

УДК 81.11-112

ББК 81.432.1

DOI 10.51955/2312-1327_2023_3_116

АНГЛОЯЗЫЧНЫЙ МАССМЕДИЙНЫЙ ТЕКСТ О ЗДОРОВОМ ПИТАНИИ И ЕГО ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ (НА МАТЕРИАЛЕ КУЛИНАРНЫХ РЕЦЕПТОВ)

*Файруз Борисовна Акбаева^{1,2},
orcid.org/0000-0003-2017-0149,*

¹аспирант

*¹Пятигорский государственный университет,
просп. Калинина, 9*

Пятигорск, 357532, Россия

²старший преподаватель,

*²Северо-Кавказская государственная академия,
ул. Ставропольская, 36*

Черкесск, 369000, Россия;

akbaevafai@mail.ru

Аннотация. Статья посвящена анализу англоязычного массмедийного текста о здоровом питании и способов реализации его ключевых параметров. На примере текстов кулинарных рецептов, широко представленных в британских и американских журналах, а также электронных СМИ, показана специфика их языкового оформления. В качестве материала исследования служат кулинарные рецепты, опубликованные в журналах BBC good food, Cooking light, Olive и размещенные на сайтах указанных издательств. Автор рассматривает кулинарный рецепт как полноценный текст, одну из форм реализации массмедийного дискурса ЗОЖ в целом и массмедийного нутриционального дискурса в частности и выделяет его ключевые текстообразующие признаки, к которым относит: информативность, связность, смысловую целостность, завершенность, членимость. Исходя из результатов практического анализа выборки, англоязычным кулинарным рецептам характерны следующие особенности: употребление эмоционально-оценочной лексики, распространенность имен существительных, имен прилагательных, глаголов, а также использование простых предложений, в том числе, вопросительных и побудительных конструкций. Параметры кулинарного рецепта, выявленные в ходе исследования, обусловлены и подчинены его прагматике – привлечь внимание целевой аудитории и способствовать самостоятельному приготовлению того или иного блюда.

Ключевые слова: дискурс ЗОЖ, кулинарный рецепт, массмедийный дискурс, нутрициональный дискурс, структурные особенности, текст о здоровом питании, текстообразующие признаки, языковые особенности.

ENGLISH MASS MEDIA TEXT ON HEALTHY NUTRITION AND ITS MAIN FEATURES (BASED ON THE CULINARY RECIPES)

*Fairuz B. Akbaeva^{1,2},
orcid.org/0000-0003-2017-0149,*

¹postgraduate student

*¹Pyatigorsk State University,
9, Kalinin Av.*

Pyatigorsk, 357532, Russia

²Senior Lecturer,

*²North Caucasian State Academy,
36, Stavropolskaya st.*

Cherkessk, 369000, Russia;

akbaevafai@mail.ru

Abstract. The article is devoted to the analysis of the English mass media text on healthy nutrition and ways to implement its key parameters. Based on the texts of culinary recipes, widely presented in British and American magazines, as well as electronic media, the specificity of their language design is shown. The research material is culinary recipes published in the BBC good food, Cooking light, Olive magazines and posted on the websites of these publishers. The author considers a culinary recipe as a full-fledged text, one of the forms of realization of the mass media discourse of healthy lifestyles in general and the mass media nutritional discourse, in particular, and highlights its key text-forming features, which include: information content, coherence, semantic integrity, completeness, articulation. Taking into account the results of the sample analysis we point out that the English culinary recipes are characterized by: the use of emotional and evaluative vocabulary, the prevalence of nouns, adjectives, verbs, as well as the use of simple sentences, including interrogative and incentive constructions. The parameters of the culinary recipe identified in the course of the study are determined and subordinated to its pragmatics – to attract the attention of the audience and promote self-preparation of a particular dish.

Key words: healthy lifestyle discourse, culinary recipe, mass media discourse, nutritional discourse, structural features, text on healthy eating, text-forming features, language features.

