

Министерство образования и науки Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Уральский государственный педагогический университет
Институт филологии, культурологии и межкультурной коммуникации
Кафедра межкультурной коммуникации, риторики и русского языка
как иностранного

Лексическая категоризация как лингвометодическая проблема

Выпускная квалификационная работа

Квалификационная работа
допущена к защите
Зав. кафедрой

дата

подпись

Исполнитель:
Никулина Ирина Михайловна,
обучающаяся БИ-41 группы

подпись

Руководитель ОПОП:

Подпись

Научный руководитель:
Дзюба Елена Вячеславовна,
доктор филол. наук, доцент

подпись

Екатеринбург 2017

Содержание

Введение.....	4
Глава 1. Категоризация как важнейшая проблема когнитивной лингвистики. 7	
1.1. Специфика языковой картины мира.....	8
1.2. Основные теории категоризации и их роль в процессе развития когнитивной лингвистики	13
Глава 2. Этноспецифические особенности процесса категоризации национальных блюд России, Великобритании и США	19
2.1. Теоретические аспекты категоризации блюд.....	19
2.2. Этноспецифические особенности процесса приёма пищи в России, в Великобритании и в США.....	22
2.3. Рассмотрение и сопоставление основных рубрик национальных кушаний с точки зрения синхронного аспекта	25
2.4. Национальные традиции приёма пищи в 1890-1970 гг. в России, в Великобритании и в США.....	31
2.4.1. Особенности категоризации национальных кушаний в СССР	32
2.4.2. Особенности категоризации национальных блюд в Великобритании	35
2.4.3. Особенности категоризации национальных кушаний в США.....	39
Глава 3. Методика обучения лексике английского языка на примере коммуникативной ситуации «Поведение в ресторане»	48
3.1. Теоретические аспекты обучения лексике	48
3.2. Комплекс упражнений при обучении лексике, связанной с категориями ОВОЩИ и НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА в рамках ситуации «Поведение в ресторане».....	53
Заключение	65
Список литературы	68
Приложение 1	74
1.1. Образцы категории ОВОЩИ в разных картинах мира	74
1.2. Образцы категории ЗЛАКИ в разных картинах мира	76
Приложение 2	79
2.1. Перевод меню английского ресторана «Chapter One»	79
2.2. Меню русского ресторана «Денись Давыдовъ».....	84
2.3. Перевод меню американского ресторана «The Mercer Kitchen»	90
Приложение 3	98

3.1. Меню советского ресторана «The CoVoK», 1973 г.	98
3.2. Меню советского ресторана «Космос», 1972 г.	101
Приложение 4	104
4.1. Перевод меню английского ресторана «Титаник», 1912 г.....	104
4.2. Перевод меню английского ресторана «Academy room», 1955 г. ...	105
Приложение 5	111
5.1. Перевод меню американского ресторана «Delmonico's», 1899 г. ...	111
5.2. Перевод меню американского ресторана «Old English Grill», 1940 г.	115

Введение

На современном этапе развития лингвистики активно разрабатывается проблема изучения категоризации (см. работы Дж. Лакоффа, Э. Рош, А. Вежбицки, Н. Н. Болдырева, О. О. Борискиной, Е. С. Кубряковой, Т.Г. Скребцовой и др.). Это обусловлено тем, что когнитивная лингвистика является относительно современной наукой, которая начала активно развиваться лишь в конце XX века. Именно этот период времени характеризуется переходом на новую, антропологическую парадигму, где главным объектом исследования становится человек, его сознание, разум [Маслова 2004: 6].

В течение жизни человек, воспринимая и познавая мир, накапливает, логически связывает между собой полученные сведения, составляя в своем сознании единую категориальную систему. Эта система постоянно изменяется и дополняется человеком. Категоризация позволяет делать умозаключения, а они, в свою очередь, направляют наши действия. Каждый из нас, не отдавая себе в этом отчёта, ежеминутно выполняет операции по распознаванию того или иного нового фрагмента опыта. Различные категории, являющиеся частью системы, подвергаются влиянию других и видоизменяются. Поэтому исследование проблемы категоризации является особенно **актуальным** в условиях современной действительности.

С течением времени может меняться как объем, так и число категорий. Поэтому человек вынужден всегда приспосабливаться к новым условиям жизни, вырабатывать новые ценностные ориентиры, формировать новые категориальные эталоны. Следовательно, категоризация является одной из ведущих функций исключительно человеческого сознания [Болдырев 2005: 16]. При этом следует отметить, что любое знание, воспринимаемое и категоризируемое человеком, является сугубо индивидуальным.

Объектом исследования являются конкретные лексические категории

русского и английского языков, а именно: овощи, национальные блюда, категории приёмов пищи. Выбор объекта исследования обусловлен наличием данных рубрик в обоих языковых картинах мира. Кроме того, выбранные категории могут послужить источником информации о традиционной культуре этноса.

В связи с этим, **предметом** исследования и анализа стали этноспецифические особенности лексической категоризации овощей, национальных блюд, приёмов пищи в лингвокультурном и лингвометодическом аспектах.

Цель данной работы заключается в себе составление методического комплекса упражнений при обучении лексике английского языка. В качестве стимульного материала были выбраны категории русских, английских и американских национальных кушаний, овощи и этноспецифические способы приёма пищи.

Поставленная цель потребовала решения следующих **задач**:

1. Изучение теоретической литературы, связанной с проблемами лексической категоризации и её особенностями.
2. Проведение ассоциативного эксперимента в рамках русской языковой картины мира (на примере категорий ОВОЩИ и ЗЛАКИ).
3. Сопоставление и анализ категорий национальных кушаний в русско-англоязычной лингвокультурах.
4. Изучение теоретических работ по методике обучения лексике английского языка.
5. Формулирование выводов о специфике лексической категоризации, послужившей источником в этнолингвистическом и методическом аспектах.

Данное исследование осуществляется при помощи теоретических **методов** анализа, классификации и систематизации полученного материала; базируется на выявлении лингвокультурных параллелей в сфере

категоризации между русскими языковыми фактами и данными англоязычных языковых традиций. К практическим методам можно отнести проведение эксперимента и составление комплекса упражнений при обучении лексике английского языка. Следовательно, практическая значимость работы заключается в возможности использования полученных результатов в практике школьного и вузовского преподавания в рамках курсов: иностранный язык, страноведение, этнолингвистика и др.

Выпускная квалификационная работа **включает** введение, три главы, заключение и приложение. Во введении обосновывается выбор темы, определяются объект, предмет, цели и задачи исследования, оговариваются методы и структура работы.

В первой главе «Категоризация как важнейшая проблема когнитивной лингвистики» рассматриваются общие вопросы, касающиеся процесса категоризации в целом, выделяются особенности языковой картины мира с приведением примеров.

Вторая глава «Этноспецифические особенности процесса категоризации национальных блюд России, Великобритании и США» содержит сопоставление и анализ категорий меню разных стран. Были сделаны выводы на основании исследования современных меню и меню прошлого столетия.

Заключительная глава «Методика обучения лексике английского языка на примере коммуникативной ситуации «Поведение в ресторане» предполагает рассмотрение теоретических аспектов в составлении методики и разработку комплекса упражнений при обучении лексике английского языка.

В заключительной части работы подведены итоги в соответствии с поставленными целями и задачами, намечены перспективы разработки данной темы. На последних страницах работы находятся приложения, где представлены переводы меню разных стран, результаты эксперимента.

Глава 1. Категоризация как важнейшая проблема когнитивной лингвистики

Когнитивные исследователи обращаются к темам, которые всегда были актуальными в области языкознания и психолингвистики: «к языку и мышлению, главным функциям языка, роли человека в языке и роли языка для человека» [Кубрякова 2004: 4]. Такой научный подход позволяет исследовать процессы познания и их результаты, связь мышления со средством коммуникации, т.е. языком.

Именно язык является средством категоризации объектов, способом обработки, переработки и передачи полученных знаний. Эти механизмы в процессе мышления и коммуникации происходят в ракурсе когнитивно-дискурсивной парадигмы. С этой точки зрения язык рассматривается как когнитивное образование, которое участвует в коммуникативной деятельности, в живой речи. Исходя из этого, язык является средством доступа ко всем ментальным процессам, происходящим в голове человека и определяющим его функционирование в обществе.

Как мы уже выяснили, человек, познавая мир, сталкивается с разнообразием вещей, событий и их всевозможных характеристик. Выделяя, осмысливая и сопоставляя их с имеющимися знаниями, он присваивает им конкретные обозначения, т.е. закрепляет их с помощью языка за данными рубриками-категориями в своем сознании. В когнитивной лингвистике в качестве таких категориальных моделей могут выступать различные когнитивные структуры и процессы в сознании человека: фреймы и сценарии (Минский, 1979), пропозициональные модели (Арутюнова 1976), идеальные смысловые модели (Каменская, 1990), ментальные пространства (Фоконье, 1998), концепты (Кубрякова, 1991). Наиболее принятой единицей многие лингвисты вслед за Е. С. Кубряковой считают именно концепт.

Концепт трактуется в современной лингвистике достаточно широко. До сих пор в лингвистике нет единого мнения относительно того, что такое

концепт. К примеру, В.З. Демьянков определяет концепт как ««содержательную сторону словесного знака, за которым стоит понятие (т. е. идея, фиксирующая существенные «умопостигаемые» свойства реалий и явлений, а также отношения между ними), принадлежащее умственной, духовной или жизненно важной материальной сфере существования человека, выработанное и закреплённое общественным опытом народа» [Демьянков 2007: 606]. Другой исследователь, Ю.С. Степанов утверждает, что концепт – это «явление того же порядка, что и понятие». Исследователь отмечает, что концептом можно назвать ту часть культуры, которая сохраняется в сознании человека [Степанов 2004: 43].

Таким образом, основываясь на мнениях разных ученых, можно сделать вывод: концепт – это «единица коллективного сознания (отправляющая к высшим духовным ценностям), имеющая языковое выражение и отмеченная этнокультурной спецификой» [Ангелова 2004: 9]. Это абстрактное понятие, несущее в основе какое-либо значение и окружённое разного рода коннотациями. В целом, концепт – это результат взаимодействия словарного значения с личным опытом человека. Категорией же, в свою очередь, можно назвать «объединение объектов на основе общего концепта» [Болдырев 2012: 21].

Признаки и черты, которые создаются в человеческом сознании в виде концептов, распространяются на конкретные классы объектов. Следовательно, категории представляют собой особый формат знания, представленный в языке в виде определенной системы. Это подчёркивает в свою очередь тесную связь процессов категоризации и концептуализации.

1.1. Специфика языковой картины мира

В результате взаимодействия человека с миром, в его сознании складываются определенные модели действительности, глобальные образы,

т.е. формируется некая картина мира, которая является результатом всей духовной активности человека. На ее формирование влияют язык, национальность, образование, опыт, возраст, воспитание и другие социальные факторы. Знания о мире являются базисом как отдельно взятого, так и общественного сознания. С помощью коммуникативных элементов, т.е. языка, выполняются особые требования и условия познавательных процессов.

Термин «картина мира» не является новым и современным. Впервые он был использован Людвигом Витгенштейном в его работах о логике и философии. Понятие было использовано ученым для обозначения совокупности образов, объединенных как систему знаний человека в результате освоения им действительности [Гончарова 2012: 396]. Впоследствии данный термин стал рассматриваться с других точек зрения, стал применимым для таких наук, как лингвистика, семиотика, психолингвистика и др.

Понятие «языковая картина мира» свидетельствует, прежде всего, о том, что её носителем является именно язык. Знания и представления об окружающем мире, которые распределяются в человеческом сознании с помощью категорий языка, в когнитивной лингвистике называются языковой картиной мира [Дзюба 2015: 17]. Исходя из этого, данный термин включает в себя не только систему информации о мире и человеке, но и переработку и отражение данных знаний в системе языка. Языковая картина мира базируется исключительно на сведениях, укрепленных в родном языке, внушаемыми им [Гончарова 2012: 399]. Следовательно, языковая картина мира является лишь частью общей картины мира, но при этом занимает значительное место.

Как уже упоминалось, языковая картина мира постоянно участвует в освоении и познании окружающего мира, задает образцы для категорий. «Это своеобразная сетка, накидываемая на наше восприятие, на его оценку,

совокупность обозначений, влияющая на членение опыта и виденье ситуаций и событий» [Кубрякова 2004: 64]. В отличие от общей картины мира языковая является более устойчивой и консервативной, т.к. изменяется более медленно. Итак, языковая картина мира – это «ментально-лингвальное образование, информация об окружающей действительности, запечатленная в индивидуальном или коллективном сознании и репрезентирующаяся средствами языка» [Гончарова 2012: 400].

В современной лингвистике исследования о языковой картине мира являются актуальными и популярными. Специалисты обращают свое внимание на сущность понятия «картина мира», на её место в системе человеческого сознания, на компоненты, которые входят в состав той или иной картины мира. Кроме того, часто лингвисты делают акцент на проблеме множественности картин мира, что является логичным, т.к. процесс формирования знаний о мире является субъективным и зависит от множества факторов [Дзюба 2015: 17].

К примеру, научная картина мира основывается на профессиональной познавательной деятельности человека, в которой отражаются результаты науки всего человечества; эта картина отражает объективное знание о мире, которое актуально на определенном этапе развития научной мысли. Сосредоточим наше внимание на конкретных лексико-тематических группах: овощи и злаки. С точки зрения научной (ботанической) картины мира, всё их многообразие классифицируется по определенным группам: от царства растений до вида. Как такового термина «овощ» или «злак» в науке не существует, т.к. всё их разнообразие систематизируется по категориям в зависимости от разновидности плода, в чем проявляется морфологический признак категоризации растений. С этой точки зрения, выделяют две группы плодов: сухие (ореховидные, костянковидные) и сочные (ягодovidные и коробочковидные) [Васильев 1988: 415]. Исходя из этого, можно сказать, что лён и лук являются родственными по данному категориальному признаку,

т.к. оба этих растения имеют плод, называемый в ботанике коробочкой. Учёные, одинаково характеризуя подобные породы, подчеркивают, что они «представляют собой однолетние и многолетние травы с плодами в виде ценокарпного, сухого плода» [Васильев 1988: 420].

Кроме того, существует овощеводческая точка зрения, которая также является научной. В агрономической отрасли овощами называют «сочные органы, которые используют в пищу (корневища, корнеплоды, клубни, стебли, листья, цветки, плоды)» [Кокшаров 2008: 57].

Таким образом, если рассматривать категории овощей и злаков с точки зрения науки, то необходимо знать, как минимум, о существовании двух научных картин мира: ботанической и агрономической. Однако следует уточнить, что даже в них берутся разные признаки для классификации.

Языковая картина мира может быть порождена обыденным сознанием. Исследователи называют такую картину мира наивной. Процесс наивной категоризации не всегда базируется на научной основе, чаще даже значительно отличается от неё. Человек в процессе жизни получает знания из самых разнообразных источников, применяет их во всевозможных сферах деятельности, создаёт разные модели мира.

Например, для выяснения состава наивной категоризации категорий ОВОЩИ и ЗЛАКИ был проведён ассоциативный эксперимент. Участникам анкетирования было предложено назвать 10 известных им овощей и злаков.

Среди категории овощей первым упомянутым образцом в большинстве случаев стал картофель. В целом, его назвали 49 человек из 50 (98%). Для сравнения: в ботанике «плод картофеля – многосемянная двухгнездная ягода» [Марков 1966: 384]. Здесь же, например, оказались помидор (39 ответов, 78%), свёкла (38 ответов, 76%), кабачок (31 ответ, 62%), чеснок (29 ответов, 58%), капуста (27 ответов, 54%), баклажан и перец (22 ответа, 44%) и редис (19 ответов, 38%) и др. С ботанической точки зрения помидор, кабачок, баклажан и перец являются ягодовидными плодами, свёкла –

корнеплодом, а чеснок, капуста и редис имеют коробочковидный плод.

В рубрике злаков чаще всего был упомянут овёс, названный 45 респондентами (90%) и рожь, отмеченная 40 русскоговорящими носителями (80%). По результатам опроса около 90% русскоговорящих носителей языка смогли назвать лишь 5-7 злаков, объясняя это тем, что в условиях действительности человек реже сталкивается с такой категорией.

В связи с этим к рубрике ЗЛАКИ оказалась причисленной крупа, т.е. пищевой продукт, состоящий из цельных или дроблёных зёрен различных культур. Например, пшено – крупа из проса, в ходе опроса было названо 15 респондентами (30%). Сюда же можно отнести перловку – крупу, изготавливаемую из ячменя (2%) и солод – продукт, получаемый при проращивании семян злаков, названный 6 участниками эксперимента (12%). Особого рассмотрения заслуживают макароны, которые также оказались приписанными к категории злаков. На самом деле, макароны – это трубчатые изделия, изготовленные из высушенного теста. В тесте, в свою очередь, присутствует мука, ранее получаемая в результате перемалывания зёрен различных культур. Такой ответ был дан шестилетним участником анкетирования, в сознании которого категория злаков еще не сформирована до конца, поэтому она является порядком упрощенной.

Проблема соотношения научной и наивной картин мира давно занимает умы лингвистов. Это объясняется тем, что в сознании носителя языка могут тесно переплетаться обыденность и наука, потому что человек индивидуально классифицирует полученные знания. На примере этих же категорий ОВОЩИ и ЗЛАКИ докажем, что параллелизм научной и наивной картин мира в известной степени условен, эти системы взаимопроникаемы. Такие образцы, как горох, бобы, фасоль, подсолнух, арахис, оказались указанными респондентами и среди овощей, и среди злаков. Таким образом, границы между категориями в наивной картине мира не являются чётко очерченными, что удалось доказать с помощью ассоциативного

эксперимента на выбранных категориях.

Интересна для рассмотрения и анализа лексико-тематическая группа грибов. С ботанической точки зрения грибы занимают особое положение в системе органического мира. Они не являются ни животными, ни растениями, однако имеют некоторые черты сходства с ними, сочетают в себе признаки обеих групп. Таким образом, в ботанике принято выделять грибы в отдельное царство. Интересно, что с точки зрения агрономов грибы условно причисляются к овощным культурам, т.к. имеют плодовое тело. Вероятно, что при исследовании данной категории в научной картине мира, среди респондентов так же будут расхождения в причислении грибов к той или иной группе объектов. При этом, такое расхождение будет наблюдаться как в русской, так и в иностранных картинах мира.

