

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
імені І.І. МЕЧНИКОВА
ФАКУЛЬТЕТ РОМАНО-ГЕРМАНСЬКОЇ ФІЛОЛОГІЇ
КАФЕДРА ТЕОРІЇ ТА ПРАКТИКИ ПЕРЕКЛАДУ

Дипломна робота

на здобуття ступеня вищої освіти "магістр"

на тему : *«Кулінарні реалії в аспекті перекладу»*
«Culinary realia in translation»

Виконала: студентка денної форми навчання
Спеціальності 035 Філологія 035.04 Германські мови та
літератури (переклад включно): переклад
ФАРАПОНОВА (ФОРМАНЮК) ВІКТОРІЯ СЕРГІЇВНА
Керівник д. філол. н., проф. МАТУЗКОВА О. П.
Рецензент к. філол. н., доц. ХАПІНА О. В.

Рекомендовано до захисту
Протокол засідання кафедри
Теорії та практики перекладу
№__ від _____

Завідувач кафедри
.....Матузкова О. П.

Захищено на засіданні ЕК № 1
Протокол №від.....2019 р.
Оцінка _____/_____/_____
(за національною шкалою, шкалою ECTS, бали)

Голова ЕК
..... Матузкова О. П.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	4
РОЗДІЛ I Реалія: Визначення, класифікація та передача у перекладі.....	8
1.1. Визначення реалії.....	8
1.2. Класифікація реалій.....	10
1.3. Проблематика співвідношення реалії та безеквівалентної лексики.....	16
1.4. Особливості та способи передачі реалій.....	18
РОЗДІЛ II Типологія кулінарних реалій з книги «British Food: An Extraordinary Thousand Years Of History».....	28
2.1. Класифікація кулінарних реалій згідно з назвами інгредієнтів.....	29
2.2. Класифікація кулінарних реалій згідно з способами приготування.....	36
2.3. Класифікація кулінарних реалій згідно з етнічними та топонімічними компонентами.....	40
2.4. Класифікація кулінарних реалій згідно з видами страв.....	45
РОЗДІЛ III Власний переклад кулінарних реалій з книги «British Food: An Extraordinary Thousand Years Of History».....	53
3.1. Передперекладацький аналіз тексту.....	55
3.2. Некомбіновані способи передачі кулінарних реалій.....	59
3.3. Комбіновані способи передачі кулінарних реалій.....	63
ВИСНОВКИ.....	70
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	75

ДОДАТОК: Власний переклад кулінарних реалій з книги «British Food: An Extraordinary Thousand Years Of History».....	80
SUMMARY.....	115

ВСТУП

Реалії постійно вивчалися та вивчаються багатьма лінгвістами, особливу цікавість представляють способи передачі реалій з мови оригіналу на мову перекладу. Лінгвісти, які займалися проблемою реалії, виділяють різні її види: історичні, суспільно-політичні, географічні та етнографічні. Але мало хто з них звертає увагу на вузько-спрямовані види реалій, такі як – кулінарні реалії. Майже пряме посилання на кулінарні реалії ми знайшли тільки у праці І. С. Алексєєвої, яка каже про кулінарні книги, що не користуються популярністю у перекладачів бо рецепти до страв часто нагадують інструкцію. Теоретичний огляд не виявив детального вивчення природи кулінарних реалій та способів їх перекладу. Цей факт обумовив тему та дослідження, яке сфокусоване на функціонуванні кулінарних реалій у книзі Коліна Спенсера «British Food: An Extraordinary Thousand Years Of History» та їх передачі у власному перекладі. *Актуальність* нашого дослідження полягає у тому, що книга вийшла у 2011 році та ще не була об'єктом дослідження, реалії у кулінарному контексті вивчалися не часто та досі являють собою не абияку складність для перекладача. Навіть, якщо перекладач має справу з текстом, який не має жодного відношення до кулінарії, він має усі шанси нашттовхнутися на фрагмент з харчовим кодом, який належить до іншої культури. Саме тому, так важливо вивчати реалії у кулінарному контексті та способи їх передачі.

