



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ГИДРОМЕТЕОРОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Кафедра зарубежной филологии и прикладных коммуникаций
ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

На тему «Этимологические, семантические и словообразовательные особенности французских заимствований в английском языке в области кулинарии»

Исполнитель _____ Гришанова Дарья Викторовна _____
(фамилия, имя, отчество)

Руководитель _____ к.ф.н, доцент _____
(ученая степень, ученое звание)

_____ Грибенник Дмитрий Владимирович _____
(фамилия, имя, отчество)

«К защите допускаю»

И.о. заведующего кафедрой _____
_____ к.ф.н., доцент _____
(ученая степень, ученое звание)

_____ Родичева Анна Анатольевна _____

«16» июня 2023г.

Санкт-Петербург

2023

Оглавление

Оглавление	2
Введение	3
Глава 1. Проблема изучения и описания французских заимствований ...	5
1.1. Определения и основные функции заимствований	5
1.1.1. Определения понятия «заимствование».....	5
1.1.2. Основные функции и причины заимствований	9
1.2. Классификации заимствований	11
1.2.1. По источнику и эпохе заимствований	11
1.2.2. По заимствованному аспекту слова	14
1.2.3. По степени ассимиляции	16
1.3. Роль французских заимствований в формировании английского языка	19
1.3.1. Проникновение французских заимствований в английский язык	19
1.3.2. Сферы с наибольшим количеством заимствований	21
Глава 2. Особенности французских заимствований в английском языке в области кулинарии	29
2.1. Этимологические особенности	30
2.2. Семантические особенности	43
2.3. Словообразовательные особенности	61
Заключение	76
Список литературы	79
Приложение 1	83
Приложение 2	84
Приложение 3	111
Приложение 4	112
Приложение 5	113
Приложение 6	114

Введение

Заимствования являются одним из самых активно используемых инструментов в формировании какого бы то ни было языка, поскольку едва ли можно найти среди них такие, которые были бы способны существовать абсолютно обособленно. В частности это применимо и к английскому языку, в формировании которого заимствования сыграли существенную и в отдельные периоды истории даже ключевую роль, что особенно касается французских заимствований.

Несмотря на давность оказываемого одной культурой на другую влияния, до сих пор остаётся большой простор в изучении французских заимствований в английском языке, особенно сильно затронувших отдельные части английской повседневной жизни и культуры. В данной работе мы рассматриваем этимологический, семантический и словообразовательный аспекты французских заимствований в английском языке. Изучение именно этих аспектов позволяет нам в полной мере понять специфику образования заимствований как в прошлом, так и в настоящем и в будущем.

Актуальность исследования состоит в том, что в наши дни все больше и больше увеличивается глобализация различных процессов по всему миру, что, как уже упоминалось ранее, ведет к взаимному влиянию стран и культур друг на друга. Это, в свою очередь, затрагивает и область языка, и в этой связи можно отметить, что заимствования – один из тех лингвистических процессов, которые будут происходить в языках еще достаточно длительное время. Данная работа представляет собой новый вклад в изучение заимствований, а также выявляет новый подход к анализу данного явления на конкретных примерах.

Объект исследования – заимствования из французского языка, обнаруживаемые в английском языке в области кулинарии.

Предмет исследования – этимологические, семантические и словообразовательные особенности данных заимствований.

Цель исследования – выявить и проанализировать существующие закономерности возникновения и бытования в языке заимствований из французского языка в английский в сфере кулинарии, выражающиеся в этимологии, семантике и особенностях словообразования.

Задачи исследования:

1. Дать определение заимствованию и сформулировать его основные функции и причины возникновения.
2. Выявить типы заимствований и их роль в формировании лексики английского языка.
3. Выявить и проанализировать на конкретных примерах этимологические, семантические и словообразовательные аспекты французских заимствований в английском языке в области кулинарии.

Материал исследования – англоязычные кулинарные книги авторства Джейми Оливера, Джулии Чайлд, Ирмы Ромбауэр, Марка Битмэна и других, изданные в конце XX - начале XXI в.в.

Методы исследования:

1. Описательный метод.
2. Метод сплошной выборки (для отбора корпуса примеров для проведения анализа).
3. Метод этимологического анализа для исследования и обоснования специфики заимствованной французской лексики.
4. Метод семантического анализа для исследования семантической характеристики заимствованной французской лексики.
5. Метод словообразовательного анализа для выявления наиболее продуктивных способов словообразования, имеющего место при заимствовании французской лексики.
6. Метод количественного анализа.

Методологическая база исследования –метод структурно-семантического анализа, метод компонентного анализа, метод синтеза, сравнительно-исторический метод.

Практическая значимость исследования состоит в том, что результаты, полученные в ходе этого исследования, могут быть в дальнейшем использованы в сфере лексикологии.

Апробация работы. Результаты исследования, а также его основные положения, были представлены в виде доклада на 12-й Всероссийской студенческой научно-практической конференции (с международным участием) «Мультикультурный мир: проблемы прикладных наук и коммуникации» в секции «Проблемы современной теоретической лингвистики» в мае 2023 года.

Структура работы. Содержание исследования изложено на 114 страницах текста и включает введение, две главы, выводы к этим главам, заключение, список использованной литературы и приложение. Список использованной литературы состоит из 38 наименований, 19 из которых – на иностранных языках.

Глава 1. Проблема изучения и описания французских заимствований

1.1. Определения и основные функции заимствований

1.1.1. Определение понятия «заимствование»

При разговоре о заимствовании как о лексикологическом термине стоит, прежде всего, обратить внимание непосредственно на само применяемое для раскрытия данного явления слово – «заимствование» (англ. «loan word», «borrowing»). Несмотря на то, что в привычном нам понимании заимствование подразумевает под собой дальнейший возврат того, что было заимствовано, в случае с языковыми заимствованиями этого не происходит – обыкновенно слова из одного языка принимаются в другой и в той или степени «адаптируются» в нём [30].

Вышеописанный процесс перехода слова из одного языка в другой – элемент, который можно обнаружить в большинстве определений рассматриваемого понятия, выделенных исследователями. Однако, как это нередко бывает с теми или иными понятиями в лексикологии или какой-либо другой науке, есть детали, в которых эксперты расходятся во мнениях относительно определения данного понятия. В этой связи видится необходимым рассмотреть ключевые элементы определений, выделяемых лексикологами и исследователями у заимствований, а также отметить ключевые различия в их позициях.

Так, О.С. Ахманова определяет заимствование в двух аспектах данного понятия – как процесс и как результат этого процесса. Процесс заимствования слов из одного языка в другой исследовательница определяет как «обращение

к лексическому фонду других языков для выражения новых понятий, дальнейшей дифференциации уже имеющихся и обозначения неизвестных прежде предметов». В результате подобного обращения отдельные конструкции, слова и словообразовательные элементы и переходят из исходного языка в целевой [3, с. 150-151].

Несколько отличное определение заимствования даёт И.Н. Багинская. Как и Ахманова, говоря о процессе заимствования, она подчёркивает переход различных элементов из одного языка в другой. Однако заимствующиеся единицы языка охватывают куда больше уровней языковой структуры. Среди них выделяются фонологический, морфологический, синтаксический, лексический и семантический [4]. Подобной позиции в определении заимствований придерживался и Эйнар Хауген, понимая их как воспроизведение моделей одного языка в другом, по-разному реализующееся на разных уровнях [19]. Также И.Н. Багинская указывает на важность заимствования выражений и понятий, относящихся к современной культуре, областям науки и техники, а также общественной жизни, поскольку в некоторых случаях невозможно обойтись без использования заимствования в силу отсутствия в языке-реципиенте эквивалентного или сколько-либо близкого понятия.

Отличный от предыдущих подход к определению заимствования можно проследить у З.А. Харитончик. Исследовательница напрямую связывает заимствование слов с социальным аспектом языка и речи, а именно – с различными языковыми контактами, приводящим к расширению языкового опыта того или иного социума. Харитончик отмечает, что при заимствовании можно значительно сэкономить языковые усилия в обогащении речевого процесса, подчёркивая тем самым, что в процессе заимствования используются уже готовые единицы исходного языка [18]. Так, можно отметить, что, обращая внимание на влияние общественных отношений на процесс заимствования слов из одного языка в другой, что делает такой подход принципиально отличным от прочих, З.А. Харитончик в меньшей

степени уделяет внимание именно лингвистическому аспекту рассматриваемого понятия.

Д.С. Лотте говорит о заимствованиях как о полноправных элементах языка, которые, тем не менее, не относятся к его базисному словарному составу. Вопреки расхожей точке зрения, он утверждает, что, хотя заимствования и могут переходить в язык в самые разные периоды его развития, это не играет существенной роли в их восприятии говорящими. Заимствования всегда будут отличаться от коренных слов в языке, только если они не трансформируются сами, либо если этого не произойдёт с нормами принимающего языка. Для более чёткого определения исследователь выделяет следующие критерии:

1. Степень схожести с исконными словами в сочетаниях звуков.
2. Степень схожести с исконными словами в морфологическом аспекте и «отдельных формальных принадлежностях».
3. Наличие или отсутствие у заимствованного слова производных [8, с. 10].

Именно по взаимодействию вышеописанных параметров можно проанализировать каждое отдельное слово и сделать вывод о том, насколько данное слово усвоено языком, а в какой степени остаётся иностранным. Данный подход видится нам схожим с определением И.Н. Багинской и затрагиванием множественности уровней структуры языка.

Принимая во внимание позиции исследователей по вопросу определения заимствования, можно отметить как основные общие, так и различные в них черты. В первую очередь заимствование видится как процесс, хотя в ряде дефиниций – О.С. Ахмановой, Д.С. Лотте – оно видится и как результат. Заимствование, как правило, осмысливается как переход единиц из одного языка в другой, при этом в отдельных дефинициях – О.С. Ахмановой, З.А. Харитончик – подчеркивается обращение к уже существующим единицам языка. В то же время в определении И.Н. Багинской мы можем наблюдать указание на «перемещение из одного языка в другой различных элементов»,

среди которых, помимо лексики, понимаются также морфемы, семантика и другие (расширение семантики посредством заимствований также отмечается и у О.С. Ахмановой). Есть различия и во мнениях относительно возможностей ассимиляции заимствования: к примеру, если О.С. Ахманова указывает на такую возможность, Д.С. Лотте говорит о более вероятном сохранении различий между заимствованиями и основным составом языка. Связь заимствований с общественной жизнью употребляющих их людей отмечается у И.Н. Багинской и З.А. Харитончик.

На основе вышеприведенных определений заимствования в качестве рабочих определений представляется возможным выбрать определения И.Н. Багинской и О.С. Ахмановой. На наш взгляд, именно их определения раскрывают заимствование наиболее полно и многогранно по сравнению с другими данными выше дефинициями; также в них принимаются во внимание как лингвистические, так и экстралингвистические факторы, способные оказывать на заимствование влияние. Таким образом, заимствование – это 1. социально обусловленный процесс перехода лексических единиц из одного языка в другой, реализующийся на ряде уровней языковой структуры (фонологическом, морфологическом, синтаксическом, лексическом, семантическом) и 2. конечный результат данного процесса.

1.1.2. Основные функции и причины заимствований

Существует множество функций заимствований, которые они выполняют в языке-реципиенте и которые имеют как языковую, так и социальную обусловленность, которые при этом нередко оказываются взаимосвязаны между собой.

Так, Д.С. Лотте выделяет факторы непосредственного использования тех или иных слов людьми, говорящими на заимствующем языке. Эти факторы исследователь определяет как «привычку» в применении того или иного слова, а также наличие или отсутствие более характерных для языка

синонимичных форм [8]. Если последнее видится возможным определить как лингвистический критерий, то фактор привычки можно, как и у З.А. Харитончик, определить как социальный аспект вхождения заимствований в язык и их использования.

Действительно, фактор присутствия или отсутствия синонимов в языке может сыграть значительную роль в заимствовании слов из других языков. Особенно ярко это видно на ряде примеров заимствований из французского языка в английский, не относящихся к той или иной профессиональной или узконаправленной сфере, а применяемых в повседневной жизни. С введением данных заимствований в английский язык происходит не установление принципиально новых понятий, а пополнение словарного запаса языка [30]. Это, в свою очередь, необходимо для возможности употребления этих слов в разных более высоких или более низких контекстах [Приложение 1].

Возвращаясь к вопросу «привычки» использования того или иного заимствованного слова, можно сказать, что процесс его адаптации в языке неоднороден и происходит постепенно. Однако в общем можно отметить, что чем активнее и естественнее заимствованное слово применяется носителями в их речи, тем более однозначно можно говорить об ассимиляции этого слова в языке [21].

В целом можно выделить 3 основных этапа в адаптации заимствования в языке:

1. Этап восприятия слова как иностранного. На этой стадии слово из исходного языка только начинает вводиться его носителями в язык принимающий, а носители последнего считают его как иностранное.
2. Этап восприятия слова как заимствованного. На этой стадии слово всё больше начинает восприниматься носителями языка-реципиента, оно становится им всё более знакомым и чаще применяется в речи.
3. Этап восприятия слова как исконного. На этой стадии слово может менять свои формальные признаки (например, произношение)

согласно законам принимающего языка, что, в свою очередь, начинает влиять на восприятие этого слова как исконного. Частотность использования слова в речи всё больше увеличивается [30].

Однако важно подчеркнуть, что не всегда заимствованные слова доходят до последней стадии, нередко останавливаясь на втором этапе. Часто это происходит со словами, используемыми для обозначения понятий иноземных культур, которые отсутствуют в культуре языка принимающего. При этом географическая расположенность стран относительно друг друга едва ли может гарантировать большое количество заимствований из языка одной из них в язык другой, и, как правило, подобные слова приходят в язык как результат межкультурной коммуникации того или иного рода: это могут быть как торговые отношения между странами, так и военные конфликты (например, захват норманнами Британских островов в 1066 г., приведший к значительному влиянию французского языка на формирование английского) [27].

Степень происходящего межкультурного взаимодействия, в свою очередь, способна сыграть роль в распространении слова: чем малочисленнее и ограниченнее будут контексты, в которых то или иное слово может быть применимо, тем ниже будет частотность его употребления [21]. Соответственно, если слово приобретает неограниченный культурный контекст, то его связь с изначальной культурой, из которой оно происходит, становится слабее, а то и вовсе с ходом времени может быть утрачена. В качестве примеров можно привести ряд заимствований в английский язык из латыни, уже едва ли воспринимаемые англоговорящими как иностранные – «genius», «species», «focus», «lens» и другие [30, с. 16].

Также усвоение заимствования в языке может зависеть от ряда других факторов, которые могут как способствовать, так и препятствовать закреплению слова в языке. Среди них можно выделить семантику слова (моносемантическое оно или полисемантическое), а также потенциал слова в приобретении новых значений с ходом времени, что способно дать большее

разнообразие в его использовании и, следовательно, более долгое закрепление в языке.

1.2. Классификации заимствований

Говоря о существующих классификациях заимствований, сразу стоит отметить, что мнения исследователей по данному вопросу отчасти расходятся. Различия в их подходах заключаются не только в выделении разных классов заимствований, но и в принципах, на основе которых изначально формируются данные классификации. При этом, несмотря на всё разнообразие подходов к осмыслению заимствования, многие классификации существуют неразрывно друг от друга, и вполне допустимо, что одно заимствованное слово может относиться к нескольким из них одновременно. В данной главе мы рассмотрим выведенные разными исследователями классификации, основанные на трёх наиболее распространённых принципах: источник и эпоха заимствования, то, какой конкретно аспект слова был заимствован, и степень ассимиляции слова в языке-реципиенте.

1.2.1. По источнику и эпохе заимствований

Классификации заимствований по их источнику и эпохе, хоть и представляются нам несколько неполноценными ввиду отсутствия возможности проследить процессы изменений в языке непосредственно с лексикологической точки зрения, играют, тем не менее, значительную роль в понимании изначальных причин языковых контактов двух стран и, как следствие, причин возникновения заимствований.

Наиболее полную и многогранную классификацию заимствований в целом представляет, на наш взгляд, И.В. Арнольд. Она выделяет три подхода, по которым можно классифицировать заимствования, и среди них можно обнаружить классификацию заимствований по их источнику и эпохе [2].

В своей классификации Арнольд рассматривает заимствования непосредственно в английском языке и подразделяет их следующим образом:

- Кельтские заимствования;
- Первый слой латинских заимствований (появившиеся на Британских островах ещё до прихода англов и саксов);
- Второй слой латинских заимствований (появившиеся в эпоху введения христианства в Англии);
- Скандинавские заимствования эпохи скандинавских набегов;
- Старые французские заимствования, пришедшие в результате Нормандского завоевания;
- Третий слой латинских заимствований (связанных с эпохой Возрождения);
- Новые французские заимствования;
- Заимствования из различных иностранных языков, обусловленные экономическими, политическими, культурными и т.д. связями с соответствующими народами;
- Советизмы, т.е. заимствования из русского языка послеоктябрьского периода [2].

Как можно заметить по данной классификации, исследовательница опирается на историческое развитие английского языка, связанное с происходящими на Британских островах событиями с появления там самых первых народов и до современности, а потому и названия классов полностью созвучны данным событиям или же народам, оказавшим особое влияние на историческое развитие земель и языка в определённый период.

Похожий подход к классификации заимствований мы можем обнаружить у В.П. Секирина. Исследователь выделяет классы заимствований из языков тех народов, которые в тот или иной период истории Великобритании особо плотно взаимодействовали с ней – это могли быть как вторжения на острова (отсюда, например, кельтские, римские и норманские заимствования), так и возникавшие в дальнейшем процветающие торговые,

экономические и политические отношения (с этим можно связать испанские и португальские заимствования, а также итальянские) [15]. Однако, как и в случае с ранее описанной классификацией И.В. Арнольд, выделенные здесь категории заимствований, при всей своей значимости, всё же требуют дополнительных лексикологических комментариев.

Говоря о степени давности заимствований, можно также отметить подход И.И. Огиенко. Он разделяет заимствованные слова по степени их давности на три группы. К первой он относит слова, которые, хоть и являются заимствованными, пришли в язык давно и успели усвоиться говорящими на этом языке людьми, а потому уже не ощущаются как иностранные. Во вторую группу И.И. Огиенко относит слова, которые осознаются в принявшем их языке как заимствованные, но при этом активно используются в повседневной речи, а потому успели «приобрести права гражданства». К третьей же группе исследователь относит слова чисто иностранные, которым, как правило, можно найти синонимы в принимающем языке и которые используются больше интеллигенцией, чем простым народом [12, с. 11].

Хотя данную классификацию И.И. Огиенко применял по отношению к заимствованиям в русском языке, она может быть вполне применима и при рассмотрении заимствований в английском. Так, А.И. Смирницкий также говорит о том, что, хотя иногда мы относительно легко можем указать на источник заимствования, существует также и лексика, которая тоже была заимствована, но из очень древнего или уже неизвестного источника [17]. Подобный подход к классификации заимствований, на наш взгляд, является несколько субъективным, так как критерии, определяющие тот или иной класс слов, обозначены недостаточно чётко.

1.2.2 По заимствованному аспекту слова

Говоря о заимствованиях данной категории, стоит обозначить, что под заимствованными аспектами могут пониматься как формальные аспекты слов (например морфемы), так и смысловые.

В своей классификации по аспекту заимствованного слова И.В. Арнольд использует уже лексикологический подход в рассмотрении заимствований, который здесь выступает как доминирующий. Классификация включает в себя:

- Фонетические заимствования. Данная группа заимствований является основной и наиболее многочисленной. В случае с такими заимствованиями каждый звук изначального слова заменяется на похожий существующий в языке, в который слово переходит, хотя общий звуковой комплекс слова является для заимствующего языка новым [2]. Примеры – заимствованные из французского языка английские слова «sport», «travel», «people» и т.д.;

- Кальки (или translation-loans, calque; от фр. «calque» – «копия на прозрачном листе», «подражание» [37]). В данной группе заимствований слова в целевом языке предстают в буквальном переводе с иностранного. При этом неизменными остаются морфологическая структура и мотивировка слов [2]. Здесь можно привести ряд примеров заимствованных в английский язык советизмов – «palace of culture» («дворец культуры»), «rest house» («дом отдыха»), «collective farm» («коллективное сельское хозяйство»). Также калькированными могут быть не только слова или словосочетания, но и отдельные устойчивые выражения. Заимствования подобного рода из французского языка в английский – это, например, «take measures» («принимать меры», фр. «prendre des mesures»), «presence of mind» («присутствие духа», фр. «présence d'esprit») и другие [14, с. 76];

- Заимствования словообразовательных элементов. В данном случае из одного языка в другой переходят определённые морфемы, но не обособленно, а непосредственно в словах. При этом если какие-либо морфемы из иностранного языка встречаются особенно часто, то постепенно они включаются в ряд словообразовательных средств принимающего языка, а

морфологическая структура иностранных слов с данными морфемами начинает всё больше обособляться в языке, в который переходит [2].

Схожий в данном отношении класс заимствований выделяет и А.И. Смирницкий, определяя их как слова, «образованные <...> из заимствованного или старого материала» [17, с. 244]. Здесь можно привести пример уже из современных языков – английское «eatable», образованное от английского глагола «eat» и заимствованного из французского языка суффикса «-able-». Корни в подобных словах вполне могут относиться к старому лексическому фонду языка, но добавление к ним заимствованных морфем создаёт уже новое слово, к нему не относящееся [13]. Из французского языка в английский также пришли суффиксы «-age-», «-able-», «-ible-», «-tion-», а также отрицательный префикс «dés-», перешедший в английский язык как «dis-», и «te-», обозначающий повторение действия. Также пришли некоторые аффиксальные деривационные элементы («-ess», «-ard», «-ty») [16, с. 173].

Другую классификацию заимствований предлагает О.С. Ахманова. Исследовательница классифицирует заимствования следующим образом:

- Заимствование двойное. Данное понятие исследовательница приравнивает к понятию дублета, которое, в свою очередь, определяет как «одно из двух или более слов, более или менее близких по значению и звучанию, связанных общностью происхождения и нередко возникающих в языке вследствие одновременного заимствования» [3, с. 144]. В качестве примера можно привести ряд французско-латинских этимологических дублетов, пришедших в английский в результате многочисленных латинских заимствований: «defeat» - «defect», «mayor» - «major», «sir» - «senior» и т.д.

- Заимствование книжное (англ. «learned borrowing»). Такие заимствования приходят в язык через иноязычную литературу и отличаются особой стилистической окраской [3]. Примеры подобных заимствований из французского языка в английский – «adoptee» («приёмный ребёнок»), «mal mariée» («неудачно вышедшая замуж [женщина]»).

- Заимствование прямое (англ. «direct borrowing»). Прямые заимствования переходят в язык напрямую из другого иностранного языка, а не через какой-либо третий язык [3]. Примеры таких слов – «bouillon» (фр. «bouillon»), «cigarette» (фр. «cigarette»), «flower» (ст.фр. «flor»).

