

ГБОУ СО НПО «Профессиональное училище № 21»  
г. Аткарск

Языкознание в кулинарии  
(Прогулка по кухне со словарём)

Работа членов кружка «Лингвист»  
Руководитель: Степанова Елена Евгеньевна

Для всего, что существует в природе... в русском языке есть великое множество хороших слов и названий.

*К. Г. Паустовский*

# I. Происхождение кулинарных терминов в «Сборнике рецептов; блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»

## 1.1 Исконно русские слова в названиях блюд

Исконно-русской лексики встречается очень мало среди названий блюд, т.к. в Древней Руси не было большого изобилия продуктов и блюд. Основными блюдами были: щи, похлебки, репа.





Слово «пирог» образовано с помощью др. русск. суффикса «-ог-» от слова «пир», он традиционно был украшением стола и ставился на самом видном месте.

Слово «сыр» раньше имело значение «творог», поэтому оладьи из творога называют сырниками.

## 1.2 Заимствованные слова в названиях блюд

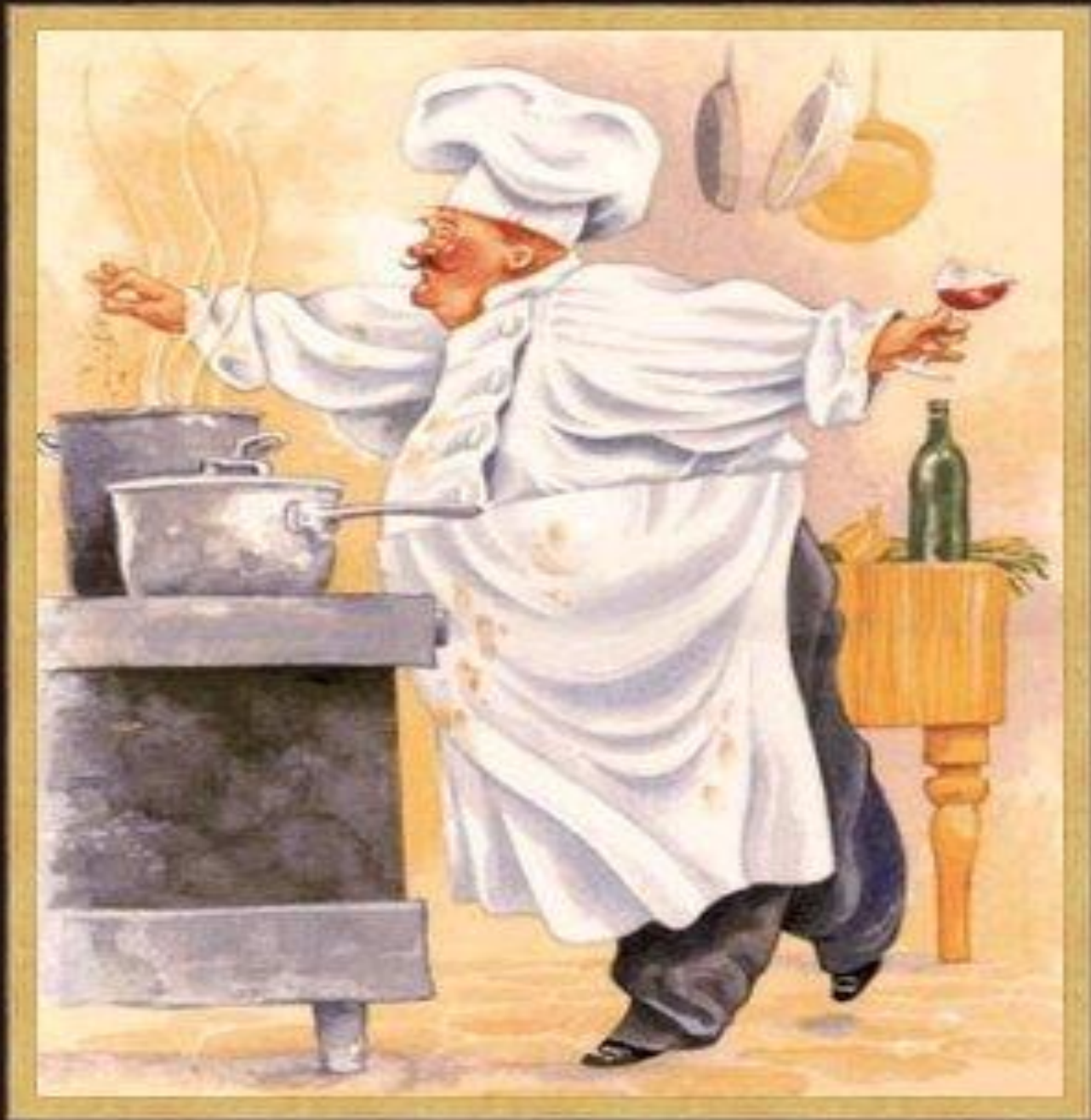
- **Суп** – заимствовано из франц. языка в XVIII веке (**soupe**) – «кусочек хлеба, обмакнутый в подливку».
- **Сосиска** – заимствование из франц. языка в конце XVIII века (**saucisse**) – «колбаса».



## II. Прогулка по кухне со словарём



Повар не может обойтись на кухне без фартука. Слово «фартук» - взято из немецкого языка («передний платок»), вытеснило слово «передник», но сосуществует с ним.





# Завтрак

- **«Завтрак»** - слово связано со словом «завтра». Раньше людям требовалось очень много времени для приготовления пищи, поэтому еда готовилась на завтра, **«за утро»**, то есть **«на следующее утро»** и называлась поэтому завтраком. Завтрак был готов с вечера. Сейчас завтрак можно приготовить непосредственно перед утренним приемом пищи, но язык иногда бывает консервативен: он не захотел расставаться с этим словом.

