

## **Лексико-семантический анализ имён прилагательных в кулинарных рецептах в русском языке**

### **Lexical-semantic Analysis of Adjectives in Culinary Recipes in Russian Language**

Nicha Baicharoen<sup>1</sup>

#### **Аннотация**

Данная научно-исследовательская работа посвящена изучению семантико-функциональной системы имён прилагательных в текстах кулинарных рецептов, выявлению лексико-семантических особенностей исследуемых прилагательных. В результате исследования обнаружено, что в текстах кулинарных рецептов выделены лексико-семантические группы имён прилагательных. Лексико-семантические группы качественных прилагательных включают в себя сенсорную модальность и представлены соответствующими типами лексем - синонимией, антонимией. Не все лексико-семантические группы прилагательных создают синонимические, антонимические парадигмы в контексте кулинарных рецептов. Лексико-семантические группы относительных прилагательных преимущественно указывают на продукт, из которого приготовлено блюдо и представлены гипонимией. Синтагматические лексические отношения групп прилагательных реализуются посредством внешней метонимии, предикации.

**Ключевые слова:** лексико-семантический анализ, имя прилагательное, кулинарный рецепт

#### **Abstract**

This research is devoted to the study of the semantic and functional system of adjectives in the texts of culinary recipes, to identify the lexical-semantic features of the studied adjectives. From a result of the study, it was found that lexical-semantic groups of adjectives are highlighted in the texts of culinary recipes.

---

<sup>1</sup> Lecturer, Russian Section, Department of Western Languages and Cultures, Faculty of Liberal Arts, Thammasat University

Email: [ella\\_t4t@hotmail.com](mailto:ella_t4t@hotmail.com)

\* Manuscript received January 14, 2021; revised March 11, 2021 and accepted April 15, 2021

The lexical-semantic groups of qualitative adjectives contain sensory modality and are represented by the corresponding types of lexemes - synonymy, antonymy. Not all lexical-semantic groups of adjectives create synonymous, antonymic paradigms in the context of culinary recipes. Lexical-semantic groups of relative adjectives predominantly indicate the product from which the dish is prepared and are represented by hyponymy. Syntagmatic lexical relations of groups of adjectives are realized through external metonymy, predication.

**Keywords:** lexical-semantic analysis, adjective, culinary recipes

## 1. Введение

Кулинарный рецепт – это текст, связанный с процессом приготовления пищи, функции которого заключаются в информировании и обучении, в обеспечении инструкцией по приготовлению того или иного блюда, и в предоставлении эстетической информации конечному пользователю.

Для жанра кулинарного рецепта характерны клише, а используемая лексика относится к тематическим и лексико-семантическим группам, связанным с процессом приготовления пищи.

Особый пласт лексики текстов кулинарных рецептов занимают имена прилагательные.

Изучением прилагательных как части речи (её семантикой, грамматическими особенностями, употреблением прилагательных в речи) занимались многие учёные.

Семантические особенности имён прилагательных представляют собой широчайшую область для исследовательского поиска. Это обусловлено тем, что адъективные слова обладают повышенной семантической мобильностью и, легко вступая в различные виды коннотативных связей, образуют разнообразные и по-разному организованные семантические поля.

Необходимо обратить внимание и на то, что в большинстве учебных пособий недостаточно полно рассматривается семантика качественных и относительных прилагательных.

Имена прилагательные в текстах кулинарных рецептов реализуют свои основные функции – предание информации изобразительности, эстетичности, образной иллюстративности, отображение чувственного восприятия действительности.

Проблема выделения лексико-семантических групп активно исследуется в современной лингвистике. Однако имена прилагательные в кулинарных рецептах в

аспекте лексико-семантических особенностей не изучены, их роль, функции не определены несмотря на то, что в когнитивном плане, в контекстах кулинарии данные части речи способны отображать спектр чувств.

Эта тема важна и актуальна для исследования. Необходимость глубокого и всестороннего изучения прилагательных чувственного восприятия актуальна в силу интереса многих учёных к изучению семасиологии и относительно малой семасиологической изученности прилагательных. Текст кулинарного рецепта не только вызывает в сознании адресата соответствующий фрейм, происходит также активизация его сенсорной сферы. Под активизацией мы понимаем возбуждение определенных участков мозга в актах мыслительной и речевой деятельности под влиянием тех или иных поступающих сигналов или стимулов, приведение в готовность для дальнейшего использования ментальных репрезентаций концептуальной системы (Кубрякова, 1997, с. 23).

### **Цель исследования**

описание семантико-функциональной системы имён прилагательных в текстах кулинарных рецептов, выявление лексико-семантических особенностей исследуемых имён прилагательных.

### **Гипотеза**

Имена прилагательные, представленные в текстах кулинарных рецептов в русском языке, воспроизводят чувственное восприятие мира носителей языка, направлены на активизацию модусов зрения, вкуса, обоняния и осязания.

### **Критерии отбора материалов**

1. Отбираемые материалы опубликованы издателями, признанными на национальном или международном уровне.
2. Отбираемые материалы написаны экспертами в области кулинарного рецепта.
3. Отбираемые материалы должны содержать различные прилагательные в рецептах.