- Заимствование семантическое. Данный тип заимствований Ахманова приравнивает к такому понятию, как калька – «заимствование путем буквального перевода (обычно по частям) слова или оборота речи» [3, с. 151]. Кальки, в свою очередь, Ахманова разделяет на лексические (в данном случае происходит прямое заимствование слова, например, «Adam's apple», перешедшее в английский от французского «pomme d'Adam»), фразеологические (заимствование фразеологизма; пример – выражение «appetite comes with eating», происходящее от французского «l'appétit vient en mangeant», которое впервые употребляется в труде Жерома д'Анже «О причинах» и затем распространяется благодаря произведению Франсуа Рабле «Гаргантюа и Пантагрюэль») и синтаксические (в данном случае синтаксическая модель складывается в языке под влиянием иностранного; в пример из английского языка можно привести использование герундия в качестве прилагательного, что можно обнаружить и во французском, куда это, в свою очередь, пришло из латыни).

1.2.3. По степени ассимиляции

Одним из самых ключевых компонентов в понимании места и функционирования заимствования в языке является степень его ассимиляции, то есть их уподобления словам в принимающем языке. Если ассимиляция не коснулась ни одного из возможных уровней, – среди которых фонетический, орфографический, морфологический и семантический – то заимствованные слова так и остаются иностранными в восприятии носителей языка-реципиента [9].

В своей соответствующей классификации И.В. Арнольд выделяет следующие типы заимствованных слов:

- Полностью ассимилированные. Такие слова целиком соответствуют морфологически, орфографически и фонетически слову, взятому из иностранного языка, а многими носителями принимающего языка они даже перестают восприниматься как иностранные. На данном этапе иноязычность подобных слов становится возможным определить разве что путём научно-этимологического анализа [14]. В качестве примеров можно привести слова «travel» и «street», перешедшие в английский язык из французского и латыни соответственно.

Впрочем, в некоторых случаях слова, хоть и полностью ассимилировавшиеся во всех вышеописанных аспектах, не переходят в основной словарный фонд языка ввиду своей узкой направленности или высокой степени экспрессивности и остаются «недоосвоенными <...> лексически» [14, с. 75]. Так, иногда заимствования могут вводиться в язык различными авторами (в английской литературе среди таких можно отметить Томаса Стернза Элиота, Томаса Мора, Уильяма Шекспира) [30]. Однако, во-первых, сложно в точности установить, когда и кем конкретно то или иное слово было употреблено в языке в качестве заимствования в самый первый раз, а во-вторых, употребление того или иного заимствования автором не гарантирует полноценного вхождения данного слова в язык и его последующего активного употребления говорящими [7].

- Частично ассимилированные. Такие слова остаются в принимающем языке неизменными по какому-либо своему аспекту – по произношению, написанию или грамматическим формам. А.А. Реформатский определял подобные слова как «усвоенные, но не освоенные», то есть пришедшие в язык, но не в полной мере подчинившиеся ему грамматически и/или фонетически [14, с. 74]. В этой связи использование частично ассимилированных слов может отличаться нестабильностью в их произношении. В качестве примеров можно привести такие слова, как «boulevard» ['bu:liva:], «canal» [ka'næl],

«restaurant» ['restəro:ŋ], носовые гласные звуки в которых не характерны для английской фонетики, а потому оказываются заменяемы согласно правилам последней [2, с. 230-231].

Здесь также можно добавить применяемый в схожем ключе тип заимствования, при котором происходит частичная ассимиляция с точки зрения семантики слова. Так, французское слово «cuisine», имеющее в исходном языке два значения – «национальные блюда» и «помещение для приготовления пищи» – перешло в английский язык лишь в первом значении.

- Частично ассимилированные и обозначающие понятия, связанные с другими странами и не имеющие английского эквивалента. К этой группе заимствований относятся слова, связанные с той или иной иностранной национальной культурой. Примеры таких заимствований из русского языка в английский – «rouble» («рубль»), «verst» («верста») [2, с. 231].

Также Арнольд выделяет близкое к рассматриваемому понятие интернациональных слов, то есть заимствующихся из одного сразу во многие языки. Такие слова имеют в разных языках сходство по написанию и звучанию, а также в определённой степени по смыслу. Параллельное возникновение таких слов в ряде языков связывают с влиянием древнегреческого языка и латыни (примеры – «democracy», «philosophy», «atom», «synonym» и т.д.), а также некоторых современных языков (примеры интернациональных слов, перешедших из французского в ряд других языков, среди которых и английский, – «révolution», «bourgeois») [2, с. 231-232].

1.3. Роль французских заимствований в формировании английского языка

1.3.1. Проникновение французских заимствований в английский язык

Роль заимствований в формировании английского языка трудно переоценить. Именно они являются основным лексическим пластом данного

языка и количественно превосходят заимствования в других национальных языках [2]. При этом исконно английские слова составляют всего около 30% [9].

Вышеописанное соотношение коренных и заимствованных слов в языке можно объяснить торговыми и культурными отношениями между Англией и Францией в X в., а также историческим фактором – многочисленными процессами древней и новой истории Британских островов, на которых английский язык зародился и на протяжении истории подвергался влияниям народов, вторгавшихся на острова и устанавливавших там своё господство, что выражалось и через язык, насаждаемый коренному населению. В современном же английском языке процесс заимствования по частоте использования несколько уступает семантической деривации и словообразованию, однако продолжает играть значительную роль [10].

Что касается формирования английского языка в целом, то в этом отношении можно вывести следующую периодизацию:

- VII-XI в.в. – древнеанглийский период;
- XI-XV в.в. – среднеанглийский период;
- начиная с XVI в. – новоанглийский период, который делится на:
 - XVI-XVII в.в. – ранний новоанглийский период;
 - XVIII в. - наст. вр. – поздний новоанглийский период [9].

Несмотря на очень раннее начало рассматриваемого нами французского языкового влияния и его длительное продолжение в дальнейшем, в английском языке сохранилось и достаточно исконных слов, т.е. лексики англосаксонского (германского) происхождения. К таким относятся названия частей тела, членов семьи, природных явлений, ряд основных глаголов (в том числе вспомогательных и модальных) и прилагательных, а также местоимения, артикли, предлоги и числительные [5]. Как отмечает И.В. Арнольд, несмотря на то, что количественно заимствованные слова превосходят исконные, по частоте употребления именно последние играют ключевую роль в повседневной коммуникации англоговорящих [2]. Поэтому,

несмотря на их небольшое количество, нельзя умалять их значение для английского языка в целом.

Если говорить непосредственно про французские заимствования, то в подавляющем большинстве они пришли в английский язык после Норманского завоевания 1066 г., которое определяют как начало среднеанглийского периода в развитии языка. Именно в данную эпоху в английский язык пришло особо большое количество французских заимствований – около 30% от всей лексики того периода (с XIV в. – около 57%); количественно же насчитывается более 10.000 французских слов, перешедших в английский, хоть очень многие из них относились к достаточно узким и специфическим сферам употребления. Также около 75% заимствований того периода сохранилось в современном английском языке [6].

После установления на островах французского господства стало использоваться три языка: французский, латынь и английский. Последний был языком простого народа и крестьян, а французский вошел в активное использование как язык двора, знати, правительственных учреждений, школы. При этом в тех случаях, когда низшие слои должны были общаться с высшими, нередко им приходилось прибегать к использованию тех или иных французских слов [5]. Поэтому можно сказать, что использование французского языка всё же не в полной мере ограничивалось классовыми рамками, хотя и было во многом ими обусловлено, поскольку пришедшие в тот период французские заимствования отражали во всём многообразии образ жизни именно тех общественных слоев, которые активно пользовались французским языком, что и объясняет специфику заимствованной лексики.

В XV в. заканчивается господство французского языка на Британских островах, но именно в этот период они активно помогают в обогащении уже английского языка, вновь ставшего доминирующим. Связано это, опять же, с тем, что пришедшие из французского слова относились к специфическим категориям и особенностям иноземной относительно Британии культурой, а

потому и не имели прежде аналогов в английском языке. Безусловно, пришли и слова, вошедшие в дальнейшем в повседневную речь говорящих, однако они были лишь частью из всех заимствованных французских слов; к тому же, их ассимиляция в английском языке произошла далеко не сразу [17].

В новоанглийский период наибольшее количество французских заимствований пришло в английский язык во вторую половину XVII и первую половину XVIII в.в. Заимствования того периода имеют такие отличительные черты, как сохранение исконных французских орфографии, произношения и ударения. Так, в этот период в язык пришли слова с окончаниями «-ine» («machine»), «-ice» («police»), «-et» («ballet»), «-que» («grotesque») [1, с. 250-251].

Так, можно сказать, что французские заимствования, хоть и составили достаточно большую часть словарного состава английского языка, переходили в него очень неравномерно как во временном, так и в категориальном планах, что обуславливается взаимодействием Англии и Франции, усиливающимся в одни моменты истории и ослабевающим в иные. Также заимствования происходили не только в лексике, но и в отдельных морфемах, что оказало существенное влияние на способы продуктивного словообразования в английском языке, в ещё большей степени увеличившее его словарный состав.

1.3.2. Сферы с наибольшим количеством заимствований

Как уже отмечалось ранее, заимствованная лексика из французского языка в английский была обусловлена классовыми рамками и образом жизни и деятельности, характерным для данного класса. Это, в свою очередь, даёт нам возможность достаточно чёткого разделения французской заимствованной лексики на группы. Среди них можно выделить такие, как литература, искусство, религия, юриспруденция, военное дело, а позднее – наука, медицина, кулинария, торговля и т.д. [11]. В данном подразделе мы рассмотрим заимствования в некоторых из этих сфер.

Так, заимствования из сферы искусства оказывали многогранное и длительное влияние на формирование английских культуры и языка. В первую очередь, связать это можно с достаточно ранним началом данного влияния, которое имело место ещё в XI в. при прибытии норманнов на Британские острова. Именно тогда было оказано первое влияние в областях культуры и искусства. В дальнейшем подобные заимствования в большинстве своём не ассимилировались полноценно и в ряде своих аспектов продолжают указывать на страну и культуру своего происхождения, оставаясь в восприятии англоговорящих иностранными.

Следует начать с того, что само слово «art» имеет французское происхождение; во французский же язык оно, в свою очередь, пришло из латыни. В 1300-е г.г. в среднеанглийском языке рассматриваемое слово обычно использовалось в значении «навык в науке и обучении». В течение веков определение данного слова значительно трансформировалось, и лишь в 1660-е г.г. оно стало использоваться уже в знакомом нам значении – «навык в творчестве» [29]. В современной же речи слово «art» сохранило как свою исконную семантику, так и последнее из приобретённых значений.

Наиболее обширным пластом заимствований в области искусства можно считать частично ассимилированные. Наибольшее их количество можно обнаружить среди названий жанров и направлений той или иной сферы искусства, зародившихся во Франции и позднее пришедших в англоязычные страны и культуры. Так, это нашло отражение в живописи (фр. «cubisme» – англ. «cubism», фр. «impréssionisme» – англ. «impressionism», фр. «dadaïsme» – англ. «dadaism» и т.д.), музыке (фр. «symphonie» – англ. «symphony», фр. «ouverture» – англ. «overture»), театре и кинематографе (фр. «comédie» – англ. «comedy», фр. «tragédie» – англ. «tragedy», фр. «film noir» – англ. «film noir»). Есть и примеры таких, заимствование которых основано преимущественно на их семантическом аспекте. Подобное можно найти среди музыкальных жанров: так, английское слово «suite», обозначающее инструментальное музыкальное произведение, состоящее из нескольких идущих подряд частей,

происходит от идентичного французского термина, обозначающего не только музыкальный жанр, но и какую бы то ни было последовательность схожих по своему характеру элементов. Ещё один пример – слово «nocturne», обозначающее музыкальные пьесы мечтательного характера и происходящее от французского «nocturne» – «ночной» [29]. В английский язык, однако, это слово перешло лишь в значении музыкального жанра.

Также среди заимствований в сфере искусства можно обнаружить ряд калек, в том числе и интернациональных. Их можно найти среди названий отдельных техник и направлений в том или ином искусстве, зародившихся во Франции и оказавшие влияние на искусство и культуру других стран. В отличие от жанров, чьи названия перешли в английский язык в частичной ассимиляции, в данном случае калькирование названий можно объяснить особыми спецификой и узкой направленностью рассматриваемых явлений.

К подобным калькированным названиям можно отнести литературную технику «потока сознания» (фр. – «courant de conscience», англ. – «stream of consciousness»). Впервые данный термин был применён французским писателем-модернистом Марселем Прустом, а в дальнейшем подробнее сформулирован американским философом Уильямом Джеймсом. Данный тип повествования заключался в широкой демонстрации внутренней жизни рассказчика с обращением к чувствам и мыслям в бесструктурном и неорганизованном движении [23]. Именно с этой манерой письма и связана семантика его названия.

Ещё один пример интернационального калькирования – название направления в кинематографе «Французская Новая волна» (фр. – «Nouvelle Vague», англ. – «The French New Wave»). Данное направление возникло в 1960-е г.г. и утверждало отказ от традиционного и предсказуемого повествования в пользу экспериментов и новых радикальных приёмов. Сам термин «новая волна» был впервые использован в конце 1950-х г.г. и описывал современную молодёжь, но в дальнейшем закрепился исключительно в отношении кино. Французская новая волна была

принципиально новым по своему характеру явлением и оказала влияние на стилистику мирового кино, а потому и название термина перешло в ряд других языков, но с добавлением слова «французская».

Ещё одна сфера, в которой можно найти значительное количество заимствований из французского языка в английский – это сфера религии. Данные французские заимствования пришли в английский язык в период норманнского влияния и были одними из самых многочисленных и интенсивных. Несмотря на то, что языком церкви в то время была главным образом латынь, последняя оказала значительное влияние на формирование французского языка, который в тот период был доминирующим в обыденном повседневном общении в высших слоях и постепенно проникал и в нижние, т.е. продолжавшиеся пользоваться английским языком. Можно сказать, что большинство заимствований в области религии, хоть и происходит из французского языка, уходит своими корнями в латынь. Лёгкость же в переходе слов из латыни во французский можно объяснить близостью данных языков по структуре [20].

Само слово «религия» (фр. «*religion*» – англ. «*religion*») происходит из латыни, из которой оно позднее перешло во французский и в которой в V в. слово «*religione*» имело значение «уважение к святому, почитание богов». Существует несколько вариантов этимологии этого слова, однако большинство исследователей сходится во мнении, что оно происходит от «*religare*», что можно перевести как «быстро связать» или же «положить на [себя] обязательства», «связь между людьми и богами». Приставка «*re-*» в данном случае означала интенсивность действия. В английском же языке слово «*religion*» появилось в 1300-е годы и служило определением «особой системе веры в поклонение божественному существу или существам». В 30-е годы XVI в. появилось ещё одно значение – «признание и верность образу жизни, воспринимаемой как справедливой в связи с высшей, незримой силой или силами» [29].

Основной пласт понятий и терминов из сферы религии пришёл в английский язык приблизительно в XII в. В некоторых же случаях заимствованные слова остались абсолютно идентичными, но большая их часть в рассматриваемой области состояла из частично ассимилированных слов с незначительными формальными изменениями в языке-реципиенте. Примеры таких заимствований – «saint» (фр. – «saint»), «sacrament» (фр. – «sacrement»), «charity» (фр. – «charité»), «prayer» (ст.фр. – «prière») [29].

Среди такой религиозной лексики существуют и понятия, непосредственно связанные с французской культурой, но при этом нашедшие в английском языке воплощение и за пределами религиозной тематики и в обыденной речи закрепившиеся в основном именно во втором значении. Так, слово «cure» (фр. – «curé»), обозначающее католического приходского священника во франкоязычных странах, происходит от латинского «curatus», т.е. «заботящийся» (в контексте религии можно понимать как «заботящийся о душах»). Той же этимологией обладает английское слово «cure», т.е. «лекарство», «лечение», пришедшее в язык в XIII-XIV в.в. [29].

К подобным многозначным словам также относятся «miracle» (фр. – «miracle»; в религии – «дивное дело Божие», в миру – «чудо»), «salvation» (ст.фр. – «salvaciun»; в религии – «спасение души, избавление от власти греха и доступ к вечному блаженству», в миру – «спасение»), «accommodation» (фр. – «accommodation»; в религии – «то, что удовлетворяет желание или потребность», в миру – «жильё»), «hymn» (ст.фр. – «ymne»; в религии – «религиозная хвалебная песня», в миру – «гимн»), «translation» (ст.фр. – «translacion»; в религии – «перенос тела или мощей святого на новое место», в миру – «перевод»), «vocation» (ст.фр. – «vocacion»; в религии – «духовное призвание», «зов», в миру – «призвание») [29].

Выводы по 1 главе

В результате проведённого выше исследования можно заключить, что:

Среди исследователей до сих пор нет единого мнения об определении понятия «заимствование» и его главных функций, за исключением того, что при заимствовании происходит переход лексических элементов из одного языка в другой. Различия в определениях исследователей можно обнаружить в таких аспектах, как уровни языка, на которых происходит рассматриваемый процесс, причины его активизации в языке, а также факторы и частотность употребления заимствований в языке-реципиенте. Тем не менее, в качестве рабочих нам представляется возможным выделить определения И.Н. Багинской и О.С. Ахмановой и заключить, что заимствование представляет собой социально обусловленный процесс перехода лексических единиц из одного языка в другой, реализующийся на ряде уровней языковой структуры (фонологическом, морфологическом, синтаксическом, лексическом, семантическом), а также конечный результат данного процесса.

Существует множество причин, по которым происходят заимствования из одного языка в другой, и так же много функций, которые эти заимствования выполняют. Среди главных причин можно отметить наличие или отсутствие в принимающем языке синонимов того или иного явления, а также обозначение понятий из иностранных культур. Последние имеют место в языке-реципиенте как результат межкультурной коммуникации. Функции же заимствований можно вывести из вышеописанных причин, по которым в принимающем языке возникла необходимость в тех или иных новых словах. Один из важнейших факторов заимствования здесь – частотность его употребления – напрямую связан с социальной обусловленностью возникновения заимствования в языке. Чем шире культурный контекст употребляемого слова и чем чаще и активнее употребление слова в целом, тем больше его шансы полностью закрепиться в языке. Также этому может поспособствовать вариативность семантики слова и способность её расширения.

В попытках классифицировать заимствования исследователи также приходят к несколько разнящимся результатам. В частности это касается принципов формирования классификаций и непосредственно самих

выделяемых классов. Главные, в нашем понимании, критерии, по которым можно классифицировать заимствования – это источник и эпоха заимствования, заимствованный аспект слова и степень ассимиляции заимствованного слова в принимающем языке.

Французские заимствования сыграли значительную роль в формировании английского языка. В целом заимствования из разных языков составляют основной лексический пласт языка, что обусловлено военными, культурными и торговыми взаимодействиями Великобритании и других стран. Непосредственно французские заимствования стали активно входить в язык в среднеанглийский период под влиянием Норманского завоевания и установлением французского господства. Главные сферы, из которых пришли заимствования, – наука, культура, искусство, религия, государственное управление, военное дело. Также позднее произошло заимствование отдельных морфем, оказавших своё влияние на расширение возможностей в словообразовании уже новых единиц в английском языке.

Сферы, в которых можно наблюдать особо большое количество заимствований из французского языка в английский, обусловлены классовыми рамками – французский язык распространяла господствовавшая на Британских островах в XI в. норманнская знать. Среди сфер, в которые пришло особо много французских заимствований, можно отметить искусство, религию и многие другие. Заимствования из области искусства наиболее полно представлены частично ассимилированными самыми базовыми понятиями из данной сферы. Среди них есть слова, отличающихся от исходных как в грамматическом аспекте, так и в семантическом. Кальки же представлены названиями отдельных техник и направлений в искусстве, возникших во Франции и оказавших своё влияние на культуру и искусство других стран, в частности англофонных. Заимствования из области религии во многих случаях уходят корнями в латынь, бывшую языком религии и церкви в староанглийский период. Большинство заимствований были частично ассимилированными, претерпевшими в языке-реципиенте незначительные

изменения в целях соответствия английским грамматике и фонетике. Также многие из этих заимствований, применявшихся в прошлом в области религии, со временем приобрели иную коннотацию и закрепились в восприятии и употреблении носителей именно в этом втором значении. Те же, которые до сих пор относятся к религии, в большинстве случаев перестали восприниматься как иностранные.

Глава 2. Особенности французских заимствований в английском языке в области кулинарии

Материалом для рассмотрения в данной главе исследования послужили французские заимствованные слова, функционирующие в области кулинарии. Выборка слов происходила путём анализа 7 кулинарных книг, написанных англоговорящими авторами на английском языке, и выявления в них французских заимствований из рассматриваемой профессиональной сферы. В целях исследования происхождения данных слов использовались электронные словари Etymonline, «An etymological dictionary of modern English» by Ernest Weekley, Cambridge Dictionary и т.д., а также ряд французских словарей, среди которых Trésor de la Langue Française informatisé (TLFi) и Dictionnaire de l'Académie Française.

На данном этапе задачей послужило провести анализ определенного числа заимствований, выявить их этимологические, семантические и словообразовательные особенности. Обращаясь к рабочему определению понятия «заимствование», выведенном нами в теоретической главе исследования, и принимая во внимание, что процесс заимствования слов реализуется «на ряде уровней языковой структуры», видим необходимым отметить, что заимствования, рассматриваемые в том или ином подпункте данной главы обладают не только исследуемыми в каждом конкретном подпункте особенностями, но вместе с ними и рядом других. Отнесение того или иного заимствования в каждый конкретный подпункт обусловлено целью рассмотреть наиболее ярко проявившиеся и показательные особенности данных заимствований. Также в целях наиболее полного раскрытия комбинаторных возможностей и особенностей ассимиляции отобранных единиц мы сопровождаем их фактическими примерами употребления в используемых в настоящей работе кулинарных книгах [Приложение 2].

2.1. Этимологические особенности

1. aspic ['æspɪk] – заливное

Данное слово появилось в английском языке в конце XVIII века. Оно происходит от идентичного по форме и значению французского слова, происходящего, в свою очередь, от старофранцузского «aspere» («гадюка», «змея»). Происхождение рассматриваемого слова от «aspere» объясняют холодностью заливного и желе в частности (существует даже французское выражение «froid comme un aspic» – «холодный как змея» – обозначающее человека с опасными манерами) [29].

Также во французском языке еще с XI века слово «aspic», происходя от старофранцузского «espic» и латинского «spicium», обозначало «колосок лаванды» [26]. Связь данного слова с заливным объясняют тем, что в те

времена именно лаванда использовалась в качестве приправы при приготовлении желе.

