

ВИКОРИСТАННЯ КУЛІНАРНИХ РЕЦЕПТІВ У НАВЧАЛЬНИХ ВИДАННЯХ З УКРАЇНСЬКОЇ МОВИ ЯК ІНОЗЕМНОЇ

USING CULINARY RECIPES IN EDUCATIONAL AIDS FOR UKRAINIAN AS A FOREIGN LANGUAGE

Прожогіна І.М.,

orcid.org/0000-0002-3072-7804

кандидатка філологічних наук, доцентка,

доцентка кафедри української філології для іноземних громадян

Навчально-наукового інституту філології

Київського національного університету імені Тараса Шевченка

У статті розглядається використання кулінарних рецептів (повних текстів чи їхніх елементів) у десяти популярних підручниках і навчальних посібниках з української мови для іноземців, призначених студентам початкового, базового, рубіжного і середнього рівнів володіння мовою (A1–B2). З'ясовуються особливості використання кулінарних рецептів та їхніх елементів у кожному з проаналізованих видань. У навчальних виданнях, орієнтованих на досягнення студентами рівнів володіння мовою A1 і A2, використовуються переважно назви страв (кулінароніми), найчастіше – назви традиційних українських страв **борщ (український борщ), вареники**, а також загальновідомі кулінароніми інших національних кулінарних традицій (**піца**) і широко розповсюджені назви без фонового компонента значення (**яєчня, риба, картопля** тощо). В усіх підручниках та посібниках цих рівнів УМІ опрацьовується лексико-граматична модель «**готувати / приготувати** + об'єкт у знахідному відмінку», яку можна вважати базовою для кулінарних рецептів (**готувати борщ, обід** тощо), а також вивчаються назви продуктів-інгредієнтів страв. У навчальних посібниках рівнів від A1 до B2 залучається й інший матеріал кулінарних рецептів – тексти на кулінарні теми, зокрема зі спрощеними чи згорнутими рецептами, діалоги у ресторанах з використанням кулінарної лексики, приклади меню закладів харчування та ін. У кількох навчальних посібниках використовуються власне кулінарні рецепти, із залученням візуалізації у вигляді ілюстрацій, малюнків, графічних елементів. Доводиться, що кулінарний рецепт має потужний лінгводидактичний потенціал у навчанні української як іноземної (УМІ) на кожному рівні володіння мовою. На основі кулінарних рецептів у більшості навчальних видань студенти розвивають навички читання, письма, говоріння та аудіювання, хоча останній вид мовної діяльності потребує більшої уваги. Використання кулінарних рецептів на заняттях з української мови як іноземної сприяє розвитку не лише загальної комунікативної компетентності студентів, але й соціокультурної, а також розвиває навички міжкультурного спілкування. Залучення рецептів української національної кухні також формує та розвиває лінгвокраїнознавчу компетентність, спонукаючи студентів виявляти більше інтересу та мотивації для подальшого вивчення української мови та культури.

Ключові слова: кулінарний рецепт, українська мова як іноземна (УМІ), навчальні видання з УМІ, лінгводидактика, компетентності.

The article examines the use of culinary recipes (full texts or their components) in ten popular textbooks and educational manuals for the Ukrainian language for foreigners, designed for beginners, students at elementary, threshold, and vantage language proficiency levels (A1–B2). The specifics of the use of culinary recipes and their elements in each of the analyzed textbooks and educational manuals were studied. In educational publications targeting students at language proficiency levels A1 and A2, the primary use of culinary terminology revolves around dish names (culinaronyms). Most commonly, these include names of traditional Ukrainian dishes such as borsch (**Ukrainian borsch**) and dumplings (**varenyky**), alongside widely recognized culinary terms from other national traditions like **pizza**. Additionally, general dish names without a specific cultural component, such as **omelette, fish, potatoes**, and so forth, are widely employed. All textbooks and manuals at these A1 and A2 levels in Ukrainian as a Foreign Language (UFL) feature the lexical-grammatical pattern «**готувати / приготувати** + object in the accusative case,» which can be considered foundational for culinary recipes (e. g., **готувати борщ**, and so on). Furthermore, the names of food ingredients are covered within these materials. In educational manuals ranging from A1 to B2 levels, other culinary content is introduced, including texts on culinary topics, simplified or condensed recipes, restaurant dialogues featuring culinary vocabulary, examples of dining establishment menus, and more. Several educational manuals even incorporate genuine simple culinary recipes, enhanced with visual aids like illustrations, drawings, and graphic elements. It is argued that the culinary recipe holds significant linguodidactic potential in teaching Ukrainian as a Foreign Language (UFL) at every language proficiency level. Based on culinary recipes, students develop reading, writing, speaking, and listening skills, although the listening requires more attention. Integrating culinary recipes into UFL classes not only fosters general communicative competence but also nurtures sociocultural and intercultural understanding. The application of recipes from Ukrainian national cuisine further cultivates linguistic and cultural awareness, sparking students' interest and motivation to delve deeper into the study of the Ukrainian language and culture.