### **Материалы исследования**

Тексты кулинарных рецептов 3 книг:

1. Рзаева, Е. С. (2004). *50 рецептов русской кухни*. Москва: Полигон.
2. Иванова, С. В. (2015). *365 рецептов вкусной русской кухни*. Москва: Эксмо.
3. Путан, О. (2018). *Кулинарная книга моей бабушки*. Москва: Эксмо.

## Методы исследования

В работе используются следующие методы: метод направленной выборки материала; дефиниционный метод; описательный метод и его составляющие: наблюдение, обобщение, интерпретация и классификация; дистрибутивный метод; метод контекстуального анализа; метод компонентного анализа, лексико-семантический анализ текста.

Методологическую основу работы составили научно-теоретические положения отечественного и зарубежного языкознания (Виноградов, 1972; Кузнецова, 1989; Попова & Стернин, 2009), исследования особенностей текстов кулинарных рецептов (Буркова, 2005; Олянич, 2006).

## 2. Обзор научно-исследовательских работ

Имена прилагательные рассматриваются в лингвистических исследованиях кулинарных рецептов с позиции лексико-семантической группы «прилагательные вкуса» (Олянич, 2006).

Языковую специфику кулинарного рецепта, лексический уровень организации текста рассмотрела П.П. Буркова. Исследователь считает, что «относительные прилагательные указывают на продукт, из которого приготовлено блюдо. Качественные прилагательные выражают отношение человека к данному блюду, к его вкусовым качествам и свойствам» (Буркова, 2005).

М.А. Кантурова тоже отдельно исследовала данный вопрос. Она отмечает использование большого количества прилагательных, а акцент в исследованиях прилагательных сделан на выделение особой лексико-семантической группы – прилагательные вкуса (Кантурова, 2012).

А.А. Новожилова придерживается иной точки зрения: прилагательные, по её мнению, представлены незначительным пластом, и иногда отражают авторское отношение к описываемому рецепту. Лексический состав кулинарного рецепта представлен неэмоциональной, безоценочной лексикой нейтрального лексического фонда, терминами и полутерминами, аббревиатурами, заимствованиями из различных языков, а также мерами веса. Грамматические особенности кулинарных рецептов заключаются в широком использовании существительных, отглагольных существительных, глаголов в русском языке. Исследователь отмечает, что в кулинарных рецептах бывают представлены авторские прилагательные кулинарной специфики (Новожилова, 2018).

Ж.В. Лечицкая говорит о том, что прилагательные вкуса, относясь к базовому языку, не обладают очень высокими показателями частотности, но при этом они являются коннотативной основой обширного пласта лексики русского языка. В качестве критерия разделения прилагательных, содержащихся в рецептах, на семантические группы Лечицкая выделяет ономаσιологический принцип (Лечицкая, 1985).

Е.А.Чередникова и Т.В. Евсюкова говорят о вербализации понятия вкуса посредством сложной лексико-семантической системы. «В системе восприятия область вкуса занимает центральную позицию, в которой пересекаются такие компоненты восприятия, как зрение, осязание, обоняние. Категория вкуса, кроме того, глубоко связана с эмоциональной сферой, что при вербализации демонстрирует корреляцию с такими яркими чувствами, как любовь, разочарование, счастье» (Чередникова & Евсюкова, 2012)

Фан Нгок Шон в работе «Репрезентация категории качества в русских кулинарных рецептах» говорит о том, что по химическим и физическим свойствам кулинарного продукта можно выделить внутреннее и органолепическое качество. Под внутренним понимается качество, которое можно почувствовать и примерить физическими средствами. Органолепические показатели определяют следующие качества: внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус, текстура. (Фан, 2019)

### **3. Лексико-семантический анализ прилагательных в кулинарных рецептах в русском языке**

В текстах кулинарных рецептов представлены как качественные, так и относительные прилагательные, полные формы прилагательных преобладают над краткими, так как для текста кулинарного рецепта характерны атрибутивно-именные словосочетания. В тексте распространена форма положительной степени прилагательных.

#### **3.1 Классификация прилагательных в кулинарных рецептах**

**Лексико-семантические группы качественных прилагательных в текстах кулинарных рецептов:**

##### **1. Прилагательные со значением вкуса.**

Подгруппы:

- Мономодальные вкусы: кислый, горький, сладкий, солёный - четыре основных вкуса. Все остальные вкусовые ощущения являются комбинацией четырёх основных элементарных вкусов: кисло-сладкий, горько-сладкий, сочетания горького и солёного или горького и кислого практически не встречаются, так как такие смеси очень неприятны на вкус. Сенсорная модальность – вкусовые ощущения.

Примеры употребления: «сладкие булочки», «сладкая выпечка», «кисло-сладкие яблоки».

- Полиmodalные вкусы: базисные (острый, терпкий, пресный) и производные (перцовый, пряный, сливочный). Сенсорная модальность - вкусовые ощущения, обоняние.

Примеры употребления: «острый вкус», «терпкий вкус, аромат», «мускат придаёт блюдам нежно-пряный привкус», «сливочный вкус».

**2. Прилагательные со значением вкуса, который начинает или утрачивает сенсорную модальность:** горький. Сенсорная модальность – вкусовые ощущения.

Примеры употребления: «горький шоколад».

**3. Прилагательные со значением наименования продукта:** солёный. Сенсорная модальность – вкусовые ощущения.

Примеры употребления: «солёные огурцы».

