

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ АВІАЦІЙНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ЛІНГВІСТИКИ ТА СОЦІАЛЬНИХ КОМУНІКАЦІЙ
КАФЕДРА АНГЛІЙСЬКОЇ ФІЛОЛОГІЇ І ПЕРЕКЛАДУ**

ДОПУСТИТИ ДО ЗАХИСТУ
Завідувач випускової кафедри
_____ С. І. Сидоренко
« ___ » _____ 2020 р.

**ДИПЛОМНА РОБОТА
ВИПУСКНИКА ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТР**

**ЗА СПЕЦІАЛІЗАЦІЄЮ «ГЕРМАНСЬКІ МОВИ ТА ЛІТЕРАТУРИ
(ПЕРЕКЛАД ВКЛЮЧНО), ПЕРША – АНГЛІЙСЬКА»**

Тема: *ТРУДНОЩІ ВІДТВОРЕННЯ АНГЛОМОВНИХ КУЛІНАРНИХ РЕЦЕПТІВ УКРАЇНСЬКОЮ (НА МАТЕРІАЛІ УКРАЇНСЬКОМОВНИХ ПЕРЕКЛАДІВ КНИГ ГОРДОНА РАМЗІ, ЕНН БАРЕЛ ТА ДЖЕЙМІ ОЛІВЕРА)*

Виконавець: студентка групи ФЛ-201 «Мз» КОБИЛЯЦЬКА ГАННА СЕРГІЇВНА

Керівник: канд. філол. наук, доцент ПЛЕТЕНЕЦЬКА ЮЛІЯ МИКОЛАЇВНА

Нормоконтролер: _____ (Кондратенко Юлія Вікторівна)

Київ – 2020

ЗМІСТ

| | |
|--|------------|
| Вступ..... | 4 |
| Розділ 1. Кулінарний рецепт як складова гастрономічного дискурсу..... | 11 |
| 1.1. Основні аспекти гастрономічного дискурсу..... | 11 |
| 1.2. Гастрономічний дискурс як соціальний та культурний феномен..... | 15 |
| 1.3. Мовно-лінгвістична складова кулінарного рецепту та його структура..... | 23 |
| 1.4. Кулінарний рецепт як складова міжкультурної комунікації..... | 28 |
| Розділ 2. Методологія та основні прийоми перекладу кулінарних рецептів як складової гастрономічного дискурсу..... | 36 |
| 2.1. Прагматико-стилістичні, лексико-граматичні та міжкультурні труднощі перекладу кулінарних рецептів українською мовою..... | 36 |
| 2.2. Моделі перекладу кулінарних рецептів та їх складових..... | 57 |
| 2.3. Види трансформацій при перекладі кулінарних рецептів..... | 68 |
| Розділ 3. Практичні аспекти та труднощі відтворення кулінарних рецептів на прикладі кулінарних книг Гордона Рамзі, Енн Барел та Джеймі Олівера..... | 89 |
| 3.1. Аналіз перекладу кулінарних порад..... | 89 |
| 3.2. Аналіз перекладу складових кулінарного рецепту..... | 95 |
| 3.3. Аналіз перекладу глутонімів як складових кулінарного рецепту..... | 113 |
| Висновки..... | 123 |
| Список використаних джерел..... | 129 |
| Додатки..... | 138 |

| | |
|----------------|-----|
| Додаток А..... | 138 |
| Додаток Б..... | 139 |
| Додаток В..... | 140 |
| Додаток Г..... | 142 |
| Додаток Д..... | 145 |
| Додаток Е..... | 148 |
| Додаток Ж..... | 152 |

ВСТУП

Гастрономічна культура завжди була віддзеркаленням існування цілих народів, націй та країн. Кулінарний дискурс є відображенням побуту та традицій існування того чи іншого суспільства. Гастрономія формувалася під впливом багатьох чинників, таких як природні, географічні, політичні, культурні, релігійні тощо. Їжа завжди виступала основою існування людства, питання харчування мали першочергове значення, особливо, коли виникав дефіцит продуктів харчування у різні історичні епохи: війни, катаклізми, жорсткий тоталітарний режим, неврожаї тощо. Гастрономічний дискурс виступає культурним та соціальним феноменом, відображенням тенденцій історичного розвитку того чи іншого суспільства.

Кулінарний дискурс ще називають «ресторанним», «глутонічним», «гастрономічним» дискурсом. На сьогоднішній день виокремлюється багато парадигм та підходів до вивчення гастрономічного дискурсу, адже вивчити цей складний феномен, використовуючи лише якийсь один окремий підхід – неможливо, тому що кулінарний дискурс є комплексним та багатоаспектним явищем.

Питаннями гастрономічного дискурсу та проблемами його перекладу займалися Державецька І. О., Семенюк О., Семенова О. В., Косинова М. А., Матківська Н. А., Кузенко Г. М., Гарифова Д. Д., Олянич А. В., Мелех Г., Старчаєнко О. Т., Неміріч О. В., Куліш І., Ніколенко В. В., Артюх Л. В., та інші.

Гастрономічний дискурс набуває соціально-культурного значення, адже він формується під впливом різних чинників, серед яких найважливішим виступає культурний чинник, як фактор розвитку соціуму. З часом ставлення до гастрономії змінюється – їжа перестає бути просто засобом реалізації фізіологічних потреб людини, а стає частиною естетичного впливу, показником рівня розвитку суспільства, маркером соціального статусу людини, елементом творчості та спілкування. Різні страви стають важливим атрибутом для ознайомлення туриста під час подорожі. Різні заклади харчування та мережі ресторанів наразі можуть запропонувати майже будь-яку страву на найвибагливіший смак. Гастрономічний

дискурс формує нові сучасні напрямки харчування: відомий фаст-фуд, вегетаріанство, органічна їжа, спортивне харчування тощо.

Окрему увагу хочеться приділити українській гастрономічній культурі, яка формувалася протягом багатьох століть під впливом різних традицій та звичаїв. Українська гастрономічна культура досить різноманітна, багато українських страв відомі у всьому світі.

Тема їжі стає все більш популярною: розвивається фуд-дизайн та фуд-фотографія, їжа стає фрагментом художнього напрямку та витвором мистецтва. Окрему увагу слід приділити кулінарному дискурсу та темі їжі як елементу комунікації у межах однієї країни або між представниками різних культур. Шаленої популярності набувають майстер-класи, розважальні кулінарні шоу, конкурси, змагання, тревел-шоу на тему їжі.

Актуальність теми. Тема є вкрай **актуальною**, адже концепт «їжа» зі всіма його можливими компонентами, є частиною культурного, біологічного та соціального розвитку людини протягом всіх історичних епох. Їжа стає не тільки фізіологічною потребою, а соціально-культурним феноменом суспільства, який крізь час увібрав у себе різні традиції та обряди. Ставлення до їжі формує певні правила існування суспільства. Без їжі та гастрономічної складової не може існувати всесвіт. Тема їжі та гастрономічного дискурсу на сьогоднішній день є малодослідженою у зв'язку зі специфікою фахової мови кулінарії, а також у зв'язку з тим, що переклад глютонічних текстів потребує не лише перекладацьких навичок, а також спеціальних знань культурних та релігійних традицій країн.

Враховуючи той факт, що завжди існували проблеми з постачанням продуктів харчування протягом історичних епох, що часто ставало причиною їхнього дефіциту (радянський тоталітарний режим, економічні кризи, природні катастрофи, війни), а також беручи до уваги швидкий розвиток кулінарного дискурсу як естетичного, комунікаційного, творчого та художнього елементу у зв'язку з процесом глобалізації, питання важливості їжі з кожним роком набуває все більшої актуальності та виходить майже на перший план.

У розрізі **лінгвістичних наук** тема залишається **актуальною** у зв'язку з постійним пошуком універсальних методик та прийомів перекладу саме текстів гастрономічного спрямування **як окремого жару**, з метою збереження авторського задуму та передачі культурної специфіки країни походження рецепту. За результатами аналізу кулінарних рецептів зроблено висновок, що нових методів перекладу саме кулінарних текстів поки що не розроблено – перекладачі використовують відомі та вже напрацьовані в теорії перекладу методи та моделі перекладу.

Мета роботи – дослідження особливостей функціонування кулінарного рецепту в англomовному кулінарному дискурсі, а також виявлення труднощів та особливостей перекладу англomовних кулінарних рецептів українською мовою.

Кулінарний рецепт – це чіткий алгоритм дій приготування інгредієнтів, порушення якого може призвести до неякісної та несмачної страви, втративши при цьому національно-культурний колорит країни походження страви, яка готується. Для вдалого перекладу перекладач повинен володіти не лише перекладацькими навичками, а також знати й розуміти культуру та специфіку країни походження рецепту. У процесі перекладу кулінарних текстів перекладачі використовують різні лексико-граматичні трансформації, моделі та стратегії перекладу. Кожна стратегія, кожна трансформація у процесі перекладу повинна використовуватися дуже обережно, щоб не порушити чіткий алгоритм рецепту та отримати кінцевий результат – якісну, естетично привабливу та смачну страву.

Зазвичай кулінарний рецепт є лаконічним та стислим, якщо він є частиною кулінарної книги. Але якщо рецепт стає частиною розважального кулінарного шоу – він може набувати емоційного забарвлення.

Кулінарному рецепту притаманна значна семантична, лінгвістична, культурна складність, що часом викликає труднощі при перекладі навіть у досвідчених перекладачів. Найчастіше при перекладі англomовного рецепту українською виникають труднощі на рівні граматики, лексики, спостерігається порушення норм жанру, стилю тощо. Окрему увагу слід приділити глутонімам та кулінарним лексемам, які представляють ще одну складність при перекладі.

Завдання.

Проаналізувати концепт «їжа» та основні визначення гастрономічного дискурсу.

Проаналізувати поняття «кулінарний рецепт», глютонічний текст

Розглянути гастрономічний дискурс як соціально-культурний феномен.

Розглянути основні складові кулінарного рецепту: назву, склад інгредієнтів.

Розглянути основні парадигми (підходи) до вивчення гастрономічного дискурсу та чинники, які вплинули на його становлення.

Розглянути кулінарний рецепт як комунікативне явище.

Розглянути структуру кулінарного рецепту, основні складові: назву, склад інгредієнтів.

Проаналізувати основні лексико-граматичні трансформації та моделі, які використовуються під час перекладу кулінарних рецептів.

Проаналізувати труднощі та проблеми, які виникають під час перекладу кулінарних рецептів.

Здійснити аналіз перекладів кулінарних порад з метою виявлення розбіжностей стилю подачі кулінарного рецепту та кулінарної поради.

Здійснити аналіз перекладів кулінарних рецептів з метою виявлення найбільш використовуваних лексико-граматичних трансформацій при перекладі.

Здійснити аналіз основних кулінарних лексем та глютонімів, розглянути їх роль у структурі кулінарного рецепту.

З метою закріплення практичних перекладацьких навичок здійснити (у додатках) самостійний переклад кулінарних поради та рецепту.

Проаналізувати адекватність відтворення англомовних кулінарних рецептів українською мовою.

Об'єкт – гастрономічний дискурс як соціально-культурний феномен та кулінарний рецепт як складова гастрономічного дискурсу.

Предмет – кулінарний рецепт як об'єкт лінгвістичних досліджень та способи його відтворення українською мовою.

Методика дослідження має комплексний характер, який полягає у використанні різних методів, стратегій, конструкцій, прийомів, трансформацій, які були використані у роботі під час аналізу рецептів. У роботі використані як загальнонаукові методи (порівняння, індукції, дедукції, узагальнення, аналізу та синтезу, емпіричного, теоретичного дослідження), так і перекладознавчі та лінгвістичні (метод трансформацій, зокрема – лексичні та граматичні трансформації (близько 12), моделі (близько 10), стратегії (2) перекладу).

Матеріалом дослідження слугували англомовні версії книг Гордона Рамзі, Енн Барел та Джеймі Олівера та їх українськомовні переклади, а також різноманітні кулінарні блоги, сайти, меню ресторанів тощо.

Наукова новизна отриманих результатів полягає в проведенні порівняльного аналізу та визначенні відсоткового відношення трансформацій, які найчастіше використовуються при перекладі кулінарних текстів; порівнянні методики перекладу кулінарних рецептів та кулінарних порад як різних за стилем форматів подачі кулінарного тексту; виявленні типових помилок, яких припускаються перекладачі при перекладі текстів гастрономічного спрямування; проведенні аналізу перекладу глутонімів, гастронімів, кулінарних лексем, як таких, що потребують дотримання чіткого стилю при перекладі, та іноді – наявності спеціальних кулінарних знань; виявленні загальних рис та розбіжностей при перекладі різних форматів подачі кулінарних текстів.

Проведений аналіз котрий раз підтверджує важливість та необхідність використання вже давно існуючих методик перекладу. Роками напрацьована в теорії перекладу методика показала свою актуальність та важливість і сьогодні, але пошук оптимальних та найкращих методик – продовжується. Аналіз різноманітних перекладів та здійснення самостійного перекладу виявилися лише **спробою** пошуку найбільш оптимальних інструментів перекладу кулінарних текстів.

Теоретичне значення дослідження полягає в тому, що його проведення становить внесок у подальший розвиток теоретичної бази та вдосконалення практики та теорії перекладу, проведення подальших теоретичних досліджень та формування на базі теоретичного підґрунтя відповідного практичного

напрацювання, результати якого можуть бути корисними та цікавими для різних представників наукової та педагогічної спільноти.

Практична цінність отриманих результатів полягає в тому, що результати проведеного дослідження можна використовувати у подальшому при перекладі будь-якої літератури кулінарного спрямування: кулінарних книг, відео матеріалів, ілюстративних матеріалів. Отримані практичні результати можна включати у подальші майбутні наукові дослідження та напрацювання, які проводяться філологами, журналістами, перекладачами та іншими науковими співробітниками. Використовувати для написання контрольних робіт, рефератів, статей, дипломних робіт тощо.

Апробація отриманих результатів. Результати досліджень з дипломної роботи викладені у наступних наукових працях (міжнародні науково-практичні конференції):

1. Кобиляцька Г. С. «Основи міжкультурної комунікації. Стереотипи та конфлікти»/«Актуальні питання та проблеми розвитку сучасної мови та літератури», м. Одеса, 2020. С. 125-130

2. Кобиляцька Г. С. «Труднощі відтворення кулінарного рецепту як окремого літературного жанру»/«Мова і засоби масової комунікації на сучасному історичному етапі», м. Львів, 2020. С. 42-46.

3. Кобиляцька Г. С. «Візуалізація концепту «їжа» у ЗМІ як один із методів спрощення розуміння кулінарного рецепту»/«Філологія та лінгвістика у сучасному світі». Класичний приватний університет Академія «БОЛАШАК» (Казахстан), м. Запоріжжя), 2020. С. 126-131.

4. Кобиляцька Г. С. «Моделі та методи перекладу кулінарних рецептів»/«Онтологічні виміри сучасної філології» (у рамках Кримського філологічного форуму)». Навчально-науковий інститут філології та журналістики Таврійського Національного університету імені В. І. Вернадського, 2020. С. 75-81.

Обсяг і структура роботи. Дипломна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел та 7 додатків. Робота містить

схеми, таблиці, ілюстрації. Загальний обсяг роботи становить 153 сторінки. Список використаних джерел налічує 100 джерел, включаючи 4 апробації – матеріали міжнародних науково-практичних конференцій. У додатках наведено самостійний переклад кулінарної поради, а також найвідоміших у світі трав, соусів та спецій.

РОЗДІЛ 1

КУЛІНАРНИЙ РЕЦЕПТ ЯК СКЛАДОВА ГАСТРОНОМІЧНОГО ДИСКУРСУ

1.1. Основні аспекти гастрономічного дискурсу

Гастрономічні уподобання формувалися протягом багатьох століть. Гастрономічна картина світу відображає специфіку людського буття, ставлення людини до їжі. Гастрономічна картина світу знаходить своє втілення в гастрономічному номінативному фонді, в метафорах, у відповідних фразеологічних одиницях. Вона формується під впливом багатьох чинників, таких як міфологічні уявлення про їжу, релігійні та географічні передумови, вплив клімату і територіального розташування тощо. Їжа є невід'ємною частиною нашого життя, а національні страви відображають культуру країни так само, як і її мова, одяг, традиції тощо [13, с. 96].

Поняття «глутонічний дискурс», очевидно, уперше ввів у науковий обіг А. Олянич. Спостерігається паралельне вживання двох синонімічних термінів – **глутонічний** та **гастрономічний дискурс**, що засвідчує неусталеність термінологічного апарату. Станом на сьогодні загальноприйнята назва на позначення дискурсу, пов'язаного з концептосферою «їжа», так і не з'явилася. Так, скажімо, П. Буркова, Н. Головницька, А. Земськова пропонують термін «гастрономічний дискурс» (С. Берге – «gastronomic discourse»), П. Банман апелює до термінологічного сполучення «кулінарний дискурс» (Л. Россато – «culinary discourse»), О. Савельєва послуговується терміном «кулінарно-гастрономічний дискурс», М. Девіс актуалізує термін «restaurant discourse» – «ресторанний дискурс», А. Олянич, Є. Бараташвілі надають перевагу терміну «глутонічний дискурс» [96, с. 7].

У процесі аналізу терміна «глутонія» науковці порушують проблему значення даного слова. Так, у наукових матеріалах фіксують три варіанти трактування даного терміну: термін «глутонія» походить з мови: 1) латинської, де «gluttire» означає «ковтати, поглинати»; 2) французької, у якій дієслово «gloutonner» перекладається як «жадібно їсти, ковтати», а слово «glouton» означає «ненажера»; 3) англійської, де

«gluttony» пояснюють як «надмірне споживання їжі». І. Державецька послуговується поняттям «глутонічна лексика» як системою лексичних одиниць «гастрономії», що прийнята в певній лінгвокультурній спільноті [96, с. 8].

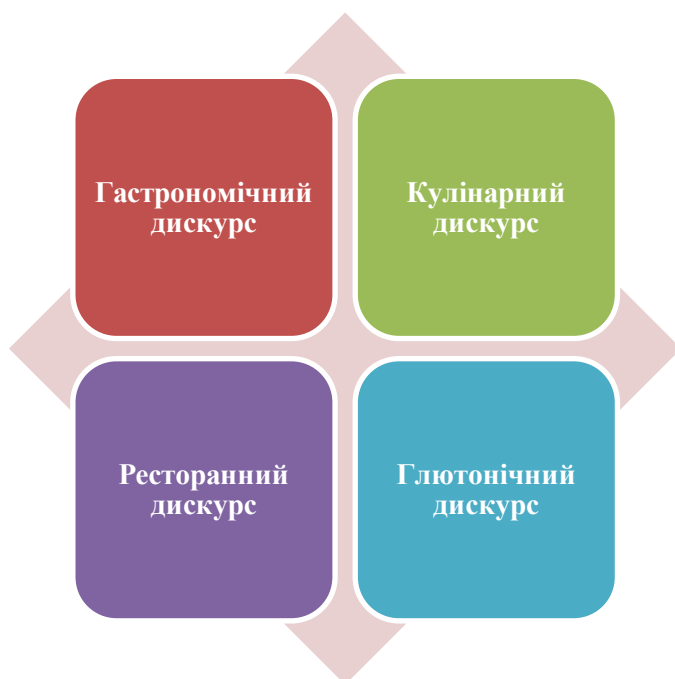


Схема 1. «Визначення «кулінарного дискурсу»

Всі комунікативні ситуації пов'язані з обробкою, приготуванням та споживанням їжі. Учасниками гастрономічного дискурсу можуть бути кухарі, офіціанти, гості та відвідувачі закладів харчування, глядачі або читачі кулінарних статей, блогів. З погляду деяких дослідників, можемо говорити про *учасників дискурсу* як таких, що не наділені особливими професійними якостями: якщо автор рецепту повинен володіти певними кулінарними практиками, то адресат може і не мати кулінарних навичок. Активним учасником у кулінарному дискурсі виступає так звана «професійна експерта група» (шеф-повар, кухарі, ресторанны критики), яка передбачає високий рівень професіоналізму та володіння термінологією [13, с. 96].

Культура харчування як найважливіший компонент ментальності народів світу стала невід'ємною частиною повсякденного життя людини. *Кулінарний дискурс* представляє собою особливий вид вербально-соціального дискурсу, метою якого є досягнення гастрономічної комунікації, та який відображає культурні, мовні, етнічні, релігійні та соціально-ідеологічні цінності країни та нації. Їжа вже давно

перестала бути виключно інструментом, що допомагає людині втамувати голод, задовольнивши таким чином її фізіологічні потреби. Нині суспільство ставить до продуктів харчування та страв набагато більше вимог, а саме – до їх естетичного вигляду, смакових характеристик, складу інгредієнтів тощо. В епоху глобальної мультимедійності та інтерактивності величезного значення набувають саме візуальні методи й засоби подання кулінарної інформації: *visual aid, visual art, visual information, visual effect, food design, food photography* [18, с. 92].

Як вже було зазначено, дослідники розрізняють поняття «*гастрономічний дискурс*», «*кулінарно-гастрономічний дискурс*» та «*глутонічний дискурс*». Поняття «*кулінарна культура*» і «*гастрономічна культура*» багато в чому перетинаються, однак кулінарна культура є більш вузьким поняттям – вона визначає, насамперед, технологічний бік приготування їжі. Жанр кулінарного рецепту можна визначити як такий, що перебуває на стику певних жанрів. Існуючі гастрономічні метафори формують значний фрагмент мовної картини світу носіїв мови. Гастрономічна метафора постає одним із важливих засобів реалізації гастрономічного коду національної культури [18, с. 93].

Упродовж усієї історії людства харчування завжди було вагомим і стійким чинником, що визначав рівень розвитку суспільства. Смаки людей різних цивілізацій формувалися в тісному зв'язку з культурними традиціями кожного народу. Різниця у смаках настільки суттєва, що їжа одних людей викликає подив і несприйняття в інших. Споживання їжі – процедура, пов'язана із соціально-культурними формами поведінки людей (обрядами, ритуалами, церемоніями тощо), вона супроводжує різні події людського життя [17, с. 158].

Вперше зв'язок повсякденного харчування із системою культури виявлений у працях представників школи «Анналів», зокрема Ф. Броделя, який зробив спробу розглянути гастрономічну культуру в контексті епохи з врахуванням економічних, політичних і соціальних чинників. У роботах К. Леві-Стросса, Р. Барта, М. Дугласа їжа розглядається як один із видів специфічного культурного коду. Так, наприкінці ХХ ст. сформувався особливий напрям досліджень – *food studies* [47, с. 128].

Трактування поняття «гастрономічний дискурс» може включати в себе будь-яку відносно замкнуту в просторовому або часовому відношенні систему харчування. Разом з тим, у різноманітних наукових та публіцистичних виданнях вираз «гастрономічна культура» використовується як оціночна та порівняльна характеристика, як маркер рівня розвитку суспільства та індивіда. Так, наприклад, існує уявлення про країни «високої» і «низької» гастрономічної культури [17, с. 159].

Гастрономічна культура є системою, що включає **три основних елементи: 1) культура приготування їжі (кулінарна культура); 2) культура прийняття їжі; 3) рефлексія над процесами приготування і споживання.** Дані складові елементи характеризують систему харчових звичок певної культурної спільноти, а згодом – цілих країн та націй. Культура приготування і культура прийняття їжі є обов'язковими частинами гастрономічної культури, в той час як елемент рефлексії в системі гастрономічної культури може бути відсутнім. Він з'являється на більш пізніх етапах розвитку гастрономічної культури і свідчить про її зрілість і високий рівень засвоєння норм цієї культури. Форми рефлексії можуть бути різними: це і твори мистецтва, що зачіпають тему їжі, і особливий «кулінарний» жанр, і спеціальна література [13, с. 95].

Звертаючись до питання про **чинники** формування гастрономічної культури, потрібно зауважити, що біологічний вимір обов'язково доповнюється соціальним у процесі історичного розвитку суспільства. Якщо проаналізувати основні групи чинників, що традиційно виділяють у дослідженнях (природно-географічні, соціально-економічні, цивілізаційні, культурні), можна визначити, що на виникнення різних моделей харчування впливають як природні, так і культурні причини. Первинним чинником стає *природно-географічний*. Різні умови проживання диктують різний набір продуктів, способів їх обробки, а також різне ставлення до їжі. Іншим значущим чинником виникнення гастрономічної культури виступає *тип цивілізації*, який обумовлює специфічні харчові звички, пов'язані з базовим джерелом їжі і основним видом діяльності [13, с. 96].

Концепт їжі в культурі людства – специфічна система норм, принципів і зразків, що втілюється у способах приготування їжі, наборі прийнятих у даній

культури продуктів, практиці споживання продуктів харчування. Концепт їжі виконує багато важливих функцій: *регулятивну, функцію маркування соціального й культурного статусу індивіда, комунікативну, трансляційну, функцію ідентифікації й інтеграції тощо*. Існують межі, які неможливо перейти, не втративши ідентичності зі спільнотою. Тим самим гастрономічна культура підтримує існуючий порядок і підтверджує соціальну структуру. Тому можна припустити, що гастрономічна культура не стільки об'єктивна даність, скільки **певна ментальна структура**, яка регулює сферу повсякденного харчування людини. Таким чином, гастрономічна культура є комплексним феноменом [25, с. 10].

1.2. Гастрономічний дискурс як соціальний та культурний феномен

Гастрономічна культура як різновид людської культури дуже глибоко інтегрована в суспільне життя, передусім через виконання, з одного боку, фізіологічних, а з іншого – соціокультурних функцій. Дослівно «гастрономія» в перекладі з грецької мови – «шлунок». Водночас цей термін в науковій літературі перекладається як «високоякісні продовольчі товари», інколи як «мистецтво куховарити». Один із найвідоміших в історії людства кулінарів-письменників француз Ж. Б. Саварен гастрономію взагалі тлумачив як окрему науку. І. Сохань під гастрономічною культурою розуміє комплекс кулінарних норм, практик харчування, гастрономічний дискурс, який є похідною суспільного життя [18, с. 92].

В історичному вимірі проблема повноцінного харчування для переважної більшості населення завжди була доленосною. Цінність їжі була надзвичайно великою. Феномен «гастрономічна культура» може бути представлений, з одного боку, як каркас, на якому кріпляться різні формати міжособистісних, гендерних, суспільних відносин, а з іншого – являти собою логічну частину життя окремого соціуму з усіма його перевагами та недоліками. Наприклад, французький антрополог К. Леві-Стросс наголошував, що гастрономія, кулінарія є мовою, на якій суспільство, можливо, несвідомо розкриває секрети власного улаштування, а Конфуцій, у свою чергу промовляв, що «той спосіб, в який ви нарізаєте м'ясо, може

багато розповісти про спосіб вашого життя». Цілком природно, що в такому ракурсі гастрономічну культуру слід тлумачити як **соціальний феномен** [18, с. 93].

Розглянемо два основні підходи формування гастрономічного дискурсу: перший – **антропоморфний**, другий – **стратифікаційний**. В межах **антропоморфного підходу** зауважують, що деякі прообрази гастрономії з'являються після приручення людиною вогню та опанування нею навичок термічної обробки сирової їжі. По суті, багато тисячоліть тому навколо першого вогнища почало зосереджуватися родинне життя. У зв'язку з цим відбувся гендерний розподіл соціальних ролей [18, с. 93].

Спираючись на праці Т. Веблена, доцільно виокремлювати **стратифікаційний підхід**. У своїй роботі «Теорія незайнятого класу» американський соціолог висвітлює своєрідну логіку виникнення гастрономічної культури. Він зауважує, що на зорі людської історії, коли формувалась еліта та решта суспільства, з'являються відповідні правила поведінки себе, власної презентації, в тому числі й завдяки застіллю. Представники еліти, які здебільшого були зайняті престижними видами діяльності, потребували виразних ідентитетів, отже, увагу приділяли вишуканому етикету. Належне віддавали приємному спілкуванню протягом застілля, яке вважалось в куртуазному суспільстві галантного століття головною метою трапези. У подальшому такі гастрономічні практики, як зауважує В. Бурлачук, дозволяли виокремлювати нові форми соціальності, що переслідували мету задоволення вже не стільки потреб, скільки нових бажань, наприклад, посилити соціальні зв'язки, підвищити власну самооцінку та суспільну репутацію [18, с. 94].

Згідно М. Фуко, за кожним типом дискурсу стоїть *окремий тип владних відносин*. Не є виключенням й гастрономічний дискурс. Відомо, що у ХХ ст. радянська гастрономія ставилась у пряму залежність від продуктового мінімуму, продовольчого дефіциту тощо. Багато дослідників цілком справедливо поділяють думку, що стан гастрономічної культури за часів СРСР був обумовлений багатьма чинниками, серед яких слід виокремити тоталітарну/репресивну державу, позаекономічні чинники регулювання народного господарства, екстенсивний тип економіки, відсутність приватної власності тощо [14, с. 76].

Овочі, фрукти, різні страви часто зустрічаються у фольклорних висловлюваннях. Таким чином, можна виокремлювати ще одну сферу диференціації соціального життя через використання *гастрономічних метафор*, застосування відповідних *прислів'їв*. Наприклад, іноді про країну або регіон говорять «картопляна або рисова цивілізація», про людину – «не у своїй тарілці», «сіль землі», «тертий калач», «ну і фрукт», «з ним каші не звариш», «яблуко від яблуні не далеко падає», «від осини не народжуються апельсини», «не для Гриця паляниця», «не солоно сьорбаючи» тощо. Їжа супроводжує всі важливі, значущі події в житті людини: народження, свята, проводи, зустрічі, весілля, тощо [14, с. 77].

Вітчизняна гастрономічна культура. Необхідно зазначити, що вітчизняній культурі харчування притаманні свої неповторні звичаї, пов'язані з приготуванням повсякденних і ритуальних страв, харчовими заборонами, обмеженнями й перевагами, певними смаковими прихильностями в меню повсякденних та обрядових трапез. У широкій палітрі кулінарних композицій української національної кухні окремо варто відзначити їхні сталі зв'язки з різними соціальними подіями, урочистостями – весіллям, народженням дитини, хрестинами, проходами на військову службу тощо. Безсумнівно, Україна, зважаючи на територіальні та кліматичні особливості, завжди вважалася житницею, тобто населення в процесі виробництва продовольчих продуктів віддавало перевагу здебільшого злаковим культурам [14, с. 77].

Такі господарські культури плекають з метою виробництва хліба і створення його гастрономічних похідних. Використовують різні види тіста, що традиційно застосовують для різноманітної випічки, зокрема й десертної. Роблять *дріжджове (кисле) тісто, пісочне, заварне, бісквітне, листове тощо*. Оноре де Бальзак, відвідавши Україну, згадував: «Можливо, ви приїдете в Україну, де я запримітив уже сімдесят сім способів приготування хліба, що породжує ідею про вміння населення комбінувати прості речі» [14, с. 78].

Глютонічні найменування української кухні зазвичай демонструють її самобутність. Цілком закономірно, що з-поміж національно маркованих глютонімів вирізняється лексема *борщ* – використовувана для позначення найпопулярнішої

української страви не лише на території України, але й далеко за її межами, що досить часто має атрибутивний поширювач *червоний*, який, своєю чергою, подекуди увиразнюється ще й атрибутом *класичний*. Глютонічну культуру українського етносу описують глютоніми на зразок *вареники, галушки, голубці, пампушки, кльоцки, кульки, холодець, сало* тощо [14, с. 79].

До суто вітчизняних страв, як правило, відносять вироби з простого бездріжджового тіста: *вареники, галушки, гречаники, коржі, вергуни*. Із пшениці робили не лише борошно, а потім тісто, але й різні види круп, з яких варили, наприклад, кутю на Різдво Христове. Тож видається зовсім не випадковим, що в багатьох джерелах традиційний українець сприймається насамперед як хлібороб, «світ якого – господарство, родина, оселя» [14, с. 80].

Історики свідчать, що приблизно в період пізнього Середньовіччя з Азії в Україну завезли гречку, з якої почали виробляти борошно та крупу. Гречка міцно увійшла до репертуару національного харчування, назавжди закарбувалася у фольклорі. Недаремно в народі кажуть: «Хліб житній – батько рідний, гречана каша – мати наша». Тож в українців з'явилися *гречаники*, на цій основі – пампушки з часником, гречані галушки з салом та подібні страви. У системі національного харчування широко використовують також пшоно, рис, такі бобові культури, як горох, квасоля, сочевиця тощо. Попри це, незважаючи на умовних конкурентів, у центрі семантичного поля української гастрономії назавжди залишився хліб. У соціальному сенсі протягом тривалого періоду наявність хліба для селян і бідних верств населення означала можливість жити. *Тому хліб – найвиразніший, найпопулярніший, найбільш значущий атрибут українського застілля*. «Паляниця – як пух, як дух, як миле щастя», «Хліб – усьому голова», «Хліб та вода – козацька їда», «Без хліба суха бесіда», «Без хліба немає обіду», «Хліб та каша – їжа наша», «З хлібом і пісня миліша, і хата тепліша» – таких прикладів українського гастрономічного фольклору можна навести безліч [16, с. 85].

Загалом у масовій свідомості українців пекар або кухарка, які виготовляли хліб, користувалися особливою шаною, адже хліб здавна є символом добробуту, гостинності, хлібосольства. Протягом віків у народі складалося ставлення до нього

як до священного предмету. Тому той, хто був причетний до виробництва хліба, завжди користувався в народі суспільною повагою та визнанням. Цілком імовірно, що й через таку обставину образ жінки в Україні цінувався набагато більше, ніж в інших культурах [16, с. 86].

За звичаєм випічкою хліба для потреб родини займалися жінки, передусім зважаючи на традиційну гендерну диференціацію соціальних обов'язків. І лише в пізньому Середньовіччі, коли в містах почали з'являтися пекарські цехи, які апріорі знаходилися поза межами власної домівки, право виготовляти хліб стало переходити до чоловіків. Проте в селі Біленькому Запорізької області, наприклад, й досі для випікання короваю запрошують саме коровайницю. Такі гастрономічні практики є нічим іншим, як гендерним розподілом суспільної території щодо власної оселі, і, як наслідок – відповідних соціальних ролей [15].

Таке майже сакральне ставлення до хліба виявлялося в певних звичаях. Хлібні крихти й уламки ніколи не викидали, а віддавали птиці чи худобі. У традиційному інтер'єрі селянської хати хліб-сіль, вкриті рушником, були важливим елементом побуту. Розділити з кимось хліб-сіль означало одружитися, побрататися. Зустрічати хлібом-сіллю дорогих гостей – це звичай, який, маючи глибоке символічне коріння, дійшов і до нашого часу. Невипадково оселі, де так ставляться до гостей, і самих господарів, у народі величають хлібосольними. Хліб був і залишається одним із найважливіших атрибутів української обрядовості [15].

Проілюстровані глутонічні найменування відображають національно-культурну специфіку концептосфери «їжа», репрезентують менталітет українського етносу й елементи його матеріальної культури. Отже, кухня будь-якої країни, нації – це частина її культурного багажу, своєрідне відображення історичного досвіду, окремих форм прояву масової свідомості, соціально-економічного стану тощо [15].

Особливе місце в українській кухні належить *першим стравам*. Головними «культурними героями» серед них справедливо вважаються борщ та юшка. Як відомо, борщ знали ще в прадавньому Римі. Він є одним із небагатьох кулінарних артефактів, який витримав випробування упродовж століть, тобто часом і практикою. У деяких джерелах можна знайти відомості про те, що в Україні

існували десятки кулінарних рецептів борщу і ще стільки ж – для приготування інших перших страв. Фахівці виокремлюють борщі з квасолею, гетьманський, полтавський з галушками тощо. Водночас існують його різноманітні пісні аналоги, що є окрасою меню, наприклад на Свят вечір. Загалом в українському меню існує широкий вибір перших страв: це бульйон із локшиною з млинців, куліш із цвітної капусти, капуста запорізький, супи горохові, із квасолею, галушками, суп із печериць, холодник тощо. До речі, густі юшки входили в меню різних народів із сивої давнини [19].

Зокрема, *вареники* – одна із найпоширеніших страв із вареного тіста з начинкою. Крім того, вареники з сиром, мащені сметаною, були неодмінним атрибутом на Масляну разом із млинцями, оладками, налисниками. Вони й нині є однією з найулюбленіших і найпоширеніших страв у привабливій царині українського гастрономічного повсякдення [20]. Поруч із борщем чільне місце на столі відводилося *юшці*. Серед відомих народних практик її приготування найбільше виокремлюється одна красномовна властивість, а саме: вона обов'язково має бути жирною [19].

Доцільно відмітити *галушки*, з якими варять українські перші страви. Вони є одним із багатьох славетних символів вітчизняної кухні і поряд із борщем, юшкою та варениками дуже популярні й тепер. Наприклад, у Полтаві навіть пам'ятник поставили галушкам. Також до найпопулярніших і найпоширеніших українських страв належать, особливо в сільській місцевості, де їстівні топоси нації залишаються найбільш неушкодженим плином історії, гарбузова каша, бануш, шпундра, сирники, гомбовці, голубці, гречаники, деруни, драглі, різноманітні каші, кваша, завиванці, ковбаса, кров'янка, крупник, лемішка, локшина, буженина, мамалига, пампушки, січеники, шинка, карасі в сметані тощо [20].

Отже, кулінарія по-українськи зосереджувалася на пошуку можливостей не просто їсти, а наїдатися, що свідчить про постійну присутність поруч із людиною проблеми повноцінного продовольчого забезпечення як похідної царського та радянського тоталітарних режимів минулого.

Підходи (парадигми) вивчення гастрономічного дискурсу. Гуманітарна парадигма включає в себе такі підходи вивчення харчової культури:

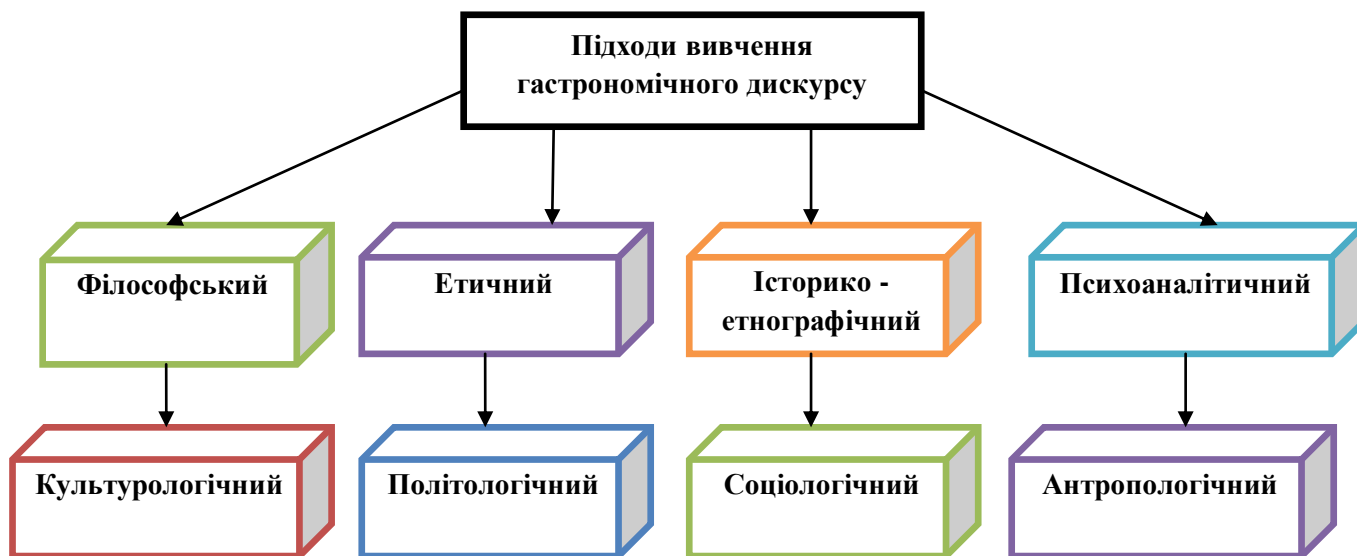


Схема 2. «Парадигми вивчення гастрономічного дискурсу»

Філософський підхід зумовлює сприйняття їжі як проникнення іншого в тотожне та як спосіб впливу емпіричної реальності на людину, під час взаємодії з якою втілюється в ній. Харчова культура визначає умови для духовного та душевного життя. Давні філософи першого століття нашої ери у ставленні до їжі вбачали мудрість життя [35, с. 10].

Етичний контекст їжі набагато важливіший решти складників та обставин її споживання: «Піфагорійська їжа смачніша за сократівську. Сократ говорив, що голод є найкращою приправою до їжі. Піфагор же вчив не ображати жодної живої істоти й насолоджуватися справедливістю (того, яким чином отримано їжу) як приправою до неї». Таким чином розкривається метафізичне значення їжі: будь-яке її споживання має моральний вимір, пов'язаний з тим, що разом з їжею можна спожити як справедливість, так і несправедливість, посилюючи відповідні властивості людської душі. Спроби філософського осмислення харчування було зроблено також Е. Левінасом у праці «Час та Інший». Згідно його вчень, два

основних поняття визначають стан людської онтології — голод і насолода. Саме опозиція голод/насолода є основою бінарного культурного кодування їжі [35, с. 10].

Історико-етнографічний аспект передбачає розгляд харчової культури як частини матеріальної культури. В етнографічних дослідженнях підкреслюється, що «кліматогеографічні особливості проживання кожного людського суспільства визначають пріоритети харчування, які різнять одні народи від інших» [35, с. 10].

Психоаналітичний підхід зумовлює розгляд харчового досвіду людини як такого, що закладає основу її подальшої взаємодії зі світом як тілесним, так і ментальним. Психоаналітичний підхід дослідження їжі представлений у працях «Заздрість і вдячність. Дослідження позасвідомих джерел» М. Кляйн (1997), «Непізнане Я» Д. Франкл (1998), «Его, голод і агресія» Ф. Перлза (2000) [35, с. 11].

Культурологічний підхід передбачає розгляд харчової культури як нормування первинної потреби в їжі, оформлення практик її споживання у підтримуванні певною культурою форми й кодів. Зокрема Ф. Бродель (представник школи «Анналів») зробив спробу розглянути гастрономічну культуру в контексті епохи з урахуванням економічних, політичних і соціальних факторів [35, с. 11].