Метою дослідження є опис кулінарних реалій Великобританії у тексті та власний переклад з аналізом способів їх передачі. Досягнення поставленої мети вимагає вирішення конкретних *завдань*:

- розглянути теоретичні проблеми дослідження;
- класифікувати реалії за лексико-семантичним аспектом;
- перекласти кулінарні реалії на українську мову;
- дати лінгвокультурологічний коментар;

- описати особливості передачі кулінарних реалій на основі перекладацького аналізу.

Матеріалом дослідження послуговували 735 реалій, відібраних способом суцільної вибірки у книзі «British Food: An Extraordinary Thousand Years Of History». Ця книга була написана Коліном Спенсером у 1998 році, доповнена та перевидана у 2011 році. У нашому дослідженні було використано видання 2011 року. Книга написана у жанрі документальної прози, яка характеризується достовірністю та об'єктивністю у освітлюванні подій, імен та інформації. Окрім того, книга містить в собі велику кількість британських кулінарних реалій від початку часів до сьогодні, що визиває не аби-яку цікавість з точки зору лінгвістики та лінгвокультурології. Також у книзі описано становлення британської кухні з самого початку формування держави до сьогодення.

Методи. У нашій роботі, було використано загальнонаукові та спеціальні методи дослідження. Серед загальнонаукових були *спостереження та зіставлення; аналіз та синтез*, де ми розкладали реалії на частини та поєднували їх за однаковими чи схожими принципами у групу; *абстрагування та моделювання*, де ми відволікалися від деяких властивостей реалій та виділяли ті властивості, що були необхідні на даному етапі дослідження. З точки зору лінгвістики було використано наступні спеціальні методи: *метод опозиційного аналізу*, де ми зіставляли декілька мовних одиниць та виокремлювали спільні та розрізняючи риси; *метод контекстологічного аналізу*, де ми вивчали лексичне значення реалій в залежності від контексту; *метод контрастивного аналізу*, який ми використовували для зіставлення української та англійської мов та виявлення їх розбіжностей; *метод дескриптивного аналізу* для опису та виокремлення особливостей кулінарних реалій при перекладі, *кількісний метод* для зведення усіх проаналізованих даних у таблицю. Також ми використовували *лінгвокультурологічний метод*, та *прийом лінгвокультурологічного коментарю*. З точки зору перекладу ми використовували *метод сегментації тексту*, де

виділяли необхідні нам елементи, реалії, для подальшої розшифровки та кодування на мову перекладу.

Наукова новизна роботи полягає у тому, що вперше були систематично описані та перекладені на українську мову реалії британської кухні на базі матеріалу дослідження з використанням лінгвокультурного та перекладацького коментаря.

Теоретично-методологічним підґрунтям нашого дослідження є праці відомих лінгвістів, таких як *І. С. Алексєєва*, яка розглядала передумови перекладознавства для студентів та дала характеристику та класифікації мовним реаліям; *Ю. Д. Апресян* та його обрані праці, у яких ми вивчали питання щодо конотативних значень; *Л. С. Бархударов*, якій розглядав загальні питання щодо теорії перекладу; *Є. М. Верещагін та В. Г. Костомаров*, які займались лінгвокраїнознавчою теорією слів; *В. С. Виноградов*, який розглядав загальні та лексичні питання, а також займався вивченням безеквівалентної лексики та реалій як її підвиду; болгарські вчені *С. І. Влахов та С. П. Флорин*, які написали монографію присвячену визначенню, класифікації та способам перекладу реалій; *Ж. А. Голікова*, яка написала учбовий посібник з перекладу, де присвятила розділ висвітленню проблеми реалій на практичній основі; *Р. П. Зорівчак*, українська вчена-лінгвіст, яка написала монографію, присвячену функціонуванню та перекладу реалії на матеріалі англомовних перекладів української прози; *В. Н. Комісаров*, один з засновників радянської лінгвістичної теорії перекладу, який написав понад 100 робіт присвячених перекладу та його теоретичній базі; *І. В. Корунець*, український вчений, який присвятив свої монографії детальному вивченню головних питань перекладознавства; *Л. К. Латішев та А. Л. Семенов*, які присвятили свою працю не тільки теорії та практиці перекладу, а ще й методикам його (перекладу) викладання; *Ю. В. Піввуєва та Є. В. Двойніна*, монографія яких висвітлювала як загальні питання стосовно перекладу, так і граматичні, синтаксичні, лексичні та стилістичні питання; *О. В. Ребрій*, один з сучасних українських перекладознавців, який присвятив свою монографію сучасним концепціям творчості у перекладі; *А. А. Реформатський*, який займався