**4. Прилагательные с терминологическим значением:** пресный, сухой, белый. Сенсорная модальность – осязание, зрительное восприятие.

Примеры употребления: «пресное тесто», «сухое молоко», «бокал белого вина».

**5. Прилагательные со значением температуры продукта (блюда, напитка):** горячий, холодный, тёплый. Сенсорная модальность - вкусовые ощущения, осязание.

Примеры употребления: «горячие сливки», «блюдо подавать холодным», «довести молоко до комнатной температуры, оно должно быть слегка тёплым».

**6. Прилагательные, называющие определённую структуру продукта:** чёрствый, рыхлый, сухой, твёрдый, рассыпчатый, жидкий, сочный, сырой, жирный, мясистый, хрустящий, сыпучий. Сенсорная модальность – осязание, слуховое восприятие (например, хрустящий, сыпучий).

Примеры употребления: «вам понадобится 400 гр. чёрствого хлеба», «твёрдый сыр», «мясистый бульон», «тесто получится рыхлым», «сухое молоко», «рассыпчатый рис», «жидкое тесто», «сочный шашлык», «сырое мясо», «хрустящий батон», «жирные сливки».

**7. Прилагательные со значением изменения, улучшения вкуса, способа приготовления блюда.**

Подгруппы:

- Термическая обработка: жареный, вареный.
- Добавление приправ: перченый.
- Добавление сахара, соли: засахаренный.
- Скорость приготовления: медленный.

Сенсорная модальность: сочетание сем вкусовой и тактильной перцепции, ощущения температуры и воздействия вкусовых веществ на тактильные рецепторы языка.

Примеры употребления: «жареный гусь», «вареный картофель», «приправленную куриную грудку обжарить на масле», «варить 2 минуты на медленном огне», «перченый стейк».

**8. Прилагательные со значением размера:** одинаковый, крупный, мелкий, маленький.

Примеры употребления: «на крупной терке», «нарежьте маленькими ломтиками».

**9. Прилагательные со значением объёма:** столовый, чайный, порционный.

Примеры употребления: «1 столовая ложка», «2 чайные ложки», «нарежьте порционными кусками».

**10. Прилагательные со значением формы:** пышный, плоский.

Примеры употребления: «выложите картофель на плоское блюдо», «пышное тесто».

**11. Прилагательные со значением пользы блюда, напитка:** низкокалорийный, диетический, здоровый, спортивный.

Примеры употребления: «низкокалорийный салат», «здоровое питание», «диетический суп».

**12. Прилагательные со значением цвета:** зелёный, румяный, золотистый, белый. Сенсорная модальность – зрительное восприятие.

Примеры употребления: «бокал белого вина», «креветки, обжаренные до золотистой корочки», «зелёный лук».

**13. Прилагательные со значением общей характеристики блюда:** сытный, вкусный, простой, изысканный, лёгкий, оригинальный, аппетитный, постный.

Примеры употребления: «сытный салат с креветками», «вкусный, изысканный десерт», «постный суп», «лёгкий салат с овощами», «оригинальная закуска», «рецепт аппетитного пирога с мясом и картофелем».

**Лексико-семантические группы относительных прилагательных в текстах кулинарных рецептов:**

**1. Сема «фрукты»:** банановый, яблочный, грушевый, абрикосовый.

Примеры употребления: «банановый торт», «абрикосовый джем», «яблочное варенье».

**2. Сема «ягоды»:** вишневый, малиновый, клюквенный, клубничный.

Примеры употребления: «вишневый сироп», «клюквенный морс», «малиновый уксус».

**3. Сема «овощи»:** овощной, огуречный, томатный, морковный, тыквенный, гороховый.

Примеры употребления: «овощной салат», «томатная паста», «огуречный рассол», «тыквенная каша», «морковный сок», «гороховый суп».

4. **Сема «орехи»:** ореховый, арахисовый, миндальный.

Примеры употребления: «арахисовое масло», «с добавлением миндальной муки», «рецепт орехового торта».

5. **Сема «злаковые культуры», «крупы»:** пшеничный, ржаной, рисовый, гречневый.

Примеры употребления: «ржаной хлеб», «гречневая каша», «рисовая крупа».

6. **Прилагательные со значением характеристики продуктов животного происхождения:** мясной, рыбный, куриный, говяжий, свиной.

Примеры употребления: «мясной рулет», «свиной окорок», «куриный суп», «говяжий фарш».

7. **Прилагательные со значением характеристики материала, из которого изготовлен предмет:** керамический, стеклянный, бумажный.

Примеры употребления: «стеклянный стакан», «бумажные листы положить на противень», «керамическая посуда».

8. **Прилагательные со значением характеристики молочных продуктов:** сливочный, молочный, творожный.

Примеры употребления: «сливочное масло», «молочная каша», «творожный сыр».

9. **Прилагательные со значением характеристики продукта, из которого сделано масло:** растительное, подсолнечное, оливковое.

Примеры употребления: «растительное масло», «оливковое масло».

10. **Прилагательные со значением характеристики травы, из которой сделан продукт:** лавровый, мятный.

Примеры употребления: «лавровый лист», «мятный свежий вкус».

Преимущественно относительные прилагательные дают определение пищевому продукту, блюду, раскрывая и характеризуя их состав, то из чего они изготовлены.