Прибічники **політологічного** підходу вважають, що харчова культура містить у собі потенціал державного дисциплінування – їжа є одним із важливих виявів впливу влади [35, с. 11].

Соціологічний підхід зумовлює сприйняття їжі як одного з маркерів соціальної стратифікації, важливого об'єкта престижного (статусного) споживання. Спільна трапеза за таких умов розглядається як одна з найважливіших форм соціалізації людини, а виробництво, розподіл, приготування, споживання їжі – як вплив на функціонування соціальних структур. **Політологічно-соціологічний** підхід сприйняття харчової культури акцентує увагу на тому, що здоров'я населення на 70 % залежить від способу життя, зокрема й харчування [35, с. 11].

Антропологічний підхід визначає харчову культуру як таку, що створила й підтримує низку важливих бінарних кодів, у тому числі й орієнтованих на встановлення відмінностей між людською та іншими можливими формами існування. К. Леві-Строс у праці «Структурна антропологія», широко

використовуючи мовні знаки харчового коду, визначає загальні категорії існування культурного універсуму й проводить паралелі між такими явищами, як *кухня й мова*. Видатний психолог Е. Нойманн зауважував, що елементарний харчовий символізм є *архетипним*. Де б не з'являлися напої, фрукти, страви, тощо як засіб вираження життя й безсмертя, включаючи «хліб» і «воду», життя, причастя або будь-яку форму культу їжі аж до нашого часу, ми спостерігаємо цей давній спосіб вираження [35, с. 12].

Отже, гастрономічна картина світу ідентифікує приналежність до культури того чи іншого народу. Саме особистість і є основним концептом харчової культури та ключовою фігурою всіх гуманітарних досліджень.

1.3. Мовно-лінгвістична складова кулінарного рецепту та його структура

Важливим структурним компонентом будь-якого кулінарного рецепту є його *інформаційна та функціональна* складові. Характерною особливістю текстів кулінарних рецептів є поєднання всіх видів інформації: *когнітивної, оперативної та естетичної*. Деякі дослідники стверджують, що *емоційно-експресивна інформація* не є частиною текстів кулінарних рецептів, але у відомих кулінарних книгах, наприклад, така інформація виявляється досить часто, щоб привернути увагу читача.

Текст рецепта має чітко закріплену форму і володіє етно-культурною специфікою. Розглядаючи *лінгво-прагматичну специфіку* кулінарного рецепту, можна зазначити, що рецепт призначений для виконання наступних функцій: *когнітивно-інформативної, іллокутивно-спонукальної і навчальної* [26, с. 70].

Когнітивно-інформативна функція сприяє передачі інформації від автора до реципієнта. *Когнітивна інформація* представлена, в основному, іменниками конкретної семантики: спеціальна кулінарна термінологія, вагові міри, назви страв і продуктів для їх приготування. Так як переклад когнітивної інформації викликає складність через розбіжності або повну відсутність еквівалентів у мові перекладу, то перекладачеві необхідно давати виноску з коментарем або робити внутрішньотекстові додавання прагматичного характеру. *Іллокутивно-спонукальна функція (функція впливу)* полягає в тому, щоб імпліцитно схилити реципієнта до дії,

отримує своє вираження через форми дієслова, зазвичай у вигляді спонукальних речень з інфінітивами, а *навчальна* – навчити реципієнта досягати певного результату [26, с. 70].

Також кулінарний рецепт виконує ще й *атрактивну функцію* (привернути увагу читача до яскравої та апетитної страви), *експресивну* (здійснити вплив на емоційну сферу читача), *естетичну* (апелювати до естетичних почуттів читача).

Збереження прагматики засобів вираження інформації у перекладі набуває особливої значущості, враховуючи, що рецепт, це, перш за все, інструкція, порушення приписів якої може привести до значних неточностей у перекладі. Особлива увага приділяється «покроковому» характеру рецепта. Текст рецепта зводиться до опису дій, які потрібно виконати для отримання бажаного результату. Текст кулінарного рецепта лаконічний, відноситься до малоформатного типу. Речення досить короткі [26, с. 71].

| Функції | Опис |
|--|--|
| Когнітивно-інформативна | Передача інформації від автора до реципієнта |
| Іллокутивно-спонукальна (функція впливу) | Імпліцитно схилити реципієнта до дії |
| Навчальна | Навчити реципієнта досягати певного результату |
| Атрактивна | Привернути увагу читача |
| Експресивна | Здійснити вплив на емоційну сферу читача |
| Естетична | Апелювати до естетичних почуттів читача |

Таблиця 1. «Функції кулінарного рецепту»

Переклад складових елементів кулінарних рецептів. Значні труднощі при перекладі кулінарних текстів представляє переклад лексичних одиниць – тут зустрічається найбільша кількість лексико-семантичних трансформацій. До

основних проблем, з якими стикаються перекладачі, відносяться: переклад заголовків; інгредієнтів; частини/кількості інгредієнта; скорочень; кухонних приладів, посуду; кулінарних лексем (кулінарних дієслів, іменників, що позначають спосіб приготування, які відсутні у мові перекладу тощо) [24, с. 94].

Виділяють *інтродуктивний блок* (заголовок/назва та інгредієнти), *основний блок* (алгоритм дій) і *заключний блок*. Блоки кулінарного рецепта нерівноправні з точки зору функціональності [24, с. 94].

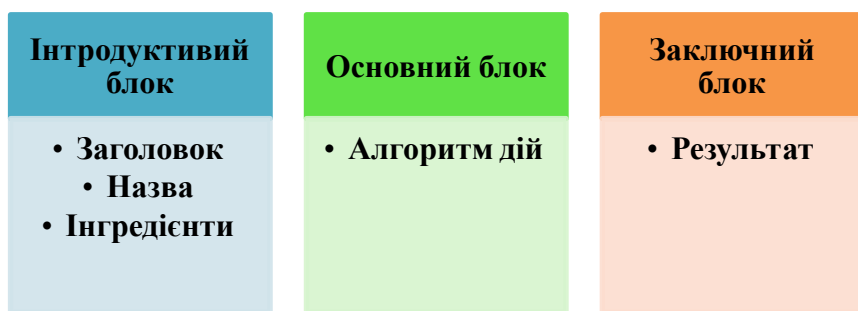


Схема 3. «Структура кулінарного рецепту»

Розглянемо дану структуру. **Заголовок.** Першою складовою є заголовок, де закладені основні відомості. Тема виконує не тільки інформативну, а й імпаکتивну функції. Привертаючи увагу читача (реципієнта), заголовок може мати і *рекламну функцію*. Він є посередником між автором тексту і його читачем. Таким чином, він може бути як абстрактним і лаконічним, так і експресивним, і поширеним, або взагалі зберігати деяку невизначеність. Саме назви їжі надають кулінарним рецептам їх національний колорит [24, с. 94].

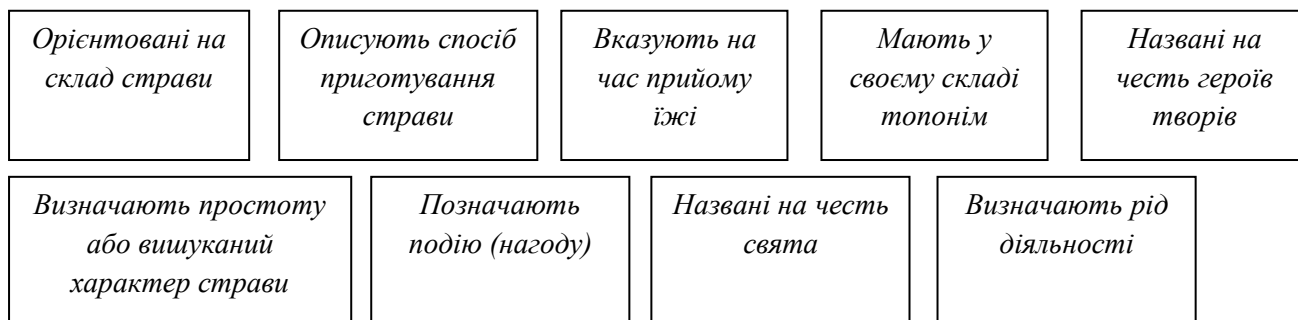


Схема 4. «Функції назви (заголовку) кулінарного рецепту» [24, с. 94]

Незважаючи на те, що заголовки в кулінарних книгах, як правило, більш витончені, їх все ж можна віднести до реалій, лексем, що відображає побут і звичаї народів. Далі виділяємо в описі рецепта страви **вступну частину**: з цього моменту реципієнтом приймається рішення про приготуванні страви. Основний блок становить беземоційна, безоціночна лексика. Емоційність властива заголовку і заключному блоку, де можуть бути використані поради і рекомендації. Лексичні одиниці, що входять до складу рецепта, діляться на *загальноповсякденні*, *загальнонаукові* та *вужкоспеціальні*. Остання група утворює неповторний стиль рецепта [24, с. 95].

До лексико-семантичних особливостей тексту кулінарного рецепта також відноситься використання тематично-обумовленої лексики, в рамках якої можна виділити наступні елементи:

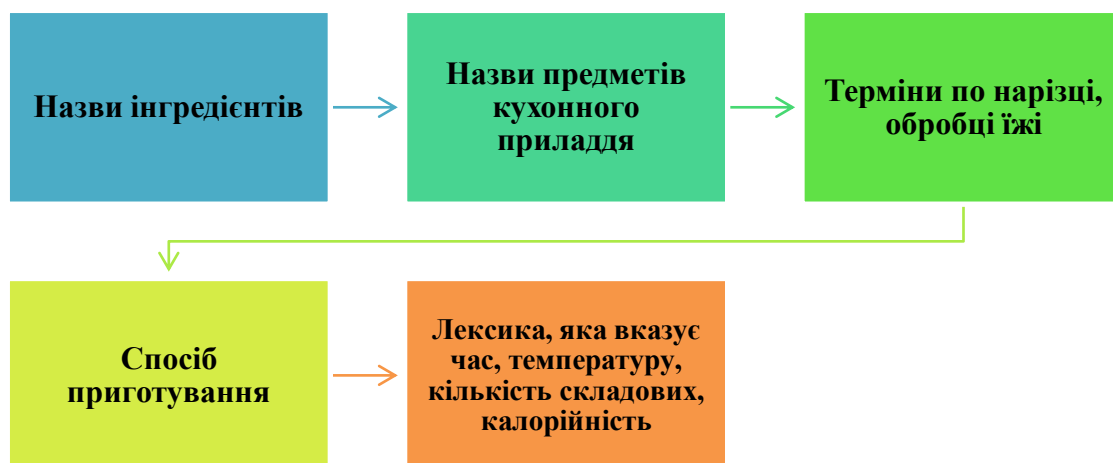


Схема 5. «Елементи кулінарного рецепту»

Подібна інформація, як правило, представлена у вигляді скорочень (аббревіатур) і знаходиться у вступній частині тексту. В англійських рецептах може використовуватися подвійна система вимірювання. Це стосується температури, ваги, обсягу. Нерідко в рецептах зустрічається «кулінарна» вказівка на міру: покласти щіпку, додати на кінчику ножа, приправити за смаком [24, с. 95].

В рецептах зазвичай використовуються дієслова, що описують процес приготування страви – спеціальні кулінарні дієслова, які означають конкретну дію алгоритму приготування (що потрібно зробити з інгредієнтами). В українській та

англійській культурі дані дієслова можуть не збігатися з семантичної точки зору такі дієслова можна поділити на 9 груп [24, с. 95].

| Дієслово [24, с. 95] | Опис |
|--|---|
| Чистка | Wash, peel, dry; вимити, висушити, промити, очистити, зрізати (стебла) |
| Нарізка* | Dice, slice, chop; нарізати (кільцями, кубиками, соломкою), порубати, шаткувати |
| Приправа, заправка | Add a pinch of sea salt, black pepper, season with olive oil; приправити, посолити, поперчити |
| Додавання, змішання | Змішати, влити, збити, всипати. Mix, pour in, add |
| Надання форми | Roll up; згорнути, вирізати (квадрат), випікати у формочці, зробити з тіста (кульки) |
| Якісна зміна інгредієнтів | Натерти у порошок, збити до піни. To grind (into the powder), to mix (until) |
| Термічна обробка | Boil, bake, grill, fry; відварити, обсмажити, прожарити |
| Подача страви | Decorate, top with; прикрасити, подати з |
| Обробка і зберігання (консервація страв) | Preserve, tin, can, jar, marinade; консервувати, засолити, маринувати |

Таблиця 2. «Кулінарні дієслова»

* Слід відзначити, що в українській мові найчастіше використовується дієслово із загальним значенням «нарізати», до якого додаються іменники або прислівники для позначення форми нарізаного продукту (нарізати кубиками, кільцями, скибочками, соломкою, на великі шматки, дрібно), в той час як в англійській мові для кожного поняття застосовуються окремі дієслова. Наприклад: chop – to cut into smaller pieces; slice – to cut into thin pieces; carve – to cut a large piece of something into smaller pieces using a big knife [24, с. 96].

Дослідження, проведені університетом Гельсінкі, показали, що існує три категорії дієслів, що позначають **нарізку продукту**: спеціальні дієслова, що

вказують на мету, процедуру або форму нарізки; загальні дієслова нарізки і дієслова, що придбали кулінарний характер. Ці ж дієслова, в залежності від виду кулінарної операції, можуть утворювати групи: дієслова, що позначають поділ на однорідні шматки за допомогою пристосування з лезом; дієслова видалення (небажаних частин) і дієслова проникнення (позначають різання продукту для додання естетичної форми або з функціональними цілями) [24, с. 96].

Що стосується лексичних особливостей прикметників і дієприкметників, в українських рецептах часто дані частини мови можуть використовуватися не тільки для функціонального позначення ознаки предмета, а й виконувати *естетичну функцію* – надання рецепту більш привабливого вигляду, наприклад: «щоб утворилася рум'яна хрустка скоринка», «готова страва повинна всередині залишитися соковитою і рожевою» тощо [24, с. 96].

1.4. Кулінарний рецепт як складова міжкультурної комунікації

Міжкультурна комунікація (термін, введений у науковий обіг Г. Трейгером та Е. Холлом) – комунікація між представниками окремих культур, обмін інформацією, почуттями, думками представників різних культур. Це наука, яка вивчає особливості вербального та невербального спілкування людей, що належать до різних національних та мовно-культурних спільнот. Перше визначення міжкультурної комунікації запропонували у 1972 році американські вчені Ларрі Самовар і Річард Портер у книзі «Комунікація між культурами» («Communication between Cultures»). Згідно з цим визначенням, міжкультурна комунікація – це такий вид комунікації, в якому відправник і одержувач належать до різних культур [46].

Роком появи міжкультурної комунікації як академічної дисципліни, варто вважати 1954 рік, коли вийшла книга Е. Голла і Д. Трагера «Culture as Communication» («Культура як комунікація»), у якій автори вперше запропонували для широкого користування термін «міжкультурна комунікація». Пізніше основні положення міжкультурної комунікації були більш ґрунтовно розвинуті у відомій

роботі Е. Гогга «The Silent Language» («Німа мова», 1959 рік), де автор показав тісний зв'язок між культурою та комунікацією [46, с. 125].

Водночас мова загалом і «фрагменти гастрономічного дискурсу» є тим комунікативним каналом, що забезпечує взаємообмін інформацією, зокрема й тією, що стосується гастрономічної культури. Скрупульозне вивчення і власної, і чужомовної гастрономічної культури сприятиме успішній комунікації загалом, міжкультурній комунікації зокрема, сприятиме порозумінню між комунікантами у відповідній сфері спілкування, успішній реалізації описаних функцій. *Гастрономічний дискурс* – це особливий вид масово-інформаційної комунікації, який характеризує всю систему харчового процесу, що складається з таких стадій: обробка харчової продукції, підготовка харчової продукції до приготування, процес приготування та споживання їжі [96, с. 9].

Відмінності, що сформувалися в сучасному соціумі стосовно гастрономічних норм, перешкоджають успішній міжкультурній комунікації. У зв'язку з цим, І. Державецька, апелюючи до вчень своїх попередників, наголошує, що гастрономічний дискурс є *складним комунікативним явищем* з низкою диференційних ознак, пов'язаних чи то з продуктом мовленнєвої дії, з певним контекстом, жанровою належністю, чи то з вербалізованою діяльністю, що співвідноситься з тією або іншою культурою, певним соціальним вектором суспільства, конкретним історичним періодом. У разі незнання «іншокультурних кодів» виникає «комунікативна фрустрація та культурний шок» [96, с. 21].

Гастрономічний дискурс, на думку К. Серажима, являє собою складний *«соціолінгвістичний феномен сучасного комунікативного середовища»*, що визначається багатьма чинниками. Відбір мовних засобів задля комунікації у сфері харчування, як засвідчують проаналізовані «фрагменти гастрономічного дискурсу», неконтрольований, із суттєвою перевагою одиниць, чужих і незрозумілих певній лінгвоспільноті. Такий стан речей викликає певне занепокоєння, оскільки іншокультурні елементи, з одного боку, збагачують і мовну, і лексичну систему носіїв мови, з іншого, – зневиразнюють національну самобутність, позбавляють

носіїв національної культури й мови здатності впізнавати в мовних одиницях культурно значущі настанови й норми, ціннісні орієнтири [96, с. 24].

Звичайним прикладом міжкультурної комунікації може бути процес перекладу кулінарного рецепту, перегляд кулінарного майстер-класу або розважального кулінарного шоу по телебаченню або в мережі Інтернет, приготування вдома кулінарного рецепту за кулінарними книгами тощо.

Зі зростанням глобалізаційних змін, поширенням міжнародних контактів, інтернаціоналізацією суспільства загалом змінився і характер спілкування. Налагодження ділових і дружніх контактів із представниками інших держав передбачає володіння іноземними мовами. Однак цього мало, оскільки серйозною перешкодою у спілкуванні з представниками інших культур є незнання їхніх етнічних і культурних особливостей і невербальних засобів спілкування. У зв'язку з цим, з'явилося багато *невербальних методів*, які значно полегшують взаєморозуміння між представниками різних культур [46, с. 127].

У міжнаціональних та міжкультурних контактах, де «мова тіла» найчастіше може бути набагато зрозумілішою, ніж іноземна мова співрозмовника, важливу роль відіграють засоби *невербальної комунікації* – «безмовна мова» (за визначенням Е. Холла). Найважливішою особливістю невербальної комунікації є те, що вона здійснюється за допомогою всіх органів чуття: зору, слуху, дотику, смаку, тощо, кожен з яких утворює свій канал комунікації [46, с. 127].

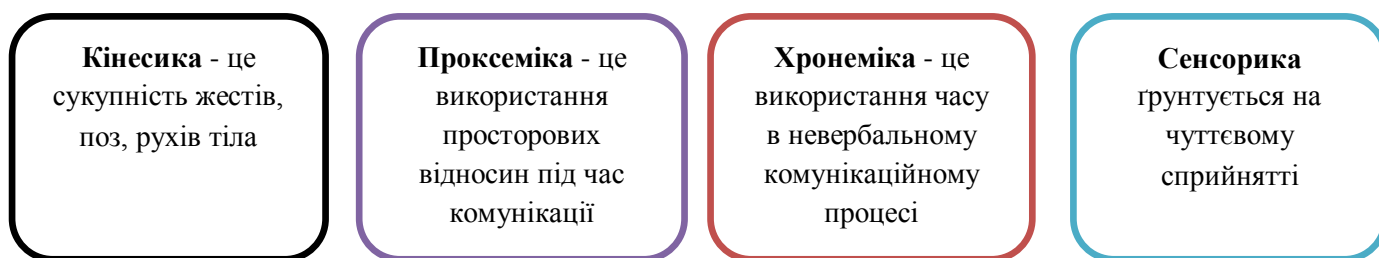


Схема 6. «Засоби – канали невербальної комунікації» [46, с. 127].

Окремо виділяють *паравербальні засоби*, які являють собою сукупність звукових сигналів, що супроводжують усне мовлення, додаючи додаткових значень (інтонація, висота і сила голосу, паузи) та ін., все те, що передає певну інформацію

про співрозмовника і створює атмосферу спілкування. Наприклад, шеф-кухар під час проведення кулінарного майстер-класу може використовувати паравербальні засоби, пояснюючи таким чином алгоритм приготування, і це значно полегшує розуміння і сприйняття інформації глядачем.

Наприклад, якщо взяти кулінарний рецепт англійською мовою, то він буде незрозумілим пересічному українському читачеві, який не володіє іноземною мовою (уявимо, наприклад, що гул-перекладач відсутній або читач – пенсіонер). В такому випадку використовуються вже згадані невербальні та паравербальні засоби, а також *візуальні методи* подання інформації, завдяки яким з'явилися нові напрямки кулінарної культури як мистецтва – **фуд-фотографія та фуд-дизайн** [47, с. 128].

Прагнення зробити їжу більш привабливою стало причиною появи нового виду мистецтва – **фуд-дизайну (food design)**. Арт-кухня стає все більш популярною у багатьох країнах світу. Одним із «піонерів» у даній галузі є іспанець Марті Гіксе, який почав займатися цим напрямком ще в 90-ті роки – він запропонував закуску у вигляді просторової структури атома, збудованої із маслин та зубочисток. Мета фуд-дизайнера – щоб споживач отримав візуальне, тактильне, смакове, чуттєве та естетичне задоволення, окрім самого процесу споживання [47, с. 128].



Фото 1. «Фуд-дизайн» [47, с. 129]

Останніми роками репродукції привабливої на вигляд та смачної їжі заповнили світову мережу, започаткувавши новий напрям у мистецтві фотографії – **фуд-фотографію (food photography)**. Їжа вже давно перестала бути виключно інструментом, що допомагає людині втамувати голод, задовольнивши таким чином її фізіологічні потреби. Мистецтво food-фотографії започатковане в Америці. До 1960-х років вся реклама, всі ілюстрації в книгах, журналах, які стосувалися їжі, були намальованими. Існувала група ілюстраторів в агентствах. Фотографи, які працювали з food-стилістами, почали займати окрему галузь, яка стала називатися food-фотографією. Таким чином, у 1979 році вперше в «New York Magazine» з'явилося словосполучення «food-стиліст» і з'явилася професія food-стиліста. Food-фотографії – 38 років [47, с. 129].



Фото 2. «Фуд-фотографія» [47, с. 129]

Отже, не розуміючи мову кулінарного рецепту, читач (глядач) за допомогою візуального методу подання інформації, завдяки малюнкам або фото, де крок за кроком зображено алгоритм приготування, зможе зрозуміти кулінарний текст. За допомогою кулінарного фото читач також зможе зрозуміти, про які інгредієнти йдеться у рецепті і навіть вгадати назву рецепту.

Фотографії, представлені у сучасних англомовних кулінарних блогах та книгах, є продуктивним засобом транслявання інформації у вигляді зображення та виконують такі функції: *атрактивну* (привернути увагу читача до яскравої та апетитної страви), *інформативну* (передати певну інформацію про продукти та

страви з них), *експресивну* (здійснити вплив на емоційну сферу читача), *естетичну* (апелювати до естетичних почуттів). За останні декілька років ультрасучасною тенденцією в англомовних кулінарних блогах та книгах стало використання малюнків замість фотографій. Відомими є ілюстрації, створені відомим фуд-декоратором Джоанною Кіндвал [47, с. 130].

Фотографія завжди містить у собі повідомлення, виконує певні функції та є візуальним (невербальним) каналом комунікації. За одним лише малюнком або фотографією неважко визначити намір автора, його настрої, інгредієнти, які призначені для приготування страви, кінцеву мету, аудиторію, учасників.

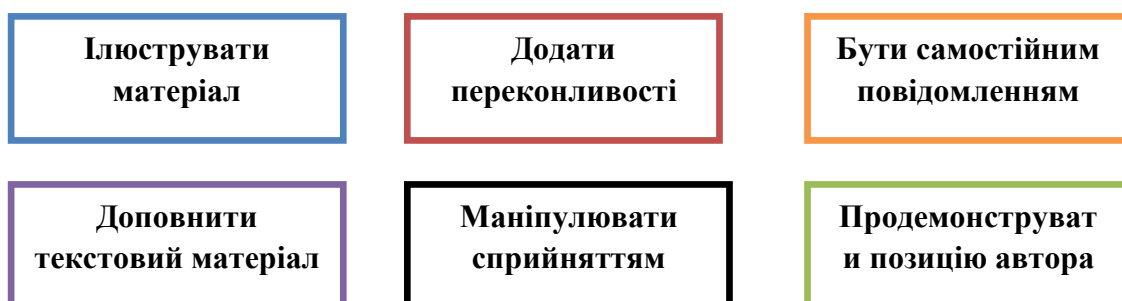


Схема 7. «Виразальні функції фотографії» [47, с. 130].

Кулінарні шоу та програми. Більшість дослідників, які займаються вивченням репрезентації гастрономічної культури, наголошують на тому, що кулінарні програми і є такою формою представлення культури їжі на телебаченні. Так, слід розмежовувати поняття «кулінарна програма» і «кулінарне шоу». Кулінарні програми загалом є аудіовізуальною репрезентацією гастрономічної культури на телебаченні. А кулінарні шоу – специфічний аналог кулінарної книги, вміст якої візуалізований і насичений усними риториками навчання та інформування. Змінюється структура самої кулінарної книги: у кулінарному шоу вербальну складову замінили візуальною, таким чином, спростивши розуміння кулінарного тексту глядачем або читачем – представником іншої культури [47].

Висновок по розділу I. Гастрономічна культура є віддзеркаленням існування та побуту цілих націй, країн, народів, відображенням культурних традицій певного

етносу. Гастрономічний дискурс виступає культурним та соціальним феноменом, відображенням тенденцій розвитку того чи іншого суспільства на певному історичному етапі. Гастрономічна культура обумовлена багатьма **факторами**: природно-географічними, соціально-культурними, політичними, психологічними, релігійними тощо. Гастрономічний дискурс виконує певні **функції** (естетичну, інформативну, навчальну, експресивну, ін.), має конкретних **учасників** (шеф-кухар, автор рецепту, ведучий – глядач, читач, відвідувач) та певну **структуру** (інтродуктивний, основний, заключний блоки). Гастрономічний дискурс має чотири основних визначення: гастрономічний, кулінарний, глютонічний та ресторанный дискурс. Дані визначення є тотожні за значенням, але різними за факторами, які вплинули на їх формування.

Окремо можна відмітити значущість української вітчизняної гастрономічної культури, розвиток якої сягає корінням у глибоку сиву давнину, пов'язану з боротьбою українського народу за самобутність та незалежність, яка перетинається з багатьма народними традиціями, звичаями, обрядами, святами. Багато українських страв є відомими у всьому світі та є символом українського етносу.

Існує багато **підходів** та **парадигм** до вивчення гастрономічної культури, і кожен підхід обумовлений певними історичними, географічними, природними, соціально-політичними чинниками, але в основі кожного підходу, з одного боку, – людина та її потреба у їжі, культура її харчування та приготування страви, а з іншого – традиції цілих народів світу, націй, країн у приготуванні та споживанні страв, обумовлених певними правилами, обрядами та обставинами.

Щодо **структури** кулінарного рецепту, доцільне зазначити неймовірну семантичну, лінгвістичну, культурну складність рецепту, що викликає труднощі при перекладі навіть у досвідчених перекладачів. Кожен рецепт має певну інформативну мету, аудиторію, чітку структуру та алгоритм, порушення яких може призвести до неякісного приготування страви. Труднощі викликають складові рецепту певної культури, які незнайомі перекладачеві, або які відсутні у мові перекладу та культурному просторі перекладача, а отже для здійснення якісного перекладу слід

володіти не лише перекладацькими навичками, а також знати й розуміти країну походження рецепту, її культурні та релігійні звичаї.

Часто кулінарний рецепт стає справжнім **комунікативним** явищем та елементом комунікації між різними учасниками дискурсу (кулінарні розважальні програми та шоу, майстер класи, конкурси). У зв'язку з процесами глобалізації, великого значення набуває кулінарний дискурс в рамках арт-індустрії, фуд-мистецтва та фуд-індустрії: з'являються фуд-фотографія та фуд-дизайн.

Отже, кулінарний дискурс пройшов багато історичних етапів та сформувався у багатоаспектний феномен, який розвивався на стику багатьох сфер людського життя та суспільства: культура, мистецтво, комунікації, дизайн тощо. На сьогоднішній час зрозуміти кулінарний текст англійською чи французькою мовами стає набагато легше завдяки візуальному зображенню рецепту та алгоритму його приготування (фото, ілюстрації, малюнки).

РОЗДІЛ 2

МЕТОДОЛОГІЯ ТА ОСНОВНІ ПРИЙОМИ ПЕРЕКЛАДУ КУЛІНАРНИХ РЕЦЕПТІВ ЯК СКЛАДОВОЇ ГАСТРОНОМІЧНОГО ДИСКУРСУ

2.1. Прагматико-стилістичні, лексико-граматичні та міжкультурні труднощі перекладу кулінарних рецептів українською мовою

Гастрономічний дискурс характеризується **культурно-специфічною лексикою**. Тому у перекладача можуть виникнути проблеми з перекладом інгредієнтів, якщо вони не досить поширені в нашій культурі. Наприклад, в програмі «Кращий кухар Америки-9» один із учасників приготував страву під назвою «Buttermilk biscuits with gravy and sausage roux», що була перекладена студією Coldfilm як «Вершковий бісквіт із соусом». Лексема *buttermilk* українською мовою означає «маслянка» або «пахта». Це побічний «продукт перероблення молока, що являє собою шар вершків, одержаного під час перероблення вершків на масло. Тобто назвати *buttermilk* «вершками» не зовсім правильно, оскільки це дещо різні молочні продукти. Проте й пахта не досить часто використовується на кухні українських господарок, а більшість людей взагалі не знає, що це таке. Тому перекладачі вирішили обмежитися звичайним відомим поняттям «вершки» [30, с. 149].

Інша проблема виникає з перекладом звичайного слова *biscuit*. Це класичний «хибний друг» перекладача, оскільки відомий усім «бісквіт» англійською мовою звучить як *sponge cake*, а лексема *biscuit* насправді ж означає *печиво*. Тонкощі приготування страви також впливають і на переклад – перекладач в певній мірі повинен бути обізнаним щодо кулінарних традицій обох країн [30, с. 149].

Наприклад, є різниця між такими кулінарними термінами як *gravy* та *sauce*. Команда ColdFilm переклала поняття *gravy* як *підливка*, натомість інша студія назвала це просто *соусом*. З однієї сторони, обидва переклади є досить правильними, з іншої – соус має більш широке поняття, а підливка – є окремим видом соусу, що готується на основі м'ясного чи овочевого соку, що виділяється під час приготування страви. Під кулінарною лексемою *gravy* розуміється особлива техніка

приготування соусу. Тому переклад «підливка» є більш точним. Окрім того, перекладач повинен обирати один варіант перекладу для певної лексеми [30, с. 149].

Лексичні одиниці можна поділити на **еквівалентні** (cabbage – капуста, carrot – морква, onion – цибуля тощо) та **безеквівалентні** (назви страв національної кухні). Навіть еквівалентні поняття можуть викликати труднощі під час перекладу. Труднощі можуть представляти також слова, які представлені в тексті у своєму **різновиді**, наприклад, перекладач книги-рецептів «Chef for all seasons» Гордона Рамзі перекладає лексему *broadbeans* трьома різними варіантами: *молоді боби*, *боби* та *стручкові садові боби*. Необхідно відзначити, що і в оригіналі автор вживає два варіанти: *broadbeans* і французьке запозичене *fèves* або *babyfèves*, де слово *baby* у перекладача отримує адаптовану заміну *свіжий* або опускається зовсім – *боби* [95].

Або у перекладі рецептів Джеймі Олівера спостерігаємо переклад інгредієнту *freshly podded or frozen peas* просто як *зелений горошок*, в той час, як більш точний переклад – *стручковий або заморожений горох*. Наприклад, у його книзі «Chef for all seasons» до деяких страв входить такий інгредієнт як «*sweet potato*». Ця лексема має два відповідника в українській мові: «батат» та «солодка картопля». І перекладач вирішує використовувати обидва варіанти.

Або, наприклад, спостерігаємо різний варіант перекладу такої звичної для всіх страви як *scrambled eggs*: *омлет*, *збита яєчня*, *яєчня*.

Значні труднощі викликають **лексеми іноземного походження**, зазвичай, запозичені з французької або італійської мов. Так, наприклад, італійське запозичення «*al dente*» у реченні «*meanwhile, cook the pasta in boiling, salted water until al dente* – між тим, в підсоленій воді відварити макарони до стану *al dente*» не потребує перекладу, так як через популярність італійської кухні цей термін постійно термінологізується. Однак, включити коментар або пояснення в переклад було б також доцільно: «*al dente*» – в перекладі з італійської мови означає «на зуб» і описує такий стан пасти, коли вона вже готова, проте ще досить тверда, і не встигла розваритися [23, с. 3].

Лексеми французького походження. Наприклад, якщо людина, не маючи жодного уявлення про кондитерські тонкощі французьких десертів, побачивши

тістечко, схоже на «безе», скоріше за все дослівно його перекладе, що спричинить непорозуміння у французів, бо вони мають власну назву для нього – «la meringue». Франкомовна кухня як невід’ємна складова французької національної кухні є продуктом багатовікового надбання народу, який відбиває глутонічні номінації. Вони описують сировину, методи вирощування овочів та обробки м’яса, кулінарні процеси, технології подачі страв тощо. На етнокультурному рівні франкомовна глутонія відрізняється термінологічною лексикою від американської чи країн, орієнтованих на європейську кухню. Ряд номінацій має національний характер і символізує виключну технологію приготування та споживання їжі. Варто згадати, що такі поняття як «пасерувати» (від фр. *passer* – обсмажити, зазвичай, овочі на маленькому вогні, щоб вони стали м’якими, але не засмаженими із хрусткою скоринкою), «бланширувати» (від фр. *blanchir* – ставати білого кольору; піддати продукт тепловій обробці, в результаті якої він змінює колір, стає світлішим), «фламбірувати» (від фр. *flamber* – палати; приготувати їжу на природному вогні) та інші були введені у вжиток і розповсюджені на світовому рівні саме французькими кухарями. Одна з особливостей французької мови – її багатство на гастрономічні терміни: у французькій мові для кожного процесу приготування їжі є свій термін, у той час як словниковий склад української мови в цьому сенсі досить обмежений.

Наприклад, візьмемо таку відому страву як «*compote*». Перекладач може допустити схожу помилку з «*biscuit*». Відоме нам слово «*компот*» прийшло в російську мову, а згодом і в нашу, у XVIII столітті, від французького «*compote*». Компот став традиційним солодким напоєм із фруктів, що готується у країнах Східної Європи та Росії. У Франції під поняттям «*компоте*» розуміють *фруктове пюре*. Оскільки французька кухня є так званою засновницею кулінарної «моди», то серед останніх тенденцій кондитерського мистецтва «*compote*» стало повноцінним десертом на основі фруктового сиропу, чи елементом муссового десерту. Тому виникає необхідність розмежовувати ці два поняття: «*компоте*» і «*компот*» [30].

Особливу увагу також слід звернути на **порушення норм жанру**. Як ми вже говорили, кулінарним рецептам властива **стислість**. Лаконічність рецепта також може бути порушена громіздкими фразами: «Preheat the oven to 180 degrees. –

Заздалегідь включити духовку, щоб температура досягла 180 °С». Дане речення може бути передано таким чином: «попередньо нагріти духовку до 180 °С» [51].

Інший невдалий приклад перекладу рецепта Гордона Рамзі: «Спершу ставимо готуватись пюре. Почистіть картоплю, поріжте на чотири частини і перекладіть в каструлю з закип'яченою підсоленою водою. І варіть до повного приготування». Дане речення можна було б передати наступним чином: «Готуємо пюре: для цього відваріть порізану на частини очищену картоплю у підсоленій воді до повного приготування».

Так, щоб уникнути ускладнення фрази, перекладач може вміщувати деяку інформацію **в дужки** [51]: «freeze the strawberries for the next cooking (you can use the fresh one if you want)» або розбити одне довге речення на кілька коротких: «melt the chocolate in a little bowl, add orange slices, put aside, and then prepare the Catalanian cream». Дане речення розбиваємо на два коротких: ««melt the chocolate in a little bowl, add orange slices, put aside» та «prepare the Catalanian cream», тому що це абсолютно два різні кроки приготування з різними інгредієнтами: у першому реченні маємо справу з шоколадом, а у другому – з приготуванням крему. Найчастіше перекладачі, слідуючи стилю оригіналу або намагаючись перекласти грамотно, забувають про стилістичні особливості рецептів: «Use the grill regime in your oven. We have different oven models, so in this case we have regimes to be situated in a different order. – Використовуйте режим гриль у вашій духовці. Ми всі маємо різні моделі духовок, тому в даному випадку режими можуть бути розташовані у різному порядку». У даному випадку перекладач переходить на розмовний стиль, що не може бути виправданим.

Стилістичні помилки і неточності можуть також виникати **при неправильному підборі слів, їх сполучуваності тощо**: «top with the remaining vegetable mixture and the crispy bacon – прикрасити зверху залишками овочевої суміші та хрусткого бекону». Сполучення «прикрасити залишками» звучить неналежним для рецептів чином. Виникає неапетитне уявлення, мимоволі асоціюється з лексемою «об'їдки». Варто було б передати першу частину речення таким чином: «зверху прикрасити рештою овочевих інгредієнтів» [51].

У наступному перекладі також можна зустріти такий приклад: «З середні картоплини дрібно нарізаних». В даному реченні використано *неправильний відмінок і синтаксис*. До того ж в українській мові словосполучення «середні картоплини» не вживається, отже слід було б перекласти таким чином: «З дрібно нарізані картоплини середнього розміру» [51].

Неточності, що виникають в меню, можуть бути і **культурологічного характеру**. Це стосується тих випадків, коли в ресторанах, які подають страви певної місцевості, трапляються страви з іншого регіону, або страви, вигадані самими кухарями, що може збити з пантелику людину, знайому з даною культурою [50].

Безглузді переклади можуть виникати внаслідок незнання перекладачем описуваної ним страви. **Незнання інгредієнтів** також може привести до помилок. Подібним чином нерозуміння може виникнути, коли клієнт буде очікувати, наприклад, «великі половинки картоплі», а йому принесуть «potato shells» – розрізану на половинки картоплю без м'якоті [50]. Або, наприклад, гість буде очікувати на «запечені на грилі овочі з тертим пармезаном (grilled vegetables with grated Parmesan)», а йому принесуть «смажені на сковороді овочі з тертим твердим сиром» будь-якого сорту іншого виробника (голандського або російського, наприклад).

Помилки також можуть виникати і **на рівні граматики**. Наприклад, в ресторані є така стравка «Мільфей зі свіжими ягодами, кремом із сиру і свіжої ванілі». Використання прикметника жіночого роду в кінці речення збиває з пантелику читача, оскільки незрозуміло, переплутав перекладач рід і мав на увазі свіжий сир, або це була свіжа ваніль [50]. Також при перекладі часто виникають проблеми із **правильним вживанням відмінків** [50]. Наприклад, спостерігаємо такий переклад рецепту Джемі Олівера: «коли готуєте рибу, не лийте олією в сковороду». Спостерігається неправильне вживання відмінка у фрагменті «не лийте олією» (ким, чим?). Вживаємо правильний відмінок: «не лийте олію» (кого, що?) Також дієслово «лити» можна замінити на дієслово «дати».

Також при перекладі часто виникають проблеми із **правильним вживанням прийменників** [50]. При перекладі англійського прийменника «until» в українській

мові найчастіше використовується прийменник «до»: «until soft» – до м'якості; «until crunchy» – до хрусткості, «until golden» – до золотистого кольору, «until brown» – до рум'яності. Звичайно, подібне перетворення не завжди можливе: «Add the corn kernels and stir actively around the pan until they start to turn slightly translucent at the edges – додайте кукурудзяні зерна і активно помішуйте кілька хвилин, щоб вони стали злегка прозорими по краях». Сполучник «until» передається сполучником «щоб», однак використання сполучника «щоб» замість еквівалента сполучника «until» – «до тих пір поки (не)» змінює підрядне речення часу на підрядне речення мети [50].

Або інший переклад рецептів Джеймі Олівера: «щоб у процесі приготування макарони не стали сухими і липкими, залишайте трішки води на дні, коли зливаєте її з каструлі» або «щоб забрати зайву вологу з картоплі, злийте воду з каструлі». Використання сполучних частин та прийменників «щоб», «коли» вносять розмовний стиль у рецепт – доцільно їх замінити на більш стилістично відповідні частини («під час приготування», «після злиття води» тощо).

Висока частотність граматичних помилок при перекладі з іноземної мови на українську, виконаного **не носієм мови**: пов'язана переважно з **неправильним написанням, вживанням слів, використанням неправильного відмінка**. Наприклад, в одному з меню можна знайти опис такої страви: «Вафля з соусом профітролі, збитими вершками і мигдалем – свіжа випічка вафельної профітролі з соусом, збитими вершками і нарізаним мигдалем». Можна відзначити неправильне написання слова «нарізаний», «вафельної профітролі» також не існує, зайве додавання словосполучення «свіжа випічка» тощо. Або: «засмалений бекон з намазаним зверху сливовим соусом» – напевно, перекладач хотів сказати «підсмажений або підкопчений» замість «засмалений», а замість «намазаний соусом» – мав на увазі «политий соусом» [52].

Особливі труднощі становить **маловживана, професійна або безеквівалентна лексика**, а також **лексичні одиниці**. Сюди можна віднести: переклад заголовків; назви, частини/кількості інгредієнта; вагових мір; скорочень; приладів посуду; кухонного приладдя; кулінарних лексем (кулінарних дієслів і

утворених від них дієприкметників; прикметників, що позначають кулінарні реалії; іменників, що позначають спосіб приготування, які відсутні в українській мові) [52]. Наприклад, кулінарні дієслова, які можуть викликати труднощі при перекладі: *jam up* – варити, *drain off (to throw away all the fat)* – видалити зайвий жир (з курки) тощо.

Переклад заголовків.

