



## ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
ГЛАВА 1. ФРАНЦУЗСКАЯ КУЛИНАРИЯ.....	4
1.1. Откуда пришли заимствованные слова на русскую кухню .....	4
1.2. История появления французских заимствований в русской кулинарии.....	6
1.3. Как французские названия блюд вливались в нашу лексику.....	7
ГЛАВА 2. ФРАНЦУЗСКОЕ БЛЮДО НА РУССКИЙ ЛАД.....	9
2.1. Результаты анкеты «Откуда это блюдо?».....	9
2.2. Эксперимент по названию французского блюда с помощью русских слов.....	10
2.3. Словарь французских заимствований на русской кухне.....	12
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	14
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ.....	15
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	16

## ВВЕДЕНИЕ

Не секрет, что на культуру русской речи влияют другие языки. На радио, на телевидении, в разговорной речи, да что там говорить, даже на кухне — везде имеются проникновение иностранных слов. Этому способствуют многие причины: развитие общества, изменение социального уклада жизни людей, возникновение новых традиций, и как следствие этого, появление в языке новых, заимствованных слов. Пришедшие в русский язык слова воспринимаются носителями по-разному. Интенсивность заимствований и их стремительная адаптация в русском языке вызывает негативную реакцию многих членов общества, считающих, что заимствования засоряют русский язык. Действительно, **проблема заимствования слов очень актуальна в настоящее время**. Русский язык настолько насыщен иноязычной лексикой, это приводит к тому, что мы постепенно забываем исторически сложившийся литературный русский язык, и начинаем иностранные слова считать исконно-русскими. Взять, к примеру, кулинарию. Обычный обед: суп, пюре с котлетой, салат и компот. До того, как я стал изучать второй иностранный (а это у меня французский) язык, и предположить не мог, что в моем меню нет ни одного исконно русского слова. И пришли они в наш язык не вчера...

Мне стало интересно, зачем наши предки допустили такое засилье русской кулинарной книги иностранными терминами? Как и когда это произошло? Плохо это или хорошо для языка? И можно ли было, используя рецепты французов, назвать их блюда по-своему, не допуская иностранных слов в наш язык? Чтобы ответить на эти вопросы, мы решили провести исследование **на тему: «Французские заимствования на русской кухне»**

**Цель исследования:** определить роль кулинарных терминов и названий блюд, заимствованных из французского языка, для русского языка.

### **Задачи:**

1. Собрать информацию с помощью этимологических словарей данной тематики.
2. Рассмотреть происхождение заимствованных слов.
3. Определить степень употребления французских заимствований в русской кулинарии.
4. Обработать полученные данные, провести анализ, систематизацию найденных слов.
5. Выяснить, каковы познания учащихся о заимствованных словах в области кулинарии.
6. Составить словарь французских заимствований на русской кухне.

**Объект исследования:** французские заимствования в русском языке.

**Предмет исследования:** процесс вхождения кулинарных французских заимствований в русский язык.

**Гипотеза:** иностранные заимствования в кулинарии в большей степени обусловлены рецептурой блюд и невозможностью подобрать к ним синонимы в русском языке; в связи с этим кулинарные заимствования не засоряют русский язык, а напротив обогащают его.

### **Методы исследования:**

Теоретические: анализ, синтез, сравнение, обобщение.

Эмпирические: анкетирование, изучение и анализ научных источников и живой речи.

**Практическая значимость** исследования заключается в том, что работа с данным материалом ведёт к расширению лингвистических и страноведческих знаний, повышает интерес к французскому языку, облегчает восприятие литературы, состоит в возможности использовании материала и результатов данного исследования на уроках культуры речи, уроках французского и русского языка.

## ГЛАВА 1.

### ФРАНЦУЗСКАЯ КУЛИНАРИЯ

#### 1.1. Откуда пришли заимствованные слова на русскую кухню

Все слова русского языка можно разделить на две большие группы: исконно русские и заимствования.

Исконно русские, или же самобытные, слова — это самые древние лексические единицы нашего языка. Ими называли те предметы и явления, с которыми человек регулярно сталкивался в своей жизни. Объём исконно русской лексики составляет примерно две тысячи слов, являющимся ядром нашего языка. Эта лексика используется как в письме, так и в устной речи, и является наиболее употребительной.

Заимствования — это копирование слова или выражения одного языка в другой, в языках является одним из важнейших факторов их развития.

Заимствованные слова есть в каждом языке. Заимствование из других языков — это вполне закономерный процесс, избежать которого невозможно, если народ страны не живёт полностью изолированно от остального мира. Это - результат языковых контактов, взаимоотношений народов и государств. Чаще всего слова приходят в русский язык в том случае, когда в базе нет необходимого понятия, чтобы верно и ёмко обозначить предмет, живое существо или явление. Основной поток иноязычных слов идет через разговорную речь профессиональных сфер и жаргоны различных социальных групп.

Заимствованная лексика делится на две группы: заимствования из славянских языков и заимствования из неславянских языков. В связи с историческим развитием, на русскую культуру оказывали огромное влияние страны Европы.

Одной из таких стран была **Франция**. Со временем мы заимствовали различные обычаи страны. А вместе с тем и рецепты национальной кухни Франции. Такие названия блюд, как пюре, драже, рагу, маринад имеют чисто французское происхождение.

А, например, слово мармелад хотя и заимствовали в конце XVIII века из французского языка, но *marmelade* восходит к португальскому *marmelada* - "айвовое варенье, мармелад из айвы": от *marmelo* - "айва", которое, в свою очередь, восходит к латинскому *melimelum* - "медовое яблоко" (так римляне называли айву).

**Немецкие слова** стали проникать в нашу лексику начиная с реформ Петра I. Также большое влияние на нашу лексику немецкий язык оказал за время Второй мировой войны.

