

УДК 821.161.2:641.5

DOI <https://doi.org/10.24919/2308-4863.2/30.212282>**Євгенія БУРНОС,***orcid.org/0000-003-3070-5450*

старший викладач кафедри мовної підготовки іноземних громадян

Сумського державного університету

(Суми, Україна) *y.burnos@drl.sumdu.edu.ua*

ПРЕДМЕТНО-ТЕМАТИЧНА ХАРАКТЕРИСТИКА ЛЕКСИКИ НА ПОЗНАЧЕННЯ ЇЖІ ТА НАПОЇВ У СУЧАСНІЙ УКРАЇНСЬКІЙ ЛІТЕРАТУРНІЙ МОВІ

У статті зазначається, що назви українських страв і напоїв є найбільш культурно й національно специфічними проіарками лексики. Одиниці, що належать до поля кулінаронімів, посідають важливе місце в повсякденному житті людини та відображають особливості національної свідомості. Лінгвістичне вивчення назв страв української кухні нерозривно пов'язане з історико-етнографічними дослідженнями, оскільки питання про склад їжі, способи її приготування є одним із найважливіших елементів матеріальної культури, який детально відбито саме в мові.

Наводиться предметно-тематична характеристика найменувань страв і напоїв у сучасній українській літературній мові, класифікація цих номенів за тематичними групами та мотиваційними ознаками.

Подаються класифікації способів обробки продуктів для приготування їжі. Традиційними для української кухні вважаються такі способи обробки, як варіння і тушкування. Застосовують також інші: печіння, смаження, пряження, сушіння, квашення, в'ялення, вудження тощо.

Здійснено спробу класифікувати назви їжі відповідно до сучасних уявлень про способи її вживання, раціону харчування. Згідно із цим принципом були виділені такі тематичні групи:

- лексика на позначення перших страв;
- номінація других страв:
 - а) назви страв із м'яса і птиці;
 - б) назви страв із рослинних продуктів;
 - в) лексика на позначення молочних продуктів;
- номінація виробів із тіста;
- назви напоїв.

У кожній групі визначається її склад, подається тлумачення значень окремих лексем, встановлюються системні зв'язки між окремими членами лексичної мікропарадигми.

Теоретична та практична цінність класифікації полягає в можливості використання отриманих результатів на заняттях української мови в загальноосвітніх навчальних закладах під час вивчення термінології (кулінарної), на заняттях із розвитку зв'язного мовлення, на уроках української літератури під час вивчення фольклору українського народу та вивчення народознавства на заняттях з української мови як іноземної.

Ключові слова: національна кухня, національна культура, страва, харчування, приготування.

Yevheniia BURNOS,*orcid.org/0000-003-3070-5450*

Senior Lecturer at the Department of Language Training for Foreign Citizens

Sumy State University

(Sumy, Ukraine) *y.burnos@drl.sumdu.edu.ua*

SUBJECT-MATTER OF FOOD AND DRINK VOCABULARY IN THE MODERN UKRAINIAN LITERARY LANGUAGE

Culinary names play important role in people's life and belong to one of the most culturally specific classes of lexis. Thus, the purpose of the article is to study subject-matter of the names of dishes and drinks in the modern Ukrainian literary language, to classify them by thematic groups and to identify motivational features underlying the culinary names nomination.

The main research methods are:

- the descriptive method, used for inventory and systematization of collected material;
- the comparative-historical method, used to determine the dynamics of the vocabulary development and its state in different time periods; to match it with other Slavic and non-Slavic languages.

The result of the research is the integrated study of the culinary names in the Ukrainian language. For the first time structural types of compound names on food and drink are formed out. The combination of linguistic and ethnographic aspects of the study of Ukrainian culinary names is also an original one.

In our study an attempt is made to classify the food names according to the modern approaches to consumption and diet. Therefore, we identify the following thematic groups:

- vocabulary to denote the first course;
- vocabulary to denote the second course:
 - a) naming units for meat and poultry;
 - b) naming units for vegetable products;
 - c) naming units for dairy products;
- vocabulary for pastry;
- vocabulary for drinks.

