

ЛІНГВОДИДАКТИЧНИЙ ПОТЕНЦІАЛ КУЛІНАРНОГО РЕЦЕПТА В НАВЧАННІ УКРАЇНСЬКОЇ МОВИ ЯК ІНОЗЕМНОЇ

Ірина Прожогіна

канд. філол. наук, доцент кафедри української філології
для іноземних громадян Навчально-наукового інституту філології
Київського національного університету імені Тараса Шевченка
(01033, Київ, вул. Володимирська, 60);
e-mail: i.prozhohina@knu.ua; orcid: <http://orcid.org/0000-0002-3072-7804>

Актуальним завданням методики викладання української мови іноземцям залишається виокремлення релевантних для використання у навчальному процесі мовних одиниць та мовленнєвих жанрів або типів текстів, з їхнім подальшим опрацюванням як навчального матеріалу, для розвитку комунікативної і лінгвокраїнознавчої компетентностей мовців. Оскільки в сучасному світі гастрономічна культура є важливим складником культурного простору, кулінарний рецепт може слугувати змістовним джерелом відомостей про національні культурні традиції, а також матеріалом для розвитку комунікативних умінь і навичок міжкультурної комунікації.

У статті з'ясовується зміст поняття «кулінарний рецепт», а також специфіка кулінарного рецепта як особливого типу тексту з погляду можливостей його використання у навчанні української мови іноземців.

Доводиться, що лінгводидактичний потенціал кулінарного рецепта ґрунтується на таких характеристиках цього типу тексту: невеликий обсяг; наявність або можливість залучення візуальних засобів передачі інформації; типова повторювана структура тексту; оптимальне з погляду частотності вживання та стилістичної нейтральності лексичне наповнення, насиченість фоною та безеквівалентною лексикою (в рецептах традиційних народних страв), запозиченнями та інтернаціоналізмами, гіперонімами й гіпонімами, словами-компонентами лексико-семантичних груп назв продуктів харчування, назв посуду та іншого кухонного начиння, густативних та віддієслівних кулінарних прикметників, власне кулінарних дієслів та дієслів обробки продуктів тощо; наявність типових структурних моделей словосполучень і речень та ін. Звертається особлива увага на доречність та ефективність вивчення назв страв і опрацювання продуктивних граматичних моделей (зокрема, словосполучень), що вживаються у кулінарних рецептах. Підкреслюється

© Прожогіна І., 2023

необхідність уникати категоричної наказовості в мовному матеріалі, а для цього пропонується опрацювати кулінарні приписи насамперед з дієсловами дійсного способу у формі 1-ї особи множини.

Автор пропонує використовувати кулінарні рецепти на заняттях з української мови як іноземної передусім зі студентами рівнів володіння мовою, наближених до А2–В1.

Ключові слова: комунікативна компетентність, кулінарний рецепт, лінгводидактика, лінгвокраїнознавча компетентність, українська мова як іноземна.

Постановка проблеми в загальному вигляді та її зв'язок із важливими науковими та практичними завданнями. Чимало людей у сучасному світі цікавляться гастрономією. У зв'язку з цим І. Набрusco зазначає: «Мультикультурна компетентність у питаннях харчування належить сьогодні до базових знань сучасної людини, а кулінарія постає знаковим художнім простором, у якому виявляються культурні відмінності» [11: 13]. Національна кулінарна традиція є частиною культурної спадщини. Важливо розглядати їжу в контексті комунікації, пам'ятаючи про ефективність гастрономічної дипломатії. **Актуальним завданням** методики викладання української мови як іноземної (далі – УМІ) є виокремлення мовних та мовленнєвих одиниць, релевантних для формування та розвитку комунікативної і лінгвокраїнознавчої / лінгвокультурологічної компетентностей. Не менш важливим є розроблення ефективних прийомів та способів опрацювання цих одиниць як навчального матеріалу на заняттях з УМІ. Але спочатку треба з'ясувати специфіку певного об'єкта, а також збагнути доцільність і суттєві особливості його застосування в лінгводидактичному аспекті. Дослідження кулінарного рецепта як навчального матеріалу є внеском до розробки цих науково-практичних завдань.

Аналіз останніх досліджень і публікацій, в яких започатковано розв'язання даної проблеми. Оскільки невід'ємним, а можливо, й найважливішим складником кулінарного рецепта є назва страви (її можна вважати «згорнутим» рецептом, навіть іменем концепту, якщо йдеться про знакові страви, як-от *борщ*, *коровай* тощо), варто розглядати принаймні два напрями досліджень проблеми, що нас цікавить (обидва – з лінгводидактичного погляду): 1) дослідження назв страв (кулінаронімів), особливо таких, що мають національно-культурну

специфіку, і 2) публікації про мовні особливості кулінарного рецепта.

