медичних.

Окрім сенсорного та емоційного компонентів, гастрономічна термінологія має виражену технічну складову, що охоплює професійну лексику, пов'язану з процесами приготування, обробки та подавання страв. Ця частина терміносистеми формується насамперед у професійному середовищі кухарів, технологів харчової промисловості та фахівців ресторанної справи,

тому для неї характерні точність, однозначність і стандартизованість, адже навіть незначна зміна значення може змінити результат кулінарного процесу.

Кулінарні терміни, які описують способи приготування, зазвичай мають чітко визначене технологічне значення, де відмінність між словами визначає конкретний процес. Наприклад, англійські дієслова *to boil* – кип'ятити, *to simmer* – тушкувати, *to poach* – варити, *to bake* – випікати, *to roast* – смажити, *to grill* – грилювати, *to fry* – смажити чи *to steam* – готувати на пару позначають різні методи термічної обробки, що відрізняються за температурним режимом, середовищем (вода, пара, повітря, жир) та впливом на текстуру продукту.

Так, *boil* означає інтенсивне кип'ятіння у воді, *simmer* – повільне варіння на малому вогні, *poach* – делікатне приготування у гарячій рідині без кипіння, тоді як *roast* чи *bake* вказують на запікання у духовці.

Крім дієслів на позначення дій, значну частину технічної кулінарної лексики становлять назви інструментів і приладдя, без яких неможливо виконати описані технологічні процеси. До таких належать *blender* – блендер, *whisk* – вінчик, *spatula* – лопатка, *rolling pin* – качалка, *oven tray* – деко, *saucerpan* – каструля, *colander* – друшляк тощо. Ці терміни мають предметно-номінативну функцію, і більшість із них запозичена з французької, італійської або англійської мов – саме тих мов, що історично домінували у професійній гастрономії.

З часом частина цієї технічної лексики вийшла за межі професійного середовища, набувши широкого вжитку у повсякденному спілкуванні, кулінарних блогах та медіа. Наприклад, слова *mixer* – міксер, *grater* – терка, *baker* – піч, *chef knife* – кухарський ніж сьогодні є звичними навіть для неспеціалістів та любителів. Це свідчить про демократизацію гастрономічної мови, тобто перехід термінів з професійного рівня на побутовий, що часто супроводжується спрощенням чи розширенням значення.

Варто зазначити, що технічна кулінарна термінологія вирізняється високим рівнем точності. Кожен термін позначає лише один конкретний процес

або предмет. Це дозволяє уникати двозначності в рецептах чи наукових працях із гастрономії. Наприклад, терміни *to knead* – *місити*, *to fold* – *згорнути*, *to whip* – *збивати* позначають різні дії з тістом чи вершками, хоча всі вони належать до одного семантичного поля «обробка продуктів» [69].

Отже, гастрономічна термінологія є багатограним мовним явищем, у якому поєднуються сенсорні, емоційні та технічні аспекти значення. Вона не лише описує процеси приготування чи назви інструментів, але й передає смак, запах, колір, текстуру, спосіб приготування та навіть емоційний ефект. Сенсорні прикметники відіграють важливу роль у створенні образності кулінарного тексту, формуючи у свідомості читача смакові й ароматичні асоціації. Водночас технічні терміни, пов'язані з процесами приготування та назвами кухонного приладдя, забезпечують точність і стандартизацію опису кулінарних процесів.

1.4. Способи перекладу гастрономічних термінів

Переклад гастрономічної термінології відіграє важливу роль у міжкультурній комунікації, адже терміни є не лише засобом позначення назв страв чи технологій приготування, а й частиною культурної спадщини кожного народу. Національні традиції, смакові уподобання та цінності певної культури передаються саме через гастрономічні тексти, такі як рецепти, кулінарні блоги, гастрономічні путівники чи меню в ресторанах.

У сучасному глобалізованому світі, гастрономічні тексти та терміни почали перекладати дедалі частіше. Причиною активного перекладу таких текстів стало те, що гастрономічна сфера вийшла за межі побуту і стала частиною туризму, маркетингу, ресторанного бізнесу, а також масової культури. Саме завдяки перекладу гастрономічних текстів рецепти різних країн стають доступними для широкої аудиторії, зберігаючи автентичність і водночас зрозумілість для читача іншої культури.

Переклад гастрономічних рецептів чи меню може здаватися легким завданням. Адже меню схоже на простий перелік страв, а кулінарна книга – збірник рецептів, що складається з простих інгредієнтів та технік.

Проте це так лише на перший погляд. Назва страви має повідомляти про її склад, спосіб приготування, й окрім того, викликати апетит [57].

Як зазначає Г. Кушнір, до основних проблем перекладу текстів кулінарного дискурсу належать: переклад заголовків (або назв страв), переклад інгредієнтів (частин або кількості компонентів), переклад скорочень, назв кухонних інструментів, а також кулінарних лексем, тропонімів, які повністю відсутні в українській мові та які є основою будь-якого кулінарного рецепта [36].

Перекладач має не лише знайти точні відповідники, а й передати смислові та культурні відтінки терміна. Неправильний переклад може змінити значення страви, тим самим викликати непорозуміння у читача. Наприклад, італійський термін *bruschetta* часто перекладають як «бутерброд», хоча це підсмажений хліб, натертий часником і политий оливковою олією, тому лексеми «бутерброд» буде замало, щоб передати культурне значення терміна.

Процес перекладу гастрономічних термінів складається з двох етапів:

- 1) З'ясування значення терміна у контексті;
- 2) Вибір адекватного способу перекладу [28].

Дослідженням методів перекладу термінів займалися А.Г. Гудманян, Т.Р. Кияк, В.І. Карабан, Н.М. Абабілова, В.Л. Білокамінська, О.В. Ковтун, О.Г. Корбут тощо. Питання проблеми перекладу гастрономічних термінів аналізували Ю.В. Чернова, Т.С. Гаращенко тощо.

При аналізі методів перекладу гастрономічних термінів ми використовуватимемо дві класифікації способів перекладу, а саме запропоновану А.Г. Гудманяном, Н.М. Абабіловою та В.Л. Білокамінською. Згідно з класифікацією А.Г. Гудманяна, терміни перекладаються за допомогою калькування, транскодування, описового перекладу та лексичного еквіваленту.

Калькування – це прийом перекладу нових слів (термінів), який полягає у тому, що складові частини слова чи словосполучення замінюються у мові перекладу прямими відповідниками [18].

Це утворення нового слова або словосполучення в мові перекладу відповідно до структури слова в мові оригіналу. При калькуванні можлива зміна порядку складових або переклад одного слова і транскрипція іншого [2].

За словами С.Я. Єрмоленко, калька (фр. *calgue* – *конія*) – слово або вираз, створені питомими мовними засобами за зразком слів і виразів іншої мови. Калькування – творення нових слів і виразів шляхом копіювання лексико-семантичних та синтаксичних моделей іншої мови [22].

Наприклад: *black coffee* – чорна кава; *white wine* – біле вино; *fruit salad* – фруктовий салат.

Транскодування – це спосіб безперекладного вживання іноземного слова, коли звукова або графічна форма слова мови оригіналу передається засобами абетки мови перекладу [18]. Цей метод часто використовується у перекладі гастрономічних термінів, особливо коли термін вже має сталу назву у міжнародній комунікації. Перш ніж застосовувати цей спосіб перекладу, перекладач повинен переконатися, що в мові перекладу відсутній перекладний відповідник, що перекладається, інакше через транскодування в мові перекладу можуть виникнути дублетні (синонімічні) терміни, а це порушує чіткість та стрункість певної терміносистеми [1].

Головними видами транскодування є транскрибування та транслітерування:

Транскрибування – це метод перекладу, коли літерами мови перекладу передається звукова форма слова мови оригіналу. Наприклад: *Focaccia* – *фокачча*, *Quiche* – *кіш*, *Baguette* – *багет*, *Gnocchi* – *ньоки*. Транскрибування чи транскрипція зберігає оригінальну вимову і дозволяє розпізнати термін за звучанням, навіть якщо він не знає мову оригіналу. Також цей метод використовується при перекладі традиційних та загальновідомих гастрономічних термінів [18].

Транслітерування – це метод перекладу, коли слово мови оригіналу передається по літерах. Наприклад: *Latte – lamme, Tiramisu – тірамісу, Risotto – різотто, Sushi – суші*. Транслітерування чи транслітерація допомагає зберегти автентичність страви та її національне походження [18].

Описовий переклад – це метод перекладу, який полягає у розкритті значення лексичної одиниці мови перекладу за допомогою розгорнутих словосполучень, що розкривають суттєві ознаки явища, яке позначається цією лексичною одиницею, тобто за допомогою її дефініції (визначення) на мову перекладу [18]. Зазвичай цим методом вдається передати наочний зміст терміна, але колорит частіше втрачається, тому що здійснюється заміна коннотативного еквіваленту. Описовий переклад застосовується у тих випадках, коли термін не має основного перекладу і якщо перекласти транскодуванням, то реципієнт може не зрозуміти значення цього терміна [8].

Описовий переклад – це метод перекладу, що замінює одиницю мови оригіналу словосполученням, що описує або визначає її значення [2]. Наприклад: *Coq au vin – курка, тушкована у червоному вині з овочами та спеціями, Beef Wellington – яловичина, запечена у листковому тісті з грибним паштетом, Chawan Mushi – японський паровий десерт або закуска з яєць та бульйону*.

Такий метод перекладу надзвичайно корисний, коли страва не має точного еквівалента в мові перекладу. Методом описового перекладу можна передавати основні інгредієнти, спосіб приготування та подачу, що допомагає читачу краще зрозуміти значення терміна.

До описового перекладу висуваються такі вимоги:

- 1) переклад має точно відбивати основний зміст позначеного терміном поняття;
- 2) опис не має бути надто докладним;
- 3) синтаксична структура словосполучення не має бути складною [1].

Разом з тим, описовий переклад характеризується такими недоліками:

1) при його застосуванні можливо неточне або нечітке тлумачення змісту поняття, позначеного терміном;

2) описове словосполучення порушує вимогу до термінів, а саме стислість (а тому такі багатослівні терміни не мають дериваційного потенціалу, тобто, від них важко, якщо взагалі можливо, утворювати похідні терміни [9]).

Лексичний еквівалент – це передача значення лексичних одиниць мови оригіналу в контексті лексемами мови перекладу, що не є їхніми словниковими відповідниками, які змінивши свою внутрішню форму, передають сенс, актуалізований одиницями мови оригіналу [18].

Переклад за допомогою лексичного еквіваленту є головним прийомом перекладу термінів. Важливу роль при цьому відіграють терміни, що мають еквіваленти у рідній мові. Такі терміни допомагають структурувати текст і роблять його зміст більш зрозумілим. Від них залежить не лише значення інших слів, але й розкриття характеру тексту в цілому. Саме тому важливо вміти знаходити відповідний еквівалент у рідній мові і розширювати знання термінів-еквівалентів [19].

Приклади лексичного еквіваленту: *Pancake* – млинець, *Clam chowder* – крем-суп з моллюсками, *Al dente* – на зубок, *Bain-marie* – водяна баня.

Згідно з класифікацією А.Г. Гудманяна, Н.М. Абабілова та В.Л. Білокамінська відрізняють конкретизацію, генералізацію, компресію та інверсію.

Конкретизація – це метод перекладу, при якому одиниця більш широкого змісту передається в мові перекладу одиницею конкретного змісту. В українській мові необхідно робити заміну слова чи словосполучення, що мають більш широкий спектр значень, еквівалентом, який конкретизує значення згідно контексту або стилістичних вимог [1].

Конкретизація – це перекладацький прийом, що передбачає використання лексеми з вузьким, більш специфічним значенням, яка точніше передає зміст оригінального терміна та забезпечує глибше розкриття ідеї, ніж слово у мові

оригіналу [2]. Наприклад: *meat* – яловичина, *greens* – петрушка, *sweetener* – мед, *dressing* – майонез.

Лексичною перекладацькою трансформацією, що є протилежною за напрямом до конкретизації, є **генералізація**. Цей метод перекладу передбачає заміну терміна із вузьким значенням на слово із ширшим значенням [28]. Тобто, метод генералізації – це використання в перекладі еквівалента з більш загальним значенням [2]. Наприклад: *zucchini* – овоч, *pecans* – горіхи, *croutons* – сухарі, *baguette* – хліб.

Також можна перекладати терміни, скориставшись методом **компресії** – більш компактне викладення думок завдяки випусценню зайвих елементів та позамовного контексту, тобто перехід від одного виду зношення до другого [1].

За думкою В.І. Карабана компресія – це будь-яке скорочення кількості елементів речення або вилучення елементів речення при перекладі [29], наголошуючи на тому, що перш за все причинами компресії можуть бути особливості граматичної будови мови перекладу, проте він не виключає стилістичні та прагматичні чинники також [23]. Наприклад: *finely chop the fresh parsley leaves* – дрібно наріжте петрушку, *remove the seeds from the bell pepper before slicing* – очистіть перець перед нарізанням.

Інверсія – це зворотний порядок слів, для привернення уваги до конкретних елементів [1]. Метод перекладу інверсії допомагає посилити акцент на важливій дії чи об'єкті, особливо в інструкціях або рецептах, де важлива послідовність дій. Наприклад: *first, beat the eggs* – яйця збийте спочатку.

Отже, проаналізувавши важливість перекладу гастрономічної термінології, визначаємо, що невід'ємною частиною сучасної лінгвістики стає поява нових термінів та їх переклад. Для дослідження методів перекладу гастрономічних термінів ми обрали класифікацію А.Г.Гудманяна, Н.М. Абабілової та В.Л. Білокаміньської. Згідно з їх класифікацією, терміни перекладаються за допомогою калькування, транскодування, описового перекладу, лексичного еквіваленту, конкретизації, генералізації, компресії та інверсії. Таким чином, класифікація способів перекладу демонструє, що

переклад гастрономічних термінів є багатогранним процесом, який потребує не лише лінгвістичної точності, а й гнучкості мислення перекладача. Застосування різних методів дозволяє забезпечити адекватність перекладу і зробити текст максимально зрозумілим для цільової аудиторії.

РОЗДІЛ 2. ОСОБЛИВОСТІ ПЕРЕКЛАДУ ГАСТРОНОМІЧНОЇ ТЕРМІНОЛОГІЇ УКРАЇНСЬКОЮ МОВОЮ

2.1. Методологія дослідження.

У практичній частині нашого дослідження було проаналізовано особливості перекладу гастрономічної лексики в кулінарному дискурсі на матеріалі книги Аманди Ї «Офіційна кулінарна книга». Основна мета аналізу – виявити специфіку перекладу англomовних гастрономічних термінів українською мовою з урахуванням лексичних, культурних та сенсорних аспектів. Для аналізу було дібрано гастрономічні терміни, що позначають назви страв, напоїв, інгредієнтів, кухонного приладдя та техніки приготування, а також лексеми із сенсорним значенням.

Вибір саме цієї книги для матеріалу дослідження зумовлений тим, що кулінарні тексти, через постійне оновлення та появи нових трендів та страв, мають насичену термінологію, яка відображає не тільки професійну кулінарну лексику, а й культурні особливості термінів. Книга Аманди Ї, що була випущена в 2023 році, є характерним прикладом сучасного кулінарного дискурсу, який поєднує інформативність із елементами художності, а отже допомагає дослідити цікаві перекладацькі прийоми, застосовані перекладачем.

Відбір термінів здійснювався за методом суцільної вибірки. Всі гастрономічні терміни у тексті книги фіксувалися власноруч. Такий метод відбору забезпечує повноту та достовірність лексичного матеріалу, оскільки не було пропущено жодної лексичної одиниці. Всього було знайдено 306 термінологічних одиниць.

Для аналізу матеріалу також застосовано описовий метод, що передбачає класифікацію гастрономічних термінів. Завдяки цьому методу вдалось не лише визначити основні класифікації термінів, а й простежити особливості їхнього функціонування у кулінарному дискурсі. Описовий метод допоміг виявити, як гастрономічні терміни передають культурні особливості, смакові асоціації та

емоційне забарвлення. А також встановити та проаналізувати способи їх перекладу українською мовою.

Також у дослідженні було застосовано методи аналізу та синтезу. Аналіз полягав у виявленні основних ознак та лексичних особливостей термінів. Синтез – у поєднанні отриманих спостережень та узагальненні висновків на основі думок і досліджень науковців, що вивчали термінологію та способи перекладу термінів.

У процесі аналізу гастрономічної термінології, відібраної з кулінарного дискурсу книги Аманди Ї «Офіційна кулінарна книга», усі терміни було систематизовано відповідно до класифікацій, поданих у першому розділі дослідження. Такий підхід дозволив не лише впорядкувати лексичний матеріал, а й забезпечити цілісне уявлення про функціонування термінів у межах кулінарного тексту.

Серед кількох типів класифікацій, розглянутих у теоретичній частині, зокрема за будовою, ступенем спеціалізації значення, словотвірними типами, ступенем мотивованості, походженням, лексичними групами та семантичними особливостями, найбільш релевантними для нашого дослідження є класифікація за будовою та за словотвірними типами, а також за лексико-тематичними групами. Для детального аналізу гастрономічних термінів у книзі було обрано саме ці класифікації, оскільки вони дозволяють здійснити комплексний лінгвістичний опис термінів, виявити закономірності утворення, функціонування та перекладу термінів.

Класифікація за будовою імпонує тим, що вона дає можливість розмежувати прості, складні та терміни-словосполучення, що особливо важливо для кулінарного дискурсу, де часто використовуються багатокomпонентні назви страв, технік або інгредієнтів. Такий підхід допомагає простежити, як структурна складність терміна впливає на вибір способу перекладу.