### **3.2 Анализ структуры значений лексико-семантических групп качественных прилагательных**

Анализ структуры значений лексико-семантических групп качественных прилагательных включал в себя определение дефиниций лексических единиц в текстах кулинарных рецептов, особенностей употребления лексической единицы в контексте.



Лексическая единица	Дефиниции/ гиперсема в текстах кулинарных рецептов	Особенности употребления лексической единицы в текстах кулинарных рецептов
<b>1. Прилагательные со значением вкуса</b>		
Сладкий	Прямое значение: Вкус приятный, как сахар, мёд. Гиперсема – вкус.	В тексте употребляется в прямом значении. Часто употребляется в сочетаниях слов: сладкая выпечка, сладкие блюда. Сочетания используются в названиях кулинарных рецептов.  Синоним: сахарный Антоним: солёный, горький.
Кислый	Прямое значение: Вкус своеобразный, как лимон, уксус, клюква. Гиперсема – вкус.	В тексте употребляется в прямом значении. С помощью прилагательного характеризуют пищевые продукты, блюда. Встречается также как характеристика вкуса: «...что придаст маринаду кислый вкус». Контекстуальный синоним: квашеная.  Антоним: сладкий.
Острый	Переносное значение: Вкус жгучий, раздражает слизистую оболочку рта. Гиперсема – вкус.	В тексте употребляется в переносном значении. С помощью прилагательного характеризуют пищевые продукты (в основном – перец), блюда («острое блюдо кавказской кухни»).  Синоним: жгучий. Антоним: пресный.
<i>Выводы: Прилагательные со значением вкуса, где «вкус» выступает как гиперсема, составляют лексико-семантическую группу. Преимущественно прилагательные употребляются в прямом значении, вступают во взаимосвязи друг с другом посредством синонимических и антонимических отношений.</i>		
<b>2. Прилагательные со значением вкуса, который начинает или утрачивает сенсорную модальность</b>		
Горький	Прямое значение: Вкус острый, неприятный,	В тексте употребляется в прямом значении. Характеризует блюдо, продукт, напиток по вкусовым

	как полынь, горчица, хине. Гиперсема – вкус.	качества. Часто употребляется в сочетаниях слов: горький шоколад. Антоним слова: сладкий. Контекстуальный синоним: жгучий.
<i>Выводы: Прилагательные данной группы характеризуют вкусы, которые могут начинать либо утрачивать сенсорную модальность.</i>		
<b>3. Прилагательные со значением наименования продукта</b>		
Солёный	Прямое значение: Содержит соль.	В тексте употребляется в прямом значении. С помощью прилагательного характеризуют пищевые продукты, приготовленные впрок с солью, в растворе соли. Антоним: сладкий.
<i>Выводы: Прилагательные лексико-семантической группы обозначают тип, наименование продукта питания.</i>		
<b>4. Прилагательные с терминологическим значением</b>		
Пресный	Переносное значение: Не дрожжевой.	Употребляется как словосочетание – «пресное тесто».
<i>Выводы: Прилагательные лексико-семантической группы имеют смысловое значение того или иного термина.</i>		
<b>5. Прилагательные со значением температуры продукта</b>		
Горячий	Прямое значение: Имеющий высокую температуру. Гиперсема: температура.	Употребляется в прямом значении. Характеристика продукта по температуре, блюда на разных этапах его приготовления по температуре: «горячие сливки влить». Синоним: жаркий. Антоним: холодный.
Тёплый	Прямое значение: Имеющий среднюю температуру, сопоставимую с комнатной.	Употребляется в прямом значении. Характеристика продукта, блюда на разных этапах его приготовления по температуре: «довести молоко до комнатной температуры, оно должно

	Гиперсема: температура.	быть слегка тёплым». Антоним: холодный.
Холодный	Прямое значение: Имеющий низкую температуру. Гиперсема: температура.	Употребляется в прямом значении. Характеристика продукта, блюда на разных этапах его приготовления по температуре: «холодные закуски», «холодное тесто». Синоним: ледяной, прохладный. Антоним: горячий.
Выводы: Прилагательные лексико-семантической группы характеризуют температуру продуктов в процессе приготовления блюда, конкретизируют подачу блюда; находятся в антонимических отношениях.		
<b>6. Прилагательные, называющие определенную структуру продукта</b>		
Черствый	Прямое значение: Характеристика пищи, утратившей мягкость, свежесть, высохшей. Гиперсема: пища.	Употребляется как устойчивое словосочетание – «черствый хлеб»: «вам понадобится 400 гр. черствого хлеба». Синонимы: сухой, засохший. Антонимы: мягкий.
Рыхлый	Прямое значение: Неплотное, рассыпчатое, мягкое вещество (консистенция). Гиперсема: вещество.	Употребляется в прямом значении. Употребляется как устойчивое словосочетание – «рыхлое тесто». Синоним: неплотное. Антоним: плотное.
Сырой	Прямое значение: Продукт, не подвергавшийся варке, кипячению, жарению. Гиперсема: продукт.	Употребляется в прямом значении. Прилагательное характеризует продукт, из которого готовится блюдо: «сырое мясо», «салат из сырой свеклы». Синоним: неготовый. Антонимы: варенный, жаренный.
Выводы: Прилагательные данной лексико-семантической группы характеризуют пищевые продукты с позиции структуры, описывают разнообразие продуктов по химическому составу, физическим свойствам. Также прилагательные конкретизируют смысловое содержание того или иного шага в рецепте, дают возможность сравнить получившееся с нужным в ходе приготовления.		