Key words: culinary recipe, Ukrainian as a foreign language (UFL), educational aids for Ukrainian as a foreign language (UFL), linguodidactics, competences.

Постановка проблеми. Гастрономічна культура є важливою частиною загальної культури – як національної, так і спільної для всього люд-

ства. Кулінарні традиції зберігають і транслюють нашу культурну спадщину, а отже, залучення кулінарних рецептів як навчального матеріалу

при засвоєнні української мови як іноземної при-
вабливе та може бути ефективним для розвитку не
лише загальної комунікативної, але й лінгвокраї-
нознавчої компетентностей. Кулінарні рецепти
втілюють реальне використання мови. Навіть неа-
даптовані, вони містять базову активну лексику
і типові граматичні конструкції, котрі засвою-
ються легко й невимушено, за умови вираженого
методичного супроводу. Використання кулінар-
них рецептів на заняттях з УМІ стимулює студен-
тів удосконалювати свої комунікативні навички,
зокрема й навички міжкультурного спілкування,
адже вони охоче діляться своїми національними
рецептами, розмірковують про дотичні проблеми
зі сфери споживання їжі, пов'язані з цим націо-
нальні традиції.

Аналіз останніх досліджень і публікацій.

Останнім часом активізувалися соціокультурні,
лінгвістичні, літературознавчі, перекладознавчі
дослідження кулінарного (гастрономічного, або
глютонічного) дискурсу в цілому і кулінарного
рецепта зокрема. У зарубіжному мовознавстві
навіть констатують існування кулінарної лінгвіс-
тики як окремого напрямку досліджень [1].

У вітчизняній науці соціокультурний аспект
кулінарних практик досліджують М.В. Мамич,
І. Набруско, В.В. Ніколенко, Ю.М. Половинчак.
Літературознавчий підхід до кулінарної лек-
сики у художніх творах втілено в наукових роз-
відках С.І. Ковпик, Г. Мелех, О.В. Долгушевої;
С.О. Філоненко студіює феномен «кулінар-
ної прози». Перекладацький аспект кулінар-
ного дискурсу досліджують І.О. Державецька,
Ю.В. Чернова, Т.С. Гаращенко, В. Кулікова,
М. Ковальчук, Т. Стоянова, В. Шуляк, А. Корягіна,
О.С. Ковальчук. Різні аспекти лінгвістичних дослі-
джень відбивають наукові розвідки Є. Бурнос
(огляд етнографічних і лінгвістичних студій
кулінаронімів), О. Остроушко (окремі питання
семантики та граматики кулінарних рецептів).
Нарешті, з'являються публікації, де кулінарний
рецепт є об'єктом лінгводидактичного аналізу,
проте лише на англomовному матеріалі, – роз-
відки О.В. Долгушевої, М.Ю. Кочубей. Наші
дослідження, ймовірно, започатковують вивчення
кулінарного рецепта з погляду методики навчання
української мови іноземців.

Постановка завдання. Мета цієї розвідки –
проаналізувати, чи/як використовуються кулі-
нарні рецепти в підручниках та навчальних посіб-
никах з УМІ. З огляду на обмежений обсяг статті
й чималу кількість навчальних видань (за підра-
хунками Г.Д. Швець, у 2021 р. кількість підруч-
ників, посібників, програм та методичних реко-

мендацій з УМІ наближалася до 500 [2, с. 70]),
зосередимося на тих підручниках та посібниках,
які добре знають і широко використовують викла-
дачі УМІ закладів вищої освіти в різних містах
України та за кордоном і які використовуємо самі.
Цей аналіз дасть можливість висловити деякі мір-
кування щодо особливостей використання кулі-
нарних рецептів у процесі навчання УМІ.

Виклад основного матеріалу. Ми проана-
лізували десять навчальних видань з УМІ, при-
значених іноземцям від початкового до серед-
нього рівня володіння українською як іноземною
(за Загальноєвропейськими Рекомендаціями
з мовної освіти – від рівня А1 до В2) [3]. У пошу-
ках кулінарних рецептів у навчальних посібни-
ках з УМІ було з'ясовано, що в деяких виданнях
наводяться тексти, котрі містять певні елементи
рецепта, і лише в небагатьох посібниках наво-
дяться прості кулінарні приписи або ж рецепти
у спрощеному вигляді чи стислому викладі.