Введение

Сегодня проблема здорового образа жизни звучит особенно остро, поскольку человек в большей степени осознает значимость данного вопроса и все чаще стремится на практике использовать принципы ЗОЖ [Артюнина, 2009; Назарова и др., 2007]. Очевидно, что феномен ЗОЖ во множестве своих проявлений вышел за пределы исключительно медицины и распространил свое влияние в области психологии, философии, социологии, СМИ и даже лингвистики. Если в русле психологии и философии явление ЗОЖ стало некой идеологией, особой программой, обеспечивающей комфорт и умиротворение его последователю, в социологии – социально значимым феноменом, то в контексте СМИ и лингвистики первостепенное значение приобрел непосредственно язык и популяризация идей и принципов ЗОЖ при помощи различных механизмов (вербальных и невербальных) воздействия на целевую аудиторию и ее систему ценностей, вкусы, идеалы и т.д. При этом среди аспектов ЗОЖ, регулярно привлекающих к себе внимание, в том числе, в поле СМИ особая роль отводится вопросам правильного питания как наиболее значимому аспекту ЗОЖ [Назарова и др., 2007; Goldberg, 1992].

Целью настоящего исследования является анализ массмедийных текстов о здоровом питании, репрезентирующих собой в широком смысле массмедийный дискурс ЗОЖ, в узком – нутрициональный дискурс, разворачивающийся в пространстве массмедиа и затрагивающий проблему правильного питания. Значительная часть исследования посвящена описанию отличительных текстообразующих признаков англоязычного кулинарного рецепта, а также выявлению ключевых языковых механизмов, используемых в обозначенных текстах.

Материалы и методы

Методологическую основу настоящего исследования составляют нижеследующие общие и частные лингвистические методы и приемы:

- дискурсивный анализ был сфокусирован на специфике англоязычного массмедийного нутриционального дискурса, репрезентируемого, в том числе, в форме кулинарных рецептов;
- семантический анализ подразумевал сегментирование текста и отбор ключевых слов в контексте;
- синтаксический анализ позволил рассмотреть и описать синтаксическую структуру предложений в пределах кулинарных рецептов;
- морфологический анализ использовался с целью описания частеречных особенностей лексем, входящих в состав текстов кулинарных рецептов;
- описательный метод дал возможность представить и истолковать результаты практического анализа языкового материала.

В качестве материала исследования заявлены англоязычные тексты о здоровом питании – кулинарные рецепты, опубликованные в журналах BBC good food, Cooking light, Olive и размещенные в сети Интернет, презентующие продукты, блюда, относящиеся к категории полезной, низкокалорийной и т.д. пищи. Общий объем проанализированного материала составляет 620 текстов (38,4 п.л.). Выбор указанных медиаресурсов и медиатекстов обусловлен как целями и задачами исследования, так и спецификой самих изданий, изобилием и популярностью текстов кулинарных рецептов в заданном массмедийном пространстве.

Объектом исследования выступает языковая манифестация текстологических особенностей кулинарных рецептов, посвященных вопросам правильного питания и бытующих в пространстве англоязычного массмедийного нутриционального дискурса.

Предметом исследования служат языковые способы реализации ключевых текстообразующих параметров кулинарных рецептов, опубликованных в журналах BBC good food, Cooking light, Olive и размещенных в сети Интернет.

Теоретические основания анализа нутриционального дискурса

Сразу внесем ясность в терминологическую базу исследования и обозначим свою позицию в отношении ключевых понятий, используемых в работе. Настоящее исследование строится на анализе сразу нескольких

дискурсивных сфер, которые в нашем случае выходят на новый этап взаимодействия. Так, в роли взаимодействующих и взаимодополняющих типов дискурса выступают, с одной стороны, массмедийный дискурс, а с другой – дискурс ЗОЖ, далее распадающийся на отдельные субдискурсы.

Представим алгоритм наших размышлений. В силу того, что рассмотрению подвергаются электронные версии журналов по питанию, служащие одной из возможных форм воплощения массмедийного дискурса, мы говорим о практической реализации соответствующего дискурса и его базовых параметров (массовый адресат, индивидуальный или коллегиальный адресант, стилистические, лексические и синтаксические средства передачи информации и т.д.). В свою очередь, анализируемые нами тексты касаются проблемы здоровья и правильного питания, что, бесспорно, коррелирует с самой идеей ЗОЖ, а ее актуальность и злободневность приводят к появлению дискурса ЗОЖ, понимаемого широко (в различных аспектах данного феномена) и узко – с акцентом на отдельную составляющую (в нашем случае – питание) и наличие ряда подтипов (субдискурсов).

