

Автор:

Калужная Мария Анатольевна

ученица 6 «Б» класса

Научный руководитель:

Васильева Мария Леонидовна

учитель русского языка и литературы

ГБОУ гимназия №540 Приморского района

г. Санкт-Петербург

ЖАНР АННОТАЦИИ К КУЛИНАРНОМУ РЕЦЕПТУ

Аннотация: исследовательская работа раскрывает особенности аннотации как жанра и, в частности, доказывает применимость этого жанра к кулинарному рецепту.

Ключевые слова: аннотация, жанр, кулинарный рецепт как текст, приемы создания аннотаций.

Введение. Питание – основное условие полноценной жизни

Одной из важнейших составляющих здорового образа жизни является рациональное питание. Большинство населения с пренебрежением относится к своему здоровью. Нехватка времени, некомпетентность в вопросах культуры питания, темп современной жизни – все это привело к неразборчивости в выборе продуктов.

Очень популярны продукты питания быстрого приготовления, содержащие в большом количестве различные ароматизаторы, красители, модифицированные компоненты. Поэтому неправильное питание становится серьезным фактором риска развития многих заболеваний. Статистика последних лет показывает резкое увеличение среди молодых людей лиц, страдающих ожирением, заболеваниями сердечно-сосудистой системы, сахарным диабетом и т. д. Предотвратить такие заболевания можно, если вести здоровый образ жизни и, в первую очередь, правильно питаться. Питание обеспечивает важнейшие функции организма человека, поставляя ему энергию, необходимую для покрытия затрат на

процессы жизнедеятельности. Здоровье и питание тесно взаимосвязаны. Вещества, поступающие в организм с пищей, влияют на наше душевное состояние, эмоции и физическое здоровье. От качества питания во многом зависит наша физическая активность или пассивность, жизнерадостность или подавленность. И не зря древние говорили, что «человек – есть то, что он ест». Все, что мы представляем – наш внешний вид, состояние кожи, волос и ногтей, обусловлено совокупностью различных веществ, из которых состоит наше тело. Как в спешке современного ритма жизни правильно выбрать для себя тот или иной рецепт, будет ли его приготовление наименее затратным, или, наоборот, приготовление потребует много времени на поиск продуктов?

Может ли правильно составленная аннотация помочь уставшему или занятому человеку определиться с выбором блюда?

Цель исследования – выявить художественные приемы, при помощи которых можно кратко представить полную информацию о приготовляемом блюде.

Актуальность исследования в том, что кулинарный рецепт в нашей современной жизни является одним из самых распространенных типов текста, с которым мы сталкиваемся, начиная с поваренных книг в научном стиле, до тем бесед большинства женщин в разговорном стиле.

Задачи исследования:

1. Определить особенности жанра аннотации.
2. Проанализировать особенности построения текстов аннотаций.
3. Рассмотреть функции аннотации в кулинарном рецепте.
4. Доказать, что грамотно составленная аннотация помогает быстро определяться с функциональным назначением, пользой приготовляемого блюда.
5. Создать сборник «О вкусной и здоровой пище», в который будут входить рецепты семейной кухни с аннотациями.

Гипотеза исследования: аннотация помогает быстро и достоверно представить все положительные (простые ингредиенты, быстрота приготовления, полезность блюда на выходе) и отрицательные (редкие ингредиенты, необходимость

взвешивания составляющих частей, продолжительное время приготовления) качества рецепта.

Проблема: в чем предназначение аннотации к кулинарному рецепту?

Новизна исследования: представлен сборник семейной кухни с аннотациями к каждому рецепту.

Предметом изучения являются особенности реализации функционирования текста кулинарного рецепта.

Материал исследования: тексты рецептов семейной кухни.

Методологическая база исследования: комплексный подход, в основу которого положены принципы составления аннотаций.

Теоретическая значимость заключается в определении особенностей текста кулинарного рецепта и в определении степени значения аннотации.

Практическое использование: представленный сборник рецептов с аннотациями поможет быстро сориентироваться в выборе подходящего блюда.

