

**СПЕЦИФІКА ПЕРЕКЛАДУ ТУРЕЦЬКИХ КУЛІНАРОНІМІВ УКРАЇНСЬКОЮ
МОВОЮ (НА МАТЕРІАЛІ КНИГИ «ТУРЕЦЬКА КУХНЯ
З БАГАТОВІКОВИМИ РЕЦЕПТАМИ»)**

**SPECIFICITIES OF TRANSLATION OF TURKISH CULINARY ONYMS
INTO UKRAINIAN (BASED ON THE MATERIALS OF THE BOOK
“TURKISH CUISINE WITH CENTURY-OLD RECIPES”)**

Бондар М.В.,

orcid.org/0000-0002-2463-6308

кандидат філологічних наук, доцент,

доцент кафедри східної і слов'янської філології

Київського національного лінгвістичного університету

Стаття присвячена вивченню специфіки назв турецьких національних страв та напоїв українською мовою. Обґрунтовано актуальність дослідження, яка пов'язана із зростанням інтересу до турецької нематеріальної культурної спадщини, а також необхідністю наукового вивчення цього класу найменувань в українському мовному просторі (специфіка процесу освоєння цієї гетерогенної лексики, застосування різних перекладацьких стратегій тощо). Вибірка назв здійснена на матеріалі текстів рецептів турецької національної кухні, перекладених українською мовою. Зібраний матеріал дозволив типологізувати турецькі лексичні одиниці за морфологічними (частинимовна приналежність, специфічні граматичні форми), словотвірними особливостями (словотворчі афікси), структурними ознаками (компонентний аналіз) та порядком компонентів. Описані особливості, у свою чергу, дозволили зробити певні узагальнення щодо перекладених одиниць: визначити типові моделі побудови (вживання прийменників із певними відмінковими формами іменників), виявити відмінності у розташуванні слів (постпозиція чи препозиція родового поняття (гіпероніма) відносно видового поняття (гіпоніма)) та з'ясувати загальні тенденції у перекладі цього класу найменувань як різновиду безеквівалентної лексики. Традиційно перекладачі вдаються до транскодування, калькування, заміни етнореалій. Загальне родове поняття здебільшого перекладається українським відповідником, а видове поняття, яке є специфічною турецькою назвою страви, транскодується. Окреслено фактори, що можуть бути визначальними при відборі того чи іншого способу перекладу (однокомпонентне (транскодування) чи багатоконпонентне (калькування) найменування), частинимовна приналежність компонентів, словотворчі афікси, вплив загальної традиції найменування українських національних страв та напоїв, функціонування типових українських моделей, тяжіння до заміни чужомовної реалії питомою, коли зовнішній вигляд та спосіб приготування подібні, поступове освоєння через транскодовану назву та калькований варіант.

Ключові слова: кулінароніми, кулінарна лексика, кулінарна термінологія, гастрономічна лексика, глютонічна лексика, глютонічні найменування.

The article is devoted to the study of the specifics of the names of Turkish national dishes and drinks in the Ukrainian language. The relevance of the study is substantiated, which is associated with the growing interest in Turkish intangible cultural heritage, as well as the need for scientific study of this class of names in the Ukrainian language space (specifics of the process of mastering this heterogeneous vocabulary, the use of various translation strategies, etc.). The selection of names was carried out on the material of the texts of recipes of Turkish national cuisine translated into Ukrainian. The collected material allowed us to typologize Turkish lexical units by morphological (partial language affiliation, specific grammatical forms), word-formation features (word-formation affixes), structural features (component analysis) and the order of components. The described features, in turn, allowed us to make certain generalizations regarding the translated units: to identify typical construction models (the use of prepositions with certain case forms of nouns), to identify differences in the arrangement of words (postposition or preposition of the generic concept (hyperonym) relative to the specific concept (hyponym)), and to clarify general trends in the translation of this class of names as a type of non-equivalent vocabulary. Traditionally, translators resort to transcoding, calque, and replacement of ethnoreals. The general generic concept is mostly translated by its Ukrainian equivalent, and the specific concept, which is a specific Turkish name of a dish, is transcoded. The factors that may be decisive in the selection of a particular translation method (single-component (transcoding) or multi-component (calquing) name), the linguistic affiliation of the components, word-forming affixes, the influence of the general tradition of naming Ukrainian national dishes and drinks, the functioning of typical Ukrainian models, the tendency to replace a foreign-language reality with a specific one, when the appearance and method of preparation are similar, and gradual mastery through the transcoded name and calquing variant are outlined.