Следует сказать, что в научной литературе в контексте современных дискурсивных исследований зафиксировано по меньшей мере четыре термина, репрезентирующих тематическую область «Еда», среди них: гастрономический дискурс [Олянич и др., 2015; Олянич, 2020; Чередникова, 2011 и др.]; нутрициональный дискурс (nutritional discourse) [Dodds et al., 2017]; дискурс еды (food discourse, eating discourse) [Diemer, 2013; Eriksson et al., 2020]; кулинарный дискурс [Буркова, 2012].

В рамках настоящего исследования мы используем термин «нутрициональный дискурс», поскольку он в большей степени соотносится с реалиями англоязычной коммуникации и четко ограничивает предмет анализа (здоровое питание). Отметим также, что, принимая во внимание сферу реализации (пространство массмедиа), дополняем вышеуказанный термин лексемой «массмедийный» и получаем то исследовательское поле, которое отражает наши научные интересы – массмедийный нутрициональный дискурс, входящий в структуру более масштабного массмедийного дискурса ЗОЖ и репрезентируемый, в том числе, текстами кулинарных рецептов, описывающими здоровую и правильную пищу.

Дискуссия

Безусловно, изучение специфики текстов кулинарных рецептов велось и ранее [см. в частности: Буркова, 2012; Волкова, 2011; Китайгородская и др., 2012; Diemer, 2013 и др.], однако в качестве материала исследования выступали либо тексты поваренных книг, либо публикации в газетах и журналах. Таким образом, электронные СМИ не подвергались комплексному анализу, в связи с чем настоящее исследование стремится в некотором смысле восполнить данный пробел.

Подчеркнем, что текст кулинарного рецепта есть отдельный жанр речи, репрезентируемый конкретным типом текстов [Волкова, 2011; Китайгородская и др., 2012; Литовская, 2012]. Являясь, по сути, текстом-инструкцией

[Хорохордина, 2013], кулинарный рецепт содержит некий обучающий компонент и предоставляет читателю определенный пошаговый алгоритм приготовления блюда [Буркова, 2003б; Розанова, 2013; Юрлова, 2016].

Процесс создания кулинарного творения воплощается на практике в текст рецепта, имеющего четкую структуру, маркированную присутствием нескольких обязательных элементов, таких как: 1) заглавие; 2) список ингредиентов; 3) пошаговый способ приготовления; 4) информация о количестве порций, времени приготовления, степени калорийности и т.д. [Буркова, 2003а; Волкова, 2011]. При этом примечательно, что каждый структурный элемент рецепта выделяется графически посредством применения различных вариаций (по размеру, цвету и т.д.) шрифтов, организации отдельных абзацев, соответствующих этапам приготовления блюда, их визуализации при помощи фотографии. Как и в других дискурсивных сферах графические средства в массмедийном нутрициональном дискурсе, в том числе, в массмедийном кулинарном рецепте призваны воздействовать на адресата, обращая его внимание на наиболее значимые фрагменты информации [Милетова, 2022а].

Исследователи сходятся во мнении, что кулинарный рецепт следует рассматривать как самостоятельный и полноценный текст [Волкова, 2011; Китайгородская и др., 2012], поскольку ему характерны все признаки текста, в том числе, представленные ниже в таблице (см. Таблица 1).

Таблица 1 – Признаки текста кулинарного рецепта

признак	описание
информативность	кулинарный рецепт передает реципиенту определенную информацию, некое новое знание
связность	предложения, входящие в состав текста кулинарного рецепта, располагаются в определенном порядке, логически и грамматически связаны между собой
смысловая целостность	текст кулинарного рецепта подчинен определенной теме и характеризуется наличием основной мысли
завершенность	ознакомившись с текстом кулинарного рецепта, читатель осознает замысел автора и понимает, что получил всю необходимую информацию о предмете обсуждения
членимость	текст кулинарного рецепта распадается на части, абзацы, предложения, что вкупе обеспечивает максимально полное восприятие информации
ситуативность	подразумевает корреляцию с реальной или вымышленной ситуацией, т.е. читатель понимает текст и четко осознает ситуацию, о которой идет речь

Безусловно, указанные свойства находят отражение и в анализируемых кулинарных рецептах, что подразумевает под собой использование особого арсенала языковых средств, при помощи которых сообщается максимум информации при малом объеме самого рецепта [Розанова, 2013]. К числу языковых средств, активно используемых в рецептах, относят, в первую очередь, эмоционально-оценочную лексику, служащую эффективным способом вербализации оценки и ценности [Милетова, 2022б] того или иного блюда, а также глагольные конструкции в повелительном наклонении. Эти и другие лингвистические особенности англоязычных кулинарных рецептов сферы массмедиа рассмотрим в следующем разделе настоящего исследования.