Класифікація за словотвірними типами є надзвичайно корисною для аналізу способів творення термінів у мові оригіналу та мові перекладу. Така

класифікація дає можливість виявити продуктивні методи термінотворення, що активно функціонують у гастрономічній лексиці. Таким чином, такий підхід допомагає оцінити наскільки переклад зберігає або трансформує морфологічну структуру терміна.

Класифікація за лексико-тематичними групами є унікальною для практичного аналізу, оскільки вона дозволяє систематизувати терміни за тематичними сферами, а саме назви страв, соусів, напоїв, інгредієнтів, спецій, сирів, хлібних виробів, приладдя, способу приготування та сенсорних характеристик. Такий підхід забезпечує не лише структурну впорядкованість матеріалу, а й допомагає простежити специфіку перекладу кожної групи термінів, виявити культурні маркери, стилістичні особливості та прагматичні чинники, що впливають на вибір перекладацьких трансформацій.

Усі термінологічні одиниці, що стали об'єктом аналізу, див. додаток А, Б, В і Г.

2.2. Лінгвістичні особливості гастрономічних термінів на матеріалі книги Аманди Ї «Офіційна кулінарна книга»

«Офіційна кулінарна книга» Аманди Ї є книгою рецептів за мотивами серіалу «Друзі». Від закусок й основних страв до напоїв і десертів – ця кулінарна книга містить понад 70 рецептів. Основна тема книги стосується кулінарії та рецептів різних страв, які були висвітлені в серіалі, від простих до найбільш екзотичних варіантів. Окрім десертів, книга містить цікаві факти про кулінарні вподобання героїв серіалу та веселі історії пов'язані з їжею та поп-культурою.

У процесі практичного аналізу гастрономічної термінології, представленої в книзі Аманди Ї «Офіційна кулінарна книга», виявлено доцільність її поділу на лексико-тематичні групи. Така класифікація ґрунтується на семантичних ознаках термінів та їх функціональному призначенні в кулінарному дискурсі. Зокрема, до основних лексико-тематичних груп належать:

1. Терміни, що стосуються назв страв. Ці лексеми позначають конкретні кулінарні вироби. Вони часто мають культурне або регіональне походження, що відображає гастрономічні традиції певної місцевості. Наприклад: *bouillabaisse* – *буябес*; *shakshuka* – *шакшука*; *chicken parm* – *курячий шніцель із сиром*; *eggplant wraps* – *баклажанові роли*; *falafel* – *фалафель*; *noodle soup* – *суп з локшиною*; *couscous* – *кускус*; *chilaquiles* – *чікаліли*; *pancakes* – *млинці* тощо.
2. Терміни, що стосуються назв соусів. Ці лексеми охоплюють різноманітні види соусів, які використовуються як доповнення до страв або як основа для їх приготування. Вони часто мають кулінарне походження з різних кухонь світу, і можуть включати і класичні, й авторські рецепти. Назви соусів нерідко відображають їхній склад, текстуру або спосіб подачі. Наприклад: *ranch BBQ sauce* – *соус ранч-барбекю*; *cumin chili ketchup* – *чили-кетчуп із зирою*; *worcestershire sauce* – *вустерський соус*; *marinara sauce* – *соус маринара*; *ponzu sauce* – *соус «понзо»*; *salsa verde* – *сальса верде* тощо.
3. Терміни, що стосуються назв напоїв. У книзі виділено окремий розділ, присвячений напоям, тому терміни цієї групи охоплюють і безалкогольні, й алкогольні напої. Вони включають назви коктейлів, соків, кавових напоїв тощо. Наприклад: *pineapple juice* – *ананасовий сік*; *tiki death punch* – *гавайський убивчий пуни*; *red wine* – *червоне вино* тощо.
4. Терміни, що стосуються назв інгредієнтів. Оскільки кількість страв у книзі перевищує 70 одиниць, то кількість інгредієнтів є значно більшою. Ці терміни включають в себе продукти рослинного, тваринного та мінерального походження, та використовуються для приготування страв та напоїв. Наприклад: *zest of lemon* – *цедра лимона*, *blackberries* – *ожина*; *celery stalks* – *стебла селери*; *baby radishes* – *молоді редьки*, *ground turkey* – *індичий фарш* тощо.
5. Терміни, що стосуються назв спецій. Ця група охоплює назви різноманітних прянощів і приправ, які використовуються для підсилення

смаку, аромату або кольору страв. Такі терміни можуть мати і загальноживане походження, і бути запозиченими з інших мов, зберігаючи при цьому свою культурну специфіку. Вони є важливою частиною гастрономічної термінології, оскільки часто визначають характер і національну приналежність страви. Наприклад: *cumin* – зіра, *dried dill* – сушений кріп; *garlic powder* – часниковий порошок; *thyme* – чебрець; *pink peppercorns* – рожевий перець; *ground cinnamon* – мелена кориця тощо.

6. Терміни, що стосуються назв сирів. Ця група охоплює назви різноманітних сортів сиру, що відрізняються за способом виробництва, текстурою, походженням та смаковими характеристиками. Такі терміни часто мають географічне або культурне коріння, і є важливими для точного опису інгредієнтів у рецептах. Вони також допомагають визначити, як саме сир вплине на загальний смак і консистенцію страви. Наприклад: *grated pecorino Romano cheese* – тертий сир пекоріно романо; *mascarpone cheese* – сир маскарпоне; *ricotta cheese* – сир рикота; *monterey jack* – сир монтерей джек; *cheddar cheese* – чедер тощо.
7. Терміни, що стосуються назв хлібних виробів. Ця категорія включає назви різних видів хліба та випічки, які можуть відрізнитися за формою, складом, способом випікання та походженням. Такі терміни часто мають національну специфіку та відображають традиції певної кухні. Наприклад: *loaves challah bread* – хлібини хали або здобна плетінка; *stuffed bread* – начинений хліб; *garlic bread* – часниковий хліб; *flatbread crackers* – пласкі пластівці тощо.
8. Терміни, що стосуються приладдя. До цієї групи належать назви кухонного обладнання, посуду та інструментів, необхідних для приготування, обробки та сервірування їжі. Вони мають практичне значення і часто вказують на особливості технологічного процесу. Наприклад: *cooking spray* – кулінарний спрей; *baking pan* – форма для випікання; *cookie cutter* – форма для витискання тіста; *teaspoon* – чайна

ложка; rolling pin – скалка; fish spatula – лопатка для риби; food processor – блендер тощо.

9. Терміни, що стосуються способу приготування страв. Ці лексеми описують кулінарні техніки та методи, які застосовуються для обробки інгредієнтів – термічна обробка, маринування чи збивання. Вони є ключовими для розуміння рецептури та послідовності дій. Наприклад: *sunny-side up – жовтком догори; slices – порізаний на скибочки; separated eggs – білки й жовтки окремо; shredded – потерта соломкою; al dente – аль денте; cold brew – колд брю* тощо.

10. Терміни, що стосуються сенсорного значення. Ця група термінів охоплює слова, що описують сенсорні властивості продуктів, такі як смак, запах, текстура, колір та звук, що виникає під час споживання їжі. Такі терміни часто використовуються в кулінарних рецептах, щоб викликати у читача уявлення про кінцевий результат. Наприклад: *crispy salmon skin – хрумка лососева шкіра; the moist maker – слиногін; crusty loaf – буханець із хрусткою скоринкою; crisp-crunchy – хрустка скоринка та м'яка серединка; golden – підрум'янитись* тощо.

За результатами аналізу гастрономічних термінів за лексико-тематичними групами, у книзі Аманди Ї переважають назви страв (98 одиниць), та назви інгредієнтів (75 одиниць). Це свідчить про те, що основний пласт гастрономічної лексики формується для позначення конкретних кулінарних продуктів та складових, які є базовими для опису будь-якої кухні.

Менш чисельними є групи, що позначають соуси (31 одиниця), хлібні вироби (26 одиниць) та кухонне приладдя (25 одиниць), проте їх використання у книзі демонструє важливість допоміжних елементів кулінарного процесу. Водночас назви сирів (18 одиниць) та спецій (17 одиниць) відображають культурну специфіку окремих кухонь, адже саме ці групи часто маркують національну ідентичність гастрономії.

Найменш висвітленими є терміни сенсорного значення (11 одиниць), способи приготування (8 одиниць) та назви напоїв (7 одиниць) (*Див. Рис. 1*

«Класифікація гастрономічних термінів за лексико-тематичними групами»).

Це вказує на те, що у книзі акцент робиться переважно на складових кулінарії (страви та інгредієнти), тоді як процеси та описові характеристики залишаються другорядними.

У книзі Аманди Ї сенсорні терміни не просто описують страву, а формують живий, багатовимірний образ страви, що активує уяву читача. Авторка використовує сенсорні прикметники та терміни, що передають:

- Текстуру страви: *crispy shallots, crispy and golden, crispy and firm, crisp-crunchy, crusty sourdough loaf, crusty baguette, crispy salmon skin poke bowls.*
- Ароматичні характеристики: *to smell nutty.*
- Візуальні характеристики страв: *golden, golden brown.*
- Смакову та структурну м'якість: *creamy and milder, the moist maker.*

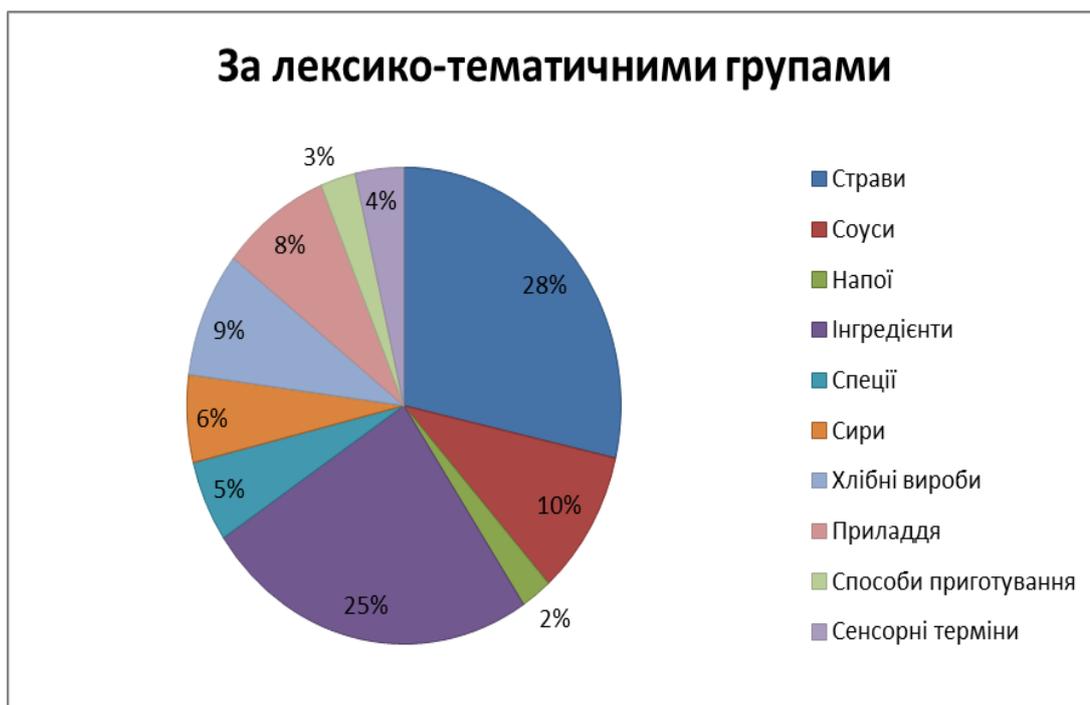


Рис. 1 «Класифікація гастрономічних термінів за лексико-тематичними групами»

Відповідно до класифікації А.Я.Коваленко, гастрономічна термінологія, представлена у книзі Аманди Ї «Офіційна кулінарна книга», залежно від структури поділяється на такі типи:

1. Прості терміни: *macarons* – макарони, *bucatini* – букатіні, *tarragon* – тархун, *falafel* – фалафель, *sandwich* – сендвіч.
2. Складні терміни: *chickpeas* – нут, *cornbread* – кукурудзяний хліб, *meatloaf* – м'ясний рулет, *honeycrisp* – ханікрісп.
3. Терміни-словосполучення: *onion galette* – цибулева галета, *fettuccine pasta* – паста фетучіне, *rye bread* – житний хліб.

У межах структурної класифікації термінологічних словосполучень, І.М.Іванишин виділяє кілька основних моделей побудови, які чітко простежуються в гастрономічній лексиці книги Аманди Ї «Офіційна кулінарна книга». Зокрема:

1. N + N (іменник + іменник): *ham spread*; *rapini pesto*.
2. Adj + N (прикметник + іменник): *sweet potatoes*; *heavy pot*.
3. Ving + N (дієприкметник теперішнього часу + іменник): *cooking spray*; *rolling pin*.
4. Ved + N (дієприкметник минулого часу + іменник): *smoked almonds*; *baked breads*.

Гастрономічних термінів зі структурою N + Ving, Adj + Ving та Adj + Ved не було знайдено у лексичній вибірці.

За результатами аналізу, у книзі Аманди Ї за будовою переважають терміни-словосполучення – 202 лексичні одиниці (Див. Рис. 2 «Класифікація гастрономічних термінів за будовою»). Це свідчить про тенденцію до використання багатокomпонентних назв у кулінарному дискурсі, тому що словосполучення дозволяють точніше передати специфіку страв, інгредієнтів чи способів приготування.

Менш чисельними є прості терміни – 75 одиниць, які позначають базові кулінарні поняття (наприклад, назви продуктів чи технік). Ще меншою групою виступають складні терміни – 15 одиниць, що утворюються шляхом

словоскладання та відображають інтеграцію кількох семантичних елементів в одному терміні.

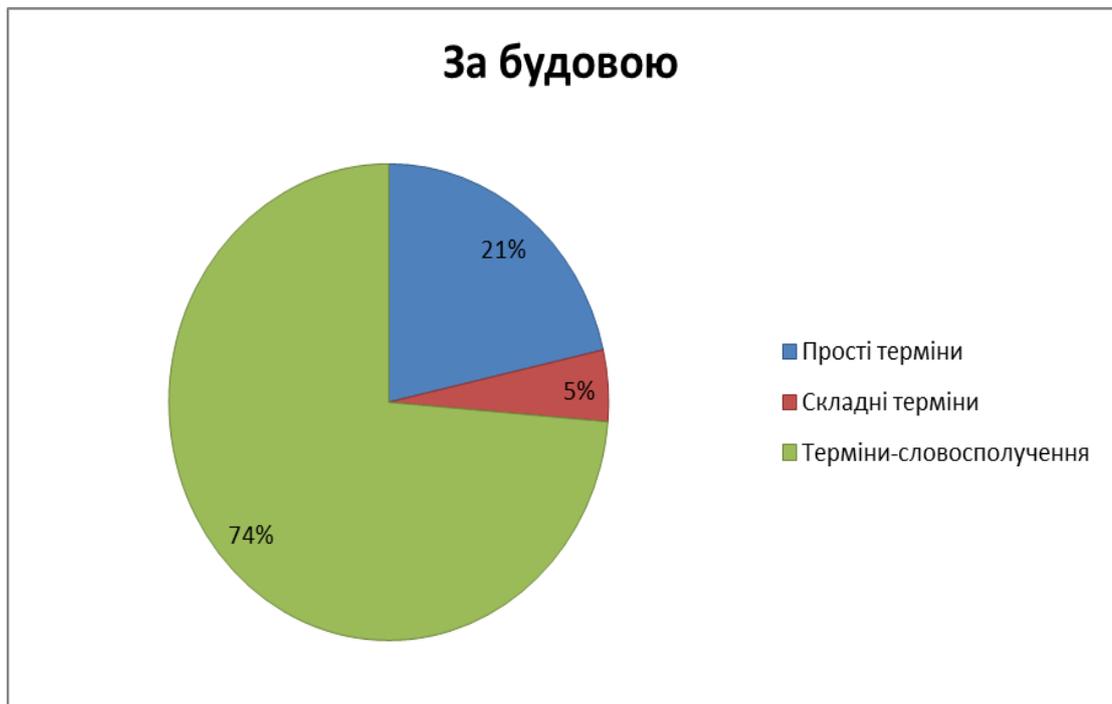


Рис. 2 «Класифікація гастрономічних термінів за будовою»

У межах структурної класифікації термінологічних словосполучень,

І. М. Іванишин виділяє кілька основних моделей побудови, які чітко простежуються в гастрономічній лексиці книги Аманди Ї «Офіційна кулінарна книга». Зокрема:

5. N + N (іменник + іменник): *ham spread; rapini pesto*.
6. Adj + N (прикметник + іменник): *sweet potatoes; heavy pot*.
7. Ving + N (дієприкметник теперішнього часу + іменник): *cooking spray; rolling pin*.
8. Ved + N (дієприкметник минулого часу + іменник): *smoked almonds; baked breads*.

Гастрономічних термінів зі структурою N + Ving, Adj + Ving та Adj + Ved не було знайдено у лексичній вибірці.

Водночас, важливим аспектом дослідження гастрономічної термінології є її етимологічне походження, адже значна частина термінів у книзі Аманди Ї

«Офіційна кулінарна книга» має запозичене або змішане лексичне коріння. Саме походження термінів, національне та міжкультурне, відіграє ключову роль у формуванні сучасного кулінарного дискурсу, збагачуючи його новими смисловими відтінками та стилістичними особливостями.

Як відомо, французька мова займає особливе місце у формуванні гастрономічної термінології, адже саме Франція протягом століть визнавалася центром європейської кулінарної культури. Французька кухня з 17 листопада 2010 року вважається нематеріальною культурною спадщиною ЮНЕСКО. Кожна мова в тій чи іншій мірі запозичує слова з французької гастрономічної лексики [57]. У кулінарному дискурсі з французької мови закріпилися основні поняття, що позначають назви страв, техніки приготування, кухонне приладдя та навіть способи подачі. Це пояснюється тим, що французькі кухарі та кулінарні школи започаткували стандарти, які згодом поширилися далеко за межі країни й стали загальноприйнятими у міжнародному професійному середовищі.