ВИСНОВКИ

У даній роботі було досліджено особливості функціонування та передачі реалій у книзі Коліна Спенсера «British Food: An Extraordinary Thousand Years Of History» та отримано наступні результати:

1. У теоретичній частині нашого дослідження на основі критичного осмислення наукових робіт присвячених проблемі визначення реалії, було сформовано власне визначення терміну «реалія». Реалії – це словесні комплекси, лексичні або фразеологічні одиниці, характерні для мови даного народу, які охоплюють сферу людського побуту, життя, традицій та національного колориту.
2. Згідно з теоретичним оглядом щодо класифікування реалій, кулінарні реалії відносимо до підвиду *етнографічних реалій* та аналізуємо за лексико-семантичним принципом. При аналізі за було застосовано чотири параметри за якими систематизовано кулінарні реалії: 1) які *інгредієнти* входять до страви, 2) який *спосіб приготування страви*, 3) які *топоніми* та *етноніми* включає в себе реалія, 4) які *види страв* позначає реалія.
3. Перша група виявилась найбільш частотною – 53,6% від загальної вибірки. Найчастотнішою лексичною підгрупою назв інгредієнтів кулінарних реалій була група «*м'ясо*» (25,4%), яка в свою чергу складалась з назв *домашніх тварин, складових частин тварин, дичини, домашньої птиці та м'ясних заготовків*. На другому місці опинились кулінарні реалії з інгредієнтами «*риба та морепродукти*» (16%), назви яких позначали види *риб, морепродуктів, водоростей та морських тварин*. Третьою за частотністю виявилась група *молочних продуктів* (14,2%) представлена назвами *сирів, молока масла, вершків та молочних продуктів рослинного походження*. На четвертому місці опинилась група кулінарних реалій з інгредієнтами назвами *овочів* (9,6%), найчастотнішим з яких виявились *картопля, та фруктів* (9,6%). А найменш частотними виявились групи *яєць* (2,5%) та *горіхів* (1,3%). Було підтверджено думки

деяких лінгвокраїнознавців, стосовно того, що британці дуже люблять споживати м'ясо, рибу та молочні продукти, особливо сир.

4. У другій групі ми розглядали кулінарні реалії з компонентами на позначення *способів приготування*. Їх ми розділили на 4 підгрупи за *способом обробки* (45,5%), *за смаком* (28%), *за консистенцією* (23,5%) та *за ступеню готовності* (3%). У першій підгрупі привалювали компоненти *roasted, grilled* та *fried* об'єднані у підгрупу *смаження* (14,9%), *dried* та *smoked*, об'єднані у підгрупу *висушування* (6%), компоненти *boiled* та *poached* об'єднані у підгрупу від *відварення* (5,3%) страв. У другій підгрупі частотніше зустрічалось компоненти *pickled* та *salt*, об'єднані у підгрупу *засолення* (12,8%) та компоненти *devilled* та *spiced* об'єднані у підгрупу *приправлення* (6%) страв. У третій підгрупі частіше зустрічалися компоненти *strong* та *hard* об'єднані у підгрупу *не плотні страви* (14,4%). Четверта підгрупа, включала в себе компоненти *cooked, served*, та *made*. Як результат, впевнились у тому, що британці люблять куштувати смажені солоні страви з не твердою консистенцією, які подані до столу гарячими. Наші статистичні дані підтверджуються дослідженнями Дж. Дрісколла та Коліна Спенсера.
5. Наступна класифікація була приведена з метою опису особистостей використання у кулінарних реаліях *топонімів* (*ойконіми, хороніми, гідроніми, омоніми та інсулоніми*) та *етнонімів*. Найчастотнішими виявились топоніми *Англії* та етнонім *англійській* (36,8%). На другому місці опинився етнонім *Уельс*, етнонім *валлійський* та інші топонімічні компоненти зв'язані з цією частиною Великобританії (12%). Третє місце зайняла група топонімів *Шотландії* (10,25%). Далі за частотністю вживання виявився етнонім *Франція* та топонім *Нарбона* (8,5%). Найменш частотними виявились етноніми *Бельгія, Колумбія, Португалія* та топонім *Горгона* (по 0,85% кожен). Такі статистичні дані ми пов'язали з послідовністю об'єднання регіонів Британії з Англією: першим приєднали Уельс, а потім вже Шотландію та Ірландію. Висока

