МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РФ

НОУ САМАРСКАЯ ГУМАНИТАРНАЯ АКАДЕМИЯ

ТОЛЬЯТТИНСКИЙ ФИЛИАЛ

ФИЛОСОФСКО-ФИЛОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

# КАФЕДРА МЕТОДИКИ ПРЕПОДАВАНИЯ

## ИНОСТРАННЫХ ЯЗЫКОВ

Специализация: Германская филология.

Английский язык.

**КУЛИНАРНЫЙ РЕЦЕПТ КАК ТИП ТЕКСТА**

# Курсовая работа

студентки 3 курса 2312 группы

Марины Татищевской

Научный руководитель:

преподаватель

Таркова И. В.

(подпись)

Работа защищена:

« » 2003г.

Оценка

Самара 2003

**СОДЕРЖАНИЕ**

Введение

Глава 1. Текст как объект научного исследования

§1. Классификация типов текста

§2. Виды кулинарных рецептов

Выводы по первой главе

Глава 2. Лингвистические особенности кулинарного рецепта

§1. Национально-культурная специфика кулинарного рецепта

§2. Структурная организация кулинарного рецепта

Выводы по второй главе

Заключение

Список источников и использованной литературы

**Введение**

**Актуальность работы**. Изучение закономерностей, связанных с семантической и структурной организацией текстов, выросло в последние десятилетия в отдельную отрасль лингвистики. Несмотря на это, разработка теоретических и прикладных проблем в этой области ещё далека от завершения. Особенно недостаточно изученным является такой тип текста как кулинарный рецепт. Это связано, прежде всего, с принадлежностью данного вида текста к малому информационному жанру. Кроме того, исследование текста кулинарного рецепта по сравнению с текстом художественного произведения ранее не вызывало такого огромного интереса среди филологов. Однако в последние годы в связи с увеличением количества всевозможных изданий по кулинарии, текст рецепта начинает привлекать к себе повышенное внимание. Этим и обусловлена актуальность нашего исследования.

**Цель исследования** – выявить особенности такого типа текста как кулинарный рецепт.

Для достижения поставленной цели потребовалось решить следующие **задачи**:

1. Дать классификацию типов текста.

2. Рассмотреть виды кулинарного рецепта.

3. Обозначить национально-культурную специфику английского кулинарного рецепта.

4. Определить структурную организацию английского кулинарного рецепта.

Тема курсовой работы определила выбор объекта и предмета исследования.

**Объект исследования** –английскиекулинарные рецепты.

**Предмет исследования** – особенности кулинарного рецепта как типа текста.

**Методологическим основанием** работы послужили фундаментальные труды следующих известных ученых: Арнольд И.В., Бархударова Л.С., Скребнева Ю.М., Бонк Н.А., Вейхмана Г.А., Гальперина И.Р., Солганика Г.Я., Скобликовой Е.С.

**Методы исследования:** избран комплекс взаимодополняющих методов исследования: теоретико-аналитический (анализ методической литературы по вопросам стилистики и синтаксиса английского языка), лингвострановедческий метод, метод статистических данных.

**Структура исследования.** Работа состоит из введения, двух глав, выводов к ним, заключения, списка использованных источников, включающего 39 наименований.

**Глава 1. Текст как объект научного исследования**

**§1. Классификация типов текста**

Под текстом понимается логически и структурно организованная совокупность высказываний, характеризующихся единством тематики [Скобликова Е.С. Современный русский язык Синтаксис простого предложения. С. 165].

Существующие направления в классификации типов текстов разносторонне связаны с реальным многообразием тех коммуникативных условий, в которых может происходить формирование текста.

Так, различными свойствами характеризуются:

- тексты письменные и устные;

- монологические и диалогические;

- тексты разных жанров и стилей;

- различные функционально-семантические типы текстов, среди которых традиционно чаще всего выделяются тексты-описания, тексты-повествования и тексты-рассуждения и т.д. [Реферовская Е.А. Лингвистические исследования структуры текста. С. 124.]

Каждый текст должен обладать рядом обязательных признаков, о чем свидетельствует происхождение термина «текст» (от латинского textus – ткань, сплетение соединение) – это объединенная смысловой связью последовательность знаковых единиц [Никитина С.Г. Текст как коммуникативная и дидактическая единица обучения. C. 15-17.].

Назовем основные признаки, являющиеся определяющими для любого словесного текста:

1. структурно-содержательная целостность (цельность);
2. смысловая связность;
3. тематическое единство (наличие одной темы и основной мысли);
4. авторство и адресность;
5. принадлежность к определенному типу и стилю речи в зависимости от ситуации и целей общения.

Тексты письменные и устные, монологические и диалогические, различаются также тем, насколько жестки в них требования к логической строгости и языковому оформлению.

Так, например, уровень расчлененности текста зависит от стилевой принадлежности, жанра и объема текста. Максимальным единством обладают произведения малых жанров, в особенности тексты кратких информационных сообщений, к которым относится и кулинарный рецепт. И наоборот, крупные научные художественные произведения характеризуются обычно расчленённой и сложной структурой. В рамках единого замысла в них развиваются обычно несколько относительно самостоятельных тем и линий изложения. В соответствии с тематикой различных частей в них выделяются: тома, части. разделы, главы, параграфы. При этом в научных произведениях связь между отдельными частями логически мотивирована. В художественных произведениях такая мотивировка может быть значительно менее отчётливой, обусловленной не сформулированными непосредственно эстетическими и концептуальными установками автора. Это связано с многообразием возможностей сюжетно-композиционного построения художественных произведений [Скобликова Е.С. Современный русский язык. Синтаксис простого предложения. С. 169.].

Также тексты существенно различаются по уровню «стандартизации». В максимальной степени стандартизованы многие виды официально-деловых документов. Одни из них вообще предполагают лишь заполнение отпечатанных бланков с идентичным текстом, утверждённым официальными инстанциями (дипломы, аттестаты об окончании учебных заведений, свидетельства о браке, рождении, смерти и т.п.). Другие не предусматривают буквальной текстовой идентичности, но строятся на основе стандартной схемы (заявления, рецепты). Например, рецепт предполагает такие компоненты как: 1) заглавие; 2) необходимые ингредиенты и их количество; 3) способ приготовления; 4) количество порций.

