

# РЕВЕРСИВ АНАЛИЗ КАНДИТЕРСКИХ ТЕРМИНОВ АНГЛИЙСКОГО И УЗБЕКСКОГО ЯЗЫКА. ЭТИМОЛОГИЯ ЛЕКСИЧЕСКИХ ЗАИМСТВОВАНИЙ ДЕСЕРТНЫХ БЛЮД.

*Толибжонов Сурайёхон*

*Студент 1-курса Магистратуры факультета*

*«Иностранные языки и литература»*

*Термезского Университета Экономики и Сервиса*

## Введение

В связи с развитием кулинарной индустрии, в настоящее время существует мода на кулинарию, как в России, так и во всём мире. На полках магазинов появляются разнообразные кулинарные книги, в которых мы можем выбрать любой рецепт для приготовления. Появляются специализированные рестораны, которые готовят блюда определенной страны, большое распространение получают международные кулинарные конкурсы. На слуху имена известных кулинаров, очень популярны кулинарные сайты и видео-блоги. Множество названий и терминов появляются в современной кулинарии. Настоящая работа посвящена исследованию вклада иностранных языков в формирование названий современных кондитерских изделий и десертов, а также изучению этимологии названий современных кондитерских изделий и десертов и истории их возникновения.

**Ключевые слова:** Лексические единицы, кондитерские изделия, культурная реалья, целевой язык, транслитерация, экспрессивный, характерологический, символический, иллюстративная.

На наш взгляд, схожие экономические условия в кондитерских производствах обусловили сходство языковых способов создания манипулятивных прагматонимов. Наибольшую функциональную нагрузку несут изображения и символы. Нами выявлены четыре функции этих паралингвистических средств:

✓ иллюстративная, с помощью которой воспроизводится (удваивается/умножается) информация, выраженная в названиях кондитерских изделий вербально;

✓ символический, что способствует восприятию абстрактных понятий и идей, например, название шоколада «Вдохновение» сопутствует образу танцующей балетной пары, а название китайской конфеты «J'M» (обогащение) – изображение древних китайских монет;

✓ экспрессивные, направленные на эмоциональное воздействие на адресата, например, «очеловечивание» имени, когда неодушевленные предметы, животные и явления природы предстают в человеческом обличье;

✓ характерологический, вызывающий у адресата определенные временные или национальные ассоциации.

Область мучных кондитерских изделий пожалуй одна из самых богатых в узбекском языке сфер связанных с кулинарией. Одной из причин по-видимому, является особое отношение Узбекского человека к хлебу. Для него это не просто продукт питания, это олицетворение человеческого труда. Хлеб это самый желанный на столе. Подтверждением этого является наличие большого количества пословиц связанные с мучными кондитерскими изделиями , что свидетельствует о необыкновенной их важности и особом положении в менталитете Узбекского человека.

Например: Нонни ушоғи хам нон. Тошкент нон шаҳри. Тошкент нони еган куш Маккадан хам қайтиб келар. Нон-бу дастурхон кўрки.

В Английском языке наименования мучных кондитерских изделий часто имеют географическую составляющую которая указывает на место где был придуман оригинальный рецепт данного блюда. Например Charlotte russe- русская шарлотка, (сладкое блюдо из бсквита и взбитых сливок) Chelsea bun (Челсийская булочка, сдобная с изюмом и сухофруктами посыпанная сахаром) Danish pastry – ( Датская плюшка, выпечка с начинкой из сыра , чернослива, миндальной пасты, конфитюра, плоский круглый пирог, содержащий фрукты орехи и часто покрытый глазурью) Madeira cake- (бисквит Мадера ,круглый украшен лимонной цедрой), Eccles cake- (Экллская слойка, круглая маленькая булочка начиненная смородиной).

Узбекскому языку присваивается не только новые слова но и новая культурная реалия. Не является исключением и область мучных изделий. Реверсия в данном случае является абсолютной, поскольку слова переводятся с исходного на целевой язык при помощи транслитерации. Например: Cheesecake ( чизкейк, творожный пуддинг, сладкая ватрушка, разновидность пирога изготовливаемого из сухого печенья , творога иногда с добавлением фруктов) Cracker (Крекер, разновидность тонкого сухого жесткого печенья часто употребляемым с сыром), Duff (Даф, пуддинг, готовится в мешочке или на пару) Muffin ( Маффин, небольшой круглый кекс из пшеничной муки с изюмом, черникой и шоколадной крошкой) Pudding (Пуддинг, печёный или варёный, традиционное английское сладкое мучное блюдо с фруктами и пряностями на яйцах и молоке)

В случае отсутствия прямого эквивалента того или иного изделия в разных культурах также используется транслитерация. Английский язык является не единственным источником заимствования в сфере мучных кондитерских

изделий. Некоторые заимствования вошли в узбекский язык достаточно давно и практически полностью ассимилировалась. Примечательно то что как правило, такие заимствования отмечается не только в узбекском языке но и в английском. К примеру эклер-éclair ( разновидность пирога в форме конуса покрытая шоколадом, наполненного кремом).