Примерупотребления:

«The aspic should be jelled to the thickness of heavy cream partially beaten.» [35, с. 70]

«Plain stock, clarified stock, canned bouillon, and canned consommé are turned into aspic (or meat jelly) by adding unflavored gelatin in the following proportions.» [25, с. 173]

2. basil ['bæz.əl] – базилик

Данное слово возникло в английском языке в начале XV века и происходит от старофранцузского «basile», которое восходит к греческому «basilicon» – «королевское растение» (от «basileus» – «король»). Такое происхождение слова связывают с тем, что, ввиду яркого аромата базилика, его нередко использовали в изготовлении королевских духов [29]. По тем же ароматическим свойствам его в дальнейшем стали употреблять и в кулинарии.

Примерупотребления:

«Pick the basil leaves off the stalks and put them to one side.» [34, с. 244]

«Basil, thyme or savory, a pinch of fennel, and a bit of garlic give this sauté a fine Provençal flavor...» [25, с. 351]

3. bechamel ['bei.ʃə.mel] – бешамель

Данное слово пришло в английский язык во второй половине XVIII века и происходит от идентичного французского слова. Бешамель – соус на основе ру (термически обработанная смесь молока и жирного продукта, как правило сливочного масла) и молока – был изобретен и применялся в готовке еще до вышеуказанной даты. Ранее соус назывался просто сливочным, но затем был немного модернизирован шеф-поваром маркиза д'Юкселя и получил название в честь Луи Бешамеля, маркиза де Нуантель – французского финансиста и мецената, а также гофмейстера Людовика XIV [29]. В те времена подобное являлось достаточно распространенной практикой.

Можно сказать, что в настоящее время слово «бешамель», как и в большинстве случаев с подобной этимологией, употребляется без оглядки на источник его происхождения как самостоятельное название блюда. Также данный пример способен продемонстрировать возможность вхождения в широкое употребление имени собственного, становящегося таким образом именем нарицательным, под влиянием экстралингвистических факторов.

Примеры употребления:

«Make a thick béchamel sauce in a small saucepan by cooking the butter and flour together until they foam for 2 minutes without coloring.» [25, с. 249]

«Note that this stiffened mayonnaise serves much the same purpose as the Béchamel-based Chaud-Froid Sauce,..» [35, с. 368]

4. cabbage ['kæb.ɪdʒ] – капуста

Данное слово происходит от староанглийского слова «saboge», возникшего в середине XV века и берущего начало от старофранцузского «saboché», что, в свою очередь, уходит корнями в латынь и переводится как «голова». По всей видимости, взаимосвязь последнего с «cabbage» обусловлена их некоторой схожестью в размере и форме. Примечательно, что пренебрежительное сравнение головы человека с кочаном капусты также связывают со старофранцузским «sabus», которое использовали как в значении «кочан капусты», так и в значениях «придурок», «болван» и т.д. [29].

Примеры употребления:

«Lovely served with some lightly boiled or steamed greens, cabbage tossed in a little butter, or mashed potatoes.» [34, с. 156]

«Stir in the cabbage leaves and when well covered with the fat and vegetables, cover and cook slowly for 10 minutes.» [25, с. 656]

5. carrot ['kær.ət] – морковь

Данное слово происходит от древнеанглийского «karette», возникшего в XV веке и происходит от французского «carotte», которое, в свою очередь, восходит к латинскому «carot» и древнегреческому «karoton» соответственно. Последнее содержит в себе праиндоевропейский корень *-kre*, обладающий

значением «рог». Взаимосвязь со словом «carrot» в данном случае состоит в форме корнеплода, напоминающей собой рог [29]. По другой версии, слово происходит от древнегреческого «kare», т.е. «голова» [36].

Примеры употребления:

«Stir in the diced carrot and onion, and cook slowly for 5 minutes or until almost tender.» [25, с. 311]

«This carrot salad is so quick to make and is absolutely delicious.» [34, с. 116]

6. Chardonnay ['ʃɑ:.dɔːneɪ] – [вино] Шардоне

Данное слово для обозначения сорта сухого белого вина возникло в английском языке в 1907 году и происходит от идентичного французского слова. Последнее изначально использовалось для обозначения сорта винограда, из которого изготавливали данный сорт вина, который, в свою очередь, получил свое название в честь французской коммуны Шардонне, находящейся в департаменте Сона и Луара на востоке Франции, где данный виноград и выращивается [29].

В целом можно отметить, что французские вина нередко получают названия в честь своих регионов или городов производства, и эти названия, хоть и продолжают находиться в прямой параллели с названиями городов, становятся именами нарицательными для этих напитков. Это в очередной раз является примером влияния экстралингвистических факторов на единицу языка и возможности ее употребления.

Примеры употребления:

«The Burgundy grape types are chiefly *pinot noir* and *Chardonnay*, and all the wines carry the name of their village.» [35, с. 55]

7. cocktail ['kɒk.teɪl] – коктейль

Данное слово пришло в английский язык в начале XIX века. Существует целый ряд версий этимологии рассматриваемого слова, и точная из них неизвестна. Один из самых распространенных вариантов – происхождение слова «cocktail» от французского «coquetier», что можно перевести как

«подставка/рюмка для яйца». Связывают это с тем, что примерно в 1795 году Антуан Амаде Пейшо, французский фармацевт, изобрел коктейль на основе бренди и домашней настойки. Подавал он его в рюмках для яйца, из-за чего, как предполагают, и возникло в дальнейшем слово «cocktail» [29].

Как уже отмечалось ранее, точная этимология слова до сих пор не определена. Большинство существующих версий не подразумевают под собой заимствования из какого бы то ни было языка, а отталкиваются непосредственно от формы слова («cock» + «tail»). Тем не менее, учитывая степень влияния французского языка на английский в целом, не видится причин отрицать возможность происхождения рассматриваемого слова из французского языка.

Примеры употребления:

«The cocktail may be part clam juice and part tomato juice.» [35, с. 43]

«These are small items of food, hot or cold, served at cocktail parties or buffet receptions,..» [24, с. 669]

8. coriander [ˌkɒr.i'æn.dər] – кориандр

Рассматриваемое слово происходит от староанглийского «coriaundre», возникшее в конце XIV века и происходящее от старофранцузского «coriandre». Последнее восходит к греческому «koriannon», которое многие связывают со словом «koris» – «клоп» [29]. Предположительно, это можно объяснить неприятным запахом, исходящим от кориандра и напоминающим запах клопов.

Примеры употребления:

«Coriander is most often used in conjunction with other spices, especially cumin and cardamom, and is an important part of many spice mixtures...» [22, с. 61]

«A chili blend may be based on a combination of spices as varied as cumin, coriander, oregano, black pepper, cloves and sweet and hot peppers;..» [35, с. 571]

9. currant ['kʌr.ənt] – смородина

Данное слово возникло в английском языке примерно в XVI веке и изначально использовалось для обозначения коринки – очень маленького

размера изюма без косточек. Слово «currant» является сокращением от словосочетания «raysyn of Curans» («изюм из Коринфа»), возникшего в конце XIV века и происходящего от англо-французского «reisin de Corauntz». Название связано с производившимся в те времена экспортом продукта с юга Греции.

Только в 70-е годы XVI века рассматриваемое слово стало использоваться для обозначения смородины, экспорт которой в Англию начался примерно в те годы. Название же перешло от коринки к смородине по причине их внешнего сходства [29]. Так, в данном случае экстралингвистическое влияние на формирование лексической единицы имело место на двух этапах – при формировании слова «currant» для обозначения коринки и затем при развитии семантики данного слова для называния уже смородины.

Примеры употребления:

«A small berry that grows in clusters, currants can be brilliant red, purplish black, or white and are good in pies, jams, jellies, and other desserts.» [22, с. 390]

«Mint sauce should be served with roast lamb and redcurrant jelly should be available.» [24, с. 244]

10. grape [greɪp] – виноград

Данное слово возникло в английском языке в середине XIII века. Оно происходит от идентичного французского слова, возникшего в XII веке. Предполагают, что оно возникло путем обратного словообразования от глагола «graper» (т.е. «схватить», «зацепить крюком», «украсть» и т.д.), которое восходит к прагерманскому *krarpon – «крюк» [29]. Вероятную связь данного слова со словом «grape» можно объяснить тем, что для собирания винограда для вин использовались специальные крюки. Таким образом, внешние обстоятельства повлияли на формирование слова сперва во французском языке, а затем и при его формировании в принимающем английском.

Примеры употребления:

«Fridge-friendly fruits like apples, oranges, berries, melons, and grapes.»
[31, с. 161]

«Remove the stalks from the grape or cherry tomatoes and slice the tomatoes in half.» [34, с. 137]

«Parboil the grape leaves, a few at a time, until they are tender and pliable, just a couple of minutes.» [22, с. 110]

11. jelly ['dʒel.i] – желе

Данное слово происходит от среднеанглийского «gelee», возникшего в конце XIV века. Оно происходит от французского «gelée», причастия прошедшего времени от глагола «geler», уходящего корнями в латынь и имеющего значения «застывать», «замораживать» [36]. Поскольку приготовление желе заключается именно в замораживании жидкой субстанции и состоит суть приготовления желе, этим и обусловлено название блюда.

Примеры употребления:

«If the jelly is too hard, add unjellied stock and test again.» [25, с. 174-175]

«A little like jellied incense, these most oriental of fruits [litchis] are protected by an exquisitely fragile shell,..» [35, с. 138]

12. lettuce ['let.is] – латук

Данное слово происходит от староанглийского «letuse», пришедшего в языке в конце XIII века от старофранцузского «laitues». Последнее восходит к латинскому «lact» (форма родительного падежа слова «lactic») – «молоко» [29]. Данная этимология рассматриваемого слова связана с содержащимся в нем соком, напоминающим свои цветом молоко.

Примеры употребления:

«Braised lettuce and potato balls sautéed in butter would go beautifully with this,..» [25, с. 410]

«I've also brightened it up by introducing some lettuce leaves, which add texture and freshness.» [34, с. 64]

13. margarine [ˌmɑː.dʒə'riːn] (также встречается как «margarin») – маргарин

Данное слово пришло в английский язык в 1873 году, происходя от идентичного французского слова. Сам маргарин был создан в 1869 году французским ученым Ипполитом Меже-Мурье на основе открытой в начале века маргариновой кислоты (фр. «*acide margarique*»). Ее название восходит к древнегреческому «*margaron*», что означает «жемчужный» [29]. Такое название кислоты можно объяснить содержащимися в ней блестящими кристаллами; отсюда же и название изготавливаемого из нее окончательно продукта с дальнейшим выходом этого названия из области профессиональных терминов в широкое употребление.

Примеры употребления:

«Fry quickly in a frying pan using the butter, margarine or oil for approximately 4–5 minutes.» [24, с. 260]

«Margarines, like butter, must by law contain 80% fat—the rest being water, milk solids and salt.» [25, с. 541]

14. *marinade* [ˌmæɪ.nɪˈneɪd] – маринад

Данное слово появилось в английском языке в начале XVIII века; оно происходит от идентичного французского слова со значением «пряный уксус», «рассол для маринования». Существительное «*marinade*» является производным от глагола «*mariner*», что значит «мариновать в морском рассоле» и восходит к латинскому «*marinus*» – «морской» [36]. Взаимосвязь последнего и «*marinade*» можно объяснить применением соли или иных соленых ингредиентов в приготовлении маринадов.

Примеры употребления:

«Marinating in a suitable marinade, such as wine and wine vinegar, helps to tenderise the meat and imparts an additional flavour.» [24, с. 235]

«Stronger, spicier marinades may be devised to make bland food more interesting.» [35, с. 528]

15. *mayonnaise* [ˌmeɪ.əˈneɪz] – майонез

Данное слово, как и сам продукт, пришло в английский язык в 1815 году из французского языка. Во Франции «*sauce mayonnaise*» появился в 1806 году.

Считается, что название этого соуса, претерпев некоторые грамматические и семантические трансформации, произошло от Маора, названия города-порта и столицы острова Менорка, который был захвачен Францией в 1756 году в ходе Семилетней войны, и именно оттуда соус и был привезен во Францию [29]. Несмотря на то, что, как можно заметить, между захватом Маора и появлением майонеза наблюдается значительный разрыв во времени, данная версия происхождения рассматриваемого слова остается одной из самых распространенных.

Примеры употребления:

«Commercial mayonnaise must by law consist of 65% fat, but the fat content even of commercial French dressings runs about 35 to 40%;..» [35, с. 360]

«Homemade mayos go south when you add the oil too quickly or (less often) you add too much oil.»[22, с. 41]

16. mirepoix [ˌmɪəˈpwaː] – мирпуа

Данное слово, обозначающее смесь трав и нарезанных кубиками овощей, появилось в английском языке в начале XIX века. Своим названием блюдо обязано Шарлю-Пьеру-Гастону де Луи-Мирпуа, герцогу Мирпуа, французской коммуны в департаменте Арьеж [29]. Считается, что именно его повар изобрел данную смесь овощей для подачи на различных званых вечерах [28].

Примеры употребления:

«For meat and other animal protein stews, a mirepoix of vegetables is usually added to stews for flavour, colour and nutritional value.» [24, с. 15]

«After browning the roast in a Dutch oven, I further bolster the flavor by adding a mirepoix of carrots, celery, and onion, browning them in the same pot.» [31, с. 547]

17. mustard [ˈmʌs.təd] – горчица

Данное слово пришло в английский язык в конце XIII века от старофранцузского «mostard» с тем же значением. Последнее, в свою очередь, происходит от слова «moust», т.е. «муст», «виноградное сусли», «молодое, еще

не перебродившее вино». Связь горчицы и муста можно объяснить тем, что изначально для приготовления горчичной пасты ее молотые семена смешивали с мустом. Это повлияло и на название продукта; к середине же XIV века слово «mustard» стали использовать и для обозначения всего растения [29].

Примеры употребления:

«Drizzle with a little more extra virgin olive oil and serve with a jar of Dijon mustard on the table.» [34, с. 25]

«I love the richness it adds and the mustardy bite of the horseradish <...>» [31, с. 1576]

18. omelet ['ɑ:.mɛ.lət] – омлет

Данное слово пришло в английский язык в начале XVII. Оно происходит от французского слова «omelette», которое, как считается, образовалось от латинских слов «ovum» («яйцо») и слова «amelette». Последнее образовалось путем метатезы от «alumelle», уменьшительно-ласкательного от слова «пластина». Возникшее название блюда можно объяснить плоской формой омлета [29].

Примеры употребления:

«When the omelet begins to cook and firm up, but still has a little raw egg on top, sprinkle over the Cheddar.» [34, с. 314]

«If you need to feed four, make two 6-egg omelets rather than one that's double the size.» [33, с. 14]

«Omelet pans generate more tempests than teapots do.» [35, с. 226]

19. oyster ['ɔɪ.stər] – устрица

Данное слово пришло в английский язык в конце XIII века от старофранцузского слова «oistre», происходящего от латинского «ostrea». Последнее содержит в себе праиндоевропейский корень *ost- со значением «кость» (отсюда же греческое «ostrakon» – «твердая раковина/оболочка») [29], что обусловлено твердой раковиной моллюска.

Примеры употребления:

«To open an oyster, only the point of the oyster knife is used.» [24, с. 217]

«The best oysters should be eaten raw; they can be cooked, of course, but they lose something in the translation.» [22, с. 617]

«Originating in the South, probably stemming from the French influences in New Orleans, oyster sauce spread up the eastern seaboard to New England.» [33, с. 233]

20. peel [pi:l] – очищать, счищать кожуру

Данное слово происходит от староанглийского «*pielian*», произошедшего от старофранцузского «*peleg*» [26]. Оба слова восходят к латинскому «*pilare*», которое происходит от «*pilus*» («волос») и которое можно перевести как «состригать волосы». Также в этимологии рассматриваемого слова вероятно влияние латинского «*pilus*» – «кожа», «шкура» [29].

Примеры употребления:

«Peel the horseradish with a sturdy vegetable peeler or paring knife and cut it into chunks.» [22, с. 36]

«The garlic press will purée a whole, unpeeled clove of garlic, or pieces of onion.» [25, с. 43]

21. Roquefort ['rəʊkfɔ:t] – Рокфор

Название данного вида сыра, относящегося к голубым сырам, возникло во французском языке в XVII веке. Оно отсылает к названию юго-западной французской коммуны Рокфор-сюр-Сульзон в департаменте Аверон, где первоначально этот сыр и стали изготавливать [28]. В английский же язык это название пришло в 1837 году. Также в 1937 году на основе этого сыра и сливок был создан соус Рокфор, использующийся в качестве заправки для салатов или в дополнение к мясным блюдам.

Примеры употребления:

«Mold-ripened cheese like Roquefort and blue which show a mold pattern throughout are specially impregnated with a bacillus during aging and are beyond the skills of most household operations.» [35, с. 539]

«Mash together the Roquefort cheese, butter and black pepper.» [24, с. 271]

«We started out with Roquefort quiche, an exotic dish at that time,..» [25, с. 11]

22. sausage ['sɒs.ɪdʒ] – сосиска

Данное слово происходит от среднеанглийского «sausiche», появившегося в языке в середине XV века и происходящего от старофранцузского «saussiche» с тем же значением [29]. Оно, в свою очередь, происходит от латинского «salsicius» – «соленый», «приправленный солью» [26], что можно связать с особенностью приготовления сосисок и добавлением в них, наряду с другими приправами, соли.

Примеры употребления:

«All sausages follow the same basic principle: Grind together pork, fat, and spices.» [22, с. 762]

«Mold it into an even, long sausage shape.» [34, с. 156]

23. truffle ['trʌf.əl] – трюфель

Данное слово для обозначения сорта грибов пришло в английский язык в 1590-е годы из французского, в котором «truffle» возникло в XIV веке. Его возникновение обусловлено метатезой от позднелатинского «tufera», родственного латинскому «tuber» – «съедобный корень» [29]; это можно связать с тем, что плоды трюфеля растут под землей. Также в 1926 году рассматриваемое слово стало употребляться применительно к шоколадным конфетам, напоминающим своим видом трюфели.

По другой версии, на этимологию слова оказало влияние «tuber» («ком», «шишка») из диалектного варианта латинского языка, что может быть обусловлено формой грибов [36].

Примеры употребления:

«Canned truffles, good as they are, give only a suggestion of their original glory.» [25, с. 57]

«Drizzle a generous amount of truffle oil over each and sprinkle with salt and pepper.» [33, с. 27]

24. thyme [taɪm] – тимьян

Название данного растения появилось в английском языке в конце XIV века с происхождением от старофранцузского «thym». Это слово, в свою очередь, происходит от древнегреческого «thymon», которое происходит от глагола со значениями «жечь», «приносить в жертву». Считается, что именно тимьян жгли во время жертвоприношений [29]. По другой версии, слово «thymon» происходит от древнегреческого «пикантный»; именно так определял тимьян древнегреческий писатель Плиний Старший, в связи с чем и закрепилось название данного растения [37].

Примеры употребления:

«If the chops have not been marinated, season them with salt, pepper, and ¼ teaspoon of thyme or sage.» [25, с. 517]

«Pick the thyme leaves off the stalks and sprinkle them over the potatoes with a pinch of salt and pepper.» [34, с. 186]

25. vermouth [və'mu:θ] – вермут

Данное слово возникло в английском языке в 1806 году; оно происходит от идентичного французского слова, возникшего в XVIII веке. Оно же восходит к немецкому «Wermuth», т.е. «горькая полынь», которая является одним из основных ингредиентов вермута и используется в нем в качестве ароматизатора [29].

Примеры употребления:

«If you'd like to use it for chicken or pork, substitute a dry white wine or white vermouth for the red wine.» [31, с. 753]

«Their relatives the fortified aperitif wines <...> are—except for some of the vermouths—really too sweet to be appetite stimulators,..» [35, с. 56]

Таким образом, можно сказать, что в большинство рассмотренных выше заимствований не являются прямыми, поскольку этимологически восходят к латинскому и/или греческому языкам. Примерами же прямых заимствований из числа рассмотренных могут послужить названия продуктов и напитков, возникшие по именам людей, оказавших влияние на их распространение, либо по названиям мест их производства.

Также значительную роль в формировании заимствований сыграли экстралингвистические факторы, что особенно заметно при обращении к древнему слову-источнику при наличии такового: обычно именно через него можно проследить и раскрыть, чем обусловлено формирование единицы языка определенным для нее образом. В случае с прямыми заимствованиями такое влияние тоже присутствует, поскольку в данном случае имена собственные, от которых происходят такие заимствования, переходят в язык без каких-либо формальных изменений; однако они, скорее, отражают частные случаи формирования единиц языка, и, не зная точную историю происхождения слова, не представляется возможным проследить его этимологию, основываясь на формальных признаках слова, что более осуществимо в случае не прямых заимствований.

В целом на основе вышеприведенных анализов представляется возможным выделить 4 этимологические особенности рассмотренных нами заимствований: так, их этимология оказалась обусловлена особенностями приготовления продукта или блюда, посвящением кому-либо, свойствами продукта или блюда, а также какими-либо другими причинами. На основе полученных данных была составлена таблица [Приложение 3] и было подсчитано процентное соотношение этимологических особенностей слов. Так, наиболее распространенным обоснованием этимологии рассматриваемых единиц оказались свойства продукта или блюда, составив 40% от общего числа. Особенности приготовления продукта или блюда оказали влияние на этимологию рассмотренной лексики в 28% случаев. Наименее распространенными оказались посвящение названия кому-либо и другие причины с 16% в каждом случае.

2.2. Семантические особенности

1. à la mode [à la: məʊd] – алямод

Данное словосочетание можно буквально перевести как «в моде», «модный». Такая дефиниция дана и в Кембриджском словаре – «in the most modern style or fashion» [23].

В словаре Эрнеста Уикли указано на употребление данного словосочетания по отношению к говядине; речь идет о блюде французской кухни «bœuf à la mode» – говядине, тушеной в бульоне с вином, морковью и луком. В данном значении выражение находится в употреблении с XIX века [38].

Наряду с этим существует и значение, в котором данное словосочетание употребляется с 1903 года в американском варианте английского языка – «подающийся с мороженым» (обычно применительно к пирогу). Предполагают, что данное выражение было введено полиглотом Джоном Гиритом, владельцем ресторана в Миннесоте.

Так, можно сделать вывод, что, несмотря на то, что сохранившееся и воспринимаемое англоговорящими французское значение «à la mode» всё ещё находится в употреблении, рассматриваемое выражение путём частичной ассимиляции перешло в английский язык и закрепилось там уже в другой семантике и применительно уже к иной, кулинарной сфере.

2. appetite ['æp.ə.taɪt] – аппетит

Данное слово появилось в английском языке в XIV веке. Оно происходит от англо-французского «appetit», возникшего от старофранцузского «apetit». Последнее восходит к латинскому «appetitus» («сильное желание [чего-либо]»), состоящего из приставки «ad» и корня «petere» («искать [что-либо]», «стремиться [к чему-либо]») [29].

В силу того, что с конца XIV века данное слово стало употребляться не только в области кулинарии, но и за ее пределами, можно сказать, что семантика рассматриваемого заимствования сохранилась в английском языке.