Наибольшей творческой свободой оформления текста обладает автор художественного произведения, хотя известные ограничения, связанные с родом литературы, жанром, влиянием художественных традиций, эстетическими вкусами эпохи, действует, конечно, и в этой области [Гальперин И.Р. Стилистика английского языка. С. 88-91].

Связь между предложениями текста осуществляется с помощью разных приёмов и средств. Наиболее общими требованиями, обеспечивающими связность текста, являются единство его темы и логически мотивированная последовательность предложений. Такая последовательность является наиболее элементарным и в то же время наиболее важным проявлением смысловой и структурной организованности текста.

Одним из факторов, обеспечивающих отчётливую связь между предложениями в тексте, является часто встречающийся смысловой повтор – своеобразная «отсылка» к тому, о чём говорилось в предыдущем предложении или предложениях. Смысловой повтор может осуществляться по-разному. Это может быть: а) буквальное повторение слова, которое оказывается «мостиком» для связи с предшествующим предложением; б) заменяющее его местоимение 3 лица; в) его синоним; г) слово не синонимичное, но обозначающее тот же предмет; д) лексема, словообразовательно связанная с одной из лексем предыдущего предложения; е) указательное местоименное слово, выражающее тождество обозначаемых явлений или тождество их качественных и количественных признаков [Солганик Г.Я. Синтаксическая стилистика. C. 49-50.]. В определенных фрагментах текста эти средства могут чередоваться. Особенно часто употребляются буквальный повтор и местоименная замена существительных.

Кроме того, необходимо учитывать и стиль речи, к которому принадлежит анализируемый текст. Стилевое единство – важнейший признак текста, который обладает своими специфическими особенностями в лексике и фразеологии, в синтаксических конструкциях, а иногда и в фонетике. Возникновение и существование функциональных стилей обусловлено спецификой условий общения в разных сферах человеческой деятельности. Функциональный стиль – это система выразительных средств, характерных для особой сферы коммуникации [Трыкова М.В. Стилистика английского языка. С. 37.]. Специфика каждого стиля вытекает из особенностей функций языка в данной сфере общения. Стили различаются как возможностью или невозможностью употребления тех или иных элементов и конструкций, так и их частотными соотношениями [Баранов М.Т. Рус. яз.: Справ. материалы: Учеб. пособие для учащихся. C. 241.].

Существует следующая классификация функциональных стилей: 1) формальный язык (литература, пресса, ораторское выступление, официальный разговор – этот тип коммуникации представляет собой монолог, заранее продуманный и подготовленный), 2) неформальный язык. Формальный стиль делится на 4 группы: 1) стиль научной литературы, 2) официальный стиль, 3) газетный стиль, 4) публицистический стиль.

Научный стиль – разновидность национального литературного языка, главной целью которого является доказательство неких научных изысканий, что предопределяет выбор лексических и грамматических средств. Особенности научного стиля - использование слова в прямом денотативном значении, употребление научных терминов и латинских аббревиатур (*cf = conferre, e.g. - exempli gratia*). Грамматические особенности научного стиля заключаются в использовании определенной системы соединительных элементов (*however, as a result, in connection with*).

Официальный стиль используется в дипломатических соглашениях, официальных документах, военных предписаниях, коммерческой корреспонденции. Главная его функция - достижение понимания или соглашения между сторонами, которые принимают участие в процессе общения. Официальный стиль подразумевает употребление определенного набора клише: *We beg to inform you, on behalf of, provided that*. У всех разновидностей официального стиля есть своя особая лексика и фразеология, куда входят латинские и французские слова и выражения (mutatis mutandis). Слова используются в прямом значении. Многие эмоционально окрашенные слова в текстах официального стиля представляют собой вежливые формы обращения, отказа, одобрения, заключения. Свою эмоциональную функцию они теряют (*to have the honour, to be pleased*). Официальный стиль подразумевает употребление длинных, сложных предложений.

Газетный стиль делится на 2 группы: 1) стиль коротких статей новостей, заголовков, объявлений, 2) стиль коммюнике и статьи на различные темы. Газетные заголовки предназначены для выражения основной идеи представленной статьи. В заголовках часто опускаются артикли и глаголы-связки: *Professor kills city, 40.000 homeless*. Колонки новостей предполагают отсутствие эмоциональной лексики, выражающей субъективную оценку автора.

Публицистический стиль подразделяется на письменный (*включая стиль газетных изданий, эссе и статей*) и устный (*ораторский стиль*). Публицистический стиль характеризуется субъективным оценочным отношением к обсуждаемому предмету. Основная функция публицистического стиля заключается в оценке и обсуждении фактов, представленных в кратких статьях. Газетные статьи делятся на передовицы, критические, фельетоны. Особенность газетной статьи – использование эмоционально окрашенных слов (*vital importance, dark & dirty political deeds*).

Ораторский стиль характерен для речи, стиль которой создает изысканный характер. Цель ораторского стиля – убедить слушателя в правоте чьих-то соображений, иногда сподвигнуть к действию. Основными стилистическими приемами ораторского стиля являются повторение, параллельные конструкции, риторические вопросы. Также возможно использование формы обращения: *My Lords, Ladies & Gentlemen, Honorable members of the house*.

Разговорный стиль употребляется в повседневном двустороннем общении. Выразительность высказывания дополняется интонацией и жестами. Обычно используются сложные предложения. В основном наблюдается бессоюзное соединение придаточных предложений (*There’re a few little things my wife just sent over*). Очень часто употребляются эллиптические предложения. Опускаются подлежащие, link-verbs, вспомогательные глаголы аналитических временных форм. Лексические особенности разговорного стиля: использование жестикуляции делает выбор слов менее важным, чем в других стилях, поэтому вокабуляр менее разнообразен. Слова часто употребляются в разных семантических функциях, обретая таким образом очень общие значения, например: *business, way, affair, thing* и т.п. Эмоции выражаются различными гиперболами.

Таковы основные направления в лингвистике по проблемам классификации типов текста. Это связано с многообразием тех коммуникативных условий, в которых обычно происходит формирование текста.

**§2. Виды кулинарных рецептов**

В «Толковом словаре русского языка» под ред. С.И. Ожегова, Н.Ю. Шведовой под рецептом подразумевается «способ приготовления чего-нибудь» [C. 673.].