<b>7. Прилагательные со значением изменения, улучшения вкуса, способа приготовления блюда.</b>		
Жареный	Прямое значение: Приготовленный посредством жаренья для употребления в пищу. Гиперсема: приготовление.	Употребляется в прямом значении. Характеристика продукта с точки зрения термической обработки посредством жаренья: «жареный гусь», «жареное мясо».
Вареный	Прямое значение: Приготовленный посредством варки, подвергшийся варке.	Употребляется в прямом значении. Характеристика продукта с точки зрения термической обработки посредством варки: «вареный рис». Синоним: сырой.
Перченый	Прямое значение: Посыпанный перцем, с перцем. Гиперсема: перец.	Употребляется в прямом значении. Характеристика продукта, блюда с перцем: «перченый стейк».
<i>Выводы: Гиперсемы прилагательных определяют лексико-семантическую группу прилагательных через изменения, совершаемые с пищевыми продуктами посредством термической обработки, добавлением приправ, сахара, соли.</i>		
<b>8. Прилагательные со значением размера</b>		
Одинаковый	Прямое значение: совпадает с другим объектом, такой же. Равный другому по размеру. Гиперсема: размер.	Употребляется в прямом значении. Прилагательное употребляется в контексте порезать, разделить, разложить что-либо (тесто, порции, салат) на одинаковые части. Синоним: равный. Антонимы: разный, неодинаковый.
Крупный	Прямое значение: Большого размера. Гиперсема: размер.	Употребляется в прямом значении. Характеризует размер прибора для приготовления («на крупной терке»), продукта («две крупные моркови») Синоним: большой. Антоним: мелкий, маленький.
Мелкий	Прямое значение: Небольшой по величине,	Употребляется в прямом значении. Характеризует размер прибора,

	объёму, размеру. Гиперсема: размер.	продукта. Синоним: маленький, небольшой. Антоним: крупный, большой.
<i>Выводы: Прилагательные данной лексико-семантической группы связаны с существительными, обозначающими приборы для приготовления блюда, а также продукты в процессе приготовления: подбор продуктов по размеру. Синонимов и антонимов не имеют, представлены устойчивыми словосочетаниями.</i>		
<b>9. Прилагательные со значением объёма</b>		
Порционный	Прямое значение: Связанные, соотносящийся с порциями. Гиперсема: порция.	Употребляется в прямом значении. Прилагательное употребляется в контексте порезать, разделить, разложить что-либо (тесто, салат, готовое блюдо) на порционные части.
Столовый	Прямое значение: употребляемый за столом. Гиперсема: стол.	Употребляется в прямом значении. В кулинарных рецептах преимущественно встречается в сочетаниях – «столовая ложка», где столовая – прилагательное со значением объёма.
Чайный	Прямое значение: Предназначенный для чаепития. Гиперсема: чай.	Употребляется в прямом значении. В кулинарных рецептах преимущественно встречается в сочетаниях – «чайная ложка», где чайная – прилагательное со значением объёма.
<i>Выводы: Прилагательные данной лексико-семантической группы связаны с существительными, обозначающими - столовые приборы, разделение продуктов на части; подача блюда.</i>		
<b>10. Прилагательные со значением формы</b>		
Пышный	Прямое значение: имеющий лёгкие, воздушные формы. Гиперсема: форма.	Употребляется в прямом значении. Преимущественно прилагательное характеризует хлебобулочные изделия: «пышные булочки», «пышный хлеб», или тесто, из которого они приготовлены: «пышное тесто».

		<p>Синонимы: воздушный, взбитый.</p> <p>Антоним: плоский.</p>
Плоский	<p>Прямое значение: сжатой, сплющенной формы.</p> <p>Гиперсема: форма.</p>	<p>Употребляется в прямом значении.</p> <p>Характеризует в текстах форму пищевого блюда («плоское печенье», «плоские пирожки»), форму сервировочного блюда («выложить картофель на плоское блюдо»).</p> <p>Синоним: тонкий.</p> <p>Антонимы: пышный, объёмный.</p>
<p><i>Выводы: Прилагательные со значением формы противопоставлены по смыслу, так как характеризуют разные формы.</i></p>		
<p><b>11. Прилагательные со значением пользы блюда, напитка</b></p>		
Низкокалорийный	<p>Прямое значение:</p> <p>Продукт, имеющий низкую, малую калорийность. Гиперсема: продукт.</p>	<p>Употребляется в прямом значении.</p> <p>Преимущественно встречается в названиях салатов: «низкокалорийный салат из овощей».</p>
Диетический	<p>Прямое значение:</p> <p>Связанный, соотносящийся по значению с существительным диета. Гиперсема: диета.</p>	<p>Употребляется в прямом значении.</p> <p>Преимущественно встречается в сочетаниях: «диетическое питание», «диетический суп», «диетический салат», «диетический завтрак».</p>
Здоровый	<p>Прямое значение:</p> <p>Полезный для здоровья, соответствующий потребностям нормального организма; укрепляющий здоровье. Гиперсема: здоровье.</p>	<p>Употребляется в прямом значении.</p> <p>Часто употребляется в связке с прилагательным «полезный»: «здоровый и полезный завтрак».</p>
<p><i>Выводы: Прилагательные данной группы можно встретить в названиях кулинарных рецептов, в разделах поваренных книг (спортивное питание, диетическое питание). Характеризуют блюда с позиции пользы. Антонимическими и синонимическими отношениями в контексте рецептов прилагательные не представлены.</i></p>		