Из немецкого языка мы встретили небольшое количество слов. В основном уже слова «плотновошедшие» в нашу лексику: бутерброд, картофель, вафли и шницель.

**Английские слова** стали проникать в наш язык, начиная с XVIII века. Сейчас мы видим, какое огромное влияние на весь мир в целом оказывает Америка. С каждым днем англоязычных слов становится все больше и больше, это связано с развитием новейших технологий. Англоязычная лексика буквально «врывается» в культуру нашей страны. Одна только сеть быстрого питания дала десятки названий английского происхождения: бифштекс, кекс, ростбиф, бигмаг.

Помимо языков «гигантов» в нашу лексику попадали слова и из других языков.

Например, итальянский язык дал нам такие известные слова, как макароны, пицца, саями, шоколад и другие. Все они появились в XVIII-XIX веках.

Из многих других языков к нам пришло по одному, два слова. Поэтому все эти заимствования мы решили объединить в одну большую группу.

К этой группе мы, например, отнесли слова из финно-угорских, тюркских, испанского и других языков:

- пельмени (в переводе с финно-угорских языков *pel'nai* – «хлебное ухо»),
- гуляш - *hulas* (заимствовано из венгерского языка, означает «мясо, которое едят пастухи, пасущие крупный рогатый скот»);
- шашлык - *šišlik* (в тюркских языках это слово буквально обозначает «мясо, приготовленное на вертеле»).
- арбуз – *harbuzak* (пришло к нам с Востока - вместе с самим арбузом, в дословном переводе означает «ослиный огурец»).

Проведя анализ названий блюд русской кухни, исконно-русской лексики среди названий блюд мы встретили очень мало. В процентном соотношении найденные нами источники кулинарных названий ранжировались следующим образом.

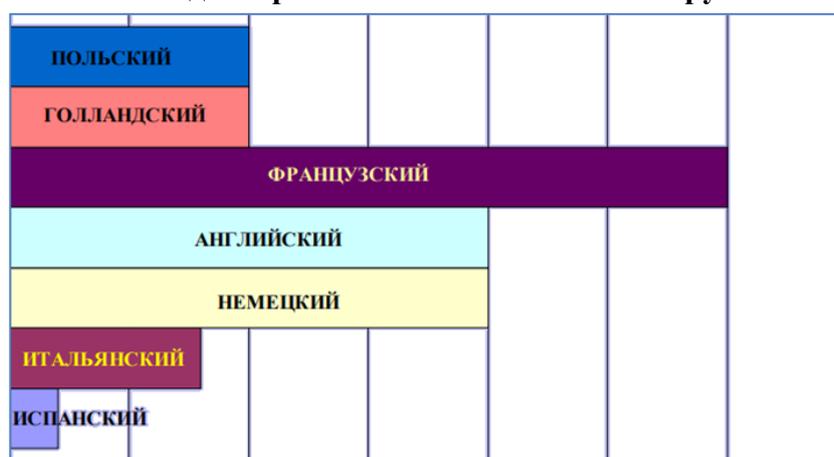
Язык, давший названия блюдам	Количество блюд
русский	18%
французский	34%
английский	19%
немецкий	4%
итальянский	4%
другие	в общем 21%



Самое большое количество слов заимствовано из западноевропейских языков, при этом больше всего кулинарных названий пришло из Франции.

Если сравнить эти данные с общим числом заимствований в русском языке, мы увидим, что тенденция сохранится.

#### Западноевропейские заимствования в русском языке



Почему же среди западноевропейских заимствований первенство тоже у французского языка. Чтобы ответить на этот вопрос, мы решили «заглянуть» в историю взаимоотношений наших государств.

### 1.2. История появления французских заимствований в русской кулинарии

Как было сказано выше, русская кулинария не избежала французского влияния, более того на нашей кухне в названии блюд преобладают именно заимствованные из Франции. Когда же и почему это произошло?

Как выяснилось, мода на иностранных поваров, введенная Петром I, привела в Россию множество французских кулинаров. В XVIII веке на волне увлечения французской культурой, каждый состоятельный человек обязательно держал в своем штате слуг повара-француза. Французская школа ввела в русскую кухню комбинирование продуктов, измельчение ингредиентов и точные дозировки в рецептах блюд, не принятые ранее. До «французского кулинарного нашествия» на русском столе не допускалось смешивание продуктов, их перемалывание, дробление (даже в пирогах рыбу и мясо не измельчали, а пластовали). Французы также ознакомили русских с неизвестными им видами кухонной техники (уже упомянутые мясорубки, шумовки, дуршлага и прочее). На русском столе появилось множество популярных блюд, позаимствованных из французской кулинарной традиции - котлеты, омлеты, салаты, муссы, компоты и т.д.

Французы в свою очередь тоже отдали дань русской кулинарии. Как-то известный французский повар Мари-Антуан Карем по прозвищу «повар королей и король поваров» привез из России множество кулинарных рецептов, которые пытался привить соотечественникам. В воспоминаниях он описывал историю с русскими пирогами. Очарованный оригинальностью этого исконно русского блюда, Карем, вернувшись на родину, стал подавать его в своем ресторане. Правда, французы, привыкшие к определенным кулинарным правилам, не желали брать пироги руками и откусывать от куска. Они пытались есть русские пироги, нарезая их маленькими кусочками и поливая соусом. Признание французами вкусовых достоинств русских национальных блюд немало поспособствовало мировой славе русской кулинарии.



Но, конечно, изобретательные французские повара, не ограничились простым воспроизведением рецептов нашего Отечества. На основе традиционных русских продуктов стали создаваться новые рецепты, в которых классические русские блюда проходили «французскую редактуру». Так появились русские блюда с французскими названиями: лангеты, беф-строганов, винегрет, оливье, наполеон.

