

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
**«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**
(**Н И У « Б е л Г У »**)

ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ
ФАКУЛЬТЕТ ИНОСТРАННЫХ ЯЗЫКОВ
КАФЕДРА НЕМЕЦКОГО И ФРАНЦУЗСКОГО ЯЗЫКОВ

**ЛЕКСИКО-СЕМАНТИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ТЕМАТИЧЕСКОЙ
ГРУППЫ « ESSEN» В СОВРЕМЕННОМ НЕМЕЦКОМ ЯЗЫКЕ**

Выпускная квалификационная работа
студентки очной формы обучения
направления подготовки 44.03.05 Педагогическое образование
профиль Иностранный язык (немецкий, английский)
5 курса группы 02051407
Жигаревой Надежды Алексеевны

Научный руководитель:
доц. Колесников А.А.

БЕЛГОРОД 2019

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
ГЛАВА I. Теоретические основы изучения лексико-семантических особенностей тематической группы «Essen»	6
1.1. Понятие о лексико-семантической системе	6
1.2. Лексико-семантические и тематические группы	10
1.3. Лексико-семантическое поле	15
Выводы по ГЛАВЕ I.....	18
ГЛАВА II. Изучение лексико-семантических особенностей тематической группы «Essen» в современном немецком языке.....	20
2.1. Существительные тематической группы «Essen»	20
2.2. Глаголы тематической группы «Essen»	33
2.3. Прилагательные тематической группы «Essen»	34
2.4. Фразеологизмы тематической группы «Essen».....	36
Выводы по ГЛАВЕ II	45
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	47
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ	49
СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СЛОВАРЕЙ.....	53
СПИСОК ИСТОЧНИКОВ ФАКТИЧЕСКОГО МАТЕРИАЛА	54

ВВЕДЕНИЕ

В последние десятилетия увеличился интерес к изучению содержательной стороны языка, в частности лексического значения слова. Лексическое значение слова – это его соотнесение с названным объектом, явлением, фактом, понятием. Благодаря слову можно выражать не только различные, но и связанные понятия. Понятие о предмете обобщает явление. Это обобщение выражает себя как обобщение признака, который находится в основе понятия. Таким образом, слово полностью отражает окружающую действительность человека.

Семантика понимается как отражение содержательной стороны окружающей действительности, как поток информации от природы и общества. Семантика является довольно обширной областью, соприкасающейся со всеми сферами человеческой деятельности и жизнью мира в целом. Ученые выделяют лексическую, словообразовательную, грамматическую семантику. Тематическая группа «Essen» закреплена в составе лексики всех языков мира, в том числе немецкого. Она является неотъемлемой частью нашего социума и занимает центральное место в словарном запасе каждого человека. Именно поэтому выбранная нами тема «Лексико-семантические особенности тематической группы «Essen» в современном немецком языке» не теряет своей актуальности на сегодняшний день.

Актуальность темы исследования обусловлена следующими причинами:

- а) исследуемая проблема требует дальнейшего изучения семантической системы языка с точки зрения лексикологии;
- б) исследуемая проблема требует изучения метода членения из языкового целого определенных фрагментов с целью их детального анализа;

в) проблемой тематической группы «Essen» в современном немецком языке.

Объектом исследования является тематическая группа «Essen».

Предметом исследования выступают лексико-семантические особенности тематической группы «Essen» в современном немецком языке.

Цель исследования – выявить основные лексико-семантические характеристики тематической группы «Essen» в современном немецком языке.

Задачи исследования:

1. Изучить научную литературу по данной теме исследования.

Определить теоретические основы посредством рассмотрения понятия «Essen» с учетом лексико-семантических особенностей;

Проанализировать семантическую структуру значений в тематической группе «Essen» в современном немецком языке.

Провести выборку фактического материала.

Теоретической базой исследования работы послужили труды отечественных и зарубежных исследователей, которые изучали теорию лексико-семантических полей (И.М. Кобозева, М.М. Покровский, А.А. Реформатский, М.Д. Степанова, А.А. Уфимцева), системность в языке и лексическую семантику (Ю.Д. Апресян, Л.М. Васильев, В.Г. Гак, В.К. Харченко, И.А. Стернин, З.Д. Попова, О.С. Ахманова).

Фактическим материалом для исследования послужили примеры, полученные методом сплошной выборки из немецких словарей и пособий:

Методы исследования, используемые для решения поставленных задач: метод сплошной выборки, описательный метод, теоретический метод.

Апробация работы. В рамках студенческой конференции был сделан доклад по теме «Лексико-семантические особенности тематической группы «Essen» в современном немецком языке» в период научной сессии НИУ «БелГУ» «Студенческая весна 2019» 15-21 апреля 2019 года.

Структура и содержание работы определены составом решаемых

проблем и задач. Выпускная квалификационная работа состоит из введения, двух глав, заключения, списка использованной литературы, списка использованных словарей, списка источников фактического материала.

ГЛАВА I. Теоретические основы изучения лексико-семантических особенностей тематической группы «Essen»

1.1. Понятие о лексико-семантической системе

В процессе возникновения слов, каждое из них семантически обосновывается, конкретизируется и оправдывается. С развитием языка обоснованность слова затемняется, и реконструировать ее помогают этимологические словари. Определенные слова могут иметь различную звуковую форму, однако, в основе их содержится одинаковый признак. Слово так же является фонетическим единством. Оно отражается в наличии главного ударения, в случаях, когда представляет собой сложное единство, оно может иметь и побочное ударение. Слово несет и семантическое единство, но наряду с этим, может нести несколько значений. В данном случае, исключением являются омонимы, так как это два одинаковых слова с разными значениями. Большая часть немецких слов являются многозначными.

Отечественные исследователи в области языкознания внесли значимый вклад для изучения понятия «слово». Они рассматривали звуковую сторону, морфологическое строение, значение и соотношение с понятием. Советские ученые изобрели теорию цельнооформленности слова и понятия его смысловой структуры. Также была изучена историческая и общественная природа специфичности связи звуковой стороны слова. Таким образом, вслед за А.А. Реформатским под понятием «слово» мы понимаем: «Слово – это исторически сформированное единство определенной смысловой структуры и целостной материальной оболочки, фонетически и морфологически оформленной согласно нормам данного языка» [Реформатский, 1990: 36].

«Система – это совокупность элементов, находящихся в отношениях и связях друг с другом, которая образует определенную целостность, единство. Целостность системы достигается внутренней связанностью языковых элементов разных уровней, их зависимостью от места и функции в языке» [Вендина, 2001: 181]. Относительно лексической системы языка, слова существуют не отдельно, а в тесной связи друг с другом. Они образуют системы, которые построены на всевозможных основаниях. Существуют следующие виды оснований: семантико-грамматические, словообразовательные, семантические.

Большое количество слов входят в словарный состав языка, но, несмотря на это, человек достаточно быстро подбирает необходимое ему слово. Это происходит благодаря лексической системе, которая упрощает поиск слова для говорящего человека. Человек ищет нужное слово не во всем словарном составе языка, а в определенных его рамках. Для лексической системы характерна своевременная открытость, так как лексика является наиболее подвижным уровнем языка. Поскольку лексика в системе языка постоянно изменяется, ее лексико-семантическая структура может наиболее полно отражать изменения в сферах жизни социума. Так, некоторые слова выходят из моды и их практически не употребляют, другие же, наоборот, зарождаются или заимствуются. Слова постоянно указывают на конкретные предметы. В процессе познания окружающего мира у человека формируется определенное отношение к этим предметам. После того как человек обозначает словом определенный предмет, в его сознании возникают соответствующие понятия.

«Понятие – это отражение в сознании людей общих и существенных признаков явлений окружающей действительности, представлений об их свойствах» [Вендина, 2001: 215]. К этим признакам обычно относят вид предмета и его форму, качество и функцию, цвет и его размер и другие характеристики. Понятие является неотъемлемой частью абстрактного мышления. При данном типе мышления человек абстрагируется от мелких

деталей и несуществующих признаков и мыслит обширными понятиями. Сами понятия возникают и остаются в сознании человека благодаря словам. Слово становится оружием мышления человека, именно из-за его связи с понятием. Если бы слово не обладало способностью называть понятие, то не существовало бы и языка. Так как мы обозначаем понятия словами, мы можем обойтись достаточно небольшим числом единиц языка. Например, на столе находится большое количество блюд, первых, вторых, которые в свою очередь состоят из супов, салатов и так далее. Для того чтобы выбрать из такого большого количества блюд что-то конкретное, мы даем каждому из блюд определенные названия: «Kuchen, m» – пирог, «Suppe, f» – суп, «Salate, f» – салат, «Wiener Schnitzel» – венский шницель и другие. Существует неограниченное количество видов пирога и каждому из них присуще свое определенное название, например, «Apfelkuchen, m» – яблочный пирог, «Käsekuchen, m» – сырный пирог, «Zitronenkuchen, m» – лимонный пирог, «Möhrenkuchen, m» – морковный пирог, «Rotweinkuchen, m» – пирог из красного вина и другие.

Лексическая система слова предоставляет нам возможность точного определения предмета и его качества. Идею системности разрабатывали такие исследователи, как: З.Д. Попова, Ю.Н. Кузнецова, Л.В. Щерба, А.И. Смирицкий, Д.Н. Шмелева, И.В. Арнольд, М.М. Покровский и другие. Одним из первых, кто определил системный характер лексики, был российский лингвист и литературовед М.М. Покровский. Он отмечал, что «слова и их значения живут не отдельной друг от друга жизнью, но соединяются в нашей душе независимо от нашего сознания в различные группы, основанием для группировки служит сходство или прямая противоположность по основному значению» [Покровский, 1959: 82]. Системные отношения являются очень важным моментом в изучении языка, так как слово в предложении всегда связано с другими словами. Связь между словами называют лексической сочетаемостью. Большинство слов сочетаются практически свободно. Так, слово «пирог» может сочетаться со

многими прилагательными, которые называют различные признаки. Например: вкусовые качества (вкусный, сладкий, соленый); ингредиент (яблочный, тыквенный, мясной); размер (большой, маленький, средний).