Key words: culinary onyms, culinary lexicon, culinary terminology, gastronomic vocabulary, gluttonous vocabulary, gluttonous names.

Постановка проблеми. Кулінарні традиції – це важлива частина нематеріальної культурної спадщини народу, що передається з покоління в покоління. Деякі страви є надбанням усього

людства та включені до Списку Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО. Національні страви є не лише результатом розвитку кулінарного мистецтва, вони є репрезентантами національних смаків,

типових комбінацій, традиційних способів та технік приготування.

Кулінарія як мистецтво приготування їжі та наука послуговується специфічною кулінарною лексикою, зокрема словами та словосполученнями для опису страв, інгредієнтів, процесів приготування та обладнання.

У добу глобалізації цілком природньою є тенденція до взаємообміну, взаємовпливу у різних галузях знань, зокрема й кулінарних. Зі зростанням інтересу до турецької культури (як матеріальної, так і нематеріальної) загалом та турецької національної кухні зокрема, активно відкриваються ресторани турецької та кримськотатарської кухні, господині шукають рецепти приготування типових турецьких страв. Попит викликає потребу у виданні кулінарних книг з рецептами турецьких національних страв. У 2024 році видавництво «Фоліо» видало колективну працю «Турецька кухня з багатівковими рецептами». Це стало справжньою подією не лише для гурманів, але також і тюркологів, оскільки презентувало переклад національних турецьких страв українською мовою, адже актуальність дослідження назв національних страв та напоїв, що набувають популярності серед українців, не викликає сумнівів.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Дослідженню лексики кулінарно-гастрономічної сфери присвячено праці таких сучасних науковців, як: О.М. Гусейнова, Л.О. Шевченко [2], І. Прожогіна [17] (термінологічний аспект, співвідношення змісту понять, розвиток кулінарної термінології), Є.В. Візнічак, О.В. Подвойська [1], І.О. Державецька [3], В. Кулікова, М. Ковальчук [9], Т. Стоянова, С. Шутяк [18], Ю.В. Чернова, Т.С. Гарашенко [20] (перекладацький аспект), О. Залужна, А. Роллер [4], Ю.М. Половинчак [16] (кулінарний дискурс), І.О. Іншакова, К.Ю. Стахова [5] (структурно-семантичні особливості лексики на позначення страв), І.В. Іщенко [6] (глутонічні найменування в текстах сучасної української жіночої прози), С.І. Ковпик [7] (поетика густативів на матеріалах творів української прози XIX ст.), Ж. Колоїз [8] (густативні найменування як фрагменти біблійної глутонії), Т.В. Кучма [10] (кулінароніми у повісті-казці О. Пройслера «Водяничок» і їх переклад українською мовою), Ж. Кущенко, Д. Песоцька [11] (особливості функціонування гастронімів у поетичному і прозовому дискурсах французької мови), І. Масляєва [12] (особливості функціонування глутонічних найменувань у жіночому романі Лариси Денисенко «Кавовий присмак кориці»), Г.Б. Мелех [13] (стратифікація німецької фахової мови кулінарії

(на матеріалі лексикографічних джерел), М.Й. Петришин [14] (діахронічний аспект: кулінарна термінологія давніх римлян).

Таке розмаїття тематики зумовлене багатим поняттєвим апаратом (*кулінарна лексика, гастрономічна лексика, глутонічна лексика, кулінаронім, глутонім, гастронім, глутонічна назва, глутонічні найменування, густатив*), співвідношенням внутрішньофахової, зовнішньофахової кулінарної термінології та загальнозживаної лексики, вивченням особливостей дискурсу (*кулінарний дискурс, гастрономічний дискурс, кулінарно-гастрономічний дискурс; глутонічний дискурс*), врахуванням специфіки мовної картини світу (*глутонічна картина світу*), типовими контекстами вживання похідних прикметників. Окрім того, важливу роль відіграє склад лексико-тематичних груп (назви страв та напоїв, інгредієнтів, процесів, технік, споживання та оцінювання їжі, специфічні номінації, що відображають соціокультурний контекст споживання їжі, смакові характеристики).