У більшості проаналізованих навчальних
видань для вивчення УМІ на початковому рівні
вміщено лексико-граматичну модель «*готувати/*
приготувати + іменник у знахідному відмінку
(з. в.)» (часто – із узгодженим прикметником),
що можна вважати базовою конструкцією в кулі-
нарних рецептах. Так, у посібнику «Українська
мова для іноземців. Рівень А1» за редакцією
Т.О. Дегтярьової в темі «Ресторан» є невеликий
текст із завданням скласти розповідь за анало-
гією, в якому вжито речення «*Ми разом приго-
тували обід. Я навчилася готувати український
борщ*» [4, с. 252]. Як спрощену, згорнуту інструк-
цію можна розуміти й субстантивні словосполу-
чення зі словом *смажений*, адже воно позначає
спосіб приготування страви чи продукту: (*замов-
ляли*) *смажену рибу*, (*рис*) *зі смаженою рибою*,
(*іли*) *смажену картоплю* [там само, с. 252–253].

Базова модель «*готувати* + з. в.» викори-
стана і в навчальному посібнику «Будьмо разом
(А1): Українська мова для іноземців» Мирослави
Шевченко [5]: до уроку 15, лексики якого охоп-
лює, зокрема, назви страв і напоїв, вміщено текст
«Український борщ» виразно лінгвокраїнознав-
чого характеру (*борщ* – «*справжній символ україн-
ської кухні*»), де вжито словосполучення *приго-
тувати борщ*, *борщ готують* (з *м'ясом*, ...), *його*
[борщ] готують, а також з дієсловом «варити»
(+ з. в.): *варили борщ*, *варять борщ*; вжито також
субстантивне словосполучення з *вареною карто-
плею* [там само, с. 144]. Післятекстові завдання
мають на меті не лише досягнути кращого розу-
міння цього тексту студентами, але й запам'ятати
назви овочів та інших продуктів – інгредієнтів

борщу (буряк, капуста, морква, петрушка, кріп, цибуля, картопля, часник, перець, квасоля, сало), розвинути уміння спілкуватися про їжу, національну кухню тощо. У цьому тексті є кілька назв продуктів та страв, а також прикметників, пов'язаних із харчуванням, для пасивного словникового запасу – вони лише згадуються в тексті, але не опрацьовуються в післятекстових завданнях (часникові пампушки, свинина, м'ясо птиці, пастернак, кропива; вегетаріанський борщ, апетитний борщ, (не) дієтична страва), проте зацікавлені студенти можуть використовувати й ці слова у комунікативних завданнях – обговоренні тексту, діалогах тощо. До цього уроку також вміщено уривок з реального меню закладу харчування, де наведені, зокрема, назви страв з означеннями способу їхнього приготування: *овочі тушковані з грибами, гарбуз печений з фісташками та кленовим сиропом, яблуко печене з медом і горіхами* [там само, с. 142]; зрозуміло, що частина цієї лексики на початковому рівні володіння УМІ залучається до пасивного словника (згідно з «Навчальним мінімумом з української мови для іноземців», до базової лексики належать прикметники термічної обробки чи способу приготування *варений, смажений, тушкований* [6, с. 85]). Серед страв меню – як назви, що входять до навчального мінімуму з УМІ, так і назви поза мінімумом; як назви українських страв (*вареники, деруни*), так і назви традиційних страв та продуктів інших кулінарних культур, поширені в різних країнах (*піца, спагеті, різото, бекон, моцарела, кус-кус*), і це доречно для іноземців-початківців, адже вони стикаються з багатьма різними назвами страв (кулінаронімами) у меню закладів харчування в Україні. Справжнє, невігадане меню засвідчує практичну спрямованість розглянутого навчального посібника (до того ж мотивовані учні можуть використовувати ці лексеми у вправах продуктивного типу, що підтверджує і завдання до цього меню – скласти діалог між офіціантом і клієнтом).

У навчальних посібниках рівня А2 (базового) повторюється модель «*готувати/приготувати + з. в.*». У посібнику з УМІ за редакцією Т.О. Дегтярьової опрацьовується також трикомпонентна модель з модальним словом *потрібно*: «*Дівчатам потрібно приготувати святковий обід*» [7, с. 105]; у тексті «У супермаркеті» (до однойменної теми) вжито складну форму майбутнього часу дієслова *готувати*: «*Сьогодні дівчата готуватимуть святковий обід*» [там само, с. 106]. У темі «Робота» також використано модель із залежним компонентом-інфінітивом *готувати* (*любить готувати, подобається готувати*):

«*У дитинстві Галя дуже любила їсти, а зараз любить готувати. Вона працює в ресторані: готує салати, супи, рибу, м'ясо*» [там само, с. 78], «*Ігор хоче стати кухарем, тому що йому подобається готувати*» [там само, с. 91]. Цей лексичний і граматичний матеріал мінімальний щодо кулінарної теми, проте забезпечує основні потреби мовців, згідно з вимогами до володіння базовим рівнем УМІ.