Theoretical and practical value lies in the possibility of using the obtained results in classes on the Ukrainian language at general educational establishments when studying cooking terminology, in classes on the development of coherent speech, on the Ukrainian literature lessons while studying the Ukrainian folklore, and during the classes on Ukrainian as a foreign language that are dedicated to ethnic studies.

In our study an attempt is made to classify the culinary names according to modern views on consumption and diet, therefore, four thematic groups with subgroups in one of them are characterized.

Key words: national cuisine, national culture, dish, food, cooking.

Постановка проблеми. Багатомітні кулінарні традиції українського народу відбиті в численних назвах страв та напоїв, серед яких є як дуже давні, так і зовсім нові, споконвічні й запозичені з інших мов. Цей прошарок лексики посідає одне із провідних місць у системі лексикону за багатством та розмаїттям структурно-семантичних і граматичних форм, протягом декількох десятиліть викликає інтерес багатьох лінгвістів. Дослідження номінації, семантики явищ традиційної матеріальної та духовної культури певної нації належить до важливих завдань сучасної лінгвістики.

Аналіз досліджень. В етнографічних розвідках (Н. Маркевич, П. Чубинський, Хв. Вовк, Л. Артюх, О. Воропай, Т. Гонтар, Р. Кобальчинська, Г. Кожоляно й ін.) кулінарними досліджуються як знак і засіб самоідентифікації етносу, як відбиття особливостей національної свідомості. Лінгвістичний аспект вивчення номенів на позначення їжі розроблявся як у діахронічних дослідженнях (В. Німчук, В. Невоїт, З. Козирева, С. Яценко), так і на матеріалі українських говірок (З. Ганудель, Е. Гоца, М. Волошинова, Є. Турчин). Останнім часом з'явилися нові аспекти дослідження найменування страв у різних мовах: когнітивний, семіологічний, аксіологічний, лінгвокультурологічний, дискурсивний.

Мета статті полягає в дослідженні предметно-тематичної характеристики найменувань страв і напоїв у сучасній українській літературній мові, класифікації цих номенів за тематичними групами та виявленні мотиваційних ознак, покладених в основу номінації кулінарнімів.

Виклад основного матеріалу. Лексика на позначення їжі викликає неабиякий інтерес мовознавців, оскільки не лише пов'язана з повсякденною потребою кожної людини, а й відбиває традиції та звичаї будь-якого народу чи етносу. Лінгвістичне вивчення назв страв української

кухні нерозривно пов'язане з історико-етнографічними дослідженнями, оскільки питання про склад їжі, способи її приготування є одним із найважливіших елементів матеріальної культури, який детально відбито саме в мові.

Українським народним харчуванням здавна цікавилися дослідники культури та побуту. Хоча до початку ХХ ст. в етнографії майже не було спеціальних узагальнювальних праць, присвячених українській народній їжі, харчуванню та напоєм, однак окремі розділи етнографічних розвідок, у яких здійснено спробу дослідити це питання, з'явилися ще в середині ХІХ ст. Тут варто згадати дослідження Н. Маркевича, П. Чубинського, Хв. Вовка (Маркевич, 1991; Чубинський, 1995; Вовк, 1995), у яких подано не лише докладні описи й частково локальну характеристику, але й зроблено спробу етнографічної систематизації назв народних страв.

На думку Н. Загнітко, лексико-семантична група назв страв і напоїв «є чітко структурованим утворенням, що складається з тісно пов'язаних лексичних мікропарадигм» (Загнітко, 2008: 247). Однак предметно-тематична класифікація назв їжі може здійснюватися на різних підставах.

В етнографічних дослідженнях ці назви диференціюють залежно від мети приготування, поділяють на три групи: щоденна (повсякденна), святкова, обрядова (ритуальна) їжа (Макарчук, 2004; Артюх, 1982).

