

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**Харківський державний університет
харчування та торгівлі**

О.А. Покровська, Л.Я. Сапожнікова, С.М. Руденко

**УКРАЇНСЬКА ТЕРМІНОГРАФІЯ:
ІСТОРІЯ, ТЕОРІЯ, ПРАКТИКА**

МОНОГРАФІЯ

**Харків
ХДУХТ
2015**

ЗМІСТ

ВСТУП	4
РОЗДІЛ 1. ІСТОРІЯ РОЗВИТКУ УКРАЇНСЬКОЇ ТЕРМІНОГРАФІЇ	
1.1. Загальне поняття про лексикографію й термінографію. Формування та становлення словникарської справи в Україні на національній основі	7
1.2. Типологія українських словників	17
1.3. Термінографічні розвідки як джерело наукових знань	27
1.4. Сучасний етап розвитку української термінографії	41
Висновки	43
РОЗДІЛ 2. ТЕОРІЯ ТА ПРИНЦИПИ ФУНКЦІОНУВАННЯ ТЕРМІНОГРАФІЇ.	
2.1. Побудова та призначення словника	44
2.2. Класифікаційні ознаки термінологічних словників ...	49
2.3. Особливості створення словника технічної термінології	55
2.4. Теорія й практика укладання термінологічних словників	64
Висновки	67
РОЗДІЛ 3. ПРАКТИЧНА РЕАЛІЗАЦІЯ УКЛАДАННЯ УКРАЇНСЬКОГО СЛОВНИКА КУЛІНАРНОЇ ЛЕКСИКИ	
3.1. Принципи та вимоги до укладання термінологічних словників	69
3.2. Реалізація теоретико-методологічних засад термінології в процесі створення «СЛОВНИКА КУЛІНАРА».....	73
ВИСНОВКИ	125
ЛІТЕРАТУРА	128

ВСТУП

Наукове дослідження «Українська термінографія: історія, теорія, практика» присвячене аналізу розвитку й становлення словникарської справи в Україні, оскільки практична термінографія виконує визначні функції в житті суспільства, забезпечує навчання мови – рідної / чужої; займається описом та унормуванням рідної мови; формує базу для міжмовного спілкування, наукового вивчення фахової лексики. Закономірні зміни в системі мови потребують продуктивного термінографічного опису багатьох мовних одиниць – важливого лексичного фонду, який фіксує глибини українського наукового слова.

Глибоке наукове дослідження з історії української лексикографії та термінографії представлене в працях Л.О. Симоненко, П.Й. Горецького, Б.К. Галаса, А.А. Москаленка та ін. Історію української лексикографії більшість мовознавців пов'язує з відповідними часовими періодами та важливими подіями в історії української мови. Серед перших наукових праць, у яких розглядалися питання історії української лексикографії, слід назвати дослідження П.Й. Горецького, А.А. Москаленка, В.В. Німчука. Зокрема монографія П.Й. Горецького була присвячена питанням періодизації української тлумачної лексикографії, аналізу різних типів словникових праць. Науковець А.А. Москаленко, досліджуючи тлумачну лексикографію, виділяє окремі розділи, зосереджуючись на конкретних словникових працях. Важливою подією в українському словникарстві став вихід у світ монографії В.В. Німчука «Староукраїнська лексикографія в її зв'язках з російською та білоруською», у якій вчений детально розглядає передумови розвитку української лексикографії, аналізуючи глоси в різних пам'ятках та лексикографічних працях.

Концепція та принципи укладання словників, питання періодизації національної тлумачної лексики, значення таких рукописних робіт для мовознавства й суспільства, утвердження національної самобутності в слові, відображення сучасного стану та перспектив лексикографічної праці розглянуті в наукових розвідках О.О. Тараненка, М.І. Пентилюк, М.М. Пилинського, Л.М. Полюги, Н.К. Місяць, В.В. Німчука, В.В. Жайворонка, В.В. Сивокозової, О.І. Бондаря та ін.

Українська національна термінологія та термінографія успішно розвиваються. Зокрема термінологічні системи досліджуються в дисертаційних роботах, окремих статтях та монографіях О.Сербенської (юридична), Т.Панько (економічна), Н.Москаленко, В.Захарчишин (мовознавча), А.Крейтор (математична), В.Пілецького, І.Процик (фізична), І.Кочан (радіотехнічна), Г.Наконечної (хімічна), О.Литвин (машинобудівна), Л.Симоненко (біологічна), В.Марченко, І.Чепіга (будівельна), Е.Огар (друкарська), З.Кунч (риторична), М.Сташко (бібліотечна), С.Бібла (релігійна), Г.Шило (лісова і деревообробна), І.Сабадош (лісового сплаву), Н.Левун (художньої кераміки), О.Гриджук (художньої різьби по дереву), І.Зінченко (вишивальної техніки), О. Покровської (економічна), С. Руденко (ресторанного господарства), Л.Сапожнікової (харчування й торгівлі) та ін. Здобутки української термінології знаходять свою практичну реалізацію в термінографічних працях – виданнях галузевих словників мови спеціального призначення. Протягом перших десятиліть незалежності України вийшло лише термінологічного типу більше 500 словників з різноманітних галузей знань, виробництва, культури тощо. Це свідчить про вияв патріотичного ентузіазму самих авторів, бажання усталити українські термінологічні системи, забезпечити українській мові якнайширші сфери розвитку в Україні та в світовому просторі в галузях міжнародних відносин, політики, торгівлі, економіки, освіти й культури.

Користування словниками різних типів не тільки підвищує грамотність і знання мови, а й розширює світогляд людини, підносить загальний рівень її культури. Словники розвивають світогляд людей. У них представлено знання, якими володіє людство у певну епоху, з різних галузей науки, техніки, мистецтва, їх називають супутниками цивілізації. Словники відіграють значну роль у нормалізації мови, поширенні мовних норм, у піднесенні мовної культури. Вони служать довідниками про те, як правильно вимовляти й писати слова, як тлумачити значення слів, як виникло це значення, якого походження слово. Цінну пораду користуватися словниками для поповнення знань, для піднесення культури мовлення дав відомий український поет М.Т. Рильський:

Не бійтесь заглядати у словник –

Це пишний яр, а не сумне провалля.
Плекайте, як дбайливий садівник,
Достиглий овоч у Грінченка й Даля.
Не майте гніву до моїх порад
І не лінуйтеся доглядати свій сад.

Словники виходять за межі власне мовознавчого або іншого вузькофахового призначення. Їм належить важлива роль у розвитку національної духовної культури як цінним джерелам інформації й засобам підвищення комунікативної культури носіїв мови.

РОЗДІЛ 1

ІСТОРІЯ РОЗВИТКУ УКРАЇНСЬКОЇ ТЕРМІНОГРАФІЇ

1.1. Загальне поняття про лексикографію й термінографію.

Формування та становлення словникарської справи в Україні на національній основі

Термін лексикографія (від грец. λεξικόν – словник і γράφω – пишу) називає 1) «розділ мовознавства, що розробляє теоретичні принципи укладання словників; 2) збирання слів певної мови, упорядкування їх і опис різного роду словникового матеріалу; 3) сукупність словників певної мови і наукових праць з цієї галузі») [16, с. 83]. Стисло зміст розділу «лексикографія» можна визначити як науку про словники, наукову методику та мистецтво укладання словників. Отже, предметом лексикографії є збирання та систематизація слів тієї чи іншої мови, опис її словникового фонду.

Українська мова, як і більшість мов світу, невпинно розвивається – а це вимагає постійного дослідження її лексики, правопису та інших розділів, які мають належним чином відображати нові мовні явища з урахуванням традицій мови і тенденцій її розвитку [2, с.15]. Адже саме вона є найпотужнішим джерелом збагачення лексичного складу. Зокрема, разом із науково-технічним прогресом динамічно розвиваються терміносистеми природничих наук, вивчення яких потребує відповідних фахових знань. Сучасна вітчизняна наукова термінологія почала формуватися й розвиватися під впливом таких чинників, як загальний стан науки й наукових знань в Україні, рівень літературної мови, осмислення суспільних подій. Дослідження проблематики термінологічних висловлювань є важливим не тільки для мовознавців, а й для науковців, оскільки вітчизняна наука все активніше входить до світової спільноти, розширює й поглиблює зв'язки з колегами інших країн, вивчає їхній досвід. Термінологія через мовну взаємодію відкриває для нас світові досягнення, робить мову конкурентоздатною, а тому є своєрідним барометром розвитку суспільства, виявом його інтелектуальної самодостатності. Теоретичними аспектами термінознавства, походженням та особливістю функціонування

самих термінів займалися такі вчені як А.С. Дьяков, І.М. Кочан, Т.І. Панько, В.М. Лейчик, Л.О. Симоненко, М. Архипенко, А.В. Крижанівська, М.М. Баскакова, О.О. Тараненко, Б.П. Михайлишина, Г.В. Чорновол та інші [39, с.30].

Термінографія в свою чергу є частиною розділу лексикографії, що розглядає теоретичні та практичні питання щодо укладання й використання фахових термінологічних словників. Терміни «лексикографія» й «термінографія» можна вважати полісемічними, оскільки виражають одне й теж поняття. Проте необхідно зазначити, що науково-технічна лексикографія – це перший напрямок прикладного термінознавства [6]. У мовознавстві існує також точка зору з приводу того, що теоретичною основою термінографії є термінознавство. З таким твердженням не можна не погодитись: починаючи з шістдесятих років минулого століття з'являються перші роботи з термінографії. Таким чином, термінографія має тісні зв'язки з термінознавством, лексикографією, загальним мовознавством, логікою. Теоретична термінографія охоплює важливі елементи: теорію та історію термінографії. Проблематика лексикографії й термінографії досить широка. Найважливішими проблемами, що їх об'єднують, є дві:

- 1) проблема класифікації й типології спеціальних словників;
- 2) проблема структури словника, принципів організації окремих структурних елементів термінологічних словників різних типів.

Методи термінографії зумовлені її гуманітарною сутністю, взаємодією з лексикографією, тому вона використовує як власні, так і запозичені. Проте термінографія більше орієнтована на електронні носії інформації, частіше послуговується структурними методами. Досліджувані поняття зближує та обставина, що термінографія трактується як науково-прикладна дисципліна, самостійна наукова дисципліна, пріоритетний напрямок прикладного термінознавства, а лексикографія – як теорія і практика розроблення та створення словників різних типів. Ми поділяємо твердження науковців, які вважають, що термінографія – це наука про проектування, укладання, використання словників спеціальної лексики, що перебуває в тісному зв'язку з практичною лексикографією.

На сучасному етапі лексикографія, а також термінографія

вступили в новий етап розвитку. Оптимізація комп'ютерних технологій дала можливість сформуватись таким напрямкам прикладної лінгвістики, як комп'ютерна та корпусна лінгвістика, що стало приводом для інновацій у науці про словники. Значне місце в світі високих технологій посідають термінологічні словники, в яких фіксуються компоненти наукових знань. Саме такі словники та довідники складають основу для робіт в галузі наукової інформації. Оскільки важливою складовою науково-технічного прогресу є динамічний розвиток термінографії, суттєвим завданням сучасної лінгвістики стала систематизація та семантизація термінологічної лексики. Українська термінографія представлена багатьма працями, що укладені на принципах прикладної лінгвістики як способу лексикографічного опису спеціальної лексики із залученням методів комп'ютерної, корпусної лінгвістики, когнітивної термінографії.

Історичні факти свідчать про давній інтерес до словникарства на теренах України, наявність у різних народів світу схожих періодів розвитку практичної лексикографії: дословниковий (пояснення малозрозумілих слів), ранній словниковий, період розвиненої лексикографії. Попередниками сучасних словників в Україні були рукописні, а пізніше – друковані, що датуються періодом IX-XII ст. Як зазначає науковець В.В. Німчук [36], до часів Київської Русі належать невеликі рукописні словники: «О именѣхъ и глемыхъ жидовьскымъ языкъмъ», «Рѣчь жидовьскаго языка, преложена на роускоюу» та інші, в яких тлумачаться переважно біблейні особові імена й топоніми, окремі старослов'янські слова: «Тълкъ о неразоумны(х) словесе(х) псалтырныхъ» та інші; розкривається символ, алегоричний зміст деяких слів у Псалтирі: «Тълкованіе неоудобъ познаваіємомъ въ писаныхъ рѣчемъ», де перекладено малозрозумілі старослов'янські лексеми.

У процесі вдосконалення «словничків» малого обсягу та вузького призначення поступово складалася багатовікова лексикографічна практика. На сьогодні відомим є найдавніший із усіх словників – додаток до новгородської Кормчої книги (1282 рік). У ньому вміщено 174 грецьких, давньоєврейських і церковнослов'янських слів, включено деякі біблійні власні імена. У XVI-XVIII ст. з'явилися азбуковники (збереглося близько 200 списків) більшого обсягу з алфавітним розташуванням та

систематизуванням слів, які мали навчальний, повчальний, енциклопедичний характер. Перший церковнослов'янський український словник невідомого автора «Лексисъ съ толкованіємъ словенскихъ словъ просто» (не раніше 50-х рр. 16 ст., залишився в рукописі) складено із загальних церковнослов'янських слів, небагатьох антропонімів, топонімів, налічує 896 вокабул (при 127 словах немає перекладів). У словнику зібрано глоси з різних джерел, використано й попередні лексикографічні праці. Вокабули розміщено за алфавітом (проте абеткування не витримано), імена введено у формі назв в однині, дієслова – в 1-й особі однини теперішнього часу. Багато слів подано не в вихідних формах. Матеріали «Лексису» згодом використали Лаврентій Зизаній та Памва Беринда [25].

Перший друкований словник з'явився 1596 року у Вільно як додаток до «Граматики слов'янської мови» відомого українського мовознавця, письменника, перекладача, педагога, богослова й церковного діяча Лаврентія Зизанія. У праці містилось 1061 словникова стаття, розташована за алфавітним порядком; тлумачення старослов'янізмів і запозичень із західноєвропейських мов Зизаній подавав за допомогою староукраїнської, тому ця праця – перша спроба нормалізації лексичного складу двох мов. У «Лексисі» вперше використано приклади в тексті, застосовано паспортизацію, яка свідчить, що реєстрові слова взято з церковнослов'янських книг, включаючи Біблію. Вокабули розміщено за абеткою, яка нерідко порушується у зв'язку з прагненням автора розробляти поряд зі словом його деривати. Багатозначні вокабули й лексеми з відтінками в значенні Лаврентій Зизаній передає кількома еквівалентами, часом виділяючи значення й відтінки за допомогою індикаторів «и тыж», «албо», «или», «и» та ін. Іноді дається поглиблене пояснення розкриттям етимології реєстрового слова, зіставленням слов'янських лексем з грецькими та латинськими. У цьому словнику вперше слова проакцентовано. Сучасники автора використовували матеріал словника як посібник у навчанні, що розширювало функціонування живої народної мови.

Памва Беринда був автором першого тлумачно-перекладного українського словника із додатком, у якому його окрема частина присвячувалась поясненню значення власних

імен українською мовою. Ця праця – «Лексиконъ словенороскїй и именъ тлькованїе» (1627р.) – названа сучасниками лексикографічним здобутком російської та білоруської мов. Памва Беринда одним із перших пояснив книжні старослов'янські слова, використовуючи церковнослов'янську традицію літературної мови. Йому вдалось зафіксувати словниковий склад української мови XVII ст., подати енциклопедичне зібрання відомостей про зовнішній світ, природу та людину. Відомий просвітитель, укладаючи словник, прагнув не тільки полегшити співвітчизникам вивчення наук, але й зробити його свідомим. Мову словника можна вважати за книжну, такою, що сформувалася в Галичині на народному ґрунті, маючи церковнослов'янські елементи, без яких не могла існувати жодна літературна мова тогочасного періоду. За обсягом (6982 реєстрованих слова), за точністю пояснень з використанням живої розмовної лексики, за критичним ставленням до джерел цей словник виділявся високим філологічним рівнем. «Лексикон» відіграв значну роль у розвитку не лише української, а й російської, білоруської, польської, румунської лексикографії, став визначним явищем в розвитку сучасної вітчизняної науки та культури. Автор спрямував свої зусилля на науково-теоретичне опрацювання церковнослов'янської мови як символу культурно-національної традиції, оскільки прагнув поставити її в один ряд зі світовими мовами, засвідчити її рівноправність з іншими визначними культурними традиціями християнського світу. Уперше в українській лексикографії Памва Беринда вказує на метафоричне й образне вживання слова за допомогою позначок «переноснѢ», «инорѢчиѢ», «метафор» тощо. Фактично першим автор вводить граматичні ремарки й відсилання (ремарка – «зри», «зр.»). Застосовуючи орфографічні норми Мелетія Смотрицького, він сприяв правописній стабілізації староукраїнської літературної мови. «Лексикон» Памви Беринди належить до найвищих досягнень лексикографії старої доби.

Мовознавча діяльність великого книжника П. Беринди сприяла формуванню та розвитку науково-філологічного напрямку в духовній культурі України кінця XVI – початку XVII ст., заклала теоретичну базу для майбутніх лексикографічних праць.

Помітним явищем в українській лексикографії була анонімна рукописна праця середини XVII ст. «Синоніма славеноросская» –

перший український словник активного типу (з українським реєстром) укладений на Наддніпрянщині [42]. Це зворотна переробка першої його частини «Лексикона» Памви Беринди. На основі вже відомих статей було укладено нові. У «Синонімі» близько 30 вокабул не перекладено, отже, праця не завершена. У реєстрі пам'ятки налічується майже 5000 вокабул, розміщених за абеткою. Вокабули не відокремлені від перекладу, є відсилання «зри».

У розвитку староукраїнської лексикографії значну роль відіграла наукова творчість Єпіфанія Славинецького, який у кінці 30-х – на початку 40-х рр. XVII ст. під час роботи в Київському колегіумі уклав «Лексиконь латинській» (латинсько-церковнослов'янський словник). Його реєстр базується на праці італійського лексикографа епохи Відродження А. Калепіно. «Лексиконь латинській» – найбільша лексикографічна праця, створена в Україні за минулі століття, що налічує 27 000 статей. Обравши для перекладу церковнослов'янську мову свого часу, автор довів, що її можливості не менші, ніж можливості латинської мови. У тих випадках, коли вокабули не мали еквівалентів у звичайній (конфесійній) церковнослов'янській мові, Єпіфаній Славинецький наводив відповідники з рідної української, створював нові слова, кальки, залучав запозичення, тлумачив такі лексеми. Перекладну частину збагатили українські лексичні еквіваленти й тлумачення, які знаходились поряд із церковнослов'янськими. Значна кількість реєстрових слів, особливо з побуту, медицини, ботаніки, сфери матеріальної культури, зоології, географії перекладена тільки українськими еквівалентами. На жаль, «Лексиконь латинській» залишився в рукописних списках (найдавніший датовано 1642 роком), але це не стало перешкодою вважати його базовим для створення нових вітчизняних і зарубіжних словників.

Наприкінці 40-х років XVII ст. цей автор разом із Арсенієм Корецьким-Сатановським у Києві уклали «Лексиконь словено-латинській» (первісний список датується 1650 роком). Церковнослов'янсько-латинський словник (майже 7500 словникових статей) являє собою найбільше зібрання церковнослов'янської лексики, основне джерело вокабул якого базувалось на «Лексиконі» Памви Беринди.

Такі словники мають яскраво виражений інвентаризаційний характер, етнокультурологічну спрямованість. Вони відображають історію тієї чи іншої підмови, фіксують динаміку номінативних процесів у хронологічних межах. В таких працях знаходять відображення характерні особливості тогочасної економіки, суспільно-політичного, культурного життя поколінь, а також етапи накопичення наукових знань про матеріальний та духовний світ.

Першим друкованим словником сучасної української мови вважається невеликий за обсягом словничок, доданий І.П. Котляревським до поеми "Енеїда". Саме тому письменника сучасні лексикографи визнають зачинателем не тільки нової української літератури, а й нової української лексикографії.

Наступний період (кінець XVIII – перша половина XIX ст.) відзначився в Україні створенням своєрідних словників до «Енеїди» І. Котляревського (1798, 1808, 1809, 1842), до збірок пісень М. Цертелева (1819), М. Максимовича (1827), етнографічної розробки І. Кулжинського (1827), М. Гоголя (1831), до творів Марка Вовчка (1861) та багато інших. Так з появою нової української літератури, зокрема «Енеїди» І.П. Котляревського, Й. Каменецький уклав «Собрание Малороссійскихъ словъ, содержащихся въ Энеидѣ, и сверхъ того еще весьма многихъ иныхъ, издревле вошедшихъ въ Малороссійское нарѣчіе съ другихъ языковъ, или и коренныхъ Россійскихъ, но не употребительныхъ», що мало 972 слова. У словнику подано специфічні українські слова, яких немає в «Енеїді». Наприклад, тільки серед 77 слів на літеру «Б» їх 23: Байбакъ «сурокъ», Баглаи «лѣнь», Байбаракъ «крытый тулупъ», Барканъ «заборъ» тощо. Вважаємо, що укладач мав дещо ширшу мету, ніж допомогти читачам «Енеїди» зрозуміти мову твору.

Виходять друком самостійні, переважно українсько-російські та російсько-українські словники, серед яких праці О. Павловського (1818), І. Войцеховича (1823), О.Афанасьєва-Чужбинського (1855), П. Білецького-Носенка (1838-1843).

Надбанням української культури та лексикографії став «Малоруско-німецький словарь» Є. Желехівського й С. Недільського (т. 1-2, 1885-1886). У ньому широко представлена діалектна та зафіксована в художній літературі

лексика (понад 64 000 слів). Українські лексеми передаються пристосованим до західноукраїнських умов правописом – жєлєхївкєю, що в Галичині й на Буковині набула майже загального поширення і проіснувала до початку 20-х років. Словник Є. Жєлєхївського і С. Недїльського в 1982 році О. Горбач перевидав у трьох частинах за кордоном. На сьогодні ця праця не втратила наукового значення.

У надзвичайно напружених умовах заборон української мови (XIX – початок XX ст.) в Росії було опубліковано двотомний російсько-український Є. Тимченка (1892-1897), чотиритомний російсько-український тлумачний М. Уманця і А. Спїлки (1893-1898).

Чотиритомний «Словарь української мови» Б.Д. Грінченка (1907-1909) був виданий у Києві, а потім перевидався (останнє видання – 1958 р.). Ця праця являє собою цінну лексикографічну пам'ятку. Двомовний українсько-російський словник (у своїй основі перекладного типу) має до 68 тисяч реєстрових слів і є першим в українській лексикографії великим зібранням лексичних фондів української мови з перекладом включених до нього слів на російську мову (значно рідше – з тлумаченням значення слова російською мовою) і здебільшого з відповідним українським ілюстративним текстом до кожного з поданих значень слова. У реєстрі словника представлена лексика як літературної мови XIX ст. і фольклору, так і більшості українських діалектів. Словник досить широко подає українську фразеологію, часто з поясненням її походження. Свого часу він був відзначений премією Російської Академії наук.

Ці словники сприяли розвиткові та уніфікації національної термінології, поширенню українських ідей у світовому науковому та інформаційному просторі. Відомо, що протягом окресленого періоду було видано немало словників, переважно українсько-російських та російсько-українських. Всі вони, звичайно, вже застаріли, й тепер цікаві для нас переважно як історичні пам'ятки, але вони мають і на сьогодні велике наукове й культурне значення.

У 1909 році вийшов «Українсько-російський словник» В. Дубровського (перевидання було 1914 та 1917 років). Для задоволення потреб дедалі зростаючої еміграції в Канаді та США М. Ясенівський видає у Вінніпезі «Кишеньковий англійсько-

український і українсько-англійський словарець» (1914р.), а Є. Козловський «Кишеньковий словар англійської і української мови» (Вінніпег, 1917 р.).

Тенденції розвитку українського словникарства початку ХХ ст. були логічним продовженням роботи, розпочатої у попередні десятиліття.

У 20-ті роки (період українізації) мовознавці плідно працювали над упорядкуванням наукової термінології. Потреби в такій унормованій термінології зумовили зростання кількості наукових розвідок, монографій, підручників. Як наслідок, у Харкові 1928 року виходить «Російсько-український словник військової термінології» (Є. та О. Якубських), «Словник технічної термінології» К.Туркала та В.Фаворського, «Словник природничої термінології» Х.Полонського та інші. 20-і роки ХХ століття в Україні були досить плідними на такі праці, як справедливо зазначали дослідники [4].

Як свідчать факти, «історія формування української наукової мови – це постійне переборювання політичних перешкод і заборон» [48, с. 3]. Вітчизняна лексикографія впродовж років переживала і злети, і падіння: 30-50-ті роки відзначилися боротьбою з «націоналістичними проявами», що викликало нищення української наукової термінології; заснування 1957 року Словникової комісії Академії Наук УРСР сприяло створенню нових словникових праць; надання українській мові статусу державної створило умови для систематизації, уніфікації та стандартизації набутої термінології через створення галузевих словників.

О.О.Тараненко [60] на підставі спостережень зазначає, що словникарська справа на національній основі періоду 1917 року – кінця ХХ ст. з ідеологічних причин поділяється на кілька нерівнозначних за своїм розвитком етапів. Перший (1917 – поч. 30-х рр.) характеризується активним розвитком лексикографії за кількістю та різноманітністю словників (за П. Горецьким, їх видано 131; особливо багато – в часи українізації), зумовленим становленням української державності і виходом української мови на державний рівень. Другий етап охоплює період з 1933 до середини 50-х рр., характеризується помітним звуженням словникарської роботи (зокрема, у зв'язку зі згортанням українізації, репресіями проти українських

мовознавців); значним уніфікуванням української лексики в словниках (з обмеженням синоніміки з народної мови, вигаданих відповідників з українськими коренями замість іншомовних слів тощо). Це відбувалось унаслідок розгорнутої кампанії боротьби з «українським буржуазним націоналізмом» та «шкідництвом на мовному фронті» і настанов «не вносити штучної відмежованості української мови від російської». Третій етап розвитку лексикографії (кінець 50-х – кінець 80-х рр.) характеризується розширенням словникарської роботи і появою низки традиційних для української лексикографії та нових типів словників; певним послабленням ідеологічного тиску на неї. Четвертий етап (від початку 90-х рр.) характеризується активізацією словникової роботи у зв'язку зі становленням України як самостійної держави.

Сучасні мовознавці вивели дослідження в цій царині на новий щабель: для сучасної теорії лексикографії характерні уявлення про лексику як про систему, прагнення відобразити в будові словника і лексико-семантичну структуру мови в цілому, і семантичну структуру окремого слова (виділення значень слів за їхніми зв'язками з іншими словами в тексті й усередині семантичних полів); діалектичний погляд на значення слова; визначення тісного зв'язку лексики з граматиною тощо.

Українська лексикографія працює над комплексом проблем, до яких входить:

- 1) розробляння загальної типології словників та словників нових типів;
- 2) розробляння макроструктури словника;
- 3) розробляння мікроструктури словника, тобто окремої словникової статті (граматичний і фонетичний коментар до слова, виділення і класифікація значень, типи словникових визначень, типи мовних ілюстрацій, додаткова інформація, наприклад, етимологія в тлумачному словнику і значення слова в етимологічному, інші проблеми, залежно від типу словника).

На нашу думку, лексикографічні розвідки переконливо демонструють, що формування та становлення словникарської справи в Україні відбулось на національній основі в тісному взаємозв'язку кожного періоду, що разом становлять безперервний рух і розвиток. Здобутки видатних науковців-мовознавців свідчать, що лексикографія надзвичайно важлива в

житті людини, оскільки саме словники фіксують сукупність знань суспільства, рівень його інтелекту. На нашу думку, необхідно продовжити роботу над питаннями аналізу періодизації історії української лексикографії та виявлення основних етапів в історії української тлумачної лексикографії; розглянути, як праці зазначеного напрямку сприяють підвищенню фахової культури мовлення, досконалому володінню правилами правопису, вимови, наголошення; зміцнюють державний статус української мови, підкреслюють національну самобутність, розвиток державотворчих процесів.

1.2. Типологія українських словників

Значна за обсягом та змістом теоретична лексикографічна, термінографічна діяльність українських науковців знаходить своє практичне втілення в укладанні словників. Ця підстава надала можливість дослідникам [21; 41; 9] виділити тлумачні, перекладні, словотворчі, іншомовні, термінологічні словники з різних галузей знань тощо, які, залежно від призначення, поділяються на два типи: *енциклопедичні й лінгвістичні*.

Енциклопедичні словники подають стислу характеристику предметів, явищ, історичних подій, видатних політичних діячів, провідних учених, діячів культури, різних понять, що позначаються тими чи іншими словами. Вони включають до реєстру здебільшого тільки іменники та іменникові словосполучення, не дають власне мовних ознак реєстрових слів, широко наводять власні назви. Серед енциклопедичних словників виділяють *загальні*, що розраховані на подання найширшої інформації, і *спеціальні* (галузеві) енциклопедії (медична, фізична, сільськогосподарська, педагогічна тощо). Прикладами загальних енциклопедій є найбільша за обсягом сімнадцятитомна Українська радянська енциклопедія (УРЕ), видана протягом 1959-1965 рр. Друге дванадцятитомне видання згаданої енциклопедії вийшло українською і російською мовами у 1974-1985 рр. Таким є «Український радянський енциклопедичний словник» у трьох томах, що виходив двома виданнями: 1966-1968 рр. та 1985-1987 рр. З 1933 р. в Україні під опікою Наукового товариства ім. Тараса Шевченка у Львові та фонду енциклопедії українознавства почала виходити «Енциклопедія

українознавства». Це видання 1955-1984 рр. було укладене провідними українськими вченими, котрі вимушені були жити й працювати за кордоном (головний редактор – Володимир Кубійович). «Енциклопедія українознавства» і на сьогодні є джерелом наукової інформації про матеріальне, культурне й політичне життя українського народу з давніх часів і до 60-х років ХХ століття («Енциклопедія Українознавства». Т 1. - Львів: Молодіжне життя, 1993). Галузеві (спеціальні) енциклопедичні словники, що систематизують знання певної галузі науки, техніки виконують важливу функцію в житті суспільства, оскільки вони є своєрідним зібранням накопичених знань. Помітним явищем у науковому середовищі стали «Енциклопедія кібернетики» в двох томах, видана Головною редакцією УРБ 1973 р.; «Українська мова. Енциклопедія» (2000, 2004 рр. – перше видання, в якому на основі досягнення сучасного мовознавства повно та систематизовано подано відомості про українську мову та українське мовознавство).

До енциклопедичних належать галузеві термінологічні словники. Останнім часом в Україні з'явилася значна кількість таких словників, як: «Словник термінів ринкової економіки» за редакцією В.І. Науменка (К., 1996), «Короткий словник філософських термінів» за редакцією

В.М. Козакова (К., 1996), «Словник-довідник з екології» Є.М. Кондратюка і Г.Л. Хархоти (К., 1987), «Словник медичних термінів» В.Й. Кресюка та ін. (Одеса, 1994), «Соціологія: Короткий енциклопедичний словник» за редакцією В.І. Воловича (К., 1998) та багато інших.

Передумовою створення таких праць є соціальне замовлення, що базується на принципах активного розвитку мови, а також необхідності внутрішньодержавного та міждержавного обміну досягненнями науково-технічного прогресу. Отже, є закономірним той факт, що 2 січня 2013 року Президент України доручив Кабінету Міністрів забезпечити підготовку й видання до 2020 року Великої української енциклопедії, для чого на базі видавництва «Українська енциклопедія імені М.П.Бажана» має бути створено Енциклопедичне видавництво імені М.П.Бажана.

Лінгвістичні словники виходять друком як *одномовні*, так і *двомовні* та *багатомовні*. У таких працях по-різному

пояснюється слово: з погляду властивого їм лексичного значення, походження, правопису, наголошення тощо. Двомовні або багатомовні належать до групи перекладних словників. У них подано переклад слів з однієї мови на іншу. Значним досягненням української лексикографії є шеститомний «Українсько-російський словник», виданий у 1953 - 1963 рр. Інститутом мовознавства ім. О.О. Потебні АН УРСР. Українська частина словника нараховує понад 120000 слів. Головний редактор словника – чл.-кор. АН УРСР М.Т. Рильський.

Найповнішими *двомовними* (їх переважна більшість) є: «Русско-украинский словарь» у 3-ох томах (1968 р.), в якому перекладено українською мовою близько 120 тисяч російських слів; «Українсько-російський словник» у 6-ти томах; «Українсько-російський словник» (уклад. Г. П. Іжакевич та інші, 1999 р.); «Русско-украинский словарь» Д.І. Ганича, І.С. Олійника (1976 р., для потреб середньої школи); «Польсько-український словник» за ред. Л. Л. Гумецької (1958, 1960 рр.); «Українсько-англійський словник» Ю.С. Жлуктенка, 2-е вид. (1987 р.) та інші. 1992 р. вийшов друком «Русско-украинский и украинско-русский словарь. Отличающаяся лексика», підготовлений колективом авторів у складі Л.І. Мацько, О.І. Сидоренко, С.В. Шевчук (Київ, Вища школа).