Итак, языковая картина мира является посредником между человеком и реальностью, фиксирует особое видение мира. В её осуществляется взаимосвязь языка и мыслительных процессов, языка и явлений окружающего мира. В результате познания мира человек постепенно накапливает опыт, развивает и дополняет свои знания. Несмотря на это языковая картина мира изменяется медленнее. Она является более консервативной, долго сохраняет устаревшие элементы и объекты. Эти элементы в будущем могут послужить основой для создания новой картины мира, они будут наполняться дополнительным смыслом, приобретать иные значения. При этом языковая картина мира способна содержать в себе как архаичные, так и новые элементы, и категории [Гончарова 2012: 400].

1.2. Основные теории категоризации и их роль в процессе развития когнитивной лингвистики

История изучения процесса категоризации насчитывает множество столетий. Однако среди большого разнообразия подходов, можно выделить лишь несколько, которые внесли значительный вклад в формирование

современного видения явления категоризации: классическая теория категоризации, ее различные модификации и прототипическая теория [Боярская 2011: 18].

Классическая теория категоризации была развита еще древнегреческими учёными: Платоном и Аристотелем. В трудах Платона система понятий состоит из пяти основных категорий: сущее, движение, тождество, покой, различие. Они последовательно вытекают друг из друга. По мнению Платона, мы можем отличать одну вещь от другой только потому, что мы обладаем идеей этой вещи, т.е. знаем ее устройство, назначение и смысл. Следовательно, познать вещь – значит, сформировать у себя в сознании идею этой вещи [Болдырев 2012: 23]. При этом философ подчеркивал значимость именно цельности свойств. Отсюда и один из основных принципов классического подхода – обязательное наличие всех необходимых признаков категории.

Аристотель, основываясь на трудах Платона, увеличил количество категорий до десяти и ввел в философию представление о том, что категории - это наиболее общие и в то же время простейшие типы объектов действительности, формы их отношений и свойств. Аристотель отмечал, что для отнесения того или иного явления в определенную категорию, следует учитывать только существенные свойства объекта [Скребцова 2011: 86]. Каждое отдельное слово, наряду с конкретным смыслом, обладает еще и некоторым обобщенным значением. По Аристотелю категории представляют собой однородные образования с четко очерченными границами. Принадлежность в категории определяется ограниченным числом необходимых сенсорных и воспринимаемых признаков, которые являются бинарными по природе [Боярская 2011: 18]. Отсюда следует вывод о жесткости границ категории. Все члены категории обладают равным статусом. Это своего рода алфавит мира, на основе которого можно строить более сложные понятия о нём. Чтобы обнаружить этот алфавит, необходимо

анализировать язык, а именно, простейшие формы высказываний о вещах.

Такова суть теории, получившей название классической. Несмотря на некоторую ограниченность теории и отсутствие в её составе четких границ между категориями, нельзя отрицать ее огромной важности для развития всех наук, в том числе и лингвистики. Данная концепция стала основой для развития различных философских течений, всевозможных модификаций теории.

Так, к примеру, в 1950-е гг. появилась теория определяющего признака, отражающая классическое видение понятия концепта и процесса категоризации в целом. Принцип выделения у объектов общих черт, признаков, а также отличий лег в основу теории определяющего признака, предложенной в работе. Суть данной теории состоит в том, что значение категории может быть выведено путем анализа всех признаков-атрибутов. Они являются тем стержнем, на котором базируется категория. Каждый из этих признаков необходим, а все вместе они достаточны для того, чтобы нечто было рассмотрено как член категории. Последователи теории определяющего признака придерживались классического взгляда на проблему определения членства в категории и ее границ [Боярская 2011: 19].

Всю познавательную деятельность человека можно рассматривать как умение ориентироваться в мире, а эта деятельность связана с необходимостью отождествлять и различать объекты, относить их в определенные рубрики на основе существующих признаков. Категории изменяются, развиваются, дополняются, имеют главный образец, который лучше других представляет категорию в целом, т.е. категории ориентируются на прототип. Впервые теория прототипов была сформулирована Элеонорой Рош в 1970-е гг. [Скребцова 2011: 90]. Это один из основных подходов к трактовке языковых категорий в лингвистике, являющийся противопоставлением к классической теории категоризации.

Согласно Рош, центральные члены категории чаще встречаются в повседневной жизни, раньше усваиваются в детстве, быстрее распознаются и служат для представления всей категории в целом. Психолог впервые предположила, что категории имеют внутреннюю структуру, которая отражает реалии действительности [Скребцова 2011: 92]. Следовательно, можно сказать, что категории, обладая определенной прототипической структурой, включают ядро и периферию. Таким образом, наличие ядра помогает категориям образовываться при помощи сходства или подобия каких-либо признаков.

Между образцами категории существуют особые связи, и от ядерных смыслов можно перейти к периферийным путем умозаключений. Однако все члены категории сосредоточены вокруг лучшего, привилегированного образца, т.е. прототипа. В качестве прототипов языкового сознания выступают отдельные слова и целые словосочетания, которые выполняют функцию условных наименований для определенных концептов. Другими словами, прототип языкового сознания – это «конвенциональная репрезентация концепта в языке» [Болдырев 2009: 39].

Тот или иной представитель категории выступает в качестве прототипа, благодаря наличию у него особых свойств: он быстрее распознается, чаще употребляется и лучше усваивается носителем языка. Такой подход основывается на предположении, что категории опираются не только на житейский опыт, но и на образы, возникающие в человеческом сознании.

Отличительной чертой прототипического подхода является идея об уровнях категоризации. Их, по исследованиям Э. Рош, можно выделить три: субординатный (низший), базовый (срединный) и суперординатный (высший). Однако самым важным и значимым, по мнению лингвистов, является базовый уровень, т.к. собственно он выполняет ведущую роль в понимании и осуществлении процессов категоризации. Высший и низший уровни категоризации требуют определенных пояснений или наличия

теоретических сведений. Однако необходимо отметить, что базовые категории должны рассматриваться индивидуально для каждого человека, поскольку индивидуален и сам процесс познания.

Итак, прототипы могут меняться в зависимости от когнитивных, национальных, культурных контекстов. Способы организации категорий, их основные объекты и статус трансформируются с ходом времени, как и вся система субъективных знаний человека. Отсюда следует одно из принципиальных отличий прототипической теории – отсутствие жестких границ между категориями [Болдырев 2006: 94].

Таким образом, теория прототипов – это один из современных подходов в когнитивной лингвистике. Как и другие методы, он не может претендовать на универсальность. Данная концепция не дает ответа на вопрос, как возникают понятия, объединяющие непохожие объекты и исключаящие похожие. Каждый индивид может представлять прототип по-разному. В целом, теория прототипов важна для когнитивной лингвистики, потому что позволяет проверить основополагающий тезис о связи языка с общими когнитивными механизмами.

Итак, подведем промежуточные итоги вводной части работы. Когнитивная лингвистика приобрела статус отдельной науки лишь в прошлом столетии, основываясь на теоретических положениях психолингвистики. Это обусловлено тем, что «именно психолингвисты обосновали существование невербального мышления, существование в сознании людей концептосферы, состоящей из квантов знания - концептов, постоянно изменяющейся и обновляющейся» [Попова, Стернин 2007: 13]. Благодаря этим открытиям и наблюдениям была объяснена связь знаков языка и концептосферы, их соотношение. Подобные результаты теоретических исследований в области психолингвистики стали основой для создания методов и методик в когнитивной лингвистике.

В своих лингвокогнитивных исследованиях учёные пользуются различными методами и приёмами, заимствованными из области психолингвистики (например, разного рода эксперименты). Это объясняется тем, что в современной когнитивной лингвистике до сих пор не существует четко разработанных методик исследования содержания и структуры. Это является еще одним доказательством того, что когнитивная наука – это современное, дискуссионное направление, стремительно разрабатывающее новые методы и приёмы, которые основываются на базе интегрирующих наук.

Для когнитивной стали важными такие понятия, как концепт, категория, картина мира. Ими активно пользуются когнитивисты, исследуют их. Учёными были сделаны выводы о разности национальных представлений людей, об отличиях между индивидуальными и групповыми концептами, закрепившимися в сознании человека.

При подробном рассмотрении категорий ОВОЩИ и ЗЛАКИ мы выяснили, во-первых, что в разных картинах мира (научной и наивной) представления о данных рубриках неодинаковы. Те образцы, которые в обыденной жизни человек называет овощами, в ботанике считаются ореховидными, ягодовидными, коробочковидными или костянковидными плодами. Таким образом, термина «овощ» в ботанической картине мира не существует, в отличие от обыденной.

Во-вторых, границы между категориями в рамках даже наивной картины мира не являются чёткими. В связи с проведением ассоциативного эксперимента это удалось доказать на примере категорий ОВОЩИ и ЗЛАКИ. Такие образцы, как горох, бобы, фасоль, подсолнух, арахис, оказались указанными респондентами и среди овощей, и среди злаков. Данный факт еще раз доказывает утверждение о том, что любой процесс категоризации является сугубо индивидуальным.

Глава 2. Этноспецифические особенности процесса категоризации национальных блюд России, Великобритании и США

Язык как средство коммуникации является важным элементом процесса категоризации. В результате общения человек получает новые знания, в его сознании формируется определённая картина мира, частью которой является культура. В каждой из стран с течением времени сформировались свои национальные обычаи и традиции, которые нашли своё отражение и в языке. Следовательно, языковые категории разных стран имеют отличия, т.к. в их основе лежат разные культурные концепты.

Блюда национальной кухни являются частью культурного наследия каждой страны. В них отражены специфические, отличительные черты разных национальных картин мира. Сам процесс приёма пищи, его временные рамки также не являются одинаковыми в культурах разных стран. Чтобы доказать, что процесс категоризации происходит по-разному даже в кулинарной среде, в данной части работы рассмотрим и сравним меню России, Великобритании и США.

2.1. Теоретические аспекты категоризации блюд

Как мы уже выяснили, процессу категоризации подвергаются все сведения, получаемые человеком. Прежде чем рассматривать этноспецифические особенности классифицирования, хотелось бы подробнее рассмотреть специфику ресторанного меню, особенностей разделения его на определенные рубрики и основное содержание этих рубрик.

Слово «меню» имеет французские корни. Под меню понимается перечень блюд, подобранных для каждого из приёмов пищи: завтрака, обеда, ужина. Это список блюд и напитков, предлагаемый посетителям в заведениях общественного питания. Меню ресторана является его визитной карточкой, т.к. является одним из видов качественной рекламы заведения.

В ресторанном мире существует множество вариаций меню, которые предполагают, что блюда могут переходить из одной рубрики в другую, убираться или добавляться, к примеру, в определенное время года. В связи с этим, следует отметить, что существует несколько видов меню, которые существуют в международном масштабе. К примеру, а-ля карт, табльдот, дю жур и др. В зависимости от назначения применяются несколько типов меню: со свободным выбором блюд; заказных блюд дневного рациона; комплексных обедов (завтраков, ужинов); дежурных блюд и закусок; банкетов; для специальных видов обслуживания (например, свадебное или новогоднее); диетического питания. В каждом из этих типов меню посетителям будет предложен определенный набор блюд.

Ассортимент различных в мире блюд настолько велик, что человеку потребовалось классифицировать их по определенным рубрикам. Несмотря на то, что существует большое количество разнообразных видов меню, можно предположить, что оно чаще всего составляется по определенному принципу. Действительно, при составлении прейскураанта порционных блюд придерживаются определенных правил расположения закусок и блюд с учетом последовательности их подачи, различиями в технологии приготовления и др.

Первыми в меню включают различные холодные закуски, затем – горячие (мясные, рыбные или овощные). После этого располагаются так называемые первые блюда (разнообразные виды супов и бульонов). Вслед за ними указывают основные горячие блюда, сделанные из рыбы или из мяса. Здесь тоже соблюдается определенная последовательность, зависящая от технологии приготовления или подачи блюд. Далее следуют гарниры и овощные кушанья. В соответствии с порядком подачи за вторыми блюдами следуют сладкие. Принято сначала включать в меню горячие сладкие блюда (например, пудинги), а затем холодные: крем, желе, мороженое и т. д. На заключительных страницах меню указываются напитки (холодные и

горячие), фрукты и кондитерские изделия. Кроме того, как правило, у каждого ресторана есть свои эксклюзивные, фирменные блюда. Они также представлены в меню и вынесены на первую страницу. Они являются лицом заведения и пользуются повышенным спросом.

Такова основная схема построения меню. Однако его категории могут меняться, к примеру, в зависимости от специализации ресторана. Так, в ресторанах быстрого обслуживания (фаст-фудах) меню является ограниченным. Оно обычно включает в себя пиццу, гамбургеры, сэндвичи. Меню в таких ресторанах не выдается, весь ассортимент блюд представлен на электронных табло, где зачастую есть всего лишь несколько категорий: салаты, основные блюда, напитки.

Кроме того, существует множество ресторанов, специализирующихся на приготовлении блюд национальной кухни. К примеру, японские рестораны, где в меню представлены суши; итальянские рестораны, в которых готовят пиццу или пасту.

Однако, несмотря на то, что форма меню может меняться в зависимости от времени года или типа ресторана, само содержание рубрик остается примерно одинаковым. Ведь так или иначе огромное количество блюд, существующих во всем мире, требует определенной классификации и систематизации. Именно в меню находят отражение данные процессы. Чтобы соотнести блюдо с какой-либо категорией составитель меню опирается на способ приготовления блюда и его состав. Эти компоненты и будут в данном случае неким концептом, на основе которого происходит процесс категоризации.

Меню помогает посетителю найти нужное блюдо в какой-либо рубрике, рассмотреть его состав и сориентироваться в цене. Но категории, по которым распределяют блюда в меню и сами блюда, входящие в ту или иную категорию, не всегда будут одинаковыми в разных странах. Мы выяснили, что процесс категоризации является изменчивым. Следовательно,

национальные обычаи и традиции могут повлиять на формирование категорий. Каковы основные особенности приёма пищи в разных странах, рассмотрим в следующей части работы.

2.2. Этноспецифические особенности процесса приёма пищи в России, в Великобритании и в США

Жители каждой страны, в силу своих этноспецифических особенностей, по-разному воспринимают и представляют процесс приёма пищи. Такое явление имеет место быть, потому что в любой стране есть особые традиции и обычаи, в зависимости от которых категоризируется сам процесс приёма пищи. Исходя из этих особенностей, рубрики кушаний в меню также имеют свои отличия. Рассмотрим подробнее, какие обычаи представленных стран могут повлиять на процесс категоризации приёма пищи.

В России традиционно выделяют три основных приёма пищи: завтрак, обед и ужин.

В целом, завтрак не занимает большого количества времени. В России вообще не принято много есть утром. Обычный завтрак включает омлет, бутерброды, кукурузные хлопья или что-то в этом роде. Но, конечно, и здесь существуют традиционные русские блюда. К примеру, сырники или блины. Однако чаще всего к завтраку подаётся каша – еще одно из традиционных блюд, которое является популярным в России, т.к. является простым в приготовлении. Обычно завтрак сопровождается чашкой чая или кофе.

Следующий приём пищи – это обед. В русском варианте он состоит из трёх ступеней: первое, второе и напиток. Первое включает в себя суп, который является традиционно обеденным блюдом, популярным в России. Второе состоит из какого-либо гарнира, к которому подаётся рыба или мясо. Из напитков отдается предпочтение чаю и компоту.

Между обедом и ужином можно выделить такой приём пищи, как

полдник. Хотя по своей семантике полдник – это еда в полдень. На самом деле, это лёгкая закуска между обедом и ужином. Если проводить параллели с другими странами, то полдник напоминает знаменитый «5 o'clock» в Великобритании.

Ужин в России отличается от обеда только отсутствием супа, т.е. включает в себя основное блюдо и напиток. К этому чаще всего добавляется десерт. Обычно вечерний приём пищи проходит в семейном кругу.

В праздничном меню русского человека часто можно встретить салат «Оливье», окрошку, пельмени, голубцы или шашлыки. В основном эти блюда считаются в других странах традиционно русскими.

В Великобритании традиционно выделяется четыре приёма пищи: завтрак (breakfast), ланч (lunch), обед (dinner) и ужин (supper).

Время завтрака составляет от 7 до 9 часов утра. Многие начинают его с классической овсяной каши. В Великобритании едят овсянку с молоком или сливками, иногда добавляют сахар по вкусу. Завтрак продолжается кукурузными хлопьями, беконом и яйцом, тостом с джемом и завершается чаем или кофе. Для разнообразия также едят сваренные яйца, охлажденную ветчину, иногда рыбу.

Ланч – это небольшой приём пищи около полудня. Следовательно, английское слово «ланч» имеет то же значение, что и русское слово «полдник». В это время традиционно едят сэндвичи, тосты с джемом или печенье.

На обед англичане часто едят основные блюда, состоящие из мяса или рыбы, а также картофель, овощной салат и фруктовый пудинг на десерт. Супы в Великобритании не особо популярны. Традиционный английский обед не обходится без сэндвичей. В качестве напитков в это время англичане предпочитают сок или чай.

Между обедом и ужином в Великобритании исторически выделяется «5 o'clock» или «пятичасовой чай». Родилась эта традиция в начале 19

столетия, и была она сугубо практического происхождения. В ту эпоху вставали рано, обедали в полдень, а вот ужинали — когда глава семьи вернется домой после работы. Поэтому между обедом и ужином получался большой разрыв. В связи с этим и возник чайный перерыв в 17 часов. В это время было удобно выпить чашку чая с бутербродом или выпечкой. Сейчас британцы не пьют «пятичасовой чай», и даже название это уже редко используется — большинство людей в 17:00 еще находятся на работе или возвращаются домой. Но часть традиции сохранилась: чай в Британии есть везде, в любом заведении, его пьют очень много, хотя и в другое время и без церемонных мероприятий. «Файв-о-клок» сейчас сервируют только королевские дворцы, закрытые английские клубы, некоторые консервативные отели и рестораны, желающие таким образом подчеркнуть свои элитность и приверженность традициям.