Заголовок є першим елементом, на який звертає увагу читач і перекладач. Саме з нього починається сприйняття всього тексту. Від вдалого перекладу заголовка залежить подальше розуміння рецепта. Заголовок, як правило, виділяється з основного тексту, і є коротким змістом рецепта. Переклад назв страв може здатися нескладним завданням, однак це не так: перекладений заголовок повинен володіти тією ж інформативною, естетичною спрямованістю, що і його оригінал [98]. Наведемо приклади заголовків (назв), які ми далі будемо аналізувати у наступних розділах:

«*Jamie Oliver's chicken in milk* – Курка на молоці від Джеймі Олівера»;

«*Gordon Ramsay's shepherd's pie* – Пастуший пиріг від Гордона Рамзі»;

«*Skinny Carbonara smoky bacon, peas, almonds & basil* – Карбонара з беконом, зеленим горошком, мигдалем і базиліком» (Джеймі Олівер);

«*Sliced fennel, orange & almond salad* – Салат з фенхелем, апельсином і мигдалем» (Джеймі Олівер);

«*Miso soup with tofu & cabbage* – Місо суп з тофу і капустою» (Джеймі Олівер);

«*Crostini with prosciutto, figs and mint* – Кростіні з прошутто, інжиром і м'ятою» (Джеймі Олівер);

«*Veggie pilaf with chickpeas, apricots & toasted seeds* – Овочевий плов з нутом, абрикосом та підсмаженим насінням» (Джеймі Олівер);

«Рибний пиріг з цибулею і креветками», «Апельсини в карамелі з хересним кремом», «Каталонський крем», «*Energy balls* – Енергетичні кульки» (Гордон Рамзі);

«*Super yummy chocolate chunk oatmeal cookies* – Смачне вівсяне печиво із шоколадними шматочками» (Енн Баррел);

«Lemon and herb marinated grilled chicken thighs – Курячі стегна на грилі у лимонному та трав'яному маринаді» (Енн Баррел).

Як бачимо із назв рецептів, кожна відображає певну специфіку країни походження (Японія – місо-суп, Італія – кростіні, карбонара, прошутто тощо), певний намір, можуть мати у своєму складі топоніми («Пастуший пиріг»). Найскладніше для перекладача – передати назву страви, не втративши при цьому її національно-культурної складової.

Наприклад, «кростіні» можна передати описовим перекладом: «це бутерброди, грінки або шматочки підсмаженого хліба або батону», але краще передати дану назву за допомогою транскодування (CROSTINI), і, таким чином, зберегти культурний компонент страви, який відображає країну її походження. Або, наприклад, «місо-суп» – місосіру (дослівно – «суп із місо») – страва японської кухні, суп із розчиненою у ньому пастою місо. Можна передати назву страви знову ж таки описовим перекладом, але, залишивши назву «miso soup», перекладач зберігає культурний компонент страви, з чого зрозуміло, що страва – японського походження.

Переклад інгредієнтів.

Переклад інгредієнтів теж може викликати труднощі. Певні продукти в екзотичних рецептах можуть бути недоступні, тому слід шукати еквівалентні інгредієнти, або, порадившись з автором, використовувати інший продукт зі схожим смаком і консистенцією. Найчастіше в кулінарних книгах вказуються інгредієнти з інших культур, що також представляє складність для перекладача, який може бути незнайомий з цією кухнею. Наприклад: «Cannellini beans» – біла квасоля, «Chives» – цибуля-різанець, шнітт-цибуля, «confectioner's sugar, icing sugar, sucre glace» – цукрова пудра [95, с. 160], «Dijon mustard» – Діжонська гірчиця, «Jalapeno sauce» – соус халапеньо, «crème fraîche» (англ. cream) – крем-фреш, свіжі вершки, французький кисломолочний продукт із вмістом жиру не більше 30%, схожий на сметану.

Для, перекладу зокрема, інгредієнтів, аж ніяк недостатньо володіти добре мовою перекладу. Основним фактором є **знання кулінарії**, а також **культури і реалій**, без яких часом найпростіший рецепт не може бути вдало перекладений.

Українські рецепти та вживаний перелік інгредієнтів в них відрізняються великим вживанням іменників, а також номінативних конструкцій. При перекладі подібних конструкцій перекладачі або спираються на структуру, прийняту в українській мові, або вживану в оригіналі [95, с. 160]. Порівняємо: в англійському оригіналі: «squeeze each fish slice with lemon drop and grill for 5 minutes until golden grilled crosshatch pattern – сприсніть кожен шматочок риби краплею лимона і обсмажте на грилі протягом 5 хвилин до золотистих і підсмажених смужок від гриля». У даному випадку зустрічається конструкція «until golden and grilled crosshatch pattern» з прийменником «until», за ним слідує визначення у вигляді прикметника і дієприкметника минулого часу (golden and grilled).

Основну проблему для перекладу становлять **назви неіснуючих в інших культурах інгредієнтів**, до яких можуть відноситися **трави, соуси, сири, напої** і т.д. Такі екзотичні інгредієнти зазвичай транслітеруються і транскрибуються згідно з нормами мови, з якої вони походять. Наприклад: la sauce «Blue cheese» – соус «Блю Чіз», «Monterey Jack and «Cheddar» cheeses – сири «Чеддар і Джек». До транскрипції і транслітерації в текстах меню, як і в рецептах, часто додається пояснення: «Cavatappi pasta» – макарони – паста «Каватаппі»; Queso – «Кесо» соус [99].

Давайте ознайомимося із назвами найвідоміших соусів і трав (прянощів) світу, при перекладі яких найчастіше використовується транслітерація і транскрибування. Дані соуси і трави використовуються у рецептах вже згаданих американських шеф-кухарів. Повний їхній опис можна подивитися у Додатках, в яких здійснено самостійний переклад.

| Назва соусу [63] | Переклад |
|---|-----------------|
| Ponzu. A famous sauce from Japan | Понзу |
| Coriander Chutney. Is a must-have in any Indian household | Коріандр Чатні |
| Chermoula. A sauce from North Africa | Чермула |

| Назва соусу [63] | Переклад |
|---|--------------------------|
| Pebre. Is a famous sauce from Chile | Пebre |
| Sriracha. A sauce from Indonesia | Шрірача |
| Tkemali. Originates from Georgia | Ткемалі |
| Gochujang. A hot sauce from South Korea | Гочуджанг |
| Bajan Pepper Sauce. Hot sauce from Barbados | Баджанський соус з перцю |
| Molho Apimentado. Originates from Brazil | Молхо Апіментадо |
| Shrewbury Sauce. Originates from Britain | Соус Шрубери |
| Haydari. Popular from Turkey | Гайдарі |
| Chakalaka. A spicy relish sauce from South Africa | Чакалака |
| Agrodolce. Sauce from Italy | Агродольче |
| Nam Jim Jaew. Sauce from Thailand | Нам Джим Джей |
| Guasacaca. Avocado salsa from Venezuela | Гуасакака |
| Tabasco. Originated from Louisiana | Табаско |
| Schug. Originated from Yemen | Шуг |
| Peri Peri. A sause from Portuguese. | Пері Пері |
| Harissa. Originates from Africa | Харісса |
| Salsa. Mexican Cuisine | Сальса |

Таблиця 3. «Переклад назв найвідоміших соусів»

| Назва прянощів (трав) [62] | Переклад |
|-----------------------------------|--------------------------------------|
| Cinnamon | Кориця |
| Garlic Powder | Часниковий порошок (мелений часник) |
| Thyme | Чебрець |
| Rosemary | Розмарин |
| Cumin | Кмин |
| Oregano | Орегано, материнка, болотна м'ята |
| Coriander | Коріандр |
| Chilly Powder | Суміш чілі |
| Cayenne Pepper | Кайенський перець |
| Curry Powder | Каррі |
| Black Pepper | Чорний перець |
| Basil | Базилік |
| Ginger Powder | Імбир |
| Sage | Шавлія |
| Paprika Powder | Паприка (стручковий червоний перець) |
| Cloves | Гвоздика |

| Назва прянощів (трав) [62] | Переклад |
|----------------------------|------------------------------|
| Allspice | Запашний (гвоздичний) перець |
| Onion Powder | Мелена цибуля |
| Nutmeg | Мускатний горіх |

Таблиця 4. «Переклад назв найвідоміших трав та прянощів»

Як бачимо з таблиць, назви культурно обумовлених компонентів краще передати за допомогою транскодування, у разі неможливості передачі назв даним способом – використовують описовий переклад (експлікація, пояснення), адже еквівалент інгредієнта може бути відсутнім у мові перекладу.

Переклад вагових мір.

Очевидну складність для перекладача можуть представляти **вагові міри** інгредієнтів. Так, у кожного кухаря є індивідуальні риси, наприклад, Делія Сміт в деяких рецептах вказує на такий засіб вимірювання як *generous pinch* cayenne pepper, що перекладається перекладачем близько до тексту, але з додаванням звичайного засобу вимірювання – 1/8 чайної ложки або щедрої дрібки каєнського перцю. У той час, як Гордон Рамзі вживає *good pinch of*, що в перекладі означає «велика дрібка» [95, с. 161].

У рецептах Джеймі Олівера зустрічаємо: a pinch of sea salt – щіпка морської солі, 1 handful of almonds – одна жменя мигдалю, 2 1/2 cups milk – дві з половиною чашки молока. З рецепту Енн Баррел: «place the cookie dough balls 2 inches apart on the cookie sheet – столовою ложкою викладіть кульки тіста на деко, залишивши між ними 5-сантиметрові проміжки».

Наведемо приклади найбільш використовуваних вагових мір в англійській кулінарії. A coffee spoon – 1/2-чайна ложка, кавова ложка, a cup – чашка (250 мл), a dessert spoon – десертна ложка (10 г), a fluid ounce – рідка унція (приблизно 30 мл), a knob of – невеличкий шматочок, a tablespoon (tbs) – столова ложка (15-20 г), a teaspoon – чайна ложка (5 г), a dash – дуже маленька кількість (крапелька), a drop – крапля (приблизно 0,05 мл), a gallon – галон (британський – 4,55 л, американський – 3,79 л), a gram – грам, an ounce/oz – унція (28,35 грам), a pinch – щіпка, a pint – пінта

(американська – 470 мл, британська – 570 мл), a round – фунт (454 грам), a quart – кварта (британська – 1,14 л, американська – 0,95 л), a smidgen (a bit) – трошки, a wine glass – спеціальна міра вимірювання рідких інгредієнтів (приблизно ½-¼ чашки або 60-125 грам) [86].

Переклад предметів кухонного приладдя.

Переклад предметів кухонного приладдя також може становити проблему для перекладача, особливо, якщо предмет відноситься до маловживаних або невідомих у мові перекладу. У більшості випадків, якщо прилад є знайомим, то перекладачі вдаються до **прийому еквіваленції** (чашка (cup), тарілка (plate) і т.д). Для перекладу невикористовуваних у країні перекладу предметів застосовується **транскрипція** або **транслітерація**. Наприклад, самовар передається як *samovar*. Так, може зустрітися «супова чашка», яка передається як «soup plate» – супова тарілка, «soup tureen» – супниця (tureen – a large dish with a lid, used for serving soup or vegetables – велике блюдо з кришкою, що використовується для подачі супу або овочів). Супниця – увігнута, велика і глибока ємність з двома ручками, яка використовується для подачі супу. Варіант перекладу для супниці – «супова миска, тарілка» є менш точним, оскільки тарілка не передбачає ручок [95, с. 161].

Приладдя та кухонний посуд, що зустрічаються при перекладі рецептів Гордона Рамзі, Джеймі Олівера та Енн Баррел: a cooling rack – стійка для охолодження, electric beater or the paddle attachment of the stand mixer – ручний електричний міксер, the kitchen counter – кухонна стійка, bowl – миска, frying pan – сковорідка, oven – пічка, spoon – ложка, knife – ніж, slotted spoon – ложка з дірочками, blender – блендер, platter – велика плоска тарілка, peeler – овочистка, pestle and mortar – дослівно «товкач та ступка» – implements used for preparing of ingredients by crushing and grinding them into a fine paste or powder, teaspoon – чайна ложка, tablespoon – столова ложка, chopping board – обробна дошка, cookie sheet – деко, rubber spatula – силіконова лопаточка, stovetop – плита, lid – кришка, pot – горщик та інші.

В англійській кулінарії зустрічається дуже багато одиниць кухонного приладдя. Такого розмаїття, звичайно, немає в українській кулінарії. Це

пояснюється тим, що технології приготування в нашій кулінарії значно відрізняються. Але, можливо, у дорогих та відомих ресторанах на кухні кухар має в арсеналі всі ці кухонні прилади.

Наприклад: a blender –блендер, a bottle opener – штопор, a bread knife – хлібний ніж, a cake pan/tin – форма для випікання тортів, a can opener – консервний ніж, a carving fork – виделка, яка використовується для нарізання м'яса, a cleaver –ніж-топірець для м'яса, a coffee grinder – кавомолка, a colander – друшляк, a cookie cutter – формочка для печива, a cookie sheet/a baking tray – деко для випікання, a cooling rack – охолоджуюча решітка, a cutting board – дошка для нарізання, обробна дошка, a double boiler – пароварка, a flan tin – форма для випікання флану (відкритого пирога з ягодами), a food processor – кухонний комбайн, a frying pan – сковорідка, a garlic press – прес для часнику, a grater – терка, a grill pan – сковорода-гриль, a kitchen knife – кухонний ніж, a knife sharpener – точилка для ножів, a ladle – половник, a lid – кришка, a masher – товкучка для картоплі, a measuring cup – мірна кружка, a measuring spoon – мірна ложка, a meat tenderizer – молоток для відбивання м'яса, a mixer – міксер, a mixing bowl – миска для змішування, a mortar – ступка, a paring knife – ніж для чистки овочів та фруктів, a pastry brush – кисточка для випікання, a peeler – ніж для очистки від шкірки, a pestle – пестик (ступки), a pie tin – форма для випікання пирогів, a piping bag – кондитерський мішок, a pot – кастрюля, горщик, a pressure cooker – скороварка, a ramekin – невеличка керамічна порційна формочка (для суфле, кокота або жульєна), a roaster – «качатниця, гусятниця», a rolling pin – качалка, a saucepan – каструлька для приготування соусів, a scoop – ложка для морозива або совок для льоду, a skewer – шампур, вертел, a slotted spoon – шумовка (ложка с прорізами), a spatula/a food turner – лопатка (для перевертання), a strainer – сито, сітка для проціджування, a whisk – вінчик, a wok – вок (глибока сковорода з опуклим дном), an apple corer – ніж для видалення серцевини яблука, an earthenware dish – глиняний горщик для приготування, an egg beater – вінчик або спеціальний пристрій для збивання яєць, an oven mitt/a pot holder – «прихватка», scales – ваги [86].

Переклад лексичних одиниць, які позначають час прийому їжі.

Особливе місце у структурі рецепта займають лексичні одиниці, які називають час прийому їжі. До таких лексем відносяться слова, що позначають трапезу або процес прийому їжі. В даному випадку перекладачі зазвичай застосовують **еквіваленцію** або **генералізацію**. В англійській культурі виділяють наступні часи прийому їжі.

| Одиниця часу [86] | Переклад [86] |
|--------------------------|--|
| Breakfast | Сніданок |
| Lunch | Обід |
| Dinner | Вечеря |
| Tea, afternoon tea | Невеличкий перекус після обіду, але перед вечерею |
| Supper | Пізня вечеря, невеличкий перекус перед сном |
| Brunch (breakfast+lunch) | Другий, пізній сніданок (час прийому їжі між сніданком та обідом, коли снідати вже пізно, а обідати – ще рано) |
| Snack | Невеличкий перекус між основними прийомами їжі |
| Packed (box) lunch | Сухий пайок, їжу, яку ви можете взяти з собою у контейнері, щоб з'їсти потім |
| Buffet | «Шведській стіл» |
| Barbecue BBQ | Їжа, приготовлена на грилі на відкритому повітрі |
| Takeaway, takeout | Їжа на виніс |

Таблиця 5. «Одиниці, які позначають час прийому їжі»

З даної таблиці ми бачимо, що не всі часові проміжки прийому їжі співпадають з прийомом їжі у нашій культурі, але є багато спільного. Різницю у часі прийому їжі обов'язково потрібно враховувати, якщо текст кулінарного рецепту містить компоненти часу подачі, оформлення та сервірування страви.

А тепер проаналізуємо переклад рецепту Джеймі Олівера (перекладач – Світлана Яськова, Інтернет-джерело <https://ye.ua/gurman>).

Аналіз перекладу назви. «JAMIE OLIVER'S CHICKEN IN MILK» [64] – «КУРКА НА МОЛОЦІ ВІД ДЖЕЙМІ ОЛІВЕРА [65]». Перекладач передав прийменник «in» як «на», що є правильним у даному випадку.

Аналіз перекладу інгредієнтів представлений в таблиці.

| Інгредієнт [65] | Аналіз перекладу |
|--|--|
| 1 курка вагою <u>близько</u> 1-1,5 кг (у мене цього разу крильця та гомілки) | Спостерігається порушення стилю та критерію стислості рецепту, перекладач зберігає розмовний стиль оригіналу при перекладі. Краще не додавати власні коментарі у дужках, а просто вказати частину курки: філе, крильця тощо. «Близько» краще замінити на «приблизно». |
| Куркума, карі | Норми перекладу дотримано |
| 1 ст. л. ніжної <u>діжонської</u> гірчиці | Прикметник «ніжний» є зайвим – можна вилучити його. Це як, наприклад», натуральний йогурт або свіжа м'ята. Зазвичай, перекладачі опускають такі прикметники. Також перекладачеві краще було надати пояснення інгредієнту « <i>діжонська гірчиця</i> », враховуючи, що даний інгредієнт може бути невідомим читачеві – традиційна французька гірчиця, названа в честь міста Діжон в Бургундії (власне пояснення) |
| Сіль, чорний мелений перець | Норми перекладу дотримано |
| 1 паличка кориці | Норми перекладу дотримано |
| 0,5 ч. л. сушеної шавлії (за бажанням) | Норми перекладу дотримано |
| Цедра 1 лимона | Норми перекладу дотримано |
| 1 головка часнику (6-8 зубків) | Норми перекладу дотримано |
| 400-500 мл молока | Норми перекладу дотримано |
| 70 г вершкового масла (в оригіналі 125 г). | Норми перекладу дотримано |

Аналіз алгоритму приготування.

| Алгоритм (дія) [65] | Аналіз перекладу |
|---|--|
| <u>Курятину</u> розділити порційними шматочками, <u>посолити</u> , <u>поперчити</u> , <u>присмачити</u> спеціями. <u>Покласти</u> ложку гірчиці й ретельно натерти нею м'ясо. Залишити маринуватися на півгодини. | У даному пункті алгоритму приготування спостерігається розмовний стиль. Краще замінити « <i>курятину</i> » на « <i>курку</i> ». Фрагмент речення « <i>розділити порційними шматочками</i> » краще замінити |

| Алгоритм (дія) [65] | Аналіз перекладу |
|---|--|
| | фрагментом «розділити <u>на</u> порційні шматочки», додавши прийменник «на». Замість дієслова «присмачити» краще використати дієслово «додати» (спеції), замість дієслів «посолити», «поперчити» – «додати сіль та перець», замість дієслова «покласти» – «додати» (ложку гірчиці). |
| Обсмажити на олії, постійно перевертаючи, <u>щоб</u> курка стала <u>золотавою</u> зі всіх боків | Прикметник «золотавий» краще замінити на прикметник «золотистий». Фрагмент речення « <u>щоб</u> курка стала <u>золотавою</u> зі всіх боків» має дуже яскраво виражений розмовний стиль, можна перефразувати наступним чином: «поки курка не стане золотистою зі всіх боків». |
| <u>Як</u> підсмажиться, перекласти на тарілку. Духовку розігріти до 200°C (режим «верх-низ»). Розчавити зубки часнику пласким боком ножа, викласти у керамічну чи скляну форму для запікання | Фрагмент « <u>як</u> підсмажиться» краще замінити на фрагмент <u>«після</u> <u>обсмаження</u> » з додаванням прийменника «після». Як вже зазначали, замість «зубки» (часнику) використовуємо «зубчики». |
| На часник покласти обсмажені шматочки курки | Норми перекладу дотримано |
| Соус: на сковорідці у вас має залишитися трішки м'ясного соку після смаження курки. Це важливо, адже саме він надасть соусу особливого аромату, смаку і карамельного відтінку. Додати до нього вершкове масло, покласти паличку кориці та сушену шавлію | Алгоритм приготування соусу краще подати у більш стриманому варіанті, за виключенням того, якщо це не кулінарне розважальне шоу. Наприклад: «приготування соусу: після смаження курки залишити на сковорідці трішки м'ясного соку, який потрібен для надання соусу особливого аромату, смаку і карамельного відтінку». Останнє речення – без змін. |
| Тонко нарізати лимонну цедру та покласти її у сковорідку | Норми перекладу дотримано |
| Потім влити молоко й довести суміш до кипіння, постійно помішуючи | Норми перекладу дотримано |
| <u>Вилити</u> соус до <u>курятини</u> у формі. <u>Посолити</u> та <u>поперчити</u> , якщо потрібно | Як вже зазначили, використовуємо слово «курка» замість «курятини». Дієслово «вилити» краще замінити на дієслово «влити» (соус до курки). |

| Алгоритм (дія) [65] | Аналіз перекладу |
|---|--|
| | Фрагмент <i>«посолити та поперчити»</i> , якщо потрібно» доцільно замінити на фрагмент <i>«додати сіль та перець за смаком»</i> |
| Накрити форму фольгою і запікати <u>практично</u> годину (смачні аромати вже за 15 хвилин почнуть <u>«приваблювати»</u> на кухню ваших рідних) | « <i>Практично</i> » краще замінити на <i>«майже»</i> або <i>«приблизно»</i> (за часом). Коментар у дужках доречно використовувати у кулінарному шоу, це особистий коментар шеф-кухаря – можна видалити його (недотримання стилю кулінарного рецепту) |
| Вийняти курку з форми, а <u>рідину</u> , яка залишиться, перелити в чашу блендера. Ретельно збити все до однорідної консистенції (коли соус охолоне, він <u>трішки загусне</u>) | Замість слова <i>«рідина»</i> краще використати слово <i>«підливка»</i> , тому що <i>«рідина»</i> звучить неапетитно, несмачно та непривабливо. Речення у дужках носить суто розмовний характер, замінюємо на речення: <i>«після охолодження соус стане густішим»</i> . |
| Подавати можна з будь-яким гарніром, або ж як <u>самостійну</u> страву | Не буває <i>«самостійної страви»</i> – може бути <i>«окрема страва»</i> |
| Для сервірування: Олівер пропонує <u>відокремити</u> м'ясо від кісток та щедро полити його соусом. Я не відділяла. Шматочки мали такий апетитний вигляд та розкішну золотаву скоринку, що не хотілося псувати таку красу. Просто подала курочку із соусом. Останній, до речі, казковий. І це без перебільшення! Окремо такий нізащо не зробити! | Останній пункт алгоритму приготування є дуже емоційним та носить суто розмовний характер. Даний пункт можна досить стисло передати наступним чином: <i>«для сервірування: за бажанням відділити м'ясо від кісток та полити соусом»</i> (варіант 1) або <i>«подати страву із соусом»</i> (варіант 2). Дієслово <i>«відокремити»</i> замінюємо на дієслово <i>«відділити»</i> . Останні три речення можна передати таким чином: <i>«соус – просто казка!»</i> (із емоційним забарвленням) або <i>«у страві соус – ще смачніший»</i> (без емоційного забарвлення) |

Даний переклад є відносно **адекватним**, де перекладач досяг **прагматичного потенціалу тексту** – доніс алгоритм приготування до читача, але ідея подачі рецепту більш підходить під кулінарне розважальне шоу, майстер-клас, зважаючи на значну кількість особистих коментарів шеф-кухаря та значне емоційне

забарвлення тексту перекладу. Спостерігається вживання некулінарних термінів («курятина, присмачити, рідина» тощо), вживання прийменників, які перевантажують текст (як, щоб, коли), досить вільний стиль подачі, порушення норм стислості.

Можна виокремити найпоширені проблеми, з якими доводиться мати справу перекладачеві при перекладі кулінарного тексту.



Схема 8. «Основні труднощі перекладу»

Отже, схема наглядно демонструє всі вищеописані труднощі, з якими стикається перекладач. Аналіз рецепту показав, з якими труднощами мав справу перекладач: це і використання загальних некулінарних лексем та дієслів, недотримання стилю рецепту та інші. В кожному окремому випадку треба чітко розуміти: чи перекладається рецепт для кулінарної книги, чи для кулінарного розважального шоу, тому що переклад в обох випадках буде відрізнятися. Якщо переклад готується для кулінарної книги – можна опустити емоційні та приватні коментарі або перефразувати їх, якщо для шоу – емоційний та розмовний стиль рецепту у перекладі доцільно зберегти.

В англomовних рецептах часто зустрічаються словосполучення уточнюючого порядку, наприклад, all-purpose/plain/self-raising flour (мука), fineseasalt (сіль), brown, granulated sugar (цукор). У рецепті може вказуватися у якості інгредієнтів як fineseasalt (дрібна морська сіль), так і просто seasalt (морська сіль). Перший інгредієнт необхідно додавати в процесі приготування страви, а другий – як приправу перед подачею страви на стіл [95, с. 161].

У сучасній гастрономічній культурі західноєвропейських країн широко розповсюджена **органічна їжа**, що також може викликати деякі труднощі для перекладу. Глютонічна лексика останніх років суттєво поповнилася термінами, які підкреслюють екологічну чистоту продуктів. В цьому випадку використовуються префікси екологічної семантики **-bio** та **-eco**, наприклад, biokefir, esobread [44, с. 45]. Наведемо приклад з *free-range eggs* і *free-range eggs yolk*. Для першого варіанту перекладу використовують прийом генералізації з опущенням – яйце. У другому випадку перекладач неправильно інтерпретує freerange і yolk, отримавши в результаті свіжі яєчні білки, зробивши помилку – некоректно передавши yolk, що насправді означає жовтки, а freerange означає не свіжість яєць, а яйця курей, які перебувають на вільному випасі. Це означає, що такі яйця входять в категорію органічного або фермерського господарства, що вважається більш здоровим харчуванням [95, с. 161].

Візьмемо для аналізу ще один переклад рецепту Джеймі Олівера (джерело – <http://cookery.com.ua>).

Аналіз перекладу назви. «CROSTINI WITH PROSCIUTTO, FIG AND MINT [78] – КРОСТІНІ З ПРОШУТТО, ІНЖИРОМ ТА М'ЯТОЮ [74]».

Страва «кростіні» італійського походження, при перекладі, очевидно, перекладачем використовувався метод **транскодування**. Кростіні – бутерброди, грінки або маленькі шматочки підсмаженого хліба (батону), популярна італійська закуска.

Ingredients: 6 large ripe figs, 12 slices quality prosciutto, 1 small bunch fresh mint, Crostini, extra virgin olive oil, balsamic vinegar, freshly ground black pepper [78].

Інгредієнти: *інжир*, 6 шт. [74], перекладач використовує **опущення** та опускає прикметники «large, ripe» (великий, стиглий); *прошутто*, 12 шт. [74], потребує пояснення: інгредієнт, невідомий українській кухні. Прошутто – італійська шинка, зроблена з окороку, натертого сіллю. Найвідоміша різновидність прошутто – пермська шинка, яка не містить жодних інгредієнтів, окрім морської солі. Окорок вищого гатунку. Перекладач знову використовує **опущення** та опускає прикметник «quality» (якісний); *м'ята*, 1 пучок [74], перекладач знову використовує **опущення** та опускає прикметники «small» (невеличкий) та «fresh» (свіжий); *багет*, 1 шт [74]. Спостерігається використання **генералізації** або **адаптації** – в нашій культурі замість слова «кростіні» ми використовуємо слово «багет»; *оливкова олія за смаком* [74], перекладач використовує **генералізацію з опущенням** та опускає сорт оливкової олії – «extra virgin», а також **додає** «за смаком»; *бальзамічний оцет за смаком* [74], потребує уточнення: які якості має цей оцет: медично-лікувальні або кулінарні? Чи можна його використовувати у кулінарії? Де його можна купити? Чи не зіпсує він страву? Також перекладач знову **додає** «за смаком»; *чорний мелений перець за смаком* [74], перекладач знову вдається до прийому **опущення** та опускає «freshly» (свіжо помелений), а також знову **додає** «за смаком».

Спосіб приготування:

1. Get yourself 6 large ripe figs, 12 slices of prosciutto and a small bunch of fresh mint [78]. *Багет наріжте на скибочки і гарненько підсушіть на сухій гарячій сковороді з обох сторін* [74]. Перше речення в оригіналі перекладач повністю опустив – «Get yourself 6 large ripe figs, 12 slices of prosciutto and a small bunch of fresh mint» з метою уникнення повторювань (про це вже йшла мова). Також перекладач використовує **додавання** та самостійно формує перший пункт: «*Багет наріжте на скибочки і гарненько підсушіть на сухій гарячій сковороді з обох сторін*». Як вже було згадано, «гарненько» замінюємо на «добре». За допомогою **пояснення з додаванням**, перекладач вказує, що багет потрібно приготувати. В оригіналі просто вказано вже готовий інгредієнт – «hot crostini».

2. Tear the figs in half [78]. *Інжир розрізати на половинки. Викладіть на скибочки багета* [74]. Перекладач не дотримується єдиної дієслівної конструкції

щодо приготування: чи то інфінітивної, чи то імперативної (розріти, викласти або розріжте, викладіть). Дієслово «tear» перекладається як «рвати, розривати» (фрукт, такий як, наприклад, інжир або гранат, які незручно різати), але перекладач використав **генералізацію** та вказав просто «розрізати». Також він **додав** друге речення, якого немає в оригіналі («викладіть на скибочки багета»).

3. Then drape a piece of prosciutto over each of your hot crostini and squash a piece of fig on top [78]. *Зверху викладіть прошутто* [74]. Перекладач порушує алгоритм приготування: в англomовній версії рецепту сказано: «викласти шматочок шинки на кожну скибочку гарячого багета, а зверху викласти шматочок інжиру». Перекладач вказує навпаки – викласти інжир на багет (пункт 2), а потім зверху – прошутто (шинку) (пункт 3). Тобто, міняє місцями розташування інгредієнтів. Це істотно не вплине на якість та смак страви, але змінить оформлення страви.

4. Serve drizzled with a little extra virgin olive oil, a drop of balsamic vinegar [78]. *Полийте кростіні оливковою олією і бальзамічним оцтом* [74]. Перекладач **опустив** вагові міри, що є дуже важливим під час приготування: «with a little extra virgin olive oil, a drop of balsamic vinegar», вагові міри «a little» (трохи), «a drop» (крапля) – **опущені**. Також краще замінити дієслово «полити» на дієслово «заправити, приправити, збризнути (to drizzle)».

5. Serve with some freshly ground black pepper [78]. *Приправте чорним меленим перцем* [74].

6. Finish with mint leaves [78]. *Прикрасити м'ятою і подавайте до столу* [75]. Перекладач не дотримується єдиної дієслівної конструкції щодо приготування: чи то інфінітивної, чи то імперативної (прикрасити – подати або прикрасьте – подайте). Знову використано **опущення** – «leaves» (листя). Дослівний переклад: «завершити (мається на увазі – оформлення страви) листями м'яти», але перекладач переклав дієслово «finish – прикрасити», використавши при цьому **адаптацію з еквівалентним перекладом** (підібравши відповідне дієслово – найбільш відповідний еквівалент у даному контексті). Також перекладач **додав** фрагмент «подавайте до столу».

«Finish with mint leaves, and serve drizzled with a little extra virgin olive oil, a drop of balsamic vinegar and some freshly ground black pepper». Також при перекладі спостерігаємо використання **перестановки** інгредієнтів та розбивку даного речення на кілька простих (пункти 4, 5, 6). В оригіналі: «прикрасити м'ятою – заправити олією – оцтом – перцем». У перекладі: «заправити олією – оцтом – перцем – прикрасити м'ятою».

Отже, даний переклад виявився найбільш адекватним та еквівалентним з дотриманням майже всіх критеріїв стислості, стилю, вживання правильних кулінарних дієслів та інших кулінарних лексем. Переклад даного рецепту максимально відповідає стилю кулінарної книги. Серед трансформацій спостерігається вживання опущень – 50%, додавання – 20% та генералізації – 20%, інших трансформацій (транскодування, адаптація, перестановка) – 10%.

Ще одну складність для перекладу можуть викликати такі **назви продуктів, які були запозичені раніше**, але в іншому значенні, більш вузькому, і тому вимагають уточнення. Наприклад, під словом французького походження *вінегрет* мається на увазі салат, а англійське слово *vinaigrette*, яке також запозичене з французького слова, означає заправку (соус) для салату, що складається з оцту, оливкового масла і прованських трав. Тому перекладач уточнює – соус «вінегрет», заправка для вінегрету [95, с. 160].

Кулінарний рецепт представляє собою текст **інструктивного характеру**, де інформація виражена формами наказового способу дієслова, лексикою зі значенням необхідності або можливості, а також часто модальними дієсловами. При перекладі кулінарних рецептів головним завданням, безсумнівно, є досягнення **адекватності перекладу**. Через розбіжності в формальних і семантичних системах двох мов, перекладачеві найчастіше доводиться використовувати численні міжмовні перетворення – **трансформації** [99], мова про які піде далі.

2.2. Моделі перекладу кулінарних рецептів та їх складових.

Моделлю перекладу називають умовне зображення процедури здійснення процесу перекладу, гіпотетична побудова, яка відображає основні етапи

перекладацького процесу, дії, здійснювані перекладачем. Одне з головних завдань сучасної лінгвістичної теорії перекладу полягає в описі самого процесу перекладу, тобто тих дій, які виконує перекладач у процесі аналізу тексту оригіналу. Процес перекладу включає щонайменше два етапи: з'ясування перекладачем змісту оригіналу й вибір варіанту перекладу. У результаті цих етапів здійснюється перехід від тексту оригіналу до тексту перекладу. Теорія перекладу прагне з'ясувати, як відбувається перехід від оригіналу до тексту перекладу, які закономірності лежать в основі дій перекладача. Результатом подібних досліджень є так звані **моделі перекладу**. Розглянемо найпоширеніші моделі перекладу [45, с. 78].

Теорія «Скопос» (від грец. Skopos – «мета, завдання») – теорія, розроблена К. Райс і Г. Вермеєром. Суть даної теорії полягає в тому, що вибір стратегій і методів перекладу залежить від **поставленої мети**, яка часто встановлюється замовником. Більше уваги приділяється змісту тексту, а не його формі. Менше місце займають мовні особливості тексту оригіналу. Переклад оцінюється по виконанню поставленої мети. При цьому переклад вважається адекватним за умови, що поставлена мета досягнута. [33, с. 282]. Мета перекладача при перекладі рецепту – отримати готову страву завдяки чіткому алгоритму приготування, смакове та естетичне задоволення від страви.

Деякі дослідники виділяють **ігрову модель перекладу**. Є. Ю. Куніцина, досліджуючи переклад, зокрема, їжі в художніх творах, звертає увагу на те, що «переклад – це стратегічна гра», в той час як сам перекладач, будучи творчою особистістю, виступає в ролі гравця, «ЕГО граючого». Одним з властивостей гри є ризик. Особливу увагу Є. Ю. Куніцина приділяє ілюзорності мети перекладу, оскільки досягнення тотожності між оригіналом і перекладом – недосяжний ідеал. Приготування страви іноді перетворюється на кулінарне шоу, так звану гру, майстер-клас, де кожен учасник отримує задоволення від процесу приготування. Як бачимо, переклад рецепту це гра, творчий задум шеф-кухаря, і мета перекладача в даному випадку – намагатися максимально досягти тотожності між оригіналом і перекладом, хоча це майже неможливо, як зазначає Є. Ю. Куніцина [33, с. 282]. Донести авторську думку до учасників дискурсу у форматі «творчої гри» набагато

легше, аніж просто надати перекладений рецепт гостю або читачеві для приготування.

Великий інтерес для дослідження представляє також **«герменевтична модель перекладу»**, під якою розуміється модель, коли переклад ґрунтується на законі інтерпретації, починаючись і закінчуючись з **розуміння**. Процес перекладу тут усвідомлюється як процес вторинного породження тексту. Основними категоріями тут, на думку багатьох дослідників, є «предрозуміння», «розуміння» і «інтерпретація». Розуміння інтерпретується як вилучення з тексту системи сенсів. Особливі труднощі для перекладача може становити історична дистанція. У такому випадку йому слід брати до уваги відмінності культур і епох. Особливу увагу в герменевтичній моделі перекладу відіграє поведінка тріади «автор-перекладач-читач», котрі як три іпостасі інтерактивного процесу перекладу нерівноцінні за ступенем їх рольової участі, сили впливу і результативності [33, с. 282]. Отже, згідно з даною моделлю, головним є загальне розуміння рецепту, а не процес його перекладу.

Теорія рівнів еквівалентності передбачає виділення в змісті тексту ряду послідовних рівнів, що відрізняються за характером інформації; відносини еквівалентності встановлюються між аналогічними рівнями змісту текстів МО і МП. За базу взяли семіотичні основи, тобто три типи відносин знака: прагматичний, семантичний і синтаксичний. Так, наприклад, В. Коллером виділяється **5 рівнів еквівалентності**: денотативна (передача змісту тексту), конотативна, текстуально-нормативна (орієнтація на жанр тексту і його стилістику), прагматична (установка на одержувача тексту) і формальна (передача естетичних ознак) [33, с. 283].

А. Н. Комісаров, у свою чергу, виділяє також **5 рівнів еквівалентності**, визначаючи їх як різні ступені смислової близькості текстів оригіналу і перекладу – рівень мети комунікації, рівень опису ситуації, рівень способу опису ситуації, рівень структури висловлювання і рівень лексико-семантичної відповідності. Отже, кулінарний рецепт також можна аналізувати відповідно до цих п'яти вищезазначених рівнів еквівалентності: денотативна (передача змісту рецепту), конотативна, текстуально-нормативна (орієнтація на жанр, стилістику рецепту),

прагматична (установка на одержувача рецепту – читача, глядача) і формальна (передача естетичних, смакових, ароматичних якостей страви, емоцій) [33, с. 283].

Що стосується п'ятого виду еквівалентності, в цьому випадку досягається максимальна ступінь близькості між текстом оригіналу і перекладу. Наприклад, «кип'яченими» (boiled) вода і молоко можуть бути і українською, і англійською мовами, а яйця – тільки англійською (boiled eggs), українською ж вони повинні іменуватися «вареними» [33, с. 283]. А. Д. Швейцер, у свою чергу, запропонував свою теорію еквівалентності, виділяючи **синтаксичний рівень** (де одні знаки замінюються іншими при збереженні синтаксичного інваріанта), **семантичний рівень** (фраза у мові перекладу є перетворенням вихідної форми) [40].

Найвищий, третій рівень ієрархії – **прагматичний**. Дана ієрархія передбачає, що кожен рівень еквівалентності має еквівалентність на всіх більш високих рівнях. Подібну модель можна спостерігати у Г. Єгера, який вживає термін **комунікативної еквівалентності** [33, с. 283]. В даному випадку мається на увазі збіг текстів оригіналу і перекладу за своєю комунікативною цінністю. Вдалий переклад рецепту допомагає учасникам дискурсу отримати якісну та смачну страву, море емоцій, смакового та естетичного задоволення та гарний настрій – тобто, перекладачеві вдалося досягти комунікативної еквівалентності при перекладі, а саме – збереження рівнозначності комунікативної складової у тексті оригіналу та тексті перекладу.

Найбільш поширеною вважається **ситуативно-денотативна модель**. Ця модель перекладу полягає в тому, що будь-яка ситуація, в принципі, може бути описана засобами будь-якої мови. Навіть якщо в мові відсутні найменування для якихось елементів дійсності, завжди існує можливість або утворити в цій мові нові одиниці, або описати ці елементи за допомогою сполучень вже наявних одиниць. Ситуативна (денотативна) модель будується на визнанні того факту, що незмінною (інваріантною) основою мовних одиниць оригіналу й перекладу є співвіднесеність цих одиниць із предметами, явищами й даностями самої дійсності з тим, що в лінгвістиці називають денотатами або референтами [45, с. 78]. Виходячи з цього, переклад розуміється як процес заміни матеріальних знаків денотатів, тобто слів, однієї мови знаками іншої мови, що співвідносяться з тими ж денотатами. Тобто,

зрозумівши зміст оригіналу, перекладач визначає, яка ситуація в ньому описана, а потім описує цю ситуацію засобами мови перекладу. Автори цієї моделі перекладу, а саме І. І. Ревзін та В. Ю. Розенцвейг, назвали цей процес **інтерпретацією** [45, с. 78]. Переклад відбувається не через мову, а через ситуацію. Ця модель перекладу відштовхується від змісту тексту та ототожнює зміст із ситуацією. Дана модель перекладу використовується під час перекладу безеквівалентної лексики, коли вибір варіанта перекладу визначений ситуацією, що описується в оригіналі, а також за умов, коли з'ясування додаткових відомостей про ситуацію або реалію необхідне для правильного розуміння. Якщо перекладачеві задалегідь відомо, що певні елементи вихідної мови й мови перекладу мають однакові денотати, процес може піти коротшим шляхом. У такому разі перекладач замінює одиниці оригіналу відповідними одиницями перекладу, не звертаючись у процесі перекладу до позамовної дійсності [45, с. 78]. Але дана модель не розкриває основного механізму переходу від тексту оригіналу до тексту перекладу. Вона «спрацьовує» в тих випадках, коли ситуація більш-менш однозначно визначає необхідний варіант перекладу. Не розкриває денотативна модель і системного відношення змісту оригіналу та перекладу. Вона не враховує своєрідності інформативного навантаження самих одиниць, що є складовими двох текстів. Звернення до дійсності дає змогу лише визначити те, що сказано в перекладному тексті, проте не дає уявлення, як це сказано. Отже, денотативна модель не передає прагматичної складової тексту, що є дуже важливим аспектом перекладу. Також дана модель не вирішує і питання еквівалентності під час перекладу. Тотожність денотатів оригіналу та перекладу частково забезпечує необхідний ступінь еквівалентності двох текстів. Денотативна спільність – це ознака лише перифрази, а не перекладу [34, с. 18].