В основу класифікації може бути покладений спосіб обробки продуктів для приготування їжі. Так, традиційними для української кухні вважають такі способи обробки, як варіння і тушкування. Проте застосовують й інші: печіння, смаження, пряження, сушіння, квашення, в'ялення, вудження тощо (Артюх, 1982).

Досить поширені класифікації, побудовані на розподілі видів страв залежно від характеру використовуваної сировини. У такому разі виділяють

дві основні групи: продукти рослинного і тваринного походження. Окремо можуть бути виділені напої. Серед страв із продуктів рослинного походження виділяють: а) приготовані із зернових культур; б) овочеві. Їжу тваринного походження поділяють на м'ясні, молочні та рибні страви.

Крім назв конкретних страв, деякі мовознавці описують також загальні назви їжі (Загнітко, 2008; Гоца, 2001), лексику, пов'язану із часом споживання їжі: сніданок, обід, вечеря, підвечірок тощо (Гоца, 2001).

Е. Гоца у процесі дослідження назв їжі в українських карпатських говорах розподіляє їх на такі групи: 1) загальні назви їжі; 2) назви хлібних та інших виробів із тіста; 3) номінація страв з інших рослинних продуктів; 4) назви їжі тваринного походження; 5) назви рідких страв, напоїв і приправ (Гоца, 2001).

У статті здійснено спробу класифікувати назви їжі відповідно до сучасних уявлень про способи її вживання, раціон харчування. Згідно із цим принципом були виділені такі тематичні групи:

1. Лексика на позначення перших страв.
2. Номінація других страв:
 - а) назви страв із м'яса і птиці;
 - б) назви страв із рослинних продуктів;
 - в) лексика на позначення молочних продуктів.
3. Номінація виробів із тіста.
4. Назви напоїв.

Лексика на позначення перших страв. Типовими для української кухні першими стравами є рідкі страви – відвари, супи, борщі й ін. Тому сема «рідка страва» наявна в семантичній структурі всіх назв, об'єднаних у даній тематичній групі. У деяких лексем це значення входить у саме лексикографічне тлумачення, пор.:

Суп, -у, ч., Рідка страва, яка являє собою перев. м'ясний, рибний або грибний відвар з овочами, крупами і т. ін.; юшка (СУМ, т. IX, с. 844)¹.

Сьорбанка, -и, ж., розм. Юшка, рідка страва (СУМ, т. IX, с. 915).

Голощак, -а, ч., діал. Пісна рідка страва (ВТССУМ, с. 251).

Замішка, -и, ж. Рідка страва з борошна, запареного окропом і завареного (ВТССУМ, с. 406).

В інших випадках сема «рідка страва» імпліцитно наявна в лексикографічному описі. Її можуть репрезентувати компоненти «зварена», «відвар», що передбачає рідку консистенцію страви:

Капусняк, -у, ч. Страва, зварена переважно із квашеної капусти з додаванням інших продуктів (ВТССУМ, с. 522).

Огірочник, -а, ч. Юшка, зварена із солоними огірками (СУМ, т. V, с. 614).

Щерба, -и, ж., заст. Відвар із чого-небудь, рідкий суп (СУМ, т. XI, с. 581).

Бульйон, -у, ч. Чистий відвар із м'яса без овочів і приправ (ВТССУМ, с. 102).

Крім експліцитного або імпліцитно репрезентованої семи «рідина», до семантичної структури багатьох назв перших страв входять семи, що називають інші важливі компоненти, необхідні для її приготування: *картоплянка* – картопляна юшка; *крупник* – юшка із крупів; *капусняк* – страва із квашеної капусти; *огірочник* – юшка із солоними огірками.

Головна перша страва української кухні – *борщ* – натепер ніяк не пов'язана своєю назвою із продуктами, з яких вона готується. Хоча етимологи пов'язують цю назву з відомою в багатьох слов'янських мовах рослиною «борщівник» (*heracleum*), з якого колись готували цю страву (ЭСРЯ, с. 173–174). Українське слово *борщ* було запозичене російською, польською й іншими мовами.