Еще со времен Екатерины II между Россией и Францией производился «обмен кулинарными любезностями» - популярные блюда назывались в честь тех или иных известных иностранных персон, как правило, не имевших к кушанью ни малейшего отношения. Так при дворе российской императрицы были популярны «бараньи отбивные а-ля мадам Помпадур», на что французские кулинары ответили увековечиванием имени императорского фаворита в виде названия заливного из фазана «Принц Орлофф».

Другим российским персонажем на французской кухне стал граф Демидов, женившийся на племяннице Наполеона I. В его честь было названо целых два кулинарных шедевра: «Пулярка а-ля Демидофф» и «Пуле Соте Демидофф». Русский журналист Катков, ставший героем светского скандала, «попал на французский стол» под видом «цыпленка Катофф» (это блюдо популярно по сей день, хотя мало кто помнит историю появления его названия).

Еще два отечественных имени появились в арсенале французских кулинаров в начале XX века, на волне моды на все русское, которую спровоцировало создание Антанты. Так появились

салат и суп, названные в честь Багратиона, а также блюда из фазана и куропатки, которым присвоили имя Суворова.

Ну, а из знаменитых французов чести быть увековеченным в названии русского блюда удостоился Наполеон - пирожное, названное его именем, впервые было подано в России на торжествах, посвященных столетию изгнания французской армии из Москвы. Первоначально это слоеное пирожное имело треугольную форму, намекавшую на знаменитую треуголку французского императора.

Говоря об истории французских заимствований нельзя не упомянуть о знаменитых неделях французской гастрономии, проводившихся в России раз в десять лет с 1862 по 1912 год и дававших нашему языку десятки новых кулинарных названий. Это был один из знаков вечного примирения между Францией и Россией после войны 1812 года. Недели французской кухни в разные года посещали Катков, Скобелев, Тургенев, Пржевальский, Витте, Морозов, Чехов, Дорошевич... К сожалению, после 1917 года русскому народу стало не до битв с французской кухней. Но, кем бы мы ни были, ежегодно в канун Нового года мы невольно вспоминаем о французской кухне, когда видим перед собой на праздничном столе салат под французским названием «оливье».

Как ни странно, это блюдо дебютировало не во Франции, у нас в стране. Увековечил себя в своем детище повар Люсьен Оливье, хозяин московского ресторана "Эрмитаж". Произошло это еще в 60-х годах XIX столетия. Успеху салата немало способствовал «семейный» рецепт – усовершенствование майонского соуса или майонеза. Самое интересное, что название «Оливье» употребляется в основном на пост советском пространстве, в Европе же, где оливье так же очень популярен, его называют «русский салат». При этом вкус зарубежного рецепта салата очень сильно отличается от русского.

Вот так благодаря русско-французской кулинарной дружбе в течение нескольких веков два государства взаимно обогащали свои языки и пополняли кулинарные книги новыми вкусными рецептами.

### **1.3. Как французские названия блюд вливались в нашу лексику**

Для начала французские названия блюд должны были состояться в своем языке.

Выделяют следующие способы образования французских слов в сфере кулинарии:

1. Суффиксальный:– маринад (marinade): от mariner – «мариновать»+ -ade.
2. Сложение целых слов:– антрекот (entrecôte: от entre – «между», и côte – «ребро»).
3. Субстантивация:– желе (gelée: от gelé – «замерзший»).
4. Метонимический перенос французских собственных имён:
  - а) место производства → продукт производства: коньяк (cognac): по названию города.
  - б) имя производителя → продукт производства:– бешамель (béchamel): соус, создание которого приписывается Луи де Бешамелю маркизу де Нуантель.
  - в) по имени:– (суп) жульен, (пирог) шарлот(ка): леденцы монпансье (Montpensier).

Затем, для того, чтобы стать заимствованием, образованное во французском языке кулинарное название должно было закрепиться в новом для себя языке, прочно войти в его словарный состав. Иностранное слово, вошедшее в русский язык, проходило несколько этапов освоения в соответствии с особенностями русского языка.

#### Первый этап. Фонетико-графическое освоение.

1) Ударение сохранилось, гласные звуки могли заменяться близкими русскими: menu-меню... 2) Носовые звуки исчезли, стали произносить новые согласные: compote-компот...

3) Непроизносимый конечный согласный мог остаться неизносимым: baiser-безе...или же стал произноситься: buffet-буфет..

4) В некоторых случаях глухой конечный согласный стал звонким и наоборот: apéritif-аперитив, salade-салат.

5) Двойные согласные чаще упрощались: buffet → буфет, délicatesse → деликатес, dessert → десерт, carbonnade → карбонад, côtelette → котлета, mayonnaise → майонез, soufflé → суфле, fricassé → фрикасе, но могли и сохраняться: appétit → аппетит, mousse → мусс, – облик слова мог изменяться: maître d'hôtel → метрдотель.

#### Второй этап. Приобретение грамматических показателей.

1) Изменился род: желе, кафе, филе... - стали среднего рода, у французов - мужского.

2) Слова перешли в другую часть речи: garnir (украсить, наполнить)- гарнир (дополнение к мясу или рыбе).

3) В соответствии с русской нормой менялось окончание: cotelette-котлета.

#### Третий этап. Формирование значений.

Почти все заимствования в сфере кулинарии имеют одно значение. В русском языке некоторые слова изменили значение: servir (подавать на стол) - сервировать(накрывать на стол в определённой последовательности).

Некоторые заимствованные слова называют совсем не тот продукт, что во Франции, и являются «ложными друзьями» переводчика.

Например, «батон» - «baton». Русский «батон» - хлебобулочное изделие. Французский «baton» - (палка, посох, брусок). Эти слова связаны лишь ассоциативно (метафора по форме).

«Винегрет» - «Vinaigrette». Во Франции означает соус из уксуса, масла и соли. Русское «винегрет» - это уже кушанье из мелко нарезанных овощей, мяса или рыбы, яиц с соусом, маслом.