Ужин в Великобритании, как правило, начинается около половины седьмого или чуть позже. В некоторых домах ужин является главным приёмом пищи, поэтому он является самым плотным. Ужин включает себя суп, затем подаётся рыба, зажаренная курица, картофель, иногда овощи, фрукты и кофе.

Праздничное меню Великобритании включает в себя жареную индейку, ростбиф, пудинг, творожный торт и др.

В США, как и в России, традиционно выделяются три приёма пищи: завтрак, обед и ужин.

Американцы любят плотно завтракать. В него входят шпик, маленькие сосиски, бобы, ветчина и яичница. Во многих отелях и ресторанах Америки именно такой ассортимент будет предложен посетителям утром. Кроме того, у американцев существует второй тип завтрака – сладкий завтрак. Он состоит из блинов, пончиков с корицей или тостов. Но самое важное в американском завтраке – это кофе. Данный напиток является главной составляющей утреннего приёма пищи.

Обед в Америке не является основным приёмом пищи, поэтому его редко готовят дома. Чаще всего американцы обедают в кафе или в ресторанах. Их обед состоит из салата, гамбургера, чизбургера и картошки фри. Из напитков американцы отдают предпочтение кока-коле или холодному чаю.

Ужин американцы стараются проводить в кругу семьи. Закуски (snakes) являются особенно популярными. Если позволяет время, американцы готовят мясные блюда, приготовленные на гриле. К примеру, стейки или бифштексы. Но гамбургеры и картошка фри также являются неотъемлемой частью ужина в США.

На праздник американцы предпочитают индейку, блюда, приготовленные на гриле, пироги и сладости. Особое предпочтение отдается соусам. К примеру, американским «изобретением» является кленовый сироп. Его добавляют не только к десертам, но и основным блюдам.

Таким образом, в каждой из рассмотренных стран были выявлены свои различия, касающиеся приёмов пищи. В зависимости от национальных особенностей и традиций как повседневное, так и праздничное меню в России, в Великобритании и в США строится по-разному. Следовательно, оно содержит разные категории и разные концепты, на которых основываются данные категории.

2.3. Рассмотрение и сопоставление основных рубрик национальных кушаний с точки зрения синхронного аспекта

В меню русского ресторана «Денись Давыдовъ» представлено девять категорий кушаний: салаты, холодные и горячие закуски, супы, горячие блюда, блюда, приготовленные на открытом огне, гарниры, десерты, мороженое и сорбетты. Здесь можно заметить классические рубрики, к примеру, салаты и закуски, гарниры и горячие блюда, супы и десерты. Такая категоризация основывается на общем концепте: способе приготовления блюда. В зависимости от этого, все кушанья распределены по данным

рубрикам. В частности, борщ определён в категорию «Супы», картофельное пюре находится в гарнирах, а пирожное «Тирамису» – в десертах.

Группа блюд, приготовленных на открытом огне, была выделена авторами меню в отдельную категорию. В ней оказываются люля-кебаб и шашлыки. Скорее всего, последние были определены в рубрику как национальные блюда России. Таким образом туристам будет легче сориентироваться в меню, т.к. традиционно русские блюда выделены в отдельную категорию.

Стоит отметить, что кроме девяти названных категорий в меню русского ресторана отдельно выделен ассортимент блюд для ребёнка. В этой рубрике представлены, к примеру, такие блюда: куриный супчик, картошечка «Хрум-хрум», фруктовый салатик. Отличительной особенностью наименования данных блюд становится частое употребление уменьшительно-ласкательных суффиксов. Собственно говоря, интересно отметить, что и другие категории данного меню названы необычно, под стать русскому традиционному заведению. Например, категория горячих блюд представлена в меню как «Яства горячие», гарниры же предстают в рубрике «Гарниры особые для ценителей сытных застолий».

Меню американского ресторана «The Mercer Kitchen» составлено иначе. Во-первых, оно разделено на пять больших блоков в зависимости от приёма пищи: завтрак (breakfast), поздний завтрак (brunch), обед (lunch), второй обед (late lunch) и ужин (dinner). Именно при таком выборе основного концепта проявляются национальные особенности процесса категоризации американцев. К примеру, в русском языковом сознании не сформированы такие категории, как поздний завтрак и второй обед. В американской культуре данные рубрики, наоборот, сформированы и находят своё отражение в меню кафе и ресторанов.

Далее каждый из приёмов пищи включает в себя такие рубрики, как закуски, основные блюда, гарниры и десерты. Весь ассортимент блюд

категоризирован в соответствии с этими рубриками. В частности, в закусках оказывается салат из креветок с авокадо, в основных блюдах расположен жареный картофель, в гарнирах представлены макароны с сыром, а в десертах находятся различного рода пудинги.

Английский ресторан «Chapter One» предлагает гостям на выбор несколько видов меню: заказное (Du Jour menu), дегустационное (Tasting menu) и вегетарианское (Vegetarian menu). В каждом из них выделяются категории закусок (starters), основных блюд (mains) и десертов (desserts). Интересно отметить, что в вегетарианском меню появляется рубрика гарниров (side orders), которой нет в других типах меню. Здесь представлены такие блюда, как фасоль по-французски, отварной картофель и картофельное пюре. В основном, т.е. в заказном меню, данные кушанья располагаются в категории основных блюд.

В английском ресторане, наряду с разными категориями типов меню, представлен ассортимент блюд для обеда (lunch), воскресного обеда (Sunday lunch) и ужина (dinner). Каждая из данных категорий содержит в своём составе закуски, где по большей части представлены салаты; основные блюда, приготовленные из рыбы или из мяса; десерты, где отражены различные сладкие кушанья. Такой состав данных рубрик национальных кушаний в меню является традиционным: ассортимент блюд располагается в определенном порядке, кушанья, соответственно, распределены по категориям. Например, в закусках оказывается салат из помидоров, в основных блюдах представлена жареная говядина, а в десертах находят своё место малиновый шербет и миндальное печенье.

В рассматриваемом английском меню особого рассмотрения заслуживает рубрика «Sunday lunch». Проведя параллели с русским и американскими вариантами меню, которые также представлены в данной работе, можно заметить, что категория воскресного обеда является актуальной только для английской культуры. Sunday lunch для англичанина

– это воскресная традиция, при которой принято в обед подавать блюда из жареного мяса, жареного картофеля или картофельного пюре с гарниром. Такой обед обычно заканчивается десертом, в частности, пудингом. В конкретном английском меню ресторана «Chapter One» в рассматриваемой категории оказываются как традиционные жареные мясные и картофельные блюда, так и другие кушанья. К примеру, салат из сельдерея, жареный лосось, ванильное мороженое и др.

Итак, при первичном рассмотрении и сравнении категорий кушаний в меню России, Великобритании и США было выявлено, что в меню каждой из стран имеются такие рубрики, которые уже свидетельствуют о принадлежности к какой-либо культуре. Среди рассмотренных – это: блюда, приготовленные на открытом огне (Россия), поздний завтрак и второй обед (США) и воскресный обед (Великобритания).

Кроме того, несмотря на то, что названия категорий (закуски, основные блюда, гарниры, десерты) имеются в каждом из рассмотренных меню, представлены они в каждой стране по-разному. К примеру, в английской и американской культурах салаты и закуски объединены в единую категорию, а в русском меню имеет место быть три разных рубрики: холодные закуски, салаты и горячие закуски. Исходя из этого, можно предположить, что и блюда в меню категоризируются по-разному, ведь в основу процесса классификации положены разные концепты.

Отличительной особенностью русского меню в плане категоризации также является выделение супов в отдельную рубрику. В иноязычных культурах супы отнесены к категории закусок.

Таким образом, можно отметить, что на процесс категоризации национальность оказывает значительное влияние. В зависимости от культурных и страноведческих традиций, категории образуются по-разному в сознании человека, имеют иные признаки и концепты, которые отличают их от других языковых картин мира.

При дальнейшем рассмотрении меню стоит обратить внимание на то, что каждая из общих категорий имеет в своём составе несколько подгрупп. К примеру, рубрика ужина в американском меню включает в себя следующие разделы: закуски, пицца, паста, блюда из мяса и рыбы, гарниры и десерты. В английском меню также наблюдается подобная ситуация. В частности, та же категория ужина состоит из подкатегорий: закуски, основные блюда и десерты.

Как мы могли заметить, даже рассмотренная рубрика «ужин» (supper) в двух англоязычных культурах имеет различия, которые происходят при категоризации. То есть, в американском меню данная рубрика состоит из семи групп кушаний, а в английском – из трёх. Такое различие в количестве категорий происходит в результате того, что в американском варианте рубрики являются более конкретизированными, особое внимание придаётся, например, продукту, из которого изготовлено блюдо. Сюда можно отнести блюда из мяса и рыбы или блюда из зёрен, предлагаемые за завтраком. Такие рубрики, как пицца, паста и гарниры в английском меню отнесены в более общую категорию основных блюд.

Таковы принципы составления и организации американского и английского меню. Если два данных иноязычных варианта сравнить с русским, то можно заметить существенное различие. Русское меню не имеет деления на общие рубрики, такие как: завтрак, обед или ужин. Оно представлено набором категорий, расположенных в определённом порядке: сначала следуют закуски, в конце списка – десерты. В сущности, такой же последовательности придерживаются и при составлении иностранных меню. Однако следует еще раз сделать акцент на том, что русское меню не категоризируется в зависимости от какого-либо приёма пищи. Следовательно, английский и американский варианты меню имеют в своём составе более сложную структуру: категориальная система блюд здесь представлена большим количеством рубрик и их уровней.

Несмотря на выявленные различия, во всех перечисленных меню есть одинаково названные рубрики. К примеру, категория салатов. В русском меню в ней представлены блюда, подаваемые в холодном виде. Например, салат «Цезарь» или «Винегрет». В американском меню категория салатов совмещена с категорией закусок. Интересно отметить, что в данной рубрике оказались супы. Кроме того, в меню английского ресторана суп (уха *Bouillabaisse*) также находит своё место в категории закусок. В русской же культурной традиции, как известно, суп является преимущественно одним из основных обеденных блюд. Следует отметить, что в меню русского ресторана для супов выделяется отдельная категория. Однако, как выяснилось, в меню других стран суп относят к рубрике закусок.

Категория основных блюд представлена под разными названиями во всех типах рассматриваемых меню. Так, в английском варианте данная рубрика (*Main courses*) включает в себя, к примеру, такие блюда, как жареная утка или жареный картофель с рыбой. В американском меню сюда относятся блюда из мяса или рыбы. Кроме того, традиционный жареный картофель и сэндвичи тоже отражены в данной рубрике. В меню русского ресторана категория основных блюд названа как «Яства горячие». Сюда включены разного рода стейки, котлеты и пельмени. Таким образом, во всех трех вариантах меню в рубрике основных блюд представлены кушанья из мяса или рыбы, т.к. они являются самыми сытными. К тому же, в данной категории находят своё отражение блюда национальной кухни: английское *fish&chips*, американские гамбургеры, русские пельмени и шашлыки.

Особого внимания заслуживает рубрика гарниров. В русском и американском меню она представлена, в неё включены такие блюда, как: картофель фри и макароны с сыром (США), картофельное пюре и тушеная капуста (Россия). В английском варианте меню отдельной категории гарниров не представлено. Такие блюда, как картофельное/морковное пюре и жареный картофель находят своё отражение в рубрике основных блюд.

Следовательно, данная категория представлена в меню не всех стран.

Категория десертов обычно является заключительной во всех рассматриваемых меню. Здесь представлены различные сладкие блюда. Русский вариант меню в данном случае имеет некоторое отличие: от рубрики десертов отделены «Мороженое и сорбеты». Однако и в американском, и в английском меню эти две категории совмещены. В частности, в ресторане «Chapter One» в рубрике десертов находится ванильное мороженое, а в меню американского ресторана – мороженое с фруктами и орехами.

Таким образом, при рассмотрении категорий трёх меню – русского, американского и английского – выяснилось, что такой фактор, как национальность, оказывает большое влияние на формирование категорий. Культурные обычаи и традиции каждой страны находят своё отражение даже при составлении меню. В зависимости от этих устоев формируются определённые рубрики, которые свойственны той или иной национальности. К примеру, категория сэндвичей в американском меню или категория блюд, приготовленных на открытом огне – в русском.

Ассортимент блюд, представленных в меню, действительно располагается в определенном порядке: закуски, основные блюда, десерты. Но это является лишь основой, «скелетом» любого меню. В зависимости от национальных особенностей количество рубрик не является одинаковым во всех рассматриваемых странах. Категории национальных кушаний в меню, как мы выяснили, способны соединяться друг с другом или разделяться, дополняться или убираться совсем. Следовательно, границы категорий национальных блюд характеризуются своей «размытостью» и подвижностью в разных языковых картинах мира.

2.4. Национальные традиции приёма пищи в 1890-1970 гг. в России, в Великобритании и в США

2.4.1. Особенности категоризации национальных кушаний в СССР

Как известно, традиции и обычаи в культуре любого народа складываются постепенно, с течением времени. По этой причине нам показалось необходимым и интересным исследовать несколько примеров старых меню выбранных нами стран с целью выявления специфических особенностей и в них.

Прежде всего рассмотрим и проанализируем два советских меню прошлого века. Это меню ресторана «Космос», датированное 1972 г. и меню Воронежского кафе «The CoVoK» 1973 г.

Меню «Космоса» представлено девятью категориями блюд. Первой из представленных в нём групп являются «Фирменные блюда», в которой представлено лишь одно кушанье – свинина с луком. Как правило, фирменные блюда выносятся в начало меню, т.к. являются лицом заведения, его визитной карточкой.

Далее следуют «Холодные закуски». Например, шпроты с луком, бекон с гарниром и др. Любопытно, что в этой же категории объектов находятся салаты, обычно выделяющиеся в отдельную группу. Для сравнения, меню советского ресторана «The CoVoK» начинается именно с салатов, куда входят, к примеру, «Сельдь под шубой», «Оливье», «Греческий салат» и др. Однако в этом же меню выделяется категория «Горячих закусок» (чебуреки, драники и т.п.), что отличает его от предыдущего меню.

Исходя из особого порядка распределения кушаний, следом за закусками и салатами располагаются горячие блюда, а именно – супы. В обоих анализируемых нами меню СССР данная категория называется «Первые блюда». Именно в данной группе объектов в русской культуре представлены супы, которые подаются первыми среди основных видов кушаний. Так или иначе, такая категория, названная по-простому, с целью удобства, до сих пор может встретиться в заведениях российского общепита: в кафе, в столовых и др.

После первых блюд логично предположить, что будут следовать вторые блюда. В меню ресторана «Космос» они присутствуют, однако чуть дальше. Туда, к примеру, относятся русское жаркое, зразы с гречневой кашей, курица с рисом. Можно заметить, что в данной категории мясные блюда подаются вместе с гарниром, что нельзя сказать о меню ресторана «The CoVoK». Здесь, во-первых, нет категории, названной «Вторые блюда», она именуется как «Горячие блюда», куда также входят основные блюда, приготовленные из мяса. Во-вторых, как уже было сказано, в данном меню «Гарниры» выделяются в отдельную рубрику. Здесь оказались кушанья, сделанные из картофеля: пюре, например.

Если для категорий «Первые блюда» и «Вторые блюда» является принципиально важным порядок подачи кушаний, то в обоих рассматриваемых меню присутствуют категории, основанные на других концептах. К примеру, кушанья, категоризируемые по виду продукта, из которого они приготовлены. Сюда можно отнести «Рыбные блюда», «Молочные блюда», «Овощные и яичные блюда». Интересно, что среди последних оказалась овощная солянка, обычно определяемая в категорию первых блюд или супов.

Особняком в рассматриваемых меню стоят такие категории, как «Фирменные блюда» (о которых говорилось ранее), «Национальные блюда» и «Пельмени, манты, вареники», «Блюда на мангале» (конкретно, шашлыки). Такие рубрики позволят человеку, в особенности, туристу, быстрее сориентироваться в меню и выбрать блюда, характерные для той или иной культуры. Кроме того, в ресторане «The CoVoK» значится такая категория, как «Разносолы», куда входят соленья, различные ассорти, нарезки. Иначе говоря, данные блюда можно отнести к закускам. Но именно название «Разносолы» позволяет рестораторам указать исключительно русскую природу данной категории кушаний. Здесь оказалась семга домашнего посола, смалец (свиное сало), потапцы (греники). Кроме того, интересны такие

наименования кушаний, как «Любимый салат Л. И. Брежнева», «Форшмак по-одесски», «Закуска по-русски», «Азу по-украински», «Борщ Старокиевский», «Пельмени по-харьковски», «Котлеты по-киевски» и т.п. На наш взгляд, данные названия блюд могут послужить для отдельного анализа и сопоставления со временем или с местом в какой-либо культуре.

Если двигаться по определенному алгоритму меню, то следует предположить, что дальше могут располагаться «Десерты». Действительно, в меню «The CoVoK» такая категория присутствует. Она представлена шестью сладкими блюдами. Например, сырники, торт, мороженое. Отдельно выделяется группа «Выпечка», куда входят хлеб и пампушки (сдобные украинские булочки). В меню ресторана «Космос» не представлены ни выпечка, ни десерты. Этим данное меню отличается ото всех других, рассмотренных нами ранее в работе.

Категория «Напитки» также, как выяснилось, не является принципиально важной для советского типа меню. Среди ассортимента блюд ресторана «Космос» такая рубрика присутствует и характеризуется набором напитков: чай, кофе, какао, сок. В меню заведения «The CoVoK» напитки не выделяются в отдельную категорию. Возможно, они были представлены в чайной карте, которая, как правило, подается отдельно от основного меню.