Системные отношения в языке, изучали такие ученые, как В.В. Виноградова, Н.З. Котелова, А.А. Зеленский, Д.Н. Шмелев и другие. Знаменитый профессор и лингвист Дмитрий Николаевич Шмелев говорит: Известный лексиколог Д.Н. Шмелев утверждает: «Язык представляет собой сложное устройство, которое может быть рассмотрено с разных точек зрения, в соответствии, с чем и выделяются различные единицы языка», автор подчеркивает, что «единицы, которые изучаются в разных разделах науки о языке, находятся в определенных взаимоотношениях друг с другом...» [Шмелев, 1973: 5]. Системные отношения включают в себя два основных типа связей: парадигматические и синтагматические.

«Синтагматические отношения – связи и зависимости между языковыми элементами, одновременно существующими в линейном ряду» [Большая советская энциклопедия, 1969 – 1978]. Данный термин был введен швейцарским лингвистом Фердинантом де Соссюром. Он также подчеркивал, «что язык есть система, все элементы которой образуют целое, а значимость одного элемента проистекает только от одновременного наличия прочих» [Соссюр, 1916: 56].

«Парадигматические отношения – это отношения противопоставления нескольких элементов языка, выбора одного из взаимоисключающих элементов; единицы языка объединяются, таким образом, в сознании пользующегося языком, несмотря на невозможность реального их объединения в акте речи». [Большая советская энциклопедия, 1969: 115]. Такого вида отношения устанавливаются как между формами, значениями одной языковой единицы (кушать: кушаю, кушаешь, кушает, кушаете и так далее), так и между разными единицами одного уровня (огромный – великий – гигантский). Фердинант де Соссюр утверждает, что «в языке нет ничего кроме различий» [Соссюр, 1916: 58]. Как правило, в парадигматике все слова

имеют свое место и значение, только в том случае, когда они сопоставлены с другими словами. Существуют разные виды парадигматических отношений, а именно:

- отношения смыслового сходства, в данную группу относятся синонимы;
- отношения противопоставления – антонимы;
- отношения смыслового включения – гипонимы;
- отношения соподчинения;
- отношения между целым и частью.

При исследовании тематических групп важную роль играют парадигматические и синтагматические отношения. В данной работе, мы исследовали оба вида отношений. Они показывают не только системный характер лексики, но также помогают при ее усвоении.

Таким образом, систему языка можно определить, как сложную структуру. В первую очередь, из-за ее строения и функционирования. Языковая система включает в себя такие признаки как: открытость и динамизм. Динамизм в системе заключается в классическом, литературном языке и проявляет себя в противоположности языковой традиции к системе. Открытость языка показывает себя, при постоянном развитии и совершенствовании языка. В качестве примера системных отношений выступает тематическая группа, которая объединяет лексические единицы по тематическому признаку. Группы могут быть противопоставлены по значению и форме, по характеру отношений между словами, но они являются частью системы. Как известно, большинство слов являются многозначными, именно поэтому они могут существовать в различных семантических полях и группах.

1.2. Лексико-семантические и тематические группы

Освоение любых предметов в системе языка невозможно без их классификации. Классификация, значительно упрощает поиск нужных слов в конкретной ситуации. Обширная организация слов, объединенная базовым семантическим компонентом, который обозначает класс предметов, признаков, процессов, отношений [Жеребило, 2011: 174]. Следовательно, лексико-семантическая группа (ЛСГ) – это некоторое семантическое объединение, которое базируется на одной части речи.

Однако, синонимичность в этом случае следует понимать в более широком смысле. В ЛСГ также входят и антонимы. Именно поэтому одним из основных принципов классификации лексики считают философское правило единства и борьбы противоположностей. На этот аспект обращает свое внимание Р.В.Алимпиева в своей работе «Семантическая значимость слова и структура лексико-семантической группы», в которой она подчеркивает значимость этого закона на тенденцию к семантическому уподоблению слов и их дифференциации. «Лексико-семантическая группа – это совокупность слов, имеющая близкие (в том числе противопоставленные – антонимы) и идентичные значения с различными оттенками, дифференциальными признаками (синонимы)» [Алимпиева:1986, 167].

ЛСГ выделяют как пример более яркого выражения лексической системы, однако значимым остается факт пересечения лексико-семантических групп с различными тематическими группами. Так, слова одной ЛСГ имеют возможность распределяться по разным тематическим группам. Как и любая другая группа, ЛСГ имеет свою систему подуровней. В первую очередь, выделяют ядро и периферию. В центре ЛСГ находится ядро, в которое входят слова обширные по значению и нейтральные по стилистической окраске. В периферию входят языковые единицы, которые наиболее отдалены по своему значению от центра-ядра. Периферию обычно составляют определенные термины, которые могут иметь контекстуальное

значение. Ядро ЛСГ основывается на базовом слове или основном синонимическом ряде. В свою очередь, базовое слово включает в себя интегральную для всех единиц сему. В научной литературе базовое слово называют также «базовым идентификатором». Морфемный состав такого слова прост с учетом сочетаемости единиц конкретной лексико-семантической группы.

Идея о системности языка взяла свое начало уже с 50-х годов XX века. Тогда и лексико-семантические группы слов стали удостоверенной реализацией научных представлений о максимальном объединении системных отношений в языке. М.М. Покровский определил, что в системе лексики языка образуются разные группы. Эта идея развивается так же и в современном языкознании в разработке вопроса о семантическом стремлении взаимосвязанности слов. Языковые единицы ЛСГ основываются на определенных семантико-парадигматических отношениях. Так, в качестве основания при выделении лексико-семантической группы выступает слово. Слова, которые входят в ЛСГ составляют один лексико-грамматический класс. По традиции, такие слова принадлежат к одной части речи.

На сегодняшний день в определении синонимов выявляется две теории. Первая теория основывается на том, что значения синонимов могут быть как близкими, так и различными. Вторая теория утверждает, что синонимы имеют тождественное значение. Если говорить о действительной значимости обеих теорий для лексико-семантической группы, нужно также подчеркнуть неотъемлемую гармонию их влияния. Если одна тенденция уподобляет другую, то существование слов может быть недолговечным. К примеру, первая тенденция к появлению абсолютных синонимов приводит к недолгому существованию членов ЛСГ. Вторая тенденция к семантической дифференциации, в свою очередь, уничтожает лексическую избыточность, тем самым устанавливая равновесие в системе языка. Российский лингвист Д.Н. Шмелев дает следующую трактовку синонимов: «...синонимы можно определить, как слова, относящиеся к той же части речи, значения которых

содержат тождественные элементы, а различающиеся же элементы устойчиво нейтрализуются в определенных позициях» [Шмелев, 1964: 129]. Следовательно, синонимами являются слова, которые противопоставлены лишь по несущественным семантическим признакам в отдельных контекстах.

Советский лингвист Ф.П. Филин утверждает, что «существование слов, абсолютно идентичных во всех отношениях, неуловимо кратковременно. При такой идентичности одно слово или исчезает, или между словами начинается дифференциация» [Филин, 1957: 271]. Благодаря определенной семантической перестройке возможна взаимозаменяемость одного члена ЛСГ с другим. Это происходит из-за того, что синонимы определяются не тождественностью, а ее близостью значений. Тенденция к семантическому уподоблению выражается более отчетливо, так как члены лексико-семантической группы действительно могут трансформироваться под воздействием других.

В языковой системе кроме лексико-семантических групп также существуют тематические группы. Тематические группы объединяют слова, которые имеют одну общую тему, при этом они относятся к разным частям речи. Типы связей между словами могут быть как парадигматическими, так и синтагматическими.

Термин тематическая группа имеет разные трактовки. Например, Ф.П. Филин был одним из первых российских лингвистов, который дал определение тематической группе – «...это группа слов, объединённых на основе классификации самих реалий, а не лексико-семантических связей. Замена одного из слов тематической группы другим с течением времени не приводит к изменению в значении, стилистической окраске слов той же группы, что свидетельствует о почти полном отсутствии семантических связей между словами группы в языке на данном этапе его развития» [Филин 1957: 526]. То есть, некоторые изменения в составе членов определенной тематической группы не влияют на значение других членов группы. Также считается, что в тематической группе практически не существует

семантических связей. Доктор филологических наук Д.Н. Шмелев считает, что «если одно из слов тематической группы заменяется, с течением временем другим, такая замена не приводит к изменениям в значениях, стилистической окраске слов той же группы» [Шмелев, 1964: 186].

На основе сочетания предметов, которые объединены по общему тематическому признаку, можно выделить тематическую группу. При этом слова, которые входят в состав тематической группы, принадлежат к разным частям речи. Например, такие слова как «блюдо, стол, тарелка, обедать, вкусно, пересолено» входят в состав тематической группы «обед».

Как говорилось ранее, важным признаком тематической группы выступает некое отсутствие или разнотипность языковых отношений между словами, которые в нее входят. Именно поэтому, замена какого-либо слова в группе не приводит к ее распаду и не отражается на значениях других слов. Однако если между членами группы отсутствуют языковые связи, то внеязыковые связи всегда объединяют их. Именно из-за внеязыковых связей и существуют тематические группы. Такой вид группы включает в себя классификацию предметов или явлений внешнего мира, основывающихся на общем тематическом признаке. Это и есть основное ее отличие от лексико-семантической группы, в которой за основу выступают внутриязыковые связи между членами группы.

Первым, кто распределил лексику немецкого языка на тематические группы, был немецкий лексиколог Франц Дорнзайф. В 1933 году вышел первый тезаурус «Wortschatz nach Sachgruppen» под его авторством. В данном словаре лексика разбита на 20 главных тематических групп. В нашем исследовании мы будем работать с тематической группой «Essen», в которую так же будут входить различные составляющие. Также, в данную тематическую группу могут входить некоторые лексико-семантические группы разных частей речи. В свою очередь, лексико-семантические группы будут объединены общим смысловым компонентом.