У жодній країні світу мистецтво приготування їжі не пов'язане так тісно з культурою народу, як у Франції, оскільки мешканці цієї країни дуже люблять смачно поїсти і добре розбираються в кулінарії. Французи відрізняються вишуканим смаком, що і сприяло появі багатьох страв, що характеризують саме французьку кухню. Традиційна французька трапеза може починатися з закусок (гарячих або холодних), за якими слідує суп, потім основна страва, салат і сир. Завершенням трапези слугує десерт або фрукти [50].

До української та англійської гастрономічної лексики увійшла велика кількість термінів французького походження. Зокрема у книзі Аманди Ї було знайдено 19 гастрономічних термінів запозичених з французької мови. Так, наприклад:

1. Crème Fraîche

Термін походить від французького *crème fraîche*, що буквально означає «свіжі вершки». У Франції це густі вершки з легким кислуватим присмаком, які відрізняються від української сметани. В англійських рецептах термін часто

використовується як альтернатива *sour cream*, а в українській мові перекладається саме як *сметана* або *вершки*, що створює певну культурну адаптацію [50].

2. Béchamel

Назва походить від імені французького дворянина Луї де Бешамеля, який поширив цей соус у XVII столітті. Вважається «базовим соусом» французької кухні, на основі якого створюють багато інших соусів. В українських перекладах зберігається форма *бешамель*, що підкреслює його престижність [50].

3. Charcuterie

Термін походить від французького *chair* («м'ясо») + *cuit* («варене»). Термін означає м'ясні вироби, особливо закуски. В українській мові перекладається як м'ясні закуски, в книзі – «будь-які ковбаси» [50].

4. Bouillabaisse

Термін походить від французького *bouillir* («кип'ятити») + *abaisser* («зменшувати»). Це традиційна провансальська рибна юшка, яка має статус культурного символу французької кухні. В українських перекладах часто зберігається оригінальна форма *буйабес*, адже описовий переклад (наприклад «рибна юшка») може не передати культурної специфіки [50].

5. Bâtonnets

Термін походить від французького *bâton* («паличка»). Позначає спосіб нарізання овочів тонкими смужками [50]. В українській мові та в книзі перекладається як соломка.

Таким чином, запозичені терміни з французької мови часто зберігають свою іншомовну форму навіть у перекладі, оскільки вони є маркерами високої кулінарної культури та мають усталене міжнародне вживання.

Італійська мова також займає важливе місце у формуванні гастрономічної термінології. В основі італійської кухні лежать історично складені багатовікові традиції з культурними впливами римлян, греків, лангобардів, арабів, та інших народів, які коли-небудь населяли Італію або мали вплив на формування її

культури. Італійська кухня простіша, ніж французька, в ній менше вишуканості, проте, заснована на сезонних продуктах. Італійська кухня останнім часом стала дуже популярною в багатьох країнах [50]. Саме з італійської мови до міжнародного кулінарного дискурсу увійшла велика кількість термінів, що позначають види пасти, сирів, м'ясних виробів, соусів та технік приготування.

У книзі Аманди Ї було знайдено 18 гастрономічних термінів італійського походження. Так, наприклад:

1. Marinara sauce

Термін походить від італійського *marinara* («морський»). Соус на основі томатів, часнику та трав, який традиційно готували моряки [50]. В українській мові перекладається калькуванням – *соус маринара*.

2. Pecorino Romano

Термін походить від італійського *pecora* («вівця»). Це твердий овечий сир, який походить з регіону Лаціо [50]. В українській мові перекладається як *пекоріно романо*.

3. Fettuccine

Термін походить від італійського *fettuccia* («стрічка»). Це паста у вигляді довгих плоских смужок [50]. В українській мові перекладається як *фетучіні*.

4. Porcini

Термін походить від італійського *porcino* («поросся»), через форму гриба. Це білі гриби, високо ціновані в італійській кухні [50]. В українській мові перекладається транскрибуванням *порчіні* або описовим перекладом *білі гриби*.

5. Carpaccio

Назва походить від італійського художника Вітторе Карпаччо, відомого червоними відтінками у картинах. Це страва з тонко нарізаного сирого м'яса або риби [50]. В українській мові транскрибується – *карпаччо*.

Таким чином, у більшості випадків гастрономічні терміни, що запозичені з італійської мови транскрибуються в українській мові без значних змін. Це пояснюється тим, що терміни не мають точних відповідників у мові перекладу. Збереження іншомовної форми дозволяє передати автентичність та

престижність італійської кухні, а також забезпечує впізнаваність терміна у міжнародному кулінарному дискурсі.

Мексиканська кухня також займає важливе місце у формуванні сучасної гастрономічної термінології. За словами А.В. Слащевої, кухня Мексики – найпопулярніша з латиноамериканських та типова для країн цього регіону. Мексиканська кухня – це «гримуча» суміш індійської і іспанської етнічних кухонь. Її страви пікантні та гострі. Кулінарні традиції Мексики склалися протягом багатьох віків та були поєднанням різних кулінарних течій. Етнічний стиль мексиканської кухні входить в глибину століть, в часи існування древніх цивілізацій ацтеків і майя. Кухня тих часів вирізнялася простотою та доступністю місцевих інгредієнтів [50]. Мексиканська кухня відома своєю яскравістю, використанням спецій, прянощів, кукурудзи, бобових та великої кількості соусів.

У книзі Аманди Ї було знайдено 14 гастрономічних термінів мексикансько-іспанського походження. У процесі дослідження ми проаналізували терміни та їх походження. Так, наприклад:

1. Chilaquiles

Термін походить від іспанського *chīlāquilitl* («тушковане з чилі»). Це страва з обсмажених тортилья-начосів, які тушкують у соусі та подають із сиром, яйцем чи м'ясом [50]. В українській мові перекладається транскрибуванням – *чілакілес* або *чикакіли*.

2. Jalapeño

Термін походить від назви мексиканського міста Халапа. Це популярний сорт зеленого перцю чилі середньої гостроти [50]. В українській мові перекладається транскрибуванням – *халапеньйо*.

3. Fajitas

Термін походить від іспанського *faja* («стрічка, смужка»). Страва подається на паруючій сковороді, окремо подаються підігріті тортильї, сальса, гуакамолє, сметана, соус «Тако». Фахітос може бути з куркою, яловичиною або ж

свининою [50]. В українській мові перекладається транскрибуванням – *фахімас*.

4. Gandules

Термін походить від іспанського *gandules*, що означає «голубиний горох» (*pigeon peas*). Це бобові, які широко використовуються в латиноамериканській та карибській кухні, особливо у стравах із рисом [50]. В українській мові перекладається транскрибуванням – *гандулес*.

5. Manchego

Термін походить від іспанського *Manchego*, що означає «з Ла-Манчі». Це твердий овечий сир із регіону Ла-Манча, один із найвідоміших іспанських сирів [50]. В українській мові перекладається як *сир манчего*.

Таким чином, терміни, що запозичені з іспанської мови, переважно транскрибуються в українській мові.

Японська кухня відома своєю унікальністю, мінімалізмом та акцентом на натуральних продуктах. Для японця їжа – це не просто кулінарія, а частина етнічної культури. Готування їжі і сам процес споживання підлеглі найсуворішим ритуалам – як відомо, традиції для японця навіть важливіші, ніж самі страви. Японська кухня – це особливе мистецтво створювати натюрморти на тарілці, уміння оформити і піднести страви [50]. Ця кухня сформувала окремий прошарок гастрономічної термінології, який увійшов у міжнародний кулінарний дискурс. Багато японських слів закріпилися в англійській та українській мовах у транскрибованій формі, адже вони позначають специфічні кулінарні реалії, що не мають точних відповідників.

У книзі Аманди Ї було знайдено 4 терміни японського походження:

1. Unagi

Термін походить від японського *unagi* («вугор»). Це страв з прісноводного вугра, який зазвичай запікають із соєвим соусом [50]. В українській мові перекладається транскрибуванням – *унагі*.

2. Panko

Термін походить від японського *pan* («хліб») + *ko* («порошок»). Це особливі сухарі грубого помелу, які використовуються для панірування [50]. В українській мові перекладається як *панко*.

3. Ponzu

Термін походить від японського *ponzu* («сік цитрусових»). Це соус на основі цитрусового соку, соєвого соусу та бульйону *dashii* [50]. В українській мові перекладається транскрибуванням – *понзу*.

4. Sriracha

Хоча соус має тайське коріння, він закріпився і в японському кулінарному дискурсі. Назва походить від міста Сі Рача у Таїланді. Це гострий соус із чилі, часнику, оцту та цукру, який широко використовується в азійській кухні [50]. В українській мові перекладається як *сірача*.

Таким чином, японські гастрономічні терміни, як і французькі та італійські, переважно транскрибуються в українській мові.

Кухня Німеччини глибоко традиційна і районована. Кухня північних німецьких земель досить незвичайна. Тут у пошані наваристи, жирні супи з бобами, картоплею, капустою. А любов місцевих жителів до свинячого сала з житнім хлібом нагадує кухню найближчих сусідів – українців [50].

У книзі Аманди Ї було знайдено 1 термін німецького походження:

1. Pumpernickel

Термін походить від німецького *Pumpernickel*. Це традиційний житній хліб із регіону Вестфалія, який випікається тривалий час при низькій температурі, завдяки чому має темний колір та насичений смак [50]. В українській мові перекладається як *пумпернікель*.

Китайська кухня займає у світі одне з перших місць і по своїх якостях, і по надзвичайній популярності. Однак у книзі Аманди Ї було знайдено лише один термін, запозичений з китайської мови.

1. Zongzi

Термін походить від китайського 粽子 (*zòngzi*). Це традиційна страва з клейкого рису, загорнутого у листя бамбука чи очерету, яку готують на пару або варять. Найчастіше подається під час Свята човнів-драконів [50]. В українській мові перекладається транскрибуванням – *цзунци*.

За результатами аналізу, у книзі Аманди Ї за походженням переважають гастрономічні терміни, що запозичені з французької (19 лексичних одиниць) та італійської (18 лексичних одиниць) мови. Це підтверджує провідну роль Франції та Італії у формуванні європейської кулінарної традиції та їхній значний вплив на міжнародний кулінарний дискурс.

Менш чисельними є терміни з іспанської мови (14 одиниць), що відображає популярність іспанської та мексиканської кухонь, які також інтегрувалися у світову кулінарну культуру. Запозичення з японської (4 одиниці) демонструють інтерес до азійської кухні, яка поступово набуває глобального поширення. Найменше представлені терміни з німецької (1 одиниця) та китайської (1 одиниця) мов, що свідчить про їх обмежене використання у книзі, але водночас підкреслює багатонаціональний характер гастрономічної термінології. (Див. Рис. 3 «Класифікація гастрономічних термінів за походженням»)

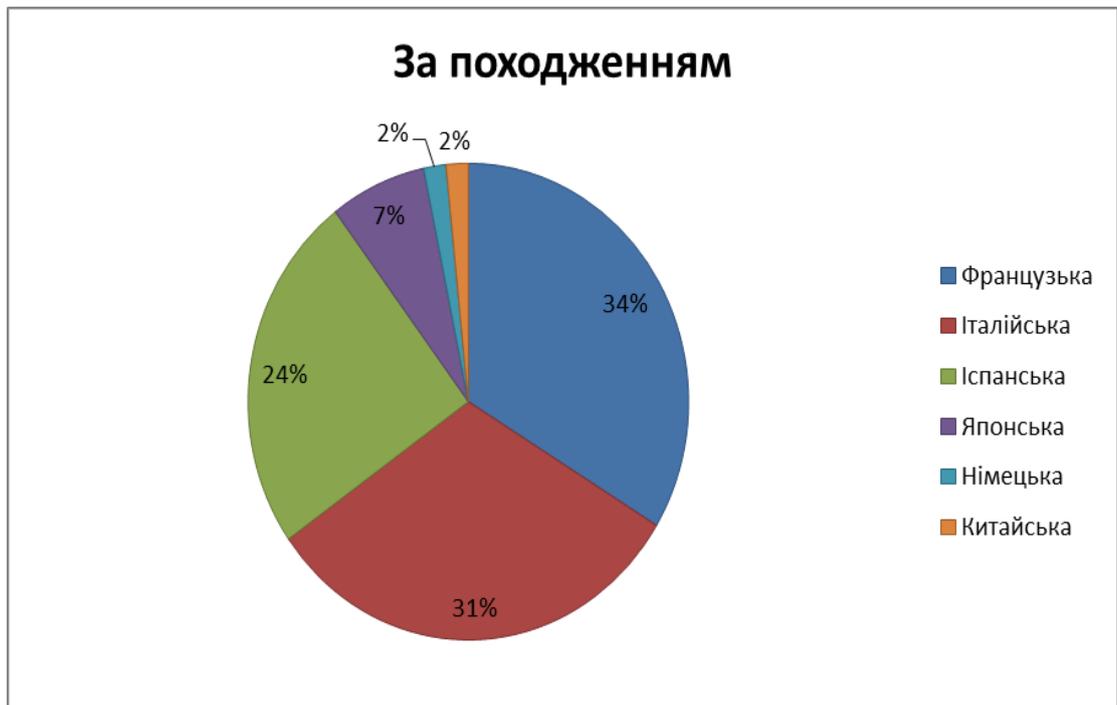


Рисунок 3 «Класифікація гастрономічних термінів за походженням»

Отже, за результатами комплексного лінгвістичного аналізу гастрономічної термінології, виявленої на матеріалі книги Аманди Ї «*Офіційна кулінарна книга*», гастрономічні терміни було класифіковано на три основні категорії: за лексико-тематичними групами, за будовою та за походженням. Аналіз підтвердив доцільність класифікувати лексику за функціональним призначенням, що дозволило виявити 10 основних тематичних груп та визначити їх роль у кулінарному дискурсі. У результаті дослідження ми з'ясували, що за лексико-тематичними групами переважають назви страв та інгредієнтів. Структурний аналіз показав перевагу термінів-словосполучень, що забезпечує точність та деталізацію опису складних гастрономічних термінів. Етимологічний аналіз засвідчив мультикультурний характер гастрономічної термінології. Згідно з проведеним аналізом за походженням переважають терміни, що запозичені з французької та італійської мови. Таким чином, гастрономічна термінологія у книзі Аманди Ї «*Офіційна кулінарна книга*» постає як синтез спеціалізованих назв, кулінарних понять та елементів міжкультурного обміну.

2.3. Способи перекладу гастрономічних термінів українською мовою на матеріалі книги Аманди Ї «Офіційна кулінарна книга».

Перекладач є важливим посередником між двома культурами. Отже, під час перекладу гастрономічної лексики він має максимально точно та зрозуміло передати її суть своєю мовою, зберігаючи національний та історичний колорит (якщо це потрібно) [44].

Переклад гастрономічної лексики завжди становить особливу проблему для перекладача, адже кулінарний дискурс поєднує не лише назви продуктів та страв, але й культурні реалії, традиції та специфічні терміни, що відображають багатовіковий досвід різних кухонь світу. Книга Аманди Ї «*Офіційна кулінарна книга*» є показовим прикладом такого багатозначного тексту, адже вона насичена спеціальною лексикою, яка охоплює назви інгредієнтів, способи приготування, сенсорні характеристики, кухонне приладдя та навіть емоційно забарвлені вирази, що створюють образність кулінарного опису.

Основна складність перекладу полягає у відсутності прямих відповідників для багатьох термінів. Частина назв страв та інгредієнтів є унікальними для певної національної кухні, тому їх неможливо передати одним словом українською мовою. Перекладач має враховувати не лише лексичне значення, а й культурний контекст, щоб зберегти автентичність та водночас зробити текст зрозумілим для українського читача. Ще однією проблемою є багатозначність та варіативність термінів. У кулінарному дискурсі одне й те саме слово може позначати різні явища залежно від контексту: назву продукту, спосіб його обробки чи навіть готову страву. Це вимагає від перекладача уважного аналізу контексту та правильного вибору відповідника.

Важливим аспектом є також пошук еквівалентів сенсорної лексики, яка описує смак, аромат, текстуру та зовнішній вигляд страв. Такі терміни мають експресивний характер і створюють у читача відчуття присутності та емоційної залученості. Переклад сенсорної лексики потребує особливої точності, адже

навіть невелика помилка може призвести до втрати образності або викликати інші асоціації.

Книга Аманди Ї вирізняється тим, що значна частина термінів має іншомовне походження – французьке, італійське, іспанське, японське тощо. Це підкреслює мультикультурний характер сучасної гастрономії, але водночас ускладнює роботу перекладача, який має вирішити: залишити автентичну форму чи адаптувати її до українського контексту. У таких випадках важливо зберегти баланс між точністю та зрозумілістю, між автентичністю та природністю для цільової аудиторії.

Проаналізувавши гастрономічні терміни у книзі Аманди Ї, та способи їх перекладу за класифікацією А.Г. Гудманяна, Н.М. Абабілової та В.Л. Білокамінської, було виявлено, що терміни перекладаються за допомогою *калькування, транскрибування, транслітерування, описового перекладу, лексичного еквіваленту, конкретизації, генералізації, компресії та інверсії*. У процесі аналізу виявлено 306 прикладів перекладу гастрономічних термінів (див. Додаток А), проте у цьому підрозділі представлено використання 39 найяскравіших прикладів.

Калькування – це спосіб перекладу термінів, який полягає у тому, що частини слова замінюються у мові перекладу прямими відповідниками.