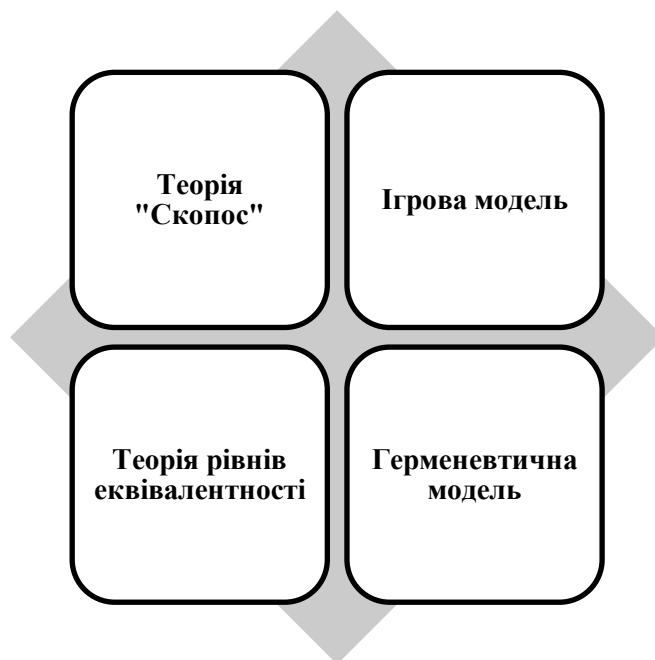


Схема 9. «Моделі перекладу»

Семантична модель. Згідно з даною моделлю, процес перекладу будується з урахуванням компонентного аналізу змістовних одиниць мови й наявності регулярних міжмовних відповідностей. Передбачається, що в процесі перекладу в оригінальному тексті виокремлюються всі елементарні змістовні одиниці і їх компоненти, і їм підбираються в мові перекладу рівнозначні або подібні по змісту одиниці. Семантична модель, автором якої є англійський дослідник Дж. Кетфорд, створюється за допомогою компонентної структури лексем та використання регулярних міжмовних відповідностей. Семантична модель перекладу представляє собою процес перекладу як ідентифікацію і збереження релевантних сем оригіналу. В основі цієї моделі лежить спроба поширити на переклад застосовану в лінгвістиці процедуру компонентного аналізу, що дозволяє розбивати значення мовних одиниць на більш дрібні елементарні смисли – **семи**, і ці значення розглядаються як набір таких сем. Передбачається, що процес перекладу може здійснюватися у **два етапи** [45, с. 79]. На **першому етапі** перекладач визначає семний склад відрізка оригіналу і вирішує, які з виявлених сем релевантні для комунікації і повинні бути передані в перекладі. На **другому етапі** в мові перекладу підбираються одиниці, в значення яких входять як можна більше сем оригіналу, в першу чергу, релевантних [45, с. 78].

Ступінь близькості перекладу до оригіналу визначається кількістю спільних сем. Згідно з семантичною моделлю, процес перекладу відбувається не на рівні слів та речень, а на рівні елементарних змістових компонентів, тобто сем [45, с. 79]. Таким чином, адекватність перекладу залежить від ступеня збігу таких елементарних змістів у мові оригіналу та перекладу. Дана модель тісно пов'язана з трансформаційною, тому науковці застосовують так звану **трансформаційно-семантичну теорію** [45, с. 79]. Семантична модель перекладу активно застосовує компонентний аналіз для зіставлення одиниць ВМ і МП. Семантична модель дає можливість зіставляти не окремі слова, а цілі множини мовних одиниць. Але дана модель не пояснює випадків, коли схожі ситуації в різних мовах здійснюються за допомогою різних семантичних категорій, а також не розглядає проблем передачі образних асоціацій у перекладі. І, найголовніше – дана модель не враховує такого важливого фактора, як мета комунікації [34, с. 19].

Трансформаційна модель виникла під впливом ідеї трансформаційної граматики Н. Хомського. При побудові цієї моделі переклад трактується як перетворення тексту вихідної мови в текст мовою перекладу. Текст оригіналу розуміється як сукупність вихідних структур, яким повинні бути відповідності в мові перекладу або ці відповідності повинні «виводитися» згідно із правилами трансформації. У свідомості перекладача оригінальний текст на фазі аналізу мінімізується в набір ядерних структур, потім на наступній фазі цей набір заміщується еквівалентними структурами мови перекладу, які потім перетворюються в текст перекладу, відповідний оригіналу [45, с. 79]. Трансформаційна граMATика розглядає правила породження синтаксичних структур, характерною рисою яких є загальність лексем та логіко-синтаксичних зв'язків. Відповідно до цієї моделі, процес перекладу здійснюється в **три етапи**. На **першому етапі (аналіз)** похідна структура в оригіналі зводиться до її ядерної структури у вихідній мові. Це ще називають зворотною трансформацією. На **другому етапі** відбувається перехід від ядерної структури мови оригіналу до аналогічної ядерної структури мови перекладу, заміна отриманих ядерних структур вихідної мови (ВМ) структурами мови перекладу (МП). Метод, що застосовується на цьому етапі,

називають **перенесенням ядерних структур із ВМ у МП**. І, нарешті, на **третьому етапі (синтез чи реструктурування)** ядерні структури у мові перекладу перетворюються у кінцеві структури тексту перекладу [45, с. 79].

Трансформаційна модель встановлює відповідності лише між синтаксичними структурами оригіналу та перекладу та визначає переклад як перетворення так званих ядерних синтаксичних структур, які збігаються та характеризуються спільними логіко-синтаксичними зв'язками. Використання даної моделі дає можливість перекладати найскладніші конструкції ВМ. Перевага моделі в тому, що вона перекладає зіставлені різномовні одиниці і структури з граматичної сфери у сферу семантики, що дає змогу уникати буквалізму. До недоліків даної моделі варто зарахувати відсутність пояснень того, як відбувається вибір кінцевої структури (одиниці МП) [34, с. 19].

Ситуативна, трансформаційна й семантична моделі перекладу дають умовне зображення перекладу, не претендуючи на повну відповідність реальним діям перекладача [45, с. 79].

Щоб більш повно характеризувати діяльність самого перекладача, модель повинна включати опис психічних процесів, що забезпечують таку діяльність. З цією метою розробляється **психолінгвістична модель перекладу**. Виходячи з цього, психолінгвістична модель перекладу постулює, що здійснюючи процес перекладу, перекладач спочатку перетворить своє розуміння змісту оригіналу у свою внутрішню програму, а потім розгортає цю програму в текст перекладу. Оскільки внутрішня програма існує у формі суб'єктивного коду мовця, таке уявлення процесу перекладу включає **два етапи** — «переклад» з вихідної мови на внутрішній код і «переклад» із внутрішнього коду мовою перекладу. Таким чином, предмет діяльності перекладу – це думка, що сприймається, і думка, що відтворюється [45, с. 80]. В основі психолінгвістичної моделі перекладу лежить точка зору, що процес перекладу не вичерпується двома мовними актами, не являє собою лише операції з мовними знаками, а має більш складну структуру, в якій задіяні два коди: зовнішній (мовний) і внутрішній (розумовий). Психолінгвістична модель визначає переклад як опосередковану міжмовну діяльність, у котрій

перекладач виступає посередником, виконуючи спочатку роль одержувача, а потім відправника [45, с. 80].

Серед **комунікативних моделей перекладу** можна виокремити наступні: трьохфазову модель німецького дослідника О. Каде, модель З. Д. Львовської, модель А.Д. Швейцера та модель словацького дослідника А. Поповича [45, с. 80].

У **комунікативній моделі**, яка має деякі різновиди, процес перекладу розглядається як акт двомовної комунікації. У ньому є повідомлення, його відправник і одержувач, код (мова) і канал зв'язку (письмове й усне мовлення з урахуванням жанру цього мовлення). У спрощеному виді схема така: відправник кодує повідомлення й передає його по відповідному каналу, одержувач декодує його (тобто осмислює) і потім перекодує сприйняту інформацію за допомогою нового коду й передає її для одержувача по тому ж або іншому каналу зі збереженням жанрових особливостей вихідного повідомлення [45, с. 80]. Комунікативний підхід до перекладу – провідний принцип сучасної теорії перекладу. Аналізуючи міркування дослідників, О. І. Чередніченко робить висновок, що між текстами оригіналу та перекладу встановлюються складні взаємозв'язки, опосередковані комунікативним ланцюгом, складовими частинами якого є блок автора оригіналу, блок перекладача, та блок одержувача тексту. Блок автора охоплює позамовну (реальну або уявну) дійсність, репрезентовану у тексті мовою оригіналу, а також культурну традицію або контекст, до яких належить автор [45, с. 80]. Саме вони впливають у більшій мірі на світобачення автора та стилістику твору. Блок перекладача, у свою чергу, поділяється на такі компоненти: 1) зорове сприйняття та розуміння оригінального тексту шляхом девербалізації; 2) перекодування девербалізованого тексту; 3) редагування перекладеного тексту з метою якнайточнішого відтворення стилістики оригіналу та забезпечення сприйняття кінцевим реципієнтом. У третьому кінцевому блоці комунікативного ланцюга реалізується мета перекладу, як виду комунікації [45, с. 80]. Комунікативні моделі перекладу відповідають останнім дослідженням у галузі перекладознавства, адже вони не лише розглядають перекладача як медіатора або посередника комунікації,

але й беруть до уваги інші аспекти комунікації, тобто культурний, соціальний, прагматичний та інші [34, с. 20].

Інформативна модель заснована на постулаті, який стверджує, що будь-який усний або письмовий текст і його основна одиниця – слово, є носіями найрізноманітнішої інформації, яка у свідомості рецептора (перекладача) повинна бути сприйнята й зрозуміла, осмислена в ідеалі в повному обсязі, з усіма її значеннєвими, стилістичними, стильовими, функціональними, ситуативними особливостями. Це процес сприйняття, розуміння тексту, що відбувається одночасно із процесом відтворення, перекладу тексту на основі наявних інформаційних еквівалентів у мові перекладу [34, с. 20].



Схема 10. «Моделі перекладу»

Стратегії перекладу. Перекладачами при перекладі кулінарних рецептів найчастіше використовуються дві протилежні стратегії перекладу: **доместикація** та **форенізація**. **Доместикація** – це «наближення тексту до культури мови, якою він перекладається». Суть цієї стратегії полягає в тому, щоб зробити переклад максимально простим та зрозумілим для адресата. Стосовно кулінарної лексики – це пошук заміни (еквівалента). **Форенізація** означає «збереження культурного компоненту тексту оригіналу в перекладі». Якщо поняття є досить новим для культури перекладу, то необхідним є додавання коментарю (експлікації). Від

обізнаності перекладача у гастрономічній сфері залежить точність перекладу. Інколи страва може складатися з однакових інгредієнтів, та процес приготування може бути різним [22, с. 6].

Наприклад, недоцільно вважати такі поняття як *млинці та панкейки* (від англ. pancakes) – рівнозначними. Ці гастрономічні реалії досить схожі між собою, проте технологія приготування та зовнішній вигляд у них різний. *Млинці та крепи* (фр. crêpe) відрізняються інгредієнтами, що входять до їхнього складу. Також не потрібно ототожнювати такі терміни як *кекс і маффін, мітболи і тюфтелі* та ін. У всіх цих назвах перекладач повинен розумітися, знати культуру країни, звідки походить страва, бути обізнаним в технології приготування та інгредієнтах. Наприклад, в нашій мові на місце звичайних кулінарних термінів приходять запозичені з інших мов слова, типу *грінки та крутони* [22, с. 6], або *ячня-бовтанка* (рос. яичница-болтунья) та *скрембл* (від англ. scramble). Різниці між ними немає – це просто дві назви однієї страви.



Схема 11. «Стратегії перекладу»

До **стратегії форенізації** перекладачі вдаються частіше, про це свідчить часте застосування транслітерації, транскрипції, калькування. Так, всі лексеми можна розділити на **еквівалентні** (parsley – петрушка, garlic – часник, carrot – морква) і **безеквівалентні**. Серед еквівалентних лексем складність для передачі можуть

скласти, наприклад, конкретні види овочів: chives – шніт-цибуля або цибуля-скорода, shallot (springonion) – цибуля-шалот (зелена цибуля) [30, с. 150].

Наприклад, з аналізу попередніх рецептів: прошутто – італійська шинка, зроблена з окороку, натертого сіллю. Найвідоміша різновидність прошутто – пермська шинка, яка не містить ніяких інших інгредієнтів, окрім морської солі. Окорок вищого гатунку. Форенізація – залишаємо та транскодуємо «прошутто», доместикація – використовуємо найбільш відомий еквівалент у нашій культурі – ковбаса сиров'ялена з яловичини (нарізка) або інший наближений інгредієнт.

Кростіні – бутерброди, грінки або маленькі шматочки підсмаженого хліба (батону), популярна італійська закуска. Форенізація – залишаємо та транскодуємо «кростіні», доместикація – використовуємо найбільш відомий еквівалент у нашій культурі – підсмажений нарізний батон.

2.3. Види трансформацій при перекладі кулінарних рецептів

В українській мові комунікативно важлива інформація ставиться на початок речення, при перекладі рецепту також можливе використання однорідних членів, наприклад: «Апельсин розрізати навпіл, додати 1 ложку цукру».

При перекладі кулінарних рецептів зазвичай використовуються наступні конструкції:

| Конструкція [99] | Приклад |
|--|---|
| Інфінітивні конструкції (що зробити – нарізати, почистити, додати) | Цибулю дрібно нарізати кільцями. Обсмажити до золотистого кольору |
| Неозначено-особові (що роблять – маринують, варять, змішують) | Продукти ретельно вибирають. Інгредієнти готують згідно рецепту |
| Імперативні конструкції (робіть! – додайте, наріжте, змажте) | Додайте зелень, посипте ванільним цукром. Сковороду зніміть з вогню |
| Конструкції з використанням дієслова 1-ої особи множини (що робимо (ми) – тушкуємо, випікаємо, збиваємо) | Готуємо крем для тарту. Збиваємо вершки з маслом та цукром |

Табл. 6 «Конструкції перекладу кулінарних рецептів»

З 50 проаналізованих кулінарних книг, інфінитивні конструкції присутні в 56%, імперативні – 22%, неозначено-особові – 14%, а конструкції з використанням дієслова 1-ої особи множини – 8% [99].

При перекладі кулінарних рецептів найчастіше використовуються **лексико-граматичні трансформації**. Так, в англійській мові неодноразово вживалися дієприкметники минулого часу, які в українській мові передаються дієприкметниками доконаного виду і пасивним станом. В українській мові також додається визначальне слово, яке зазвичай не вживається в англійській мові. Порівняємо: «Toasted with our special cheese and cream sauce – Бургер приготовлений з нашим фірмовим сирно-сметанним соусом; «Served with a slice of lemon – подається з ломтиком лимону». З синтаксичної точки зору, речення при перекладі часто розбиваються на дві і більше частин для полегшення сприйняття тексту українським читачем [99].

Розглянемо найпоширеніші лексико-граматичні трансформації при перекладі кулінарних рецептів.

Одним з найбільш поширених прийомів при перекладі назви страви є **калькування**. Цей спосіб перекладу найточніше дозволяє передати зміст оригіналу та весь колорит глютонічної лексики. Калька (фр. calque – копія, італ. calcare – утискувати) – слово або вираз, утворені за взірцем слів або виразів чужої мови. Кальки можна розглядати як свого роду запозичення, а тому при перекладі слово залишається без будь-яких змін [45, с. 75]: pancakes with vanilla and jam – млинці з ваніллю та джемом, vegetable cutlets with spicy garnish – овочеві котлети з гострим гарніром, olive oil – оливкова олія, щі – cabbage soup, rice with sea food – рис з морепродуктами.

І. М. Клименко визначає **конкретизацію** як лексичну трансформацію, яка передбачає набування словом більш широкого семантичного значення, більш вузького значення [45, с. 75]. Конкретизації можуть піддаватися дієслова to roast, to cook, to toast, to grill, to bake, які вказують на вид приготування або смаження (на грилі, на вогні, у мікрохвильовій печі, на вугіллі), спосіб нарізки – to slice, grind, mill, grate (дрібно, кільцями, грубо, тонко, у порошок), спосіб приготування – to bake

(випікати у духовці), to simmer (тушкувати повільно на малому вогні), to grill (готувати на грилі) тощо. Наприклад, «slice an apple» – наріжте яблуко **скибочками розміром 3 см**; «grind the pepper» – подрібніть перець у **порошок**; «roast a beef steak» – смажте на вогні стейк з яловичини **протягом 15 хвилин** – жирним шрифтом бачимо фрагменти, які уточнюють (конкретизують) алгоритм приготування.

Генералізація є прямо протилежним процесом конкретизації, коли слово вузького семантичного значення набуває більш ширшої семантики. Наприклад, Parmesan cheese – твердий сир, extra virgin olive oil – оливкова олія, to splash – заправити (оббризкувати страву лимонним соком тощо) [45, с. 76]. Наведемо ще кілька прикладів: «grill the meat until the golden» – готуйте м'ясо до золотистого кольору, перекладач перекладає дієслово «grill» (смажити на грилі) просто як «готувати»; «add wholewheat spaghetti» – додайте макарони, перекладач генералізує інгредієнт «спагеті з цільної пшениці» та використовує просто «макарони», вважаючи, що всі макарони будь-якого виду та форми зроблені з цільної пшениці, але в даному випадку потрібні саме спагеті довгої форми, як і було вказано на початку алгоритму приготування, отже використання генералізації саме в даному випадку є невиправданим.

Наприклад, в одному з меню зустрічається: «Smothered with sautéed mushrooms and topped with two slices of Swiss cheese. – Великий бургер з обсмаженими грибочками і двома скибочками Швейцарського сиру». В даному випадку звернемо увагу на прислівник «sautéed», утворений від французького дієслова «sauter» (смажити на сковороді під кришкою). В українській мові подібної лексеми не існує, а описовий переклад ускладнив би прочитання меню, тому перекладач прийняв рішення генералізувати значення і обрав слово просто «смажений» [28, с. 125]. Кулінарні дієслова французького походження (панірувати, фламбірувати тощо) займають певне місце в алгоритмі приготування, і якщо перекладач не дуже добре знайомий з технологією приготування, він може просто узагальнити та використати більш спрощений та загальновідомий варіант перекладу даних дієслів за умови, що це не порушить алгоритм приготування рецепту та не зіпсує якість страви.

Наступним прийомом є **адаптація** – пристосування тексту до рівня компетентності реципієнта, тобто, створення такого тексту, який читач зможе зрозуміти, не застосовуючи додаткові засоби, необхідні для пояснення. Вважається одним з найскладніших методів, адже під час перекладу перекладач повинен володіти не тільки перекладацькими навичками, а також знати культурну, історичну специфіку, особливості менталітету з метою застосування найоптимальнішого адаптованого варіанту перекладу. Наприклад, пиріжки – sponge cakes, пельмені – dumplings, pancakes – млинці, оладки, cream – вершки, сметана, sauce – соус, маринад, beetroot soup – борщ. Наприклад, pancakes у французькій кулінарії – крепи (тонкі млинці, від фр. – stêpes), в українській – млинці, оладки [45, с. 77].

Л. С. Бархударов, у свою чергу, пропонує звести всі види трансформацій до чотирьох наступних:

1) перестановка, в основі якої лежить зміна розташування елементів тексту оригіналу в тексті перекладу. Наприклад: «let your meat come to room temperature before cooking – перед приготуванням доведіть м'ясо до кімнатної температури» («before cooking» перекладаємо і ставимо на початок речення) [45, с. 78]; «when put aside a hot pan, be careful – будьте обережні, коли відставляєте гарячу каструлю в сторону» («be careful» перекладаємо і ставимо на початок речення); «before pouring a cream into the flour, mix eggs and sugar together – збийте разом яйця та цукор перед тим, як влити сметану у борошно» («mix eggs and sugar together» перекладаємо і знову виносимо на початок речення).

При перекладі рецептів на українську мову досить часто використовуються перестановки, але вони дуже рідко використовуються щодо «алгоритмів дії», оскільки це може привести до неправильного приготування страви. Часто використовуються перестановки всередині речень. Наприклад, в англійській мові структура речення передбачає прямий порядок слів – таким чином, спочатку використовується дієслово, що означає, що слід зробити з продуктом, за яким слідує іменник, що означає сам продукт (формула **V-O1-O2**). В українському перекладі дана конструкція змінюється – акцент робиться на продукті, на предметі, з яким потрібно працювати, або на способі приготування страви, а потім – на виконану з

ним дію (формула **O2-V-O1**). Подібна ситуація спостерігається і в англійській мові [100]: «Heat a frying pan over low heat and brown the bread slices. – На маленькому вогні розігрійте сковороду і підрум'яніть скибочки хліба».

2) заміна являє собою такий вид трансформації, при якому відбуваються граматичні зміни в структурі слова. Наприклад, заміни форми слова, заміна слова однієї частини мови іншою, заміна членів речення тощо. Наприклад: «give one of the leaves a gentle tug – обережно відщипніть один з листочків» – спостерігаємо заміну іменника (a gentle tug) на дієслово (обережно відщипнути)) [45, с. 78]. Наприклад, заміна множини одноною і навпаки: «mint leaves» (листя м'яти, мн.) – м'ята (одн)., «2 oranges» (два апельсина) – апельсин, 2 шт. (така заміна часто зустрічається у переліку інгредієнтів).

Нерідко відбувається **заміна одних лексем іншими**: «Бургер, приготований з нашим фірмовим соусом «Барбекю» з підсмаженою цибулькою. – Basted with our special Hickory Bar-B-Que sauce and smothered with caramelized onions». – Политий нашим особливим соусом Гікорі Барбекю і покритий карамелізованою цибулею». В даному випадку карамелізована цибуля стає обсмаженою, що неправильно представляє спосіб приготування [100].

Поряд з перестановками, одними з найбільш поширених прийомів при перекладі кулінарних рецептів є **додавання і опущення**. Ці прийоми застосовуються для різних цілей, наприклад, для додавання конкретики у рецепт або опущення зайвих деталей, для роз'яснення способу приготування, уточнення інгредієнтів тощо [45, с. 79].

Додавання базується на використанні в тексті перекладу лексичних одиниць, які відсутні в тексті оригіналу. В кулінарних текстах метою додавання є прагнення надати більше інформації про страву, процес її приготування, інгредієнти та ін. Наприклад: «place the fennel in a bowl of ice water – **ненадовго** помістіть фенхель у миску з крижаною водою» (додавання прислівника «ненадовго») [45, с. 79]. Наприклад, в одному з описів страви американського ресторану зустрічається «Grilled Cajun chicken». У перекладі опис передається як «куряча грудка-гриль у спеціях «Кейджн». В даному випадку перекладач не тільки уточнює, яку саме

частину курки належить скуштувати відвідувачу, але і пояснює, що страва буде готуватися у спеціях «Кейджн». Можливо, додавання короткого екскурсу в історію було б доречно для опису даного рецепта, оскільки українському читачеві може здатися, що це назва спеції, а не народу [24, с. 95]. Інший приклад: «add milk to the flour, then prepare fruits to slice» – влийте **склянку** молока в борошно, потім приготуйте фрукти **на дощі** для нарізки». Жирним шрифтом спостерігаємо додані слова.

Вилучення (опущення) є протилежним додаванню, тобто в тексті перекладу опущені лексичні одиниці, наявні в тексті оригіналу. Це може бути пов'язано з тим, що мовні елементи тексту оригіналу якимось чином повторюються в тексті перекладу, або їх передача може спричинити порушення норм мови перекладу. Наприклад: «add the natural fat-free yohurt and fresh mint – додайте йогурт і м'яту». В перекладі опущені прикметники «natural fat-free» та «fresh» [45, с. 80]. При перекладі назв страв можуть зустрічатися опущення різних лексем: опущення частини інгредієнта, способу приготування і т.д. Наприклад, в даних прикладах ми можемо спостерігати опущення способу приготування: «Toasted American Club Sandwich – Американський Клуб Сендвіч», «Hickory Smoked Chicken Wings – курячі крильця» [100], або такі приклади: white sugar – цукор, juicy lemon – лимон, wholewheat spaghetti – спагеті, fresh creamy souce – сметанний соус, frozen peas – горошок.

Даний прийом також застосовується для усунення при перекладі надмірності. Також він використовується в тому випадку, якщо перекладач вважає якусь інформацію зайвою, непотрібною в даному контексті [45, с. 80]. Наприклад: «mix butter and sugar in one plate and **put aside**, in other plate mix lemon juice and chocolate **bar** – в одній посудині збийте масло та цукор, в іншій посудині змішайте лимонний сік та шоколад» (у перекладі опущено «put aside» та «bar»).

Поряд з перевагами даного прийому, опущення може також породжувати неточності і нерозуміння. Багато опущень є неправомірними, оскільки така велика кількість описів грає важливу роль у процесі правильного приготування страви [100]. Наприклад, незрозумілою може стати ситуація, коли не вказані вагові міри інгредієнтів в алгоритмі приготування (вказані тільки на початку в переліку

інгредієнтів в інтродуктивному блоці), та потребують повторення: «add a **spoon** of tomato sauce into the vegetables – додайте томатну пасту в овочеву суміш». В даному випадку краще нагадати, скільки потрібно додати томатної пасти у страву – **ложку**, та не опускає її кількість, тому що людина, яка готує, може забути про кількість інгредієнту, вказаного на початку, або не взяти до уваги, та додати більше або менше його кількості.

Це далеко не повний список прийомів, які використовуються при перекладі. Переклад найменувань може представляти особливу складність в тому випадку, якщо страви немає в іншій культурі. Наприклад, в грецькій кухні існує безліч видів риби, яких немає у нас. Більшість назв неможливо знайти ні в словниках, ні на Інтернет-сторінках, а складні назви, які їм були надані біологами, навряд чи допоможуть клієнту з вибором [57].

| | | | |
|------------------------------------|--------------------|---------------|--------------------------------------|
| Калькування | Генералізація | Конкретизація | Адаптація |
| Транскрибування, транслітерація | Заміна | Опущення | Додавання |
| Еквівалентний переклад | Опис (експлікація) | Перестановка | Додавання поясень (коментарів) |

Схема 12. «Лексико-граматичні трансформації (способи) перекладу»

Зі стилістичного погляду, в українських меню, на відміну від іноземних, більше вживаються прикметники в **найвищому ступені порівняння**, всі лексичні засоби спрямовані на відображення позитивних якостей продукту [98]: «fresh cheese sticks – найсвіжіші сирні палички», «tasty ice cream balls – найсмачніші кульки з морозива», «a crunchy bacon with Indian spices – хрусткий бекон з найпікантнішими

індійськими спеціями» тощо. Як бачимо, в даних прикладах в українській мові, на відміну від англійської, при перекладі був використаний найвищий ступінь прикметника для привертання уваги клієнта на продукт.

Транскодування поєднує **транслітерацію** і **транскрипцію**. Ці методи залишаються основними, які використовуються для перекладу іноземних страв. Більшість глутонімів, зокрема найменування харчових продуктів, є загальновідомими та закріпленими у словниках. Однак присутні такі найменування, які є характерними тільки для культури того чи іншого народу. Як правило, в перекладі вони транскрибуються або передаються за допомогою транслітерації: *kutya* (кутя), *pelmeni* (пельмені), *quesadilla* (кесаділья), *crostini* (кrostіні), *carbonara* (карбонара), *yoghurt* (йогурт), *bacon* – бекон, *Parmesan cheese* – сир Пармезан, *fennel* – фенхель [45, с. 80]. **Транскрибування** - передача звукового образу слова. Наприклад, *confiture* – конфітур, *g latine* – желатин, *caramel* – карамель. Також використання транскрипції дає можливість ознайомитися з незвичними для національної кухні стравами, такими як ростбіф (*roast beef*), Біф Веллінгтон (*beef Wellington*), Вустерський соус (*Worcester sauce*), *salad in Shuba* – салат «під шубою», *miso soup with tofu* – місо суп з тофу, *prosciutto* – прошутто [45, с. 80].

Транслітерація. Найчастіше за все, цей прийом, як і транскрибування, потребує описового коментарю: *Moussaka* (Мусака) – традиційна грецька страва із баклажанів та соусу Бешамель, *couvert* – куверт (столовий прибор), *calvados* – кальвадос (напій, яблучний бренді) [30, с. 149], *miso-soup* (місо-суп) – місосіру (дослівно – «суп із місо») – страва японської кухні, суп із розчиненою у ньому пастою місо, *Dijon mustard* – діжонська гірчиця – традиційна французька гірчиця, названа в честь міста Діжон в Бургундії [45, с. 81].

Як вже зазначалося раніше, деякі назви кулінарних технік в основному походять з французької мови, а перекладаються вони способом калькування, а калькування досягається шляхом заміни частин лексичної одиниці (морфеми) відповідниками в мові перекладу. Наприклад, фламбування (фр. *flamb * – горіти) означає прийом кулінарної обробки, коли до страви додається певний алкогольний напій та підпалюється, щоб отримати особливий смак. Навіть звичне для будь-якої

кухні поняття «панірувальні сухарі» має французьке походження, оскільки це один з кулінарних прийомів «paner», що означає «посипати хлібними крихтами» [28, с. 126].

В багатьох випадках доцільно використання поєднання прийомів при відсутності зрозумілого для клієнта еквівалента: еквівалентний переклад + адаптація (або пояснення); транскрипція + адаптація (або пояснення) тощо.

Проте незважаючи на усі доступні методи, у перекладачів постійно виникають проблеми під час перекладу гастрономічних лексичних одиниць, оскільки національна культура безумовно не збігається з іншомовною, а від так – у нашій мові відсутні еквівалентні реалії [100].

Проте транскрибування не завжди є доцільним, часто перекладачеві необхідно використовувати **прийом опису (або експлікації)**. Цей спосіб перекладу використовується в тому випадку, коли значення реалії неможливо зрозуміти без додаткового пояснення. При описовому перекладі відбувається доповнення або уточнення характеристик об'єкту: a toaster oven – прилад для приготування тостів, speed peeler – прилад для чистки овочів, extra virgin olive oil – нерафінована олія вищого сорту, олія першого пресування, отриманої шляхом механічного віджимання свіжих оливкових плодів [45, с. 81].

Експлікація (пояснення) визначається як лексико-граматична трансформація, яка передбачає зміну лексичної одиниці або словосполучення в тексті оригіналу на відповідну лексичну одиницю або словосполучення в тексті перекладу з надаванням пояснення значення цього слова або словосполучення. Наприклад, пояснення невідомих українській кухні інгредієнтів: місо-паста, прошутто, «діжонська гірчиця», «вустерширський соус», бальзамічний оцет. Інший приклад: calville (кальвіль) – це сорт яблук, roux (ру) – соус на основі жиру та муки [30, с. 150]. Перекладач може використати адаптаційний переклад з обов'язковим поясненням (наприклад, нарізка фруктів кружечками діаметром 2 мм і довжиною до 3 см) чи скористатися способом транскрибування з експлікацією (наприклад, мірпуа (mirpoix) – скибочки неправильної форми зі сторонами 1-3 см) [30, с. 150]. Інші приклади: simmer – тушувати на малому, повільному вогні; деко – жаровня, що має дно з тонкого металевого, скляного чи керамічного листа із загнутими краями та

невисоким бортиком для смаження та випікання; potato ricer – прилад для подрібнення картоплі; to brown – смажити, поки страва не стане рум'яною, підрум'янити; pestle and mortar – дослівно «товкач та ступка» – implements used for preparing of ingredients by crushing and grinding them into a fine paste or powder.

Вибір прийому перекладу залежить від цільової аудиторії. Якщо рецепт призначається для тих, хто розуміється на кулінарних техніках (кухарі, ресторатори тощо), то можливе використання лише транскрибування чи транскрибування з експлікацією. Наприклад, при перекладі речення «add a glug of olive oil» (дати трохи оливкового масла), необхідність трансформації викликала лексема «glug», що має в словнику значення «ковток». Очевидно, автор хоче, щоб ми додали оливкового масла рівно стільки, скільки випиває людина, зробивши один ковток. Однак буквальний переклад є некоректним, тому, застосувавши генералізацію, дану лексему переклали як «трохи» [23, с. 2].

Як ми вже зазначали, проблеми можуть також виникати, якщо знайомий всім інгредієнт виступає у своєму **різновиді**. Наприклад: whole wheat flour – цілнозернове борошно. Борошно може бути різного виду. У таких випадках перекладачі вдаються до опущень: baking soda – сода, all-purpose flour – борошно, crème liquide – вершки. Подібним чином перекладачі можуть неправильно передавати назви інгредієнтів, з урахуванням того, що їх еквіваленти зафіксовані в словниках: «Ultrafine sugar – дрібний цукор». У словнику існує еквівалент «ультрадрібний цукор», що за зовнішнім виглядом нагадує більше цукрову пудру, ніж цукор. Слід відразу зазначити, що для всіх цих лексем (і навіть інгредієнтів) дуже часто використовується вже згаданий прийом опущення [23, с. 3].

Важливе значення в перекладах мають **коментарі**. Даний прийом застосовується разом з транскрипцією і транслітерацією, адаптацією і генералізацією. Наприклад, «квас» у всіх перекладах дається транскрипцією, при цьому в перекладі на англійську і французьку мови наводяться такі пояснення: «A liquor distilled from fermented bread crusts or sour fruit»; Worcestershire sauce (Вустерширський соус) – «Ворчестер» – кисло-солодкий, трохи пікантний ферментований англійський соус, приготований на основі оцту, цукру та риби [45].

Проаналізуємо рецепт Енн Баррел видавництва Старого Лева з мережі Фейсбук.

Аналіз перекладу назви.

«SUPER YUMMY CHOCOLATE CHUNK OATMEAL COOKIES [66] – СМАЧНЕ ВІВСЯНЕ ПЕЧИВО ІЗ ШОКОЛАДНИМИ ШМАТОЧКАМИ» [67]. Бачимо, що перекладач **вилучив** прикметник «super».

Аналіз перекладу інгредієнтів.

2 cups all-purpose flour [66] – 2 склянки борошна для випічки [67]. Перекладач використав прийом **генералізації** та «борошно загального призначення» переклав просто як «борошно» (даний приклад ми вже наводили); *1 cup rolled oats* [66] – 1 склянка вівсяних пластівців [67]; *1 teaspoon baking powder* [66] – 1 чайна ложка розпушувача для тіста [67]. Перекладач використав прийом **адаптації з еквівалентним перекладом** та замість «сода для випікання» використав «розпушувач тіста» – в принципі, майже однакові інгредієнти, але трішки різні за складом: сода використовується як підручний домашній засіб для випікання, розпушувач – як спеціальний кулінарний засіб для випічки. Українські господині частіше використовують розпушувач; *1/2 teaspoon ground cinnamon* [66] – 1/2 чайної ложки кориці [67]. Перекладач використав прийом **опущення** та вилучив прикметник «мелений (ground)»; *1/2 teaspoon kosher salt* [66] – 1/2 чайної ложки дрібнозернистої солі [67]. Перекладач використав **адаптацію з генералізацією**, та замість кошерної солі вказав звичайну дрібнозернисту, адже використання кошерної солі в українській кулінарії не так широко розповсюджено. Пояснимо: кошерна сіль – це сіль, яку отримали натуральним шляхом. На відміну від інших видів солі, у кошерну сіль не додають йод, фтор або вітаміни. Також у кошерну сіль не додають компонент проти злипання, кошерна сіль зазвичай кристалічна або груба; *1 cup brown sugar* [66] – 1 склянка темного тростинового або світло-коричневого цукру [67]. Перекладач використав прийом **конкретизації** та уточнив інгредієнт «коричневий цукор» – темний тростиновий ; *1/2 cup granulated sugar* [66] – 1/2 склянки білого кристалічного цукру [67]. Перекладач знову використав прийом **конкретизації з додаванням** та уточнив вид сахару – «білий». Прикметник

«гранульований» передав як «кристалічний», використавши при цьому прийом **адаптації з еквівалентним перекладом** – в українській кулінарії стосовно цукру та солі найчастіше користуються саме цим терміном («кристалічний»); *2 sticks unsalted butter, at room temperature* [66] – 230 г (2 палички) *несоленого масла кімнатної температури, (а також ще трохи для змащування форми)* [67]. Перекладач використав прийом **конкретизації** та уточнив, що 2 палички масла – це 230 грам. Замість іменника «палички» краще використати іменник «упаковки». Кількість «трохи» – потребує уточнення, тому що, як зрозуміло з попереднього аналізу роботи, термін «трохи» у різних кухарів має різне вимірювання (наприклад, дрібка, щіпка, пів чайної ложки тощо). Фрагмент речення «а також ще трохи для змащування форми» має розмовний стиль – краще замінити його на фрагмент «невелика кількість – для змащування форми»; *2 eggs* [66] – 2 великих *яйця* [67]. Перекладач використав прийом **додавання (конкретизації)** та додав прикметник «великий»; *1 teaspoon vanilla extract* [66] – 1 *чайна ложка ванільного екстракту* [67]. Перекладач використав метод **калькування**, але зазвичай, у рецептах вказують просто «ваніль»; *12 ounces block dark chocolate, coarsely chopped* [66] – *340-грамовий шмат темного шоколаду (грубо наріжете)* [67]. По-перше, виникає питання щодо ваги шоколаду. В нашій кулінарії використовуємо вимірювання у грамах – переводимо унції в грами. Перевіряємо: 1 грам – це 0,0353 унції, отже, 340 грам – це 11,99 унцій. Перекладач правильно передав вагову міру інгредієнту. По-друге, спостерігаємо використання **кальки** – терміну загальної семантики «шмат»: стосовно шоколаду в кулінарії зазвичай використовується іменник «плитка», отже краще замінити «шмат» на «плитка». По-третє, перекладач використав **заміну** та «*coarsely chopped*» передав як «грубо наріжете», замінивши при цьому англійський дієприкметник «*chopped*» (*натертий*) на дієслово «наріжете». Шоколад найчастіше натирають на терці, отже замінюємо фрагмент речення у дужках «грубо наріжете» на фрагмент «крупно натертого», замінюючи при цьому дієслово «наріжете» знову на дієприкметник «натертий», слідуючи оригіналу. У результаті трансформацій отримуємо таке речення: «340-грамова плитка крупно натертого темного шоколаду»; *1 cup walnuts, chopped* [66] – 1 *склянка чищених грубо нарізаних*

грецьких горіхів (за бажанням) [67]. Перекладач використовує **додавання** – додає речення у дужках «(за бажанням)», **адаптацію** та замість «волоських горіхів» вказує «грецькі» – найбільш відомий вид горіхів у нашій країні. Дієприкметник «chopped» (нарубаний, рублений) передає як «грубо нарізаний» – даний переклад є правильним. Спостерігається не зовсім правильне вживання дієприкметника «чищений» – замінюємо його на дієприкметник «очищений»; *large flake sea salt, for garnish* [66] – *груба морська сіль* [67]. Перекладач використовує прийом **генералізації** та перекладає «large flake» (з розмір великих пластівців) просто як «грубий», а також використовує прийом **опущення** та вилучає «for garnish» (для гарніру). Стосовно солі, можна було б замінити прикметник «large flake» (грубий) на прикметник «крупнозернистий», але це не порушує значення терміну і не впливає на переклад.

Аналіз перекладу алгоритму приготування.