Так же существуют некоторые признаки, по которым можно разделить языковые единицы на подгруппы. Одним из таких признаков является лексико-грамматический признак. Этот признак позволяет нам разделить тематическую группу на такие подгруппы как: существительные, глаголы, прилагательные, фразеологизмы.

1.3. Лексико-семантическое поле

Начиная с XIX века, лингвисты обсуждали объединение отдельных систем слов. Каждый из лингвистов дает свою трактовку о семантическом поле. Так, Н.В. Уфимцева определяет семантическое поле как «лексико-семантические группировки, структуры конкретного языка с учетом его национального и культурного своеобразия; это знание языка, слов и их значений» [Уфимцева, 1963: 138]. М.М. Покровский отмечает: «понятно, что такие слова имеют сходные или параллельные семасиологические изменения и в своей истории влияют одно на другое; понятно также, что эти слова употребляются в сходных синтаксических сочетаниях» [Покровский, 1959: 87].

Так как, системное изучение лексики в начале XX века больше всего изучали в Германии, большой вклад в области полевых исследований внесли такие ученые как: Р. Карнап, Л. Витгенштейн, Й. Трира, В. Порциг, Л. Вайсгербер, Г. Ипсен. Первоначальные попытки выделить семантическое поле появились при создании тезаурусов. Тезаурус – это словарь, в котором слова стоят не по алфавиту, как мы привыкли, а по значению слова. В 1852 году был опубликован один из первых тезаурусов, создателем этого словаря был Питер Марк Роже. Именно после выхода в свет первых тезаурусов и

многих научных работ энциклопедистов и лингвистов начинает активно употребляться термин «семантическое поле».

Таким образом, под термином «семантическое поле» мы понимаем, что это «самая крупная лексико-семантическая парадигма, объединяющая слова разных частей речи, соотносимые с одним фрагментом действительности и имеющие общий признак (общую сему) в лексическом значении» [Жеребило, 2010: 321]. К главным свойствам семантического поля относят:

- автономность и возможность существовать, как отдельная подсистема языка;
- связь его единиц с другими семантическими отношениями;
- связь семантического поля с другими семантическими полями;
- носитель языка интуитивно чувствует семантическое поле.

Слова, которые входят в семантическое поле обладают общим семантическим признаком. На базе этого признака и формируется семантическое поле. Например, для слов «Weißwurst, f», «Sauerkraut, n», «Maultaschen, pl», «Labkaus, m» таким общим признаком становится слово «Gericht, n» – блюдо. На основе этого признака, данные слова объединяются в семантическое поле под соответствующим названием «das Gericht». Следовательно, если слова будут иметь какой-либо интегральный признак, объединяющий сему, они образуют свое семантическое поле. Существует также и обратная сторона интегрального признака, которую называют дифференциальным признаком. Этот признак обычно выступает в других семантических полях.

Семантическое поле состоит из определенных элементов, которые, в свою очередь, связаны с регулярными и системными отношениями. Из этого следует вывод, что все слова могут быть противопоставлены друг другу. Однако, семантические поля так же имеют возможность входить одно в другое, либо пересекаться. Значимую роль в семантическом поле играют парадигматические связи между словами. Такие связи базируются на

отношении между языковыми единицами одинакового вида. Они основаны на каком-либо сходстве признака, при его одновременном различии с другим признаком. В качестве примера минимального семантического поля парадигматического типа можно взять синонимическую группу, например, группу существительных «die Getränke» – напитки. Данное поле образуют существительные: «Tee, m» – чай, «Kaffee, m» – кофе, «Saft, m» – сок, «Glühwein, m» – глинтвейн, «Cocktail, m» – коктейль и другие. Элементы семантического поля «die Getränke» объединены интегральным семантическим признаком «питье», но их значение не тождественно.

Одно и то же семантическое поле в различных языках выглядит по-разному. Например, членение семантического поля глаголов, обозначающих процесс принятия пищи в русском и немецком языках: русский вариант – «есть; кушать», немецкий – «essen», русский вариант – «ужинать», немецкий – «zu Abend essen; Abendbrot essen», русский вариант – «обедать», немецкий – «zu Mittag speisen; Mittag essen». Если в русском языке для всех приемов пищи используется только глагол, то в немецком языке также применяются существительное и частица.

Существуют и другие примеры, которые могут быть описаны детально во многих языках. Но далеко не все поля имеют подробные описания, также и не существует особых критериев, которые отграничивают лексическое поле от лексико-семантической и тематической группы.

Выводы по ГЛАВЕ I

В процессе речевой и мыслительной деятельности человек способен подбирать нужные слова благодаря лексико-семантической системе. Ведь слова существуют не раздельно, а в тесной связи друг с другом. За каждым словом закреплено определенное место в системе. Когда человек упоминает какой-нибудь предмет, объект или явление природы, в его сознании моментально возникают понятия, которые образуют неразрывную связь с соответствующим словом. Следовательно, мы можем утверждать, что если бы не было такого рода связей между словами и понятиями, то не существовал бы и сам язык. Лексико-семантическая система в данном случае позволяет определить предмет, объект или явление с учетом их характеристик более простым способом.

Рассматривая предложения, стоит отметить, что все слова связаны между собой. Например, существуют следующие типы отношений: парадигматические и синтагматические. Слова могут быть связаны одним или сразу двумя типами отношений. Синтагматические, другими словами, линейные отношения исключают возможность произнесения двух слов одновременно. Вместо этого данный тип отношений позволяет произносить слова лишь в линейной временной последовательности. Главная особенность парадигматических, или нелинейных, отношений заключается в том, что они объединяют слова и формы в группы взаимосвязанных единиц, они предоставляют возможность выбора нужной языковой единицы в определенном контексте, тексте или ситуации. Синтагматические и парадигматические отношения являются взаимодополняющими, они помогают выстраивать структуры любой сложности с сохранением логических связей.

В системе языка невозможно освоение предметов без определённой классификации. Все составляющие лексико-семантической группы

базируются на семантико-парадигматических отношениях. Слово выступает в качестве определителя лексико-семантической группы. Слова, которые входят в лексико-семантическую группу, как правило, относятся к одной части речи. Наряду с лексико-семантическими группами существуют и тематические группы. Такой вид группы, включает в себя слова с общей тематикой. Обычно, слова в тематической группе относятся к разным частям речи.

Самой крупной парадигмой в системе языка является лексико-семантическое поле. Слова, которые входят в лексико-семантическое поле обладают общим семантическим признаком. Большую роль в семантическом поле играют парадигматические отношения. Такой вид отношений основывается на отношении между словами одного вида.

ГЛАВА II. Изучение лексико-семантических особенностей тематической группы «Essen» в современном немецком языке

2.1. Существительные тематической группы «Essen»

Тематическая группа «Essen» объемна и многогранна, именно поэтому она представляет большой интерес в лексикологии. Все слова данной группы имеют большую ценность и значимость. Примерно 30% лексем бытовых реалий относятся к тематической группе «Essen». Это выражается тем, что еда представляет собой неотъемлемую часть жизни человека и разнообразие блюд зависит от условий и окружения, в которых находится человек. Каждая культура имеет свои особенности, связанные с данной тематической группой, которые образовывались на протяжении длительного времени и продолжают образовываться до сих пор.

Многие факторы помогают развитию национальной кухни: религиозные обычаи, географическое положение, сельское хозяйство, климат, экономическое положение, система культовых запретов.

Если спросить иностранцев о национальных блюдах Германии, то в ответ мы услышим квашенную капусту с сосисками, баварские или просто жаренные колбаски, крендели и другие блюда с мясными изделиями. Мучные изделия занимают далеко не последнее место в Германии, самыми известными являются пироги, дрезденский штоллен, нюрнбергский пряник и, в первую очередь, сам хлеб. Не стоит забывать и о добавках к пище, ведь, по мнению иностранцев, немцы отдают предпочтение сочетанию жареных колбасок с горчицей, тмином, хреном, чесноком, майонезом, кориандром, а для выпечки они применяют имбирь, кардамон, анис, мускатный орех и корицу. Так же сладости вносят свой вклад в немецкую кухню.

Изучая тематическую группу «Essen», следует отметить, что она делится на подгруппы. Так, в данной выпускной квалификационной работе мы выделяем следующие подгруппы тематической группы «Essen» по морфологическому признаку:

- Существительные тематической группы «Essen»;
- Глаголы тематической группы «Essen»;
- Прилагательные тематической группы «Essen»;
- Фразеологизмы.

В свою очередь существительные мы подразделяем на:

1. Первые блюда;
2. Гарниры;
3. Напитки;
4. Хлебобулочные изделия;
5. Сыры и молочная продукция;
6. Пряности;
7. Сладости.

1. Первые блюда

Для немцев один из важнейших приемов пищи является обед. Суп – неотъемлемый элемент этой трапезы. Основной отличительной особенностью является присутствие таких ингредиентов как: колбаса, сосиски или сардельки. Немецкие супы в большинстве случаев густые и тем самым напоминают пюре.

