

Міністерство освіти і науки України
Київський національний університет імені Тараса Шевченка
Навчально-науковий інститут філології

Кафедра теорії та практики перекладу романських мов імені Миколи Зерова

**ЛІНГВІСТИЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ІСПАНСЬКОГО КУЛІНАРНОГО
РЕЦЕПТУ ТА ОСОБЛИВОСТІ ПЕРЕКЛАДУ УКРАЇНСЬКОЮ МОВОЮ
(НА МАТЕРІАЛІ ТЕКСТІВ КУЛІНАРНИХ ІНТЕРНЕТ-РЕЦЕПТІВ)**

Кваліфікаційна робота

освітнього ступеня «бакалавр»
студентки 4 курсу бакалаврату
освітньої програми «*Переклад з
іспанської та англійської мов*»,
спеціальність – 035 Філологія

Наталія Сергіївна ВЕЧУРКО

Науковий керівник:

к.ф.н., доц. Оксана ГУСЕЙНОВА

Рецензент:

к.ф.н., асист. Андрій БЕРЕЖНИЙ

«Допущено до захисту»

на засіданні кафедри

теорії та практики перекладу

романських мов імені Миколи Зерова

Протокол № 9/1 від «21» червня 2024 року

завідувач кафедри  (підпис)

д.філол.н., проф. Ірина СМУЩИНСЬКА

КИЇВ

2024

АНОТАЦІЯ

«Лінгвістичні характеристики іспанського кулінарного рецепту та особливості перекладу українською мовою (на матеріалі текстів кулінарних інтернет-рецептів)».

Ключові слова: іспанська мова, переклад, кулінарні інтернет-тексти, лінгвістика, методологія перекладу, моделі перекладу, труднощі перекладу.

Метою даної дипломної роботи є виявлення шляхів формування та структуру текстів кулінарних рецептів в сучасній іспанській та українській мовах.

В першому розділі розкриваються теоретичні основи формування гастрономічного дискурсу як об'єкту перекладознавчих досліджень: розглядаються чинники формування гастрономічного дискурсу та основні особливості кулінарного інтернет-рецепту як типу тексту на прикладі іспанських та українських кулінарних інтернет-рецептів, досліджуються характерні особливості структури кулінарних інтернет-рецептів в іспанській мові та розкривається роль термінології в текстах кулінарних інтернет-рецептів.

В другому розділі проводиться аналіз особливостей перекладу іспанських кулінарних інтернет-рецептів українською мовою: досліджується методологія та моделі перекладу з характерними прикладами з іспанських кулінарних інтернет-рецептів; досліджується формування кулінарного рецепту та його перекладу як складової міжкультурної комунікації; проводиться порівняльний аналіз стилістичних, лексико-граматичних та міжкультурних труднощів перекладу кулінарних рецептів українською мовою.

За результатами роботи розглянуто кулінарні інтернет-рецепти та їх складові з теоретичної та з практичної перспективи; зроблено висновки та надано пропозиції перекладу для забезпечення адекватного сприйняття тексту.

Annotation for diploma work:

"Linguistic characteristics of the Spanish culinary recipe and peculiarities of its translation into Ukrainian (based on the material of online texts of culinary recipes)".

Palabras clave: lengua española, traducción, textos culinarios en línea, lingüística, metodología de la traducción, modelos de traducción, dificultades de traducción.

The purpose of this thesis is to identify the ways of forming and structure of culinary recipe texts in modern Spanish and Ukrainian.

The first chapter reveals the theoretical foundations of the formation of gastronomic discourse as an object of translation studies: the factors of gastronomic discourse formation and the main features of the online culinary recipe as a type of text are considered on the example of Spanish and Ukrainian online culinary recipes, the characteristic features of the structure of online culinary recipes in Spanish are studied, and the role of terminology in the texts of online culinary recipes is revealed.

The second chapter analyses the peculiarities of translating Spanish online culinary recipes into Ukrainian: the methodology and models of translation are studied with typical examples from Spanish online culinary recipes; the formation of a culinary recipe and its translation as a component of multicultural communication is investigated; a comparative analysis of stylistic, lexical and grammatical and intercultural difficulties in translating culinary recipes into Ukrainian is carried out.

The results of the study are presented in the form of a theoretical and practical analysis of online culinary recipes and their components; conclusions are drawn and translation suggestions are made to ensure adequate perception of the text.

Зміст

ВСТУП	5
РОЗДІЛ 1	7
ГАСТРОНОМІЧНИЙ ДИСКУРС ЯК Об'єкт ПЕРЕКЛАДОЗНАВЧИХ ДОСЛІДЖЕНЬ	7
1.1 Сучасний гастрономічний дискурс та основні чинники його формування	7
1.2 Основні особливості кулінарного інтернет-рецепту як типу тексту	11
1.3 Характерні особливості структури кулінарних інтернет-рецептів в іспанській мові	15
1.4 Роль термінології в кулінарних інтернет-рецептах	26
Висновки до 1 розділу	31
РОЗДІЛ 2	34
ОСОБЛИВОСТІ ПЕРЕКЛАДУ ІСПАНСЬКИХ КУЛІНАРНИХ ІНТЕРНЕТ-РЕЦЕПТІВ УКРАЇНСЬКОЮ МОВОЮ	34
2.1 Методологія та моделі перекладу кулінарних інтернет-рецептів та їх складових	34
2.2 Кулінарний рецепт та його переклад як складова міжкультурної комунікації	40
2.3 Стилiстичні, лексико-граматичні та міжкультурні труднощі перекладу кулінарних рецептів українською мовою	44
ВИСНОВКИ ДО 2 РОЗДІЛУ	51
ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ	53
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	56
СПИСОК ІЛЮСТРАТИВНОГО МАТЕРІАЛУ:	61

ВСТУП

Гастрономічна культура завжди відображала життя та побут різних народів, націй та країн й була основою існування людства. Гастрономія, до якої ми звикли зараз, сформувалася під впливом багатьох чинників, насамперед: географічних, культурних, природних, політичних та релігійних. Гастрономічний дискурс не тільки відображає тенденції розвитку того чи іншого суспільства, а й виступає культурним та соціальним феноменом.

В свою чергу, кулінарний рецепт – це детальна інструкція, яка описує процес приготування конкретної страви. Включаючи перелік інгредієнтів, їхні кількості та порядок змішування чи обробки, кулінарний рецепт надає конкретні вказівки, необхідні для досягнення певного смакового та текстурного результату.

Актуальність теми. Актуальність дослідження даної теми полягає в необхідності здійснення контрастивного аналізу іспанської та української мов у сфері кулінарії й визначенні методології, моделей та труднощів перекладів текстів кулінарних рецептів.

Тема лінгвістичних характеристик кулінарних рецептів на сьогоднішній день є малодослідженою, що обумовлено специфікою фахової мови кулінарії та потребує не тільки перекладацьких навичок, а й глибоких міжкультурних знань. Саме тому необхідно виявити шляхи формування та структуру текстів кулінарних рецептів в сучасній іспанській та українській мовах.

Об'єктом дослідження постають тексти кулінарних рецептів в іспанській та українській мовах.

Предметом дослідження є особливості перекладу та відтворення кулінарних рецептів у перекладі з іспанської мови на українську.

Задля досягнення мети роботи поставлені такі **завдання**:

- дослідити поняття “кулінарний дискурс”
- проаналізувати особливості та характеристики кулінарних інтернет-рецептів;
- дослідити структуру тексту іспанських інтернет-рецептів
- визначити роль термінології в іспанських кулінарних інтернет-рецептах;
- дослідити методологію та проаналізувати моделі перекладів іспанських кулінарних інтернет-рецептів та їх складових;
- проаналізувати стилістичні, лексико-граматичні та міжкультурні труднощі перекладу кулінарних рецептів українською мовою

Методика дослідження полягає у вивченні різних стратегій, досліджень, праць та методів з лінгвістики та перекладознавства, аналізі та порівняльному аналізі структури та перекладу іспанських кулінарних інтернет-рецептів.

РОЗДІЛ 1

ГАСТРОНОМІЧНИЙ ДИСКУРС ЯК ОБ'ЄКТ ПЕРЕКЛАДОЗНАВЧИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

1.1 Сучасний гастрономічний дискурс та основні чинники його формування

Гастрономія формувалася протягом багатьох століть у вигляді індивідуальних смакових уподобань людей. Особливості загальнокультурного сприйняття їжі відображаються в кожній мові, її фразеологізмах, метафорах, релігійних та соціальних цінностях країн та націй. Їжа є не лише елементом існування людства, а й ключовим аспектом культурного проявлення, яке відображається в національних стравах, так само як і в одязі, який ми носимо та традиціях, яких ми притримуємося.

Поняття «гастрономічний дискурс» у лінгвістиці широко розглядається вченими і в наші часи, як і методи його аналізу. По цей день не існує єдиного поняття, яке б означало глютонічний дискурс, адже для його позначення використовуються такі назви як: «гастрономічний дискурс», «кулінарний дискурс», «кулінарно-гастрономічний дискурс», «глютонічний дискурс». [9, 69]

Гастрономічний дискурс ставить перед собою задачу здійснювати глютонічну комунікацію та охоплює усі текстові структури, які демонструють потребу людини в процесі споживання їжі. Гастрономічний дискурс враховує усі складові, такі як: учасники комунікації, усний й письмовий жанр та стиль подання інформації, спосіб спілкування, місце подій, час та тривалість спілкування. В свою чергу поняття “їжа” або “продукти харчування” дозволяють саме існування етнокультури, яка проявляється в якості лінгвістичної системи комунікації.

Існують певні групи людей, які можуть бути учасниками гастрономічного дискурсу, це: професіонали або ж експерти та любителі. До експертної групи ми відносимо досвідчених кухарів та шеф-кухарів з відповідною освітою в галузі кулінарії, ресторанных критиків та ведучих визнаних професійних кулінарних блогів. Тоді ж учасниками любительської групи виступають кухарі без відповідної освіти, кухарі-любителі, гості закладів харчування та читачі кулінарних блогів. [10, 94]

Формування гастрономічного дискурсу відбулося природньо – шляхом історичного розвитку нашого соціуму. Біологічні потреби в їжі почали ускладнюватися та вдосконалюватися й поступово переходили на соціальні. Такі зміни доповнювалися кліматичними, географічними, культурними, економічними та політичними чинниками.

Розібравшись детально в основі чинників формування гастрономічного дискурсу – ми визначилися, що: виникнення цілої гастрономічної культури обумовлено соціальними потребами, а саме потребами цивілізації до встановлення певних харчових традицій. Цивілізація сама по собі постійно прагне до розвитку, саме тому різні соціуми та прошарки населення вдосконалювали гастрономічну культуру та самовиражалися завдяки створенню нових комбінацій інгредієнтів, які ми зараз називаємо кулінарними рецептами. [17,85]

Серед виділених нами чинників другим є кліматично-географічний. Різні кліматичні умови та географічне розташування країн, змушували кожному вирощувати різні продукти харчування та знаходити свої варіації приготування страв. Культурні чинники мали свій вплив безпосередньо на концепт їжі, вони проявляють ідентичність кожної нації з кулінарної точки зору, і не тільки. У створенні кулінарних рецептів та приготуванні страв культура, де власне і народжуються ці рецепти, відіграє надважливе значення, вона стосується усіх традиційних страв, які кожна країна готує по-різному: саме через сталий культурний вплив, який набувався роками.

Туди ж ми можемо віднести й економічні та політичні чинники формування кулінарного дискурсу. Політика та економіка кожної країни є вкрай різною і кожна тонкість впливає на становлення кулінарної культури окремої нації. Тут ми можемо назвати регулювання експорту та імпорту певних продуктів, економічне становище країни та фінансові можливості людей.

Наразі ж існують сталі складові, якими можливо охарактеризувати гастрономічні звичаї різних країн та навіть націй: гастрономічна або кулінарна культура, культура споживання їжі й обмірковування та аналіз приготування самої їжі та споживання вже готових страв.

Як ми визначили, культура споживання їжі біологічно й фізіологічно інтегрована в соціальне життя людства. Вона не лише задовольняє фізіологічні потреби, але і створює простір для культурного вираження певної нації. На прикладі кулінарних та гастрономічних вподобань та традицій двох країн – Іспанії та України, ми розглянемо детальніше гастрономію як культурний феномен.

Зміни в іспанській кухні відбувалися протягом багатьох століть. Спочатку вона піддалась впливу римлян, пізніше – маврів, згодом, Нового Світу. Америка привнесла Іспанії нові інгредієнти, як картопля, томати та спеції – гострий перець чилі.

Корені оригінальної іспанської кухні – селянські, де базовими складниками були цибуля, часник, болгарський перець і зелень. Спеції додавалися з обережністю, тоді як шафран використовувався вдосталь. Необхідно також відзначити важливість масового туризму для Іспанії, який стимулював розвиток кулінарії, призначеної для туристів з різних країн Європи, зберігаючи при цьому унікальні гастрономічні традиції кожного регіону. Серед найвідоміших страв іспанської кухні – хамон (іберійська шинка), тортилья, гаспачо, паелья.

Стосовно десертів, в іспанській гастрономії часто використовують такі інгредієнти: яйця, сухофрукти та горіхи. Найвідомішим іспанським десертом є "Чуррос" – десерт, який зазвичай подають у вигляді довгих, товстих, хрустких паличок, які випікаються або смажаться.