«Десерт» (от французского слова – делать ненапряжённым, раскованным, лёгким). Это завершающее блюдо обеда независимо от того, каким он является по порядку подачи. В русском языке «десерт» как термин известен с 1652 года. До этого употребляли русское слово «заедки», которое стало особенно неудобно в XVII веке в связи с появлением понятия «закуска». Различать смысл этих слов стало трудно и потому с середины XVII века слово «заедки» окончательно исчезает из русской кулинарной терминологии и с этого времени используется слово «десерт».

«Суфле» означает «воздушный пирог». Как французский кулинарный термин суфле – это пенообразное состояние. Суфле готовят обычно из отварных продуктов, протёртых в пюре, смешанных с взбитыми белками и запечённых. У нас же под суфле понимают только взбитые белки с различными добавками и крем из них. Во Франции же в суфле, то есть в пенистую массу, могут взбиваться и другие продукты, даже мясо.

*Из вышесказанного можно сделать вывод, что названия французских блюд плавно «вливались» в нашу лексику, подстраиваясь под русскую фонетику и грамматику, а порой и изменяя свое лексическое значение. Таким образом, французский язык значительно обогатил русский в сфере кулинарии, но и русский язык оказал достаточное влияние на окончательное формирование этих заимствований.*

## ГЛАВА 2.

### ФРАНЦУЗСКОЕ БЛЮДО НА РУССКИЙ ЛАД

#### 2.1. Результаты анкеты «Откуда это блюдо?»

Чтобы выяснить, насколько наши сверстники осведомлены в данном вопросе, мы составили и предложили им анкету.

Исследование проводилось 16 сентября 2021 года на базе МБОУ СОШ №36 г. Пензы. В анкете приняли участие 30 человек, учащиеся 7 «Б» класса.

В ходе анкеты, они должны были поставить «+» против названия блюда в столбец соответствующей страны: России, Франции, Германии, Англии, Италии.

Блюда взяли самые привычные для нас из меню школьной столовой. Вот этот список: котлета, шницель, пюре, салат, бутерброд, рагу, кекс, каша, суп, щи, винегрет, компот, макароны, вермишель, пирог, пицца, кисель, бифштекс, омлет, сосиска.

Больше всего нас интересовало, смогут ли ребята отличить исконно-русские слова, от заимствований пришедших из французского языка.

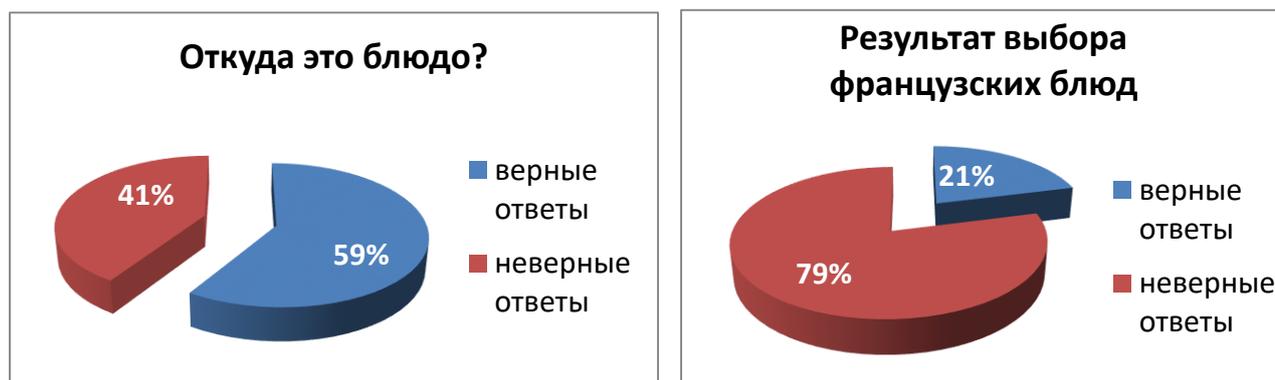
#### АНКЕТА «ОТКУДА ЭТО БЛЮДО?»

№	Название блюда	Ответы				
		Россия	Германия	Италия	Франция	Англия
1	<b>котлета</b>	28			2+	
2	шницель		18+			12
3	<b>пюре</b>	17	4	6	3+	
4	<b>салат</b>	21		2	7+	
5	бутерброд		20+			10
6	<b>рагу</b>		3	8	14+	5
7	кекс	5	5	6	4	10+
8	каша	30+				
9	<b>суп</b>	23			7+	
10	щи	30+				
11	<b>винегрет</b>	8	3	7	9+	3
12	<b>компот</b>	26		3	1+	
13	макароны	4		26+		
14	вермишель	10	2	18+		
15	пирог	30+				
16	пицца			30+		
17	кисель	28+			2	
18	бифштекс		6			24+
19	<b>омлет</b>	15			12+	3
20	<b>сосиска</b>	3	4	4	3+	16