Таблиця 1. назва

Термін	Переклад
1. Hand mixer	Ручний міксер
2. Olive tapenade	Оливкова тапенада
3. Chicken breasts with creamy polenta	Курячі грудки з вершковою полентою
4. Breadsticks	Хлібні палички

Термін “*hand mixer*” було перекладено як «*ручний міксер*». У цьому прикладі калькування використовується для відтворення простого словосполучення. Це технічний гастрономічний термін, який позначає

конкретний кухонний прилад. Термін виконує передачу функції, тобто *hand* (*рука*) перетворюється на прикметник «*ручний*», що вказує на спосіб використання інструменту. У цьому випадку використання калькування як способу перекладу є доречним, адже за допомогою калькування можна уникнути надмірного опису (наприклад, «міксер, який тримають у руці») і водночас зберегти компактність та зрозумілість терміна.

Термін “*chicken breasts with creamy polenta*” було перекладено як «*курячі грудки з вершковою полентою*». У цьому прикладі калькування використовується для відтворення багатокomпонентного словосполучення структури N+with+Adj+N. Цей спосіб в перекладі застосовується поетапно до кожного елемента. Фактично, відбувається повне відтворення синтаксичної структури багатокomпонентної назви страви. Спосіб перекладу калькування у цьому випадку необхідне для збереження цілісного рецептурного опису.

Термін “*olive tapenade*” було перекладено як «*оливкова тапенада*». Цей приклад демонструє комбіноване калькування. *Olive* – *оливкова* це прямий відповідник, а *tapenade* залишено у транскрибованій формі «*тапенада*». Таким чином, калькування застосовано частково, у поєднанні з транскодуванням. Такий приклад є вдалим, адже «*тапенада*» є специфічною назвою страви, яка не має українського відповідника. Спосіб перекладу калькування в цьому випадку є доречним для першої частини (*оливкова*), тому що це зберігає семантику, а транскодування другої частини допомагає зберегти автентичність терміна. Отже, це приклад перекладу, де калькування комбінується з іншими способами.

Термін “*breadsticks*” було перекладено як «*хлібні палички*». Цей термін в мові оригіналу є складним терміном, утвореним шляхом словоскладання (*bread* + *sticks*). У такому випадку калькування є доречним, адже цей спосіб точно передає форму (*палички*) та матеріал (*хлібні*) виробу. Вжитий спосіб робить переклад зрозумілим для українського читача, на відміну від використання прямого транскодування терміна.

Отже, калькування у перекладі гастрономічної термінології застосовується переважно у випадках, коли іншомовний термін має прозору морфологічну структуру та всі його складові елементи мають усталені лексичні відповідники в українській мові. Складнощі калькування гастрономічних термінів зумовлені семантичними та структурними розбіжностями між мовами, наприклад, буквальне відтворення може призвести до хибних або неприродних назв. Крім того, калькування у деяких випадках втрачає культурну специфіку терміна, тому перекладачеві доводиться комбінувати його з іншими способами для досягнення адекватності перекладу.

Транскрибування – це спосіб перекладу, коли літерами мови перекладу передається звукова форма слова мови оригіналу. Транскрибування у перекладі гастрономічних термінів найчастіше застосовується для назв страв, які не мають усталених українських відповідників або є унікальними для певної національної кухні.

Термін	Переклад
1. Sriracha	Сірача
2. Chilaquiles	Чілакіли
3. Zongzi	Цзунцзи
4. Falafel	Фалафель

Термін “*sriracha*” було перекладено як «сірача». *Sriracha* – це назва гострого тайського соусу, який став міжнародно відомим брендом. Це простий термін, який є власною назвою, що походить від міста Сі Рача в Таїланді. Доцільність способу транскрибування полягає у необхідності збереження власної назви та унікальності продукту. Через використання інших способів у цьому випадку, наприклад описового перекладу (*гострий тайський соус*) термін був би менш точним і втратив би впізнаваність.

Термін “*chilaquiles*” було перекладено як «чілакіли». Це простий термін мексикансько-іспанського походження. Це приклад транскрибування з

елементами адаптації. В іспанській мові слово *chilaquiles* має форму множини (закінчення *-es*), але в українській мові природніше передати його як «чілакіли», тобто з типовим для української множини закінченням *-и*. Така адаптація робить термін більш органічним в українській мові, адже «чілакілес» виглядало б штучно й важко сприймалося б читачем. Отже, транскрибування в цьому випадку не лише передає звучання іншомовного слова, а й підлаштовує його під українські граматичні норми.

Термін “*zongzi*” було перекладено як «цзунцизи». Це простий термін китайського походження. Такий переклад є класичним прикладом транскрибування мови з іншою графічною системою. Китайська фонетика має специфічні звуки та тональність, які не мають прямих відповідників в українській мові. Транскрибування є спробою максимально наблизити звучання до оригіналу, зберігаючи впізнаваність терміна. Тобто, фонетика значно відрізняється від європейських мов, через що транскрипція є єдиним способом фонетичного перекладу терміна. У цьому випадку транскрибування є не лише правильним, а й необхідним, адже такий спосіб перекладу забезпечує залучення іншомовного терміна в українську гастрономічну лексику.

Термін “*falafel*” було перекладено як «фалафель». Це простий термін близькосхідного походження. В українській мові вже закріпився цей термін, тобто це приклад запозиченого слова, яке стало частиною української гастрономічної термінології. З одного боку, транскрибування як спосіб перекладу в цьому прикладі є доречним, адже спосіб зберігає автентичність та міжнародну впізнаваність терміна. З іншого боку, транскрибування терміна *falafel* може створювати певні труднощі у сприйнятті читача. В українському просторі вже існує вторинне значення цього слова – так званий «фалафель» як різновид шаурми з картоплею, що готують в Одесі. У такому випадку виникає ризик семантичної плутаниці, тобто читач може ототожнити та переплутати автентичну близькосхідну страву з локальною. Отже, цей приклад демонструє, що спосіб транскрибування, хоча й найчастіше використовується для простих

запозичених назв, не завжди є доречним і може потребувати додаткового контексту чи пояснення для уникнення непорозумінь.

Застосування транскрибування не лише забезпечує відтворення фонетичної форми оригіналу, але й сприяє закріпленню запозичених назв в українській мові, формуючи новий прошарок термінології, що відображає процеси глобалізації та міжкультурної взаємодії. Складнощі транскрибування гастрономічних термінів полягають у тому, що іншомовні слова часто мають специфічну фонетику або походять з мов з іншою графічною системою, що ускладнює їх точне відтворення українською. Крім того, такі терміни можуть потребувати морфологічної адаптації чи створювати ризик семантичної плутанини, якщо вже існують локальні значення, тому перекладач має враховувати контекст і культурну специфіку.

Транслітерування – це спосіб перекладу, коли слово мови оригіналу передається по літерах. Транслітерування, як і транскрибування у перекладі гастрономічних термінів найчастіше застосовується для назв страв, які не мають усталених українських відповідників або є унікальними для певної національної кухні.

Термін	Переклад
1. Rapini pesto	Рапіні-песто
2. Broccoli rabe	Броколі-рабе
3. Sandwich	Сандвіч
4. Salsa verde	Сальса верде

Термін “*rapini pesto*” було перекладено як «*рапіні-песто*». Це термін-словосполучення італійського походження, який у перекладі змінився на складний термін. Спосіб транслітерування в цьому випадку є доречним, тому що в українській мові немає прямого лексичного відповідника і термін повністю перекладений літерами мовою перекладу. Використання

транслітерування може бути правильним, щоб зберегти автентичність страви, але «*rapini*» це різновид броколі, який є маловідомим українському читачеві. Тому навіть при транслітеруванні термін залишається «екзотичним» та незрозумілим і потребує пояснення. Це приклад того, як транслітерування може зберегти форму слова, але не завжди гарантує зрозумілість без додаткового контексту.

Термін “*broccoli rabe*” було перекладено як «*броколі-рабе*». Це термін-словосполучення італійського походження, який у перекладі змінився на складний термін. Спосіб транслітерування в цьому випадку є доречним, тому що в українській мові немає прямого лексичного відповідника і термін повністю перекладений літерами мовою перекладу. Цікаво, що в англійськомовному світі термін *broccoli rabe* часто плутають за звучанням із *rapini*, і навіть кулінарні джерела іноді не розрізняють ці продукти. Це є типовою проблемою інтеграції спорідненої іноземної лексики. Таким чином, фонетична подібність транслітерованих одиниць посилює термінологічну нечіткість у мові перекладу. В українській мові також можна заплутатись, тому, на нашу думку, в цьому випадку перекладачеві треба бути дуже уважним при використанні транслітерування, щоб правильно передати назву страви, або замість транслітерації використовувати описовий переклад для максимальної точності та зрозумілості терміна, але все залежить від контексту.

Термін “*sandwich*” було перекладено як «*сандвіч*». У більшості словників та в українській мові закріпилася форма *сендвіч*, яка ближче відтворює англійську вимову [ˈsændwɪtʃ]. Автор же обрав варіант *сандвіч*, тобто з голосною *a* замість *e*. Це рішення можна пояснити кількома факторами:

1. Передача англійського звуку [æ] (як у *sand*) є однією з найпроблемніших в українській практичній транскрипції, оскільки цей звук займає проміжне положення між українськими “*a*” та “*e*”. В англійському слові *sand* дійсно звучить голосний, близький до [æ], який в українській мові передається як *a*. Тому варіант *сандвіч* є більш «фонетично точним», тоді як *сендвіч* – результат усталеного орфографічного правила.

2. Це вибір перекладача або редактора для уніфікації термінології в межах видання, дотримуючись однієї з можливих, хоча й менш поширених, орфографічних норм, тому вибір перекладача може бути свідомим прагненням наблизити написання до оригіналу.
3. Прагнення до більшої графічної відповідності англійському оригіналу, де перша голосна “a”.
4. В українській мові «сендвіч» уже закріпився як стандартний термін, але «сандвіч» може сприйматися як стилістично маркований варіант – наприклад, у тексті він може підкреслювати автентичність чи навіть відрізнитися як авторський стиль перекладача.

Отже, *сендвіч* це більш усталений і поширений фонетично транскрибований термін у сучасній українській розмовній мові та медіа-просторі. А *сандвіч* – графічно транслітерований термін, такий варіант іноді зустрічається у перекладацькій практиці, що прагне більшої графічної точності.

Термін “*salsa verde*” було перекладено як «*сальса верде*». Це термін-словосполучення іспанського походження, що означає «*зелений соус*». У цьому прикладі спосіб транслітерування є доречним, адже термін складається з двох іншомовних компонентів, які не мають усталених українських відповідників. У перекладі використано пряму графічну передачу слів. Спосіб транслітерування в цьому прикладі зберігає автентичність терміна й дозволяє читачеві одразу ідентифікувати його як елемент іспаномовної гастрономічної культури. Цікаво, що слово *salsa* в українському просторі має подвійні асоціації: воно позначає не лише соус, а й музичний стиль, що може створювати семантичну багатозначність. У гастрономічному контексті ця багатозначність не заважає, але підкреслює культурну специфіку терміна. Другий компонент *verde* (*зелений*) залишено без перекладу, що робить назву наближеною до оригіналу, хоча формально можливим було б калькування (наприклад «*зелена сальса*»).

Описовий переклад – це спосіб перекладу, що замінює одиницю мови оригіналу словосполученням, що описує або визначає її значення. Описовий переклад застосовується тоді, коли оригінальний термін незрозумілий читачеві,

а в українській мові немає аналога. Чи, наприклад, коли термін позначає унікальний інгредієнт чи екзотичну страву, яку не можна просто перекласти транскодуванням. Також описовий переклад застосовується якщо необхідно детально розкрити склад, смак чи функцію продукту, тобто головна мета перекладача, що використовує описовий переклад – зробити рецепт функціональним та зрозумілим.

Термін	Переклад
1. Pancetta	Панчети (сиров'ялена жирна свинина з товстими прожилками сала. Її можна замінити на бекон чи навіть на український шпек чи шовдарь)
2. Nutty chocolatey cakey French toast thing	Горішково-шоколаднений французький тостик (французький тост із начинкою)
3. Old bay seasoning	Приправа до риби та морепродуктів
4. Turkey pastrami	Пастрамі з індички (можна використати копчене індиче філе, але смак буде трохи інакший)
5. Loaves challah bread	Хлібини хали або Здобна плетінка

Термін “*pancetta*” було перекладено як «*панчети (сиров'ялена жирна свинина з товстими прожилками сала. Її можна замінити на бекон чи навіть на український шпек чи шовдарь)*». Перекладач використовує комплексний описовий переклад, який складається з трьох елементів: транскодування (*панчети*), опис суті (*сиров'ялена жирна свинина з товстими прожилками сала*) та надання функціональних аналогів (*бекон, шпек та шовдарь*). Таким чином, використання описового перекладу в цьому прикладі є абсолютно доречним, оскільки перекладач не лише пояснює, що таке панчета, але й вказує,

чим її можна замінити в українських реаліях, використовуючи функціональну або культурну адаптацію.

Термін “*nutty chocolatey cakey French toast thing*” було перекладено як «горішково-шоколаднений французький тостик (французький тост із начинкою)». Оригінальний текст має експресивну, розмовну структуру, що вказує на його належність до розважального публіцистичного стилю, характерного для кулінарних блогів та популярних гастрономічних видань. Український переклад зберігає стилістичну експресивність через використання зменшувально-пестливих форм (*шоколаднений, тостик*), але водночас додає уточнення (*французький тост із начинкою*), яке виконує пояснювальну функцію. Термін “*nutty chocolatey cakey French toast thing*” є авторським, експресивним неологізмом, який не має жодного усталеного відповідника в українській мові та поєднує ряд прикметників, що описують смак і текстуру. Перекладач спочатку використовує послідовне калькування прикметників (*nutty chocolatey – горішково-шоколаднений*), об'єднуючи їх у складний термін. Використання зменшувально-пестливого суфікса (*-нений, -ик*) є майстерним прийомом, який замінює інтенсивність англійських суфіксів (*-y*) та неформальність слова *thing*. Експресивна назва не є функціональною, саме тому перекладач додає описовий переклад у дужках, щоб зробити термін більш зрозумілим.

Термін “*old bay seasoning*” було перекладено як «*приправа до риби та морепродуктів*». Цей приклад є доречним для описового перекладу, адже оригінальна назва “*Old Bay seasoning*” є комерційним брендом, який не має прямого українського відповідника. Перекладач обрав стратегію семантичної конкретизації, коли замість транслітерування («*Олд Бей*») використано опис «*приправа до риби та морепродуктів*». Такий спосіб перекладу робить термін зрозумілим для українського читача, адже одразу пояснює його кулінарне призначення. Особливість описового перекладу в цьому випадку полягає в тому, що перекладач відмовляється від збереження брендової маркованості на користь функціональної інтерпретації. В англомовному світі “*Old Bay*”

асоціюється з конкретним складом спецій і має культурну впізнаваність, тоді як в українському просторі важливішим є пояснення, для чого використовується продукт.

Термін “*turkey pastrami*” було перекладено як «*настрамі з індички (можна використати копчене індиче філе, але смак буде трохи інакший)*». Перекладач використав транскодування (*pastrami* – *настрамі*) та калькування (*turkey* – з *індички*), і додав пояснення щодо можливих замінників продуктів (*копчене індиче філе*), водночас наголосивши на відмінності смаку. У цьому прикладі описовий переклад виконує кілька функцій:

1. Пояснювальна – читач отримує чітке уявлення про продукт, навіть якщо він не знайомий із терміном «*настрамі*».
2. Адаптаційна – згадка про локальні аналоги (*копчене індиче філе*) інтегрує іншомовний продукт у національний кулінарний контекст.

Термін “*loaves challah bread*” було перекладено як «*хлібини хали або здобна плетінка*». Переклад демонструє поєднання транскрибування (*challah* – *хала*) з описовим поясненням (*або здобна плетінка*). Це дозволяє зберегти автентичність іншомовного терміна й водночас надати зрозумілий культурний еквівалент для українського читача. Описовий переклад особливо важливий у випадках, коли продукт має релігійно-культурне значення (хала як єврейський святковий хліб), але водночас може бути пояснений через локальні аналогії. Таким чином, описовий переклад в цьому прикладі виконує функцію культурної адаптації.

На нашу думку, описовий переклад гастрономічних термінів є одним із найефективніших способів адаптації іншомовної кулінарної лексики до українського мовного простору. Цей спосіб дозволяє не лише передати форму слова, а й пояснити його зміст, функцію та культурні особливості. Основна перевага описового перекладу полягає у зрозумілості для читача, тобто навіть незнайомий термін стає доступним завдяки поясненню суті продукту чи страви, а іноді й завдяки використанню локальних аналогів. Водночас цей спосіб має і певні складнощі. По-перше, опис може бути занадто великим і втрачати компактність

оригінального терміна. По-друге, існує ризик надмірної інтерпретації, коли перекладач може додати зайві деталі або неточно пояснити продукт, що призведе до викривлення інформації. Тому перекладач, використовуючи під час перекладу гастрономічних термінів описовий переклад, має володіти не лише мовними навичками, а й базовими знаннями кулінарії, щоб додавати пояснення чи поради максимально точно та коректно. Це гарантує якість перекладу та довіру читача, адже у сфері гастрономії помилка може не лише спотворити зміст, а й вплинути на практичне використання рецепту чи продукту.

Лексичний еквівалент – це лексична відповідність, яка точно співпадає із значенням слова. Такий спосіб перекладачі використовують у випадках, коли обидві культури мають спільний кулінарний предмет або добре відому страву. Використання лексичного еквіваленту забезпечує точність, економність та відповідність нормам мови перекладу.