Кожний регіон Іспанії відрізняється своєю особливою кухнею. В кожному регіоні свої традиції та устої готування страв. Наприклад, навіть у найвідомішої іспанської страви – Паельї є більше 10 варіацій приготування, які залежать від регіону Іспанії. Найвідоміша Паелья – Валенсійська, але існують різні її варіації: Паелья з чорним рисом або ж Галісійська Паелья, Паелья з лобстером, вегетаріанська Паелья, яка готується з артишоками, спаржею, грибами та оливками, Паелья з морепродуктами та м'яса Паелья.

Більшість іспанських страв не є складними в приготуванні, але додавання різного типу пряностей, як наприклад шафрану, насичує їх смаком. Готування риби та додавання морепродуктів в страви є звичайним для іспанської гастрономії.

Треба відмітити, що в Іспанській кухні ми не знайдемо великої кількості молочних продуктів, натомість, Іспанія славиться своєю олією та її різновидами. В абсолютно усіх регіонах Іспанії для приготування страв використовується маслинова олія, вершкова же – не є у вжитку.

Українська гастрономічна культура являє собою низку унікальних звичаїв, пов'язаних з приготуванням їжі. Україна представляється нам як житниця завдяки своїм територіальним та кліматичним особливостям, зі своє самобутньою кухнею та сакральними кулінарними рецептами, які передаються з покоління в покоління. Як писав видатний французький письменник-романіст після свого візиту в Україну: «Можливо, ви приїдете в Україну, де я закріпив уже сімдесят сім способів приготування хліба, що породжує ідею про вміння населення комбінувати прості речі». [3, 82]

Як ми зазначали вище, завдяки певним чинникам формування гастрономічного дискурсу, в тій чи іншій культурі переважають страви з

певних продуктів. В українській кухні це страви з тіста, такі як вареники, гречаники, вергуни тощо.

Географічні фактори дуже вплинули на становлення української кухні впродовж всієї історії України. Наприклад на Західній Україні певний час переважали продукти вівчарства, а на Поліссі були поширені картопляні страви. В той же час, кажучи загалом про всю територію України, ми маємо сталі звичаї та способи приготування страв та набір інгредієнтів. Більшість українських страв є печеними, вареними чи тушкованими. Найпоширенішими інгредієнтами в багатьох українських стравах є: пшеничне борошно, бобові, свинина, сало та рослинна олія. [1]

Отже, як іспанська, так й українська кухня є цілісно сформованими національними кухнями, при цьому, де переважають регіональні особливості приготування страв. Так, наприклад, в Іспанії переважну кількість страв становлять морепродукти або страви з додаванням морепродуктів через її географічне положення та клімат. В Україні ж більшість страв готуються з тіста завдяки наявності на території нашої країни родючих земель, де ми можемо вирощувати різні культури.

1.2 Основні особливості кулінарного інтернет-рецепту як типу тексту

Кулінарні рецепти можуть бути передані усною та письмовою формою. В цьому дослідженні ми звертаємося саме до письмової форми кулінарних рецептів, зокрема, кулінарних інтернет рецептів.

Написанню будь-якого кулінарного рецепту передують певні цілі:

- 1) навчання кулінарному мистецтву
- 2) набуття та передача досвіду
- 3) вивчення традицій та культури інших країн
- 4) оцінка кулінарного рецепту, виходячи зі своїх умінь та досвіду.

Сам рецепт ми також оцінюємо за декількома параметрами, насамперед це: смакові та естетичні параметри.

Навчання кулінарії, набуття й передачу свого досвіду в приготуванні їжі та попереднє вивчення традицій та культури різних країн та народів ми відносимо до інформаційно-навчальної складової. Тоді ж як оцінку кулінарного рецепту, безпосередньо приготування самої страви та рефлексію стосовно приготовленої страви за рецептом ми відносимо до функціональної складової. Естетична складова є надважливою, якщо ми говоримо про рецепти написані в кулінарних книгах або ж в кулінарних інтернет ресурсах та на кулінарних інтернет блогах. Естетична складова разом з атрактивною привертають увагу читача та безпосередньо впливають на рішення використати той чи інший рецепт при приготуванні страви. [20]

До особливостей кулінарних рецептів також можна віднести різноманітність цінностей, закладених в приготуванні страв. Наприклад, як святковий сніданок, так і святкова вечеря, і в українській кулінарії, так само як і в іспанській є ритуальними. В приготування повсякденних страв закладені цінності побутового існування людини, що зумовлено її біологічними потребами в харчуванні. Тоді ж естетичні цінності демонструють розвиток самого поняття “кулінарний рецепт”, який розвивався протягом століть: змінювалися правила подачі їжі, деякі продукти входили та виходили з ужитку (наприклад: гречка, яка була завезена в Україну з Азії наприкінці Середніх віків), чим саме і сформувалося наше уявлення про склад та естетичний вигляд певних страв та продуктів харчування.

Кожний рецепт відповідає певним правилам та створений на свою цільову аудиторію. Текст кулінарного рецепту як і кожна творча за своєю сутністю робота набував постійних змін та в різні століття та роки був піднесений читачеві в різних формах: в усній та писемній.

В тексті кулінарного рецепту переважає мотиваційна, чи як її ще називають в деяких джерелах – спонукальна мета. Кулінарний текст написаний в газеті, журналі, кулінарній книзі чи на будь-якому інтернет ресурсі несе в собі мету залучити читача до приготування покроково розписаної інструкції.

Сам кулінарний рецепт представляє собою список послідовних дій, виконання яких призведе до бажаного результату. Зазвичай речення, представлені в кулінарних рецептах є короткими та вкрай-інформативними. В таких текстах ми не знайдемо дієприкметникові обороти, метафоричні вирази та фразеологізми. Такий чіткий виклад інформації зроблений для зручності читача, який має на меті ознайомитися з текстом рецепту та відтворити його у вигляді запропонованої страви.

Саме тому при перекладі кулінарних рецептів увага перекладача націлена на покроковий переклад, адже найменша неточність в перекладі кулінарних текстів може призвести до неправильного трактування грамування, кількості інгредієнтів чи зробити рецепт неможливим для виконання своєї функції.

В структуру кожного кулінарного рецепту зазвичай входять такі сегменти як:

1) передмова автора (присутня не в усіх кулінарних рецептах; дає розуміння що саме представляє собою рецепт)

2) заголовок (назва страви, яка з одного боку рекламує сам рецепт завдяки своїй стислій формі викладу, а з іншого – мотивує випробувати свої сили в його приготуванні)

3) перелік інгредієнтів, які будуть використовуватися в процесі готування

4) основна інформація, де описано як саме будуть комбінуватися інгредієнти, в якій послідовності та грамівці ми додаємо певні харчові продукти.

5) якщо рецепт передбачає використання електричних чи будь-яких інших приладів приготування, вказується час та температура, за якою потрібно готувати страву аби досягти бажаного результату.

б) в деяких рецептах вказуються особливості сервірування та подачі страви на стіл, частіше рецепт супроводжується фотографією готової страви та фотографіями процесу приготування цієї ж страви.

Якщо казати про кулінарні інтернет ресурси, ми визначили, що наявність великої кількості фотографій страв та їх приготування є обов'язковою, адже спонукальна мета не спрацює при перегляді сайту чи блогу, де читач не матиме уявлення що саме він готуватиме. Кулінарні паперові книги чи журнали також зазвичай налічують велику кількість фотографій, різних схем приготування і т.п. В газетних же кулінарних рецептах фотографії є скоріше доповненням, особливо якщо газета не є кулінарного формату. Газети та журнали – відносяться до культури швидкого читання, тому основною задачею є саме проінформувати про наявність певного рецепту. Фотографії кожної страви окремо, схеми та різні ілюстрації вже є доповненнями, які вживаються в залежності від видання, основної тематики газети та бажання автора. [22, 76]

Вчені зазначають, що інтернет – особливе соціально-комунікативне середовище, де усі нам відомі усні та писемні жанри перетворюються в нові. Ціллю створення кулінарних сайтів можна вважати бажання поділитися досвідом приготування нової або вдосконалення вже існуючої страви, прагнення розвинути свої навички готування чи визначити потрібні інгредієнти. Тому першою ідеєю мотиваційна дія – пошук потрібної інформації, далі автор кулінарного рецепту та його інтернет редактор виступають як носії необхідної інформації, формуючи певний зміст та сенс, які вони хочуть передати читачеві

Зараз ми можемо спостерігати тенденцію оцифрування всієї інформації, це стосується і гастрономічного дискурсу. Згідно з сучасними

дослідниками, наразі існує понад 100 мільйонів кулінарних блогів, які стають популярнішими та набирають більшу кількість читачів. [18]

Соціально-комунікативну ситуацію, яка лежить в основі породження специфічного Інтернет-жанру кулінарного сайту, можна загалом охарактеризувати як “обмін досвідом” чи “поширення (передача) досвіду”. Якщо метою створення кулінарного сайту є передача й обмін досвідом, то його зміст можна охарактеризувати як діджиталізована кулінарна книга. Кожний інтернет-ресурс відрізняється за своєю класифікацією рецептів та термінів, кожний представляє звичну кухню певної нації або загалом ділиться з читачами кулінарними рецептами світу. [23]

1.3 Характерні особливості структури кулінарних інтернет-рецептів в іспанській мові

Кожний кулінарний рецепт несе в собі інформаційну та функціональну складові. Текст кулінарного рецепту, будь то інтернет рецепт або рецепт, написаний в книзі чи кулінарному журналі – має чітко закріплену форму і складається зі специфічних для іспанської культури ознак.

Серед багатьох мовознавців завжди була та є актуальною тема дослідження аспектів та структури “тексту”. Текст кулінарного рецепта в наші часи є одним з найпоширеніших типів текстів. З текстами-інструкціями в приготуванні тої чи іншої страви ми стикаємося регулярно протягом усього нашого життя. Як зазначалося раніше, є два способи передачі кулінарного тексту: усна та письмова. Усна форма відповідає за звукоутворювальний канал, а письмова – за візуальний. Так само, ми виокремимо третій тип реалізації кулінарного тексту: відтворення тексту шляхом практичних знань та вмінь, тобто не користуючись жодним з

каналів передачі й засвоєння інформації. Прикладом такого особливого типу реалізації кулінарного рецепту є записані відео інструкції на кулінарних інтернет сайтах та особистих інтернет блогах.

Якщо казати про інтернет, то це найпопулярніша система, де можна як знайти потрібну нам інформацію, так і поділитися своїми знаннями з іншими. Саме тому кожний день в інтернеті з'являються абсолютно різні статті, відеоматеріали та блоги про кулінарію. Перевага інтернет рецептів – відкритість, доступність й легкість пошуку. Наприклад, якщо український любляч кулінарних книг чи журналів хоче знайти інформацію про іспанські рецепти, в наші часи він звернеться саме до інтернет ресурсів. В мережі інтернет зібрані усі загально відомі для людства рецепти: від українських авторів до іспанських, французьких, португальських, японських чи корейських. [7, 257]

На сьогоднішній день ми можемо не тільки читати рецепти у вигляді інтернет-текстів чи паперових книг та журналів. З розвитком сучасних технологій, такий самий рецепт можливо відтворити й в аудіо-візуальному контексті. На багатьох кулінарних веб-сайтах під основним текстом кулінарного рецепту є відео-інструкція приготування, де шеф-кухарі діляться секретами приготування та надають додаткову інформацію, яка відсутня в головному тексті. Більшість, як іспанських, так й українських кулінарних аудіо-візуальних рецептів знаходяться на платформі YouTube. Проаналізувавши характер подання такого роду інформації, ми зробили висновки, що іспанські аудіо-візуальні рецепти в більшості випадках, характеризуються своєю експресивністю в поданні інформації. В той же час українські відео-рецепти виділяються своєю стриманістю, поданням чіткої інформації та інформативністю. Іспанські й українські відео-рецепти є перевагою, адже при читанні тексту рецепту, ми не можемо досконало відтворити усі кроки приготування. Один з проаналізованих нами іспанських відео рецептів – рецепт приготування Churros. Перевага

наявності відео-рецепту – можливість візуально побачити момент приготування та формування страви. Так як Churros це – солодка обсмажена випічка, ми детально змогли побачити процес формування форми заварного тіста, що є складнішим, опираючись лише на текст рецепту.

В нашому же дослідженні ми зупинимося саме на текстах іспанського кулінарного рецепту та особливостях його структури. Створення кулінарних рецептів підпорядковується певним загальним правилам, але кожний кулінарний текст відрізнятиметься за своєю смисловою подачею та від адресата, на якого цей текст власне буде розрахованим.

На прикладі декількох інтернет ресурсів ми проаналізуємо тексти іспанських кулінарних інтернет рецептів та виділимо особливості структури, оформлення та подачі кожного.

Для нашого дослідження ми обрали два іспанських кулінарних сайти: “Mandarinas en mi cocina” й “Cocina con Marta”.

Обидва сайти оформлені по-різному. На кулінарному сайті під назвою “mandarinas en mi cocina” переважає атрактивна функція, адже ми можемо побачити багато фотографій страв під кожним текстом. Під кожною фотографією короткий текст, який інформує про страву, про яку буде ітися далі, якщо натиснути “leer más”. В даному інтернет ресурсі присутній розподіл страв на три категорії, що значно спрощує пошук потрібної страви чи підбір рецепта на свій смак.