Чаще всего в названии блюд отражен главный ингредиент:

- *Auberginensuppe* – суп из баклажан;
- *Bayerische griesknödelsuppe* – баварский суп из манной крупы;
- *Bier-Suppe* – первое упоминание о пивном супе было еще в 17 веке в одном из писем Елизаветы Шарлотты Пфальцской. Немцы пьют пиво на ужин и едят пиво как суп. Они обжаривают лук на масле, добавляют слегка

поджаренный хлеб небольшими кусочками, добавляют пиво и подают суп с кусочками лука в качестве гарнира;

- *Bohnensuppe* – фасолевый суп;

• *Erbsensuppe* – в северном Рейне-Вестфалии существует региональная классика: гороховый суп. Во время карнавального сезона с февраля по март, это стандартная еда, которую едят с колбасой или хлебом;

• *Flädle-Suppe* – суп Flädle является фирменным блюдом в южной Германии, особенно в Баварии. Сам рецепт приехал в Германию из Австрии. Этот суп быстро и легко готовить. Ингредиенты: бульон и нарезанный блин, лавровый лист, зеленый лук, петрушка, перец, соль и все остальное, что вам нравится. Основным ингредиентом являются полоски тонконарезанных блинчиков, которые и называются Flädle. Хотелось бы отметить, что в названии блюда зачастую отражен главный ингредиент;

- *Grüne Fenchelsuppe* – зеленый суп из фенхеля;

- *Kartoffelsuppe* – картофельный суп;

• *Kürbissuppe* – тыквенный суп не может быть опущен в меню любого немецкого ресторана. Это легкий, здоровый суп-пюре;

- *Kürbissuppe* – тыквенный суп;

- *Linsen-Orangen-Suppe* – суп из чечевицы с апельсинами;

- *Maiscremesuppe* – кукурузный крем-суп;

- *Ofentomatensuppe* – суп из запеченных томатов;

- *Polentassuppe* – суп из кукурузной крупы;

- *Reissuppe* – рисовый суп;

- *Schnittlauchsuppe* – суп из зеленого лука;

- *Selleriesuppe* – суп из сельдерея;

- *Spargelcremesuppe* – спаржевый крем-суп;

• *Spargelsuppe* – суп из спаржи. Возможно, попробовать только с наступлением весны, когда появляется первая спаржа. Суп из спаржи - это

особенное лакомство, которое готовят только в весенний сезон. Именно поэтому у него есть прозвище «*Goldbarren*»;

- *Tomatencremesuppe* – томатный крем-суп;
- *Zwiebelsuppe* – луковый суп.

Следует обратить внимание на такое блюдо, как «*Eintopf*» – это густой суп, который совмещает в себе первое и второе блюда. Практически любые продукты могут быть использованы при приготовлении данного блюда.

В большей степени это блюдо употребляется в таких разновидностях как: «*Kürbiseintopf*» (тыквенный суп с добавлением чеснока, фасоли, лука), «*Linseneintopf*» (чечевичный суп с картофелем, копченой свиной, похож на рагу), «*Pichelsteiner*» (айнтопф из различных видов мяса, таких как: свинина, говядина и баранина, с добавлением моркови, картофеля и луковых колец). Так как изначально данное блюдо готовили в глиняных горшочках, следует предположить, что название произошло от слова «*Pichel*» – «горшочек», так же существует «*Weißer Eintopf*» (бульон из овощей: капусты, белой фасоли и лука) и «*Roter Eintopf*» (суп из помидоров, главным ингредиентом является пармезан с красным луком и вином).

2. Гарниры

Гарниры являются высококалорийными и сытными. Рецепты вторых блюд отражают в себе традиции европейских кухонь, при этом они просты в приготовлении.

В данном разделе мы акцентируем внимание на двух тематических подгруппах:

- 1) мясные блюда (*Fleischgerichte*);
- 2) рыбные блюда (*Fischgerichte*).

В немецкой кухне существует большое количество мясных блюд, именно поэтому отдельно можно выделить слова с лексемой *Wurst*. В меню можно встретить следующие виды колбас:

- *Bockwurst Knobländer* – традиционный сорт колбасы, изобретенный Робертом Шольцем, отлично сочетается с пивом Bockbier;

- *Bratwurst* – сосиски, предназначенные для жарки на гриле или сковороде;

- *Bregenwurst* – слабокопченая или сыровяленая колбаса, предпочтительна для центральных и северо-западных районов Германии. На нижненемецком диалекте «Bregen/ Brägen» – мозг, так как свиной мозг является основой данного вида колбас;

- *Currywurst* – колбаски с соусом из кетчупа и карри). Данный вид колбасы является самым популярным в Германии, и был создан Гертой Хойвер;

- *Knackwurst* – колбаса в натуральной оболочке из кишечника, от существительного «Knack» – хруст, треск;

- *Weißwurst* – данный вид колбасы предназначен для варки в натуральной оболочке, в состав которой не входят нитриты.

В немецкой кухне существуют различные сорта мяса и птицы (das Rind, das Geflügel, das Schwein, das Lamm). Есть такие блюда как:

- *Eisbein aus dem Ofen* – запеченная рулька;

- *Entenbrust mit Birne und Bratkartoffeln* – утиная грудка с грушей и жареным картофелем;

- *Gänsenbrust mit Orangensauce* – гусиная грудка под апельсиновым соусом;

- *Gefüllte Kalbsbrust* – фаршированная телячья грудинка;

- *Hamburger Speckbraten* – жареный бекон по-гамбургски;

- *Hühnerbrust mit nussigem Spitzkohl* – куриная грудка с ореховой капустой);

- *Ingwer-Ente* – утка с имбирем;

- *Kalbsbraten* – жаркое из телятины;

- *Kasseler* – жаркое из копченой присоленной свинины;

- *Lammkeule* – ножка ягненка;
- *Lammrücken mit Zimt* – каре ягненка с корицей;
- *Puten-Cordon Bleu*– индейка «кордон блю»;
- *Putenleber* – печень индейки;
- *Schweinekotelett* – свиная отбивная;
- *Schweinemedallions* – медальоны из свиной вырезки.

К известным немецким вторым мясным и рыбным блюдам относят:

- *Bismarckhering* – кусочки сельди, которые замариновывают в кислом маринаде. Этот вид сельди получил свое название в честь канцлера Германской Империи Отто фон Бисмарка, который любил употреблять это блюдо.

- *Eisbein* – тушеная свиная рулька. Согласно народной этимологии данное блюдо появилось тогда, когда в старину коньки изготавливали из кости ноги между стопой и коленом, из этого появилось название кости («*Eisschuh*» - кость коньковая), а часть ноги называют «*Eisbein*».

- *Falscher Hase* – мясной рулет, приготовленный из разных видов фарша с хлебом. Это блюдо традиционно выкладывается в форме овала, которая напоминает зайца.

- *Kasseler / Kassler* – жаркое, которое готовится из соленой копченой свинины. Истоки названия блюда происходят от имени берлинского мясника Cassel.

- *Matjeshering* – данное блюдо представлено соленой сельдью, которая обладает поистине нежным вкусом из-за половой незрелости рыбы. Название происходит от голландского «*Maatjesharing*» («*Maatjes*» – девочка, девственница).

- *Salzhering* – с незапамятных времен это блюдо изготавливали на борту морских судов: сельдь помещали в бочку, засыпали солью и оставляли на засолку.

- *Weihnachtspute* – рождественская индейка с начинкой и картофельным гарниром является традиционным рождественским мясным блюдом.

Помимо мясных ингредиентов во вторые блюда тематической группы «Essen» также входят рыбный компонент «Fischgerichte». Большим успехом среди рыбных блюд пользуется сельдь – Hering, которая предпочтительна на севере Германии.

Так же, современная кухня наполнена блюдами, которые приготовлены и из других видов рыб (Forelle, Lachs, Dorade, Zander).

Существуют следующие виды блюд:

- *Fischgratin mit Kräuterin* – запеканка из рыбы с пряностями;
- *Fischragout mit Reis und Erbsen* – рыбное рагу с добавлением риса и гороха;
- *Forellenkloßchen* – фрикадельки из форели;
- *Hering Hausfrauen-Art* – сельдь по-домашнему;
- *Lachs-gebeizt* – маринованный лосось;
- *Lachs in Yufkateig* – лосось в лаваше;
- *Plattfisch mit Kapernbutter* – камбала с каперсами;
- *Roter Heringssalat* – красный салат из сельди;
- *Steinbutt aus der Rohr* – тюрбо из печи.

3. Напитки

Традиционный и самый любимый напиток в Германии - пиво (Bier). Бавария является культовым центром немецкого пивоварения. По всей Германии расположено большое количество пивоварен с уникальными сортами пива. Рассмотрим примеры:

- *Altbier* – традиционный дюссельдорфский сорт пива;
- *Berliner Weisse* – кислое и легкое берлинское пиво;
- *Bockbier* – сладкое пиво с большим содержанием алкоголя;
- *Kölsch* – кельнское пиво с горьковатым привкусом;

- *Maibock* – светлое пиво, выпускаемое только весной;
- *Märze* – пиво, которое варят специально для Октоберфеста;
- *Pilsener* – пильзенское светлое пиво и многие другие сорта.

Вино – следующий по популярности напиток в Германии. Но из-за холодного климата Германии разведение виноградников не очень удобно. Распространенным сортом вина является яблочный сидр.

4. Хлебобулочные изделия

С древних времен хлеб был основным продуктом питания. На сегодняшний день его количество в рационе человека уменьшилось, но для некоторых людей без него некоторые приемы пищи невозможны. В национальной немецкой кухне идет деление хлеба на белый (пшеничный) – *weißes Brot* – и черный (ржаной) – *schwarzes Brot*. Прежде всего, выделяют:

- *Graubrot* – серый хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки;
- *Knäckerbrot* – сухие ржаные хлебцы;
- *Kommissbrot* – черный хлеб;
- *Roggenbrot* – простой ржаной хлеб;
- *Schwarzes Brot: Pumpernickel* – хлеба из ржи грубого помола;
- *Steinmetzbrot* – хлеб из зерна, шелушённого по способу

Штейнметца;

- *Vollkornbrot* – хлеб из муки грубого помола с отрубями;
- *Weißes Brot: helles Mischbrot* – белый хлеб из смеси ржаной и

пшеничной муки.

5. Сыры и молочная продукция

В Германии существует более 30 сортов сыра, в названии которых содержится информация о месте, где конкретный сорт впервые был приготовлен. Сыр может отражать его характеристику (текстуру, форму). Также сыр может носить имя человека, создавшего рецепт его изготовления.

К традиционным немецким сырам относят:

- *Altenburger Ziegenkäse* – Альтенбургер;

- *Andechser Hirtenkäse* – Андексер хиртенкезе;
- *Andechser Ziegenkamembert* – Андексер цигенкамамбер;
- *Bavaria Blu* – Баварский голубой сыр;
- *Bergader Edelpilz* – Бергадер едельпилц;
- *Bergkäse Allgäuer* – Бергкезе альгойер;
- *Bianco* – Бьянко;
- *Biarom* – Биаром;
- *Bonifaz* – Бонифац;
- *Butterkäse* – Буттеркезе;
- *Combozoia* – Камбоцола;
- *Dorblu* – Дорблю;
- *Harzer Käse* – Харцкий сыр;
- *Limburger* – Лимбургер, Лимбургский сыр, бакштейн;
- *Tilsiter* – Тильзитер.