Нами використовується термін *кулінаронім* на позначення відповідних лексем-об'єктів мовознавчого аналізу.

Постановка завдання. Мета нашого дослідження – це комплексний аналіз особливостей перекладу назв турецьких національних страв та напоїв.

Для досягнення поставленої мети необхідно виконати такі **завдання**: зробити вибірку перекладених українською мовою назв турецьких національних страв та напоїв; порівняти оригінал з перекладом українською мовою; визначити основні способи перекладу назв; виявити типові моделі перекладу.

Матеріалом дослідження стала праця «Турецька кухня з багатівковими рецептами», створена авторським колективом (Аріф Більгін, Озге Саманджи, Гьонюль Паксой, Гюнай Кут) й перекладена з турецької М. Мірсалієвою [19].

Виклад основного матеріалу. На основі відібраного матеріалу нами було розподілено всі назви, утворені поєднанням кількох слів, відповідно до граматичного оформлення в турецькій мові та проаналізовано типові способи та моделі перекладу українською мовою.

Багато назв страв турецької кухні оформлені відносним ізафетом. Якщо в турецькій назві є власна назва та родові поняття (суп, салат, плов, печиво тощо), то турецька власна назва у складі найменування транскодується та відтворюється з врахуванням українського типового порядку розташування слів (відмінного від

турецького): *tarhana çorbası* – суп тархана, *ezogelin çorbası* – суп езогелін, *yaula çorbası* – суп яйла, *çoban salatası* – чобан салат, *tekke pilavı* – плов текке, *acıbadem kurabiyesi* – печиво аджибадем, *turşu suyu* – сік туршу, *perde pilavı* – перде плов. Проте в частині таких назв перший компонент перекладається прикметником, що зумовлено семантичними особливостями: *Ramazan pidesi* – рамаданська піма, *köy ekmeği* – сільський хліб, *uz türlüüsü* – літнє турлю, *düğün çorbası* – весільний суп, *ev baklavası* – домашня пахлава.

За такою ж моделлю перекладаються словосполучення, які не оформлені відносним ізафетом, але містять в складі назви родове поняття: *yufka ektek* – хліб юфка, *iç pilav* – плов-начинка (прикладка).

Якщо у турецькій назві страви чи напою, оформленій відносним ізафетом, вказується з чого готується страва, то типова модель перекладу «суп з чого?», «плов з чого?», «кебаб з чого?», «салат з чого?», «щербет з чого?», «хошаф з чого?», «халва з чого?», «десерт з чого?», «чай з чого?»: *kereviz çorbası* – суп із селери, *karalahana çorbası* – суп із чорної капусти, *kuru bamyа çorbası* – суп із сушеної бамії, *patlıcan salatası* – салат із баклажанів, *taze enginar salatası* – салат зі свіжих артишоків, *ahtapot salatası* – салат із восьминога, *ayran aşı* – холодний суп із айрану, *semizotu yemeği* – страва з портулаку, *kabak yemeği* – страва з кабачків, *teyan-kökü şerbeti* – щербет із лакриці, *demirhindi şerbeti* – щербет із тамаринду, *kıyma kebabı* – кебаб із фаршу, *ayva hoşafı* – хошаф із айви, *fırık pilavı* – плов із фіріка, *ayva tatlısı* – десерт із айви, *zahter (kekik) çayı* – чай із заатару (чебрецю), *ihlamur çayı* – чай з липи, *leblebi helvası* – халва з леблебі (із нуту). Це стосується і назв турецьких страв з компонентом пілакі, піяз, туршу, сарма, долма, мусака, у яких подається уточнення, з яким саме компонентом: *midye pilaki* – пілакі з мідії, *barbunya pilaki* – пілакі з квасолі, *tahinli piyaz* – піяз із тахіні, *yeşil zeytin piyazı* – піяз із зелених олив, *pancar turşusu* – туршу з буряка, *vişneli yaprak sarması* – сарма з листя винограду з вишнями, *karalahana sarması* – сарма з чорної капусти, *çiğەر gömlek sarma* – сарма з печінки, *enginar dolması* – долма з артишоку, *kabak çiçeği dolması* – долма з квіток кабачків, *soğan dolması* – долма з цибулі, *yeşil domates dolması* – долма з зелених помідор, *kuru patlıcan dolması* – долма з сушених баклажанів, *kavun dolması* – долма з дині, *patlıcan musakka* – мусака з баклажану. Іноді навіть питома турецька назва страви може калькуватися: *midye dolması* – фаршировані мідії, *uskutru*