Першою категорією є “Recetas saludables”, де ми можемо побачити такі рецепти як “Sepia a la plancha con ajo y pajejil” або ж “Gazpacho de aguacate con Thermomix”, що також є рецептом традиційної іспанської Андалузської кухні. Серед традиційних іспанських рецептів “Recetas tradicionales”, що є другою категорією, ми можемо прочитати про десерт “Churros a la madrileña”, іспанське “Tortilla de patatas con niscalos” у pimientos або ж “Saetén de secreto ibérico con niscalos pimientos”. Третя категорія має назву “Recetas internacionales”, де представлений перелік рецептів з різних країн

світу, таких як: Бразилія, де нам пропонують скуштувати “Bolo de cenoura (tarta de zanahoria al estilo brasileño)”, Китай, де однією з найпопулярніших страв є “Allarines de arroz con langostinos y setas, Мексика, де читачеві пропонують приготувати відомі нам страви на мексиканський лад “Pollo en achiote (receta mexicana)”, або ж, Перу, зі своєю стравою “Ají de gallina (receta peruana)” чи навіть випробувати свої сили в приготуванні відомого в Північній Америці десерту – “Bundt Cake de nata y cítricos”.

Окрім цих трьох категорій рецептів ми також можемо побачити розподіл рецептів за інгредієнтами та смаковими якостями під назвою “Recetas”, де зібрані рецепти усіх трьох минулих категорій:

1. Postres y dulces
2. Recetas con arroz
3. Ensaladas
4. Verduras
5. Pasta
6. Legumbres
7. Carnes
8. Pescado y marisco

Наступною категорією ідуть рецепти, які за думкою авторів текстів легкі в приготуванні “Recetas fáciles”. Також окремо виділяють рецепти з курки “Recetas de pollo” та рецепти Thermomix, які стануть в нагоді при приготуванні страв професійної кулінарії.

Одним з прикладів кулінарних інтернет-рецептів з веб-сайту “mandarinas en mi cocina” візьмемо рецепт традиційного іспанського рецепту Андалузької кухні – “Gazpacho de aguacate con Thermomix”.

Як й інші рецепти на цьому кулінарному веб-сайті, він є досить лаконічним. Перший абзац репрезентує опис страви, яка готуватиметься з переліком деяких інгредієнтів й певними особливостями, в нашому випадку автор попереджає, що замінює традиційні інгредієнти, які присутні в

Гаспачо на нові та оригінальні. Передмова автора продовжується, де він дає поради щодо приготування страви та різних варіацій реалізації процесу (Як написано на веб-сайті: *“Por supuesto lo he hecho en Thermomix, pero puedes hacerlo con cualquier otro robot de cocina compatible o incluso con la batidora)”*. [7] Також в тексті зазначаються інші види Гаспачо, такі як: *“Gazpacho de cereza”* у *“Los gazpachos con frutas”*.

Кулінарні інтернет ресурси дуже відрізняються від паперових кулінарних книжок чи рецептів. Інтернет дає авторові можливість креативного прояву, який завдяки атрактивній функції залучає читачів залишитися саме на цьому веб-сайті.

Прикладом цьому є наступне речення, яке є особистим вираженням своїх вподобань автора в жартівливій формі: *“Y por cierto, en mi caso, no añado nunca miga de pan pero para gustos los colores 😊”*. [7] Що в перекладі на українську мову буде звучати як: І до речі, в моєму випадку я ніколи не додаю панірувальні сухарі, але на колір і смак товариш не всяк 😊. В кінці речення ми можемо побачити ще один прояв атрактивної функції сучасного читача – використання емотикону. Звертаємо увагу, що на веб-сайті тільки одна фотографія Гаспачо у виконанні автора, яка розміщена вище самого тексту.

Далі за структурою рецепту іде перелік інгредієнтів (*Ingredientes para el gazpacho de aguacate con Thermomix*). Наступними є кроки приготування, які розділені на дві частини (*passo 1* у *passo 2*). Велику частину другого кроку тексту приготування страви займають поради зберігання готової страви *“Consumir el gazpacho de aguacate guárdalo en el frigorífico y mete los huesos de aguacate dentro para que no se oxide”*. [7] Заключною частиною є побажання автора та заклик подивитися інші страви, опубліковані на веб-сайті.

На сайті під кожною стравою також можна залишити коментар та прочитати враження інших щодо вмісту тексту або від спроби приготування тої чи іншої страви.

Другий кулінарний сайт, як ми зазначали, називається “Cocina con Marta” й також має безліч корисних текстів кулінарних рецептів. Схожими рисами між двома сайтами є розділення кулінарних рецептів на категорії:

1. “Inicio”, тобто сторінка, яку читач може побачити як тільки перейде на сайт, у випадку “Cocina con Marta”, на самому початку ми можемо прочитати стислі тексти саме про приготування десертів
2. Наступний розділ має назву “Para picar”, що перекладається на українську як для перекусу. Тут ми можемо побачити такі страви як: “Hummus de Berennenas”, “Ensalada de pimientos rojos”, “Gambas rebozadas” та багато інших страв.
3. Третій розділ називається “Tenedor”, що перекладається як виделка і налічує страви, які, відповідно, будуть вживатися за допомогою виделки, наприклад: “Pollo deshilachado”, “Flamenquines”, “Arroz a la cubana” etc.
4. Четвертий розділ складається тільки зі страв, які вживатимуться ложкою, тому він має назву “Cuchara”, нам представлені такі страви як: crema de verduras, sopa o caldo de pollo, gazpachuelo etc.
5. П’ятий розділ складається з різних десертів та називається “postres”
6. Шостий розділ присвячений виключно Різдвяним кулінарним рецептам й називається “Navidad”
7. Наступний розділ описує приготування страв для дітей “Recetas para niños”.

Аналогічно попередньому веб-сайту, усі тексти рецептів на початковій сторінці представлені у вигляді короткого опису страви, якщо натиснути на назву того чи іншого рецепту, відкривається повний текст рецепту.

Для аналізу структури тексту кулінарного рецепту ми візьмемо дві схожі страви – “Gazpacho de aguacate con Thermomix” та “Gazpachuelo”.

Порівняно з кулінарним рецептом на першому сайті, можна одразу помітити, що текст не є лаконічним. Автор дозволяє собі відійти від рецепту та скласти структуру таким чином, щоб підвести читача до рецепту та чому це важлива страва саме для неї: *“Con este gazpachuelo quiero rendir homenaje a mi Málaga, sangre malagueña y andaluza que me corre por las venas, y no hay mejor manera que expresarlo con un Gazpachuelo malagueño”*. [6] Що перекладається як: *“Цим гаспачуело я хочу віддати данину моїй малазькій малаканській та андалузській крові, яка тече в моїх жилах, і немає кращого способу, ніж висловити це малазькою гаспачуелою”*. Такий прийом називається передмова автора, в даному випадку вона тільки частково стосується самої страви і абсолютно не стосується саме приготування рецепту. Присутні такі фрази як: *para mí*, що висловлює власну думку автора: *“la que mi madre me lleva haciendo toda la vida etc”*.

Так само, як і в тексті кулінарного рецепту минулого веб сайту, ми можемо побачити декілька фотографій варіанту приготування іспанського Гаспачо у виконанні автора рецепту. Фотографії містяться між абзацами тексту та доповнюють загальну картину сприйняття тексту.

Як запевняє нас кулінарний веб-сайт “Cocina con Marta”, Gazpachuelo спочатку вважався *sopa de robres* (супом для бідних), але зараз є *lujo y un privilegio en la mesa* (розкішним та це привілей – мати його на столі).

Далі тематика тексту змінюється від роздумів про Гаспачо до порад приготування страви: автор пропонує готувати на соняшниковій або оливковій олії, сама надаючи перевагу соняшниковій. Також говориться про додаткові інгредієнти, які додаються за смаком: *“A veces se le puede añadir arroz, pero es totalmente opcional y depende del gusto de cada uno”*. [6]

Далі в тексті пишеться список потрібних інгредієнтів та пропорції, за якими потрібно готувати страву. Після чого в тексті описуються потрібні

кроки приготування страви. Всього їх – 4 і кожний розділений на окремий абзац. В останньому кроці переважно ідуть поради після приготування страви: “*Apagamos el fuego, dejamos que la sopa temple*”. [6] Після чого написано декілька порад стосовно смакових побажань та порада з чим краще подавати страву на стіл: “*Para servir añadimos el huevo cortado en rodajas o taquitos*”. [6]

Текст кулінарного рецепту на цьому завершується й автор далі ділиться зі своїми читачами фотографіями з Іспанії, які, як ми здогадуємося, не тільки привертають увагу читача, а й викликають позитивні емоції.

Вважаємо за потрібне виділити шрифт та колір шрифту. Наприклад, назва страви, інгредієнти та деякі поради – написані зеленим кольором, в той час як кроки приготування й основна інформація – рожевим. Так само, як ми зазначали, після основного тексту, автор ділиться особистими фотографіями з Іспанії, які описує короткими реченнями. Такі речення написані зеленим кольором, тому ми можемо зробити висновок, що текст розділений на дві частини з візуальної точки зору. Рожевим кольором виконана основна частина тексту, а зеленим – додаткова інформація.

Серед відмінностей двох іспанських текстів кулінарних рецептів, ми зазначимо передмову автора. В першому варіанті – “Gazpacho de aguacate con Thermomix” передмова складається зі стислого опису страви та перерахування деяких інгредієнтів. В другому тексті, де йдеться про “Gazpachuelo”, автор ділиться з читачами особистою інформацією та причиною приготування страви, при цьому ані описуючи її, ані перераховуючи інгредієнти страви. Атрактивна функція добре виконує свою роль в обох текстах представлених нам. На першому веб-сайті, в порівнянні з другим, ми можемо побачити менше фотографій, але, як ми зазначали раніше, в тексті, в одному з абзаців присутній емотикон, який надає емоційне забарвлення та привертає увагу читачів. Перелік

інгредієнтів на двох веб-сайтах іде після передмови та описує потрібні інгредієнти для правильного приготування страв.

В обох текстах автори надають певні поради в приготуванні та зазначають, що використання інших інгредієнтів є допустимим. В більшості випадках це писалося на початку текстів. Список інгредієнтів та в якій кількості повинні використовуватися продукти пишеться в обох текстах перед основною частиною. Самі кроки в приготуванні є досить відмінними, так як перед нами дві абсолютно різні варіації однієї страви.

З вищесказаного ми можемо зробити висновок, що навіть два рецепти однієї кулінарної страви можуть бути подані в абсолютно різному вигляді, з різною структурою тексту, де автори використовують скоріше відмінні атрактивні функції, але однакові мотиваційні – продемонструвати та навчити читача веб-сайту готувати рецепт, за допомогою структурованого тексту-інструкції.

Як можемо побачити, навіть два іспанських кулінарних інтернет-рецепти подані по-різному за своєю структурою та вмістом. Тепер же для аналізу ми візьмемо два рецепти країн, які ми досліджуємо в кулінарному дискурсі та порівняємо їх структуру та різницю в перекладі текстів та окремих термінологічних одиниць.

Для аналізу іспанського кулінарного рецепту було обрано одну з варіацій приготування відомої страви традиційної кулінарії Іспанії під назвою: Paella con carne. Рецепт взятий з того ж кулінарного веб-сайту, де ми порівнювали структуру іспанських кулінарних текстів – “Cocina con Marta”.

Після заголовка іде передмова автора, де розказується про страву і яке емоційне значення та мотивацію в приготуванні ця Паелья має для авторки тексту: *“Ésta paella tiene su pequeña historia, es una de las pocas recetas que me ha cocinado mi amorcito. Me la hizo hace unos cuantos años, siguiendo la*

receta de su madre. Pero la cocinó una vez y no más!! Así que ahora la hago yo, con mi toque personal y está para chuparse los dedos!!” [6]

Автор тексту використовує досить багато знаків окликів в передмові та таким чином передає емоції натхнення своєю справою та мотивацію поділитися рецептом з читачами. Після невеликої передмови в три абзаци, ми можемо побачити фотографії страви. Далі іде перелік потрібних інгредієнтів та детально розписані пропорції, в яких потрібно готувати. Після переліку інгредієнтів тест складається таким чином: до кожного кроку приготування є окремий абзац, всього їх – 4.

Для аналізу українського тексту, було обрано інтернет-рецепт з відомого кулінарного українського веб-сайту “Клопотенко”. Повна назва рецепту з сайту звучить так: *“Ароматний та розсипчастий. Плов з куркою від Євгена Клопотенка”*. [1]

Одразу на сторінці, де розміщений рецепт, ми можемо побачити фотографію готової страви та коротку інформацію: час приготування, на скільки порцій розрахована страва та складність приготування. Текст розділений на невеликі абзаци для зручного прочитання та містить передмову автора, де написано, що плов є східною стравою, яка досить швидко проникла в українську кухню і представляється в різних варіаціях: святкова та повсякденна страва. В передмові зазначені й різні способи його готування – у казанку на відкритому багатті, або вдома, у каструлі, а перелік потрібних інгредієнтів різниться залежно від регіону.

Наступним абзацом ідуть поради з приготування плову, які представлені у вигляді трьох невеликих абзців тексту, де автор розкриває різні секрети та особливості використання інгредієнтів.

Наступним кроком іде перелік потрібних інгредієнтів та усі необхідні пропорції. Далі автор покроково надає інструкцію в приготуванні страви, прикріплюючи до кожного кроку декілька фотографій, які були зроблені в процесі приготування. Для залучення читача приготувати страву й

повертатися на цей веб-сайт задля прочитання нових кулінарних рецептів, автор описує готовність певних інгредієнтів так: “*Як почувєте приємний аромат...*” [7] тощо. Потрібно відмітити, що кожний крок приготування розписаний дуже детально й чітко. Усі речення є досить лаконічними та вкрай-інформативними. Після основної інформації написані також особливості подання страви на стіл.