частотність вживана французьких страв каже про значний вплив французької харчової культури після часів норманського завоювання. Наявність інших топонімічних та етнімічних компонентів свідчить про інтеграцію інших культур у харчовий досвід Великобританії.

6. У четвертій групі класифікації було досліджено, які *назви видів страв* частіше за все зустрічалися у кулінарних реаліях. У цьому аспекті ми дослідили 632 реалії від загальної вибірки та виявили, що кулінарні реалії вимагали наступні підгрупування: *основні страви* (39,7%), *випічка* (37%), *супи та похльобка* (9%), *продукти масового виробництва та консерви* (4,8%), *салати та закуски* (4,3%). Найчастотнішою підгрупою виявились *назви основних страв* (39,7%), а найменш частотною – підгрупа *салатів та закусок* (4,3%). Спираючись на статичні дані та на лінгвокультурологічні роботи Е. Малйола, Дж. Дрісколла та К. Спенсера ми зробили висновок, що британці надають перевагу основним стравам, більшість з яких м'ясні, та випічці. Ми також з'ясували, що британці мають великий спектр алкогольних напоїв, але випивання в них це не самоціль. Загальне враження від британської кухні склалося досить позитивне.
7. Завдяки лексико-семантичному аналізу ми змогли зробити лінгвокультурологічний висновок, який показав, що така частотність використання інгредієнтів, способів приготування та якості страв, топонімів, етнімівів та видів страв обумовлена різними чинниками починаючи від географічного положення, загальноісторичного розвитку країни та її культури, закінчуючи глобалізацією та мультикультуралізацією суспільства.
8. На другому етапі дослідження ми виконали власний переклад кулінарних реалій, але до того як передавати кулінарні реалії у книзі, перш за все, було зроблено перед перекладацький аналіз книги та виявлено: функціональний стиль – *газетно-публіцистичний*; жанр тексту –

документальна проза; тип тексту – *інформаційно-емоційний*; Названо мету, призначення, час, місце створення та автора тексту.

9. При перекладацькому аналізі способів передачі кулінарних реалій ми використовували класифікацію В.С. Віноградова, та розділили усі способи передачі на дві групи: *некомбіновані* та *комбіновані*.
10. До *першої групи* (64,3%) увійшли реалії, перекладені тільки одиничними способами. Найчастотнішим способом виявилось *калькування* (26,3%), наступним за частотністю – *перифрастичний переклад* (16,9%), потім – *уподібнення* (10%) та спосіб *транскрипції та транслітерації* (10%), а найменш частотним виявився спосіб *гіпо-гіперонімічного перекладу* (1,1%). Частіше за все *некомбінованими* способами перекладу передавалися кулінарні реалії які склалися тільки з одного лексичного компонента або з декількох лексичних компонентів які не можливо було передати інакше.
11. До *другої групи* (42%) увійшли реалії, які передані комбінацією способів. У даній категорії найчастотнішою була комбінація *транскрипції/транслітерації та перифрастичного перекладу* (9,5%). Також, досить частотне використання комбінації *кальки та транскрипції* (8,2%). За ним іде комбінація *калькування та уподібнення* (5,2%). Не так часто перекладач застосовувала комбінацію *калькування та перифрастичний перекладу* (4,6%) і *калькування та гіпо-гіперонімічного перекладу* (2,9%). Найменш частотним було використання *транскрипції / транслітерації та гіпо-гіперонімічного перекладу* (1,3%), *гіпо-гіперонімічного перекладу та уподібнення* (0,5%) і *гіпо-гіперонімічного перекладу та перифрастичного перекладу* (0,4%). Системна різниця англійської та української мов змушувала добігати певних трансформацій, які були обумовлені не тільки лише одним способом перекладу. Наприклад, замість використання транслітерації у чистому вигляді, у деяких випадках ми користувалися її комбінацією з описовим перекладом, таким чином ми

зберігали оригінальну назву реалії та пояснювали, що вона позначає – особливо, коли зміст реалії був не зрозумілим з контексту.