Таким образом, если подводить промежуточные итоги, следует сказать, что, во-первых, даже в меню одной и той же культуры и примерно одного времени нет четких границ между категориями, нет их четкого расположения. Рубрики варьируются, их объекты пересекаются. Во-вторых, оба анализируемых советских меню отражают национальную специфику страны. Это характеризуется названиями категорий («Первые блюда» и «Вторые блюда»), конкретными наименованиями кушаний (окрошка, пельмени, рагу, зразы, русское жаркое и др.), а также способом приготовления того или иного блюда (в этом случае показательна категория «Блюда на мангале», в которой фигурируют шашлыки). В-третьих, в данных

меню отсутствуют привычные для нашего анализа категории, а именно «завтрак», «обед» и «ужин». Меню составлялось на день, о чем свидетельствуют рассмотренные образцы.

2.4.2. Особенности категоризации национальных блюд в Великобритании

Советские меню было найти нетрудно – они хранятся в сети Интернет в свободном доступе. При этом можно встретить преискуранты ресторанов, кафе, столовых. Иноязычные меню отыскать более проблематично, поэтому постараемся рассмотреть найденные варианты меню и сформировать определенное представление о категориальной системе английских блюд прошлого столетия.

Одним из рассматриваемых нами вариантов оказался фрагмент меню всемирно известного лайнера «Титаник» (1912 г.) Это меню одного дня, рассчитанное для пассажиров третьего класса.

На первый взгляд, меню, как и его категории, выглядят достаточно неприхотливыми и стандартными. Небольшое количество блюд распределено по четырём рубрикам: завтрак, обед, чай и ужин. Таким образом, сразу же можно заметить, что названия категорий соответствуют приёмам пищи, которые и являются основанием для категоризации в данном меню.

Рубрика «Завтрак» представлена девятью образцами блюд. Меню открывает традиционная английская овсянка, подаваемая с молоком. Именно овсянка стереотипно ассоциируется у иностранцев с культурой Великобритании. Кроме данного блюда в этой же группе оказались копченая сельдь, картофель, ветчина, хлеб, мармелад, чай и кофе. Как мы можем отметить, в данной категории, несмотря на общий концепт, оказались абсолютно различные кушанья: здесь находятся овощи, яйцо, ветчина, рыба, даже мармелад (обычно приписываемый к рубрике десертов). Напитки также

не выносятся авторами меню в отдельную категорию.

Рубрика «Обед» тоже в определенной степени разнообразна по своему составу. Среди основных кушаний оказался рисовый суп (единственный представитель так называемых «Первых блюд»), картофель и ростбиф. Здесь же находятся такие сладкие блюда, как сахарная кукуруза (Sweet corn), печенье (Cabin biscuits), фрукты и сливовый пудинг (Plum pudding). Последний названный десерт тоже причисляется к национальным английским блюдам – пудинг издавна считался символом могущества Великобритании.

Следом за обеденными блюдами располагается особенная и характерная именно для английской культуры категория – «Чай». Несмотря на такое название, данная рубрика не содержит в своем составе перечень напитков. Рассматриваемая категория наиболее сопоставима с полдником, который является характерным для русской культуры. К тому же без труда можно провести параллели с английским «five o'clock», так называемым послеобеденным чаем. В данной рубрике отдается предпочтение несытным кушаньям: сыр (Cheese), соленые огурцы (Pickles), тушёный инжир с рисом (Stewed figs and rice). Обратим внимание, что гарниры также не отделяются в отдельную группу.

Завершается структура меню логичной рубрикой «Ужин», в состав которой входит лишь три блюда: печенье, каша и сыр. Меню «Титаника» обладает особой спецификой: оно представлено минимумом категорий и элементы, входящие в них, также не разнообразны. Это вполне объяснимо тем, что ресторан находится на судне. При этом, основываясь на одном фрагменте меню, можно сказать, что меню вполне «английское» - в нём отражены некоторые национальные блюда данной культуры (овсянка, сливовый пудинг, чай).

Другое английское меню ресторана «Academy room», выбранное нами для анализа, датируется 1955 г. На первый взгляд, сразу же можно отметить,

что категорий и кушаний, отраженных в них, больше, чем в предыдущем меню.

Всё меню делится на четыре главные категории: завтрак, обед, сэндвичи и ужин. Обратимся к более подробному рассмотрению названных рубрик.

Категория «Завтрак» традиционно открывается рубрикой «Закуски». Но сама эта рубрика разнообразна по своему составу: здесь присутствует напиток (Tomato juice), ассорти рыбные и фруктовые. Салаты не включены в данную категорию – они представлены отдельной рубрикой. Здесь находят своё место, например, «луковый салат» (Onion salad), «Цезарь» (Caesar salad) и др. Как таковая категория является стандартной по своему составу.

Данное меню отличается тем, что «Закуски» и «Салаты» расположены не в традиционном порядке – между ними вклинивается категория «Супы», представленная лишь одним элементом – «Суп дня с гренками» («Soup du Jour with Crackers»). Кроме того, стоит отметить, что супы вообще не распространены в английской культуре (по сравнению с рассмотренными вариантами русских меню). В данном меню имеется лишь один представитель этой категории – суп с гренками, уже названный выше.

Следующая рубрика – «Десерты» - представлена во всех приёмах пищи и состоит приблизительно из одних и тех же образцов. Нашему вниманию предстают такие сладкие блюда, как: пирог (Pie), торт (Cake), мороженое (Ice cream), желе (Jelly), пудинг (Pudding). Опять же следует отметить, что национальное блюдо «Пудинг» также оказалось в данном меню среди десертов.

Интересной особенностью категории «Завтрак» стало выделение «Сыров» в отдельную рубрику. Прежде сыр или сырное ассорти встречалось в рассмотренных вариантах меню в рубрике «Закуски».

Завершается «Завтрак» категорией «Напитки», где оказались кофе (Coffee), сладкое молоко (Sweet milk), горячий шоколад (Hot chocolate),

холодный чай (Ice tea) и холодный кофе (Ice coffee). Завтрак подается в ресторане «Academy room» с 10 до 11:30 утра, это оговаривается создателями меню.

Категории «Обед» и «Ужин» схожи в плане состава и порядка расположения рубрик. Они включают в себя «Основные блюда» (Entrees), «Десерты» (Dessert) и «Напитки» (Beverages).

«Основные блюда» - самые распространенные категории, содержащие большое количество кушаний. По сравнению с советскими меню, которые были рассмотрены ранее, они оказываются менее структурированными и последовательными. Безусловно, в их составе оказываются рыбные и мясные блюда. Например, говяжий стейк (Spencer steak), курица в вине (Chicken Saute Sec), стейк из палтуса (Fresh halibut steak). Кроме того, в этой же категории оказываются гарниры, которые, как можно отметить, не выделяются в отдельную рубрику (Roast beef with mashed potatoes). Сюда же определяется фруктовый салат с щербетом (Fruit salad topped with sherbet), несмотря на то, что в меню имеется отдельная рубрика «Салаты».

Кроме указанного выше картофельного пюре в «Основных блюдах» значатся «свежие овощи» и «картофель», которые также можно рассматривать в качестве гарниров, подаваемых к основным блюдам. Наше внимание привлекло то, что авторами данного меню овощи и картофель относятся к разным блюдам. Следовательно, в сознании английских носителей конкретного периода времени такой образец, как «картофель» не причислялся к категории овощей. Проведя параллели с ассоциативным экспериментом, описанным в первой части работы, можно отметить разницу в сознаниях носителей разных национальных культур. Напомним, что «картофель» в рамках русской языковой картины мира стал лидером среди категории «Овощи», т.к. был назван 98% респондентами. Таким образом, даже на этом примере подтверждается разность в составе категориальных систем, которая зависит от принадлежности к той или иной культуре.

Последняя категория данного меню, располагающаяся между «Обедом» и «Ужином», носит название «Сэндвичи». Вряд ли такую категорию было бы возможно найти среди меню, распространенных в СССР. Итак, в данной рубрике находят своё место различные виды сэндвичей, гамбургеры и чизбургеры. Наличие такой категории является приемлемой для английского меню, т.к. для Великобритании фастфуд, в особенности, сэндвичи, является частью культурного наследия, отраженного в кулинарной сфере.

Такие образом, английские меню прошлого столетия дифференцируются, во-первых, по способу приёма пищи. Порядок расположения категорий варьируется, что опять же имеет подтверждение. Так же, как и в предыдущих советских вариантах, в меню Великобритании отражены этноспецифические особенности категорий (Рубрики: Сэндвичи, Чай) и кушаний (сливовый пудинг, овсянка, чай, сэндвичи, стейк и т.п.). Но в английских меню, в отличие от советских, нет традиции в выделении таких рубрик, как «Первые блюда» и «Вторые блюда». Среди двух рассмотренных вариантов меню кушанье «Суп» представлено лишь два раза, что свидетельствует о непопулярности и неактуальности данного блюда в английской культуре XX века.

2.4.3. Особенности категоризации национальных кушаний в США

Американские меню также являются частью англоязычной культуры, но, как следует предположить, имеют специфические особенности. Для анализа нами были выбраны два варианта меню ресторанов: «Delmonico's» и «Old English grill».

Меню «Delmonico's», во-первых, оказалось самым старым среди рассматриваемых в исследовании образцов. Оно помечено датой 18 апреля 1899 года. Во-вторых, по составу компонентов и категорий данное меню самое распространенное. Докажем это примерами при дальнейшем анализе.

Все многообразие кушаний в данном прейскурante разделено на десять основных категорий. Но все они объединены общей рубрикой под названием «Обед». То есть мы имеем дело лишь с фрагментом меню. Вероятно, что полный состав категорий представляет собой наличие таких рубрик, как «Завтрак» и «Ужин». Но в силу того, что меню датировано 1899 г., найти его полный вариант не удалось.

Итак, найденный фрагмент американского меню начинается с категории «Супы». Данные кушанья вполне уместны для рубрики «Обед», однако нельзя не заметить иное, нетипичное расположение категорий в меню – «Супы» обычно идут следом за «Закусками» и «Салатами». В то же время категория представляет собой набор типичных блюд. Например, «раковый суп» (*Bisque of shrimp*), «куриный суп» (*Chicken soup*) и т.п. В ракурсе рассмотрения этноспецифических особенностей нас привлекает в данной категории такое блюдо, как «гамбо» (или «гумбо»). Это именно американский суп, заправленный специями и похожий на рагу. Такой вид кушанья сами американцы часто называют подливой и классифицируют его, как нечто среднее между категориями «Супы» и «Основные блюда». В данном меню «Гумбо» вписывается в рубрику супов.

Следующая категория «Гарниры» также не разнообразна, но интересна по своему составу. Сюда входят и продукты растительного происхождения (сельдерей, корнишоны, редис), и мясные продукты (ветчина, сосиски), и приправы. В современном понимании гарнир является дополнением к основному блюду, но в данном меню осмысливание данной категории другое, более расширенное, т.к. включает в себя как дополнительные кушанья, так и основные. Например, «макрель, приготовленная в вине» также оказалась в данной рубрике. Хотя, на наш взгляд, было бы разумнее отнести данное блюдо к следующей категории – «Блюда из рыбы». К тому же здесь тоже представлены кушанья, приготовленные из макрели, а «Икра», что любопытно, оказалась сразу и в гарнирах, и в рыбных блюдах.

Категория «Готовые блюда» понимается нами как старый вариант современной рубрики «Блюдо дня». В данной группе соседствуют такие блюда, как: «тушёное мясо» (Braised beef), «Говяжье филе с морковным пюре» (Sirloin of beef with mashed carrots), «Цыплёнок по-английски» (Pullet, English style) и др.

Данной категории весьма близки становятся категории «Основные блюда» и «Жареные блюда», расположенные далее. Здесь находят своё места различные блюда из мяса: говядина, баранина, утка, курица. «Жареная индейка», традиционное американское кушанье, также представлена в данной рубрике. По своему составу «Основные блюда» - вполне типичная и стандартная категория, располагающаяся примерно в середине меню и существующая по сей день.

Категория холодных блюд также не встречалась нам при анализе с таким названием. Но по своему составу она совершенно однотипна с категориями «Закуски» и «Салаты». Следовательно, данные рубрики вовсе не отсутствуют в рассматриваемом меню, как было нами предположено ранее. Они всего-навсего располагаются в ином порядке – не перед категорией «Супы», а лишь в середине меню.

Рубрика «Овощи» становится любопытной для нашего исследования сразу в нескольких аспектах. Во-первых, при анализе предыдущих меню овощи обычно были отнесены в категории «Гарниры» или «Основные блюда», здесь же они выделены в отдельную рубрику. Во-вторых, наше внимание привлекли образцы, входящие в данную группу. Среди «Овощей» оказались, например, лук (Onion), картофель (Potatoes), шпинат (Spinach), помидор (Tomato), бобы (Beans), горох (Peas). Первоначально отметим, что американцы включают «картофель» в категорию овощей, а англичане – нет (см. меню «Academy room»). Данный факт снова подтверждает отличительную особенность процесса категоризации у представителей разных стран. К тому же авторами меню такие образцы, как «фасоль»,

«бобы» и «горох» были отнесены к овощам, а русские респонденты в ходе эксперимента причисляли те же образцы и к овощам, и к злакам. Отметим еще одну категориальную особенность, оказавшуюся сходной в американском меню и в русском опросе респондентов. К рубрике «Овощи» у американцев оказались отнесёнными макароны (Macaroni). Напомним, что при проведении эксперимента с носителями русского языка, «макароны» также были отнесены к овощам – такой ответ был дан шестилетним участником эксперимента.

Возвращаясь к исследуемому меню, нужно сказать, что завершается оно стандартной категорией «Десерты». Но эта категория обширная, она включает в себя сладкие блюда (например, пудинг, мороженое, яблочный пирог, торт), фрукты (персики, яблоки, виноград, грейпфрут), сыры и напитки (кофе). Стоит отметить наличие «яблочного пирога» как национального кушанья США.

Меню «Delmonico's» является разнообразным по наличию категорий и кушаний, входящих в них. Большое количество блюд распределено, на наш взгляд, не всегда логично. Так, к примеру, одно и то же кушанье может оказаться в разных категориях, что было показано на примере «Икры». Такое несоответствие объясняется тем, что за основу разделения кушаний на категории составителями берутся разные концепты. Например, «Блюда из рыбы» - продукт, из которого приготовлено кушанье; «Жареные блюда» - способ приготовления кушанья и т.д.

Следующее меню принадлежит одному из старых ресторанов США – «Old English grill» и датируется 26 мая 1940 года. Это меню одного дня, однако оно разнообразно по своему составу.

Одной из отличительных особенностей данного меню является разделение на три большие рубрики. Две из них - это «A la Carte» и «Table d'Hotel», два разных типа меню. «A la Carte» - это полное меню, предлагаемое ежедневно. За каждое блюдо указана цена, и гость выбирает. В меню *Table*

d'Hote гость выбирает по одному кушанью из каждой представленной в меню категории («Закуски», «Салаты», «Супы», «Десерты» и т. д.). При этом стоимость заказа единая, фиксированная и не зависит от выбора гостя. И третья большая указанная категория – это «Обед».

Итак, «A la Carte» имеет в своем составе 12 категорий. Начинается меню с «Закусок», как и принято в кулинарной сфере. Среди них отдаётся предпочтение морским кушаньям: крабовое ассорти (Crabmeat cocktail), сардины (Sardines), креветки (Shrimp). Категория «Салаты» также оказалась отделенной от «Закусок», как и в предыдущем меню. Несмотря на это, она является достаточно типичной по своему составу.

Между названными категориями располагаются «Супы», куда входят «Черепаший суп» (Turtle soup), «Консомэ» (Consomme), «Суп-пюре из томатов» (Cream of tomato) и др. «Холодные сэндвичи» и «Горячие сэндвичи» также предшествуют категории «Салаты». Блюда, представленные в этих рубриках, распространены в американской культуре и полностью соответствуют ей.

Категория «Блюда на гриле» также является показательной для Америки. Сюда включены различного вида стейки, отбивные, т.е. мясные блюда, приготовленные на огне. Такая категория вполне соотносима с русским вариантом «Блюда на мангале» (см. меню ресторана «The CoVoK»).

Следующие рубрики - «Блюда из овощей» и «Блюда из картофеля» встречались нами ранее, но классифицировались по-разному в каждом меню. Так, например, в предыдущем американском варианте овощи и картофель оказались объединены в одну группу, здесь же – наоборот, они разделены по разным рубрикам. Данные наблюдения свидетельствуют о разности наивной категоризации в одной языковой картине мира, а именно – в американской.

Категория «Десерты» так или иначе отражена в каждом из меню. В данном варианте она также представлена различными сладкими кушаньями: торты, мороженое, пироги, пудинги и т.д. Фрукты же не входят в состав

данной категории – они представлены в отдельной рубрике с одноимённым названием. Завершается большая рубрика «A la Carte» напитками.

Категория «Обед» начинается с объединённой группы «Закуски и супы». Здесь встречаются различного рода ассорти из морских продуктов и супы на выбор. Примечательно, что ни в одном из рассматриваемых меню, супы не были объединены с закусками, как это представлено здесь. «Салаты» же снова располагаются дальше.

«Основные блюда» или «Блюда дня» следуют за закусками и супами. В количественном составе – это самая большая рубрика, куда входят разнообразные кушанья. Например, «Свежие овощи с жареным филе» (Fresh vegetables with Fried Filet), «Спаржа с жареной ветчиной» (Asparagus with Fried ham) и т.д. То есть мясные кушанья объединены в данной категории вместе с гарнирами.

Следом за «Основными блюдами» располагаются салаты, о которых говорилось ранее. И финальная для «Обеда» категория – это «Десерты», которые, как и следовало ожидать, завершают меню.

Последняя большая категория «Table d'Note» разнообразна в плане блюд, но эти блюда не распределяются по каким-либо тематическим категориям. Таким образом здесь представлены салаты (Merry widow Salad), супы (Turtle soup), основные блюда (Fried sweet potatoes, Fried pork), десерты (Ice cream) и напитки (Coffee, tea). То, что кушанья оказались не классифицированы по определённым рубрикам, отмечается спецификой меню «Table d'Note» - в эту категорию блюда отнесены по признаку стоимости, т.е. любое кушанье, оказавшееся здесь, имеет стоимость в полтора доллара.