Вообще, в кулинарных книгах, как России, так и Великобритании, все рецепты подразделяются на следующие основные группы:

- холодные блюда и закуски;

- первые блюда;

- вторые блюда;

- изделия из теста;

- сладкие блюда;

- напитки [Ковалёв Н.И. Русская кулинария.C.5; Кулинарные рецепты: Из «Книги о вкусной и здоровой пище». С. 17.].

Все эти вышеназванные группы, в свою очередь, подразделяются на несколько подгрупп.

Среди холодных блюд и закусок можно выделить следующие подгруппы:

- салаты;

- рыбные холодные блюда и закуски;

- бутерброды;

- мясные холодные блюда и закуски;

- холодные закуски из овощей, грибов, яиц;

- заливные блюда;

- соусы и заправки для салатов, винегретов и других холодных блюд.

Среди первых блюд следует выделить, в первую очередь, две основные категории: бульоны и супы. Супы, в свою очередь, подразделяются на следующие подгруппы:

- заправочные супы;

- прозрачные супы (которые, по мнению некоторых авторов, являются разновидностью бульонов [Сиволап И.К. Книга о вкусной и здоровой пище. C.38; Филиппенко Н.С. Секреты домашней кухни. C. 97.]);

- супы-пюре;

- молочные супы;

- супы из ягод и фруктов;

- холодные супы на хлебном квасе и свекольном отваре.

Вторые блюда делятся на следующие основные категории: блюда из мяса, блюда из птицы, блюда из рыбы, блюда из овощей и грибов, - которые, в свою очередь, подразделяются на подгруппы.

Так, например, блюда из рыбы можно разделить на: отварную рыбу, паровую, жареную, запеченную, а также на блюда из раков и крабов.

Мясные блюда также разделяются по способ приготовления: из отварного мяса, тушёного, жареного, изделия из рубленого мяса, а также из запеченной.

Ко вторым блюдам относятся также гарниры. Гарниры можно разделить на: овощные, крупяные, мучные, а также изделия из молока и яиц.

К овощным гарнирам относятся: овощи отварные, тушёные, жареные, запеченные, а также фаршированные.

К крупяным гарнирам относятся: каши (которые готовятся либо на воде, либо на молоке), крупяные запеканки и биточки, пловы.

К мучным гарнирам принадлежат: макароны, лапша, вермишель.

К изделиям из молока и яиц можно отнести: различные яичницы, омлеты, пудинги (сырные, творожные), фаршированные яйца.

Изделия из теста. Изделия из теста делятся на несколько подгрупп, в зависимости от способа приготовления:

- дрожжевое тесто (пироги, пирожки);

- пресное (бездрожжевое) тесто;

- слоёное тесто;

- блины, оладьи;

- булочки, печенья;

- пирожное, торты, кексы.

Сладкие блюда. К сладким блюдам можно отнести: желе, муссы, мороженое, сладкие соусы, сладкие пудинги, кремы.

Напитки делятся на 2 категории: алкогольные и безалкогольные.

Каждая группа кулинарных рецептов имеет свои отличительные особенности. Они различаются не только не только вкусовыми параметрами, но также и составом, способом и временем приготовления.

Рассмотрим некоторые группы кулинарных рецептов подробнее.

Закуски. Закусками принято называть небольшие порции более или менее острых или соленых кушаний. Закусками могут быть бутерброды разных размеров, салаты, винегреты, паштеты, заливные блюда, студни, отварное мясо, рыба, домашняя птица, дичь с острыми приправами и соусами, всевозможные соления и маринады и прочие кулинарные изделия. Материалом для приготовления закусок могут служить сыры, колбасы, консервы, мясные и рыбные копчёности, сельди [Кулинарные рецепты: Из «Книги о вкусной и здоровой пище. С. 7.].

Салаты – лёгкие, вкусные и питательные блюда. Их готовят: 1) из овощей (сырых) и фруктов и 2) из овощей (варёных и сырых) и яблок с добавлением мясных или рыбных продуктов, крабов и раков.

Для салатов используют преимущественно следующие овощи: сырые – зелёный салат, огурцы, помидоры, редиску, сельдерей, морковь, белокочнную капусту; варёные – картофель, морковь, репу, цветную капусту, спаржу, зелёный горошек.

Из фруктов для салатов чаще всего употребляются яблоки. Кроме них можно использовать груши, апельсины, мандарины, сливы и различные ягоды.

Мясные продукты для салатов берутся отварные или жареные – говядина, телятина, свинина, птица и дичь; рыба – отварная.

Для приготовления бутербродов англичане используют разнообразные продукты: холодное отварное или жареное мясо, отварной или копчёный язык, ветчину, различные колбасы, сыр, варёную осетрину, белугу, копчёную севрюгу, лососину, сёмгу, балык, кету.

Заливные блюда приготовляют из рыбу, мяса и овощей. Для рыбных заливных англичане предпочитают осетрину, белугу, стерлядь. Мясные заливные готовят из поросёнка, языка, телятина, буженины, ветчины, домашней птицы и дичи. На Рождество традиционным блюдом является индейка.

Супы обычно готовят на различных бульонах (мясном, рыбном, грибном), на отварах (овощном, фруктовом, ягодном), на молоке, на хлебном квасе.

Супы на бульонах подразделяются на заправочные, прозрачные, пюреобразные.

Продукты, входящие в заправочные супы, варят в бульоне, на котором приготовляется суп.

Продукты для прозрачных супов в большинстве случаев приготовляют отдельно;

Перед самой подачей к столу их кладут в тарелки и заливают горячим прозрачным бульоном.

Бульон для прозрачных супов делают более крепким, чем для заправочных.

Супы-пюре готовят из протёртых, предварительно сваренных продуктов.

Овощные блюда, благодаря наличию в них органических кислот и эфирных масел, обладают приятным вкусом и позволяют разнообразить пищу.

Некоторые овощи, как, например, салат, редис, помидоры, огурцы, идут в пищу в сыром виде, но в большинстве случаев овощи варят (в воде или на пару, тушат, жарят или запекают. Из овощей обычно готовят большое количество разнообразных блюд, отличающихся высокими вкусовыми качествами и пищевой ценностью.