Розвідки про назви українських національних страв та обрядові страви української кухні посідають окреме місце серед досліджень етнокультурного характеру (Л. Артюх, В. Жайворонок, Н. Данилюк та інші). В оглядовій статті Є. Бурнос, присвяченій історико-етнографічним і лінгвістичним студіям номенів на позначення страв та напоїв української кухні, зауважено, що науковці розглядали назви страв як знак і засіб самоідентифікації етносу ще від середини XIX ст. (М. Маркевич), і ця проблематика активізувалася в останні десятиліття, причому здебільшого на діалектному матеріалі (Е. Гоца, Н. Загнітко, М. Волошинова, С. Яценко та інші) [1].

Варті уваги викладача УМІ й наукові дослідження, присвячені назвам посуду, оскільки різні способи приготування страв вимагають різного начиння (І. Кочан, Р. Литвинович [9]), а також студії, в яких наголошується на соціокультурній значущості окремих національних страв і продуктів (В. Ніколенко, І. Євченко, А. Маслюк та ін.).

У зарубіжному мовознавстві дослідження гастрономічного дискурсу, густативної лексики (найменувань смаку, від фр. *Gustative* – 'смаковий') тощо виокремилися в кулінарну лінгвістику [22].

В українському мовознавстві кулінарний рецепт досліджували як мовний жанр [10]; як жанр гастрономічного дискурсу, а саме модифікації жанру й особливості функціонування в художньому тексті та в масовій літературі [4; 21]; як складник і поштовх до рефлексії гастрономічної культури в інтернет-дискурсі [15]. Молоді науковці досліджують літературознавчий і філософський дискурс їжі [6]. Досліджуються стратегії перекладу кулінарної термінології українською з англійської і німецької мов (І. Державецька, Ю. Чернова, Т. Гаращенко, Т. Стоянова, В. Шутяк, А. Корягіна). О. Остроушко аналізує окремі аспекти семантики й граматики кулінарних рецептів [13; 14]. Нарешті, з'являються публікації лінгводидактичного характеру, де кулінарний рецепт розглядається як засіб формування та розвитку комунікативної компетентності – на англійськомому матеріалі [2; 3].

Викладений огляд доводить, що попри інтерес до кулінарного рецепта як об'єкта досліджень, досі немає розвідок щодо використання цього типу тексту в навчанні УМІ.

Мета статті – розглянути лінгводидактичний потенціал кулінарного рецепта в навчанні УМІ. Для цього потрібно насамперед з'ясувати такі особливості цього типу тексту, які необхідно брати до уваги, використовуючи рецепти як навчальний матеріал для роботи з іноземцями.

Виклад основного матеріалу. Слово «рецепт» у сучасній українській мові має три лексико-семантичні варіанти, з-поміж яких один стосується власне кулінарного рецепта: «Вказівка про склад і спосіб виготовлення будь-якої суміші, розчину, страви і т. ін.» [17]. Це дуже стисле визначення, яке потребує конкретизації стосовно кулінарного рецепта. Для цього звернімося до визначення слова «кулінарний»: «стос. до кулінарії», а відтак і до визначення слова «кулінарія»: «1. Мистецтво приготування їжі; куховарство. 2. Приготовлена їжа. 3. Крамниця чи частина крамниці, в якій готується і продається приготовлена їжа» [17]. Інтуїтивно зрозуміло, що в понятті «кулінарний рецепт» актуалізується 1-е значення слова «кулінарія», а проте це поняття відсутнє на законодавчому рівні, тому його зміст навіть обговорювався у судових процесах (у контексті захисту інтелектуальної власності): «Рецепт – це набір інструкцій для вироблення чогось ... формула для куховарення або приготування чогось, що можна з'їсти чи випити: перелік інгредієнтів та виклад процедури, якої слід дотримуватися при виготовленні кулінарного виробу чи напою ... спосіб виконання процесу для створення чи отримання чогось» [19: 18-19]. Попри звичність словосполучення «кулінарний рецепт» усе ж таки варто визначитися з його тлумаченням. Ми обираємо таке: «Кулінарний рецепт – це інструкція з приготування кулінарного виробу. Він містить інформацію про необхідні продукти, їх пропорції та подає покроковий алгоритм поєднання та обробки. Кулінарні рецепти описують механічну й теплову обробку продуктів, способи сервірування готових страв» [18: 86].

На нашу думку, зручність й доречність використання кулінарного рецепта для навчання УМІ з методичного боку забезпечується кількома чинниками: невеликим обсягом і особливим типом структури тексту, особливостями лексичних і

граматичних (морфологічних та синтаксичних) засобів, наявністю засобів візуалізації, а також соціокультурним і лінгвокраїнознавчим аспектами, які втілюються в національно-культурному компоненті семантики. Розглянемо ці чинники детально.

Типова структура кулінарного рецепта проста і дозволяє використовувати його вже на базовому рівні володіння УМІ. Цьому ж сприяє й не дуже великий обсяг тексту (зазвичай кілька коротких абзаців).