Молоко и молочная продукция является не менее важными продуктами немецкой кухни. Рассмотрим следующие виды готового молока:

- *Fettarmemilch* – маложирное молоко;
- *H-Milch / Haltbarmilch* – стерилизованное, гомогенизированное молоко. Его хранят без холодильника в закрытых упаковках;
- *Magermilch* – обезжиренное молоко.
- *Vollmilch* – цельное молоко.

Так же молоко делят по виду, а именно по температуре обработки и длительности хранения. Существуют:

- *Alpenmilch* – альпийское молоко;
- *Frischmilch* – свежее молоко. Этот вид молока хранится в течение 10 дней;
- *Kondensmilch* – концентрированное молоко. Процент жирности данного вида молока содержит 8%-10%. Немцы покупают его в качестве добавки для кофе;

- *Landmilch* – деревенское молоко;
- *Rohmilch* – сырое молоко. Такой вид молока очень сложно найти в Германии. Хранится в течении трех дней;

- *Heumilch* – молоко.

В последние годы так же стали популярны виды молока, которые не связаны с животным происхождением.

- *Caschewmilch* – молоко ореха кешью;
- *Dinkelmilch* – спельтовое молоко. Молоко, содержащее спельту является очень полезным, так как содержит большую порцию белка в отличие от других злаковых культур;

- *Haselnussmilch* – овсяное молоко;
- *Kokosmilch* – кокосовое молоко;
- *Mandelmilch* – миндальное молоко;
- *Reismilch* – рисовое молоко;
- *Soyamilch* – соевое молоко.

Рассмотрим продукты, которые содержат в своем составе сливки:

- *Kaffeesahne* – сливки для кофе;
- *Sahne* – сливки;
- *Saure Sahne* – сметана;
- *Schmand* – сметана более густой консистенции.

Сливочное масло представляется такими видами как:

- *Buttermilchquark* – творог из пахты;
- *Butterschmalz* – топленое масло;
- *Labquark* – сычужный творог;
- *Magerquark* – обезжиренный творог;
- *Mildgesäurebutter* – слабокислое масло;
- *Sauermilchquark* – кисломолочный творог;
- *Sauerrahmbutter* – кислосливочное масло. Из всех сортов масла оно более подходит для бутербродов;

- *Speisequark* – столовый творог;
- *Süßrahmbutter* – сладкосливочное масло.

6. Пряности

Пряные растения употребляют в пищу с глубокой древности. Начиная с эпохи палеолита люди, имели свойство приправлять мясо душистыми травами. Специи стали интересны в Европе более тысячи лет тому назад. Быстрое развитие товарообмена между Востоком и Европой привело к тому, что перец, корица и мускатный орех стали символами социального статуса образованию символа социального статуса средневекового горожанина.

Пряности наполняют любое блюдо изысканным ароматом, деликатным и гармоничным вкусом. Без пряностей гастрономический мир не был бы кулинарным искусством. Большое количество блюд в Германии помогает выделить наиболее знаменитые из них:

- Горчица (*Senfteig*) – эту приправу, также активно используют в немецкой и русской кухнях. В южных землях ей нашли применение в качестве сладкой приправы, для запеченного сыра.
- Майоран (*Mairan*) – широко применим в приготовлении мясных блюд. Второе негласное название – «колбасная трава».
- Мускатный орех (*Muskatnuß*) является прекрасным дополнением к овощным блюдам с луком, морковью, и капустой.
- Петрушка (*Petersilie*) – в процессе приготовления супов, салатов из овощей, фарша чаще всего используют корень и листья.
- Тмин (*der Kümmel*) – в национальной немецкой кухне широко используется в приготовлении кислой капусты, хлеба из ржаной муки, также для того, чтобы придать пряный вкус колбасным и мясным изделиям, овощным блюдам и гуляшу. Семена используют для ароматизации хлеба и сыров. Тмин применяют для приготовления маринованной сельди.

- Хрен (*Meerrettich*) – применяют как аналог горчицы. Зачастую его применяют в блюдах из говядины. Чаще всего используется в блюдах из говядины.

- Черный перец (*schwarzer Pfeffer*) пришел в Германию из Юго-Восточной Индии. Черный перец – это незрелые ягоды, которые при сушке на солнце становятся черными.

- Чеснок (*Knoblauch*) – используют в сухом или измельченном виде. Применяют в булочках, колбасах, в супах и соусах. Используется в небольших количествах, так как немецкая кухня неострая.

7. Сладости

С незапамятных времен человек начал баловать себя неким прообразом и подобием сладостей. Одним из важных достижений в мире стало разработка первого шоколада. В немецком языке существует два вида сладостей «*das Konfekt*» и «*Praline*». К первому виду относятся выпечка, десерты, торты, пирожные, а ко второму – исключительно конфеты. Таким образом, «*Praline*» можно отнести к разновидности сладостей. Для понятия «*Konfekt*» свойственны разные по своему составу кондитерские изделия. Так, существуют:

- *Apfelkonfekt* – яблочные сладости;
- *Brötchenkonfekt* – булочные сладости;
- *Dattelkonfekt* – финиковые сладости;
- *Fruchtkonfekt* – фруктовые сладости;
- *Mandel-Mohn-Konfekt* – миндально-маковые сладости;
- *Quittenkonfekt* – айвовые сладости.

«*Praline*» – это шоколадная конфета с обжаренными орехами, марципаном, ликером и фисташками, в составе которой должно быть не менее 25% шоколада. Немецкий повар Цезарь де Шузель Комте де Плесис-Праслин в XVII веке изобрел вышеуказанный вид конфет. Так как, этот вид конфет довольно распространен в Германии, можно выделить более

знаменитые среди них:

- *Baci De Perugia* – поцелуй Перуджии;
- *Hallorenkugeln* – шарики Халлоры;
- *Luxemburgerli* – распространены в Швейцарии, данное название конфет связано с прозвищем одного талантливой кондитера, который прибыл из Люксембурга в Швейцарию;
- *Meeresfrüchte* – «плоды моря». Шоколадная коллекция представлена следующими видами лексем: морские коньки (*Seepferdchen*), ракушки Венеры (*Venusmuscheln*), мидии (*Miesmuscheln*), морские звезды (*Meeressterne*), водяные улитки (*Wasserschnecken*). Данные конфеты различаются по форме, но все же принадлежат к одному классу «плоды моря»;
- *Mozartkugeln* – шарики Моцарта. Фирма «Reber» является крупнейшим изготовителем «музыкального шоколада». Эти конфеты увековечивают память о столетней кончине великого композитора Вольфганга Амадеуса Моцарта;
- *Trüffelpralinen* – трюфельное пралине или «трюфели» стали так называться из-за своего сходства по форме с деликатесными трюфельными грибами;
- *Weinbrandbohnen* – драже с вином.

Таким образом, название лакомства может зависеть как от исторических реалий, так и от формы.

2.2 Глаголы тематической группы «Essen»

К глаголам со значением со значением питания мы относим глаголы, которые обозначают действия, направленные на возмещение физиологических потребностей живых существ.

К базовым глаголам питания относят глаголы:

- *essen* – кушать, есть (о людях);
- *fressen* – есть, кормить (о животных);
- *füttern* – кормить (о животных);
- *kröpfen* – откармливать, клевать (о хищных птицах);
- *schmecken, versuchen* – перекусить, пробовать (о людях);
- *kauen* – жевать (о людях).

В немецком языке глагол со значением «кушать» может употребляться только в отношении к людям.

Потребление жидкой пищи:

- *saufen* – пить (о животных);
- *trinken* – пить (о людях);
- *austrinken* – выпить (о людях);
- *löffeln* – хлебать (о людях).

Существуют также глаголы, которые отражают процесс приема пищи в зависимости от особенностей и свойств потребления. Например, глаголы, которые имеют значение «принимать твердую пищу, сильно сдавливая зубы».

Принимать пищу, используя зубы.

- *knabbern* – грызть (о людях);
- *schlucken* – глотать (о людях);
- Грызть, точить (о грызунах).

Глаголы, которые отражают специфический прием пищи и выражают значение «принимать пищу при помощи движений языка». В большинстве

случаев относятся к людям, у которых нет зубов (младенцам, старикам).

Например:

- *belecken* – лизать, облизывать;
- *saugen* – сосать.

Глаголы, которые зависят от времени приема:

- *frühstücken* – завтракать
- *dinieren* – обедать
- *tischen* – ужинать.

Итак, мы можем выделить такие глаголы как «базовые», «принимать жидкую пищу», «принимать твердую пищу», «принимать пищу при помощи движений языка», «принимать пищу в зависимости от времени суток».

2.3 Прилагательные тематической группы «Essen»

Прилагательные являются неотъемлемой частью при описании любого блюда в национальной кухне. Также, их можно распределить по следующим группам:

- описание вкусовых характеристик;
- описание текстуры;
- описание способа приготовления.

Описание вкусовых характеристик

Люди в большей степени фокусируются на вкусовых качествах.

Прилагательные, которые удачно могут описать блюдо:

- *sauer* (кислый) – подходит для пищи с ярко-выраженным острым вкусом. Зачастую используется при обозначении фруктов, вин, мяса, рыбы и молочных продуктов;

- *bitter* (горький, терпкий, резкий) – иногда совсем отталкивающий вкус;
- *erfrischend* (освежающий)– вкус, который передает ощущение прохлады. Используют для описания мяты, лимонада;
- *erdig* (земляной) – вкус, напоминающий свежую почву. Применяют при описании красных вин, грибов и корнеплодов;
- *brandig* (жгучий) – данное прилагательное является синонимом для слова «острый»;
- *fruchtig* (фруктовый) – вкус, который напоминает сладкие фрукты;
- *stark* (насыщенный) – вкус, который может чувствоваться тяжелым во рту. Применяется при описании кофе, вина, табака;
- *honighaltig* (медовый) – засахаренный и сладкий вкус, напоминающий мед;
- *streichend* (острый) – резкий вкус, терпкий на вкус. Используют для описания кислых блюд.