Крупы очень популярны в английской кухне. Ни в одной семье завтрак не обходится без изделий из злаков. Из круп англичане готовят различные каши или биточки, запеканки.

Кашу готовят двух видов – рассыпчатую и вязкую. Рассыпчатую кашу готовят из цельной недроблёной крупы (рис, перловая крупа, гречневая – ядрица) или крупнодроблёной. Вязкую кашу (главным образом молочную) можно варить из любой крупы [Кулинарные рецепты: из «Книги о вкусной и здоровой пище; Сиволап И.К. Книга о вкусной и здоровой пище; Филиппенко Н.С. Секреты домашней кухни.].

Итак, таковы основные виды кулинарных рецептов, представляющие типичные особенности не только английской кухни, но и большинства европейских стран.

**ВЫВОДЫ ПО ПЕРВОЙ ГЛАВЕ**

В лингвистике существует множество подходов в вопросе классификации типов текста. Это объясняется, прежде всего, большим количеством коммуникативных условий, в которых формируется тот или иной текст.

Итак, все тексты подразделяются на монологические и диалогические, устные и письменные.

Так, структурно-содержательная целостность зависит от стиля, жанра и объёма текста. Наиболее сложной структурой обладают крупные научные художественные произведения. А наибольшая структурно-содержательная целостность наблюдается именно в произведениях малого жанра.

Также тексты подразделяются по степени свободы оформления. Тексты официально-деловых документов в большей степени стандартизированы и строятся, как правило, на основе стандартной схемы. Художественные же произведения имеют свободное оформление.

Различие текстов по принципу принадлежности к определённому типу и стилю речи объясняется целями и ситуациями общения.

В существующую классификацию функциональных стилей входят формальный язык, который, в свою очередь, подразделяется на: стиль научной литературы, официальный, газетный, публицистический стили, а также неформальный язык (разговорный стиль).

Что же касается кулинарного рецепта, как представителя отдельного типа текста, то в этом случае также имеется своя классификация.

Итак, все кулинарные рецепты подразделяются на несколько основных групп, среди которых можно выделить следующие: холодные блюда и закуски, первые блюда, вторые блюда, изделия из теста, сладкие блюда и напитки.

Каждая из этих групп, в свою очередь, подразделяется на несколько подгрупп. Каждая подгруппа кулинарных рецептов отличается своими особыми вкусовыми качествами, способом приготовления, ингредиентами, а также временем употребления (утром, в обед, вечером).

**Глава 2. Лингвистические особенности кулинарного рецепта**

**§1. Национально-культурная специфика кулинарного рецепта**

В Великобритании больше, чем в любой другой европейской стране, сохранилась приверженность к установившимся исстари традициям, быту, привычкам. Это сказывается на многих сторонах как материальной, так и духовной культуры населения. В происходящем с каждым годом всё интенсивнее процессе нивелировки быта наибольшую этническую стойкость сохраняет пища; до сих пор сохраняются и некоторые традиционные особенности кухни. Рецепты приготовления многих блюд уходят своими корнями в глубокое прошлое (*Poor Knights – Heirloom Recipe From 1500's Britain*) [Classicculinaryarts.com; Culinarynet.com; Recipearchive.com; Recipesourse.com.].

Наибольшую популярность завоевали английские мясные блюда, которым в кулинарии данной страны посвящено около 18% от всех рецептов; например, ростбиф, бифштекс, бекон входят в меню ресторанов всех европейских стран. Поражает не только способ приготовления этих и других блюд английской кухни, но и оригинальные названия, например, *«Pork Fillet A l'Alsacienne», «Pork with Prunes», « Poor Knights», «Poor Mans Goose», «Love In Disguise», «Blank Manng of Chicken», «Braised Beef And Musrooms», «Baked Gammon in Cider», «Williamsburg Chicken»* [Culinarynet.com; Recipearchive.com.].

Однако в рабочей среде мясо подают лишь на обед. В будни больше едят рыбу – свежую или копчёную, которую перед употреблением отваривают. Блюдам из рыбы отводится примерно 20%. Например, *«Herring Stir-Fry (Marguerite Patten)», «Salmon Mousse»,. «Salmon Stuffed Potato Skins», «Baked Flounder».* Очень любят жареную рыбу с картофелем, которую часто продают и едят прямо на улице. Овощи не очень разнообразят английский стол (им отводится не более 5%): чаще всего готовят картофель, репу и капусту. Однако крупяных блюд едят много. Практически ни один завтрак не обходится без овсяной каши (порридж) или пшеничных, а иногда кукурузных хлопьев с молоком. Этим блюда занимают в кулинарии Англии более 23%: *«Derbyshire Oatcakes», «Cornish Pasty»* [Гузеева К.А., Трошко Т.Г. Английский язык. Справочные материалы. C.92.].

Национальное блюдо англичан – различные пудинги: мясные, крупяные, фруктовые и др. (более 28%).

Мясные и крупяные пудинги подаются как второе блюдо Mushroom Pudding, Steak And Sausage Pudding Suffolk Fish Pie а сладкие – фруктовые и ягодные – на десерт. В Великобритании вообще едят много сладкого: *«English Cheese Pie», «English Tea Cake», «Golden Syrup Biscuits», «English Crumpets», «English Crumpets», «English Crumpets», «English Cobblestone Bread», «Groaty Dick Pudding», «Lemon sauce pudding», «Lemon CakeMock Devonshire Clotted Cream», «Moist Chocolate Cake», «Rock Cakes», «Roman Pie», «Yorkshire Pudding».*

В праздничные дни стол англичан становится намного обильнее. Некоторые традиционные блюда подают только в определённые праздники. На Рождество, например, обязательно готовят плам-пудинг и жарят индейку (в Шотландии и на севере Англии - гуся). Это блюдо очень дорогое, поэтому многие хозяйки из малообеспеченных семей вынуждены покупать рождественскую индейку в кредит [Народы мира: историко-этнографический справочник. С. 59.].

Из напитков больше всего распространён чай. Его пьют и за завтраком, и после обеда, и вечером. Чай заваривают крепким, его пьют сладким, как правило, с молоком. В последние года англичане стали употреблять довольно много кофе. Из алкогольных напитков больше всего пьют пиво; особенно популярные его сорта – светлый лёгкий эль и крепкий чёрный портер. Даже за пределами страны известны английские крепкие спиртные напитки. Много экспортируется, например, шотландского национального напитка – виски. Для борьбы с пьянством спиртные напитки продаются лишь в строго определённые часы.