3. blanch [blæntʃ] – бланшировать

Данное слово обладает двойной семантикой. В первом своем значении – «белить», «отбеливать», «обесцвечивать» – оно возникло в XIV веке и

произошло от аналогичного по значению старофранцузского «blanchir», которое, в свою очередь происходит от слова «blanc» («белый») [29].

Второе значение слова «blanch» относится уже к области кулинарии и обозначает применяемую в различных целях технику приготовления пищи (как правило, фруктов, орехов или мяса), при которой продукт подвергают кратковременной (длительностью до 1 минуты) обработке кипяченой водой или паром. Связь двух значений рассматриваемого слова можно объяснить тем, что в результате такой обработки продукт обычно меняет цвет – чаще всего белеет.

Таким образом, слово «blanch» при заимствовании из французского языка в английский как сохранило свою исходную семантику, так и на её основе приобрела новую.

Примеры употребления:

«Boil some water in a pan, then add all your lasagne sheets with a drizzle of oil and blanch (slightly soften) for 3 to 4 minutes.» [34, с. 169]

«If you use a blender, first parblanch or cook any vegetables with strings, like celery, or skins, like peas.» [35, с. 174]

«If the sweetbreads or brains are to be braised, blanching is a useless and flavor-losing step.» [25, с. 544]

4. canapé [ˈkæpəreɪ] – канапе

Данное слово обладает двойной семантикой. В своём первом значении – «небольшое сиденье со спинкой и подлокотниками, на котором может сидеть бок о бок несколько человек» – оно возникло в 1648 году [26]. Во втором же значении, относящемся к кулинарии и обозначающем вид закуски на небольшом куске жареного хлеба, слово стало использоваться с 1787 года [28]. Связь между двумя значениями рассматриваемого слова можно объяснить тем, что и диван-канапе, и закуска-канапе обладают небольшими размерами.

Что касается заимствования данного слова в английский язык, то перейти и ассимилироваться слову «canapé» удалось лишь в своём втором значении, относящемся к кулинарии.

Примеры употребления:

«Place a hot egg on each canapé and arrange on a platter or serving plates.» [25, с. 184]

«Alternatively, downsize a sandwich to make finger food or canapés by using thin slices of bread...» [22, с. 165]

5. citron ['sitr(ə)n] – цитрон

При заимствовании данного слова из французского языка в английский его семантика изменилась. Так, с XIV в. и до настоящего времени рассматриваемое слово имеет во французском языке значение «лимон». В том же веке оно перешло в английский язык и стало использоваться для обозначения одновременно лимона, лайма и цитрона вплоть до XVII в., когда семантика данного слова сузилась до последнего приведенного выше значения [29].

В настоящее время слову «citron» можно дать следующее определение: «фрукт, похожий на лимон, но больший по размеру, обладающий более кислым вкусом и более толстой кожурой» [23]. Можно сказать, что семантически слово «citron» частично ассимилировалось в английском языке.

Пример употребления:

«Just the opposite applies to citron – a true citrus derivative which doesn't taste like one, at least in the processed form we find it packaged at market.» [35, с. 136]

6. clove [kləʊv] – гвоздика, зубчик чеснока, головка чеснока

Данное слово обладает несколькими значениями, относящимися к области кулинарии.

Первое значение слова «clove» – «гвоздика» – возникло в конце XV века. Оно происходит от старофранцузского «clou de girofle» («гвоздика»), что буквально можно перевести как «ноготь левкоя». Связано это с похожей на ноготь формой, которой обладают высушенные нераскрывшиеся бутоны гвоздичного дерева, из которых и изготавливают приправу [32].

Два других значения слова «clove» связаны между собой – это одновременно «зубчик чеснока» и «головка чеснока». В данном случае можно проследить связь слов с глаголом «cleave» – «раскалывать», «разрезать» («clove» – причастие прошедшего времени данного глагола) – который, в свою очередь, уходит корнями в праиндоевропейский язык, откуда заимствует корень *gleubh- – «делить на части». Таким образом, в случае с чесноком «clove» может обозначать как целое, так и часть целого. Однако чаще всего «clove» обозначает именно зубчик чеснока, а для обозначения «головки чеснока» используется слово «bulb».

Примеры употребления:

«Break the garlic bulb into cloves, leaving them unpeeled.»(в значении «зубчик чеснока») [34, с. 192]

«Curry powder, a few cloves, a stick of cinnamon, tarragon, parsley or some other herb may be steeped in the cocktail and strained out before it is served.»(в значении «гвоздика») [35, с. 43]

7. croissant ['kwæ.s.ɒ̃] – круассан

Изначально слово «croissant» возникло в XII в. и обозначало в сфере астрономии поверхность какого-либо небесного тела, чья освещённая поверхность не достигает полукруга; век спустя оно стало употребляться в значении «полумесяц» [37].

В выпечке круассаны возникли в XIX веке благодаря австрийцу Августу Цангу, который открыл во Франции «Венскую пекарню», где стал готовить выпечку по типу австрийских рогаликов «Kipferl», но из слоёного теста с маслом, т.е. такими, какими круассаны известны и сейчас. Семантику названия выпечки можно связать с её формой, напоминающей полумесяц.

В английский язык слово «croissant» перешло только в одном своём значении, относящемся к выпечке. Однако данное слово едва ли можно рассматривать как полностью ассимилированное, поскольку до сих пор круассаны, несмотря на большую распространённость в разных странах, продолжают ассоциироваться именно с французскими кухней и культурой.

Также при заимствовании этого слова не произошло изменений как в его написании, так и частично в его произношении (нередко в английской речи можно наблюдать произнесение данного слова с назальным звуком на последнем слоге, что более характерно для английского языка, чем для французского и что также делает рассматриваемое слово лишь частично ассимилированным).

Примеры употребления:

«Make out of rerolled scraps only those related types of pastry—such as flan, barquettes, croissants—for which the puff requirement is less exacting.» [35, с. 645]

«Croissants and Danish pastries are enriched doughs where the fat is added by layering or lamination;..» [24, с. 589]

8. cuisine [kwi'zi:n] – кухня

Во французском языке слово «cuisine» обладает двойной семантикой. В первом своем значении – «кухня как помещение для приготовления пищи» – оно возникло в XII веке и лишь в XVIII веке приобрело второе значение – «манера или стиль приготовления пищи» [29].

В английский язык слово «cuisine» было заимствовано только во втором значении; для обозначения помещения для приготовления пищи стало использоваться слово «kitchen», произошедшее от староанглийского «сусене». Считают, что это слово уходит корнями в латынь и происходит от латинского «сосіпа», которое, в свою очередь, также является источником для французского «cuisine» [29].

Так, можно сказать, что, несмотря на значительную этимологическую связь между английским «kitchen» и французским «cuisine», последнее было заимствовано в английский язык с неизменными грамматикой и фонетикой только в другом значении.

Примеры употребления:

«Vinaigrette is arguably one of the true foundations of modern cuisine.» [22, с. 198]

«I don't know of another book that succeeds so well in defining and translating for Americans the secrets of French cuisine.»[25, с. 17]

9. dessert [dɪ'zɜ:t] – десерт

Рассматриваемое слово возникло во французском языке в XVII веке и произошло от глагола «desservir». Этот глагол, в свою очередь, образуется из сложения приставки «des-», обозначающей отмену чего-либо или какого-либо действия, и глагола «servir» («подавать», «обслуживать»). Так, глагол «desservir» можно буквально перевести как «убрать со стола», а существительное «dessert» – «остатки того, что было подано» [29].

Можно сказать, что в современном употреблении слова «dessert» отчасти сохранилась вышеописанная семантика, поскольку десерт обычно является завершающим блюдом приема пищи, т.е. оставшимся блюдом трапезы. Однако в настоящее время значение «какое-либо сладкое блюдо» у слова «dessert» можно считать, доминирующим, поскольку оно может применяться и в словосочетаниях, в которых подчеркивается именно вкус продуктов и их отношение к десертам (пример – «dessert apples»). В английский язык рассматриваемое слово перешло с фонетическими изменениями и стало читаться по правилам английского языка, однако грамматически осталось неизменным.

Примеры употребления:

«Innumerable desserts, as well as soufflés and all the spongecakes, call for stiffly beaten egg whites.» [25, с. 758]

«Variations include the addition of two chopped hard-boiled eggs, or 100 g of peeled dessert apple mixed with lemon juice,...» [24, с. 111-112]

10. dinner ['dɪn.ə] – ужин

Данное слово пришло в английский язык в XIV веке и имело в те времена значение «первый значительный прием пищи за день». Это слово произошло от старофранцузского «disher», т.е. «завтрак», возникшего в XI веке и восходящего к латинскому «disieiunare», состоящему из отрицательной приставки -dis и глагола «ieiunare» – «голодать», «поститься».

Можно сказать, что семантика слова «diner» изменилась, поскольку, хоть это слово и продолжило обозначать один из главных приемов пищи дня, время его употребления изменилось. В средневековой Европе вплоть до XVIII века «dinner» употребляли с 9:00 до полудня; во Франции это было несколько позже – в 14:00 или 15:00. Однако затем Учредительное собрание во Франции переехало в Париж, и именно в связи с тем, что оно заседало с 16:00 до 17:00, «dinner» был отложен до более позднего времени [29]. Эти изменения повлияли на семантику слова как во французском языке, так и в английском.

Примеры употребления:

«So even allowing for dressing a bagged salad and opening a bottle of wine, it's a pretty quick dinner when you've rushed back home from work.» [34, с. 40]

«If you'd only let me, I'd eat fried chicken for breakfast, lunch, and dinner, and several meals in between.» [31, с. 2120]

11. entrée ['ɒntreɪ] – основное блюдо

Рассматриваемое слово обладает множественной семантикой, в том числе и в сфере кулинарии.

Данное слово возникло во французском языке в XII в. Оно происходит от глагола «entrer» («входить»), является его причастием прошедшего времени и обозначает вход в какое-либо помещение или место. Также в XVIII веке его семантика значительно расширилась, и оно стало использоваться в значении «открывающая часть оперы или балета», а также применительно к области музыки, когда вступает тот или иной инструмент [29]. Также используется в схожих значениях в сферах торговли, информатики, права и ряде других [28]. Во всех этих сферах употребление слова «entrée» обозначает либо начало чего-либо, либо возможность входа куда-либо или во что-либо.

Однако именно при заимствовании слова «entrée» в английский язык в середине XVIII века оно стало употребляться в области кулинарии в значении блюда, с которого начинается прием пищи. Если речь идет о формальной трапезе, то данное слово будет обозначать небольшое блюдо, которое подают перед первым основным [23]. Так, можно сказать, что и в этой сфере слово

«entrée» сохранило свою изначальную семантику в новой сфере употребления. Практически во всех остальных вышеописанных сферах рассматриваемое слово в английском языке не употребляется.

Примеры употребления:

«Serve with the kidneys in an entrée dish, garnished with heart-shaped croutons.» [24, с. 260]

12. fillet ['fɪl.ɪt] (также встречается как «filet») – филе

Данное слово возникло приблизительно в конце XII века в значениях «нить», «лента» и было уменьшительно-ласкательным от слова «fil» с тем же значением.

В английский язык слово «fillet» было заимствовано в начале XIV века в значении «небольшая повязка на голову», но уже в конце того же века стало применяться и в области кулинарии в значении «кусок/вырезка мяса или рыбы» [29]. Связь данного слова в кулинарии с его исконной семантикой обуславливают по-разному: по одной версии, это связано с особенностью приготовления филе, когда мясо перетягивали нитью; по другой, филе отдавали покупателям завернутым и тоже перевязанным нитью; также рассматриваемая связь объясняется тем, что сами мясо и рыба состоят из волокон, т.е. из «ниточек».

В настоящее время слово «fillet» ассимилировалось в английском языке и употребляется исключительно в области кулинарии, в то время как во французском сфера употребления куда шире и включает в себя также области ботаники, анатомии, типографии и т.д. [28].

Примеры употребления:

«Lay the trout fillets, skin side down, on the pan and season well with salt and pepper.» [34, с. 253]

«Prime cuts, such as beef fillets, have little collagen in their make-up (approximately 3 per cent) and do not require long cooking to tenderise the joint.» [24, с. 235]

13. herb [hɜ:b] – трава

Данное слово возникло в английском языке приблизительно в XIV веке. Оно происходит от французского «herbe» («erbe» в старофранцузском) и восходит к латинскому «herba» [29].

Если во французском языке и латыни вышеупомянутые слова обозначали самые разные виды трав («grass, herb, plant fed to animals» и «grass, herb, herbage, turf, weed» соответственно), то при заимствовании рассматриваемого слова произошло сужение семантики и заимствование лишь одного из возможных значений.

Примеры употребления:

«Try bashing up soft fresh herbs like basil and parsley, and mixing them with some olive oil and lemon juice.» [34, с. 140]

«The sauce is a type of hollandaise, as the herbal, buttery pan juices are beaten into egg yolks to make a thick and creamy liaison.» [25, с. 351]

14. hors d'œuvre [,ɔ: 'dʒ:v] – закуска

Данное словосочетание возникло во французском языке в XIV веке и имело значение «неспособный действовать, выполнять своё дело» (т.е. обозначало человека, который был «вне своего дела»); позднее, в XVI веке, стало применяться в сфере архитектуры для обозначения пристройки или выступающей части здания. В области же кулинарии «hors d'œuvre» стало употребляться в XVII веке для обозначения небольших закусок, которые подаются перед основным приёмом пищи, т.е. «вне основной трапезы» [26]. Так, можно проследить, что во всех областях, в которых употребляется рассматриваемое словосочетание, оно обозначает что-либо отдельное от чего-либо основного.

В английский язык «hors d'œuvre» было заимствовано в XVIII веке с употреблением в области кулинарии; в прочих сферах оно заимствовано не было [29]. При заимствовании французское название сохранилось без каких-либо изменений в орфографии, однако стало читаться по правилам английского языка. В целом же «hors d'œuvre» ассимилировалось в

английском языке и воспринимается носителями не только в отношении французских культуры и кухни, но в отношении кулинарии в целом.

Примеры употребления:

«When intended for appetizers, many hors d'oeuvre are rich in fat or are combined with an oil or butter base to buffer the impact of alcohol on the system.» [35, с. 77]

«When the vegetables are cold, serve as hors d'oeuvre, or combine them with other vegetables for a composed salad.» [25, с. 707]

15. onion [ˈʌn.jən] – лук

Данное слово возникло в английском языке в начале XII века и произошло от старофранцузского «oignon», произошедшее, в свою очередь, от латинского «unionen», которое буквально можно перевести как «единство» и которое также использовалось в разговорной речи для обозначения вида лука [29]. Семантическую связь здесь объясняют тем, что все слои лука образуют собой единое целое, в отличие, например, от чеснока.

В случае со словом «onion» можно сказать, что в настоящее время оно уже утратило сколько-либо значительную связь со своей исконной семантикой. Что касается употребления «onion» в английском языке, то это слово можно считать ассимилировавшимся, поскольку оно стало использоваться как часть составных слов, как связанных с кулинарией, так и нет («onion-ring» – «луковое кольцо», «onion-dome» – «купол» (напр. церкви), «onion-skin» – «тонкая полупрозрачная бумага») [29]. Также слово «onion» стало употребляться в различных устойчивых выражениях («onion-skinned» – «очень чувствительный и эмоционально восприимчивый человек», «to know one's onions» – «быть экспертом в той или иной сфере», «to peel the onion» – «детально исследовать что-либо, изучать слой за слоем») [36].

Примеры употребления:

«Trim the spring onions and cut them diagonally into 2 cm pieces, keeping the white and green parts separate.» [24, с. 195]

«Toss to coat evenly; the onion rings should be completely submerged in the liquid.» [33, с. 72]

«Stir in the minced shallots or green onion and sauté a moment without browning.»[25, с. 368]

16. paste [peɪst] – паста, сдобное тесто

Данное слово возникло в английском языке в XIV веке; оно происходит от старофранцузского «paste», имеющего значения «тесто» и «выпечка» и, в свою очередь, происходящего от латинского идентичного по семантике слова «pasta».

Свое современное и более широкое значение, выходящее в том числе и за пределы области кулинарии, – «вещество вязкой густоватой массы» – слово «paste» получило только в XVII веке [29]. Чаще всего рассматриваемое слово применяется в английском языке именно для обозначения подобной субстанции, однако также может иметь значение и сдобного теста.

Примерыупотребления:

«Meanwhile finely chop the fat bacon, parsley and garlic, and form into a paste.» [24, с. 83]

«Sweet short paste is made exactly like regular short paste except that sugar is mixed into the flour before you begin.» [25, с. 828]

«Use liver pastes also in individual molds, glazed with port or an aspic,..» [35, с. 86]

17. pork [pɔ:k] – свинина

Данное слово возникло в английском языке в XIV веке. Оно происходит от старофранцузского слова «porc», т.е. «свинья», возникшего в XI веке и происходящего от латинского «porcus» с тем же значением [29].

Примерыупотребления:

«The flavors of a marinade will penetrate pork more thoroughly if the meat is boned;..» [25, с. 507]

«Fresh pork fat, especially the kidney fat, is used as an ingredient in farces and sausages and in pate mixtures.»[35, с. 542]

Данное слово выступает примером сужения семантики при заимствовании из французского языка в английский наряду с такими словами, как «beef», «mutton» и «veal» [38]. Во всех этих случаях слово во французском языке обозначает как животное, так и его мясо, в то время как при заимствовании в английский язык сохраняется только второе из значений.

18. portion ['pɔːʃən] – порция

Данное слово произошло от староанглийского «porcioun», которое возникло в языке в начале XIV века и имело такие значения, как «отведенная часть», «предназначенная или предписанная часть», «доля», «жребий», «судьба», «удел». Это слово происходит от старофранцузского «porcion» («portion» в современном французском) и уходит корнями в латынь, в которой слово «portionem» означало «часть» и являлось аккузативной формой существительного в «pro portione» («в соответствии с отношением [частей друг к другу]»); отсюда также современное «proportion») и аблативной формой слова «partio» («разделение»). Свое же современное значение – «одна из частей, на которые что-либо разделено» – слово «portion» стало употребляться ближе к концу XIV века [29].

Так, можно отметить, что исконная семантика рассматриваемого слова сохранилась лишь частично, поскольку, по-прежнему обозначая что-либо, предназначенное для конкретного лица, в настоящее время слово «portion» не используется для обозначения судьбы или участи. Употребление же данного слова в области кулинарии является одним из самых частотных, из-за чего оно еще больше отходит от своей изначальной семантики.

Примеры употребления:

«Scrape the fat off the pieces of goose, and cut the goose into serving portions.» [25, с. 540]

«There are two methods: brown braising, used, for example, for joints and portion-sized cuts of meat; and white braising,...» [24, с. 18]

«And it's great to be able to bag up stewed beef <...> in portioned sandwich bags for freezing.» [34, с. 142]

19. prune [pru:n] – чернослив, слива

Данное слово возникло в английском языке в середине XIV века. Оно происходит от идентичного французского «prune», возникшего в языке в XIII веке и переводящегося как «слива». Это слово, в свою очередь, уходит корнями в латынь и древнегреческий язык, в которых обладает сходными значениями [29].

При переходе из французского языка в английский слово «prune» полностью сохранило свое написание и осталось практически неизменным в произношении (за исключением изменений в произношении гласирующего [r], которое обычно изменяется во французских заимствованиях согласно правилам английской грамматики). Однако произошли заметные изменения в семантике слова, поскольку в английском языке слово «prune» стало обозначать уже не «сливу» в целом, а «чернослив» и иногда определённые сорта сливы, подходящие для сушки [36]. Так, семантика рассматриваемого слова сократилась до обозначения только отдельных из возможных форм сливы; слово же «plum» («слива») в английском языке обладает германскими корнями.

Примеры употребления:

«Pour in the prune cooking juices and optional port.» [25, с. 387]

«Prunes, like other dried fruit, are best bought in bulk at a natural food store.» [22, с. 403]

20. recipe ['res.i.pi] – рецепт

Данное слово появилось в английском языке в 1580-е годы и употреблялось в значении «врачебный рецепт, написанная врачом формула для составления лекарства». Слово «recipe» происходит от французского «récipe», возникшего веком ранее и происходящего от латинского «recipere» – императивной формы второго лица единственного числа глагола «recipere», то есть «держат», «содержать» [29]. Данной этимологической связью английского и латинского слов можно также объяснить особенности произношения первого.

Что касается области кулинарии, то в ней слово «*recipе*» начали употреблять гораздо позже – в начале XVIII века. Употребление рассматриваемого слова в данной сфере можно объяснить тем, что, как и в случае с врачебными рецептами, в них важна точность (в т.ч. и количественная) входящих ингредиентов.

Примеры употребления:

«In all types of cuisine there are always recipes that can be varied to cook in very little time.» [34, с. 22]

«Some recipe books suggest you add a little oil to the water when cooking pasta.» [24, с. 144]

«As in all recipes involving flour, measurements can only be approximate.» [35, с. 242]

21. *soup* [su:p] – суп

Данное слово возникло в английском языке в середине XVII века и происходит от французского «*soupe*», возникшее в языке в XIII веке и происходящее от позднелатинского «*soupra*» – «замоченный в бульоне хлеб» – имеющее германское «*sop*» в качестве источника. Считается, что это слово восходит к праиндоевропейскому языку, в котором корень **seue-* имел значение «впитывать жидкость» [29].

В целом рассматриваемое слово можно вполне определять как ассимилированное в английском языке и полисемантическое. Хотя основной сферой употребления слова «*soup*» является область кулинарии, оно также употребляется в ряде устойчивых выражений («*from soup to nuts*» – «с самого начала до самого конца», «*duck soup*» – «что-либо очень простое», «*to be in the soup*» – «быть в затруднительном положении» [36]).

Можно сказать, что исконная семантика данного слова сохранилась в английском языке частично, так как в настоящее время употребление хлеба вместе с супом, как правило, опционально, а не наоборот, как в изначальном определении супа. Частичное же сохранение исходного значения состоит в том, что, несмотря на то, что вариативность в приготовлении супов и их видах

значительно расширилась за время существования этого блюда, до сих пор одним из главных критериев супа является наличие в его составе по крайней мере 50% жидкости.

Примеры употребления:

«Ladle the soup into serving bowls and finish with a drizzle of extra virgin olive oil.» [34, с. 127]

«Rice flour can be used for thickening cream soups.» [24, с. 161]

«The sauce should be wet and slightly soupy in consistency.» [33, с. 72]

22. supper ['sʌp.ər] – ужин, вечернее блюдо

Данное слово возникло в английском языке в середине XIII века. Оно происходит от старофранцузского «soper», имевшего значение «вечерний прием пищи» и произошедшего путем субстантивации от инфинитива глагола со значением «употреблять вечернее блюдо» [29]. Также бытует мнение о взаимосвязи рассматриваемого слова и слова «soup» (происходящего от «sor»); объясняют это тем, что в Средневековье именно суп, бывший в те времена достаточно легким блюдом, употреблялся во время завершающей день трапезы. Также с XIV века слово «supper» употребляется применительно к Тайной вечери Христа («the Last Supper»).