Прилагательные для описания текстуры

Следующий критерий, по которому можно описывать блюдо – текстура. Описание текстуры помогает представить человеку тактильные ощущения от поглощения пищи.

Прилагательные, которые передают текстуру блюда:

- *fluffig* (воздушный) – текстура, которая зачастую создается с помощью воздуха, мягкая и легкая;
- *seimig* (тягучий) – данная текстура может быть легкой и упругой, либо тяжелой и липкой;
- *knusprig* (хрустящий) – твердая текстура, узнаваемая резким шумом во время употребления;
- *prielnd* (игристый) – эта текстура, получается из-за присутствия маленьких пузырьков. Применяют к газированным напиткам.

Прилагательные для описания способа приготовления

Данный способ является одним из лучших, так как у человека формируется четкое понятие о внешнем виде блюда и его вкусе.

Выделяют следующие прилагательные:

- *vorgekocht* (бланшированный) – еда, которую варят в кипящей воде, а затем резко помещают в холодную. Для данного типа свойственно образование смягченной текстуры;
- *gebraten* (жареный);
- *geflammt* (фламбированный) – блюдо обрабатывают алкоголем, после чего его поджигают;
- *mariniert* (маринованный);
- *sautiert* (пассерованный) – еда, быстрого приготовления. Готовится в небольшом количестве жира.

2.4 Фразеологизмы тематической группы «Essen»

В современном немецком языке существует большое количество кратких, остроумных, образных выражений. Данные выражения называют фразеологизмами.

Фразеологизмы делают нашу речь выразительней и ярче, именно поэтому их широко используют в современном немецком языке. Благодаря таким выражениям можно образно отразить окружающий мир, основываясь на исторических и мифологических событиях, религиозных и этических представлениях конкретного этноса разных эпох и поколений. Так же они отражают национальную специфику языка.

Большее их количество связывается с человеком и разными сферами его деятельности. Эта языковая единица в наибольшей степени передает

оценочное отношение к различным явлениям мира, что помогает сделать речь более эмоциональной и экспрессивной.

В нашей выпускной квалификационной работе мы рассматриваем тематическую группу «Essen» и ее лексико-семантические особенности. Ранее нами были проанализированы такие части речи как существительные, глаголы и прилагательные, которые относятся к данной группе. Для того, чтобы показать лексико-семантическую особенность более подробно, мы так же рассматриваем фразеологизмы тематической группы «Essen».

Как было сказано, ранее эта единица языка может выражать различные качества (религиозные, исторические, этические). Не стоит забывать также о большой роли фразеологизмов в культуре современного немецкого языка.

В этом разделе мы рассмотрим фразеологизмы, которые подчеркивают высокую культурную значимость тематической группы «Essen» в немецком языке. Итак, мы выделили следующие подгруппы фразеологизмов:

- Супы;
- Гарниры;
- Напитки;
- Хлебобулочные изделия;
- Сыры и молочная продукция.

Супы

Большую культурную значимость супов подтверждает наличие в современном немецком языке фразеологизмы с компонентом «Suppe».

- *die Suppe bei jemandem verschütten* – потерять чье-либо расположение
- *ein Haar in der Suppe finden* – почувствовать отвращение к какой-либо мелочи; придирается к мелочам;
- *eine Suppe auslöffeln (ausessen) müssen* – отдуваться за кого-то, поплатиться за что-то;

- *eine Suppe einbrocken* – заварить кашу;
- *jeden Tag Kartoffelsuppe* – каждый день одно и то же;
- *jemandem die Suppe versalzen (in die Suppe spucken)* – испортить кому-то дело; напакостить;
- *mit Dank schmelzt man keine Suppe* – спасибо на хлеб не намажешь;
- *wer alte Suppe aufrührt, den holt der Kuckuck* – кто старое помянет, тому глаз долой;
- *wer sich an der Suppe verbrannt hat, bläst auf kalten Fisch* – обжегшись раз на молоке, и на воду дуть будешь;
- *wer sich die Suppe eingebrockt hat, muss sie auch auslöffeln* – кто кашу заварил, тому ее и расхлебывать.

Большинство немецких фразеологизмов объединяются социальными ситуациями, в последствии которых человек должен нести ответственность.

Гарниры

В немецкой кухне так же широко распространено большое разнообразие колбас, мяса и рыбы. Именно поэтому в данной группе мы выделяем лексемы: «*Wurst*», «*Fleisch*», «*Fisch*».

Никакая страна не сравнится с Германией по разнообразию колбас. Неудивительно, что из-за этого фактора лексема «*Wurst*» выступает в качестве основы многих немецких фразеологизмов и устойчивых выражений. Некоторые из них:

- *armes Würstchen* – бедняжка, жалкий человек;
- *bei etwas gibt es keine Würstel* – без поблажек;
- *das kannst du in die Wurst hacken* – это больше ни на что не годится;
- *die gekränkte (beleidigte) Leberwurst spielen* – изображать глубокое оскорбление;
- *die Wurst (mit der Wurst) nach dem Schinken (nach der Speckseite) werfen* – пожертвовать малым ради большего;

- *den Hanswurst machen (spielen)* – паясничать, валять дурака (*Hanswurst* – немецкий аналог Петрушки);

- *er will immer eine Extra-Wurst (eine besondere Wurst gebraten haben)* – он требует внимания к себе;

- *es ist Wurst wie Schale (Schinken)* – все равно; что в лоб, что по лбу;

- *jedes Ding hat ein Ende, die Wurst zwei* – палка о двух концах;

- *jemandem die Wurst auf dem Brot nicht gönnen* – недолюбливать кого-либо, придирааться;

- *mir ist alles Wurst* – мне все равно; мне на все наплевать;

- *sich nicht die Wurst vom Brot nehmen lassen* – не дать себя обмануть;

- *Wurst aus jemandem machen* – превратить в котлету кого-либо;

- *Wurst wider Wurst* – долг платежом красен;

- *es geht um die Wurst!* – наступил решающий момент; либо пан, либо пропал.

Так же лексема «Fleisch» в немецкой кухне отражена в различных фразеологизмах и устойчивых сочетаний. Слово «*das Fleisch*» имеет значение мясо, плоть, тело.

- *aus Fleisch und Bein sein* – быть настоящим / нормальным человеком;

- *aus jemandem Hackfleisch machen* – сделать из кого-либо «отбивную»;

- *ein Stück Fleisch zwischen den Zähnen* – что-либо существенное, серьезное;

- *faules Fleisch tragen* – лентяйничать;

- *Fleisch ansetzen* – потолстеть;

- *Fleisch und Blut* – плоть и кровь; реальное;

- *Mann und Weib sind ein Fleisch* – муж и жена – одна сатана;

- *mein eigenes Fleisch und Blut* – моя плоть и кровь;

- *sich ins eigene Fleisch schneiden* – навредить самому себе; просчитаться, наказать самого себя;

- *vom Fleisch fallen (kommen)* – похудеть;
- *weder Fleisch noch Fisch* – ни рыба, ни мясо.

Рыбные блюда так же широко распространены в немецкой кухне, среднее употребление рыбы в Германии составляет 14 килограмм в год. Зачастую использование рыбы характерно для побережья Северного и Балтийского моря. Из сельди, угря, креветок и морских улиток готовят множество пикантных блюд.

Фразеологизмы и устойчивые сочетания, связанные с понятием «*Fisch*»:

- *die Fische füttern* – страдать морской болезнью;
- *die großen Fische fressen die kleinen* – большая рыба ест мелкую;
- *ein großer (dicker) Fisch* – важная птица;
- *einen Fisch machen* – уйти, слинять;
- *faule Fische* – пустые отговорки;
- *kleine Fische* – пустяковые дела, дела-делишки;
- *sich abmühen wie der Fisch auf dem Trocknen* – биться как рыба об лед;
- *sich einen dicken (schönen) Fisch an Land ziehen* – сорвать большой куш;
- *sich fühlen (gesund, munter, fröhlich sein) wie ein Fisch im Wasser* – быть как рыба в воде;
- *stumm wie ein Fisch* – нем, как рыба;
- *wie ein Fisch kalt sein* – быть бесчувственным, холодным (как рыба).

Напитки

Приблизительно каждый житель Германии выпивает около 110 литров пива в год, именно поэтому немцев называют чемпионами по уничтожению пива. Неудивительно, что лексема «*Bier*» отражается в немецкой

фразеологии:

- *das ist mein Bier* – это (уж) моё дело;
- *dickes Bier machen mit jemandem* – связываться, иметь дело с кем-либо;
- *fluchen wie ein Bierkutscher* – ругаться, как извозчик;
- *mit einem wahren Biereifer* – с тупым (или неуёмным) рвением;
- *wie sauer / saures Bier ausbieten (anbieten, anpreisen)* – стараться сбывать с рук что-то негодное, некачественное.

Следующим напитком по популярности идет вино. Именно поэтому, лексема «*Wein*» также отражена в некоторых идиоматических выражениях:

- *im Wein ist / liegt Wahrheit* – истина в вине;
- *jemandem reinen / klaren Wein einschenken* – сказать кому-либо чистую правду;
- *Wein macht kühn reden* – пьяному и море по колено, вино заставит говорить и храбреца.