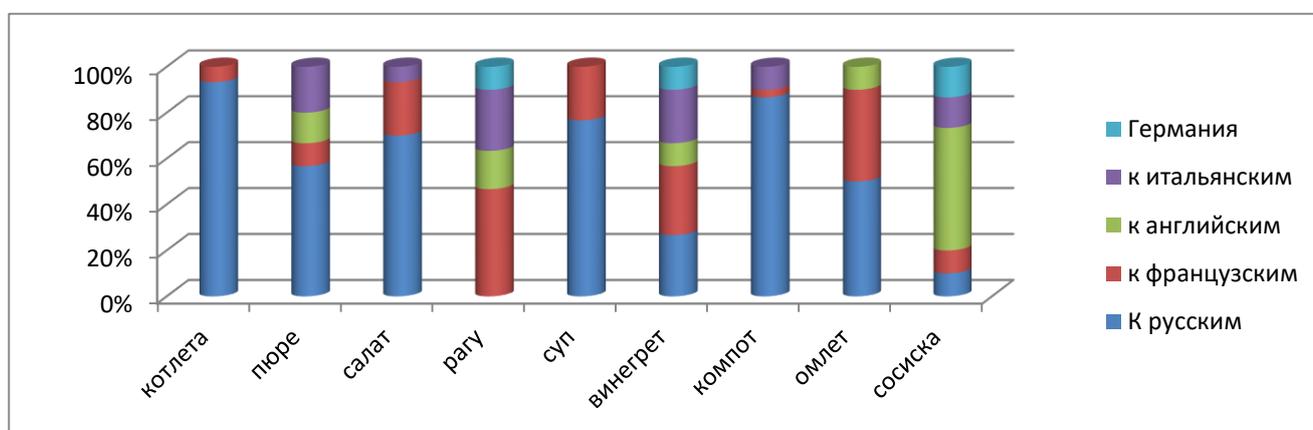
Результаты анкетирования показали:

1. В общей сложности правильных ответов было дано 356 из 600, что составило 59,1%.
2. А вот правильных ответов относительно французской кухни было дано всего 58, что составило 21%.
3. Большинство знают, что щи (30), пироги (30), кисель (28) и каша (30) – это пища наша.
4. Но при этом русской кухне были приписаны многие французские блюда, такие, как котлета (28), пюре (17), суп (23), компот (26), омлет (15).

Все это ещё раз подтверждает то, что многие французские блюда и их названия настолько прижились в России, что считаются многими из нас исконно-русскими.



**Распределение французских блюд**



## 2.2. Эксперимент по названию французского блюда с помощью русских слов

На следующем этапе практической части нашего исследования мы провели эксперимент по названию французского блюда с помощью русских слов.

Эксперимент проводился 29 сентября 2021 года на базе МБОУ СОШ №36 г. Пензы. В эксперименте приняли участие 28 человек, учащиеся 7 «Б» класса.

На этот раз работа проходила в 4-х группах по 7 человек в каждой.

Каждая группа получила рецепт французского блюда, и должна была придумать ему русское название.

Обсуждение в группах велось в формате мозгового штурма. Мы записывали все предлагаемые варианты названий блюда, а затем выбирали путем голосования самые подходящие. Так как второй французский у нас в классе изучают всего несколько человек, а в ходе работы надо пользоваться словарем и переводить с французского, мы распределили ребят в группы так, чтобы в каждой из них присутствовал хотя бы один человек, изучающий французский язык.

В группах ребята работали по следующей инструкции:

1. Прочтите состав продуктов.
2. Изучите пошагово способ приготовления.
3. Придумайте название данному блюду, чтобы оно из одного слова или из двух слов, но в то же время отражающим содержание и вкусовые особенности блюда.
4. Откройте карточку с французским названием и фото этого блюда.

5. Пользуясь словарем переведите название на русский язык, найдите дословный перевод.

6. Сравните свое название с традиционным.

7. Сделайте выводы, можно ли ваше название считать синонимом французскому.

Блюда ребятам достались следующие: фрикасе, галантин, круассан и фрикассе.

В качестве раздаточного материала участники эксперимента получали только текст, без фото, поскольку с одной стороны по фото они бы могли сразу узнать блюдо, а с другой, отвлеклись бы от лексического значения искомого слова (приложение 1).

**Галантин** – начиненная фаршем куриная кожа, которую затем запекают до готовности в духовке. Чтобы в готовом виде мясо получилось сочным, к куриному фаршу добавляют жирную свинину. Во время жарки галантин поливают соленой водой, чтобы получилась вкусная, хрустящая корочка. Вкусно, как в горячем, так и в холодном виде на бутерброды.



**Фрикасе** - мясо, нарезанное небольшими кусочками, слегка обжаренное в сливочном масле, посыпанное мукой и тушеное в мясном курином бульоне. Полученная жидкость затем смешивается со сливками и яичным желтком и приправляется перцем и лимонным соком. Также добавляются шампиньоны, зелёный горошек, спаржа и каперсы.



или

**Круассан** - небольшое мучное кондитерское изделие, булочка в форме полумесяца из слоёного теста с содержанием сливочного масла не менее 82 %. Бывают как начинки, так и с самыми различными наполнителями — ветчина с сыром, сыр фета, различные кремы, персипан (подобие марципана из абрикосовой косточки), джемы.



без

**Консоме** - Блюдо представляет собой бульон из нежирных сортов мяса, обладающий желеобразными свойствами, так как его уваривали не менее двух часов. Для лучшей прозрачности бульон осветляли слегка взбитыми белками, после того как они оседали на дно, бульон процеживали. Для янтарного цвета сначала запекали, а потом долго варили.



на  
мясо

В результате обсуждений они дали блюдам такие названия:

группа	№1	№2	№3	№4
--------	----	----	----	----

Французское название и дословный перевод	Фрикасе (fricassйе) - всякая всячина	Галантин (galantine) - желе	Круассан (croissant) - полумесяц	Консоме (consommé) – долгий
Варианты названий данных ребятами	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Гуляш</li> <li>• Подливка</li> <li>• Сливочное мясо</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Мясная запеканка</li> <li>• Мясной рулет</li> <li>• Набитая курица</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Пирожок</li> <li>• Булочка с начинкой</li> <li>• Рогалик</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Бульон</li> <li>• Суп-желе</li> <li>• Осветленный бульон</li> </ul>

По итогам работы мы сравнили, как на самом деле называется это блюдо у французов, и насколько точно наше название передает особенности блюда, насколько близко по значению название данное учащимися 6 «Б» класса к оригиналу.