**12. Прилагательные со значением цвета**

Зелёный	Прямое значение: Цвет растущей травы, листвы. Гиперсема: цвет.	Употребляется в прямом значении. Конкретизация вида продукта: «зелёный лук», «зелёное яблоко».
Румяный	Прямое значение: С золотисто-коричневым оттенком. Гиперсема: цвет.	Употребляется в прямом значении. Указывает на степень готовности продукта: «румяный пирог».

*Выводы: Прилагательные, обозначающие цвет, либо указывают на степень готовности продукта, либо конкретизируют вид продукта. В контексте ряды синонимов и антонимов не прослеживаются.*

**13. Прилагательные со значением общей характеристики блюда**

Сытный	Прямое значение: Еда, достаточная для утоления чувства голода. Гиперсема: еда.	Употребляется в прямом значении. Характеризует блюда в целом. Преимущественно прилагательное встречается в названиях блюд, в названиях разделов поваренных книг: «сытный салат», «сытное блюдо из морепродуктов», «сытный завтрак». Синоним: питательный.
Лёгкий	Прямое значение: 1. Простой в усвоении, доступный пониманию. 2. Малый, незначительный.	Употребляется в прямом значении. Имеет два значения. В первом - характеризует рецепт блюда как простого в приготовлении, не затратного по времени приготовления, используемым ресурсам: «лёгкий рецепт торта». Во втором – характеризует блюда с точки зрения низкого содержания числа калорий: «лёгкий салат из овощей» (в значении – низкокалорийный). Синоним: простой, низкокалорийный в контексте рецептов.

Оригинальный	Прямое значение: Не похож на других, необычный, своеобразный.	Употребляется в прямом значении.  Характеризует кулинарный рецепт, блюдо с позиции необычного вкуса, который преимущественно создаётся посредством включения в блюдо разных экзотических продуктов.  Синоним: необычный.
Выводы: Прилагательные данной группы можно встретить в названиях кулинарных рецептов. Лексико-семантическая группа состоит из прилагательных, дающих общую характеристику блюд с целью привлечения внимания к рецепту. В текстах кулинарных рецептов можно наблюдать такие лексические отношения, как синонимия. В контекстах не встречается антонимов, так как значения антонимов носят отрицательную оценку, функционирование их в текстах неактуально.		

### 3.3 Анализ структуры значений лексико-семантических групп относительных прилагательных

Анализ структуры значений лексико-семантических групп относительных прилагательных строится по иной схеме. Гиперсемы относительных прилагательных включают в себя большое количество вариантов репрезентации, поэтому дефиниция стала определяющим критерием.

Дефиниции/ гиперсема в текстах кулинарных рецептов	Лексические единицы	Особенности употребления лексической единицы в текстах кулинарных рецептов
<b>1. Прилагательные со значением материала</b>		
Материал инструмента	Железный Деревянный Чугунный Стальной Бумажный Фарфоровый Силиконовый	Характеризует предмет, необходимый для приготовления блюда. Используется для конкретизации, выделения предмета из множества («интенсивно вымешивайте тесто деревянной лопаткой»)
Состав продукта	Банановый	Характеризует съедобный предмет с точки зрения продукта, из которого он



	Клюквенный Томатный Миндальный Рисовый	приготовлен («Гороховый суп с копченой грудинкой»)
Происхождение продукта	Куриный Оливковый Творожный	Характеризует съедобный предмет с точки зрения его происхождения («Телячью печень нарежьте соломкой»)
Выводы: Прилагательные со значением материала, где «материал» выступает как гиперсема, составляют лексико-семантическую группу. Прилагательные употребляются в прямом значении, их задача – конкретизировать предмет, выделить его среди других, подчеркнув его состав.		
<b>2. Прилагательные со значением места</b>		
Особенность производства	Домашний Фермерский Заводской	Используется для подчеркивания определенного свойства предмета: натуральность, отсутствие искусственных ингредиентов («Используйте фермерское молоко»)
Особенность употребления	Городской Деревенский Сельский Столичный	Употребляется для соотнесения с местом особенного распространения рецепта («Городской салат с оливками», «Деревенский картофельный суп»)
Страна	Испанский Греческий Русский Украинский Грузинский Пекинский Болгарский	Прилагательное указывает на страну, которую соотносят с определенным продуктом (пекинская капуста, болгарский перец) или рецептом (испанское гаспачо, украинский борщ)
Выводы: Прилагательные данной лексико-семантической группы произведены от существительных, обозначающих место: дом, ферма, село, город. Обозначение места может указывать на степень натуральности продукта, особенности его приготовления и употребления.		