Термін	Переклад
1. To-die-for chicken pot pie	Курячий пиріг, від якого можна втратити голову
2. Pigs in a blanket	Сосиски в тісті
3. The moist maker	Слиногін
4. Cardamom	Кардамон
5. Golden	Підрум'янитись

Термін “*to-die-for chicken pot pie*” було перекладено як «*курячий пиріг, від якого можна втратити голову*». В цьому прикладі лексичний еквівалент використовується для передачі експресивного відтінку оригіналу, а не буквального значення. Фраза “*To-die-for*” (заради якого можна померти) є ідіоматичним гіперболічним описом дуже смачної страви. Перекладач не використовує калькування, а обирає стійкий фразеологічний еквівалент (*втратити голову*), який найкраще відображає експресивність терміна та

захоплення смаком. Таким чином застосування лексичного еквіваленту в цьому прикладі є абсолютно доречним, оскільки спосіб зберігає стилістику розважального кулінарного тексту.

Термін “*pigs in a blanket*” було перекладено як «*сосиски в тісті*». Це усталена назва американської закуски (сосиски, запечені у листковому тісті). Перекладач не використовує спосіб буквального калькування (*свинки в ковдрі*), яке було б незрозумілим та недоречним. Замість цього він обирає функціональний лексичний еквівалент – «*сосиски в тісті*», що є найбільш поширеною та зрозумілою назвою цієї страви в українській гастрономії. Таким чином, використання лексичного еквівалента в цьому прикладі є абсолютно доречним і необхідним.

Термін “*the moist maker*” було перекладено як «*слиногін*». Це авторський неологізм із серіалу «Друзі», що позначає соус у сендвічі, який робить його особливо соковитим. Перекладач застосовує функціональний еквівалент – «*слиногін*». Переклад є семантично точним, оскільки термін позначає предмет, що викликає апетит і надмірне слиновиділення, тобто повністю передає значення оригінального терміна “*the moist maker*”. Таким чином, застосування лексичного еквіваленту в цьому прикладі є доречним, оскільки цей спосіб перекладу зберігає гумористичний тон оригінального тексту.

Термін “*cardamom*” було перекладено як «*кардамон*». Це простий термін для позначення спеції, що є міжнародним запозиченням. Перекладач використовує прямий лексичний еквівалент «*кардамон*», який повністю усталений в українській мові. Доречність використання перекладачем лексичного еквіваленту в цьому випадку полягає в тому, що термін є частиною міжнародної номенклатури, і його переклад не вимагає ні транскодування, ні опису. Цікаво, що в англійській мові слово закінчується на *-m*, тоді як в українській – на *-н*. Така різниця пояснюється історією запозичення: англійська зберегла латинську форму “*cardamomum*”, а українська адаптувала її через інші європейські мови, де кінцевий звук був змінений і набув більш природної для нашої фонетики форми *-н*. Тому, форма «*кардамон*» є абсолютно усталеною і

нормативною в українській лексиці та зафіксована у словниках, тоді як «кардамом» сприймається як помилка або як пряме неадаптоване транскрибування з англійської.

Термін “golden” було перекладено як «нідрум’янитись». Слово “golden” (золотий) у кулінарному контексті описує бажаний результат термічної обробки (колір). Перекладач використовує дієслівний лексичний еквівалент «нідрум’янитись», що є найбільш природним і часто вживаним дієсловом в українських рецептах. Застосування лексичного еквіваленту у цьому прикладі є доречним, оскільки перекладач замінює прикметник стану на дієслово дії, що відповідає стилю тексту рецепта та відтворює кулінарну дію, а не лише колір.

На нашу думку, використання лексичного еквівалента при перекладі гастрономічних термінів є найбільш ефективним способом тоді, коли в українській мові вже існує усталений відповідник.

Конкретизація – це спосіб перекладу, при якому одиниця більш широкого змісту передається в мові перекладу одиницею конкретного змісту. Конкретизація у перекладі гастрономічних термінів використовується тоді, коли іншомовне слово має загальне значення, але для точності рецептури чи зрозумілості читача потрібно подати більш конкретний варіант.

Термін	Переклад
1. Baked breads	Свіжоспечений хліб
2. Olive bread	Чабата з оливками
3. Creamy and milder	Вершковий
4. Pita breads	Паляничка піта
5. Molasses	Чорна патока

Термін “baked breads” було перекладено як «свіжоспечений хліб». Оригінальний термін буквально означає «випечені хліби», тобто загальна категорія. Перекладач конкретизує його як «свіжоспечений хліб», додаючи

акцент на свіжості, що є важливим у рецептурному стилі української мови. Це приклад семантичної конкретизації, коли загальне значення звужується до більш конкретного, але водночас більш природного для цільової аудиторії. Також в українських кулінарних текстах рідко використовують множину «хліби», тому переклад адаптовано до мовних норм. Тому використання конкретизації в цьому прикладі є доречним, адже такий спосіб робить текст зрозумілим і стилістично правильним.

Термін “*olive bread*” було перекладено як «*чіабата з оливками*». Оригінальний термін позначає будь-який хліб з додаванням оливок. Перекладач конкретизує його як «*чіабата з оливками*», тобто називає конкретний різновид хліба. Це приклад культурної конкретизації, тобто «*чіабата*» є впізнаваним продуктом у сучасній українській гастрономії, тому переклад звучить більш автентично. Проте використання конкретизації звужує значення, адже “*olive bread*” може бути не лише *чіабатою*, а й іншим видом хліба і це може бути не зовсім правильним перекладом. Однак, в рецептурному контексті конкретизація є доречною, значення страви передане правильно та створено чіткий образ, що допомагає читачеві уявити продукт.

Термін “*creamy and milder*” було перекладено як «*вершковий*». Оригінальний термін складається з двох прикметників “*creamy*” (*ніжний, вершковий, кремоподібний*) та *milder* (*м'якший, менш різкий за смаком*). Перекладач конкретизує термін до одного слова – «*вершковий*», яке передає основну смакову характеристику, але водночас звужує значення. Це типовий випадок, коли перекладач обирає найбільш природний і зрозумілий для кулінарного дискурсу варіант, але передає лише частину терміна, використовуючи опущення. Використання конкретизації є доречним у гастрономічному тексті, адже «*вершковий*» одразу викликає потрібну асоціацію у читача й відповідає стилю опису смаку в українській кулінарії. Проте варто зазначити, що відтінок “*milder*” (*менш різкий, делікатний*) у перекладі втрачається. Це демонструє і перевагу конкретизації – зрозумілість і компактність, і її недолік – втрату частини смислових нюансів. Отже, можемо

зробити висновок, що конкретизація тут є доречною, але не повністю еквівалентною.

Термін “*pita breads*” було перекладено як «*паляничка піта*». Оригінальний термін позначає загальну категорію плоских хлібів. Перекладач обрав варіант «*паляничка піта*», додаючи культурно зрозумілий образ «*палянички*». Це приклад способу конкретизації, що наближає термін до української лексики та читача. Таким чином, конкретизація як спосіб перекладу у цьому прикладі є доречною, тому що перекладач створив емоційний зв'язок з читачем і зробив термін більш зрозумілим для української аудиторії.

Термін “*molasses*” було перекладено як «*чорна патока*». В англійській мові цей термін означає густий сироп з цукрової тростини. Український переклад «*чорна патока*» є прикладом семантичної конкретизації, адже в кулінарії існують різні види патоки (світла, чорна), і важливо уточнити, який саме різновид зазначено в тексті. Застосування конкретизації у цьому прикладі є доречним, адже перекладач усуває двозначність і забезпечує практичну точність терміна. Цей приклад ілюструє, як перекладач має володіти кулінарними знаннями, щоб правильно визначити потрібний різновид продукту.

Отже, конкретизація як спосіб перекладу гастрономічної термінології виконує важливу функцію семантичної адаптації іншомовних одиниць до українського мовного та культурного контексту. Перевагою конкретизації є усунення багатозначності та створення чіткого образу продукту чи страви, що сприяє точності та відповідності нормам української кулінарної лексики. Водночас перекладач має володіти спеціальними знаннями у галузі кулінарії, аби правильно ідентифікувати різновид продукту чи технологію його приготування. Крім того, недоліком конкретизації є звуження семантики та опущення окремих відтінків значення оригіналу. Таким чином, конкретизація є доцільним і ефективним способом перекладу гастрономічних термінів, проте її застосування потребує високої точності, професійної компетентності

перекладача та ретельного врахування культурно-мовних особливостей цільової аудиторії.

Генералізація – це спосіб перекладу, що передбачає заміну терміна із вузьким значенням на слово з ширшим значенням. Генералізація як перекладацький прийом у гастрономічній термінології застосовується тоді, коли іншомовний термін позначає конкретний продукт чи різновид страви, але в українській мові відсутній точний відповідник або він маловідомий для цільової аудиторії. У таких випадках перекладач замінює вузьке поняття на більш загальне, щоб забезпечити зрозумілість тексту.

Термін	Переклад
1. Creme fraiche	Сметана
2. Charcuterie	Будь-які ковбаси
3. Duck rillettes	Паштет з качки
4. Airtight food container	Герметична ємкість

Термін “*creme fraiche*” було перекладено як «сметана». Оригінальний термін *crème fraîche* позначає конкретний французький кисломолочний продукт із ніжною текстурою та легким присмаком. Перекладач замінює його на більш загальне «сметана». Використання генералізації в цьому прикладі є доречним, адже «сметана» є найближчим і найзрозумілішим аналогом для українського читача.

Термін “*charcuterie*” було перекладено як «будь-які ковбаси». Цей термін французького походження охоплює широку категорію м'ясних виробів – від ковбас до паштетів і в'яленого м'яса. Перекладач перекладає його як «будь-які ковбаси», що є генералізацією, адже вузький культурно маркований термін замінено на більш загальне й зрозуміле слово. Використання генералізації у цьому прикладі є доречним для адаптації тексту, але значення звужується, тому що термін “*charcuterie*” позначає більше, ніж лише ковбаси.

Термін “*duck rillettes*” було перекладено як «*паштет з качки*». Цей термін позначає специфічний французький спосіб приготування м'яса, коли воно тушкується й подається як намазка. Перекладач перекладає термін як «*паштет з качки*», що є генералізацією, тобто вузький кулінарний термін замінено на більш загальне й знайоме в українській мові слово «*паштет*». Таким чином, спосіб генералізації в цьому прикладі робить текст зрозумілим для українського читача, хоча втрачається технологічна точність.

Термін “*airtight food container*” було перекладено як «*герметична ємкість*». Оригінальний термін позначає конкретний тип кухонної тари, яка щільно закривається й не пропускає повітря. Перекладач передає його як «*герметична ємкість*», що є генералізацією, адже вузький опис замінено на більш загальне поняття. Використання генералізації в цьому прикладі є доречним, тому що український читач може легко зрозуміти функцію предмета, навіть без деталізації.

Отже, генералізація як спосіб перекладу гастрономічної термінології виконує функцію адаптації вузькоспеціальних або культурно маркованих термінів до більш загальних і зрозумілих для українського читача відповідників. Застосування генералізації є доречним у випадках, коли точний еквівалент відсутній або малозрозумілий, а головним завданням перекладу є забезпечення доступності тексту. Водночас спосіб генералізації має і певні труднощі. Перекладач стикається з ризиком семантичного опущення, коли вузьке значення замінюється ширшим і втрачаються важливі нюанси. Таким чином, генералізація є ефективним способом перекладу гастрономічних термінів у гастрономічних текстах, проте її застосування потребує від перекладача уважності, професійної компетентності та балансу між зрозумілістю для аудиторії й точністю відтворення змісту оригіналу.

Компресія – це більш компактне викладення думок завдяки випусценню зайвих елементів. Компресія як спосіб перекладу гастрономічної термінології застосовується тоді, коли іншомовний термін містить надмірні або другорядні елементи, які не є необхідними для адекватного відтворення змісту в

українській мові. Таким чином, компресія допомагає зробити переклад більш компактним, природним і відповідним до норм мови перекладу.

Термін	Переклад
1. Soft cow cheese like Brie	М'який коров'ячий брі
2. Breakfast sausage and gravy	Ковбаски з підливою
3. Eggs with the bread, with the hole in the middle	Яйця на хлібі з діркою посередині
4. Hard, aged cheese like aged goat Gouda	Тверда зріла козяча гауда

Термін “*soft cow cheese like Brie*” було перекладено як «*м'який коров'ячий брі*». Оригінальний термін складається з розгорнутої описової конструкції, яка включає текстурну характеристику (*soft*), походження (*cow cheese*) та приклад конкретного різновиду сиру (*Brie*). Перекладач використовує компресію – замість довгого терміна ми отримуємо лаконічний варіант. Водночас застосовано конкретизацію, адже збережено приклад «*брі*», що робить термін зрозумілим і впізнаваним для українського читача. Такий переклад є доречним, адже він зберігає ключові семантичні ознаки, але водночас відповідає нормам української кулінарної лексики. Перевага компресії полягає у поєднанні економності викладу та інформативності, адже читач одразу розуміє, що йдеться про м'який сир із коров'ячого молока, причому конкретно про брі. Таким чином, цей приклад демонструє використання перекладачем компресії та конкретизації, що робить переклад одночасно лаконічним і точним.

Термін “*breakfast sausage and gravy*” було перекладено як «*ковбаски з підливою*». Оригінальний термін містить уточнення “*breakfast*”, яке вказує на час споживання страви, та опис її складників – ковбаски та соус. Перекладач скоротив термін та вилучив часову ознаку. У результаті отримуємо компактний і природний варіант «*ковбаски з підливою*», що зберігає основний зміст і зрозумілий для цільової аудиторії. Використання компресії в цьому прикладі є

доречним, адже головним завданням у рецепті є передати складники страви, а не культурно-часову специфіку. Перевага компресії полягає у лаконічності та відповідності мовним нормам, проте недоліком є часткова втрата семантичного відтінку, пов'язаного з традицією споживання цієї страви саме на сніданок.

Термін “*eggs with the bread, with the hole in the middle*” було перекладено як «*яйця на хлібі з діркою посередині*». В оригіналі спостерігаємо надмірно довгий опис, який складається з повторів та уточнень, що ускладнюють сприйняття. Перекладач скоротив термін та залишив лише ключові елементи, а саме яйце, хліб та отвір у середині, тобто зробив компактний варіант українською мовою. Це приклад компресії через синтаксичне спрощення, коли багатослівний опис скорочується до лаконічної, але зрозумілої форми. Переклад звучить природно й відповідає нормам української кулінарної лексики, створюючи чіткий кулінарний термін.

Термін “*hard, aged cheese like aged goat Gouda*” було перекладено як «*тверда зріла козяча гауда*». Це багатоконпонентний опис, що включає текстурну характеристику (*hard*), ступінь витримки (*aged*), походження (*goat*) та приклад конкретного різновиду сиру (*Gouda*). Перекладач скорочує цей опис до компактної форми, застосовуючи компресію. Водночас використано конкретизацію, адже переклад фіксує лише один приклад – гауду, тоді як англійський вираз допускає інші різновиди сиру. Таким чином, цей приклад вказує, що компресію та конкретизацію можна поєднувати при перекладі гастрономічних термінів, забезпечуючи одночасно лаконічність і точність перекладу.

Отже, компресія як спосіб перекладу гастрономічних термінів виконує важливу функцію адаптації іншомовних термінів до компактних і зрозумілих форм українською мовою. Компресія дозволяє уникати надмірної деталізації, повторів чи культурних маркерів, які можуть бути незрозумілими для цільової аудиторії, і водночас забезпечує лаконічність та природність тексту. Перевагами компресії є економність викладу та відповідність мовним нормам, тобто читач швидко отримує потрібну інформацію без зайвих пояснень. Однак

цей прийом має і складнощі: перекладач стикається з ризиком семантичного опущення, коли частина значення або культурний підтекст втрачаються. Недоліком є також можливе звуження змісту, адже багатокomпонентні англійські терміни часто включають в себе ширший спектр прикладів, ніж українські відповідники. Таким чином, компресія є доречним і ефективним способом перекладу гастрономічних термінів, але потребує від перекладача уважності та балансу між точністю і зрозумілістю.

Інверсія – це зворотний порядок слів, для привернення уваги до конкретних елементів. Інверсія при перекладі гастрономічних термінів використовується тоді, коли потрібно змінити порядок слів у реченні чи словосполученні, щоб переклад звучав природно для української мови та відповідав її синтаксичним нормам. В англійській мові структура термінів часто будується за моделлю *визначення + ядро* (наприклад, *chicken soup*), тоді як в українській типовим є порядок *ядро + визначення* (*суп з курки*).

Термін	Переклад
1. Celery stalks	Стебла селери
2. Granola parfait	Парфе з граноли
3. Jalapeño cheese bagels	Сирні бейгли з халапеньйо
4. Smoked oyster casserole with a breakfast cereal crust	Копчені устриці зі скоринкою з пластівців для сніданку

Термін “*celery stalks*” було перекладено як «*стебла селери*». В англійській мові структура терміна побудована за моделлю *noun + noun*, де “*celery*” уточнює вид рослини, а “*stalks*” позначає її частину. В українському перекладі ядро «*стебла*» ставиться першим, а уточнення «*селери*» подається після, що відповідає синтаксичним нормам мови перекладу. Таким чином, використання інверсії в цьому прикладі є доречним, адже переклад поєднує граматичну правильність, лаконічність і семантичну точність.

Термін “*granola parfait*” було перекладено як «*парфе з граноли*». В оригінальному терміні структура побудована за моделлю *ingredient + dish*, натомість українська мова характеризується переважним уживанням конструкцій типу «*страва з інгредієнта*». Таким чином інверсія робить термін граматично правильним і зрозумілим для українського читача.

Термін “*jalapeño cheese bagels*” було перекладено як «*сирні бейгли з халапеньйо*». В оригінальному терміні структура побудована за моделлю *ingredient + dish*, тобто уточнення стоїть перед ядром. В українському перекладі ядро «*сирні бейгли*» ставиться першим, а уточнення «*з халапеньйо*» подаються після, що відповідає синтаксичним нормам мови перекладу. Таким чином, використання інверсії в цьому прикладі є доречним, адже переклад відповідає мовним нормам та семантичній точності.