Таким образом, рассмотренные американские меню оказались по своему составу самыми распространёнными и разнообразными. Их категории не являются упорядоченными, если сравнивать данные образцы с современными вариантами меню. Например, «Закуски», которые

располагаются в середине меню ресторана «Delmonico's, или «Салаты», идущие следом за «Основными блюдами» в «Old English grill». Также нами было отмечено, что для категоризации меню в данных вариантах были взяты за основу разные концепты, что способствовало большому количеству категорий в каждом из меню. Кроме того, было уделено особое внимание рубрикам «Овощи», которые встретились нам лишь в американских вариантах меню. Но несмотря на различия, в каждом меню присутствуют рубрики, где отражены национальные кушанья, и американские меню прошлого века не стали исключением.

Таким образом, в результате подробного анализа национальных категорий блюд России, Великобритании и США выяснилось, что каждая из названных культур обладает особой спецификой при составлении меню. Во-первых, количество приёмов пищи в каждой из стран неодинаково: для России и США характерно наличие трёх приёмов (завтрак, обед и ужин). Отмечается, что в русской культуре иногда выделяется полдник. В Великобритании к трём названным приёмам пищи добавляется ланч – четвертая категория. Кроме того, в английской культуре иногда выделяется чайный перерыв (5 o'clock).

Также национальные особенности способов приёма пищи отразились в названиях категорий. Так, например, для России является показательной категория «Блюда, приготовленные на огне» (шашлыки). В меню США наше внимание привлекли такие рубрики, как «Поздний завтрак», «Второй обед», «Сэндвичи», а в меню Великобритании – «Воскресный обед».

Следует отметить, что не существует чёткой структуры при составлении меню. Так, например, где-то гарниры выделяются в отдельную рубрику, где-то – нет. Поэтому нельзя провести чёткие параллели между категориями блюд даже в рамках одной языковой картины мира. Несмотря на это, в меню всех трёх культур есть общая концепция в расположении блюд: от закусок до десертов и напитков. Само количество категорий способно

варьироваться, дополняться, соединяться и т.п. К примеру, в русской культуре «Супы» выделяются в отдельную рубрику, в английской культуре мы увидели их в «Закусках».

Всё своеобразие блюд категоризируется в каждой культуре по разным рубрикам, но сами признаки классификации являются различными, т.к. в основе процесса категоризации могут лежать разные факторы. Исходя из рассмотренных меню нами были выделены такие признаки, как: время приёма пищи (завтрак, обед, ужин – в России; ланч – за рубежом), способ приготовления кушанья (блюда, приготовленные на огне; блюда, приготовленные на гриле), вид кушанья (супы, закуски, гарниры и т.п.).

Другой общей чертой всех рассмотренных меню является наличие национальных блюд. Например, в России – это пельмени, в Великобритании – овсяная каша, в Америке – сэндвичи и др. Национальные кушанья отражены в названиях категорий или включены в состав каких-либо рубрик. Например, в меню Англии будут актуальными такие категории, как «Сэндвичи», «Чай» или кушанья (сливовый пудинг, овсянка, чай, сэндвичи, стейк и т.п.). А в меню СССР выделяются типичные для русских людей категории: «Первые блюда» и «Вторые блюда».

Кроме национальной принадлежности, на состав категорий, отраженных в меню, влияет временной фактор. Так, например, в наше время мы можем увидеть вегетарианское, диетическое, праздничное, детское, постное меню, бизнес-ланч и др. Подобных категорий / видов меню не встречалось нам при рассмотрении вариантов меню прошлого века.

На примере анализа меню в рамках различных культурных и временных аспектов, можно сделать выводы, во-первых, о размытости границ категорий, вследствие чего их составляющие оказываются то в одной, то в другой рубриках в зависимости от национальной принадлежности меню. Во-вторых, в основе категоризации блюд оказываются разные концепты даже среди одной культуры, в результате чего невозможно полное совпадение

рубрик или их одинаковое наименование. Составление меню и расположение его компонентов во многом зависит от типа ресторана, от его культурной специфики, от психологических и национальных особенностей того или иного народа. Данные факторы, в свою очередь, подтверждают, что главенствующую позицию при процессе категоризации занимает антропологический фактор, т.к. все операции по классификации происходят именно в человеческом сознании.

Глава 3. Методика обучения лексике английского языка на примере коммуникативной ситуации «Поведение в ресторане»

Изучение иностранного языка является обязательной частью школьной программы российского образования. В условиях современной действительности существует большое количество методов и приёмов обучения английскому языку, которые отражены в школьных учебниках, представлены в свободном доступе в сети Интернет. Среди многообразия различных методик и технологий грамотному педагогу необходимо уметь выбрать нужный, интересный, значимый и доступный для учащихся материал.

Одна из основных трудностей заключается в том, что изучаемый язык является одновременно и целью обучения, и средством обучения. В связи с этим при первичном изучении языка приоритет отдаётся лексике, т.к. на её основе позже учащиеся начинают обучаться грамматике. Наше внимание будет сосредоточено именно на обучении школьников лексике английского языка в конкретной коммуникативной ситуации. Однако прежде чем переходить к разработке методики, следует рассмотреть базовые теоретические принципы обучения лексики в школе.

3.1. Теоретические аспекты обучения лексике

Под лексикой следует понимать «словарный состав языка, его стиля, сферы, а также чьих-нибудь произведений, отдельного произведения» [Ожегов 2008: 372]. В школьном курсе иностранного языка принято обучать лексике только литературного языка.

Целью обучения лексике является обеспечение учащихся лексическими средствами выражения мыслей, чувств, эмоций, отношений. Ученики, овладевая лексическим навыком, должны быть способны использовать слова,

фразеологические единицы, этикетные и речевые формулы в какой-либо ситуации. За курс средней школы учащимся следует «овладеть навыками лексического оформления порождаемого текста при говорении и письме и научиться понимать лексические единицы на слух и при чтении» [Гальскова, Гез 2006: 287]. Иначе говоря, при обучении лексике должны быть затронуты все виды речевой деятельности: аудирование и чтение (рецептивные навыки), говорение и письмо (продуктивные навыки). Следовательно, обучение можно выстраивать на базе принципа коммуникативной направленности, чтобы вовлекать учащихся как в устную, так и в письменную коммуникацию [Рогова, Рабинович, Сахарова 1991: 43].

Принцип коммуникативной направленности определяет выбор лексического материала, организацию учебного материала: тему, сферу и ситуацию общения, что является немаловажным. При отборе нужной лексики педагогу или методисту необходимо учитывать уровень овладения иностранным языком, возраст учащихся. При изучении новых слов следует объединять их в тематические группы, создавая различные ситуации общения, в которых учащиеся будут вынуждены выбирать в своём сознании необходимые слова и использовать их в речи. Для лучшего освоения еще незнакомой для учеников лексики зачастую педагогами используются разного рода памятки, инструкции, схемы. Одним из приёмов именно при обучении иностранному языку является ведение учащимися словарей, где оказываются зафиксированными новые слова, позже вынесенные учителями на словарный диктант. Таким образом, обучение лексике необходимо учитывать, как минимум, с трех подходов: лингвистического, психологического и методологического. Правильный отбор материала и его подача способствуют успешному усвоению лексики в дальнейшей практике.

Таковы главные особенности предварительного этапа обучения лексике. Сам процесс изучения новых слов принято разделять на три основных блока: ознакомление с новым материалом, первичное закрепление

и применение изученной лексики в устном и письменном общении.

Этап овладения лексикой включает в себя семантизацию, т.е. раскрытие значения слов. Здесь могут быть применены такие приёмы, как: толкование на иностранном языке, толкование через синонимы, контекстуальная догадка, толкование на основе созвучных слов и др. Этими приёмами пользуется беспереводный способ семантизации. С точки зрения переводного подхода используется перевод слова с соответствующим эквивалентом.

Оба способа семантизации имеют свои достоинства и недостатки. Беспереводный подход, как правило, развивает логическое мышление учащихся, вынуждает их находить в памяти схожие слова, ассоциации. Но переводной способ является более экономным, с точки зрения времени.

Второй этап – тренировочный – здесь происходит первичное закрепление полученных знаний. Иначе говоря, изученная учащимися лексика отрабатывается при выполнении разного типа упражнений, сложность которых постепенно увеличивается. С методической точки зрения, принято всё разнообразие упражнений делить на три больших блока: языковые, условно-речевые и речевые упражнения. Приведём примеры некоторых типов данных заданий для каждого блока.

Языковые упражнения направлены на тренинг каких-либо явлений языка вне ситуации речевого общения.

1. Дифференцированные упражнения – нацелены на установление языковых и речевых связей лексических единиц. Такие типы заданий могут начинаться со слов: «Сгруппируйте слова по какому-либо признаку», «Найдите в списке слова с общим корнем», «Догадайтесь о значении выделенных слов» и др.

Например, «Догадайтесь о значении подчёркнутых слов»:

- Professor Hill knows all about England. He is an expert. [Кауфман 2008: 58].

2. Повторительные упражнения – направлены на усвоение звуковой и визуальной оболочки слова. К ним принято относить подобные задания: «Повторите за диктором», «Прочтите слова в списке» и т.п.

Например, «Прочитайте вслух следующие слова»:

- Stay, play, day, leap, feel deer [Бонк, Котий, Лукьянова 1998: 105].

Также к языковым упражнениям относят переводные упражнения (переведите предложения на английский язык).

Условно-речевые упражнения характеризуются наличием речевой задачи, осуществляемой в рамках условной речевой ситуации. Здесь имеют место быть:

1. Подстановочные и конструктивные упражнения – нацелены на отработку лексических единиц в сходных условно речевых ситуациях. Задания такого типа начинаются со слов: «Подставьте...», «Подберите...», «Раскройте скобки» и др.

Например, «Выберите пары глаголов, противоположных по смыслу» [Кауфман 2008: 95]:

- | | |
|----------------|-------------|
| 1) to look for | a) to relax |
| 2) to worry | b) to find |
| 3) to stay | c) to go |

2. Трансформационные упражнения – ориентированы на тренинг лексических единиц в различных условно-речевых ситуациях. «Этот тип упражнений выполняет задачу обучающего характера, имитируя пользование данным видом речевой деятельности на методически организованном текстовом материале» [Стародубцева 2013: 46]. К таким упражнениям

относят следующие: «Замените выделенные слова в предложении», «Дополните предложения по указанному образцу, используя новые слова» и т.п.

Последний блок упражнений – речевые. Они направлены на развитие речевых умений, на способность использования языкового материала в условиях речевого общения.

Среди них наиболее распространенными являются вопросно-ответные упражнения, обычно ориентированные на использование грамматических правил. В области обучения лексике здесь следует выделить:

1. Композиционные упражнения представляют собой составление монологического текста в рамках какой-либо речевой ситуации. Примером такого упражнения будет:

«Speak about yourself. What do you like to do? Use new words» [Кауфман 2008: 136].

2. Ситуативные упражнения – направлены на составление монолога/диалога в условиях конкретной ситуации.

Например, «Посмотрите на предложенные картинки и составьте диалог, используя новые слова» [Кауфман 2008: 53].

3. Дескриптивные упражнения предполагают составление устного текста в опоре на предложенный план/ список вопросов.

Таким образом, рациональное использование разных типов упражнений способствует пополнению лексического запаса учащихся, что в дальнейшем становится важным элементом для применения изученных знаний в естественной коммуникативной ситуации. Обучение лексике ведётся в тесной взаимосвязи всех видов речевой деятельности, включающих в себя аудирование, чтение, говорение и письмо. Рассмотрев с теоретической позиции общие аспекты обучения лексике, следует перейти к составлению

конкретной методики в рамках ситуации «Поведение в ресторане», где будет отражен материал предыдущих частей работы.

3.2. Комплекс упражнений при обучении лексике, связанной с категориями ОВОЩИ и НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА в рамках ситуации «Поведение в ресторане»

Методика представляет собой совокупность приёмов, методов, средств, которыми пользуется педагог при обучении учащихся. В условиях современной действительности существует большое количество общих, частных и авторских методик, позволяющих быстро и эффективно изучить лексику английского языка. В методической части нашей работы мы бы хотели представить комплекс упражнений, составленных в рамках ситуации «Поведение в ресторане». На их основе учащиеся смогут изучить определённый пласт лексики, овладеть этикетными формами поведения, пополнить запас страноведческих знаний. При отборе лексики, отраженной в упражнениях, акцент будет сделан на категории ОВОЩИ, упомянутой в первой главе работы; на национальных блюдах и способах приёмах пищи, о которых велась речь во второй части нашего исследования. Задания разного типа, представленные в данном комплексе, нацелены на закрепление выбранной группы лексики в рамках всех видов речевой деятельности. Разработанный материал может быть использован учителями средней школы для обучения учащихся представленной лексике.

1. Guess the meaning of the underlined words:

- My favorite soup is Borsch.
- Ann always orders salads and desserts at a restaurant.
- He prefers coffee to tea.
- She doesn't like sandwiches with tomatoes.

2. Put the letters in the right order to get the words. Do you remember these words?



optota



rotcar



bacabge



inono



aspe



bucumrce



team



sfih



susomroh



keca



eic merac



ajm



ipe



eat

3. Listen to new words and repeat them after the speaker:

waiter ['weɪtə] – официант

to order ['ɔ:də] – заказывать

dish [dɪʃ] - блюдо

vegetables ['vedʒɪtəblz] – овощи

cereals ['siəriəls] – злаки

breakfast ['brekfəst] – завтрак

lunch [lʌntʃ] – обед

dinner ['dɪnə] – ужин

main course – основное блюдо

side dish – гарнир

tasty ['teɪstɪ] – вкусный

porridge ['pɒrɪdʒ] – каша

sour cream – сметана

bread [bred] – хлеб

beans [bi:ns] – бобы

beetroot ['bi: tru:t] – свёкла

4. Read the conversation in pairs, translate it and answer the question:

- What words and phrases help these people to communicate politely? Underline them.

Ann: Good evening! Is this table free?

Waiter: Hello! We are glad to see you at our restaurant! Yes, this table is free. Sit down, please.

Ann: I am so hungry! May I have a look at the menu?

Waiter: Of course! Please.

Ann: Okay.

(Ten minutes later)

Waiter: Are you ready to order?

Ann: Yes. I would like to taste salad "Spring". Is it a tasty salad?

Waiter: Yes! It consists of cabbage, carrots, cucumbers and onions.

Ann: I will have this salad!

Waiter: Well. What about soups? Maybe, do you want Borsch?

Ann: Oh, no, thanks. I don't like soups. I would like to order a main course. For example, steak from meat.

Waiter: It's a very good choice! What side dish will you take to meat? I recommend you to take potatoes.

Ann: OK. Let's have it!

Waiter: What will you drink?

Ann: Please give me a cup of coffee with milk.

Waiter: What about desserts? Our cooks do very tasty pies and cakes!

Ann: Thanks, but it's enough!

Waiter: Well, thank you for your order! Your dishes will be ready soon. Have a nice evening!

Ann: Thanks!

5. What do you know about manners? Say *true* or *false*?

1. You should eat with your fork and spoon.
2. You shouldn't talk while you are eating.
3. You can eat your cake with a spoon.
4. You can eat chips with your fingers.

5. You should keep your napkin on the table near your plate.
6. The knife goes on the right of your plate.
7. If something on the table is too far away, you can stand up and take it.

fork [fɔ:k] – вилка

spoon [spu:n] – ложка

knife [naɪf] – нож

plate [pleɪt] – тарелка

napkin [ˈnæpkɪn] – салфетка

6. Find the odd one out.

1. cucumber, tomato, bread, cabbage
2. potato, apple, orange, kiwi
3. chocolate, onion, yoghurt, ice cream
4. ice cream, juice, coffee, tea

7. Listen the text and try to retell it.

I enjoy eating out. We often go to a restaurant with my parents. It usually happens at weekend or Friday evenings, when everybody is free from work and studies. My mum likes useful food: vegetables and cereals. For example, she often orders salads with tomatoes, carrots, cabbage. My father prefers eastern cuisine. His favorite dish is grilled meat with vegetables. Also, he likes fruit's pies very much. As for me, I'm a fan of sushi and fast food. As you see our tastes differ. That's why we choose to go to various restaurants. For example, last week, we went to the nearest sushi-bar. We had a great time there. First of all, the atmosphere in the restaurant was nice. There were black square tables and lots of Japanese national ornaments. We chose the table next to the window. The waiters were also very kind and welcoming. My parents don't like Japanese food much, so they ordered simply some salads and fried chicken wings. Luckily, they don't serve only national food in this restaurant. I ordered a portion of traditional rolls

and a cup green tea. My parents drink coffee and eat cake. Everything was rather delicious. My parents tried a small piece of my rolls and said they weren't bad. We asked the waiter to bring us the bill and left after paying. It was an excellent evening. Sometimes I eat out with my friends. We usually go to a fast food place. There is a large shopping center not far from my house and we often go there. When we get hungry, we go to the ground floor where many fast food restaurants are situated. There we usually have a sandwich or a portion of pancakes with a glass of juice.

- Listen this text again. What dishes / vegetables / desserts / beverages have you heard? Write them and add your examples.

8. Write a list of things:

- ✓ you like to it;
- ✓ you like to drink;
- ✓ you like to have for breakfast;
- ✓ you like to have for dinner;
- ✓ you don't like to eat;
- ✓ you don't like to drink.

9. Make a dialogue in the pairs. It's may be a situation at the restaurant, for example. Use new words and phrases.

English idioms

To take the cake – БЫТЬ ИЗ РЯДА ВОН ВЫХОДЯЩИМ.

The woman's manners take the cake. They are very bad. - Воспитание этой женщины из ряда вон выходящее. Оно очень плохое.

A piece of cake – лёгкое, пустяковое дело.

*That job was a piece of cake. It was the easiest thing that I ever did. -
Эта работа была пустяковым делом. Это было самое легкое, что я
когда-либо делал.*

To know one's onion – хорошо знать своё дело.

I think Mary will find a good job. She really knows her onions.