Науковці укладають словники, що охоплюють три і більше мов, як, наприклад, «Німецько-українсько-російський словник» за редакцією Б.І. Лисенко (Київ, 1991 р.). Особливо багато останнім часом з'явилося перекладних термінологічних словників, наприклад, «Російсько-український словник наукової термінології: Суспільні науки» (Київ, 1994 р.), «Словник фізичної лексики українсько-англійсько-німецько-російський» В. Козирського і В. Шендеровського (Київ, 1996 р.), академічні «Російсько-український словник наукової термінології: Математика. Фізика. Техніка» (Київ, 1998 р.), «Російсько-український словник наукової термінології: Біологія. Хімія. Медицина» (Київ, 1996 р.). Заслуговує на увагу багатотомний «Словник слов'янської лінгвістичної термінології» (Прага, 1977-1979 рр.), в якому 2266 мовознавчих термінів подано дванадцятьма слов'янськими, англійською, німецькою й французькою мовами.

Серед лінгвістичних словників основним типом є *одномовні*, які у певному аспекті демонструють особливості слів. Вони поділяються на окремі різновиди словників: тлумачні, орфоепічні, орфографічні, етимологічні, історичні, словники іншомовних слів, термінологічні, фразеологічні, частотні, інверсійні, граматичні, словники мови окремих письменників, словники конкретних лексичних груп (антонімів, синонімів, паронімів, омонімів, перифраз), словотвірні, морфемні тощо.

Тлумачні словники подають лексико-фразеологічний склад мови з поясненням прямого й переносного значення, граматичних та стилістичних особливостей, наводять зразки вживання слова. Відомі такі тлумачні словники: «Словарь української мови» за редакцією видатного дослідника мови Б. Грінченка, «Новий словник української мови» у 4 томах В. Яременка й О. Сліпушко (Київ, 1998 р.). Грінченків словник (одночасно й перекладний) – це видатна пам'ятка української лексикографії, перший том якого було опубліковано 1907 року [11], в чотирьох томах остання повна публікація відбулась в 1996-1997 роках. Спеціально для учнів видано «Короткий тлумачний словник української мови» (1978 р.) за редакцією Л.Л. Гумецької. Найповнішим тлумачним словником української мови є одинадцятитомний «Словник української мови» (1970-1980 рр.), реєстр якого містить понад 135 тисяч слів. Наукову працю виконали співробітники інституту мовознавства імені О. Потебні АН України у видавництві «Наукова думка». У 1983 р. словник було відзначено Державною премією СРСР.

У 2001 році вийшов «Великий тлумачний словник сучасної української мови» (укладач і головний редактор В. Т. Бусел), що містить близько 170 тисяч слів та словосполучень, у тому числі й ті, що увійшли в українську літературну мову протягом останнього десятиліття. У ньому об'єднано повноту мовної лексики з лаконічною формою однотомного видання.

Етимологічні словники тлумачать походження слів, їхні найдавніші корені, різноманітні зміни в будові, розвиток значень слів, образ, покладений в основу лексеми. На теренах України вийшов шеститомний «Етимологічний словник української мови» із семи запланованих (1982-2012 рр), ред. О.С. Мельничук та ін. Зазначений словник має не лише мовознавче, а й велике загальнокультурне значення. Він містить точні, вивірені, науково

обґрунтовані відомості про те, як, коли й звідки сформувався лексикон української мови. Словник іще раз доводить, що наша мова – цілком самостійна, самобутня слов'янська мова.

У галузі порівняльно-історичного мовознавства помітним явищем стала праця П. П. Чучки «Слов'янські особові імена українців: історико-етимологічний словник», опублікована в Ужгороді 2011 року.

Значним науковим доробком стали праці, присвячені розгляду *власних імен, прізвищ*. До них належать «Словник українських імен» (Трійняк І.І., 2005 р.), Редько Ю. К. «Довідник українських прізвищ» (1986 р.) та ін.

Орфографічні словники подають нормативне написання слів, їхні граматичні форми згідно з чинним правописом. Найновішим в українській лексикографії є «Орфографічний словник української мови» (укладачі С.І. Головащук, М.М. Пешак, В.М. Русанівський, О.О. Тараненко). Створений на основі 4-го видання «Українського правопису» (1993р.), він налічує близько 120 тисяч слів, відображає сучасний стан розвитку всіх сфер літературної мови, охоплює найновітніші запозичення.

2003 року вийшов «Великий зведений орфографічний словник української лексики» (укладач, головний редактор В.Т. Бусел), що враховує лексичний матеріал, представлений у майже всіх орфографічних, тлумачних, енциклопедичних, термінологічних, фахових, галузевих словниках, виданих в Україні в другій половині ХХ – у перші роки ХХІ століть.

Науковці видають спеціалізовані орфографічні довідники, розраховані на задоволення професійних потреб певних категорій працівників, для початкової школи, для загальноосвітньої середньої школи, для широких кіл громадськості. Серед них «Довідник з українського правопису» А. Бурячка, Л. Паламарчука, В. Русанівського, Н. Тоцької (1964; 1984 рр.), «Словник-довідник з правопису» (1979 р.), «Словник-довідник з правопису та слововживання» (1989 р., укладач С.І. Головащук).

На допомогу учням укладено такі орфографічні словники: «Орфографічний словник для 4-10 класів» (1981 р.; 8-е вид. 1990 р.), «Орфографічний словник. Посібник для учнів початкових класів середньої школи» М. Ф. Стефанцева.

Орфоепічні лінгвістичні словники фіксують основні норми літературної вимови з позначенням нормативного наголосу. Відмінність вимови від написання подано у словниках фонетичною транскрипцією. Такими є словник-довідник «Українська літературна вимова і наголос» (1973 р., укладачі І. Вихованець, С. Єрмоленко, Н. Сологуб, Г. Щербатюк), «Словник наголосів української літературної мови» М.І. Погрібного (К., 1973 р.), «Орфоепічний словник» М. Погрібного (1984 р.) та ін.

Словники *іншомовних слів* подають пояснення слів, які поповнили український мовний корпус з інших мов. У цих словниках переважно зазначається джерело запозичення, тобто мова, з якої або через яку слово прийшло, та розкривається його значення. Найдосконалішим і найповнішим в українській лексикографії є «Словник іншомовних слів» за редакцією О. Мельничука (1974 р.; вид. 2-е випр. і доп. 1986 р.), що містить близько 25 тисяч слів.

Історичні словники пояснюють слова, зафіксовані писемними пам'ятками. Українська мова представлена «Історичним словником українського язика» Є. Тимченка (Київ, 1930-1932 рр.) [34], «Словником української мови XVI - першої половини XVII ст.» (вийшло шість випусків у Львові, 1994-1999 рр.). Фундаментальною працею української лексикографії є «Словник староукраїнської мови XIV-XV ст.» (тт. 1, 2 за редакцією Л. Гумецької, що вийшли друком у 1977-1978 рр.).

Фразеологічні словники подають стійкі сполучення слів. Вони поділяються в свою чергу на перекладні (двомовні) й тлумачні (одномовні). Найбільший інтерес становлять тлумачні фразеологічні словники, в яких кожна фразеологічна одиниця супроводжується тлумаченням. Першими такими словниками стали короткий «Фразеологічний словник» Н. Батюк (1966 р.); «Словник українських ідіом» Г. Удовиченка (1968 р.). Ґрунтовним виданням є «Фразеологічний словник української мови» (1984 р.). Близько 10 тисяч фразеологічних одиниць представлені у двотомному «Фразеологічному словнику української мови» (1993 р.).

Словники *правильності мовлення* містять найскладніші в уживанні слова. В них пояснюється написання й вимова слів, словотворення, даються граматична та стилістична

характеристики слів, наводяться приклади можливої сполучуваності слів і керування. Прикладом такого типу словників можна назвати «Словник труднощів української мови» за редакцією С.Я. Єрмоленко (Київ, 1989 р.).

Термінологічні словники належать до різновиду лінгвістичних, які подають значення спеціальної лексики певної галузі знань. На теоретичному та практичному рівнях дослідники галузі науково-технічної термінології аналізують структурні моделі лексикографічних систем [41], розробляють концепції та принципи укладання словника [61], пропонують нові підходи до створення сучасних лексикографічних праць. Українське мовознавство оперує зазначеними словниками з багатьох галузей: літературознавства, лінгвістики, економіки, геології, спорту, медицини, математики, хімії, фізики, біології тощо. Ці праці є одномовними, двомовними та багатомовними, наприклад: «Словник лінгвістичних термінів» Д.І. Ганича, С. Олійника (1985 р.), «Словник гідронімів України» (А.П. Непокупний, О.С. Стрижах, 1979 р.); «Російсько-український словник наукової термінології. Суспільні науки» (1994 р.) «Російсько-українсько-англійський словник правничої термінології. Труднощі терміновживання» (1994 р.).

Українська лексикографія збагачена словниками *мови письменництва, власних імен, прізвищ, діалектними, морфемними, частотними* та ін. Словники мови письменників фіксують лексичний склад творів певного письменника. Найповнішим зібранням лексики творів Т. Шевченка є двотомний «Словник мови Т. Шевченка» за ред. В.С. Ващенко (1964 р.). Створено також «Словник мови творів Г. Квітки-Основ'яненка» (тт. 1-3, 1978-1979 рр.).

Діалектні словники подають значення і межі поширення лексики територіальних діалектів. Найбільше таких словників видано в середині 20 століття. Це праці А.А. Москаленко., В.С. Ващенко, П.С. Лисенко.

Морфемні словники подають будову слова. До них належать двотомний словник-довідник І.Т. Яценка «Морфемний аналіз» (1980, 1981 рр.), «Морфемний словник» (1983 р.), «Словник українських морфем» (2001 р.) науковця Л.М. Полюги У словнику, що видано 2001 року, подано близько 40 000 слів з різних галузей знань, поділених на морфеми. Описано майже всі

відомі в українській мові префіксальні, суфіксальні та кореневі морфеми, наведено приклади слів, утворених нерегулярним способом, чергувань голосних і приголосних, компоненти складних слів.

Частотні словники вказують на частотність вживання кожного слова реєстру, наприклад: «Частотний словник сучасної української художньої прози» у двох томах (1981 р.).

У *зворотних* (інверсійних) словниках слова розташовані за алфавітом із їх кінця. Такі словники групують слова за морфемами: закінченнями, суфіксами, коренями, префіксами, що зручно для дослідників мови, оскільки з такого словника легко вилучити однокореневі (споріднені) слова, визначити продуктивність того чи іншого суфікса тощо. В Україні вийшли друком «Інверсійний словник української мови» за редакцією С.Ф. Бевзенка, «Обернений частотний словник сучасної української художньої прози» (Київ, 1998 р.) та багато інших.

У словниках *асоціативних норм* до кожного реєстрового слова наведено асоціації, які це слово викликало у людей, що брали участь у психолінгвістичних експериментах. В Україні вийшло небагато таких праць, серед яких дослідження Н.П. Бутенко: «Словник асоціативних норм української мови» (Львів, 1979 р.) і «Словник асоціативних означень іменників в українській мові» (Львів, 1989 р.), «Український асоціативний словник» С. Мартінек (Львів, 2008 р.).

Сучасний стан розвитку персональних комп'ютерів та їхнього програмного забезпечення уможлиблює використання найновіших інформаційних технологій. Це дозволяє широко використовувати комп'ютери у словникарстві і навіть самостійно створювати прості бази даних. Аналіз останніх досліджень з цієї проблеми доводить: *електронні* словники – явище достатньо нове, але прогресуюче. Над темою втілення та використання таких видань працювали як українські науковці: І. Кульчицький, М. Пещак, В. Широков, – так і закордонні: Л. Зіміна, В. Вуль, Л. Колодяжна, С. Дербя та ін.

Динамічність розвитку науки й техніки, притаманна нашому часу, спричинила створення мультимедійних або електронних словників, які певним чином є систематизованою лексичною інформацією, що зберігається в пам'яті комп'ютера, а також є комплексом програм для обробки цієї інформації. Електронний

навчальний словник поєднує в собі функції пошуку потрібної інформації, демонстрації мовних закономірностей і можливості засвоєння навчального матеріалу за допомогою спеціальної системи вправ. За останні роки електронні словники отримали декілька різновидів: CD-ROM і DVD словники.

Словники таких категорій можуть бути одномовними, двомовними або багатомовними. Серед одномовних словників найважливішим типом є словник тлумачний. У ньому засобами рідної мови розкривається значення слова, характеризуються його граматичні й стилістичні властивості, подаються типові словосполучення (речення), фразеологічні звороти та наводяться зразки вживання кожного слова у відповідному значенні.

Проте найбільшої ваги набувають двомовні словники, хоч є й багатомовні. Двомовні словники – словники перекладні. Конкретне завдання двомовного словника – бути правописним та акцентологічним довідником, посібником під час перекладу. Двомовні словники допомагають у вивченні мов, сприяють подальшому розвитку літературної мови.

Якщо раніше кількість багатомовних перекладних словників була нечисленною, то за останні десять років подання термінів-відповідників трьома й більше мовами стало характерною рисою термінологічної лексикографії. Серед багатомовних словників найпоширенішу групу становлять тримовні, у яких до українських і російських рядів додано здебільшого англійський, німецький, французький, латинський або польський.

Як стверджує дослідник Кульчицький І.М. [30], особливої уваги заслуговує автоматизація термінографічної роботи. Саме за допомогою *електронних словників* можна вирішувати такі завдання:

- 1) своєчасно слідкувати за змінами вживання лексики у текстах, генерувати тексти і текстові комплекси для їх багатократного та різнопланового вживання;
- 2) здійснювати деякі теоретичні узагальнення та проводити різноманітні лексикографічні роботи в автоматичному режимі під час втілення та моделювання традиційних словників;
- 3) проводити комплексний аналіз раніше виданих словників і створювати необхідні авторські словники, що забезпечить лексичну повноту реєстру загальномовних

тлумачних словників та підвищить якість виправлення за умови перевидання всього спектру словників;

- 4) створювати науко обґрунтовану базу лексики певної мови з класифікацією її належності до типу словника і проводити багатокритеріальний аналіз для формування реєстру словника в перекладному словникарстві та узгоджувати реєстри двомовних словників одного типу для різних мов.

У *термінографії за допомогою електронних словників* можна вирішувати такі завдання:

- 1) укласти словники, що найповніше передають сутність понять, повністю відповідають нормам і правилам сучасної української літературної мови;
- 2) уніфікувати терміносистеми з дотриманням вимог цілісності, експлікованості, повноти та несуперечливості;
- 3) створювати автоматизовані банки термінів.

Прикладом такої праці є електронна версія системи словників під загальною назвою «Словники України». Цей електронний словник вийшов 2001 року тиражем у 30000 примірників і ввібрав орфографічний, орфоепічний, синонімічний, антонімічний, фразеологічний словник, а також функцію словозміни. На диску міститься інформація про написання, наголошення, правопис, словозміну 152 тисячі слів української літературної мови, 2200 антонімічні пари, 9200 синонімічних рядів, 5600 фразеологічних одиниць. До групи окреслених праць належать також тлумачні, спеціальні (історичний, етимологічний, складних випадків наголошення), термінологічні (науково-технічний, фізичних термінів), двомовні перекладні тощо.

Як свідчить практика, потреба в електронних словниках зростає, оскільки прискорює пошук необхідної інформації, полегшує навчальний процес. Система електронних словників є розгалуженою та різноманітною, дозволяє вирішувати важливі питання лексикології та семантики. Проте ця тема потребує детальнішого вивчення, оскільки не створено єдиних вимог щодо укладання таких словників, хоча цей вид універсальної довідкової літератури є пріоритетним у багатьох користувачів.

1.3. Термінографічні розвідки як джерело наукових знань

Новий період в українській термінологічній лексикографії започатковано в другій половині XIX ст. дослідженнями І. Верхратського, Є. Озаркевича, І. Гавришкевича та ін. Тенденції розвитку української термінографії були логічним продовженням термінологічної роботи, започаткованої дослідниками минулого. Праці великих книжників Лаврентія Зизанія, Памви Беринди та багатьох інших заклали теоретичну базу для подальших лексикографічних праць, оскільки історія термінографічної діяльності – це процес зміни одного періоду формування й становлення терміносистеми на інший, за якого простежується тісний зв'язок кожного наступного з попереднім, що в цілому становить безперервний рух і розвиток.

У формуванні української термінографії можна виокремити кілька періодів, які поєднані з історією розвитку, становлення, впровадження наукової термінології, а саме:

перший період (II половина – кінець XIX ст.);

другий період (початок XX – 30-ті роки XXст.);

третій період (50-80 роки XXст.);

четвертий період (90-ті роки XX – початок XXIст.).

Перший період (II половина – кінець XIX ст.) представлений журналом «Основа», діяльністю Наукового товариства ім. Т. Шевченка, працями І. Верхратського, М. Драгоманова, М. Грушевського, Г. Шашкевича, Я. Головацького та ін.

На західноукраїнських землях зазначеного періоду за дорученням австро-угорського уряду видано «Die juristisch-politische Terminologie für die slawischen Sprachen Österreichs» («Правничополітична термінологія для слов'янських мов Австрії», 1851р.; 17 000 нім. термінів з українськими відповідниками (укладачі Я. Головацький, Г. Шашкевич і Ю. Вислоцький); 1893 року К. Левицький видає «Німецько-український словар висловів правничих і адміністраційних».

Для сприяння культурного, освітнього розвитку в Галичині О. Партацький у 1867 р. видав двотомний «Німецько-руський словарь», у якому близько 30 000 німецьких слів, що пояснені одним чи кількома українськими відповідниками, серед яких значна кількість припадала на західноукраїнські діалектизми,

кальки з німецької мови. Зазначена праця містила зразки спеціальної лексики в галузі наукової термінології.

Розгортається дослідження та систематизація природничої номенклатури, виходять друком «Початок до уложення термінології ботанічної руської» І. Гавришкевича (1852 р.), «Початки до уложення номенклатури й термінології природописної, народної» І. Верхратського (видання 1864, 1869, 1872, 1879 років). На Наддніпрянщині, де в цей час діяла заборона українського друкованого слова, вийшов «Опыт словаря народных названий растений» О. Роговича (1874 р.).

Побачили світ словники запозичень з окремих мов: «Слова, вошедшие в малорусский язык из немецкого» П. Єфименка (1859 р.), «Словар українських виразів, перенятих з мов тюркських» О. Макарушки (1895 р.), «Еврейско-немецкие слова в русских наречиях» Л. Вінера (1895 р.).

Значне поживлення термінологічної роботи пов'язується з початком діяльності Наукового товариства ім. Т. Шевченка (НТШ) у Галичині, за сприяння якого було опубліковано низку наукових праць.

За спостереженнями дослідників, протягом 1851-1900 років було опубліковано близько 30 словників та матеріалів до галузевих словників юридичних наук, географії, ботаніки.

Вітчизняна термінографічна робота упродовж *другого періоду (початок ХХ – 30-ті роки ХХст.)* представлена утворенням «Просвіти» у Києві, Наукового товариства ім. Квітки-Основ'яненка в Харкові та інших комісій з питань термінології та термінографії. У цей час В. Василенко 1902 р. публікує «Опыт толкового словаря технической терминологии по Полтавской губернии», а В. Кульженко 1911 року – «Пасічницький словничок». Першими українськими словниками іншомовних слів були «Словарик пояснення чужих та не дуже зрозумілих слів» В. Доманицького (1906 р.), «Словар чужих слів» З. Кузелі й М. Чайковського (1910 р., 2-е вид. 1918 р.).

У Галичині продовжується термінологічна робота, якій сприяє НТШ. За такої підтримки опубліковано «Матеріали до фізичної термінології», «Матеріали до математичної термінології» (1902 р.), «Начерк термінології хемічної» В. Левицького (1903 р.), «Виразня мінеральогічна» І. Верхратського (1909 р.), «Словар технічних виразів»

Я. Невестюка (1911 р.), «Начерк географічної термінології» (1908 р.) та «Причинки до географічної термінології» (1913 р.) С. Рудницького тощо.

Українські словники класичних мов у цей період виходили тільки в Галичині, де не лише в початкових, а й у середніх школах викладання здійснювалося рідною мовою. Це, наприклад, «Словар до Гомерової Одиссеї і Іліяди» І. Огоновського (1900 р.) та словники Ю. Кобилянського: «Русько-латинський словарець для руських гімназій» та «Словарець до Гая Юлія Цезаря війни з Галійцями» (обидва надруковано 1907 р.), «Латинсько-український словар для середніх шкіл» (1912 р.), що в першій редакції був укладений як латинсько-німецький-український словник.

Формування термінологічної бази різних галузей знань, нечисленні науково-теоретичні праці стали тим підґрунтям, на якому в 20-ті роки ХХ ст. почалася систематична праця над упорядкуванням наукової термінології, що спонукало до публікації термінографічних видань. Зростання кількості наукових праць, підручників, а звідси й збільшення потреби в унормованій науковій термінології зумовило появу публікацій з аналізом стану та тенденцій розвитку термінології. Загальні процеси українського термінотворення зумовлювали особливості розвитку окремих терміносистем в період українізації, коли «майже після двохсотлітньої перерви українська мова стала мовою законодавства, адміністрації, армії, всіх сфер суспільного й політичного життя» [50, с.4]. Здобувши доступ до всіх ділянок життя, українська мова потребувала усталеної термінології, у зв'язку з чим стає інтенсивнішим процес творення окремих термінів, виникає потреба у систематизації, уніфікації і впорядкуванні як наявних, так і новостворених терміносистем.

Протягом 1925-1928 рр. термінографічні розвідки проводилися Українським бібліографічним товариством в Одесі. За цей час було укладено й опубліковано шість термінологічних словників природничо-математичного, технічного, історичного спрямування, а також «Короткий російсько-український словник бібліотечної термінології». Проте, маючи позитивні результати в опрацюванні фахових термінологій, одеські термінологи відчували потребу в наукових, координаційних зв'язках з

Інститутом української наукової мови (ІУНМ), оскільки центр термінологічної роботи переноситься до Харкова і Києва.

У Державному видавництві України почав роботу військовий сектор, який займався видавничою справою. У результаті 1925-1926 рр. було видано 265 тис. примірників військової літератури, 1928-1929 рр. – 645 тисяч.

У цей же час виходить «Словник технічної термінології» К.Туркала та В. Фаворського, «Словник технічної номенклатури. Мануфактурні виробництва (проект)» Ф. Лоханька, «Словник природничої термінології» Х.Полонського та інші. Період 20-х років ХХ століття (який хронологічно збігається з періодом так званої «українізації» радянської України) справедливо називають «золотим десятиріччям» у розвитку української термінології [4, с. 88].

На початку 30-х років ХХ ст. у Галичині проф. І.Огієнко об'єднав талановитих українознавців довкола редакції журналу «Рідна мова», який виходив у Варшаві з 1933 по 1939 рр. За сім років існування журнал публікував статті з українського мовознавства під рубриками «Новинки мовознавства», «Мова нашої преси», «Канцелярська мова», «Мовний порадник для редакторів, видавців, працівників пера».

У той же час на території радянської України термінографічна робота зосереджується в мовознавчих установах Академії наук УРСР, зокрема в Комісії для складання словника живої української мови, Правописно-термінологічній комісії, а згодом – в Інституті української наукової мови, який очолював А.Кримський (під його керівництвом упродовж 1924-1933 рр. вийшли три томи академічного «Російсько-українського словника», але з політичних причин видання не було завершено). Інститутом української наукової мови значна увага приділялась питанням практики та теорії укладання словників. На допомогу лексикографам у Віснику ІУНМ були опубліковані «Інструкція для укладання словників», «Інструкція для збирання мовного матеріалу з галузі природничої термінології та номенклатури» [70] та ін. На жаль, 1930 року Інститут був ліквідований, що мало негативні наслідки в термінографічній справі.

Термінологічні та галузеві словники виходили друком переважно російсько-українські (за П. Горецьким, лише термінологічних словників вийшло 83): медичної термінології

(укладачі О. Курило, М. Галин, О. Корчак-Чепурківський, В. Кисельов та ін.), природничої (Х. Полонський та ін.), ботанічної (О. Яната і Н. Осадча, В. Вовчанецький і Я. Лепченко та ін.), зоологічної (М. Шарлемань), хімічної (О. Курило, С. Зенкевич та ін.), фізичної (О. Курило, В. Фаворський, Г. Холодний та ін.), геологічної (П.А. Тутковський, П. Василенко та ін.), технічної, інженерно-механічної, будівельної (В. Дубровський, Т. Секунда, М. і Л. Дармороси, К. Туркало, І. Шелудько, Т. Садовський, С. Будда та ін.), математичної (Ф. Калинович та ін.), юридичної (О. Курило, В. Леонтович і О. Єфимов та ін.), ділової мови (Є. Лінкевич та ін., за ред. М. Гладкого і К. Туркала; В. Підмогильний і Є. Плужник; М. Дорошенко, М. Станиславський, В. Страшкевич – укладачі найповнішого словника). Серед цих словників слід зазначити «Словник ботанічної номенклатури (проект)» (1928 р., з укр. покажчиком, понад 25000 укр. назв), «Історичний словник українського язика» за ред. Є. Тимченка (1930, 1932 рр., неповне видання).

Науковцями діаспори термінографічна робота проводилася в 20-30-х роках за межами України. Відомі такі доробки, як: «Медичний латинсько-український словник» М. Галина (Прага, 1926 р.); «Ботанічний латинсько-український словник» Ст. Маковецького (Краків, 1936 р.).

Однак позитивні зрушення на ниві української термінологічної діяльності були короткочасними, оскільки 30-50-ті роки відзначилися боротьбою з «націоналістичними проявами», і філологів звинувачували в народництві й націоналізмі. Це призвело до нищення української наукової термінології, призупиненню термінографічної роботи. Державну політику руйнування української термінології, нехтування науково-теоретичними, практичними надбаннями попередніх часів підтримав А.Хвиля статтею «Знищити коріння українського націоналізму на мовному фронті» (1933 р.), яка стала підставою максимального наближення до російської термінології. Саме тому в термінологічних словниках, опублікованих відповідно до нового державного «замовлення», можна простежити калькування російських термінів; усунення в словникових статтях або відсутність українських термінів, які ввійшли до широкого вжитку; значну кількість власне українських лексем з

позначкою «застаріле». Резолюції Комісії Народного Комісаріату Освіти (НКО) у справі роботи на мовному фронті призвели до примусових та невинуватих структурних змін в українській літературній мові та науковому стилі зокрема. Особливо помітні відмінності від попередніх років сталися в термінології. У 1934-1935 рр. для «виправлення» справи опубліковано термінологічні бюлетені (медичний, математичний, ботанічний, фізичний), для школи – кілька невеликих російсько-українських галузевих словників. Було надруковано «Російсько-український словник» (1937, близько 45 000 слів; укладачі С. Василевський, Є. Рудницький та ін.), орієнтований на «найуживанішу, найпотрібнішу» лексику обох мов. Такої ж назви словник 1948 за ред. М. Калиновича та участю Л. Булаховського і М. Рильського, значно повніший за обсягом (близько 80 000). У цих словниках було закладено відповідні лексичні норми, які здебільшого чинні й донині, за винятком низки русизмів (особливо в словнику 1948 р.: *безчасся, головокружіння, деревесина, новомісяччя, різвий, добро пожалувати* тощо) та деяких інших категорій слів, які викликають дискусії ще й тепер.

Критичний стан термінологічної справи в УРСР спричинив спроби опрацювання термінології в еміграції. За межами України представники діаспори організовують у Берліні словниковий відділ Українського Наукового Інституту. З 1936 року під його опікою науковці зайнялись систематичним збиранням і виписуванням лексичного матеріалу для великого словника української мови, що дозволило видати цілу низку словників. Таким чином, 1943 року на вимогу часу було укладено «Українсько-німецький словник» З. Кузелі та Я. Рудницького, який включав оновлену термінологію. У роботі активно використовувалися словники та мовознавча література, створена під час «золотої доби». 1943 року відбулась публікація «Німецько-українського технічного словника» І. Жуковського й З. Кузелі. За цими виданнями стоїть титанічна праця українських науковців діаспори, які в тяжких умовах на чужині здійснювали щоденно великий науковий подвиг. Ярослав Рудницький згадує: «Почалася інтенсивна праця у «Словниковому відділі» (відділ на цей час очолював З. Кузеля). Не маючи змоги вдень, Кузеля працював ночами й робив виписки з преси, журналів, наукової літератури, белетристики, поезії, радіо тощо. Власне сьогодні,

коли всі матеріали пропали через воєнні дії, важко сказати точно, скільки матеріалів мало позначку «Кз». Немає, однак, сумніву, що на приблизно сто тисяч карточок у нашій тодішній картотеці понад 50 тисяч були записані рукою Кузелі» [18, с. 86]. Як зазначає Анатоль Вовк, якому судилося продовжити роботу своїх попередників у повоєнний час на іншому континенті світу: «Термінологія – це не поле для здобуття слави, для козакування. Це натомість муравлина, забарна праця, найчастіше не оцінювана. Єдиною нагородою у термінологічній праці є задоволення з добре виконаної праці та постійна свідомість активної участі у боротьбі за збереження та удосконалення нашої мови» [4, с. 89]. Проживаючи тривалий час (1945-1991 рр.) за кордоном, Анатоль Вовк завжди належав Україні, бо своєю плідною працею на ниві української фахової термінології зробив свій внесок у становленні й утвердженні держави. Розуміючи визначальну роль мови в існуванні нації, ... він постійно вивчав і досліджував проблеми української термінології [5].

У відповідь на потребу часу в 1957 році було створено Словникову комісію Академії Наук УРСР. Під її опікою з'являється низка наукових збірників, окремих праць з теорії і практики термінографічної роботи. Організація авторських колективів, визначення основних принципів укладання словників, затвердження лексикографічних праць до друку – це ті завдання, які вирішувала зазначена Комісія. За такої підтримки було опубліковано близько 20 перекладних словників з різних галузей знань: хімії, техніки, сільського господарства тощо. Таким чином, *третьій етап (50-80 рр. ХХст.)* продемонстрував певне поживлення термінографічної діяльності науковців.

Досліджуваний етап розвитку термінографічної роботи характеризується активізацією словникарської діяльності, появою традиційних і нових типів словників. Найважливішими лексикографічними доробками стали «Українсько-російський словник» за ред. І. Кириченка (т. 1-6, 1953-1963 рр.), «Російсько-український технічний словник» (1961р., 80000 слів-термінів), «Російсько-український сільськогосподарський словник» (1963р., понад 32 000 слів).

З 1964 року Національний університет «Львівська політехніка» починає видавати збірник наукових праць

«Проблеми української термінології». В ньому публікуються статті, що розкривають важливі тематичні напрями:

- 1) теоретичні засади термінознавства та лексикографії,
- 2) лексикографія та міжмовні зв'язки, нормування та стандартизація термінології,
- 3) термінологія природничих та гуманітарних знань. Важлива справа, розпочата науковцями вищого навчального закладу, продовжується й по сьогодні.

Словникова комісія Академії Наук УРСР припинила свою діяльність, і з 1969 року організацію створення словників було покладено на Комітет наукової термінології АН УРСР. Як свідчать факти, термінографічні дослідження цього періоду мають переважно двомовний характер з орієнтуванням на мову міжнаціонального спілкування. Під впливом російськомовних базових термінологічних стандартів у 70-х роках ХХ століття розпочинається процес стандартизації та уніфікації галузевих терміносистем української мови. Внаслідок цього українська термінологія поповнюється новими термінами в міру їхнього засвоєння російською мовою. Однобічний вплив спричинив негативні наслідки, а саме: порушувались норми української мови; терміни, утворені за українськими словотвірними моделями, не всі вважались прийнятними. Попри всі негаразди українська термінографія поповнилась тлумачним «Словником української мови» в 11 томах (1970-1980 рр.) – найповнішим і найдокладнішим на сьогодні словником української мови (понад 134000 слів); діалектними словниками; історичними та етимологічними; орфографічними; словниками-довідниками з культури мови; словниками мови письменника; словниками, що відображають системні відношення в лексиці тощо.

Заслуговує на увагу вперше виданий в Україні «Російсько-українсько-латинський словник. Термінологія і номенклатура» О.П. Макаревича, К.І. Татарка (редактори – лексикографи А.О. Білецький, Л.О. Симоненко), в якому зафіксовано 19000 лексем. З одномовних термінологічних словників стала помітним явищем «Енциклопедія кібернетики» в 2 томах (близько 1800 термінів теоретичної кібернетики), що видана Головною редакцією УРЕ 1973 р.

До 90-х років ХХ ст. монопольне панування в науці мала російська мова, якою друкувалися майже всі наукові

дослідження, підручники, розробки. Після утвердження незалежної України перед науковцями постало непросте завдання: довести українцям, що рідна мова може так само успішно функціонувати не тільки на побутовому, але й на науковому рівні. Для вирішення цього питання довелося мати справу з певними труднощами, оскільки науковці звикли користуватися російською мовою і російською термінологією; навчальні заклади були забезпечені в основному лише російськомовними підручниками, науковою літературою, а наявні російсько-українські словники та підручники хибували невиправданим калькуванням російських термінів; багато термінів взагалі не мали українських еквівалентів, і кожен вживав їх на власний розсуд. З іншого боку, українська термінологія опинилася у вигідній ситуації порівняно з іншими мовами – з'явилась можливість урахувати досвід формування інших термінологій та уникнути їхніх помилок. Проте для свого подальшого успішного розвитку українська термінологія повинна враховувати такі фактори: досвід найпоширеніших мов розвинених країн (перш за все мов-продуцентів у кожній окремій терміносистемі); позитивну практику термінологічної школи колишнього Радянського Союзу; досвід українського термінотворення не тільки різних регіонів країни, а й діаспори.