У комплексі КРОК 1 (автори О. Палінська, О. Туркевич) з УМІ рівнів А1–А2 кулінароніми містяться в лексичному матеріалі уроків «Страви і напої» і «Ти вмієш готувати!» тематичного блоку «Їжа». І в цьому виданні насамперед опрацьовується модель сполучення дієслова *готувати* з іменниками (а також і з прикметниками) у знахідному відмінку: «*На сніданок ми готуємо яєчню, молочну кашу, бутерброди*», «*На обід ми готуємо перші і другі страви. /.../ На друге переважно ми готуємо варену чи смажену картоплю з м'ясом і салат. Деколи готуємо вареники зі сметаною*» [8, с. 26]. Тут уводиться лексема *рецепт*, а також назви і спрощені рецепти приготування борщу та вареників, що узгоджується із загальною українознавчою концепцією аналізованого навчального видання: «*Ти вмієш готувати? Це не проблема! Треба тільки знати рецепт, мати потрібні продукти і посуд. Ти можеши приготувати українські традиційні страви! Наприклад, борщ. Це суп з буряком. Готувати борщ дуже просто: береш овочі, чистиш їх, ріжеш і вариш з м'ясом. Головне – борщ має бути червоний! Ну що, спробуємо?*» [там само, с. 29], «*Вареники – українська традиційна страва. Вареники дуже смачні зі сметаною. Щоб їх приготувати, потрібно знати рецепт. I. Готуємо тісто (борошно + вода + сіль + яйця). II. Варимо картоплю, додаємо сир. III. Ліпимо вареники і кидаємо у гарячу воду. На стіл подаємо зі сметаною*» [там само, с. 31]. Зрозуміло, що це не справжній кулінарний рецепт, оскільки відсутні його необхідні елементи – інструкції щодо кількості продуктів, тривалості етапів приготування тощо, проте й у такому вигляді цей матеріал занурює студентів у мовну стихію (цьому сприяють, зокрема, дієслівні форми 2-ї особи однини і 1-ї особи множини, про що детальніше далі), стимулює їх до розвитку комунікативних навичок, що підкріплюється і завданнями: записати рецепт салату з використанням лексем-назв продуктів, скласти діалог, використовуючи наведене меню ресторану [там само, с. 31, 34].

У підручнику Мар'яни Бурак «Яблуко» базового рівня УМІ лексична тема «Їжа»

опрацьовується в уроці «Смачного!» [9, с. 77–90], проте модель «готувати їсти» вводиться ще раніше, у темі «Моє життя» [там само, с. 52]. Як і в інших виданнях цього рівня, вводиться модель «готувати + з. в.» (*готувати сніданок; вона готує борщ, курку, салат, піцу, желе*). У тексті «Що їдять українці?» наводяться гіпоніми закуски, перше, друге, гарнір, третє, десерт та назви деяких страв, з-поміж яких – назви традиційних українських страв *борщ, вареники, голубці*. З тексту студенти довідуються про певні рецептурні особливості цих страв, а саме те, що основним інгредієнтом борщу є буряк, що вареники – це «українські равіоли», а голубці – «роли з капусти» [там само, с. 81]. Такі пояснення можуть бути незрозумілі студентам з деяких країн, тому викладач має подбати про наочність, особливо якщо студенти ще не їли й не бачили вареників чи голубців. Цікаво, що в продовженні цієї теми равіоли названі «маленькими українськими варениками» і зазначається, що вони були колись привезені з Китаю [там само, с. 85]. Видання доповнюється аудіоматеріалами, серед яких є звукозапис із завданням у підручнику: «Послухайте рецепти приготування українських страв» (борщу, вареників та голубців); студенти також мають позначити в табличці, які інгредієнти потрібні для кожної страви. Аудіювання із завданням підкріплює засвоєння студентами цієї теми, так само як підсумкове комунікативне завдання розповісти, які українські страви студенти їли і які з них їм подобаються. У робочому зошиті до цього уроку вміщено мовні аналітичні вправи для формування граматичних навичок, а лексичне наповнення цих вправ охоплює деякі назви продуктів і страв, відсутні в підручнику (наприклад, *зелений борщ, варена гречка*) [10, с. 38]. Окрема частина уроку «Смачного!» присвячена кухням народів світу: тут є текст з назвами та іншими елементами рецептів різних національних страв, комунікативні завдання, серед яких розповідь про національну кухню рідної країни і улюблену страву. Отже, цей урок (як і навчальний комплекс «Яблуко» в цілому) містить матеріал для формування і українськомовної лінгвокраїнознавчої, і міжкультурної комунікативної компетентностей.