В настоящее время изначальная семантика слова «supper» в английском языке сохранилась лишь частично. Если раньше данное слово употребляли для обозначения ужина (таким образом, три главных приема пищи за день назывались «breakfast», «dinner» и «supper» соответственно), то теперь словом «supper» обозначают последнюю значительную еду за день, которая следует за ужином, употребленным днем или ранним вечером [29]. Так, можно сделать вывод, что семантика слова «supper» осталась неизменной в отношении завершающего места данного приема пищи относительно всех других, однако в самом описываемом словом понятии произошли качественные изменения.

Примеры употребления:

«Crêpes are perfect for breakfast, brunch, lunch, a light supper, or dessert.» [22, с. 817]

«Our host, toward suppertime, made crisscross fires, just big enough for each individual steak.»[35, с. 155]

23. toast [təʊst] – тост

Данное слово обладает непростой плюралистической семантикой в рамках области кулинарии.

Первоначально, в конце XIV века, возник глагол «toast» («поджаривать», «подрумянивать на огне»), происходящий от идентичного по семантике старофранцузского «toster», которое, в свою очередь, уходит корнями к латинскому «tostare» («иссушать», «слегка поджаривать», «высушивать»). Позднее, в начале XV века, от данного слово путем субстантивации возникает существительное «toast» – «подрумяненный и подсушенный на огне кусок хлеба» [29].

В 1690-е годы существительное «toast» приобретает новую семантику – «призыв выпить за чье-либо здоровье» (хотя сама традиция говорить тосты возникла еще до этого). Такое развитие семантики слова связывают с тем, что в те времена алкогольные напитки всегда сопровождались приправленными специями тостами для придания бóльших вкуса и пикантности напитку. Тосты же, как правило, поднимали за здоровье какой-либо очень привлекательной женщины, которая также своим видом добавляла некоторой пикантности в глазах тостующих [38]. В XVIII веке от данного существительного путем конверсии образуется глагол «toast» – «пить за чье-либо здоровье».

Несмотря на то, что в настоящее время в английском языке рассматриваемое слово сохранилось и употребляется в обоих значениях, едва ли англоговорящими проводится и ощущается явная параллель между ними. Можно сказать, что данное полисемантическое заимствование ассимилировалось в английском языке, однако при этом на семантическом уровне была утрачена прямая взаимосвязь между его существующими значениями.

Примеры употребления:

«Serve on toast <...> with a sprinkling of sea salt...» [34, с. 309]

«Cooking equipment that uses the process of radiation to cook food includes microwaves, salamanders, grills and toasters.» [24, с. 9]

«Cook, stirring, until the mixture smells toasty, about 3 minutes.» [22, с. 491]

24. veal [vi:l] – телятина

Данное слово пришло в английский язык в конце XIV века и стало использоваться в значении «телятина». Происходит же это слово от англо-французского «vel», которое, в свою очередь, происходит от возникшего в XII веке старофранцузского «veel», имевшего значение «теленек» [29].

В современном французском это слово трансформировалось в «veau» и используется для обозначения как живого теленка, так и сделанных из него продуктов – телятины и изделий из телячьей кожи [28]. В английском же языке слово «veal» используется исключительно для обозначения вида мяса (слово же «теленек» – «calf» – обладает протогерманскими корнями), и хотя в семантическом плане рассматриваемое слово было заимствовано лишь частично, в этом своем значении оно закрепилось в английском языке и уже не воспринимается говорящими как заимствованное.

Примеры употребления:

«After browning the veal, remove it and cook the vegetables slowly in butter for 10 minutes.» [25, с. 475]

«Veal bones are gelatinous and help to enrich and thicken soups and sauces.» [24, с. 235]

25. vegetable ['vedʒ.tə.bəl] – овощ

Данное слово появилось в английском языке в середине XV века путем конверсии от идентичного по форме прилагательного, происходящего от французского «végétable». Последнее восходит к латинскому «vegetabilis», которое происходит от латинского глагола «vegetare» со значением «оживлять». На это слово, в свою очередь, оказало влияние «vegere» – «быть здоровым», «процветать» [38].

Однако вплоть до XVIII века рассматриваемое слово было более собирательным и употреблялось применительно ко всем видам растительной

жизни; лишь с 1767 года слово стало использоваться в современном значении [29].

Можно сказать, что в современном употреблении рассматриваемого слова в английском языке его исконную семантику можно считать сохранившейся и развившейся, поскольку во французском языке прилагательное «végétale» сохранилось, но для обозначения существительного используется слово «légume». Также, несмотря на то, что «vegetable» в значении «овощ» в английском языке употребляется преимущественно в области кулинарии, в своем предыдущем значении оно сохранилось и употребляется в других сферах, например в биологии.

Примеры употребления:

«Remember this: anytime blanching a vegetable is part of a recipe, you can always cool that vegetable, dry it carefully, and finish the rest of the recipe later.» [31, с. 999]

«The caloric value of fruits and vegetables is frequently lower than that of cereals, while that of all concentrated sweets is higher.» [35, с. 5]

«When the oven is up to temperature, <...> add a tablespoon of vegetable oil to each muffin hole in the muffin pan.» [34, с. 209]

В целом можно заключить, что в случае рассмотренных заимствований экстралингвистические факторы находятся в прямой связи с широтой семантики языковой единицы. К примеру, это способно влиять на количество значений, приобретаемых единицей в принимающем языке: если одно из значений уже присутствует в языке-реципиенте, семантика заимствования в нем окажется редуцирована. На том же основании заимствование может приобретать в языке уже новое, хоть и находящееся в связи с исконным, значение.

На основе вышепроведенных анализов видится возможным выделить 4 семантические особенности рассмотренных нами заимствований: так, в ряде слов произошло полное сохранение семантики, в то время как в других она сохранилась лишь частично (и в таких случаях для выражения в языке-

реципиенте второго из значений единицы, как правило, применяется слово другого происхождения, например с германскими корнями); также в некоторых случаях исконная семантика заимствований не сохранилась совсем, а в некоторых словах семантика сохранилась полностью или частично, а также развилась в результате или после заимствования. На основе полученных данных была составлена таблица [Приложение 4] и было подсчитано процентное соотношение вышеописанных семантических особенностей слов. Так, наиболее продуктивным явилось частичное сохранение семантики в 44% случаев. По 20% от общего числа рассмотренных единиц составили случаи, в которых семантика не была сохранена, либо была сохранена полностью или частично и получила развитие уже в языке-реципиенте. Наименее редким явилось полное сохранение семантики при заимствовании, составив 16% от всех рассмотренных нами примеров заимствований.

2.3. Словообразовательные особенности

1. appetizer ['æp.ə.taɪ.zər] – закуска

Данное слово является производным от слова «appetize» («возбуждать аппетит»), которое, в свою очередь, образовалось либо от слова «appetite», заимствованного из французского языка в XIV веке, либо путем обратного словообразования от слова «appetizing» («аппетитный»), происходящего от французского «appétissant» [29]. В связи с вышеописанным можно сделать вывод, что рассматриваемое слово образовалось путем аффиксации через прибавление суффикса «-er» к слову «appetize».

2. beverage ['bev.ər.ɪdʒ] – напиток

Данное слово возникло в середине XIII века и происходит от идентичного англо-французского слова. Оно, в свою очередь, происходит от старофранцузского «beverage», происходящее от глагола «boivre» («пить»). Рассматриваемое же нами слово возникло путем прибавления к «boivre» суффикса «-age», использующегося для собирательного обозначения

абстрактных понятий [29]. В данной связи можно сделать вывод, что слово «beverage» возникло путем аффиксации.

Примерупотребления:

«If you plan to serve cocktails or nonalcoholic beverages before a meal, have glasses ready on a tray.»[35, с. 15]

3. blancmange [blə'mɒʒ] – бланманже

Данное слово происходит от старофранцузского «blancmengier» (букв. «белая еда»), возникшего путем соединения прилагательного «blanc» («белый») и глагола «mangier» («есть»). В этой связи можно сказать, что главным способом словообразования в данном случае выступило словостяжение.

Примерыупотребления:

«Blancmange, in America, is often a cornstarch pudding, but the true French type is made with almond milk and gelatin.» [35, с. 745]

«Nineteenth-century cookbooks are full of recipes for jellies, blancmanges, custards, and creams.»[33, с. 280]

4. bouillon ['bu:.jɔ̃] – бульон

Данное слово возникло в XVII веке и происходит от идентичного французского слова, являющегося причастием прошедшего времени от глагола «bouillir» («кипеть», «вскипать») [29]; так, буквально слово «bouillon» можно перевести как «вскипевший». На основе вышеописанного можно сказать, что данное слово возникло путем конверсии, т.е. путем перехода из одной части речи в другую.

Примерыупотребления:

«Simmer the canned bouillon with the rest of the ingredients listed for 20 to 30 minutes.» [25, с. 116]

«You may prefer canned bouillon—which is less sweet than canned consommé.»[35, с. 525]

5. clementine ['klem.ən.ti:n] – клементин

Данное слово пришло в английский язык от французского «clémentine», возникшего в 1902 году. Данный сорт мандаринов был выведен французским селекционером Клеманом Родье [29]; именно от его имени с прибавлением уменьшительно-ласкательного суффикса «-ine», из чего можно заключить, что в слове «clementine» способом словообразования явилась аффиксация.

Примеры употребления:

«Peel 2 or 3 small clementines and cut into nice thick slices.»[34, с. 116]

6. compote [ˈkɒm.pɒt] – десерт из вареных фруктов

Данное слово возникло в английском языке от старофранцузского слова «composte», переводящегося как «смесь» или «компост» и происходящего от латинского «composita». Последнее является причастием прошедшего времени от глагола «componere» («собирать вместе», «собрать целое из частей»), который состоит из приставки com-, имеющей значение «вместе с [чем-либо]», и глагола «ponere» – «размещать» [29]. Так, на основе вышеизложенного можно сделать вывод, что ведущим способом словообразования слова «compote» является аффиксация.

Примеры употребления:

«A baked fruit compote or a mixture of cooked fruits makes a refreshing addition to a meat course,..» [35, с. 125]

«Think of halved fruit on the grill and compotes and chutneys; none of these, even the most complex of them, take more than a few minutes to put together.»[22, с. 377]

7. confit [kɒnˈfiː] – конфи

Данное слово, обозначающее технику уваривания продукта в собственном соку при низких температурах, пришло в английский язык от идентичного французского слова, являющегося причастием прошедшего времени от глагола «confire» («сохранять») и происходящего от латинского «conficere» («готовить», «подготавливать»). Оно, в свою очередь, состоит из ассимилировавшейся приставки com- («вместе с [чем-либо]») и формы глагола «facere» («делать») [29]. Несмотря на то, что в случае с данным словом

произошел целый ряд словообразовательных процессов, ведущим из них нам представляется аффиксация, поскольку именно прибавление приставки *com-* имеет сильную взаимосвязь непосредственно с особенностями техники конфи и отчасти раскрывает семантику слова.

Примеры употребления:

«It's mildly onerous to render duck fat, though preparing the confit—a word that's come to mean long, slow cooking in fat—is straightforward.» [22, с. 708]

«These perfect little boneless chicken wings are first cooked and preserved in a confit to make the meat supersucculent,..» [33, с. 146]

8. *conserve* [kən'sɜ:v] – консервированные фрукты

Данное слово происходит от старофранцузского глагола «*conserver*» («сохранять»), восходящего к латинскому «*conservare*» с тем же значением. Последнее состоит из ассимилировавшейся приставки «*com-*» («вместе с [чем-либо]») и глагола «*servare*» («наблюдать», «поддерживать») [29]. В силу вышеизложенного можно сказать, что, как и в ранее описанных случаях, словообразование слова «*conserve*» произошло через аффиксацию путем прибавления приставки.

Примеры употребления:

«A European variety with special characteristics is the [prune] Damson, very dark, tart and thick-skinned. It is not, like the others, suitable for table use or for canning and drying, but it makes superb conserves.» [35, с. 141]

«For the conserve you can use whatever stone fruit happens to be in season.» [33, с. 165]

9. *fondant* ['fɒn.dənt] – помадка

Данное слово происходит от идентичного по форме французского слова, являющегося во французском языке причастием настоящего времени от глагола «*fondre*» («таять»), т.е. буквально слово «*fondant*» можно перевести как «тающий». В английском же языке оно стало употребляться в качестве существительного, в связи с чем можно сделать вывод, что способом словообразования здесь явилась конверсия.

Примерыупотребления:

«When cool, glaze with fondant or water icing.» [24, с. 602]

«This can be used as a substitute on small cakes similar to petits fours, which are classically iced with fondant.»[35, с. 731]

10. fondue [fɒn'du:] – фондю

Данное слово в английском языке происходит от идентичного французского слова, являющегося причастием прошедшего времени женского рода от глагола «fondre» («таять»). Так, буквально слово «fondue» можно перевести как «растаявшая». В области кулинарии данное слово стало употребляться во французском языке в качестве существительного и затем в том же качестве перешло в английский язык, и в этой связи ключевой формой словообразования рассматриваемого слова можно считать конверсию.

Примерыупотребления:

«Dip the fruits in the fondue; or pour sauce over individual fruit portions just before serving.» [35, с. 128]

«Quickly transfer it to a heatproof heavy pan and place the container over an alcohol lamp or in a fondue pot...» [35, с. 254]

«Americans loved their fondue parties in the '60s and '70s – every wedding registry seemed to include a fondue pot that would often sit unused in the back of the cupboard.»[33, с. 161]

11. fricassee ['frɪk.ə.si:] – фрикасе

Данное слово происходит от французского «fricassée» – причастия прошедшего времени женского рода от глагола «fricasser» – «измельчать и готовить в соусе» (в этом и состоит суть приготовления фрикасе). Происхождение данного глагола не установлено точно, однако вероятно, что он происходит от словосложения глаголов «fire» («жарить») и «casser» («разбивать», «разделять на части») [29]. В данной связи именно этот способ словообразования видится необходимым выделить как ведущий в случае слова «fricassee», так как именно он наиболее способствует раскрытию

семантики данного понятия и является в данном случае наиболее продуктивным.

Примерыупотребления:

«A fricassee is a simmered meat, usually chicken, veal or rabbit.» [35, с. 426]

«When chicken is fricasseed, the meat is always cooked first in butter—or butter and oil—until its flesh has swelled and stiffened, then the liquid is added.» [25, с. 353]

12. garnish ['gɑ:.nɪʃ] – гарнир

Данное слово происходит от старофранцузского «garniss-» – основы причастия настоящего времени от глагола «garnir», который можно перевести как «снабжать», «оснащать», «наполнять». Вплоть до XIV века данное слово использовалось применительно к военной сфере, но затем стало употребляться в значении «украшать»; с XVIII века стало применяться в значении «украшать блюдо к столу» в сфере кулинарии [29]. Что касается словообразования данной единицы, то данное слово возникло путем сокращения исходного слова.

Примерыупотребления:

«Arrange the chops on a hot platter with whatever vegetable garnish you have chosen.» [25, с. 517]

«Small glazed canapés are very showy for cocktail service and in larger sizes make a lovely luncheon plate when garnished with a salad.»[35, с. 70]

13. nutmeg ['nʌt.meɪg] – мускатный орех

Данное слово возникло в английском языке от старофранцузского словосочетания «nois mugede», произошедшего от «nois muscade» («мускатный орех», буквально «орех, пахнущий мускусом») [36]. Как можно проследить, в случае с образованием английского «nutmeg» произошло словостяжение с сокращением второго слова исходного словосочетания до «-meg». В этой связи именно словостяжение можно считать ведущим способом словообразования в данном случае.

Примерыупотребления:

«The topping can be varied by using wholemeal flour, self-raising flour – adding a little spice (e.g. cinnamon, nutmeg, mixed spice).» [24, с. 584]

«Be careful not to overdo it, especially with strong spices like nutmeg or cloves.» [22, с. 894]

14. pastry ['peɪ.stri] – тесто, выпечка

Данное слово возникло от староанглийского «paste» (заимствованного в XIV веке из французского языка) с прибавлением к нему суффикса «-ry». Также отмечают возможность влияния старофранцузского «pastroierie» («выпечка», в современном французском «pâtisserie») [29]. Однако в обоих этих вариантах можно заметить прибавление суффикса к основе и образование таким образом нового слова. В таком случае в качестве способом словообразования в случае слова «pastry» можно считать аффиксацию.

Примеры употребления:

«Press a decorative edge around the rim of the pastry with the dull edge of a knife.» [25, с. 211]

«...I've discovered that after organizing my baking pantry, making bread and pastry has become far more pleasurable for me.» [31, с. 166]

«Spoon the heaped tablespoon of tandoori paste into a small dish and use a pastry brush or the back of a spoon to smear the paste all over each piece.» [34, с. 28]

15. pomegranate ['rɒm.ɪ, græn.ɪt] – гранат

Данное слово происходит от старофранцузского словосочетания «pome grenate», восходящего к выражению из средневековой латыни «pomum granatum», буквально переводящемуся как «яблоко со множеством семян» (от лат. «pome» – «яблоко» и «grenate» – «содержащий семена») [29]. При образовании рассматриваемого слова в английском языке словосочетание стало одним единым словом путем словостяжения. Именно его и можно считать главным способом словообразования в данном случае.

Примеры употребления:

«The pomegranate is round and ranges in size from orange to grapefruit size;..» [22, с. 403]

«Place the quail around the leaves, finish with the pomegranate seeds and serve immediately.»[24, с. 372]

16. *purée* ['pjʊə.rei] – пюре

Данное слово происходит от идентичного французского слова, которое является причастием прошедшего времени женского рода от глагола «*purger*», который можно перевести как «очищать»; так, само рассматриваемое слово можно перевести как «очищенный», что может быть связано с особенностью приготовления пюре. Можно сказать, что способом словообразования рассматриваемого слова можно считать конверсию, поскольку в английском языке слово «*purée*» используется исключительно как существительное.

Примеры употребления:

«...add chickpea-cooking liquid or water as needed to produce a smooth *purée*.» [22, с. 94]

«*Puréed* fruits are most delicate if cooked covered over gentle heat.» [35, с. 127]

17. *rotisserie* [rəʊ'tis.ər.i] – вертел, шашлычница

Данное слово происходит от французского «*rôtisserie*», которое можно перевести как «лавка торговца жареным мясом» (в этом же значении оно впервые и перешло в английский язык в XIX веке; в рассматриваемом нами значении слово стало употребляться уже в XX веке) [29]. Слово «*rôtisserie*» возникло путем соединения основы причастия настоящего времени глагола «*rôtir*» («жарить») и суффикса *-erie*, используемого для обозначения какого-либо места или заведения (другие примеры – «*charcuterie*», «*pâtisserie*» и т.д.). В этой связи можно сделать вывод, что главным способом словообразования в данном случае выступает аффиксация.

Примеры употребления:

«If a traditional tandoor is not available, then an oven, grill *rotisserie* or *barbecue* can be used...» [24, с. 28]

«If you have a rotisserie, use the moderate heat and roast with the door closed.» [25, с. 332]

18.roux [ru:] – [соус] ру

Данное слово пришло в английский язык от французского «roux» – «коричневый», «рыжий». Связано это с особенностью приготовления соуса – именно эти цвета может принимать соус при соединении муки и масла, из которых он и изготавливается. Из французского языка прилагательное «roux» перешло и стало употребляться как существительное, и в связи с этим можно сделать вывод, что способ словообразования в рассматриваемом заимствовании – конверсия.

Примерыупотребления:

«When the roux has been cooked to the desired color and is still soft, measure it by tablespoons onto a baking sheet and freeze.» [35, с. 338]

«The basis for a gumbo is either okra or file and a really thick brown roux.» [33, с. 107]

«Meanwhile prepare a blond roux with the butter and flour and make into a velouté with the cooking liquor.»[24, с. 255]

19.sauté ['səʊ.teɪ] – соте

Данное слово возникло в английском языке от идентичного французского слово, которое в исходном языке является причастием прошедшего времени от глагола «sauter», т.е. «прыгать». Так, буквально слово «sauté» можно перевести как «подпрыгнувший» или «подскочивший», что можно связать с особенностью приготовления соте – периодическим встряхиванием сковороды при готовке, от чего продукты на ней «подпрыгивают». В английский язык данное слово перешло и стало употребляться в качестве существительного, а потому в данном случае можно говорить о конверсии как способе словообразования данного заимствования.

Примерыупотребления:

«Cucumbers are rarely cooked, though a quick sauté in butter or oil can be a nice change.» [22, с. 293]

«Combine with sautéed mushrooms, and warm the mixture briefly in butter with shallots or green onions.»[25, с. 227]

20. soufflé [ˈsuːfleɪ] – суфле

Данное слово пришло в английский язык от идентичного французского слова, являющегося причастием прошедшего времени от глагола «souffler» – «дуть», «раздуваться». В этой связи можно сделать вывод, что способом словообразования в данном примере выступает конверсия.

Примеры употребления:

«A soufflé, quickly described, is a sauce containing a flavoring or purée into which stiffly beaten egg whites are incorporated.» [25, с. 227]

«Soufflés can always be made lighter if an extra egg white is added for every 2 whole eggs.»[35, с. 229]

21. sous-vide [ˌsuːˈviːd] – су-вид

Данный термин пришел в английский язык из французского и происходит от словосочетания «sous vide», т.е. «под вакуумом», «под пустотой». Такое название связано с самой техникой приготовления пищи, при которой продукт помещается в пластиковый пакет с откачанным воздухом и медленно готовится при невысоких температурах. При заимствовании в английский язык данное словосочетание стало сложным словом через соединение двух слов дефисом. Так, можно сделать вывод, что способом словообразования в данном случае стало словостяжение.

Примеры употребления:

«As I mentioned earlier, sous-vide cooking is deficient in one key aspect: it doesn't brown your meat.» [31, с. 948]

«There are many way to achieve a more controlled cooking medium – sous vide, for example, which is perhaps the most efficient way of slow cooking.» [24, с. 24]

22. spice [spaɪs] – специя, пряность

Данное слово происходит от англо-французского «spese», которое, в свою очередь, происходит от старофранцузского «espice» с тем же

значением [29]. В данном случае способом словообразования выступило сокращение слова.

Примеры употребления:

«Along with the onion or other aromatic, add a pinch of any spice (such as ground cumin, coriander, or saffron) or spice blend like chili powder or curry powder <...>» [22, с. 22]

«A great combination—the tart flavor of pineapple with the spicy taste of ginger.»[35, с. 793]

23. stew [stju:] – тушить

Данное слово происходит от старофранцузского «estuver» («вариться», «тушить», «принимать горячую ванну»). Точное происхождение последнего неизвестно, однако предполагают, что оно восходит к латинскому «estufare» («испаряться»), образованному путем соединения приставки ex- («из», «вне») и «tufus» («пар») [29]. Несмотря на то, что в случае рассматриваемого слова мы можем наблюдать более одного способа словообразования, наиболее продуктивным из них можно считать сокращение слова, поскольку именно он имел место при переходе слова из языка-источника в принимающий и способствовал формированию заимствования.