- 12.** Переклавши та проаналізувавши способи передачі кулінарних реалії ми зробили висновок, що кулінарні реалії можуть становити певні труднощі для перекладача, особливо коли автор твору не надає контекст, який зможе розкрити сутність реалії, або коли реалія містить в собі конотативне значення. Але, на наш погляд, нам вдалося виділити основні труднощі при перекладі, подолати їх та пояснити наш перекладацький вибір.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

- 1) Алексеева И.С. Введение в переводоведение: Учеб. пособие для студ. филол. и лингв. фак. высш. учеб. заведений. – СПб.: Филологический факультет СПбГУ. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 352 с.
- 2) Апресян Ю. Д. Избранные труды, том II. Интегральное описание языка и системная лексикография. – М.: Школа «Языки русской культуры», 1995. – С. 156-176.
- 3) Бархударов Л.С. Язык и перевод (Вопросы общей и частной теории перевода). – М., «Междунар. отношения», 1975. – 240 с.
- 4) Вайсбурд М.Л. Реалии как элемент страноведения / М.Л. Вайсбурд // Русский язык за рубежом. – 1972. – № 3. – С. 98-100.
- 5) Верещагин Е.М., Костомаров В.Г. Лингвострановедческая теория слова. – М.: Русский язык, 1980 – 320 с.
- 6) Верещагин Е.М., Костомаров В.Г. Язык и культура. Три лингвострановедческие концепции: лексического фона, рече-поведенческих тактик и сапиентемы / Под редакцией и с послесловием академика Ю. С. Степанова. – М.: «Индрик», 2005. – 1040с.
- 7) Виноградов В.С. Введение в переводоведение (общие и лексические вопросы). – М.: Издательство Института среднего образования РАО, 2001. – 224 с.
- 8) Влахов С., Флорин С. Непереводимое в переводе М.: Международные отношения, 1980. – 343 с.
- 9) Голикова Ж.А. Перевод с английского на русский – Learn to Translate by Translating from English into Russian: учеб. пособие. – 5-е изд., стер. – Минск: Новое знание, 2008. – 287 с.
- 10) Голубенко Л. М., Матузкова О. П., Эрьюменко С. В. Основи написання студентської роботи з філології: навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. – 2-ге вид., випр. і доп. – Одеса: Фенікс, 2009. – 96 с.

- 11) Ермолович Д. И. Имена собственные на стыке языков и культур. – М.: Р.Валент, 2001. – 200 с.
- 12) Зорівчак Р. П. Реалія і переклад (На матеріалі англomовних перекладів української прози). – Львів : Вид-во Львівського ун-ту, 1989. – 216 с.
- 13) Кретов А.А., Фененко Н.А. Лингвистическая теория реалии // Вестник ВГУ. Серия: Лингвистика и межкультурная коммуникация. – 2013. – № 1. – С. 7-13.
- 14) Крупнов В.Н. В творческой лаборатории переводчика, – М.: «Междунар. отношения», 1976. – 192 с.
- 15) Комиссаров В.Н. Теория перевода (лингвистические аспекты): Учеб. для ин-тов и фак. иностр. яз. – М.: Высш. шк., 1990. – 253 с.
- 16) Конецкая В.П. Лексико-семантические характеристики языковых реалий // Великобритания. Лингвострановедческий словарь. – М.: Рус. яз., 1999. – С. 532-538.
- 17) Корунець І.В. Теорія і практика перекладу (аспектний переклад): Підручник. – Вінниця. «Нова Книга», 2003 – 448 с.
- 18) Латышев Л.К., Семенов А.Л. Перевод: теорит, приктика и методика преподавания: Учеб. Пособие для студ. перевод. фак. Высш. Учеб. Заведений. – М.: Издательский центр «Академия», 2003. – 192 с.
- 19) Майол Е. Милстед Д. Эти странные англичане. Пер. с англ. И. Троговой. – М.: Эгмонт Россия Лтд., 2001. – 72 // Электронный ресурс. Режим доступа: http://loveread.ec/view_global.php?id=63554
- 20) Матузкова Е. П. Идентичность и лингвокультура: Методология изучения: монографія / Е. П. Матузкова. – Одесса: Издательство КП ОГТ, 2014. – 333 с.
- 21) Моисенко Л. В. Лингвокультурологическая проблема классификации реалий // Вестник Оренбургского государственного университета. – 2005. – №11. – С. 155-161.
- 22) Пиввуева Ю. В., Двойнина Е. В. Пособие по теории перевода (на английском материале). – М.: Филоматис, 2004. – 304 с.