Термін “*smoked oyster casserole with a breakfast cereal crust*” було перекладено як «*копчені устриці зі скоринкою з пластівців для сніданку*». Оригінальний термін складається з розгорнутої конструкції, що включає спосіб приготування (*smoked*), основний інгредієнт (*oyster casserole*) та додаткову характеристику (*with a breakfast cereal crust*). Український переклад перебудовує структуру відповідно до синтаксичних норм, тобто ядро «*устриці*» ставиться першим, а уточнення «*копчені*» та «*зі скоринкою з пластівців для сніданку*» додаються після. Таким чином, використання інверсії в цьому прикладі є доречним, оскільки переклад поєднує лаконічність і семантичну точність, створюючи зрозумілий кулінарний образ. Недоліком може бути певна громіздкість терміна, проте переклад зберігає всі ключові ознаки оригіналу.

Отже, інверсія як спосіб перекладу гастрономічних термінів використовується для адаптації англійських структур до синтаксичних норм української мови. Оскільки англійська мова часто реалізує модель *noun + noun* або *ingredient + dish*, перекладачеві необхідно перебудувати порядок компонентів, щоб зберегти семантику та природність звучання в українській мові. Спосіб інверсії забезпечує граматичну правильність, зрозумілість та

відповідність типовим словотвірним моделям української гастрономічної термінології.

Однак цей спосіб має і певні складнощі: під час перекладу розгорнутих або багатокомпонентних термінів може з'являтися ризик складності сприйняття, зміщення акцентів або втрати експресивності оригіналу. Також перекладач має балансувати між лаконічністю та повнотою перекладу, особливо коли англійський термін поєднує спосіб приготування, інгредієнти й додаткові характеристики в одному терміні. Таким чином, інверсія є доречним способом перекладу гастрономічних термінів, який забезпечує точність і природність українського варіанта за умови уважного добору синтаксичних відповідників.

За результатами дослідження способів перекладу гастрономічних термінів на матеріалі книги Аманди Ї «Офіційна кулінарна книга», можемо зробити висновок, що найбільш поширеним способом перекладу є калькування. Під час дослідження було проаналізовано усі 306 термінів з лексичної вибірки та способи їх перекладу (Див. Додаток А? «Аналіз способів перекладу гастрономічних термінів у книзі Аманди Ї»).



Рис. 4 «Аналіз способів перекладу гастрономічних термінів у книзі Аманди Ї»

ВИСНОВКИ

Кваліфікаційну роботу було присвячено дослідженню особливостей перекладу гастрономічної лексики українською мовою в кулінарному дискурсі на матеріалі книги Аманди Ї «*Офіційна кулінарна книга*». Актуальність теми зумовлена постійним оновленням гастрономічної лексики в сучасному мовному просторі, що, відповідно, вимагає лінгвістичного аналізу та адекватного перекладу термінів. Таким чином, поставлена мета дослідження, а саме визначити способи перекладу гастрономічних термінів українською мовою на матеріалі книги Аманди Ї «*Офіційна кулінарна книга*» була досягнута.

1. Було висвітлено поняття гастрономічної термінології та її класифікацію. Таким чином, термін – це емоційно нейтральне слово чи словосполучення, яке використовується для точного визначення понять або назв предметів. Отже, гастрономічний термін є спеціальним словом чи словосполученням, що використовується у сфері кулінарії та гастрономії. Оскільки термін є ключовою одиницею спеціальної лексики, його систематизація є одним із першочергових

завдань термінології. У дослідженні було застосовано класифікацію гастрономічних термінів за їх будовою (А.Я. Коваленко), відповідно до якої терміни поділяються на прості (однокомпонентні), складні (шляхом словоскладання) та терміни-словосполучення. Саме ця структурна класифікація слугувала основою для подальшого визначення та аналізу лінгвістичних особливостей гастрономічних термінів на матеріалі книги Аманди Ї *«Офіційна кулінарна книга»*.

2. Під час аналізу було схарактеризовано семантичні особливості гастрономічної термінології кулінарного дискурсу. Кулінарний дискурс визначається як особливий різновид комунікації, що включає в себе характеристику всієї системи харчового процесу приготування та споживання їжі. Особлива увага була приділена категорії сенсорної лексики. Було з'ясовано, що сенсорний термін – це лексеми, що позначають ознаки предметів, явищ або станів, які сприймаються через органи чуття. Таким чином, перекладач гастрономічної сенсорної лексики має бути уважним для адекватної передачі відчуттів від страви та збереження технологічної точності рецепту.

3. З'ясовано та описано лінгвістичні особливості гастрономічних термінів на матеріалі книги Аманди Ї *«Офіційна кулінарна книга»*. При аналізі лексичної вибірки на матеріалі книги, гастрономічні терміни було класифіковано на три основні категорії: за лексико-тематичними групами, за будовою та за походженням. Аналіз підтвердив доцільність класифікувати гастрономічну лексику за функціональним призначенням, що дозволило виявити 10 основних тематичних груп та визначити їх роль у кулінарному дискурсі. Таким чином, за лексико-тематичними групами гастрономічні терміни класифіковано на: назви страв (98 одиниць), напоїв (7 одиниць), соусів (31 одиниць), інгредієнтів (75 одиниць), спецій (17 одиниць), сирів (18 одиниць), хлібних виробів (26 одиниць), приладдя (25 одиниць), способи приготування (8 одиниць) та сенсорні терміни (11 одиниць). У результаті дослідження ми з'ясували, що за лексико-тематичними групами переважають назви страв та інгредієнтів.

За будовою гастрономічні терміни класифіковано на прості (75 одиниць), складні (15 одиниць) та терміни-словосполучення (202 одиниці). Структурний аналіз показав перевагу термінів-словосполучень, що забезпечує точність та деталізацію опису складних гастрономічних термінів. За результатами аналізу було визначено, що запозичені гастрономічні терміни у книзі Аманди Ї походять з італійської (18 одиниць), французької (19 одиниць), іспанської (14 одиниць), японської (4 одиниці), німецької (1 одиниця) та китайської (1 одиниця). Таким чином, етимологічний аналіз засвідчив мультикультурний характер гастрономічної термінології. Згідно з проведеним аналізом за походженням переважають терміни, що запозичені з французької та італійської мови.

4. Проаналізовано способи перекладу гастрономічних термінів українською мовою та визначено найбільш ефективний спосіб. Основна складність перекладу полягає у відсутності прямих відповідників для багатьох гастрономічних термінів. Частина назв страв та інгредієнтів є унікальними для певної національної кухні, тому їх неможливо передати одним словом українською мовою. Перекладач має враховувати не лише лексичне значення, а й культурний контекст, щоб зберегти автентичність та водночас зробити текст зрозумілим для українського читача. Важливим аспектом є також передача сенсорної лексики, яка описує смак, аромат, текстуру та зовнішній вигляд страв. Такі терміни мають експресивний характер і створюють у читача відчуття присутності та емоційної залученості. Переклад сенсорної лексики потребує особливої точності, адже навіть невелика помилка може призвести до втрати образності або викликати інші асоціації. Проаналізувавши гастрономічні терміни у книзі Аманди Ї, та способи їх перекладу за класифікацією А.Г.Гудманяна, Н.М. Абабілової та В.Л. Білокамінської, було виявлено, що терміни перекладаються за допомогою калькування, транскрибування, транслітерування, описового перекладу, лексичного еквіваленту, конкретизації, генералізації, компресії та інверсії. Виявлено, що калькування у перекладі гастрономічної лексики застосовується переважно у випадках, коли

іншомовний термін має прозору морфологічну структуру та всі його складові елементи мають усталені лексичні відповідники в українській мові. Транскрибування та транслітерування у перекладі гастрономічних термінів найчастіше застосовується для назв страв, які не мають усталених українських відповідників або є унікальними для певної національної кухні. Описовий переклад застосовується якщо необхідно детально розкрити склад, смак чи функцію продукту, тобто головна мета перекладача, що використовує описовий переклад – зробити рецепт функціональним та зрозумілим. Спосіб лексичного еквіваленту перекладачі використовують у випадках, коли обидві культури мають спільний кулінарний предмет або добре відому страву. Конкретизація у перекладі гастрономічних термінів використовується тоді, коли іншомовне слово має загальне значення, але для точності потрібно подати більш конкретний варіант. Генералізація застосовується тоді, коли іншомовний термін позначає конкретний продукт чи різновид страви, але в мові перекладу відсутній точний відповідник або він маловідомий для читача. У таких випадках перекладач замінює вузьке поняття на більш загальне, щоб забезпечити зрозумілість тексту. Компресія як спосіб перекладу гастрономічної термінології застосовується тоді, коли іншомовний термін містить надмірні або другорядні елементи, які не є необхідними для адекватного відтворення змісту в українській мові. Інверсія при перекладі гастрономічних термінів використовується тоді, коли потрібно змінити порядок слів у реченні чи словосполученні, щоб переклад звучав природно для української мови та відповідав її синтаксичним нормам.

Враховуючи результати аналізу способів перекладу гастрономічних термінів на матеріалі книги Аманди Ї «Офіційна кулінарна книга», можна зробити висновки, що найбільш поширеним способом перекладу гастрономічних термінів у книзі є калькування – 32,3%. Також не менш поширеними способами перекладу гастрономічних термінів є лексичний еквівалент – 21,2% , інверсія – 13,7% та описовий переклад – 13%. Менш поширеними способами є транскрибування – 8,4%, компресія – 5,8% та транслітерування – 5,2%.

Найменш поширеними способами перекладу гастрономічних термінів є конкретизація – 4,9% та генералізація – 2,2% (Див.Рис 4 «Аналіз способів перекладу гастрономічних термінів у книзі Аманди Ї»)

Отже, проведений аналіз демонструє, що переклад гастрономічної лексики характеризується різноманітністю застосованих стратегій, серед яких домінує *калькування*, тоді як інші способи виконують не менш важливу функцію, забезпечуючи точність, природність та адаптацію термінів до норм української мови. Така варіативність способів перекладу свідчить про складність і багатогранність кулінарного дискурсу, де важливо не лише передати зміст, але й зберегти культурну та семантичну специфіку. Водночас результати дослідження підтверджують, що вибір конкретного способу перекладу залежить від структури терміна, його семантичного навантаження та комунікативної мети тексту, що робить переклад гастрономічної лексики творчим і водночас системним процесом.

СПИСОК БІБЛОГРАФІЧНИХ ПОСИЛАНЬ

1. Абабілова, Н. М., Білокамінська, В. Л. *Особливості перекладу термінів українською мовою*, 2015.
2. Абабілова, Н. М., Волченко, О. М. «Практичний курс письмового перекладу з англійської мови: лексичні та граматичні аспекти». *Навчальний посібник*, 2023, сс.208.
3. Аманда Ї «Офіційна кулінарна книга», 2023.
4. Белова, А. *Смакова лексика у рекламі вишуканої їжі (на матеріалі вебсайтів та сторінок у соцмережах Fortnum and Mason та Farman and Field)*, 2023.
5. Белова, А. *Смакова, нюхова, тактильна модальності у рецензіях відомих ресторанных критиків*, 2023.
6. Білозерська, Л. П., Возненко, Н. В., Радецька, С. В. «Термінологія та переклад». *Навчальний посібник*. Нова книга, 2010, сс.232.

7. Бокшань, Г. *Сенсорна лексика в англомовних медійних новинах про стан індустрії гостинності*, 2022.
8. Бондар, М.В. *Описовий переклад як спосіб відтворення безеквівалентної турецької лексики в українських художніх перекладах*, 2014.
9. Борщовецька, В. Д. *Навчання студентів-економістів англійської фахової лексики*, 2004.
10. Браницька, Я.В. *Гастроніми в сучасній французькій мові: когнітивно-ономасіологічний аспект*, 2009, сс.20.
11. Булик-Верхола, С.З., Наконечна, Г.В., Теглівець, Ю.В. «Основи термінознавства». *Навчальний посібник*, вид. 3, 2016, сс.192.
12. Бурич Л. *Сенсоризми як репрезентанти авторської світомоделі*, 2018.
13. Вакуленко, М.О. *Українська термінологія: комплексний лінгвістичний аналіз*, 2015, сс.361.
14. Візнічак, Є. В., Подвойська, О. В. *Щодо проблеми перекладу гастрономічної термінологічної лексики (на матеріалі текстів німецькомовного гастрономічного дискурсу)*, 2019.
15. Власенко, В. *Калькування в українській мові: стан і статус*, 2002.
16. Гапонова, Л. І. «Поняттєва основа терміна, термінології у криміналістиці». *Збірник наукових праць*, вип. 22, 2011, с. 27–32.
17. Гудманян, А. Г., Баклан, І. М. «Практичний курс перекладу». *Підручник*, 2022, сс.57.
18. Гудманян, А. П. «Вступ до перекладознавства». *Навчальний посібник для студентів спеціальності «Переклад»*. Нова книга, 2017, сс.296.
19. Гузинець, М. М., Козуб, Л. С. *Специфіка перекладу термінів у підмові аграрної галузі*, 2015.
20. Гусейнова, О., Левченко, Л. *Розвиток кулінарної термінології та особливості її перекладу*, 2021.
21. Державецька, І. О. *Глутонічний дискурс: перекладацький аспект*, 2015.
22. Єрмоленко, С. Я., Бибик, С. П., Тодор, О. Г. *Українська мова. Короткий тлумачний словник лінгвістичних термінів*, 2001.

- 23.Єрмоєнко, С. В. *Компресія при перекладі з української мови на англійську*, 2017.
- 24.Жулавська, О. О., Заболотна, І. С. *Способи відтворення кулінаронімів українською мовою*, 2021.
- 25.Залужна, О. О., Роллер, А. Ю. *Кулінарний дискурс у парадигмі сучасних лінгвістичних досліджень*, 2023.
- 26.Залужна, О. О., Роллер, А. Ю. *Структурно-семантичні особливості номінації продуктів харчування та страв в англійськомовному YouTube-дискурсі*, 2021.
- 27.Іванишин, О. М. *Структурні особливості та семантична диференціація термінів-словосполучень у науково-технічних текстах*, вип. 109, 1996, сс. 41–44.
- 28.Карабан, В. І. *Посібник-довідник з перекладу англійської наукової та технічної літератури на українську мову*. Нова книга, 2001, сс.324.
- 29.Карабан, В. І., Мейс, Дж. «Переклад з української мови на англійську». *Навчальний посібник*. Нова книга, 2003, сс.608.
- 30.Квітко, І. С. «Термін у науковому документі». *Вища школа*, 1976, сс.125.
- 31.Кияк, Т. *Основи термінотворення: семантичний та соціолінгвістичний аспекти*, 2000, сс.218.
- 32.Коваленко, А. Я. «Загальний курс науково-технічного перекладу». *Навчальний посібник*, 2001, сс.290.
- 33.Корольов, І. Р. «Поняття дискурсу в сучасному мовознавстві: визначення, структура, типологія». *Збірник наукових праць*, 2012, сс.21.
- 34.Крашеннікова, Т. В. «Мова і термінологія наукових досліджень». *Навчальний посібник*, 2021.
- 35.Куликова, В. Г., Ковальчук, М. В. *Меню як різновид гастрономічного дискурсу: перекладацький аспект*, 2016.
- 36.Кушнір, Г. М., Козуб, Л. С. *Перекладацькі трансформації та їх класифікація*, 2011.

- 37.Марінашвілі, М. Д., Коккіна, Л. Р., Польщина, Д. С. *Французькомовний гастрономічний дискурс: лінгвопрагматичний аспект*, 2022.
- 38.Мартем'янова, М. В. *Термінознавство як теоретична і прикладна дисципліна*, вип. 4, 2005, с. 58–63.
- 39.Мелех, Г. *Сучасний стан дослідження фахової мови кулінарії*, 2014, с. 91–94.
- 40.Непийвода, Н. *Інтерактивна стилістика*, 2003.
- 41.Нідзельська, Ю. *Основні особливості перекладу термінів*, 2024.
- 42.Овсієнко, Л. М. *Поліфункційність терміна в сучасному термінознавстві*, 2022.
- 43.Павлова, О. «Українське зіставне термінознавство: сучасний стан і перспективи». *Науковий вісник*, вип.890, 2018, с. 15–19.
- 44.Панченко, О. І. *Глютонічний дискурс як проблема перекладу*, 2021.
- 45.Половинчак, Ю. М. «Кулінарно-гастрономічний дискурс соціальних медіа в процесах формування національної ідентичності». *Збірник наукових праць*, 2016, с. 93–99.
- 46.Пономарів, О. Д. *Стилiстика сучасної української літературної мови*, 2000, сс.276.
- 47.Саламаха, М. *Структурна класифікація англійських двокомпонентних термінологічних словосполучень сфери охорони довкілля*, 2012.
- 48.Семенюк, О. *Глютонічна лексика французької мови: особливості та способи перекладу*, 2016.
- 49.Сербієнко, Ю. І. *Деякі проблеми англо-українського перекладу науково-технічних текстів*, 2023.
- 50.Слащева А.В. «Етнічні кухні». *Навчальний посібник*, 2020.
- 51.Сливка, Л. З. *Особливості перекладу науково-технічної термінології з англійської мови на українську*, 2022.
- 52.Словник кулінарних термінів.
- 53.Словник української мови.