Спалах нових сил на ниві термінологічної лексикографії викликав Закон про мови в Україні. За обсягом представленого матеріалу перші галузеві словники цього періоду не могли претендувати на повні, оскільки авторам бракувало досвіду, тому праці нагадували списки термінів відповідних наук.

Четвертий етап (90-ті роки ХХ – початок ХХІ ст.) характеризується активізацією словникової роботи у зв'язку зі становленням України як самостійної держави, але помітною відсутністю єдиних методологічних засад і орфографічних принципів, як було це на етапі 1917-1933 рр.. Термінографія представлена перевиданням термінологічних словників кінця 50-х – початку 60-х рр., у яких, на жаль, не було враховано лексичні норми української мови минулих років. Просліджується тенденція до повернення традицій українського словникарства кінця ХІХ – початку ХХ століття з вимогою уникання іншомовних слів, посиленою увагою до народної лексики та правопису 1928 року. Суспільного резонансу в цьому плані набув

«Російсько-український медичний словник» О. Мусія, С. Нечаєва, О. Соколюка, С. Гаврилюка (1991 р., з подальшими перевиданнями), де з кількох пропонованих українських відповідників на останньому місці подається той, що вважався досі найприйнятнішим або й єдиним (рос. *акушер* – укр. *пологознавець, бабич, акушер* тощо). Це пояснюється прагненням до очищення української мови від невластивих їй елементів і відновлення її питомих рис.

Виходять друком перекладні загальномовні та термінологічні словники як академічні, так і термінологічні й галузеві словники окремих авторів. Це, зокрема, «Російсько-український словник наукової термінології» в 3 томах: «Суспільні науки», 1994 р.; «Біологія, хімія, медицина», 1996 р.; «Математика. Фізика. Техніка. Науки про Землю та Космос», 1998 р.

Закон про мови, становлення України як суверенної держави спричинили поширення української мови в соціальному просторі, саме тому проблема наукової термінології набула глобального значення. Розвиток технічних, природничих та суспільних наук на межі ХХ-ХХІ століть у контексті прогресивного розвитку терміносистем викликав реструктуризацію термінопростору української мови, що зумовило потребу кодифікації термінологічних одиниць, які функціонують на рівні узусу, але ще не закріплені в лексикографічній практиці, та перегляду вже наявних назв з метою їхньої адаптації до сучасних вимог термінотворення. Тому перед термінознавцями та лексикографами постало завдання створення словників нового зразка. Саме такою працею є «Українсько-російський словник наукової термінології» (2004 р. – 403 с.) за загальною редакцією кандидата філологічних наук, професора, провідного наукового співробітника Інституту української мови НАН України Л.О.Симоненко. Це наукове дослідження є першою в україністиці термінографічною працею, в якій систематизована найуживаніша в українській мові термінологія з її російськими відповідниками. «Українсько-російський словник наукової термінології» вбирає нормативну загальнонаукову, міжгалузеву та широко вживану термінологію різних галузей знань, зафіксовану в сучасних енциклопедичних та загальномовних тлумачних і перекладних словниках, державних стандартах на терміни та визначення, в

науковій, науково-популярній, навчальній літературі. В українській мові на сьогодні немає жодного українсько-російського загальнонаукового словника, тому вважаємо, що ця праця унікальна.

Видання наукових праць українською мовою, поступовий перехід вищих навчальних закладів на україномовне викладання, зростання інтересу до української мови не лише в державі, а й поза її межами заклало міцне підґрунтя для збагачення національних терміносистем власними номінаціями як новими, так і забутими.

Упровадження української мови в усі сфери наукової діяльності зумовило видання словника нового зразка, який би систематизував набуті термінологічні знання. Українська термінографія поповнилася низкою саме таких праць:

- 1) О. Тараненко, В. Брицин «Українсько-російський словник. Сфера ділового спілкування» (К., 2000);
- 2) С.Я. Єрмоленко, С.П. Бирик, О.Г. Тодор «Українська мова. Короткий тлумачний словник лінгвістичних термінів» (К., 2001);
- 3) «Короткий тлумачний словник з інформатики та інформаційних систем для економістів» (укладачі Л.С. Козловська, Н.М. Поліщук, К., 2004).

Таким чином, можна констатувати, що на початок ХХІ ст. в Україні було опубліковано близько 600 термінологічних словників, які представили терміносистеми багатьох наук.

Безперечно позитивним став той факт, що науковці-теоретики й практики одержали можливість на сторінках збірників наукових праць, серед яких «Українська термінологія і сучасність» (Інститут української мови НАН України, Київський національний економічний університет), «Проблеми української термінології» (Національний університет «Львівська політехніка»), *Вісник Міжнародного Слов'янського університету* (видання з 1998р., Харків), «Сучасна україністика: проблеми мови, літератури та культури» (Університет Палацького в Оломоуці, Чеська Республіка) та ін. обговорювати питання з вироблення методологічних засад української наукової мови, введення вивчення основ термінології та фахової мови до програми вищих навчальних закладів, створення посібників із загального термінознавства. Дослідження процесів становлення

терміносистем, принципи створення галузевих словників, сучасний стан і перспективи термінографічних праць, роль вітчизняних словників у поширенні професійної культури, розгляд концепцій терміноцентризму в українському термінознавстві об'єднують зусилля вчених на ниві розбудови сучасної термінографії.

У світі високих технологій особливого значення набувають термінологічні словники, оскільки вони фіксують матеріалізовані компоненти наукового знання. Саме такі словники, довідники складають основу для робіт у галузі науково-технічної інформації. Оскільки важливою складовою науково-технічного прогресу є динамічний розвиток термінографії, то суттєвим завданням сучасної лінгвістичної науки стала систематизація й семантизація термінологічної лексики. Сучасна епоха характеризується бурхливим розвитком усіх галузей науки й техніки, процесами їхньої інтеграції. Внаслідок цього виникає необхідність вдосконалення обробітку інформації, системи її передачі. З огляду на ці процеси в 2000 році у Львові було започатковано *термінографічну серію «СловоСвіт»*, головним редактором якої є голова ТК СНТТ доктор технічних наук, професор Рицар Б.Є. Укладачі словників, термінологи, філологи співпрацюють у термінографічній серії *«СловоСвіт»*, оскільки потреба в термінах набагато вища, ніж у загальноживаних словах. Формування нових дисциплін передбачає появу нових термінів. В умовах термінологічного потоку фахівці займаються впорядкуванням масиву галузевої лексики. Розроблення спеціальних словників дозволяє збільшити й покращити якість термінографічної продукції.

Від початку існування термінографічної серії *«СловоСвіт»* опубліковано багато наукових досліджень, серед них:

1. Англійсько-український словник-довідник інженерії доквілля / Уклад. Т. Балабан – Львів: Вид-во Держ. ун-ту «Львів. політехніка», 2000. – 400 с.

2. Російсько-український тлумачний словник з теплоенергетики / Уклад. Й. Мисак, М. Крук та ін. – Львів: Вид-во Нац. ун-ту «Львів. політехніка», 2001. – 412 с.

3. Англійсько-український словник з профілактичної та екологічної токсикології / Уклад. А. Маненко, Т. Балабан, Н. Хоп'як. – Львів: Ліга-Прес, 2002. – 112 с.

4. Російсько-українсько-польський словник з гідравліки та сантехніки / Уклад. С. Шнерх, Н. Лещій. – Львів: ЕКОінформ, 2002. – 326 с.

5. Комова М. Українська термінографія (1948-2002): Бібліограф. покажчик. – Львів: Ліга-Прес, 2003. – 112 с.

6. Анатоль Вовк: Біобібліографія вчених термінологів України / Ред. Б. Рицар, М. Комова. – Львів: Ліга-Прес, 2002. – 64 с.

7. Олекса Горбач: Біобібліографія вчених термінологів України / Ред. Б. Рицар, Р. Микульчик. – Львів: Ліга-Прес, 2004. – 296 с.

8. Російсько-український словник з інженерних технологій / Уклад. М. Ганіткевич, Б. Кінаш. Львів: Ліга-Прес, 2006. – 1024 с. – Диск з електронною версією.

9. Англійсько-український глосарій виробів *Microsoft®*: громадська редакція / За ред. Б. Рицара. – Львів: ЕКОінформ, 2006. – 208 с.

10. П'ятимовний словник інсталяційних термінів: українсько-російсько-польсько-англійсько-німецький словник / Уклад. С. Шнерх – Львів: ЕКОінформ, 2007. – 269 с.

11. Словник-довідник термінології музейництва / Роман Микульчик, Петро Слободян, Єлізавета Діденко, Тарас Рак. – Львів : Видавництво Національного університету «Львівська політехніка», 2012. – 128 с. (Цей словник-довідник містить 1340 термінів й означень понять з різних напрямків музейництва: обліково-фондової роботи, музеєзнавства, експозиційної діяльності та ін. Укладачі охопили терміни із суміжних галузей знань: архівна справа, мистецтвознавство тощо, необхідні для атрибуції та опису музейних предметів).

Дослідник наукової термінології, української термінографії Л.О.Симоненко зазначає, що від початку ХХ ст. до І десятиліття ХХІ ст. в Україні видано 900 словників різних типів і призначень, в яких представлена українська мова [51]. Термінологічним словникам останнього десятиріччя притаманна *видова розгалуженість за широтою охоплення термінологічної лексики*. Маємо *універсальні словники* (охоплюють усі провідні напрямки знань), *багатогалузеві* (охоплюють термінологію кількох суміжних галузей науки й техніки, які оперують переважно спільним поняттєво-термінологічним апаратом), *галузеві*

(становлять найвагомішу частину термінологічної лексикографії, охоплюють найрізноманітніші напрямки суспільної діяльності, науки й техніки: предметний покажчик охоплює до 400 рубрик), *взькогалузеві* (відображають окремі підсистеми галузевих термінологій).

Характерною особливістю сучасності є *видове різноманіття за способом опису лексичного значення слова*. Укладено перекладні словники, праці енциклопедично-довідкового типу (серед них тлумачні, тлумачно-перекладні, довідники, енциклопедії, енциклопедичні словники). Дослідники української термінології намагаються осягнути та відобразити тенденції розвитку сучасної наукової мови у двомовних, багатомовних перекладних словниках, довідниках, довідниках-словниках, галузевих енциклопедіях, енциклопедичних словниках. Серед термінологічних лексикографічних праць можна виокремити такі *види за структурою видань: серійні, однотоми, багатотоми*.

Термінологічні лексикографічні праці *призначено широким колам науковців, викладачів, студентів усіх спеціальностей або певної спеціальності, аспірантів, слухачів підготовчих відділень, слухачів системи підвищення кваліфікації, учнів, науково-технічних працівників, але існують словники, які адресовано окремим категоріям фахівців чи групі мовців. Словники-мінімуми, повні, короткі, алфавітні, алфавітно-гніздові, паперові, електронні, навчальні, довідкові, інформативні* свідчать про широкий розмах словникарської праці в Україні сьогодні

Останнім часом зросла кількість термінологічних словників, призначених для використання в автоматичних системах. Такі словники орієнтовані на ЕОМ. До них належать: інформаційно-пошукові тезауруси, словники для автоматизованих систем керування та інші типи машинних словників.

1.4. Сучасний етап розвитку української термінографії

Видання наукових праць українською мовою, перехід вищих навчальних закладів на україномовне викладання, зростання інтересу до української мови не лише в державі, а й поза її межами закладає міцне підґрунтя для збагачення національних терміносистем власними найменуваннями, як новими, так і забутими.

Українська лексикографія розкрилася у підготовці термінологічних словників, що зумовлене перш за все потребою упорядкувати, унормувати, кодифікувати і уніфікувати українську термінологію, яка безпосередньо належить до державотворчих процесів. Безповоротний процес українського державотворення диктує такі потреби національного життя, які сприяли б утвердженню його престижу в усьому світі. У складних економічних і політичних умовах українського суспільства ми маємо серйозні здобутки в розвитку термінологічних систем та формуванні власної термінографії.

Запровадження української мови в усі сфери наукової діяльності зумовило видання словника нового зразка, який би систематизував набуті термінологічні знання [24, с.159]. Останнім часом українська термінографія поповнилася низкою праць нового зразка таких науковців як О. Тараненко, В. Брицин, С.Я. Єрмоленко, С.П. Бібик, О.Г. Тодор [61; 17].

Як показує практика, за останні роки кількість словників, які поєднують у собі кілька різних функцій зростає, а це, в свою чергу, ускладнює складання типології термінографічних праць. Скажімо, за час перших десятиліть незалежності України видано 469 словників лише термінологічного типу з різних галузей знань, виробництва, культури [27, с. 98] (для порівняння: в УРСР за 42 роки – 1948 – 1990 рр. – вийшло 107 подібних праць).

В українській термінографії на сьогодні маємо велику кількість лексикографічних праць із найрізноманітніших галузей знань. На думку Л. Полюги, найґрунтовніше представлено напрямки економіки та менеджменту, що репрезентовані 81 словником. З 50 різноманітних термінологічних підсистем медицини видано 63 словники, з юриспруденції – 34, інформатики, комп'ютерної техніки – 32, хімії – 21, ділового спілкування – 20. По 14 словників опубліковано з програмування, математики, техніки і будівництва, по 12 – з екології, машинознавства, по 9 – з сільського господарства, політології, по

8 – з біології, педагогіки, 7 – з мовознавства, по 6 – з військової справи, електроніки, авіації, ракетно-космічної техніки, з автошляхової справи, електротехніки, землеробства, музики, геодезії, по 5 – з машинобудування, богослов'я, бібліотекознавства, по 2 – з археології, морської справи, нумізматики, філософії, а також з таких галузей, які раніше не мали відповідних видань в Україні – з архітектури, бджільництва, виноробства, естради, журналістики, гідрогеології, гідрометрії, гончарства, митної служби, образотворчого мистецтва, поліграфії, пшениці, реклами, риторики, різьби по дереву, а також фігур мови Т. Шевченка, літературознавчих термінів І. Франка [43, с. 209].

Причиною нестабільності розвитку української термінографії, а частково, на жаль, і лексикографії в цілому, був і залишається факт певної, а інколи навіть дуже великої залежності українських лексикографів від російських впливів. У багатьох випадках є намагання позбутися калькування російських слів, термінів, але поки що вирватися з цього полону не вдається, бо немало навчальної літератури, посібників, виробничих процесів є російськими, а в багатьох навчальних закладах використовуються перекручені терміни [43, с. 215].

Останнім часом зросла кількість термінологічних словників, призначених для використання в автоматичних системах. Такі словники орієнтовані на ЕОМ. До них належать: інформаційно-пошукові тезауруси, словники для автоматизованих систем керування та інші типи машинних словників [63; 64].

Наразі в Україні склалися такі умови, коли до словникових статей висуваються певні вимоги, а саме:

- 1) термін повинен найповніше відбивати суть поняття;
- 2) термін має повністю відповідати нормам і правилам сучасної української літературної мови;
- 3) термін має відповідати вимогам як фахівців певної галузі, так і мовознавців [65, с. 91]. Хоча, треба визнати, ці вимоги були завжди актуальні при формуванні термінологічного словника.

Розвиток комп'ютерних технологій та функціонування міжнародної інформаційної мережі Інтернет відкрили нові можливості у фіксуванні лексичного матеріалу української мови. Українська наука і культура, в тому числі українське словникарство чимало здобули за останній час, але і багато

втратили, оскільки за інших сприятливих національних умов український інтелектуальний потенціал здійснив би значно більше в різних галузях знань, у тому числі й на шляху стабілізації лексикографічних і термінологічних проблем.

ВИСНОВКИ

Історія термінографії демонструє тісний зв'язок кожного періоду, що разом становлять безперервний рух та розвиток, дозволяє зрозуміти глибинні зміни в мові. Словникарські праці видатних науковців минулого засвідчили, що лексикографія надзвичайно важлива в житті людини, оскільки саме словники фіксують сукупність знань суспільства, рівень його інтелекту.

Незважаючи на труднощі й суперечності розвитку на певних історичних етапах, термінологічна лексикографія прагнула до очищення української мови від невластивих їй елементів і відновлення її питомих рис, виступала потужним чинником формування та утвердження української фахової мови.

Термінографія активно і плідно розвивається, вдосконалюються методологічні засади зазначеної діяльності, розширюється коло лексикографічно опрацьованих галузей знань.

Українські наукові лексикографічні праці сприяють підвищенню фахової культури мовлення, досконалому володінню правилами правопису, вимови, наголошення; зміцнюють державний статус української мови, підкреслюють національну самобутність, розвиток державотворчих процесів.

РОЗДІЛ 2

УКРАЇНСЬКА ТЕРМІНОГРАФІЯ: ТЕОРІЯ ТА ПРИНЦИПИ УКЛАДАННЯ СЛОВНИКІВ

2.1. Побудова та призначення словника

Для кращого засвоєння теорії української термінографії нами було розглянуто та вивчено певний перелік словників [22; 38; 46; 54; 59; 69]. Так, на прикладі одинадцятитомного тлумачного словника сучасної української мови, було проаналізовано та закріплено принципи складання словників.

Словник української мови в одинадцяти томах – це перший в історії української лексикографії словник тлумачного типу. Створений він колективом лексикографів Інституту мовознавства ім. О.О. Потебні Академії наук УРСР на базі величезного лексичного матеріалу, вибраного з найрізноманітніших літературних, фольклорно-етнографічних та інших джерел у широких хронологічних рамках – з кінця XVIII ст. і до наших днів.

Аналізована праця увібрала в себе усе цінне з лексичних багатств української мови, зібраних і опрацьованих у попередніх лексикографічних роботах дожовтневого і пожовтневого періодів, зокрема в рукописному Словнику української мови П. Білецького-Носенка, Малорусько-німецькому словнику Є. Желехівського (Львів, 1886), Словнику української мови за редакцією Б. Грінченка (К., 1907-1909), Російсько-українському словнику (М., 1948), Українсько-російському словнику в шести томах (К., 1953-1963), Словнику мови Шевченка (К., 1964), і, що важливо, у серії термінологічних словників тощо.

Як і будь-яка академічна лексикографічна праця, він віддзеркалює стан і розвиток лексики сучасної української мови. У словнику фіксується значне поповнення лексико-фразеологічного фонду української мови, особливо у галузі науки, публіцистики, законодавства і ділового мовлення. Відбиваючи сучасний стан словникового складу української літературної мови, автори словника цілком слушно подають насамперед загальноживану лексику й фразеологію. Однак у межах можливого в ньому представлена й та частина української лексики, що відійшла до пасивного фонду, але свого часу побутувала досить широко і засвідчена як усною традицією, так і

визначними майстрами слова. Зважаючи на специфіку, у словнику зафіксовано також чимало широко вживаних діалектизмів, застарілих слів, елементів розмовної лексики та ін. Проте це не порушує нормативного спрямування словника, оскільки всі позанормативні слова мають відповідні пояснення і потрібні позначки, що характеризують їхнє місце в суспільній мовній практиці.

Охоплюючи великий і різноманітний щодо походження, функціонування та стилістичного використання лексико-фразеологічний матеріал, словник української мови лишається тлумачно-нормативним словником. Цього автори досягли шляхом: добору лексики для його реєстру; поданням усталених граматичних форм та наголосів реєстрових слів відповідно до норм сучасного правопису; стилістичною характеристикою слів і визначенням сфери їх уживання; показом тих значень (і відтінків значень), які мають слова в літературній мові; ілюстраціями, що дають живі приклади правильного вживання слів та підтверджують їхню стилістичну характеристику.

Виданням одинадцятого тому завершується багаторічна праця колективу лексикографів над Словником української мови – першим в історії вітчизняної науки великим українським загальномовним словником тлумачного типу. В ньому, як й в усіх інших томах, досить повно представлено лексико-фразеологічний склад сучасної мови українського народу в усіх її стильових і жанрових різновидах. Словник виразно відбиває загальний поступальний розвиток мови, бурхливі процеси збагачення й оновлення української лексики епохи середини ХХ-го століття. Зібрані й систематизовані в ньому багатства лексики та фразеології сучасної української мови, поряд із задоволенням гострих практичних потреб громадськості в довідках різного типу, сприятимуть подальшому піднесенню культури української мови, ще повнішому лексико-граматичному, правописному й акцентологічному її унормуванню.

Багатогранний і авторитетний фактичний матеріал Словника української мови є надійною базою до нових лінгвістичних досліджень, створення термінологічних і галузевих словників різного плану, виконуваних на всіх мовних рівнях. В його одинадцяти томах охоплено понад 134 тисячі реєстрових слів.

Тому вважаємо за необхідне більш детально зупинитися на принципах укладання цієї термінографічної праці.

Будова і лексичний склад словника:

1. Реєстр містить:

а) активну лексику всіх граматичних категорій української літературної мови, відображену в усіх різновидах художньої літератури починаючи з кінця XVIII ст., у народній творчості, у публіцистичних, суспільно-економічних, науково-популярних і наукових працях; найуживанішу пасивну лексику літературної мови, відбиту в витворах української літератури того ж періоду;

б) терміни і номенклатурні слова, що широко вживаються у писемній та усній мові, трапляються в популярних виданнях, у загальній (не фаховій) пресі, увійшли в підручники з відповідних дисциплін загальноосвітньої середньої школи і т. ін. (автоген, аташе, дотація, інтродукція, натюрморт, увертюра);

в) поширені і засвідчені джерелами назви людей за назвою міста або місцевості проживання (киянин, москвичка, сибіряк);

г) слова на позначення характерних предметів і явищ, пов'язаних із специфікою життя народів;

д) слова на позначення понять, пов'язаних із подіями світової історії (васал, жирондист, патриції, плебеї);

е) широко вживані складноскорочені слова, літерні скорочення, складні лексичні одиниці;

є) більш відомі в ужитку слова, пов'язані з релігійною сферою (дяк, євангеліє, патріарх, різдво).

2. Реєстр не містить:

а) вузькоспеціальні терміни, що не набули поширення в літературній мові, хоч і трапляються в окремих художніх творах або в статтях газет і журналів (не фахових);

б) власні імена та прізвища людей (Андрій, Петро), крім тих, які стали загальними (донжуан, іуда), і власні імена з міфології різних народів (Аполлон, Венера, Зевс, Ізіда);

в) назви країн чи держав (Україна, Польща, Чехословаччина) і географічних об'єктів – міст, морів, річок, гір, островів, зірок, планет тощо, крім тих, що можуть створювати фразеологічні звороти;

г) прикметники, утворені від назв міст, морів, річок, гір, островів, напр.: київський, московський, варшавський;

д) діалектні (обласні) слова, що в літературній мові не набули широкого вжитку, зокрема варіанти загальнолітературних слів із місцевими фонетичними відмінностями.

е) слова індивідуального творення, що зустрічаються у творах окремих письменників, але не закріпилися в суспільному вжитку.

є) складні прикметники, що пишуться через дефіс.

3. Слова вносяться до реєстру словника за алфавітом. Усі слова, крім односкладових, подаються з наголосами – одним або двома. Наголоси позначаються й у формах відмінюваних слів. Фонетичні варіанти реєстрових слів, що вживаються паралельно, подаються в одній статті за алфавітом. Структурні варіанти подаються кожний окремо. Окремі значення слова відділяються одне від одного арабськими цифрами, а відтінки значень – похилими рисками. Слова-омоніми подаються в окремих статтях з позначкою біля слова арабськими цифрами.

4. Відмінювані слова вносяться до реєстру словника в початковій граматичній формі: іменники, кількісні числівники та займенники неприкметникової форми – в називному відмінку однини, іменники, що вживаються тільки в множині, – в називному відмінку множини; прикметники та дієприкметники, порядкові числівники та займенники прикметникової форми – в чоловічому роді однини; дієслова – в інфінітиві.

5. При відмінюваних іменниках, кількісних числівниках і займенниках не прикметникової форми наводиться (скорочено або повністю) форма родового відмінка однини.

6. Тлумачення слів у словнику подаються стисло і ясно розкриваючи значення слова і його відтінки.

7. Переносне значення слова, що існує поряд з прямим, при тлумаченні подається під окремою цифрою з позначкою *перен.* або ж оформлюється як відтінок значення, напр.: ВЕТЕРАН, а, ч. 1. Досвідчений, бувалий воїн, що брав участь у багатьох боях. 2. *перен.* Людина, що багато років успішно й плідно працює, працювала в якій-небудь галузі, діє, діяла в чомусь.

8. Коли слово має кілька значень, то на першому місці подається значення, найуживаніше в мовній практиці. Термінологічне (спеціальне) значення подається першим лише тоді, коли загальномовне становить перенесення або розширення термінологічного значення.

9. До тлумачення реєстрового слова, де це можливо, подається його синонім, якщо він семантично рівнозначний і є загальнозживаним словом. В окремих випадках при тлумаченні реєстрового слова подається як додатковий елемент його антонім.

10. До словника включається пов'язана з реєстровими словами фразеологія. Коли у фразеологічному звороті ясно виступає його основне слово, його змістовий центр, то зворот подається при цьому слові. Коли в певному фразеологічному звороті не можна визначити центральне, головне в змістовому відношенні слово, то такий зворот подається в словнику за принципом граматично провідного слова або за першим повнозначним словом звороту. Фразеологічні звороти здебільшого мають не пряме, а переносне значення, тому при них позначка *перен.* не ставиться (переносність їх значення розкривається тлумаченням). Фразеологія найбільше властива розмовному стилеві, тому при наведенні її в Словнику позначка *розм.* не використовується.

11. Для підтвердження існування слова в мові, більш наочного й повного розкриття його значення, синтаксичних зв'язків, вживання в певному словесному оточенні й з певним стилістичним забарвленням до слів реєстру даються ілюстрації приклади використання їх у літературній мові. До багатозначних реєстрових слів приклади наводяться по можливості на кожне значення, виділено під окремою цифрою. Ілюструються також відтінки значень слів. До загальнозживаних слів приклади подаються з літератури дожовтневого (кінець XVIII початок XX ст.) і пожовтневого періодів. Цитати наводяться, крім окремих винятків, у хронологічній послідовності.

12. У словнику надається список скорочень літературних джерел словника політичної літератури, художньої перекладної народної творчості та збірників літературного походження, наукової та науково-популярної літератури, літературної критики тощо.

У словнику подані фахівці та вчені, що працювали над ним, укладали, доопрацювали й відредагували. Також подана адреса, на яку можна надіслати зауваження та побажання.

Словник такого типу може бути використаний для впорядкування української терміносистеми та створення нових,

на їх основі, термінологічних словотворчих словників в будь-якій галузі наукового знання [32].

2.2. Класифікаційні ознаки термінологічних словників

Термінологічний словник – один із різновидів лінгвістичних словників, у якому подано термінологію галузі (або кількох галузей) знань. Теорією і практикою укладання словників займається термінологічна лексикографія [28, с. 146-147]. Розроблення загальної класифікації документів є одним із провідних напрямків документознавства, класифікація термінологічних словників розглядається в колі проблематики термінографії.

Класифікація словників – практичний систематизований опис словників та їхніх жанрів, що склалися історично в тій чи іншій національній лексикографічній традиції. Класифікація є ефективним способом систематизації знань, а також презентації особливостей, важливих ознак та характеристик досліджуваного об'єкта. Розв'язання проблеми класифікації словників сприятиме виробленню єдиної методології укладання (тематичний обсяг, реєстр, форма, призначення, функції словника) для кожного виду і типу словників.

Для проведення класифікування словників необхідно дотримуватися таких вимог: непересічності ділень (таке саме ділення треба виконувати за однаковою ознакою); співрозмірності ділень (ділення має бути вичерпним, повним; ділення не має бути ні недостатнім, ні надлишковим); взаємного вилучення ділень (члени ділення одного ряду мають взаємно вилучати один одного); неперервності ділень (члени ділення мають чітко відтворювати структуру понять, бути найближчими до поняття, не перестрибуючи з одного підкласу в інший).

Термінологічні словники розглядають згідно з їхніми *видовими й типологічними* особливостями. Такий аспект аналізу наукових термінологічних словників створює передумови для розроблення методології та конкретних способів укладання спеціальних словників-мінімумів, вироблення науково обґрунтованих принципів відбору лексики, а також єдиних засад організації, подання (тлумачення, перекладу, опису) лексичних одиниць для створення оптимальних умов користування ними [1,

с. 5-8]. Сутність видової й типологічної класифікації лексикографічних праць полягає у диференціації об'єктів вивчення за певними визначальними ознаками. Видову й типологічну класифікаційні схеми створюють на основі різних логічних процесів. Якщо в основу видової класифікації покладено диференціацію ознак, то в основу типологізації – їхню інтеграцію. Класифікацію словників проводять за різними ознаками, які визначають певний аспект аналізу документів. Кожен аспект аналізу – фасет класифікації – об'єднує певну сукупність видів документів, які мають певні ознаки. В основі кожної класифікаційної схеми лежить одна диференційна ознака: співвідношення лівої і правої частин словника; спосіб розміщення, склад та характер відбору реєстрового словникового ряду; об'єкт відображення; відображення історичних процесів; мета і призначення словника. Класифікація термінологічних словників пов'язана з їхніми структурними особливостями та функціями.

Видова класифікація термінологічних словників передбачає суворий поділ документів за законами логіки: єдність ознак, співвимірність членів ділення, їхнє взаємовилучення, неперервність ділення. Перший із них – найважливіший і вимагає, щоб весь обсяг поняття словник було розділено за однією з ознак. Оскільки в документа таких ознак багато, то обсяг поняття треба ділити за кожним із них. *Видова класифікація* – це диференціація словників за однією найсуттєвішою ознакою. Цю сукупність словників групують у вид. В основу видової класифікації словників покладено три блоки ознак відповідно до різних характеристик: інформаційного та матеріального складників документа, умов існування документа в зовнішньому середовищі. Кожен із блоків є критерієм для побудови класифікаційного ряду за пріоритетними ознаками. Ці ряди утворюють багаторівневу структуру класифікаційної схеми термінологічних словників.

Типологізація пов'язана з групуванням словників на основі їх відповідності певній узагальненій моделі – типу, тобто найсуттєвішим рисам, властивим певній групі документів. Під типологією словників науковці Денисовим, розуміємо наукову класифікацію, яка ґрунтується на понятті ідеалізованого словника як інваріанта, як типу з урахуванням його основних координат:

лінгвістичної, психологічної, семіотичної і соціологічної [31, с. 305-306]. Типологія словників – належність документа до певного типу за сукупністю ознак. Найсуттєвіші типоутворювальні ознаки для класифікації словників визначають за їхнім цільовим і читацьким призначенням. У системі типологічної класифікації термінологічні словники належать до довідкових документів, оскільки містять короткі відомості наукового або прикладного змісту, викладені, оформлені й розміщені в порядку, зручному для їх швидкого знаходження. Характеризують високим ступенем узагальнення інформації шляхом стислого викладу відомостей у вигляді готових висновків. Водночас інтеграція ознак, властивих термінологічним словникам, зумовлює значно ширше їхнє функційне призначення і використання. Це дає підстави визначати їх належність не тільки до довідкових документів, але й інших типів. Термінологічні словники можна класифікувати як наукові документи, оскільки вони містять результати теоретичних або експериментальних досліджень у вигляді наукових понять та їх номінативних одиниць. Головною їхньою функцією є документальне забезпечення науковою довідковою інформацією різних сфер діяльності суспільства: науки, виробництва, освіти, культури, управління. Певну частину термінологічних словників можна класифікувати як науково-популярні документи, оскільки вони містять відомості про теоретичні або експериментальні дослідження в галузі науки, культури, техніки у формі, доступній читачеві - неспеціалісту. Їх цільове призначення як науково-популярних видань полягає в розповсюдженні й популяризації наукових та інших спеціальних знань у сфері науки, техніки, виробництва, зокрема їх історії. Вони містять відомості наукового або прикладного характеру, але не у всьому обсязі, а тільки у вигляді основних понять, знання яких необхідне суспільству загалом. Такі словники містять популярний виклад в систематизованому вигляді змісту лексичних одиниць певної галузі знання. Вони забезпечують орієнтацію неспеціалістів в поняттєвому апараті галузі знання. Передусім до них належать ілюстративні термінологічні словники. Частину термінологічних словників можна класифікувати як виробничі документи, призначені для використання на виробництві та в інших сферах практичної діяльності, що містять матеріали прикладного

характеру, розраховані на фахівців різної кваліфікації. Їх цільове призначення полягає в забезпеченні довідковою інформацією всіх сфер практичної діяльності, зокрема виробництва. З'являється новий різновид лексикографічних праць – термінологічні словники як навчальні посібники для забезпечення навчального процесу. До навчальних належать словники, які відображають термінологію певної навчальної спеціальності чи ще обмеженішої тематики – курсу. Виходять словники, які відображають поняттєво-термінологічний апарат певної наукової теорії. Цей різновид словників, як правило, розвивають вищі навчальні заклади для забезпечення навчального процесу. Термінологічні словники, особливо тлумачні та тлумачно-перекладні, використовують у навчальному процесі як довідкову базу.