- 23) Прошина З.Г. Теория перевода (с английского языка на русский и с русского языка на английский): Уч. на англ. яз. – Владивосток: Изд-во Дальневост. ун-та, 2008. – С. 116-125.
- 24) Ребрій О.В. Сучасні концепції творчості у перекладі: монографія. – Х.: Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна, 2012. – 376 с.
- 25) Реформатский А.А. Введение в языковедение: Учебник для вузов / А.А. Реформатский; Под ред. В. А. Виноградова. – 5-е изд., испр. – М.: Аспект Пресс, 2004. – 536 с.
- 26) Романова С. П., Коралова А. Л. Пособие по переводу с английского на русский.– 5-е изд.– М. : КДУ, 2011. – 176 с.
- 27) Селіванова О. О. Сучасна лінгвістика: напрями та проблеми: Підручник – Вид. 2-е, виправл. і доп. – 2017. – 890 с.
- 28) Супрун А.Е. Экзотическая лексика // Научные доклады высшей школы. Филологические науки. – М., 1958. – № 2. – С. 51-54.
- 29) Телия В.Н. Коннотативный аспект семантики номинативных единиц. – М.: «Наука», 1986. – 141 с.
- 30) Телия В.Н. Русская фразеология. Семантический, прагматический и лингвокультурологический аспекты. – М.: Школа «Языки русской культуры», 1996. – 288 с.
- 31) Томахин Г.Д. Америка через американизмы. – М.: Высш. Школа, 1982. – 256 с.
- 32) Томахин Г.Д. Лексика с культурным компонентом // Иностранные языки в школе, 1980. – №6. – С. 47-50.
- 33) Томахин Г.Д. Реалии – американизмы. Пособие по страноведению: Учеб. пособие для ин-тов и фак. иностр. яз. – М.: Высш. шк., 1988. – 239 с.
- 34) Турнусов Ф.М. Реалии – специфическая составляющая безэквивалентной лексики // Ученые записки Худжанского государственного университета имени ак. Б. Гуфурнова. Гуманитарные науки. – 2015. – №2(43). – С. 162-167.

- 35) Федоров А.В. Основы общей теории перевода (лингвистические проблемы): Для институтов и факультетов иностранных языков. Учеб. пособие. – 5-е изд. – СПб: Филологический факультет СПбГУ. – М.: «Издательский дом "ФИЛОЛГИЯ ТРИ"», 2002. – 416 с.
- 36) Федосюк Т. Особливості передачі реалій на російську мову у романі «Звіяні Вітром» Маргарет Мітчелл // Збірник студентських наукових робіт. – Одеса: Астропринт, 2015. – С. 50-55.
- 37) Филлипова О.В. Языковые реалии как вербальное выражение специфических черт национальных культур // Филологические науки. Вопросы теории и практики, – 2009. – № 1 (3). – С. 196-201.
- 38) Швейцер А.Д. Перевод и лингвистика. (Газетно-информационный и военно-публицистический перевод). – М., Воениздат, 1973. – 280 с.
- 39) Явна Х. Особливості передачі історичних реалій в історичних детективах К. Дж. Сенсома // Збірник студентських наукових робіт. – Одеса: Астропринт, 2008. – С. 49-55.
- 40) Andrew C. The British table: A New Look Into The Traditional Cooking Of England, Scotland and Wales // Електронний ресурс. Режим доступу: <https://play.google.com/books/reader?id=BniqDAAAQBAJ&hl=ru&pg=GBS.PT79>
- 41) Driscoll J. Britain for learners of English. Second edition. – London: Oxford, 2009. – 224 p.
- 42) Lindford J. Great British Cheeses: Choose and enjoy over 300 classic and regional cheese // Електронний ресурс. Режим доступу: https://books.google.com.ua/books?id=0S2rZcwZBnoC&pg=PA180&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false