Найважливішим складником структури рецепта є назва страви. Крім однослівної назви – іменника в називному відмінку, назва кулінарного рецепта може складатися:

1) з прикметника та іменника у називному відмінку («*Капустяна запіканка*», «*Холодний борщ*» – тут і далі назви за виданням [5]);

2) з іменника у називному та іменника(-ів) в орудному відмінках (з прийменником *з/зі/із*; модель також може бути ускладнена означенням(и), наприклад: «*М'ясний рулет з яйцем та буряком*»);

3) з іменника у називному та іменника(-ів) у родовому відмінках (з прийменником *з/зі/із*) (наприклад: «*Люля-кебаб з курки*», «*Суфле з курки та кабачків*»; модель може бути ускладнена означенням(и): «*Салат зі стручкової квасолі, помідорів і фети*»);

4) з іменника у називному та іменника у місцевому відмінках з прийменником *у/в* (зокрема, з прикметником-означенням: «*Ягнячі гомілки в горицику*»);

5) з іменника в називному відмінку та дієприкметникового звороту (залежне слово найчастіше в орудному відмінку без прийменника («*Помідори, фаршировані м'ясом*») або з прийменником *з/зі/із* («*Свинячі ребра, запечені з овочами*»)).

Коли назва страви неперекладна, а іншими мовами транскодована (транслітерована чи транскрибована), то вона сама по собі містить національно-специфічний компонент значення, як от *борщ*. Необхідно звернути увагу студентів на вимову цього слова, що важливо, зокрема, для англомовних, адже словники англійської мови наводять написання *borscht* чи *borsch* з відповідною транскрипцією, до того ж досі помилково позначають це слово як російське за походженням [23].

У багатьох джерелах кулінарних рецептів після назви страви зазначається час її приготування. З погляду методики викладання УМІ тут важливо звернути увагу на лексико-граматичну модель «числівник + іменник на позначення часу (*хвилини, години*)», наприклад: «*Час приготування – 1 година 15 хвилин*», «*Час приготування – 20 хвилин*».

Також у багатьох сучасних джерелах кулінарних рецептів, особливо авторських, на початку рецепта є вступна частина виразно прагматичного характеру, метою якої є зацікавлення реципієнта, створення особливого емоційного настрою тощо, наприклад: «*Бісквітний рулет з полунично-вершковим кремом, запашний чай і теплий вечір у садку. Що ще потрібно для щастя?*» [5: 152].

Наступна обов'язкова після назви структурна частина рецепта – перелік і вага або кількість інгредієнтів (часто – із зазначенням кількості порцій відповідно до ваги інгредієнтів). З методичного погляду це дуже зручно для вивчення мови навіть початківцями: назви продуктів наводяться у називному відмінку, це конкретні іменники, при запам'ятовуванні яких легко залучати наочні засоби. До того ж, вивчаються кількісні числівники; звертаємо увагу на різницю у граматичному роді при сполучуваності зі словами *один, одна, одне, два, дві*, а також *півтора, півтори* (наприклад, у рецепті: «*Борошно – 1 кг, курка – 1 шт.*», додатково пояснюємо розповсюджені скорочення «*кілограм*», «*штука*», «*столова ложка*», «*чайна ложка*» та ін.); акцентуємо увагу на граматичній формі залежного іменника (наприклад, *один пакетик*, але *два пакетики*: «*Загущувач для вершків – 1 пакетик, ванільний цукор – 2 пакетики*» [5: 152]; *пів / два / три / чотири яйця, яблука*, але *п'ять / десять яєць, яблук*). Добре запам'ятовуються часто повторювані дво- й трикомпонентні словосполучення з іменником у родовому відмінку на позначення ваги продуктів (*200 г (двісті грамів) борошна, 100 мл (сто мілілітрів) води, пів кілограма яблук* тощо).

Основна й найдовша частина структури рецепту – це власне опис приготування страви. Якщо порівняти описи з одного джерела, вони здебільшого типові за структурою, і ця повторюваність мовних моделей є чудовим засобом тренування мовленнєвих навичок учнів (особливості рецептів з погляду навчання граматики УМІ детальніше розглянемо далі).

У структурі рецептів зазвичай наявна заключна частина – поради щодо сервірування страви або її вдалого комбінування з іншими стравами чи продуктами (на кшталт «*Прикрасьте зеленню кропу*», «*Подавайте зі сметаною*»), це також повторювані моделі, які добре запам'ятовуються й відтворюються у подальшому продуктивному мовленні. Нарешті, заключним складником кулінарного рецепта може бути етикетна формула-побажання «*Смачного!*», знання якої формує українознавчу компетентність мовця у цій сфері.

