

традициями разных народов и регионов. Впервые французский кулинарный критик и историк Александр Гримо де Ла Реньерв в книге «Альманах гурманов» (1804—1812), являющейся экскурсом в историю французской гастрономической жизни, рассуждает о еде, рецептах, интересных фактах и особенностях кулинарии Франции XIX века.

Заключение. Гастрономический дискурс — это многогранный феномен, включающий в себя совокупность таких факторов, как религия, экономика, география, туризм, этнология, культурология, языковые картины мира разных национальностей. Кроме того, кулинария — неотъемлемый элемент жизни каждого человека, и хотя эта область сейчас активно изучается, существует ещё много неисследованных явлений и фактов.

Список цитируемых источников

1. Головницкая, Н. П. Лингвокультурные концепты «пища» и «das Essen» в сопоставительном освещении (семантика русских и немецких глоттонических номинаций) / Н. П. Головницкая // Известия ВГПУ. — Волгоград : Перемена, 2007. — № 2 (20). — С. 14—18.
2. Косицкая, Ф. Л. Французский гастрономический дискурс и его жанровая палитра / Ф. Л. Косицкая // Вестн. Том. гос. пед. ун-та (TSPU Bulletin). — 2016. — Вып. 2 (167). — С. 25—29.
3. Олянич, А. В. Потребности — дискурс — коммуникация : монография / А. В. Олянич. — Волгоград : Парадигма, 2004. — 507 с.
4. Ундрицова, М. В. Глоттонический дискурс: лингвокультурологические и переводческие аспекты / М. В. Ундрицова // Вестн. Моск. ун-та. — 2012. — № 2. — С. 86—89.

УДК 81

В. В. Мойсеня

Учреждение образования «Барановичский государственный университет», Барановичи

СТРУКТУРНЫЕ ОСОБЕННОСТИ ТЕКСТА КУЛИНАРНОГО РЕЦЕПТА

Введение. Кулинария издавна представляет интерес для широкой читательской аудитории, поэтому часто в различных изданиях печатаются кулинарные рецепты, а также статьи кулинарной тематики.

В литературно-художественном стиле рецепты, являясь фрагментом картины жизни общества, отражают традиции, культуру народов. Актуальность данного исследования заключается в том, что текст кулинарного рецепта является достаточно распространенным и востребованным, с ним мы сталкиваемся в повседневной жизни, даже не осознавая этого. Изучение особенностей текста кулинарного рецепта целесообразно в случае использования текстов такого рода для изучения иностранного языка.

Основная часть. В настоящее время, когда контакты с другими странами становятся всё теснее, взаимосвязь с их культурой играет важную роль. Современный человек должен иметь представление о кухне стран, по крайней мере, хотя бы страны, которая вызывает у него наибольший интерес, поскольку взаимное сотрудничество между народами происходит довольно быстро, а считавшиеся ранее национальными продукты питания стали легко доступны по всему миру.

Изучение кулинарных рецептов является актуальной тенденцией в современной лингвистике.

Рецепт — письменный, монологический, подготовленный текст, хранящий информацию «накопительного» характера, рассчитанную на длительное использование, при этом автор имеет преимущество перед адресатом в определенной области знаний, который может приобрести необходимые знания и умения [1].

Кулинарные рецепты — это способ приготовления какого-либо блюда, совет, рекомендация, как следует поступить. Один из этапов исследования был связан с изучением структурных особенностей текстов кулинарных рецептов на материале немецкого, русского и белорусского языков на основе структурного и сравнительно-сопоставительного методов.

Материалом исследования послужили тексты кулинарных рецептов из немецко-, русско- и белорусскоязычных поваренных книг, печатных и электронных изданий.

Рецепт как тип текста характеризуется адресностью, наличием социальных отношений, строгостью и формальностью языка, а также четкой структурой и сложностью приготовления блюда.

Кулинарный дискурс немецкого, русского и белорусского языков содержит множество одинаковых, стандартных структурных организаторов. В структуру текста кулинарного рецепта входят, как правило, следующие компоненты.

1. Заголовок. Название (заголовок) придается блюду исходя из состава либо из полученного образа, некоторые блюда называются по цвету, широко используется метафора. Например: *Leber (печень)*, *Erdbeeren-Charlotte*, *Zwiebelsuppe*, *Nudelsalat*, *Käsesuppe*; клубничные вареники, уха, щи, икра овощная, грибной суп, творожная запеканка, бутерброды «Ласточки», «Бусинки», «Ёжики», Пеньки»; «Goldener Broiler», «Bunter Kartoffelsalat», «Rotes Gurkengemüse»; «Грыжанка», «Гарбузок».