Термінологічні словники, відображаючи лексику спеціальної сфери, мають чітко окреслене функціональне призначення – відобразити поняттєво-термінологічний апарат різних галузей науки й техніки та забезпечувати наукову, навчальну, виробничу діяльність. Це зумовлює критерії відбору термінологічного матеріалу за читацькою адресою. Термінологічні лексикографічні праці призначено широким колам науковців, викладачів, студентів усіх спеціальностей або певної спеціальності, аспірантів, слухачів підготовчих відділень, слухачів системи підвищення кваліфікації, учнів, науково-технічних працівників. Однак існують словники, які виникли як наслідок спостереження за професійною лексикою окремих категорій фахівців чи угруповань мовців.

Теорію класифікації словників розроблено у працях відомих мовознавців Л.В. Щерби, А.М. Цивіна, С.В. Гриньова, Л.О. Симоненко, О.О. Тараненка, В.В. Дубічинського, документознавців Н.М. Кушнарєнко, С.Г. Кулєшова, Г.М. Швецової-Водки.

Спроби класифікації словників у загальній лексикографії првели П.М. Дєнісов («Основные проблемы теории лексикографии»), Ю.К. Якимович («Типология словарных изданий»), В.В. Морковкін («Типология филологических словарей»), В.В. Дубічинський («Теоретическая и практическая лексикография»), О.О. Тараненко («Словник» // Українська мова) та ін.

Названі класифікації лягли в основу типології термінологічних словників з урахуванням їхніх специфічних характеристик. Питанням класифікації термінологічних словників присвячено низку праць, серед них дослідження В.Н. Сергєєва, Ю.В. Козлова, В.Н. Перерви, О.С. Герда, В.М. Лейчика, З.І. Комарової, М.В. Комової, В.В. Дубічинського, С.В. Гриньова та ін.

На думку *О.С. Герда*, для науково-технічної лексикографії прийнятні ті самі параметри, що використовуються в класичній лексикографії, а саме: об'єкт опису; призначення, орієнтація на тип споживача; структура; обсяг; відбір лексики; число мов; характер одиниці опису за її формою; відношення до минулого термінології; нормативність [8, с. 198].

З.І. Комарова виділяє 11 класифікаційних ознак для визначення типів словників: за кількістю репрезентованих мов (одномовні, двомовні, багатомовні); за основними завданнями (пояснювальні, перекладні, системні); за представленою галуззю або галузями знань (загальні, галузеві, багатогалузеві); за спеціальним призначенням (поняттєві, частотні, зворотні, навчальні та ін.); за наявністю і принципом семантизації термінів (енциклопедичні, тлумачні, «без тлумачень»); за обсягом словника (повні, середні, короткі); за призначенням (для спеціалістів різного освітнього цензу, наукових працівників, практиків, студентів, учнів ПТУ тощо); за широким призначенням (словники для людини, словники для ЕОМ); за розміщенням термінів (алфавітні, алфавітно-гніздові, пермутаційні, ідеографічні, зворотні, частотні, ієрархічні); за ступенем нормованості узусу (нормативні, стандартизовані); за ступенем сучасності термінів (нові, узусу, історичні) [26, с.74-75]. До класифікації *З.І. Комарової* не ввійшли класифікатори, рубрикатори, тарифно-інформаційні довідники, різноманітні інвентарі (десигнатори, форматори тощо).

В.В. Дубічинський поділяє термінологічні словники: за кількістю поданих мов (одно-, дво-, багатомовні); за наявністю і принципом тлумачення термінів; за галуззю або галузями знань (галузеві, вузькогалузеві, полігалузеві, загальнонаукові); за повнотою репрезентованої термінології (повні, короткі) [12, с. 41].

В.І. Перебийніс зазначає, що для створення ефективних у вивченні певного розділу словників необхідним є узгодження даних навчального словника з вимогами програми вивчення мови і щодо тематики, і щодо кількості термінів для засвоєння; точна орієнтація на адресата (студента, викладача чи науковця); врахування етапу вивчення мови, вікових особливостей адресата, мети, з якою вивчають мову [40, с.74]. Отже, навчальні термінологічні словники мають відповідати таким характеристикам, як: лаконічність, призначення певній темі вивчення, простота будови й системність викладу матеріалу для забезпечення ефективності їх використання не тільки науковцями і викладачами, а й студентами, учнями, які ще не набули досвіду користування словниками.

В.М. Перерва термінологічні словники поділяє: за кількістю репрезентованих мов (одно-, дво-, багатомовні словники); за наявністю і принципом тлумачення термінів (енциклопедичні, тлумачні, «без тлумачень»); за представленою галуззю чи галузями знань (галузеві, вузькогалузеві, багатогалузеві (в тому числі політехнічні); за повнотою репрезентованої термінології (повні, середні, короткі); за спеціальним призначенням (поняттєві, частотні, зворотні).

Класифікація *В.М. Лейчика* складається із шести схем, кожна з яких ґрунтується на одній диференційній ознаці: за тематичним обсягом (*багатогалузеві, галузеві (тематичні), вузько-галузеві*); за змістом лівої (*словники термінів, словники терміноелементів*) / правої частини (*перекладні, словники еквівалентів, тлумачні, словники-довідники, списки термінів (глосарії, ідеографічні словники, дескрипторні словники)* словникової статті; за способом упорядкування словника (*алфавітні, неалфавітні (гніздові, алфавітно-гніздові), статистичні (алфавітні і неалфавітні)*); за метою (функцією) і призначенням словника (*словники узусу (реєструвальні, інвентаризаційні), регламентувальні (нормативні і ненормативні), науково-популярні, навчальні, інформувальні (інформаційно-пошукові тезауруси, класифікатори, рубрикатори), систематизувальні (словники терміносистем, частотні, зворотні)*); за обсягом мов (*одно-, дво-, багатомовні*); за новизною (*словники нових термінів*).

На основі досліджень останніх десятиліть ХХ ст. було запропоновано нову класифікацію *М.В. Комової*, що здійснена за такими критеріями: за широтою охоплення термінологічної лексики (*універсальні, багатогалузеві, галузеві, вузькогалузеві словники*); за способом опису лексичного значення слова (*енциклопедично-довідкові (тлумачні, тлумачно-перекладні; довідники, енциклопедії; енциклопедичні, ілюстративні словники)*); перекладні (*дво-, багатомовні словники*); за структурою видань (*серійні, одностомні, багатостомні*); за читацькою адресою (*словники, призначені для широкого кола, окремих категорій фахівців чи груп науковців*); за «первинністю виходу у світ» (*оригінальні, передруки, перекладні*); за структурно-словотвірною будовою термінів (*загальні, часткові*).

Отже, в Україні створюються словники, які відображають поняттєво-термінологічний апарат певної наукової теорії (у тому числі й лінгвістики). Цей різновид словників, як правило, розвивають вищі навчальні заклади для забезпечення навчального процесу. З появою нових типів термінологічних словників може бути збільшена кількість диференційних ознак.

Запропоновані диференційні ознаки є найсуттєвішими для поділу термінологічних словників, а репрезентована класифікаційна система охоплює найрізноманітніші типи словників. Кількість диференційних ознак можна збільшити з появою нових типів термінологічних словників. Класифікація документів створює основу для подальшої диференціації документів, дозволяє встановити специфіку кожного виду й типу документа, допомагає орієнтуватися в документній інформації та ефективно її використовувати.

2.3. Особливості створення словника технічної термінології

Випускаючи серію словників з усіх галузей техніки, Технічний Відділ Інституту Української Наукової Мови (ІУНМ) звертав увагу користувачів на те, що з різних причин, а головне через потребу якнайшвидше дати можливість широким колам ознайомитись із українською технічною термінологією, словники доводилося складати нашвидку, одночасно виробляючи методику термінологічної роботи та переводячи організацію Інституту. З

цих саме причин ці словники Відділу не можна вважати за остаточно оброблені й упорядковані. Це, на думку авторів, тільки попередні проекти, що вимагають подальшого розроблення та удосконалення. Зважаючи на це, Технічний Відділ ІУНМ, беручи до уваги досвід попередників, звернувся до всіх користувачів з проханням надсилати свої поради, думки й зауваження:

1. Чи задовольняє зміст словника, що зайве, чого бракує?
2. Наскільки вдалими є окремі дорівнювання українських термінів до російських і навпаки?
3. Чи вдала форма та система укладання словника?

Авторський колектив, якщо в словнику є для користувача місця незручні чи невдалі, просить не обмежуватись вказівками на це, а в міру можливості подавати до Відділу конкретні думки, як і що саме слід було б виправити і в якому саме словнику, подаючи його точну назву. Піддаючи аналізу матеріал, варто зазначити, що науковий інтерес до включення становлять народні місцеві технічні терміни.

На початку ХХ-го століття Інститут Української Наукової Мови, зокрема Технічний його Відділ, отримав замовлення щодо підготовки термінологічних словників відповідно до різних розділів техніки. Взявши на увагу всі труднощі, що можуть стати на перешкоді цій великій і цілком новій науковій роботі, Технічний Відділ визнав за можливе найперше опрацювати тільки 6 фахових словників:

- 1) будівний;
- 2) гірничий;
- 3) електротехнічний, ч.І;
- 4) механічний, ч.І (силовні);
- 5) геодезійний;
- 6) технологічний, ч. I та ч. II (шкіра, текстиль, кераміка й загальна технологія) та 2 словники спеціального призначення:

- 1) комунальний;
- 2) транспортний.

На цю роботу орієнтовно відвели тоді від 1 до 3-х років, залежно від підготовленості матеріалів до окремих словників та наявного числа наукових працівників-термінологів; на визначення строків виготовлення словників до певної міри вплинула була й відносна нагальність потреби в тому чи іншому словнику.

Під другу чергу прийшлися такі словники:

- 1) механічний, ч. II і III;
- 2) електротехнічний, ч. II (техніка зв'язку);
- 3) технологічний, ч. III й IV;
- 4) гідротехнічний;
- 5) сільськогосподарського машинобудівництва;
- 6) автомобілізму та авіації;
- 7) морський;
- 8) військовий;
- 9) спортивний.

Про серйозну та зважливу роботу свідчить той факт, що на підготовку цих словників відводилося 2 – 3 роки. Отже, планувалось на виготовлення словників із основних розділів техніки десь 6 років. Таким чином, Технічний Відділ (приблизно до 1932 року) мав видати 17 фахових словників. Проте, негайна потреба в українській фаховій термінології, у зв'язку з українізацією технічної школи, виробництва та й цілої технічної думки, примусили Технічний Відділ узятися передовсім виготовити словник загально-технічний, що мав би задовольнити потреби техніки будь-якого фаху. Як згадують укладачі, таке завдання обтяжило окремі секції Технічного Відділу, оскільки змушувало їх відійти від установленого плану систематичного розроблювання своєї термінології і насамперед подати до загально-технічного словника пришвидшеним темпом більш важливу термінологію зі свого фаху, розв'язавши її за одиничними номінаціями, а не за гніздами, як того вимагає органічна зв'язаність термінів на означення речей чи споріднених, чи функціонально-залежних.

Технічний Відділ цього періоду об'єднував 9 секцій:

- 1) механічну;
- 2) електротехнічну,
- 3) будівну;
- 4) технологічну;
- 5) авто-авіа;
- 6) сільськогосподарського машинобудування;
- 7) гірничу;
- 8) геодезії та гідротехніки;
- 9) шляхів та мостів.

Важливо відзначити, що у складі укладачів було понад 70 науковців, переважно інженерної кваліфікації. На жаль, така практика на початку ХХІ-го століття зберігалася не завжди. До укладання словників долучалися усі не байдужі не долучаючи до роботи мовознавців.

Плануючи свою роботу в цих нових обставинах, кожна Секція мала виділити зі свого складу принаймні спеціальну комісію, яка б опрацьовувала необхідну до загально-технічного словника термінологію. Наукові методи опрацювання термінології були спільні в усіх Секціях Відділу. Вони виробилися з практики попередніх термінологічних організацій, з яких згодом сформувався Інститут Української Наукової Мови, а також із досвіду пізнішої роботи самих Секцій та Інституту в цілому. Після численних та довгих дебатів і детального обмірковування на засіданнях Ради Відділу й широких пленумів з представниками від Секцій системи та методи роботи укладено в спеціальні записки, які виконували роль інструкцій в окремих моментах роботи. На думку науковців, кожен термін, перш ніж бути зафіксованим у словниковому реєстрі, має пройти кілька станів. Перша стадія словникової роботи це складання реєстру термінів тими мовами, якими упорядники планують подавати до словника. Секція визначає новітню літературу зі свого фаху і розподіляє її поміж своїми членами так, щоб кожний із них охоплював певну парость, чи розділ фаху. З цієї літератури окремі вже члени Секції, чи навіть обізнані технічні робітники-термінологи, виписували всі технічні терміни на картки, зазначаючи там джерело й сторінку, звідки взято терміна. Так було виписано в усіх Секціях Відділу понад 120 тисяч карток, а з них до загально-технічного словника виділено 35000 карток з основною термінологією. У подальшому треба було підготувати терміни до ухвали на наукових засіданнях Секцій. Член Секції, що опрацьовує фаховий розділ, укладає зібраний в Секції термінологічний матеріал до свого розділу за системою залежності та зв'язаності визначуваних понять. Так, коли він опрацьовує термінологію до якоїсь машини, то спочатку розглядає цю машину в цілому – її призначення, функції, типи, тощо, потім складові частини її знов таки з усіма їхніми функціями та процесами, і так до останньої дрібниці. Це давало можливість відшукувати назви самих речей, чи процесів, а не

перекладати їх відразу з будь-якої іншої мови. Щоб простежити, які саме прикмети, властивості чи функції підкреслюється на визначення того, чи іншого поняття в різних запозичених мовах, термінолог-укладач добирав і зводив термінологічний матеріал із кількох інших мов. На українські поняття Технічний Відділ має багатий термінологічний матеріал, зібраний з технічних літературних джерел, як Наддніпрянської, так і Прикарпатської України, виписаний з усіх українських словників, а також записаний з уст народних від дослідників інженерів С. Риндика, Т. Секунди, М. Дармороса, наукового термінолога В. Дубровського, та інших. До картотеки таких матеріалів використано 85 українських джерел, не рахуючи брошур та статей, і має вона понад 75000 термінів. Як відзначають самі упорядники словника, матеріалів із сучасної народної мови для аналізованої праці зібрано було небагато, через брак коштів не було організовано «відповідних екскурсій», польових досліджень, а зв'язок з кореспондентами налагоджено тільки останніми часами, коли Інститут дістав одну штатну посаду на організацію кореспондентської сітки. Отже, великі скарби народної термінології ще й досі чекають на своїх збирачів та дослідників [54].

Цікавою і прийнятною й на сьогодні видається процедура затвердження підготовленої термінології [48; 49; 51], що відбувалася на засіданнях Секцій або Комісій. Автор-укладач певного розділу доповідав у систематичному порядку про розроблену термінологію, з'ясовуючи точний зміст терміна, ілюструючи рівноцінними матеріалами з інших мов і, головне, зупинявся на вишуканих українських варіантах-відповідниках до даного поняття. Обміркувавши подані проекти, Секція один із визнає за найбільш придатний і ухвалює його як проектний термін. Такий ухвалений термін у словнику стає на першому місці, а решта виписаних із різних літературних джерел уже в фахових словниках стають при затвердженому терміні як матеріали, де має бути й потрібна синоніміка.

Принципи до ухвали термінології базувалися на тому, що перевага надавалася завжди термінам народним із загальноновизнаним сучасним поширенням, або вони змістом та обсягом укладеного в ці терміни поняття відповідали визначуваній речі, чи процесові. Коли ж є сумнів, чи дане слово є

чуже в системі української мови, чи не з'явилося воно в наслідок іншомовних впливів (русифікації, полонізму, тощо), тоді науковець мав дослідити походження цього слова та по можливості й усю історію його, що й давало наочну картину вартості такого терміна. Якщо термін мав однакову транскрипцію та фонетику ще в якійсь слов'янській мові через рівнобіжний розвиток його в різних паростках слов'янського племені або в українській мові цей термін має давнішу історію, то такий термін рекомендувався до включення.

Так, включено до словника термін «труба» – російською мовою (цей термін зустрічаємо ще в українських рукописах XV століття), «барабан», «поїзд» або польською мовою: «стьожка», «мосяж», «кітва». У тих випадках, коли якась річ мала різні назви на Правобережній і Лівобережній Україні, надавалася перевага тій чи іншій назві, виходячи з поширеності її в літературі і тільки зрідка подавалися обидві назви. Наприклад, російські «валек» – «барок» (Лівобережжя) та «орчик» (Правобережжя).

Не зайвим буде відзначити, що в технічній термінології ухвалили не подавати на розв'язання російського терміна кілька варіантів українських відповідників, маючи на увазі точні назви речей, номенклатуру. Оскільки найголовніша вимога до термінології це її нормалізація [49]. Що ж до елементів технічної мови, то упорядники допускали для барвистості й колориту різноманітність у визначеннях певних понять. Як бачимо, у таких випадках подається кілька синонімічних розв'язань. Проілюструємо: «відштотувати» й «відпихати» - «отталкивать» російською мовою, або «підпалювати» й «запалювати» - «зажигать» російською мовою. Подвійні розв'язання подаються й тоді, коли українська мова рівноцінно вживає на означення певної речі одне або два слова: «ветер западный» – «заходень» і «вітер західній»; «стена каменная» – «мур» і «стіна мурована». Проте по можливості при кожному слові, що має кілька відтінків українських значень подано словесне пояснення або наведено приклад, або посилання на синонімічне значення слова російською мовою. Наприклад: «обваливаться» – «завалюватися» і «обваливаться (частично)» – «обвалюватися»; «охлаждение» – «охолодження» і «охлаждение (дутьем)» – «остудження»; «перестроенный» – «перебудований» і

«перестроенный (о радиоприемнике, музыкальном инструменте)» – «перестроєний».

Процес нормалізації термінології вбачався також у тому, щоб до іншомовних термінів подавати їхні синоніми, місцеві назви тощо, об'єднуючи їх спільним українським розв'язанням. Отже, зафіксовані за алфавітом у словнику терміни матимуть однаковий український варіант, а для наочності в тексті позначено до якої саме синонімічної групи належить ця назва. Необхідно відзначити, що на час укладання термінографічної праці в технічних галузях (особливо в тих, що обіймають різні ремісництва) російська синоніміка була майже не унормованою, не систематизованою, не збіраною. Це видно з праці «Инж. П.К. Юрков и Е.Э. Голицынская – Классификация производств и профессий рабочих кожевенной промышленности. Москва, 1919», де до певних понять зібрано по 8-12 місцевих назв та синонімів. Крім друкованих праць, інші шляхи до російської синоніміки не були доступні; тому в словнику зафіксовано тільки ту, досить обмежену синоніміку, що її пощастило виписати з літературних джерел. Зокрема, інтернаціональні терміни, здебільшого назви на пошану імени вчених чи винахідників (*"гальванізм, дизель, кулон, вольт*), назви одиниць *«грам, метер, люкс, дина»*, номенклатура речовин *«конго, дамаск, гума, кавчук»* та також ті терміни, що їх широко запроваджено від первісних їхніх назв *електрика, турбіна, мотор, радіо*, то таким термінам дано мовну транскрипцію, виходячи з мови їхнього походження. Термінологам необхідно було дбати про те, щоб запозичений термін мав вірне фонетичне передання того кореня, який був у мові-оригіналі, у випадку перекручення від мови-посередника, через яку він потрапив до української мови. Тому й подається *«стація»* (а не *«станція»*, бо літера «н» є тільки в російській мові); *«магнет»* (за міжнародним коренем *«magnet»*, а не *«магнит»*, як в російській мові); *«генрі»* (за англійською мовою *«Henry»*) тощо. У тих випадках, коли термін поширений в одній або двох мовах, а інші мови мають свою назву, то в таких випадках віднаходили рівноцінний народний термін, або побудований за законами народної мови новотвірний проект, що визначав би сутність чи прикмету даної речі. Узагалі в роботі цілком справедливо головним завданням термінологи вбачали якнайменше подавати

варваризми [22]. Навіть до слів з грецькими чи латинськими коренями, що до певної міри можна розглядати як спадщину схоластичної доби, коли назви в усіх ділянках точного знання давалися з «класичних» мов, подано до найменувань українські паралелі. Наприклад варваризми, що їх велика кількість у російській мові: «*ирригация*», «*контакт*», «*фотометр*», «*анемоскоп*», «*аркограф*», «*рефлектор*», то вони є тільки певні символи, вони мало що дають уяві особи «некласичного» виховання, тоді як їхній літеральний переклад – «*обводнювання*», «*дотик*», «*світломір*», «*вітровказ*», «*лукорис*», «*відбивач*» – дають певну уяву про функції визначуваних речей. Такі прагнення спостерігаємо також у мовах із давнішим поширенням техніки – німецької, чеської, де перевагу надано образній для даної мови термінології. Уже тепер, не зважаючи на традицію, поволі відбуваються зміни в цих мовах у бік народної термінології. За браком належного часу, колектив не мав можливості як слід опрацювати варваризми, особливо при такому поширенні їх через російську мову. Проте на частину найменувань віднаходили більш - менш влучні проекти де на 1-му місці подаються рекомендовані. З часом, коли термінологія запровадиться на виробництві, на фабриках з українськими робітниками, вона, на думку термінологів, збагатиться там народними назвами замість символічних варваризмів. Оскільки тільки в процесі самої роботи біля верстата з'являться й відшліфуються слова-образи, які промовлятимуть уяву робітника, учня і техника, інженера. Як допоміжний засіб, Технічний Відділ використовував до формування українських термінів метод відбору «нижчої» колись техніки, техніки примітивного характеру [10].

Цілком слушно упорядниками словника зазначається, що темпи розвитку технічної справи в Україні, зважаючи на сільськогосподарській її характер, був завжди відсталий проти західноєвропейських країн; проте народ здавна мав значну кількість машин, приладів технічного устаткування щоденного вжитку тощо. Це і «вітряки, тартаки, ступники, олійниці, чинбарні, тупчаки, кузні й найрізноманітніші ремісничі верстати». Отут зросла й викристалізувалася суто народна технічна термінологія. Це були і є ті великі народні скарби, звідки ІУНМ черпав потрібні назви, вислови й цілу спеціальну

мову. Щоправда, сучасні складні й удосконалені машини чи прилади далеко відійшли від своїх першооснов, але зміст закладених у їхні назви понять лишився той самий. Отже, коли на російський термін «*пресс*» дано назву «*гніт*», на «*фильтр*» – «*цідило*», на «*вентиляция*» – «*провітрювання*», на «*кран*» – «*звід*», то тим самим Технічний Відділ дбав про те, щоб поширити й залучити до наукової мови народні терміни на речі, що в процесі удосконалювання набули складніших форм, але в принципах своєї роботи не втратили початкову основу. Разом із цим, ухвалюючи термін кожна Секція дбала, щоб якнайбільше дотримати співвідношення між змістовим обсягом поняття та тією назвою, що паралельно застосовуємо на означення того чи іншого поняття. Іншими словами, нерідко саме явище чи річ давно пережили свою початкову назву, змінилися з часом і набули нових властивостей, як наприклад, російський термін «*выщелачивать*» (де «*щелочь*» лише в минулому була обов'язковим компонентом). Такі анахронізми потрапляли й до української мови разом із іншомовними словами з мови-оригіналу, де вони традиційно поширені. Проілюструємо: «*лошадина сила*», де мова йде зовсім не про «*силу*», а про «*мощность*», або «*электродвижущая сила*», «*сила тока*», де немає усталеного розуміння «*сила*».

Таким чином, культивуючи українську мову певним поняттям надавалися більш точні визначення, щоб, з одного боку, краще відбити суть цих понять і, з іншого, виходячи з досягнень та розвитку сучасної техніки, дійти добре унормованої й усталеної технічної термінології.

Практичність аналізованого словника вимагала пристосовуватися до тогочасних обставин і стану технічної справи в Україні, коли російська мова, а з нею і лексика, майже повністю була представлена в літературі, промисловості та особах, що нею користувалися. Тільки окремі ділянки доморобної та ремісничої техніки уникли цілковитого процесу русифікації. Саме це стало вимушеною необхідністю до укладання російсько-українського словника, мотивуючи тим, що допоки не вийде в світ достатньо книжок виданих українською мовою, переважна більшість користувачів буде виходити від російської мови, а на перспективу, такий словник буде придатний перекладачам з російської мови.

Цікаво відзначити, що автори словника прагнули донести сучасному їм технікові зміст і розуміння самого словника від термінологічного до словника фахової мови. Поряд із назвами технічних речей та процесів включено назви сировини, виробів та значущі звороти й специфічну фразеологію з живої мови виробництва. Відповідно до термінологічного значення і їхньої послідовної вартості виділено три категорії термінів: перша категорія – це суто-фахові терміни, що значенням становлять назви з тієї чи іншої технічної галузі: «*маховик*», «*комутатор*», «*скелля*», «*штрек*». Друга – слова, взяті з живої мови, але які мають застосування в техніці в спеціальному розумінні: «*втома (металів)*», «*випадання (з синхронізму)*», «*гамування (іскор)*» тощо. Нарешті, третя категорія це слова з інших галузей знання, що є тільки дотичними до техніки в процесі виробництва, але які так щільно зрослися з певним фахом, що нерідко поширеністю своєю переважають над суто фаховою термінологією. Мова йде про назви різних матеріалів і речовин такі як: «*глина*», «*пісок*», «*борошно*», «*азот*», «*шкіра*», «*вектор*», «*проекція*». Та й справді, хіба можна, говорити про «*млинарство*», «*оминути* – «*зерно*», «*борошно*», «*питель*», «*висівки*» або, вивчаючи електротехніку, не згадати за «*молекули*», «*електрони*», «*коливання*»? Щоб не переобтяжити словник дотичною термінологією, за критерій було взято ступінь поширеності в цій галузі техніки.

Щодо науковості словника, було поставлено вимогу зробити його ясным і вірно сприйманим читачеві в усіх лексичних формах.

2.4. Теорія й практика укладання термінологічних словників

Створення та застосування словників є одним із найдавніших пов'язаних зі словом видів діяльності людини. Як, свідчать пам'ятки культури Давнього Шумеру (приблизно XXV ст. до н.е.), вже в ті часи люди, намагаючись пояснити значення малозрозумілих слів, складали перші списки слів. Нині вчені наголошують на важливості термінологічних словників, оскільки без них неможливий ні розвиток різних галузей знань, ні сучасне міжнародне спілкування в самих різних сферах.

Етапи укладання словників, пошуку еквівалентів термінів нових терміносистем розглянуто в статтях «Сучасні способи відбору термінів та укладання перекладних словників нових терміносистем» і «Етапи укладання «Англо-українського словника-мінімуму термінів з дистанційного навчання», опублікованих, відповідно, у Вісниках Житомирського державного університету імені І. Франка та Київського національного лінгвістичного університету [71, с.90-93; 72, с.138-144].

Науково-технічний прогрес якісно змінює господарську діяльність людини, а це сприяє передусім подальшому розвитку оновленого мислення, виникненню інновацій у межах понятійної системи техніки. Складні комплексні зміни термінологічної бази відбуваються на всіх рівнях мови – фонетичному, лексичному, морфологічному, синтаксичному, стилістичному, що викликає необхідність:

1) удосконалення мовної писемної та усної комунікації, яка повинна спиратися на релевантну термінологічну базу;

2) ретельного дослідження закономірностей функціонування термінологічної системи техніки в сучасному господарському та лінгвістичному середовищі (Зацний, Пахомова, 2001).

У зв'язку з цим нові завдання та проблеми постають і перед лексикографією, призначення якої, як зазначають М. Carr, L. Zgusta, М.А. Mathews, Д. Ворт, П.Н. Денисов, В.В. Дубічинський та інші, з часом ускладнюється.

У сучасній лінгвістиці відбувається значне зростання термінологічної лексики: виникають нові терміни, а також розширюються значення тих, що існують. Це зумовлює потребу створення навчальних словників фахових терміносистем, а також теоретичних розробок щодо принципів їх укладання.

Термінологічний словник повинен містити інформацію, здатну забезпечити засвоєння і форми слова, і його семантики, правильне вживання його у мовленні, уникнення помилок, що виникають унаслідок впливу рідної мови, доцільний вибір граматичних форм слова тощо. Виконати ці завдання один навчальний словник не може. Тому слід створювати низку навчальних словників різного обсягу й призначення для кожного типу навчальних закладів, для різних етапів вивчення галузі науки, для кожної спеціальності майбутніх користувачів. Перш за

все слід укласти навчальні словники-мінімуми, призначені для початківців. Їх укладання починається з відбору лексичного мінімуму, в який входить як активна, так і пасивна лексика. Доцільно укласти три таких словники за етапами вивчення мови (початковий, середній, підвищений), побудованих концентрично [8, с.289]. Перший з них має містити близько 2 тис. статей, другий – біля 5 тис., третій – 8-10 тис. При цьому збільшується не лише кількість слів, а й кількість значень багатьох із них, кількість словосполучень й ілюстративних речень. У словниках для другого і третього етапу доцільно дати методичні коментарі щодо правильного вживання слів.

Укладання термінологічного словника починають з того, що з різних джерел відбирають терміни. Джерела можуть бути такими:

- монографії та статті відомих вчених та фахівців-практиків;
- підручники для вищих навчальних закладів, що містять чіткі визначення понять і стандартизовані терміни;
- галузеві енциклопедії;
- вторинні документи:
- реферати й анотації з реферативних журналів;
- опис винаходів.

Після відбору термінів складають словник термінологічного словника – реєстр одиниць (слів, словосполучень, скорочень, символів, сполучень слів і символів), які слід визначити та описати.

За змістом лівої частини словникової статті розрізняють власне *словники термінів* і *словники терміноелементів*. До останніх відносять, наприклад, словники інтернаціональних морфем.

За змістом правої частини словникової статті розрізняють: *термінологічні перекладні словники*; *словники, в яких наведено визначення понять* (їх традиційно називають тлумачними); *словники-довідники*; *словники-переліки термінів або понять* (дескрипторні й ідеографічні словники). Ідеографічний термінологічний словник відрізняється від традиційного термінологічного словника тим, що основою його структури є не алфавітний список термінів, а список понять. Кожна словникова стаття розпочинається номером і назвою поняття, а потім йдуть

його синоніми та слова, з якими воно може сполучатися у певній тематичній групі, тобто дається уявлення про семантичне поле цього поняття.

У процесі створення і використання термінологічних словників було вироблено й апробовано два провідних підходи до способу упорядкування словника: *алфавітний* та *тематичний*. Останній полягає у виділенні понять певної галузі знань або діяльності та встановлення логічних зв'язків між цими поняттями, інакше кажучи, на основі термінологічної системи. При створенні навчальних термінологічних словників основним завданням є відбір тем, які актуальні для навчальних цілей. Як свідчать дослідження з дидактики, вивчення слів за темами має набагато кращий ефект, ніж вивчення окремих, не пов'язаних між собою слів. Таким чином, тематичний термінологічний довідник цілком виправдовує себе як цінний навчальний посібник.

ВИСНОВКИ

Проблеми української термінографії постійно перебувають у полі зору науковців. Найголовнішими з них є проблема визначення статусу терміна, джерел формування української наукової термінології, лексикографічної фіксації та стандартизації термінів, розрізнення термінів тощо.

Термінологічна лексика будь-якої професійної галузі знань, що є назвами різноманітних наукових понять, утворює складну систему найменувань. Специфіка терміну як особливого виду слова помітно відрізняється від загальноновживаної лексики. І до сьогодні вона ще вивчена недостатньо, хоча протягом тривалого часу цьому питанню приділяли увагу вітчизняні та закордонні лінгвісти. У більшості робіт, присвячених проблемам термінології, йдеться головним чином про функціонування термінів у певній галузі знання, про фіксацію термінів у словниках загального типу, про принципи укладення спеціальних словників термінології різних галузей знань; чималою є кількість робіт, у яких порушується проблема терміна. Підхід до цієї проблеми і висвітлення її у різних авторів неоднакові. Загальнотеоретичні проблеми термінографії розглядали В. Виноградов, Г. Винокур, О. Герд, Б. Головін, В. Даниленко, Г. Рондо, Я. Климовицький, Л. Симоненко, С. Шелов та ін.

Проте найважливішим шляхом українського термінотворення є збагачення термінологічного фонду за рахунок власномовних лексичних ресурсів.

Окреслені аспекти та проблеми української термінографії є актуальними для сучасних науковців-дослідників.

В аналізованій роботі розкрито поняття термінологічного словника, встановлено видові та типологічні особливості, наведено класифікацію термінологічних словників за різними критеріями та розкрито методики їх укладання.

РОЗДІЛ 3

ПРАКТИЧНА РЕАЛІЗАЦІЯ ПОБУДОВИ УКРАЇНСЬКОГО ТЕРМІНОЛОГІЧНОГО СЛОВНИКА КУЛІНАРНОЇ ЛЕКСИКИ

3.1. Принципи та вимоги до укладання термінологічних словників

Термінологічний словник – це різновид лінгвістичного словника, у якому подано термінологію однієї або кількох галузей знань або діяльності [3].

Алгоритм складання термінологічного словника складається (умовно) з таких етапів:

- 1) відбір термінів;
- 2) складання реєстру одиниць термінологічного словника;
- 3) надання дефініцій термінів.

Розглянемо ці етапи більш детально.