Методы исследования: описание, сопоставление, размышление, чтение статей, сравнение, анализ результатов, интервьюирование.

Результат: сборник рецептов семейной кухни «Парад вкусняшек».

Основная часть

Глава 1. Особенности текстов кулинарного рецепта

Данный тип текста довольно часто встречается в повседневной жизни. Кулинарный рецепт – это своего рода инструкция по приготовлению кулинарного изделия. Кулинарные рецепты выполняют три основные функции: побудительную, информационную и обучающую. Встречаются во многих функциональных стилях: в научном – поваренные книги; в газетно-публицистическом – ориентированы на определенного читателя; в художественном – отражают культуру и традиции народов; в разговорном – тема бесед множества женщин. Поэтому его сложно отнести к одному определенному стилю. Поваренная книга – это собрание множества кулинарных рецептов. Но это нельзя назвать единым, связанным произведением. Именно поэтому кулинарные рецепты представляют собой ги-

пертекст. Поваренная книга, как гипертекст, представляет собой множество самостоятельных текстов кулинарных рецептов, связанных между собой ссылками на терминологию, которая обычно дается в конце книги, или на визуальную информацию – рисунки и фотографии. Другими словами, тексты не связаны между собой по смыслу, но имеют некое общее единство.

Выделяются три основные функции текста кулинарного рецепта:

- побудительная;
- информационная;
- обучающая.

Задача побудительной функции в кулинарном рецепте – вызвать желание у человека приготовить то или иное блюдо, давая определенный алгоритм действий, который необходимо выполнить.

Также в данном типе текста реализуется информационная функция, сообщая получателю, какое это блюдо, и что нужно для того, чтобы его приготовить.

Обучающая функция помогает читателю овладеть знаниями по приготовлению какого-либо блюда, т. е. научить определенному алгоритму действий

Вывод: как гипертекст кулинарный рецепт выполняет три основные функции: побудительную, информационную и обучающую и состоит из трех блоков:

- *назования*;
- *описания способа приготовления* (алгоритма, сценария);
- *заключительного блока*, содержащего дополнительную информацию.

Глава 2. Языковые средства, оформляющие аннотацию

Аннотация – краткая характеристика книги, статьи, сборника, ее содержания, назначения. В аннотации перечисляются главные вопросы, проблемы первичного текста, иногда характеризуется его структура (композиция). Аннотация отвечает на вопрос: «О чем говорится в первичном тексте?» Структура аннотации: содержательная характеристика первоисточника, цель автора, адресат первичного текста. Кроме того, могут быть и другие части: композиция, иллюстративный материал. Каждая смысловая часть аннотации оформляется особенно.

Аннотация дает самое общее представление о содержании. Они, как правило, состоят из простых предложений. Аннотации бывают справочные (описательные или информационные), рекомендательные. Справочная аннотация уточняет неясное заглавие и сообщает в справочных целях сведения об авторе, содержании, жанре и других особенностях документа, которые отсутствуют в библиографическом описании. Рекомендательная аннотация призвана активно рекламировать, заинтересовывать, привлекать внимание, убеждать в необходимости прочтения. Рекомендательные аннотации должны быть написаны живым и доступным языком. По объему значительно превосходят справочные аннотации. Язык аннотации должен быть прост и доходчив. Нужно избегать сложных предложений, включающих несколько придаточных.

Вывод: для аннотации характерна четкость и ясность изложения.

Глава 3. Особенности аннотации к кулинарному рецепту

Понятие «рецепт» пришло из латыни и означает «предписание». Изначально рецепт имел отношение только к медицинской сфере и подразумевал официальное письменное указание врача аптеке об изготовлении лекарства. Постепенно значение термина становилось шире, и слово «рецепт» стало употребляться в кулинарии. Кулинарный рецепт – это не набор отдельно стоящих предложений – указаний, как приготовить блюдо, а это связный текст, обладающий определенными признаками и выполняющий определенные функции. Кулинарный рецепт по всем своим характеристикам является текстом. Во-первых, рецепт обладает структурно-содержательной целостностью, смысловой связностью, завершенностью и тематическим единством. Текст рецепта всегда объединен одной общей темой (приготовление какого-либо конкретного блюда) и обычно поделен на 2–3 абзаца, в каждом из которых присутствует своя микротема, соответствующая определенному шагу в приготовлении блюда. Абзацы обязательным образом связаны друг с другом лексически и синтаксически, а предложения в тексте кулинарного рецепта, как правило, соединены параллельной синтаксической связью. Рецепт всегда имеет четко выраженные пределы: начало (например, вступление в виде предыстории появления блюда или перечисления его полезных свойств)