Отже, інтернет, як неймовірно популярна і постійно зростаюча система збереження і передачі інформації – постійно наповнюється статтями про кулінарію. Рецепти приходять до нас як від українських авторів, так і від зарубіжних, які перекладаються українськими користувачами. На прилавках газетних кіосків можна знайти безліч кулінарних журналів і газет, а майже всі жіночі журнали, містять кілька сторінок з рецептами.

Тож, цілком виправдано, що причин для вивчення організації кулінарних рецептів достатньо, і ця проблема є актуальною на сьогоднішній день. Саме тому існує необхідність систематизувати рецепти за певним і для всіх зрозумілим принципом, щоб кулінарний текст був складений коректно з урахуванням лексичних і граматичних норм. Завдяки умінню правильно побудувати текст рецептів можна досягти повного розуміння з реципієнтом, а за допомогою цього і суспільного успіху, якщо застосовувати корисні знання на практиці при написанні книги або веденні блогу.

Проаналізувавши іспанський та український кулінарні рецепти, ми можемо зробити висновок, що в обох текстах кулінарних рецептів, як в іспанському, так і в українському, спонукальна або, як її ще називають – мотиваційна функція однаково – продемонструвати читачеві та навчити його, як саме готується страва. В структурі іспанського та українського текстів є схожі риси, наприклад: в обох є передмова автора, після якої іде перелік інгредієнтів страви й тільки далі покроковий опис приготування, який супроводжується фотографіями. На відміну від українського тексту, в іспанському, знову ж таки, по-іншому показується атрактивна функція.

Якщо в українському вона передається через велику кількість фотографій страви та процесу приготування, то в іспанському ми маємо всього три фотографії вже готової страви. Тут увага читача привертається за допомогою нестандартного та різнокольорового шрифту. Обидва рецепти розділені на “кроки” приготування, але, в іспанському тексті, на відміну від українського, немає порад подачі страви на стіл чи секретів приготування.

1.4 Роль термінології в кулінарних інтернет-рецептах

Кулінарні рецепти, блоги та веб-сайти – невід’ємна частина кулінарного дискурсу. Гастрономічний або ж глютонічний дискурс може відображати різні жанри, наприклад: рецепти, кулінарні статі та журнали, гастрономічні тематичні блоги, рекламні гастрономічні тексти тощо. [37, 150]

Ми визначили, що кулінарний рецепт складається з деяких частин: обов’язкові (перелік інгредієнтів, пропорції готування, опис процесу) та необов’язкових (передмова автора, особливості сервірування столу та подачі страви). Термінологія, в свою чергу, займає колосально важливу роль, адже як і в оригіналі, так і в перекладі, назва страви має описувати її склад, спосіб приготування має повністю співпадати з кулінарним текстом оригінальної страви, при цьому бути зрозумілим для читача. Тому при перекладі глютонічного матеріалу перекладач повинен враховувати усі особливості двох культур та робити текст зрозумілішим, підбираючи кожний термін відповідно.

Утворення теоретичної частини термінологічної системи започаткували радянські вчені минулого століття й продовжили такі українські вчені, як: Т. Кияк, В. Карабан та інші. Як зазначають вчені, багато термінів, які включені до літературного фонду мови, мають вплив на її лексичний склад. Саме з цієї причини вивчення спеціальної термінології має важливе значення для розуміння мови в цілому.

Кулінарна термінологія охоплює спеціальну лексику, яка визначає основні поняття кулінарії як науки і сфери професійної діяльності. Сучасні дослідження кулінарної термінології включають в себе теорію загального термінознавства, інтернаціоналізацію кулінарної термінології, розвиток національних кулінарних терміносистем, стилістичне та дискурсивне використання кулінарних термінів.

Ще в 19 столітті поняття “кулінарія Іспанії” не було поширеним, загалом, тогочасну іспанську кухню можна описати як імітацію французьких страв на іспанський манер. Згодом, завдяки тогочасній літературі іспанська кухня почала не тільки бути на слуху, а й поширюватися світом. Саме завдяки таким роботам як "Практичний посібник" та "Сучасний стіл Анхеля Мура, художнім творінням Палісіо Вальдеса, Переса Гальдоса та інших митців, сьогодні іспанська кулінарія така популяризована, що ми можемо знайти необхідним нам рецепт іспанської кулінарної страви на будь-якому веб-сайті чи кулінарному блозі. [25]

Іспанська термінологія багата на інтернаціоналізми та запозичення з інших мов, таких як: латинська (*salsa, queso, vino, aceite, pimienta*), арабська (*limón, azúcar, café, arroz, naranja*), англійська (*marinade, caramel*), французька (*champañón*), санскрит (*jengibre*), німецька (*hamburguesa*) тощо. Якщо розібратися, навіть найпопулярніша іспанська страва Паелья є частково запозиченим терміном і походить від слова *patella*, що у валенсійському діалекті означає пательня. Саме тому, ми визначили, що кулінарна термінологія в іспанській мові зазнала багатокультурного впливу, який і досі відображається в іспанській мові. [25]

Процес перекладу термінології іспанської регіональної кухні вимагає максимальної точності передачі змісту. Це, своєю чергою, передбачає не тільки досконале володіння іспанською мовою, але й знання спеціальної термінології. Читаючи рецепти на кулінарних веб-сайтах, книгах та

журналах, ми часто стикаємося зі словами, які використовують професійні кухарі. При перекладі кулінарних термінів на українську мову застосовують прямий переклад, який передбачає пошук точних відповідників у мові перекладу. Наприклад, це стосується перекладу інгредієнтів-харчування та назв певних продуктів:

Verduras – Овочі: Ajo – часник, Alcachofa – артишок, Apio – селера, Berenjena – баклажан, Brócoli – броколі, Calabacín – кабачок, Calabaza – гарбуз, Cebolla – цибуля, Col – капуста, Col de Bruselas - брюссельська капуста, Coliflor - цвітна капуста, Espárrago – спаржа, Espinaca – шпинат, Guisante – горох, Jengibre – імбир, Lechuga – салат, Maíz – кукурудза, Patata – картопля, Pepino – огірок, Pimiento – перець, Rábano – редиска, Remolacha – буряк, Tomate – помідор, Zanahoria - морква

Frutas y bayas – Фрукти та ягоди: Manzana – яблуко, Acai – Асаї, Albaricoque/Chabacano – абрикос, Palta/Aguacate – авокадо, Banana/Banano/Plátano – банан, Arándano – чорниця, Grosella Negra - чорна смородина, Zarzamora – ожина, Naranja – апельсин, Melón – диня, Cereza – вишня, Coco – кокос, Arándano Rojo/Arándano Agrio – журавлина, Ciruela – Слива, Dátil – фінік, Higo – інжир, Uva – виноград, Pomelo/Toronja – грейпфрут, Guayaba – гуава, Lichi – лічі, Mandarina – мандарин, Mango – манго, Melocotón – персик, Granada – гранат, Fresa – полуниця, Sandía – кавун, Lima – лайм, Frambuesa – малина, Mora – шовковиця, Nectarina – нектарин, Pajaya – папайя, Maracuyá – маракуйя, Caqui – хурма, Piña – ананас

Productos de origen animal –Продукти тваринного походження: Carne - м'ясо, Pollo – курятина, Pescado – риба, Mariscos – морепродукти, Huevos – яйця, Leche – молоко, Queso – сир, Yogur – йогурт, Mantequilla - вершкове масло, Crema – вершки, Miel – мед, Jamón – шинка, Salchicha – сосиска, Tocino – бекон, Cordero – баранина, Ternera – телятина, Cerdo – свинина, Pato – качка, Conejo - кролик

Espicias – Спеції: Ajo – часник, Albahaca – базилік, Azafrán – Шафран, Canela – Кориця, Cardamomo – кардамон, Sebollino – цибуля, Chile - перець чилі, Cúrcuma – куркума, Mostaza – гірчиця, Orégano – орегано, Perejil – петрушка, Pimienta negra - чорний перець, Pimentón – паприка, Sal – сіль, Vainilla – ваніль

Процес становлення кулінарної термінології зіткнувся з рядом викликів: синонімією та полісемією. Під терміном “полісемія” розуміємо наявність в мовній одиниці кількох значень.

Приклад: У кулінарному світі "крем" може вказувати на певний вид десерту або соусу, який має густу, м'яку консистенцію. Наприклад, фруктовий крем або вершковий крем. Також, "крем" може використовуватися для позначення окремого компонента, який входить до складу страви або напою. Тому в кулінарних рецептах можна зустріти інгредієнти, такі як вершки, які також можуть називатися "кремом".

Яскраво вираженим прикладом саме в іспанській мові може служити слово “bizcocho”, яке може вказувати на печиво з кисломолочного тіста, або на пекарський виріб, що приготований у формі кубика.

Достатньо вживаний інгредієнт, як в іспанській, так і в українській кухні – pimienta. Труднощі в перекладі можуть виникати, якщо нам не відомо, який саме перець маться на увазі: зелений перець, червоний перець, чи спеції, які на іспанській мові так само називаються pimienta o pimientos.

Отже, полісемія, або багатозначність, може призводити до нерозуміння через значення різних термінів в різних контекстах, але, з іншого боку, може бути стимулом для лінгвістичних досліджень, написання наукових праць та загалом детальнішого огляду поняття кулінарної полісемії.

Тоді як синонімія – це використання різних слів або виразів для позначення одного і того ж кулінарного поняття чи інгредієнта. Синоніми в кулінарній мові можуть бути різноманітні, включаючи еквівалентні слова

та слова з різною інтерпретацією. Хоча синоніми можуть бути корисними для термінотворення, вони часто ускладнюють комунікацію між фахівцями та перекладачами.

Ось кілька прикладів кулінарної синонімії, яку можна віднести як до іспанської, так і до української термінології:

Масло – олія (*mantequilla* – *aceite*): опис різних типів жирів, які використовуються при приготуванні їжі.

Перець – паприка (*pimiento* – *paprika*): обидва терміни можуть вказувати на спецію, яка додає гострий або ароматичний смак до страви. [6, Guseinova]

Саме тому за час розвитку й становлення кулінарії, якою ми її знаємо, можна визначити значну кількість труднощів, коли доходить до перекладу цілого тексту кулінарного рецепту чи навіть окремого терміну. Підбір лінгвістичної одиниці в усі часи являв собою неабиякий виклик для перекладача.

Наявність в глутоніму двох або більше значень ускладнює задачу перекладача: відтворити текст оригіналу досконало, чітко та зрозуміло. На кожний іспанський кулінарний термін можна знайти декілька відповідників:

Salsa – соус, томатний соус, підливка

Pan – хліб, булочка, батон

Frito – смажений, підсмажений, обсмажений

Para picar – перекус, подрібнена страва

Dulces – солодощі, цукерки

Postres – десерти, пудинги

Legumbres – бобові, овочі, продукти з бобових культур

Carnes – м'ясо, м'ясні продукти, стейки, копченості

Magdalenas – кекси, булочки, тістечка

Galletas – печиво, крекери, сухарі, бісквіти

Tarta – пиріг, торт, тістечко

Flan – заварний крем, пудинг, пиріг

Marisco – морепродукти, молюски

Arroz – рис, білий рис, чорний рис, дикий рис

Зазвичай в текстах рецептів уточнюється вид круп чи точний вид м'ясних або морепродуктів, який використовуватиметься, але перекладач повинен бути уважним, адже кожна неточність в перекладі змінює кардинально текст, і при неуважності такий переклад буде вважатися неточним, що є недопустимим для тексту-інструкції.

Одні й ті самі кулінарні терміни в тексті, так само можуть викликати труднощі, адже перекладач тексту іспанського рецепту, перекладає лексему квасоля як три різних варіанти : *frijoles* - квасоля, *frijoles tiernos* – молода квасоля у *judías verdes* – стручкова квасоля.

Однією з типових помилок перекладача є переклад слова «compota». Слово «компот» прийшло до нас у XVIII столітті з французької мови. Відтоді компот став традиційним солодким напоєм, зробленим на основі фруктів. В свою чергу, в Іспанії під терміном «compota» мається на увазі фруктове пюре.

Під час нашого аналізу перекладів рецептів, ми побачили, що деякі страви містять такий інгредієнт, як «солодка картопля», що має два відповідники в українській мові : «батат» й «солодка картопля». В цьому випадку – обидва варіанти є правильними при перекладі текстів.

Висновки до 1 розділу

В першому розділі ми вивчили та проаналізували теоретичний матеріал, який дав нам можливість зробити такі висновки:

Гастрономічний дискурс є комплексним феноменом, який відображає історичний та соціальний розвиток суспільства. Він має важливе значення

для розуміння культурних процесів та взаємодій між різними групами людей.

Кулінарний рецепт представляє собою список послідовних дій для досягнення бажаного результату. Речення в рецептах зазвичай короткі та інформативні, без складних мовних конструкцій, що полегшує розуміння та відтворення рецепту.

Основними цілями написання кулінарних рецептів є навчання кулінарному мистецтву, набуття та передача досвіду, вивчення традицій та культури інших країн, а також оцінка рецепту на основі власних умінь та досвіду.

Рецепти піддаються оцінці за смаковими та естетичними параметрами, які є ключовими для їх успішного використання та популярності. Ми виокремили декілька складових кулінарних рецептів: інформаційно-навчальна складова, функціональну складова та естетичну складова, які відіграють важливу роль в рецептах, представлених у кулінарних книгах, журналах та на інтернет-ресурсах.