54. Стоянова, Т., Шутяк, В. *Особливості перекладу кулінарного дискурсу*, 2022.
55. Філіппова, Н. М. «Загальне термінознавство». *Навчальний посібник*, 2020, с.11.
56. Фурт, Д. В., Дмитрук, Л. А. «Термінологія». *Навчальний посібник*, 2020, сс.172.
57. Чернова, Ю. В., Гаращенко, Т. С. *Кулінарна термінологія та проблеми її перекладу*, 2018.
58. Яблонська, Т. *Сенсорна лексика як вербальна актуалізація понятійної сфери “чуттєве сприйняття” в сучасній українській мові*, вип. 35, 2014, .
59. Arimi, I.M., E.Duggan, M. O'Sullivan, J.G.Lyng, E.D.O'riordan. *Development of an acoustic measurement system for analysing*.
60. Cambridge Dictionary. Online dictionary from Cambridge University Press.
61. Chauvin, M. A., Younce, F. L., & Ross, C. F. *Standard scales for crispness, crackliness and crunchiness in dry and wet foods: Relationship with acoustical determinations*, 2008, pp. 345–368.
62. Díaz-Pérez, F. J. *On the translation of culinary terms in Malaga province restaurant menus into English*, 2025.
63. Diederich, C. *Sensory Adjectives in the Discourse of Food: A Frame-Semantic Approach to Language and Perception*, 2015, pp.217.
64. Durazzo, A., Kiefer, J., Lucarini, M., Camilli, E., Marconi, S., Gabrielli, P., Aguzzi, A., Gambelli, L., Lisciani, S., Marletta, L. *Qualitative Analysis of Traditional Italian Dishes: FTIR Approach*, 2018.
65. Hatz, H. *Einführung in die Allgemeine Terminologielehre und Terminologische Lexikographie*, 1997.
66. Hayakawa, F. *Organizing and characterizing the sensory terms used to describe food*, 2024.
67. Montanari, M. *Food is Culture*, 2006.
68. Saussure, F. de. *Cours de linguistique générale*, 1998, pp.324.

69. Sharif, S., & Zahid, H. *Culinary Terminology and Food Preparation Methods: A Linguistic Perspective*, 2021.
70. Shen Hua, Chen Yuxiang, Du Weihui, Ying Dongzhang, Xue Fei, Ni Lin. *Steaming goods in words. A glossary of sensory terms to describe steaming goods*, 2022.
71. Solloway, H. *A History of French Culinary Words in German and English*, 2019.
72. Suwonsichon, S. *The Importance of Sensory Lexicons for Research and Development of Food Products*, 2019.
73. Teresa Cabre. *Terminology: Cognition, Language and Communication*, 2023.
74. Voelz, D. *Proper Cooking Terminology*, 2023.
75. Yee, A. *Friends: The Official Cookbook*, 2020.

ДОДАТКИ

ДОДАТОК А

Таблиця 10. Аналіз способів перекладу гастрономічних термінів у книзі Аманди

Ї

Спосіб перекладу	Кількість	Відсоток
Калькування	99	32,3%
Транскрибування	26	8,4%
Транслітерування	16	5,2%
Описовий переклад	40	13%

Лексичний еквівалент	65	21,2%
Конкретизація	15	4,9%
Генералізація	7	2,2%
Компресія	18	5,8%
Інверсія	42	13,7%

Додаток Б

Таблиця 11. Способи перекладу гастрономічних термінів

Термін	Переклад	Спосіб перекладу
1. meat trifle	М'ясний трайфл	Калькування
2. tacos	Тако	Транскрибування
3. authentic rice and gandules	Пуерто-риканський рис із горохом	Лексичний еквівалент
4. zongzi	Цзунци	Транскрибування
5. Thanksgiving turkey	Індичка	Компресія
6. unagi	Унагі	Транслітерування
7. spread	Намазка	Конкретизація

8. sauces	Соуси	Транскрибування
9. jams	Варення	Лексичний еквівалент
10. stocks	Бульон	Лексичний еквівалент
11. canned jar lids	Закрутка	Лексичний еквівалент
12. rapini pesto	Рапіні-песто	Транслітерування
13. ham spread	Шинкова намазка	Калькування
14. ranch BBQ sauce	Соус ранч-барбекю	Інверсія
15. cumin chili ketchup	Чилі-кетчуп із зірою	Інверсія
16. pie crust	Корж для пирога	Лексичний еквівалент
17. blackberry mint jam	Ожиново-мятне варення	Калькування

18. lemon curd	Лимонний курд	Калькування
19. turkey stock	Бульон з індички	Калькування+інверсія
20. vegetable stock	Овочевий бульон	Калькування
21. pickled red onion	Маринована червона цибуля	Калькування
22. crispy shallots	Хрумка цибуля шалот	Калькування
23. broccoli rabe	Броколі-рабе	Транслітерування
24. dry-roasted almonds	Підсмажений мигдаль	Калькування
25. zest of lemon	Цедра лимона	Калькування
26. grated pecorino Romano cheese	Тертий сир пекоріно романо	Інверсія
27. olive oil	Оливкова олія	Калькування

28. paste	Паста	Транскрибування
29. Calabrian chile peppers in oil	Калабрійські перці Чилі в олії	Калькування
30. guanciale	Гуанчале	Транскрибування
31. pancetta	Панчети (сировялена жирна свинина з товстими прожилками сала. Її можна замінити на бекон чи навіть на український шпек чи шовдарь)	Описовий переклад
32. red wine	Червоне вино	Калькування
33. salami	Салямі	Транскодування
34. Fresno	Фресно	Транслітерування
35. poblano	Поблано	Транслітерування
36. full-fat buttermilk	Жирна маслянка чи кефір	Описовий переклад

37. Creme Fraiche or sour cream	Сметана	Компресія
38. mayonnaise	Майонез	Транслітерація
39. dried dill	Сушений кріп	Калькування
40. garlic powder	Часниковий порошок	Калькування
41. chives	Цибуля-трибулька	Лексичний еквівалент
42. Worcestershire sauce	Вустерський соус	Калькування
43. white vinegar	Білий оцет	Калькування
44. barbecue sauce	Соус барбекю	Інверсія
45. ground cumin	Мелена зіра	Калькування
46. ketchup	Кетчуп	Транслітерування

47. thyme	Чебрець	Лексичний еквівалент
48. dough	Тісто	Лексичний еквівалент
49. all-purpose flour	Звичайне Борошно	Лексичний еквівалент
50. unsalted butter	Вершкове масло	Лексичний еквівалент
51. apple cider vinegar	Яблучний оцет	Калькування
52. jam	Джем	Транслітерування
53. blackberries	Ожина	Лексичний еквівалент
54. bourbon	Бурбон	Транскрибування
55. egg yolks	Яєчні жовтки	Калькування
56. curd	Крем	Лексичний еквівалент

57. celery stalks	Стебла селери	Інверсія
58. pink peppercorns	Рожевий перець	Конкретизація
59. bay leaves	Лаврові листки	Калькування
60. bunch parsley	Пучок петрушки	Калькування
61. woody stems	Грибні ніжки	Лексичний еквівалент
62. vinegar mixture	Маринад	Лексичний еквівалент
63. coconut oil	Кокосова олія	Калькування
64. nutty chocolatey cakey French toast thing (stuffed French toast)	Горішково-шоколадне нький французький тостик (французький тост із начинкою)	Описовий переклад
65. dried fruit	Сушені фрукти	Калькування
66. granola parfait	Парфе з граноли	Інверсія

67. post-run recovery bars	Післябігові батончики	Компресія
68. pancakes	Млинці	Лексичний еквівалент
69. bagels	Бейгли	Транскрибування
70. chilaquiles	Чілакїли	Транскрибування
71. breakfast sausage and gravy	Ковбаски з підливою	Компресія
72. loaves challah bread	Хлібини хали або Здобна плетінка	Описовий переклад
73. mascarpone cheese	Сир маскарпоне	Інверсія
74. confectioner's sugar	Цукрова пудра	Лексичний еквівалент + інверсія
75. cocoa - powder	Какао-порошок	Калькування
76. heavy whipping cream	Густі вершки для збивання	Описовий переклад

77. ground cinnamon	Мелена кориця	Калькування
78. vanilla extract	Екстракт ванілі	Калькування +інверсія
79. smoked almonds	Копчений мигдаль	Калькування
80. maple syrup	Кленовий сироп	Калькування
81. piping bag	Кондитерський мішок	Лексичний еквівалент
82. baking tray	Деко для випікання	Лексичний еквівалент +інверсія
83. bread slices	Скибка хліба	Калькування +інверсія
84. cooking spray	Кулінарний спрей	Калькування
85. egg mixture	Ячна суміш	Калькування
86. stuffed bread	Начинений хліб	Калькування

87. cups oats	Вівсяні ластівці	Лексичний еквівалент +інверсія
88. dried blueberries	Сушена лохина	Калькування
89. dried cranberries	Сушена журавлина	Калькування
90. Greek yogurt	Грецький йогурт	Калькування
91. recovery bars	Енергетичні батончики	Лексичний еквівалент
92. pitted dates	Фініки без кісточок	Лексичний еквівалент
93. almond butter	Мигдалева паста	Калькування
94. vanilla pea protein	Гороховий протеїн з ванільним смаком	Описовий переклад
95. chocolate chips	Шоколадні пластівці	Лексичний еквівалент
96. quinoa	Кіноа	Транслітерування

97. bar mixture	Суміш	Конкретизація
98. baking pan	Форма для випікання	Лексичний еквівалент +інверсія
99. vanilla bean pod	Ванільний стручок	Компресія
100. ricotta cheese	Сир Рікота	Калькування +інверсія
101. muscovado sugar	Цукор мусковадо	Калькування+інверсія
102. baking powder	Розпушувач	Конкретизація
103. dough hook	Дріжджова закваска	Лексичний еквівалент
104. jalapeño cheese bagels	Сирні бейгли з халапеньйо	Інверсія
105. Monterey jack	Сир монтерей джек	Генералізація
106. cheddar cheese	Чеддер	Компресія

107. capers	Каперси	Транслітерування
108. beefsteak tomato	Помідор сорту «волове серце»	Описовий переклад
109. eggs with the bread, with the hole in the middle	Яйця на хлібі з діркою посередині	Компресія
110. cookie cutter	Форма для витискання тіста	Описовий переклад
111. chick and the duck fat black beans	Курча із квасолею на качиному жирі	Інверсія
112. salsa verde	Сальса верде	Транслітерування
113. tomatillos	Овочевий фізаліс	Лексичний еквівалент
114. agave syrup	Сироп агави	Калькування +інверсія
115. corn tortilla	Тортилья	Конкретизація
116. cotija or feta cheese	Сир фета	Конкретизація

117. crispy and golden	Хрумкий та золотавий	Калькування
118. biscuits	Коржики	Лексичний еквівалент
119. roux	Ру	Транскрибування
120. Béchamel	Бешамель	Транскрибування
121. Fries board	Картопля фрі	Компресія
122. oysters	Устриці	Калькування
123. ponzu sauce	Соус «понзо»	Інверсія
124. artichoke dip	Намазка з артишоків	Лексичний еквівалент +інверсія
125. garlic bread	Часниковий хліб	Калькування
126. russet potatoes	Картоплина расет	Калькування+інверсія

127. Cheese plate	Сирна тарілка	Калькування
128. crispy and firm	Цупка хрустка скоринка	Генералізація
129. to smell nutty	Запахнути горіхами	Калькування
130. breakfast sausage	Домашня ковбаса	Лексичний еквівалент
131. Buttermilk	Маслянка або кефір	Описовий переклад
132. gravy	Підлива	Калькування
133. teaspoon	Чайна ложка	Калькування
134. tablespoon	Столова ложка	Калькування
135. creamy and milder	Вершковий	Конкретизація
136. cilantro	Кінза	Лексичний еквівалент

137. Bowl	Миска	Лексичний еквівалент
138. To-die-for chicken pot pie	Курячий пиріг, від якого можна втратити голову	Лексичний еквівалент
139. baking sheet	Деко	Конкретизація
140. parchment paper	Папір для випікання	Лексичний еквівалент
141. golden	Підрум'янитись	Лексичний еквівалент
142. wooden spoon	Дерев'яна ложка	Калькування
143. oil drippings	Розтоплений жир	Лексичний еквівалент
144. sunny-side up	Жовтком догори	Лексичний еквівалент
145. Crab cakes	Краб - кейки	Транскрибування
146. Shrimp ceviche in ponzu sauce with fried wonton skins	Севиче з креветок у соусі «понзо» зі смаженим тістом для вОНТОНІВ	Калькування+інверсія

147. cinnamon raisin bread	Солодкий пшеничний хліб, приправлений корицею та з додаванням родзинок	Описовий переклад
148. entrée	Перша страва	Лексичний еквівалент
149. Appetizer	Закуска	Лексичний еквівалент
150. Sweet potatoes	Картоплини батату	Лексичний еквівалент
151. Batonnets	Соломка	Лексичний еквівалент
152. Store-bought	Заготовка	Лексичний еквівалент
153. Purple potatoes	Фіолетові картоплини	Калькування
154. Wedges	Скибки	Лексичний еквівалент
155. Cornstarch	Кукурудзяний крохмаль	Калькування
156. Canola oil	Канолова олія	Калькування

157. Tajin seasoning	Гостра мексиканська приправа	Описовий переклад
158. Heavy pot	Товстостінна каструля	Лексичний еквівалент
159. Slotted spoon	Шумівка	Лексичний еквівалент
160. Crisp-crunchy	Хрустка скоринка та м'яка серединка	Описовий переклад
161. Oven-safe platter	Жаростійкий таріль	Лексичний еквівалент
162. Ramekins	Порційні горнятка	Лексичний еквівалент
163. Fried pickles	Смажені мариновані огірки	Калькування
164. Mustard powder	Гірчичний порошок	Калькування
165. Hot sauce	Гострий соус	Калькування
166. Pimento cheese	Сир піменто	Інверсія

167. Shredded cheddar cheese	Тертий чеддер	Копресія
168. Onion powder	Цибульний порошок	Калькування
169. Juice reserved	Злитий розсол (або запечений червоний болгарський перець).	Описовий переклад
170. Airtight food container	Герметична ємкість	Генералізація
171. Food processor	Блендер	Конкретизація
172. Pigs in a blanket	Сосиски в тісті	Лексичний еквівалент
173. crescent rolls	Тісто для рогаликів	Описовий переклад
174. Gournay cheese, such as Boursin	Сир бурсен або будь який інший крем сир з травами	Описовий переклад
175. Mini cocktail wieners	Мінісосиски	Компресія
176. Couscous	Кускус	Транскрибування

177. Fresh dill sprigs	Гілочки кропу	Компресія
178. Creme fraiche	Сметана	Генералізація
179. Crab meat	Крабове м'ясо	Калькування
180. Old bay seasoning	Приправа до риби та морепродуктів	Описовий переклад
181. Panko bread crumbs	Панірувальні сухарі «панко»	Інверсія
182. Fried eggs	Ячня	Лексичний еквівалент
183. Sriracha	Сірача	Транскрибування
184. Pickled green tomatoes	Мариновані зелені помідори	Калькування
185. Rolling pin	Скалка	Лексичний еквівалент
186. Patties	Котлети	Лексичний еквівалент

187. Fish spatula	Лопатка для риби	Інверсія
188. Tuna dip	Тунцева намазка	Калькування
189. Albacore tuna in water	Консервований тунець у власному соку	Описовий переклад
190. Zest	Цедра	Лексичний еквівалент
191. Liquid smoke	«Рідкий дим»	Калькування
192. Smoked paprika	Копчена паприка	Калькування
193. Flatbread crackers	Пласкі хлібці	Калькування
194. Shrimp ravioli in ponzu sauce with cilantro and just a touch of minced ginger	Вишукані равіолі з креветок у соусі «понзу» з кінзою та щіпкою подрібненого імбиру.	Описовий переклад
195. Onion galette	Цибулева галета	Калькування

196. Egg roll skins	Яєчні рулети	Компресія
197. Grated fresh ginger	Натертий свіжий імбир	Калькування
198. Pineapple juice	Ананасовий сік	Калькування
199. Fresno chills	Перці Чилі фресно	Інверсія
200. Cilantro springs	Гілочки кінзи	Інверсія
201. Pizza slicer	Різак для піци	Лексичний еквівалент+інверсія
202. Can artichoke hearts	Консервовані артишоки	Компресія
203. Chicken parm	Курячий шніцель із сиром	Описовий переклад
204. Crusty sourdough loaf	Буханець хліба на заквасці зі хрусткою скоринкою	Описовий переклад
205. Hard, aged cheese like aged goat Gouda	Тверда зріла козяча гауда	Компресія

206. Semisoft sheep cheese like petit Basque	Напівм'який овечий сир пті баск	Калькування
207. Soft cow cheese like Brie	М'який коров'ячий брі	Компресія
208. Cured meats	Копчене м'ясо	Калькування
209. Charcuterie	Будь які ковбаси	Генералізація
210. Breadsticks	Хлібні палички	Калькування
211. Baked breads	Свіжоспечений хліб	Конкретизація
212. Candied almonds	Карамелізований мигдаль	Калькування
213. Warm baguette slices	Теплий багет, порізаний на скибочки	Описовий переклад
214. Honeycrisp	Ханікрісп	Транскрибування
215. Black mission figs	Чорний інжир	Компресія

216. Sides	Гарніри	Лексичний еквівалент
217. Noodle soup	Суп з локшиною	Інверсія
218. Cold cucumber and peach soup	Холодний огірково-персиковий суп	Калькування
219. Fruit salad	Фруктовий салат	Калькування
220. Kale slaw	Салат із кейлу	Інверсія
221. Cherry couscous with brown butter	Кускус із вишнями та коричневим маслом	Калькування
222. Stew	Гуляш	Лексичний еквівалент
223. Separated eggs	Білки й жовтки окремо	Описовий переклад
224. Chicken sausage	Куряча ковбаса	Калькування
225. Alphabet pasta	Макарони «абетка»	Інверсія

226. Chiffonade-cut kale	Нашаткований кейл	Калькування
227. Hand mixer	Ручний міксер	Калькування
228. Modena white vinegar	Білий бальзамічний оцет	Конкретизація
229. Baby radishes	Молоді редьки	Конкретизація
230. Dressing	Заправка-соус	Описовий переклад
231. Aleppo chile	Перець алеппо	Інверсія
232. Molasses	Чорна патока	Конкретизація
233. Nonstick skillet	Протипригарна сковорідка	Калькування
234. Bathtub fried chicken	Купана смажена курка	Калькування
235. Fajitas	Фахітас	Транскрибування