<b>3. Прилагательные со значением времени</b>		
Время года	Летний Осенний Зимний Весенний	Употребляется для соотнесения описываемого объекта с конкретным временем года («Осенний салат с грибами»)
Время суток	Вечерний Утренний	Используется в качестве характеристики к блюду с точки зрения его лёгкости или сытности («утренний сэндвич»)
<i>Выводы: Прилагательные представленной лексико-семантической группы характеризуют пищевые продукты в соотнесении их с определённым сезоном или предпочтительным временем употребления.</i>		
<b>4. Прилагательные со значением назначения</b>		
Праздник	Праздничный Постный Пасхальный Новогодний Рождественский	Прилагательное используется в названии рецепта для определения назначения блюда, соотнесения его с определённым праздником («Рождественский гусь с яблоками и сливами»)
Особенность диеты	Спортивный Диетичный Вегетарианский Диабетический	Прилагательное употребляется для обозначения узконаправленных рецептов для определенной группы лиц («Вегетарианский овощной салат»)
<i>Выводы: Прилагательные лексико-семантической группы характеризуют предмет по назначению его употребления, соотнесению с жизненной ситуацией, ограничению употребления продуктов.</i>		
<b>5. Прилагательные со значением лица</b>		
Пол	Женский Мужской	Употребляется для характеристики блюда с точки зрения его соотнесенности с определенным полом (Салат «Женский каприз»; «Мужская слеза»).
Социальный класс	Барский	Прилагательное употребляется для обозначения особенностей состава

	Царский Крестьянский	блюда, его стоимости или происхождения («Крестьянский суп с фасолью»)
Выводы: Гиперсемы прилагательных определяют лексико-семантическую группу прилагательных через их соотнесенность с определенной группой лиц.		

### 3.4 Парадигматический и синтагматический аспекты функционирования прилагательных в текстах кулинарных рецептов

Лексико-семантические группы прилагательных представлены парадигмами. Качественные лексико-семантические группы прилагательных представлены предикативными отношениям и соответствующими типами лексем - синонимией, антонимией. Так, прилагательные со значением вкуса, где «вкус» выступает как гиперсема, вступают во взаимосвязи друг с другом посредством синонимических отношений: острый – жгучий – горький, сладкий – сахарный; антонимических отношений: сладкий – соленый, сладкий – горький. Парадигматические ряды синонимов и антонимов прослеживаются в прилагательных со значение температуры: холодный-горячий (антонимия); со значение формы: пышный – плоский (антонимия); в прилагательных со значение общей характеристики блюда: легкий – простой (синонимия) и т.п.

Не все лексико-семантические группы прилагательных создают синонимические, антонимические парадигмы в контексте кулинарных рецептов ввиду того, что значения сужены, конкретизированы и направлены на определение того или иного объекта. Это лексико-семантические группы прилагательных со значением цвета, общей характеристики блюда, пользы блюда.

Лексико-семантические группы относительных прилагательных представлены внешними лексическими отношениями. Внешние лексические отношения выражены гипонимией – таким типом отношений денотативных лексем, при котором связываются общие и частные значения слов. К примеру: фруктовый (гипероним) - банановый, яблочный, грушевый, абрикосовый (согипонимы).

Синтаксическое поле выделяется в языке по отношению к какому-либо слову и его можно определить как круг тех слов, с которыми данное слово может вступать в синтаксические отношения по правилам языка, единицей которого является данное слово.

Синтагматические лексические отношения групп прилагательных реализуются посредством внешней метонимии, предикации. Предикация представляет собой семантическое развертывание денотативной лексемы с помощью предикативной лексемы, наблюдается в устойчивых сочетаниях слов: «чайная ложка», «твердые сорта сыра». Внятия метонимия в тексте реализуется в рядах относительных прилагательных, к примеру: овощной - огуречный.

Ведущим типом структурного устройства лексико-семантических групп являются парадигмы градуального типа. Парадигматическая специфика лексико-семантических групп прилагательных оказывает влияние на характер и разветвленность системных связей семем.

С другой стороны, тип оппозиционных отношений в лексико-семантических групп обусловлен рядом системообразующих свойств, характерных для прилагательных в целом. Это зависимость их значений от опорного имени существительного, наличие бесконечных рядов семем с постепенным развитием признака, наличием повторяющихся сем в значениях семем различных групп и др.

Принцип структурности является ведущим системообразующим принципом в семантике имён прилагательных. Он проявляется в существовании разветвленной сети взаимосвязей и отношений между дискретными единицами лексико-семантической системы языка – семами, лексемами, лексико-семантическими группами, семантическими классами и полями.

В системном устройстве лексико-семантических групп имён прилагательных ярко проявляется принцип структурности, что обусловлено качественной семантикой и денотативно-понятийными особенностями этой части речи.

#### 4. Выводы

В текстах кулинарных рецептов представлены как качественные, так и относительные прилагательные, полные формы прилагательных преобладают над краткими, так как для текста кулинарного рецепта характерны атрибутивно-именные словосочетания. В тексте распространена форма положительной степени прилагательных.

В текстах кулинарных рецептов можно выделить несколько лексико-семантических групп: со значением вкуса, со значением вкуса, которые начинают или утрачивают сенсорную модальность, со значением наименования продукта, с терминологическим значением, со значением температуры продукта (блюда, напитка), называющие определённую структуру продукта, со значением изменения, улучшения вкуса, способа приготовления блюда, со значением размера, со значением объёма, со значением формы, со значением пользы блюда, напитка, со значением цвета, со значением общей характеристики блюда.