dolması – фарширована скумбрія, *etli kabak dolması* – фаршировані кабачки з м'ясом, *bumbar (tumbur) dolması* – фарширований бумбар (мумбар) (долма – фарширований); *tulum peynirli köz biber sarması* – рулетики з печеного перцю з сиром тулум (сарма – рулетики).

Фіксується також нечастотна модель «страва з чим?»: *kestaneli yahnı* – яхнія з каштанами, *etli yaprak sarması* – сарма з м'ясом, або переклад через прикметник: *balık pilaki* – рибне пілакі.

Ще одним способом перекладу є похідний від іменника прикметник: *balık çorbası* – рибний суп, *sumak şerbeti* – сумаховий щербет, *zencefil şerbeti* – імбирний щербет, *su mihallebisi* – водяне мухаллебі, *meyve hoşafı* – фруктовий хошаф, *gül şurubu* – трояндовий сироп, *patlıcan kebabı* – баклажанний кебаб, *soğan kebabı* – цибулевий кебаб, *kaymaklı kayısı tatlısı* – абрикосовий десерт із каймаком, *kabak tatlısı* – гарбузовий десерт, *patlıcan tatlısı* – баклажановий десерт, *un kurabiyesi* – борошняне печиво, *mısır ekmeği* – кукурудзяний хліб.

Це стосується і назв, неформованих відносним ізафетом: *kuzu tandır* – баранячий тандир, *tavuk şiş* – курячий шіш, *kuzu uykuluk* – бараняче пікальне м'ясо.

Якщо у назві є прикметник, він перекладається українським відповідником: *yeşil salata* – зелений салат, *sade pirinç pilavı* – звичайний рисовий плов.

Окрему групу формують турецькі назви, у складі яких є прикметник з афіксом -li (чотири фонетичні варіанти), який перекладається за моделлю «суп з чим?», «салат з чим?», «яєчня з чим?», «плов з чим?», «квасоля з чим?», «локшина з чим?», «котлети з чим?» тощо: *eriştelı yeşil mercimek çorbası* – суп із зеленої чечевиці з кесме, *sarı erikli pirinç çorbası* – рисовий суп із жовтими сливами, *taratorlu kuzu ispanak* – шпинат із таратором, *yoğurtlu havuç* – морква з йогуртом, *yoğurtlu semizotu salatası* – портулак із йогуртом, *pastırmalı yumurta* – яєчня з пастирмою, *kıymalı yumurta* – яйце з фаршем, *soğanlı yumurta* – яйця з цибулею, *ispanaklı yumurta* – яєчня із шпинатом, *otlu peynirli gözleme* – гьозлеме з сиром та зеленню, *keşli cevizli erişte* – локишина з горіхами та нутом, *peynirli pide* – піма з сиром, *pastırmalı kuru fasulye* – квасоля з пастирмою, *erikli kuzu incik* – бараняча гомілка зі сливами, *tavuklu nohutlu pilav* – плов із куркою та нутом, *domatesli pilav* – плов із помідорами, *hamsili pilav* – плов з анчоусами, *patlıcanlı pilav* – плов із баклажанами (хоча фіксується модель «плов із чого?»: *kestaneli bulgur pilavı* – плов із булгуру з каштанами, *kuzugöbeği mantarlı bulgur pilavı* – плов із булгуру зі зморшками),

sarımsaklı köfte – котлети з часником, *patlıcanlı tirit* – *tirum* із баклажаном, *piliçli batyu* – бамія з куркою, *salepli dondurma* – морозиво з салепо, *taze zahterli zeytin salatası* – оливковий салат зі свіжим заатаром, *ayvalı kuzu sirti firin* – запечена бараняча спинка з айвою, *taratorlu kalamar tava* – смажені кальмари з таратором. Також турецький прикметник може перекладатися українським прикметником: *şafranlı pilav* – шафрановий плов, *limonlu pelte* – лимонне желе.