Мы понимали, что введение новых понятий и слов в русском языке безо всяких заимствований, должно сопровождаться появлением русских синонимов, обозначающих эти новые понятия. Но в результате эксперимента нам стало ясно, что подобрать в русском языке синонимы к французским названиям, так, чтобы было коротко и понятно, что это за блюдо, довольно сложно.

Это привело нас к выводам о том, что заимствование названий французских блюд пришедших на русскую кухню было обосновано.

### 2.3. Словарь французских заимствований на русской кухне

Результаты анкеты показали, что мои одноклассники происхождения многих французских блюд относят к другим странам. Особенно часто их приписывают России. Это говорит о том, что французские названия прочно укоренились в русском языке, а соответствующие им блюда - на русской кухне.

Мы решили помочь ребятам и составили словарь названий французских блюд, завсегдаев на нашем столе. Для удобства расположили слова в алфавитном порядке.

№	Название блюда		Значение	
	По-русски	По-французски	во Франции	в России
1	Антрекот	antrecote	мягкая межреберная часть говядины	отбивная котлета
2	Батон	baton	белый хлеб удлиненной формы	палка хлеба
3	Бисквит	biscuit	дважды испеченное	тесто
4	Бульон	bouillon	кипятить	"отвар"
5	Винегрет	vinaigre	уксус	салат из овощей
6	Галантин	galantine	желе	Заливное из мяса
7	Десерт	dessert	легкое сладкое блюдо в конце обеда	заедки, закуска
8	Драже	tragemata	лакомство	сорт очень мелких конфет округлой формы
9	Жульен	Julien	имя	горячее кушанье из грибов,

				запеченных в сметане
10	Компот	compote	Фруктовое пюре	напиток из фруктов
11	Консоме	consommé	потребляемый	осветлённый бульон на фарше
12	Конфитюр	confiture	джем	варенье
13	Котлета	cotelette от cote	ребрышко	изделие из мясного или рыбного фарша
14	Крем	crème	сладкое блюдо	густая масса из взбитых сливок, масла, сметаны и т.д.
15	Круассан	croissant	полумесяц	рогалик из слоёного теста с начинкой
16	Маргарин	margarin	пищевой жир	смесь растительных и животных жиров
17	Маринад	marinade	овощи, мясо, раба, консервированные отваром в уксусе.	
18	Мармелад	marmelade	айвовое варенье	сладость
19	Нуга	nougat	тягучая смесь	кондитерское изделие
20	Омлет	omlette	яичница	яичница из взболтанных с мукой и молоком яиц
21	Потофё	pot-au-feu	котелок на огне	суп с говядиной и овощами
22	Птифур	petit four	маленькое пирожное	печенье
23	Пюре	purée	очищать	сваренный и помятый картофель
24	Рагу	ragoût от ragoûter "	вызывать аппетит	кушанье из кусков мяса в соусе
25	Редис	radis	корень	корнеплод
26	Салат	salade	соленая (зелень)	мелко нарубленные и смешанные продукты
27	Сосиска	saucisse	соленость	колбаски
28	Суп	soupe	кусочек хлеба, обмакнутый в подливку	похлебка
29	Суфле	souffle	воздушный пирог	взбитые белки
30	Фондю	fondue	расплавленный	горячее блюдо из расплавленного сыра с вином
31	Фрикасе	fricassée	беспорядочная куча	мясо ломтиками с приправой
32	Фритюр	friture	жаренье	слой растопленного жира
33	Фуа-гра	foie gras	жирная печень	блюдо из гусиной печени
34	Эскалоп	escalope	кусочек мяса	поджаренный ломоть мяса
35	Яйцо пашот	œuf poché	вареное яйцо без скорлупы	яйцо в мешочек

По итогам исследования мы составили ещё и список распространенных французских терминов, своеобразный словарь - помощник для изучения кулинарных книг, рецептов или просмотров любимых кулинарных шоу (приложение 2).

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В ходе работы мы решили следующие задачи:

- собрали информацию с помощью этимологических словарей данной тематики.
- рассмотрели происхождение заимствованных слов.
- определили степень употребления французских заимствований в русской кулинарии.
- выяснили, каковы познания учащихся о заимствованных словах в области кулинарии.
- составили словарь французских заимствований на русской кухне.

Проведя анализ названий блюд русской кухни, исконно-русской лексики мы встретили очень мало среди названий блюд. Это связано с тем, что в древней Руси не было большого изобилия продуктов и блюд. Основными блюдами были: щи, похлебки, репа. И тем не менее практически во все времена россияне могли приготовить разнообразные блюда из ограниченного набора продуктов.

Русская кухня обогатилась за счет опыта других стран, дав им, в свою очередь, уникальные блюда и напитки, которые сейчас очень популярны во всем мире.

В ходе работы мы пришли к следующим выводам:

- С развитием межкультурных отношений мы стали заимствовать много культурных ценностей различных стран.

- Стремление общества к международным контактам, образ жизни, ориентация на западную культуру обусловили проникновение в русский язык заимствованной лексики.

- Вместе с тем, мы заимствовали и кулинарные названия зарубежной кухни.

- Больше всего кулинарных заимствований к нам пришло из Франции.

- Особенность у всех заимствованных слов общая: все названия блюд давались в связи с процессом приготовления или получали название ингредиента, из которого состоит блюдо. Тем самым, зная название блюда по названию можно было предположить, что оно из себя представляет. Здесь мы видим полную взаимосвязь слова (названия) и его значения.

Для себя лично я сделал вывод, что знание данных заимствований повышает интерес к французскому языку и его кухне. Теперь и покупка, и потребление в пищу, и приготовление того или иного блюда заставляет задуматься «откуда взято это название», «кто его придумал», «как правильно произносить эти слова».