Діалектною назвою виду пісного борщу є лексема *просігне*:

Просігне, -ного, с., діал. Вид пісного борщу (ВТССУМ, с. 1168).

Ще однією національною стравою є *куліш*:

Куліш, -лешу, ч. Густий суп (здебільшого із пшона) (ВТССУМ, с. 595). Наприклад: «Густенька каша, та не наша, а наш несолоний куліш – як хочеш, так його і їж» (Номис).

Крім проаналізованих вище, до складу описуваної тематичної групи входять також лексеми: *розсілляця*, *розсольник*, *поливка*, діалектне *зупа*.

Внутрішня форма деяких назв перших страв містить відомості про продукти, з яких вони готуються (*капусняк*, *огірочник*, *картоплянка*, *крупник*), спосіб їх переробки (*окрошка*, *замішка*), колір страви (*зелений борщ*), температуру страви (*холодник*), спосіб споживання (*сьорбанка*), вміст необхідних компонентів (*голощак*), основні смакові властивості (*квасок*, *розсольник*).

Номінація других страв. У даній тематичній групі виокремлені такі підгрупи, що називають другі страви: «Назви страв із м'яса та птиці», «Назви страв із рослинних продуктів», «Лексика на позначення молочних продуктів». Деякі страви готують, поєднуючи продукти тваринного і рослинного походження. Вони умовно віднесені до тієї чи іншої підгрупи других страв.

Назви страв із м'яса та птиці. Своєрідність національної української кухні стосовно приготування м'ясних страв виражається в переважному

¹ Тут і далі див.: Список умовних скорочень.

використанні продуктів харчування зі свинини. С. Макарчук у праці «Етнографія України» пише: «У будень м'ясні страви українці споживали мало, натомість до важливих свят і родинних подій вони готували їх обов'язково. У бідних сім'ях м'ясо і сало використовували передусім як приправи. Серед м'ясних продуктів найуживанішою була свинина, менше – баранина. Яловичину автохтони України вживали спорадично. На свята селяни різали також домашню птицю – курей, гусей і качок. Населення історико-етнографічної Волині, Поділля, Середнього Подніпров'я й інших регіонів України розводило із цією ж метою індиків» (Етнографія, 2004). Такі смакові вподобання українців відбилися на лексиці назв других страв. Тлумачні словники подають низку визначень м'ясних страв, у предметній характеристиці яких фігурує семантичний компонент «свинина»:

Бекон, -у, ч. Малосольна свинина з туш особливим способом відгодованих молодих свиней (СУМ, т. I, с. 155).

Буженина, -и, жс. Особливим способом приготовлена свинина (ВТССУМ, с. 100).

Верещака, -и, жс. Стрва зі свинячої грудини (СУМ, т. I, с. 329).

Сальтисон, -у, ч. Очищений промитий і проварений свинячий шлунок, начинений шматочками вареної голівизни, язика тощо, приправлений спеціями; ковбик, кендюх (ВТССУМ, с. 1268).

У лексикографічному описі деяких із цих номенів наявні також семантичні компоненти, що вказують на поєднання продуктів тваринного і рослинного походження:

Голубці, -ів, мн. (одн. голубець, -бця, ч.), кул. Стрва з м'ясного або іншого фаршу, тушкованого в капустияних листках (ВТССУМ, с. 251).

У межах розглянутої групи страв проаналізовані різноманітні парадигматичні зв'язки, як-от: синонімія, полісемія, гіпонімія, омонімія. Внутрішня форма назв страв із м'яса та птиці містить відомості про частину туші, з якої готується стрва (*флячки, кендюх*), температуру страви (*холодець, заход, студенець*), продукти, що є основою страви (*ліверка, кров'янка, ячня*), спосіб їх переробки (*січеник, товченик*), форму кулінарного виробу (*крученик, завиванець*), спосіб термічної обробки (*смаженця, тушонка, печеня*).