Джерелами термінів для термінологічного словника можуть бути: монографії та статті відомих вчених та фахівців-практиків; підручники для вищих навчальних закладів, що містять чіткі визначення понять і стандартизовані терміни; галузеві енциклопедії; вторинні документи (реферати й анотації з реферативних журналів та опис винаходів) [3].

Терміни повинні якомога повніше відбивати суть поняття, повністю відповідати нормам і правилам сучасної української літературної мови, відповідати вимогам як фахівців певної галузі, так і мовознавців [65]. Також терміни повинні характеризуватися системністю (належністю до певного термінополя), однозначністю (мають називати тільки одне наукове або технічне поняття), мотивованістю (мовна форма терміна повинна допомагати зрозуміти поняття, яке він позначає, без звертання до тлумачного термінологічного словника), точністю, відсутністю синонімів [3].

Розташовування термінів у термінологічних словниках може бути різним: за абетковим, за абетково-гніздовим (тобто в одному гнізді об'єднано спільнокореневі слова, або сполучення термінологічного характеру), за статистичним (за спадом частоти

появи терміна у текстах) та за тематичним принципами. Зазвичай слова подають у початковій формі.

Після відбору термінів складають словник термінологічної праці — реєстр одиниць (слів, словосполучень, скорочень, символів, сполучень слів і символів), які слід визначити та описати. Для термінологічних словників дуже важливою ознакою є наявність і зміст лівої та правої частин словникової статті. Ліворуч розташовують заголовне слово (термін); праворуч — семантизацію заголовного слова, що може містити такі відомості про термін [3]:

1) зазначення щодо сфер вживання терміна (галузеві ремарки);

2) переклад цього заголовку, якщо це перекладний словник;

3) граматичну характеристику терміна (зазначення частини мови; закінчення іменників чоловічого роду у родовому відмінку; закінчення іменників жіночого роду у давальному та місцевому відмінках, якщо є чергування приголосних; наголоси в однині та множині, якщо вони змінні; у словниках до всіх дієслів зазначають закінчення третьої особи однини);

4) визначення поняття, що позначено саме цим терміном;

5) приклади на сполучуваність терміна з іншими словами;

6) похідні слова, походження (етимологію), синоніми, антоніми.

У деяких випадках (зокрема для полігалузевих словників) слова розміщують за тематикою або розділами. У межах кожного розділу — за абеткою. Часто для підвищення зручності користування словником, якщо в тексті словникової статті зустрічається термін, що визначений у словнику, до нього подається відповідна позначка для відсилання до відповідної словникової статті (зазвичай такий термін виділяють курсивом). Також наприкінці словника може подаватись покажчик термінів та додатки (за необхідністю).

За змістом лівої частини словникової статті розрізняють власне словники термінів і словники терміноелементів. До останніх відносять, наприклад, словники інтернаціональних морфем.

У процесі визначення поняття слід пам'ятати про такі вимоги.

1. Поняття та його визначення мають бути пропорційними. Як зазначають Васенко Л.А. та співавтори [3], якщо визначити поняття «*центрифуга*» як апарат для розподілу рідинних неоднорідних систем без застосування фільтрів, то таке визначення буде ширшим, ніж саме поняття, через те, що воно охоплює й поняття «*фільтри*», що не належить до поняття «*центрифуга*». Правильним буде визначення поняття «*центрифуга*» як апарата для розподілу рідинних неоднорідних систем під дією відцентрових сил.

2. Ознака для визначення поняття мусить бути суттєвою для відповідної галузі знання або діяльності. Наприклад [3], якщо визначити поняття «метали» як прості речовини, що мають блиск, то це визначення не буде придатним для матеріалознавства. Суттєвою для нього буде ознака, що характеризує специфічну побудову атомів металу). Цю вимогу слід враховувати під час визначення понять, що використовують у різних галузях, наприклад, термін «золото» матиме різні визначення у геології, матеріалознавстві, хімії, економіці.

Основними вимогами до термінологічних словників є наступні:

1) інформативність – словник повинен надавати читачеві максимум відомостей щодо сучасного стану національної терміносистеми;

2) універсальність – бажано, щоб в словникові подавалися еквівалентні форми вираження одного терміну в різних мовах;

3) системність і стандартизованість – укладання словника повинне здійснюватися за одним із прийнятих принципів;

4) сучасність і об'єктивність – повинен відображувати ті терміни, які на даний момент широко вживаються в науковій лексиці;

5) показовість (демонстративність) – словник повинен фіксувати реальний стан розвитку тієї чи іншої галузі знань;

6) комунікативність – повинен сприяти полегшенню спілкування фахівців різних країн.

Визначені вимоги є узагальненими і поширюються на різні термінологічні словники, які можуть істотно відрізнятися один від одного як за змістом, так і за формою.

Україна на початку ХХІ століття переживає складний період трансформації суспільного розвитку і радикальних перетворень у галузі освіти.

Вищі педагогічні навчальні заклади мають вагомий досвід професійної підготовки. Однак докорінні зміни в змісті технологічної освіти значною мірою вплинули на характер і зміст професійної підготовки.

Важливим напрямком фахової підготовки є вироблення в них умінь самостійно поповнювати і творчо застосовувати набуті знання в різних педагогічних ситуаціях, формування особистості, яка визначалася б свідомим ставленням до виконання функціональних обов'язків, високою професійною компетентністю, здатністю до саморозвитку й самореалізації. Невід'ємним елементом підготовки спеціаліста є володіння фаховою термінологією.

Одночасно аналіз стану підготовки фахівців з кулінарії показав, що під час викладання фахових дисциплін найменше уваги приділяється формуванню у них поняттєво-термінологічного апарату.

Метою створення "Словника кулінара" є озброєння фахівців з кулінарії професійною термінологією. У праці в алфавітному порядку наведено велику кількість кулінарних термінів та їхніх значень, що, безсумнівно, сприяє підвищенню професійної кваліфікації спеціаліста.

3.2. Реалізація теоретико-методологічних засад термінології у процесі створення «СЛОВНИКА КУЛІНАРА»

А

АГАР (до 1978 р. – агар-агар) – драглеутворююча речовина, яку отримують з біломорських та далекосхідних червоних морських водоростей (анфельція тощо) у вигляді сухого освітленого екстракту і використовують для приготування желе, мусів, самбуків.

Перед додаванням агару до виробів його замочують у проточній воді з водогону протягом 3-4 год., унаслідок чого маса збільшується приблизно в 6 разів, а супутні низькомолекулярні компоненти (ароматичні, смакові) зникають. Досить щільні драгли агар утворює при концентрації 0,5-1%.

АГАРОЇД – драглеутворююча речовина, яку отримують із червоної чорноморської водорості філофори у вигляді висушеного екстракту. Використовується для приготування желе.

Підготовка агароїду здійснюється шляхом замочування в 20-тикратній кількості холодної води протягом 30-45 хв. За цей час його маса збільшується у 8-10 разів. Набряклий агароїд відділяють від надлишку води, у який переходять барвники та речовини, що мають небажані присмак і запах. 1%-ий розчин агароїду гусне при 22,7⁰С, а плавиться при 45,8⁰С. Кип'ятіння розчину агароїду протягом 1 год. незначно знижує його драглеутворювальні властивості, а нагрівання підкислених розчинів при 60⁰С і вище знижує їх.

Не слід плутати агароїд з розчином желатину й уводити в молоко, оскільки що він осаджує білки. Його драгли погано відділяються від форм, тому желе слід готувати в креманках або на листах.

АЗУ́ – 1) дрібнокусковий напівфабрикат, нарізаний поперек волокон із зовнішнього або бічного куска тазостегнової частини яловичої туші у формі брусочків довжиною 30-40 мм масою 10-15 г.

2) гаряча страва (до 1981 р. називалася *азу по-татарськи*) з напівфабрикату «азу», тушкованого з додаванням солоних огірків, смаженої картоплі, інших компонентів, заправлена часником.

АКРОЛЕЇН – продукт розщеплення жирів при високотемпературному нагріванні, ненасичений альдегід, що подразнює слизові оболонки.

АЛЬГІНАТИ – натрієві, кальцієві та магнієві солі альгінових кислот, полісахариди, які містять клітинні стінки бурих морських водоростей. *Альгінат натрію* широко застосовують у харчовій промисловості для поліпшення структури морозива, стабілізації багатьох емульсій та суспензій. Уведення цієї солі до тіста гальмує процес черствіння хліба й кондитерських виробів. Сухий альгінат натрію вводять до складу сухих порошкоподібних і таблетованих харчових продуктів для прискорення їхнього розчинення.

АМІЛЮЗА – полісахарид, елементарною часткою якого є залишки глюкопіранози, з'єднані α -1,4-глікозидними зв'язками в переважно нерозгалужені ланцюги, що входить до складу крохмалю, а в поєднанні з йодом дає синє забарвлення.

Залежно від ступеня полімеризації розрізняють легку амілозу (десятки залишків глюкопіранози), середню (сотні залишків) та важку (тисячі залишків). Легка амілоза розчиняється в холодній воді, середня – в гарячій, але розчинність її невелика, оскільки вже 1%-ий розчин є насиченим. Важка амілоза розчиняється в розчинах лугів, а в гарячій воді набухає.

Розчини амілози у воді нестійкі в зберіганні, вона легко випадає з них в осад (ретроградація амілози). Це явище спостерігається при зберіганні крахмалевмісних кулінарних, хлібобулочних і кондитерських виробів. У різних виробках це явище може мати зворотність різного ступеня.

АМІЛОПЕКТИН – полісахарид, елементарною ланкою якого є залишки глюкопіранози, з'єднані в дещо розгалужені ланцюги. На нерозгалужених ділянках вони з'єднані α -1,4-глікозидними зв'язками, а в місцях розгалуження – α -1,6-глікозидними зв'язками; входять до складу крохмалю. Кількість залишків глюкопіранози в молекулі амілопектину в середньому складає 1 млн. Ступінь розгалуження залежить від природи амілопектину (від вихідної сировини). З йодом він дає фіолетове забарвлення.

Під дією гарячої води амілопектин набухає, утворюючи гель. У разі надлишку води від поверхні гелю відриваються окремі молекули амілопектину, що переходять у воду, утворюючи

колоїдний розчин, концентрація якого може досягати 5% (пептизація амілопектину). Це явище є зворотнім.

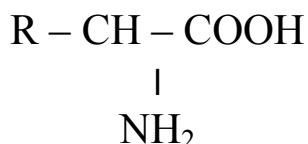
Амілопектини бульбових рослин (наприклад, картоплі) утворюють драглеподібний прозорий гель, амілопектини зернових – пастоподібний гель молочно-білого кольору.

При зберіганні гелю амілопектину може відбуватися його старіння, через яке сполучуваність з водою знижується і частина води відокремлюється. Явище зворотне різною мірою в різних амілопектинів.

АМІНОКИСЛОТИ – гетерофункціональні органічні сполуки. Їхні молекули містять кілька функціональних груп: аміногрупа – NH_2 , карбоксильна – COOH і радикали (залишки) – R , що мають різну будову. Деякі амінокислоти містять також інші функціональні групи – OH , SH .

Залежно від числа функціональних груп розрізняють моноаміномонокарбонові, діаміномонокарбонові, моноамінодикарбонові та діамінодикарбонові кислоти.

Амінокислоти, в яких аміногрупа розташована біля сусіднього з карбоксилем вуглецевого атома, називаються α -амінокислотами:



Амінокислоти мають оптичну активність, оскільки містять асиметричний атом вуглецю.

З фізіологічної точки зору, розрізняють замінні й незамінні (не синтезовані в організмі людини) амінокислоти. До останніх належать валін, лейцин, ізолейцин, треонін, метіонін, лізин, фенілаланін і триптофан; в організмі дітей не синтезуються також аргінін і гістидин. У добовому раціоні людини мають бути певна кількість і певне співвідношення амінокислот (г/доба): триптофан – 1, лейцин – 4-6, ізолейцин – 3-4, валін – 4, треонін – 2-3, лізин – 3-5, метіонін – 2-4, фенілаланін – 2-4, аргінін – 6, гістидин – 2.

У процесі кулінарного оброблення продуктів відбуваються різні зміни амінокислот, зокрема й незамінних, у результаті чого їхній уміст знижується.

АНІС – однолітня трав'яниста рослина сімейства зонтичних родом зі східного Середземномор'я. Сьогодні вирощується в Європі, Азії, Америці; значні площі під аніс відведено в Україні.

У кулінарії використовують різні частини рослини: молоде листя додають в овочеві (з капусти) і фруктові салати; недозрілі зонтики використовують при засолюванні огірків, патисонів, кабачків; насіння (має приємний солодкуватий смак) – типова пряність для солодких страв, пирогів, кексів, печива, напоїв, а також для страв із телятини, відварної риби, відварної моркви.

АНТОЦІАНИ – барвники рослинних продуктів і непродовольчих рослин, що надають їм червоного, синього, фіолетового забарвлення (слива, вишня, суниця, червонокачанна капуста, троянда, волошка тощо). За хімічною природою є моно- і диглікозидами. Їхні аглікони – антоціанідини – є сильними кисневими основами і теж мають забарвлення. Дуже розповсюдженим антоціанідом є ціанідин (слива, вишня, чорна смородина, брусниця тощо).

Багато антоціанів має властивість індикаторів: у кислому середовищі вони мають червоне забарвлення, у нейтральному – фіолетове, у лужному – синє. Змінюють своє забарвлення внаслідок взаємодії з металами (перекручування м'ясорубкою, протирання через металеве сито), руйнуються під впливом світла, тепла.

АНТРЕКОТ – 1) порційний напівфабрикат, нарізаний з товстого або тонкого країв яловичої туші по одному куску на порцію завтовшки близько 1 см (після легкого відбивання), посипаний сіллю, перцем. Використовується для смаження основним способом;

2) кулінарний виріб – доведений до кулінарної готовності внаслідок смаження основним способом напівфабрикат «антрекот», що використовується для приготування таких страв, як антрекот, антрекот з яйцем, антрекот з цибулею, та реалізується через кулінарні магазини (відділи).

АСОРТІ (м'ясне, рибне, овоче, із сиру тощо) – холодна страва, приготована з 3-6 видів відповідних продуктів. М'ясне й рибне асорті можуть бути подані з гарніром; м'ясне, крім того, також із соусом хрін або майонез із корнішонами.

Б

БА́БКА – традиційна українська страва із протертих і запечених овочів (бабки з гарбуза з різними наповнювачами), з бобових (гороху, квасолі з наповнювачами), фруктів і ягід (яблук, вишні тощо).

БАДА́Н (зірчастий аніс) – насіння вічнозеленого дерева іліціуму справжнього. Форма плоду – зірочка з вісьмома насінинами. Смак насіння – гострий, пахне анісом. Бадан випускається й меленим. Застосовується для приготування солодких страв (компоти зі слив, груш тощо) і тіста.

БАЗИЛІ́К – пряна, медоносна й лікарська рослина. У ролі спеції використовують висушене або свіжозібране листя волошки. Її додають до салатів, страв із помідорів, соусів, використовують при виготовленні фрикадельок, запечених і тушкованих бройлерів, тушованої риби, омлетів, страв із тушкованих овочів, фаршированих овочів, овочевих пирогів, бутербродного масла. Але її слід дуже акуратно дозувати через погане засвоєння, що може вплинути на зір.

БАРА́НЧИК – глибока металева кругла або овальна тарілка з кришкою для подавання деяких гарячих (других) страв, що дає можливість довше зберігати необхідну температуру страви.

БАРБАРИ́С ЗВИЧА́ЙНИЙ – колючий, майже двометровий чагарник з ягодами, що мають приємний смак і які додають (так само, як горобину й кизил) для поліпшення смаку в компоти й фруктові солодощі, а також роблять із них пікантні соуси до дичини та смаженої яловичини. Висушені плоди барбарису можна перемолоти на порошок, який завдяки своєму яскраво вираженому кислому смаку є гарною приправою до *шашлику* (див.).

БАРБЕКЮ́ – в перекладі з французької мови "страва, приготована просто неба". У більш вузькому значенні – 1) гаряча страва з м'яса або птиці, смажена на розпечених вуглинах (у деяких спеціалізованих апаратах джерелом інфрачервоного випромінювання є розпечений лавовий камінь); 2) процес смаження м'яса, риби на попередньо нагрітих і змазаних жиром прутах, над сильним джерелом тепла. Температурний режим для риби - 170°-200° С, для м'яса із кров'ю - 350° С.

БАСТУРМА́ – 1) *шашлик* (див.) з вирізки яловичини;

2) сушене, в'ялене, сильно наперчене м'ясо.

БЕФСТРОГАНОВ – 1) дрібнокусковий напівфабрикат, що нарізається з яловичої вирізки з товстого й тонкого країв внутрішніх і верхніх кусків тазостегнової частини у формі брусочків завдовжки 30-40 мм, завтовшки 5-8 мм, масою 5-7 г;

2) гаряча страва зі смаженого напівфабрикату «бефстроганов» з різними гарнірами.

БИТКИ – назви декількох українських страв з тушкованого або смаженого м'яса в натуральному або рубаному вигляді, коли напівфабрикату надається опукло-приплющена форма (*битки українські, київські, театральні, хмельницькі*).

БИТОЧКИ – 1) напівфабрикат з натуральної рубаної яловичини (*биточки по-селянськи*) або *котлетної маси* (див.) з яловичини або баранини, або свинини, або телятини опукло-приплющеної форми завтовшки 2-2,5 см, діаметром 6 см;

2) гарячі (другі) страви з напівфабрикату "биточки" приготовані шляхом тушкування (*биточки по-селянськи*), смаження основним способом (*биточки з гарніром*) або запікання обсмажених до напівготовності биточків (*биточки, запечені під сметанним соусом з рисом – биточки по-козацьки*).

БІСКВІТ – борошняний кондитерський виріб, випечений із *тіста бісквітного* (див.) у вигляді шару та порціонований для реалізації.

БІФШТЕКС – 1) напівфабрикат у вигляді одного порційного куска, нарізаного з потовщеної частини («голівки») яловичої вирізки завтовшки 20-30 мм, масою 80 г, 125 г або 159 г;

2) гарячі (другі) страви зі смаженого основним способом напівфабрикату «біфштекс»: *біфштекс, біфштекс із цибулею, біфштекс із яйцем*.

БЛАНШУВАННЯ – короткочасне оброблення продуктів окропом або парою. У перекладі з французької означає «відбілювання», але в кулінарній практиці застосовується не лише з метою збереження природного білого кольору продуктів завдяки інактивації ферментів, що викликає їхнє потемніння, а й для усунення специфічного запаху або присмаку гіркоти, для полегшення видалення луски (у лина, наприклад) або кісткових пластинок у риб осетрових порід.

БЛЮДО – вид столового посуду. Буває кругле, прямокутне, овальне, на 5-12 порцій. Блюда використовують для подавання

холодних закусок і гарячих (других) страв при груповому та банкетному обслуговуванні. Український синонімічний відповідник цієї назви посуду – *таріль*.

БОРДЮР – бутафорський (неістівний) декоративний елемент дизайну виставочних і банкетних страв, виготовлений із заварного й локшинного тіста. Для його формування використовують спеціальні бордюрні дошки з вирізаними в них візерунками. Шар тіста качалкою прокочують на такій дошці, у результаті чого тісто набуває візерункового вигляду. Мереживною смужкою тіста обтягують *постамент* (див.) або дерев'яні підставки для подавання холодних страв.

БОРЩІ – підгрупа *супів заправних* (див.), специфічним компонентом гарніру яких є буряк. Надзвичайно різноманітний асортимент мають супи в українській кухні: *український, полтавський (з галушками), київський, дніпровський, галицький, волинський, чернігівський, селянський, з рибою, з баклажанами, з квасолею, з грибами* тощо.

БОРЩІ ХОЛЮДНІ – різновид холодних супів, які готують як гарячі лише на овочевих відварах і охолоджують. Асортимент холодних борщів: борщ холодний український (на буряковому квасі або на воді з лимонною кислотою), борщ холодний криворізький, борщ холодний селянський, борщ холодний з квасолею (на квасі хлібному).

БОРЩОК – різновид *м'ясного прозорого бульйону* (див. *супи прозорі*), у *відтяжку* (див.) для посвітління якого додають кості свинокопченостей, а в посвітлілий бульйон – оцет і шинкований або натертий буряк. Проварюють 5-10 хв. і проціджують.

БРЕЗ – жир, знятий з бульйону під час його варіння.

БРЕЗУВАННЯ – комбінований прийом теплового оброблення продуктів: продукт спочатку припускають, а потім смажать із використанням брезу.

БРІЮШ – різновид здобної булочки, тісто для якої готують опарним способом більш густої консистенції, ніж для звичайних булочок і надають різноманітної форми – пласкої з заглибленням; з кулькою тіста, покладеною у це заглиблення; із трьох кульок, з'єднаних у трикутник; із чотирьох кульок, з'єднаних у пірамідку тощо.

БРОДІННЯ СПИРТОВЕ – мікробіологічний процес, що відбувається в тісті завдяки дріжджовим грибкам, у результаті

життєдіяльності яких моносахариди перетворюються на етиловий спирт і вуглекислий газ, що розпушує тісто, утворюючи пористу структуру.

БРОДІННЯ МОЛОЧНОКІСЛЕ – мікробіологічний процес, що відбувається в тісті завдяки кисломолочним бактеріям, унаслідок життєдіяльності яких моносахариди перетворюються на молочну кислоту, що надає тісту приємного кислого смаку, а також сприяє кращому набряканню клейковини й виконує санітарну функцію: пригнічує життєдіяльність бактерій оцтовокислого, маслянокислого бродіння тощо.

БУЖЕНИНА – стародавня м'ясна холодна закуска східних слов'ян (згадується без пояснень у «Домострої» (16 ст.). Сьогодні популярна також у Молдавії. Традиційно – це свинячий окіст, нашпигований часником, натертий сіллю з перцем і запечений у печі. Сьогодні буженину часто запікають у фользі. Іноді м'ясо попередньо маринують.

«БУКЕТ» – стебла пряної зелені (петрушки, кропу), зв'язані в пучок. Використовується для ароматизації *супів заправних* (див.) наприкінці їхнього готування. Зазвичай до складу «букету» входять також лавровий лист і перець чорний горошком.

БУЛОЧНІ ЗДОБНІ ВІРОБИ – різновид виробів, що готують з опарного та безопарного *дріжджового тіста* (див.). До них належить *здоба звичайна*, найпоширеніший вид якої є *булочки: ванільна, домашня, дорожня, з горіхами, з маком* тощо.

БУЛЬЙОН – відвар із м'яса, птиці, кісток, риби, грибів. Є напівфабрикатом для приготування супів і соусів.

БУРЯЧНИК (рос. *свекольник*) – холодний суп на основі хлібного квасу, характерним компонентом гарніру якого є припущений з додаванням оцту буряк.

БУТЕРБРОДИ – у перекладі з німецької «хліб з маслом» – група холодних закусок, які складаються з хліба та інших компонентів (гастрономічних, м'ясних, рибних, овочевих продуктів), що повністю покривають хліб, і поділяються на *відкриті (прості й асорті), закриті або сандвічі (прості й асорті)* і *закусочні або канане*.

БУТЕРБРОДИ ВІДКРИТІ – бутерброди, що складаються з одного шматочка хліба з покладеними на нього продуктами: з одним (прості) або з декількома (асорті).

БУТЕРБРОДИ ЗАКРИТІ (САНДВІЧІ) – бутерброди, що складаються з двох шматочків хліба з покладеними між ними продуктами: з одним (прості) або з декількома (асорті).

БУТЕРБРОДИ ЗАКУСОЧНІ (КАНАПЕ) – маленькі бутерброди (3-5 штук на порцію), що складаються зі шматочків обсмаженого хліба прямокутної або фігурної форми з покладеними на них декількома продуктами і використовуються переважно при обслуговуванні банкетів, коли компоненти канапе розташовують переважно вертикально, скріплюючи «шпажкою».

В

ВАНІЛЬ, ВАНІЛІН, ВАНІЛЬНИЙ ЦУКОР. Ваніль – це особливим чином оброблені (ферментація, в'ялення й сушіння) стручки або коробочки рослини типу ліан сімейства орхідей. Внаслідок оброблення вони набувають характерного аромату, а на їхній поверхні виступають дрібні кристалики ваніліну. Зараз випускають і штучний ванілін, але аромат ванілі багатший, оскільки в ньому сполучаються аромат ваніліну та інших ароматичних компонентів, що містять стручки. Якщо нарізану ваніль покласти в цукровий пісок і перемішати, виходить ванільний цукор.

Використовують ваніль, ванілін і ванільний цукор при виготовленні солодких страв: пудингів, кремів, компотів, – молочних і сирних страв, морозива, а також їх додають у тісто для печива, в оздоблювальні напівфабрикати для тортів і тістечок, під час виробництва лікєро-горілочаних і безалкогольних напоїв.

ВАРЕНИКИ – характерний виріб (напівфабрикат і готова страва) української кухні із крутого прісного тіста (приблизне співвідношення борошна й рідини 1:0,35-0,39) з різними фаршами: сирним, м'ясним, ліверним, картопляними, капустяним, квасолевим, фруктовими (з вишні, полуниці, смородини, яблук, слив, абрикосів). Маса одного вареника 22-24 г (10-11 г тіста й 12-13 г фаршу).

Варять вареники у великій кількості (4 л на 1 кг напівфабрикату) киплячої (легке кипіння) підсоленої води протягом 7-10 хв. після відновлення кипіння. Вареники із сиром можна після варіння запекти в горщику.

ВАРІННЯ – група прийомів теплового обробляння, за допомогою яких продукти доводять до готовності у великій кількості води (не менше 1:1), або рідини, багатій на воду (бульйон, молоко), або в атмосфері водяної пари. Розрізняють варіння при зниженому, атмосферному або підвищеному тиску.

ВАРІННЯ З ПОДАЛЬШИМ ОБСМАЖУВАННЯМ – різновид комбінованого способу нагрівання: продукт спочатку відварюють до повної або напівготовності, а потім доводять до готовності смаженням. Застосовується для дуже ніжних (мізки) або дуже грубих (ніжки телячі) продуктів.

ВАТРУШКА – борошняний кулінарний виріб із дріжджового або прісного листкового тіста круглої форми з заглибленням у центрі, заповненим сирним фаршем або повидлом.

ВАФЕЛЬНЕ ТІСТО – рідке прісне тісто з хімічним розпушувачем (борошно, вода, ячні жовтки, сіль, сода), приготоване шляхом збивання. У тісто для цукрових вафель входять також цукрова й ванільна пудри та вершкове масло.

У спеціальних апаратах – електровафельницях – з тіста випікають *вафельні листи*, які використовують далі для виготовлення вафель, вафельних тортів, для прикрашання тістечок, тортів, солодких страв. Випечені листи з тіста із цукром у гарячому вигляді загортають трубочками, які наповнюють кремом, морозивом.

Кондитерська промисловість виготовляє з вафельного тіста їстівну упаковку для морозива та інших десертів у формі *стаканчиків, кубків, конусів, ріжків* тощо.

ВЕРГУНІ (рос. *хворост*) – популярний в Україні борошняний кондитерський виріб у вигляді смужок, вивернутих через розріз у центрі, який готують із прісного здобного тіста, смаженого у фритюрі. В білоруській кухні готують *картопляні вергуни*.

ВЕРТУНІ ПЕРЕЯСЛАВСЬКІ – напівфабрикат і готовий виріб (смажений у жарочній шафі й прогрітий у сметанно-томатному соусі до закипання останнього) із частин яловичої туші, призначених для смаження. Подають з картопляними гарнірами.

ВЕРЕЩАКА – свинина, тушкована з буряковим квасом.

ВІЙМКА – інструмент для фігурної нарізки овочів, фруктів, масла вершкового, сирів, яєць.

ВИШКА́ННЯ – прийом теплового оброблення, за допомогою якого в пекарській шафі доводять до готовності напівфабрикати з тіста.

ВІ́РІЗКА – частина туші яловичини, свинини – м'яз, розташований із внутрішнього боку поперекового відділу хребта.

ВІДБИВА́ННЯ (рос. *отбивание*) – прийом оброблення, за допомогою якого напівфабрикату методом удару надається форма й розміри, відповідні до виробу, для якого він призначений; крім того при відбиванні консистенція продукту розпушується, що пришвидчує досягнення ним *стану кулінарної готовності* (див.).

ВІДРУ́Б (рос. *отруб*) – частина туші – м'ясо з відповідними кістками, що виділяється при *розрубванні туш* (див.) домашніх і диких тварин. Наприклад, туші корови, лося ділять на відрубви *шийний, лопатковий, спинно-грудний, пояснично-пашинний, тазостегновий*; крім того, виділяється *вирізка*, у якій немає кісток.

ВІДТЯ́ЖКА (рос. *оттяжка*) – спеціально приготовлений з різної сировини розчин білків, призначений для *посвітління* (див.) бульйонів, фруктово-ягідних сиропів.

ВІДХО́ДИ – сторонні, неїстівні домішки або частини продукту зі зниженою харчовою цінністю, що відокремлюють при виготовленні напівфабрикатів. Розрізняють харчові та нехарчові відходи.

ВІНЕГРЕ́ТИ – група холодних страв із відварних і сирих овочів, обов'язковим компонентом яких є відварений буряк, а також квашені або солоні овочі. До деяких вінегретів входять відварні м'ясо, риба, копчені рибопродукти, оселедець, кальмари, морська капуста.

ВІТАМІ́НИ (від лат. *vita* – *життя*) – речовини, необхідні організму для нормальної життєдіяльності в невеликих кількостях (від 10 мкг до 500 мг на день). Це група низькомолекулярних органічних сполук відносно простої будови та різноманітної хімічної природи, що в невеликих кількостях входять до складу харчових продуктів.

ВОЛОВА́Н – кулінарний виріб з листового тіста у формі склянки з кришечкою, який використовують переважно при

обслуговуванні банкетів. У валовани накладають салати, відварну курятину або окіст, нарізані та заправлені соусом; ікру; нарізані сьомгу або кету.

ВОЛОГЕ НАГРІВАННЯ – нагрівання харчових продуктів у рідинах, що містять воду (вода, бульйон, молоко) або в атмосфері водяної пари. Види вологого нагрівання: варіння, припускання, тушкування.

В'ЯЗІГА (ВІЗІГА) – висушена спинна струна (хорда) осетрових риб.

Г

ГАЛАНТИН – вишукана холодна страва з фаршированої курки або фаршированого поросяти.

ГАЛУШКИ – характерний виріб (напівфабрикат і готова страва) української кухні з крутого (співвідношення борошна й рідини (молоко або вода) 2,12:1) або напівкрутого (співвідношення борошна й рідини 1:1) прісного тіста.

Готують також *галушки картопляні*.

ГАРНІР – 1) овочевий, круп'яний, бобовий або макаронний виріб – компонент гарячої (другої) або холодної м'ясної, рибної страви.

2) тверда частина супу або соусу.

ГВОЗДІКА – широко застосовувана в кулінарії пряність з сильним ароматом і різким гострим смаком, висушені нерозквітлі бутони гвоздичного дерева. Характерний аромат має ефірна олія бутонів. Переважно гвоздику цілу або мелену використовують для ароматизації солодких страв і тіста (фруктові салати, кекси, пряники), напоїв, морквяної, бруквяної запіканок, виробів із різницької крові, маринадів.

ГІДРОЛІЗ – розщеплення складних речовин під впливом води. У кулінарних процесах гідролізу зазнають білки з утворенням поліпептидів і навіть амінокислот, жири з утворенням гліцерину й вільних жирних кислот, крохмаль із утворенням декстринів, мальтози, глюкози, дисахариди з утворенням моносахаридів. Розрізняють *кислотний* і *ферментативний гідроліз*.

ГІРЧІЦЯ – приправа, основним компонентом якої є гірчичний порошок – розмелена макуха насіння рослини

«гірчиця», що залишається після відпресовування з нього гірничної олії. Гіркий смак і гострота приправи зумовлені алілгірничною олією, утворюваною під дією гарячої води з глікозиду синірину, що входить до складу порошку.

ГЛУТАМА́Т (ГЛЮТАМА́Т) НА́ТРІЮ – мононатрієва сіль глутамінової кислоти. Це білий дрібнокристалічний порошок без запаху, приємного, солонувато-солодкуватого смаку, що підсилює смак продукту, до якого його додають, не вносячи власного відтінку. Його додають до харчових концентратів, страв із м'яса, риби, овочів, бобових. Однак споживання глутамату натрію слід лімітувати: не допускається його застосування у виробництві консервів і концентратів для дітей раннього віку; у продуктах для харчування підлітків до 16 років його добова доза не повинна перевищувати 0,5 г; для дорослих разова доза має бути не вище 0,5 г; добова норма – не більше 1,5 г.

ГЛЮТИ́Н – продукт розщеплення *колагену* (див.) під дією гарячої води. При охолодженні розчини глютину утворюють драгли: легкі, рухливі при концентрації глютину 1%, міцні – при концентрації 3%. У процесі висушування розчину глютину з високою концентрацією одержують *желатин* (див.).

ГО́ЛКА КУ́ХАРСЬКА (рос. *игла́ поварская́*) – велика металева або дерев'яна голка для заправлення птиці, грудинки, для визначення готовності м'яса, птиці.

ГО́ЛКА ШПИГУВА́ЛЬНА (рос. *игла́ шпигова́льная*) – металева голка з рухливим затискачем на кінці, що дає можливість увести, наприклад, у м'ясо брусочки шпику, моркви, часнику.