Завдяки таким особливостям української національної кухні, як багатокомпонентність страв і комбінування різних способів підготовки й теплової обробки продуктів навіть для однієї страви (наприклад, для борщу – нарізання, шаткування, товчення, варіння, тушкування, обсмажування тощо), тексти кулінарних рецептів є лексично насиченими, в них вирізняються гіпероніми й гіпоніми, і це робить кулінарний рецепт привабливим для методики навчання УМІ також із точки зору організації лексичного матеріалу. В кулінарних рецептах представлена нейтральна лексика, здебільшого однозначні слова, з-поміж яких багато активно вживаних, вартих запам'ятовування, які легко об'єднуються в лексико-семантичні групи: іменники – назви продуктів харчування (*м'ясо, риба, гриби, овочі* (а також назви самих овочів – *картопля, цибуля* та ін.), *фрукти* (включно з назвами фруктів – *яблуко, груша* тощо), *ягоди* (*полуниця, лохина* та ін.), *спеції* тощо), назви посуду та іншого кухонного начиння (*каструля, склянка, тарілка, ложка, міксер* тощо), дієслова обробки продуктів (*мити, чистити, різати, терти* тощо), власне кулінарні дієслова – назви дій з приготування їжі (*варити, смажити, тушувати, пекти* тощо), віддієслівні кулінарні прикметники (*варений, смажений, тушкований, печений* тощо), густативні прикметники (*смачний, солоний, солодкий, кислий, гіркий* та ін.). Кулінарні рецепти також можуть бути джерелом вивчення спільнокореневих слів і словотвірних гнізд, з можливостями акцентувати увагу на релевантних для певного рівня засвоєння мови моментах (*смак, смачний, смачно, смакувати; варити, варений, зварений, відварений, наваристий, а також вареники, варення, узвар; смажити, посмажити, обсмажити, смаження, засмажка* тощо).

Наявна в рецептах фонова й безеквівалентна лексика є засобом залучення іноземців не лише до української гастрономічної культури, але й до української культури загалом, а інтернаціоналізми та запозичення, серед яких студенти можуть зустріти співзвучні зі словами рідної мови або іншої знайомої іноземної мови, сприяють розумінню спільних для людства мовно-культурних надбань, а також поглиблюють розуміння міжкультурної комунікації.

Кулінарні рецепти є цікавим матеріалом і для навчання перекладу. Так, О. Ковальчук звернула увагу на асиметричність значень українського дієслова *варити* та його відповідників в англійській мові, що треба враховувати при перекладі: *to boil* ('варити'), *to mull* ('варити вино з прянощами'), *to brew* ('варити пиво'), *to coddle* ('варити яйця'), *to parboil* ('варити овочі до напівготовності'), *to poach* ('варити яйця без шкаралупи або готувати яйце-пашот'), *to braise* ('варити м'ясо'), *to confit* ('варити курку у власному соку') [8: 87].

Структурні моделі словосполучень і речень у кулінарних рецептах також надзвичайно зручні для засвоєння з погляду навчання граматики УМІ. З аналізу матеріалу в різних джерелах робимо висновок про можливість вивчати три структурні моделі словосполучень зі стрижневим компонентом-дієсловом: 1) інфінітив доконаного виду + залежна відмінкова (або прийменниково-відмінкова) форма іменника («*Відокремити білки від жовтків*», «*Збити міксером білки із цукром*»); 2) імператив доконаного виду + залежна (прийменниково-)відмінкова форма іменника (або субстантивного словосполучення) («*Додайте часник*», «*Додайте подрібнену зелень*»); 3) дієслівна форма недоконаного виду дійсного способу 1-ї особи множини, у теперішньому часі + залежна іменна словоформа («*Готуємо кляр*», «*Чистимо картоплю та селеру*»). Для досягнення базового рівня володіння УМІ важливо використовувати одну структурну модель, доводячи її до автоматизму. З власного досвіду, а також зі спостережень за різноманітним навчальним матеріалом, представленим у підручниках і посібниках з УМІ, зокрема в частині розвитку навичок говоріння, можна поради на рівнях А2 – В1 (для мотивованих студентів, можливо, й на початковому рівні) використовувати насамперед дієслова у формі 1-ї особи множини дійсного способу теперішнього часу (тобто