У навчальному посібнику Данути Мазурик «Українська мова для іноземців. Крок за кроком», призначеному для навчання УМІ від початкового («нульового») рівня до рівня В1, модель «готувати + з. в.» вживається в уроці 10 «Виконуємо вправи» (весь урок присвячено вдосконаленню граматичних навичок), де опрацьовується комунікативна тема «Наші дії» із залученням знахід-

ного відмінка іменників та прикметників: «*Кухар готує смачні страви, національну їжу*»; мікротекст проілюстровано світлиною відомого англійського шеф-кухаря Джеймі Олівера за роботою [11, с. 67]. Ця модель, ускладнена орудним відмінком для вираження спільної дії, повторюється в уроці 17: «*Чи ти з другом готуєш обід? Чи ви з другом готуєте обід?*» [там само, с. 109]. Кулінарна тема продовжується в уроці «*Їжа – джерело енергії*», комунікативні завдання якого передбачають вміння спілкуватися про основи здорового харчування і про національні традиції в споживанні їжі [там само, с. 183–189]. Елементи кулінарного рецепту, а саме назва страви і перелік інгредієнтів, містяться в такому діалозі: «– *Що це? – Це салат. – Як він називається? – Цей салат називається «Океан». – Що є у цьому салаті? – У салаті є риба, сир, варені яйця і майонез. – Я хочу замовити такий салат! – Будь ласка!*» [там само, с. 184]. В іншому діалозі також вживається регіонально маркована назва страви – *львівські мандрики*, і зазначається, що вони схожі на італійську піцу і їх треба обов'язково їсти з борщем. Вживаються також конструкції *зроби бутерброди з маслом і ковбасою, варити яйця дев'ять хвилин*, які можна вважати стислими приписами – інструкціями з приготування цих простих страв. У тексті «Обід у ресторані» є опис салату в грецькому стилі, де з-поміж іншого наведено словосполучення з дієприкметником *порізаний*: «*Це були дрібно порізані огірки, солодкий перець і помідори*» [там само, с. 186]. Отже, для розуміння цього дієприкметника викладачеві треба ввести в матеріал уроку й видову пару дієслів *різати / порізати*, а також звернути увагу на їхню сполучуваність з іменником у знахідному відмінку, з одного боку, і з прислівником *дрібно*, з іншого боку (детальніше дієприкметники опрацьовуються пізніше, згідно із цим посібником – в уроці 37; там же наведено «рецептурні» словосполучення *зварити картоплю, помолоти каву, кип'ятити воду, охолодити сік* із завданням утворити дієприкметники і скласти з ними речення [там само, с. 279]). У тексті також вжито лексему *страва* у таких контекстах: «*вибрали страви, замовили їх і почали чекати, поки офіціант принесе їх*», «*офіціант почав приносити страви та напої*», «*для основної гарячої страви Оксана замовила борщ*». Крім кулінаронама *український борщ*, у цьому тексті також вжито назви традиційних українських страв та продуктів *пампушки, вареники, бринза*, а також лексеми на позначення інших продуктів, що широко вживаються і в українській, і в інших національних

кухнях. Таким чином, формування загальної комунікативної компетентності поєднується і з лінгвокраїнознавчим аспектом УМІ, і з формуванням навичок міжкультурної комунікації.

У навчальних посібниках, спрямованих на формування в іноземців аспектичних навичок володіння українською мовою, здебільшого є окремі елементи рецепту – назви страв і стислі описи особливостей приготування деяких з них. Наведемо уривки з діалогів, вміщених у посібнику з усного мовлення Н.Ф. Зайченко і С.А. Воробйової [12] (видання адресується іншомовним студентам, які оволоділи лексичним мінімумом у межах 1500–2000 одиниць (що відповідає рівню А2 [3, с. 37]) і базовою практичною граматику української мови) до комунікативної теми «Кав'ярня. Ресторан»: 1) «– *На перше можу запропонувати український борщ з пампушками, а на друге печеню в горщиках. – Як це в горщиках? – Подивіться на сусідній стіл. У таких горщиках готують м'ясо з картоплею і грибним соусом*» [12, с. 85]; 2) «– *Подивись, що там нам сьогодні пропонують. – На закуску морквяний салат, рибу під маринадом, фаршироване яйце під майонезом і вітамінний салат. – Вітамінний салат? Що це таке? – Салат зі свіжої капусти й зеленої цибулі, приправлений олією*» [там само, с. 86]. Крім такої стислої характеристики страв, у цьому посібнику також вміщено назви традиційних українських страв *борщ, вареники, галушки, млинці, пампушки, холодець, юшка*, традиційних напоїв *горілка, узвар*, а також інших широко розповсюджених страв та напоїв – *каша, кисіль, котлети, млинці, пиріг, пиріжок, салат, тістечко, шашлик, шніцель, вино, какао, квас, компот* тощо. Для комунікативного завдання скласти діалог з кельнером і уточнити в нього, з чого приготовлено страви, в матеріалі для довідок наведено назви різних закусок, перших, других і третіх страв [там само, с. 88–89]. Матеріал до комунікативних тем дібрано так, щоби водночас із розвитком навичок усного спілкування (насамперед діалогічного мовлення) формувати в іноземців соціокультурну компетентність. Скажімо, в темі «Традиції. Звичаї. Свята» у тексті «Вас запросили в гості» вживається мовна модель «запросити на вареники» і пояснюються деякі особливості гостини по-українськи: «*Марія Тарасівна запросила нас на вареники. Вона так і сказала: «Запрошую вас з Марією у неділю до нас на вареники». А я не знаю, з чим треба приходити «на вареники». /.../ в українців не прийнято приходити в гості з порожніми руками. Навіть, якщо вас запрошу-*