Хлебобулочные изделия

Лексема «*Brot*» обозначает не только мучной продукт, но также имеет переносные значения. В немецком языке используют такие устойчивые выражения как:

- *ans Brot kommen* – найти средства к существованию;
- *Brot im Hundestall suchen* – искать что-либо там, где его заведомо нет;
- *das liebe Brot kaum haben* – перебиваться кое-как, еле сводить концы с концами;
- *dem ist sein Brot gebacken* – ему не избежать своей участи, от наказания ему не уйти;
- *der Mensch lebt nicht vom Brot allein* – не единым хлебом жив человек;
- *eigen Brot nährt am besten* – свой хлеб слаще;

- *er kann mehr als Brot essen* – он видал виды, он человек бывалый;
- *etwas auf dem Brot essen müssen* – выслушивать без конца упрёки в чем-либо;
- *fremder Leute Brot essen tut weh* – чужой хлеб горек;
- *in Brot und Lohn bei jemandem stehen* – иметь стол и жалование у кого-либо;
- *zum Brot verhelfen* – доставить кому-либо скромный заработок, доставить кому-либо кусок хлеба;
- *jemandem das Brot nehmen (jemanden ums Brot bringen)* – лишить кого-то заработка, куска хлеба;
- *jemandem vom Brote tun (richten), jemandem vom Brote helfen* – отправить на тот свет, лишить кого-либо жизни;
- *sein Brot mit Tränen essen* – жить в постоянной нужде;
- *sein Brot verdienen* – зарабатывать на пропитание;
- *sein gutes Brot haben* – хорошо зарабатывать;
- *sein hartes Brot haben* – иметь скудный заработок;
- *sein tägliches Brot suchen* – добывать (себе) пропитание, хлеб насущный;
- *unser tägliches Brot* – хлеб наш насущный;
- *zum Brot verhelfen* – доставить кому-либо скромный заработок, доставить кому-либо кусок хлеба.

Сыры и молочная продукция

Жители Германии очень любят молочную продукцию, исходя из статистики, каждый немец выпивает около 54 литров молока в год, съедает 25 килограмм сыра, 6 кило масло и 17 килограмм йогурта.

Из-за широкого употребления молочной продукции, в устной немецкой речи можно встретить следующие выражения, связанные с лексемой «Käse»:

- *auf den Käse fliege ich nicht* – на эту удочку я не попадусь;

- *das geht dich einen Käse an* – это не твоё дело, это не твоего ума дело;

- *das ist doch Käse* – да это ерунда;
- *er ist kaum drei Käse hoch* – он от горшка два вершка;
- *Käse schließt den Magen* – сыром завершают трапезу;
- *rede doch keinen Käse* – не мели чушь;
- *sich über jeden Käse aufregen* – волноваться из-за каждого пустяка.

Лексемы «*Milch*», «*Sahne*», «*Butter*» и «*Quark*» стали основой для следующих фразеологизмов:

- *(aller) erste Sahne sein* – отличный, великолепный;
- *alles (ist) in Butter* – все в порядке;
- *Butter auf dem Kopf haben* – иметь подмоченную репутацию;
- *Butter verdirbt keine Kost* – кашу маслом не испортить;
- *die Milch abrahmen* – снимать сливки (пенки) с чего-либо; брать себе самую лучшую часть чего-либо;
- *die Milch der frommen Denkart* – кротость;
- *du verstehst den Quark davon (davon verstehst du einen Quark)* – ты в это ничего не смыслишь;
- *er hat nicht viel in die Milch zu brocken* – он живет весьма скромно; на его средства не очень-то развернешься;
- *jemandem fällt die Butter vom Brot* – разочароваться;
- *mir ist die Butter vom Brot gefallen* – у меня (к этому) вся охота пропала;
- *sich (D) nicht die Butter vom Brot nehmen lassen* – не позволить обидеть себя; не позволить причинить себе ущерб;
- *sich in jeden Quark mischen* – совать повсюду свой нос;
- *sich um jeden Quark kümmern* – беспокоиться из-за всякой ерунды;
- *wie Butter an der Sonne bestehen (dastehen)* – совершенно растеряться, оробеть, смутиться; сгорать со стыда;

- *wie Milch und Blut aussehen* – иметь цветущий вид, как кровь с молоком

Таким образом, фразеологизмы находят применение не только в разговорной, но и в научной речи. Эти словосочетания проникают во все сферы жизни. Так как еда является основной потребностью человека, неудивительно, что языковые единицы, которые относятся к тематической группе «Essen» входят в состав фразеологизмов.

Выводы по ГЛАВЕ II

Тематическая группа «Essen» пользуется большим спросом в лексикологии, так как является неотъемлемой частью в повседневной жизни человека. Языковые единицы, которые принадлежат к данной группе, необходимы как в быту, так и в науке.

Каждая национальная кухня располагает определенными особенностями, которые образовывались в течение длительного времени и продолжают образовываться до сих пор.

С каждым годом появляется все больше названий блюд и ингредиентов, что способствует актуальности нашего исследования. Национальная кухня зависит от многих факторов: географического положения, сельского хозяйства, климата.

В Германии отдают предпочтение сытным, жирным, высококалорийным блюдам.

В нашем исследовании мы пришли к выводу, что тематическая группа делится на подгруппы. Мы разделяем блюда по лексико-грамматическому признаку, тем самым выделяя части речи. К ним относятся: существительные тематической группы «Essen», глаголы тематической группы «Essen», прилагательные тематической группы «Essen», фразеологизмы.

Существительные занимают большую часть в данной группе, они подразделяются на: Первые блюда, Гарниры, Напитки, Хлебобулочные изделия, Сыры и молочная продукция, Пряности, Сладости.

Глаголы так же играют большую роль. К ним мы относим: «базовые», «прием жидкой пищи», «прием твердой пищи», «прием пищи при помощи движений языка», «прием пищи в зависимости от времени суток».

Далее следуют прилагательные, которые выражают: вкусовые характеристики, описание текстуры, способа приготовления пищи.

В современном немецком языке существует большое количество

кратких, остроумных, образных выражений, которые называют фразеологизмами. Данные выражения часто используют в современном немецком языке. Чаще всего они связаны с различными бытовыми ситуациями. При этом фразеологизмы несут за собой историю и мифологические события, житейский опыт, религиозные предпочтения.

Таким образом, мы выделили 4 подгруппы тематической группы «Essen». Которые позволяют нам более подробно рассмотреть примеры, принадлежащие данной тематической группы.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

За последние годы изучение слова и его лексического содержания стало более востребованным. С каждым днем в лексической системе появляются новые языковые единицы. Весь словарный состав приведен в определенный порядок, что способствует постоянному развитию языковой системы. Человек затрачивает секунды для того чтобы найти подходящее слово к конкретной ситуации, несмотря на то что в словарном запасе существует десятки тысяч слов. Каждое слово имеет определенное значение и понятие. Значение слова и понятие являются дополнением друг друга, так значение показывает его содержательную сторону, а понятие отражает окружающую действительность в сознании человека.

Каждое слово находится на определенном месте в языковой системе. Именно поэтому человек быстро может определить какое именно слово ему нужно. Все слова неразрывно связаны друг с другом разного вида связями: синтагматическими, парадигматическими, отношениями с другими лексемами.

Синтагматические отношения называют линейными, так как слова принадлежат к одной понятийной и предметной области. Например, различного рода синонимы. Парадигматические отношения – нелинейные, так как они являются противоположными. К ним можно отнести антонимы.

Освоение предметов так же невозможно без определенной классификации. Так, в языковой системе существуют лексико-семантические (ЛСГ) и тематические группы (ТГ). В частности, слова которые относятся к лексико-тематической группе, принадлежат к одной части речи. В тематических группах слова могут относиться к разным частям речи.

Лексико-семантическое поле является более широким понятием, в отличии ЛСГ и ТГ, хоть и по своему значению является близким к ТГ.

В нашем исследовании мы рассматриваем тематическую группу

«Essen», которая является актуальной во все времена. Ежедневно словарный запас человека расширяется, неудивительно, что и данная группа продолжает свое развитие.

Кулинария отражает исторические, религиозные, климатические, географические, ментальные особенности каждой страны. Вследствие непрерывных экспериментов образуются новые блюда, в которых используются разнообразные ингредиенты.

Германия страна, которая сегодня пользуется большим спросом во всем мире. Как правило, в данной стране распространены довольно тяжелые сытные блюда из мяса, сладости, мучные изделия, так же блюда из картофеля. Преимущество определенных ингредиентов зависит от географического расположения региона. Каждый регион имеет свои особенности и гастрономические предпочтения. Так на севере Германии употребляют большое количество морепродуктов и рыбы, а на юге предпочитают мясо. Блюда, которые пользуются популярностью у немцев нельзя назвать диетическими.

В процессе нашего исследования мы подразделяем тематическую группу «Essen» на подгруппы. В основе деления языковых единиц находится лексико-грамматический признак, так как он позволяет более подробно рассмотреть лексико-семантическую особенность данной тематической группы. Таким образом, мы выделяем такие подгруппы как: Существительные, Глаголы, Прилагательные, Фразеологизмы.

Большую часть, в исследовании занимают существительные, затем следуют глаголы, прилагательные и фразеологизмы. Примеры из данных групп способствуют точному понятию о кулинарии Германии, а так же ее специфике.

Таким образом, изучение лексико-семантических особенностей тематической группы «Essen» в современном немецком языке сопоставимо актуальности на сегодняшний день. Все языковые единицы связаны друг с другом.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Burger H. Phraseologie: Eine Einführung am Beispiel des Deutschen. Berlin: Erich Schmidt Verlag, 2007. – 240 S.
2. Dornseiff F. Der deutsche Wortschatz nach Sachgruppen. – W. de Gruyter, 1965. – 1088 S.
3. Fleischer W. Phraseologie der deutschen Gegenwartssprache. Leipzig: VEB Bibliografisches Institut Leipzig, 1997. – 250 S.
4. Handbuch der Phraseologie. / Burger, Harald, Buhofer, Annelies, Sialm, Ambros – Berlin/New York: Walter de Gruyter, 1982. – 433 S.
5. Hessky, Regina. Phraseologie: Linguistische Grundfragen und kontrastives Modell deutsch-ungarisch. – Tübingen: Max Niemeyer Verlag, 1987. – 128 S.
6. Алефиренко Н.Ф. Лингвокультурология: ценностно-смысловое пространство языка: учеб.пособие. – М.: Флинта: Наука, 2010. – 288 с.
7. Апресян Ю.Д. Избранные труды. Т.1. Лексическая семантика: Синонимические средства языка. 2-е изд., испр. и доп. М., 1995.
8. Апресян, Ю.Д. Современные методы изучения значений и некоторые проблемы структурной лингвистики // Проблемы структурной лингвистики. – М.: Изд-во АН СССР, 1963. – 102-149 с.
9. Афолина А.Н., Крюков П.А. Компоненты-топонимы в названиях немецких национальных блюд – топонимы// Язык в фокусе современных научных исследований. – Челябинск: Изд. Челябинский филиал РАНХиГС, 2014. – 15-22 с.
10. Ахманова О. С. Очерки по общей и русской лексикологии. М.: Учпедгиз, 1957.
11. Брагина Н.Г. Фрагмент лингвокультурологического лексикона (базовые понятия) // Фразеология в контексте культуры. – М.: Языки рус. культуры, 1999. – 131–137 с.