Якщо афікс -li додається в турецькій назві до словосполучення «оливкова олія», переклад здійснюється за моделлю «на оливковій олії»: *zeytinyağlı enginar* – артишок на оливковій олії, *zeytinyağlı yerelması* – топінамбур на оливковій олії, *zeytinyağlı pırasa* – цибуля-порей на оливковій олії, *zeytinyağlı taze fasulye* – стручкова квасоля на оливковій олії, *zeytinyağlı ispanak kökü* – коріння шпинату на оливковій олії, *zeytinyağlı portakallı kereviz* – селера з апельсином на оливковій олії, *zeytinyağlı koruklu batyu* – бамія на оливковій олії, *zeytinyağlı havuç* – морква на оливковій олії, *zeytinyağlı biber dolması* – фарширований перець на оливковій олії. Хоча трапляється переклад «з оливковою олією»: *zeytinyağlı pırasa dolması* – фарширована цибуля-порей із оливковою олією, *zeytin yağı kereviz dolması* – фарширована селера з оливковою олією.

Частина назв турецьких страв транскодуються: *lakerda* – лакерда, *fava* – фава, *tüsvet* – мүдджер, *hımtus* – хумус, *sacık* – джаджик, *bostana* – бостана, *ımtambayıldı* – імам баялди, *karişik turşu* – карішик туршу, *hünkarbeğendi* – хюнкар-беснди, *menemen* – менемен, *kağana* – кайгана, *nergizleme* – нергізлеме, *mikla* – мікла, *tepsi böreği* – тєпсі бьорек, *pişi* – піші, *mantı* – манти, *lahmacun* – лахмаджун, *karniyarık* – карніярик, *şiveydiz* – шивейдіз, *analı kızlı* – анали-кızıли, *içli köfte* – ічлі кьофте, *kısır* – кисир, *bazlama* – базлама, *lavaş ektek* – лаваш, *bandıma* – бандума, *rapara* – рапара, *çilbir* – чилбир, *alinazık* – аліназік, *kuzu şiş* – кузу шіш, *hamsi kuşu* – хамсі кушу, *saray lokması* – сарай локма, *güllac* – гюллач, *aşure* – ашуре, *keşkek* – кешкек, *sübye* – сьуб'є, *sirkencebin* – сіркенджебін, *somata* – сомата, *boza* – боза, *şalgam* – шалгам, *ayran* – айран, *şıra* – шира, *salep* – салеп, *kaunar* – кайнар, *uaprak ciğer* – япрак джігер, *islîm kebabı* – іслім кебаб, *tel kadayıf* – тель кадайф, *revani* – ревані, *kalburabastı* – калбурабасті, *tavuk göğsü* – тавук-гьогсу, *keşkül* – кешкюль, *incir uytması* – інжир уйтма, *sızbiz köfte* – кьофте джиз-биз, *kadınbudu köfte* – кадинбуду кьофте, *çiğ köfte* – чіг-кьофте, *lokum* – локум, *kilis tava* – кіліс тава.

Подібні за способом приготування турецькі страви можуть перекладатися українським відповідником: *etli lahana sarması* – голубці, *mercimek köftesi* – сочевичні фрикадельки, *işkembe çorbası* – суп із рубців.

Якщо у назвах страв є географічна назва, перекладається прислівником з по-: *çerkezta-vığı* – курка по-черкеськи, *Arnavutciğeri* – печінка по-албанськи.

Часом фіксується скорочення назви шляхом пропуску одного з компонентів: *kelle paça çorbası* – келле пача, *firin sütlaç* – сютлач.

При перекладі турецької назви, у якій зазначено спосіб приготування, може як зберігатися порядок компонентів мови-джерела: *levrek buğulama* – окунь на пару, *lüfer izgara* – луфар на грилі, *karides güveç* – креветки в гювеч, *karişik kızartma* – змішане обсмажене, так і змінюватися: *kalkan tava* – обсмажений калкан, *palamut tava* – обсмажена пеламіда атлантична, *asma uaprağında sardalya* – сардина у виноградному листі. Часто специфіка приготування передається через дієприкметник, що притаманно назвам страв української національної кухні: *süzme mercimek çorbası* – проціджений суп із сочевиці, *ot kavurma* – смажені трави.