ють не на день народження чи весілля, а просто на чай, на каву чи «на вареники», одним словом, щоб поспілкуватися» [там само, с. 167]. Ще одна відмінність цього навчального посібника полягає в тому, що в ньому містяться й жартівливі тексти та діалоги (зокрема, й про споживання їжі), деякі з них рекомендуються для роботи на наступному етапі навчання [там само, с. 4]. Оскільки цей посібник призначений для роботи в аудиторії з викладачем, котрий може вибирати завдання і пропонувати різноманітні лексико-граматичні вправи та комунікативні завдання відповідно до інтересів студентів і потреб навчання, залучення жартів, анекдотів і гуморесок, навіть неадаптованих, виправдано з методичного погляду.

Навчальний посібник з УМІ рівня В1 авторського колективу у складі Л.В. Біденко, В.А. Завгороднього, М.С. Казанджиевої та інших, виданому в Сумах, – єдиний з проаналізованого матеріалу, де вживається словосполучення «*кулінарний рецепт*»: «*Подруга приготувала український борщ за кулінарним рецептом*» [13, с. 257] (завдання полягає в тому, щоб поставити запитання до підкреслених слів (підкреслено *український борщ*) і записати питальне речення). Урок «Що і де їдять українці», до якого вміщено це завдання, насичений назвами страв, ця лексика використовується і для пояснення граматичних тем (наприклад: «Предикат у реченні може бути виражений не тільки дієсловом, а й іменником (*Борщ – традиційна українська страва*), прикметником (*Цей борщ дуже смачний*)...») [там само, с. 254]. Також вжито назви популярних страв, які не згадуються в інших проаналізованих навчальних посібниках: *котлета по-київськи, салат «Цезар», сирники* (до останнього наведено притекстовий коментар, у якому простежуються елементи рецепту: «*Сирники – смажена страва з домашнього сиру, борошна, яєць*» (зазначено спосіб приготування – смаження – та основні інгредієнти); подібний коментар вміщено до кулінаронама *деруни*: «*Деруни – млинці з тертої картоплі*» (зазначено основний продукт і спосіб його підготовки до подальшого використання у страві – натирання) [там само, с. 260]). Серед вправ для самостійної роботи запропоновано таку: «*Знайдіть в Інтернеті рецепт приготування українського борщу*». До цієї вправи наведено ілюстрацію комбінованого характеру, що поєднує текстову інформацію – назву страви («*Матусин борщ*») та інші слова (дієслова *покласти, додати, варити* тощо) й словосполучення (*варити 5 хвилин, варити одну годину* тощо), графічний матеріал – стрілки для позначення послідовності етапів

приготування борщу, а також малюнки – зображення продуктів і кухонного начиння. Завдання супроводжується інструкцією: «Розкажіть, як готувати *«Матусин борщ»*, використовуючи поданий малюнок. Уведіть до своєї розповіді наведені дієслова» [там само, с. 267]. Така форма вправ, безперечно, цікава, опертя на візуальну основу полегшує завдання й підвищує мотивацію до говоріння, адже студент упевнений у своїй спроможності виконати завдання, до того ж матеріал розвиває лінгвокраїнознавчу компетентність.

У практикумі з УМІ рівнів В1–В2 Л. Назаревич і Н. Гавриди [14] згадується чимало назв страв, серед яких гіпероніми (*суп, гарнір, салат, м'ясні страви / страви з м'яса, рибні страви, десерти, напої* тощо) і гіпоніми (*суп із фрикадельками, капуста, борщ, солянка, морепродукти, канапки з ікрою, овочевий суп, грецький салат, тушкована риба, млинці з родзинками і малиновим повидлом, апельсиновий фреш, томатний сік* та ін.). Лексика до теми «Ресторан» охоплює також слова *бульйон, вареники, відбивна, підливка, сало, яєшня* та інші – як з національно-культурним забарвленням, так і без нього. Післятекстові завдання до тексту «У ресторані» мають виразно комунікативне спрямування і безпосередньо стосуються кулінарних рецептів: «Розкажіть про особливості приготування їжі у вашій країні», «Детальніше опишіть страви, які вам найбільше подобаються» і особливо – «Напишіть рецепт своєї національної страви» [там само, с. 39]. Нарешті, це чи не єдиний посібник, у якому вміщено справжній кулінарний рецепт (крім тексту для аудіювання в підручнику М. Бурак [9]), а саме рецепт борщу: інгредієнти (включно з кількістю чи вагою продуктів з розрахунку на певний об'єм страви) і власне опис – алгоритм приготування. Серед особливостей цього опису – пропуск деяких прикметників, які студент повинен обрати з окремого списку і вжити у потрібній формі (у тексті вміщено запитання-підказки для вибору форми слова: наприклад, прикметник *золотистий* треба вжити у формі родового відмінка в реченні «Смажимо до (якого?) кольору»). Рецепт супроводжується ілюстраціями – малюнками окремих продуктів і процесів підготовки та теплової обробки продуктів (проілюстровано дієслова *готувати, порізати, варити, смажити*). З приємністю зазначаємо використання форми дієслів першої особи множини (*готуємо, ріжемо, відварюємо, варимо, тушуємо* тощо) і наявність заключних етикетних формул «*Їжте на здоров'я! Смачного!*» [14, с. 40]. Вважаємо доречним вживання у рецептах дієслів саме у першій