Назви страв із рослинних продуктів. Страви рослинного походження налічують меншу кількість найменувань, на відміну від страв із м'яса та птиці, проте в українській кухні вони також відіграють важливу роль.

Значне місце в повсякденному харчовому раціоні жителів України посідала і посідає каша.

О. Боряк у своїй книзі «Україна: енциклопедична мозаїка» зазначає: «Каша – одна з найархаїчніших за походженням страв. Готували її із пшеничної, ячмінної, гречаної, кукурудзяної, пшоняної та інших круп» (Боряк, 1982). Це була повсякденна обідня стрва, друга після борщу.

«Великий тлумачний словник сучасної української мови» дає такий лексикографічний опис слова *каша*:

Каша, -і, жс. 1. Стрва з крупів, пшона, рису тощо, зварена на воді або молоці; куліш, кандьор. 2. *перен., розм.* Напіврідка маса, що своїм виглядом нагадує цю стрву (про багно, сніг тощо). 3. *перен., розм.* Безладна суміш чого-небудь (ВТССУМ, с. 531). Наприклад: «Вари воду, вода й буде – а вкинь круп, каша буде» (Номис).

У прямому значенні гіперонім «каша» наявний у лексикографічному тлумаченні кількох гіпонімів:

Рябка, -а, ч. Каша з пшона й розтертого у дрібні кульки борошна (ВТССУМ, с. 1281).

Манка, -и, жс., *розм.* Манна каша (СУМ, т. IV, с. 623).

Мамалига, -и, жс. Густа каша з кукурудзяного борошна (ВТССУМ, с. 631).

Кандьор, -у, ч., *розм.* Рідка пшоняна або гречана каша (СУМ, т. IV, с. 85).

Кутя, -і, жс., *етн.* Обрядова каша з ячмінних або пшеничних зерен, уживана із солодкою підливою напередодні Різдва чи Водохреща (СУМ, т. IV, с. 419).

У межах описаної групи наявні такі парадигматичні зв'язки, як: гіпонімія, полісемія, синонімія. Внутрішня форма деяких страв рослинного походження містить відомості про основні смакові властивості (*киселиця, кисіль*), консистенцію (*кваша*), продукти, з яких вони готуються (*манка, картопляник*), спосіб переробки (*варення, квашенина*). Крім традиційних народних назв, у цій лексико-семантичній групі наявні також запозичені слова (*рагу, тюре, салат, вінегрет*).

Лексика на позначення молочних продуктів. Цілющі якості молочних виробів були відомі ще з давніх часів. Молока й кисломолочних продуктів українці завжди споживали багато. Найпоширенішою стравою було свіже коров'яче молоко, кип'ячене або парене в печі. На свіжому молоці варили каші, локшину, ним заправляли картоплю, полуднували. З пареного молока робили ряжанку. Уживали в їжу й кисле молоко. З нього також витоплювали сир, який споживали як окрему стрву або використовували як начинку для вареників, млинців, пирогів (Українська, 1993).

У найбільш узагальненому вигляді назви молочних продуктів втілено в лексемі *молоко*.

Слово це багатозначне. До описуваної мікросистеми входить лише один із ЛСВ полісемантичної лексеми:

Молоко, -а, с. <...> 2. Рідина, одержувана від деяких сільськогосподарських тварин як продукт харчування // Коров'яче молоко як їжа (ВТССУМ, с. 686).

Сему «свіжовидоєне молоко» у сучасній українській мові репрезентовано здебільшого багатослівними номенами: *парне молоко, свіже молоко, утрішне молоко, обіднє молоко, вечірнє молоко* (Волошинова, 2015).

Сему «загускле кисле молоко» у літературній мові представлено назвами *кисляк, кефір, протокваша, йогурт*.