Іноді подаються два варіанти перекладу назви (варіативність): *güllabiye helvası* – халва гюллабіє (медова халва з трояндами), *tepsi mantısı* – тєпсі манти (запечені манти).

Висновки. Як бачимо, типовими способами перекладу турецьких кулінарнімів є транскодування, калькування та заміна турецької етнореалії реалією українського лінгвокультурного простору. Проаналізований матеріал засвідчує реалізацію різних стратегій: доместикації, форенізації та нейтралізації. Однокомпонентні назви здебільшого перекладаються шляхом транскодування, багатоконпонентні назви перекладаються типовими моделями «страва з чого?», «напій з чого?», «страва з чим?» зі зміною порядку слів відповідно до особливостей українського синтаксису та типового розташування слів в українській мові. Частотні також моделі «прикметник+іменник», «дієприкметник+іменник». Процес освоєння нової гетерогенної одиниці відбувається через транскодовану назву та калькований варіант, які подаються як варіанти назви тієї чи іншої страви. При перекладі турецьких назв страв із зазначенням техніки приготування порядок слів може відповідати питомому або змінюватися відповідно до особливостей українського слововжитку. Заміна етнореалії українським еквівалентом не є типовою, спостерігається, коли зовнішній вигляд та техніка приготування подібні.

Зростання інтересу до турецьких національних страв та їх популярність серед українців інтенсифікують процес освоєння цих гетерогенних одиниць, «впізнаваність», незважаючи на екзотичність зовнішньої форми, а також поро-