10. Tell about your favorite dish. Use this plan.

- What kind of dish is it? (a salad, a soup, a main course, a dessert)
- What does this dish consist of?
- Can you cook your favorite dish?
- How long does it take you to cook it?
- Is it Russian national dish or not?

11. What Russian national dishes do you know? What of them would you offer to taste to foreigners? Discuss it in your group.

12. These are some Russian national dishes. Match the dish with the description.

- 1) The recipe was invented in a St Petersburg cooking competition in the 1890s. It won the first prize and was named after the Stroganov family, whom the cook was working for. This dish traditionally consists of beef, onions, mushrooms and sour cream.
- 2) The dish originates from the Caucasus. No picnic or outdoor party can do without this wonderful dish. It's meat marinated in herbs, onions and wine. Then the meat is put on skewers and cooked on an open fire.

- 3) It's a really delicious, small round bread. Bread used to be the most important food in Russia, and no dish was eaten without it. That's why bread is still so important to people in Russia. They used to decorate it with leaves and flowers.
- 4) Traditionally mothers-in-law bake these for their sons-in-law at Easter, and they also used to be made for poor people and pilgrims. They should be thin, brown, and round and look like little sons. They are usually eaten with sour cream, jam, cheese.
- 5) This is a favorite Russian dish. They are made of dough and meat and then they can be frozen and kept in the fridge for a long time they are served with
- 6) butter, sour cream, tomato ketchup. You can buy them in the shops too, but the ones you buy can't be compared with the real homemade version.
- 7) It's one of the most popular dishes in Russia. The recipe – was created at the end of the 18th century. It's a kind of soup, which got its name from its main ingredient – beetroot. Nowadays it's made with cabbage, potatoes, carrots, tomatoes and meat.

- a) pelmeni
- b) beef Stroganov
- c) borsch
- d) karavay
- e) shashlik
- f) blini

13. Read the texts about national dishes of England and America. Translate them. You should use a dictionary.

1) A typical English breakfast is usually quite big. It includes pork sausages, bacon and eggs, tomatoes, baked beans, mushrooms and a toast. Some people enjoy porridge, fruit and yogurt in the morning, followed by a toast and jam, or orange marmalade. A traditional breakfast drink is tea, which British people prefer having with cold milk. Another popular morning drink is orange juice.

For many Englishmen lunch is a fast meal. In big cities, there are a lot of sandwich bars where office clerks can choose all sorts of sandwiches with meat, fish, chicken, ham, eggs, cheese, vegetables and lettuce. English pubs also serve good food for lunch, hot and cold. Quite a lot of workers buy famous “fish and chips”.

A lot of Englishmen drink their 5 o'clock tea. It's a traditional light meal after work. People enjoy their favorite teas with cookies, cakes, freshly baked sweet buns.

British people eat their evening meal at about 7 o'clock, when all members of the family are at home together. As a rule, a typical dinner is meat and vegetables. It can be roast chicken or lamb with potatoes, or steamed vegetables with meat gravy. For dessert, English wives cook various puddings and serve them with ice-cream or jam.

On Sundays, British families like to sit together at the table enjoying roast beef, lamb or chicken, served with Yorkshire pudding and dressed with English mustard, apple sauce, cranberry sauce or mint sauce.

English food is simple but very delicious. Today it continues to merge in national cuisines from all over the world.

2) American food is definitely multinational, just like its population. First of all, it should be noted that almost every meal of Americans begins with a salad. Salads are usually based on fresh vegetables – tomatoes, green beans, corn, spinach, leaf lettuce. One of the most popular salads is Caesar salad with chicken.

For the main course the Americans often have grilled meat or fish. A popular form of a family dinner at weekends is barbecue. Various dishes of

seafood are more typical of southern states. Among them, for example, there are crab cakes and a crab soup. However, soup as a separate dish is not very popular in the USA. It is usually served in the form of a cream soup with croutons.

As for beverages, the best-known American soft drink is, of course, Coca-Cola. Besides, the Americans like various iced drinks, such as iced tea with lemon, fruit juices or cocktails as well as just iced water.

In any American café or restaurant, you will find a great assortment of desserts. For example, for breakfast the Americans often have pancakes with different fillings – maple syrup, jam, canned fruit, peanut butter, honey and so on. Those who have a sweet tooth will like American chocolate cakes, biscuits and cupcakes.

The American nutrition culture in general is also worth mentioning. Thus, on weekdays most Americans don't spend much time cooking. They either have meals out, or buy ready-to-cook food and just heat it in a microwave oven. All kinds of fast food and ready-to-cook food are very popular here. Fast food, such as hamburgers, cheeseburgers, pizza, nuggets, fried chicken and so on is very often bought for lunch. As for ready-to-cook food, such as frozen vegetables, lasagna, risotto, pasta, the Americans usually buy it in the evening in order to cook a dinner quickly and without any troubles. More complicated dishes are usually cooked at weekends and on holidays. One of the most popular American festive dishes is baked turkey.

14. Underline national dishes in exercise 11 and distribute them on menu headings (по рубрикам меню):

- ✓ Starters / appetizers –
- ✓ Salads –
- ✓ Fast-food –
- ✓ Main courses / entrees –
- ✓ Desserts –

✓ Beverages –

Pay attention!

Starter (англ.) – закуска

Appetizer (амер.) - закуска

Main course – (англ.) – основное блюдо

Entrée (амер.) – основное блюдо

**15. Imagine that you are a chef. Make the menu of your restaurant.
How many dishes / headings will it consist of?**

**16. Write the story “I am at a restaurant”. You should use new words,
phrases and expressions. Don’t forget about your manners. You can
use the menu in exercise 14. Write about 20-25 sentences.**

Таким образом, данный методический комплекс упражнений направлен на закрепление изученной лексики, а именно: 16 заданий разного типа располагаются от более простых до самых сложных. При составлении видов упражнений и подборе языкового материала учитывались возраст обучающихся, доступность выполнения заданий. В упражнениях и в лексике были отражены необходимые для данного исследования категории: овощи; национальные блюда России, Великобритании и США; различные способы приёма пищи; этикетные формы, которыми обучающийся может пользоваться на практике. Наряду с этим, в комплекс были включены английские идиомы, также связанные с каким-либо блюдом, страноведческие сведения и справки.

При разработке методики для нас было важным использовать при обучении все четыре вида речевой деятельности: говорение, аудирование, чтение и письмо. Все они отражены в представленных типах упражнений. Учащиеся смогут как читать и осмысливать готовые тексты, так и создавать

свои (причем, и в устном, и в письменном вариантах).

Разработанный комплекс упражнений в рамках ситуации «Поведение в ресторане» может быть взят на рассмотрение методистами, использован ими в курсе школьной программы. Однако следует отметить, что данная методика направлена только на обучение лексике. Кроме того, мы не сможем указать точный возраст учащихся, способных воспользоваться данным материалом, т.к. это зависит, во-первых, от конкретного методического комплекса, которого придерживается какая-либо школа. Во-вторых, стоит иметь в виду, что при изучении данных категорий, учащиеся уже будут иметь какой-то словарный запас по теме «Еда», сформировавшийся в их сознании ранее.

При дальнейшем использовании данный комплекс может быть расширен грамматическими упражнениями, и тогда обучение будет основываться на сочетании двух пластов – лексического и грамматического. При изучении категорий еды и рубрик национальных блюд могут быть включены, например, следующие грамматические правила: употребление местоимений *some/any*, исчисляемые и неисчисляемые имена существительные, употребление местоимений *much /many /a lot of* и др. Также представленный материал может быть расширен и другими категориями лексики: к примеру, сюда могут быть включены фрукты.

Заключение

Изучение процесса категоризации действительности, несомненно, является важным объектом исследования когнитивистов. Неосознанное формирование категорий в человеческом сознании и факторы, влияющие на этот процесс, становятся интересными для учёных-лингвистов. В частности, национальность, культурные и этнические традиции и обычаи оказывают существенное влияние на образование категорий, на их содержание и функционирование.

В ходе выполнения выпускной квалификационной работы, на основании изученной литературы, во-первых, были выявлены различия в процессе категоризации, происходящие в рамках одной языковой картины мира. Такие выводы были сделаны с учётом результатов ассоциативного эксперимента, проведённого на примере категорий ОВОЩИ и ЗЛАКИ. Испытуемым было предложено назвать по 10 образцов в каждой рубрике. В результате анализа выяснилось, что границы выбранных категорий не совпадают в рамках наивной картины мира. Об этом свидетельствуют образцы овощей и злаков, отмеченные респондентами в обеих рубриках. Например, горох, бобы, фасоль, подсолнух, арахис. Кроме того, результаты опроса были сопоставлены с данными научной (ботанической) картины мира.

Особенности разных языковых картин мира были рассмотрены при сопоставлении и анализе категорий национальных блюд в меню России, Великобритании и США. Вследствие этого, были выделены общие черты и рубрики, присутствующие в сознании людей всех названных стран. Так, было отмечено, что во всех культурах меню строится по единому принципу: кушанья располагаются в порядке от закусок к десертам. В каждом меню присутствует категория «Основные блюда». Но состав категорий кушаний не является одинаковым. К примеру, в меню русского и американского ресторанов «Гарниры» вынесены в отдельную рубрику, а в английском

перечне блюд они причислены к «Основным блюдам»; «Напитки», в большинстве случаев, тоже являются отдельной категорией, завершающей меню, но в одном из английских меню они встретились нам в составе «Десертов». Было также отмечено, что категория «Супы» (или «Первые блюда») является характерной именно для русской культуры. В англоязычных вариантах меню «Супы» были включены в рубрики «Закуски» или «Основные блюда».

Кроме того, общей тенденцией можно считать включение национальных блюд в состав меню. Нами были выделены и проанализированы следующие показательные традиционные кушанья и способы их приготовления: пельмени, блины, шашлыки, окрошка, категории «Блюда, приготовленные на огне», «Супы» - в России; fish&chips, пудинг, овсяная каша, рубрика «Чай» - в Великобритании; стейк, сэндвичи, жареная индейка, яблочный пирог, категории «Блюда, приготовленные на гриле» и «Сэндвичи» - в США. Рассмотренные образцы отражают культурные особенности способов приёма пищи в каждой из стран. В результате подробного рассмотрения национальных категорий блюд, мы пришли к выводу, что рубрики в человеческом сознании способны видоизменяться, т.к. у жителя каждой страны они формируются под воздействием определённой культуры. Это еще раз доказывает то, что любой процесс категоризации является динамичным и сугубо индивидуальным.

Заключительная методическая часть исследования представляет собой осмысление категорий ОВОЩИ и НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА, этноспецифических способов приёма пищи и представление их в аспекте обучения лексике английского языка. Результатом стало составление методического комплекса упражнений, разработанных в рамках данной темы. 16 заданий разного типа, расположенных по увеличению степени сложности, направлены на усвоение, закрепление и применение изученных слов и словосочетаний. В рамках концептосферы «Еда» были составлены

тексты и диалоги, разработаны речевые и языковые упражнения, которые способствуют усвоению нового материала при использовании всех видов речевой деятельности. Например, аудирование («Прослушайте текст и ответьте на вопросы»), говорение («Обсудите в группах»), чтение («Прочитайте диалог / текст»), письмо («Напишите историю на тему / составьте собственное меню ресторана») и т.д. Отмечается, что при дальнейшей разработке курса в него могут быть включены грамматические упражнения (например, на тему «Исчисляемые и неисчисляемые существительные в английском языке»).

Таким образом, лексические категории стали материалом для исследования, как лингвокультурных особенностей языковых картин мира, так и методических аспектов обучения. Цель данной работы была достигнута. На основании результатов ассоциативного эксперимента, через сопоставление меню разных стран были выявлены национальные особенности категоризации. В рамках этого материала был составлен комплекс упражнений, который может быть использован при обучении лексике английского языка в школьной практике.

Таким образом, человек, живя в языковом обществе, обогащает свою концептуальную систему не только благодаря личному опыту, но и благодаря языку, в котором закрепляется общественно-исторический опыт – как общечеловеческий, так и национальный. Разные языки придают языковым картинам мира национальный колорит, что объясняется различиями в культуре и традициях народов. Национальные особенности, в свою очередь, могут послужить хорошей базой для составления страноведческих текстов или упражнений в рамках курса английского языка. Поэтому в перспективе данная тема может быть дополнена любыми категориями концептосферы «Еда», которые также могут стать строительным материалом при разработке методики обучения лексике.

Список литературы

1. Ангелова М. М. «Концепт» в современной лингвокультурологии / М.М. Ангелова // Актуальные проблемы английской лингвистики и лингводидактики. Сборник научных трудов. Выпуск 3. М.: 2004. С. 3-10.
2. Арутюнова Н. Д. Предложение и его смысл. Логико-семантические проблемы. М.: Наука, 1976. 383 с.
3. Бартенева И. Ю. К вопросу о классификации упражнений в методической литературе // Альманах современной науки и образования. 2010. № 2. С. 19-22.
4. Болдырев Н. Н. Категории как форма репрезентации знаний в языке // Концептуальное пространство языка: Сб. науч. тр. Тамбов: Изд-во ТГУ им. Г.Р.Державина. 2005. С. 16-39.
5. Болдырев Н. Н. Когнитивные исследования языка. Вып. X. Категоризация мира в языке: коллективная монография. М.: Институт языкознания РАН, 2012. 120 с.
6. Болдырев Н. Н. Когнитивная специфика языковой интерпретации знаний // Вестник КазНУ. 2011. №3. С. 11-18.
7. Болдырев Н. Н. Процессы концептуализации и категоризации в языке и роль в них имен абстрактной семантики // Горизонты современной лингвистики: Традиции и новаторство: Сб. в честь Е.С.Кубряковой. М.: Языки славянских культур. 2009. С. 38-50
8. Болдырев Н. Н. Языковые категории как формат знания // Вопросы когнитивной лингвистики. Тамбов: РАЛК. 2006. №2. С. 5-22.
9. Бонк Н. А., Котий Г. А., Лукьянова Н. А. Учебник английского языка. В 2 ч. Часть 1. М., ДеКонт, 1998. 637 с.
10. Борискина О. О., Кретов А. А. Теория языковой категоризации: Национальное языковое сознание сквозь призму криптокласса. Воронеж: Воронежский гос. ун-т, 2003. 211 с.

11. Боярская Е. Л. Категоризация как базовая когнитивная процедура // Вестник Балтийского федерального университета им. И. Канта. 2011. № 2. С.18-28.
12. Васильев А. Е., Воронин Н. С., Еленевский А. Г. Ботаника: Морфология и анатомия растений. М.: Просвещение, 1988. 480 с.
13. Гальскова Н. Д., Гез Н. И. Теория обучения иностранным языкам. Лингводидактика и методика. Учебное пособие. М.: Академия, 2006. 336 с.
14. Гез Н. И., Ляховицкий М.В., Миролубов А. А. и др. Методика обучения иностранным языкам в средней школе. Учебник. М.: Высшая школа, 1982. 373 с.
15. Гончарова Н. Н. Языковая картина мира как объект лингвистического описания // Известия Тульского государственного университета. Гуманитарные науки. Вып. 2. 2012. С. 396-405.
16. Демьянков В. З. Когнитивная лингвистика как разновидность интерпретирующего подхода // Вопросы языкознания, 1994. № 4. С.17-33.
17. Демьянков В. З. Термин «концепт» как элемент терминологической культуры // Язык как материя смысла: Сборник статей в честь академика Н. Ю. Шведовой. М.: Издательский центр «Азбуковник», 2007. (РАН: Институт русского языка им. В. В. Виноградова). С. 606–622.
18. Дзюба Е. В. Лингвокогнитивная категоризация в русском языковом сознании: монография. Урал. гос. пед. ун-т. Екатеринбург, 2015. 286 с.
19. Дзюба Е. В. Проблемы категоризации действительности в русском языковом сознании (на примере категорий ОВОЩИ, ФРУКТЫ, ЯГОДЫ). // Известия Уральского федерального университета. Сер. 1, Проблемы образования, науки и культуры. 2013. №1. С. 184-195.

20. Емельянова Л. Ю. К вопросу о категоризации знаний в языке // Ученые записки Российского государственного социального университета. 2013. № 3. С.133-141.
21. Каменская О. Л. Текст и коммуникация: Учеб. пособие для институтов и факультетов иностр. яз. М.: Высшая школа, 1990.152 с.
22. Касевич В. Б. О когнитивной лингвистике // Общее языкознание и теория грамматики: материалы чтений, посвященных 90-летию со дня рождения С. Д. Кацнельсона. СПб.: Наука, 1998. С.14-21.
23. Кауфман К. И., Кауфман М. Ю. Английский язык: Счастливый английский. ru / Happy English. ru: Учебник для 7 кл. общеобраз. учрежд. Обнинск: Титул, 2008. 256 с.
24. Кауфман К. И., Кауфман М. Ю. Английский язык: Счастливый английский. ru // Happy English. ru: Учебник для 8 кл. общеобраз. учрежд. Обнинск: Титул, 2008. 256 с.
25. Кокшаров В. П., Карпухин М. Ю., Дунин В. А., Тесленко Г. М. Производство программируемых урожаев овощей и картофеля на Среднем Урале. Проблемные лекции. Екатеринбург, 2008. 200 с.
26. Колшанский Г. В. Объективная картина мира в познании и языке. М.: Наука, 1990. 103 с.
27. Кубрякова, Е. С. Части речи с когнитивной точки зрения. М.: Институт языкознания РАН, 1997. 327 с.
28. Кубрякова Е. С. Человеческий фактор в языке. Язык и порождение речи. М.: Наука, 1991. 239 с.
29. Кубрякова Е. С. Язык и знание. На пути получения знаний о языке: части речи с когнитивной точки зрения. Роль языка в познании мира. М.: Языки славянской культуры, 2004. 560с.
30. Леонтьев А. Н. Язык и сознание // Лекции по общей психологии. М.: Смысл. 2000. С. 91- 97.