Номінація виробів із тіста. Українці – стара давня хліборобський народ, відтак і традиційна українська культура ґрунтується на цінностях хліборобської праці та шануванні хліба. Любов до хліба відобразилася й у традиційному меню українців, яке в усіх районах України в основному складалося із хлібних страв і борошняних виробів. С. Макарчук наголошує на тому, що «особливу роль у повсякденному харчовому раціоні українців відігравав хліб, що відображено в багатьох народних приказках і прислів'ях: «Усяке добро за хлібом», «Хліб – усьому голова», «Хліб та вода – то й нема голода», «Хліб та вода – козацька їда», «Без хліба – суха біда», «Без хліба половина обіда», «Коли хліб, тоді й розум» тощо (Етнографія, 2004).

Тематична група «Номінація виробів із тіста» є найчисельнішою групою назв страв в українській мові. На базі цих лексем можуть бути утворені численні описові багатокомпонентні звороти: *хліб житній, вареник з вишнями, макарони по-флотськи, пряник медовий, піца із грибами, кекс ванільний* тощо.

До складу цієї групи входять як родові (*хліб, корж, пиріг, печиво*), так і видові (*паляниця, пампушка, вергуни, шулики* й ін.) назви. Нами зафіксовані різноманітні системні зв'язки в межах описуваної лексичної парадигми: полісемія, омонімія, синонімія, варіантність.

Назви напоїв. Традиційна українська кухня налічує велику кількість напоїв, серед яких є як дуже давні, так і зовсім нові. Деякі з них застосовувалися як головний атрибут на святковій вечері, інші вважалися напоями повсякденного вжитку.

У межах досліджуваної тематичної групи можна виділити дві підгрупи:

- 1) назви спиртних напоїв;
- 2) назви безалкогольних напоїв.

Перша група є більш численною. М. Волошинова, яка вивчала назви напоїв у словнику

Б. Грінченка, зафіксувала 51 слово на позначення алкогольних напоїв (Волошинова, 2015). Велику кількість назв хмільних напоїв в українській мові XIV–XVII століть відзначає дослідник С. Яценко. На його думку, «у старожитності було багато нагод до вживання хмільних напоїв: різні свята, зокрема храмові, хрестини, весілля, дружні зустрічі, приймання гостей, бенкети тощо» (Яценко, 2006).

У сучасних словниках назв спиртних напоїв значно менше, проте з урахуванням діалектного матеріалу ця група є досить репрезентативною. Вона містить як родові (*горілка, наливка, самогон, вино, пиво*), так і видові (*лимонівка, зубрівка, ожинівка, малинівка, вишнівка, спотикач, первак* та ін.) назви.

Назви напоїв мотивуються:

1) назвами продуктів, з яких виготовлено напої: *дулівка* – «наливка на грушах-дулях»; *малинівка* – «наливка малинова», *бодянівка* – «горілка, настояна на бодяні»; *шапранівка* – «горілка, настояна на шафрані»; *морелівка* – «наливка з морелі» (пор.: *мореля* – сорт абрикосів із дрібними плодами), *афиняк* – «наливка із чорниць» (*афини* – діалектна назва чорниць); *перцівка* – «горілка, настояна на перці»; *медуха* – «хмільний напій із меду» тощо;

2) способом приготування: *узвар* (бо його варять); *тертуха* (розтерті із цукром суниці, залиті горілкою); *квас* (від *киснути*); *запіканка* – «горілка, витримана в гарячій печі»; *варенуха* – «горілка, зварена з медом, фруктами та ягодами»; *самогон* – «горілка, виготовлена в домашніх умовах»;

3) стадією приготування: *первак*;

4) наслідками впливу на організм людини: *веселуха, спотикач, лепетуха, кусака, запридух, гострогляд*.

В аналізованій тематичній групі наявна значна кількість словотвірних варіантів, утворених за допомогою суфіксів суб'єктивної оцінки *-очк-, -ечк-, -еньк-, -оньк-*: *горілочка, горілонька, вишнівочка, варенушечка, самогоночка, зубрівочка* й ін.