Как и в других странах, кухня англичан не однородна. В разных её уголках готовят по-разному. Но лучшей сами англичане считают йоркширскую кухню. Пирожные с сыром, жаркое из баранины, утиный паштет – всё это гордость английского меню. Многие рецепты не изменились со времён бабушек. Традиционны английские изделия к чаю: печенье, кексы, вафли, пирожные.

Бесспорно, англичане – приверженцы традиций не только в кулинарии, но и выборе определённых блюд на протяжении всего дня. Так, например, что может быть лучше для англичанина на завтрак, чем его любимые кукурузные хлопья с молоком и сахаром, либо тосты с мармеладом, чай или кофе [Немыкина А.И., Ракова К.И. 120 устных тем по английскому языку. C. 172].

В одиннадцать часов у англичан традиционный перерыв на чашечку чая или кофе. В полдень, примерно с часу до двух, все городские кафе переполнены. Это означает, что в Великобритании настало время ланча. Однако предпочтение супу англичане не отдают. Обычно они съедают мясное блюдо и десерт. Жители Англии любят бифштексы, отбивные и ростбифы, йоркширский пудинг или рыбу с картофелем. Как правило, мясные блюда подаются с большим количеством овощей: бобами, горохом или цветной капустой. Ни в одной стране мира вы не встретите такого несравненного вкуса соуса для овощей, как в Великобритании. Ингредиенты для этого соуса довольно простые, но оригинальные: подсолнечное масло, соль, уксус, перец и майонез. На десерт, как правило, подают фрукты, пудинг или пирог, а также чаем.

Полуденный чай с трудом можно назвать приёмом пищи. Несомненно, чаепитие является неотъемлемой английской традицией. Крепкий чай пьют с сахаром и сливками или с молоком. Такой чай известен под названием «английский чай». И, наоборот, чай с лимоном в Англии считается «русским чаем». Вечером, после рабочего дня, когда вся семья собирается за круглым столом, обычно подаётся мясное блюдо, затем компот или чай с пирогом.

Кроме традиционных приемов пищи жители Великобритании очень любят всевозможные пикники. Отправляясь отдыхать на природу, англичане, как правило, берут с собой специально предназначенные для этих целей корзины, наполненные гамбургерами и сендвичами, которые готовятся из тонко нарезанных кусочков хлеба, смазанных маслом, и ломтиков ветчины, сыра, помидор и листьев капусты.

В целом, конечно, английскую кухню нельзя считать самой лучшей в мире ни по вкусовым качествам, ни по критерию здорового питания. Просто жители Британских островов предпочитают «хорошую обычную пищу» [Немыкина А.И., Ракова К.И. 120 устных тем по английскому языку. C. 173.].

**§2. Структурная организация кулинарного рецепта**

Кулинарный рецепт в английском языке представляет собой логически связанный текст, посвящённый приготовлению различных блюд и состоящий, как правило, из нескольких простых предложений, цель которых – перечисление последовательности действий. Однако иногда встречаются и сложноподчиненные предложения: When it has well risen, turn it out on the table. When done, divide muffins by pulling them open.

Предложением называется сочетание слов, выражающее законченную мысль [Качалова К.Н., Израилевич Е.Е. Практическая грамматика английского языка. С.359.].

В синтаксисе английского языка простые предложения, в свою очередь, подразделяются на нераспространённые и распространённые [Бархударов Л.С. Структура простого предложения. C. 99.]. В тексте английского рецепта, как правило, употребляются распространённые простые предложения с отсутствующим подлежащим. Например: *Mix flour with suet, fruit, sugar, cinnamon and soda. Stir in enough milk to make a soft batter. Dip a pudding cloth (cheesecloth) into boiling water, sink it in a basin large enough to hold the batter. Dredge it lightly with flour and spoon in the batter. Draw the fullness of the cloth together evenly. Then tie it tightly with string. But leave enough room for the dumpling to swell. Place a saucer or plate in the bottom of a large saucepan. Lift the dumpling into the pan. Pour in enough boiling water to cover. Simmer for a full 2 hours. Then untie. Turn out carefully onto a hot serving dish. Dredge with castor sugar. Serve with hot custard sauce. Yields 4 to 6 servings.*

В состав распространённого простого предложения входит, кроме главных членов предложения (в случае с кулинарным рецептом – только сказуемое), и второстепенные члены – определение, дополнение и обстоятельство. Второстепенные члены предложения поясняют главные члены предложения [Бонк Н.А. и др. Учебник английского языка. C.74.].

Второстепенные члены предложения могут поясняться другими второстепенными членами предложения, составляя с ними распространенные члены предложения. Например: Bake pasty in a **hot** oven for 1 hour. В этом предложении второстепенный член предложения an oven (дополнение) поясняется другим второстепенным членом hot (определение), образуя с ним распространенное дополнение a hot oven.

Итак, рассмотрим второстепенные члены предложения в тексте кулинарного рецепта.

Дополнение. Дополнением называется второстепенный член предложения, который обозначает предмет и отвечает на вопросы, соответствующие в русском языке вопросам косвенных падежей как с предлогом, так и без предлога: whom? (кого?), what? (что?), to whom? (кому?), by whom? (кем?), about what? (о чём?) и т.д.

Как и в русском языке, в английском языке дополнение бывает прямое и косвенное [Качалова К.Н., Израилевич Е.Е. Практическая грамматика английского языка. С.373.]. B тексте рецепта, как правило, встречается прямое дополнение. Прямое дополнение обозначает лицо или предмет, на который непосредственно переходит действие, выраженное переходным глаголом, как в личной и неличной форме [Качалова К.Н., Израилевич Е.Е. Практическая грамматика английского языка. С.375.]. Оно отвечает на вопрос whom? (кого?) или what? (что?) и соответствует в русском языке дополнению в винительном падеже без предлога. Прямое дополнение стоит после глагола. Например: wash **the potatoes** thoroughly.

Прямое дополнение в предложениях текста кулинарного рецепта может быть выражено:

- существительным (Take *vegetables*);

- местоимением (Put *it*into the fridge);

- числительным (Take 2 big potatoes. Cut*the first* into pieces and grate *the second*);

- инфинитивом (Put some oil *to fry* potatoes).