особі множини теперішнього часу, аби уникнути зайвої наказовості, що транслюють імперативи та інфінітивні конструкції, про які дослідниця Л.В. Умрихіна пише так: «Незважаючи на крайню дієвість інфінітивних конструкцій у плані вираження змісту волевиявлення, соціально визнаним сьогодні є неприйнятність використання такої жорсткої імперативної форми. /.../ У світлі сучасної комунікації адресантові необхідно зважати на соціально-етикетний бік мовлення, ураховувати свободу волі адресата, виявляючи пошану до співрозмовника» [15, с. 67]. Порівняймо словоформи наказового способу *готуйте, поріжте, відваріть* і тим більше інфінітиви у функції наказового способу *готувати, порізати, відварити*, з одного боку, і форми дієслів дійсного способу теперішнього часу в першій особі множини *готуємо, ріжемо, відварюємо* тощо, з іншого боку: в останніх втілюється властиве українській мовно-концептуальній картині світу розуміння рекомендацій як спільних дій. Навчальний посібник Л. Назаревич і Н. Гавриди відрізняється різноманітними завданнями, з-поміж яких філворди (сітки, заповнені літерами, частина з яких утворюють графічну оболонку слів) – зокрема, «*Відишуйте назви страв*»; це завдання підкріплюється ілюстраціями, що допомагають знайти серед букв слова *піца, спагеті, шашилик* та назви інших страв [14, с. 41]. Візуалізація виявляється й у схемах і табличках, які можна використовувати по-різному відповідно до завдань, що пропонуються або які викладач може дещо змінювати для конкретних студентів, як-от завдання «*Поміркуйте*» [там само, с. 44], де наведено запитання «*Як готують їжу?*» і можливі відповіді – кулінарні дієслова у відповідній формі третьої особи множини: *варять, печуть, смажать, парять, тушкують, коптять, засолюють, маринують, квасять*. Якщо студенти цікавляться цією темою, вони можуть розповісти, які саме продукти чи страви готують тим чи іншим способом у їхній країні чи регіоні.

Висновки. Автори всіх проаналізованих навчальних видань з УМІ так чи інакше використовують кулінарні рецепти або їхні елементи, здебільшого назви страв – як традиційних українських (найчастіше – *борщ, вареники*), так і загальновідомих, розповсюджених незалежно від національних кулінарних традицій. З-поміж лексико-граматичних структур найчастіше, особливо у підручниках і посібниках рівнів А1–А2, опрацьовується модель «*готувати/приготувати* + об'єкт у знахідному відмінку». Проаналізовані видання мають безперечно комунікативне

спрямування, і кулінарні рецепти вживаються в них саме як навчальний лексико-граматичний матеріал у комунікативних ситуаціях, максимально наближених до ситуацій реального повсякденного використання мови. На основі кулінарних рецептів у більшості навчальних видань розвиваються навички читання, письма, говоріння та аудіювання, тобто втілюється інтегрований підхід до викладання УМІ [16]. Проте варто зазначити необхідність ширшого застосування аудіоматеріалів, тим більше, що така можливість є: серед великої кількості відеоресурсів та подкастів українською є й джерела, що стосуються кулінарії. Звісно, викладачеві треба уважно та обережно добирати такі джерела, адже, на жаль, у них трапляються мовленнєві помилки. Найкращим варіантом буде створення спеціальних аудіоматеріалів, перевірених викладачами-методистами і озвучених дикторами з бездоганною українською, у нормальному (не пришвидшеному) темпі мовлення для навчальних видань з УМІ. На просунутих рівнях володіння УМІ можна використовувати й неадаптовані кулінарні рецепти, зокрема з аудіо- та відеорядами, при методичному супроводі викладача-фасилітатора на заняттях чи консультаціях.