Шляхом порівняльного аналізу контрастивних текстів кулінарних інтернет-рецептів на іспанській та українській мовах ми визначили, що зазвичай компоненти кулінарного рецепту включають: передмову автора, заголовок, перелік інгредієнтів й основну інформацію, яка може представлятися у вигляді повноцінного тексту речень чи покрокового опису приготування страви, доповнюючи деякі абзаци картинками кулінарної страви, якщо ми кажемо про кулінарні інтернет-рецепти. В рецепт можуть бути включені й вказівки щодо використання приладів та особливості сервірування.

Ми також визначили, що при перекладі кулінарних рецептів важливо зберігати точність і покроковий підхід, оскільки навіть незначні неточності можуть вплинути на результат, викликавши помилки в трактуванні інгредієнтів або методів приготування.

Шляхом порівняльного аналізу кулінарних іспанських та українських кулінарних веб-сайтів та рецептів, представлених на цих сайтах, Ми дослідили, що інтернет-рецепти мають свої переваги над рецептами, написаними в газетах, чи, скажімо, в паперових журналах. Вони вирізняються відкритістю, доступністю та легкістю в пошуку.

Як іспанські та українські кулінарні рецепти мають спільні й розбіжні риси в своїй структурі. В більшості проаналізованих нами іспанських та українських рецептах структура подання інформації є схожою з невеликими розбіжностями в поданні інформації та застосування атрактивної функції та ілюстративного матеріалу. Зауважимо, що навіть два співвідносні тексти іспанських кулінарних інтернет-рецептів відрізняються за своїми атрактивними функціями, з чого можемо зробити висновок, що кожний автор індивідуально підбирає атрактивний та ілюстративний матеріали.

Проаналізувавши теоретичний матеріал ми можемо зробити висновок, що Іспанська кулінарна термінологія зазнала значного впливу інших мов, таких як латинська, арабська, англійська, французька, санскрит, німецька тощо. Це відображається у великій кількості запозичених термінів, що збагачують іспанську мову. В свою чергу, роль термінології в кулінарних інтернет-рецептах є ключовою, адже назви страв, методи приготування та інгредієнти повинні бути чітко зрозумілі як в оригіналі, так і в перекладі, враховуючи культурні особливості. А сам переклад кулінарних рецептів вимагає точного відтворення всіх складових рецепту, адже найменша помилка може змінити суть приготування страви. Перекладач повинен враховувати особливості культур обох мов, щоб забезпечити адекватне сприйняття тексту.

РОЗДІЛ 2

ОСОБЛИВОСТІ ПЕРЕКЛАДУ ІСПАНСЬКИХ КУЛІНАРНИХ ІНТЕРНЕТ-РЕЦЕПТІВ УКРАЇНСЬКОЮ МОВОЮ

2.1 Методологія та моделі перекладу кулінарних інтернет-рецептів та їх складових

Перекладом називають відтворення тексту на одній мові засобами іншої мови. Метою перекладу є передача змісту таким способом, щоб адресат (друга особа) отримав необхідну інформацію, яку передає відправник (перша особа)

Але переклад – це ще й перенесення явищ однієї культури в іншу, адже процес перекладу відбувається в контексті культури і є частиною культурного діалогу та розвитку цільової культури. [14, 17]

При перекладі кулінарних текстів, перекладач повинен не тільки розуміти кулінарні терміни мови оригіналу й перекладу, основним викликом є якраз правильне розуміння й передача граматичних та лексичних особливостей текстів кулінарних рецептів, підбір відповідників до термінів, які або не мають відповідників або мають декілька значень.

На прикладі перекладів кулінарних текстів на іспанській та українській мовах, ми можемо спостерігати, що труднощі в перекладі зазвичай виникають при спробах перекладу певних інгредієнтів, назв страв та заголовків й позначення назв одиниць вимірювання.

Для еквівалентності перекладу до оригіналу, перекладач використовує перетворення, які називаються перекладацькими трансформаціями. Тоді сам текст має передавати усі складові оригінального

тексту, одночасно дотримуючись усіх граматичних, стилістичних та синтаксичних особливостей. [18,17]

Згідно з В.В. Коптіловим «перекладацькі трансформації – це численні та якісно різноманітні перетворення, які здійснюються задля досягнення перекладацької еквівалентності («адекватності») перекладу всупереч розбіжностям у формальних та семантичних системах двох мов». [43, 131р.]

Основні види перекладацьких трансформацій:

- Транслітерація
- Транскрипція
- перестановки;
- заміни;
- додавання;
- опущення
- калькування
- описовий переклад

Під транслітерацією розуміємо відтворення лексичної одиниці оригіналу через склад літер мови, на яку ми власне перекладаємо слово чи певний текст. Такий переклад є специфічним і використовується для опису терміну, відповідника якого немає в мові перекладу або ж для скорочення викладеного тексту при мові перекладу і не вдавання до конкретного пояснення змісту. Так само цей перекладацький прийом є досить поширеним при перекладі географічних назв, власних імен, об'єктів культурної спадщини, кулінарних найменувань (харчові продукти, які використовуються тільки в певних структурах та страви, які є національними тільки в деяких країнах). [46]

Транслітерація також підходить для відтворення реалій. Під реаліями розуміємо назви об'єктів, які зустрічаються лише в певних культурах чи

націях, а для решти світу вони є або маловідомими або ж абсолютно новими словами чи словосполученнями. В кулінарії Іспанії та України також можемо спостерігати поняття “реалія”. [46]

Наприклад: Paella – Паелья

Gazpacho - Газпачо

Churros – Чурос

Turón – Турон

Транскрипція, яку також іноді називають розшифровуванням – це метод перекладу оригіналу шляхом відтворення звучання слова через літери мови перекладу. Коли ми перекладаємо методом транскрипції відповідність між двома мовами встановлюється саме завдяки звуковій складовій. Тобто на рівні фонем ми уподібнюємо слово мови оригіналу на нове слово. Знову ж таки транскрипція використовується як метод перекладу лексичних одиниць, які відображають унікальні в своєму роді об’єкти. [18]

Приклади: Paella – Паейя

Gazpacho – Гаспачо

Churros – Чюрос

Turón – Турон

Перестановка – метод перекладу при якому відбувається зміна порядку мовних одиниць в тексті перекладу. Перестановці підлягають як слова, так і словосполучення, цілі речення та деякі частини складного речення. [46]

Приклади: “Formamos las albóndigas con ayuda de las manos y las pasamos por harina”. – Руками формуємо фрикадельки і обсипаємо їх борошном. [6]

“No hay que dejar que se queme, porque amargaría el aceite”. – Олія може почати гирчати, якщо дати їй підгоріти. [2]

Перекладацький метод заміни являє собою субституцію однієї чи більше мовних одиниць на інші. В метод заміни ми включаємо варіант перекладу через лексичні заміни, які можуть відбуватися через: заміну роду та відмінка іменника, перехід від однини до множини, перетворення пасивної конструкції на активну або навпаки. Деякі слова в іспанській мові мають більший спектр значень, ніж українські відповідники, тому при перекладі речень з такими словами перекладач вдається до слів-еквівалентів. [18]

Приклади: “Agregar la harina y la levadura en polvo junto con la ralladura de limón y vainilla”. – Додайте борошно та розпушувач тіста разом із цедрою лимона та ваніллю. [7]

“Por último, añade las nueces. Unta de aceite el molde o fuente de horno que vayas a usar, añade la mezcla y hornea unos 15 minutos, 200 grados”. – Нарешті додайте волоські горіхи. Змастіть олією формочку або форму для запікання, яка використовуватиметься, додайте суміш і запікайте близько 15 хвилин при 200 градусах. [6]

“En una picadora (batidora, Thermomix, cuchillo, picadora de mano...), picamos el jamón cocido y lo mezclamos con la carne picada de pollo y salpimentamos, extendemos la mezcla de carne sobre el bacon, dejando una parte sin cubrir para que el rollo cierre bien”. – У м'ясорубці (блендері, Thermomix, ножем, ручним подрібнювачем...) ми подрібнюємо варену шинку та змішуємо її з

курячим фаршем, додаємо приправи, викладаємо м'ясу суміш на бекон, залишаючи одну частину непокритою, щоб щоб рулон добре закривався. [2]

Іншим видом заміни при перекладі є лексико-граматична заміна – антонімічний переклад. При антонімічному перекладі саме поняття передається з протилежною конотацією. При перекладі кулінарних рецептів такий вид перекладу не є поширеним та майже не зустрічається.

Додавання як вид лексичної трансформації передбачає доповнення до тексту перекладу лексичних одиниць, яких не було в оригінальному тексті.

Приклади: “Añade el pimentón y una pizca de colorante, y mezcla bien”.

Додайте паприку та дрібку харчового барвника і добре перемішайте.

“Cubrimos la sartén con un dedo de aceite, freímos los ajos cortados y la guindilla picada”. – Сковороду змастити невеликою кількістю олії, обсмажити нарізаний часник і подрібнений перець чилі. [3]

Опущення – процес в перекладі, де ми не вживаємо надлишкові мовні одиниці.

Приклади: “En cuanto al azúcar, hace años que hago estas magdalenas y usaba los 100 gramos, ahora empleo 50 gramos y a veces menos”. – Щодо цукру, я раніше використовувала 100 грамів, зараз – 50 грамів, а іноді й менше. [6]

“Echamos los higos partidos en dos en el vaso de la thermomix y trituramos 30 seg/vel 8”. – Додайте розрізаний навпіл інжир в термомікс та збивайте протягом 30 секунд/швидкість 8. [6]

Перекладач цілком може вирішити “опустити” частину речення, яка ніяк не відноситься до рецепту чи самого приготування страви. В нашому випадку це частина, де автор каже, що готує ці кекси вже багато років.

Калькування – метод перекладу слова чи фрази шляхом буквального перекладу, при цьому структура вихідного слова чи словосполучення

копіюється. Шляхом калькування перекладаються безеквівалентні слова та фрази, слова, що мають відношення до культурної чи політичної сфери тощо. Зокрема можемо побачити, що під час перекладу гастрономічних найменувань використовується метод калькування. [18]

Наприклад: Paella – Плов

Gazpacho – холодний суп

Churros – випічка

Turón – Нуга

Picadora de mano – подрібнювач ручний

Tarta de Valencia – Валенсійський торт

Gelatina - желатин

Описовий переклад – перетворення на лексичному та граматичному рівнях, де оригінальний текст замінюється на відтворене іншими словами описове поняття, яке передає основний сенс сказаного. Основною перевагою описового перекладу є можливість завжди передати значення безеквівалентної термінології. Недоліком же є нагромадження слів при перекладі через що загалом текст перекладу може здаватися об’ємним. Метод описового перекладу приміняється для пояснення спеціальної лексики та заключається в стислому поясненні мовою перекладу. [46]

Наприклад: Paella – Страва, яка готується з рису та додавання різних м’ясних продуктів або морепродуктів.

Gazpacho – Холодний суп із протертих помідорів, огірків, оливкової олії й прянощів.

Churros – солодка обсмажена випічка з заварного тіста

Turón – десерт, який готується з меду, мигдалю та яєць

Flan – карамельний пудинг, приготовлений з яєць, цукру та молока

2.2 Кулінарний рецепт та його переклад як складова міжкультурної комунікації

Мовознавчі дослідження ХХ століття доказали існування комунікативного підходу, що сприяв розвитку лінгвістики та активному вивченню теорії тексту як культурного явища. Глибокий аналіз та дослідження труднощів міжкультурної комунікації розкрили нове бачення сучасної лінгвістики, розглядаючи мову, як нероздільну частину культури певної нації, а лексику як засіб передачі культури та ідей нації. [4, 33]

Національна лексика та її функціонування в кулінарних текстах розглядалося та досліджувалося різними вченими з різних точок зору. Якщо виокремити основні фактори цих досліджень, то можливо заключити, що основну роль грає аналіз взаємозв'язку мови та національної ментальності та порівняльний аналіз культури та мови задля виявлення закономірності мовної поведінки конкретних етносів. [34, 258]

Ми визначаємо переклад як невід'ємну частину сучасної комунікації – процесу встановлення і підтримання контактів між різними соціальними групами або суспільством загалом. Даний процес поєднує інтелектуально-мислительні та емоційно-вольові акти, опосередковані мовою. Він охоплює набір фактів, їх зберігання, аналіз, обробку, оформлення, вираження та, за необхідності, поширення, сприйняття та розуміння. Цей процес може здійснюватися за допомогою різних знакових систем, зображень, звуків, засобів комунікації та зв'язку, і його результатом є конкретна інтелектуально-мислительна та емоційно-вольова поведінка співрозмовника, конкретні результати його діяльності та прийняті рішення, які задовольняють членів соціальної групи або ціле суспільство.

Переклад є процесом обміну інформацією між комунікаторами, що базується на встановленні та підтриманні зв'язків між членами соціальних груп, які належать до різних етносів та культурних прошарків. Це формує

комунікацію в суспільстві загалом. Суспільство твориться з ініціатора спілкування та комуніката спілкування, тому воно не може існувати без перекладу. Для ефективного обміну інформацією учасники комунікаційного процесу повинні володіти системою знаків, якою передається повідомлення. Переклад кулінарних рецептів так само зобов'язує володіти певною системою знаків та дотримуватися чітких правил та вимог перекладу.