недоконаного виду): крім можливості відпрацювання відповідної моделі, такі речення мають ту перевагу, що не містять «імперативності», тобто не сприймаються як «наказові», натомість відбивають притаманну українській мовно-концептуальній картині світу згуртованість ('робимо щось разом'). Проте, якщо є необхідність відпрацювати утворення і вживання форм наказового способу, викладач може обрати кулінарні рецепти з імперативами (чи відповідним чином змінити текст): учні розумітимуть рецепт як суто інструктивний текст. Якщо ж використовується інфінітивна модель (односкладні інфінітивні речення), варто звернути увагу іноземців на можливість підстановки слова «треба», «потрібно» чи «необхідно» перед дієсловом (наприклад: *«Посолити, поперчити»* – *«Треба / потрібно / необхідно посолити, поперчити»*); природність такого слововживання демонструє реальний приклад з рецепту: *«Для приготування крему полуниці треба очистити від хвостиків...»* [5: 152]; у цьому разі модель не сприймається так категорично, як загалом імперативні інфінітивні конструкції. Тут ми цілком поділяємо думку Л. Умрихіної про те, що сучасне спілкування вимагає нової моделі поведінки, де не повинно бути місця категоричній наказовості (крім військового дискурсу) як рисі імперської комунікації: «Незважаючи на крайню дієвість інфінітивних конструкцій у плані вираження змісту волевиявлення, соціально визнаним сьогодні є неприйнятність використання такої жорсткої імперативної форми. /.../ У світлі сучасної комунікації адресантові необхідно зважати на соціально-етикетний бік мовлення, ураховувати свободу волі адресата, виявляючи пошану до співрозмовника» [20: 67]. Акцентування на цій особливості сучасного мовлення, зокрема українського, розвиває соціокультурну компетентність мовців. Наведемо уривок з рецепта, в якому використана дієвідмінювана форма дійсного способу 1-ї особи множини: *«Гриби миємо, нарізаємо великими шматками. Розігріваємо пательню на середньому вогні й обсмажуємо гриби на вершковому маслі /.../»* [7: 19]. На початку наведеного уривка звертаємо увагу на інверсію (прямий додаток перед дієсловом): це притаманне українській мові явище потребує пояснень з боку викладача, особливо для носіїв тих мов, у яких інверсія відсутня (як-от у китайській) чи обмежена певними моделями (зокрема, в англійській).

Нарешті, при характеристиці кулінарного рецепта як особливого типу тексту варто зазначити, що рецепти зазвичай супроводжуються ілюстраціями – здебільшого світлинами. У багатьох сучасних друкованих виданнях можна побачити світлини кожної готової страви, а в деяких джерелах – фотографії окремих етапів її приготування. Така наочність зацікавлює реципієнтів і полегшує сприйняття тексту. Здавалося б, ще зручніше в пошуках рецептів звертатися до кулінарних інтернет-сайтів, але викладач УМІ, та й просто користувач з високим рівнем володіння мовою застерігатиме від того, щоб використовувати розміщений на сайтах матеріал «як є»: на жаль, у такому матеріалі часто трапляються мовні або друкарські помилки.

Додамо, що опрацювання текстів кулінарних рецептів на заняттях з УМІ надає широкі можливості для розвитку комунікативних умінь мовців: студенти радо обговорюють свої враження від знайомства з українською гастрономічною культурою, розповідають про свої національні кухні з особливостями смаків, технологій приготування страв, а також традиціями споживання їжі. Оскільки викладач і студенти належать до різних етносів, то навіть у мононаціональній групі студентів (або під час індивідуальних занять) є чимало цікавих питань для обговорення, пов'язаних з розбіжностями у сприйнятті певних продуктів чи їжі, особливостями харчування чи вживання їжі (враховуючи й традиції використання різних столових приборів, особливості обрядового споживання їжі тощо). Ці теми можуть вимагати від студентів певної підготовки для обговорення, проте іноземці радо беруть участь у групових проєктах або ж готують індивідуально розповіді та презентації про національні або регіональні кухні чи про окремі страви. Кулінарія взагалі є однією з найменш ізольованих частин національної культури [12: 6], тому є сприятливою темою для обговорення і з погляду загальної культури (харчові звички, режим харчування, дієти й ставлення до них, повсякденні та святкові страви, інтернаціоналізація певних страв, гастрономічний туризм тощо). На заняттях, окрім звичних вправ та завдань з опрацювання лексичного та граматичного матеріалу за текстами кулінарних рецептів (завдання створити кластер і переказати рецепт з опорою на нього; скласти діалог з використанням рецепта; вправи на поєднання слів у словосполучення, на вибір і підстановку слів,

зокрема, з підбором словоформи тощо), радимо використовувати таку форму завдань, як створення синквейнів (сенканів), що набувають популярності серед викладачів-методистів [16: 32-33].

Висновки. Особливості кулінарного рецепта, що полягають в його невеликому обсязі, чіткій структурі, наявності активно вживаної лексики та продуктивних граматичних моделей, широких можливостях візуалізації, переконують у неабиякому лінгводидактичному потенціалі цього типу тексту для навчання УМІ, передусім базового і рубіжного рівнів. Використання кулінарних рецептів на заняттях з УМІ розвиває не лише загальну комунікативну компетентність, але й соціокультурну і міжкультурну, а використання рецептів української національної кухні формує також лінгвокраїнознавчу компетентність, зацікавлює та мотивує студентів до подальшого вивчення української мови і культури.