31. Мельникова А. А. Язык и национальный характер. СПб.: Речь, 2003. 320 с.
32. Марков В. М. Овощеводство: учебное пособие. М.: Издательство «Колос», 1966. 575 с.
33. Маслова В. А. Когнитивная лингвистика: Учебное пособие. М.: ТетраСистемс, 2004. 256с.
34. Маслова В. А. Лингвокультурология: учебное пособие для студентов вузов. М.: Академия. 2004. 196 с.
35. Мильруд Р.П. Методика преподавания английского языка. English Teaching Methodology. Учебное пособие для вузов. М.: Дрофа, 2005. 256 с.
36. Минский М. Фреймы для представления знаний. Москва: Энергия, 1979.
37. Миролубов А. А. Актуальные вопросы обучения иностранному языку в средней школе // Современные проблемы методики преподавания иностранных языков. М.: Высшая школа, 1975. Вып. 7.
38. Мишанкина Н. А. Методология когнитивной лингвистики в исследовании и научной коммуникации // Вопросы когнитивной лингвистики. 2013. № 3. С. 16-24.
39. Мусаелян И. Ф. Комплекс упражнений, направленных на формирование языковой компетенции // Гуманитарные науки. 2014. №2. С. 74-78.
40. Ожегов С. И., Шведова Н. Ю. Толковый словарь русского языка. М.: Оникс, 2008. 736 с.
41. Павлова А. В. Язык как источник сведений о национальной картине мира // Филологические заметки. Пермь, 2009. Вып. 7. С. 207-220.
42. Пассов Е.И. Основы коммуникативной методики обучения иноязычному общению. М.: Русский язык, 1989. 276 с.

43. Пименова М. В. Коды культуры и принципы концептуализации мира (об основных структурных признаках базовых концептов культуры) // Введение в концептуальные исследования: учебное пособие. Кемерово, 2006. С. 88-119.
44. Попова З. Д., Стернин И. А. Когнитивная лингвистика. М.: АСТ: Восток-Запад, 2010. 314 с.
45. Постовалова В. И. Картина мира в жизнедеятельности человека // Роль человеческого фактора в языке: Язык и картина мира. М.: Наука. 1988. С. 9-47.
46. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник. Ростов-на-Дону: Феникс. 2006. 352 с.
47. Рогова Г. В., Рабинович Ф. М., Сахарова Т. Е. Методика обучения иностранным языкам в средней школе. М.: Просвещение, 1991. 287 с.
48. Серебренников Б. А. Язык отражает действительность или выражает ее знаковым способом? // Роль человеческого фактора в языке: Язык и картина мира. – М.: Наука, 1988. С. 70-87.
49. Скребцова Т. Г. Когнитивная лингвистика: курс лекций. СПб.: Филологический факультет СПбГУ. 2011. 256 с.
50. Стародубцева О. Г. Типы упражнений для формирования лексических навыков устной речи в неязыковом вузе // Научно-педагогическое обозрение. 2013. № 2. С. 45-48.
51. Степанов Ю. С. Константы: словарь русской культуры: 3-е изд. М.: Академический проект. 2004. С. 42-67.
52. Тополева О.В. Комплекс упражнений, направленный на формирование лингвострановедческой компетенции студентов // Языковое образование в вузе. СПб.: Каро, 2005. С. 88-101

53. Уфимцева А. А. Роль лексики в познании человеком действительности и в формировании языковой картины мира // Роль человеческого фактора в языке: Язык и картина мира. М.: Наука, 1988. С. 108 – 140
54. *Fauconnier G., Turner M.* Conceptual integration networks // *Cognitive science*. 1998. Vol. 22(2). P. 133-187.

Приложение 1

1.1. Образцы категории ОВОЩИ в разных картинах мира

№	Бытовая	Лингвистическая	Ботаническая	Агрономическая
1	Картофель	Клубнеплод	Ягодovidный клубнеплод	Паслёновая культура
2	Морковь	Корнеплод	Корнеплод	Зонтичная овощная культура
3	Огурец	Огородное растение	Ягодovidный плод	Тыквенная культура
4	Лук	Огородное или дикорастущее растение	Коробочковидный плод	Луковая культура
5	Помидор	Плод огородного растения	Ягодovidный плод	Паслёновая культура
6	Свекла	Корнеплод	Корнеплод	Зонтичная овощная культура
7	Кабачок	Огородное растение	Ягодovidный плод	Тыквенная культура
8	Чеснок	Огородное или дикорастущее растение	Коробочковидный плод	Луковая культура
9	Капуста	Огородное растение в виде кочана	Коробочковидный плод	Капустная культура
10	Баклажан	Огородное растение	Ягодovidный плод	Паслёновая культура

11	Перец	Овощное растение	Ягодovidный плод	Паслёновая культура
12	Редис	Вид редьки, корень	Коробочковидный плод	Зонтичная овощная культура
13	Репа	Корнеплод	Коробочковидный плод	Зонтичная овощная культура
14	Тыква	Бахчевое растение	Ягодovidный плод	Тыквенная культура
15	Редька	Корнеплод с корнем	Коробочковидный плод	Зонтичная овощная культура
16	Сельдерей	Огородное растение	Травянистое растение	Зонтичная овощная культура
17	Горох	Бобовое растение	Коробочковидный плод	Бобовая культура
18	Бобы	Плод травянистого растения	Коробочковидный плод	Бобовая культура
19	Фасоль	Растение семейства бобовых	Коробочковидный плод	Бобовая культура
20	Патиссон	Огородное растение	Ягодovidный плод	Тыквенная культура
21	Укроп	Травянистое растение	Травянистое растение	Зонтичная овощная культура
22	Петрушка	Корнеплод	Корнеплод	Зонтичная овощная культура
23	Хрен	Корень растения	Коробочковидный плод	Капустная культура
24	Физалис	Растение	Ягодovidный плод	Паслёновая

				культура
25	Салат	Овощное растение	Травянистое растение	Астровая культура
26	Артишок	Травянистое растение	Коробочковидный плод	Астровая культура
27	Щавель	Травянистое растение	Ореховидный плод	Гречишная культура
28	Арахис	Травянистое растение	Ореховидный плод	Бобовая культура
29	Топинамбур	Клубненоносное растение	Ореховидный плод	Астровая культура
30	Арбуз	Бахчевое растение	Ягодovidный плод	Тыквенная культура
31	Кукуруза	Злак	Ореховидный плод	Злаковая культура
32	Подсолнух	Растение	Ореховидный плод	Астровая культура
33	Дыня	Бахчевое растение	Ягодovidный плод	Тыквенная культура
34	Брюква	Корнеплод	Коробочковидный плод	Капустная культура

2.2. Образцы категории ЗЛАКИ в разных картинах мира

№	Бытовая	Лингвистическая	Ботаническая	Агрономическая
1	Овес	Яровой злак	Ореховидный плод	Яровая зерновая культура
2	Рожь	Злак	Ореховидный плод	Яровая зерновая культура
3	Пшеница	Хлебный злак	Ореховидный плод	Яровая зерновая культура
4	Греча	Посевное	Ореховидный плод	Яровая зерновая культура

		травянистое растение		культура
5	Ячмень	Хлебный злак	Ореховидный плод	Яровая зерновая культура
6	Рис	Злак	Ореховидный плод	Яровая зерновая культура
7	Кукуруза	Злак	Ореховидный плод	Яровая зерновая культура
8	Пшено	Крупа из проса		
9	Просо	Хлебный злак	Ореховидный плод	Яровая культура
10	Горох	Бобовое растение	Коробочковидный плод	Бобовая культура
11	Лён	Травянистое растение	Коробочковидный плод	Масличная культура
12	Тростник	Болотное злаковое растение	Ореховидный плод	Сахароносная культура
13	Солод	Продукт из хлебных злаков		
14	Фасоль	Растение семейства бобовых	Коробочковидный плод	Бобовая культура
15	Бобы	Плод травянистого растения	Коробочковидный плод	Бобовая культура
16	Арахис	Травянистое растение	Ореховидный плод	Бобовая культура
17	Бамбук	Древовидный злак	Ореховидный плод	Злаковая культура
18	Конопля	Травянистое	Ореховидный плод	Масличная

		растение		культура
19	Перловка	Перловая крупа из ячменя		
20	Суданка	Травянистое растение	Травянистое растение	Злаковая культура
21	Порей	Вид огородного лука	Коробочковидный плод	Луковая культура
22	Подсолнух	Растение	Ореховидный плод	Масличная культура
23	Хмель	Вьющееся растение	Ореховидный плод	Лиановая культура
24	Хлопок	Растение	Коробочковидный плод	Цветковая культура
25	Макароны	Изделие из пшеничной муки		

Приложение 2

2.1. Перевод меню английского ресторана «Chapter One»

Заказное меню

ЗАКУСКИ

Уха Boulillabaisse

Салат из козьего творога

Жареная свекла с кедровыми орехами и сельдереем

Жареная заправка ремулада с лесным орехом и сельдереем

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Жареный пирожок с говядиной

Картофельное пюре с жареным мясом

Фуагра с приправой карри

Пюре из сельдерея

Жареная утка

ДЕСЕРТЫ

Миндальное печенье с ревенем

Шербет из ревеня

Панакота

Мороженое Cardomom

Выбор трех сыров

Дегустационное меню

Салат из козьего творога

Маринованная свекла с кедровыми орехами

Свинина Пэна Фрида Иберико

Жареный топинамбур

Миндальное печенье с лесным орехом

Бобовое мороженое Тонки
Запеченная груша
Молочный шоколад с муссом Пралине
Малиновый шербет с лесным орехом
Кофе

Ланч

ЗАКУСКИ

Горох по-весеннему
Сваренное куриное яйцо
Салат с помидорами, орехами и моцареллой
Копченый угорь
Маринованная жареная свекла с майонезом
Жареный осьминог с сыром
Перец чили с чесноком
Салат из козьего творога
Копченая челюсть свинины
Маринованные моллюски с анчоусами
Жареная макрель

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Жареный скат
Филе морского языка
Жареные свиные лопатки
Жареная говядина
Жареный картофель

ДЕСЕРТЫ

Горячая шоколадная помадка

Ванильное мороженое с шоколадом
Молочный шоколад
Мусс Пралине
Малиновый Шербет
Карпаччо из ананаса
Шербет из маракуйи
Миндальное печенье
Бобовое мороженое Тонки
Запеченная груша
Ревеневый пирог
Белый винный шербет
Желе из ревеня
Компот из яблок
Ванильное мороженое с ликером
Выбор из трех сыров

Воскресный обед

ЗАКУСКИ

Салат из свеклы с козьим творогом
Сельдерей с кедровыми орехами
Жареная рыбная котлета
Салат из цикория
Сыр с плесенью с грецкими орехами
Паштет из ветчины
Яблоки с карамелью

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Жареное филе из говядины
Жареный картофель

Краснокочанная капуста с зеленой фасолью

Морковное Пюре

Жареная утка

Жареный лосось

Жареная свинина с карри

Теплый томатный пирог

Жареный артишок

Жареный стейк из мяса

Жареный картофель с рыбой

ДЕСЕРТЫ

Ванильное крем-брюле

Кофе Pannacotta

Мороженое Cardomon

Приготовленный на медленном огне ремень

Ванильное мороженое

Выбор сыров

Ужин

ЗАКУСКИ

Сваренное куриное яйцо

Пюре с имбирем

Копченый угорь

Маринованная свекла с майонезом

Салат из баклажана с фенхелем

Салат из помидоров, орехов и моцареллы

Жареный осьминог с сыром

Перец чили с чесноком

Жареные ребра свинины
Маринованные моллюски с анчоусами
Салат из маринованной свеклы
Козий сыр с маринованным сельдереем
Жареная макрель

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Свинина Пэн Фрид Хэк
Жареная картошка
Филе морского языка
Жареные свиные ребра
Жареный голубь
Жареная грудка утки
Жареная говядина с пармезаном

ДЕСЕРТЫ

Горячая шоколадная помадка
Ванильное мороженое с фисташковым кремом
Молочный шоколад
Мусс Пралине
Малиновый Шербет
Карпаччо из ананаса
Шербет из маракуйи
Миндальное печенье
Бобовое мороженое Тонки
Запеченная груша
Ревеневый пирог
Белый винный шербет
Желе из ревеня

Ванильное мороженое с ликером

Вегетарианское меню

ЗАКУСКИ

Салат из козьего творога

Маринованная свекла с кедровыми орехами

Теплый салат из овощей

Белые грибы с майонезом

Маринованные грецкие орехи

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Луковый пирог

Жареные овощи

Картофельное пюре

Жареные трюфели

ГАРНИРЫ

Фасоль по-французски

Отварной картофель

Картофельное пюре

2.2. Меню русского ресторана «Денись Давыдовъ»

ЗАКУСКИ ДЛЯ ОТМЕННОГО АППЕТИТА

Сельдь бочковая на ржаном хлебце

Сбор лесных грибов

Икра красная

Семужка слабосоленая

Строганина из муксуна

Строганина из оленины

Строганина изговядины

Кавказские яства

Язык отварной

Свежие овощи

Ассорти солений

Дары северных морей

Мясное изобилие

Ассорти Сыров

Язык отварной с хреном и зеленью

Салаты

Салат «Овощной»

Салат «Цезарь»

«Винегрет»

Салат «Оливье Нуво»

Руккола с Тигровыми креветками гриль

Салат «Морской Бриз»

Сельдь под Шубой

Салат с Уткой

Салат "Зеленец"

Греческий Салат

Салат "Пикантный"

Салат "Вайсдорф"

Салат "Рыбный"

Кальмар кольцами в кляре

Кокот из утки с белыми грибами и ржаными тостами

Чесночный хлеб

Кесадилья

Креветки «Баттерфляй»

Пирожки с мясом, с капустой, с луком и яйцом, с картофелем и грибами

Жареный сыр

Креветки отварные

Супы

Уха

Борщ Малороссийский

Домашняя Лапша на курином бульоне с лапшой и свежей зеленью.

Щи Кислые

Суп гороховый

Яства горячие

Пельмени с мясом ягненка с аджикой

Пельмени Сибирские

Пельмени из Молодого Кабанчика

Пельмени из цесарки

Говядина по-Восточному

Котлета по-киевски

Беф а-ля Строганов

Рулька Ягненка

Спагетти А-ля Карбонара

Стерлядь паровая

Картошка Жареная

Домашние свиные купаты

Кролик с крепким мясным соусом

Филе Миньон

Пеппер Стейк

Сибирский сиг

Телятина в Пармезане

Ягненок гриль

Свинина «Гусарская»

Филе Цесарки

Паста Морская

Филе оленя

Медальоны из Телятины

Картошка жареная

Цыпленок с чесночком

Блюда, приготовленные на открытом огне

Шашлык из свиной шеи

Шашлык из парной телятины

Шашлык из парного цыпленка

Шашлык из корейки молодого барашка

Люля-кебаб из молодого барашка

Люля-кебаб из парного цыпленка

Овощи печеные

Гарниры особые для ценителей сытных застолий

Рис отварной

Пюре картофельное

Овощи гриль

Печеный картофель

Греча отварная с грибами

Капуста тушеная с беконом

Драники картофельные

Меню, приготовленное специально для Вашего чада

Овощное ассорти "Витаминка"

Хрустящие тосты

Куриный супчик

Картофельные смайлики

Котлетка из телятины

Куриная котлетка

Картошечка "Хрум-хрум"

Куриный шашлычок с картофельным пюре

Фруктовый салатик

Десерты

«Яблочный Штрудель»

Торт "Наполеон"

«Сырный Торт»

Пирожное «Тирамису»

Торт «Эстерхази»

Торт Трюфельный

Клубника со сливками

Фруктовая Тарелка

Корзинка Вафельная

Вишневый пирог

Мороженое и сорбеты

Ванильное, шоколадное, карамельное, клубничное

Сорбеты

2.3. Перевод меню американского ресторана «The Mercer Kitchen»

Завтрак

ХЛЕБ И ВЫПЕЧКА

Кексы и круассаны

Английский кекс, рогалик или булочка

Тосты

Круассан с шоколадом

Банановые тосты

Кукурузные и ягодные кексы

Пончики с корицей и сахаром

БЛЮДА ИЗ ЗЕРЕН

Ирландская овсянка с корицей

Гранола

Измельченная пшеница

Мюсли с изюмом (или фруктами)

ФРУКТЫ И ЙОГУРТЫ

Тарелка со свежими фруктами

Простой йогурт с ягодами или гранолой

Парфе с йогуртом и свежими фруктами

Гранола по-домашнему

БЛИНЫ, ВАФЛИ И ТОСТЫ

Блины со сливками, ягодами и бананом

Французский тост

Булочки с медом

Бельгийские вафли

Взбитые сливки

Тост с авокадо

БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

Все органические яйца

Два любых яйца

Омлет с козьим сыром

Омлет с молодым шпинатом, сыром Грюйер

Омлет из яичного белка с травами

Яйца Бенедикт

КОПЧЕНАЯ РЫБА И МЯСО К ЗАВТРАКУ

Помидоры, каперсы, лук, жареный рогалик

Копченый бекон

Органический бекон по-турецки

Копченый окорок

Свиная колбаса

Куриная колбаса

СОКИ ДОМАШНЕГО ПРОИЗВОДСТВА & СМУЗИ

Красный

Свекла, морковь

Зеленый

Шпинат, капуста, яблоко, лимон

Кокос

Кокосовое мясо, кокосовая вода, ванильный смузи

Поздний завтрак

Корзина выпечки (Набор хлебов, кексов и круассанов)

Йогурт

Компот из свежих фруктов

Гранола по-домашнему

Бельгийские вафли

Взбитые сливки

Французский тост

Блины со сливками и с ягодами, бананами

Омлет из яичного белка с травами

Органический омлет с молодым шпинатом, сыром Грюйер

Тост с авокадо

Ланч

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Суп из душистого горошка

Суп из цыпленка и кокосового молока

Блинчик с начинкой тунца,

Бобовое пюре

Жареная молодая свекла с козьим сыром

Карпаччо с лаймом и кориандром

Органическая спаржа с горчицей и пряностями

Салат из креветок с авокадо, грибами, помидорами и приправой

Артишок с горчицей и майонезом

Салат с рукколой, пармезаном, грибами, приправой с пряностями

Тосканский салат из капусты с пармезаном, лимоном, зеленым перцем чили, гренками

ПИЦЦЫ

Пицца с кинзой, авокадо и сладким луком

Моцарелла

Пицца с черными трюфелями и сыром Fontina

Прошутто с тремя сырами

Сырая пицца с сыром васоби

ГАМБУРГЕРЫ И СЭНДВИЧИ

Хрустящий сэндвич из камбалы и капусты

Гамбургер с жареными перцами

Картофель-фри

Гамбургер с говядиной и авокадо

Жареный куриный сэндвич с хрустящим луком, базиликом

Жареный сэндвич с мясом ягненка

Хот-дог «Ранчо»