В ходе работы мы определили роль кулинарных терминов и названий блюд, заимствованных из французского языка, для русского языка как значимую. Мы пришли к выводу, что иностранные заимствования в кулинарии в большей степени обусловлены рецептурой блюд и невозможностью подобрать к ним синонимы в русском языке; в связи с этим кулинарные заимствования не засоряют русский язык, а напротив обогащают его, что полностью доказывает, выдвинутую нами гипотезу.

Что же касается языковых заимствований в других областях следует стремиться к тому, чтобы введение новых понятий и слов в русский язык, который по праву считается богатейшим языком мира и безо всяких заимствований, сопровождалось появлением русских синонимов, обозначающих эти новые понятия.

## СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Комлев Н.Г. Иностранные слова и выражения. – М., 1999.
2. Комлев Н.Г. Словарь новых иностранных слов: (С переводом, этимологией, толкованием). – М., 1995. -780 с.
3. Костомаров В.Г. Русский язык среди других языков мира. - М., 2001.
4. Краткий словарь иностранных слов: Около 3500 слов / Составление и редакция Н.Л. Шестерниной. – М., 2001. -457 с.
5. Крысин Л.П. Толковый словарь иноязычных слов. – М.: Рус. яз., 1998.
6. Ожегов С.И., Шведова Н.Ю. Толковый словарь русского языка. - М., 1997.
7. Словарь иностранных слов / Под редакцией И.В. Лёхина и Ф.Н. Петрова. - М.: Государственной издательство иностранных и национальных словарей., 2000.
8. Современный словарь иностранных слов: толкование, словоупотребление, словообразование, этимология / Л. М. Баш, А. В. Боброва и др. – М.: Цитадель-трейд, 2002. – 970 с.
9. <https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=1307>
10. <https://www.gotovim.ru/recepts/meat/galantin/>
11. <https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=700>
12. <https://1000.menu/catalog/konsome>

**РАЗДАТОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ  
ДЛЯ ГРУППЫ 1.****ОПИСАНИЕ БЛЮДА**

Это мясо, нарезанное небольшими кусочками, слегка обжаренное в сливочном масле, посыпанное мукой и тушеное в мясном или курином бульоне. Полученная жидкость затем смешивается со сливками и яичным желтком и приправляется перцем и лимонным соком. Также добавляются шампиньоны, зелёный горошек, спаржа и каперсы.

**СПИСОК ПРОДУКТОВ**

Куриное филе - 300 г	Сливки 15% - 100-200 мл
Масло сливочное - 25 г	Мука пшеничная - 1 неполная ст. ложка
Желток - 1 шт.	Лимон (сок) - 1 ломтик
Соль - по вкусу	Перец чёрный свежемолотый - по вкусу
Вода - 100-200 мл	Зелень петрушки - 2-3 веточки

**РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА**

1. Подготовить все необходимые продукты.
2. Филе промыть и обсушить бумажными салфетками.
3. Срезать плёнки и жир, если есть.
4. Нарезать филе поперёк волокон кусочками среднего размера.
5. Сливки (100 мл) смешать с мукой.
6. Зелень промыть, обсушить и мелко нарезать.
7. В сковороде растопить сливочное масло и на среднем огне слегка подрумянить куриное филе (в течение 10-12 минут), иногда помешивая.
8. Затем влить в сковороду с обжаренным филе 100 мл воды.
9. Накрыть сковороду крышкой, оставив небольшой зазор, уменьшить огонь до минимума и тушить куриное филе 10 минут.
10. Жидкость должна почти выпариться.
11. Влить сливки с мукой и посолить.
12. Следом добавить сырой желток и быстро перемешать.
13. Тушить куриное филе в сливках ещё минут 10.
14. Добавить 100 мл воды или сливок, чтобы получить необходимую консистенцию соуса.
15. Из ломтика лимона в сковороду выжать 0,5-1 ст. ложку сока.
16. Добавить свежемолотый перец.
17. Перемешать. Добавить зелень.
18. Перемешать. Накрыть крышкой и прогреть 1 минуту. Снять с огня.
19. У нас в семье принято подавать это блюдо с картофельным пюре.
20. Можно дополнить другим гарниром – макаронами, отварным рисом или салатом из свежих овощей.

## СЛОВАРЬ КУЛИНАРНЫХ ФРАНЦУЗСКИХ ТЕРМИНОВ

**A la Meunière:** Это переводится как «в стиле жены мельников» и относится к рыбе, которая обваливается в муке, обжаривается в сливочном масле, а затем подается с маслом, лимонным соком и петрушкой.

**Bavarois:** Сливочный пудинг из сливок и яиц, и затем загущенный с помощью желатина.

**Béchamel :** Классический французский белый соус, сделанный из молока, муки и масла, а затем приправленный лавровым листом и мускатным орехом.

**Beignets:** Маленькие обжаренные кусочки теста - очень похожи на оладьи.

**Beurre Manié:** Масло и мука смешиваются в равных частях и используются для загущения рагу, супов и запеканок.

**Beurre Noisette:** Сливочное масло, немного поджаренное до орехового цвета.

**Bisque:** Гладкий, сливочный суп на основе бульона из моллюсков, морепродуктов.

**Blanquette:** Тушеное рагу из мяса, которое не подрумянивалось и не обжаривалось. Обычно относится к рагу из баранины, курицы или телятины.

**Bouchées:** Небольшие кексы из слоеного теста с несладкой начинкой, как правило, подаются в качестве закуски.

**Bouillon:** Отвар или бульон, обычно из мяса, немного овощей и травы "букет гарни", отваренные в воде.

**Bouquet Garni :** Смесь свежих трав, связанных вместе шнуром и используемых для придания вкуса тушеным блюдам, супам и т. Д. Это относится к смеси петрушки, лаврового листа, тимьяна (и иногда стебля сельдерея). Букет вынимают из готового блюда перед подачей на стол.

**Canapé:** Закуска, состоящая из небольшой хлебной или бисквитной основы, покрытой ароматной начинкой, такой как паштет.