Анализ и результаты

Анализ 620 кулинарных рецептов показал, что указанный тип текстов имеет свои лингвистические особенности, актуализация которых осуществляется на лексическом, морфологическом и синтаксическом уровнях.

Далее продемонстрируем практическую реализацию языковых особенностей кулинарных рецептов на одном из примеров анализируемой выборки.

Three-Bean Miso Chili [Cooking light, s.a.]

Active Time 10 Mins Total Time 40 Mins Yield Serves 5 (serving size: 1 1/4 cups chili, 1 tbsp. yogurt, and 1/5 avocado)

Craving an adventurous upgrade from the classic beef-and-tomato-based chili? Then look no further. This recipe combines three varieties of budget-friendly beans for textural contrast, along with a kitchen sink's worth of aromatics. Miso, a fermented soybean paste, is the ticket to achieving pronounced depth in this vegetarian soup, while peanut butter helps build nice body. If you can't find white miso in the refrigerated section near the produce in your grocery store, check out your local Asian market. To make this dairy-free, use coconut yogurt in place of Greek yogurt to amp up the creaminess. Bonus: One serving delivers half your daily fiber goal.

Ingredients

1 tablespoon olive oil
1 cup chopped onion
2 tablespoons seeded and chopped poblano chile
1/4 teaspoon kosher salt
1/4 teaspoon black pepper
2 garlic cloves, minced
2 tablespoons natural creamy peanut butter
1 1/2 tablespoons white miso paste
2 teaspoons cumin

How to Make It

Step 1

Heat oil in a Dutch oven over medium. Add onion, poblano chile, salt, and black pepper; cook, stirring often, until softened, about 5 minutes. Add garlic, peanut butter, miso, cumin, and chili powder; cook 1 minute, stirring constantly.

2 teaspoons chili powder
1 (15-oz.) can unsalted Great Northern beans,
rinsed and drained
1 (15-oz.) can unsalted chickpeas, rinsed
and drained
1 (15-oz.) can unsalted kidney beans, rinsed
and drained
4 cups unsalted vegetable stock
5 tablespoons plain 2% reduced-fat Greek yogurt
1 ripe avocado, sliced

Step 2

Add beans and vegetable stock; increase heat to high. Bring to a boil. Reduce heat to medium, and simmer, uncovered, until thickened, about 30 minutes. Ladle into 5 bowls; top evenly with yogurt and avocado slices.

Nutritional Information

Calories 401 Fat 14g Satfat 2g Unsatfat 10g
Protein 19g Carbohydrate 50g Fiber 14g Sodium
586mg Calcium 13% DV Potassium 21% DV
Sugars 5g Added sugars 0 g

Сразу обращает на себя внимание структурная организация представленного выше кулинарного рецепта, а также его графическое оформление. В приведенном тексте каждый блок информации, репрезентирующий тот или иной компонент структуры рецепта, выделяется шрифтом, пробелами и т.д., что, полагаем, обеспечивает максимальную легкость и эффективность при восприятии и анализе новых фрагментов знаний реципиентом. Подобного рода графические средства зафиксированы во всех кулинарных рецептах в выборке (100% материала), что дает нам основания считать, что при создании кулинарного рецепта не менее значимы его графическое воплощение и маркировка всех разделов. Наконец, рассматривая рецепт и его визуализацию в массмедийном поле, нельзя не отметить тот факт, что всякий кулинарный рецепт сопровождается яркой и эффектной иллюстрацией готового блюда, главное предназначение которой видится в привлечении внимания адресата и поддержании его интереса к предмету обсуждения.

В целом же, в ходе анализа выборки нами были выделены две категории рецептов: 1) имеющие стандартную структуру с элементами в виде заголовка, списка ингредиентов и способа приготовления блюда; 2) имеющие более развернутую структуру, в которой наряду с «традиционными» разделами присутствуют, во-первых, отношение автора к описываемому блюду (польза, обоснование выбора и т.д.), во-вторых, дополнительные сведения, включающие данные относительно калорийности, времени приготовления, энергетической ценности и др. Подчеркнем, что доля кулинарных рецептов, условно причисленных нами ко второй категории, т.е. с развернутой структурой, выше, чем со стандартной, 57% и 43% от общего количества текстов в выборке, соответственно. Так, пример, представленный в работе, служит образцом использования развернутой структуры кулинарного рецепта, поскольку в нем

содержатся сведения о пищевой ценности продукта, а также информация от автора.

