

References

1. Bednarek, M. (2008). *Emotion talk across corpora*. Palgrave Macmillan.
2. Fairclough, N. (1995). *Media discourse*. Edward Arnold.
3. Martin, J. R., & White, P. R. R. (2005). *The language of evaluation: Appraisal in English*. Palgrave Macmillan.
4. van Dijk, T. A. (2008). *Discourse and power*. Palgrave Macmillan.
5. Bednarek, M., & Caple, H. (2012). *News discourse*. Continuum.
6. Kress, G., & van Leeuwen, T. (2006). *Reading images: The grammar of visual design* (2nd ed.). Routledge.
7. Thompson, G., & Hunston, S. (Eds.). (2000). *Evaluation in text: Authorial stance and the construction of discourse*. Oxford University Press.

МОВНА ОРГАНІЗАЦІЯ ТА ФУНКЦІЙНО-СТИЛЬОВІ ХАРАКТЕРИСТИКИ СУЧАСНИХ УКРАЇНСЬКИХ КУЛІНАРНИХ РЕЦЕПТІВ

Мунтян Олександр Олександрович

кандидат філологічних наук, доцент

Кафедра філології та перекладу

Київський національний університет технологій та дизайну, Україна

Традиційні українські кулінарні рецепти функціонують передусім як інструктивні тексти, для яких визначальними є стислість, однозначність формулювань і мінімізація експресивності. Їх комунікативна спрямованість полягає у точній передачі алгоритму дій, необхідних для приготування страви, що зумовлює зосередження на процесуальності, а не на постаті автора. Авторська присутність у таких текстах редукована, натомість домінує опис операцій і послідовності їх виконання. Водночас окремі елементи емоційності можуть з'являтися у заголовках, виконуючи атрактивну функцію й орієнтуючи адресата на сприйняття рецепту. Загалом мовна організація кулінарного тексту підпорядкована принципам функціональності та доступності, що забезпечується використанням стилістично нейтральної, семантично прозорої лексики і безособових конструкцій.

Лексичний склад кулінарних текстів характеризується різноманітністю та функційною диференціацією. Значну частину становить загальноповсякденна лексика, представлена назвами базових продуктів, інгредієнтів і типових кухонних дій, зрозумілих широкому колу реципієнтів. Поряд із нею функціонує спеціалізована термінологія, яка відображає професійну сферу кулінарії і включає номінації технологічних операцій та процесів приготування. До цієї групи належать як загальні терміни, що позначають основні етапи кулінарної обробки, так і більш вузькі поняття, пов'язані зі специфічними технологіями, зокрема ферментацією, бланшуванням чи пастеризацією.

Окремий пласт становить національно маркована лексика, що відображає культурну специфіку різних кухонь світу через назви страв, інгредієнтів або кулінарних практик. Такі одиниці нерідко мають іншомовне походження і функціонують як запозичення, оскільки позначають реалії, що не мають повних відповідників у мові-реципієнті. Їх використання зумовлене необхідністю точної номінації та водночас слугує засобом репрезентації культурної ідентичності певної гастрономічної традиції.

Характерною ознакою кулінарного дискурсу є також активне вживання віддієслівних іменників, які номінують процеси приготування і сприяють компресії висловлення. Така номінативна стратегія забезпечує лаконічність і структурну впорядкованість тексту, що є суттєвим для інструктивного типу мовлення. Лексика рецептів охоплює різні тематичні групи, зокрема назви інгредієнтів, продуктів тривалого зберігання, компонентів для випічки, кухонного приладдя, а також спецій і приправ, які виконують важливу роль у формуванні смакових характеристик страв.

Значущу функцію виконують прикметники, що конкретизують властивості продуктів або результат кулінарної обробки. Вони дозволяють передати якісні, відносні та градуальні характеристики, забезпечуючи точніше уявлення про необхідний стан інгредієнтів чи готової страви. Водночас точність інструкції підтримується активним використанням числівників і одиниць виміру, які регламентують кількісні параметри, часові межі та температурні режими.

Синтаксична організація кулінарних текстів підпорядкована вимогам чіткості та послідовності викладу. Переважають прості та розширені речення, що описують окремі етапи приготування, а також складні конструкції, які передають причинно-наслідкові зв'язки або умови виконання дій. Центральне місце займають імперативні структури, які реалізують інструктивну функцію та спонукають адресата до виконання певних операцій. Водночас активно використовуються безособові конструкції, однорідні члени речення для переліку інгредієнтів чи дій, а також еліптичні моделі, що забезпечують мовну економію.

Отже, кулінарний текст постає як специфічний різновид інструктивного дискурсу, у якому поєднуються стандартизовані лексико-семантичні засоби та структурні моделі, спрямовані на максимально точну й доступну передачу інформації про процес приготування страв.

Список використаних джерел

1. Залужна, О. О., & Роллер, А. Ю. (2023). Кулінарний дискурс у парадигмі сучасних лінгвістичних досліджень. *Вчені записки ТНУ імені В. І. Вернадського*. Серія: Філологія. Журналістика, 34 (73)(4), 146–148.
2. Мамич, М. В. (2015). Мовний жанр «Кулінарний рецепт» у контенті українського жіночого журналу: Лексико-семантичні, синтаксичні та структурно-композиційні ознаки. *Лінгвістика* 2, (33), 126–128.