Комунікація включає такі аспекти, як збір, зберігання, аналіз, обробка, оформлення, висловлення, поширення, сприйняття і розуміння фактів, і ці аспекти не можуть функціонувати без адекватного використання перекладу. Так само зауважимо, що міжкультурна комунікація стає неможливою при недотриманні ввічливості та мовного етикету. Для збору фактів та аналізу тексту потрібно володіти всіма доступними напрацюваннями у певній галузі, в нашому випадку – галузі кулінарії. Водночас реципієнт інформації не може знати всі мови, якими користуються потенційні автори повідомлень. Спеціаліст створює повідомлення мовою, якою володіє досконало, щоб донести інформацію до цільової аудиторії без бар'єрів. Для обробки всього обсягу інформації реципієнт звертається до перекладених джерел на мові, яку він розуміє. Отримана інформація проходить обробку, після чого реципієнт отримує або закріплює нові знання. [15,126]

Наразі існують сім основних визначень комунікації, які навів польський учений Томаш Гобан-Клас:

1. Комунікація як передання інформації, ідей, емоцій, умінь.
2. Комунікація як розуміння інших, коли комунікант прагне бути зрозумілим комунікатові.
3. Комунікація як вплив за допомогою знаків і символів.
4. Комунікація як творення спільності за допомогою мови чи знаків.
5. Комунікація як взаємодія за допомогою символів.

6. Комунікація як обмін значеннями між людьми, які мають спільне сприйняття, прагнення і позиції.

7. Комунікація як складник суспільного процесу, який виражає групові норми, здійснює громадський контроль та розподіляє ролі.

Від правильного перекладу назви страви залежить загальне сприйняття рецепта. Назва страви надає рецепту національного колориту – зазвичай, такі страви не мають точних відповідників на мові перекладу.

Найменування інгредієнтів, у свою чергу, поділяються на загальноновживані, базові кулінарні поняття та національно-марковані.

1) загальноновживані терміни кулінарної професійної мови (наприклад, *macarrones, frutas, pudín, chocolate, jam*, тощо);

2) терміни базових кулінарних понять, які мають відповідники в усіх мовах (*mezclar, cocinar, preparar, agregar, verter* тощо);

3) національно-марковані терміни, що використовуються в національних кухнях та є типовими лише для кухні конкретної країни або декількох країн, тому, не перекладаються іншими мовами (*Paella – паелья, Churros – чуррос, Gazpacho – гаспачо, Jamón – хамон, Tapas – тапаси*) [15, 128]

Саме за наявності великої кількості безеквівалентної лексики, переклад деяких одиниць кулінарної лексики або навіть частин тексту, може викликати певні труднощі у перекладача. [31]

Словниковий запас є специфічним для кожної культури. Беручи для аналізу переклад кулінарних текстів та окремих глутонімів, в якості дослідження їх перекладу, ми можемо зазначити, що перекладацькі труднощі можуть виникати, коли ці терміни не використовуються досить часто в нашій культурі або ж є реаліями для іншої культури.

Наприклад, труднощі в перекладі можуть виникнути, як для багатьох здавалося б, з перекладом загальноновживаного слова торт. Переклад цього терміну, при неувважності, може вилитися в класичну помилку перекладача, якщо він перекладе його як *tarta*. Перше і загальноновживане значення слова

«торт» іспанською мовою – *pastel*, а *tarta* насправді означає пиріг, і тільки лише в деяких випадках може перекладатися як торт. Тонкощі готування страв також впливають на переклад. Перед перекладачем стоїть завдання достатньо добре знати кулінарні традиції обох країн для точного перекладу.

Неточності, які виникають в перекладі та загалом розумінні перекладачем тексту досить часто бувають і культурологічного характеру. Це стосується випадків, коли перекладач не знає описуваної страви або не розуміє певні деталі тексту чи інгредієнти. Іноді одна і та же страву може готуватися по-різному в окремих регіонах Іспанії. Згідно з дослідженими нами кулінарними інтернет-ресурсами, існує аж 30 варіантів приготування

Паельї, якщо автор зазначає, що це Валенсійська Паелья, перекладач повинен одразу розуміти склад страви та її походження та особливості регіону, в якій вона готується. Так само і з іншими стравами чи дієсловами на позначення способів приготування: *cocinar* – готувати, варити; *hervir* – варити, кип'ятити; *cocer* – варити, готувати; *freír* – смажити, обсмажити, підсмажити; *asar* – смажити, смажити на вогні, обсмажувати тощо.

Необхідність трансформації тексту під час перекладу зумовлена тим, що неможливо завжди встановити однозначні відповідності між лексичними одиницями двох різних мов. Щоб зберегти значення вихідної одиниці та отримати змістовий еквівалент у цільовій мові, застосовують перекладацькі трансформації та різноманітні методи перекладу. При перекладі глутонічних текстів та найменувань продуктів чи способів приготування їжі та сервірування столу – лаконічність та точність відтворення мовних одиниць є важливими аспектами, оскільки текст як засіб комунікації завжди передає цілісне повідомлення, закодоване не лише в лексичному, але й у граматичному та стилістичному аспектах. [31,21]

2.3 Стилiстичнi, лексико-граматичнi та мiжкультурнi труднощi перекладу кулiнарних рецептiв українською мовою

Для нашого аналізу з точки зору перекладу, ми взяли спiввiдноснi, або як їх же називають контрастивнi тексти кулiнарних рецептiв – iспанських та українських.

Перше на що ми хочемо звернути увагу – назва страв. В нашому випадку маємо два схожих кулiнарних рецепти “Paella con carne” та “Плов з куркою”. Якщо в українському варiантi ми чiтко розумiємо вид плова, про який буде йтися в текстi – плов з куркою, то в варiантi iспанського заголовка – нi. Зазвичай саме слово “Paella” перекладається так: “Паелья” чи “Паейя”. Якщо ж ми хочемо зробити зрозумiлим для українського читача, який незнайомий з iспанською культурою та кухнею, що таке Паелья, ми можемо перекласти назву страви на український лад – “Плов”. Зазначимо, що до такого перекладу дуже рiдко вдаються та використовують радше перший чи другий варiант.

Друге ж слово, яке вказує на вид Паельї, в контекстi, ми можемо перекласти так: “м’ясна Паелья”, “Паелья з м’ясом”, “Паелья з додаванням м’яса”. Також можливий варiант конкретизацiї, де пiсля прочитання рецепту, ми визначимо який саме вид м’яса використовуватиметься в кулiнарному рецептi. В нашому випадку це – “Carne magra de cerdo trocera” (нежирнi свинячi вiдбивнi). Виходячи з цiєї iнформацiї, переклад так само може звучати як: Паелья зi свининою.

Назва наступної страви – “Gazpacho”. В українському варiантi ми можемо перекласти її як методом транслiтерацiї – “Гаспачо”, так i транскрипцiї – “Газпачо”. Для бiльшої зрозумiлостi українському читачевi, переклад заголовка може звучати й як: холодний суп. Описовий переклад рiдше використовується в назвах страв, але при детальнiму аналізi можливих перекладiв “Gazpacho”, ми зустрічали й описовий метод, який

звучатиме як: холодний суп із протертих помідорів. Такий переклад є чітким та зрозумілим, як для професійних кулінарних експертів, так і для людей, які бажають вперше приготувати дану страву. Перевагою саме описового перекладу заголовку є наявність в тексті деяких інгредієнтів, що допомагає одразу зрозуміти основний склад страви.

Розглянемо детальніше страви, які не мають аналогів чи прямих відповідників в українській кулінарії:

“Turón” – десерт валенсійської кухні, який готується з меду, мигдалю та яєць. Традиційно він перекладається на українську мову так: “Турон”, “Туррó” або “Торрó”. В українській мові термін Турон можна перекласти як Нуга, адже обидва кондитерських вироби є схожими за своїм складом та виглядом. [7]

“Tapas” –цей термін також часто не перекладають, а використовують оригінальне слово "тапас". Це невеликі закуски, які подаються перед основною стравою або як легка їжа. [7]

“Tortilla Española” – Іспанська тортилья, яку також інколи називають “іспанський омлет”, готується з яєць і картоплі, іноді додають цибулю. Проте, відоме в Україні слово “омлет” не є аналогами цієї страви. [6]

В реченні з одного з текстів кулінарних інтернет-рецептів ми зауважили на міру вимірювання: “100 gr. arroz por persona (yo calculo a puñados, un puñado por persona)”. [3] Тобто 100 грам рису рахується жменькою, або ж на око. В українських контрастивних текстах ми так само зустрічали різні міри та способи вимірювання. Наприклад: стакан, столова ложка, жменька і тому подібне.

Як окреме спостереження ми відмітимо й лексичні норми, які відіграють велике значення при перекладі кулінарних рецептів, адже вони характеризуються точністю в передачі інформації та стислістю тексту. Під час аналізу текстів оригіналу та перекладу ми стикнулися з деякими лексичними порушеннями, такими як: занадто промовистий опис кроків

приготування та додавання лексичних одиниць при перекладі: *“En una sartén grande, caliente aceite de oliva a fuego medio, agrega ajo picado y sofríe hasta que esté dorado.”* “У широкій сковороді, обережно нагрійте оливкову олію на середньому вогні. Додайте ретельно нарізаний часник і тушуйте його до золотистого саява , щоб кожна частинка випромінювала ароматний шарм.” [9]

При перекладі правильніше буде брати додаткову або необов’язкову інформацію в дужки: «Заморозити малину на наступний час приготування (« можна використовувати свіжу, за смаком ») – *“Congele las frambuesas para la próxima cocción”* (“*puede usar frescas, al gusto*”). [8]

Довгі речення можуть бути розділені на два або більше коротких. *“Para preparar una deliciosa paella de mariscos, comienza calentando una generosa cantidad de aceite de oliva en una paellera a fuego medio, y luego agrega cebolla finamente picada junto con ajo y pimiento rojo, cocinándolos lentamente hasta que la cebolla esté translúcida y el pimiento comience a ablandarse”.* [7]

Ми поділяємо це речення на три коротших: *“Para preparar una deliciosa paella de mariscos, comienza calentando una generosa cantidad de aceite de oliva en una paellera a fuego medio. Agrega cebolla finamente picada junto con ajo y pimiento rojo. Cocinándolos lentamente hasta que la cebolla esté translúcida y el pimiento comience a ablandarse”.* [7]

Перше речення стосуватиметься розігріву сковорідки, в другому нас інформують як саме нарізати інгредієнти. Третє же стосується саме деталей приготування страви. Відповідно при перекладі ми так само будемо перекладати з точки зору лаконічності речень: *“Щоб приготувати смачну паелью з морепродуктами, почніть з розігрівання великої кількості оливкової олії в сковороді для паельї на середньому вогні”.* Додайте дрібно нарізану цибулю, часник і червоний перець. Готуйте на повільному вогні, поки цибуля не стане прозорою, а перець не почне розм’якшуватися”. Таке

розділення речень є цілком прийнятним, якщо речення оригінального тексту є занадто довгими чи красномовними.

Часто перекладачі, прагнучи дотримуватися оригінального тексту, не враховують стилістичні особливості рецептів. Наприклад, фразу “*Utilice el modo grill con calor abajo y ventilador en su horno*” [7] можна перекласти як: “Використовуйте режим гриль з нагрівом і вентилятор у вашій духовці”. Ураховуючи різні моделі духовок, режими можуть бути розташовані в іншому порядку, тому перекладач повинен або уточнити тип духовки, або, якщо він не володіє такою інформацією детально розписати процес, який виконує ця функція духовки, грилю чи плити.

Зауважимо, що важливо бути обережним з розмовним стилем, який не завжди виправданий у рецептах. Наприклад, буквально перекладена фраза “*залишки овочевої суміші та хрусткої картоплі*” може створювати недоречне враження і асоціюватися з неапетитною ідеєю, тому можна передати її як “*прикрасьте верхню частину рештою овочів*”.

Причиною багатьох перекладацьких помилок є ігнорування перекладачем прихованого значення в назві страви. Переклад вимагає не лише передачі назви та складу страви, але й згадки про спосіб приготування та створення спонукання для клієнта до замовлення. Тому неправильне розуміння тексту може призвести до значних спотворень змісту під час перекладу. Іншими словами, переклад меню є складним, оскільки потрібно не лише пояснити клієнту, що пропонує шеф-кухар і які основні інгредієнти входять у страву, але й зробити це в апетитній та злегка інтригуючій формі, щоб підштовхнути до покупки.

Певні труднощі при перекладі можуть також представляти кулінарна лексика з книг шеф-кухарів. Для аналізу рецептів, ми також розглянули книгу відомої іспанської авторки Сімоне Ортеги “*1080 recetas de cocina*”, де термін з одного з кулінарних рецептів *legumbres*, яке можна перекласти трьома різними варіантами: бобові, бобові культури, овочі. [10]

Окрім того, труднощі під час перекладу глутонімів можуть бути викликаними словами, які були запозичені раніше, але в різних країнах використовуються в іншому значенні. Наприклад, в Іспанії слово “vinagreta” означає заправку для страви, в той же час в українському гастрономічному дискурсі під словом вінегрет мається на увазі салат. Саме тому, коли ми зустрічали даний термін в іспанському кулінарному тексті, у нас поставало питання як перекласти слово “vinagreta”: заправка для салата чи салат «Вінегрет». Для вирішення такої міжкультурної труднощі в перекладі ми дійшли до висновку, що перекладач має досконало розуміти сенс написаного з двох точок зору: мови та практичного розуміння тексту.

Отже, в процесі аналізу виявлено, що, при перекладі рецептів іспанської кухні, виникає потреба пошуку еквівалентів певних неіснуючих продуктів у мові перекладу. Деякі назви страв можуть являти собою реалії іспанської культури та кулінарії, при цьому бути повністю відсутніми в українській. Перевіривши ствердження науковців-філологів й перекладачів та виходячи з перекладів текстів кулінарних рецептів, до основних труднощів належать переклади заголовків, інгредієнтів, назв кухонних інструментів, скорочень та назв одиниць вимірювання.

Лексико-граматичні особливості іспаномовних кулінарних текстів.