Примеры употребления:

«Lower heat and stew gently for 20 to 30 minutes until leeks are very tender.» [25, с. 220]

«Stewed green peppers combine well with other vegetables—for example, tomatoes, celery or onions.»[35, с. 315]

24. vinaigrette [ˌvɪn.ɪˈɡret] – заправка из уксуса, прованского масла и пряностей

Данное слово возникло в английском языке от идентичного французского слова, которое было образовано через прибавление к слову «vinaigre» («уксус») уменьшительно-ласкательного суффикса «-ette». Таким способом, ведущим способом словообразования в данном случае выступает аффиксация.

Примерыупотребления:

«...most vinaigrettes start with good extra virgin olive oil and whatever vinegar you happen to like.» [22, с. 199]

«Work well with any flavorful dressing, either creamy or vinaigrette-based.» [31, с. 1896]

25. watermelon ['wɔː.tə,mel.ən] – арбуз

Данное слово возникло в английском языке путем словосложения от слов «water» и «melon» (т.е. «вода» + «дыня»). Последнее происходит от старофранцузского «melon», возникшего в XIII веке и восходящего к греческому «meloporon», являющегося собирательным словом для обозначения ряда бахчевых культур, в том числе дыни и арбуза [29].

Можно сказать, что в формировании рассмотренных заимствований ключевую роль сыграли именно лингвистические факторы, что отразилось в формальном аспекте заимствований. Тем не менее, в ряде случаев – в частности в примерах конверсии и словосложения – имели место и экстралингвистические факторы, определившие начало процесса словообразования как такового.

Примерыупотребления:

«A watermelon, if truly ripe, will respond by giving up a thin green shaving if scraped with a fingernail.» [35, с. 138]

«A quintessential summer dish; beautifully ripe tomatoes and sweet, juicy watermelon are musts for this salad.»[22, с. 214]

Так, на основе вышепроведенных анализов можно выделить 4 ключевых способов словообразования заимствований: словосложение, аффиксация, конверсия, сокращение слов и словостяжение. На основе полученных данных была составлена таблица [Приложение 5] и было подсчитано процентное соотношение способов словообразования рассмотренных единиц. Так, наиболее продуктивным способом словообразования оказались аффиксация и конверсия – они встречаются в 32% случаев каждая. Словосложение имело место в 20% рассмотренных единиц, а сокращение слов – в 12%. В качестве

наименее продуктивного способа словообразования было выявлено словостяжение с 4% от общего числа рассмотренных слов.

Выводы по 2 главе

В практической главе данного исследования нами была рассмотрена выборка из 75 заимствований из области кулинарии, по 25 из которых были рассмотрены на предмет этимологических, семантических и словообразовательных особенностей. К каждому подразделу главы была составлена обобщающая полученные данные таблица; все они размещены в Приложении к данному исследованию.

В случае каждого конкретного заимствования в его анализе были отражены как лингвистические факторы его образования, – добавление новых морфем, орфографические и фонетические изменения – так и экстралингвистические, т.е. влияние тех или иных внешних обстоятельств на заимствование, его становление и бытование в принимающем языке.

Если говорить об этимологических особенностях рассмотренных единиц, то можно сказать, что в большинстве своем рассмотренные заимствования непрямы, поскольку этимологически уходят корнями в древние языки. Исключение составили ряд рассмотренных единиц, возникших непосредственно во французском языке от имен собственных, принадлежавших людям, сыгравших значительную роль в истории того или иного продукта, или географическим точкам, откуда происходит продукт или блюдо. Всего же нами были выявлены следующие ключевые этимологические характеристики рассмотренных заимствований: особенности приготовления продукта или блюда, отразившиеся в итоге в его названии; посвящение названия какому-либо лицу или региону; те или иные свойства продукта или блюда, повлиявшие на возникновение и формирование его названия, и другие причины. Было выявлено, что наиболее часто встречающимся фактором

влияния на этимологию слова явились непосредственные свойства продукта или блюда, в то время как наименее редко влияние было оказано именами собственными и другими факторами.

Что касается семантических особенностей рассмотренных заимствований, то можно сказать, что на основе анализа данных единиц нам удалось вывести ведущие особенности выражения их исходной семантики при их переходе из французского языка в английский. В ряде рассмотренных слов произошло полное сохранение их исходного значения; в ряде других примеров произошло частичное сохранение исходной семантики, т.е. заимствования только одного из значения единицы, в то время как другие ее значения воплощались в принимающем языке в единицах иного происхождения, например с германскими корнями. Также нами были выявлены случаи абсолютной утраты изначальной семантики при заимствовании. В противоположность этому, были также выявлены случаи частичного или полного сохранения изначальной семантики слов и параллельного этому порождения их новых значений уже в рамках культуры языка-реципиента. На основе полученных данных и количественного анализа слов, относящихся к той или иной категории, нами было установлено, что наиболее частым явлением при заимствовании лексики в области кулинарии из французского языка в английский стало частичное сохранение их первоначальной семантики, в то время как наиболее редкими стали случаи ее полного сохранения.

В случае со словообразовательными особенностями заимствований можно заключить, что в некоторых из рассмотренных примеров произошло заимствование не только слов, но и словообразовательных элементов (приставок, суффиксов), которые, хоть и перешли в язык в составе определенных слов, смогли затем обособиться в языке-реципиенте. Всего же нами было выявлены такие ведущие способы словообразования, встретившиеся в рассмотренных заимствованиях, как словосложение, аффиксация, конверсия, сокращение и словостяжение. Опираясь на

отобранный практический материал, удалось заключить, что наиболее продуктивными способами словообразования явились аффиксация и конверсия, в то время как словостяжение имело место в наименьшем количестве примеров.

Также все рассмотренные в данной главе заимствования были разделены нами на два ключевых типа: слова с орфографическими и семантическими изменениями [Приложение 6]. Было выявлено, что в наибольшем количестве случаев – 39% – имели место семантические изменения. В 37% слов были обнаружены как семантические, так и орфографические изменения; в то же время исключительно орфографические преобразования были выявлены в наименьшем количестве примеров – в 29%. Это позволяет отметить, что формальные изменения в заимствованных единицах редко происходят обособленно и, как правило, происходят наряду с другими процессами.

Заключение

Исходя из проведенного нами исследования, данная выпускная квалификационная работа подчиняется основной ее цели – выявлению и анализу закономерностей появления и функционирования заимствований из французского языка-источника в английском языке-реципиенте в области кулинарии, что выражается в их этимологических, семантических и словообразовательных особенностях.

Полученные нами в ходе данного исследования результаты дают возможность заключить следующее:

В настоящее время исследователи до сих пор не пришли к единому мнению в определении заимствования за исключением единогласного понимания последнего как перехода лексических элементов из языка-источника в язык-реципиент. Из ряда рассмотренных нами определений наиболее полно отражающими дефиницию понятия «заимствования» нам представляются определения И.Н. Багинской и О.С. Ахмановой, по которым можно определить заимствование как социально обусловленный процесс перехода лексических единиц из одного языка в другой, реализующийся на ряде уровней языковой структуры (фонологическом, морфологическом, синтаксическом, лексическом, семантическом), и конечный результат данного процесса.

Из множества возможных причин заимствования единиц из одного языка в другой можно выделить наличие или отсутствие в языке-реципиенте понятий для обозначения того или иного объекта или явления. Наряду с этим заимствования используются для обозначения понятий, относящихся к сугубо иноземным культурами и появляющихся в принимающем языке как результат

межкультурной коммуникации. Что касается функций заимствований, то они находятся во взаимосвязи с вышеописанными причинами, и можно сказать, что посредством заимствований происходит восполнение необходимости в тех или иных словах, отсутствующих в языке-реципиенте.

В принципах формирования классификаций заимствований исследователи основываются на самых разных критериях, к ведущим из которых относятся историческая эпоха и источник заимствования, заимствованный аспект слова и то, ассимилировалась ли заимствованная единица в принимающем языке и в какой степени.

Заимствования в английском языке составляют наибольшую часть всего лексического состава языка, и на протяжении истории Великобритании они появлялись в английском языке под влиянием различных войн, а также культурных и торговых отношений с другими иноязычными странами. Если говорить сугубо о французских заимствованиях, то они стали активно входить в язык в среднеанглийский период, в частности после установления французского господства на британских землях в результате Норманского завоевания. Примечательно, что заимствования шли в области не только лексики, но и морфем, что в дальнейшем активно поспособствовало развитию словообразования английского языка.

Сферами с наибольшей продуктивностью в формировании французских заимствований стали наука, культура, искусство, религия, государственное управление и военное дело, что имело классовую обусловленность, так как именно эти сферы составляли значительную часть жизни норманнской знати, господствовавшей на Британских островах.

Далее нами была сделана выборка французских заимствований в английском языке, функционирующих в области кулинарии. Всего было рассмотрено 75 примеров заимствованных единиц, отобранных из 7 англоязычных кулинарных книг. Далее мы проанализировали по 25 из них на предмет их этимологических, семантических и словообразовательных особенностей соответственно.

Рассмотрение этимологических особенностей заимствованных единиц показало нам, что последние в большинстве своем являются в английском языке-реципиенте непрямыми, поскольку, хоть и заимствуются из французского, восходят к древним языкам – греческому и латыни. Выявленными нами в ходе работы факторами, значительно повлиявшими на этимологию рассматриваемых единиц, стали особенности приготовления продукта или блюда, происхождение названия от того или иного имени собственного, свойства продукта или блюда, и другие факторы. Наиболее продуктивным из вышеописанных факторов в формировании заимствований явились свойства продукта или блюда, в то время как наименьшее влияние было оказано происхождением от имен собственных и другими причинами.

Анализ семантических особенностей отобранных заимствованных единиц позволил нам категоризировать их с точки зрения количества их значений, сохранившихся при переходе из французского языка в английский. Были выявлены примеры полного сохранения исходной семантики, частичного сохранения исходной семантики с переходом в принимающий язык лишь одного из значений, полной утраты первоначальной семантики и частичного или полного сохранения исходной семантики с возникновением в принимающем языке уже новых значений. В целом было выявлено, что количественно преобладающими оказались примеры с частично сохранившейся семантикой, в то время как полное ее сохранение встретилось в наименьшем количестве случаев.

Если говорить о словообразовательных особенностях рассмотренных нами заимствований, то можно заключить, что в ряде рассмотренных примеров имело место заимствование как слов в целом, так и словообразовательных элементов в составе этих слов в частности. Всего нами были выявлены такие способы словообразования рассмотренных единиц, как словосложение, аффиксация, конверсия, сокращение и словостяжение. Наиболее часто встречающимися и, следовательно, продуктивными оказались аффиксация и конверсия, в то время как самым редким стало словостяжение.

Список литературы

1. Аракин, В. Д. История английского языка: Учеб. пособие для студентов пед. институтов по спец. «Иностранные языки» / В. Д. Аракин – М: Просвещение, 1985. – 271 с.
2. Арнольд, И. В. Лексикология современного английского языка: Учебник для институтов и факультетов высших иностранных языков / И. В. Арнольд. – М.: ФЛИНТА : Наука, 2012. – 376 с.
3. Ахманова, О. С. Словарь Лингвистических Терминов / О. С. Ахманова. – Изд., Либроком, 2016. – 571 с.
4. Багинская, И. Н. К проблеме ассимиляции заимствований (на материале английского и русского языков) / И.Н. Багинская – М., 2001. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <https://www.isuct.ru/conf/shcherba/trud/baginskaya.htm> (дата обращения: 15.01.2023).
5. Горина, В. А. Французские заимствования в английском языке (в контексте овладения французским как вторым иностранным) // Вестник МГЛУ. Гуманитарные науки, 2019.
6. Кравчук, А. Ю. Заимствования из французского языка в английский в Среднеанглийский период, 2016. – с. 112-115.
7. Крысин, Л. П. Этапы освоения иноязычного слова // Русский язык в школе – №2. – 1991. – с.74-78.
8. Лотте, Д. С. Вопросы заимствования и упорядочения иноязычных терминов и терминологических элементов / Д.С. Лотте. – М.: Наука, 1982. – 154 с.

9. Манцаева А. Н., Абуева Э. А. Влияние французских заимствований на развитие английского языка // Гуманитарный научный вестник. – №9. – 2020. – с. 128-134.
10. Митчелл П. Дж., Ахтамбаев Р. П., Игнатов А. А. / Влияние военных контактов на французские заимствования в английский язык // периодическое издание: Язык и культура. – 2014. – № 2 (26). – с. 69-73.
11. Михеева, М. И. Французские заимствования в английском языке XVI - XVIII веков и проблемы их перевода. : автореф. дисс. канд. филол. наук. – Москва, 2010.
12. Огиенко, И. И. Иноземные элементы в русском языке : история проникновения заимствованных слов в русский язык. / И. И. Огиенко. – М., 2010. – 136 с.
13. Прокопчук, А. Р. Влияние французского языка на английскую систему словообразования. // Colloquium-journal. – 2019. – с. 64-66.
14. Реформатский, А. А. Введение в языковедение. / А. А. Реформатский. – под ред. В. А. Виноградова. – 5-е изд. – М., 1996 – 275 с.
15. Секирин, В. П. Заимствования в английском языке. / В. П. Секирин. – Киев, изд-во Киевского университета, 2014. – 152 с.
16. Сепир, Э. Избранные труды по языкознанию и культурологии. : Пер. с англ. / Общ. ред. и вступ. ст. А. Е. Кибрика. –М. : Прогресс, 1993. – 657 с.
17. Смирницкий, А. И. Лексикология английского языка / А. И. Смирницкий. – М. : МГУ, 1998. – 268 с.
18. Харитончик, З. А. Лексикология английского языка. / З. А. Харитончик – Минск : Высшэйшая школа, 1992. – 204 с.
19. Хауген, Э. Процесс заимствования // Новое в лингвистике: Языковые контакты. Вып. VI. – М.: Прогресс, 1972. – с. 344-382.
20. Akbarli, Z. Lexicology of English – French borrowings. [Электронный ресурс] –
– Режим доступа:
https://www.academia.edu/72771032/Lexicology_of_English_French_borrowings
[gs](https://www.academia.edu/72771032/Lexicology_of_English_French_borrowings)(дата обращения: 01.05.2023).

21. Baayen, H. Predicting new words from newer words: Lexical borrowings in French // De Greyter – v. 48, №6. – 2010. – p. 1343-1373 – 27 с.
22. Bittman, M. How to Cook Everything: 2,000 Simple Recipes for Great Food, 10th Anniversary Edition – 2008. – 1061 p.
23. Cambridge Dictionary [web-сайт] / Cambridge Dictionary. –Режимдоступа: <https://dictionary.cambridge.org/> (датаобращения: 02.05.2023).
24. Campbell J., Foskett D., Ceserani V. Practical Cookery 11th Edition – 2008.– 705 p.
25. Child J., Bertholle L., Beck S. Mastering the Art of French Cooking – 2011. – 1009 p.
26. CNRTL Dictionnaire Étymologique [Электронныйресурс] / Режим доступа: <https://www.cnrtl.fr/etymologie/> (датаобращения: 02.05.2023).
27. Cumshudova, G. History of Loan Words in English. Sources of Loans. Calques. Periodical States of English Vocabulary – 2018. – 6 p.
28. Dictionnaire de l'Académie Française [Электронныйресурс] / Режим доступа: <https://www.dictionnaire-academie.fr/> (датаобращения: 02.05.2023).
29. Etymonline – Online Etymology Dictionary [Электронныйресурс] / Режим доступа: <https://www.etymonline.com/> (датаобращения: 02.05.2023).
30. Ivančić, M. Modern English Loan Words – University of Zadar, English Department, 2013. – 35 p.
31. Kenji López-Alt, J. The Food Lab: Better Home Cooking Through Science – 2015. – 2410 p.
32. Klein, E. A Comprehensive Etymological Dictionary of the English Language [Электронныйресурс] / Режимдоступа:<https://archive.org/details/AComprehensiveEtymologicalDictionaryOfTheEnglishLanguageByErnestKlein/mode/2up> (датаобращения: 01.05.2023).
33. Lean, L. Made in America: Our Best Chefs Reinvent Comfort Food – 2011. – 322 p.

34. Oliver, J. Jamie's Ministry of Food: Anyone Can Learn to Cook in 24 Hours – 2008. – 362 p.
35. Rombauer Irma S., Marion Rombauer Becker The Joy of Cooking, Revised and Expanded Edition – 1997. – 931 p.
36. The Free Dictionary [web-сайт] / Режим доступа: <https://www.thefreedictionary.com/> (дата обращения: 02.05.2023).
37. Trésor de la Langue Française informatisé (TLFi) [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://atilf.atilf.fr/> (дата обращения: 02.05.2023).
38. Weekley, E. An etymological dictionary of modern English [Электронный ресурс] / Режим доступа: <https://archive.org/details/etymologicaldict00weekuoft/mode/2up> (дата обращения: 02.05.2023).

Приложение 1

Примеры синонимов, употребляемых в контекстах разных уровней

Words of English origin	Synonyms borrowed from French	French source words
child	infant	enfant
heartly	cordial	cordial
house	mansion	maison
friendship	amity	amitié
start	commence	commencer
room	chamber	chambre
smell	odour	odeur
forgive	pardon	pardoner
leave	abandon	abandonner
ruins	debris	débris
farewell	adieu	adieu
teenager	adolescent	adolescent
improvement	amelioration	amélioration
aware	au courant	au courant
stop	cease	cesser

hairdresser	coiffeur	coiffeur
edible	comestible	comestible
pollute	contaminate	contaminer
hate	detest	détester
boredom	ennui	ennui

Приложение 2

Примеры употребления заимствованных единиц

à la mode [à la: məʊd]

Примеры употребления:

«*Bœuf à la mode* is traditionally garnished with braised carrots and onions, and is usually accompanied by buttered noodles, parsley potatoes, or steamed rice.» (Julia Child «Mastering the Art of French Cooking» – Braised Beef-Pot Roast, p. 418)

«Call it a la mode if you garnish your pie with ice cream – a real inspiration when your apples are tart.» (Irma Rombauer «The Joy of Cooking, Revised and Expanded Edition» – Apple Pie, p. 664)

appetite [ˈæp.ə.taɪt]

Пример употребления:

«You will find that changes in décor and accessories stimulate the appetite as much as changes in seasoning.» (Irma Rombauer «The Joy of Cooking, Revised and Expanded Edition» – Entertaining, Table Décor, p. 15)

«She seemed to teach cooking, but she was really celebrating the human, with all its flaws and appetites.» (Julia Child «Mastering the Art of French Cooking» – The Influence of «Mastering» Over the Last Forty Years, Molly O’Neill, p. 19)

«To form a crown with a single rack of ribs (about 10 ribs, enough to feed 6 to 8 normal-appetited people),...» (James Kenji López-Alt «The Food Lab: Better Home Cooking Through Science» – Crown Roast of Pork, p. 1615)

appetizer ['æp.ə.taɪ.zər]

Примеры употребления:

«Although Melba toast and crackers make good foundations for hot appetizers, the following are more elegant.» (Julia Child «Mastering the Art of French Cooking» – Canapés, Bread Cases, and Tartlet Shells, p. 280)

«But increasingly, in the Spanish style of tapas, cooked meats, poultry, fish, and vegetables are served in appetizer-size portions before a main course, with or without a fork.» (Mark Bittman «How to Cook Everything: 2,000 Simple Recipes for Great Food» – Appetizers, p. 79-80)

«If, during preprandial drinking, the appetizer intake is too extensive, any true enjoyment of the meal itself is destroyed.» (Irma Rombauer «The Joy of Cooking, Revised and Expanded Edition» – Hors d'Oeuvre, p. 77)

aspic ['æs.pɪk]

Примеры употребления:

«Aspic, in French, usually refers not to the jelly, but to the whole decorated dish of various elements coated with or molded in jelly.» (Julia Child «Mastering the Art of French Cooking» – Aspics, Definitions: Gelée, Jelly, Aspic, p. 717)

«Never reduce aspic made with added gelatin with the idea of thickening it.» (Irma Rombauer «The Joy of Cooking, Revised and Expanded Edition» – About Aspics, p. 113)

basil ['bæz.əl]

Примеры употребления:

«Pick the leaves off a few sprigs of fresh basil and scatter them over the salad.» (Jamie Oliver Jamie Oliver «Ministry of Food: Anyone Can Learn to Cook in 24 Hours» – Evolution Tomato Salad, p. 113)

«You may add a dash of curry powder and some herbs—thyme, basil, etc.» (Irma Rombauer «The Joy of Cooking, Revised and Expanded Edition» – Rombauer Rice Dish, p. 209)

«Pesto is a green basil sauce used in some pasta dishes, salads and fish dishes.» (John Campbell, David Foskett, Victor Ceserani «Practical Cookery» 11th Edition – Pesto, p. 61)

bechamel ['beɪ.ʃə.məl]

Примеры употребления:

«In modern French cooking, a béchamel is a quickly made milk-based foundation requiring only the addition of butter, cream, herbs, or other flavorings to turn it into a proper sauce.» (Julia Child «Mastering the Art of French Cooking» – White Sauces, p. 102)

«Béchamel and Espagnole may be thickened during very slow simmering by the evaporation of liquid to achieve more richness and subtlety.» (Irma Rombauer «The Joy of Cooking, Revised and Expanded Edition» – About Thickeners for Sauces, Reduction, p. 339)

«This is used for white (béchamel) sauce and soups.» (John Campbell, David Foskett, Victor Ceserani «Practical Cookery» 11th Edition – Sauces, White Roux, p. 50)

beverage ['bev.ər.ɪdʒ]

Примеры употребления:

«Serve the hot beverage in a deep narrow chocolate cup so as to retain the heat.» (Irma Rombauer «The Joy of Cooking, Revised and Expanded Edition» – About Chocolate and Cocoa Beverages, p. 41)

«It's also a tasty addition to beverages, like iced tea.» (Mark Bittman «How to Cook Everything: 2,000 Simple Recipes for Great Food» – Macerating and Seasoning Fruit, p. 379)

«And if you really love boiled vegetables, consider saving the cooking water and using it for soups or beverages.» (Mark Bittman «How to Cook Everything: 2,000 Simple Recipes for Great Food» – The Basics of Cooking Vegetables, Keeping the Nutrients in Vegetables, p. 235)

blanch [blæntʃ]

Примеры употребления:

«Blanch the potato slices in salted boiling water for 1 minute so the slices will roll without snapping.» (Lucy Lean «Made in America: Our Best Chefs Reinvent Comfort Food» – Potato-Wrapped Oysters Rockefeller, p. 149)

«Drop young pale-green leaves into boiling water and blanch till color darkens—about 4 to 5 minutes.» (Irma Rombauer «The Joy of Cooking, Revised and Expanded Edition» – Fresh Grape Leaves, p. 152)

blancmange [blə'mɒʒ]

Примеры употребления:

«I was struck by how similar the recipe for panna cotta <...> is to early American recipes for blancmange, a milk dessert that is thickened with gelatin so it sets.» (Lucy Lean «Made in America: Our Best Chefs Reinvent Comfort Food» – Milk Chocolate Panna Cotta, p. 280)

bouillon ['buːjɒn]

Примеры употребления:

«My mother's corn chowder recipe involved a can of creamed corn, an equal amount of half-and-half, and a teaspoon of chicken bouillon.» (James Kenji López-Alt «The Food Lab: Better Home Cooking Through Science» – Corn Chowder, p. 479)

«Bouillon cubes are less successful, but they should certainly be used in an emergency.» (Julia Child «Mastering the Art of French Cooking» – Stocks and Aspics, Substitutes for Homemade Stock, p. 165)

cabbage ['kæb.ɪdʒ]

Примеры употребления:

«Follow the recipe for braised sauerkraut or braised red cabbage, and cook for 3½ hours.» (Julia Child «Mastering the Art of French Cooking» – Duck Braised in Red Cabbage, p. 382)

«Its flavor is mildly cabbagey and fresh, and the stalks take on a marvelous, almost creamy texture once cooked.» (Mark Bittman «How to Cook Everything: 2,000 Simple Recipes for Great Food» – Bok Choy and Other Asian Greens, p. 264)

«Tatsoi, also called spinach mustard, has a mild, cabbage-like pungency faintly reminiscent of bok choy.» (James Kenji López-Alt «The Food Lab: Better Home Cooking Through Science» – Picking Salad Greens, Mild Greens, p. 1896)

canapé ['kænəpeɪ]

Примеры употребления:

«Place a cold drained egg on each canapé, spoon the sauce over, sprinkle with cheese and butter.» (Julia Child «Mastering the Art of French Cooking» – Poached Eggs on Canapés with Cheese Fondue Sauce, p. 181)

«Generally, dips are served in bowls and spreads are smeared on crackers or bread (when topped with a little garnish, they make canapés)...» (Mark Bittman «How to Cook Everything: 2,000 Simple Recipes for Great Food» – Dips and Spreads, p. 89)

carrot ['kær.ət]

Примеры употребления:

«Carrots, onions, celery, and leeks are the usual soup vegetables.» (Julia Child «Mastering the Art of French Cooking» – Ingredients for Making Stocks, Vegetables, p. 165)

«So-called baby carrots are actually cut and peeled regular carrots;..» (Mark Bittman «How to Cook Everything: 2,000 Simple Recipes for Great Food» – Carrots, p. 276)

«While the beef is cooking make the carrot purée and the lyonnaise onions and keep warm.» (John Campbell, David Foskett, Victor Ceserani «Practical Cookery» 11th Edition – Slow-Cooked Sirloin, Lyonnaise Onions, Carrot Purée, To Finish, p. 271)

Chardonnay ['ʃɑ:.də.neɪ]

Примеры употребления:

«But non-foxy varietals are also now grown in these New York and Ohio vineyards, and white wines of the Riesling and Chardonnay types have met with increasing favor.» (Irma Rombauer «The Joy of Cooking, Revised and Expanded Edition» – About Wines, p. 56)

«A most satisfactory choice is white Mâcon, made from the Pinot Blanc or the Chardonnay grape.» (Julia Child «Mastering the Art of French Cooking» – Wines, p. 72)

citron ['sitr(ə)n]

Примеры употребления:

«Just the opposite applies to citron – a true citrus derivative which doesn't taste like one, at least in the processed form we find it packaged at market.» (Irma Rombauer «The Joy of Cooking, Revised and Expanded Edition» – About Oranges, p. 136)

clementine ['klem.ən.ti:n]

Примеры употребления:

«Peel your clementines and halve them crossways.» (Jamie Oliver «Ministry of Food: Anyone Can Learn to Cook in 24 Hours» – Fresh Fruit Platter, p. 320)

«Clementines, Satsumas, and tangerines are all varieties of Mandarins; they are sweet-tart in flavor and are perfect for eating out of hand, but spectacular juiced too.» (Mark Bittman «How to Cook Everything: 2,000 Simple Recipes for Great Food» – Oranges and Tangerines, p. 397)

clove [kləʊv]

Примеры употребления:

«Grate over the nutmeg and add the ground cloves.» (взнач. «ГВОЗДИКА») (Jamie Oliver «Ministry of Food: Anyone Can Learn to Cook in 24 Hours» – Roast Dinner Sauces, Applesauce, p. 210)

«Mash the garlic cloves in the casserole with a spoon, then remove the garlic peel.» (взначении «зубчикчеснока») (Julia Child «Mastering the Art of French Cooking» – Chicken Sautéed with Herbs and Garlic, Egg Yolk and Butter Sauce, p. 352)

«Or rub a rather dry crust of bread on all sides with a split clove of garlic; this is called a *chapon*.» (взнач. «ГОЛОВКАЧЕСНОКА») (Irma Rombauer «The Joy of Cooking, Revised and Expanded Edition» – About Tossed Salads, p. 95)

cocktail ['kɒk.teɪl]

Примеры употребления:

«I grew up surrounded by shrimp cocktails in my parents' pub, so the taste of this dish reminds me of my childhood!» (Jamie Oliver «Ministry of Food: Anyone Can Learn to Cook in 24 Hours» – Shrimp and Avocado with an Old-School Marie Rose Sauce, p. 31)

«Serve these canapés <...> as cocktail appetizers.» (Julia Child «Mastering the Art of French Cooking» – Spinach and Cheese Canapés, p. 623)

«Serve the juice in cocktail glasses, chilled.» (John Campbell, David Foskett, Victor Ceserani «Practical Cookery» 11th Edition – Tomato Juice, p. 107)

compote [ˈkɒm.pɒt]

Примеры употребления:

«A handsomely arranged fruit compote, passed during the meat course, can be used as an alternate to a salad.» (Irma Rombauer «The Joy of Cooking, Revised and Expanded Edition» – Formal Entertainment, p. 19)

«Prepare the fruit compote by boiling the apricot purée and infusing with vanilla pod.» (John Campbell, David Foskett, Victor Ceserani «Practical Cookery» 11th Edition – Vanilla Panna Cotta Served on a Fruit Compote, p. 554)

confit [kɒnˈfiː]

Примеры употребления:

«To serve, place the onion confit on a plate, surround with the tomato purée and place the fillets of bass on top of the confit.» (John Campbell, David Foskett, Victor Ceserani «Practical Cookery» 11th Edition – Grilled Bass with Red Onion Confit, p. 203)

«By using the technique of confit to cook the turkey legs, the brown meat turns out moist and succulent.» (Lucy Lean «Made in America: Our Best Chefs Reinvent Comfort Food» – Confit of Turkey. Roasted Breast of Turkey with Clam and Sausage Stuffing. and Olive Gravy, p. 233)

conserve [kənˈsɜːv]

Примеры употребления:

«Let us also recommend, as compatible accompaniments, <...> a dish of gooseberry or quince conserve.» (Irma Rombauer «The Joy of Cooking, Revised and Expanded Edition» – About Wildfowl, p. 436)

«Properly labelled portions are <...> efficiently conserved if fewer guests than expected arrive.» (John Campbell, David Foskett, Victor Ceserani «Practical Cookery» 11th Edition – Operational Benefits of Sous Vide in Restaurants, p. 20)

coriander [ˌkɒr.i'æn.dər]

Примеры употребления:

«Coriander seeds can be cooked whole into dishes (and are quite pleasant to eat) or ground first.» (Mark Bittman «How to Cook Everything: 2,000 Simple Recipes for Great Food» – Everyday Spices, p. 61)

«Serve on suitable individual plates garnished with orange segments and coriander leaves.» (John Campbell, David Foskett, Victor Ceserani «Practical Cookery» 11th Edition – Rice Noodles Salad with Duck and Orange, p. 151)

croissant ['kwæ.s.ɒ̃]

Примеры употребления:

«Preheat the oven to 400° for a ring, to 375° for filled rolls or croissants.» (Irma Rombauer «The Joy of Cooking, Revised and Expanded Edition» – Scandinavian Coffee Cake or Pastry, p. 621)

«The doughs for classic French laminated pastries like puff pastry and croissants are folded until they form hundreds of layers.» (Lucy Lean «Made in America: Our Best Chefs Reinvent Comfort Food» – Buttermilk Biscuits, Folding, p. 361)

cuisine [kwi'zi:n]

Примеры употребления:

«In all types of cuisine there are always recipes that can be varied to cook in very little time.» (Jamie Oliver «Ministry of Food: Anyone Can Learn to Cook in 24 Hours» – Twenty-Minute Meals, p. 22)

«It is in such homely functional dishes, varied according to the season and by the individual cook, that the true cuisine of a country dwells.» (Irma Rombauer «The Joy of Cooking, Revised and Expanded Edition» – About Meat Pastries and Meat Pie Toppings, p. 449)

«These are the three great pillars that support ground-meat cuisine and lift it to magnificent heights.» (James Kenji López-Alt «The Food Lab: Better Home

Cooking Through Science» – Balls, Loaves, Links, Burgers, and the Science of Ground Meat, p. 1189)

currant ['kʌr.ənt]

Примеры употребления:

«This is *sauce poivrade* with ½ cup red currant jelly and ½ cup whipping cream beaten into it just before serving.» (Julia Child «Mastering the Art of French Cooking» – Sauce Ragoût, Variations, Sauce Venaison, p. 119)

«Linzer cookies, or sables, have the same components as a Linzertorte – a tart with a rich buttery crust that includes almonds, lemon zest, and cinnamon, and a filling of black currant jam.» (Lucy Lean «Made in America: Our Best Chefs Reinvent Comfort Food» – Linzer S'mores with Hazelnut Ganache and Homemade Marshmallows, p. 292)

dessert [dɪ'zɜ:t]

Примеры употребления:

«Pour about ⅓ cup of Vin Santo or sweet dessert wine into a wineglass.» (Jamie Oliver «Ministry of Food: Anyone Can Learn to Cook in 24 Hours» – Cheat's Sponge Cake with Summer Berries and Cream, To Prepare Your Cake, p. 340)

«This so-called new cheese is bland in flavor and suitable for cheese spread recipes, and for some dessert cheeses.» (Irma Rombauer «The Joy of Cooking, Revised and Expanded Edition» – Making Semihard and Hard Cheeses, p. 539)

«For this reason, you should oversalt savory soups slightly; with sweet dessert soups, add a little more sugar than you think necessary.» (Mark Bittman «How to Cook Everything: 2,000 Simple Recipes for Great Food» – Cold Soups, p. 153)

dinner ['dɪn.ər] – ужин

Примеры употребления:

«A bit of tomato skin was once as much out of place at a dinner table as a Bowie knife.» (Irma Rombauer «The Joy of Cooking, Revised and Expanded Edition» – About Cold Stuffed Tomatoes, p. 105)

«From *la vieille cuisine française* comes an unusual way to serve braised beef for a dinner party.» (Julia Child «Mastering the Art of French Cooking» – Minced Braised Beef Served in a Beef Shell, p. 422)

entrée [ˈɑ̃trei]

Примеры употребления:

«*Quiche Lorraine* <...> is only one of a series of generally simple-to-make and appetizing entrées.» (Julia Child «Mastering the Art of French Cooking» – Open-Faced Tarts, p. 212)

«We are still inclined to prefer it in its traditional location – between entrée and dessert – mainly because a green salad makes a clean break between meat and sweet.» (Irma Rombauer «The Joy of Cooking, Revised and Expanded Edition» – Salads, p. 92)

«Roasted apples or pears are easy additions that can turn a simple salad into a full-on lunch entrée.» (James Kenji López-Alt «The Food Lab: Better Home Cooking Through Science» – I Have Something to Admit: I'm Addicted to Salad, p. 1891)

fillet [ˈfil.it]

Примеры употребления:

«In selecting your fish, ask your fishmonger to choose whichever is fresher, and have him fillet it for you, removing all skin and bones.» (Lucy Lean «Made in America: Our Best Chefs Reinvent Comfort Food» – Fish and Chips, Long Island Style, To Make the Fish, p. 217)

«The sole's ease of skinning and filleting, and its closegrained yet delicate flesh make it ideal for poaching.» (Julia Child «Mastering the Art of French Cooking» – Fish Filets in White Wine Sauce, The Fish Filets, p. 290)

«Small fish may be butterfly-filleted. In this technique, head and tail are removed, after which the flesh is cut cleanly away on both sides of the backbone and the dorsal fin; the ventral or belly fin is removed by slot-cutting around it.» (Irma Rombauer «The Joy of Cooking, Revised and Expanded Edition» – Preparing Fish for Cooking, Small Fish, p. 395)

fondant ['fɒn.dənt]

Примеры употребления:

«Warm the fondant to blood heat and correct the consistency with sugar syrup if necessary.» (John Campbell, David Foskett, Victor Ceserani «Practical Cookery» 11th Edition – Puff Pastry Slice, p. 626)

fondue [fɒn'du:]

Примеры употребления:

«In any case, be sure the vegetables are completely dry, or the fondue will not stick to them.» (Mark Bittman «How to Cook Everything: 2,000 Simple Recipes for Great Food» – Cheese Fondue, p. 112)

«If the fondue is too thick, add a little more wine and cook for another 3 minutes or so.» (Mark Bittman «How to Cook Everything: 2,000 Simple Recipes for Great Food» – Cheese Fondue, p. 112)

fricassee ['frɪk.ə.si:]

Примеры употребления:

«This is a really tasty cross between a French fricassee and a Russian stroganoff.» (Jamie Oliver «Ministry of Food: Anyone Can Learn to Cook in 24 Hours» – Chicken and Leek Stroganoff, p. 33)

«The fullflavored stewing hen <...> must be fricasseed or stewed, as its flesh is too firm to be cooked in any other way.» (Julia Child «Mastering the Art of French Cooking» – Poultry, Chicken, Chicken Types, p. 323)

garnish [ˈɡɑː.nɪʃ]

Примеры употребления:

«They are frequently used as an undergarnish for molded salads, aspic, or arrangements of salad vegetables and fruits.» (Irma Rombauer «The Joy of Cooking, Revised and Expanded Edition» – Salads, About Cultivated Salad Greens, Loose-Leaf Lettuce, p. 92-93)

«For tacos, a couple of tablespoons of filling does the trick and leaves room for garnishes.» (Mark Bittman «How to Cook Everything: 2,000 Simple Recipes for Great Food» – The Basics of Tacos and Burritos, Filling Tortillas, p. 173)

grape [greɪp]

Примеры употребления:

«The color of wine is due not to the color of the grape but to the length of time the skins remain with the juice.» (Irma Rombauer «The Joy of Cooking, Revised and Expanded Edition» – About Wines, p. 54)

«Heat the grape seed oil in a deep-fat fryer or large heavy pot over medium heat to 350°F.» (Lucy Lean «Made in America: Our Best Chefs Reinvent Comfort Food» – Arugula Risotto and Arancini, p. 179)

herb [hɜːb]

Примеры употребления:

«Two or three sauces may be served, such as a cream sauce with mustard and tomato, an herbal mayonnaise, and a big bowl of the cooking stock.» (Julia Child «Mastering the Art of French Cooking» – Boiled Beef with Pork, Chicken, Sausage, and Vegetables, p. 415)

«Pack them firmly in the shell, so generously covered that only the lovely green herbed butter is visible at the opening.» (Irma Rombauer «The Joy of Cooking, Revised and Expanded Edition» – About Snails, Snail Butter, p. 392)

hors d'œuvre [ˌɔː ˈdɜːv]

Примеры употребления:

«That meat makes a perfect hors d'oeuvre for a fancy gathering.» (James Kenji López-Alt «The Food Lab: Better Home Cooking Through Science» – Oxtail Jus for Prime Rib, p. 1565)

«Cream sauces are used for vegetables, eggs, fish, poultry, hot hors d'oeuvres, and for dishes which are to be *gratinéed*.» (Julia Child «Mastering the Art of French Cooking» – Cream Enrichment—Cream Sauce, p. 106)

«A very hot, light soup between hors d'oeuvre and dinner is often a help in clearing the palate for the more delicate and subtle flavors of the meal.» (Irma Rombauer «The Joy of Cooking, Revised and Expanded Edition» – Hors d'Oeuvre, p. 77)

jelly [ˈdʒel.i]

Примеры употребления:

«Keep in mind that if too stiff, soup jellies are not very attractive.» (Irma Rombauer «The Joy of Cooking, Revised and Expanded Edition» – About Jellied Clear Soups, p. 173)

«A vibrant orange fruit with either a juicy, jellylike interior or a crisp, applelike quality, depending on the variety.» (Mark Bittman «How to Cook Everything: 2,000 Simple Recipes for Great Food» – Persimmons, p. 401)

lettuce [ˈlet.ɪs]

Примеры употребления:

«...the biggest category of lettuces and the one whose greens tend to be the most bitter.» (Mark Bittman «How to Cook Everything: 2,000 Simple Recipes for Great Food» – The Basics of Salad Greens, Lettuces, p. 191)

«It is usual to tear rather than cut greens, except iceberg lettuce, which, if you desire smaller pieces, can be sliced or shredded.» (Irma Rombauer «The Joy of Cooking, Revised and Expanded Edition» – About Tossed Salads, p. 94)

margarine [ˌmɑːdʒəˈriːn]

Примеры употребления:

«Almost all margarines are enriched also with added vitamins and color, to try to make them comparable to butter.» (Irma Rombauer «The Joy of Cooking, Revised and Expanded Edition» – About Margarines, p. 541)

«Alternatively, use polyunsaturated vegetable margarine or make a roux with vegetable oil, using equal quantities of oil to flour.» (John Campbell, David Foskett, Victor Ceserani «Practical Cookery» 11th Edition – Sauces, Roux, White Roux, p. 50)

«I never use solid shortening or margarine<...> since butter and even lard are better-tasting and even healthier alternatives.» (Mark Bittman «How to Cook Everything: 2,000 Simple Recipes for Great Food» – The Basics of Oil and Vinegar, Oils, Fats, and Health, p. 194)

marinade [ˌmæɪ.ɪˈneɪd]

Примеры употребления:

«Pour the truffle marinade into them, and rapidly boil down this liquid until it has reduced to about 2 cups and its flavor is rich and concentrated.» (Julia Child «Mastering the Art of French Cooking» – Braised *Filet* of Beef Stuffed with Foie Gras and Truffles, Wine Marinade from the Truffles, p. 413)

«We don't have access to those ingredients in our kitchens, but we do have what it takes to make the spicy allspice-scented marinade.» (James Kenji López-Alt «The Food Lab: Better Home Cooking Through Science» – Jamaican-Jerk-Rubbed Roast Chicken, p. 1460)

mayonnaise [ˌmeɪ.əˈneɪz]

Примеры употребления:

«Beat in the olive oil by droplets to make a mayonnaise-like cream.» (Julia Child «Mastering the Art of French Cooking» – Herbal Mustard Coating for Roast Lamb, p. 451)

«To make your sauce, put your mayonnaise into a bowl with the ketchup, a small splash of Worcestershire sauce, and the booze.» (Jamie Oliver «Ministry of Food: Anyone Can Learn to Cook in 24 Hours» – Shrimp and Avocado with an Old - School Marie Rose Sauce, p. 31)

mirepoix [,miə'pwa:]

Примеры употребления:

«The pressed juices are combined with the flambéed livers, the sauce enhanced with a mirepoix and then reduced and strained.» (Irma Rombauer «The Joy of Cooking, Revised and Expanded Edition» – About Salmi of Wildfowl, p. 436)

«Sweat the mirepoix (the diced vegetables and minced garlic) until soft.» (Lucy Lean «Made in America: Our Best Chefs Reinvent Comfort Food» – To Make the Yellow Pepper Sauce, p. 203)

mustard ['mʌs.təd]

Примеры употребления:

«How fast should the oil be beaten in when you are making the garlic-and-mustard coating for a roast leg of lamb?» (Julia Child «Mastering the Art of French Cooking» – Introduction to the Anniversary Edition, p. 14)

«In a small pan heat the ghee or oil, and fry the mustard seeds until they pop.» (John Campbell, David Foskett, Victor Ceserani «Practical Cookery» 11th Edition – Palak Pachchadi (Raita), p. 403)

«Add a teaspoon of English mustard and a good pinch of salt and pepper.» (Jamie Oliver «Ministry of Food: Anyone Can Learn to Cook in 24 Hours» – The Chopped Salad Family, Everyday Green Chopped Salad, p. 120)

nutmeg ['nʌt.meɪg]

Примеры употребления:

«Divide between your serving bowls and grate over some nutmeg, if you like.» (Jamie Oliver «Ministry of Food: Anyone Can Learn to Cook in 24 Hours» – Cauliflower Cheese Soup, To Serve Your Soup, p. 136)

«One grated whole nutmeg equals 2 to 3 teaspoons ground nutmeg.» (Irma Rombauer «The Joy of Cooking, Revised and Expanded Edition» – Nutmeg and Mace, p. 576)

omelet ['ɑ:.mə.lət]

Примеры употребления:

«The classic French omelet turns the egg into an elegant centerpiece.» (Mark Bittman «How to Cook Everything: 2,000 Simple Recipes for Great Food» – The Basics of Omelets, p. 802)

«Luckily, though, it doesn't actually require fast cooking, and <...> you can actually make a tender French-style omelet in much the same manner, with slow cooking and constant stirring.» (James Kenji López-Alt «The Food Lab: Better Home Cooking Through Science» – Omelets, p. 283)

onion ['ʌn.jən]

Примеры употребления:

«Peel, halve, and roughly chop your onion.» (Jamie Oliver «Ministry of Food: Anyone Can Learn to Cook in 24 Hours» – Vegetable Jalfrezi, To Prepare Your Curry, p. 77)

«Red onions are rarely used for cooking, as their pigment can turn an unappetizing blue with prolonged cooking, throwing off the color of your finished dish.» (James Kenji López-Alt «The Food Lab: Better Home Cooking Through Science» – All About Onions, p. 525)

oyster ['ɔɪ.stər]

Примеры употребления:

«Stock or oyster liquor may be substituted for milk.» (Irma Rombauer «The Joy of Cooking, Revised and Expanded Edition» – Bread Dressing with Mushrooms, Oysters, Nuts, Giblets, etc., p. 370)

«Pacific or rock oysters tend to have a frillier shell and are smaller, with milder meat.» (John Campbell, David Foskett, Victor Ceserani «Practical Cookery» 11th Edition – Oysters, p. 217)

«Serve with a suitable sauce and/or garnish (e.g. pan-fried turkey escalope cooked with oyster mushrooms and finished with white wine and cream).» (John Campbell, David Foskett, Victor Ceserani «Practical Cookery» 11th Edition – Turkey Escalopes, p. 339)

paste [peɪst]

Примеры употребления:

«Ground sesame paste is the base for one of the fastest, easiest, richest sauces on the planet.» (Mark Bittman «How to Cook Everything: 2,000 Simple Recipes for Great Food» – Tahini Sauce, p. 35)