Группы качественных прилагательных в текстах кулинарных рецептах воспроизводят чувственное восприятия у читателей, активизируя такие модусы, как: зрение, осязание, слух, обоняние.

Лексико-семантические группы относительных прилагательных в текстах кулинарных рецептов формируются вокруг ключевых сем: «фрукты», «ягоды», «овощи», «орехи», «злаковые культуры», «крупы», «травы», а также – значений прилагательных: характеристика продуктов животного происхождения, характеристика материала, из

которого изготовлен предмет, характеристика молочных продуктов, характеристики продукта, из которого сделано масло.

Качественные лексико-семантические группы прилагательных представлены предикативными отношениям и соответствующими типами лексем - синонимией, антонимией. Не все лексико-семантические группы прилагательных создают синонимические, антонимические парадигмы в контексте кулинарных рецептов ввиду того, что значения сужены, конкретизированы и направлены на определение того или иного объекта (пищевого продукта, блюда).

Лексико-семантические группы относительных прилагательных представлены внешними лексическими отношениями.

Синтагматические лексические отношения групп прилагательных реализуются посредством внешней метонимии, предикации.

## 5. Заключение и советы

При восприятии текста кулинарного рецепта информация, получаемая при помощи зрения, подкрепляется посредством вкусовых ощущений.

Не только вкус, но и запах становится своеобразным вневременным и внепространственным носителем информации, способным обеспечить связь прошлого и настоящего в любой момент жизни.

Осязание - ощущение, возникающее при соприкосновении кожи с чем-либо, одно из пяти внешних чувств - представлено в тексте кулинарного рецепта несколькими модальностями: холодное, горячее, нежное.

Группы качественных прилагательных в текстах кулинарных рецептах воспроизводят чувственное восприятия у читателей, активизируя такие модусы, как: зрение, осязание, слух, обоняние.

Значения качественных прилагательных в текстах кулинарных рецептов лексико-семантических групп в исследовании подтверждают гипотезу, так как заключают в себе сенсорную модальность.

Текст кулинарных рецептов заставляет читателя всматриваться блюдо, при помощи имена прилагательные, у читателя обостряются ощущения, происходит активизация сенсорных модусов - зрения, обоняния, осязания, вкуса, которые мы переживаем и которые, тем не менее, структурируются в некоторые, уже неязыковые комплексы, которые объективно «заложены» в том или ином тексте.

## Советы

1. Следует сравнить лексико-семантическую систему прилагательных в русских рецептах с лексико-семантической системой прилагательных в тайских рецептах, переведённых на русский язык.
2. Следует изучить лексико-семантическую систему других частей речи, используемых в русских и тайских рецептах.

## Список использованной литературы

- Буркова, П. П. (2005). *Кулинарный рецепт как особый тип текста (на материале русского и немецкого языков)*. Диссертация на соискание учёной степени кандидата филологических наук, Ставропольский государственный университет, Ставрополь.
- Виноградов, В. В. (1972). *Русский язык. Грамматическое учение о слове*. Москва: Высшая школа.
- Иванова, С. В. (2015). *365 рецептов вкусной русской кухни*. Москва: Эксмо.
- Кантурова, М.А. (2012). *Деривационные процессы в системе речевых жанров (на примере речевого жанра кулинарного рецепта)*. Диссертация на соискание учёной степени кандидата филологических наук, Новосибирск.
- Кубрякова, Е.С. (1997). *Части речи с когнитивной точки зрения*. Москва: Институт языкознания Российской академии наук.
- Кузнецова, Э. В. (1989). *Лексикология русского языка*. 2-е изд. Москва: Высшая школа.
- Лечицкая, Ж. В. (1985). *Прилагательные вкуса в современном русском языке (в аспекте номинации)*. Диссертация на соискание учёной степени кандидата филологических наук, Москва.
- Магомедов, М. А., & Магомедова, М. М., (2019). Лексико-семантический анализ прилагательных в арабском языке в сопоставлении с именами прилагательными в аварском языке. *Мир науки, культуры, образования*, (77), 459-460.
- Новожилова, А. А. (2018). Лексико-грамматические и стилистические особенности русскоязычных и англоязычных кулинарных рецептов. *Актуальные проблемы теории языка и лингводидактики*, 199-122.

- Олянич, А. В. (2006). Презентационная теория дискурса. Волгоград: ВГСХА «Нива».
- Попова, З. Д., & Стернин, И. А. (2009). Лексическая система языка. Москва: Либроком.
- Путан, О. (2018). *Кулинарная книга моей бабушки*. Москва: Эксмо.
- Рзаева, Е. С. (2004). *50 рецептов русской кухни*. Москва: Полигон.
- Фан, Нгок Шон. (2019). Репрезентация категории качества в русских кулинаронимах. В *Изучение и преподавание русского языка в разных лингвокультурных средах*. Шаклеина, В.М. 595-602. Москва: РУДН.
- Чередникова, Е.А., Евсюкова, Т.В. (2012). Вербализованная категория вкуса как компонент гастрономического дискурса. *Известия высших учебных заведений. Северо-Кавказский регион. Общественные науки*, (1), 108–112.