На прикладі кулінарних інтернет ресурсів, які ми аналізували з точки зору перекладу тексту та окремих лексичних одиниць, розглянемо деякі наявні граматичні явища:

1. Речення з прислівником:

“Corta finamente los vegetales y agrégalos suavemente a la ensalada”. [9]

“Batiendo enérgicamente, añade gradualmente la harina a la mezcla”. [9]

“Incorpora suavemente el queso derretido a la salsa, mezclando con cuidado”.

[6] У цих реченнях прислівники (наприклад, “constantemente”,

“suavemente”, “enérgicamente”) вказують на спосіб виконання дії під час приготування страви.

2. Речення з дієприслівниковим зворотом:

“*Sazonándola con sal y pimienta*” [9]

3. Речення з інфінітивною конструкцією

“*Aliñarla con aceite de oliva y vinagre*”

“*Hasta que estén dorados y crujientes*” [7]

Характерними для іспанської мови є також такі граматичні конструкції:

4. Уживання дієприслівників (gerundios):

“*Cocinando la carne lentamente, se realza su sabor*” [2]

“*Revolviendo la salsa hasta que esté suave*”. [9]

“*Cortando las verduras en trozos pequeños*”. [2]

5. Комплексні речення з додатковими обставинами часу, місця або способу:

“*Después de añadir el aceite, lentamente agrega el ajo y la cebolla, hasta que estén bien dorados*”. [2]

6. Уживання риторичних питань:

“*¿Qué podría ser mejor que un plato de paella humeante, repleto de mariscos frescos y arroz perfumado?*” [7]

7. Поширеним явищем в глютонічному дискурсі є фразові дієслова або ж уточнення приготування їжі або певних компонентів страв.

“*En una bandeja para hornear, hornear las verduras con aceite de oliva, ajo y hierbas frescas a 180°C durante 30 minutos*”. [3]

8. Односкладої речення

“*Hierve el agua*”. [5]

“*Corta las verduras*”. [7]

“*Revuelve la salsa*”. [6]

“*Sirve la ensalada*”. [9]

9. Двоскоадні речення

“Cocina la pasta mientras preparas la salsa”. [3]

“Lava las frutas y luego córtalas en trozos pequeños”. [9]

“Fríe el pollo y después añade las especias”. [6]

“Hierva el arroz antes de mezclarlo con las verduras”. [5]

“Prepara la masa y luego haz bolitas para hornearlas”. [6]

10. Пасивний стан

“Los ingredientes deben mezclarse hasta obtener una masa homogénea”. [7]

“El arroz se cocina durante veinte minutos a fuego medio”. [3]

ВИСНОВКИ ДО 2 РОЗДІЛУ

Після порівняльної характеристики співвідносних текстів кулінарних інтернет-рецептів та детального аналізу методології перекладу, міжкультурної складової кулінарних рецептів та стилістичних, лексико-граматичних й міжкультурних труднощів перекладу, нами було визначено наступне:

Метою перекладу є передача змісту таким способом, щоб реципієнт отримав необхідну інформацію, яку передає відправник. В той же час, переклад є перенесенням явищ однієї культури в іншу і відбувається в контексті культурного діалогу та розвитку цільової культури. Правильний з граматичної точки зору, та структуровано побудований переклад кулінарних текстів вимагає розуміння кулінарних термінів, правильну передачу граматичних та лексичних особливостей, а також вибір відповідників для термінів без чіткого еквіваленту.

Шляхом аналізу кулінарних інтернет-рецептів, ми виявили, що для досягнення еквівалентності перекладу до оригіналу, перекладачу потрібно використовувати перекладацькі трансформації. Ми виокремили такі перекладацькі трансформації при перекладі кулінарних текстів: транслітерація, транскрипція, перестановка, додавання, заміна, опущення, калькування та описовий переклад.

Ми дослідили шляхом аналізу контрастивних текстів, що точність та лаконічність у відтворенні мовних одиниць глютонічного тексту є важливими аспектами, оскільки текст, в нашому випадку – це засіб комунікації між двома культурами: іспанською й українською – завжди повинен передавати цілісне повідомлення, закодоване не лише в лексичному, але й у граматичному та стилістичному аспектах.

У процесі перекладу рецептів іспанської кухні стикаємося з рядом певних викликів. Перш за все, це підбір еквівалентів для адекватної

передачі тексту оригіналу. Особливо гостро постає питання з підбором відповідників для унікальних інгредієнтів, характерних саме для іспанської культури, такий як: paella, churros, flan, turón, tapas etc.

Наступною з труднощів для перекладача є точність у відтворенні заголовків та інгредієнтів, а також назв одиниць вимірювання. Тільки один глутнім “Paella” можна передати кількома варіантами: Паелья, Паейя, плов, страва з рису з додаванням м’яса або морепродуктів.

Питання можуть також постати при перекладі одиниць вимірювання та особливостей використання електронних приладів: гриль, духовка, блендер, плита тощо. Саме тому при перекладі перекладач повинен або уточнити конкретний вид духовки чи плити та режим приготування або описати правильні налаштування.

Шляхом емпіричного аналізу ми дослідили, що в кулінарних інтернет-рецептах переважають такі граматичні явища як: односкладні та двоскладні речення, речення з прислівником та з дієприслівниковим зворотом, вживаються також конструкції з герундієм, фразові дієслова, речення з додатковими обставинами часу, місця або способу дії та навіть інколи зустрічаються речення з риторичними запитаннями та пасивний стан.

З чого ми можемо заключити, що мовознавчі дослідження стимулювали розвиток лінгвістики та вивчення мови як складової культури. Труднощі міжкультурного спілкування та перекладу кулінарних текстів розширили наше розуміння та сприйняття мови як культурного феномену та лексики як засобу передачі національної свідомості народу. Наразі мовознавці та перекладознавці знаходяться в процесі аналізу функціонування національно-специфічної лексики в кулінарних текстах, щоб розкрити закономірності мовної поведінки та впливу культурного контексту на переклад окремих глутонімів та цілого тексту.

ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ

У процесі нашого дослідження було проаналізовано поняття “гастрономічний дискурс” та основні чинники його формування та відображення в історичний та соціальному розвитку суспільства. Ми визначили, що основними цілями написання кулінарних рецептів є: навчання кулінарному мистецтву, набуття та передача досвіду, вивчення традицій та культури інших країн та оцінка рецепту на основі власних умінь та досвіду, рецепти же, в свою чергу, піддаються оцінці за смаковими та естетичними параметрами. Нами було виділено три основні складові кулінарних рецептів: інформаційно-навчальну складову, функціональну складову та естетична складова.

Шляхом вивчення теоретичних матеріалів та застосуванні їх на практиці – при порівняльному аналізі контрастивних кулінарних текстів іспанською та українською мовами, було виявлено важливість збереження точності, лаконічності та покрокового підходу при перекладі. Незначні неточності можуть вплинути на результат, викликавши помилки в трактуванні інгредієнтів або методів приготування.

У порівняльному аналізі структур іспанських та українських кулінарних інтернет-рецептів було встановлено, що компоненти кулінарного рецепту в обох мовах включають: передмову автора, заголовок, перелік інгредієнтів та покрокову інструкцію приготування. Структура текстів рецептів може відрізнятися за наявністю ілюстративного матеріалу, що допомагає візуалізувати процес приготування. За нашим спостереженнями на іспанських кулінарних сайтах атрактивна функція проявляється завдяки використанню такого ілюстративного матеріалу як: кольоровий та нетипічний для кулінарних текстів шрифт та використання емотиконів. Проаналізовані ж нами українські кулінарні інтернет-ресурси

виділяються використанням такого ілюстративного матеріалу як велика кількість фотографій процесу приготування страви.

Проаналізувавши поняття термінології в кулінарних інтернет-рецептах, ми визначили, що роль, яку відіграють терміни, які ще називають глутонімами – є ключовою. Переклад кулінарного тексту стає чітким та зрозумілим, коли перекладач точно відтворює усі його складові, підбирає правильні відповідники та враховує культуру обох мов, для забезпечення адекватного сприйняття тексту реципієнтом. Окрему увагу слід приділити розвитку іспанської термінології, адже зазнала значного впливу від інших мов, що збагачує її словниковий запас, насамперед це: латинська, арабська, англійська та інші мови.

Під час перекладу кулінарних рецептів виникають труднощі через: Полісемію та синонімію. Приклад полісемії – слово “bizcocho”, адже воно може вказувати на печиво з кисломолочного тіста, або на пекарський виріб, що приготований у формі кубика. Приклад синонімії – слова масло та олія (*mantequilla – aceite*).

Одним з центральних понять перекладу кулінарних текстів є досягнення еквівалентності перекладу до оригіналу, шляхом використання перекладацьких трансформацій. Нами було виокремлено та проаналізовано на практиці такі перекладацькі трансформації при перекладі кулінарних інтернет-текстів як: транслітерація, транскрипція, перестановка, додавання, заміна, опущення, калькування та описовий переклад.

Аналіз міжкультурної комунікації показав, що мова є невід’ємною частиною культури, а лексика – засобом передачі культури та ідей нації.

Переклад кулінарної лексики може бути складним через наявність безеквівалентних термінів. Словниковий запас специфічний для кожної культури, і труднощі виникають, коли терміни не використовуються в нашій культурі або є реаліями іншої культури.

Шляхом емпіричного аналізу контрастивних текстів ми дослідили, що основні труднощі при перекладі можуть виникати при перекладі одиниць вимірювання та використанні електронних приладів, при варіанті підбору адекватного перекладу назв та заголовків страв та при правильному перекладі вказаного в оригінальному тексті інгредієнту, наприклад глутонім “legumbres” перекладається трьома різними варіантами: бобові, бобові культури, овочі. Так само, перекладач повинен дотримуватися усіх лексичних норми для точної в передачі інформації та стислістю тексту і слідкувати, щоб переклад кулінарних текстів не був занадто промовистим чи заплутаним з точки зору сприйняття реципієнта.

Розглянувши складові кулінарних інтернет-рецептів, ми дослідили, що переклад кулінарних інтернет-рецептів вимагає точного відтворення всіх складових з урахуванням культурних особливостей, щоб забезпечити адекватне сприйняття тексту. Це стосується перекладу заголовків, інгредієнтів, вагових мір, скорочень та кухонного приладдя. У цілому, робота над кулінарними рецептами підкреслила важливість точності, структурованості та культурної адаптації при їх написанні та перекладі.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Артюх Л. Ф. Артюх, ред. В. Ф. Горленко. Українська народна кулінарія: історико-етнограф. дослідж. /; АН УРСР, Ін-т мистецтвознавства, фольклору та етнографії ім. М. Т. Рильського. – Київ: Наукова думка, 1977.
2. Бакіна Т. Кулінарна література в процесі формування смаків / Т. Бакіна. Сучасні літературознавчі студії. Дискурс смаку в літературі і культурі, 2012. Вип. 9. С. 9-16.
3. Бідношия, Ю., Бондаренко, Г., Буйських, Ю. Народна творчість та етнологія. Етнокультурна спадщина козацького краю. Київ, липень-серпень №4 (2012).
4. Бондар М. В., Класифікація національно маркованих одиниць. Випуск 30, 2015 – С. 31-36.
5. Вербенець, О. Г. Обряди і страви Святого Вечора. Львів: Свічадо. (2008).
Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npchdufm_2014_221_209_20
6. Волошина А. В. Безеквівалентна і фонова лексика у східнослов'янських мовах: дис. канд. пед. наук: 10.02.17 / А. В. Волошина. – Кіровоград, 2001. – 195 с.
7. Гречуха Л. О, В. В. Кузєбна. Текст кулінарного рецепту як лінгвовізуальний феномен, видавництво: Наукові записки міжнародного гуманітарного університету, №25 (2016) – С. 257-261.
8. Гумбольдт В. Мова та символ в контексті проблем розуміння: «Онтологія, гносеологія, феноменологія»; Київський національний університет імені Тараса Шевченка. К., 2016. 17 с.
9. Державецька І. О. Глютонічний дискурс: лексикографічний аспект. Одеса: Одеський лінгвістичний вісник. (2014).

10. Державецька І. О. Глютонічний дискурс: перекладацький аспект. Записки Національного університету «Острозька академія», Острог: Острозька академія. (93–96) (2015).
11. Єгорова, А. Г. Перекладацькі інновації. Матеріали VIII Всеукраїнської студентської науковопрактичної конференції, м. Суми, 15–16 березня 2018 р. Суми: СумДУ.
12. Єгорова, А. Г. Перекладацькі інновації. Матеріали VIII Всеукраїнської студентської науковопрактичної конференції, м. Суми, 15–16 березня 2018 р. Суми: СумДУ, С. 75-83.
13. Зорівчак Р. П. Реалія і переклад (на матеріалі англомовних перекладів української прози) / Р. П. Зорівчак. – Львів : Вид-во при Львівськ. держ. ун-ті, 1989. – 214 с.
14. Кальниченко О. А. Теорія перекладу. Народна українська академія. Частина перша. Харків: Видавництво НУА, 2017. – С. 12-52
15. Кобиляцька Г. С. Основи міжкультурної комунікації. Стереотипи та конфлікти. Актуальні питання та проблеми розвитку сучасної мови та літератури. Матеріали міжнар. наук.-практ. конф. Одеса, 2020. С. 125-130.
16. Ковальчук М., Куликова В. Меню як різновид гастрономічного дискурсу: перекладацький аспект. Науковий дискурс ДДПУ ім. І. Франка. Серія: Філологічні науки. Мовознавство. Т. 1, № 5. 2016. С. 176–179.
17. Ковальчук О. С. Лінгвометодична характеристика дискурсу спеціальності «харчові технології» / О. С. Ковальчук. Вісник №141, 2016. С. 83-89.
18. Кузенко Г. М.. Переваги й недоліки загальновідомих моделей перекладу / Науковий вісник Херсонського державного університету, Вип. 4. С. 17-21. (2016).