На базі лексем із тематичної групи «Назви напоїв» можуть бути утворені численні описові багатокомпонентні звороти: *компот вишневий, чай із лимоном, узвар ягідний, наливка з ожини, кава з молоком, квас по-домашньому* тощо.

Висновки. Отже, етнографи та лінгвісти здійснюють предметно-тематичну класифікацію назв страв та напоїв на різних підставах. Деякі з дослідників класифікують назви продуктів харчування залежно від мети приготування (Етнографія, 2004; Артюх, 1982). Існують класифікації, в основу яких кладуть спосіб обробки продуктів

для приготування їжі, інші класифікації побудовані на розподілі видів страв залежно від характеру використовуваної сировини. У статті здійснено спробу класифікувати назви кулінаронімів

відповідно до сучасних уявлень про способи їх уживання та раціон харчування. Охарактеризовано чотири тематичні групи назв їжі, одна з яких має свої підгрупи.

СПИСОК УМОВНИХ СКОРОЧЕНЬ

ВТССУМ – Великий тлумачний словник сучасної української мови.

СУМ – Словник української мови.

ЭСРЯ – Этимологический словарь русского языка.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Артюх Л. Народне харчування українців та росіян південно-східних районів України. Київ : Наук. думка, 1982. 112 с.
2. Боряк О. Україна : етнокультурна мозаїка. Київ : Либідь, 2006. 328 с.
3. Великий тлумачний словник сучасної української мови / уклад. і голов. ред. В. Бусел. Київ ; Ірпінь : Перун, 2009. 1736 с.
4. Вовк Хв. Студії з української етнографії та антропології. Київ : Мистецтво, 1995. 335 с.
5. Волошинова М. Назви молока та молочних продуктів в українських східнословобожанських говірках. *Лінгвістика* : збірник наукових праць. Луганськ : ЛНУ ім. Тараса Шевченка, 2011. № 3. Ч. I. С. 56–65.
6. Волошинова М. Характеристика лексики на позначення напоїв (на матеріалі словника української мови Б. Грінченка). 2015. URL: <http://www.library.lg.ua>.
7. Гоца Е. Назви їжі й кухонного начиння в українських карпатських говорах : автореф. дис. ... канд. філол. наук: 10.02.01. Ужгород, 2001. 21 с.
8. Етнографія України : навчальний посібник / за ред. С. Макарчука. 2-ге вид. Львів : Світ, 2004. 520 с. URL: http://www.ebk.net.ua/Book/history/makarchuk_eu/part12/1202.htm.
9. Загнітко Н. Загальні назви їжі в східностепових говірках. *Лінгвістичні студії* : збірник наукових праць. Донецьк : ДонНУ, 2008. Вип. 17. С. 247–251.
10. Маркевич Н. Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян. Киев : Добровольное общество любителей книги УССР, 1991. 184 с.
11. Словник української мови : в 11-ти т. Київ : Наукова думка, 1970–1980.
12. Українська минувшина : ілюстрований етнографічний довідник / А. Пономарьов та ін. Київ : Либідь, 1993. 256 с.
13. Чубинський П. Мудрість віків: українське народознавство у творчій спадщині П. Чубинського : у 2-х кн. / упоряд. : С. Гаркавий, Ю. Іванченко. Київ : Мистецтво, 1995.
14. Этимологический словарь русского языка. Т. 1. Вып. 2 (Б) / автор-составитель Н. Шанский. Москва : Изд-во Московского университета, 1965. 271 с.
15. Яценко С. Традиційна народна їжа як предмет етнографічного дослідження. *Вісник Житомирського державного університету імені Івана Франка*. 2006. Вип. 28. С. 233–236.