джують цікаві асоціації з українськими національними стравами, що, в свою чергу, потребує подальшого комплексного лінгвістичного вивчення та є перспективним напрямом майбутніх досліджень.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Візнічак Є.В., Подвойська О.В. Щодо проблеми перекладу гастрономічної термінологічної лексики (на матеріалі текстів німецькомовного гастрономічного дискурсу). *Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія «Філологія»*. 2019. № 43. Т. 5. С. 30–33. URL: http://vestnik-philology.mgu.od.ua/archive/v43/part_5/10.pdf (дата звернення: 08.01.2026).
2. Гусейнова О.М., Шевченко Л.О. Розвиток кулінарної термінології та особливості її перекладу. *Молодий вчений*. 2021. 3 (91). С. 49–53. DOI: <https://doi.org/10.32839/2304-5809/2021-3-91-11>.
3. Державецька І.О. Глютонічна лексика та проблеми її перекладу. *Вчені записки Таврійського національного університету імені В. І. Вернадського. Серія «Філологія. Соціальні комунікації»*. 2013. Т. 26 (65). № 1. С. 466–470.
4. Залужна О., Роллер А. Кулінарний дискурс у парадигмі сучасних лінгвістичних досліджень. *Вчені записки Таврійського національного університету імені В. І. Вернадського. Серія «Філологія. Журналістика»*. 2023. Том 34 (73). № 4. С. 145–149. DOI: <https://doi.org/10.32782/2710-4656/2023.4/26>.
5. Іншакова І.О., Стахова К.Ю. Структурно-семантичні особливості лексики на позначення страв українського народу в кулінарних книгах. *Структура і семантика мовних одиниць. Філологічні студії*. 2018. Вип. 17. С. 33–44. DOI: <https://doi.org/10.31812/filstd.v17i0.35>.
6. Іщенко І.В. Глютонічні найменування в текстах сучасної української жіночої прози : дис. ... доктора філософії : 035 «Філологія»; Криворізький державний педагогічний університет. Кривий Ріг, 2023. 225 с.
7. Ковпик С.І. Поетика густативів (на матеріалах творів української прози XIX ст.) : монографія. Кривий Ріг, 2014. 179 с. URL: <https://elibrary.kdpu.edu.ua/bitstream/0564/2569/1/C.%20Ковпик%20ПОЕТИКА%20ГУСТАТИВІВ.pdf> (дата звернення: 08.01.2026).
8. Колоїз Ж. Густативні найменування як фрагменти біблійної глютонії. *Філологічний часопис*. 2022. Вип. 2 (20). С. 36–43. DOI: <https://doi.org/10.31499/2415-8828.2.2022.268646>.
9. Куликова В., Ковальчук М. Меню як різновид гастрономічного дискурсу: перекладацький аспект. *Науковий дискурс ДДПУ ім. І. Франка. Серія «Філологічні науки. Мовознавство»*. 2016. Т. 1. № 5. С. 176–179. URL: http://ddpu-filolvisnyk.com.ua/uploads/arkhiv-nomerov/2016/NV_2016_5-1/44.pdf (дата звернення: 08.01.2026).
10. Кучма Т.В. Кулінарніми у повісті-казці О. Пройслера «Водяничок» і їх переклад українською мовою. *Львівський філологічний часопис*. 2022. № 12. С. 99–103. DOI <https://doi.org/10.32447/2663-340X-2022-12.16>.
11. Кущенко Ж., Песоцька Д. Особливості функціонування гастрономів у поетичному і прозовому дискурсах французької мови. *Актуальні питання гуманітарних наук*. 2023. Вип. 59. Т. 2. С. 168–173. URL: http://www.aphn-journal.in.ua/archive/59_2023/part_2/25.pdf (дата звернення: 08.01.2026).
12. Масляєва І. Особливості функціонування глютонічних найменувань у жіночому романі Лариси Денисенко «Кавовий присмак кориці». *Філологічні студії*. 2019. Вип. 19. С. 64–76. DOI: <https://doi.org/10.31812/filstd.v19i0.2323>.
13. Мелех Г.Б. Стратифікація німецької фахової мови кулінарії (на матеріалі лексикографічних джерел). *Наукові записки. Серія «Філологічні науки»*. Вип. 187. 2020. С. 91–95.
14. Петришин М.Й. Кулінарна термінологія давніх римлян. *Закарпатські філологічні студії*. 2023. Вип. 32. Т. 2. С. 97–103. URL: http://zfs-journal.uzhnu.uz.ua/archive/32/part_2/20.pdf (дата звернення: 08.01.2026).
15. Поліщук Н. Термінологічна лексика в газетному тексті (на матеріалах газет «Високий замок», «Газета по-українськи», «Скриня»). *Вісник Нац. ун-ту «Львівська політехніка»*. Серія «Проблеми української термінології». 2010. № 675. С. 165–170. URL: <https://science.lpnu.ua/uk/terminologiya/vsi-vypusky/visnyk-no-675-2010/terminologichna-leksyka-v-gazetnomu-teksti-na> (дата звернення: 08.01.2026).
16. Половинчак Ю.М. Кулінарно-гастрономічний дискурс соціальних медіа в процесах формування національної ідентичності. *Science and Education a New Dimension. Humanities and Social Sciences*. IV (13). Issue: 82. 2016. P. 62–65. URL: <https://seanewdim.com/wp-content/uploads/2021/03/Culinary-and-gastronomic-discourse-of-social-media-in-the-formation-of-national-identity-Y.-Polovynchak.pdf> (дата звернення: 08.01.2026).
17. Прожогіна І. Варіативність, структура і функціонування термінології кулінарної лінгвістики. *Актуальні питання гуманітарних наук*. Вип. 84. Т. 3. 2025. С. 198–205. DOI <https://doi.org/10.24919/2308-4863/84-3-28>.
18. Стоянова Т., Шутяк С. Особливості перекладу кулінарного дискурсу. *Науковий вісник Південноукраїнського національного педагогічного університету імені К. Д. Ушинського. Серія «Лінгвістичні науки»*. 2022. № 34. С. 87–102. URL: <https://www.lingstud.od.ua/archive/2022/34/8.pdf> (дата звернення: 08.01.2026).

19. Турецька кухня з багатовіковими рецептами, створена авторським колективом / А. Більгін, Г. Паксой. Г. Кут, О. Саманджи; пер. з турец. М. Мірсалієвої. Харків : Фоліо, 2024. 430 с.

20. Чернова Ю.В., Гаращенко Т.С. Кулінарна термінологія та проблеми її перекладу. *Молодий вчений*. № 12 (64). Грудень, 2018. С. 148-151. DOI: <https://doi.org/10.32839/2304-5809/2018-12-64-38>.



Стаття поширюється на умовах ліцензії відкритого доступу CC BY 4.0

Дата першого надходження статті до видання: 03.02.2026

Дата прийняття статті до друку після рецензування: 23.03.2026

Дата публікації (оприлюднення) статті: 07.05.2026