1. *Preheat the oven to 350 degrees F* – *Позігрійте пічку до 175°C* [66]. *Змастіть маслом деко* [67]. Мабуть, при перекладі перекладач мав на увазі іншу модель печі, тому і меню (градус нагріву) тут інший. Також він використав прийом **опущення** та замість «degrees F» вказав просто «°C». Також перекладач використав прийом **додавання** та додав речення «змастіть маслом деко». 2. *In a small mixing bowl, combine the flour, oats, baking powder, cinnamon and kosher salt* [66] – *У маленькій мисці з'єднайте борошно, розпушувач, дрібнозернисту сіль, вівсяні пластівці та корицю* [67]. Перекладач використав **опущення** та вилучив прикметник «mixing». Також у перекладі спостерігаємо **перестановку** – перекладач поміняв місцями інгредієнти. Перекладач використав **калькування**: дієслово «з'єднайте» (combine) краще замінити на кулінарне дієслово «змішайте або збийте». 3. *In large mixing bowl or the bowl of a stand mixer, combine the brown sugar, granulated sugar and butter* [66] – *У великій мисці змішайте масло, коричневий тростиновий цукор і білий кристалічний цукор* [67]. Знову спостерігається **опущення** прикметника «mixing» та цілого фрагменту «the bowl of a stand mixer». Також у перекладі спостерігається знову **перестановка** назв інгредієнтів. 4. *Using an electric beater or the paddle attachment of the stand mixer, beat together the butter and sugar until it they are light and*

fluffy [66] – Ручним електричним міксером збийте разом масло з цукром у легку повітряну масу (2–3 хвилини). Вмішайте ваніль [67]. Перекладач додає **уточнення** – **ручний** електроміксер, **опускає** цілий фрагмент «the paddle attachment of the stand mixer». Фрагмент речення з прийменником «until it they are light and fluffy» перекладач передав за допомогою **заміни частин мови** – «у легку повітряну масу» (дослівний переклад – «до тих пір, поки вони не стануть легкими та повітряними»). Перекладач за допомогою **конкретизації** та **додавання** уточнює, скільки хвилин потрібно збивати масу, але дане уточнення у дужках «(2-3 хвилини)» краще замінити на речення «протягом 2-3 хвилин», або одразу винести дане уточнення на початок речення, прибравши дужки – «протягом 2-3 хвилин збийте.....». Речення «вмішайте ваніль» перекладач **додає** та переносить із наступного пункту алгоритму – *Add in the vanilla as well*, **вилучивши** «as well» та **конкретизувавши** дієслово «add in» – «вмішати». Перенесення даного пункту можна пояснити тим, що додавання ванілі потрібно саме на цьому етапі приготування. 5. *Add the eggs one at a time and beat them into the butter and sugar mixture* [66] – Додайте яйця, по одному за раз, і збивайте до однорідності [67]. Перекладач передає речення «beat them into the butter and sugar mixture» просто як «збивайте до однорідності», **опускаючи** при цьому займенник «їх». В даному випадку перекладач також з метою уникнення повторів не згадував масляно-цукрову суміш (butter and sugar mixture), адже вже про неї йшла мова – використовується **опущення** задля уникнення повторів. Але з речення «beat them into the butter and sugar mixture» оригіналу незрозуміло: мається на увазі «вбити яйця до масляно-цукрової суміші» (тобто, додати до суміші) чи «збити яйця разом до стану масляно-цукрової суміші» (тобто, змішати все разом для отримання однорідної маси)? На це питання може відповісти сам автор рецепту. 6. *With a rubber spatula or with the stand mixer on low, gradually add the flour mixture into the butter/sugar mixture* [66]. Гумовою лопаткою поступово додавайте до яєчно-масляної суміші борошняну суміш [67]. Перекладач **опускає** фрагмент «or with the stand mixer on low», використовує **перестановку** (в оригіналі – додати борошняну суміш до масляної/цукрової суміші, у перекладі – навпаки), та **заміну** – замість оригінального варіанту «масляна/цукрова суміш» перекладач пропонує варіант –

«яєчно-масляна суміш». 7. *Mix until just combined. Fold in the chocolate chunks and walnuts* [66] – *Вимішуйте до однорідності. Наприкінці обережно вмішайте грецькі горіхи, якщо взяли їх* [67]. Спостерігається **заміна** дієприкметника «combined» на іменник «однорідність», **додавання** прислівників – «наприкінці», «обережно» та фрагменту «якщо взяли їх» (хоча «вмішати» і так означає «повільно та обережно додати»), тому додавання прислівника «обережно» вважаємо недоцільним. Також спостерігається **опущення** – перекладач вилучив «the chocolate chunks». Фрагмент «якщо взяли їх» звучить розмовно-побутово, отже пропонуємо або вилучити, або перефразувати його. 8. *Spoon the cookie dough by 2 tablespoon-size balls onto an ungreased cookie sheet. Place the cookie dough balls 2 inches apart on the cookie sheet. Place the cookie sheet in the oven and bake for 12 to 13 minutes* [66] – *Столовою ложкою викладіть кульки тіста на деко, залишивши між ними 5-сантиметрові проміжки. Випікайте 12-13 хвилин, доки почнуть підрум'янюватися* [67]. Спостерігаємо багато різних трансформацій. Перекладач, використавши **опущення**, не вказав, що деко повинно бути знежиреним, вилучивши даний прикметник («ungreased»). Лист для випікання («cookie sheet») перекладач переклав як «деко», скориставшись прийомом **адаптації з еквівалентним перекладом**. Значення розміру в дюймах перекладач перерахував у сантиметри (2 inches – 5 сантиметрів), 1 дюйм – 2,54 сантиметри, отже 2 дюйми – 5 сантиметрів – розрахунок перекладача є правильним. Також перекладач об'єднав перше та друге речення в одне, що є правильним в даному випадку з метою дотримання критерію стислості, притаманного рецептам. В останньому реченні перекладач використав **опущення** (вилучив «place the cookie sheet in the oven») з метою уникнення повторювання, та **додавання** («доки почнуть підрум'янюватися»). Краще сформулювати фрагмент так: «доки **вони не** почнуть підрум'янюватися». 9. *When the cookies come out of the oven immediately sprinkle each cookie with a few grains of sea salt. This is really important to do while the cookies are hot* [66] – *Витягніть печиво з пічки, присипте кожне кількома кристаликами морської солі (важливо зробити це, поки печиво гаряче, щоб сіль пристала)* [67]. В даному реченні спостерігаємо заміну двох речень одним: друге речення перекладач поміщує у дужки. **Опускає** прислівник «immediately»,

додає фрагмент «щоб сіль пристала». Речення «when the cookies come out of the oven» перекладач передає як «витагнуть печиво з пічки» (дослівний переклад – «коли витягуєте печиво з пічки»), та **вилучає** прийменник «коли». Фрагмент речення у дужках «щоб сіль пристала» краще перефразувати – має розмовний характер. 10. *Let the cookies cool for 2 to 3 minutes and then transfer them to a cooling rack* [66] – *Залиште на кілька хвилин, відтак перекладіть печиво на решітку для охолодження. Повторіть те саме з залишком тіста. Смачного* [67]. Перекладач використав **генералізацію** та передав фрагмент «for 2 to 3 minutes» як «кілька хвилин», **вилучив** дієслово «cool» та вказав просто «залиште» (дослівно – залишити охолонути), **додав** останнє речення – «повторіть те саме з залишком тіста. Смачного». В останньому реченні спостерігаємо неправильне вживання прийменника «з» – замінюємо його на «із» (**із** залишком). Іменник «залишки» краще замінити, тому що звучить неапетитно, нагадує «об’їдки» (про це ми вже говорили у попередньому розділі), отже перефразовуємо останнє речення: «повторіть ті самі дії з тістом, що залишилося» або «повторіть ті самі дії з рештою тіста».

Даний переклад виявився відносно адекватним та еквівалентним, незважаючи на помилки. Єдине, що спостерігалось у перекладі, – використання фрагментів розмовно-побутового характеру в деяких пунктах. Загалом, переклад даного рецепту відповідає стилю кулінарної книги. Спостерігається вживання багатьох трансформацій: опущення – 30%, додавання – 30%, конкретизації – 30%, інших трансформацій (заміна, перестановка, генералізація, адаптація) – 10%.

Аналіз рецепту Гордона Рамзі.

«РИБНИЙ ПИРИГ З ЦИБУЛЕЮ І КРЕВЕТКАМИ» [68].

Аналіз перекладу інгредієнтів. *Цибулина – 1 шт* [68]; *вершки 33% – 250 мл* [68], перекладачем використано **опущення** та вилучено слово «жирності» (33% жирності); *молоко – 250 мл.* [68]; *філе білої риби – 400 г* [68], даний вид риби потребує **уточнення (конкретизації)**, адже в нашій країні перелік риби дуже обмежений (на відміну від тієї ж Греції, наприклад), і такої риби може не бути у продажу або даний вид може бути зовсім невідомий українському читачеві; *копчена пікша – 400 г* [68], інгредієнт «пікша» потребує пояснення: північна морська

промислова риба із сімейства тріскових. Навряд чи у масовому продажу в нашій країні знайдеться такий вид риби – перекладачеві краще підібрати альтернативу; *вершкове масло* – 30 г [68]; *звездика* – 3–4 суцвіття [68]; *цибуля-порей* – 2 стебла [68]; *борошно* – 30 г [68], зазвичай, як зрозуміло з попереднього аналізу, перекладач використовує **опущення**, опускає прикметники «all-purpose, whole wheat flour» та вказує просто «борошно»; *креветки* – 300 г [68], краще уточнити – які креветки потрібні: варені заморожені (рожеві) або заморожені у сирому вигляді; *морська сіль, чорний перець, петрушка, лавровий лист* [68], в даному випадку правильнішим було б вказати інгредієнти окремими рядками, адже, зазвичай, перекладачі кулінарних рецептів вказують трави, спеції та сіль в окремих рядках як різні інгредієнти для різних цілей (наприклад, морська сіль – для готування, чорний перець – для смаку та аромату, петрушка – для прикрашення страви); *картопля* – 750 г. [68]; *вершкове масло, нарізане кубиками* – 75 г [68], спостерігається повторення інгредієнту, але з іншою ваговою мірою (попередній інгредієнт – вершкове масло – 30 г); перекладачеві краще в такому випадку додати **уточнення** (наприклад, вершкове масло (30 г) – для змащення деко, вершкове масло, нарізане кубиками (75 г) – для приготування крему); *гаряче молоко* – 50 мл [68]; *жовтки* – 2 [68], потрібно уточнити, що саме має перекладач на увазі: яйця (eggs) або саме жовтки, відділені від білків (egg yolks)? Ми вже аналізували це питання у попередньому розділі (різниця між «egg» та «egg yolk»). Також перекладачі зазвичай поруч з кількістю інгредієнту вказують його міру ваги – 2 **шт.**; *натертий сир чеддер* 75–100 г [68], можна взяти і інший вид сиру, більш популярний в Україні (наприклад, Пармезан), адже Чеддер – менш відомий сир. **Сир Чеддер (Cheddar)** – популярний англійський сир, відомий з початку 18 століття, названий на честь місця першого виробництва – села Чеддер в графстві Сомерсет в Англії. Тісто цього сиру – пластичне, кольору слонової кістки, або жовтувате. Інколи в процесі виробництва його підфарбовують натуральним фарбником аннато. **Пармезан** – італійський твердий сир з коров'ячого молока.

Аналіз перекладу алгоритму приготування.

Приготування: додаємо слово «спосіб»

1. Гвоздику **встромити** в цибулину, покласти її в каструлю, додати лавровий лист, залити молоком та вершками. Довести до слабкого кипіння [68]. Дієслово «встромити» краще замінити на відповідне кулінарне дієслово.

2. Обидва види риби опустити в молоко і варити 3–4 хвилини, **не страшно, якщо залишиться вогкою** [68]. Фрагмент «не страшно, якщо залишиться вогкою» краще перефразувати, адже він носить розмовний характер та порушує критерій стислості кулінарного рецепту.

3. У каструлі розтопити вершкове масло, всипати цибулю-порей і тушувати близько 5 хвилин, поки цибуля не стане м'якою. Додати борошно і помішувати ще кілька хвилин [68].

4. Потроху влити молоко і тушувати на слабкому вогні **ще хвилин 10**, періодично помішуючи, поки консистенція **не буде нагадувати соус**. Приправити сіллю, перцем, посипати петрушкою [68]. Спостерігається порядок слів, притаманного розмовному стилю: «ще хвилин 10», у кулінарному рецепті краще використати такий порядок слів: «ще 10 хвилин». Фрагмент «не буде нагадувати соус» можна залишити, а можна замінити на фрагмент «поки не стане схожа на соус» або «поки не стане густішою».

5. Картоплю нарізати кубиками, залити підсоленою водою і поставити на вогонь. Після кипіння зменшити вогонь до середнього і варити **ще хвилин 10–15** до м'якості **картоплі**. Потім злити воду і зробити пюре **з картоплі** [68]. Як вже зазначили у попередньому пункті, використовуємо такий порядок слів: «ще 10–15 хвилин». Спостерігається повторювання інгредієнта «картопля», що значно перевантажує текст: у 2-му та 3-му реченнях інгредієнт можна замінити на займенники «її, з неї» (до **її** м'якості, «пюре **з неї**»).

6. **Додати** вершкове масло, молоко і дати трохи охолонути. Після цього **додаємо** жовтки [68]. Перекладач не дотримується єдиної дієслівної конструкції: «додати», «додаємо». Потрібно обрати єдину конструкцію та дотримуватися її протягом всього алгоритму приготування: чи то інфінітивну, чи то імперативну, чи то конструкцію 1-ї особи множини.

6. *Порізати рибу на невеликі шматочки, змішати з креветками і цибулевим соусом* [68].

7. *Перекладаємо в жаротривку форму і зверху рівним шаром викладаємо пюре. Щедро посипаємо тертим сиром* [68]. Недотримання єдиної дієслівної конструкції протягом всього алгоритму приготування. У попередніх пунктах превалює інфінітивна конструкція («порізати – змішати»), в даному пункті – конструкція 1-ї особи множини («перекладаємо – викладаємо»).

8. *Випікати в попередньо розігрітій до 200 градусів духовці 25–30 хвилин, поки верх пирога не стане темно-золотистим* [68]. Перекладачі зазвичай вказують – 200 °С.

9. *Подавати із зеленим горошком або стручковою квасолею* [68].

Даний переклад виявився відносно адекватним та еквівалентним, незважаючи на деякі помилки. У перекладі в окремих пунктах спостерігалось використання фрагментів розмовно-побутового характеру, наявність інгредієнтів, які не дуже поширені в українському ритейлі (біла риба, сир Чеддер, пікша), недотримання єдиної дієслівної конструкції. Загалом, переклад даного рецепту відповідає стилю кулінарної книги. Із трансформацій при перекладі інгредієнтів використовувалися опущення (50%) та конкретизація (50%).

Висновок по розділу II. Практика перекладу рецептів передбачає багато прийомів і засобів, конструкцій, трансформацій, стратегій тощо. Перекладач стикається з багатьма проблемами при перекладі кулінарного рецепту: культурологічними, граматичними, стилістичними, лексичними, жанровими та іншими труднощами. Також проблеми виникають через незнання культури та специфіки країни, звідки походить кулінарний рецепт. Кожна стратегія, кожна трансформація у процесі перекладу повинна використовуватися дуже обережно, щоб не порушити чіткий та стислий алгоритм рецепту, та досягти кінцевого результату – отримання якісної, привабливої та смачної страви.

Найчастіше труднощі при перекладі викликають назви страв, інгредієнтів, кухонного приладу, посуду, вагових мір.

Серед **стратегій** перекладу найчастіше зустрічається доместикація та форенізація, серед **моделей** перекладу – «ігрова» модель, теорія «скопос», теорія рівнів еквівалентності, герменевтична модель, ситуативно-денотативна модель, трансформаційна, семантична, інформативна, комунікативна, психолінгвістична моделі.

Серед основних **проблем** перекладу можна виділити наступні: лексеми іноземного походження (французського, італійського, латинського), маловживана, професійна та безеквівалентна лексика (назва страв національної кухні), помилки на рівні граматики та синтаксису (використання неправильних відмінків, закінчень, прийменників тощо), незнання специфіки кулінарії та культури країни походження рецепту, назви неіснуючих в інших культурах інгредієнтів (трави, соуси, сири), порушення норм жанру та стилю.

Перекладач також повинен бути дуже уважним пре перекладі складових кулінарного рецепту, особливо назв страв та інгредієнтів, які можуть мати у своєму складі топонім, найменування професії та інші елементи. Також непотрібно забувати і про призначення кулінарного рецепту, який може виконувати естетичну та певну інформативну функцію, нести певний енергетичний заряд та емоційне забарвлення (кулінарні шоу, майстер-класи). Іноді кулінарний рецепт стає частиною мистецтва та художнього перекладу (арт фуд, фуд фотографія, фуд дизайн) – в такому випадку перед перекладачем постає ще складніша задача – зберегти весь культурний колорит та максимально передати культурну складову тексту оригіналу.

На прикладі проаналізованих рецептів можна спостерігати труднощі, з якими найчастіше зустрічаються перекладачі, та помилки, яких найчастіше припускаються перекладачі. Також на основі проаналізованих рецептів встановлено, що найчастіше при перекладі перекладачами застосовуються наступні лексичні та граматичні трансформації: опущення, додавання, перестановка, транскодування, конкретизація, генералізація, рідше – заміна, адаптація, еквівалентний, описовий переклад та ін..

З проаналізованих **дієслівних конструкцій** найчастіше трапляються інфінітивні та імперативні конструкції, рідше – конструкції 1-ої особи множини.

З проаналізованих лексико-граматичних **трансформацій** найчастіше використовуються: опущення, додавання, перестановка, заміна, транскодування, конкретизація, генералізація, адаптація, еквівалентний переклад, калькування, описовий переклад, експлікація.

РОЗДІЛ 3

ПРАКТИЧНІ АСПЕКТИ ТА ТРУДНОЩІ ВІДТВОРЕННЯ КУЛІНАРНИХ РЕЦЕПТІВ НА ПРИКЛАДІ КУЛІНАРНИХ КНИГ ГОРДОНА РАМЗІ, ЕНН БАРЕЛ ТА ДЖЕЙМІ ОЛІВЕРА

3.1. Аналіз перекладу кулінарних порад

Кулінарні поради Гордона Рамзі. Проаналізуємо переклад кулінарних лайфхаків від Гордона Рамзі.

1. *Вдало обсмажена риба – це напівпрозоре філе в хрусткій скоринці. Приготувати таку просто: розігрійте сковороду, додайте кілька крапель олії, викладіть рибу. Доведіть філе майже до готовності, переверніть, додайте в сковороду шматочок вершкового масла, готуйте ще 1-2 хвилини, постійно поливаючи шматок утворилася сумішшю масел [69]. Слово «таку» краще замінити на займенник – «її» або «таку рибу». Фрагмент «постійно поливаючи шматок утворилася сумішшю масел», напевно, містить якусь лексикографічну або технічну помилку, спробуємо перефразувати: «постійно поливаючи філе риби сумішшю масел, яка утворилася». «Шматок» замінюємо на «філе», адже «шматок» звучить досить грубо. Можливо, даний фрагмент був перекладений за допомогою Гугл-перекладача та не перевірений перекладачем або редактором.*

2. *Чорний перець стане по-справжньому універсальною приправою, якщо врахувати ступінь його помелу. Так, грубий помел ідеально розкриє смак риби і смаженого м'яса, середній підійде для рагу і супів, а невеликий додасть пікантну ноту овочевим салатам [69]. Переклад даного пункту є досить вдалим.*

3. *Ідеальне блюдо складається максимум з 5 інгредієнтів. У шоу Рамзі не пропускав рецепти з набором з 7-8 продуктів [69]. Незрозуміло значення дієслова «не пропускати», напевно, мається на увазі – «не включати» (у перелік страв до розгляду або приготування). Слово «блюдо» краще замінити на слово «страва».*

4. *Сьогодні кожна поважаюча себе господиня намагається хоч трохи попрацювати над презентацією своїх страв. І тут можна запозичити децю з*

ресторанного досвіду. Гордон Рамзі радить при подачі звертати увагу на колірну гаму: враховувати природність колірних поєднань, вивчати їхній емоційний вплив на людину [69]. Дієслово «попрацювати» краще замінити на дієслово «приділити увагу» (презентації страв). Також прикметник «поважаюча» краще замінити на конструкцію «господиня, яка приділяє значну увагу приготуванню страв» або взагалі його прибрати.

5. Напереваги загальним переконанням, що спеції необхідно додавати в кінці приготування, Рамзі радить робити це на початку. Так аромат залишиться, а гіркоту і різкий смак до кінця готування підуть. «Напереваги» замінюємо на «всупереч» [69].

6. Деякі страви необхідно солити виключно в кінці приготування, наприклад, м'ясні стейки, гриби і омлет [69].

7. У приготуванні безе слід використовувати яйця не «старше» одного тижня, а білки перед збиванням слід прогріти до кімнатної температури [69].

8. Щоб кукурудза не стала жорсткою, ні в якому разі не додавайте сіль під час варіння. А ось півсклянки молока додадуть качанів небувалу ніжність [69].

9. Швидко розморозити м'ясо і надати йому м'якість допоможе оцет. Просто збризніть заморожений шматок декількома краплями оцту – готово! [69]

Висновок. У тексті перекладу присутні лексичні і граматичні помилки. Спостерігається неправильне вживання відмінків та закінчень, що призводить до порушень норм милозвучності. Присутні технічні та лексикографічні помилки – ймовірно, використовувався сервіс Гугл-перекладач, після чого перекладений текст не був відредагований. Спостерігається вживання дієслів некулінарного загального значення. У багатьох фрагментах спостерігається розмовний стиль. Але потрібно взяти до уваги той фактор, що, на відміну від кулінарних рецептів, у кулінарних порадах дотримуватися стислості та чіткого стилю дуже важко. Кулінарному рецепту притаманний чіткий алгоритм приготування, а для порад і лайфкахів характерне деяке емоційне забарвлення та розмовний стиль, адже найчастіше вони є результатом кулінарного досвіду шеф-кухаря і можуть мати вільний стиль подачі.

Аналіз іншого перекладу кулінарних порад від Гордона Рамзі.

«Кулінарні поради від Гордона Рамзі - 3 лайфхаки, які зроблять будь-які страви набагато смачніше!»

1. *«Не нехтуйте можливістю змінювати ступінь помелу на «млинах» для перцю – смак страв від цього стає зовсім іншим! Чорний перець самого дрібного помелу ідеально підходить для супів і соусів, середнього – для салатів і готових страв, крупного – для стейків і риби»* [72]. У попередніх порадах читаємо інший варіант перекладу: «чорний перець стане по-справжньому універсальною приправою, якщо врахувати ступінь його помелу. Так, грубий помел ідеально розкриє смак риби і смаженого м'яса, середній підійде для рагу і супів, а невеликий додасть пікантну ноту овочевим салатам». Спостерігаємо абсолютно два різних варіанти перекладу. Обидва варіанти є правильними та досить вдалимими. Бачимо, як два перекладача можуть по-різному перекласти один і той же фрагмент. Тут має місце психологічний фактор, що підтверджує твердження про різне сприйняття тексту оригіналу кожним з перекладачів.

2. *«Щоб легко очистити часник, сильно натисніть на цілий часник торцем ножа, покладіть в тарілку і накрийте його іншою тарілкою. **Гарненько** потрясіть і виберіть з лушпиння вже очищені часточки!»* [72]. Прислівник «гарненько» замінюємо на «добре, сильно».

3. *«Є кілька страв, які варто солити лише в кінці приготування – це стейк (**так м'ясо збереже всі свої соки**), гриби (вони збережуть свій колір, форму і не дадуть занадто багато вологи), а також омлет (сіль зіпсує ніжну консистенцію)»* [72]. Речення у дужках «так м'ясо збереже всі свої соки» краще замінити на речення: «так м'ясо залишиться соковитим».

Аналіз перекладу кулінарних порад від Джеймі Олівера.

«Вийде все! 18 простих кулінарних секретів від Джеймі Олівера. Пропонуємо 18 кулінарних секретів від всесвітньо знаменитого майстра Олівера»

| Порада [73] | Аналіз перекладу |
|---|--|
| 1. Щоб у процесі приготування макарони не стали сухими і липкими , залишайте трішки води на дні, коли зливаєте її з каструлі | Пропонуємо використати прийом додавання і написати «макаронні вироби» для більш естетичного сприйняття страви. Вживання |

| Порада [73] | Аналіз перекладу |
|---|---|
| | розмовної лексеми «макарони» – спотворює загальну стилістику тексту. Прикметник <u>«липкий»</u> пропонуємо замінити на дієслівну конструкцію <u>«щоб вони не злиплися»</u> , тому що для приготування страви краще використовувати спеціальні дієслова, які описують стан страви або дію щодо її приготування. Фрагмент <u>«коли зливаєте її з каструлі»</u> пропонуємо замінити на фрагмент <u>«після злиття води з каструлі»</u> , адже даний переклад має розмовний характер і в ньому порушено критерій стислості |
| 2. Щоб <u>забрати</u> зайву вологу з картоплі, злийте воду з каструлі і накрийте її рушником або газетою. Вони вберуть у себе зайву рідину, а картопля при тому залишиться гарячою | Можна підібрати більш відповідний кулінарний еквівалент дієслова <u>«забирати»</u> (зайву вологу), але даний переклад не порушує змісту рецепту |
| 3. Якщо готуєте <u>жирне м'ясо чи іншу жирну страву</u> , додайте до інгредієнтів <u>ананас</u> . Він допоможе <u>позбутися зайвої жирності</u> , зробить страву смачнішою і <u>краще засвоюваною</u> | Пропонуємо замінити розмовний варіант даного пункту на стилістично нейтральний: «Якщо готуєте <u>«м'ясо або страву з високим відсотком жирності»</u> , додайте до інгредієнтів <u>шматочки</u> ананасу. Вони допоможуть <u>«зменшити відсоток жирності»</u> . Використані прийоми додавання та опущення |
| 4. Щоб м'ясний фарш не прилипав до рук, <u>коли ви готуєте котлети</u> , постійно змочуйте долоні у холодній воді. <u>Так ви не тільки заощадите час, але й приготуєте соковиті котлетки</u> | Пропонуємо замінити розмовний варіант на стилістично нейтральний у першому фрагменті: «щоб м'ясний фарш не прилипав до рук <u>«під час приготування котлет»</u> , постійно змочуйте долоні у холодній воді». Останнє речення пропонуємо або вилучити, або замінити на речення <u>«це допоможе заощадити час та приготувати соковиті котлети»</u> , |

| Порада [73] | Аналіз перекладу |
|---|---|
| | дотримавшись, таким чином, кулінарного стилю |
| <p>5. Щоб зняти цедру з лимона якомога тонше, його необхідно спершу розпарити, а потім дуже гострим маленьким ножом зрізати з нього цедру у вигляді спіральної стрічки, намагаючись не захоплювати білий пішдкірковий шар. До речі, цедра лимона чудово підходить для вершкових соусів. Вона дуже цікаво взаємодіє з молоком, розщеплюючи його – соус виходить немовби сирним і дуже смачним</p> | <p>Дієслово «не захоплювати» пропонуємо замінити на дієслово «не зачіпати». Вираз «до речі» можна вилучити – власний вираз шеф-кухаря. Прислівник «цікаво» можна замінити на «незвичайно, певним чином»</p> |
| <p>6. Щоб видушити максимум соку з лимона, нагрійте плід і тільки потім витисніть. Або ж покатайте перед тим лимон по столу, сильно притискаючи до поверхні – так соку вийде більше</p> | <p>Дієслова «видушити, витіснити» замінюємо на дієслова «видавити, вичавити»</p> |
| <p>7. Щоб швидко і легко видалити кісточки з оливок, роздушіть їх на столі дном миски, і кісточки самі повискакують</p> | <p>Займенник «їх» замінюємо на «оливки» (уточнення), тому що з тексту незрозуміло, що розчавити: чи то оливки, чи то кісточки. Дієслово «повискакують» замінюємо хоча б на дієслово «випадуть», але треба шукати інший кулінарний еквівалент, який точніше описує алгоритм видалення кісточок з оливок. Останній фрагмент «і кісточки самі повискакують» можна замінити на фрагмент «таким чином, звільнивши оливки від кісточок». Але крапля гумору щодо «вискакування кісточок» не є зайвою, проте більш доречною у кулінарних розважальних шоу</p> |
| <p>8. Коли ви готує цукіні, приминайте плоди при смаженні. Так вони вийдуть ніжнішими та соковитішими. Баклажани ж краще не смажити, а</p> | <p>Фрагмент «при смаженні» замінюємо на фрагмент «під час смаження»</p> |

| Порада [73] | Аналіз перекладу |
|--|--|
| готувати на парі́ протягом кількох хвилин | |
| 9. Якщо ви готуєте салат з вареною картоплею, нарізайте її гарячою – <u>так вона краще вбере смаки й аромати</u> решти інгредієнтів | Спостерігається неправильне вживання прийменника «з» – замінюємо його на «із» . Речення «так вона краще вбере смаки й аромати» замінюємо на речення «у такому випадку вона краще вбере смакові та ароматичні якості» |
| 10. Щоб на м'ясі утворилася апетитна скориночка, під час смаження всипте в сковороду одну столову ложку борошна | Вживання неправильного прийменника |
| 11. Коли готуєте рибу, не лийте олією в сковороду, а рясно намастіть нею саму рибу. Це також допоможе використовувати рівно стільки олії, скільки потрібно | Спостерігається неправильне вживання відмінка у словосполученні «не лийте олією» (ким, чим?). Пишемо правильно: «не лийте олію» (кого, що?) Дієслово «намастити» замінюємо на дієслово «змастити, натерти» |
| 12. Щоб швидко подрібнити часник, поріжте очищені зубці, після чого роздушіть шматочки лезом ножа | Дієслово «роздушити» , про яке ми вже згадували у попередніх пунктах, можна замінити на дієслово «розчавити, роздавити» |
| 13. М'яту можна додавати не тільки в десерти, а й у м'ясні страви. Особливо гарно м'ята розкривається при смаженні . Однак додавати її слід саме на початку процесу приготування | Друге речення «особливо гарно м'ята розкривається при смаженні» перефразовуємо: «особливо сильно аромат м'яти розкривається під час смаження» |
| 14. Щоб приготувати смачний і ароматний шоколадний мус, додайте в нього апелсин | З такого формулювання не зрозуміло, в якому вигляді слід додати апельсин |
| 15. Щоб приглушити зайву пекучість перцю чилі, промийте перчину у великій кількості води і видаліть зернята | Конструкцію «щоб приглушити зайву пекучість» замінюємо на конструкцію «для того, щоб зменшити (прибрати) надмірну пекучість (гостроту)» |
| 16. Щоб при смаженні цибулі не виділялося неприємного запаху , посипте її сіллю і смажте на | Фрагмент «щоб не виділялося неприємного запаху» замінюємо на: «щоб не було неприємного запаху» |

| Порада [73] | Аналіз перекладу |
|---|-------------------------------------|
| повільному вогні | |
| 17. Якщо риба прилипає до грилю, щедро натріть її сіллю перш ніж покласти на решітку. Сіль вбере зайву вологу і риба не пригоратиме | Норми перекладу дотримано перекладу |
| 18. Італійське ризотто вийде ще смачнішим, якщо додати до нього білого вермуту | Норми перекладу дотримано |

Висновки: дані кулінарні поради Дж. Олівера носять розмовний характер та за стильовою та емоційною забарвленістю підходять більш для розважальних кулінарних шоу. Поданий стиль даних порад не відповідає критеріям кулінарних текстів, а отже, для кулінарної книги взяти такий переклад не можна. У перекладі спостерігається неправильне вживання відмінків, прийменників, закінчень (пункти 9, 10, 11, прийменники, сполучники «з», «в», «при», «коли», «щоб», та (і)); використовуються дієслова загального непрофесійного вживання («видушити сік», «кісточки повискакують», «не захоплювати підшкірковий шар», «забирати вологу», «приглушити зайву пекучість» та ін.); спостерігається розмовно-побутовий стиль, вживання багатослів'я («до речі», «ж», «так»), використання некулінарних конструкцій (прислівників «добре», «гарненько» тощо). Дані граматичні та лексичні помилки призводять до порушення норм стилю і жанру, і як наслідок – до порушень норм милозвучності. Проте стиль подачі кулінарної поради є більш вільним, що уможлиблює певні відхилення від норм на противагу відтворенню кулінарного рецепту.

3.2. Аналіз перекладу складових кулінарного рецепту

Проаналізуємо рецепт Джеймі Олівера.

Аналіз перекладу назви. «MISO SOUP WITH TOFU & CABBAGE» [77] – «МІСО СУП З ТОФУ І КАПУСТОЮ» [74]. Спостерігається використання транскодування (транскрибування, транслітерація): «miso soup» – «місо-суп», «tofu» – «тофу».

Аналіз перекладу інгредієнтів. *750 ml organic chicken or vegetable stock* [77] – курячий або овочевий бульйон, 750 мл [74]., перекладач використовує **опущення** та опускає прикметник «organic»; *3cm piece of ginger* [77] – корінь імбиру, 3 см [74]; *2 cloves of garlic* [77] – часник, 2 зубчики [74]; *1 fresh red chilli* [77] – червоний перець чилі, 1 шт. [74]. Перекладач використовує **опущення** та опускає прикметник «fresh»; *½ savoy cabbage* [77] – савойська капуста, 1/2 качана [74]. Перекладач додає **уточнення (конкретизація)** – качан (капусти); *1 carrot* [77] – морква, 1 шт. [74]; *2 tablespoons miso paste* [77] – місо-паста, 2 ст. л. [74]. Потребує пояснення «місо-паста» – інгредієнт, невідомий українській кухні. Де його можна купити або як його приготувати? **Місо-паста** – продукт традиційної японської кухні, найчастіше у вигляді густої пасти. Місо виготовляється шляхом бродіння соєвих бобів, рису, пшениці або суміші з них за допомогою спеціального виду цвілевих (рос. – плесневых) грибів; *low-salt soy sauce* [77] – соєвий соус за смаком [74]. Перекладач використовує **опущення** та опускає прикметник «low-salt», в той же час використовує **додавання** та додає «за смаком»; *100 g silken tofu* [77] – тофу, 100 г [74]. Тофу – інгредієнт, начебто відомий, але потребує пояснення. **Тофу** – соєвий сир, продукт соєвих бобів, цінний білком. Перекладач використовує **опущення** та опускає прикметник «silken».

Аналіз перекладу алгоритму приготування.

1. *Pour the stock into a pan and bring to the boil* [77]. *Перелийте бульйон в каструлю і доведіть до кипіння* [74].

2. *Peel and julienne the ginger, peel and finely slice the garlic, then deseed and chop the chilli. Add to the stock, cover and simmer for 5 minutes* [77]. *Подрібніть імбир і часник* [74]. Пункт 2 в оригіналі перекладач розбиває на кілька пунктів – 3,4, використовує короткі речення. **Опускає** дієслова «peel». *Then deseed and chop the chilli* [77]. *Дрібно наріжте перець чилі* [74]. Перекладач **опускає** дієслово «deseed» – досл.: витрусити з перцю насіння, **конкретизує** дієслово «chop» – дрібно наріжте. *Add to the stock, cover and simmer for 5 minutes* [77]. *Додайте імбир, часник і чилі в каструлю. Накрийте кришкою і готуйте ще 5 хвилин* [74]. Перекладач використовує **конкретизацію** з **додаванням** та повторює (уточнює) перелік

підготовлених інгредієнтів, які потрібно додати у каструлю з бульйоном (в оригіналі просто – «add to the stock»). Дієслово «simmer» (тушкувати на повільному вогні) перекладач **генералізує** та передає просто як «готувати».

3. *Core and shred the cabbage. Peel and julienne the carrot, then add to the pan, cover and simmer for a further 3 to 4 minutes, or until the cabbage is wilted [77].* *Нашаткуйте капусту. Додайте в каструлю. Накрийте кришкою і тушуйте 3-4 хвилини [74].* Перекладач **опустив** дієслово «core» – вирізати у капусти середину (серцевину), тому що це і так, мабуть, зрозуміло, **опустив** ціле речення «peel and julienne the carrot», а також фрагмент «or until the cabbage is wilted» (або поки листя капусти не стануть м'якими). Також перекладач розбив друге речення на кілька коротких, що є правильним та притаманним стилю кулінарного рецепту.

4. *Stir in the miso paste and a good splash of soy sauce to taste [77].* *Додайте місо-пасту і соєвий соус. Розмішуйте [74].* Перекладач **опустив** «a good splash» та «to taste», **додав** дієслово «розмішайте».

5. *Add the tofu and let it stand for a few minutes before servicing [77].* *Додати тофу, нарізаний на шматочки. Прогрійте протягом 4-5 хвилин [74].* Перекладач використав **додавання з уточненням** та додав «нарізаний на шматочки» тофу, використав аналогічний прийом **конкретизації** при перекладі речення «let it stand for a few minutes» – прогрійте його протягом 4-5 хвилин, фрагмент речення «before servicing» **опустив**. Також перекладач знову розбив одне речення на декілька.

6. *Подавайте страву до столу.* Перекладач використав **додавання** та додав даний пункт, якого немає в оригіналі.

Перекладач розбиває алгоритм приготування на 8 пунктів – в оригіналі маємо 6 пунктів.

Висновок. даний переклад можна вважати найбільш адекватним та еквівалентним з дотриманням всіх критеріїв, притаманних кулінарним рецептам. Перекладачеві вдалося досягти прагматичного потенціалу тексту. Даний переклад є дуже вдалим. Із трансформацій найбільше використовувалися опущення (прикметників, вагових мір) – 60%, додавання та конкретизація (уточнення часу та способу приготування) – 40%.

Аналіз перекладу рецепту Гордона Рамзі. Аналіз перекладу назви. «GORDON RAMSAY'S SHEPHERD'S PIE [60] – ПАСТУШИЙ ПИРИГ» [61]. Назва має лексему, яка визначає рід діяльності – ПАСТУХ.

Аналіз перекладу інгредієнтів.

2 lbs ground lamb [60] – *1 кг баранячого фаршу* [61]. По-перше, перекладач переклав «lamb» як «баранина», використавши прийом **генералізації**, але, згідно з оригіналом, на нашу думку, Гордон Рамзі мав на увазі, скоріш за все, м'ясо молодого ягняти, що є важливим пунктом у приготуванні страви. По-друге, речення «1 кг баранячого фаршу», на нашу думку, є некоректним – варіант «1 кг фаршу з баранини» був би більш правильним. Вагові міри перекладач передав правильно: 1 фунт – майже 0,5 кг. *1 large onion, grated* [60] – *1 цибулина, 2 цибулі-порей, 3 зелених цибульки* [61]. Перекладач використав **опущення** та опустив прикметник «grated». Також, застосувавши прийом **конкретизації з додаванням**, перекладач вказав три види цибулі. Замість іменника «цибулька» можна використати іменник «цибулінка», але варіант перекладача є правильним, хоча і більш розмовним. *1½ tbsp tomato paste* [60] – *1 столова ложка томатної пасту* [61]. Перекладач взяв меншу її кількість, ніж в оригіналі. *2 tbsp Worcestershire sauce* [60] – *1-2 столові ложки Вустерширського соусу* [61]. Перекладач використав **уточнення**: 1-2 ст. ложки соусу. Також, на нашу думку, перекладач повинен був використати **прийом опису** або **додавання коментарів (експлікації)**, та пояснити, що таке Вустерширський соус, враховуючи, що даний соус може бути незнайомий певній категорії читачів (глядачів). Додаємо пояснення: **«Ворчестер»** – кисло-солодкий, трохи пікантний ферментований англійський соус, приготований на основі оцту, цукру та риби (вже надавалося пояснення вище). *1 cup red wine* [60] – *100 мл червоного вина* [61]. Спостерігаємо різницю у використанні вагових мір в англійській та українській мовах. В оригіналі вагова міра – у чашці, в українській – у мілілітрах, це, в принципі, одне і те ж, враховуючи, що в 1 стакані може вміщуватися 100 мл. *1 sprig fresh rosemary, chopped* [60] – *2 гілочки розмарину* [61]. Перекладач вказав не одну, а дві гілочки. Використав **опущення** та опустив прикметники «fresh» «chopped». *1 cup chicken stock* [60] – *250 мл курячого бульона*

[61]. Знову спостерігаємо різницю у вимірюванні. Автор рецепту все вимірює стаканами, а перекладач – мілілітрами. *2.5 lbs potatoes (peeled and cut into chunks)* [60] – 750 г картоплі [61]. Перекладач знову використовує **опущення** та вилучає прикметники «peeled» та «cut into chunks». *6 tbsp parmesan cheese, grated* [60] – 100 г сиру Чеддер [61]. Автор вказує третій сир у ложках, перекладач – у грамах. Перекладач опускає прикметник «grated» та вказує інший вид сиру. Пояснимо. **Сир Чеддер (Cheddar)** – популярний англійський сир, відомий із початку 18 століття, названий на честь місця першого виробництва – села Чеддер в графстві Сомерсет в Англії. Тісто цього сиру – пластичне, кольору слонової кістки, або жовтувате. Інколи в процесі виробництва його підфарбовують натуральним фарбником аннато. **Пармезан** – італійський твердий сир з коров'ячого молока. *4 tbsp butter* [60] – 50 г вершкового масла [61]. Знову спостерігаємо різницю у вимірюванні (ложка – грами). *¼ cup cream* [60] – 100 мл молока [61]. Перекладач чомусь переклав «cream» як «молоко». До речі, як вже було зазначено у попередньому аналізі, «cream» може перекладатися трьома способами: крем, вершки та сметана. *2 cloves garlic, grated* [60] – 1 зубчик часника [61]. Перекладач **опускає** прикметник «grated» та вказує 1 зубчик. *2 tbsp olive oil* [60] – оливкова олія, для жарки [61]. Перекладач **опускає** одиницю вимірювання та **додає уточнення**: «для жарки». Перекладач **додає** інгредієнти, яких немає в оригіналі: морська сіль та свіжопомелений чорний перець [61]. Також перекладач зовсім **вилучив** зовсім деякі інгредієнти з оригіналу, а саме: *1 large carrot, grated, 2 sprigs of fresh thyme leaves, 2 egg yolks* [60]. Мабуть, це пов'язано з трошки іншою технологією приготування даної страви в нашій країні.

Аналіз перекладу способу приготування. «Спершу ставимо готуватись пюре. Почистіть картоплю, поріжте на чотири частини і перекладіть в каструлю з закип'яченою підсоленою водою. І варіть до повного приготування» [61]. Перше речення перефразовуємо: «спочатку готуємо пюре». Замість дієслова «почистіть» використовуємо дієслово «очистіть», замість дієслова «поріжте» – дієслово «розріжте». Спостерігаємо неправильне використання прийменника «з» – замінюємо його на «із». В останньому реченні сполучник «і», з якого починається речення, – краще вилучити, тому що нове речення зазвичай не починається зі

службових частин мови (в даному випадку – зі сполучника), або об'єднати за допомогою даного сполучника речення 2 та 3.

*Начинка. У нагріту велику сковорідку налейте **оливкової олії**, потім додайте фарш. Постійно помішуючи дерев'яною ложкою, поступово обсмажуйте фарш до рум'яного коричневого кольору протягом декількох хвилин. До фаршу видавіть часник. Після **обсмажування** фарш повинен **розвалюватися** на дуже дрібні шматочки. Перекладіть його в посуд [61].* Спостерігається неправильне вживання відмінка: «налейте оливкової олії (кого, чого?), замінюємо на «налейте оливкову олію (кого, що?) Викликає питання іменник «обсмажування». Потрібно з'ясувати, правильно використовувати термін «обсмажування (рос. – обжаривание) чи «обсмаження» (рос. – обжарка). З Інтернет джерела ми знайшли інформацію, що **обсмажування** – це сам процес, наприклад, обсмажування кавових зерен, а **обсмаження** – це певний ступінь, рівень, етап обсмажування, майстерність, яка відповідальна за появу у повній мірі смакових та ароматичних властивостей продукту, тієї ж кави, наприклад. Дієслово «розвалюватися» (стосовно фаршу) краще замінити на «розпадатися, розділятися».

*У тій же сковороді протягом 5 хвилин обсмажуйте нарізані цибулю і цибулю-порей. Помішуючи, додайте вустериський соус і томатну пасту. **Повертаємо** обсмажений фарш в сковороду, все **перемішуємо**. Додайте червоне вино і готуйте протягом 1-2 хвилин, щоб не випарити алкоголь. Потім додайте курячий бульйон і варіть протягом 3 хвилин [61].* Перекладач протягом всієї інструкції приготування використовує імперативні конструкції дієслів: додайте, варіть тощо. Дієслова «повертаємо» та «перемішуємо» – це дієслівні конструкції 1-ї особи множини, отже перекладач не дотримується єдиної стратегії перекладу дієслівних конструкцій.