Определение. Определением называется второстепенный член предложения, который обозначает признак предмета и отвечает на вопросы what? (какой), what kind of? (какой), whose? (чей?), which? (какой, который), how much, how many? (сколько) [Качалова К.Н., Израилевич Е.Е. Практическая грамматика английского языка. С.377].

Определение обычно относится к существительному. Значительно реже оно относится к местоимениям-существительным (местоимению one и местоимениям, производным от some, any, every, no).

В тексте кулинарного рецепта определение может быть выражено:

- прилагательным (Put it in *a large* tin);

- причастием (Take 7 *boiled* eggs);

- числительным (Mix with *two hundred* grams of sugar);

- местоимением (Grate *some*carrots).

Обстоятельство. Обстоятельствами называются второстепенные член предложения, которые обозначают, как и при каких обстоятельствах (т.е. где?, когда? зачем? почему? и т.п. совершается действие). Обстоятельство обычно относится к глаголу [Бонк Н.А. и др. Учебник английского языка. C.79.].

Обстоятельства в тексте кулинарного рецепта могут обозначать:

- время (Put the pan into the oven *for 25 minutes*);

- место (Turn the pasty out *on the table***.** Bake *in* a moderate *oven);*

- образ действия (Fry the salmon *with great care.*Peel the potatoes *thoroughly)*;

- цель (Add some salt *to mix vegetables);*

- степень (Do not toast muffins **too** quickly. Butter the pieces *slightly* on both sides).

Обстоятельства, выражающие степень, могут относится также к прилагательным и наречиям. Например: Fry the chips *rather well.*Boil chicken *only* slightly.

Обстоятельства в кулинарном рецепте могут быть выражены:

* наречием (Turn out the pie *quickly);*
* существительным с предлогом (Put the cream *into the fridge*);
* причастием (While *boiling,* add some salt);
* инфинитивом (Put everything in a fridge *to frozen*);
* герундием с предлогом (Wash beet *before peeling).*

Связь между предложениями в тексте рецепта осуществляется с помощью логически мотивированной последовательности. Так как текст кулинарного рецепта представляет собой инструкцию приготовления различных блюд, то основную смысловую нагрузку в предложении несут простые сказуемые, выраженные глаголом. В связи с этим в предложении часто встречаются однородные сказуемые с интонацией перечисления. Например, *Wash, peel* and *boil* the potatoes*, rub* through a colander, *add*the water; then *dissolve* the yeast and salt in it, and *stir* in sufficient flour to make a moist paste. [Иофик Л.Л. Структурный синтаксис английского языка.C. 63.].

Связь между предложениями в тексте рецепта обеспечивает смысловой повтор, который может осуществляться следующим образом: а) буквальное повторение слова, которое оказывается «мостиком» для связи с предшествующим предложением (Take one big *potato*. Wash the *potato***.**); б) заменяющее его местоимение 3 лица (Pour the heavy cream into a bowl. Whip **it** until soft peaks form.); в) его синоним (Cut some *potatoes, carrots, cucumbers, tomatoes*and*peppers.* Mix *vegetables,* and add some salt.); г) слово не синонимичное, но обозначающее тот же предмет (Put *cut into pieces fish* in a pot. Pour a glass of *water***.** Add *some salt*… And put a *pot* in a moderate oven.); е) указательное местоименное слово, выражающее тождество обозначаемых явлений или тождество их качественных и количественных признаков (Cut *bananas, grapes, oranges and apples*. Add some *cream.* Mix it and put *everything* in a fridge.)[Солганик Г.Я. Синтаксическая стилистика. C. 59.].

В зависимости от цели высказывания предложения в английском языке делятся на следующие виды: повествовательные, вопросительные, повелительные и восклицательные [Качалова К.Н., Израилевич Е.Е. Практическая грамматика английского языка. С.35.]. Текст кулинарного рецепта состоит, как правило, из повелительных предложений. Например: *Cook the rice in double its volume of boiling salted water or, better still, in fish stock…Peel and seed the cucumber and cut the flesh into pieces no larger than matchsticks…Melt the butter in a flameproof casserole, add the sticks of cucumber and cook over medium-low heat for 2 minutes, just stirring occasionally…*

Повелительные предложения служат для побуждения к совершению какого-либо действия. В кулинарном рецепте повелительное предложение, как правило, выражает указание на способ приготовления различных блюд. Повелительное предложение может быть как утвердительным (*Toss everything lightly and set aside for at least 40 minutes)*, так и отрицательным (*Do not toast* muffins to quickly, otherwise the middle of them will not be warmed through).

Глагол в повелительном предложении употребляется в форме повелительного наклонения. Глагол в повелительном наклонении выражает побуждение к действию и встречается как в утвердительной, так и в отрицательной форме. Утвердительная форма повелительного наклонения совпадает по форме с инфинитивом (без частицы to). Например: *Peel* and *seed* the cucumber. Tossthe ingredients gently but thoroughly to mix them well. Глагол в повелительном наклонении употребляется только в форме 2 лица.

Отрицательная форма повелительного наклонения образуется с помощью вспомогательного глагола do и отрицательной частицы not. Например: *Do not* boil eggs to long. *Do not* toast bread to quickly.

Порядок слов в повелительном предложении такой же, как и в повествовательном. Повелительное предложение, однако, начинается со сказуемого, поскольку подлежащее обычно не упоминается.

Глагол-сказуемое в повелительных предложениях, прежде всего, может употребляться в одной единственной форме — в форме императива (Например: *Lay* the fish on top of the cucumber, don't stir it in. *Рut* the watercress into a food-processor and *reduce* it to green flecks. *Melt* the butter in a flameproof casserole.),в то время как в предложениях повествовательных и вопросительных форма глагола-сказуемого может быть любой (кроме формы императива) — как изъявительного (*I write letters every day. He speaks French very well. We shell send you the documents as soon as we receive them from Moscow)*, так и сослагательного наклонения *(They covered the goods with canvas lest they be damaged by rain. I wish he were with us. The translation ill be finished tomorrow),* как настоящего (не прошедшего), так и прошедшего времени; это может также быть форма модального глагола *(He may have returned to Moscow. If I had a good dictionary I could translate the article. He cannot finish his work next week),* которые вообще не употребляются в предложениях повелительных [Качалова К.Н., Израилевич Е.Е. Практическая грамматика английского языка. С.377].