«Add the tomato paste and heavy cream and simmer for 20 to 30 minutes over low heat.» (Lucy Lean «Made in America: Our Best Chefs Reinvent Comfort Food» – Maine Lobster and Black Truffle Potpie, p. 211)

pastry [ˈpeɪ.stri]

Примеры употребления:

«Using a fluted pastry tube, ruffle a border of potatoes around the edge of the plank.» (Irma Rombauer «The Joy of Cooking, Revised and Expanded Edition» – Planked Steak, p. 457)

«Use a sharp knife or pastry wheel to cut the dough into roughly 1/4-inch-thick strips.» (Mark Bittman «How to Cook Everything: 2,000 Simple Recipes for Great Food» – Breadsticks, p. 875)

«...the sauce <...> may be squeezed out of a pastry bag to make fancy decorations.» (Julia Child «Mastering the Art of French Cooking» – Gelatin Mayonnaise — for Decorating Cold Dishes, p. 146)

peel [pi:l]

Примерыупотребления:

«While the chicken's cooking, peel and finely slice your ginger and slice your chile.» (Jamie Oliver «Ministry of Food: Anyone Can Learn to Cook in 24 Hours» – Asian Chicken Noodle Broth, p. 37)

«If you are not used to slicing potatoes by hand or peeling, seeding, and juicing tomatoes you will be slow and a little clumsy at first.» (Julia Child «Mastering the Art of French Cooking» – Introduction to the Anniversary Edition, p. 14)

pomegranate ['pɒm.ɪ,græn.ɪt]

Примерыупотребления:

«When fresh fruit isn't available, pomegranate molasses or unsweetened juice is perfect for bringing the flavor to cooking.» (Mark Bittman «How to Cook Everything: 2,000 Simple Recipes for Great Food» – Pomegranates, p. 403)

«Embroider the bird's back with a pattern of halved grapes or pomegranate seeds, using a portion of the garnish on countersunk toothpicks for bird's eyes.» (Irma Rombauer «The Joy of Cooking, Revised and Expanded Edition» – Bird of Paradise Salad, p. 109)

pork [pɔ:k]

Примерыупотребления:

«These glazed pork chops have a big, comforting flavor with a great combination of meat and sweet stickiness.» (Jamie Oliver «Ministry of Food: Anyone Can Learn to Cook in 24 Hours» – Pan-Fried Glazed Pork Chops, p. 230)

«Pork tenderloin is lower in fat than almost any other cut of meat, though not the most flavorful, so I like to cook it with assertive spices.» (Mark Bittman «How to Cook Everything: 2,000 Simple Recipes for Great Food» – Grilled or Broiled Pork Tenderloin with Mustard Curry, p. 752)

portion [ˈpɔː.ʃən]

Примеры употребления:

«To serve, put a small portion of fish along with a bit of the onion and jalapeño in a warm tortilla.» (Mark Bittman «How to Cook Everything: 2,000 Simple Recipes for Great Food» – Fish Tacos, Four Ways, p. 163)

«Remove from the oven and let stand at room temperature for at least 10 minutes before attempting to portion and serve.» (Lucy Lean «Made in America: Our Best Chefs Reinvent Comfort Food» – Melanzane alia Parmigiana, p. 190)

prune [pru:n]

Примеры употребления:

«With the next, hot foods are in order, such as meatballs, ham with apples, goose with prunes, tongue and baked beans.» (Irma Rombauer «The Joy of Cooking, Revised and Expanded Edition» – About Smorgasbord, p. 79)

«Fill each prune with a teaspoon of the stuffing.» (Julia Child «Mastering the Art of French Cooking» – Prune and Foie Gras Stuffing, p. 385)

purée [ˈpjʊə.reɪ]

Примеры употребления:

«The vegetable mill purées soups, sauces, vegetables, fruits, raw fish, or mousse mixtures.» (Julia Child «Mastering the Art of French Cooking» – Kitchen Equipment, The Vegetable Mill (or Food Mill) and Garlic Press, p. 43)

«Because of its wide base and relatively low spinning rate, a food processor does more chopping than pureeing.» (James Kenji López-Alt «The Food Lab: Better Home Cooking Through Science» – A Food Processor, p. 463)

recipe ['res.i.pi]

Примеры употребления:

«Have a go at this recipe – it will give you potatoes that are perfectly crispy on the outside and fluffy in the middle.» (Jamie Oliver «Ministry of Food: Anyone Can Learn to Cook in 24 Hours» – Roasted Potatoes, Parsnips, and Carrots, p. 202)

«Cook the omelettes according to one of the master recipes, but leave them slightly underdone.» (Julia Child «Mastering the Art of French Cooking» – Tomato-filled Omelettes Gratinéed With Cream and Cheese, p. 201)

«The subrecipes here are super versatile and should become staples in your kitchen.» (Lucy Lean «Made in America: Our Best Chefs Reinvent Comfort Food» – Pulled-Pork Sandwich with Parsley Sauce, Pink Pickled Onions, and Creamy Cucumbers, Chef Schwartz's Tips, p. 73)

Roquefort ['rəʊkfɔ:t]

Примеры употребления:

«The famous blues include Stilton, Gorgonzola, Bleu, Dorset Vinney and Roquefort.» (Irma Rombauer «The Joy of Cooking, Revised and Expanded Edition» – About Dessert Cheeses, p. 756)

«Use a sharp blue cheese like Gorgonzola, Roquefort, Fourme d'Ambert, or Stilton.» (James Kenji López-Alt «The Food Lab: Better Home Cooking Through Science» – Three-Ingredient Blue Cheese Dressing, p. 2082)

rotisserie [rəʊ'tis.ər.i]

Примеры употребления:

«However, a proper roast is a million times better than a rotisserie chicken from the grocery store,..» (Jamie Oliver «Ministry of Food: Anyone Can Learn to Cook in 24 Hours» – Family Roast Dinners, p. 191)

«Use a spit or roisserie to roast the duck, only 20 to 22 minutes in all.» (Irma Rombauer «The Joy of Cooking, Revised and Expanded Edition» – Duckling Rouennaise, p. 433)

roux [ru:]

Примеры употребления:

«This creamy soup relies on the thickening and emulsifying power of a roux—cooked flour and butter—to give it a creamy consistency without the need for heavy cream,..» (James Kenji López-Alt «The Food Lab: Better Home Cooking Through Science» – Creamy Broccoli-Parmesan Soup, p. 487)

«Pass the cooking liquor into a clean pan and add to the roux base, stirring continuously to prevent lumps.» (John Campbell, David Foskett, Victor Ceserani «Practical Cookery» 11th Edition – Langoustine and Mussel Soup, p. 221)

sausage ['sɒs.ɪdʒ]

Примеры употребления:

«You can also use little pork sausages or store-bought sausage meat.» (Julia Child «Mastering the Art of French Cooking» – Turnovers, Pastry Turnovers with Roquefort Cheese, p. 287)

«Form the strips into small sausagelike rolls and hold closed with a pick.» (Irma Rombauer «The Joy of Cooking, Revised and Expanded Edition» – Pepper Hors D'Oeuvre, p. 85)

sauté ['səʊ.teɪ]

Примеры употребления:

«Stir in ½ tablespoon of the chopped thyme and ½ tablespoon of the chopped savory and continue to sauté.» (Lucy Lean «Made in America: Our Best Chefs Reinvent Comfort Food» – Beef Stew with Herbs and Spices, p. 113)

«Among dry-heat pan processes, sautéing uses the smallest amount of fat.»
(Irma Rombauer «The Joy of Cooking, Revised and Expanded Edition» – About Dry Heats, p. 146)

soufflé [ˈsuːfleɪ]

Примеры употребления:

«Coat the butter in the soufflé case with caster sugar as needed, tap out surplus.» (John Campbell, David Foskett, Victor Ceserani «Practical Cookery» 11th Edition – Vanilla Soufflé, p. 563)

«Transfer the toast to a sheet pan, caramel side down, and bake in the oven until it puffs up like a soufflé, is warm in the center, and golden brown on top,...»
(Lucy Lean «Made in America: Our Best Chefs Reinvent Comfort Food» – Pain Perdu-Crème Brûlée French Toast, p. 33)

soup [su:p]

Примеры употребления:

«Beat the egg yolks in the soup tureen for a minute until they are thick and sticky.» (Julia Child «Mastering the Art of French Cooking» – Garlic Soup, p. 91)

«Basic outdoor cooking tools are a sharp hunting knife and stainless steel soup spoon.» (Irma Rombauer «The Joy of Cooking, Revised and Expanded Edition» – Backpacking Menu Suggestions, p. 35)

«It's delicious paired with apples or in mulled cider or cold fruit soups.»
(Mark Bittman «How to Cook Everything: 2,000 Simple Recipes for Great Food» – Everyday Spices, Cinnamon, Uses, p. 61)

sous-vide [ˌsuː ˈviːd]

Примеры употребления:

«With sous-vide cookery, much lower temperatures (say around 140°F) are applied for much longer periods of time – sometimes up to 72 hours.» (James Kenji

López-Alt «The Food Lab: Better Home Cooking Through Science» – Beer Coolers, Plastic Bags, and the Science of Sous-Vide, p. 943)

«Sous vide cooking brings multiple benefits to restaurants in the form of increased service efficiency and lowered food costs.» (John Campbell, David Foskett, Victor Ceserani «Practical Cookery» 11th Edition – Sous Vide, Conclusion, p. 21)

spice [spais]

Примеры употребления:

«Place half the vegetables, herbs, and spices in the bottom of the bowl.» (Julia Child «Mastering the Art of French Cooking» – Beef Braised in Red Wine, Red Wine Marinade, p. 420)

«Sprinkle the chicken with the five-spice powder and a good pinch of salt and pepper and stir.» (Jamie Oliver «Ministry of Food: Anyone Can Learn to Cook in 24 Hours» – Asian Chicken Noodle Broth, p. 36)

stew [stju:]

Примеры употребления:

«While the lobsters are steaming, stew the mushrooms slowly in the covered saucepan with the butter, lemon juice, and salt for 10 minutes.» (Julia Child «Mastering the Art of French Cooking» – Lobster Thermidor-Gratinéed in its Shell, p. 307)

«The really important thing to remember when you are stewing fruit is that it's best to decide for yourself how much sugar to add <...>» (Jamie Oliver «Ministry of Food: Anyone Can Learn to Cook in 24 Hours» – Stewed Fruit, p. 319)

«Place the chicken in a stewing pan and bring to the boiling point.» (Irma Rombauer «The Joy of Cooking, Revised and Expanded Edition» – Chicken or Turkey Stew or Fricassee, p. 426)

supper ['sʌp.ə]

Примеры употребления:

«Once an egg is taken out of the breakfast category and put to use as a hot entrée, a luncheon, or a supper dish, it offers a great variety of presentations...» (Julia Child «Mastering the Art of French Cooking» – Eggs, p. 177)

«...the Thursday before Easter-the day when Christians commemorate the Last Supper.» (Lucy Lean «Made in America: Our Best Chefs Reinvent Comfort Food» – Gumbo Z'Herbes, p. 107)

thyme [taim]

Примеры употребления:

«Thymes may be used sparingly with poultry, mutton, veal, pork and rabbit;..» (Irma Rombauer «The Joy of Cooking, Revised and Expanded Edition» – The Thymes, p. 588)

«Strip the leaves from the remaining thyme sprigs and sprinkle them over the apples along with a bit of salt.» (Mark Bittman «How to Cook Everything: 2,000 Simple Recipes for Great Food» – Cabbage-and-Something Soup, Three Ways, p. 133)

toast [təʊst]

Примеры употребления:

«Toast the almonds in a 350-degree oven as previously described.» (Julia Child «Mastering the Art of French Cooking» – Caramelized Almonds, p. 762)

«For double-toasted sandwiches, toast under broiler one side only of each slice;..» (Irma Rombauer «The Joy of Cooking, Revised and Expanded Edition» – Preparing and Keeping Sandwiches, p. 67)

«Toasting nuts improves their flavor by adding a layer of complexity and their texture by making them crunchier.» (James Kenji López-Alt «The Food Lab: Better Home Cooking Through Science» – How to Toast Nuts, p. 1934)

truffle ['trʌf.əl]

Примеры употребления:

«Bits of white truffle may be used raw over risotto or fondue, puréed for canapés, processed in foie gras or cooked 2 to 3 minutes in butter.» (Irma Rombauer «The Joy of Cooking, Revised and Expanded Edition» – Truffle Garnishes, p. 310)

«If the truffles become too soft to handle, stick them in the fridge or freezer for a few minutes.» (Mark Bittman «How to Cook Everything: 2,000 Simple Recipes for Great Food» – 4 More Uses for Chocolate Ganache, p. 920)

«...after the dish is browned decorate each fillet with a slice of truffle.» (John Campbell, David Foskett, Victor Ceserani «Practical Cookery» 11th Edition – Fillets of Fish Mornay, Variations, p. 200)

veal [vi:l]

Примеры употребления:

«If game stock is not available, veal stock is the most sympathetic substitute.» (Irma Rombauer «The Joy of Cooking, Revised and Expanded Edition» – About Wildfowl, p. 436)

«...it's the gelatin that lends ground veal its ability to retain moisture.» (James Kenji López-Alt «The Food Lab: Better Home Cooking Through Science» – All-American Meat Loaf, p. 1293)

«Also try center-cut lamb or veal chops or shoulder steaks or pork chops no more than about an inch thick.» (Mark Bittman «How to Cook Everything: 2,000 Simple Recipes for Great Food» – Grilled, Pan-Grilled, or Broiled Steak, Many Ways, p. 717)

vegetable ['vedʒ.tə.bəl]

Примеры употребления:

«Shallots and onions turn sweet and complex, while green vegetables like broccoli or asparagus get nicely charred and tender.» (James Kenji López-Alt «The Food Lab: Better Home Cooking Through Science» – Potato Hash, p. 313)

«Remove the orange part of the skin in strips with a vegetable peeler.» (Julia Child «Mastering the Art of French Cooking» – Roast Duck with Orange Sauce, Blanching the Orange Peel, p. 377)

vermouth [və'mu:θ]

Примеры употребления:

«As the right white wine is not as reasonable to acquire in America, we have found that a good, dry, white vermouth is an excellent substitute, and much better than the wrong kind of white wine.» (Julia Child «Mastering the Art of French Cooking» – Wines, White Wine, p. 72)

«Add the vermouth and season with a pinch of salt.» (Lucy Lean «Made in America: Our Best Chefs Reinvent Comfort Food» – Day-Boat Pacific Halibut. with Onions Cooked with Dry Vermouth. Tomatoes. and Basil, p. 200)

vinaigrette [ˌvɪn.i'gret]

Примеры употребления:

«Hot or cold broccoli with a sauce such as hollandaise or vinaigrette may be served, like asparagus, as a separate vegetable course.» (Julia Child «Mastering the Art of French Cooking» – Broccoli, Serving Suggestions, p. 603)

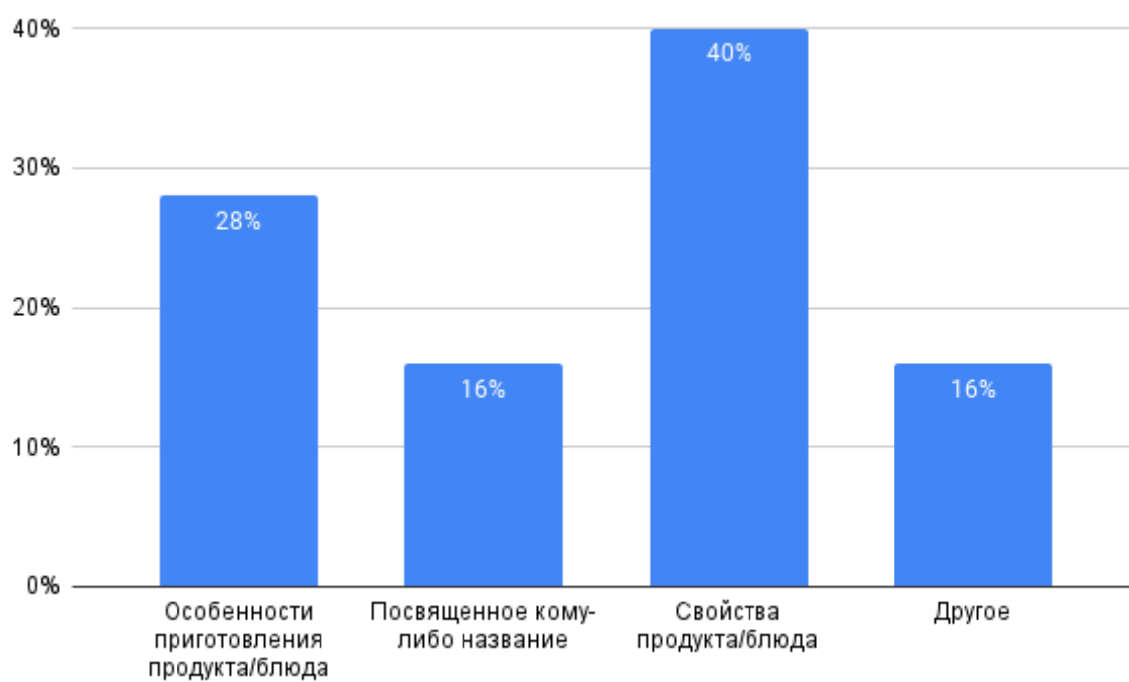
«Try serving leftover vegetables vinaigretted in a salad, remembering <...> that cold food is as nutritious as hot.» (Irma Rombauer «The Joy of Cooking, Revised and Expanded Edition» – About Reheated and Canned Vegetables, p. 281)

watermelon ['wɔ:.tə,mel.ən]

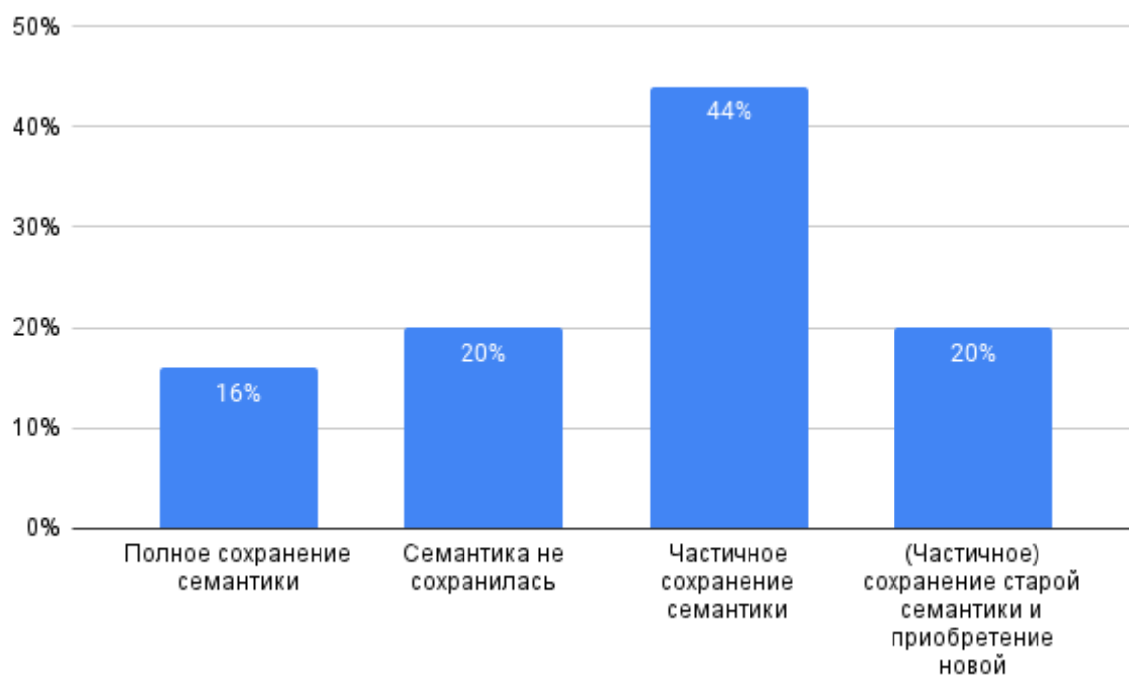
Примеры употребления:

«Divide the watermelon soup among 4 bowls, add the watermelon cubes and zest, and garnish with the chopped mint leaves.» (Mark Bittman «How to Cook Everything: 2,000 Simple Recipes for Great Food» – Watermelon and Mint Soup, p. 967)

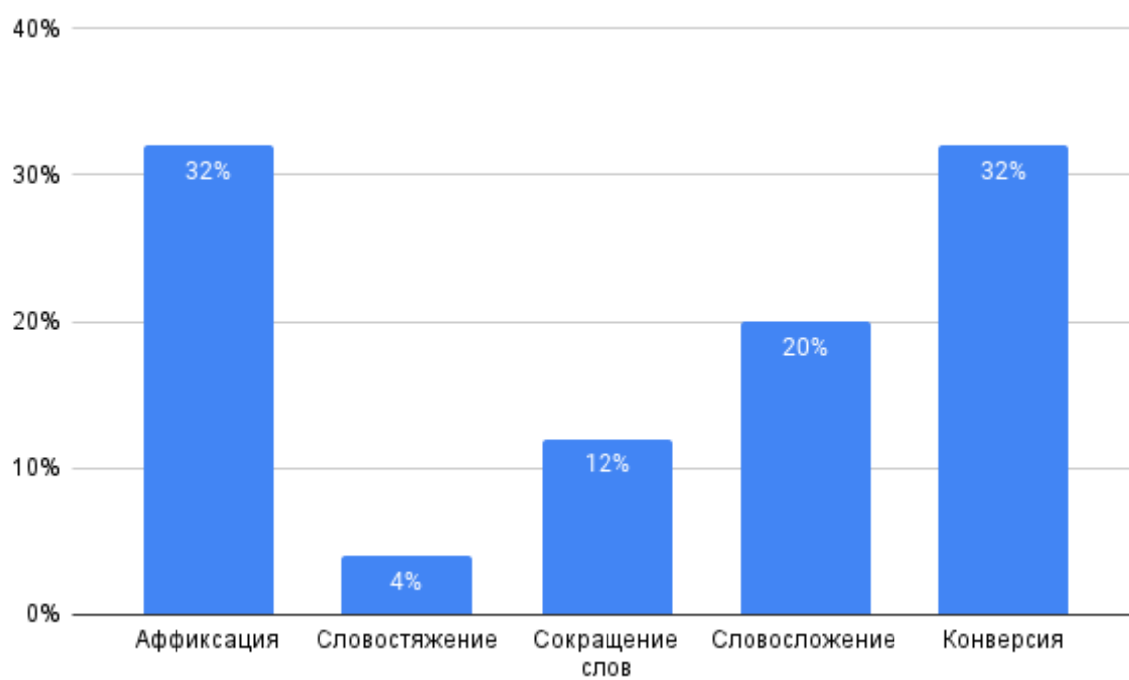
Приложение 3
Этимологические особенности



Приложение 4
Семантические особенности



Приложение 5
Словообразовательные особенности



Приложение 6

Семантические и орфографические изменения заимствований