Перевод большого количества лексических единиц области кондитеских изделий с узбекского на английский язык и наоборот возможен только посредством семантического расширения , то есть вспомогательных объяснительных фраз, поскольку прямой эквивалент во многих случаях отсутствует. Например, brownie (разновидность плоского шоколадного пирога)-шоколадное пирожное с орехами, печенье с кусочками шоколада; flan (торт или пирог без верхушки, наполненный фруктами или овощами)- открытый пирог с фруктовой, ягодной начинкой; creampuff (маленький легкий пирог, сухой внутри, заполненный взбитыми сливками)-пирожное со взбитыми сливками; fruitcake (калорийный пирог из сухофруктов)-кекс с изюмом или цукатами; ginger nut (разновидность сухого печенья с сильным имбирным привкусом)-имбирные пряники со специями; бублик (большая толстая баранка из некрутого теста-doughnut –shaped bread roll; баранка (пшеничный хлебец в виде кольца из заварного крутого теста)-bread ring; ring shaped;dry biscuit; сушка (маленькая тонкая и очень сухая баранка)-crisp bread ring.

#### **Этимология лексических заимствований десертных блюд.**

По одной из версий, происхождение первых тортов связано с Италией. Известная французская поговорка «о вкусах не спорят» по-итальянски звучит - «о десертах (тортах) не спорят». Само слово «торт» по-итальянски означает «скрученность, извилистость» и имеет в виду замысловатые извилистые украшения кремом, которые делают поверх тортов, а вот кондитер в переводе - это изготовитель тортов - тортайо.

Самый известный и распространенный итальянский десерт - **Тирамису** - состоит из трех итальянских слов: tira mi su, что буквально можно перевести как «поднимай меня вверх» - по одной из версий, из-за своей высокой калорийности. По другой - это эмоциональное состояние и точнее переводить следует как «подними мне настроение». Существует мнение, что Тирамису является лакомством, вызывающее радость (из-за сочетания кофе и шоколада).

Первая порция знаменитого десерта была приготовлена на севере Италии в конце XVII века. Произошло это почти случайно. Тосканский эрцгерцог Козимо III де Медичи, известный сладкоежка, решил как-то раз нанести визит в соседнюю Сиену. Местные повара, желая угодить высокому гостю, приготовили «на сладкое» совершенно новое блюдо, назвав его zuppa delduca (суп герцога). «Супчик» так понравился эрцгерцогу, а рецепт захватил с собой во Флоренцию, поскольку не мыслил более своей жизни без этого лакомства. По одной из

версий, настоящее признание Тирамису получил уже в Венеции, куда попал благодаря вездесущим купцам.

Название десерта **панакота** - буквально с итальянского Panna Cotta «приготовленные сливки». Этот традиционный десерт с ярко выраженным запахом ванили и очень сладкий.

Если говорить о классическом рецепте панакоты, то итальянцы готовят ее исключительно из сливок, очень сладкую. При этом она не должна иметь консистенцию упругого желе, она должна держать форму, но при этом быть очень мягкой и нежной. Вот почему так важно придерживаться рецептуры приготовления, пропорциям желатина. Конечно, сейчас мало, кто готовит ее исключительно из сливок, так как большинство переживает за свои фигуры. Именно поэтому сливки стали разбавлять молоком. Мало того, панакоту стали дополнять разными соусами, фруктами, цукатами, что прибавило ей еще большую гамму вкусов. Поэтому так много ее рецептов, от классического до эксклюзивных идей. Но если в целом проглядывать рецептуру приготовления всех видов, то они, конечно, все похожи, просто для каждого создана своя изюминка. Главное просто придерживаться технологии приготовления.

**Савоярди** (итал. savoiardi — «савойские», также «дамские пальчики») — бисквитное печенье вытянутой плоской формы, сверху покрытое крупинками сахара. Савоярди легко впитывают жидкость и становятся от этого очень мягкими. Савоярди — неотъемлемый ингредиент многих французских десертов, в частности, это печенье используется в приготовлении тортов - мороженых и тирамису. Савоярди были придуманы при дворе герцогов Савойских в конце XV века по случаю визита короля Франции и вскоре получили статус «официального» печенья Савойи.

### Использованная литература:

1. Журавлева В. И. Заимствования в английском языке./ Журавлева В. И. – Режим доступа: <http://engblog.ru/naturalizations>.
2. Козлякова Елизавета. Англосфера. / Козлякова Елизавета – Режим доступа: [http://rusrep.ru/article/2011/03/16/science\\_map/#](http://rusrep.ru/article/2011/03/16/science_map/#).
3. Родин Г. М. Роль заимствований в английском языке. / Родин Г.М. – Режим доступа: [http://coolreferat.com/Роль\\_заимствований\\_в\\_английском\\_языке](http://coolreferat.com/Роль_заимствований_в_английском_языке).
4. Горшков Д. Ф. Иностранные заимствования в лексике английского языка. Кафедра английской филологии Томского Государственного Университета/ Горшков Д.Ф. – Режим доступа: <http://5ballov.qip.ru/referats/preview/19214/1/?diplom-inostrannyie-zaimstvovaniya-v-leksike-angliyskogo-yazyika>.