Для повелительных предложений типичной является эллиптическая структура.

Эллиптическим (elliptical) называется предложение, в котором по крайней мере одно слово представлено нулевым вариантом (Бархударов…) Например: *Stir together the flour, salt, sugar, suet and dried fruit. Roll the pudding in the cloth and tie the ends tightly. Turn the pudding onto a hot dish and serve with custard*. Хотя иногда встречаются и отклонения, т.е. двусоставные предложения с наличием в них главных членов предложения: как сказуемого, так и подлежащего. Например: Do not toast them too quickly, otherwise *the middle of the muffin will not be warmed*through.

Вообще, проблема эллипса является одной из наиболее спорных в лингвистике, и та или иная ее трактовка зависит от понимания исследователем сущности языковых единиц вообще. Для традиционной школьно-нормативной грамматики английского языка представляется несомненным, что всякое предложение характеризуется, прежде всего, наличием подлежащно-сказуемостной структуры и что всякое кажущееся отклонение от этой структуры следует объяснять как явление эллипса, т.е. «опущения» или «подразумевания» тех или иных элементов структуры предложения [Бархударов Л.С. Структура простого предложения. C.99.].

Таким образом, все эти признаки характеризуют структуру повелительного предложения кулинарного рецепта как весьма специфическую, отличающуюся от структуры как повествовательного, так и вопросительного предложения.

**ВЫВОДЫ ПО ВТОРОЙ ГЛАВЕ**

Во второй главе представлены лингвистические особенности кулинарного рецепта, отражена его национально-культурная специфика (на примере Великобритании), а также структурная организация.

Ни в одной другой европейской стране не почитают обычаи и традиции так, как в Великобритании. Даже некоторые традиционные особенности кухни сохранились в этом государстве до сих пор, а рецепты приготовления некоторых блюд уходят своими корнями в глубокое прошлое.

Английская кухня известна во всё мире. Наибольшую популярность завоевали мясные блюда (ростбиф, бифштекс, бекон). Однако сами англичане мясо едят лишь на обед. Они больше предпочитают рыбу, особенно жареную с картофелем. Овощи в Великобритании едят мало, но крупяные блюда, особенно овсяную кашу и хлопья, предпочитают в большом количестве.

Национальным блюдом англичан являются всевозможные пудинги. А в определённые праздники стол в Великобритании не обходится без некоторых традиционных блюд. Например, на Рождество незаменимым блюдом является плам-пудинг и жареная индейка. Из напитков больше всего распространён чай.

Кроме традиционных предпочтений в кулинарии, англичане не изменяют своим традициям в выборе отдельных блюд утром, в обеденное время, а также вечером.

Говоря о структурной организации, кулинарный рецепт является логически связанным текстом и состоит в основном из нескольких предложений, цель которых – перечисление последовательности приготовления блюд.

Предложения в тексте английского кулинарного рецепта являются, как правило, простыми распространёнными, с отсутствующим подлежащим. В состав такого распространённого предложения входят и второстепенные члены, выраженные дополнением, определением и обстоятельством. Дополнение в кулинарном рецепте обычно бывает выражено существительным, местоимением, числительным, инфинитивом. Определение может быть выражено прилагательным, причастием, числительным, местоимением. Обстоятельство в кулинарном рецепте бывает представлено наречием, существительным с предлогом, причастием, инфинитивом, герундием с предлогом; и может обозначать время, место, образ действия, цель, степень.

Кроме того, предложения в английском кулинарном рецепте являются повелительными с эллиптической структурой.

Связь между предложениями в тексте рецепта может быть выражена с помощью логически мотивированной последовательности, а также смыслового повтора, который может осуществляться посредством буквального повторения слова, замены местоимением третьего лица, не синонимичным, но обозначающим тот же предмет словом, указательным местоимением.

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

Итак, в данном исследовании нами была предпринята попытка выявить особенности такого типа текста как кулинарный рецепт.

В процессе работы над достижением поставленной цели были решены сопутствующие задачи, что позволяет сделать следующие выводы.

Несмотря на то, что в последнее время повысился интерес к кулинарному рецепту как типу текста, и ученые начинают обращаться к данной теме. К сожалению, этот вопрос окончательно не изучен. Существуют разные классификации типов текста, что объясняется многочисленными коммуникативными условиями его формирования.

Итак, тексты можно разделить на письменные и устные; монологические и диалогические; тексты разных жанров и стилей; а также различные функционально-семантические типы текстов, среди которых традиционно чаще всего выделяются тексты-описания, тексты-повествования и тексты-рассуждения и т.д.

Каждый текст должен обладать рядом обязательных признаков: структурно-содержательная целостность (цельность); смысловая связность; тематическое единство (наличие одной темы и основной мысли); авторство и адресность; принадлежность к определенному типу и стилю речи в зависимости от ситуации и целей общения.

Говоря о кулинарном рецепте, необходимо отметить, что данный тип текста подразделяется также на несколько видов: холодные блюда и закуски, первые блюда, вторые блюда, изделия из теста, сладкие блюда и напитки.

Кроме того, нами были рассмотрены лингвистические особенности английского кулинарного рецепта, включающие в себя национально-культурную специфику и структурную организацию.

Рассмотрев национально-культурные особенности английского кулинарного рецепта, можно сделать следующие выводы. Ни одна нация в Европе, так как англичане не придерживается традиций во всём, в том числе и в кулинарии. На завтрак, например, они всегда едят овсяную кашу, яичницу с беконом, поджаренные ломтики белого хлеба с апельсиновым джемом и, конечно же, чай, большими любителями которого они являются. Также нами был проведен подсчет в процентном соотношении по популярности различных блюд среди англичан.

Что касается структурной организации кулинарного рецепта, то он, как правило, состоит из нескольких повелительных простых распространённых односоставных предложений с отсутствующим подлежащим. Связь между предложениями в тексте английского кулинарного рецепта осуществляется с помощью логически мотивированной последовательности, а также смыслового повтора, который может быть выражен через буквальное повторение слова, замену местоимением третьего лица, не синонимичным, но обозначающим тот же предмет словом или указательным местоимением.