*Візьміть розмарин, **відокремте** зелень від стебел і посипте фарш. Приправте сіллю і перцем. Готуйте на повільному вогні протягом 10-15 хвилин [61].* Дієслово «відокремте» можна замінити на дієслово «очистіть» (від стебел), «і посипте **нею** фарш» – додаємо займенник «нею» (зеленню).

*Пюре. Злийте воду і **розімніть** картоплю. Дрібно поріжте зелену цибулю і додайте разом з молоком і вершковим маслом в пюре. Перемішайте. Викладіть*

готовий фарш у форму для випічки, зверху **акуратно** розподіліть пюре, за допомогою **ложки** вирівняйте поверхню пирога. Посипте зверху тертим сиром. **Поставте** пиріг **в** розігріту до 180°C духовку і випікайте протягом 20 хвилин до золотистої, рум'яної скоринки [61]. Викликає питання дієслово «розімніть» – потовкти, напевно. Прислівник «акуратно» можна замінити на прислівник «обережно». **Лопатка для вирівнювання** – це спеціальний кухонний прилад. Як ми вже зазначали у попередньому аналізі, перелік нашого кухонного посуду набагато бідніший ніж той же французький, а отже, у нашій кухні може бути відсутня така лопатка, отже перекладач використовує просто слово «ложка» (**генералізація**). Дієслово «поставте» краще замінити на дієслово «помістіть» (пиріг у духовку), але можна залишити і варіант перекладача. Також знову спостерігаємо неправильне вживання прийменника – «поставте пиріг **в** духовку» – «**у** духовку».

Аналіз найбільш використовуваних трансформацій у даному перекладі (оригінал та його переклади подані нижче).

Опущення (вилучення) – 30%. Спостерігається опущення прикметників, прислівників (large, bubbling, constantly), цілих фрагментів, які позначають певні кулінарні дії, стан інгредієнтів або спосіб приготування («bring to the boil», «until the sauce has thickened», «for 1-2 minutes», «over moderate to high heat», ін.).

Конкретизація (уточнення) – 30%. Спостерігається у пунктах: пункт 4 («готувати протягом 1-2 хвилин»), пункт 5 («варити протягом 3 хвилин»), пункт 8 («помішуючи дерев'яною ложкою», «до рум'яного коричневого кольору»).

Додавання – 15%. Використовуються у пунктах 3 та 9.

Генералізація – 15%. Спостерігається у пункті 2 («parmesan – сир»), пункті 5 («simmer – варити», але досл. перекл. «simmer – тушкувати на повільному вогні»), пункті 8 («for 2-3 minutes – протягом декількох хвилин»).

Адаптація – 5%. Спостерігається у пункті 6 (присутня лексема французького походження «rûgee»; «tomato rûgee – томатний соус», а не «томатне пюре» (у нас в країні зазвичай не використовують таке поняття)).

Перестановка – 5%. Спостерігається у пункті 6 («stirring» (помішуючи) з кінця переноситься на початок речення).

1. Using a large spoon, layer the mashed potato generously on top of the lamb mixture, starting from the outside and working your way into the middle [60]. Зверху акуратно розподіліть пюре, за допомогою ложки вирівняйте поверхню пирога [61]. 2. Top with remaining parmesan [60]. Посипте зверху тертим сиром [61]. 3. Bake in the oven for approximately 20 minutes, until bubbling and golden brown [60]. Поставте пиріг в розігріту до 180°C духовку і випікайте протягом 20 хвилин до золотистої, рум'яної скоринки [61]. 4. Pour in the red wine and reduce until almost completely evaporated [60]. Додайте червоне вино і готуйте протягом 1-2 хвилин, щоб не випарити алкоголь [61]. 5. Add the chicken stock, bring to the boil and simmer until the sauce has thickened [60]. Потім додайте курячий бульйон і варіть протягом 3 хвилин [61]. 6. Add the Worcestershire sauce, tomato puree and herbs and cook for 1-2 minutes, stirring constantly [60]. Помішуючи, додайте вустершський соус і томатну пасту [61]. 7. Heat the oil in a large pan until hot [60]. У нагріту велику сковорідку налейте оливкової олії [61]. 8. Season the ground lamb and fry in the oil over moderate to high heat for 2-3 minutes [60]. Постійно помішуючи дерев'яною ложкою, поступово обсмажуйте фарш до рум'яного коричневого кольору протягом декількох хвилин [61]. 9. Cook the potatoes in boiling salted water until tender [60]. Почистіть картоплю, поріжте на чотири частини і перекладіть в каструлю з закип'яченою підсоленою водою. І варіть до повного приготування [61]. 10. Drain then return to the hot pan over low heat to dry out briefly. Pass them through a potato ricer then beat in the egg yolks, milk and butter [60]. Злийте воду і розімніть картоплю. Дрібно поріжте зелену цибулю і додайте разом з молоком і вершковим маслом в пюре. Перемішайте [61].

Отже, незважаючи на деякі неточності перекладу (неправильне вживання прийменників, використання різних дієслівних конструкцій, відсутність пояснень невідомих інгредієнтів), даний переклад є адекватним та еквівалентним, де перекладач досяг прагматичного потенціалу тексту та комунікативної цінності. Даний переклад можна взяти для кулінарної книги.

Аналіз рецепту Гордона Рамзі.

Аналіз перекладу назви. «CATALAN CREAM – КАТАЛОНСЬКИЙ КРЕМ» [68]. Можна додати пояснення. **Каталонський (або каталанський) крем** – відомий

також як крем святого Йосипа, десерт, традиційна страва каталонської кухні. Подібний до французького крему-брюле, але готується не на вершках, а на молоці. Основні компоненти – молоко, яйця, цукор. Іноді додають спеції, корицю, ваніль, цедру. У назві маємо лексему, яка містить топонім.

Аналіз перекладу інгредієнтів: жовтки – 4 шт [68]. Потрібно уточнити: «eggs» або «egg yolks» – яйця чи саме жовтки, відділені від білків. Зазвичай, перекладачі **генералізують** «egg yolks» – яйця; дрібний цукор – 70 г [68], напевно, перекладач мав на увазі просто «цукор» та не опустив прикметник «дрібний». Зазвичай, як зрозуміло з попереднього аналізу, перекладач завжди використовує **опущення** та **генералізує** при перекладі такі інгредієнти як «борошно», «цукор». Наприклад, опускає прикметники «all-purpose», «whole wheat flour» – «борошно» або «granulated», «white sugar» – «цукор»; кукурудзяний крохмаль – 2 ст. л. [68]; молоко – 250 мл [68], жирні вершки – 250 мл [68], переклад некоректний, краще перекласти так: «вершки з високим відсотком жирності»; коричневий цукор; цедра одного лимона і одного апельсина [68]; кориця – 1 паличка [68].

Аналіз перекладу алгоритму приготування.

1. У великій мисці збити жовтки з цукром **в піну**, додати цедру і, продовжуючи збивати, влити вершки та молоко [68]. Стан інгредієнтів «в піну» вказано неправильно з використанням неправильного прийменника – замінюємо на конструкцію «до стану піни».

2. Обережно перелити в каструлю з товстим дном, додати паличку кориці та поставити на невеликий вогонь. Постійно помішувати дерев'яною ложкою, поки крем не загусне. **Важливо не перегріти крем, інакше він може згорнутися** [68]. Останнє речення носить трішки розмовний характер із порушенням критерію стислості, перефразовуємо: «щоб крем не згорнувся – не перегрівайте його».

3. Зняти крем з вогню, процідити його через дрібне сито, розлити у форми, остудити і поставити в холодильник [68].

4. Перед подачею посипати крем коричневим цукром, поставити в **розпечену** духовку **на** режим гриль і дати скоринці потемнішати і затвердіти, при

цьому не перегріваючи крем [68]. Спостерігається неправильне вживання прикметника «розпечений» – замінюємо його на «розігрітий» (духовка). Спостерігається також неправильне вживання прийменника «на» – замінюємо його на прийменник «у» (режим гриль).

Аналіз рецепту Гордона Рамзі.

«АПЕЛЬСИНИ В КАРАМЕЛІ З ХЕРЕСНИМ КРЕМОМ» [68].

Аналіз інгредієнтів: *апельсини – 6 шт.* [68]; *тростинний цукор – 80 г* [68]; *апельсиновий сік – 100 г* [65]., зазвичай напої вказуються у мл; *тонко зрізана шкірка з апельсинів* [68]; *вода – 250 мл* [68]; *дрібний цукор – 150 г.* [68], про це вже говорили у попередньому рецепті: перекладачі генералізують при перекладі такі інгредієнти як «борошно» та «цукор»; *жирні вершки – 50 мл.* [68], про це також йшла мова, краще перекласти так: «вершки з високим відсотком жирності»; *просіяна цукрова пудра – 2 ст. л* [68]; *херес – 1-2 ст. л* [68]; *кілька гілочок м'яти* [68].

Аналіз перекладу алгоритму приготування.

1. *Цедру нарізати тонкою соломкою* [68].
2. *Налити воду в маленьку каструльку з товстим дном, додати цукор, поставити на середній вогонь і постійно помішувати* [68].
3. *Додати цедру, накрити кришкою і готувати на слабкому вогні 40–50 хвилин* [68].

Переклад перших трьох пунктів приготування правильний, з дотриманням всіх критеріїв кулінарного рецепту.

4. **У апельсинів, враховуючи ті, з яких знімали цедру, відрізати верхівку і низ, нарізати кружечками по 1 см і розкласти на тарілці нахлестом. Поставити в холодильник** [68]. Речення «у апельсинів, враховуючи ті, з яких знімали цедру» дуже довге для формату текстів кулінарних рецептів – його краще замінити на більш стисле. У фрагменті «кружечками по 1 см» перекладачем, ймовірно, неправильно використано прийменник «по» – краще використати фрагмент «кружечками, **розміром** 1 см». Також потрібно уточнити правильність використання прийменника

«на» («розкласти на тарілці») – можливо, тут правильним буде вживання прийменника «по» (розкласти по тарілці).

5. *Коричневий цукор **всипаємо** в сковороду з антипригарним покриттям і **ставимо** на великий вогонь [68].* Протягом всього алгоритму приготування перекладач дотримується інфінітивної конструкції дієслів (нарізати, додати), в даному пункті спостерігаємо використання дієслівної конструкції 1-ї особи множини (всипаємо, ставимо). Краще дотримуватися єдиної дієслівної конструкції протягом всього алгоритму приготування. Також зазвичай перекладачі, вказуючи найменування кухонного приладдя та посуду, опускають прикметник «з антипригарним покриттям» та вказують просто «сковорода».

6. ***Коли** цукор перетвориться на карамель, обережно влити холодний апельсиновий сік. Не забувайте постійно помішувати, поки соус не стане однорідним. Знімаємо з вогню [68].* Знову спостерігаємо недотримання єдиної дієслівної конструкції («знімаємо»). В кулінарних текстах краще уникати використання прийменника «коли», адже він носить розмовний характер – краще його замінити на конструкцію «після того, як», як певної кулінарної конструкції, яка позначає певний етап приготування або стан готовності. Дієслово «не забувайте» (помішувати) краще вилучити, залишивши просто «постійно помішуйте».

7. *Готуємо крем. Вершки збити з цукровою пудрою до загустіння, додати **херес**. Продовжуємо збивати [68].* Знову спостерігаємо недотримання єдиної дієслівної конструкції. Додаємо пояснення (наприклад, мені незрозуміло, що таке «херес»): **херес** або **шеррі** (назва міста Херес-де-ла-Фронтера) – біле кріплене вино, яке виготовляється в Іспанії з різних сортів білого винограду.

8. *Отриманий крем накриваємо і ставимо в холодильник [68].*

9. *Перед подачею поливаємо охолоджені скибочки апельсинів карамельним соусом, викладаємо крем, посипаємо цукатами і прикрашаємо гілочкою м'яти [68].* Перекладач в останніх пунктах, як вже зазначили, перейшов з інфінітивної дієслівної конструкції на конструкцію 1-ї особи множини.

Висновок. В останніх двох перекладах спостерігається лише неправильне вживання прийменників, інші помилки – майже відсутні. Дані переклади виявилися

найкращими – їх можна взяти для кулінарної книги. Єдине, що спостерігається в перекладі останнього рецепту – недотримання єдиної дієслівної конструкції та постійна їх зміна. Також останні два переклади максимально відповідають критерію лаконічності та стислості – речення (пункти алгоритму приготування) чіткі та короткі. Емоційне забарвлення повністю відсутнє. Також в останніх двох перекладах трапляється топонім – назва міста (каталонський крем та шеррі, названого на честь міста Херес-де-ла-Фронтера).

Аналіз рецепту Джеймі Олівера.

Аналіз перекладу назви. «SKINNY CARBONARA. SMOKY BACON, PEAS, ALMONDS & BASIL [75] – КАРБОНАРА З БЕКОНОМ, ЗЕЛЕНИМ ГОРОШКОМ, МИГДАЛЕМ І БАЗИЛКОМ» [74]. У назві спостерігаємо використання транс кодування – CARBONARA – КАРБОНАРА.

Аналіз перекладу інгредієнтів.

200 g freshly podded or frozen peas [75] – *зелений горошок 200 г* [74]. В оригіналі рецепту вказано «стручковий або заморожений горох». Перекладач вдається одночасно до прийому **генералізації** (просто «зелений горох») та **опущення** (вилучає прикметники «стручковий» та «заморожений»); 1 *tablespoon flaked almonds* [75] – *пластівці мигдалю 1 ст. л* [74].; 1 small clove of garlic [75] – *часник 1 зубчик* [74]. Перекладач **опускає** прикметник «small»; ½ a bunch of fresh basil (15g) [75] – *базилік 15 г* [74]. Перекладач **опускає** прикметник «fresh» та іменник «bunch». Також вказує вагові міри тільки у грамах, та опускає «½ a bunch»; 15 g *Parmesan cheese* [75] – *тертий твердий сир 15 г* [74]. В оригіналі вказано конкретний вид сиру – пармезан. Перекладач вдається до прийому **генерелізації** та вказує просто «твердий сир» (мабуть, будь-якого сорту) та використовує **додавання з конкретизацією** – «тертий»; 1 *lemon* [75] – *лимон 1 шт* [74]; 150 g wholewheat spaghetti [75] – *спагеті 150 г* [74]. В оригіналі вказано «спагеті з цільної пшениці», але перекладач вдається до прийому **опущення з генералізацією** та вказує просто «спагеті»; 1 *rasher of higher-welfare smoked streaky bacon* [75] (*досл. перекл. – тонкий шматочок копченого смугастого бекону вищого сорту*) – *бекон 1 скибочка* [74]. Перекладач використовує **опущення** (вилучає прикметники «higher-welfare

smoked streaky») та **генералізацію** (просто «бекон»); *olive oil* [75] – *оливкова олія за смаком* [74]. Перекладач використовує **додавання** – «за смаком»; *1 large free-range egg* [75] – *яйця 1 шт.* [74]. В оригіналі маються на увазі яйця курей свіжого вихулу (про це вже було сказано у попередньому аналізі). Перекладач вдається до прийому **опущення**, вилучає прикметник «large» та вказує просто «яйця», адже в нашій країні немає такого поняття як «яйця кур свіжого вихулу» – є поняття «яйця фермерські» або «домашні»; *100 g fat-free natural yoghurt* [75] – *натуральний йогурт 100 г* [74]. Перекладач вдається до прийому **опущення** та опускає прикметник «fat-free» (знежирений). Прикметник «натуральний» зазвичай перекладачі теж опускають, адже натурального йогурту на прилавках українських супермаркетів не знайдеш. В оригіналі рецепту очевидно йдеться про «біо-йогурт», який продається в екомагазинах за більш високими цінами, або який приготований в домашніх умовах.

Аналіз перекладу способу приготування.

1. *Горошок відварити в киплячій воді протягом 30 секунд. Перекладіть в миску і відкладіть в сторону* [74]. В оригіналі: «*put a pan of boiling salted water on the heat for your pasta, dunk a sieve (cuma) containing the peas into the water for just 30 seconds, then put aside, leaving the pan on the heat*» [75]. Бачимо, що перекладач використав багато **опущень** у даному пункті приготування: не вказав, що горошок треба опустити у воду через сито. Мабуть, в українській кулінарії відсутня така дія – це вже тонкощі процесу приготування. Також бажано дотримуватися єдиної дієслівної конструкції: чи то імперативної, чи то інфінітивної (відварити, перекладіть – перекласти). Опущення використані з метою уникнення повторень кулінарних дій. Дослівний самостійний переклад: «*поставте каструлю з киплячою підсоленою водою на вогонь для пасты, опустіть у воду сито з горошком на 30 секунд, потім відкладіть горошок, а каструлю залиште на вогні*». Наскільки зрозуміло з нашого дослівного перекладу, вода, у якій відварили горошок, була призначена для пасты – перекладач **опустив** цей нюанс. Також перекладач **опустив** та не вказав, що горошок треба відварити у підсоленій воді. Також перекладач **додав**, що горошок треба перекласти у миску.

2. Мигдаль злегка обсмажте на сухій сковороді на середньому вогні. Потім подрібніть в блендері до пилу [74]. В оригіналі: «*very lightly toast the almonds in a dry non-stick frying pan on a medium heat, then blitz until fine in a food processor*» [75]. Перекладач **опускає** прикметник «non-stick frying», використовує **перестановку**¹ (*very lightly*¹ *toast*² *the almonds*³ – мигдаль³ злегка¹ обсмажте²), **перестановку**² («*until fine*¹ *in a food processor*²» – «в блендері² до пилу¹»), розбиває одне речення на два.

3. У блендері збийте до максимально однорідної маси цедру лимона, часник, морську сіль, базилік, лимонний сік і тертий сир [74]. Оригінал: «*with the processor still running, peel and drop in the garlic, a pinch of sea salt, the basil leaves, the finely grated Parmesan and the lemon juice*» [75]. Перекладач вдався до прийому **додавання** та вказав стан приготування інгредієнтів: «до максимально однорідної маси», чого немає в оригіналі рецепту, **вилучив** фрагмент «*with the processor still running*» та дієслово «*peel*», маючи на увазі, що інгредієнти вже очищені. Також перекладач **вилучив** «*pinch*» (щіпка), «*leaves*» (листя), «*finely*» (дрібно). Краще залишити вагову міру – «щіпка солі», якщо раніше по це не згадувалося. Також перекладач використовує **перестановку** деяких інгредієнтів («*Parmesan and the lemon juice*» – «лимонний сік і тертий сир»). **Додає** інгредієнт «цедра лимона».

4. Змішайте отриману масу з горошком, намагаючись максимально зберегти його текстуру [74]. Оригінал: «*blitz until it comes together, then pulse in the peas, to try and keep a bit of texture*» [75]. Перекладач **опускає** фрагмент, який описує стан інгредієнтів «*until it comes together*» (поки суміш не зійдеться), використовує **опущення з перифразом** і фрагмент «*blitz until it comes together, then pulse in the peas*» передає як «змішайте отриману масу з горошком» (досл. перекл.: змішайте, поки суміш не зійдеться, та додайте горошок). Спостерігається **антонімічний переклад**, про який ми не говорили в аналізі роботи: «*try keep a bit of texture* – намагаючись **максимально** зберегти його текстуру». Також спостерігається **додавання** займенника – «його».

5. Відваріть спагеті, дотримуючись інструкції на упаковці. Злийте воду, залишаючи трохи варильної рідини [74]. Оригінал: «*cook the pasta in the boiling*

salted water according to the packet instructions» [75]. Перекладач використовує **опущення** (з метою уникнення повторювання) та не згадує, що спагеті потрібно відварити у киплячій підсоленій воді (це і так зрозуміло, про це вже говорили), але використовує **додавання** («злити воду і залишити трохи варильної рідини»), **адаптацію** («pasta» – «спагеті»).

6. *Тим часом дрібно наріжте і обсмажте бекон на гарячій сковороді в 1 чайній ложці олії до хрустоту. Залиште жир на сковороді* [74]. Оригінал: «*meanwhile, very finely slice the bacon and fry slowly in the frying pan with 1 teaspoon of oil on a medium-low heat until golden and crispy, then use a slotted spoon to transfer to kitchen paper, so the flavoursome fat stays in the pan. Scoop in three-quarters of your pea mixture to heat through*» [75]. Перекладач **опускає** прислівник «slowly» (смажити повільно), обставину «on a medium-low heat» (на середньому вогні), прикметник «golden» (до золотистої скоринки), а залишає тільки «until crispy» (до хрустоту) – можливо, перекладач вважає, що золотистий та хрусткий це одне і теж, або хрусткий автоматично означає золотистий. Фрагмент «then use a slotted spoon to transfer to kitchen paper» (використовуйте ложку з дірочками для перенесення на кухонний папір) перекладач повністю **опускає**. Фрагмент «so the flavoursome fat stays in the pan» перекладач передає як окрему самотійну дію новим реченням («залиште жир на сковороді»), **опускаючи** при цьому прикметник «flavoursome», хоча в оригіналі рецепту ця дія є не самотійним кроком, а наслідком попередньої дії, яку перекладач опустив: «then use a slotted spoon to transfer to kitchen paper, so the flavoursome fat stays in the pan». Останнє речення «scoop (черпати) in three-quarters of your pea mixture to heat through» з використанням **опущення** перекладач переносить у пункт 7.

7. Оригінал: «scoop in three-quarters of your pea mixture to heat through» [75]. *У тій же сковороді злегка підігрійте горохову суміш* [74]. Перекладач **опускає**, скільки потрібно підігріти суміші – «three-quarters» та дієслово «scoop in». **Додає (нагадує)** «у тій же сковороді». *Змішайте разом йогурт і яйце*. Оригінал: «*whisk the egg and yoghurt together well*». Дієслово «whisk well» (добре збити) перекладач передає просто як «змішати», використавши **генералізацію**.

8. *Додайте спагеті в сковороду до горохової суміші. Гарненько перемішайте. Зніміть з вогню* [74]. У першому реченні спостерігаємо невірне вживання прийменника **«в»** – замінюємо його на **«у»** (у сковороду). Слово-обставину «гарненько» можна замінити на слово «добре». Оригінал: **«when the pasta's done, reserving a mugful of cooking water, drain the pasta and toss straight into the pea pan, mixing well, then take the pan off the heat (this is very important, otherwise the egg will scramble when you add it, and we don't want that)»** [75]. Перекладач використав багато **опущень**: не вказав, що треба залишити кружку варильної рідини після приготування пасти («when the pasta's done, reserving a mugful of cooking water»), злити спагеті («drain the pasta»), дієслово «toss straight» **генералізував** та передав просто як «додати». Єдиний фрагмент, який не потрібно було вилучати, це пояснення у дужках, чому сковороду потрібно зняти з вогню – «інакше додане яйце може стати збитим при високій температурі». Вважаю це важливим для процесу приготування – опущення перекладача в даному пункті є невиправданим. Також перекладач розбиває довге речення оригіналу на кілька самостійних коротких речень.

9. *Додайте йогуртову суміш. Ще раз гарненько перемішайте* [74]. Слово-обставину «гарненько» знову ж таки можна замінити на слово «добре». Оригінал: **«pour in the egg mixture and toss until evenly coated, silky and creamy, loosening with cooking water if needed»** [75]. Чомусь в оригіналі вказується не йогурт (хоча даний інгредієнт є у переліку), а яєчна суміш, але перекладач вказав саме «йогурт», **опустивши** крок, як потрібно додавати суміш: «until evenly coated, silky and creamy» (поки страва рівномірно не покриється, не стане ніжною та густою), також **опускає** фрагмент loosening with cooking water if needed (який переноситься у пункт 10).

10. *Приправте за смаком* [74]. Оригінал: **«taste and season to perfection»** [75]. Спостерігається **опущення** одного з дієслів (taste). Перекладач передає «to perfection» як «за смаком» (пошук найбільш відповідного **еквівалента** при перекладі). *Відрегулюйте консистенцію пасти з допомогою варильної рідини* [74]. Оригінал: **«loosening with cooking water if needed»** [75]. Спостерігається невірне вживання прийменника **«з»**, замінюємо його на **«за»** (за допомогою). Також

перекладач використав **опущення з еквівалентним перекладом** та дієслово «loosening with...if needed» передав одним словом – «відрегулюйте», також **додав** фрагмент «консистенція пасти».

11. *Прикрасьте блюдо беконом і подавайте до столу* [74]. Слово «блюдо» замінюємо на слово «страва». Оригінал: «*serve topped with the remaining pea mixture and the crispy bacon. It might be skinny, but it's beautifully light and delicious. Enjoy!*» [75]. Знову спостерігається **опущення**: опускається «with the remaining pea mixture – інгредієнтами горохової суміші», опускається прикметник crispy (хрусткий) та вилучається цілих два речення: «It might be skinny, but it's beautifully light and delicious. Enjoy!». Замість вилучених двох останніх речень, можливо, перекладач просто використовує фрагмент «подавайте до столу» (**перифраз з опущенням**).

Висновок: у перекладі спостерігається використання таких трансформацій: опущення – 40%, генералізація – 30%, додавання – 20%, перестановка – 10%. У перекладі спостерігається значна кількість опущень. Також спостерігається один випадок антонімічного перекладу, який досить рідко використовується при перекладі кулінарних текстів.

Проаналізуємо останній рецепт Джеймі Олівера.

«SLICED FENNEL, ORANGE & ALMOND SALAD [76] – САЛАТ З
ФЕНХЕЛЕМ, АПЕЛЬСИНОМ І МИГДАЛЕМ [74]»

Аналіз перекладу інгредієнтів.

3 bulbs of fennel [76] – *фенхель 3 шт* [74]. «Bulb» перекладається в даному випадку як «штука»; 1 handful of almonds [76] – *мигдаль 1 жменя* [74]. Вагові міри викликають труднощі при перекладі: скільки вміщується в 1 жменю, на думку перекладача, в даному випадку? Жменя – це велика щіпка або кількість рівно на пів долоні? Потребує уточнення; 3 oranges [76] – *апельсини 3 шт* [74]; a few springs of fresh mint [76] – *м'ята, 2 гілочки* [74]. Перекладач **опускає** прикметник «fresh», **конкретизує** кількість – «a few springs» – 2 гілочки; 2 *handfuls of rocket* [76] – *листовий салат 2 пучка* [74]; *sherry vinegar* [76] – *винний оцет за смаком* [74]. Перекладач **додає** «за смаком», ще є інший варіант перекладу даного інгредієнту – хересний оцет; extra virgin olive oil [76] – *оливкова олія за смаком* [74]. Перекладач

використав **генералізацію з опущенням** та не вказав, що це олія сорту «extra virgin olive oil» – нерафінована олія вищого сорту, олія першого пресування, отримана шляхом механічного віджимання свіжих оливкових плодів. Можливо, це пов'язано з тим, що на українських прилавках небагатий вибір оливкової олії; *сіль за смаком, чорний мелений перець за смаком* [74], перекладач використав прийом **додавання**: солі та перцю у переліку інгредієнтів не було.

Аналіз перекладу способу приготування:

1. *Using a speed peeler, shave the fennel, then place in a bowl of ice water* [76]. *Фенхель наріжте за допомогою овочечистки і ненадовго помістіть в миску з крижаною водою* [74]. «Speed peeler» перекладається як «швидкісний очищувач», але перекладач використав прийом **конкретизації** та вказав, що це «овочечистка». Також перекладач використав **додавання** та додав обставину «ненадовго», але це потребує уточнення – на скільки приблизно часу помістити у миску?

2. *Toast the almonds in a dry frying pan, then crush in a pestle and mortar* [76]. *Підсмажте мигдаль в сухій сковороді, а потім подрібніть за допомогою блендера* [74]. Спостерігається невірне вживання прийменника «в» – замінюємо його на «у» (у сухій сковороді). «Pestle and mortar» дослівно перекладається як «товкач та ступка» – are implements used for preparing of ingredients by crushing and grinding them into a fine paste or powder. Тобто, з опису ми бачимо, що це спеціальний кухонний прилад, який має назву «товкач та ступка», але перекладач, ймовірно, вдався до прийому **адаптації** та використав більш відомий кухонний прилад – блендер, хоча «товкач та ступка» існує в українській кулінарії та є у продажу серед кухонного посуду та приладдя (самостійний моніторинг сайтів з продажу).

3. *Peel and very thinly slice the oranges, then arrange on a platter* [76]. *Апельсини наріжте на тонкі скибочки і викладіть на блюдо* [74]. Слово «блюдо» краще замінити на слово «тарілка» (викласти на (по) тарілці). Перекладач **опускає** дієслово «peel» (очистити).

4. *Pick the mint leaves. Drain the fennel, spin, then mix with the mint, rocket, a splash of sherry vinegar and oil, and season well with sea salt and black pepper* [76]. *Додайте листя м'яти, листовий салат і фенхель* [74]. Пункт 4 перекладач розбиває

на кілька простих речень. Перекладач використав багато **опущень** задля уникнення повторювань та перевантаження кулінарного тексту зайвими фрагментами (наприклад, опущення фрагменту «then mix with the mint», дієслова «drain», «spin»). Використана **перестановка** («fennel.....rocket» – «листовий салат і фенхель»). ***A splash of sherry vinegar and oil*** [76]. *Заправте* блюдо винним оцтом і *оливковою олією*» [74]. У перекладі спостерігається **заміна** іменника на дієслово (to splash – оббризкувати), **адаптація** дієслова «оббризкувати», тобто «заправити» (більш використовуване), **конкретизація** – «*оливкова олія*». *And season well with sea salt and black pepper* [76]. *Посоліть, поперчіть за смаком*» [74]. Перекладач **опускає** прикметники «sea» та «black». Цікаво в даному випадку перекладається прислівник «well» – «за смаком».

5. ***Scatter the fennel mixture over the oranges and top with toasted almonds*** [76]. *Додайте мигдаль і подавайте до столу* [74]. Також в даному пункті перекладач використав багато **опущень**: про фенхель він зовсім не згадує та повністю **опускає** першу частину речення «Scatter the fennel mixture over the oranges», а перекладає тільки другу частину речення: «top with toasted almonds». В оригіналі (досл. перекл.: «апельсини посипте сумішшю фенхеля та прикрасьте підсмаженим мигдалем»). Перекладач також вдався до **генералізації** дієслова «*top with*» (прикрасити) та вказав просто «додати», не вказав, що мигдаль – «підсмажений» (спостерігається **вилучення** прикметника «toasted»). Також перекладач **додав** фразу «подавайте до столу».

Висновок: у перекладі спостерігається використання таких трансформацій майже у рівних пропорціях: опущення – 30%, додавання – 30%, конкретизація – 20%, генералізація – 10%, адаптація – 10%. Є один випадок заміни (частин мови) та перестановки.

3.3. Аналіз перекладу глутонімів як складових кулінарного рецепту

Особливу складність при перекладі текстів гастрономічного дискурсу представляють глутоніми. Лексичними еквівалентами кулінарних одиниць,

вживаних у гастрономічному дискурсі, виступають глютоніми. Як правило, ці мовні одиниці мають дещо обмежене коло позначуваних об'єктів. Зокрема, деякі науковці пояснюють, що термін *глютонім* низкою лінгвістів вживається на **позначення продуктів харчування та їх компонентів**, тобто назви кухонного приладдя, спеціальної техніки, технологічних особливостей приготування сюди не належать.

Концепт «їжа» відображає національно-культурну специфіку уявлень про харчування, є багатовимірним ментальним утворенням, що актуалізується через певні лінгвістичні засоби. До таких засобів здебільшого відносять одиниці, кваліфіковані в сучасних наукових працях і як **глютоніми**. Подекуди для опису «лінгвосеміотичної системи знаків їжі» послуговуються терміном «аліментарний код». У розумінні Е. Гашимова, «аліментарний код» – лінгвокультурний код, когнітивним субстратом якого є поняттєва сфера «**продукти харчування**» [96, с 11].

По-різному трактуються глютоніми у працях Г. Боваєвої, Є Бараташвілі, С. Руденко. Так, Г. Боваєва, називаючи глютонімами найменування знаків їжі та її компонентів, диференціює досліджувані найменування на **знаки-локативи** та **знаки-інструментативи**, які, своєю чергою, передбачають знаки, що вказують на *походження продукту* [96, с. 12] (crostini, carbonara, miso soup with tofu, prosciutto, quesadillas); *спосіб приготування страви* [96, с. 12] (4 serves, cooking in 15 minutes, difficulty: super easy; to fry, to bake, to smoke, to marinate), та знаки, які вказують власне на *місце приготування* [96, с. 12] (in nature conditions, in the home kitchen, in restaurant) та *приладдя*, яке використовується у процесі приготування [96, с. 12] (spoon, bowl, speed peeler, knife, pan, mixer). Ю. Земськова відзначає, що глютонічний дискурс охоплює лексику, яка відображає **фізіологічні потреби людини** в їжі (to be hungry, to feel thirst, to need energy, to refresh with, to have a snack, power up!). А. В. Олянич відносить до глютонімів **харчові знаки**, які є елементами гастрономічного дискурсу [96, с. 11]. Більш деталізованою видається класифікація Є. Бараташвілі: окрім знаків-локативів та знаків-інструментативів, він пропонує наступну диференціацію: 1) продукти харчування (власне глютоніми): сир, овочі, риба, м'ясо, крупи [96, с. 12]; 2) кваліфікатори, емотиви, знаки-ідеологеми [96, с. 12]:

запашний бульйон, «енергетичні кульки», духмяні трави; 3) актори, залучені у процес обробки, приготування і презентації їжі [96, с. 12]: шеф-повар, гість, відвідувач, читач, глядач; 4) опис глютонічних процесів приготування та вживання їжі (дескриптори) [96, с. 12]: top with vegetable mixture, combine the ingredients, add the flour; 5) умови успішного або неуспішного початку, розвитку й завершення глютонічного процесу (регулятиви) [96, с. 12]: enjoy the meal, serve and taste, feel like a super star! С. Руденко пропонує диференціювати глютонічні найменування з позицій структурної організації та виокремлює дві групи – **ядро і периферію**, де до ядра зараховує власне глютоніми (назви сировини, напівфабрикатів, страв, харчових продуктів, консервів, напоїв), а до периферії відносить глютоніми-локативи та інструментативи, кваліфікатори й емотиви, глютоніми-ідеологеми й естетиви, гендерні знаки, директивні знаки-процесиви (дескриптори, регулятиви) [96, с. 12]. Важливим аспектом у дослідженні глютонічних найменувань є виокремлення окремих їх функцій, на що свого часу звернув увагу А. Олянич, а згодом його підтримали Н. Головніцька, А. Земськова, О. Руфова та ін. Йдеться про 4 комунікативно-знакові функції: **денотативну** [96, с. 13] (ingredient, kitchen, tool, dish), **директивну** [96, с. 13] (add the rice, slice the orange, chop, grind the garlic), **оцінно-кваліфікаційну** [96, с. 13] (check if water is boiled, test the level of roasting, until golden color), **презентаційну** [96, с. 13] (to present a new dish, to demonstrate some qualities of exotic ingredients, to present an algorithm of recipe's preparation, to express an opinion related to this or that dish).

Попри різницю у тлумаченнях глютонічних найменувань, беззаперечним залишається те, що сучасна глютонія являє собою сукупність лексичних одиниць, у значенні яких закодований певний культурний стереотип і які репрезентують ментальність певної етнокультурної спільноти, відображають етнічну своєрідність, культурні традиції та стереотипи тієї чи іншої лінгвоспільноти. Національні страви є об'єктом матеріальної культури, справжньою цінністю для кожного з народів, адже вони передаються з покоління в покоління упродовж багатьох віків [96, с. 15].

Але існують й іншокультурні глютонічні найменування, зміст яких важко пояснити без спеціальних знань і довідкової літератури, наприклад: *англ. pat pla* –

ном пла (тайський рибний соус), *кат. paella* – *паелья* (національна іспанська страва з рису та морепродуктів), *швед. gravlax* або *gravad lax* – *гравлакс* або *гравадлакс* (лосось домашнього посолу з соусом із кропу), *ісп. tapas* – *тапас* (будь-яка закуска до пива), *ісп. gazpacho* – *гаспачо* (іспанський холодний томатний суп), *фр. consommé* – *консоме* (світлий бульйон з яловичини або курки), *фр. foie gras* – *фуа-гра* (приготована спеціальним способом гусяча печінка), *італ. polenta* – *полента* (італійська каша, приготована з кукурудзяної муки) тощо [96, с 20].

Інтерпретація аксіологічних параметрів фрагментів глютонічного дискурсу залежить в основному від культурних норм, прийнятих у всьому суспільстві чи його частині.

Існує згідно зі словниками певний ряд глютонімів, які можна розподілити на наступні групи:

1. Найменування типів їжі: *fast-food* – швидка їжа, *buffet* – шведський стіл, *picnic* – пікнік [44, с. 45], *home kitchen* – домашня кухня, *eco-food* – еко-їжа, *sport nutrition* – спортивне харчування, *baby food* – дитяче харчування.

2. Якість їжі та стан її готовності: *roasted, grilled, baked, fresh, raw, crude* [44].

3. Лексика, яка означає смакові властивості: *spicy, sweet, bitter, sour* [44, с. 45].

4. Найменування власне харчових продуктів: фрукти та овочі; м'ясо; риба; морепродукти; крупи; макаронні вироби; хлібобулочні вироби; безалкогольні напої; алкогольні напої [44, с. 45].

Також глютонічна лексика включає найменування **осіб**, які займаються приготуванням їжі. До глютонімів також можна віднести **найменування закладів харчування** [44, с. 45] – *cafe, restaurant, bar, canteen, buffet, snack-bar, coffee house*.

Також найменування харчової продукції в англійській мові характеризується вживанням **географічних назв**, які підкреслюють приналежність страви до тієї чи іншої країни [44, с. 45], наприклад: *Irish Stew, Welsh Faggots, Catalan cream, English muffin, French ice-cream, Borodinskiy bread, Hawaii Pizza, Bavarian sausages, Bulgarian pepper*.

Сьогодні до мови глютонічного дискурсу входить все більше слів на позначення продуктів **швидкого харчування** – фаст-фуду [44, с. 45], наприклад:

burger, cheeseburger, buffalo rings, French fries, chips, hot-dog, cheese sticks, pizza, roll, panini.

Глютоніми, у свою чергу, поділяються на **загальноновживані, загальнонаукові та вузькоспеціальні (термінологічні) лексеми**. Вузькоспеціальні кулінарні терміни розподіляються на три групи [44, с. 44]:

1) міжнародні терміни кулінарної професійної мови (зазвичай частина запозичена з французької та італійської мов);

2) терміни базових кулінарних понять, що мають національну відповідність у всіх мовах;

3) терміни, що застосовуються виключно в національних кухнях, типові лише для конкретної національної кухні, а тому не перекладаються іншими мовами (Yorkshire pudding – йоркширський пудинг, Welsh Rarebit – грінки з сиром, Voxy Pancake – картопляні коржі, Stovies – стовіз, м'ясо, тушковане у власному соку тощо) [44, с. 44].

Глютонічна лексика у складі номінативної системи національної мови може бути мотивованою культурною специфікою, наприклад, Yorkshire pudding, Ukrainian borshch. Національно-культурна специфіка виражається за допомогою найменувань, які містять у своєму складі лексеми, мотивовані традиціями та звичаями, прийнятими в суспільстві, наприклад, «Galychina» milk, «Khlibna khata» cheese. Глютонічна лексика останніх років суттєво поповнилася термінами, які підкреслюють екологічну чистоту продуктів. В цьому випадку використовуються префікси екологічної семантики *-bio* та *-eco*, наприклад, *biokefir*, *ecobread* [44, с. 44].

Н. С. Ваврентович пропонує розподіляти глютоніми на **прості**, які виражені іменниками, прикметниками тощо, та **фразові**, тобто найменування-словосполучення. Аналізуючи структуру глютонімів у лексикографічних джерелах, виявлено, що найчастіше зустрічаються прості глютоніми, виражені іменниками та прикметниками. Глютоніми-іменники, як правило, слугують для найменування харчових продуктів, а глютоніми-прикметники – для вираження оцінки смакових якостей, готовності або неготовності продукту. Найменування-словосполучення

використовується для того, щоб підкреслити переважання того чи іншого смаку, кольору та інших характеристик продукту [44, с. 44].

Проаналізуємо деякі глутоніми, обрані з порад відомого шеф-кухаря Гордона Рамзі. Дані глутоніми можуть позначати спосіб приготування страви, стан готовності інгредієнтів, кухонне приладдя, час приготування, смакові якості інгредієнтів, дії, які необхідні для приготування страви або її подачі та оформлення тощо.

1. Salt Your Eggs at Just the Right Time. According to Ramsay, you should salt your scrambled eggs only right before they're finished cooking, since salting them too early will drain them of their moisture. Time your seasoning right, and your eggs will come out with a softer texture and brighter color [70].

At Just the Right Time – у певний час, вчасно, на певній стадії приготування. Scrambled eggs – яєчня зі збитих яєць, яєчня-бовтанка. Time your seasoning right – вчасно приправити (додати сіль, перець), тобто, мається на увазі, що сіль або перець потрібно додати лише на певній стадії приготування, інакше страва вийде не така смачна. To drain – осушити, залишити без вологи (наприклад, злити спагеті через друшляк).

2. Let Your Meat Come to Room Temperature Before Cooking. Whether you're roasting, grilling or searing that beautiful pork tenderloin, letting it come to room temperature before firing it will allow the meat to cook more evenly [70].

Come to Room Temperature – дійти кімнатної температури, тобто довести інгредієнт до кімнатної температури. Roasting, grilling or searing – смажити, смажити на грилі, обпалювати (на вогні тощо). Спостерігаємо кілька варіантів дієслова «смажити»: кожен варіант передбачає певну технологію та певні тонкощі приготування (на вогні, на грилі, на вугіллі тощо). Pork tenderloin – свиняча вирізка. В нашій культурі зазвичай спостерігаємо використання інших частин м'яса, про що ми вже говорили у попередніх розділах. Наприклад, різниця у частинах філе в українській та американській кулінарній культурі. Evenly – рівномірно (наприклад, рівномірно покрити, рівномірно обсмажити).

3. Deseed Chiles in a Flash. For a painless way to deseed small chiles, roll them between your palms like you're starting a fire with twigs before rapping them against the kitchen counter. After you cut off the stems, the seeds should fall out with just a couple of taps [70].