ГОЛУБЦІ́ – 1) напівфабрикат – фаршировані капустині листи;

2) запечений (в українській кухні – тушкований) кулінарний виріб з напівфабрикату «голубці»;

3) гаряча (друга) страва з напівфабрикату «голубці», виготовлена шляхом запікання (в українській кухні – тушкування).

ГОТУВА́ННЯ НА ВОДЯ́НІЙ БА́НІ з використа́нням духо́вої ша́фи – прийом теплового обробляння, який полягає в тім, що форми для запікання заповнюють продуктами, накривають фольгою й ставлять на лист із наливою в нього

водою в духову шафу, температура нагрівання в якій не перевищує 180° С. У такий спосіб готують муси, суфле.

ГОТУВАННЯ У ФОЛЬЗІ АБО В РУКАВІ – прийом теплового оброблення кулінарної продукції, у процесі якого продукти щільно загортають у попередньо змазану вершковим маслом фольгу так, щоб не виходила пара. Куски м'яса, риби підготовляють заздалегідь, додають овочі, трави, приправи. Загорнені у фольгу продукти поміщають на злегка змазаний жиром лист і запікають.

У рукаві запікають рибу, креветки при температурі 200° С. Щоб риба рівномірно пропікалася слід вибирати філе однакової товщини.

ГРЕЧАНИКИ – виріб української кухні з гречаного борошна з молоком і яйцями на дріжджах, випечений у духовці у формі вузьких смужок довжиною 3 см і змазаний соняшниковою олією. При подаванні поливається сметаною.

ГРИЛЬ¹ – установка (переносна або стаціонарна) для приготування страв на жару. Функція грилю може бути вбудована в газову плиту, мікрохвильову піч. Існує кілька різновидів грилів; більшість із них належить до однієї з трьох категорій: на газу, електричні та на деревному вугіллі. Відносно використання вугілля та газу для приготування їжі точиться тривала дискусія; криті електричні грилі стали популярними не так давно.

ГРИЛЬ² – вироби, виготовлені у гриль-апаратах (кури-гриль, риба-гриль тощо).

ГРІНКИ – виріб із пшеничного хліба без кірок, нарізаного кубиками (10x10 мм) і підсушеного в жарочній шафі до хрусткого стану (1-й варіант) або нарізаного скибочками й підсмаженого на вершковому маслі (2-й варіант).

Гарнір до прозорих бульйонів – *грінки з сиром і грінки гострі*.

Грінки, підсмажені після замочування в солодкій яєчно-молочній суміші, подають до зеленого горошку, овочевих пюре, а також використовують як самостійну гарячу солодку страву *грінки з плодами та ягодами*.

ГУЛЯШ – 1) дрібнокусковий напівфабрикат з м'яса або серця у вигляді кубиків масою 20-30 г;

2) тушкований кулінарний виріб з напівфабрикату «гуляш».

Д

ДЕКСТРИНІЗАЦІЯ крохмалю – руйнування крохмальних зерен (див. *крохмаль*) і крохмальних полісахаридів (див. *амілоза* й *амілопектин*) при сухому нагріванні. При цьому крохмаль набуває забарвлення від жовтого (при 120°С) до чорного (при 180°С і вище), втрачає здатність набухати при нагріванні з водою, але підвищує здатність розчинятися. Декстринізація відбувається при *пасеруванні борошна* (див.), при випіканні та смаженні крахмалевмісних продуктів.

ДЕРУНІ – оладки з сирії картоплі.

ДЕСЕРТ – у перекладі з французької «остання страва», яку прибирають зі стола. В сучасній кулінарії десерт – остання страва, яку подають у процесі трапези. Має важливе фізіологічне значення. Великий фізіолог І.П. Павлов писав: «Обід, розпочатий із задоволенням завдяки апетиту, повинен і закінчитися задоволенням. А джерелом цього задоволення повинна бути речовина, що не вимагає великої травної роботи – цукор». Однак десерт – це не просто солодка страва, а обов'язкова легка освіжна страва (фрукти, ягоди, їхні соки, фруктові-ягідні желе, муси тощо, але не «важкі» тістечка, кекси та ін.)

ДЕФРОСТАЦІЯ – дослівно з французької «розморожування», але в сучасній кулінарії цим терміном іменують процес двоступінчастого розморожування замороженого м'яса: доба при кімнатній температурі й ще доба – при температурі 2°С. Відбувається він у спеціальних приміщеннях – *дефростерах*.

ДРАГЛІСТІ СОЛЮДКІ СТРАВИ – група холодних солодких страв, що мають драглеподібну консистенцію (див. *киселі, желе, муси, самбуки, креми*) завдяки драглеутворюючим речовинам, що входять до їхнього складу за рецептурою (див. *крохмаль, желатин, агар, агароїд, фуруцеларан, пектини* тощо).

ДРАЧЕНА – запечена страва із суміші яєць, молока, пшеничного борошна та сметани.

ДРУШЛЯК – один із предметів кухонного реманенту (має в дні дірочки, більші, ніж у ситі), призначений для відділення рідини від відвареного продукту або для промивання продукту.

ДУШЕНИНА – страва української кухні з яловичини, баранини або свинини, тушкованих з різними продуктами (овочами й галушками, картоплею, нирками).

Е

ЕСКАЛОП – натуральний порційний напівфабрикат і готовий виріб, смажений основним способом з поперекової частини корейки баранини, свинини, телятини у вигляді двох кусочків овально-пласкої або округло-пласкої форми товщиною 10-15 мм. З готового ескалопа готують кілька страв.

ЕСТРАГОН, тархун – багаторічна трав'яниста рослина з роду полинів, але з дуже своєрідною смаковою та ароматичною характеристиками. Використовується як у свіжому, так і в сушеному вигляді. У невеликих кількостях додається до *холоднику* (див.), до страв із рису, вареної риби.

Ж

ЖЕЛАТИН – драглеутворююча речовина, яку отримують у процесі висушування концентрованого розчину *глютину* (див.). Використовують під час приготування заливних страв, драглів, желе, мусів, самбуків, кремів.

Перед застосуванням желатин на 45-60 хв. замочують в 10-кратній кількості холодної перевареної води. За цей час желатин збільшується в обсязі у 8 разів, а в надлишку води розчиняються низькомолекулярні, з неприємним смаком і запахом продукти розпаду глютину, що не мають драглеутворювальних властивостей. Набряклий желатин відціджують через марлю, видаляючи ці речовини, розчиняють у воді (або в іншій рідині, що входить до рецептури конкретної страви) з температурою 50-60⁰С, додають до страви, доводять до кипіння і відразу припиняють нагрівання.

ЖЕЛІЄ – група холодних солодких страв драглеподібної консистенції з різноманітної сировини. Драглеутворювальною речовиною для приготування желе може бути *желатин* (див.), *агар* (див.), *агароїд* (див.), *фуруцеларан* (див.) тощо. Готують желе журавлинове, лимонне, молочне, ін. Желе може бути одно- або багат шаровим, мозаїчним;

2) оздоблювальний напівфабрикат, призначений для оформлення й остаточної підготовки кондитерських виробів до реалізації. Готується на основі концентрованого цукрового сиропу, у який вводять *драглеутворюючу речовину* (див.), патоку, барвник, ароматизатор.

ЖУЛЬЄН – 1) форма нарізання продуктів соломкою, насамперед овочів;

2) назви деяких страв, приготованих із продуктів, нарізаних соломкою (*салат-жульєн, суп-жульєн, жульєн з грибів, жульєн із курки*).

3

ЗАВА́РЮВАННЯ чаю – настоювання протягом певного часу залитого окропом сухого чаю. Чорний чай заварюють протягом 5 хв., зелений – 10 хв.

ЗАВА́РЮВАННЯ борошна – нетривале нагрівання борошна, засипаного в киплячу воду без домішок або у воду з компонентами тіста для вареників, заварного, пряникового.

ЗАВИВА́НЕЦЬ – назва гарячих і холодних страв, що складаються з шару м'яса, в який загортають той чи інший фарш:

1) гарячі страви: завиванець з тушкованої яловичини або телятини у вигляді рулету, в який загорнуто нарізане смужками сало та варені яйця, розрізані на чотири частини. Різновиди: *завиванець ужгородський* (порційні куски яловичини, фарш – яйця, зварені круто, припущені солоні огірки, сало, сира картопля), *завиванець з баранини* (фарш – дрібно посічений часник);

2) холодні страви: *завиванець з поросяти, завиванець телячий заливний, завиванець ялтинський, завиванець по-гуцульськи*.

ЗАКУ́СКА – кулінарний виріб, що відрізняється від страви відсутністю гарніру. Існують холодні й гарячі закуски.

ЗАЛИВНІ СТРА́ВИ – страви, що складаються з порційних кусків м'яса, птиці, язика, риби, прикрашені й залиті бульйоном, що загускає при охолодженні.

ЗАМІ́ШУВАННЯ тіста – перемішування борошна з іншими компонентами рецептури до утворення однорідної маси.

ЗАПІКА́ННЯ – комбінований прийом (заключна стадія) теплового обробляння виробів з рослинних продуктів або багатокомпонентних страв у жарочних шафах.

ЗАПІКА́НКИ – страви з овочевих мас або в'язких каш із наповнювачами, приготовані шляхом *запікання* (див.). Готують також запіканки з фаршем між двома шарами основного компонента.

ЗАПРА́ВА ГІРЧИ́ЧНА – суміш рослинної олії, оцту, яєчних жовтків, цукру, солі, перцю чорного меленого та готової гірчиці.

ЗАПРА́ВА САЛА́ТНА – суміш рослинної олії, оцту, цукру, солі і перцю чорного меленого.

ЗАПРАВЛЯ́ННЯ ПТИ́ЦІ – група прийомів, за допомогою яких тушкам птиці надають компактної форми. Застосовують *заправляння кишенькою, в одну нитку, у дві нитки, в еластичну сітку, перев'язуванням*; пернату дичину формують *дзьобом, у муфточку (ніжка в ніжку)*.

ЗАПРАВЛЯ́ННЯ СУПІ́В – додавання до супів наприкінці їхнього приготування овочевої заправки (пасерованих овочів або *овочевої пасеровки* (див.), борошняної *пасеровки* (див.), розведеної невеликою кількістю *бульйону* (див.), *льезону* (див.), «*букету*» (див.), спецій.

ЗАЧИ́ЩУВАННЯ – прийом, використовуваний під час виготовлення напівфабрикатів з метою видалення частин, що загнили (овочі, фрукти), видалення залишків внутрішніх органів і темної плівки, що вистилає черевну порожнину (птиця, риба), грубих сухожиль і поверхневої плівки (м'ясо), завітраних та підкопчених місць (шинка, балики).

ЗАЩИ́ПУВАННЯ¹ – кулінарний прийом, використовуваний для герметизації виробів з тіста з начинкою: вареників, пельменів, пиріжків, пирогів. Різновиди защипок: *катана, зубчаста, шнурова, рантиком, кишенькою, трикутником* тощо.

ЗАЩИ́ПУВАННЯ² – додавання в готовий соус, суп-пюре маленьких грудочок вершкового масла, щоб не утворювалася плівка на поверхні виробу.

ЗБИВА́ННЯ – прийом механічного обробляння, за допомогою якого деякі продукти й напівфабрикати перетворюються на пишну пористу масу. Здатність до збивання мають яйця (меланж), білок і жовток яйця, вершки, сметана, розчини *желатину* (див.), *агару* (див.), *метилцелюлози* (див.),

заклейстеризованого крохмалю (див.) та деякі інші речовини й продукти. Цей прийом застосовують під час приготування бісквітного і заварного тіста (див.), мусів (див.), суфле (див.) і деяких інших виробів.

ЗБИТЕНЬ (рос. *сбитень*) – давньоруський гарячий напій, що містить мед і цукор і набір прянощів – лавровий лист, гвоздику, корицю, мускатний горіх, імбир, кардамон. Іноді до збитня додають хміль, м'яту.

З'ЄДНУВАЛЬНА ТКАНИНА м'яса – рихла з'єднувальна тканина, один з основних (поряд з м'язовою тканиною) елемент структури м'яса. Її одиниці – ендомізій, перимізій – забезпечують зв'язок м'язових волокон у пучки й пучків у м'яз, а епімізій – це плівка, що покриває кожен м'яз.

Основними структурними елементами рихлої з'єднувальної тканини є:

- 1) волокнисті структури (пучки колагенових волокон, еластинові й ретикулінові волокна);
- 2) формені елементи (нервові клітини, кровоносні судини);
- 3) аморфна основна речовина, що поєднує в єдині прошарки волокнисті й формені елементи.

Прошарки епімізію, виділені з різних частин яловичої туші мають практично однакову будову: пучки колагенових волокон у них тонкі, злегка хвилясті, розташовуються паралельно одні з одними і з м'язовими волокнами; еластинових волокон дуже мало.

Будова перимізій залежить від частини туші. У тих частинах, які при житті тварини мали незначні навантаження, перимізій схожий на ендомізій, тільки пучки колагенових волокон товщі та більші за еластинові волокна. Це частини, розташовані вздовж хребта. Їх можна довести до готовності смаженням, тому що для розм'якшення навіть великих кусків потрібно не більше 100 хв.

У частинах туші, які при житті тварини мали більші навантаження (м'яз грудний, передньої ноги, частина м'язів задньої ноги), пучки колагенових волокон більш товсті, звивисті, частково переплетені, еластину ще більше. Для розм'якшення цих частин потрібно до 180 хв. вологого нагрівання.

У частинах, що мали максимальні навантаження (м'язи черевної частини, шиї), пучки колагенових волокон ще товщі, сильно вигнуті, переплетені, мають ніздрювату будову. При

варінні великими кусками ці частини розм'якшуються за 300-360 хв. Для прискорення стану готовності їх подрібнюють на м'ясорубці.

У тушах молодих тварин (телята) і дрібних (вівці, свині) такої різкої різниці між прошарками з'єднувальної тканини, виділеними з різних частин туші, немає. Тому грудинка та лопатка баранини й телятини, а у свинини й шийна частина, доходять до готовності при смаженні й швидше розм'якшуються при варінні, ніж аналогічні частини яловичої туші.

ЗИРА́ (ажго́н) – пряність, індійський кмин. Широко застосовується у всіх національних кухнях Середньої Азії, Середнього Сходу й Аравії як основний складник прянощів для *плову* (див.) та інших м'ясних і овочевих страв.

ЗРА́ЗИ – група страв, що складаються з оболонки з різними фаршами всередині. Оболонка може бути м'ясною, рибною (з тонко відбитих натуральних або з рубаних м'яса, риби), картопляною (з протертої відварної картоплі), із в'язких каш. До готовності доводять різними способами *смаження* (див.).

I

ІКРА́ – група холодних закусок з ікри різних видів риб, а також овочів, грибів. Розрізняють ікру зернисту (чорну – осетрових риб; червону – лососевих риб; рожеву – сів, ряпушки, минтая; частикову, або жовту, – щуки, судака, вобли, тарані, кефалі, лобаня), паюсну (злегка просушену після засолу й давлену товчачками до ущільнення ікру осетрових риб), баклажанну, кабачкову, із суміші овочів, грибноу.

Майстри-кулінари України запропонували також ікру з гарбуза, буряків, моркви, цибулі, оселедця.

ІМБІ́Р – пряність, яку готують із кореня тропічної рослини. У меленому вигляді – борошністий сірувато-жовтий порошок, пекучий на смак. Має надзвичайно широкий аспект кулінарного застосування: у супах із квасолі, рису, картоплі, бульйоні з птиці, у стравах із м'яса, дичини, риби, компотах, желе, булочках, пряниках, пасках, квасі, збитнях, а також у харчовій промисловості – у мармеладах, вареннях. У західноєвропейській кухні додається також у пиво, пудинги, у країнах Азії, на його

батьківщині, імбир зацукровують і варять із нього варення, цукати.

К

КА́ВА – напій із підсмажених і розмелених зерен тропічного кавового дерева. Має сильний тонізувальний вплив на організм, завдяки вмісту в ньому алкалоїду кофеїну. При обсмажуванні зерен у них накопичується цілий комплекс ароматичних речовин (кофеоль), що забезпечують смак і аромат напою. Існує широкий асортимент напоїв із кави: гарячі – *кава чорна, кава на молоці, кава зі збитими вершками (кава по-віденськи), кава з молоком пряженим і пінкою (кава по-варшавськи), кава по-східному* тощо; холодний – *кава-глясе (з морозивом)*.

КАКА́О – гарячий напій, який готують із какао-порошку переважно на молоці.

КАЛА́Ч – білий пшеничний круглий хліб, відомий з XIV ст. як запозичення з татарської кухні, але адаптований до українських хлібопекарських традицій.

КАНАПЕ́ – закусочні бутерброди різноманітної геометричної форми (прямокутники, трикутники, ромби, кружальця тощо) невеликих розмірів (3-5 шт. на порцію), приготовані на підсмаженому хлібі з різними продуктами. Широко використовуються під час обслуговування банкетів.

КА́ПЕРСИ – квіткові нерозквітлі бутони південного багаторічного чагарника каперсника. Спеціально оброблені й консервовані, вони мають гострий і терпкий смак, використовуються під час приготування солянок, маринадів, майонезу з каперсами, гарячих білих соусів до риби та м'яса.

КАПУСНЯКІ́ – група супів української кухні, обов'язковим компонентом яких є квашена капуста. Різновиди: *капусняк, капусняк запорізький, капусняк з грибами*.

КАРАГІ́НАНИ – природні драглеутворювачі, отримувані внаслідок переробляння червоних морських водоростей. Усі карагінани — високомолекулярні полісахариди, розчинні в гарячій воді. Є форми, що можуть утворювати різні гелі при кімнатній температурі. Молекули карагену – великі, дуже гнучкі й можуть формувати закручені структури. Часто використовуються в харчовій промисловості як стабілізатор і

загусник для виробництва молочних продуктів, коктейлів, морозива, кондитерських виробів.

КАРАМЕЛІЗАЦІЯ цукрів – реакція глибокого розпаду й наступної полімеризації продуктів розпаду цукрів при високих температурах. Відбувається під час приготування паленого цукру, цукрової вати, у поверхневій скоринці випечених і смажених виробів.

КАРБУВА́ННЯ – кулінарний прийом, що полягає у вирізанні борозенок різної глибини на поверхні, наприклад, цілого кореня моркви (далі нарізаючи карбовану моркву впоперек, одержують «зірочки» або «шестірні», які використовують для прикрашання страв). Карбують також корінь петрушки, лимон. Пришвидчує цю операцію використання *карбувального ножа*.

КАРДАМО́Н – дуже гостра пряність, насіння трав'янистої багаторічної рослини сімейства імбирних. У складі «букету» прянощів додається до пряникового тіста, використовується також під час виготовлення марципанів, деяких тістечок, м'ясного фаршу, копченостей, рибних страв, лікєро-горілчаної продукції. В арабській кухні іноді додається до чорної кави.

КА́ША – традиційна страва народів-землеробів, зокрема східних слов'ян. Готується шляхом варіння різних круп у певній кількості рідини: води, молока, суміші води й молока, бульйону. Залежно від співвідношення крупи й рідини розрізняють каші розсипчасті, в'язкі, рідкі. **КЕКС** – здобний кондитерський виріб з начинкою (ізом, горіхи, цукати), рівномірно розподіленою в ньому. До кексів належать і паски¹.

КИСЕЛІ́ЦЯ – холодна солодка страва – в'язка манна каша, зварена на відварі з обчищених яблук без серцевини, слив без кісточок, заправлена цукром і корицею, розлита в порційний посуд, охолоджена; при подаванні полита сметаною, обкладена часточками варених яблук і слив.

КИСІ́ЛЬ – холодна солодка страва на основі фруктово-ягідного відвару (варення, повидла, джему), загущена крохмалем. Готують також молочний, морквяний (у дієтичному харчуванні) кисіль, на основі квасу, вина тощо. Залежно від кількості крохмалю розрізняють киселі густі, середньої густоти й напіврідкі (рідкі).

КЛЕЙКОВІНА – білковий агрегат, що утворюється при з'єднанні пшеничного борошна з водою. Розрізняють борошно із сильною, середньої сили та слабкою клейковиною. Відрізняється і вміст клейковини в борошні: низький (менше 28% від маси борошна), середній (28-36%) і високий (більш 38%). Для різних видів тіста потрібне борошно з різним умістом клейковини різної якості.

КЛЕЙСТЕРИЗАЦІЯ крохмалю – руйнування внутрішньої структури крохмальних зерен (див. *крохмаль*) при нагріванні крохмалю з водою. На першій стадії клейстеризації – при температурах 50-60°C (у кожного виду крохмалю ця температура своя, і навіть у крохмалі одного виду зерна різної величини клейстеризуються при різних температурах) – крохмальні зерна збільшуються в розмірі, зберігаючи шарувату будову, але зникає анізотропія зерен, що свідчить про руйнування голчастих кристалів; цей інтервал температур називається *температурою клейстеризації*. На цій стадії всередину зерен потрапляє гаряча вода, у якій розчиняється легка й середня амілози, а важка амілоза й амілопектин починають набухати, частина амілози із зерен переходить у навколишню воду, внаслідок чого в'язкість суміші підвищується. При температурах 78-80°C зникає шарувата будова зерен, вони набухають ще більше, перетворюючись на пухирці, наповнені клейстером. Із зерен іззовні переходить ще більше полісахаридів, і вся суміш крохмалю з водою перетворюється на клейстер, загускає. При нагріванні крохмального клейстеру до кипіння (при надлишку води) всередину зерен надходить так багато води, що їхня оболонка розривається, відбувається *руйнування* крохмальних зерен і розрідження клейстеру.

КЛЯР – рідке тісто, в яке перед смаженням у фритюрі занурюють кусочки підготовленої риби або яблук.

КНЕЇЛЬНА МАСА – тонко здрібнена пишна маса із птиці, риби з наповнювачами, грудочки якої не тонуть у воді.

КМИН звичайний (рос. *тмин обыкновенный*) – одна з найстарших прянощів у Європі. Додають у хлібобулочні вироби, у солоне печиво. Крім того, ним приправляють варену картоплю, квашену капусту, салати з них, свинину, поросю, гусака, качку, рибу-гриль. До супів і салатів додають свіжонарізану зелень.

Розмелене насіння слід уводити в страви безпосередньо перед подаванням, оскільки їхній аромат швидко зникає.

КЛЬОЦКИ – національний виріб білоруської, литовської, польської кухонь – грудочки в'язкого простого тіста (борошно, вода, яйця, сіль), що готують за допомогою двох ложок: спочатку набирають тісто великою ложкою, а потім з неї маленькою відділяють грудочки й кидають їх прямо в киплячу рідину (вода, бульйон, молоко). Готують також кльоцки на молоці або вершках, солодкі кльоцки.

КОВБИК – фарширований відварений свинячий шлунок. Готують ковбик зі свинячою головизною, заправленою посіченим часником, перцем і сіллю або з гречаною розсипчастою кашею, заправленою салом, підсмаженим з цибулею.

КОКІЛЬ – раковина устриці або металевий посуд у вигляді раковини для приготування й подавання гарячих закусок із запеченої риби.

КОКОТНИЦЯ – маленька каструлька з ручкою для приготування й подавання гарячих закусок типу *жульєн* (див.).

КОЛАГЕН – білок з'єднувальної тканини продуктів тваринного походження, основний білок колагенових волокон, неповноцінний фібрилярний склеропротеїн. Колаген зокрема не містить таких амінокислот, як триптофан, цистин і цистеїн, дуже мало містить тирозину й метіоніну, в ньому переважають глікокол, пролін і оксипролін.

Три поліпептидні ланцюги колагену, закручені навколо загальної осі, утворюють макромолекулу, яку ще називають *тропоколагеном*. Ця структура закріплена поперечними зв'язками, в утворенні яких беруть участь оксипролін, а також глюкоза й мукополісахариди. Утворюються й водневі зв'язки. У результаті агрегації молекул тропоколагену в повздожньому й поперечному напрямках утворюються протофібрили – найтонші волоконця, що мають поперечну скресленість. Протофібрили поєднуються у фібрили – більші одиниці, що мають діаметр у межах сотень нанометрів, які можна спостерігати за допомогою електронного мікроскопу. З фібрилів побудовані колагенові волокна.

Колагенові волокна характеризуються певною еластичністю та високою механічною міцністю (до 6 кг/мм²). Зі збільшенням віку тварини волокна товщають, і їхня міцність зростає.

Нативний колаген не розчиняється у воді та органічних розчинниках і не реагує на вплив розведених кислот, лугів і протеолітичних ферментів: він повільно переварюється пепсином, стійкий до дії трипсину, хімотрипсину й катепсинів.

Під дією гарячої води відбувається деструкція колагену, він перетворюється на *глютин*, який легко переварюється трипсином.

КОМБІНОВАНИ СПОСОБИ ТЕПЛОВОГО ОБРОБЛІННЯ – способи, у процесі яких використовується певна комбінація *вологого* (див.) і *сухого* (див.) нагрівів. До комбінованих способів належать *брезування* (див.), *варіння з наступним обсмажуванням* (див.), *запікання* (див.), *тушкування* (див.).

КОМПЮТИ – група холодних солодких страв з варених плодів: свіжих, сушених, швидкозаморожених, консервованих у банках; з одного виду або із суміші. Різновидом компотів є українські *узвари* (див.)

КОРОВАЙ – великий круглий красиво прикрашений хліб, що випікається з приводу урочистостей – на весілля, для зустрічі почесних гостей. Може бути з начинкою, як пиріг.

КОРИЦЯ – кора однолітніх пагонів чагарнику цинамону. Використовується при готуванні страв із яблук, маринадів; у складі «букета» входить до пряникового тіста. Широко використовується в кондитерській, лікєро-горілчаній промисловості, при виробництві кетчупів.

КОРІАНДР (КІНДЗА) – одна з найдавніших прянощів. Зелень кіндзи широко використовується в багатьох національних кухнях, особливо в грузинській. Її вживають у натуральному вигляді, додають до салатів, супів, других страв, насіння – до соусів, паштетів, пряникового тіста.

КОТЛІТА – назва групи різноманітних напівфабрикатів та готових виробів:

1) натуральна: напівфабрикат і готовий виріб (смажений основним способом) з реберної частини (останні 6-7 ребер) корейки дрібної худоби, а також з філе птиці або дичини;

2) відбивна: напівфабрикат і готовий виріб (смажений основним способом) з реберної частини (перші 6-7 ребер) корейки дрібної худоби – відбивається й панірується в льезоні й сухарях;

3) панірована: напівфабрикат і готовий виріб (смажений основним способом) з філе птиці або дичини;

4) фарширована: напівфабрикат і готовий виріб (смажений у фритюрі) з філе птиці (котлета по-київськи – з філе курки, фаршированого вершковим маслом; котлети, фаршировані соусом молочним із грибами – з філе курки, фазана, рябчика, куріпки сірої, глухаря або м'якоті, знятої зі стегенець кролика);

5) натуральна рубана: напівфабрикат і готовий виріб (смажений основним способом) овально-приплюснутої форми з одним загостреним кінцем з натуральної рубаної маси (м'ясної, рибної); у масу для котлет полтавських уводять шпик, нарізаний дрібними кубиками й подрібнений часник;

6) напівфабрикат і готовий виріб (смажений основним способом) овально-приплюснутої форми з *котлетних мас* (див.): м'ясної, рибної, овочевих, – а також із в'язких каш.

КОТЛЕТНА МА́СА – 1) з м'яса, птиці, риби: маса із пропущеного через м'ясорубку основного продукту з додаванням замоченого у воді або молоці хліба, солі, перцю; у масу для *котлет московських* (з яловичини), *котлет київських* (зі свинини), *котлет домашніх* (з яловичини й свинини) додають жир-сирець і ріпчасту цибулю;

2) картопляна: із протертої відварної картоплі з додаванням сирих яєць до охолодженої до 40-50° С картоплі;

3) морквяна, капустияна: з нашаткованого й припущеного основного продукту з додаванням манної крупи наприкінці припускання й сирих яєць до охолодженої до 40-50° С маси;

4) бурякова: з відварного і протертого буряка, прогрітого з жиром і манною крупою з додаванням сирих яєць до охолодженої до 40-50° С маси.

КРЕМ – назва групи різноманітних кулінарних і кондитерських виробів:

1) холодні желовані солодкі страви, приготовані зі збитих густих (не менш 35% жиру) вершків або сметани 36%-ої жирності з додаванням яєць, молока, цукру, фруктових пюре й желатину, а також різних смакових і ароматичних продуктів. Розрізняють креми вершкові, сметанні, ягідні, а залежно від наповнювача – ванільний, шоколадний, кавовий тощо;

2) кулінарні креми з м'яса й дичини (відварне, подрібнене у м'ясорубці філе, збите з вершками); використовується для оформлення та надання смаку супам і другим стравам;

3) оздоблювальні напівфабрикати для оформлення тортів, тістечок: масляний основний, масляний шарлот, масляний глясе, білковий, заварний, вершкові й вершково-сметанні.

КРЕНДЕЛЬ – хлібний або борошняний кондитерський виріб зі здобного тіста різних розмірів, смаку, консистенції, що має характерну форму вигнутої вісімки або здвоєного вінка.

КРИХТА – оздоблювальний напівфабрикат (див.), використовуваний при оформленні й остаточній підготовці кондитерських виробів до реалізації, – обрізки випеченого напівфабрикату пісочного, листкового, легкого, крихтового, бісквіта, протерті через сито з крупними дірочками.

КРОКЕТИ – вироби з меленого м'яса, риби, картоплі або круп завбільшки з волоський горіх, обсмажені у фритюрі. У нашій кухні найпоширенішими є картопляні крокети – вироби з протертої картоплі з додаванням борошна, яєчних жовтків, сформовані у вигляді кульок, груш, циліндрів по 3-4 на порцію, паніровані в борошні, яєчних білках і панірувальних сухарях, смажені у фритюрі. Може бути як самостійною стравою, так і гарніром.

КРОХМАЛЬ – картопляний, кукурудзяний, пшеничний тощо – складна речовина, яку містить насіння зернових і бобових культур, картопля. Широко використовується в ролі загусника в кулінарії й харчовій промисловості, реалізується у вигляді порошку. Складається із двох полісахаридів – *амілози* (див.) та *амілопектину* (див.) і низки супутніх речовин. Зерна різних крохмалів мають різну форму, а зерна конкретного крохмалю бувають різної величини. Зерна мають складну внутрішню будову. Амілоза й лінійні ділянки амілопектину, взаємодіючи, утворюють голчасті кристали (про це свідчить оптична анізотропія зерен). Голчасті кристали утворюють сферичні кристали, з яких побудовані шари, що можна побачити за допомогою звичайного шкільного мікроскопу.

При кімнатній температурі крохмаль у воді не розчиняється, а злегка набухає, зв'язуючи 30-35% до своєї маси води, яку в разі щадного сушіння втрачає, набуваючи попереднього вигляду. При нагріванні до високих температур з водою відбувається

клейстеризація (див.) крохмалю, завдяки чому в кулінарії та харчовій промисловості він широко використовується в ролі загусника: картопляний крохмаль утворює драглеподібний прозорий гель, а зернові – пастоподібний молочно-білий.

При сухому нагріванні зазнає *декстринізації* (див.).

КРУПЕ́НИК – запіканка з розсипчастої гречаної або пшеничної каші з сиром, цукром, вершковим маслом або маргарином і сирими яйцями.

КРУТО́Н – обсмажена на вершковому маслі або підсушена в жарочній шафі скибочка білого хліба або напівфабрикат з тіста такого самого розміру й форми. На крутонах подають м'ясні страви, наприклад, ескалоп.

КРУЧЕ́НИКИ – страва з тушкованих порційних фаршированих кусків яловичини. Фаршем може бути тушкована капуста білокачанна свіжа (*крученики волинські*) або гречана розсипчаста каша з грибами, смаженою цибулею і подрібненими крутими яйцями (*крученики, фаршировані гречаною кашею і грибами*).

КУЛЕБ'Я́КА – закритий пиріг (звичайно масою 1 кг) зі здобного дріжджового або прісного листкового тіста з фаршем м'ясним, рибним, капустияним тощо.

КУЛІНА́Р – фахівець в галузі кулінарії.

КУЛІНА́РІЯ – мистецтво приготування їжі.

КУЛІНА́РНА ПРОДУ́КЦІЯ – продукт праці кулінара. Включає напівфабрикати, *кулінарні вироби* (див.), страви, напої.

КУЛІНА́РНИЙ ВІ́РІБ – продукт праці кулінара, доведений до стану кулінарної готовності, але не порціонований і не оформлений для подавання споживачеві. До кулінарних виробів належать м'ясо відварне або смажене великим куском, птиця відварна або смажена цілою тушкою тощо.

КУЛІ́Ш – густий суп із пшона, заправлений цибулею, підсмаженою на шпикі. Готують також *куліш із грибами*, а також *кулешик з помідорами* (з перлової крупи) й *кулешик гороховий* (або *квасолевий*).

КУ́РНИК – високий багат шаровий закритий пиріг із прісного листкового, дріжджового або прісного здобного тіста у вигляді шапки Мономаха, один із шарів якого (начинка) – рубане відварне м'ясо курки. Інші шари – припущений рис із рубаними яйцями, смажені гриби. Кожний шар перекладається

млинчиками. З тіста роблять два коржі різного розміру; на меншому формують конусом шари й закривають більшим коржем, защипуючи стик між коржами. Бічну поверхню прикрашають фігурками з тіста.