и конец (фраза «Приятного аппетита!»). Мысль в нем не обрывается, а доводится до конца, поэтому можно говорить о смысловой завершенности рецепта как важной черте текста. Во-вторых, рецепт имеет авторство и адресность. Рецепт появляется тогда, когда человек хочет поделиться с другими своим опытом приготовления пищи, поэтому он носит личностный характер, т. е. всегда излагается определенным лицом конкретному кругу других лиц. В-третьих, рецепт как вид текста принадлежит к определенному типу и стилю речи. Я считаю, что кулинарный рецепт является описанием (т.к. он описывает способ приготовления). Аннотация к кулинарному рецепту призвана помочь человеку сделать выбор в пользу того или иного рецепта, проанализировать пользу или вред входящих в рецепт продуктов, возможность их замещения.

Вывод: аннотация – это текст, выполняющий определенную функцию и обладающий смысловой связностью.

Заключение. Значение аннотации

В последнее время кулинарные брошюры, книги, шоу и телепередачи, связанные темой приготовления различных блюд весьма популярны. Это объясняется разнообразием предлагаемых продуктов на рынке питания, свободным перемещением людей по всему миру и знакомству с различными кухнями мира, природным любопытством человека.

Аннотация помогает человеку быстро определиться с выбором блюда и его составляющих частей, возможностью их замены, степенью полезности или вреда для себя лично. В некоторой степени аннотация помогает возникновению определенного вдохновения, что немаловажно в искусстве приготовления пищи.

Вывод: рассмотрев особенности текстов кулинарных рецептов, особенности аннотации как жанра и возможность пользы аннотации применимо к кулинарному рецепту я думаю, что аннотированные кулинарные рецепты значительно облегчают современному человеку поиск подходящего к случаю блюда.

Я добилась поставленной цели: выявила художественные приемы, при помощи которых можно кратко представить полную информацию о приготовляемом блюде.

В ходе исследования я выполнила все поставленные задачи:

1. Определила особенности жанра аннотации.
2. Проанализировала особенности построения текстов – аннотаций.
3. Рассмотрела функции аннотации в кулинарном рецепте.
4. Доказала, что грамотно составленная аннотация помогает быстро определиться с функциональным назначением, пользой приготовляемого блюда.
5. Создала сборник «О вкусной и здоровой пище», в который входят рецепты блюд семейной кухни с аннотациями.

Моя гипотеза подтвердилась: аннотация помогает быстро и достоверно представить все положительные качества рецепта.

Результатом моего исследования стал сборник рецептов «О вкусной и здоровой пище».

Список литературы

1. Аннотация, реферат... / М.Ю. Федосюк, Т.А. Ладыженская, О.А. Михайлова, Н.А. Николина // Русский язык: газ. издат. дома «Первое сентября». – 1999. – №19. – С. 13.
2. Методика формализованного составления справочной аннотации // Формирование информационной культуры личности в библиотеках и образовательных учреждениях: Учеб.-метод. пособие/ Н.И. Гендина, Н.И. Колкова, И.Л. Скипор, Г.А. Стародубова. – М.: Школьная библиотека, 2002. – С. 100–112.
3. Сайт Президентской библиотеки им. Б.Н. Ельцина [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.prlib.ru/Pages/default.aspx>
4. Справочник библиографа / Н.Е. Буринская [и др.]; науч. ред. А.Н. Ванеев, В.А. Минкина. –2-е изд., перераб. и доп. – СПб.: Профессия, 2003. – 560 с.