2. Перечень ингредиентов для приготовления блюда может быть оформлен в виде списка или выделен жирным шрифтом. Например:

Zutaten/ингредиенты/інгредієнти:

1 kg Mehl, 200 g Zucker, 150 g geriebene Mandeln, 400 g Butter, 125 g Hefe, 2 Eigelb, 125 ml Milch, 1 TL Salz, 500 g Sultanien, 150 g Zitronat, 100 g Orangeat, geriebene Zitronenschale; 500 g смешанного фарша, 5 яиц, салёныя агуркі — 2 шт., яйкі — 12 шт., цукар — 1 шклянка, яблыкі — 3, мука — 1,5 шклянкі, ванільны экстракт.

3. Способ приготовления. В основе рецепта лежит алгоритм приготовления того или иного блюда. Сюда входит способ приготовления и описание последовательности действий:

Zubereitung/приготовление/прыгатаванне:

Das Mehl in eine große Schüssel geben. Die Hefe zerkleinern. Die Hefe mit der warmen Milch und dem Zucker in das Mehl rühren. Die restlichen Zutaten dazugeben und verrühren. Zuletzt kommen die Früchte. Den Teig an einen warmen Ort stellen...

Мясо курицы, сваренной в небольшом количестве воды или бульона, отделяют от костей и пропускают через мясорубку с частой решеткой 2—3 раза. Провернутую массу кладут в сотейник, добавляют сливочное масло...

Мясны фарш змяшаць з прамытым рысам, нашаткаванай цыбуляй, дадаць яйка, соль, перац, добра перамяшаць. Сфармаваць невялікія шарыкі, укачаць іх у муку, злёжку абсмажыць, перакласці ў жароўню...

4. Также в тексте кулинарного рецепта наряду с основным блюдом могут присутствовать различные дополнительные указания по приготовлению соусов, приправ, украшений. Например:

Soße, Bouillon/соус, бульон/соус, булён.

Für die Béchamelsoße:

Die Butter in einer Kasserolle zerlassen. Das Mehl unter Rühren hinzufügen und so lange darin erhitzen bis das Mehl goldgelb ist.

Для прыгатавання соусу:

у смятану дадаць часнык, здробнены кроп, крыху солі і цукуру.

5. Заключительная часть носит рекомендательный характер. Она включает в себя в основном советы по улучшению вкусовых качеств, рекомендации по украшению блюда. Также в заключительной части может присутствовать комментарий о месте приготовления и способе сервировки: *Servieren/сервировка/сервіроўка*. Например:

die Brotscheiben servieren mit Kompott und Vanillesoße; Obstsalat serviert man mit Kleingebäck; Melniker Schwippsgesellen serviert man heiß; подать с картофельным пюре, перед подачей в суп положить кусочек сливочного масла; падаць «вожыкі» разам з соусам, у якім яны тушыліся, насыпаць дробна нарэзанай зеленой кропу або пятрушкі.

Следует отметить, что в кулинарном рецепте также часто присутствует нумерация действий, но это явление прослеживается не во всех рецептах. В каждом кулинарном издании дается свой алгоритм приготовления блюд. Например:

1. Thunfisch auf einem Sieb abtropfen lassen, anschließend mit Crème fraîche verrühren.

2. Kapern ebenfalls abtropfen lassen, klein hacken, Ei würfeln.

1. Раскатывать тесто в пласт круглой формы.

2. Выкладывать слой гречки.

1. Адварыць булён з ялавічыны, дастаць і аддзяліць мяса і дробна нарэзаць.

2. У булён дадаць бульбу кубікамі.

3. Абсмажыць нарэзаную цыбулю і натаркаваную моркву да залацістага колеру. Дадаць да бульбы.

Также немаловажным является то, что многие рецепты читателю предлагаются в виде креолизованного текста (включают картинки, фото), чтобы облегчить понимание текста и способ приготовления того или иного блюда.

Заключение. Текст кулинарного рецепта имеет четко выраженную структуру, которая помогает легче воспринимать запись и обеспечивает максимальное понимание читателями. Вступительная и основная части являются обязательными структурными элементами, а заключительная — вспомогательной, так как она передает дополнительную информацию и носит рекомендательный характер. Как показал анализ текстов кулинарных рецептов, участником является сам автор рецепта. Он может быть поваром, экспертом в кулинарии или обычным любителем определенной кухни. При этом можно утверждать, что коммуникативное воздействие рецепта, включающего текст и иллюстративные материалы (рисунки и фотографии), более эффективно, так как они более наглядно демонстрируют блюдо, задействуя разные органы восприятия.

Список цитируемых источников

1. Буркова, П. П. Общие структурные параметры кулинарного текста [Электронный ресурс] / П. П. Буркова. — Режим доступа: http://superinf.ru/view_helpstud.php?id=4471/. — Дата доступа: 23.09.2017.