To deseed small chiles – видалити насіння з перцю чілі, in a Flash – в один момент, миттєво. Rapping them against the kitchen counter – розбивати об кухонну стійку (для того, щоб випало насіння з перцю). Спостерігаємо досить складні фрагменти, які позначають певні дії з інгредієнтами – автор дає пораду, як швидко видалити насіння з перцю.

4. Save Your Fingers from Burning Hot Peppers. The next time you mince chiles, squeeze lemon juice on your hand – the acid will purge your fingers of fiery capsaicin, the compound responsible for that unpleasant burning sensation [70].

Squeeze lemon juice – видавити (сприснути) лимонний сік (на руки). Автор дає пораду як використати у приготуванні перець чілі, не завдаючи при цьому болю долоням, адже перець містить fiery capsaicin – капсаїцин, компонент який надає перцю вогненної гостроти та пекучості. Purge – очищати.

5. Pick the Perfect Pineapple. If you're having trouble picking out the ideal pineapple for your next cocktail infusion, give one of the leaves a gentle tug. If you can pluck it out easily, you're in business [70].

Picking out – вибирати, обирати (в даному випадку – спілий ананас), give one of the leaves a gentle tug – обережно відщипнути один з листочків ананасу, pluck it out – виривати (листочок ананасу), you're in business (у кулінарному значенні) – у цьому випадку ананас стиглий або ви обрали стиглий ананас. Автор дає пораду, як вибрати стиглий ананас. Спостерігаємо складні кулінарні фрагменти – фразові кулінарні словосполучення – складні глутоніми.

6. Discover Your Pepper Grinder's Hidden Feature. That silver knob on the top of your grinder can be used for more than just refilling. Twisting it tighter creates a finer pepper grind, while loosening it produces a coarser sprinkle optimal for your next bowl of cacio e pepe [70].

Grinder – точильник, подрібнювач (кухонний прилад), silver knob – срібна ручка (точильника), twisting – крутити, молоти, але: twisting it tighter – зафіксувати прилад у певному стані для отримання більш подрібненого інгредієнту. У даному фрагменті спостерігаємо опис частини кухонного приладдя та його найбільш ефективного призначення. Cacio e pepe (з італ.) – паста з сиром та перцем (запозичена іноземна лексема).

7. Ripen Fruit Faster. To speed up the ripening process, wrap any unripe fruit inside a paper bag with a banana and stash it in a dark place. The banana will release a natural gas and your fruit will be ready to eat in no time [70].

Ripen Fruit Faster – для того, щоб фрукти дозріли швидше; wrap any unripe fruit – помістити (у), обгорнути (загорнути) будь-який недозрілий фрукт (у щось, чимось). Спостерігаємо цікавий переклад прислівника (обставини часу) in no time – моментально (антонімічний переклад).

8. Make Your Roast Potatoes Extra Crispy. For satisfyingly crunchy roast potatoes, parboil your tubers then dust them in all-purpose or semolina flour before popping them in the oven [70].

Roast – смажений, extra crispy – дуже хрусткий, crunchy – хрусткий, parboil tubers – проварити (злегка відварити) бульби (картоплі), dust – посипати, semolina flour – манне борошно. Спостерігаємо дуже цікавий переклад дієслова «popping» – швидко всунути (у піч).

Висновок по розділу III. При перекладі рецептів Гордона Рамзі, Енн Барел та Джеймі Олівера використовувалися всі описані у розділі II лексико-граматичні трансформації, моделі та стратегії перекладу. Дані прийоми використовувалися при перекладі всіх складових кулінарного рецепту.

Проаналізовано кулінарні **поради** відомих американських шеф-кухарів. Поради, зазвичай, носять більш розмовний характер, ніж кулінарний рецепт, тому що порада – це більше особистий досвід кухаря, аніж чітка інструкція з приготування страви, тому кулінарні поради містять емоційне забарвлення.

У ході аналізу зроблено висновки, що подача рецепту для **кулінарної книги** та кулінарного розважального **шоу** – різна. В кожному окремому випадку треба

чітко розуміти: чи рецепт перекладається для кулінарної книги, чи для кулінарного розважального шоу, тому що переклад в обох випадках буде відрізнятися. Якщо переклад готується для кулінарної книги – потрібно дотримуватися лаконічності, стислості, намагатися зберегти спеціальні кулінарні лексеми та дієслова, які позначають спеціальну кулінарну дію; в даному випадку можна опустити емоційні моменти та приватні коментарі шеф-кухаря або перефразувати їх. Якщо переклад готується для кулінарного розважального шоу – емоційний та розмовний стиль рецепту у перекладі доцільно зберегти.

Рецепт може бути не тільки основною темою кулінарної книги або розважального кулінарного шоу – останнім часом він набуває популярності у тревел-шоу або пригодницьких програмах з кулінарної тематики, кулінарних конкурсах, змаганнях тощо.

Проаналізовано найважливіші **складові** кулінарного рецепту: заголовок, назва або меню; інгредієнти, склад страви; вагові міри; кухонний посуд, приладдя; час прийому їжі; сервіровка, оформлення, подача. Звичайно, при перекладі кожного з компонентів у перекладача виникають певні труднощі, як на рівні лексико-граматичному, так і на рівні культурному. Переклад кожної зі складової кулінарного рецепту потребує використання тієї чи іншої трансформації при збереженні культурного та національного колориту рецепту, дотримання чіткого алгоритму його приготування, створення, окрім смакових якостей, естетичної привабливості.

Також проаналізовано **глютоніми**, які можуть позначати кулінарну дію, посуд, приладдя, спосіб приготування, стан інгредієнтів та ін. З метою отримання практичних навичок у додатках наведено самостійний переклад кулінарних рецептів з обов'язковим описом використаних методів при перекладі, а також найвідоміших у світі трав, соусів та спецій, які використовуються американськими шеф-кухарями.

Найкращими перекладами виявилися переклади рецептів Джеймі Олівера – в даних перекладах дотримано критеріїв стислості, лаконічності та інших вимог до перекладу кулінарних текстів. Переклади Джеймі Олівера можна використовувати для кулінарної книги. Переклади рецептів Гордона Рамзі та Енн Баррел виявилися

більш доречними у кулінарних розважальних шоу зі збереженням емоційної складової.

Отже, при перекладі кулінарного рецепту обов'язково потрібно враховувати формат подачі рецепту (книга – шоу), аудиторію (відвідувач ресторану – читач кулінарного блогу), мету рецепту (приготування страви за чітким алгоритмом – розважальна святкова дегустація) тощо.

З проаналізованих трансформацій найбільш використовуваними виявилися наступні трансформації: опущення (40%), додавання з конкретизацією (30%), генералізація (20%), перестановки з заміною (10%). Інші трансформації використовуються рідше (адаптація, описовий переклад тощо).

З проаналізованих помилок найпоширенішими виявилися: неправильне вживання прийменників, відмінків та закінчень, вживання непрофесійної кулінарної лексики, перевантаження текстів зайвими конструкціями, які не несуть ніякого змісту (додавання приватних коментарів, зауважень, побажань тощо), використання непотрібних часток, недотримання стилю (стислості та лаконічності)

Окрему увагу потрібно приділити використанню спеціальних професійних кулінарних термінів, які позначають спосіб приготування, стан інгредієнтів тощо.

ВИСНОВКИ

1. У процесі наукового дослідження ми проаналізували основні чинники формування гастрономічного дискурсу, які вплинули на його становлення як соціально-культурного феномену. Розвиток гастрономічного дискурсу обумовлений багатьма факторами: природно-географічними, соціально-культурними, релігійними, політичними, і, навіть, – психологічними.

2. Розглянули гастрономічний дискурс як соціально-культурний феномен. Гастрономічний дискурс є складним явищем, феноменом, який формувався не одне покоління, та який увібрав у себе традиції та звичаї народів світу, тому на сьогоднішній день гастрономічний дискурс є досить різноманітним: кухня кожної країни є неповторною та особливою. Гастрономічна культура має властиві їй функції та склад учасників, є відображенням існування та побуту цілих народів протягом різних історичних епох, є «дзеркалом» культурних традицій країн світу. Гастрономічний дискурс являє собою одночасно культурний та соціальний феномен, який характеризує тенденції історичного розвитку суспільства.

3. Проаналізувати поняття «кулінарний рецепт», глютонічний текст. Основним елементом гастрономічного дискурсу виступають тексти гастрономічного спрямування – кулінарні рецепти, або інші форми гастрономічного жанру (меню, сайти, поради, шоу, кулінарні блоги тощо). Кулінарний рецепт – це чіткий алгоритм приготування страви; кулінарна порада – це власний набутий досвід кухаря під час приготування страв; сайти, шоу, кулінарні блоги – це аудіовізуальна форма подачі кулінарного рецепту.

4. Проаналізували концепт «їжа» та основні визначення гастрономічного дискурсу. Визначили, що гастрономічний дискурс – це також і кулінарний, гастрономічний, ресторанний, глютонічний дискурс. В основі будь-якого визначення лежить тема їжі та процеси, пов'язані з її приготуванням та споживанням. Концептосфера «їжа» досить широка: вона включає не тільки процеси приготування та споживання їжі, а також культурні, соціальні, історичні, релігійні фактори, які вплинули на її формування, мистецтво, комунікації.

5. Розглянули основні парадигми (підходи) до вивчення гастрономічного дискурсу. Існує багато підходів до вивчення гастрономічної культури, але в основі кожного підходу, кожного методу, з одного боку, – людина та її фізіологічна, естетична, духовна потреба в їжі, культура її індивідуального харчування, а з іншого боку, – глибокі традиції народів світу у приготуванні та споживанні страв, обумовлених певними правилами та обрядами. Основними підходами є: філософський, етичний, історико-етнографічний, психоаналітичний, культурологічний, політологічний, соціологічний, антропологічний.

Окрему увагу приділили українській гастрономічній культурі та її важливості і місця у світовій гастрономічній системі.

6. Розглянути основні складові кулінарного рецепту. Серед основних складових рецепту виокремлюють назву, заголовок меню, страви, рецепту (вступний блок), склад інгредієнтів та спосіб їх приготування (основний блок) та кінцевий результат приготування страви (оформлення, сервірування, подача, заключний блок). Проаналізували інші складові, які необхідні для приготування страви: посуд, приладдя, вагові міри тощо.

7. Проаналізували гастрономічний дискурс як важливий комунікаційний фактор, важливість якого зростає у зв'язку з глобалізаційними процесами, розвитком глобальної мережі Інтернет, телебачення. Популярними стають не тільки кулінарні книги відомих шеф-кухарів, а також кулінарні розважальні ток-шоу, майстер-класи, конкурси, змагання. Також проаналізували сучасні тенденції розвитку гастрономічного дискурсу та його останні «модні тренди», такі як фуд-фотографія та фуд-дизайн. Дедалі все більшої популярності набуває кулінарний дискурс як витвір мистецтва та літератури: з'являються малюнки та ілюстрації на тему їжі, в літературних оповіданнях спостерігаємо використання незвичних та цікавих продуктів харчування, організуються різні зустрічі, дегустації, арт-платформи тощо.

8. Проаналізували основні лексико-граматичні трансформації, стратегії та моделі, які використовуються під час перекладу кулінарного рецепту. Найвідомішими серед моделей перекладу є: теорія «Скопос», «ігрова» модель,

герменевтична модель, теорія рівнів еквівалентності, ситуативно-денотативна, трансформаційна, семантична, інформативна, комунікативна, психолінгвістична моделі; серед стратегій перекладу: **форенізація** та **доместикація**. Кожна модель має свої переваги та недоліки. Основні лексико-граматичні **трансформації**, які використовувалися під час аналізу перекладів рецептів: калькування, еквівалентний переклад, генералізація, конкретизація, адаптація, опущення, додавання, транскрипція (транслітерація, транскрибування), заміна, перестановка, опис (експлікація), додавання коментарів та пояснень тощо. Одні моделі та трансформації використовуються дуже часто при перекладі, інші – рідше, але всі описані у роботі методи перекладу є актуальними і сьогодні: перекладачі продовжують використовувати представлену вище методику при перекладі будь-яких текстів гастрономічного спрямування.

9. Проаналізували основні помилки, труднощі та проблеми, які виникають при перекладі кулінарного рецепту. Труднощі можуть бути не тільки лексичного та граматичного характеру, а також культурологічного та психологічного. Серед основних труднощів виокремлюють: лексеми іноземного походження, недотримання норм стилю та жанру, вживання невірних відмінків, прийменників, закінчень, незнання інгредієнтів, специфіки та культури країни походження рецепту, незнання спеціальних кулінарних дієслів та лексем тощо.

10. Проаналізували структуру кулінарного рецепту. Кулінарний рецепт включає наступні компоненти: заголовок або меню (назва), склад та кількість інгредієнтів, інші складові, які є необхідними для приготування страви: кухонний посуд, вагові міри, подача, сервірування, оформлення, час прийому їжі тощо. Щодо структури кулінарного рецепту, доцільно зазначити його значну семантичну, граматичну, лексичну, культурну, і, навіть – ментальну, складність. Кожен рецепт має певну інформативну мету, комунікативний намір, аудиторію, функції, чітку структуру та алгоритм, порушення яких може призвести до неякісного приготування страви, і, таким чином, – втрати оригінального його компоненту.

Практичним матеріалом аналізу виступали рецепти кулінарних книг та блогів Гордона Рамзі, Енн Барел та Джеймі Олівера.

Адекватним можна вважати лише такий переклад, у якому передані усі наміри автора, з дотриманням усіх застосованих автором ресурсів образності, ритму, колориту. Аналізуючи приклади перекладів кулінарних рецептів, можна зазначити, що деякі перекладачі не дотримувались даного критерію через незнання специфіки країни походження рецепту або незнання інгредієнтів, що впливає на адекватність сприйняття перекладу.

З метою досягнення адекватності перекладу слід враховувати **прагматичні фактори** перекладу, до яких науковці відносять жанрово-стилістичні особливості текстів у мовах оригіналу та перекладу, їх неоднакову прагматичну цінність, прагматичне завдання автора, національно-культурну специфіку, фонові знання учасників комунікації та їх соціально-психологічні характеристики, тобто умови, які вимагають здійснення трансформацій у перекладі для досягнення **рівноцінного комунікативного ефекту**, який може виникати між різними групами учасників гастрономічного дискурсу: шеф-кухар-офіціант-відвідувачі закладу харчування; ведучий кулінарного шоу-глядачі; автор кулінарної книги-читачі тощо.

Однією з центральних прагматичних категорій кулінарних текстів, як і будь-яких інших текстів, є **інтенціональність**, тобто намір автора поінформувати читача та передати основне повідомлення (досягти мети). Критерії адекватності та прагматичного потенціалу досліджувались у перекладах, аналіз яких наведено у роботі та додатках: в деяких перекладах даних критеріїв дотримано частково, але перекладачеві вдалося передати намір автора, незважаючи на деякі помилки, які були присутні у перекладах.

При перекладі авторського кулінарного рецепту перекладачеві необхідно враховувати індивідуальність авторського стилю, експліцитні та імпліцитні інтенції творця оригіналу, прагматичні моменти тощо. Зважаючи на те, що однією з функцій кулінарного рецепту є естетичний вплив, перекладачеві необхідно враховувати аудиторію та учасників кулінарного дискурсу: чи то приготування рецепту домогосподаркою, чи то приготування ексклюзивних страв для важливої делегації, чи то арт-презентація авторських страв на виставці, чи то просто дегустація нової марки солодких напоїв в супермаркеті.

Дуже складними для перекладу можуть бути лексеми іноземного походження (французького, італійського) та спеціальні кулінарні дієслова, які позначають способи приготування страви, склад, кількість та назви інгредієнтів, вагові міри та ін. Навіть переклад елементарного кухонного посуду може викликати певні труднощі. Власне необхідність віднайти у мові перекладу **відповідник** з еквівалентним оригіналу прагматичним значенням і є викликом для перекладача. Зміни, до яких вдається перекладач, повинні бути спричинені виключно необхідністю досягнення прагматичної еквівалентності оригіналу та перекладу, але, враховуючи в той же час культурні, естетичні, ментальні та психологічні компоненти перекладу.

11. Здійснено аналіз перекладів не тільки кулінарних рецептів, а також кулінарних порад від відомих американських шеф-кухарів. Методика перекладу кулінарної поради та кулінарного рецепту відрізняється: при перекладі кулінарної поради слід зберегти емоційну складову, адже кулінарна порада є власним набутим досвідом шеф-кухаря, а не суворим алгоритмом приготування, а тому може містити приватні коментарі, зауваження, пропозиції, емоції.

При перекладі складових кулінарного рецепту використовувалися всі зазначені у роботі лексико-граматичні трансформації. Найчастіше використовуються опущення, додавання, конкретизація, генералізація, рідше – адаптація, експлікація, перестановка, заміна. Для здійснення якісного перекладу перекладач повинен володіти не лише перекладацькими навичками, а й також знати й розуміти країну походження рецепту, культурні та релігійні традиції, психологічні та ментальні фактори.

Кожна стратегія, кожна трансформація у процесі перекладу повинна використовуватися дуже обережно, щоб не порушити чіткий алгоритм рецепту, не втратити його оригінальність та досягти кінцевого результату – отримання якісної, естетично привабливої та смачної страви зі збереженням всіх складових країни походження рецепту.

12. З проаналізованих рецептів найкращими перекладами виявилися переклади кулінарних рецептів Джеймі Олівера з дотриманням майже всіх вимог,

необхідних для вдалого перекладу кулінарних рецептів. Проаналізовані переклади рецептів Джеймі Олівера можна включати у кулінарну книгу. Інші проаналізовані переклади рецептів Гордона Рамзі та Енн Баррел відрізняються емоційною складовою, тому їх доцільно взяти для кулінарних шоу та програм.

Деякі фрагменти кулінарних рецептів можуть набувати художнього або творчого забарвлення, тоді переклад даного рецепту стає справжнім викликом для перекладача.

13. Також проаналізували основні кулінарні лексеми та глутоніми, їх види та роль у складі кулінарного рецепту. Існують прості та складні глутоніми. Глутоніми зазвичай позначають найменування продукту харчування, але вони можуть позначати і спосіб приготування, кухонний інвентар, стан інгредієнтів тощо. Визначили, що у тексті можуть зустрічатися досить складні кулінарні фрагменти та конструкції, які потребують спеціальних кулінарних знань.

14. З метою отримання практичних перекладацьких навичок, у додатках наведено самостійний переклад рецептів та порад. Також здійснено самостійний переклад найвідоміших у світі трав та спецій, які використовуються у приготуванні страв відомих шеф-кухарів.

Отже, переклад кулінарних рецептів є цілим «мистецтвом» в теорії перекладу, яке потребує не тільки перекладацьких навичок, а також знання кулінарних, релігійних та культурних звичаїв країни походження рецепту, розуміння менталітету. Такий «набір» знань та навичок, окрім перекладацьких, значно підвищує шанси здійснити вдалий переклад кулінарного рецепту.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

Наукові праці

1. Леви-Стросс К. Мифологика: происхождение застольных обычаев. М.: Флюид, 2007. 461 с.
2. Енциклопедія української кухні / за ред. Л. М. Безусенко. Донецьк, 2005. 456 с.
3. Стражний О. С. Український менталітет. Ілюзії. Міфи. Реальність. К.: Книга, 2008. 368 с.
4. Рамзи Г. Курс элементарной кулинарии / Г. Рамзи. М.: Издательская группа «Азбука-Аттикус», 2014. С. 320.
5. Oliver J. Jamie's Kitchen / J. Oliver. London: Penguin Books, Limited, 2007. 336 p.
6. Леви-Стросс К. Мифологика. Сырое и приготовленное. М.: Флюид, 2006. 400 с.
7. Ramsay G. Home Cooking / G. Ramsay. New York: One potato, two potato limited, 2012. 320 p.
8. Senyei K. Food Blogging For Dummies / Kelly Senyei. New York: Published by John Wiley and Sons Inc., 2012. 320 p.
9. Berry, M. Mary Berry's Complete Cookbook / M. Berry. London: Dorling Kindersley Publishing, 2012. 496 p.
10. Перлз Ф. С. Эго, голод и агрессия / пер. с англ. М.: Смысл, 2000. 358 с.
11. Оливер Дж. Моя Италия. / пер. с англ. Ю. Тяжлова. М.: КукБукс, 2007. 320 с.
12. Ramsay G. Chef for all season's. London: Quadrille Publishing Ltd, 2000. 224 p.
13. Толок Г. А. Гастрономічна культура та її соціально-культурне призначення. КНУКМ. С. 94-100.
14. Ніколенко В. В. Українська гастрономічна культура як соціальний феномен. *Вісник ХНУ ім. В. Н. Каразіна*. 2016. С. 75-81.

15. Артюх Л. В. Культура української їжі. *Українська культура*. 2007. № 4. С. 13
16. Бідношия Ю., Бондаренко Г., Буйських Ю. Етнокультурна спадщина козацького краю. *Народна творчість та етнологія*. 2012. № 1. С. 79-89.
17. Олянич А. В. Гастрономический дискурс. *Дискурс-Пи*. 2015. №2. С. 157-160.
18. Мелех Г. Сучасний стан дослідження фахової мови кулінарії. Дрогобич. С. 91-94.
19. Паньо К. Солодкий обман традиційної кухні: традиційна українська кухня в народному календарі. *Дзеркало тижня*. 2007. № 1 (630). С. 16.
20. Старчаєнко О. Т., Неміріч О. В. Українська кухня / О. Т Старчаєнко., О. В. Неміріч. Х.: Фактор, 2012. 208 с.
21. Вербенець О. Г. Обряди і страви Святого Вечора / Ольга Вербенець, Віра Манько. 2-ге вид., випр. і доп. Львів: Свічадо, 2013. 200 с.
22. Куліш І. Терміни «коренізація» та «доместикація». Їх походження та місце в сучасній українській терміносистемі перекладознавства. КНУ ім. Тараса Шевченка. 2017. 8 с.
23. Беспалова И. А. Специфика перевода кулинарного рецепта (на материале поваренных книг Джейми Оливера). *Конференция «Ломоносов 2014»*. Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, факультет филологии, журналистики и межкультурной коммуникации, секция «Иностранные языки и регионоведение», 2014. С. 1-3.
24. Державецька І. О. Глютонічний дискурс: перекладацький аспект. *Записки Національного університету «Острозька академія»*, 2015. Вип.52. С. 93-96.
25. Бакіна Т. Кулінарна література в процесі формування смаків. Сучасні літературознавчі студії. *Дискурс смаку в літературі і культурі*, 2012. Вип. 9. С. 9-16.
26. Державецька І. О. Глютонічний дискурс: лексикографічний аспект. *Одеський лінгвістичний вісник*, 2014. С. 69-72.

27. Семенюк О. Глютонічна лексика французької мови: особливості та способи перекладу. *Науковий журнал*, 2016. № 5. С. 132-138.
28. Семенова О. В. Лінгвокультурний аспект глютонічного дискурсу франкомовних країн. *Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету*, 2020. Вип. № 44. С. 125-128.
29. Ковальчук О. С. Лінгвометодична характеристика дискурсу спеціальності «харчові технології». *Вісник*, 2016. № 141. С. 83-89.
30. Чернова Ю. В., Гаращенко Т. С. Кулінарна термінологія та проблеми її перекладу. *Видання «Молодий вчений» Чорноморського національного університету імені Петра Могили*. 2018. № 12 (64). С. 148-151.
31. Косинова М. А. Особенности терминологии гастрономического дискурса. Образовательная организация высшего профессионального образования «Горловский институт иностранных языков». Горловка. 2018. С. 10-12.
32. Труцуненко І. Аналіз існуючих моделей навчання письмового перекладу. 2 с.
33. Матківська Н. А. Вибір моделі перекладу при відтворенні ідіолекту / Н. А. Матківська. *Наукові записки Національного університету «Острозька академія»*, 2014. Вип. 45. С. 281-283.
34. Кузенко Г. М. Переваги й недоліки загальновідомих моделей перекладу / Г. М. Кузенко. *Науковий вісник Херсонського державного університету*, 2016. Вип. 4. С. 17-21.
35. Черевко О., док. техн. наук, проф., ректор, Янчева Л., канд. екон. наук, проф., перший проректор, Руденко С., канд. філолог. наук, доц. Гуманітарна парадигма харчової культури. *Видання «Новий колегіум» ХДУХТ*. 2016. С. 8-16.
36. Oliver J. *Jamie's 30-Minute Meals: A Revolutionary Approach to Cooking Good Food Fast* / J. Oliver. London: Michael Joseph, 2010. 288 p.
37. Смит Д. Как готовить яйца, пасту, рис, картофель, хлеб и простую выпечку / Делия Смит, пер. с англ. К. Шумейко. М.: Эксмо, 2010. 240 с.
38. Селезнев А. Книга рецептов для микроволновой печи / А. Селезнев. М.: Изд-во «Panasonic», 2013. 105 с.

39. Степанович Є. П. Страви української кухні / Є. П. Степанович. К., 1998. 224 с.
40. Швейцер А. Д. Теория перевода: статус, проблемы, аспекты. / А. Д. Швейцер. М.: Наука, 1988. 216 с.
41. Гюго Ф. В. Кулинарная книга Гюго / Флориан В. Гюго; пер. с фр. Нины Кулиш. М.: Изд-во Слово, 2012. 176 с.
42. Комиссаров В. Н. Теория перевода (лингвистические аспекты) / В. Н. Комиссаров. М.: Высшая школа, 1990. 253 с.
43. Freeman C. Modern Art Desserts: Recipes for Cakes, Cookies, Confections, and Frozen Treats Based on Iconic / C. Freeman. Berkley Ten Speed Press. 2013. 224 p.
44. Кобиляцька Г. С. Труднощі відтворення кулінарного рецепту як окремого літературного жанру. *Мова і засоби масової комунікації на сучасному історичному етапі*. Матеріали міжнар. наук.-практ. конф. Львів, 2020. С. 42-46.
45. Кобиляцька Г. С. Моделі та методи перекладу кулінарних рецептів. *Онтологічні виміри сучасної філології (у рамках Кримського філологічного форуму)*. Матеріали міжнар. наук.-практ. конф. Херсон: Навчально-науковий інститут філології та журналістики Таврійського Національного університету імені В. І. Вернадського, 2020. С. 75-81.
46. 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
47. Кобиляцька Г. С. Візуалізація концепту «їжа» у ЗМІ як один із методів спрощення розуміння кулінарного рецепту. *Філологія та лінгвістика у сучасному світі*. Матеріали міжнар. наук.-практ. конф. Запоріжжя: Класичний приватний університет Академія «БОЛАШАК» (Казахстан), 2020. С. 126-131.
48. Дормидонтова О. А. Гастрономическая метафора как средство концептуализации мира: дис. на соиск. уч. степ. канд. филолог. наук: спец. 10.02.19 «Теория языка». Тамбов, 2011. 250 с.
49. Пахомова И. В. Метафорическое представление концепта «еда/пища» в английской языковой картине мира новоанглийского периода: автореф. на соиск. уч.

степ. канд. филолог. наук: спец. 10.02.04 «Германские языки». Санкт-Петербург, 2003. 21 с.

50. Савельева О. Г. Концепт «еда» как фрагмент языковой картины мира: лексико-семантический и когнитивно-прагматический аспекты: автореф. на соиск. уч. степ. канд. филолог. наук: спец. 10.02.19 «Теория языка». Краснодар, 2006. 20 с.

51. Бойчук А. С. Гастрономическая метафора: структурный, семантический, стилистический аспекты: автореф. на соиск. уч. степ. канд. филолог. наук: спец. 10.02.01 «Русский язык». Волгоград, 2012. 21 с.

52. Земскова А. Ю. Лингвосемиотические характеристики англоязычного гастрономического дискурса: автореф. на соиск. уч. степ. канд. филолог. наук: спец. 10.02.04 «Германские языки». Волгоград, 2009. 24 с.

53. Браницька Я. В. Гастроніми в сучасній французькій мові: когнітивно-ономасіологічний аспект: автореф. на здобуття наук. ступ. канд. філолог. наук: спец. 10.02.05 «Романські мови». Київ, 2009. 26 с.

Джерела ілюстративного матеріалу

54. Меню ресторана «Жеральдин» [Електронний ресурс]. URL: <https://geraldine.ru/>.

55. Меню ресторана «Жан-Жак» [Електронний ресурс]. URL: <http://jeanjacques.com/>.

56. Меню ресторана «Roast Restaurant» [Електронний ресурс]. URL: <http://www.roast-restaurant.com/menu>.

57. Греческая кулинария [Електронний ресурс]. URL: <http://www.sintagoulis.gr/pites-almyres/pitarakia-miloy-paradosiaka>.

58. Online cooking [Електронний ресурс]. URL: <https://yumuniverse.com/>.

59. Illustrated cooking blog by Johanna Kindvall. Online [Електронний ресурс]. URL: <http://kokblog.johannak.com/>.

60. Gordon Ramsay's Shepherd's Pie [Електронний ресурс]. URL: <https://lifeatcloverhill.com/2011/01/gordon-ramsays-shepherds-pie.html>.

61. Пастуший пиріг [Електронний ресурс]. URL: <https://vogue.ua/ua/article/culture/restorany/samy-izvestnye-recepty-gordona-ramzi.html>.
62. 20 Essentials Spices & Herbs Every Kitchen Must Have [Електронний ресурс]. URL: <http://invorma.com/20-essentials-spices-herbs-every-kitchen-must-have/>.
63. 20 famous sauces around world [Електронний ресурс]. URL: <https://www.crazymasalafood.com/20-famous-sauces-around-world/>.
64. Jamie Oliver's Chicken in Milk Is Probably the Best Chicken Recipe of All Time [Електронний ресурс]. URL: <https://www.thekitchn.com/jamie-oliver-chicken-in-milk-best-chicken-recipe-all-time-80388>.
65. Курка на молоці від Джеймі Олівера [Електронний ресурс]. URL: https://ye.ua/gurman/42997_Kurka_na_moloci_vid_Dzheymi_Olivera.html.
66. Super Yummy Chocolate Chunk Oatmeal Cookies [Електронний ресурс]. URL: <https://www.foodnetwork.com/recipes/anne-burrell/super-yummy-chocolate-chunk-oatmeal-cookies-recipe-1925073>.
67. Вівсяне печиво з шоколадними крихтами за рецептом відомої кулінарної майстрині Енн Баррел [Електронний ресурс]. URL: <https://www.facebook.com/starlev/posts/1920162824709871/>.
68. Рецепти Гордона Рамзі: топ-3 [Електронний ресурс]. URL: <https://www.stb.ua/masterchef/ua/2018/11/20/retsepty-gordona-ramzi-top-3/>.
69. Кулінарні поради Гордона Рамзі [Електронний ресурс]. URL: <https://grib.com.ua/kulinarni-porady-hordona-ramzi.html>.
70. Gordon Ramsay's Most Helpful Tips for Beginner Cooks [Електронний ресурс]. URL: <https://www.tastingtable.com/culture/national/gordon-ramsay-best-cooking-tips-beginners>.
71. 14 Of Gordon Ramsay's Best Cooking Tips [Електронний ресурс]. URL: <https://www.buzzfeed.com/jesseszewczyk/gordon-ramsays-cooking-tips>.
72. Кулінарні поради від Гордона Рамзі – 3 лайфхаки, які зроблять будь-які страви набагато смачніше! [Електронний ресурс]. URL: <https://www.facebook.com/TLC.Ukraine/>.

73. Вийде все! 18 простих кулінарних секретів від Джеймі Олівера [Електронний ресурс]. URL: <https://jisty.com.ua/vijde-vse-18-prostih-kulinarnih-sekretiv-vid-dzhejmi-olivera/>.

74. Сім швидких рецептів від Джеймі Олівера, які зможе приготувати кожна господиня [Електронний ресурс]. URL: <http://cookery.com.ua/cikavi-ta-korisni-statti/12633-sim-shvidkix-receptiv-vid-dzhejmi-olivera-yaki-zmozhe-prigotuvati-kozhna-gospodinya.html#.X0kTsCgzbc>; <http://www.delicious.com.au/>.

75. Skinny Carbonara. Smoky bacon, peas, almonds & basil [Електронний ресурс]. URL: <https://www.jamieoliver.com/recipes/pasta-recipes/skinny-carbonara/>.

76. Sliced fennel, orange & almond salad [Електронний ресурс]. URL: <https://www.jamieoliver.com/recipes/vegetables-recipes/sliced-fennel-orange-almond-salad/>.

77. Miso soup with tofu & cabbage [Електронний ресурс]. URL: <https://www.jamieoliver.com/recipes/vegetables-recipes/miso-soup-with-tofu-cabbage/>.

78. Crostini with prosciutto, figs and mint [Електронний ресурс]. URL: <https://www.jamieoliver.com/recipes/bread-recipes/crostini-prosciutto-figs-and-mint/>.

79. Energy balls [Електронний ресурс]. URL: <https://www.gordonramsayrestaurants.com/recipes/energy-balls/>.

80. Lemon and herb marinated grilled chicken thighs [Електронний ресурс]. URL: <https://www.foodnetwork.com/recipes/anne-burrell/lemon-and-herb-marinated-grilled-chicken-thighs-recipe-1957280>.

81. Veggie pilaf [Електронний ресурс]. URL: <https://www.jamieoliver.com/recipes/rice-recipes/veggie-pilaf/>.

82. Кулінарний блог Енн Барел [Електронний ресурс]. URL: <https://www.foodnetwork.com/recipes/anne-burrell/>.

83. Delia online. Recipes [Електронний ресурс]. URL: <http://www.deliaonline.com/recipes>.

84. Меню ресторана «Kitchen Bar» [Електронний ресурс]. URL: <https://www.kitchenbar.net/>.

85. Готуємо за будь-якими рецептами англійською [Електронний ресурс]. URL: <https://ufsf.com.ua/batkivskyi-klub/anhliiska-dlia-sportsmeniv/884-gotuemo-za-bud-yakimi-retseptami-anglijskoyu.html>.

Довідкова література

86. The dictionary for cooking [Електронний ресурс]. URL: <https://englex.ru/the-dictionary-for-cooking/>.

87. English vocabulary [Електронний ресурс]. URL: <https://www.vocabulary.com/>.

88. English vocabulary [Електронний ресурс]. URL: <https://dictionary.cambridge.org/ru/%D1%81%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D1%8C/%D0%B0%D0%BD%D0%B3%D0%BB%D0%B8%D0%B9%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9/vocabulary>.

89. Vocabulary of food [Електронний ресурс]. URL: <https://www.englishclub.com/vocabulary/food.php>.

90. English vocabulary of food [Електронний ресурс]. URL: <https://www.speaklanguages.com/english/vocab/foods>.

91. Food vocabulary [Електронний ресурс]. URL: <https://www.learnenglish.de/vocabulary/food.html>.

92. Словник української мови. Академічний тлумачний словник (1970—1980) [Електронний ресурс]. URL: <http://sum.in.ua/>.

93. Український тлумачний словник [Електронний ресурс]. URL: https://ukrainian_explanatory.academic.ru/.

94. Продукты питания [Електронний ресурс]. URL: <http://rus.lang-study.com/category/slovar/eda/>

Інтернет-джерела

95. Гарифова Д. Д. Сложности перевода глуттонического дискурса (на примере переводов кулинарных рецептов). С. 159-161. URL:

https://dspace.kpfu.ru/xmlui/bitstream/handle/net/132049/F_Garifova_159_161.pdf?sequence=-1 (дата звернення: 15.04.2020).

96. Феномен глютонії. С 1-40. URL: https://philology.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2018/04/%d0%a8%d0%b8%d1%84%d1%80_%d0%a4%d0%b5%d0%bd%d0%be%d0%bc%d0%b5%d0%bd-%d0%b3%d0%bb%d1%8e%d1%82%d0%be%d0%bd%d1%96%d1%97_%d1%80%d0%be%d0%b1%d0%be%d1%82%d0%b0.pdf (дата звернення: 15.09.2020).

97. Translation of recipes. URL: <http://study-english.info/translation-recipe-01.php>

98. Трудности перевода текстов гастрономического дискурса. URL: https://vuzlit.ru/835726/trudnosti_perevoda_tekstov_gastronomicheskogo_diskursa (дата звернення: 07.05.2020).

99. Трансформации при переводе глютонических текстов на материале английского, французского, греческого и русского языков. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/transformatsii-pri-perevode-glyuttonicheskikh-tekstov-na-materiale-angliyskogo-frantsuzskogo-grecheskogo-i-russkogo-yazykov/viewer> (дата звернення: 07.05.2020).

100. Переклад кулінарних книг. URL: <https://myvic.com.ua/pereklad-kulinarnih-knig/> (дата звернення: 07.05.2020).