КУРЧА́ТА ТАБАКА́ (ТАПАКА́) – популярна грузинська страва, назва якої пов'язана зі способом готування у *сковороді з пласкою важкою кришкою* (по-грузинськи "табака"). Перед смаженням ціла тушка курчати розрізається вздовж грудини, розгортається симетрично відносно хребта і смажиться під пресом з часником і прянощами. Зараз для приготування цієї страви застосовуються особливі сковороди з дуже важкою кришкою або гвинтовим пресом.

Л

ЛАВРОВИЙ ЛИСТ – пряність, листя південного дерева лавр шляхетний. Широко застосовується в кулінарії для створення своєрідного смаку супів, соусів, відварних, припущених і тушкованих м'яса, птиці, субпродуктів, риби, страв з тушкованих овочів, неодмінний компонент маринадів. У соуси можна використовувати не листя, а лавровий порошок, що випускається промисловістю.

ЛАНГЕ́Т – у перекладі з французької «язичок». Напівфабрикат і готовий смажений основним способом виріб з тонкої частини («хвостика») яловичої вирізки – по два злегка відбиті кусочки на порцію завтовшки 10-12 мм у сирому вигляді. Смажений лангет використовують для приготування страв: *лангет натуральний, лангет з помідорами, лангет у соусі*.

ЛО́КШИНА ДОМА́ШНЯ – виріб з крутого прісного тіста (борошно, яйця, підсолена вода), розкачаного завтовшки 1 мм, злегка підсушеного й нарізаного смужками.

ЛОКШИ́ННИК (рос. *лапшевник*) – запечена страва з відварних макаронних виробів із сиром та іншими наповнювачами.

ЛЮЛЯ-КЕБА́Б – у перекладі з тюркської "шашлик з меленого м'яса" – страва близькосхідних кухонь, зокрема азербайджанської, але популярна у всіх кухнях світу:

1) напівфабрикат, приготований з котлетного м'яса баранини, пропущеного 2-3 рази через м'ясорубку разом з

баранячим салом (курдючним) і сирою ріпчастою цибулею, заправлений перцем, сіллю, лимонною кислотою й замаринований протягом 2-3 год. у холодильнику; оформлений на шампурах у вигляді маленьких ковбасок;

2) готовий виріб з напівфабрикату, смаженого над розпеченими вуглинами.

ЛЬЄЗОН – 1) суміш яєць, молока (води) і солі, у якій змочують деякі напівфабрикати перед паніруванням у сухарях;

2) яєчно-молочна суміш, якою заправляють деякі заправні й пюреподібні супи.

М

МАЙОНЕЗ – холодний соус на основі рослинної олії (спочатку – оливкової), емульгованої в розтертих із сіллю й гірчицею яєчних жовтках; в отриману емульсію додають 3%-ний оцет і добре розмішують. Вищої якості майонез можна отримати при емульгуванні олії в міксері або в механічній збивачці. На його основі готують *майонез зі сметаною, майонез із корнішонами, майонез із зеленню, майонез із хрінном, майонез із томатом, майонез із желе.*

Майонез і його похідні широко використовують при виготовленні холодних і при подаванні гарячих страв.

МАЙОРАН – пряність (материнка садова, ковбасна трава) – багаторічна рослина (чагарник) сімейства губоцвітних. Листя й насіння майорану використовують при виготовленні салатів, перших страв, м'ясних, рибних, овочевих, яєчних других страв, часто – при виготовленні ковбас. Крім того, ним ароматизують оцет, деякі напої, використовують при засолюванні огірків і помідорів. Листя можна використовувати в сушеному вигляді.

МАКАРОННИКИ – запечені страви, основним компонентом яких є відварні макарони. Готують *макаронник з яйцями й цукром, макаронник з м'ясопродуктами.*

МАМАЛІГА – в'язка каша з кукурудзяного борошна.

МАРИНАДИ – холодні гострі соуси на основі оцту (краще винного або плодово-ягідного). Використовують для приготування холодних закусок. Готують *маринад овочевий з томатом, маринад овочевий без томату.*

МАРИНУВАННЯ – 1) прийом оброблення продуктів, за допомогою якого напівфабрикат набуває специфічного смаку завдяки ароматичним компонентам маринаду;

2) спосіб розм'якшення м'ясних напівфабрикатів з використанням розчинів харчових кислот.

МАРЦИПАНОВА МАСА – еластична суміш цукрової пудри (краще – фруктового цукру) з розтертим на порошок злегка підсушеним без шкірочки мигдалем; у цю суміш пульверизатором убризкується невелика кількість холодної кип'яченої води; отримана маса в посуді з товстим дном підігрівається на дуже слабкому вогні. Сьогодні марципанова маса виробляється промисловим способом. Використовується при виготовленні тортів як оздоблювальний напівфабрикат, як начинка для булочок і як самостійний виріб типу цукерок (марципан у шоколаді). З маси можна ліпити різні фігурки.

МАСЛЯНІ СУМІШІ – вершкове масло, змішане з різними здрібненими наповнювачами. Готують *масло зелене, жовте, червоне, кількове, оселедцеве, сирне, лимонне, ракове, з гірчицею*. Використовують для приготування бутербродів, при подаванні гарячих страв з м'яса, риби.

МАСТИКА – оздоблювальний напівфабрикат, використовуваний для прикрашання та остаточної підготовки кондитерських виробів до реалізації; пластична маса з рафінадної пудри, в яку додано яєчні білки, патоку, хімічно чистий гліцерин і рисовий або пшеничний крохмаль. З маси формують квіти, фігурки, кошики.

МЕЖИВО З БАКЛАЖАНІВ – холодна закуска з тушкованих у бульйоні разом з підсмаженою цибулею й помідорами нарізаних скибочками й обсмажених баклажанів з додаванням оцту й цукру.

МЕЛАНОЇДИНОУТВОРЕННЯ – багатостадійна реакція взаємодії редукувальних цукрів з амінокислотами, білками, амінами, проміжковими продуктами якої є смакові й ароматичні речовини, а кінцевими – *меланоїдини* – полімери із забарвленням від жовтого до коричневого кольорів. Золотавий колір курячого бульйону, коричневий колір пряженого молока, жовтий колір м'якушки й коричневий поверхневої скоринки у випечених виробках із тіста, коричневий колір рум'яної скоринки смажених виробів тощо – результат утворення меланоїдинів.

МЕТИЛЦЕЛЮЛОЗА – водорозчинний метиловий ефір целюлози (клітковини), що організмом людини, як і клітковина, не засвоюється. Розчини метилцелюлози мають драглеутворювальну та піноутворювальну здатність, тому широко застосовуються при виготовленні желованих і збитих солодких страв. Уведені в тісто, вони підвищують його формостійкість та уповільнюють черствіння. Заміняючи частину калорійних продуктів (масло, яйця), дозволяють готувати низькокалорійну продукцію.

МЛИНЦІ (рос. *блины*) – борошняна страва, приготована з *тіста* (див.) для *млинців* шляхом смаження основним способом (з невеликою кількістю жиру) «впереверт» на чавунних сковородах у вигляді виробів круглої форми з товщини 3-4 мм.

МЛИНЧИКИ З ФАРШЕМ (рос. *блинчики с фаршем*) –

1) напівфабрикат централізованого виробництва, для виготовлення якого на підсмажений бік *оболонки* кладуть фарш (м'ясний, яблучний, сирний, джем, повидло) і загортають «конвертом» у вигляді плаского прямокутника;

2) готова страва, приготована шляхом обсмажування напівфабрикату на плиті й доведення до готовності в жарочній шафі (млинчики з м'ясним, сирним фаршами).

МЛИНЧИКИ-НАПІВФАБРИКАТ (ОБОЛОНКА) (рос. *блинчики-полуфабрикат оболочка*) – напівфабрикат централізованого виробництва, випечений з тіста для *млинчиків* (див.) на обертовій електрожаровні у вигляді квадратних заготовок; на підприємствах з повним технологічним циклом оболонку випікають круглої форми в наплитних сковородах.

МОРКВЯНИКИ З ЯБЛУКАМИ – напівфабрикат і готовий смажений виріб з маси, приготований при нагріванні манних крупів та протертих відварної моркви й припущених яблук з додаванням цукру та солі. Охолоджену масу заправляють ванільним цукром і порціонують, паніруючи в борошні.

МОРС – прохолодний солодкий напій з фруктових-ягідних соків, що пройшли легке бродіння. Готують *морс журавлиновий, брусничний, порічковий* тощо.

МУС – холодна солодка страва, збите *желе* (див.). Можна замість желатину використовувати добре розварену манну крупу.

Н

НАПІВФАБРИКАТИ КУЛІНАРНІ – різні харчові продукти (м'ясні, рибні, овочеві, круп'яні та інші), підготовлені для подальшого кулінарного оброблення.

НАПОЇ – група кулінарних виробів однорідної рідкої консистенції, які поділяють на гарячі та холодні. У межах кожної підгрупи класифікуються залежно від основного компонента: напої із чаю, з кави, молочні, фруктові-ягідні тощо.

НАРІЗАННЯ – група прийомів, за допомогою яких напівфабрикату або готовому виробу методом різання надаються форма й розміри, відповідні до виробу, для якого їх призначають.

НАЧІНКА (ФАРШ) – спеціально приготовлена суміш продуктів для наповнення певної оболонки – тіста (пирогів, пиріжків, вареників тощо), баранячої або телячої грудинки, капустиного листа, болгарського перцю, кабачка, тушки кальмара, здрібнених мас: м'ясних, рибних, картопляних зраз, картопляної запіканки тощо. Залежно від основного продукту розрізняють начинки *м'ясні, ліверні, рибні, капустяні, грибні, овочеві, сирні, фруктові, круп'яні*.

НЕТТО – маса продукту після видалення з нього *відходів* (див.). Крім того, при цьому часто мають місце й *утрати* (див.), наприклад, при *оброблянні* (див.) туш яловичини, баранини, свинини, телятини.

О

ОБВАЉОВАННЯ – технологічна операція, у процесі якої м'ясо домашніх і диких тварин у *відрубках* (див.) відокремлюють від костей.

ОБПАЉОВАННЯ – оброблення тушки птиці, тварин, деяких субпродуктів вогнем, що не коптить, для видалення волосяного пера, шерсті.

ОБРОБЛЯННЯ кондитерських виробів – оформлення, прикрашання й остаточна підготовка кондитерських виробів до реалізації за допомогою *оздоблювальних напівфабрикатів* (див.) і виробів промислового виробництва.

ОБРОБЛЯННЯ м'яса – сукупність прийомів: розрубання, обвалювання, зачищення, – за допомогою яких туші (напівтуші,

четвертини) розділяють на великі куски м'яса (частини туші), що мають певне кулінарне призначення.

ОБРОБЛЯННЯ риби – сукупність прийомів: обчищування від луски, видалення голови, зрізання плавців, патрання, промивання, приготування напівфабрикатів, – за допомогою яких тушка перетворюється на певний напівфабрикат з урахуванням її розміру: дрібну рибу (масою до 200 г) обробляють на цілу тушку з головою (якщо маса риби до 100 г) або без голови; рибу середніх розмірів (масою до 1,5 кг) – на порційні куски «кругляші», які одержують шляхом нарізування на порційні куски під прямим кутом тушки з нерозрізаним при патранні черевцем; велику – на порційні куски з різних видів філе – зі шкірою й реберними кістками, зі шкірою без кісток або без шкіри та кісток (чисте філе).

Своєрідним є обробляння риби для фарширування.

ОБЧИЩАННЯ – технологічна операція, у процесі якої видаляється поверхневий шар продукту (шкірочка овочів, фруктів, луска риби тощо).

ОБЩИПУВАННЯ – технологічна операція, у процесі якої видаляється пір'я з поверхні тушок сільськогосподарської птиці й пернатої дичини.

ОЗДОбЛЮВАЛЬНІ НАПВФАБРИКА́ТИ – *креми* (див.), *сиropи* (див.), *помада кондитерська* (див.), *мастика* (див.), *суфле* (див.), *желе* (див.), *крихти* (див.) тощо, якими прикрашають і остаточно готують до реалізації торти, тістечка, кекси, рулети.

ОКРО́ШКА – холодний суп, рідкою основою якого є окрошечний хлібний квас, заправлений гірчицею, розтертою з крутими яєчними жовтками, частиною сметани й цукром, а гарніром – зелена цибуля, розтерта з сіллю, огірки свіжі, нарізані кубиками й нарубаний яєчний білок крутих яєць (компоненти всіх окрошок), а також м'ясні продукти (*окрошка м'ясна і збірна м'ясна*), картопля й морква відварні, редис червоний (*окрошка овочева*). Відпускають окрошку зі сметаною й зеленню кропу.

Замість квасу можна готувати окрошки на кефірі, кисляку, ацидофіліні, які розбавляють холодною кип'яченою водою в співвідношенні 1:1.

ОЛА́ДКИ – смажені основним способом виробу з дріжджового тіста напіврідкої консистенції (1 л рідини на 1 кг борошна) діаметром 5-6 см, завтовшки 5-6 мм.

В українській кухні готують *оладки з кабачків*.

ОМЛЕТНА МАСА – суміш яєць, меланжу або яєчного порошку з водою або молоком і сіллю.

ОМЛЕТ – 1) натуральний: смажений основним способом або запечений виріб з *омлетної маси* (див.);

2) змішаний: смажений основним способом виріб з омлетної маси, до якої додано наповнювачі (тертий сир, обсмажені свинокоченості або ковбаса, смажена картопля, зелений горошок тощо);

3) фарширований: натуральний смажений омлет, на середину якого наприкінці готування укладають начинку (фарш) і загортають на неї краї омлету.

ОПАРА – рідке тісто з борошна, води й дріжджів, що бродило 2,5-3 год., на якому потім замішують здобне дріжджове тісто.

ОФОРМЛЕННЯ СТРАВ – група прийомів, за допомогою яких страви остаточно готують до подавання споживачеві. До них належать прикрашання страви гілочкою зелені, посипання дрібно нарізаною зеленню, гармонійне розташування основного виробу, гарніру й соусу, використання крутонів, тарталеток тощо.

II

ПАМПУШКИ – маленькі булочки з нездобного дріжджового тіста. Политі часниковим соусом подаються до українського борщу.

ПАНІРІВКА – продукт або суміш продуктів, які використовуються для *панірування* (див.) напівфабрикатів. Застосовуються такі види паніровки:

1) борошняна – пшеничне борошно, іноді змішане з сіллю;

2) біла – протертий через сито черствий пшеничний хліб;

3) червона – розмелені й просіяні сухарі із пшеничного хліба;

4) подвійна – паніровка, утворена послідовно шарами борошна, *льезону* (див.) і білої або червоної паніровки;

5) дворазова – паніровка, утворена послідовно шарами льезону, білої або червоної паніровки, знову льезону та білої або червоної паніровки.

ПАНІРУВА́ННЯ – технологічний прийом, за допомогою якого поверхня напівфабрикату перед смаженням покривається *паніровкою* (див.) з метою зменшення втрат вологи й утворення більш рум'яної скоринки.

ПАШЛЬЙО́ТКИ – паперові фігурні трубочки, які для зручності споживання смажених страв надівають на кістки, що виступають із м'яса або птиці.

ПАРФЕ́ – холодна солодка страва, різновид морозива. Її готують із густих (не менш 35% жиру) вершків, збитих із цукром, яєчно-молочної суміші, ароматизаторів, смакових продуктів: ваніліну (*ванільне*), кави (*кавовe*), какао-порошку (*шоколадне*), горіхів (*горіхове*), суничного пюре (*суничне*).

ПАСЕРО́ВКА – 1) *овочева* – пасеровані з жиром цибуля, морква, томатне пюре; 2) *борошняна* – прогріте з жиром (в результаті *жирового пасерування*) або без нього (в результаті сухого пасерування) пшеничне борошно.

ПАСЕРУВА́ННЯ – короткочасне прогрівання ароматичних овочів, томатного пюре з жиром, а також борошна з жиром або без нього.

ПА́СКА¹ (рос. *куліч*) – «великодній хліб», різновид *кексу* (див.). Випікається зі здобного дріжджового тіста з додаванням ізюму, горіхів.

ПА́СКА² – солодка страва, приготована без теплового обробляння, основним компонентом якої є кисломолочний сир, до якого додаються вершкове масло, яйця (сирі або тільки крутий жовток), сметана або вершки, цукор, мед, різноманітні ароматичні й смакові харчові компоненти – ізіум, цукати, варення, горіхи, ваніль, кориця, цедра цитрусових, есенції (малинова, сунична, мигдальна тощо).

ПАШО́Т – яйце, зварене «у мішечок».

ПАШО́ТНИЦЯ – посуд у формі чарочки для подавання яєць «пашот».

ПАШТЕ́Т – холодна закуска із пропущених 2-3 рази через м'ясорубку попередньо відварених або обсмажених печінки, птиці, дичини з наповнювачами (вершкове масло, обсмажені на шпикі цибуля та морква, молоко тощо) добре вимішаної мажучої консистенції, оформлена та прикрашена.

ПЕЛЬМЕ́НІ – напівфабрикат і готовий виріб (відварений у великій кількості води – 4 л на 1 кг) із прісного крутого тіста

(борошно, вода, яйця, сіль) з різними начинками, найчастіше м'ясними, зашипнуті так, що виріб набуває округлої форми.

ПЕЧЕННЯ ПО-ДОМАШНЬОМУ (рос. *жаркое по-домашнему*) – національна російська страва з яловичини або свинини, тушкованих з картоплею, цибулею й томатним пюре в керамічних горщиках. В українській кухні готується також із курки, індички, качки, гусака з додаванням грибів і часнику (крім зазначених вище компонентів). *Печеня київська* готується тільки з яловичини і без часнику.

ПЕЧИВО – дрібні кондитерські вироби з бездріжджових видів тіста: пісочного, цукрового, бісквітного, листкового.

ПИРІГ – борошняний кулінарний виріб із дріжджового тіста з різними начинками, оформлюваний, як правило, на всьому листі. У кухнях східних слов'ян був відомий ще до Київської Русі. Розрізняють пироги *закриті*, *напіввідкриті* та *відкриті*.

ПІДЖАРКА – напівфабрикат і готовий виріб, доведений до готовності смаженням основним способом, у вигляді брусочків масою 10-15 г з яловичини, свинини, баранини.

ПІДПІКАННЯ – спосіб теплового оброблення цибулі, моркви, коренів для приготування бульйонів, який використовувався у вітчизняній технології як допоміжний, але набув останнім часом поширення під час приготування страв із риби й морепродуктів. Уважається, що ця технологія є компромісом між японськими сантими й приготуванням на грилі. Фактично застосовується та сама техніка, що й у приготуванні майже сирого м'яса: на розпечену сковороду кладуть підготовлений кусок риби, який, потримавши трохи з одного боку, перевертають на інший, а потім майже одразу подають на стіл. У результаті утворюється ароматна хрустка кірочка, а всередині риба лишається ніжною, соковитою і практично сирою. Приготовлена у такий спосіб риба, рідше м'ясо, стає основним інгредієнтом популярних на сьогодні «теплих салатів» з різними видами листкових овочів і навіть із фруктами. Підпечену рибу перед подаванням спеціально розламують або нарізають скибочками, щоб було видно цей незвичайний контраст. Найчастіше для цього використовуються тунець і морський гребінець.

ПІДСУШУВАННЯ ФРУКТІВ, ОВОЧІВ – спосіб теплового оброблення, що використовується в кулінарії не для

консервування продуктів, а для одержання чипсів – дуже тонких зрізів овочів (баклажанів, топінамбуру, цукіні тощо) і фруктів (апельсинів, грейпфрутів, яблук тощо), підсушених у духовій шафі до хрусткого стану. Фрукти, як правило, попередньо проварюють у цукровому сиропі, а потім підсушують у духовці при 100° С. Чипси зазвичай використовують для прикрашання страв, однак крім декоративної, вони виконують важливу смакову функцію, наприклад, створюють контраст ніжного присмаку мусів і хрустких чипсів.

ПІЦА – страва італійської кухні з 500-річною історією, вид відкритого пирога, що завоював Європу й Америку.

ПЛАСТУВАННЯ риби – розділення тушки випатраної риби на дві поздовжні половинки – одну із хребетною кісткою, іншу без неї.

ПЛОВ – «король» східних кухонь. Основою пловів є особливим чином приготований рис (але існують плови з пшениці, гороху, кукурудзи, інших зернових культур) з різноманітним асортиментом компонентів: м'ясо (традиційно – баранина) з овочами, птиця, риба, фрукти. Відомі дві технології приготування плову: узбецька (рис готується разом з м'ясом) і азербайджанська (рис готується окремо від м'ясної частини плову).

ПАТРАННЯ – видалення нутрощів з тушок птиці, риби.

ПОМАДА КОНДИТЕРСЬКА – оздоблювальний напівфабрикат (див.), уварений до температур 114-120° С концентрований цукровий сироп з патокою, охолоджений і збитий (біла маса). Готують також шоколадну помаду (нею обробляють тістечко «Еклер») та забарвлену в інші кольори.

ПОСВІТЛІННЯ (рос. *осветление*) – прийом оброблення, у процесі якого за допомогою *відтяжки* (див.) усувається мутність бульйонів, фруктово-ягідних сиропів.

ПОСТАМЕНТ – виріб, який застосовують при оформленні банкетних столів для того, щоб забезпечити більш високе розташування основного компонента страви. Роль постаменту можуть відігравати каші, картопляне пюре, а також хліб і навіть дерево.

ПРАЛІНЕ – оздоблювальний напівфабрикат з обсмажених, проварених у розплавленому цукрі горіхів, охолоджений,

подрібнений і розтертий у густу ніжну однорідну масу темно-коричневого кольору.

ПРИПУСКА́ННЯ – доведення продукту до стану кулінарної готовності в невеликій кількості води або бульйону (продукт має бути покритий рідиною на $\frac{1}{3}$ або $\frac{1}{2}$ своєї висоти) або у власному соку.

ПРОФІТРО́ЛІ – маленькі кульки із заварного тіста діаметром 1 см. Подаються як гарнір до прозорого бульйону.

ПРЯ́НИК¹ – борошняний кондитерський виріб, що випікається з *тіста пряникового* (див.).

ПРЯ́НИК² (рос. *коврижка*) – великий виріб із пряникового тіста (ще в 19 ст. його готували довжиною до 1,5 м завширшки до 1 м і заввишки 10-15 см), що складається із двох частин із прошарком між ними з варення або повидла.

ПРЯ́НОЩІ – див. *спеції*.

ПУ́ДИНГИ – другі й солодкі гарячі страви, із сиру, каш, сухарів, приготовлені шляхом запікання. Особливістю пудингів є те, при підготовці напівфабрикату до теплового оброблення яйця розділяють на жовток і білок, білок збивають і вводять у напівфабрикат наприкінці приготування, що забезпечує більш пишну консистенцію, ніж у запіканок.

ПЮРЕ́ – однорідна густа маса, приготовлена із протертих, переважно рослинних, продуктів (картоплі, моркви, зеленого горошку, гороху, квасолі тощо) з додаванням жирів, молока, яєць, інших компонентів. У деяких випадках готують пюре з м'ясних, рибних продуктів.

Р

РАГУ́ – назва ряду кулінарних виробів:

1) дрібнокусковий м'ясо-кістковий напівфабрикат зі свинини або баранини. Із грудної та шийної частин баранини нарубують м'ясо-кісткові кусочки масою 20-30 г. Частка кісток не повинна перевищувати 20% маси напівфабрикату.

Для рагу зі свинини м'ясо-кісткові кусочки масою 30-40 г нарубують із грудинки. Частка кісток не повинна перевищувати 10%, жирової тканини – не більш 15%. Допускаються кусочки котлетного м'яса масою 20-30 г;

2) страва з напівфабрикату рагу, приготована шляхом тушкування в томатному соусі разом з гарніром (попередньо обсмажені картопля, морква, цибуля, ріпа, петрушка);

3) друга тушкова страва із суміші овочів. Овочевий набір міняється в міру дозрівання тих або інших овочів.

РЕЧОВИНИ-ДРАГЛЕУТВОРЮВАЧІ (рос. *вещества желирующие*) – речовини, розчини яких при охолодженні утворюють драгли або клейстер і надають виробам драглеподібної консистенції. До них належать належать крохмаль, желатин, агар, агароїд, фурцеларан, альгінат натрію тощо.

РОЗРУБУВАННЯ туш (напівтуш, четвертин) – розчленовування туш (напівтуш, четвертин) на *відруби* (див.) певних кісток з розташованою на них м'якоттю.

РОЗМОРОЖУВАННЯ – виведення продуктів із замороженого стану під впливом тепла. Застосовують *повільне розморожування* – наприклад, морожене м'ясо в тушах, напівтушах, четвертинах розморожують у холодильних камерах, поступово підвищуючи температуру повітря від 0°С до 6-8°С (або використовуючи кілька камер). Розмороженим вважається м'ясо, температура в товщі м'язів якого досягла -1°С. Процес триває від 3 до 5 діб залежно від маси туш, напівтуш, четвертин і вгодованості м'яса, м'ясо максимально відновлює властивості свіжого й при наступному *оброблянні* (див.) практично не втрачає соку. *Швидке розморожування* відбувається при температурі 20-25°С. Процес закінчується протягом доби, але при наступному оброблянні м'ясо втрачає багато соку (10-11% від своєї маси). *Прискорене розморожування, або дефростація*, застосовується на заготівельних підприємствах у спеціальних приміщеннях – *дефростерах*, що складаються з двох камер: у першій з температурою 20-25°С м'ясо витримується протягом доби, після чого його переміщують у другу холодильну камеру з температурою 0–2°С ще на добу. Таке м'ясо при оброблянні втрачає близько 3% соку. Є продукти, для яких повільне розморожування не має сенсу, наприклад, заморожена печінка (її завжди розморожують при кімнатній температурі), заморожена риба (рибу з непорушеним шкірним покривом і необезголовлену розморожують навіть у воді з температурою не вище +20°С).

РОЗСОЛЬНИКИ – підгрупа *супів заправних* (див.), обов'язковим компонентом *гарніру* (див.) яких є солоні огірки.

Готують *розсольник, розсольник домашній, московський, ленінградський, по-росошанськи*.

РОЗСТЮЮВАННЯ напівфабрикатів із дріжджового тіста – витримування напівфабрикатів у теплому місці перед посадкою в піч для відновлення пористості, порушеної при формуванні.

РОЗТЯГАЇ – різновид пиріжків із дріжджового тіста, у яких у центрі *защипки* (див.) залишене «віконечко» (наші предки вважали, що пиріжок розстебнуть). Подають спеціально до *прозорих бульйонів* (див.): з рибною начинкою – до юшки, з м'ясною – до м'ясного бульйону, з рисом, цибулею, морквою і яйцем – і до рибного, і до м'ясного бульйону.

РОМШТЕКС – 1) порційний панірований напівфабрикат з товстого або тонкого країв яловичини (м'ясо відбивають, посипають сіллю, перцем, змочують у льезоні, панірують у сухарях);

2) смажений основним способом і доведений до готовності в жарочній шафі кулінарний виріб з напівфабрикату *ромштекс*. Використовується для приготування *страви ромштекс із гарніром* або для реалізації через кулінарні відділи магазинів.

РОСТБІФ – 1) крупнокусковий напівфабрикат з вирізки, товстого або тонкого країв яловичини;

2) смажений в жарочній шафі кулінарний виріб з напівфабрикату *ростбіф*. Ростбіф на замовлення споживача може мати три ступеня готовності: повністю просмажений, напівпросмажений і напівсирий (із кров'ю), його нарізають по 2-3 куски на порцію й гарнірують або повністю просмажений охолоджують і віддають до кулінарних відділів магазинів.

РУЛЕТИ (від франц. *згорнутий, загорнений*) – назва кулінарних і кондитерських виробів однакової форми, виготовлених з різної сировини:

1) бісквітний – випечений бісквітний шар, змазаний кремом, повидлом тощо і згорнутий рулетом;

2) м'ясний – напівфабрикат і смажений у жарочній шафі готовий виріб з котлетної маси із загорненим у неї фаршем;

3) рибний – аналогічний м'ясному (страва була запропонована кухарями тресту ресторанів і буфетів Південно-Західної залізниці);

4) картопляний – напівфабрикат і запечений готовий виріб з картопляної котлетної маси із загорнутим у неї фаршем;

5) рулет рибний заливний – напівфабрикат з натуральної рибної рубаної маси, згорнутий рулетом, і готовий відварний, охолоджений, нарізаний на порції, прикрашений й залитий желе виріб.

С

САВАРЕН – здобне дріжджове тісто для солодких пирогів, назване на честь знаменитого французького кулінара Ж.А. Брилья-Саварена.

САЛАТИ – група холодних закусок, суміш різноманітних нарізаних сирих, варених овочів, а також овочів з додаванням продуктів тваринного походження.

САМБУК – холодна драглиста солодка страва на основі фруктових пюре (яблучного, сливового тощо) зі збитими білками.

СІРНИКИ – напівфабрикат і готовий виріб у формі биточків, смажений основним способом і доведений до готовності в жарочній шафі з однорідних мас, основним компонентом яких є сир. Готують *сирники, сирники з картоплею, сирники з морквою*. Українські майстри-кухарі запропонували *сирники з квасолею, сирники київські*.

СИРОПИ – оздоблювальні напівфабрикати (див.):

1) прокип'ячений розчин цукру у воді з додаванням ромової есенції й коньяку або вина; використовується для просочування кондитерських виробів (наприклад, бісквітних коржів);

2) уварений до температур 110-111°С розчин цукру у воді; використовується для глазурування кондитерських виробів;

3) сироп інвертний – підданий кислотному *гідролізу* (див.) цукровий сироп, що додається в тісто для печива, пряників, інших виробів для запобігання черствіння.

СІЧЕНИКИ ПОЛТАВСЬКІ – див. *котлети полтавські*.

СМАЖЕННЯ (рос. *жареніе*) – група прийомів *сухого нагрівання* (див.) продуктів. Розрізняють *смаження з невеликою* (10% від маси обсмажуваного продукту), *кількістю жиру* (часто її називають *основним способом смаження*); *смаження у фритюрі* (жиру береться в 4-20 разів більше за масу продукту, що додається одночасно); *смаження в закритому пристрої* (у жарочній шафі); *смаження на відкритому вогні* (на ґратках або на шпажках).

СОЛЯНКИ РІДКІ – підгрупа заправних супів, що відрізняються гострим і специфічним смаком, обумовленим такими компонентами гарніру, як солоні огірки, томатне пюре й, у більшості рецептур, *каперсами* (див.) та оливками. Розрізняють солянки *м'ясні, рибні, грибні*.

СОЛЯНКИ НА СКОВОРІДЦІ – група гарячих (других) запечених страв, обов'язковими компонентами яких є тушкована капуста, між двома шарами якої укладають підготовлений основний продукт із солоними огірками, пасерованою цибулею, томатним пюре, каперсами тощо. Готують солянки *м'ясні, рибну, овочеву*.

СОУС – ароматичний і смаковий компонент холодної, гарячої (другої) або солодкої страви, консистенція якого коливається від в'язко-рідкої до пастоподібної залежно від набору сировини й технології приготування. Соуси поділяють на такі види:

- 1) гарячі й холодні;
- 2) с загусником (борошно або крохмаль) або без нього;
- 3) на бульйонах (м'ясних: коричневому (червоні соуси) і білому (білі соуси), а також рибному, грибному), фруктових відварах, молоці, сметані, маслі вершковому, олії, оцті.

СОЧНИКИ – своєрідні пиріжки зі здобного тіста з молочнокислосирним фаршем, не закриті тістом на торцях.

СТАН КУЛІНАРНОЇ ГОТОВНОСТІ – сукупність органолептичних, фізико-хімічних (зокрема температури) і мікробіологічних показників, що визначають придатність продукції до вживання і її безпеку для життя та здоров'я споживача.

СТРАВА (рос. *блюдо*) – продукт роботи *кулінара* (див.), що пройшов усі стадії *технологічного процесу* (див.), порційований і оформлений у відповідному посуді. Розрізняють холодні й гарячі страви, а також страви з м'яса, м'ясопродуктів, птиці, риби й нерибних продуктів водного промислу, яєць, сиру, овочів, круп, бобових і макаронних виробів, солодкі страви.

СУЛЬФІТАЦІЯ КАРТОПЛІ – обробляння обчищеної картоплі розчином бісульфіту натрію, що містить 1% сірчистого ангідриду, для запобігання від потемніння при зберіганні не в

воді. Здійснюється на заготівельних підприємствах. Термін реалізації сульфатованої картоплі – 48 год.

СУП – рідка або напіврідка страва з гарніром, перша з основних страв обіду. Супи поділяють за такими параметрами:

1) температурою подавання – на гарячі й холодні;

2) рідкою основою – на бульйонах (кістковому або м'ясо-кістковому, із сільськогосподарської птиці (курки, індички, курчати), грибному), на відварах (овочів, круп, бобових, макаронних виробів, фруктів, ягід), на молоці, хлібному квасі або кисломолочних напоях;

3) технологією приготування – на заправні, прозорі, пюреподібні, інші.