Характеризуя специфику кулинарных рецептов на лексическом уровне, отметим, прежде всего, высокую частотность языковых единиц эмоционально-оценочной семантики, к коим, в первую очередь, относим имена прилагательные, посредством которых осуществляется описание особых свойств блюда или отдельно взятых ингредиентов. В нашем рецепте фиксируем наличие таких прилагательных, как *adventurous, budget-friendly, textural, vegetarian, nice, white, dairy-free*, позволяющих реципиенту сформировать представление о предстоящем блюде, его природе, составе, свойствах и вкусе. Помимо прилагательных в кулинарных рецептах достаточно часто употребляются метафоры, базирующиеся на некой аналогии и семантически актуализирующие аспект оценки. В нашем случае имеется метафора *Miso ... is the ticket to achieving pronounced depth in this vegetarian soup*, согласно которой, конкретный продукт *Miso* (соевая паста) является *пунктиком, билетом (ticket)* на пути достижения искомой глубины вкуса супа. Примечательно, что заявленные лексические средства зачастую употребляются именно во вступительной части, предваряющей сам рецепт и отражающей позицию и отношение автора к теме обсуждения. Очевидно, что указанные языковые средства призваны лаконично, а вместе с тем экспрессивно презентовать целевой аудитории то или иное блюдо и побудить ее в дальнейшем его приготовить.

Когда же речь идет о морфологическом уровне организации кулинарного рецепта, мы имеем в виду распространенность определенных частей речи в заданном контексте. Согласно результатам исследования, в пределах кулинарных рецептов каждому элементу структуры характерен свой набор языковых средств, акцентирующих внимание адресата на наиболее существенных фрагментах информации, следовательно, с учетом прагматики, в той или иной части рецепта активно используются существительные, прилагательные, числительные и глаголы. При этом в силу того, что кулинарный рецепт представляет собой стандартизированный текст, имена прилагательные находят свое практическое применение во вступительной части, отражающей позицию автора, имена существительные и числительные – в разделах «Список ингредиентов» и «Способ приготовления», глагол – в разделе «Способ приготовления». Аналогичная ситуация наблюдается, в том числе, в приведенном примере, где содержатся наименования необходимых продуктов и их количественные показатели, а также четкий алгоритм действий, требуемый для достижения конечного результата.

Наконец, на синтаксическом уровне отметим доминирование простых предложений, позволяющих адресату оперативно переработать полученную информацию и максимально быстро выполнить все то, что подразумевается в описании рецепта, а также частотность однородных членов предложения, которые, как правило, используются в том случае, когда необходимо совершить то или иное действие (например, нарезать, смешать, добавить и т.д.) в отношении целого ряда ингредиентов. Помимо этого, для создания особого эмоционального

фона и установления контакта с аудиторией используются вопросительные и побудительные предложения, в совокупности задающие тон всему тексту.

В настоящем исследовании нами были обозначены наиболее существенные характеристики массмедийного кулинарного рецепта, репрезентирующего принципы правильного питания, столь актуальные для современного социума.

Заключение

Опираясь на результаты анализа фактического материала, сформулируем основные выводы:

1. Англоязычный массмедийный нутрициональный дискурс актуализируется, в том числе, в форме кулинарного рецепта, характеризующегося как текст-инструкция с пошаговым алгоритмом приготовления описываемого блюда.

2. К числу ключевых текстообразующих признаков кулинарного рецепта относятся: информативность, связность, смысловая целостность, завершенность, членимость. Все свойства рецепта определяются его прагматикой и нацелены на передачу требуемой информации и оказание воздействия на адресата, а именно побуждение к конкретному действию – самостоятельно приготовить блюдо.

3. Структурная организация кулинарного рецепта, бытующего в поле англоязычных массмедиа, подразумевает наличие таких компонентов, как: 1) заголовок; 2) список ингредиентов; 3) способ приготовления; 4) дополнительные сведения (калорийность, энергетическая ценность и т.д.). Каждый элемент структуры имеет свои особенности в плане визуализации, графического и языкового оформления.