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Новая паста капеллини с органической спаржей, шитаки, сыром пармезан

Ригатони с фрикадельками и копченым помидором

Омлет с козьим сыром, петрушкой, картофелем розмарина

Атлантический лосось с горохом

Картофельное пюре

Рыба с жареным картофелем

Телятина по-милански

Жареный цыпленок с фасолью

Жареный картофель

ГАРНИРЫ

Картофель-фри

Обжаренный в масле грибы в белом вине

Макароны с сыром

Пюре

Обжаренная в масле французская фасоль и молодая морковь

Обжаренный в масле горох

Жареные или пареные овощи

Поздний ланч

Суп с цыпленком и кокосовым молоком

Салат фенхеля с рукколой, пармезаном и грибами

Жареная молодая свекла с козьим сыром

Блинчик с начинкой тунца

Бобовое пюре

Салат из креветок с авокадо, грибами и помидорами,

Сыр рикотта
Жареный хлеб

ПИЦЦА

Моцарелла
Сырая пицца с сыром васаби
Пицца с черным трюфелем и сыром Fontina 19

СЭНДВИЧИ

Жареный куриный сэндвич
Жареный сэндвич с мясом ягненка
Жареный перец,
Цукини с козьим сыром
Гамбургер по-турецки
Картофель-фри
Омлет с козьим сыром
Гамбургер с говядиной

Ужин

ЗАКУСКИ

Блинчик с тунцом
Бобовое пюре
Суп из гороха
Жареная молодая свекла с козьим сыром
Салат из креветок с авокадо, грибами, помидорами
Салат с рукколой, пармезаном и грибами
Карпаччо с лаймом, кориандром
Органическая спаржа с горчицей
Салат из капусты с пармезаном, лимоном, зеленым перцем чили, гренками

ПИЦЦЫ

Моцарелла

Пицца с черным трюфелем и сыром Fontina

Прошутто с тремя сырами

Сырая пицца с сыром васаби

ПАСТА

Новая паста капеллини со спаржей

Ригатони с фрикадельками, копченым помидором

РЫБА

Морской конек с рисом

Жареный скат с морковным соусом

Омар, пожаренный с артишоками, чесноком, картофелем

Камбала с жареным картофелем

Атлантический лосось с горохом

МЯСО

Гамбургер с говядиной и авокадо

Телятина по-милански

Бараньи отбивные

Жареный цыпленок с фасолью

Свиная отбивная с грибами

ГАРНИРЫ

Картофель-фри

Жареные грибы в белом вине

Макароны с сыром

Пюре

Обжаренная в масле французская фасоль и молодая морковь

Обжаренный в масле горох

Жареные или пареные овощи

ДЕСЕРТЫ

Мороженое с фруктами и орехами

Взбитые сливки с шоколадом

Шоколадный пирог

Какао с ванильным мороженым

Ревеневый пирог с миндальным кремом

Миндальный шербет

Пудинг

Чизкейк со сметаной

Мармелад

Морковный пирог

Шербет из свежих фруктов

Кофе "арабика"

Кофе эспрессо

Капучино

Латте

Американо

Органические чаи

Приложение 3

3.1. Меню советского ресторана «The CoVoK», 1973 г.

Салаты

Сельдь под шубой

Оливье по-домашнему с языком

Салат с окороком

Греческий салат

Салат «Цезарь»

Салат по-старокиевски

Салат с томленой телятиной

Салат с семгой

Любимый салат Л. И. Брежнева

Разносолы

Закуска «До первача»

Смалец

Потапцы

Нарезка мясная

Деревенская закуска из печеных баклажанов

Сырная тарелка «Дружба народов»

Ассорти «Шесть соток»

Семга домашнего посола

Форшмак по-одесски

Закуска по-русски

Горячие закуски

Чебурек

Белорусские драники

Камчатская жареная мойва

Жульен грибной

Первые блюда

Солянка классическая

Борщ Старокиевский

Уха рыбацкая

Суп с фрикадельками

Горячие блюда

Азу по-украински

Бефстроганов

Запеченные телячьи ребра в глазури

Чахракули

Котлеты по-киевски

Котлеты из курицы

Карп, запеченный в сметане

Астраханский судак

Цыпленок табака

Телятина на гриле

Пельмени, манты, вареники

Пельмени «Уральские»

Пельмени по-харьковски

Вареники с вишней

Блюда на мангале

Шашлык из телятины

Шашлык из курицы

Шашлык из семги

Шашлык из свинины

Овощи на гриле

Гарниры

Жареный картофель по-домашнему

Картофель по-селянски

Картофель отварной

Картофельное пюре

Картофель-фри

Десерты

Венгерский «Захер»

Сырники со сметаной

Клубничный чизкейк

Меренга с кремом

«Наполеон» домашний

Мороженое

Выпечка

Пампушки

Хлебная корзина

Блюда на компанию

Большая сковородка

Ассорти шашлыков по-грузински

3.2. Меню советского ресторана «Космос», 1972 г.

Фирменные блюда

Свинина с луком

Холодные закуски

Салат из редиса

Шпроты с луком

Ассорти мясное

Скумбрия в масле

Сыр голландский

Салат мясной

Салат столичный

Буженина с гарниром

Курица отварная с гарниром

Окорок с гарниром

Бекон с гарниром

Первые блюда

Окрошка мясная

Бульон с яйцом

Суп харчо с бараниной

Суп-лапша с курицей

Рыбные блюда

Жареная сквама

Овощные и яичные блюда

Солянка овощная

Яйцо всмятку

Яичница со шпигом

Национальные блюда

Суллама из конины

Уч-почмак из говядины

Черемячи с мясом

Вторые блюда

Шницель свиной

Зразы с гречневой кашей

Рагу из баранины

Жареная печень с луком

Вторые блюда по заказу

Антрекот из говядины

Котлеты свиные

Бефстроганов

Бифштекс с яйцом

Русское жаркое

Курица с рисом

Молочные блюда

Сметана с сахаром

Сметана без сахара

Напитки

Чай с вареньем

Чай с сахаром

Кофе черный

Кофе с молоком

Кофе с коньяком

Какао на сгущенном молоке

Сок яблочный

Сок вишневый

Сок ежевичный

Сок сливовый

Приложение 4

4.1. Перевод меню английского ресторана «Титаник», 1912 г.

Завтрак

Овсянка с молоком

Копченая сельдь

Картофель в мундире

Ветчина с яйцом

Хлеб с маслом

Мармелад

Шведский хлеб

Чай

Кофе

Обед

Рисовый суп

Свежий хлеб

Печенье

Ростбиф в коричневом соусе

Отварной картофель

Сахарная кукуруза

Сливовый пудинг

Фрукты

Чай (полдник)

Холодное мясо

Сыр

Соленые огурцы

Свежий хлеб с маслом

Тушеный инжир с рисом

Чай

Ужин

Печенье

Каша

Сыр

4.2. Перевод меню английского ресторана «Academy room», 1955 г.

А-ля карта

Завтрак

Закуски

Томатный сок

Маринованная сельдь

Креветочный коктейль

Коктейль из лобстера

Фруктовое ассорти

Суп

Суп дня с гренками

Салаты

Салат из персиков со сметаной

Салат от шефа

Салат с грейпфрутом

Луковый салат

Салат из креветок

Куриный салат

Салат из свежей моркови с изюмом

Салат из персиков с сыром

Крабовый салат

Нарезка из помидоров

Салат «Цезарь»

Салат из тунца

Десерты

Мороженое

Замороженные фрукты

Пирог

Торт

Желе с кремом

Пудинг

Сыр

Американский сыр

Рокфор

Домашний сыр

Сметана

Швейцарский сыр

Напитки

Кофе

Сладкое молоко

Горячий шоколад

Холодный чай

Холодный кофе

Обед

Выбор одного: томатный сок, суп дня, салат из свежих овощей

Основные блюда

Жареные морские гребешки с капустой и соусом

Блюдо от шефа: Соленая говядина с капустой

Горячий сэндвич из говядины с соусом и картофелем

Говяжий стейк

Говяжья печень с луком и беконом

Копченые ребра

Фруктовый салат с щербетом

Маринованный говяжий язык с картофелем

Свежие овощи

Картофель

Десерты

Желе

Щербет

Мороженое

Напитки на выбор

Молоко

Горячий шоколад

Холодный чай или холодное кофе

Сэндвичи

Куриный сэндвич

Куриный сэндвич с салатом

Сэндвич с сардинами, помидором и луком

Сэндвич с беконом и томатом

Сэндвич с ветчиной и сыром

Сэндвич с колбасой и картофелем

Сэндвич с сыром по-американски
Сэндвич с помидором и луком
Сэндвич с говяжьим языком и помидором
Сэндвич с говяжьей котлетой
Гамбургер с луком и томатом
Открытый чизбургер

Ужин

Выбор одного: томатный сок, маринованная сельдь, суп дня, салат из свежих овощей, замороженные фрукты

Основные блюда

Блюдо от шефа: ростбиф по-американски с картофельным пюре
Курица в вине
Стейк из палтуса
Морские креветки с салатом из огурцов
Жареная свинина с персиками
Жареные говяжьи ребра
Куриное филе
Говяжья печень с помидорами и беконом
Филе по-французски с жареным луком
Жареный ягненок
Овощи
Картофель

Десерты

Пироги в ассортименте
Торт
Пудинг

Щербет

Желе

Напитки

Молоко

Горячий шоколад

Чай, кофе

А-ля карт

Закуски

Томатный сок

Тарелка ассорти

Маринованная сельдь

Коктейли

Коктейль креветочный

Коктейль из лобстеров

Суп

Суп с гренками

Салаты

Салат из персиков со сметаной

Салат от шефа

Салат «Ужин»

Луковый салат

Салат «Ромэн» с грейпфрутом

Салат с креветками

Салат с курицей

Салат из моркови с изюмом

Салат с крабовым мясом

Салат из помидоров

Салат с тунцом

Десерты

Мороженое

Размороженные фрукты

Шербет

Пирог

Торт

Желе

Пудинг

Сыры

Рокфор

Творог

Сметана

Американский сыр

Швейцарский сыр

Напитки

Кофе

Сладкое молоко

Кофейный напиток

Горячий шоколад

Охлажденный чай/кофе

Приложение 5

5.1. Перевод меню американского ресторана «Delmonico's», 1899 г.

Ужин

Супы

Консомэ

Суп из раков

Гороховый суп

Куриный суп

Куриный бульон

Гумбо (американский суп)

Гумбо с курицей

Гарниры

Сельдерей, оливки, редис, икра, тунец, сардины, сосиски, приправы, макрель в масле, корнишоны, моцарелла, макрель в белом вине, ветчина

Рыбные блюда

Крабы

Жареная голубая рыба

Жареная рыба

Палтус под соусом

Запеченная макрель

Икра

Готовые блюда

Тушеное мясо

Паста

Говяжье филе с морковью

Фрикадельки из шпината

Ветчина

Морковное пюре

Основные блюда

Курица

Голубь, запеченный с горохом

Грибы с соусом

Филе цыпленка

Ребра ягненка

Куриные желудки

Филе черепахи

Жареные блюда

Индейка

Птица

Филе ягненка

Говядина

Баранина

Курица

Утка

Дикая утка

Холодные блюда

Лосось в соусе «Тартар»

Приправы

Салаты: Лук, цикорий, огурец, помидоры

Итальянский, Римский, Македонский

Овощи

Лук

Картофель

Свежий картофель под соусом

Сладкий картофель

Баклажаны

Сельдерей

Пюре из томатов

Артишок

Сладкий перец

Макароны и спагетти

Шпинат

Бобы и фасоль

Спаржа

Овощное пюре

Легкие блюда перед десертом

Пудинг с изюмом и цукатами

Пудинг

Шарлотка по-русски

Яблочный пирог

Персиковый пирог

Взбитые сливки

Десерты

Безе

Мороженое

Тутти-фрутти

Торт «Наполеон»

Ягодное ассорти

Апельсины

Фисташки

Шоколад

Пломбир

Напитки (в десертах):

Вишневая водка

Ром

Ликер

Ягодные и фруктовые шербеты

Бренди

Виски

Фрукты (в десертах):

Персики

Виноград

Яблоки

Грейпфрут

Апельсины

Бананы

Ананасы

Клубника

Мороженое (в десертах):

С кофе

Ванильное

Шоколадное

Ассорти из сыров

5.2. Перевод меню американского ресторана «Old English Grill», 1940 г.

А-ля карта

Закуски

Коктейль из морепродуктов

Фруктовый коктейль

Томатный сок

Креветки

Сардины

Сельдерей

Бутерброды с икрой

Морские моллюски

Филе сельди от шефа

Зеленые оливки

Коктейль из свежих лобстеров

Супы

Черепаший суп

Консомэ

Холодный Консомэ

Луковый суп с гренками

Гороховый суп

Куриный суп

Куриный бульон с рисом

Суп-пюре с томатом

Холодные сэндвичи

Сэндвич «Покажите мне землю»

Куриный сэндвич

Сэндвич с жареной говядиной

Сэндвич со швейцарским сыром

Сэндвич с беконом и томатом

Сэндвич с американским сыром

Сэндвич с говяжьим языком

Горячие сэндвичи

Сэндвич с жареной ветчиной, пюре и соусом

Сэндвич с говяжьей котлетой, грибами и соусом

Сэндвич с плавленым сыром

Сэндвич с беконом и томатом

Говяжья вырезка

Салаты

Салат из картофеля

Салат из огурцов

Салат из помидоров

Салат от шефа

Салат из грейпфрутов

Салат из морепродуктов

Салат из лобстеров

Салат из креветок

Овощной салат

Салат из свежих фруктов

Блюда на гриле

Бифштекс из вырезки

Бифштекс с костью

Филе
Филе средней прожарки
Баранья отбивная

Овощи

Лимская фасоль
Свежий артишок
Тушеные томаты
Стручковая фасоль в масле
Горох
Свежая брокколи
Кукуруза

Блюда из картофеля

Отварной картофель
Жареный картофель по-французски
Картофель-фри
Жареный картофель

Десерты

Пудинг
Абрикосовый пирог
Французские круассаны
Шоколадный торт
Рисовый пудинг
Яблочный пирог
Ванильное, шоколадное и фруктовое мороженое
Фисташковое мороженое
Ореховое мороженое

Фунтовый кекс
Фруктовый шербет
Эклеры
Безе
Мороженое со взбитыми сливками
Шарлотка по-русски

Сыры

Камамбер
Рокфор
Швейцарский сыр
Швейцарский Грюйер
Лидеркранц
Сыр «Филадельфия»

Фрукты

Медовая дыня
Яблоки
Запеченные яблоки со сливками
Апельсин
Свежие ягоды со сливками
Свежий ананас
Фруктовое пюре
Грейпфрут

Напитки

Цейлонский чай
Кофе
Молоко

Какао/горячий шоколад

Кефир

Ужин

Закуски и супы

Томаты Чили и ананасовый сок

Зеленые оливки с анчоусами

Фруктовое блюдо

Креветочный коктейль

Бутерброды с сыром и чесноком

Маринованное филе сельди

Маринованная рыба

Черепаший суп

Консомэ

Основные блюда

(заказ будет доставлен через 10-20 минут)

Копченая пикша с хурмой и свежим картофелем

Маринованный зеленый горох

Свежие овощи под белым соусом с куриным филе

Свежая спаржа с копченой ветчиной

Запеченная нога ягненка с овощами и зеленью

Утка с яблоками и картофелем под рисовым соусом

Индейка, тушенная в белом вине

Куриная грудка со спаржей

Жареные говяжьи ребра с картофелем

Салаты

Салат «Вальдорф»

Салат «Шифонад»
Грушевый салат
Фруктовый салат с желе
Салат «Доктор»
Салат из свежих овощей с луком

Десерты

Пудинг
Абрикосовый пирог
Кремовый пирог
Щербет или мороженое (на выбор)
Яблочный пирог
Фруктовый кекс
Пирог с творогом
Свежие овощи в ассортименте
Пирог с мороженым
Пюре из свежих овощей
Шоколадное мороженое

Табльдот

Салат «Французский»
Свежий коктейль из креветок
Свежие грейпфруты
Консомэ
Блюдо с фруктами (дыня, лимон, авокадо)
Яйца по-русски
Суп из морской черепахи
Филе рыбы со специями и огурцами
Филе камбалы

Ягненок на гриле с томатами и беконом
Ассорти из морепродуктов с курицей
Куриная грудка под соусом
Жареная свинина с зелеными яблоками
Говяжья печень с беконом
Макароны «Кариньян»
Жареная утка с яблоками
Жареный картофель
Свежий лобстер
Йоркширский пудинг
Кукуруза с зеленым горохом
Салат «Веселая вдова»
Салат «Шифонад»
Ягодный мусс
Шоколадные эклеры
Мороженое
Кофе, чай, молоко

Южный берег

Суп из моллюсков
Жареное филе камбалы
Жареные морские гребешки
Краб
Морская капуста
Жареные помидоры
Кофе, чай, молоко

«Тётушка Элла обрадуется тебе»

Жареный картофель «Как у мамы»

Свежие овощи

Картофель

Зерновой хлеб

Сливочные бисквиты

Кофе, чай, молоко

Берег лобстера

Креветочный коктейль с крабом и томатным соком

Стейк из лобстера

Жареные морские гребешки

Жареная скумбрия

Зеленый горошек

Отварной картофель

Нарезка из помидоров

Кофе, чай, молоко