# Завтрак



**Чай** – от китайского «чи» - молодой листочек

# Завтрак



Чай по-русски – чай с сахаром и лимоном

**Сахар** – древнеиндийск. **sarkara** – «песок, сахар», а через персидское **sukkar** произошло слово «**цукаты**»

# Завтрак



(с) Хитюга

RC-MIR.com

**Мармелад - /XVIII век/  
marmelada (франц)**

**«айвовое варенье», а римляне  
называли айву melimelum -  
«медовое яблоко» /лат/**



**Варенье:**

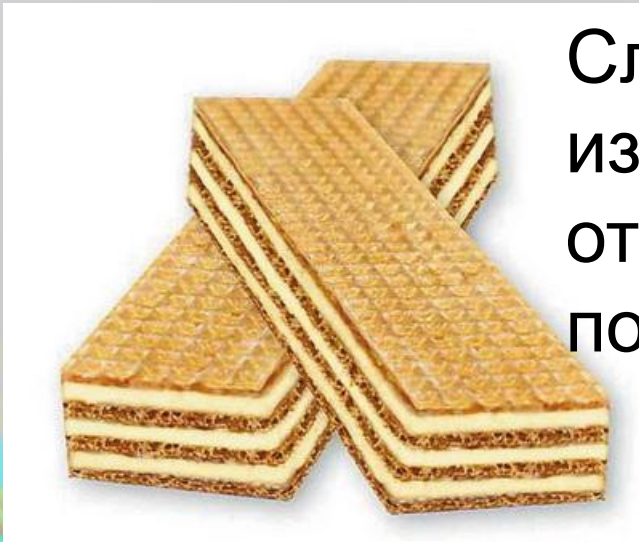
**Ежевика – «ежиная ягода»**

**Крыжовник – «христов тёрн»/нем/**

**Клубника – «клубок», «клубень»**

**Смородина – «сильный запах»**

# Угощения к завтраку



Слово «**вафля**» заимствовано из немецкого **Waffel** образовано от **Wabe** – «пчелиные соты», по сходству рисунка

Итальянское **torta**, немецкое **Torte** – «круглый хлеб», хотя современные торты имеют любую форму



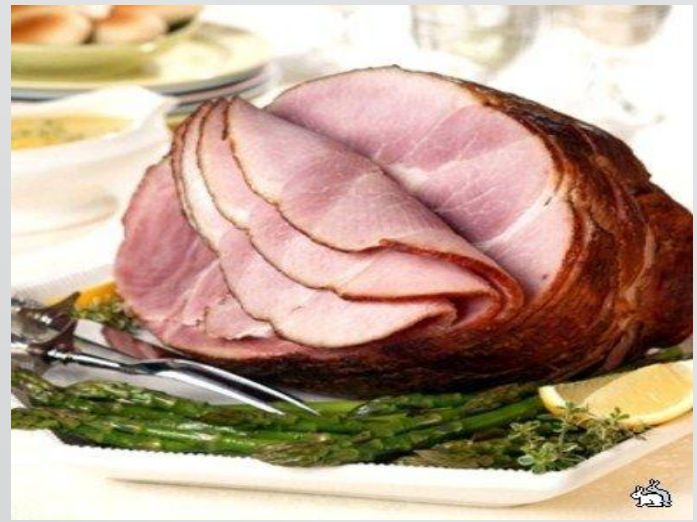
# Угощения к завтраку



**Оладья** – заимствовано из греческого «масленая», т.к. жарится в масле

**Бутерброд** – хлеб с маслом, но немецкое **Buterbrot**, а у русского слова в конце «д» - постепенно такое написание стало правильным.





**Ветчина** – слово славянское, означает «старое мясо» («ветъшина» - от слова «ветхий», мясо обработанное для длительного хранения, а свежее мясо – «свежина»)

# Выпечка





# Обед

- **Обед** – общеславянское образование от слова «еда» с помощью приставки «об-». Первоначально обозначало время до и после еды, т.е. перерыв во время работы.
- **Закуска** – пришло из Франции в XVII веке – *hors d'uvre* (первоначальное изделие) или *entre* (начало)

# Салат



**Салат** - /XVIII век/ «солёная (зелень)»  
**salade**(франц), **salata** (итал), производное от (лат)  
**salare** «солить», «соль» (русск)

# Первые блюда



**Бульон - /XVIII век/  
«отвар», «кипятить»  
(франц)**



**Уха – «похлёбка», «суп»,  
«рыбный бульон»**

# Гарнир



**Гарнир – garnir (франц) – «убирать, украшать» первоначально относилось к украшению блюда овощами**



**Картофель – /XVIII век/ - «гриб трюфель» (итал)  
«земляная шишка» (лат)  
«земляные яблоки» (франц)**

# Мясные блюда



**Бифштекс - beefsteaks (анг)-  
образовано из слов beef –  
«говядина» и steaks –  
«кусочк»**

# Мясные блюда



**Шашлык – от тюркского «мясо, приготовленное на вертеле» /XVII век/**



**Гуляш – от венгерского «мясо, которое едят пастухи, пасущие крупный рогатый скот» / XIX век/**

# Десерт

(конец XVIII века)

От французского **desservir** «убирать со стола»



# Коктейль

(30-е гг XX века)

От основ англ. слов «хвост» и «поднимать»





# УЖИН

Трапеза, приуроченная к середине дня (южная),  
постепенно слово стало означать «вечерний  
СТОЛ»



Примеров кулинарных терминов так много, что из них можно составить целую книгу.



Спасибо  
за внимание