Досліджувальний текст

- 43) Spencer C. British food. An extraordinary thousand years of history. – London: Grub Street, 2011. – 529 p.

Довідникова література

- 44) Ахманова О.С. Словарь лингвистических терминов / О. С. Ахманова. – Изд. второе, стереотипное. – М.: Сов. энциклопедия, 1969 . – 607 с.
- 45) Нелюбин Л.Л. Толковый переводоведческий словарь / Л.Л. Нелюбин. – 3-е изд. – М.: Флинта : Наука, 2003 . – 320 с.
- 46) Палажченко П.Р. Мой несистематический словарь (Из записной книжки переводчика) – 2-е изд., испр. – М.: Р.Валент, 2002 – 304 с.
- 47) Раренко М.Б. Основные понятия переводоведения (Отечественный опыт). Терминологический словарь-справочник. – М., 2010. – 260 с.
- 48) Розенталь Д.Е., Теленкова М.А. Словарь-справочник лингвистических терминов: Пособие для учителя. – 3-е изд., испр. и доп. – М.: Просвещение, 1985. – 399 с.
- 49) Ярцева В.М. Большой энциклопедический словарь. – М. : Большая Российская энциклопедия, 1998. – 685 с.

Електронні ресурси

- 50) Middle English Dictionary / Електронний ресурс. Режим доступу: <https://quod.lib.umich.edu/m/middle-english-dictionary/dictionary>
- 51) Etymology dictionary online / Електронний ресурс. Режим доступу: <https://www.etymonline.com>

SUMMARY

The thesis submitted for defense deals with the study of British culinary realia, their translation into Ukrainian and ways of their rendering. The scope of our investigation in 735 culinary realia obtained by consecutive selection from the Colin Spencer's book «*British food. An extraordinary thousand years of history*» and our own culinary realia translation.

The objective of the work is to highlight and describe linguistic characteristics of culinary realia (CR) and systematize the ways of their translation. The objective defined the next tasks:

- 1) to study theoretical sources of investigation;
- 2) to classify realia on a thematic and semantic basis;
- 3) to translate CR into Ukrainian language;
- 4) to give a linguocultural comment;
- 5) to classify realia by means of transferring in translation and analyze them;

Our study relies substantially on the application of linguistic descriptive methodology and devices, component analysis, contrastive analysis and the quantity methodology and devices.

Structurally the paper consists of the introduction, three chapters, conclusion, addition and bibliography.

Introduction outlines the main aim and questions of the research, its importance and theoretical and practical innovation.

The First Chapter presents the theoretical background to the research. It deals with the main theoretical issues on the problem of defining realia, classifying it and also highlighting the best way of realia transferring.

The Second Chapter highlights the lexico-semantic classification of CR. In the semantic classification we defined that CR refer to the ethnographical branch and divided them into 4 groups: realia with the ingredient, realia referred to the way of preparing the dish, realia with toponymic and ethnonymic components and realia defined the type of dish.

The Third Chapter describes some ways of transferring CR during translation. Researching the ways of transferring CR during translation, we highlighted two categories of *combined* and *non-combined* ways of transferring realia. The category of combined realia included combinations of different ways of transferring realia, and the category of non-combined ways included methods from the Vinogradov's classification. We also highlighted the importance of connotative and denotative realia and demonstrated some examples to approve our theory.

The conclusion takes the most important issues of the work such as results of research, some lingua-cultural information and statistic data.

The appendix contains 735 culinary realia – translated and classified by means of their transferring.

The paper is supplied with a number of tables reflecting the results of the quantitative analysis. These enable one to draw conclusion as to the frequency of semantic groups of CR and typical ways of their rendering in translation.