Матеріал навчальних видань з УМІ переконує, що кулінарні рецепти можуть ефективно використовуватися при викладанні української мови іноземцям, причому вже від початкового рівня, оскільки цей рівень передбачає вміння розповісти про своє хобі (а кулінарія є досить популярним

хобі), виконувати комунікативні ролі клієнта/клієнтки кафе, ресторану та гостя/гості [3, с. 8–12] (а в гостях, як прийнято в багатьох народів, частують, зокрема, стравами, приготовленими за національними рецептами). Використання кулінарних рецептів допомагає формуванню умінь слухання, письма і особливо читання й говоріння, адже іноземець уже на рівні А1 володіння УМІ повинен розуміти і прості інформаційні тексти, а також головну думку коротких простих описів, особливо якщо вони містять малюнки, що допомагають зрозуміти текст, і короткі, прості письмові інструкції, які супроводжують ілюстрації [там само, с. 9], а кулінарні рецепти і є такими простими текстами, що органічно супроводжуються ілюстраціями. На наступних рівнях володіння мовою використання кулінарних рецептів є ще більш варіативним і надає ширші можливості для розвитку іншомовної комунікативної компетентності. Вправи та завдання на основі кулінарних рецептів не лише розвивають загальні комунікативні навички іноземців українською, але й формують соціокультурну й лінгвокраїнознавчу компетентності, а також є ефективним матеріалом для розвитку навичок міжкультурної комунікації. Усе це підтверджує потужний лінгводидактичний потенціал кулінарного рецепта як навчального матеріалу з УМІ.

Перспективу подальших досліджень вбачаємо в з'ясуванні лінгводидактичних можливостей інших типів текстів і навчальних матеріалів у викладанні української як іноземної.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Culinary Linguistics. The chef's special / edited by Cornelia Gerhardt, Maximiliane Frobenius and Susanne Ley. Amsterdam/Philadelphia : John Benjamins Publishing Company, 2013. 347 p.
2. Швець Г.Д. Теоретико-методичні засади навчання української мови іноземних студентів гуманітарних спеціальностей : дис. ... д-ра пед. наук : 13.00.02. Київ, 2021. 689 с.
3. Державний стандарт «Українська мова як іноземна. Рівні загального володіння та діагностика» / укладачі: Данута Мазурик, Олександра Антонів, Олена Синчак, Галина Бойко. Львів : МІОК, 2018. 143 с.
4. Українська мова для іноземців. Рівень А1 : навчальний посібник / за заг. ред. Т.О. Дегтярьової. 2-ге вид., випр. Суми : Університетська книга, 2023. 279 с.
5. Шевченко М. Будьмо разом (А1): Українська мова для іноземців : навчальний посібник. Київ : Четверта хвиля, 2017. 164 с.
6. Навчальні мінімуми з української і російської мов для іноземців / укл. Н.Ф. Зайченко, С.А. Воробйова. Київ : ІСДО, 1995. 200 с.
7. Українська мова для іноземців. Рівень А2 : навчальний посібник / за заг. ред. Т.О. Дегтярьової. 2-ге вид., випр. Суми : Університетська книга, 2023. 215 с.
8. Палінська О., Туркевич О. КРОК 1. Українська мова як іноземна (рівень А1–А2). Книга для студента. 2-е вид., випр. і доп. / за заг. ред. І. Ключковської. Львів, 2014. 104 с.
9. Бурак М. Яблуко : підручник з української мови як іноземної (базовий рівень). Вид. 3-є, випр. Львів : Видавництво УКУ, 2022. 268 с.
10. Бурак М. Яблуко : робочий зошит до підручника з української мови як іноземної (базовий рівень). 3-є вид., випр. Львів : Видавництво УКУ, 2022. 120 с.
11. Мазурик Д. Українська мова для іноземців. Крок за кроком (зі змінами і доповненнями). Харків : Фоліо, 2023. 288 с.

12. Зайченко Н.Ф., Воробйова С.А. Практичний курс української мови для іноземців: усне мовлення. Київ : Знання України, 2017. 324 с.
13. Українська мова для іноземців. Рівень В1 : навчальний посібник / Л.В. Біденко, В.А. Завгородній, М.С. Казанджисва та ін. Суми : Університетська книга, 2023. 363 с.
14. Назаревич Л.Т., Гавдида Н.І. Українська мова для іноземців. Практикум (Рівні В1–В2). 2-ге вид., змінене й доповнене. Тернопіль, 2017. 212 с.
15. Умрихіна Л.В. Реалізація імперативної модальності в інфінітивних конструкціях. *Лінгвістичні дослідження* : зб. наук. праць ХНПУ ім. Г.С. Сковороди. 2019. Вип. 51. С. 59–70. DOI: 10.34142/23127546.2019.51.07
16. Василькевич Г.П., Руснак О.Р. Нові підходи до формування комунікативної компетенції під час викладання української мови як іноземної. *Закарпатські філологічні студії*. 2019. Вип. 10. Том 1. С. 12–16. DOI: 10.32782/tps2663-4880/2019.10-1.2