**Cartouche:** Французский термин, который в основном означает «свиток» или «пакет». Это бумажная крышка, которая используется для замедления испарения при приготовлении пищи. Крышка из бумаги позволяет испариться небольшому количеству влаги, в то время как без крышки влага испарится гораздо быстрее.

**Chapelux:** Панировочные сухари, слегка обжаренные.

**Chaud-froid:** Французский термин, описывающий блюдо, которое сначала готовят, а затем охлаждают перед подачей.

**Choucroute garnie:** Французское название квашеной капусты - это мелко нарезанная капуста, которая ферментируется и подается с колбасами или свежим мясом.

**Choux:** Заварное пирожное или Pâte à Choux, представляет собой выпечку из легкого теста, приготовленное из масла, воды, муки и яиц. Вместо разрыхлителя высокое содержание влаги во время приготовления создает пар для выпекания воздушного теста. Среди прочего, заварное пирожное используется для приготовления профитролей, крокембушей и эклеров.

**Compote:** Десерт, состоящий из фруктов, тушенных в сахарном сиропе, его рецепт возник в XVII веке.

**Consomme:** Ароматный прозрачный суп. Чтобы достичь этого, в суп добавляют яичные белки и кипятят на медленном огне, чтобы очистить от пенки.

**Coulis:** Густой соус, обычно приготовленный из одного основного ингредиента, например, малиновый кули.

**Court Bouillon:** Ароматизированная жидкость, которая используется для приготовления рыбы.

**Crème brûlée:** Насыщенный яичный крем, который покрывают сахаром, а затем под воздействием тепла (например, паяльной лампы или гриля), карамелизируют сахар до хрустящей корочки.

**Crêpes:** Очень тонкие блины.

**Croquettes:** Смесь картофеля с фаршем из мяса, рыбы или птицы, сформованная в шарики, котлеты или другие формы и покрытая панировкой перед жаркой.

**Croustade:** Кусочек хлеба обмакивают в сливочное масло и запекают до получения хрустящей корочки.

**Croutons:** Маленькие кубики жареного хлеба, их используют в качестве гарнира в салатах и супах.

**Duxelles:** Мелко нарезанные сырые грибы, используемые в качестве начинки. Иногда в сочетании с рубленой ветчиной или морскими гребешками.

**Escalope:** Тонкий кусочек мяса без костей.

**Entrecôte:** Стейк без костей.

**Fond:** Французское название бульона.

**Fricassée:** Рагу из домашней птицы, мяса или кролика с белым соусом.

**Glace de Viande:** Уваренный мясной коричневый бульон используется, чтобы добавить цвет и аромат соусам.

**Jus / Jus de Viande / Jus Lie:** Французское слово переводится как «сок», но имеет более конкретное значение. Во французской кулинарии это, прежде всего, соус, приготовленный путем разбавления жареных соков в кастрюле жидкостью, а затем варки в сковороде до тех пор, пока весь осадок не впитается в бульон. Также используется для описания уваренного, густого или прозрачного коричневого бульона, особенно из телятины. Соки, выжатые из сырых овощей или фруктов, также называются «jus».

**Liaison :** Ингредиенты, используемые для загущения соусов, супов или других жидкостей.

**Macédoine:** Салат из маленьких кусочков смешанных овощей или фруктов.

**Mesclum:** Смесь листьев салата и зелени.

**Mirepoix:** Смесь тушеных овощей, как правило, сельдерея, моркови и лука.

**Noisette:** Слово буквально означает «фундук», но может также относиться к чему-то орехово-коричневого цвета. Например, *beurre noisette*, "бер нуазет" - масло, обжаренное на огне до тех

пор, пока оно не приобретет орехово-коричневый цвет. Это может также относиться к бескостному ягненку, который свернут, перевязан и разрезан на куски.

**Nouvelle Cuisine:** Термин, который относится к стилю приготовления, он включает в себя более легкие блюда с более легкими соусами и очень свежими ингредиентами.

**Panade:** Очень густая смесь, как правило, из муки, масла и молока, которая используется в качестве основы для таких блюд, как суфле и рыбные котлеты.

**Papillote:** Это упаковка в пергаментную бумагу рыбы или мяса, используемых для приготовления пищи. Бумага используется для удержания влаги.

**Parisienne:** Относится к картофелю, сформованному в шарики ложкой для дыни, и затем обжаренному.

**Pâté:** Основная смесь или паста - часто относится к сыром тесту или выпечке. Паста/ паштет из печени, свинины или дичи.

**Pâtisserie:** Десерты или выпечка, это также относится к кондитерской.

**Persillade:** Смесь рубленого чеснока, лука-шалота, петрушки - иногда добавляются также сухари.

**Portfeuille:** Французский термин, описывающий блюда, в которых есть начинка или несколько слоев. Обычные рецепты такого типа - омлеты, гратены или фаршированные куриные грудки.

**Quenelle :** Это фарш из рыбы или мяса, который формируется в мелкие формы, а затем варится. Также называют и форму, в которую превращают измельченную смесь.

**Roux:** Растопленное масло, к которому добавлена мука - используется как загуститель для соусов или супов.

**Rouille:** Чесночно-масляная эмульсия используется в качестве ароматизатора.

**Sautoir:** Глубокая сковорода с крышкой - используется для рецептов, которые требуют быстрой жарки, а затем медленного приготовления.

**Terrine:** Паштет или подобная смесь измельченных ингредиентов, которые выпекают или готовят на пару в прямоугольной форме.

**Timbale:** Блюдо, приготовленное в форме, которая выше его ширины и имеет наклонные стороны.

**Veloute:** Тип соуса из сливочного масла, муки, сливок и бульона.

**Vol-au-vent:** Большой кондитерский футляр из слоеного теста, который обычно используется в качестве контейнера для блюд со сливками, таких как курица со сливками.