

3. Коджаспирова Г.М., Коджаспиров А.Ю. Словарь по педагогике. – М.: Ростов н/Д, 2005. – 448 с.

Журило І.О.

студентка,

*Київський університет імені Бориса Грінченка,
Інститут філології*

СТРУКТУРА ТЕКСТУ АНГЛОМОВНОГО КУХАРСЬКОГО РЕЦЕПТА

Основний текст кухарського рецепта включає список продуктів, що наводиться перед або в процесі алгоритму приготування кулінарної страви здебільшого в письмовій формі. Це пов'язано з необхідністю дотримання певної послідовності дій та точних пропорцій продуктів. Навіть усні кухарські рецепти, котрі зустрічаються у формі відео в Інтернет джерелах чи на телебаченні, супроводжуються письмовими записами на екрані для надання глядачам можливості занотувати їх [3, с. 173].

Текст кухарського рецепта традиційно є досить коротким – в межах однієї сторінки друкованого тексту. Як і будь-який типовий письмовий текст, кухарський рецепт складається з трьох частин: 1) зачину (Introduction); 2) основної частини (Main Body); та 3) кінцівки (Conclusion). Традиційно кухарський рецепт має заголовок, що збігається з назвою страви, інструкція приготування якої пропонується в тексті. Зачином може виступати передмова, у якій містяться мотивація та заклик до приготування страви. Також вважаємо доцільним віднести до зачину список інгредієнтів та їх рекомендовану кількість. До основної частини відноситься детальна чи лаконічна інструкція щодо послідовності та нюансів приготування страви. Кінцівкою може слугувати останній абзац з порадою щодо способу оздоблення страви та подачі її до столу, та/або побажання «Смачного!» («Enjoy your meal!» або «Bon appetite!»). Наприклад:

Instant Frozen Berry Yogurt

(Para 1 – Introduction) Three ingredients and two minutes is all you need to whip up this low-fat, low-calorie yogurt, which is ideal for eating after exercise.

Ingredients

250g frozen mixed berry
250g 0%-fat Greek yogurt
1 tbsp honey or agave syrup

(Para 1 – Main Body) Method

Blend berries, yogurt and honey or agave syrup in a food processor for 20 seconds, until it comes together to a smooth ice-cream texture.

(Para 3 – Conclusion) Scoop into bowls and serve. Enjoy your meal!

(BBC Good Food <https://www.bbcgoodfood.com/recipes/2407638/instant-frozen-berry-yogurt>) [4].

Окрім основних зазначених вище частин тексту кухарського рецепту, є й інші компоненти, які можуть бути не загальними, але, принаймні, типовими для цього текстового типу і такими, що часто зустрічаються в багатьох випадках сучасних кухарських рецептів. Деякі кухарські рецепти можуть містити додаткові деталі та специфікації щодо навколишнього середовища й обладнання, необхідного для приготування страви. Кухарський рецепт може також забезпечити приблизну оцінку кількості порцій, які забезпечить та чи інша кількість складників страви, а також оцінку часу, необхідного для її приготування [1, с. 78].

Сучасні кулінарні книги часто пропонують супроводжуючу довідкову інформацію, котра може бути навіть більшою за обсягом, ніж сама рецептура. Деякі кухарські рецепти включають в себе повідомлення про те, як довго зберігається страву, та її придатність до заморожування. Для багатьох кухарських рецептів, особливо тих, що стосуються здорового способу життя або певних захворювань, і як наслідок, діет, обов'язковою є інформація про поживність та про кількість енергії в їжі (стосовно страви, інструкція якої подається). Калорійність їжі, як правило,

вимірюється і зазвичай визначається у вигляді приблизної кількості калорій або джоулів, що міститься в порції. Харчова інформація включає в себе кількість відсотків білків, жирів і вуглеводів; вміст вітамінів на порцію.

Кухарські рецепти можуть включати додаткові факти про рецепт, які не пов'язані з безпосереднім приготуванням страви та служать здебільшого цілям надання більш детальної інформації про рецепт і страву в цілому. Вони можуть включати історичні деталі або іншу інформацію, пов'язану з національними, регіональними та культурними звичаями [2, с. 75].

Протягом дослідження ми дійшли наступних висновків:

– текст кухарського рецепта складається з трьох частин: 1) зачину; 2) основної частини; та 3) кінцівки;

– тексти кухарських рецептів служать способом залучення та розваги читача, приводом налагодити з ним фіт бек, встановити контакт;

– кухарський рецепт може мати супроводжуючий текст і є логічним висновком, що з нього випливає, а також сприяє зближенню автора і адресата. Таким чином, кухарський рецепт являє собою повідомлення з директивною та інформативною функціями, що за структурою є алгоритмом дій мотивуючого і заохочувального характеру та може розглядатися як *окремий тип тексту*.

Список використаних джерел:

1. Буркова П. П. Кулинарный рецепт как особый тип текста (На материале русского и немецкого языков): дис. ... канд. філол. наук : 10.02.19, 10.02.01 / Полина Павловна Буркова – Ставрополь, 2004. – 212 с.

2. Кантурова М.А. Речевой жанр кулинарного рецепта в текстах СМИ [Електронний ресурс]. – Режим доступу: С. 74–81. <http://journals.uspu.ru/attachments/article/1948/%D0%A1%D1%82%2012.pdf>

3. Gerhardt C., Frobenius M., Ley S. Culinary Linguistics / Culture and Language Use – V. 10 // John Benjamins Publishing Company, Amsterdam/Philadelphia. – 2013. – 347 p.

4. BBC Good Food [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.bbcgoodfood.com>