19. Мелех, Г. Сучасний стан дослідження фахової мови кулінарії. Науковий вісник Чернівецького університету: Германська філологія. Дрогобич. - Вип. 692-693. . - 2014. - С. 91-94.
Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvchnugf_2014_692-693_29
20. Мішукова О. М. Дослідження поняття «Гастрономічний дискурс»: Історичний огляд, №79: Нова філологія (2020)
21. Ніколенко В. В. Українська гастрономічна культура як соціальний феномен. Харків: Вісник ХНУ ім. В. Н. Каразіна, (2016) – С. 75–81.
22. Ніколенко, В. В. Гастрономічна культура суспільства: теоретико-методологічні засади аналізу / Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія: Соціологічні дослідження сучасного суспільства: методологія, теорія, методи, 2012 – С. 44 –47
23. Остроушко О. Параметри українського кулінарного сайту: соціально-комунікативна ситуація, комунікативна мета, концепції адресанта й адресата / О. Остроушко // Філологічні студії. Вип. 19. - - 2019. - С. 91-108.
Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/stfil_2019_19_9.
24. Половинчак Ю. М. Кулінарно-гастрономічний дискурс соціальних медіа в процесах формування національної ідентичності. Інформаційно-аналітичний журнал. Серія: Україна: події, факти, коментарі: зб. наук. праць. Київ: НБУ, 2016. № 4. С. 93-99.
25. Почепцов Г.Г. Теорія комунікації. – К.: Видавничий центр “Київський університет”. 1999. – 301 Кобиляцька Г. С.
Режим доступу: <https://doi.org/10.30525/978-9934-26-126-8-36>
26. Селіванова О. О. Проблема диференціації перекладацьких трансформацій // Нова філологія. - 2012. - № 50. - С. 201-208.
Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Novfil_2012_50_58.
27. Сіняговська, І. Ю. Визначення та класифікація перекладацьких трансформацій у процесі художнього перекладу тексту. Наукові праці

- Чорноморського державного університету імені Петра Могили комплексу «Києво-Могилянська академія». Серія «Філологія. Мовознавство». (2014).
28. Скрябіна В. Б. Персуазивний вплив у лінгвістичній парадигмі / В. Б. Скрябіна // Сучасні дослідження з іноземної філології. - Вип. 8 - 2010.. - С. 519-521. Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Sdzif_2010_8_75
29. Стоянова Т. В., Шутяк В. Особливості перекладу кулінарного дискурсу // Актуальні проблеми філології і професійної підготовки фахівців у полікультурному просторі: міжнародний журнал. – Вип. 5. – Одеса; Харбін : Харбінський інженерний університет, 2022. – С. 26-29
30. Стражний, О. С. Український менталітет. Ілюзії. Міфи. Реальність. Київ: Книга. (2008).
31. Телкова Оксана, Мішукова Ольга Роль топонімів в іспанських глутонімічних номінаціях, Ріга, Латвія (2021).
32. Толлок Г. А. Гастрономічна культура та її соціально-культурне призначення. Київ: КНУКМ. (2009).
33. Труцуненко І. Аналіз існуючих моделей навчання письмового перекладу, м. Київ (2011)
34. Тупиця О. Ю. , Зімакова Л. В. Труднощі відтворення кулінарного рецепту як окремого літературного жанру. Безеквівалентна лексика: проблеми визначення / Рідне слово в етнокультурному вимірі. Матеріали III Міжнародної науково-пр. конференції / Упор. М. Федурко та ін. – Дрогобич: Посвіт, 2011. – С. 251–259.
35. Федоров Олексій іспаномовний художній переклад в Україні, (Херсон) УДК81'255.4:811.134.2:82-1
36. Фокін С.Б. Хибні друзі перекладача: іспанська, українська мови. - К.: Капрі, 2015. - 112 с.

37. Чернова, Ю. В., Гаращенко, Т. С. Кулінарна термінологія та проблеми її перекладу. Одеса. «Молодий вчений» Чорноморського національного університету імені Петра Могили. (2018). С. 148-151.
38. Швачко С. О. Кобякова І. К., Анохіна Т. О. Об'єкти перекладознавства: монографія / – Суми : СумДУ, 2019.– 219 с.
39. Шевченко І. Дискурс як когнітивно-комунікативний феномен. Харків: Константа, (2005). С. - 356
40. Шмігер Тарас. Українське перекладознавство ХХ сторіччя: бібліографія / ЛНУ імені Івана Франка, НТШ; Львів, 2013. – 626 с.
41. Brulotte Ronda L., Di Giovine Michael A. Edible Identities: Food as Cultural Heritage. N.Y.: Routledge. (2016)
42. Guseinova Oksana, Shevchenko Liudmyla – Development of culinary terminology and peculiarities of its translation, «Young Scientist» №3 (91) March, 2021, Taras Shevchenko National University of Kyiv UDC 811.134.2'161.2'255.4
43. Koptilov V.V. Current issues of Ukrainian Fiction Translation. Kyiv: Vydavnytstvo Kyivskoho universytetu, 1971. 131 p.
44. Medina F. X. Food Culture in Spain. London: Geenwood Press. (2005)
45. R. J. Di Pietro. Language structures in contrast. Rowey, 1971
46. Verba Galina Verba, Guetman Zoia Manual de traductología, видано: Нова Книга (2013)

СПИСОК ІЛЮСТРАТИВНОГО МАТЕРІАЛУ:

1. Євген Клопотенко – Кулінарні рецепти від Євгена Клопотенка.
URL: <https://klopotenko.com>
2. García Virginia, Cuerpo mente: revista, 2021, 100 p.
3. Irma S. Rombauer Cocina mía. El placer de cocinar: revista culinaria, № 107, España, 2021, 68 Lecturas: revista, España, 2021, 102 p.
4. Jordá M. J. Diccionario práctico de gastronomía y salud [Practical dictionary of gastronomy and health]. Madrid: Díaz de Santos. (2007)
5. L.G.S. – Love Cocina: revista culinaria, No107, España, 2021, 100 p.
6. Marta del Pino García, Cocina con Marta
URL: <https://www.cocinaconmarta.com>
7. Ramírez Beatriz, Mandarinas en mi casa
URL: <https://www.2mandarinasenmicocina.com>
8. Real Academia Española, Diccionario de la lengua española [Dictionary of the Spanish language]. Madrid: Planeta Publishing. (2014)
9. Riopérez Marta, Olga Sáez Maté, Cocina diez: revista, España, 2021, 70 p.
10. Simone Ortega, 1080 recetas de cocina, Alianza Editorial, España (1972)
11. SmakotaInfo (Смакота) Рецепти смачних страв
URL: <http://smakotainfo.com/>

RESUMEN

El tema de mi diploma es el siguiente: "Características lingüísticas de una receta culinaria española y peculiaridades de su traducción al ucraniano (basada en los textos de recetas culinarias online)".

El propósito de esta tesis es identificar formas de formación y estructura de textos de recetas culinarias en los idiomas español y ucraniano moderno.

En el primer capítulo estudiamos el significado del discurso gastronómico como un fenómeno complejo que refleja el desarrollo histórico y social de la sociedad. Es importante para comprender los procesos culturales y las interacciones entre diferentes grupos de personas dentro de un país o nación y más allá.

Según el material que analizamos, pudimos sacar más conclusiones:

Una receta culinaria es una lista de acciones secuenciales para lograr el resultado deseado. Las oraciones en las recetas suelen ser breves e informativas, sin construcciones lingüísticas complejas, lo que facilita la comprensión y reproducción de la receta.

Las recetas se evalúan según parámetros gustativos y estéticos, que son clave para su uso exitoso. Destacamos tres componentes de las recetas culinarias: un componente informativo y educativo, un componente funcional y un componente estético, que juegan un papel importante en los textos de recetas que analizamos.

Para un análisis comparativo de la estructura de los textos culinarios españoles en Internet, hemos elegido sitios web culinarios muy conocidos: "Mandarinas en mi cocina" y "Cocina con Marta". Según el análisis contrastivo de los dos textos de recetas culinarias "Gazpacho de aguacate con Thermomix" y "Gazpachuelo", concluimos que incluso dos recetas de los textos correspondientes de un mismo plato culinario pueden presentarse de forma completamente diferente, con un estructura diferente del texto, donde los autores utilizan funciones atractivas bastante distintivas (fuente, emoticones y

fotografías) pero igualmente motivadoras: demuestran y enseñan al lector del sitio web cómo preparar una receta, utilizando un texto instructivo estructurado.

Mediante un análisis comparativo de textos culinarios españoles y ucranianos de recetas de Internet: Paella con carne. ("Cocina con Marta") y "Плов з куркою від Клопотенка" investigamos cómo las recetas culinarias españolas y ucranianas tienen características comunes y divergentes en su estructura. En la mayoría de las recetas españolas y ucranianas que analizamos, la estructura de presentación de la información es similar con ligeras diferencias en la presentación de la información y el uso de elementos atractivos y material ilustrativo. De lo cual podemos concluir que cada autor selecciona individualmente materiales atractivos e ilustrativos.

Analizado el material teórico, podemos concluir que la terminología culinaria española estuvo influenciada por otras lenguas: latín, árabe, inglés, francés, sánscrito, alemán, etc. Esto se refleja en la gran cantidad de términos prestados que enriquecen la lengua española.

Hemos analizado el significado del concepto de polisemia, que puede dar lugar a malentendidos debido al significado de diferentes términos en diferentes contextos. *Ejemplo*: "crema": un tipo de postre o salsa que tiene una consistencia suave: crema de frutas, crema de mantequilla. Además, "crema" denota un componente que forma parte de un plato o bebida (crema). El "Bizcocho" es una galleta elaborada con masa de leche agria o un producto de panadería preparado en forma de cubo.

Según nuestras observaciones, la sinonimia en el lenguaje culinario puede ser diversa, incluidas palabras equivalentes y palabras con diferentes interpretaciones. *Ejemplos*: Mantequilla – aceite, pimienta - pimentón (pimiento - paprika), etc.

Después de una caracterización comparativa de textos relacionados de recetas culinarias en línea y un análisis detallado de la metodología de traducción,

el componente intercultural de las recetas culinarias y las dificultades estilísticas, léxico-gramaticales e interculturales de la traducción, determinamos lo siguiente:

Uno de los conceptos centrales de la traducción de textos culinarios es lograr la equivalencia de la traducción con el original mediante el uso de transformaciones de traducción. Identificamos y analizamos en la práctica transformaciones de traducción al traducir textos culinarios en línea como: Transliteración, transcripción, reordenación, adición, sustitución, omisión, cálculo, traducción descriptiva.

Investigamos a través del análisis de textos contrastantes que la exactitud y brevedad en la reproducción de las unidades lingüísticas del texto glutónico son aspectos importantes, ya que el texto, en nuestro caso, es un medio de comunicación entre dos culturas: española y ucraniana, siempre debe transmitir un mensaje completo codificado no sólo en los aspectos léxicos, sino también gramaticales y estilísticos.

En el proceso de traducción de recetas de la cocina española nos enfrentamos a una serie de retos determinados. En primer lugar, se trata de una selección de equivalentes para una adecuada transmisión del texto original. Es especialmente grave la cuestión de elegir los candidatos adecuados para ingredientes únicos y específicos de la cultura española, como: paella, churros, flan, turón, tapas, etc.

Otra dificultad para el traductor es la precisión en la traducción de los títulos e ingredientes, así como los nombres de las unidades de medida. Sólo una "paella" glutinosa se puede servir en varias opciones: Паеля, Паейя, плов, страва з рису з додаванням м'яса або морепродуктів.

También pueden surgir dudas a la hora de traducir unidades de medida y características del uso de dispositivos electrónicos: *parrilla, horno, batidora, vitrocerámica, etc.* Por eso, al traducir, el traductor debe aclarar el tipo específico de equipo y el modo de cocción, o describir la configuración correcta.

Mediante análisis empírico, investigamos que fenómenos gramaticales prevalecen en recetas culinarias en línea como: oraciones monosilábicas y

bisilábicas, oraciones con adverbio y con flexión adverbial, construcciones con gerundio, verbos compuestos, oraciones con circunstancias adicionales de tiempo, lugar. También se utilizan la manera o forma de actuar e incluso en ocasiones hay frases con preguntas retóricas y la voz pasiva.

Las dificultades de la comunicación intercultural y la traducción de textos culinarios han ampliado nuestra comprensión y percepción del lenguaje como fenómeno cultural y del vocabulario como medio para transmitir la conciencia nacional del pueblo. Actualmente, lingüistas y expertos en traducción analizan el funcionamiento del vocabulario específico de cada país en los textos culinarios para revelar los patrones de comportamiento lingüístico y la influencia del contexto cultural en la traducción de los glotónimos individuales y del texto completo.

Habiendo considerado los componentes de las recetas culinarias en línea, hemos investigado que la traducción de recetas culinarias en línea requiere una reproducción precisa de todos los componentes, teniendo en cuenta las características culturales, para garantizar una percepción adecuada del texto. Esto se aplica a la traducción de títulos, ingredientes, medidas de peso, abreviaturas y utensilios de cocina. En general, el trabajo sobre recetas culinarias destacó la importancia de la precisión, la estructura y la adaptación cultural en su redacción y traducción.