236. Oregano	Орегано	Транслітерування
237. Riesling	Рислінг	Транскрибування
238. The one with the large candy bar pie	Пиріг з величенькою шоколадкою	Описовий переклад
239. Tahini	Тахіна (кунжутна паста)	Описовий переклад
240. Shredded	Потерта соломкою	Описовий переклад
241. Duck rillettes	Паштет з качки	Генералізація
242. Pesto tortellini	Домашні тортеліні з соусом песто	Описовий переклад
243. Culinary lavender	Кулінарна лаванда	Калькування
244. Cardamom	Кардамон	Лексичний еквівалент
245. Sandwich	Сандвіч	Транслітерування

246. The moist maker	Слиногін	Лексичний еквівалент
247. Meatloaf	М'ясний рулет	Лексичний еквівалент
248. Spaghetti sandwich	Сандвіч зі спагеті	Інверсія+калькування
249. Lobster roll	Булочка з омаром	Інверсія+калькування
250. Meatball sub	Сандвіч з фрикадельками	Інверсія+калькування
251. Olive loaf and ham spread sandwich	Оливковий хліб із шинковою намазкою	Компресія
252. Falafel	Фалафель	Транскрибування
253. Grilled cheese	Гриль-чиз	Транскрибування
254. Sandwich bread	Тостерний хліб	Калькування
255. Cornbread	Кукурудзяний хліб	Калькування

256. Smoked oyster casserole with a breakfast cereal crust	Копчені устриці зі скоринкою з пластівців для сніданку	Калькування+інверсія
257. Tomato jam	Томатна паста	Генералізація
258. Ground turkey	Індичий фарш	Лексичний еквівалент
259. Slices Texas toast, lightly toasted	Злегка підсмажені скибки товсто Нарізаного тостерного хлібу	Описовий переклад
260. Turkey pastrami	Пастрімі з індички (можна використати копчене індиче філе, але смак буде трохи інакший)	Описовий переклад
261. Swiss cheese	Сир Емменталь	Лексичний еквівалент
262. Pumpernickel bread	Вестфальський хліб (пумпернікель)	Описовий переклад
263. Marinara sauce	Соус маринара	Інверсія+калькування
264. Rubber spatula	Силіконова лопатка	Калькування

265. Tarragon	Тархун	Лексичний еквівалент
266. Brioche Hot Dog buns	Французькі булочки для хот догів	Описовий переклад
267. Bread crumbs	Панірувальні сухарі	Лексичний еквівалент
268. Italian sub rolls	Італійські булочки або декілька французьких подових багетів, розрізаних на 2-3 частини	Описовий переклад
269. Crusty baguette	Багет із хрусткою скоринкою	Описовий переклад
270. Olive bread	Чабата з оливками	Конкретизація
271. Olive tapenade	Оливкова тапенада	Калькування
272. Manchego	Манчего	Транслітерування
273. Rye bread	Житній хліб	Калькування
274. Eggplant wraps	Баклажанові роли	Калькування

275. Sandwich wraps	Тортильї чи лаваші	Описовий переклад
276. Large sauté pan	Велика глибока сковорідка чи сотейник	Описовий переклад
277. Chickpeas	Нут	Лексичний еквівалент
278. Pita breads	Паляничка піта	Конкретизація
279. Lasagna	Лазанья	Транскрибування
280. Cajun Catfish Alfredo	Сом по-каджунському в соусі «Альфредо»	Описовий переклад
281. Porcini	Білі гриби	Лексичний еквівалент
282. Portobello mushrooms	Печериці	Лексичний еквівалент
283. Ricotta cheese	Сир рикота	Інверсія + калькування
284. Dried elbow macaroni pasta	Макарони-ріжки	Компресія

285. Gruyère	Грюєр	Транскрибування
286. Colander	Друшляк	Лексичний еквівалент
287. Bucatini	Букатіні	Транслітерування
288. Carpaccio	Карпачо	Транскрибування
289. Fettuccine pasta	Локшина фетучіне	Інверсія+калькування
290. Al dente	Аль-денте	Транскрибування
291. Mamaw's chicken and rice casserole	Запіканка з курки та рису за бабусиним рецептом	Описовий переклад
292. Shakshuka	Шакшука	Транслітерування
293. Chicken breasts with creamy polenta	Курячі грудки з вершковою полентою	Калькування
294. Bouillabaisse	Буябес	Транскрибування

295. Crispy salmon skin poke bowls	Хрумка лососева шкіра з гарніром	Калькування
296. Xi'an lamb noodles	Локшина з ягням по-сіамському	Описовий переклад
297. Pumpkin and cashew curry	Карі з гарбузом і кешю	Інверсія+калькування
298. Mashed potatoes	Картопляне пюре	Лексичний еквівалент
299. Almond biscotti	Мигдалеві біскоті	Калькування
300. Peanut butter fingers pops	Кейк-попси «пальчики в арахісовому маслі»	Описовий переклад
301. Kiwi key lime pudding cups	Ківі-лаймовий пудинг у склянці	Калькування
302. Macarons	Макарони	Калькування
303. Blueberry muffins	Мафіни з лохиною	Інверсія+калькування
304. Cold brew	Колд брью	Транскрибування

305. Rachelrita	Рейчелрита	Транскрибування
306. Tiki death punch	Гавайський убивчий пунш	Описовий переклад

Додаток В

Таблиця 12. Класифікація гастрономічних термінів за будовою

Прості	macarons, bucatini, tarragon, falafel, sandwich, tacos, zongzi, unagi, spread, sauces, jams, stocks, paste, guanciale, panchetta, salami, fresno, poblano, mayonnaise, chives, ketchup, thyme, dough, jam, bourbon, curd, bagels, chilaquiles, quinoa, capers, tomatillos, biscuits, roux, bechamel, oysters, gravy, cilantro, bowl, golden, entree, appetizer, batonnets, wedges, ramekins, sriracha, patties, zest, charcuterie, sides, stew, dressing, molasses, fajitas, oregano, riesling, tahini, shredded, cardamom, manchego, lasagna, porcini, gruyere, colander, carpaccio, shakshuka, bouillabaisse, rachelrita.
Складні	chickpeas, cornbread, meatloaf, honeycrisp, blackberries, pancakes, cocoa-powder, buttermilk, tablespoon, teaspoon, store-bought, cornstarch, crisp-crunchy, couscous, breadsticks.
Терміни-словосполучення	meat trifle, authentic rice and gandules, thanksgiving turkey, canned jar lids, rapini pesto, ham spread,

	<p>ranch BBQ sauce, cumin chili ketchup, pie crust, blackberry mint jam, lemon curd, turkey stock, vegetable stock, pickled red onion, pickled red onion, crispy shallots, broccoli rabe, dry-roasted almonds, zest of lemon, grated pecorino Romano cheese, olive oil, calabrian chile peppers in oil, red wine, full-fat buttermilk, creme fraiche or sour cream, dried dill, garlic powder, Worcestershire sauce, white vinegar, barbecue sauce, ground cumin, all-purpose flour, unsalted butter, apple cider vinegar, egg yolks, celery stalks, pink peppercorns, bay leaves, bunch parsley, woody stems, vinegar mixture, coconut oil, nutty chocolatey cakey French toast thing (stuffed French toast), dried fruit, granola parfait, post-run recovery bars, breakfast sausage and gravy, loaves challah bread, mascarpone cheese, confectioner's sugar, heavy whipping cream, ground cinnamon, vanilla extract, smoked almonds, maple syrup, piping bag, baking tray, bread slices, cooking spray, egg mixture, stuffed bread, cups oats, dried blueberries, dried cranberries, greek yogurt, recovery bars, pitted dates, almond butter, vanilla pea protein, chocolate chips, bar mixture, baking pan, vanilla bean pod, ricotta cheese, muscovado sugar, baking powder, dough hook, jalapeño cheese bagels, monterey jack, cheddar cheese, beefsteak tomato, eggs with the bread,</p>
--	---

with the hole in the middle, cookie cutter, chick and the duck fat black beans, salsa verde, agave syrup, corn tortilla, cotija or feta cheese, crispy and golden, fries board, ponzu sauce, artichoke dip, garlic bread, russet potatoes, cheese plate, crispy and firm, to smell nutty, breakfast sausage, creamy and milder, to-die-for chicken pot pie, baking sheet, parchment paper, wooden spoon, oil drippings, sunny-side up, crab cakes, Shrimp ceviche in ponzu sauce with fried wonton skins, cinnamon raisin bread, sweet potatoes, purple potatoes, canola oil, tajin seasoning, heavy pot, slotted spoon, oven-safe platter, fried pickles, mustard powder, hot sauce, pimento cheese, shredded cheddar cheese, onion powder, juice reserved, airtight food container, food processor, pigs in a blanket, crescent rolls, gournay cheese, such as Boursin, mini cocktail wieners, fresh dill sprigs, creme fraiche, crab meat, old bay seasoning, panko bread crumbs, fried eggs, pickled green tomatoes, rolling pin, fish spatula, tuna dip, albacore tuna in water, liquid smoke, smoked paprika, flatbread crackers, shrimp ravioli in ponzu sauce with cilantro and just a touch of minced ginger, onion galette, egg roll skins, grated fresh ginger, pineapple juice, fresno chills, cilantro springs, pizza slicer, can artichoke hearts, chicken parm, crusty sourdough loaf, hard, aged cheese like aged goat

Gouda, semisoft sheep cheese like petit Basque, soft cow cheese like Brie, cured meats, baked breads, candied almonds, warm baguette slices, black mission figs, noodle soup, cold cucumber and peach soup, fruit salad, kale slaw, cherry couscous with brown butter, separated eggs, chicken sausage, alphabet pasta, chiffonade-cut kale, hand mixer, modena white vinegar, baby radishes, aleppo chile, nonstick skillet, bathtub fried chicken, the one with the large candy bar pie, duck rillettes, pesto tortellini, culinary lavender, the moist maker, spaghetti sandwich, lobster roll, meatball sub, olive loaf and ham spread sandwich, grilled cheese, sandwich bread, smoked oyster casserole with a breakfast cereal crust, tomato jam, ground turkey, slices Texas toast lightly toasted, turkey pastrami, Swiss cheese, pumpnickel bread, marinara sauce, rubber spatula, brioche hot dog buns, bread crumbs, Italian sub rolls, crusty baguette, olive bread, olive tapenade, rye bread, eggplant wraps, sandwich wraps, large sauté pan, pita breads, cajun catfish alfredo, portobello mushrooms, ricotta cheese, dried elbow macaroni pasta, fettuccini pasta, al dente, onion galette, chicken breasts with creamy polenta, crispy salmon skin poke bowls, xi'an lamb noodles, pumpkin and cashew curry, mashed potatoes, almond biscotti, peanut butter fingers pops, kiwi key

	lime pudding cups, blueberry muffins, cold brew, tiki death punch, mamaw's chicken and rice casserole.
--	--

Додаток Г

Таблиця 12. Класифікація гастрономічних термінів за лексико-тематичними групами

Страви	zongzi; thanksgiving turkey; unagi; stocks; canned jar lids; rapini pesto; blackberry mint jam; lemon curd; turkey stock; vegetable stock; pickled red onion; crispy shallots; broccoli rabe; paste; guanciale; pancetta; granola parfait; post-run recovery bars; pancakes; chilaquiles; breakfast sausage and gravy; recovery bars; vanilla pea protein; eggs with the bread, with the hole in the middle; chick and the duck fat black beans; corn tortilla; biscuits; fries board;oysters; breakfast sausage; gravy; to-die-for chicken pot pie; crab cakes; shrimp ceviche in ponzu sauce with fried wonton skins; entrée; appetizer; fried pickles; juice reserved; pigs in a blanket; couscous; fried eggs; pickled green tomatoes; patties; shrimp ravioli in ponzu sauce with cilantro and just a touch of minced ginger; onion galette; egg roll skins; chicken parm; candied almonds; sides; noodle soup; cold cucumber and peach soup; fruit salad; kale slaw; cherry couscous with
--------	---

	<p>brown butter; stew; chiffonade-cut kale; bathtub fried chicken; fajitas; the one with the large candy bar pie; pesto tortellini; sandwich; meatloaf; spaghetti sandwich; lobster roll; meatball sub; falafel; smoked oyster casserole with a breakfast cereal crust; turkey pastrami; eggplant wraps; sandwich wraps; lasagna; cajun catfish alfredo; dried elbow macaroni pasta; carpaccio; fettuccine pasta; shakshuka; mamaw's chicken and rice casserole; chicken breasts with creamy polenta; bouillabaisse; xi'an lamb noodles; pumpkin and cashew curry; mashed potatoes; almond biscotti; peanut butter fingers pops; kiwi key lime pudding cups; macarons; blueberry muffins.</p>
Соуси	<p>Spread; sauces; jams; ham spread; ranch BBQ sauce; cumin Chili ketchup; blackberry mint jam; mayonnaise; Worcestershire sauce; barbecue sauce; ketchup; jam; curd; vinegar mixture; almond butter; salsa verde; roux; bechamel; ponzu sauce; artichoke dip; hot sauce; sriracha; tuna dip; dressing; molasses; tahini; duck rillettes; tomato jam; marinara sauce; olive tapenade.</p>
Напої	<p>Red wine; full-fat buttermilk; bourbon; pineapple juice; riesling; rachelrita; tiki death punch.</p>
Інгредієнти	<p>Dry-roasted almonds; zest of lemon; olive oil; Calabrian chile peppers in oil; salami; Fresno; poblano; crème Fraiche or sour cream; chives; white vinegar; all purpose flour; unsalted butter; apple cider vinegar;</p>

	<p>blackberries; egg yolks; celery stalks; bunch parsley; woody stems; coconut oil; dried fruit; confectioner's sugar; cocoa-powder; heavy whipping cream; vanilla extract; smoked almonds; maple syrup; egg mixture; cups oats; dried blueberries; dried cranberries; Greek yogurt; pitted dates; chocolate chips; quinola; bar mixture; vanilla bean pod; muscovado sugar; baking powder; dough hook; capers; beefsteak tomato; tomatillos; agave syrup; russet potatoes; buttermilk; oil drippings; sweet potatoes; purple potatoes; cornstarch; canola oil; crescent rolls; mini cocktail wieners; fresh dill sprigs; crème Fraiche; crab meat; albacore tuna in water; zest; liquid smoke; grated fresh ginger; Fresno chills; cilantro sprigs; can artichoke hearts; cured meats; charcuterie; honeycrisp; black mission figs; chicken sausage; alphabet pasta; Modena white vinegar; baby radishes; culinary lavender; ground turkey; chickpeas; porcini; portobello mushrooms; bucatini.</p>
<p>Спеції</p>	<p>Dried dill; garlic powder; grand cumin; thyme; pink peppercorns; bay leaves; ground cinnamon; cilantro; tajin seasoning; mustard powder; onion powder; old bay seasoning; smoked paprika; Aleppo Chile; oregano; cardamom; tarragon.</p>
<p>Сири</p>	<p>Grated pecorino Romano cheese; mascarpone cheese; ricotta cheese; Monterey jack; cheddar cheese; cotija or feta cheese; cheese plate; pimento cheese; shredded cheddar cheese; Gournay cheese, such as Boursin; hard, aged cheese like aged goat</p>

	Gouda; semi soft sheep cheese like petit Basque; soft cow cheese like Brie; grilled cheese; Swiss cheese; manchego; ricotta; Gruyère.
Хлібні вироби	Pie crust; dough; nutty chocolatey cakey French toast thing (stuffed French toast); bagels; loaves challah bread; bread slices; stuffed bread; jalapeño cheese bagels; garlic bread; cinnamon raising bread; Panko bread crumbs; flatbread crackers; breadsticks; baked breads; warm baguette slices; olive loaf and ham spread sandwich; sandwich bread; cornbread; slices Texas toast, lightly toasted; pumpernickel bread; brioche Hot Dog buns; bread crumbs; Italian sub rolls; olive bread; rye bread; pita breads.
Приладдя	Piping bag; baking tray; cooking spray; baking pan; cookie cutter; teaspoon; tablespoon; bowl; baking sheet; parchment paper; wooden spoon; heavy pot; slotted spoon; oven-safe platter; ramekins; airtight food container; food processor; rolling pin; fish spatula; pizza slicer; hand mixer; nonstick skillet; rubber spatula; large sauté pan; colander.
Способи приготування	Sunny-side up; batonnets; store-bought; wedges; separated eggs; shredded; al dente; cold brew.
Сенсорне значення	Crispy shallots; crispy and golden; crispy and firm; to smell nutty; creamy and milder; golden; crisp-crunchy; crusty sourdough loaf; the moist maker; crusty baguette; crispy salmon skin poke bowls.

Таблиця 13. Класифікація гастрономічних термінів за походженням

Французька	Crème Fraîche, Roux, Béchamel, Entrée, Appetizer, Bâtonnets, Ramekins, Couscous, Crescent rolls, Brioche, baguette, Charcuterie, rillettes, Bouillabaisse, Macarons, Galette, Chiffonnade-cut kale, Petit Basque, Brie.
Італійська	Ricotta, Lasagna, Pancetta, Guanciale, Salami, Marinara sauce, Mascarpone, Pecorino Romano, Biscotti, Bucatini, Fettuccine, Porcini, Carpaccio, Al dente, Rapini pesto, macaroni pasta, Pesto tortellini, Alfredo.
Іспанська	Tacos, Chilaquiles, Salsa Verde, Cotija, Tomatillos, Jalapeño, Fajitas, gandules, Fresno, Poblano, Tajin, tortilla, Manchego, Cilantro.
Японська	Unagi, Panko (bread crumbs), Ponzu (sauce), Sriracha.
Німецька	Pumpernickel (Westphalian bread).
Китайська	Zongzi.