СУПІ ЗАПРАВНІ – супи, одержувані проварюванням у бульйоні або воді (вегетаріанські) певних продуктів і заправлені наприкінці варіння пасерованими овочами (іноді й томатом), борошняною пасеровкою, «букетом», спеціями. Залежно від складу гарніру в міжнародній кухні заправні супи поділяють на *борщі, щі, розсольники, солянки, картопляні, овочеві, із крупами, бобовими, макаронними виробами.*

В українській кухні розрізняють *борщі, капустаки, розсольник і юшки.*

СУПІ ПРОЗОРІ – супи, що складаються з прозорих бульйонів і гарнірів, які готують окремо. Прозорі бульйони одержують посвітлінням кісткового, із птиці або рибного бульйону спеціальним напівфабрикатом – *відтяжкою* (див.). Ряд гарнірів – грінки, пиріжки, профітролі тощо – подають на пиріжковій тарілці, а бульйон – у бульйонній чашці; інші – яйце пашот, пельмені, локшину домашню тощо – кладуть у глибоку столову тарілку й наливають бульйон.

СУПІ ПЮРЕПОДІБНІ – супи, які готують на білому або молочному соусі та з'єднують з різноманітними протертими або здрібненими на м'ясорубці продуктами (городина, гриби, крупи, бобові (горох, квасоля), птиці (курка, індичка, курча, качка, перната дичина), печінка (яловича, теляча, бараняча, свиняча, куряча, індичка, качина, гусяча), риба, нерибні продукти водного промислу). Для підвищення харчової цінності й поліпшення смаку супи, крім бобових, заправляють яєчно-молочною сумішшю. Супи на молоці, заправлені вершками, через ніжну консистенцію називають *супи-креми*. Супи-пюре з морепродуктів

називають *біски*. Частина основного продукту може входити до супу не в протертому, а в нарізаному кубиками вигляді. Але виразнішого вигляду суп набуває при використанні продуктів різних кольорів: зелений горошок у картопляному супі, розсипчастий рис у морквяному або томатному тощо. На піріжковій тарілці до супів-пюре можуть бути подані грінки, піріжки печені із дріжджового або листкового тіста, кукурудзяні або пшеничні пластівці.

СУФЛЕ́ – підгрупа гарячих солодких страв з різних основних продуктів, з'єднаних з розтертими з цукром яєчними жовтками й проварених з молоком до загустіння, з'єднаних зі збитими білками й випечених у жарочній шафі. Готують суфле *ванільне, шоколадне, горіхове*. В українській кухні різновидом суфле є *повидлянка*.

СУХЕ́ НАГРІВА́ННЯ – нагрівання продуктів у середовищі, що не містить вологи. Різні способи сухого нагрівання називаються *смаженням* (див.).

Т

ТАРТАЛЕ́ТКИ – виріб із тіста, маленькі чашечки, для подавання в них різних закусок (салатів, ікри зернистої), гарнірів до других страв.

ТАРТІ́НКИ – гарячі бутерброди.

ТЕПЛО́ВЕ́ ОБРОБЛЯ́ННЯ – способи обробляння, за допомогою яких продукти й напівфабрикати під дією тепла доводять до стану кулінарної готовності. Розрізняють *вологе* (див.) і *сухе* (див.) *нагрівання*, а також комбіновані способи *теплового обробляння* (див.) – *тушкування* (див.), *брезування* (див.), *варіння з наступним обсмажуванням* (див.), *запікання* (див.).

ТЕФТЕ́ЛЬКИ – напівфабрикат і готовий запечений у жарочній шафі під соусом виріб з м'ясних і рибної котлетних мас у формі кульок масою 30-40 г кожна (в сирому вигляді). Використовується як гаряча (друга) страва з різними гарнірами.

ТЕХНОЛО́ГІЧНИЙ ПРОЦЕ́С підприє́мства харчува́ння – сукупність операцій, що забезпечують виготовлення кулінарної продукції. Має стадії одержання, зберігання сировини,

виготовлення напівфабрикатів, виготовлення готової продукції, оформлення та реалізації страв.

ТИМ'ЯН звичайний, чебрець – невелика багаторічна рослина, що має різкий пряний запах і смак. Найбільш ароматичний у момент початку цвітіння. У свіжому й сушеному вигляді є розповсюдженою приправою до печені, соусів, птиці, овочів і салатів, страв з гороху й квасолі, додається також у фарші, соління, копченості.

ТІЛЬНЕ – рибні зрази у формі півмісяця, змочені в яйці, паніровані в сухарях (напівфабрикат) і смажені у фритюрі (готовий виріб). Подають їх із різними гарнірами, окремо в соуснику подають соус томатний.

ТІСТО – маса різної консистенції, що утворюється при з'єднанні пшеничного борошна з водою або продуктами, багатими на вологу, та іншими компонентами. При контакті з водою набухають білки борошна, утворюючи своєрідний агрегат – *клейковину* (див.), яка розтягується під дією розпушувачів. Застосовуються мікробіологічний, хімічний, механічний і комбінований способи розпушення тіста. Без розпушувачів готують тісто для вареників, пельменів, локшини домашньої, галушок. Готують тісто *дріжджове (кисле)* і *бездріжджове (прісне)*. Обидва види тіста можуть бути і рідким, і густим.

Дріжджове поділяється на здобне (готується опарним способом), нездобне (безопарне); з обох видів готують листкове дріжджове.

Бездріжджове тісто поділяють на локшинне, пісочне, прісне здобне, прісне листкове, бісквітне, заварне, мигдально-горіхове, вафельне, тісто для млинчиків.

Називається тістом і цукрово-білковий напівфабрикат, хоча до його рецептури борошно не входить.

Готують тісто не тільки з пшеничного борошна, але і з житнього, гречаного, кукурудзяного, вівсяного та із суміші різних видів борошна.

ТОРТИ – борошняні кондитерські вироби з бісквітного, пісочного, листкового прісного тіста з використанням різних *оздоблювальних напівфабрикатів* (див.).

ТОСТИ – обсмажені скибочки хліба.

ТУШКУВАННЯ – комбінований спосіб теплового оброблення м'яса, птиці, субпродуктів, риби, овочів, який

поєднує кілька способів нагрівання. Так, м'ясо спочатку обсмажують, потім безпосередньо тушкують, тобто припускають у соусі. Для рагу овочевого картоплю, біле коріння, моркву, ріпу або брукву спочатку теж обсмажують, білоголовкову капусту припускають, цвітну капусту відварюють, гарбуз і кабачки тушкують сирими. Рибу попередньо обсмажують або тушкують сирію.

У

УЗВА́Р – стародавній український національний компот із сушених фруктів, переважно груш із заміною медом частини цукру.

УТРА́ТИ (рос. *потери*) – частина маси сировини, напівфабрикату, деяких готових виробів, що губиться в процесі зберігання, кулінарного оброблення, порціонування.

Ф

ФЕРМЕНТУВА́ННЯ – оброблення м'ясних напівфабрикатів протеолітичними ферментами для прискорення їхнього розм'якшення при наступному тепловому обробленні. До таких ферментів належать *папаїн* (із плодів динного дерева папаї), *бромелаїн* (з ананасів), *ферментні суміші* (зі шлунків великої рогатої худоби) і мікробіальні препарати – *оризин*, *теризин*, *субтилізін*, *кератиназа* тощо.

ФІКСА́ЦІЯ рибних напівфабрикатів – оброблення потрошеної обезголовленої тушки при централізованому виробництві напівфабрикатів у 15-18%-ому розчині кухарської солі при температурі 4-6°C протягом 5 хв. (худа риба), 10-15 хв. (жирна) з метою зменшити втрати соку при зберіганні й наступному обробленні риби. Напівфабрикат називається *риба спеціального оброблення незаморожена*.

ФІЛЕ́ – 1) найкраща, сама ніжна і смачна (а часто – і найдорожча) частина туш свійських тварин, тушок птиці, дичини, риби. Так, яловичу, свинячу вирізку називають філейною вирізкою, у тушках птиці філе – це грудні м'язи тощо;

2) порційний напівфабрикат і готовий виріб смажений основним способом із центральної частини яловичої вирізки. Смажене філе використовують для готування страв *філе*

натуральне, філе в соусі, філе з печерицями, філе з помідорами, філе з кістковим мозком.

ФЛАМБУВАННЯ (від французького *палати, полум'яніти*) – технологічний прийом, який полягає в підпалюванні кулінарного виробу, до складу рецептури якого входить алкогольний компонент. Фламбування може бути кінцевим етапом приготування страви, і тоді воно проходить у присутності гостей безпосередньо в залі ресторану, а може бути одним із проміжкових етапів приготування страви, наприклад, пюреподібного супу з раків і морепродуктів (біск). Якщо в першому випадку воно є насамперед елементом комерційної привабливості ресторану, свого роду шоу, то в другому використовується для створення ароматичного й смакового букета.

ФРЕШ (від англ. *свіжий*) – вичавлений зі свіжої сировини за допомогою будь-якого устаткування або вручну овочевий, фруктовий або ягідний сік, який споживають одразу після його отримання. За впливом на організм розрізняють такі види фрешів:

1) сечогінні: виноградний, морквяний, полуничний, кавуновий, абрикосовий, грушовий;

2) протизапальні, протиглісні, антисептичні: яблучний, часниковий і цибулевий;

3) очищувальні: капустяний, морквяний і буряковий;

4) дезинфікувальні: капустяний і сік червоного перцю;

5) знижуючі кров'яний тиск: томатний, буряковий, калиновий і лимонний;

б) тонізувальні: персиковий, виноградний, полуничний, абрикосовий та чорничний.

Крім соків-фреш готують також коктейлі-фреш та креми-фреш.

ФРИКАДЕЛЬКИ – напівфабрикат і готовий виріб з м'ясної або рибної котлетної маси або м'ясної натуральної рубаної маси у формі кульок масою 10-12 г.

ФРИТЮР – жир, нагрітий до 170-190°С для смаження у фритюрі (див.).

ФУРЦЕЛАРАН – драглеутворювач, одержуваний з балтійської водорості фурцеларії, схожий за своїми властивостями на агароїд, за драглеутворювальною здатністю

перевищує желатин у 3-4 рази: міцні прозорі драгли утворює при концентрації 0,5-1%. Має високу температуру драглеутворення желейної маси (70-75°C). Кип'ятіння його розчинів протягом 1 год. незначно знижує якість драглів.

Перед уведенням у виробу фурцеларан замочують у 20-тикратній кількості води протягом 1 год. При цьому він збільшується у вазі в 6-8 разів, а в надлишку води розчиняються низькомолекулярні фарбувальні та ароматичні речовини. Набряклий фурцеларан віджимають через серветку, розчиняють у теплій воді й використовують за призначенням.

Х

ХАРЧО – суп грузинської кухні, що завоював популярність у всіх світових кухнях. Основними компонентами його є яловичина, рис, соус ткемалі або паста із цієї сливи, цибуля ріпчаста, часник, спеції.

ХОЛОДЕЦЬ (рос. *студень*) – холодна м'ясна страва з яловичини з використанням желатину (*холодець із яловичини*) або свинини з використанням желатину (*холодець зі свинини*), або з яловичих (*холодець яловичий*) або свинячих (*холодець свиний*) субпродуктів (два останні виробу загускають завдяки *глютину* (див.), що утворюється з *колагену* (див.), на які багаті субпродукти (голяшки, вуха, губи тощо). Готують також холодці рибні, із птиці.

ХОЛОДНИК (рос. *ботвинья*) – різновид холодних супів, рідкою основою яких є хлібний квас. Для холоднику квасом розводять пюре зі щавлю та шпинату, додають сіль, цукор, лимонну цедру. Гарніром до холоднику є відварна холодна риба (осетрова, судак або тріска) із зеленою цибулею, салатом, свіжими огірками, зі струганим хроном, кропом. У ресторанах до гарніру додають кусочок балику, крабів або раків. Гарнір оформлюють на закусочній тарілці.

ХОЛОДНИК наддніпрянський – український холодний суп на квасі, у якому розпущено пюре з припущених щавлю та шпинату. Інші продукти – огірки свіжі, варена яловичина, яйця вкруту, сметана, цибуля зелена, зелень кропу, петрушки, естрагону, цукор, сіль.

Ц

ЦЕДРА – зовнішня тонка кольорова шкірочка цитрусових плодів: *лимонна, апельсинова, мандаринова, грейпфрутова*. Використовується як ароматизатор для кондитерських виробів, солодких страв, напоїв.

ЦИКО́РІЙ – дворічна рослина, коріння якої (першого року) використовується в сушеному вигляді як сурогат або як добавка до натуральної кави.

ЦУКА́ТИ – цілі або нарізані кусочками фрукти, шкірки кавунів, динь, обчищені від верхньої щільної шкірочки, проварені в цукрово-патоковому сиропі й підсушені. Додаються до тіста для кексів, пасок, у солодкі страви, використовуються при оформленні низки виробів.

Ч

ЧАЙ – гарячий напій із сухого чаю (див. *заварювання чаю*). До чаю подають цукор, мед, варення, лимон, гаряче молоко або вершки, а також різноманітний асортимент кондитерських виробів.

Улітку готують холодний чай.

Ш

ШАРЛО́ТКА – гаряча солодка страва з яблук, запечених в «коробочці» з білого хліба.

ШАТКУВА́ННЯ – прийом нарізання, насамперед овочів соломкою, скибочками, іншими формами.

ШАФРА́Н посівний (крокус) – висушені яскраво-оранжеві рильця квіток шафрану, що поєднують у собі властивості барвника й спеції. Для надання золотавого кольору й приємного аромату достатньо незначної кількості цієї пряності. Додається в рибний суп, до тушкованої риби, до рису для плову й ризото тощо.

ШАШЛІ́К (тюрк. *їжа, приготовлена на рожні*) – популярна м'ясна страва кавказьких кухонь, відома всім гірським і пастушим народам. Готується переважно з молодого баранини, а також із м'яса дорослих тварин, з яловичини, свинини, курки:

1) дрібнокусковий напівфабрикат (кусочки масою 30-40 г) з окосту або корейки без реберних кісток, які маринують протягом 4-5 год. на холоді (лимонний сік або кислота, або оцет, ріпчаста цибуля, сіль, мелений перець і зелень петрушки або кропу);

2) готовий виріб, смажений на рожні над розпеченими вуглинами або в спеціальних апаратах – шашличницях (див. також *бастурма*). Асортимент шашликів дуже широкий.

ШНІЦЕЛЬ – назва асортименту напівфабрикатів і готових виробів (смаження основним способом) овально-довгастої форми з різної сировини:

1) шніцель відбивний – панірований порційний напівфабрикат і готовий виріб з окосту дрібної худоби, відбитий до товщини 1-1,5 см, змочений у льезоні, панірований у сухарях;

2) шніцель натуральний рубаний – напівфабрикат і готовий виріб з натуральних рубаних мас із яловичини або баранини, або свинини завтовшки 1 см, змочений у льезоні й панірований у сухарях;

3) шніцель – напівфабрикат і готовий виріб з котлетних мас із різних видів м'яса завтовшки 1 см, панірований у сухарях;

4) шніцель із капусти – напівфабрикат і готовий виріб із двох попередньо проварених капустяних листків у качані, охолоджених і відбитих, панірованих у сухарях.

ШПИГУВА́ННЯ – кулінарний прийом, за допомогою якого у великі куски м'яса *голкою шпигувальною* (див.) вводяться кусочки шпику, моркви, часнику, цибуля.

ШПУ́НДРА – тушкована в горщикках свинина з додаванням обсмаженої разом зі свининою цибулі, нарізаних соломкою буряків, бурякового квасу.

Щ

ЩІ – традиційний суп російської кухні, підгрупа заправних супів, основним компонентом гарніру яких є білокачанна капуста свіжа або квашена або зелена городина (щавель, шпинат), обов'язковими компонентами є цибуля ріпчаста, морква, петрушка. Асортимент щів дуже широкий.

Ю

Ю́ШКА¹ – рибний прозорий бульйон, національна страва російської кухні. Деякі види юшки (*ростовська, рибацька*) готують на непрозорому бульйоні (при варінні рибного бульйону без бурхливого кипіння він виходить досить прозорим).

Ю́ШКА² – гарячий заправний суп української кухні. Асортимент юшок дуже широкий – *київська, столична, волинська, мисливська, з потрухами, картопляна, горохова, перлова, рибна херсонська, грибна з галушками* ін.

Я

ЯЄ́ЧНЯ – гаряча (друга) страва зі смажених натуральних яєць із гарніром або без нього.

ВИСНОВКИ

Словникарські праці видатних науковців минулого засвідчили, що лексикографія надзвичайно важлива в житті людини, оскільки саме словники фіксують сукупність знань суспільства, рівень його інтелекту. Історія термінографії демонструє тісний зв'язок кожного періоду, що разом становлять безперервний рух та розвиток, дозволяє зрозуміти глибинні зміни в мові.

Термінографія активно і плідно розвивається, вдосконалюються методологічні засади зазначеної діяльності, розширюється коло лексикографічно опрацьованих галузей знань.

Незважаючи на труднощі й суперечності розвитку на певних історичних етапах, термінологічна лексикографія прагнула до очищення української мови від невластивих їй елементів і відновлення її питомих рис, виступала потужним чинником формування та утвердження української фахової мови.

Українські наукові лексикографічні праці сприяють підвищенню фахової культури мовлення, досконалому володінню правилами правопису, вимови, наголошення; зміцнюють державний статус української мови, підкреслюють національну самобутність, розвиток державотворчих процесів.

Сучасна українська термінографія задовольняє потреби в найрізноманітніших типах інформації про слово. Вона розвивається за двома основними напрямками:

1) створення спеціалізованих словників, подано інформацію тільки одного характеру (лише написання, лише походження, значення тощо);

2) створення комплексних словників, включають по можливості всі відомості про слово: тлумачення, граматичну характеристику, вимову, написання, смислові зв'язки з іншими словами, особливості вживання в різних стилях.

Важливу роль у термінографічній справі відіграють електронні словники, що уможливають вирішення таких завдань:

– укладання словників, що найповніше передають сутність понять, повністю відповідають нормам і правилам сучасної української літературної мови;

- уніфікування терміносистем з дотриманням вимог цілісності, експлікованості, повноти та несуперечливості;
- створення автоматизованих банків термінів;
- уніфікування та впорядкування існуючих масивів фактологічних даних з метою наукових видань енциклопедичного характеру.

Послідовне вивчення термінології дозволяє виявити закономірності історичних змін, окреслити перспективи подальшого розвитку термінологічної системи. Зокрема, вивчення історії термінографії дає можливість прослідкувати за процесом розвитку наукової думки.

Плідна термінографічна діяльність науковців-дослідників упродовж багатьох років засвідчила, по-перше, що система словників в Україні є розгалуженою та різноманітною; по-друге, є надзвичайно важливою з точки зору пізнання українського мовного фонду минулих часів, розуміння закономірних процесів, розвитку, вдосконалення наукової мови.

Таким чином, науковці, освітяни та всі, кого цікавить українське слово, мають змогу на сьогодні працювати з різними словниками, залежно від власного фаху та інтересів.

В основі поняття термінографії з огляду на дистрибуцію лежать параметри місця (регіональна термінографія), часу (сучасна, історична), простору (загальна термінографія, галузева), кількості (аспекти, проблеми, питання, напрямки, завдання, тенденції, параметри, функції, предмет термінографії, одномовна, двомовна, багатомовна, статистична термінографія), логосу (наукова, когнітивна, навчальна, теорія термінографії), етносу (українська, національна), форми (словникова, комп'ютерна, потенційна), дії (практика термінографії, прикладна, практична), функції (нормативна, описова, перекладна, навчальна).

Головне завдання словника, що відбиває багатоаспектну характеристику термінів – представити інформацію про терміни як мовний знак і про позначення цими термінами понять [Головащук 1976; Медведева 2000; Нові слова 2008; Інформація 2010]. Щоб здійснити її, необхідно включити в словникову статтю видові і аспектні терміни, відобразити словотворчі зв'язки між однокореновими термінами, простежити за допомогою дефініцій логічні відношення між поняттями. Дефініція терміна є

синтезом логічного і лінгвістичного типів визначення. Основний вид логічного визначення – родо-видовий.

У термінологію поступово входять нові терміни, впорядковуючи, уточнюючи систему понять. Складові терміни найчастіше включають в свій склад іменники та прикметники.

Існуючі термінологічні словники, як правило, мають одні й ті ж недоліки: інформація про поняттях розпорошується по всьому словнику, тому цілісного враження про поняття не створюється; спостерігається різнобій в дефініціях видових понять; непослідовно відображені смислові та логічні зв'язки між компонентами складеного терміна.

Будь-яка терміносистема стає логічно зрозумілою і передбачуваною, якщо вдається виявити в ній спеціальні багаторазово використовувані засоби, що несуть певне смислове навантаження. Системність такого роду повинна враховуватися при складанні тлумачних термінологічних словників. Це значно зменшить такі негативні явища, як невиправдане розсіювання інформації про наукові поняття, її втрати та безсистемність.

ЛІТЕРАТУРА

1. Ахманова О. С. Словарь лингвистических терминов / О. С. Ахманова. – 4-е стер. изд. – М. : URSS, 2007. – 569 с.
2. Вакуленко М. О. Сучасні проблеми термінології та української наукової термінографії / О. М. Вакуленко. – К.: Видавн.-поліграф. центр «Київський університет», 2009. – 69 с.
3. Васенко Л.А. Фахова українська мова / Васенко Л.А., Дубічинський В.В., Кримець О.М. : [Електронний ресурс] Режим доступу: <http://ebooktime.net/book_35.html>.
4. Вовк А. Бібліографія вчених термінологів України / ред. Б. Рицар, М. Комова. – Львів: Ліга-Прес, 2002. – 64 с.
5. Вовк А. Наукова мова і політика: 55 років української термінології в УРСР / А. Вовк. // Сучасність. – 1979. – Ч. VII. – С. 88-100.
6. Галас Б. К. Ф. С. Шимкевич як лексикограф і українське словникарство (кін. XVIII – поч. XX ст.) / Б. К. Галас. – Ужгород, 1995. – 300 с.
7. Гарбузова В.Ю. Словник фізіологічних термінів: Термінологічний словник / В.Ю. Гарбузова, Г.В. Янчик. – Суми: Вид-во СумДУ, 2008. – 147 с.
8. Герд А. С. К определению понятия «словарь» / А. С. Герд // Проблемы лексикографии : Сб. статей. – Спб. : СПбГУ, 1997. – С. 191-203.
9. Герд А. С. Научно-техническая лексикография. / А. С. Герд // Прикладное языкознание. СПб.: Изд-во Санкт-Петерб. ун-та. – 1996. – 287 с.
10. Головащук С.І. Перекладні словники і принципи їх укладання / С.І. Головащук. – К.:Наукова думка, 1976. – С. 141.
11. Грінченко Б. Словарь української мови / Б. Грінченко. – К., 1907. – Т. 1. – 539 с.
12. Дубічинський В.В. Українська лексикографія: Історія, сучасність та комп'ютерні технології: Навчальний посібник / В.В. Дубічинський. – Харків, 2004. – 164 с.
13. Електронний ресурс <http://econom.mdpu.org.ua> (дійсний на 20.08.2011).

14. Електронний ресурс <http://www.agroru.com/news/670455.htm> (дійсний на 20.08.2011).
15. Електронний ресурс <http://term-in.org/goods/15-1-1-1/category/id97/> (дійсний на 20.11.2014).
16. Єрмоленко С. Я. Українська мова. Короткий тлумачний словник лінгвістичних термінів / С.Я. Єрмоленко, С. П. Бирик, О. Г. Тодор. – Київ : Либідь, 2001. – 223 с.
17. Єрмоленко С.Я. Короткий тлумачний словник лінгвістичних термінів / С.Я. Єрмоленко, С.П. Бирик, О.Г. Тодор. – К.: Либідь, 2001. – 223 с.
18. Збірник на пошану Зенона Кузеля: праці філологічної та історично-філософської секції. / за ред. В. Яніва. – Париж – Нью-Йорк – Мюнхен – Торонто – Сідней: Записки Наукового Товариства ім. Шевченка, 1962. – Т. 169. – 584 с.
19. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громад. харчування всіх форм власності / О.В. Шалимінов, Т.П. Дьяченко, Л.О. Кравченко та ін. – К.: АСК, 2000. – 848 с.
20. Інформація та документація. Словник термінів. – Чин. від 2009-10- 01. – К. : Держспоживстандарт України, 2010. – 237 с. – п. 1.2.08.
21. Касарес Х. Введение в современную лексикографию / Х. Касарес. – М. : Наука, 1958. – 354 с.
22. Кияк Т. Р. Вузькогалузеві терміни як основа формування та квазіреферування фахових текстів [Текст] // Вісн. Нац. ун-ту "Львівська політехніка". Серія "Проблеми української термінології". – 2008. – № 620. – С. 3-5.
23. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: Учебник / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова; под ред. М.А. Николаевой. – М. : Изд. дом «Деловая литература», 1999. – 480 с.
24. Коваль А. П. Науковий стиль сучасної української літературної мови. Структура наукового тексту. – К. : Вид-во Київ. ун-ту, 1970.– 306 с.
25. Ковтун Л. С. Питання східнослов'янської лексикографії XI – XVII ст. / Л.С. Ковтун. – К.: Наук. думка, 1979. – 212с.

26. Комарова З.И. Семантическая структура специального слова и её лексикографическое описание. – Свердловск, 1991. – 156 с.
27. Комова М. В. Українська термінологічна лексикографія / М.В. Комова. – Львів, 2002. – 312 с.
28. Комова М. Класифікація термінологічних словників / Марія Комова // Вісник : Проблеми української термінології. – Львів : Національний університет «Львівська політехніка», 2008. – № 620. – С. 144-147.
29. Кочан І. Українське термінознавство в іменах / І. Кочан. – Львів: Літопис, 2012. – 292 с.
30. Кульчицький І.М. Комп'ютерно-технологічні аспекти створення сучасних лексикографічних систем / І.М. Кульчицький. – К., 2002, – 57 с.
31. Марусенко М. А. Учебная лексикография / М. А. Марусенко // Прикладное языкознание. – Санкт-Петербург, 1996. – С. 308-317.
32. Медведева, И. В. Принципы составления терминологического словаря, отражающего многоаспектную характеристику термина [Текст] : дис. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / Медведева Ирина Владимировна. – Уфа, 2000. – 208 с.
33. Мороз І.В. Словник-довідник з біології / І.В. Мороз, Я.І. Мороз; за ред. К.М. Ситника. – К. : Генеза, 2001. – 416 с.
34. Москаленко А.А. Нарис історії української лексикографії / А.А. Москаленко. – К. : Наукова думка, 1961. – 164 с.
35. Ніколаєнко І.В. Основи екології: Словник-довідник / І.В. Ніколаєнко, А.М. Ніколаєнко. – Харків : ХНАУ, 2006. – 83 с.
36. Німчук В.В. Словник Памви Беринди та його місце в історії лексикографії / В. В. Німчук. // Мовознавство. – 1978. – № 2. – С.24-37.
37. Новий російсько-український політехнічний словник: 100 000 термінів і термінів-словосполучень / Укл. М. Зубков. – Х. : Гриф, 2005. – 952 с.
38. Нові слова та значення: словник / Ін-т укр. мови НАН України; укл. Л.В. Туровська, Л. М. Василькова. – К.: Довіра, 2008. – 271 с.

39. Панько Т. І. Українське термінознавство: підручник / Т. І. Панько, І. М. Кочан, Г. П. Мацюк. – Львів : Світ, 1994. – 216 с.
40. Перебийніс В.І. Теорія і практика укладання навчальних словників / В.І. Перебийніс // Вісник Житомирськ. держ. університету. – 2004. – № 17. – С. 73–75.
41. Пещак М. Структурні моделі лексикографічних систем / М. Пещак, В. Широков // III Міжнародна наукова конференція «Проблеми української науково-технічної термінології»: тези доповідей. – Львів, 1994. – С. 58-67.
42. Пилинський М.М. Українські рукописні словникові матеріали в бібліотеках і архівах Ленінграда (Повідомлення) / М. М. Пилинський // Лексикографічний бюлетень. – Вип. 9. – К.: Вид-во АН УРСР, 1963. – С.74-89.
43. Полюга Л. Українське словництво на переломі тисячоліть / Л. Полюга. – С. 17-25.
44. Похлебкин В.В. Кулинарный словарь. – М.: Центрполиграф, 1996. – 503 с.
45. Рецепттура і технологія приготування страв української кухні / Міністерство торгівлі УРСР. – К. : Техніка, 1968. – 359 с.
46. Російсько-український словник. – К : Червоний шлях, 1924. – 2550 с.
47. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – М. : Экономика, 1985. – 295 с.
48. Симоненко Л. О. Нові підходи до розбудови української наукової термінології II пол. XX – поч. XXI ст. / Л.О. Симоненко // Українська термінологія та сучасність: зб. наук. праць. – К., 2005. – С. 22-23.
49. Симоненко Л. О. Тлумачно-перекладна термінографія / Л.О. Симоненко // Українська лексикографія в загальнослов'янському контексті: теорія, практика, типологія: зб. наук. пр. / Ін-т української мови НАН України. – К., 2011. – С. 308-313.
50. Симоненко Л.О. З історії становлення української термінографії / Л.О. Симоненко // Тенденції та перспективи формування професійної лексики. – Ірпінь, 2013. – Вип. 3. – С. 3-11.

51. Симоненко Л.О. Українська наукова термінологія: стан та перспективи розвитку / Л.О. Симоненко // Українська термінологія та сучасність. – 2001. – Вип. IV. – С. 3-8.
52. Словник ділової людини / Уклад. Р.І. Гринько, О.Р. Гринько. – Львів : Світ, 1992. – 72 с.
53. Словник сучасної української мови: фахова лексика / За заг. ред. В.С. Калашника. – Х.: ФОП Співак Т.К., 2009. – 464 с.
54. Словник технічної термінології. – К: Держ. вид-во України, 1928. – 1480 с.
55. Словник-довідник. Усі шкільні терміни / Укл. Т.К. Співак. – Х.: ФОП Співак В.Л., 2010. – 592 с.
56. Специи и пряности / Текст Я.Кибала, ил. И.Каплицкой. – Прага: Артия, 1986. – 224 с.
57. Справочник кулинара: Рецепты и термины / Сост. Рыженко В.И. – М. : Изд-во «Махаон», ООО «Гамма Пресс 2000», 2000. – 416 с.
58. Справочник технолога общественного питания / А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачева, Л.М. Алешина и др. – М.: Колос, 2000. – 416 с.
59. Стрішенець Н. Англо-український словник-довідник бібліотечно-інформаційної термінології. – К., 2004. – С. 163.
60. Тараненко О. Новий словник української мови: Концепція і принципи укладання словника / О. Тараненко. – К. : Кам'янець-Подільський, 1996. – 171 с.
61. Тараненко О. Українсько-російський словник. Сфера ділового спілкування / О. Тараненко, В. Брицин. – К. : Пожінформтехніка, 2000. – 448 с.
62. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.И. Мглинец, Н.А. Акимова, Л.З. Шильман и др.; под ред. А.И. Мглинца. – СПб. : Троицкий мост, 2010. – 736 с.
63. Туровська Л. В. Деякі аспекти розвитку термінологічної лексики сучасної української мови / Л.В. Туровська // Українська термінологія і сучасність: зб. наук. пр. – К., 2007. – С. 89-93.
64. Туровська Л. В. Сучасний етап розвитку української термінографії / Л.В. Туровська // Система і структура

- східнослов'янських мов: міжкафедральний зб. наук. пр. – К., 2006. – С. 168-173.
65. Туровська Л. В. Сучасні вимоги до інформативності терміна / Л.В. Туровська // Термінологія документознавства та суміжних галузей знань. – К., 2012. – Вип. 6. – С. 89–95.
66. Туровська Л.В. Сучасний етап розвитку української термінографії : [Електронний ресурс] Режим доступу: <http://www.term-in.org/index.php?option=com_content&view=article&id=66&Itemid=19>
67. Українсько-російський словник історичних термінів і понять / Уклад.: А.О. Данильєв та ін. – К. : Вид-во А.С.К., 2004. – 168 с.
68. Філоненко І.М., Філоненко Ю.М. Словник термінів і понять з основ промислового та сільськогосподарського виробництв (для студентів географічних спеціальностей ВНЗ). – Ніжин : НДУ, 2006. – 48 с.
69. Хижняк С. П. Терминология права, терминологические словари и принципы их составления / С. П. Хижняк // Правоведение. – 1994. – № 3. – С. 96-98.
70. Червінська Л.Ф., Дикий А.Т. Дослідження з мовознавства в Українській РСР за сорок років / Л.Ф. Червінська, А.Т. Дикий. – К., 1957. – 217 с.
71. Шуневич Б. Сучасні способи відбору термінів та укладання перекладних словників нових терміносистем / Б. Шуневич // Вісник Житомирського державного університету імені Івана Франка. – Житомир: Вид-во Житомирського державного університету імені Івана Франка, 2008. – Вип. 38. – С. 90-93.
72. Шуневич Б. Етапи укладання «Англо-українського словника-мінімуму термінів з дистанційного навчання» / Б. Шуневич // Вісник Київського лінгвістичного університету. Серія: Філологія. – Том 5. – 2002. – № 2. – С. 138-144.