REFERENCES

1. Artiukh L. F. (1982) Narodne kharchuvannia ukraintsv ta rosiian pivdenno-skhidnykh raioniv Ukrainy. [Folk food of Ukrainians and Russians in the south-eastern regions of Ukraine]. Kyiv: Naukova dumka, 112 p. [in Ukrainian].
2. Boriak O. A. (2006) Ukraina : etnokulturna mozaika. [Ukraine: ethnocultural mosaic]. Kyiv: Lybid, 328 p. [in Ukrainian].
3. Busel V. T. (Ed.) (2009) Velykyi tлумachnyi slovnyk suchasnoi ukrainskoi movy. [Large explanatory dictionary of the modern Ukrainian language]. Kyiv, Irpin: Perun, 1736 p. [in Ukrainian].
4. Vovk Khv. (1995) Studii z ukrainskoi etnohrafii ta antropohii. [Studies in Ukrainian ethnography and anthropology]. Kyiv: Mystetstvo, 335 p. [in Ukrainian].
5. Voloshynova M. O. (2011) Nazvy moloka ta molochnykh produktiv v ukrainskykh skhidnoslobozhanskykh hovirkakh. [Names of milk and dairy products in Ukrainian East Slobozhan dialects]. *Linhvistyka*, 3, part 1, 56–65. [in Ukrainian].
6. Voloshynova M. O. Kharakterystyka leksyky na poznachennia napoiv (na materiali slovnyka ukrainskoi movy B. Hrinchenka). [Characteristics of vocabulary for drinks (on the material of the dictionary of the Ukrainian language of B. Hrinchenko)]. Retrieved from <http://www.library.lg.ua>. [in Ukrainian].
7. Gotsa E. D. (2001) Nazvy yizhi y kukhonnoho nachynnna v ukrainskykh karpatskykh hovorakh. [Names of food and kitchen utensils in Ukrainian Carpathian dialects]. Synopsis diss. Cand. Of Phil. Sciences: 10.02.01. Uzhhorod. 21 p. [in Ukrainian].
8. Makarchuk S. A. (Ed.) (2004) Etnohrafiia Ukrainy. [Ethnography of Ukraine]. (2nd ed.). Lviv: Svit, 520 p. Retrieved from http://www.ebk.net.ua/Book/history/makarchuk_eu/part12/1202.htm. [in Ukrainian].
9. Zahnitko N. H. (2008) Zahalni nazvy yizhi v skhidnostepovykh hovirkakh. [Common names of food in Eastern steppe dialects]. *Linhvistychni studii*, 17, 247–251. [in Ukrainian].
10. Markevych N. (1991) Obychay, poveria, kukhnia y napytky malorossyian. [Customs, beliefs, cuisine and drinks of Little Russians]. Kyiv: Dobrovolnoe obshchestvo liubytelei knyhy USSR, 184 p. [in Russian].

11. Slovnyk ukrainskoi movy : v 11 t. [Dictionary of the Ukrainian language: in 11 volumes]. (1970–1980) Kyiv: Naukova dumka. [in Ukrainian].
12. Ponomarov A. P., Artiukh L. F., Kosmichna T. V., et al. (Eds.) (1993) *Ukrainska mynuvshyna. Iliustr. etnohr. dovid.* [Ukrainian past. Illustrated ethnographic directory]. Kyiv: Lybid, 256 p. [in Ukrainian].
13. Harkavyi S. K., Ivanchenko Yu. O. (Eds.) (1995) *Chubynskyi P. Mudrist vikiv: ukrainske narodoznavstvo u tvorchii spadshchyni P. Chubynskoho : u 2 kn.* [Chubynsky P. Wisdom of the ages: Ukrainian ethnography in the creative heritage of P. Chubynsky: in 2 books.]. Kyiv: Mystetstvo. [in Ukrainian].
14. Shanskyi N. M. (1965) *Etymolohycheskyi slovar russkoho yazyka.* [The etymological dictionary of the Russian language]. Volume 1, Issue. 2. Moskva: Moscow University Publishing House, 271 p. [in Russian].
15. Yatsenko S. A. (2006) *Tradytsiina narodna yizha yak predmet etnohrafichnoho doslidzhennia.* [Traditional folk food as a subject of ethnographic research]. *Visnyk Zhytomyrskoho derzhavnoho universytetu imeni I. Franka*, 28, 233–236. [in Ukrainian].