

Міністерство освіти та науки України
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,
присвячена 130-річчю
Національного університету
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій
науці – нові продукти
харчовій промисловості»**

13-17 жовтня 2014 року

Київ НУХТ 2014

Предметно - тематична характеристика лексики на позначення назв їжі у «Великому тлумачному словнику сучасної української мови»

В.Т. Бусела, О.М. Бажан

Національний університет харчових технологій

Важливою складовою частиною матеріальної культури кожного народу є його їжа. Її характер залежить від багатьох факторів: соціально-економічного становища людини, історичних умов, природно-географічного середовища, напрямку господарської діяльності тощо.

Українська народна кухня відрізняється широким вибором перших страв, які готують із різноманітних продуктів. Безусенко Л. М. зазначив, що «перші страви збуджують апетит, підвищують секрецію залоз органів травлення [2, с. 32].

У великому тлумачному словнику української мови зафіксовано 23 назви перших страв. Деякі з них наводимо нижче.

БОРЩ, -у, ч. Українська національна рідка страва, що вариться з овочів, переважно на м'ясному бульйоні і має складний процес приготування в залежності від регіону і досвіду кухаря (існують десятки рецептів борщу). **Зелений борщ** – борщ, що в нього замість буряків і капусти кладеться весняна зелень: шавель, лобода, шпинат, кропива тощо. **Холодний борщ** – те саме, що **холодник** [ВТССУМ, с. 94]. Наприклад: «Не поцурайтесь хліба солі. Борщу скуштуйте, галушок...» (Котл.).

БУЛЬЙОН, -у, ч. Чистий відвар з м'яса без овочів і приправ [ВТССУМ, с. 102]. Наприклад: «По хвилі сторож приніс у бляшанці бульйон і два шматка м'яса» (Фр.).

ГОЛОЩАК, -а, ч., діал. Пісна рідка страва [ВТССУМ, с. 251]. Наприклад: «Ходім до хазяїна, нехай побаче, яким хлібом нас годує Ліхтаренко. А ось і борщ-голощак!» (К.-Карий).

КАПУСНЯК, -у, ч. Страва зварена переважно з квашеної капусти з додаванням інших продуктів [ВТССУМ, с. 522].

Можна цілком стверджувати, що українська кухня складалася протягом багатьох століть. Серед слов'янських кухонь українська по праву вважається найрізноманітнішою та найбагатшою, вона давно набула поширення за межами України. Як будь-яка кухня з багатотисячним історичним минулим, вона досить регіональна.

Література

1. *Артюх Л.Ф.* Українська народна кулінарія (історико-етнографічне дослідження). – К.: Наукова думка, 1977. – 155с.
2. *Безусенко Л. М.* Енциклопедія української кухні. – Д.: Сталкер, 2001. – 311 с.
3. *Боряк О.* Україна. Етнокультура мозаїка. – К.: Либідь, 2006. – 328 с.