4. С точки зрения языкового воплощения, кулинарный рецепт имеет ряд свойств, реализуемых на лексическом, морфологическом, синтаксическом уровнях. При этом лексический аспект сводится, прежде всего, к использованию эмоционально-оценочной лексики, морфологический – к рекуррентному обращению авторов рецептов к определенным частям речи (имена существительные, имена прилагательные, числительные, глаголы), реализация которых осуществляется в пределах конкретных элементов структуры анализируемых текстов и обуславливается их прагматикой, синтаксический – к превалированию простых предложений, в том числе, вопросительных и побудительных, распространенности однородных членов предложения.

Библиографический список

- Артюнина Г. П.* Основы медицинских знаний и здорового образа жизни. М.: Мир: Академический проект, 2009. 766 с.
- Буркова П. П.* Морфологический уровень организации кулинарного дискурса // Вестник. 2012. № 2 . С. 61-63.
- Буркова П. П.* Структурные особенности текста кулинарного рецепта // Язык и текст в пространстве культуры: сборник статей научно-методического семинара «Textus». СПб.; Ставрополь: Изд-во СГУ, 2003а. Вып. 9. С. 193-196.

- Буркова П. П.* Текст кулинарного рецепта как лингвовизуальный феномен // Лингвистическое образование: профессия, миссия, карьера: материалы. Ставрополь: Изд-во Ставропольского госуниверситета, 2003б. С. 87-94.
- Волкова А. Ю.* Текст кулинарного рецепта в свете современных теорий текста // Интеллектуальный потенциал XXI века: ступени познания. 2011. №8. С. 209-212. EDN RPJYEF.
- Китайгородская М. В.* Кулинарный рецепт как жанр устной речи / М. В. Китайгородская, Н. Н. Розанова // Русский язык сегодня. X Шмелевские чтения: сборник докладов. Институт русского языка им. В. В. Виноградова РАН, 2012. Том 5. С. 202-210. EDN PWFEIF.
- Литовская М. А.* «Счастье есть»: кулинарная книга как жанр новейшей российской словесности // Культ-товары-XXI: ревизия ценностей (масскультура и ее потребители): коллективная монография. Екатеринбург; СПб.: Ажур, 2012. С. 215-225.
- Милетова Е. В.* Графическая маркированность искусствоведческого дискурса: прагматические особенности (на материале английского языка) // Crede Experto: транспорт, общество, образование, язык. 2022а. № 3. С. 87-97. doi: 10.51955/23121327_2022_3_87.
- Милетова Е. В.* Оценочность в дискурсе как основа формирования аксиосферы индивида (на материале английского языка) // Ученые записки Новгородского государственного университета. 2022б. № 5 (44). С. 565-570. doi: 10.34680/2411-7951.2022.5(44).565-570. EDN GCQIUE.
- Назарова Е. Н.* Здоровый образ жизни и его составляющие / Е. Н. Назарова, Ю. Д. Жилов. М.: Издательский центр «Академия», 2007. 256 с.
- Олянич А. В.* Пища как русское национальное достояние: лингвосомиотическая рефлексия гастрономических ценностей // Русский язык за рубежом. 2020. № 4 (281). С. 53-57. EDN SHNTJH.
- Олянич А. В.* Лингвосомиотика англоязычного гастрономического дискурса: монография / А. В. Олянич, А. Ю. Земскова. Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015. 392 с.
- Розанова Н. Н.* Еда по-русски в зеркале языка. М.: РГГУ, ИРЯ РАН, 2013. 586 с.
- Хорохордина О. В.* Инструкция как тип текста // Мир русского слова. 2013. № 4. С. 7-14. EDN SDKZMB.
- Чередникова Е. А.* Аксиологические характеристики гастрономического дискурса // Вестник Московского государственного областного университета. Серия: Лингвистика. 2011. № 5. С. 78-82. EDN OXBNQN.
- Юрлова С. В.* «Книга о вкусной и здоровой пище»: сравнительный анализ структурно-морфологических изменений // Известия Уральского федерального университета. Серия 3. Общественные науки. 2016. Т. 11. № 4 (158). С. 184-190. EDN XDZCND.
- Cooking light* // [Электронный ресурс]. URL: <https://www.cookinglight.com/> (дата обращения: 02.01.2023).
- Diemer S.* Recipes and food discourse in English – a historical menu // Culinary Linguistics: The chef's special Culture and Language Use. John Benjamins Publishing, 2013. P. 139-155.
- Dodds A.* The problematic messages of nutritional discourse: a case-based critical media analysis / A. Dodds, K. Chamberlain // Appetite. 2017. Vol. 108. P. 42-50. doi:10.1016/j.appet.2016.09.021.
- Eriksson G.* Discourses of 'Good Food': the commercialization of healthy and ethical eating discourse / G. Eriksson, D. Machin // Context & Media. 2020. Vol. 33. P. 100365. doi:10.1016/j.dcm.2019.100365
- Goldberg J. P.* Nutrition and health communication: the message and the media over half a century. Nutrition Reviews. 1992. Vol. 50(3). P. 71-77. doi: 10.1111/j.1753-4887.1992.tb01272.x.