Подальші дослідження стосуватимуться використання кулінарних рецептів у навчальних виданнях з УМІ, а також з'ясування лінгводидактичних можливостей іншого мовного матеріалу і мовно-культурних феноменів.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Бурнос Є. Традиційна народна їжа в етнографічних і лінгвістичних дослідженнях. *Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка*. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2021. Вип. 38. Том 1. С. 110–115. DOI: <https://doi.org/10.24919/2308-4863/38-1-16>.
2. Долгушева О.В. Дидактичний потенціал англomовних кулінарних рецептів. *III International Scintifical and Practical Internet Conference "Foreign Language in Professional Training of Specialists: Issues and Strategies. Центральнoукраїнський державний університет імені Володимира Винниченка*. 20 лютого 2019 р. URL: <https://bit.ly/3EtFXnd> (дата звернення: 07.09.2023).
3. Долгушева О.В., Кочубей В.Ю. Кулінарний рецепт як засіб формування і розвитку англomовної лінгвістичної і мовленнєвої компетентностей. *Закарпатські філологічні студії*. 2023. Вип. 27. Том 2. С. 56–63. DOI: <https://doi.org/10.32782/tps2663-4880/2022.27.2.11>.
4. Долгушева О. Модифікація жанру «кулінарний рецепт» у романі І. Едвардз-Джоунз «Tuscany for Beginners». *Наукові записки*

- [Центральноукраїнського державного педагогічного університету імені Володимира Винниченка]. 2019. Вип. 175. С. 447–457.
5. Івченко Зоряна. Готуємо по-українськи. Львів: Урбіно, 2021. 160 с.
 6. Їжа в культурному просторі: Збірник матеріалів / за ред. О.О. Юрчук, Г.І. Гримашевич, О.В. Чаплінської. Житомир: Видавничий центр ЖДУ імені Івана Франка, 2020. 72 с.
 7. Клопотенко Євген. Зваблення їжею. 70 рецептів, які захочеться готувати. Київ: Книголав, 2019. 192 с.
 8. Ковальчук О.С. Лінгвометодична характеристика дискурсу спеціальності «Харчові технології». *Вісник Чернігівського національного педагогічного університету. Серія «Педагогічні науки»*. 2016. № 141. С. 83–89.
 9. Кочан І.В., Литвинович Р. Динаміка назв кухонного начиння та столового посуду в українській мові. *Теорія і практика викладання української мови як іноземної*. 2023. Вип. 17. С. 160–168. DOI: <http://dx.doi.org/10.30970/uf1.2023.17.3924>.
 10. Мамич М.В. Мовний жанр «кулінарний рецепт» у контенті українського жіночого журналу. *Rossica Olomucensia. Časopis pro ruskou a slovanskou filologii*. Olomouc, 2016, Vol. LV, Num. 1. S. 57–68.
 11. Набруско І. Імперативний характер гастрономічних практик в рамках соціального простору сучасної людини. *Вісник Київського національного університету імені Тараса Шевченка. Серія: Соціологія*. 2016. 1 (7). С. 10–14.
 12. Неїленко С., Русавська В. Кулінарна етнологія. Київ: Ліра-К, 2020. 612 с.
 13. Остроушко О. Ключові аспекти кількісної семантики в текстах сучасних кулінарних рецептів. *Філологіка: Збірник наукових праць Криворізького державного педагогічного університету*. 2020. Вип. 21. С. 197–206. DOI: <https://doi.org/10.31812/filstd.v21i.4764>.
 14. Остроушко О. Часова семантика минулого в сучасному кулінарному дискурсі. *Філологічні студії: Науковий вісник Криворізького державного педагогічного університету*. 2019. Вип. 20. С. 73–86. DOI: <https://doi.org/10.31812/filstd.v20i0.3693>.
 15. Половинчак Ю.М. Кулінарно-гастрономічний дискурс соціальних медіа в процесах формування національної ідентичності. *Science and Education a New Dimension. Humanities and Social Sciences*, IV (13), Issue: 82, 2016. С. 62–65.
 16. Прожогіна І. Лінгводидактичний потенціал етнокультурного концепту ВИШИВАНКА в навчанні української мови як іноземної. *Викладання мов у вищих навчальних закладах освіти на сучасному етапі. Міжпредметні зв'язки*. Харків: ХНУ ім. В.Н. Каразіна, 2022. Вип. 41. С. 26–45. DOI: <https://doi.org/10.26565/2073-4379-2022-41-02>.

17. Словник української мови [Текст]: у 20 т. / НАН України, Укр. мов.-інформ. фонд. К.: Наукова думка, 2010 –. URL: <https://slovnuk.me/dict/newsum> (дата звернення: 23.08.2023).
18. Технології (рівень стандарту): підруч. для 10 (11) кл. закл. загал. серед. освіти / І.Ю. Ходзицька та ін. Харків: Ранок, 2019. 208 с.
19. Улігіна О. Кулінарні вироби як нетипові об'єкти авторського права. *Теорія і практика інтелектуальної власності*. 2020, № 4. С. 17–23. DOI: <https://doi.org/10.33731/42020.216938>.
20. Умрихіна Л.В. Реалізація імперативної модальності в інфінітивних конструкціях. *Лінгвістичні дослідження: Зб. наук. праць ХНПУ ім. Г.С. Сковороди*. 2019. Вип. 51. С. 59–70. DOI: <https://doi.org/10.34142/23127546.2019.51.07>.
21. Філоненко С.О. Література плюс кулінарія: формування нового жанру масового письменства. *Наукові записки Бердянського державного педагогічного університету. Сер.: Філологічні науки*. 2014. Вип. 1. С. 141–151.
22. Culinary Linguistics. The chef's special / Edited by Cornelia Gerhardt, Maximiliane Frobenius and Susanne Ley. John Benjamins Publishing Company Amsterdam/Philadelphia, 2013. 347 p.
23. Oxford Advanced Learner's Dictionary. URL: <https://www.oxfordlearnersdictionaries.com/definition/english/borscht?q=borsch> (дата звернення: 08.08.2023).