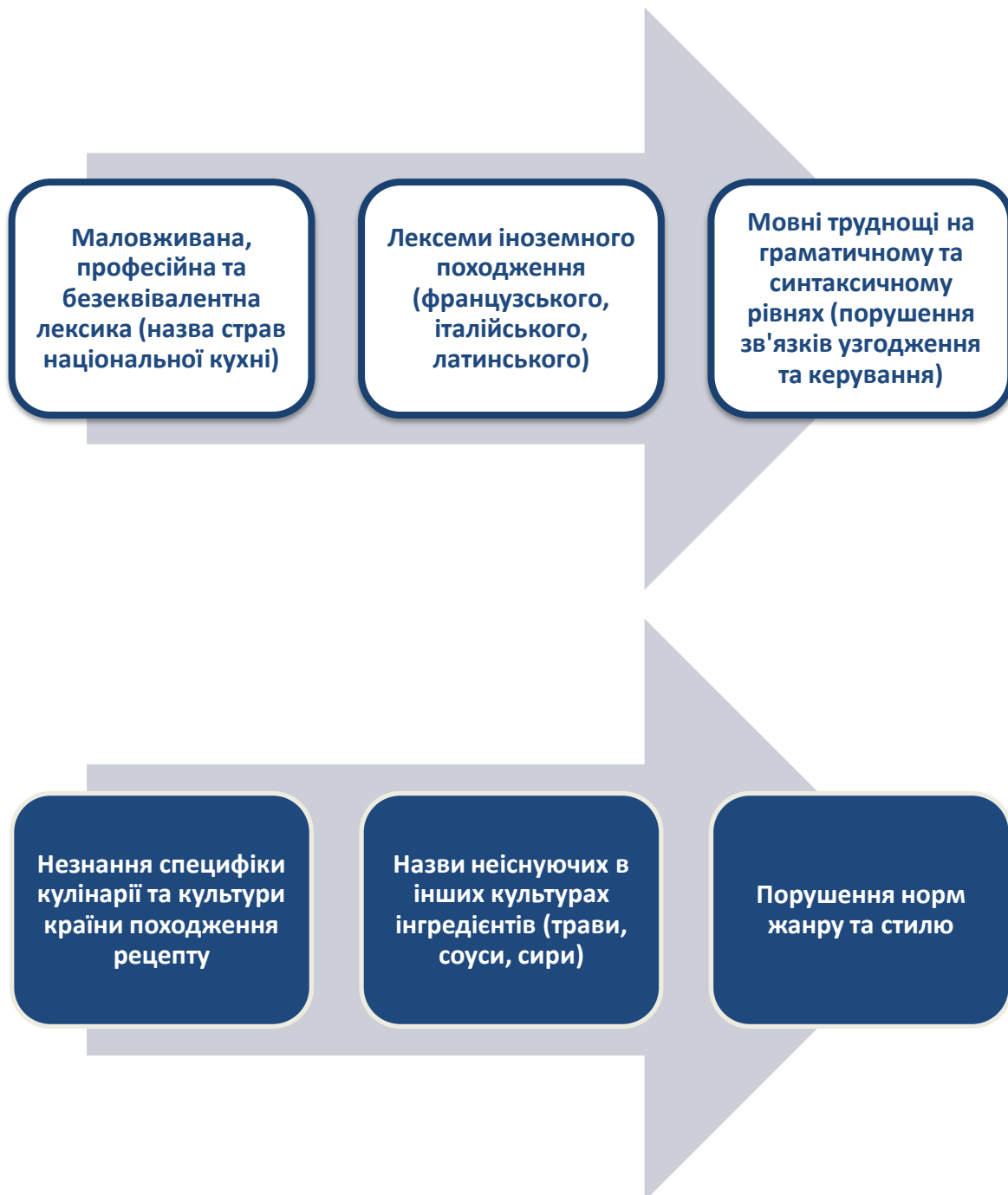
ДОДАТКИ

Додаток А

Способи перекладу кулінарного рецепту



Труднощі перекладу кулінарних рецептів



Помилки під час перекладу кулінарних фрагментів

| Тип помилки | Оригінал | Авторський переклад | Мій варіант |
|---|---|---|--|
| Граматичні (неправильне вживання прийменників, відмінків, закінчень) | <i>Drain the pasta and toss straight into the pea pan</i> <i>Loosening with cooking water if needed</i> | Додайте спагеті <u>в</u> сковороду до горохової суміші Відрегулюйте консистенцію пасти <u>з</u> допомогою варильної рідини | Додайте спагеті <u>у</u> сковороду до горохової суміші Відрегулюйте консистенцію пасти <u>за</u> допомогою варильної рідини |
| Лексико-стилістичні (порушення норм жанру та стилю. Вживання розмовної лексики) | <i>When <u>the</u> cookies come out of the oven immediately sprinkle each cookie with a few grains of sea salt. This is really important to do while the cookies are hot.</i> <i>2 lbs ground lamb</i> <i>Mixing well</i> | Витягніть печиво з пічки, присипте кожне кількома кристаликами морської солі (важливо зробити це, поки печиво гаряче, <u>щоб сіль пристала</u>) <i>1 кг <u>баранячого</u> фаршу</i> <u>Гарненько</u> перемішайте | Витягніть печиво з пічки, присипте кожне кількома кристаликами морської солі: це важливо зробити, поки печиво гаряче, <u>щоб сіль швидше увібралася</u>) <i>1 кг фаршу <u>з баранини</u></i> <u>Добре</u> перемішайте |
| Уживання слів у невластивому значенні (загальному не кулінарному значенні) | <i>In a small mixing bowl, combine the flour, oats, baking powder, cinnamon and kosher salt</i> <i>12 ounces block dark chocolate, coarsely chopped</i> <i>2 sticks unsalted butter</i> | У маленькій мисці <u>з'єднайте</u> борошно, розпушувач, дрібнозернисту сіль, вівсяні пластівці та корицю <i>340-грамовий <u>шмат</u> темного шоколаду (<u>грубо наріжте</u>)</i> <i>230 г (2 <u>палички</u>) несоленого масла</i> | У маленькій мисці <u>збийте</u> борошно, розпушувач, дрібнозернисту сіль, вівсяні пластівці та корицю <i>340-грамова <u>плитка</u> <u>грубо натертого</u> темного шоколаду</i> <i>230 г (2 <u>упаковки</u>) несоленого масла</i> |

| Тип помилки | Оригінал | Авторський переклад | Мій варіант |
|---|--|--|---|
| | <i>Serve drizzled with a little extra virgin olive oil, a drop of balsamic vinegar</i> | Полийте кростіні оливковою олією і бальзамічним оцтом | Приправте кростіні оливковою олією і бальзамічним оцтом |
| Відсутність пояснень до назв неіснуючих в інших культурах інгредієнтів (трави, соуси, сири) | <i>Ponzu. Chermoula. Chakalaka. Agrodolce. Cheddar. Pakora. Samosa</i> | | Соуси Понзу, Чермула, Чакалака, Агродольче. Сир Чеддер. Пакора – смажений індійський снєк (закуска). Самоса – смажене або печене тісто з начинкою (найчастіше у формі трикутника) |
| Зловживання лексемами іноземного походження (французького, італійського) | <i>Al Dente, blanchir (від фр.), flamber (від фр.)</i> | « Аль денте » (такий стан пасти, коли вона вже готова, проте ще досить тверда, і не встигла розваритися); « бланиширувати » – ставати білого кольору (піддати продукт тепловій обробці, в результаті якої він змінює колір, стає світлішим); « фламбірувати » – приготувати їжу на природному вогні | |
| Незнання культури країни, її кулінарії та походження рецепту | « <i>Grilled Cajun chicken</i> » | «Куряча грудка-гриль у спеціях «Кейджн»» | «Кейджн» – назва народу, а не спеції (уточнення для відвідувача ресторану: «у спеціях народу «Кейджн»») |

Самостійний переклад найвідоміших соусів

20 famous sauces around the world

| Назва соусу [63] | Переклад |
|---|---|
| <p>Ponzu</p> <p>Ponzu is a famous sauce from Japan. The taste of this sauce is just like soy sauce but has a citrus kick. You can use this sauce as a dressing on salads, for marinating the meat, and for a dipping sauce for seafood</p> | <p>Понзу</p> <p>Є відомим японським соусом. На смак нагадує соєвий соус, але має цитрусову нотку. Даний соус можна використовувати для заправки салатів, маринаду для м'яса та морепродуктів</p> |
| <p>Coriander Chutney</p> <p>Coriander Chutney is a must-have chutney or sauce in any Indian household. It enhances the taste of many Indian dishes and acts as a great accompaniment for pakoras and samosas. Try it as dipping sauce it or as a spread in a vegetable sandwich. The method is easy and the taste is refreshing.</p> | <p>Коріандр чатні</p> <p>Чатні – велика група традиційних індійських соусів. Це «маст хев» у будь-якій індійській кухні. Він надає смаку багатьом індійським стравам та є чудовою приправою для пакори* та самоси**. Можете використовувати його як маринад або як намазку для овочевих сандвічів. Додає освіжаючого смаку. *Пакора – смажений індійський снек (закуска). **Самоса – смажене або печене тісто з начинкою (найчастіше у формі трикутника)</p> |
| <p>Chermoula</p> <p>Chermoula is a sauce from North Africa. Some of the ingredients are garlic, coriander, parsley, saffron, and cilantro. Traditionally, it is served with grilled seafood. You can have this sauce with roasted vegetables and grilled meats too</p> | <p>Чермула</p> <p>Це соус з Північної Африки. Його компоненти: часник, коріандр, петрушка, шафран та кінза. Традиційно подається із смаженими на грилі морепродуктами. Також його можна додавати до запечених овочів та м'яса на грилі</p> |
| <p>Pebre</p> <p>Pebre is a famous sauce from Chile. Chileans have this spicy sauce during barbecues and asados. It is most enjoyed over toasted bread, but it goes well with salads, meats, and empanadas. The recipe varies with region to region, with tomatoes, cilantro, and habanero peppers being the main ingredients</p> | <p>Пebre</p> <p>Відомий соус з Чилі – там використовують цей гострий соус для барбекю та асадо – популярних страв із смаженого м'яса, відомих в Аргентині, Болівії, Чилі, Колумбії, Еквадорі, Парагваї, Перу, Уругваї та Венесуелі. Також добре смакує до тостів, але ще краще – до салатів, м'яса та емпанати – популярної страви на Піренейському півострові у Латинській Америці (по суті, будь-які смажені пиріжки в іспаномовних країнах. Зазвичай готуються із пшеничного борошна та обжарюються в олії та жиру). Рецепт соусу відрізняється у різних регіонах. Томати, кінза та перець Хабанеро (один із найгостріших перців) є головними інгредієнтами</p> |
| <p>Sriracha</p> <p>Sriracha is a famous sauce from Indonesia. It combines the ingredients of herbs, citrus, peppers, and fish sauce. Traditionally, it is made using mortar and pestle. This makes it chunkier and less acidic as compared to other Southeast Asian hot sauces</p> | <p>Шрірача</p> <p>Відомий соус з Індонезії. Поєднує в собі компоненти трав, цитрусу, перцю та рибного соусу. Традиційно його виготовляють за допомогою товкача зі ступкою. Це робить соус густішим та менш кислим у порівнянні з іншими гострими соусами Південно-Східної Азії</p> |
| <p>Tkemali</p> <p>Tkemali is sauce which originates from the country Georgia. The taste is tangy and sour. People call it a cross between chutney and ketchup. It is usually served</p> | <p>Ткемалі</p> <p>Соус родом з Грузії. На смак він пікантний та кислий. Нагадує на смак щось середнє між чатні та кетчупом. Зазвичай, його додають до страв із м'яса</p> |

| Назва соусу [63] | Переклад |
|---|--|
| with meats and potato dishes and mixed in stews. It is a plum sauce whose taste varies according to the ripeness of the plums as they are either green ones or red ones | та картоплі, а також рагу. Це сливовий соус, смак якого різниться в залежності від стиглості сливи (зелені чи червоні) |
| <p style="text-align: center;">Gochujang</p> <p>Gochujang is a hot sauce from South Korea having fermented soybeans, chilis, and sticky rice as its ingredients. It has a thick consistency and used as a finishing sauce like Sriracha, but it is perfect to use in cooking. You can use this sauce to coat fried or grilled vegetables and meats or add it to soups</p> | <p style="text-align: center;">Гочуджанг</p> <p>Це гострий соус з Південної Кореї, який виготовляється із ферментованих соєвих бобів, перцю чилі та клейкого рису. Соус має густу консистенцію та використовується на завершальному етапі приготування іншого соусу – Шрірача, але він ідеально підходить для приготування страв. Його можна додавати до смажених або запечених на грилі овочів та м'яса, або до супів</p> |
| <p style="text-align: center;">Bajan Pepper Sauce</p> <p>Try this hot Bajan Pepper Sauce from Barbados, and you will forget that Tabasco sauce ever existed. Locals love it and are proud of it. Mustard, Scotch bonnet (A Caribbean Pepper), and Vinegar are its ingredients. The best use of this sauce is to put on seafood and meat</p> | <p style="text-align: center;">Соус з Баджанського перцю</p> <p>Перець Вајан – приправа у гострому соусі по-барбадоськи, приготована з гострого перцю. Скошуйте цей гострий соус родом із Барбадосу і ви забудете про існування соусу Табаско. Місцеві жителі люблять цей соус та пишаться ним. Гірчиця, Скотч-Боннет (карибський червоний перець) та оцет є головними інгредієнтами соусу. Найбільш смакує до морепродуктів та м'яса</p> |
| <p style="text-align: center;">Molho Apimentado</p> <p>MolhoApimentado originates from Brazil. This sauce is versatile as it can be enjoyed as a dip for roasted vegetables, marinade for meat, and seasoning for grilled meats. It is popularly known as a hot sauce, but you can vary the spiciness or the heat according to your liking while retaining the flavourful taste</p> | <p style="text-align: center;">Молхо Апіментадо</p> <p>Соус родом з Бразилії. Цей соус універсальний та може додаватися до смажених овочів, маринаду для м'яса та як приправа до запеченого на грилі м'яса. Це гострий соус, але ви можете обирати гостроту соусу в залежності від ваших смакових уподобань</p> |
| <p style="text-align: center;">Shrewbury Sauce</p> <p>Shrewsbury sauce originates from Britain. This sauce is made with savoury ingredients like flour, butter and redcurrant jelly. It is a great accompaniment with any pork dish</p> | <p style="text-align: center;">Соус Шрусбері</p> <p>Соус родом з Британії. До складу соусу входять мука, масло та желе з червоної смородини. Смакує до будь-якої страви із свинини</p> |
| <p style="text-align: center;">Haydari</p> <p>Haydari is a popular sauce from Turkey. It is made with ingredients like olive oil, mint, parsley, and Greek Yogurt. It works well on appetizers like toast or crackers and even grilled fish</p> | <p style="text-align: center;">Хайдарі</p> <p>Популярний соус з Туреччини. Виготовляється з оливкової олії, м'яти, петрушки та Грецького йогурту. Смакує до тостів або крекерів, і, навіть – до смаженої риби на грилі</p> |
| <p style="text-align: center;">Chakalaka</p> <p>Chakalaka is a spicy relish originating from South Africa. It is made using basic ingredients like tomatoes, onions, peppers, and beans. It is full of flavors and has a thick consistency. It works well with side dishes and as a topping for meat and bread</p> | <p style="text-align: center;">Чакалака</p> <p>Пікантний соус з Південної Африки. Виготовляється з томатів, цибулі, перцю та квасолі. Має багато смакових відтінків та густу консистенцію. Смакує до гарнірів та може бути доповненням до м'ясних страв та хлібних виробів</p> |
| <p style="text-align: center;">Agrodolce</p> <p>Agrodolce is another famous sauce which originates from Italy. Though Italy is popular for giving many tomato-rich sauces like marinara and ragus, agrodolce is no less. The name translates to “sour-sweet”, and it tastes the same. It is a sticky sauce that has sugar and balsamic vinegar combined. You can customise your dishes of fruits and vegetables using this sauce</p> | <p style="text-align: center;">Агродольче</p> <p>Соус родом з Італії. Італія відома своїми томатними соусами (маринара та рагус), але Агродольче не є виключенням. Назва соусу перекладається як «кисло-солодкий» і має такий же смак. Це густий соус, який має у своєму складі цукор та бальзамічний оцет. Даний соус смакує до страв з фруктів та овочів</p> |
| <p style="text-align: center;">Nam Jim Jaew</p> <p>Nam Jim Jaew is a popular sauce originating from</p> | <p style="text-align: center;">Нам Джим Джев</p> <p>Популярний соус з Таїланду. В Таїланді багато</p> |

| Назва соусу [63] | Переклад |
|--|---|
| Thailand. There are many sauces from Thailand, but this one stands out because of its smoky and sharp flavor. The main ingredients are toasted rice powder and dried chili powder with fish sauce, lime juice, and other herbs. These are then mixed and served with any grilled vegetable or meat | соусів, але даний соус є найбільш популярним через його димчастий та гострий аромат. Він виготовляється з рисового порошку та порошку з сухого чілі, до нього додається рибний соус, сік лайму та інші трави. Цей мікс добре смакує до овочів та м'яса на грилі |
| Guasacaca Guasacaca is an avocado salsa from Venezuela. Since it has a rich flavor, it goes well with everything from grilled steak, salads, and tacos. It can be spiced up by adding peppers or hot sauce to the mix | Гуасакака Це соус сальса з авокадо (Сальса – мексиканський соус) родом з Венесуели. Має багатий аромат та смакує до смажених стейків на грилі, салатів та тако (Тако – традиційна страва мексиканської кухні). Посилити гостроту соусу можна шляхом додавання перцю або іншого гострого соусу |
| Tabasco If you are looking for an extreme hot sauce, then it has to be Tobasco. It originated from Louisiana and is made of habanero chilies, the hottest chilies in the world | Табаско Якщо Ви у пошуку екстримально гострого соусу, Табаско – найкращий варіант. Він родом з Луїзіани та виготовляється з перцю Хабанеро (капсикум китайський) – найгострішого перцю чілі у світі |
| Schug Schug is associated with Israeli cuisine and is originated from Yemen. There are two varieties of Schug- green and red. The green one is made with olive oil, green chilies, cilantro, and garlic, whereas the red one is made with tomatoes, red chilies, and other spices | Шуг Асоціюється з кухнею Ізраїлю. Родом з Ємену. Існує два види цього соусу – зелений та червоний. Зелений виготовляється з оливкової олії, зеленого чілі, кінзи та часнику. Червоний – з томатів, червоного чілі та інших спецій |
| Peri Peri Peri Peri is a popular sauce from Portuguese. It is made from Bird's Eye Chilies. You must have seen Peri Peri Chicken in many restaurants which have the taste of the hot peri peri. The spice is manageable because of the mild taste of peppers and other acidic elements like lime and vinegar to cut the heat | Пері Пері Популярний соус з Португалії. Виготовляється з тайського перцю «пташине око» (сорт перцю чілі). Ви можете побачити страву «Пері Пері Чікен» у багатьох ресторанах, яка на смак нагадує гострий пері пері. Гострота та смак соусу можуть змінюватися завдяки м'якому смаку перців та іншим інгредієнтам з кислим відтінком, таких як лайм та оцет, які можуть зменшити гостроту при їх додаванні |
| Harissa Harissa originates from Africa. It is made from chilis and cumin until they are granular instead of being smooth. It is found everywhere in parts of North Africa just like mustard sauce and ketchup in other parts of the world. Since it has olive oil and garlic, the sauce is spicy | Харісса Родом з Африки. Виготовляється з чілі та кмину у гранульованому вигляді. Соус можна знайти будь-де у Північній Африці, у вигляді гірчиці або кетчупу – в інших частинах світу. З додаванням оливкової олії та часнику соус набуває гострого смаку |
| Salsa There is no wonder to guess the place from where Salsa belongs. There is a wide variety of salsa found in Mexican Cuisine. You can choose any type of salsa in Tortilla wraps according to your taste. Most typical salsa used is green and red, made from ingredients like tomatoes and avocados, as well as, onion and garlic. | Сальса Відгадати місце походження даного соусу зовсім неважко. У мексиканській кухні існує багато різновидів сальси. Ви можете обрати будь-який вид сальси для такої страви як «роли з тортильї» на ваш смак. Зазвичай, сальса може бути зеленою та червоною, виготовляється з томатів, авокадо, а також з цибулі та часнику |

Висновок. Більшість назв перекладено за допомогою способу транскодування (95%)

Самостійний переклад найвідоміших трав та спецій

20 essentials spices & herbs every kitchen must have

| Оригінал [62] | Переклад |
|---|--|
| <p>Cinnamon</p> <p>It's a spice for your sweet and savory dishes. It's an aromatic spice that is also good for your health. Cinnamon has warm, earthy, bittersweet and nutty flavor. It's the world's favorite baking spice. Cinnamon can be used in baking dishes, curries and stews</p> | <p>Кориця</p> <p>Ця приправа смакує до солодких та пікантних страв. Кориця – ароматична приправа, яка добре впливає на ваше здоров'я. Вона має теплий, землистий, гіркувато-солодкий та горіховий смак. Це одна з найвідоміших у світі приправ для випічки. Може використовуватися також для карі та рагу</p> |
| <p>Garlic Powder</p> <p>Garlic is a vegetable but widely used in powdered form as a spice. Garlic powder adds a great taste to curries, marinades and seasonings. It's used in many savory dishes. It has pungent, strong and slightly nutty</p> | <p>Мелений часник</p> <p>Часник є овочем, але як приправа, він широко використовується у формі порошку. Часниковий порошок надає неповторного смаку карі, маринадам та приправам. Він додається до більшості пікантних страв. Має гострий, насичений та легкий горіховий аромат</p> |
| <p>Thyme</p> <p>With their fresh, lemony and strong flavor, it goes best for recipes with meat, chicken and vegetables. Thyme is a perfect seasoning for egg, soups and cheese dishes</p> | <p>Чебрець</p> <p>Ця приправа зі свіжим, лимонним та насиченим ароматом ідеально смакує до страв із риби, курки та овочів. Чебрець ідеально підходить як приправа до яєць, супів та сирних страв</p> |
| <p>Rosemary</p> <p>It provides a good taste to grilled dishes, like grilled meat and potatoes. Rosemary is a major ingredient for marinades. Rosemary has strong aromatic, woody, warm, peppery and minty. Rosemary also enhances the taste when added to soups and sauces</p> | <p>Розмарин</p> <p>Надає аромату стравам на грилі (запечені м'ясо та картопля). Це основний інгредієнт для маринадів. Розмарин має насичений деревний, теплий, пікантний та м'ятний аромат. Він також додається до супів та соусів</p> |
| <p>Cumin</p> <p>It has a warm yet strong fragrance and taste. It's dominates many African, Indian, and Mexican cuisines. Cumin mostly used in curries and spice powder blends</p> | <p>Кмин</p> <p>Він має теплий насичений аромат та смак. Кмин часто використовується у стравах Африки, Індії та Мексики. Він найчастіше використовується у карі та сумішах із спецій</p> |
| <p>Oregano</p> <p>Oregano gives the perfect taste blend in any tomato dish, pizzas, soups, salad dressings and cream sauces. Any Italian cuisine is incomplete without oregano seasoning. Oregano is also widely used in Turkish, Greek, and of course Italian cuisines. It's a good seasoning for egg and cheese dishes</p> | <p>Орегано (материнка, болотна м'ята)</p> <p>Орегано надає ідеального смаку томатним стравам, піці, супам, салатним заправкам та вершковим соусам. Будь-яка італійська страва вважається незавершеною без додавання орегано. Приправа використовується у турецьких, грецьких стравах, і, звичайно – італійських. Смакує до яєць та сирних страв</p> |
| <p>Coriander</p> <p>It's used widely in Indian cuisines and forms the basic ingredients of many curries and spice blends. Coriander seeds or coriander powder give the recipe a mild hint of flavor. Coriander powder is the best seasoning for stews, soups, meats and marinades. Coriander has citrusy, spicy earthy and warm flavor</p> | <p>Коріандр</p> <p>Він широко використовується у стравах Індії та є основою для карі та суміші спецій. Насіння коріандру або його порошок надає страві м'якої ароматної нотки. Коріандр найбільш смакує до рагу, супів, м'яса та маринадів. Має цитрусовий, пікантний та теплий аромат</p> |

| Оригінал [62] | Переклад |
|--|---|
| <p>Chilly Powder</p> <p>Some powders are a blend of turmeric, coriander powder, cumin and oregano. So, a chilly powder may not always consist of ground chillies. It adds heat and flavor to many savory dishes</p> | <p>Суміш чілі</p> <p>Деякі суміші складаються із суміші куркуми, коріандру, кмину та орегано. Так, суміш чілі не завжди складається саме з меленого чілі. Надає пекучого смаку та аромату багатьом пікантним стравам</p> |
| <p>Cayenne Pepper</p> <p>It's a spice made from spicy red pepper. It has spicy, hot and pungent flavor. Most stews, curries, and hot sauces are made using this pepper. It is widely used in Indian and other spicy recipes</p> | <p>Каснській перець</p> <p>Спеція, яка виготовляється з гострого червоного перцю. Має пікантний, пекучий та гострий аромат. Більшість рагу, карі та гострих соусів готується з додаванням саме цього перцю. Широко використовується в індійських та інших пікантних стравах</p> |
| <p>Curry Powder</p> <p>It's the most convenient spice that adds a rich flavor to curries. It's a blend of many savory and sweet spices. Curry powder consists of coriander, cinnamon, clove, turmeric, and bay leaf</p> | <p>Суміш карі</p> <p>Найбільш зручна у кулінарному використанні суміш, яка додає багатого аромату карі. Це суміш гострих та солодких спецій. Суміш карі складається з коріандру, кориці, гвоздики, куркуми та лаврового листа</p> |
| <p>Black Pepper</p> <p>Black Pepper has spicy, warm and pungent flavor. They compliment many Italian dishes, such as white and cream sauces. Black whole peppercorns add a zing to any dish that they are needed. You can use them as seasoning in salads, marinades and even curries</p> | <p>Чорний перець</p> <p>Має пікантний, теплий та гострий аромат. Він доповнює багато італійських страв, такі як білий та вершковий соуси. Наприклад, горошини чорного перцю додають витонченості будь-якій страві. Чорний перець можна використовувати як приправу для салатів, маринадів та навіть карі</p> |
| <p>Basil</p> <p>Basil is used in French, Mediterranean and Italian cuisines. Basil goes extremely well with tomato-based dishes and sauces. It strengthens the flavor and crunch to soups and salad dressings</p> | <p>Базилік</p> <p>Базилік використовується у французькій, середземноморській та італійській кухнях. Особливо гарно смакує з томатними стравами та соусами. Також базилік посилює аромат супів та салатних заправок</p> |
| <p>Ginger Powder</p> <p>It's an aromatic and fresh spice. It's widely used in Indian and Asian cuisines. Ginger powder has sharp, intense, citrusy and slightly peppery flavor. Ginger powder can be added to salad dressing, vegetables and baked dishes. Ginger powder can be added to your tea as well</p> | <p>Імбирний порошок</p> <p>Це ароматична та свіжа приправа. Поширена в індійській та азійській кухнях. Має різкий, насичений, цитрусовий та злегка перечний аромат. Використовується для салатних заправок, овочів та запечених страв. Також імбир додають у чай</p> |
| <p>Sage</p> <p>It goes well with many sauces, seasonings, meats, poultry, and marinades. Sage is a fresh herb which also has many medicinal uses. Sage also makes a good stuffing for many dishes. Sage has minty, savory and peppery flavor</p> | <p>Шавлія</p> <p>Дуже смакує до багатьох соусів, заправок, м'яса, домашньої птиці та маринадів. Шавлія – це свіжа трав'яна приправа, яка має лікувальні властивості. Також використовується як приправа-начинка для багатьох страв. Має м'ятний, пікатний та перечний аромат</p> |
| <p>Bay Leaves</p> <p>Bay leaves used in Mediterranean cuisines. It's used in curries, soups, stews and marinades. Bay leaves also go very well with beef, rice, chicken and fish</p> | <p>Лавровий лист</p> <p>Використовується у Середземноморській кухні. Додається до карі, супів, рагу та маринадів. Також смакує з яловичиною, рисом, куркою та рибою</p> |
| <p>Paprika Powder</p> <p>Paprika powder goes well with any dish. Paprika powder can be termed as dried and ground peppers.</p> | <p>Паприковий порошок</p> <p>Смакує до будь-якої страви. Може бути у вигляді сушеного меленого перцю. Додає пікантності</p> |

| Оригінал [62] | Переклад |
|--|---|
| It adds spicy punch preparations of vegetables, casseroles, sauces, poultry, and meat | овочам, запіканкам, соусам, стравам із домашньої птиці та м'яса |
| <p>Cloves</p> <p>They enhance the flavor of savory foods and are also used to add a sweet spice to desserts. Cloves are used in Indian, Vietnamese and Indian cuisines. Cloves has sweet-spicy and aromatic flavor</p> | <p>Гвоздика</p> <p>Посилює аромат пікантних страв та додає солодко-пікантного аромату десертам. Використовується в Індії та В'єтнамі</p> |
| <p>Allspice</p> <p>It's a very important cooking component in Caribbean cuisines. Allspice goes better with savory dishes, like meats, chickens and also vegetables. It's also known as myrtle pepper, pimento or Jamaican pepper. Allspice added to sauces, curries, stews, and soups. Allspice has an aromatic and pungent flavor</p> | <p>Гвоздичний (запашний) перець</p> <p>Дуже важливий компонент у приготуванні страв Карибського регіону. Смакує до пікантних страв, таких як м'ясо, курка та овочі. Також відомий як «миртовий перець», піменто або ямайській перець. Додається до соусів, карі, рагу та супів. Є ароматичною та пікантною приправою</p> |
| <p>Onion Powder</p> <p>It's one of the best flavor enhancers for curries, stews, soups, savory dishes. Onion powder has strong aroma, slightly sweet or <u>spicy and pungent</u>. It's also gives a good aroma to any dish, like sauces, meat, gravies and spreads</p> | <p>Цибулевий порошок</p> <p>Один із найсильніших ароматичних компонентів, який додає смаку карі, рагу, супам та пікантним стравам. Має сильний, злегка солодкий та пікантний (гострий) аромат. Додає смаку будь-якій страві: соусам, м'ясу підливці, намазкам (спредам)</p> |

Висновок. При перекладі використано транскодування (40%) та еквівалентний переклад (60%)

Самостійний переклад та його аналіз на прикладі кулінарних порад Гордона Рамзі

14 of Gordon Ramsay's best cooking tips

| Порада [71] | Аналіз та переклад |
|--|--|
| <p>1. Adjust the coarseness of your black pepper by loosening or tightening the nut on your pepper mill. While this may seem obvious to some, adjusting the coarseness of your pepper is as easy as tightening or loosening the nut on your mill. Coarse black pepper is best for things like steak where you want a crunchy texture with intense flavor, and finely ground pepper is best for smooth sauces where you want a more mellow flavor without any texture</p> | <p>Визначте ступінь помелу чорного перцю шляхом регулювання подрібнювача. Для деяких це і так зрозуміло, але легко обрати ступінь помелу можна шляхом регулювання подрібнювача. <u>Наприклад</u>, чорний перець грубого помелу краще смакує до стейку, якщо ви хочете отримати м'ясо із хрусткою скоринкою та яскраво вираженим ароматом. Дрібно помелений перець більше підходить для соусів, якщо ви хочете отримати м'який аромат без збереження текстури.</p> <p><i>Coarseness</i> – дослівний переклад – «грубість», тобто мається на увазі – ступінь помелу перцю. <i>Coarse</i> – крупний, грубий помел. <i>«Loosening or tightening»</i> (дослівно – «послаблення і затягування»), мною використано прийом <u>генералізації</u> – «регулювання подрібнювача». Також використано <u>опущення</u> (вилучено прикметник «smooth» та інші), <u>додавання</u> («наприклад»).</p> |
| <p>2. To get more juice out of your lemons, roll them on your counter before juicing them. This helps <u>break down</u> their <u>insides</u> a bit so you can easily juice them – so don't be afraid to apply a good amount of pressure when rolling them. This trick also works with limes, which are typically even more difficult to juice</p> | <p>Щоб вичавити більше соку з лимону, спершу покотіть його на столі перед тим, як вичавити сік. Це допоможе трошки пом'якшити його, і ви зможете легко видавити сік – тож міцніше притискайте лимон під час катання. Цей секрет також працює із лаймом, з якого, зазвичай, складніше вичавити сік.</p> <p><i>Використано прийоми заміни</i> (множина – однина: <i>lemons</i> – лимон, <i>limes</i> – лайм, <i>them</i> – його; іменник – займенник: «insides – його»), дієслово «break down» мною перекладено як «пом'якшити» (пошук найбільш відповідного еквіваленту)</p> |
| <p>3. Whenever you're using cling wrap, lightly wet your chopping board to prevent it from sticking. This will help make sure it's not sticking to the things you don't want it to stick to (aka your board) — just make sure you're not using too much water, which will make things <u>even more difficult</u></p> | <p>Під час кожного використання харчової плівки, трохи змочіть обробну дошку водою, щоб вона не липнула. Але стежте за тим, щоб ви не взяли дуже багато води для змочування дошки.</p> <p><i>При перекладі мною використано прийом опущення та вилучено деякі фрагменти з метою уникнення повторювання та розмовного стилю. Також використано додавання («змочити дошку водою»)</i></p> |
| <p>4. Whenever you cook with foil, make sure the shiny side is up. If you didn't already know, aluminum foil actually has two sides. The dull side insulates heat better, so you want to make sure that's the side that's touching your food – while the shiny side should be facing out</p> | <p>Коли ви готуєте страву у фользі, переконайтеся, що вона розташована блискучою стороною догори. Для нотатки: алюмінієва фольга зазвичай має дві сторони: сторона, яка краще утримує тепло (яка ближче до страви) та блискуча сторона (яка має бути розташована зовнішньою частиною догори).</p> |

| Порада [71] | Аналіз та переклад |
|--|---|
| | <p>Фрагмент «If you didn't already know» мною перекладено як «для нотатки» з використанням <u>опущення та заміни (частин мови)</u>, дослівний переклад – «якщо ви ще цього не знали»</p> |
| <p>5. Whenever you make mashed potatoes, boil the potatoes with their skin on and peel them while they're still hot. The secret behind making a great mash for me personally," says Ramsay, "is keeping the skins on. The skins protect the potatoes, therefore it doesn't absorb all that water." So the next time you make mashed potatoes, do like Ramsay does and peel them after they're cooked so you don't end up with a watery mash</p> | <p>Для приготування пюре, зваріть картоплю у шкірці та почистіть її, поки вона гаряча. Секрет – у шкірці. Шкірка захищає картоплю, і, таким чином, вона не вбирає всю воду. Отже, для приготування <u>смачного</u> пюре наступного разу почистіть картоплю після того, як вона звариться.</p> <p>«Товчену картоплю» мною перекладено як «пюре» (<u>адаптація</u>). Використано <u>додавання</u> («смачне пюре»). Також при перекладі використано прийом <u>опущення та вилучено деякі фрагменти з метою уникнення повторювання та розмовного стилю</u></p> |
| <p>6. When mincing garlic, add a pinch of salt to your cutting board to help break it down. The salt acts as an abrasive and "helps break the fibers of the garlic down." This comes in handy when you want to chop it as finely as possible for things like <u>smooth</u> sauces and <u>purées</u></p> | <p>Коли подрібнюєте часник, покладіть щіпку солі на дошку. Сіль діє як «абразив» та розщеплює клітковину часнику. Це стане в нагоді, коли ви <u>наступного разу</u> захочете дуже сильно подрібнити часник, наприклад, для соусів або пюре.</p> <p>Знову мною застосовується багато <u>опущень</u> з метою уникнення повторів. Також використовується пошук найбільш відповідного в даному випадку <u>еквівалента</u>: «break the fibers down» – «розщеплювати клітковину». Також використовується <u>додавання</u> («наступного разу»). Фрагмент «chop as finely as possible» перекладаю як «дуже сильно подрібнити» (дослівно – «настільки дрібно, наскільки це можливо»). Спостерігаємо інгредієнт французького походження – «purées», але в даному випадку мається на увазі НЕ картопляне пюре, а пюре – соус.</p> |
| <p>7. Finish your scrambled eggs with cold crème fraîche to quickly cool them down and prevent them from overcooking. This simple trick, which went <u>viral</u> after he demonstrated it on an episode of MasterChef, <u>quickly cools down the eggs so they stop cooking and adds additional fat to keep them creamy.</u> Ramsay also <u>swears</u> by cooking them in a pot, but the cold crème fraîche trick can be applied to just about any scrambled egg application</p> | <p>Додайте у кінці до збитої яєчні холодні вершки. Це допоможе її охолодити та запобігти згортанню яєць. Цей простий секрет, який набув великої популярності після перегляду сюжету шоу «Майстер шеф», допомагає швидко охолодити яєчню і припинити процес її приготування, а також набути їй вершкової консистенції. Рамзі також рекомендує готувати яєчню в чашці, проте секрет із холодними вершками можна застосувати для будь-якої яєчні.</p> <p>Маємо інгредієнт французького походження. <u>Crème fraîche</u> – крем-фреш, свіжі вершки, французький кисломолочний продукт із вмістом жиру не більше 30%, схожий на сметану. Використавши прийом <u>адаптації</u>, перекладаю інгредієнт як «вершки» або ще краще – «сметана». Страва «scrambled eggs» в різних джерелах перекладається як «яєчня», «омлет», «збита яєчня», «яєчня-бовтанка». Використавши знову прийом <u>адаптації</u>, перекладаю страву просто як «яєчня» (наприклад, в нашій культурі рідко зустрічається назва «яєчня-бовтанка»). Також знову використовую <u>опущення задля вилучення зайвої та непотрібної інформації</u>.</p> |

| Порада [71] | Аналіз та переклад |
|--|---|
| | <p>Прикметник «viral» перекладаю як «популярний» (дослівно – «вірусний, заразний»), знову вдавшись до пошуку найбільш відповідного <u>еквівалента</u></p> |
| <p>8. Stick your cheese in the freezer for 10 minutes before grating it. This will help firm it up so you're not just smashing it against the <u>grater</u></p> | <p>Перед тим, як натерти сир, помістіть його у холодильник на 10 хвилин. Це допоможе йому затвердіти, і тоді ви зможете легко натерти його. Мною використано <u>перестановку</u> (у першому реченні), <u>опущення</u> (вилучено «grater» (терка)) – не вказую, за допомогою чого можна натерти сир. Також використовую <u>антонімічний переклад</u> («so you're not just smashing it against the grater – тоді ви зможете легко натерти його»)</p> |
| <p>9. Instead of picking herbs off the stem one by one, use a knife to quickly shave them off. Just hold your herbs <u>upside down</u> and gently shave the leaves off with a sharp knife. <u>You'll end up with a few stems still attached, but you'll be able to pick them out much quicker than picking them individually</u></p> | <p>Замість того, щоб відривати листя від стебла, скористайтесь гострим ножем. Просто тримайте зелень листям догори та обережно зрізуйте листя <u>зі стебел</u>. Це буде набагато швидше, ніж відділяти листя кожне окремо. У даному пункті мною використано <u>додавання</u> («гострим ножем», «листя зі стебел») та <u>опущення</u></p> |
| <p>10. Use lasagna sheets as a go-to pasta shape – not just for lasagna. Similar to tagliatelle, lasagna sheets are an ideal pasta shape to pair with thick, hearty sauces. It allows you to get the perfect ratio of sauce to pasta and <u>can stand up to hearty sauces</u> like ragù. Ramsay pairs the sheets with a hearty mushroom sauce, but they would be great with a variety of other thick sauces</p> | <p>Використовуйте листи лазаньї не тільки для лазаньї. Подібно до тальятелли (різновид локшини, класичні італійські макаронні вироби з регіону Емілія-Романья, типові паста Болонье – саме її, а не спагеті, як багато помилково вважають, подають із соусом болоньезе), листи лазаньї є ідеальною формою для <u>пасты (спагеті)</u>, яка подається із густим поживним соусом. <u>За допомогою даних листів ви також можете самостійно контролювати,</u> скільки необхідно додавати соусу до пасты або рагу. Рамзі, наприклад, додає до лазаньї ситний грибний соус, але лазанья буде чудово смакувати і з іншими густими соусами. Потрібно уточнити страву «ragù». Це не овочева суміш, як вважає більшість. Ragu (фр. ragoûter – «привертати апетит, смак», від фр. goût – «смак») – страва з тушкованого м'яса, домашньої птиці, дичини чи риби, овочів у підливі. Мною використовується <u>експлікація</u> (пояснення таких інгредієнтів італійського та французького походження як «тальятелле», «рагу») <u>опущення, додавання, конкретизація</u> («паста – спагеті»)</p> |
| <p>11. Effortlessly peel kiwi by using a spoon. Just cut the kiwi in half, then run your spoon between the skin and the flesh <u>to easily separate it</u></p> | <p>Очистіть ківі без всяких зусиль за допомогою звичайної ложки. Розріжте ківі навпіл та проведіть ложкою між шкірою та м'якоттю. «Run your spoon between – провести ложкою між (чимось)». Використано <u>опущення</u> (вилучено фрагмент «to easily separate it»), <u>додавання</u> («звичайної ложки»)</p> |

| Порада [71] | Аналіз та переклад |
|---|---|
| <p>12. Rinse your hands in lemon juice after cutting hot peppers to get rid of the burn. If you've ever rubbed your eyes after cutting hot peppers, you know how painful the experience can be. To help get rid of the <u>lingering</u> burn, Ramsay suggests rinsing your hands in <u>fresh</u> lemon juice after cutting hot peppers. <u>According to Ramsay</u>, "they'll cool down instantly!"</p> | <p>Видавіть на руки трохи лимонного соку, щоб позбутися пекучості перцю. Ви пробували терти очі після нарізання гірконого перцю, Ви знаєте наскільки болючим є такий досвід. Для того, щоб позбутися пекучості, Рамзі радить після нарізання перцю збризнути руки лимонним соком. <i>Використано багато опущень (вилучено «lingering», «fresh», останнє речення тощо) додавання («трохи лимонного соку»). Спостерігаємо використання складних дієслівних конструкцій: rinse in – сполоснути руки (у чомусь), видавати на руки (сік тощо); get rid of – позбутися чогось (пекучості перцю тощо)</i></p> |
| <p>13. Quickly peel an entire head of garlic by smashing it and shaking it between two bowls. Lightly smash the garlic head against your cutting board, transfer it into a bowl, place another bowl on top, and shake for 10 seconds. The skins will detach from the cloves and you'll be able to easily separate them</p> | <p>Щоб швидко очистити цілу головку часнику, помістіть її між двома мисками. Злегка розімніть головку часнику об обробну дошку, потім помістіть часник у миску, зверху накрийте іншою мискою, та потрясіть 10 секунд. Лушпиння відділиться від зубків та ви легко зможете очистити його. <i>Використано опущення</i></p> |
| <p>14. Quickly ripen fruits by storing them in a brown paper bag with a banana. This helps concentrate the ethylene gas, which <u>in turn</u> will help ripen the fruit much quicker. Some fruits <u>can ripen in as little as one day</u> using this method</p> | <p>Для того, щоб фрукти швидко дозріли, помістіть їх у коричневий паперовий пакет із бананом. Це допоможе сконцентрувати етиленовий газ, який сприяє швидшому дозріванню фруктів. Завдяки даному методу, деякі фрукти можуть дозріти за один день. <i>Використано опущення (вилучено «in turn», «as little as») та перестановку («Some fruits¹...using this method² – завдяки даному методу², деякі фрукти¹....»)</i></p> |

Висновок. При перекладі було використано наступні прийоми: опущення (40%), додавання з конкретизацією (40%), експлікація, адаптація (15%), інші (перестановка, заміна) (5%). Використано також прийом антонімічного перекладу.

Аналіз використаних трансформацій при перекладі у Додатку Е

| Трансформація | Оригінал | Власний переклад |
|--|---|--|
| Генералізація | « <i>Loosening or tightening</i> » (дослівно – « <i>послаблення і затягування</i> ») | Регулювання подрібнювача |
| Конкретизація (уточнення) додавання | + <i>Counter</i> <i>Wet your chopping board</i> <i>Pasta</i> <i>It allows you to get the perfect ratio of sauce to pasta</i> | Кухонна стійка (стіл) Змочіть обробну дошку водою Паста (спагеті) За допомогою даних листів ви також можете самостійно контролювати , скільки необхідно додавати соусу до паста |
| Еквівалентний переклад (пошук найбільш відповідного еквівалента) | <i>Break down</i> <i>Break the fibers down</i> <i>Viral</i> | Пом'якшити Розщеплювати клітковину Популярний |
| Опущення *майже у кожному пункті використано опущення | <i>Smooth</i> sauces. <i>Your</i> lemons. <i>Lingering</i> burn. <i>Fresh</i> lemon juice, etc. | Соуси. Лимони. Пекучість. Лимонний сік. |
| Додавання | <i>Coarse black pepper is best for things like steak</i> <i>The next time you make mashed potatoes...</i> <i>This comes in handy when you want to chop it as finely as possible</i> <i>Smashing it against the grater....</i> <i>Instead of picking herbs off the stem one by one, use a knife</i> <i>Gently shave the leaves off</i> | Наприклад , чорний перець грубого помелу краще смакує до стейку Отже , для приготування смачного пюре наступного разу.... Це стане в нагоді, коли ви наступного разу захочете дуже сильно подрібнити часник Натерти його.... Замість того, щоб відривати листя від стебла, скористайтесь гострим ножем Обережно зрізуйте ножем |

| Трансформація | Оригінал | Власний переклад |
|---------------------------------------|---|--|
| | <p><i>Effortlessly peel kiwi by using a spoon</i></p> <p><i>Rinse your hands in lemon juice....</i></p> | <p>листя <u>зі стебел</u></p> <p>Очистіть ківі без всяких зусиль за допомогою <u>звичайної</u> ложки</p> <p>Видавіть на руки <u>трохи</u> лимонного соку</p> |
| Заміна (множина-однина, частини мови) | <p><i>Lemons, limes</i></p> <p><i>If you didn't already know</i></p> <p><i>This helps break down their insides a bit</i></p> | <p>Лимон, лайм</p> <p>Для нотатки</p> <p>Це допоможе трошки пом'якшити <u>його</u></p> |
| Перестановка | <p><i>Stick your cheese in the freezer (2) before grating (1) it</i></p> <p><i>Some fruits (1) can ripen in as little as one day (2) using this method (3)</i></p> | <p>Перед тим, як <u>натерти</u> (1) сир, помістіть його у <u>холодильник</u> (2)</p> <p>Завдяки даному методу (3), деякі фрукти (1) можуть дозріти за один день (2)</p> |
| Адаптація | <i>Mashed potatoes; purées; crème fraîche; scrambled eggs</i> | Пюре (товчена картопля); соус-пюре; сметана (вершки); яєчня |
| Експлікація (пояснення) | <i>Crème fraîche; tagliatelle; ragù</i> | Крем-фреш – свіжі вершки, французький кисломолочний продукт із вмістом жиру не більше 30%, схожий на сметану; тальятелла – різновид локшини, класичні італійські макаронні вироби з регіону Емілія-Романья, типові паста Болоньє – саме її, а не спагеті, як багато помилково вважають, подають із соусом болоньєзе; рагу – це не овочева суміш, як вважає більшість. Ragu (фр. <i>ragoûter</i> – «привертати апетит, смак», від фр. <i>goût</i> – «смак») – страва з тушкованого м'яса, домашньої птиці, дичини чи риби, овочів у підливі |
| Транскодування | <i>Purées; ragù</i> | Пюре; рагу |
| Антонімічний переклад | <i>So <u>you're not</u> just <u>smashing</u> it against the grater</i> | Тоді ви зможете <u>легко</u> натерти його |