12. Быстрова Л.В. К вопросу о принципах и методах выделения лексико-семантических групп слов / Л.В.Быстрова, Н.Д.Капатрук, В.В.Левицкий // Филологические науки. 1980. № 6. – 75-78 с.
13. Васильев Л.М. Теория семантических полей // Вопросы языкознания. 1971-А. №5. – 105-113 с.
14. Вендина Т.И. Введение в языкознание. – М.: «Высшая школа», 2001. – 288 с.
15. Верещагин Е.М., Костомаров В.Г. Лингвострановедческая теория слова. – М.: Русский язык, 1980. – 320 с.
16. Воробьев В.В. Лингвокультурология: теория и методы. – М.: РУДН, 2006. – 331 с.
17. Воробьев Ю.А. Лексика немецкого языка в культурологическом аспекте: дис. ... канд. филол. наук: 10.02.04. – Москва, 1994. – 270 с.
18. Гак В.Г. Сопоставительная лексикология. М., 1977.
19. Денисов П.Н. Лексика и принципы ее описания // по ред. П.Н. Денисова. –2-е издание. – М.: Русский язык, 1993. – 248 с.
20. Жеребило Т.В. Термины и понятия лингвистики: Общее языкознание. Социоллингвистика: [Словарь-справочник](#). – Назрань: ООО «Пилигрим», 2011. – 280 с.
21. Залевская А.А. Национально-культурная специфика картины мира и различные подходы к ее исследованию // Языковое сознание и образ мира. – М., 2000. – С. 39-54.
22. Иванова С.В. Культурологический аспект языковых единиц. Уфа, 2002. – 114 с.
23. Кабакчи В.В. Основы англоязычной межкультурной коммуникации. – СПб.: РГПУ им. А.И. Герцена, 1998. – 232 с.
24. Карасик В.И. Языковой круг: личность, концепты, дискурс. – Волгоград: Перемена, 2002. – 390 с.
25. Леонтович О. А. Введение в межкультурную коммуникацию. – М. Гнозис, 2007. – 368 с.

26. Мальцева Д. Г. Страноведение через фразеологизмы. – М: Высшая школа, 1991. – 173 с.
27. Маслова В.А. Лингвокультурология: учеб. пособие для студентов высш. уч. заведений. - М.: Издательский центр «Академия» 2001. – 208 с.
28. Миронова И.К. Концептосфера «Еда» в русском национальном сознании: (Базовые когнитивно-пропозициональные структуры и их лексические репрезентации): дис. ... канд. филол. наук: 10.02.01. – Екатеринбург, 2002. – 280 с.
29. Москалюк Г.С. Становление типа текста «Кулинарный рецепт» (на материале немецкоязычных кулинарных собраний XIV – XVI веков): дис. ... канд. филол. наук: 10.02.04. – СПб., 2005. – 260 с.
30. Огнева, Е. А. Лингвострановедение: британская палитра: учебное пособие. — Москва: Эдитус, 2012. – 136 с.
31. Покровский М.М. Избранные работы по языкознанию. М.: Изд. АН СССР, 1959.
32. Покровский, М. М. Избранные работы по языкознанию / М. М. Покровский. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 378 с
33. Попова З.Д. Лексическая система языка (внутренняя организация, категориальный аппарат и приемы изучения). Воронеж: изд-во Воронеж.ун-та, 1984. 148 с.
34. Постовалова В.И. Лингвокультурология в свете антропологической парадигмы. М.: Языки русской культуры, 1999. – 25-34 с.
35. Райхштейн А.Д. Национально-культурный аспект интеркоммуникации // Иностранные язык в школе – 1986. - № 5. – 10-14 с.
36. Сарапулова А. В. Из истории фразеологических оборотов в немецком языке / А. В. Сарапулова // Иностранные языки в школе. – М., 2006. – № 2. – 72–75 с.
37. Смирнова Е.В. Лингвокультурологический анализ фразеологизмов с гастрономическим компонентом как отражение национального характера

испанцев и русских // Вестник Российского университета дружбы народов. – 2013. – №3. – 57-62 с.

38. Соссюр Ф. де Труды по языкознанию / пер. с франц.; комм. А.А. Холодовича. – М.: Прогресс, 1977. – 696 с.

39. Стернин И.А. Лексическое значение слова в речи. Воронеж, 1989.

40. Стернин И.А. Методологические проблемы когнитивной лингвистики. Воронеж, 2001.

41. Телия В.Н. Русская фразеология. Семантические, прагматические и лингвокультурологические аспекты. М.: Школа «Языки русской культуры», 1996. – 288 с.

42. Толстой Н. И. Язык и народная культура. Очерки по славянской мифологии и этнолингвистике. - М., 1995. - С. 15-26.

43. Томахин Г.Д. Лингвистические аспекты лингвострановедения // Вопросы языкознания. 1986. – С. 113-118.

44. Томейлин Б. Германия. Быт. Традиции. Культура. Путеводитель по обычаям и этикету. –М.: АСТ Астрель, 2006. – 159 с.

45. Ужова, О. А. Лингвострановедение. Компетенция «культурной грамотности и словарь» // Вестник ВГУ, Серия: Лингвистика и межкультурная коммуникация. 2006. – № 1. – 59–66 с.

46. Уфимцева А. А. Опыт изучения лексики как системы. М.: Изд. АН СССР, 1963

47. Филин Ф.П. О лексико-семантических группах слов // Езиковедски исследования в честь на акад. Стефан Младенов. – София, 1957. – 523-538 с.

48. Хроленко А. Т. Основы лингвокультурологии: учебное пособие. М.: Флинта, 2004. – 184 с.

49. Шаклеин В.М. Лингвокультурология. Прошлое. Настоящее. Будущее. – Сан-Франциско (Калифорния): V&M Publishing, 2013. – 198 с.

50. Шмелев Д. Н. Проблемы семантического анализа лексики. М.: Наука, 1973.

51. Шмелев Д.Н. Проблемы семантического анализа лексики. – М., 1977. – 280 с.

52. Ядровская П. Германия, Австрия и Швейцария. Кулинарный путеводитель. – М.: Живой язык, 2006. – 224 с.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СЛОВАРЕЙ

1. «Немецко - русский и Русско - немецкий словарь фразеологизмов и устойчивых словосочетаний Polyglossum 3.55». – Словарное издательство ЭТС (Электронные и Традиционные Словари), М., 2006.

2. «Новый немецко - русский фразеологический словарь». — М.: КД Либроком, 2010. — 860 с.

3. Babla.ru Online Wörterbuch. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.babla.ru>.

4. Duden Online-Wörterbuch – [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://www.duden.de>.

5. Multitran Online Wörterbuch – [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.multitran.com>.

6. Бинович, Л. Э. Немецко - русский фразеологический словарь. М., 1995.

7. Новый немецко-русский фразеологический словарь. = Neues deutsch-russisches phraseologisches Wörterbuch. — М.: АСТ: Восток — Запад, 2007. — 720 с.

8. Словарь лингвистических терминов: Изд. 5-е, испр-е и дополн. — Назрань: Изд-во "Пилигрим". Т.В. Жеребило. 2010. – 486 с.

9. Ярцева, В. Н. Лингвистический энциклопедический словарь / В. Н. Ярцева. – М., 2002. – 687 с.

СПИСОК ИСТОЧНИКОВ ФАКТИЧЕСКОГО МАТЕРИАЛА

1. Dickhaut, Sebastian Suppen von Klassik bis Kult. Gräfe und Unzer. – München: Verlag GmbH, 2006. – 60 S.
2. Entdeckte Deutschlands leckerste Seiten: CMA Centrale Marketing-Gesellschaft. – [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.cma.de.
3. Fisch und Meeresfrüchte. Unsere besten Rezepte, Stiftung Warentest, Berlin 2013, – 161 S.
4. Fleisch. Unsere besten Rezepte, Stiftung Warentest, Berlin 2013, – 161 S.
5. Heise, Ulla: Leipziger Allerlei – allerlei Leipzig. Ein leicht bekömmliches Lesebuch vom Essen und Trinken aus fünf Jahrhunderten. Leipzig, 1993.
6. Kluge Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache. – 24. Auflage, 2002. – 758 S.
7. Küpper, Heinz: Wörterbuch der deutschen Umgangssprache. – Stuttgart, 1990. – 959 S.
8. Lesniczak, Peter: Alte Landschaftsküchen im Sog der Modernisierung. Studien zu einer Ernährungsgeographie Deutschlands zwischen 1860 und 1930, Teil 4. Franz Steiner Verlag, Stuttgart, 2003. – 173 S.
9. Weber, Johannes Martin Erich: 250 Konditorei-Spezialitäten und wie sie entstehen. Der praktische Unterricht in 580 Bildern von Werdegängen aus 24 Fachabteilungen bei kleinster Massenberechnung. Weber, Radebeul-Dresden 1934, 368 S.
10. Leckere Suppen aus Deutschland – [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://www.dw.com/de/leckere-suppen-aus-deutschland/a-40847868>