Стаття надійшла до редакції 15.09.2023.

Статтю рекомендовано до друку 24.10.2023.

Як цитувати: Прожогіна І. Лінгводидактичний потенціал кулінарного рецепта в навчанні української мови як іноземної. *Викладання мов у вищих навчальних закладах освіти на сучасному етапі. Міжпредметні зв'язки*. 2023. Вип. 43. С. 86–101. DOI: <https://doi.org/10.26565/2073-4379-2023-43-06>

THE LINGUISTIC AND DIDACTIC POTENTIAL OF A CULINARY RECIPE IN TEACHING UKRAINIAN AS A FOREIGN LANGUAGE

Iryna Prozhohina

PhD in Philology, Associate Professor,
the Department of Ukrainian Philology for Foreign Citizens,
Educational and Scientific Institute of Philology,
Taras Shevchenko National University of Kyiv
(01033, Kyiv, 60 Volodymyrska Str.); e-mail: i.prozhohina@knu.ua;
orcid: <http://orcid.org/https://orcid.org/0000-0002-3072-7804>

The primary challenge in teaching Ukrainian as a foreign language is to identify language units, speech genres, or text types relevant for use in the educational process to develop the communicative and linguistic-cultural competence of learners. Given the significance of gastronomic culture in the modern world, a culinary recipe can serve as a valuable source of information about national cultural traditions and material for developing communication and intercultural skills.

The article explores the concept of a 'culinary recipe' and the specific characteristics that make it a distinct type of text with potential applications in teaching Ukrainian as a foreign language. It argues that the linguistic and didactic potential of a culinary recipe is grounded in its features, such as compact size, the presence or potential use of visual aids for information presentation, a typical and repeated text structure, and optimal lexical content in terms of frequency of usage and stylistic neutrality. This content includes background and non-equivalent vocabulary, borrowings, internationalisms, hyperonyms, hyponyms, words related to product names, dishware, and other kitchen utensils, gustatory and deverbative culinary adjectives, as well as culinary verbs and verbs related to food processing.

The article also emphasizes the presence of typical structural models in word combinations and sentences. Special attention is given to the appropriateness and effectiveness of studying dish names and processing productive grammatical models, particularly word combinations. It highlights the importance of avoiding categorical imperatives in language materials and suggests processing culinary instructions primarily with the verb form in the 1st person plural.

In conclusion, the author recommends the integration of culinary recipes into Ukrainian language classes for foreign language learners, particularly for students at proficiency levels approaching A2–B1.

Keywords: *communicative competence, culinary recipe, linguacultural competence, linguistic didactics, Ukrainian as a foreign language.*

REFERENCES

1. Burnos, Ye. (2021). Traditional national food in ethnographic and linguistic studies. *Humanities Science Current Issues: Interuniversity collection of Drohobych Ivan Franko State Pedagogical University Young Scientists Research Papers*, 38 (1), pp. 110–115. DOI: <https://doi.org/10.24919/2308-4863/38-1-16> [in Ukrainian].
2. Dolgusheva, O.V. (2019). Didactic potential of English-language culinary recipes. *III International Scientific and Practical Internet Conference "Foreign Language in Professional Training of Specialists: Issues and Strategies. Volodymyr Vinnychenko Central Ukrainian State Pedagogical University*. Available at: <https://bit.ly/3EtFXnd> [Accessed: 07 Aug. 2023] [in Ukrainian].
3. Dolgusheva, O.V., Kochubej, V.Yu. (2023). Culinary recipe as a means of fostering English linguistic and speech competences. *Transcarpathian*