В перспективе исследования данной темы хотелось бы рассмотреть вопросы, связанные со сравнением английских и русских рецептов, их стилистических, лексических, синтаксических и культурологических особенностей. Не менее важными и актуальными нам представляются вопросы, касающиеся названий и этимологии используемых в них слов. Сравнение рецептов разных стран показывает, как много общего имеют эти народы, что, в свою очередь, способствует их лучшему взаимопониманию и сближению.

**СПИСОК ИСТОЧНИКОВ И ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ**

**1. Источники**

* 1. Ковалёв Н.И. Русская кулинария.– Ленинград: ИМА-Пресс, 1991. – 176 с.
  2. Кулинарные рецепты: Из «Книги о вкусной и здоровой пище». – 3-е изд., стереотипное. – М.: Агропромиздат, 1992. – 335 с.
  3. Секреты домашней кухни / Сост. Н.С. Филиппенко. – Мн.: ООО «Тривиум», 1997. – 302 с.
  4. Classic\_culinary\_arts.com.
  5. Culinarynet.com.
  6. Ebicom.net/kitchen/page/foodlink.htm.
  7. Recipearchive.com.
  8. Recipesourse.com.
  9. Recipesourse.com/ethnic/Europe/british/indexall.html.

**2. Научно-справочная литература**

2.1. Арнольд И.В. Стилистика современного английского языка (стилистика декодирования). Учеб. пособие для студентов пед. ин-ов по специальности «Иностранные языки». Изд. 2-е, перераб. – Л.: Просвещение, 1981. – 295 с.

2.2. Ахманова О.С. Словарь лингвистических терминов. - М.: Сов. Энциклопедия, 1966. - С. 94.

2.3. Баранов М.Т. и др., Рус. яз.: Справ. материалы: Учеб. пособие для учащихся / М.Т. Баранова, Т.А. Костяева, А.В.Прудникова; Под ред. Н.М. Шанского. – 4-е изд. – М.: Просвещение, 1988. – 261 с.

2.4. Бархударов Л.С. Структура простого предложения. М.: Издательство Высшая школа, 1966. - 199 с.

2.5. Белошапкова В.А. Современный русский язык: Синтаксис. - М.: Высшая школа, 1977. - С. 167.

2.6. Бонк Н.А. и др. Учебник английского языка. В 2 ч./ Н.А. Бонк, Н.А. Лукьянова, Л.Г. Памухина. – Иваново: Фирма «Фора», 1995. -512 с.

2.7. Вейхман Г.А. Новый взгляд на синтаксис английского языка. М.: АСТ, 2002. – 257 с.

2.8. Гальперин И. Р. Стилистика английского языка. Учебник. Изд. 2-е, испр. и доп. - М.: Высш. школа, 1977. – 287c.

2.9. Гальперин И.Р. Текст как объект лингвистического исследования. М.: Высшая школа, 1981. – С. 25-27.

2.10. Гузеева К.А., Трошко Т.Г. Английский язык. Справочные материалы. – М.: Просвещение, 1988. – 292 с.

2.11. Зимняя И.А. Предметный анализ текста как предмета творения // Смысловое восприятие речевого сообщения (в условиях массовой коммуникации). - М.: Наука, 1976. - С. 57 – 64.

2.12. Иофик Л.Л.. Структурный синтаксис английского языка. Ленинград: Издательство Ленинградского Университета, 1972. -176 с.

2.13. Качалова К.Н., Израилевич Е.Е. Практическая грамматика английского языка. – М.: Юнвес-Лист, 1998. - С.359.

2.14. Косоножкина Л.В. Практическая стилистика английского языка М.: МарТ, 2004 - 192 с.

2.15. Кубрякова Е. С. О тексте и критериях его определения. Текст. Структура и семантика. Т. 1. - М.: Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 2001. - С. 72-81.

2.16. Мюллер В.К. Англо-русский словарь: 70 000 слов и выражений. Изд.13. – М.: Сов. энциклопедия, 1967. – 912 с.

2.17. Народы мира: историко-этнографический справочник / Гл. ред. Ю.В. Бромлей. Ред. коллегия: С. А. Арутюнов, С.И. Брук, Т.А. Жданко и др. – М.: Сов. Энциклопедия, 1988. – 624 с.

2.18. Немыкина А.И., Ракова К.И. 120 устных тем по английскому языку. Киев: ГИППВ, 1997. -272 с.

2.19. Никитина С.Г. Текст как коммуникативная и дидактическая единица обучения. М.: Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 2002. – C. 15-17.

2.20. Новый Большой англо-русский словарь: В 3 т. / Апресян Ю. Д., Медникова Э. М., Петрова А. В. и др.; Под общ. рук. Апресяна Ю. Д. И Медниковой Э. М. – 5-е изд., стереотип. – М.: Рус. яз., 2000.

2.21. Одинцов В.В. Стилистика текста. - М.: Наука,1980. - С. 121.

2.22. Реферовская Е.А. Лингвистические исследования структуры текста. - Л.: Наука, 1983. – 172 c.

2.23. Севбо И.П. Об изучении структуры связного текста // Лингвистические исследования по общей и славянской типологии.- М.: Наука, 1966. - С. 16-32.

2.24. Сиволап И.К. Книга о вкусной и здоровой пище. М.: Пищепромиздат, 1955. - 410 с.

2.25. Скобликова Е.С. Современный русский язык  
Синтаксис простого предложения: Учеб. пособие для студ.пед.ин-тов М.: Просвещение, 1979. – 184 с.

2.26. Скребнев Ю.М. Основы стилистики английского языка. Учебник для институтов и факультетов иностранных языков. М.: Астрель; АСТ, 2003 – 224 с.

2.27. Солганик Г.Я. Синтаксическая стилистика. - М.: Высшая школа. 1973. - 132-170 c.

2.28. Толковый словарь русского языка: 80 000 слов и выражение / Под ред. С.И. Ожегова, Н.Ю. Шведовой – 4-е изд., дополненное. – М.: Азбуковник, 1999. – 944 с.

2.29. Трыкова М.В. Стилистика английского языка. Алма-Ата: Изд-во ГПИ 1985. - С. 13-43.

2.30. Шаповал В.В. Текст источника как объект анализа для филолога и историка. - М.: Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 2001. - С. 4-11.