- Philological Studies*, 27 (2), pp. 56–63. DOI: <https://doi.org/10.32782/tps2663-4880/2022.27.2.11> [in Ukrainian].
4. Dolgusheva, O. (2019). Modification of the “cooking recipe” genre in the novel “Tuscany for Beginners” by I. Edwards-Jones. *Scientific papers [of Volodymyr Vinnichenko Central Ukrainian State Pedagogical University]*, 175, pp. 447–457 [in Ukrainian].
 5. Ivchenko, Zoryana. (2021). *Let’s cook the Ukrainian way*. Lviv: Urbino [in Ukrainian].
 6. Yurchuk, O.O., Grymasevich, G.I., Chaplinska, O.V. (Eds.). (2020). *Yizha v kulturnomu prostori [Food in the cultural space]*. Zhytomyr: Ivan Franko State University Publishing Center [in Ukrainian].
 7. Klopotenko, Yevhen (2019). *Zvablennya yizheyu [Seduction by food]*. Kyiv: Knygolav [in Ukrainian].
 8. Kovalchuk, O.S. (2016). Linguistic features of food technology discourse. *Bulletin of the Chernihiv National Pedagogical University. Series “Pedagogical Sciences”*, 141, pp. 83–89 [in Ukrainian].
 9. Kochan, I., Lytvynovych, R. (2023). The dynamics of the names of kitchen utensils and tableware in the Ukrainian language. *Theory and Practice of Teaching Ukrainian as a Foreign Language*, 17, pp. 160–168. DOI: <http://dx.doi.org/10.30970/ufl.2023.17.3924> [in Ukrainian].
 10. Mamych, M. (2016). Speech genre “culinary recipe” in the content of Ukrainian women’s magazine. *Rossica Olomucensia. Journal for Russian & Slavic Philology*, 55 (1), pp. 57–68 [in Ukrainian].
 11. Nabrusko, I. (2016). The imperative nature of gastronomic practices within social space of a modern person. *Bulletin of Taras Shevchenko National University of Kyiv. Sociology*, 1 (7), pp. 10–14 [in Ukrainian].
 12. Neilenko, S., Rusavska, V. (2020). *Kulinarna etnologiya [Culinary Ethnology]*. Kyiv: Lira-K [in Ukrainian].
 13. Ostroushko, O. (2020). Key aspects of semantics of quantity in texts of modern culinary recipes. *Philological Studies: The Scientific Publication of Kryvyi Rih State Pedagogical University*, 21, pp. 197–206. DOI: <https://doi.org/10.31812/filstd.v21i.4764> [in Ukrainian].
 14. Ostroushko, O. (2019). Temporal semantics of the past in modern culinary discourse. *Philological Studies: The Scientific Publication of Kryvyi Rih State Pedagogical University*, 20, pp. 73–86. DOI: <https://doi.org/10.31812/filstd.v20i0.3693> [in Ukrainian].
 15. Polovynchak, Y. (2016). Culinary and gastronomic discourse of social media in the formation of national identity. *Science and Education a New Dimension. Humanities and Social Sciences*, IV (13), Issue: 82, pp. 62–65 [in Ukrainian].
 16. Prozhohina, I. (2022). The linguistic and didactic potential of the ethnocultural concept of VYSHYVANKA in teaching Ukrainian as a foreign language. *Teaching Languages at Higher Educational*

- Establishments at the Present Stage. Intersubject Relations*, 41, pp. 26–45. DOI: <https://doi.org/10.26565/2073-4379-2022-41-02> [in Ukrainian].
17. *Dictionary of the Ukrainian language*: in 20 volumes. (2010 –). NAS of Ukraine, Ukr. language-information stock. Kyiv: Naukova dumka. Available at: <https://slovyk.me/dict/newsum> [Accessed: 23 Aug. 2023] [in Ukrainian].
 18. Khodzytska, I. Yu. et al. (2019). *Technologies (standard level)*. Kharkiv [in Ukrainian].
 19. Ulitina, O. (2020). Culinary products as untypical copyright objects. *Theory and Practice of Intellectual Property*, 4, pp. 17–23. DOI: <https://doi.org/10.33731/42020.216938> [in Ukrainian].
 20. Umrykhina, L.V. (2019). The Realization of the Imperative Modality in the Infinitive Structures. *Lingvistichni doslidzhennja. H.S. Skovoroda Kharkiv National Pedagogical University*, 51, pp. 59–70. DOI: <https://doi.org/10.34142/23127546.2019.51.07> [in Ukrainian].
 21. Filonenko, S.O. (2014). Literatura plyus kulinariya: formuvannya novogo zhanru masovogo pysmenstva [Literature plus cooking: formation of a new genre of mass literature]. *Scientific papers of Berdyansk State Pedagogical University Series: Philological sciences*, 1, pp. 141–151 [in Ukrainian].
 22. Gerhardt, Cornelia, Frobenius, Maximiliane and Ley, Susanne. (2013). *Culinary Linguistics. The chef's special*. Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins Publishing Company [in English].
 23. *Oxford Advanced Learner's Dictionary*. Available at: <https://www.oxfordlearnersdictionaries.com/definition/english/borscht?q=borsch> [Accessed: 08 Aug. 2023].

The article was received by the editors 15.09.2023.

The article was recommended for printing 24.10.2023.

In cites: Prozhohina I. (2023). The linguistic and didactic potential of a culinary recipe in teaching Ukrainian as a foreign language. *Teaching languages at higher educational establishments at the present stage. Intersubject relations*. 43, pp. 86–101. DOI: <https://doi.org/10.26565/2073-4379-2023-43-06> [in Ukrainian]