References

Artiunina G. P. (2009). Osnovy meditsinskih znaniy i zdorovogo obraza zhizni [Fundamentals of medical knowledge and healthy lifestyle]. Moscow: Mir: Akademicheskii proekt. 2009. 766 p. (In Russian).

- Burkova P. P. (2003a). Strukturnye osobennosti teksta kulinarnogo retsepta [Structural features of the text of a culinary recipe]. *Yazyk i tekst v prostranstve kul'tury: sbornik statej nauchno-metodicheskogo seminara «Textus»*. 9: 193-196. (In Russian).
- Burkova P. P. (2003b). Tekst kulinarnogo retsepta kak lingvovizual'nyi fenomen [The text of a culinary recipe as a linguovisual phenomenon]. *Lingvisticheskoe obrazovanie: professiya, missiya, kar'era: materialy*. Stavropol': Izd-vo Stavrop. gosuniversiteta. 87-94. (In Russian).
- Burkova P. P. (2012). Morfologicheskii uroven' organizatsii kulinarnogo diskursa [Morphological level of culinary discourse organization]. *Vestnik*. 2: 61-63. (In Russian).
- Cherednikova E. A. (2011). Aksiologicheskie kharakteristiki gastronomicheskogo diskursa [Axiological characteristics of gastronomic discourse]. *Vestnik MGOU. Seriya: Lingvistika*. 5: 78-82. EDN OXBHQN. (In Russian).
- Cooking light. Available at: <https://www.cookinglight.com/> (accessed 02 January 2023).
- Diemer S. (2013). Recipes and food discourse in English – a historical menu. *Culinary Linguistics: The chef's special Culture and Language Use*. John Benjamins Publishing. 139-155.
- Dodds A., Chamberlain K. (2017). The problematic messages of nutritional discourse: a case-based critical media analysis. *Appetite*. 108: 42-50. doi:10.1016/j.appet.2016.09.021
- Eriksson G., Machin D. (2020). Discourses of 'Good Food': the commercialization of healthy and ethical eating discourse. *Context & Media*. 33: 100365. doi:10.1016/j.dcm.2019.100365
- Goldberg J. P. (1992). Nutrition and health communication: the message and the media over half a century. *Nutrition Reviews*. 50(3): 71-77. doi: 10.1111/j.1753-4887.1992.tb01272.x.
- Khorokhordina O. V. (2013). Instruksiya kak tip teksta [Instruction as a text type]. *Mir russkogo slova*. 4: 7-14. (In Russian).
- Kitaygorodskaya M. V., Rozanova N. N. (2012). Kulinarный retsept kak zhanr ustnoy rechi [Culinary recipe as a genre of oral speech]. *Russkiy yazyk segodnya. X Shmelevskie chteniya: sbornik dokladov*. Institut russkogo yazyka im. V.V. Vinogradova RAN. 5: 202-210. (In Russian).
- Litovskaya M. A. (2012). «Schast'e est'»: kulinarnaya kniga kak zhanr noveyshey rossiyskoy slovesnosti ["Happiness to eat": a cookbook as a genre of the latest Russian literature]. *Kul't-tovary-XXI: reviziya tsennostey (masskul'tura i ee potrebiteli): kollektivnaya monografiya*. Ekaterinburg; Saint-Petersburg: Azhur. 215-225. (In Russian).
- Miletova E. V. (2022a). Graficheskaya markirovannost' iskusstvovedcheskogo diskursa: pragmaticheskie osobennosti (na materiale anglijskogo yazyka) [Graphic marking of art history discourse: pragmatic features (on the material of the English language)]. *Crede Experto: transport, obshchestvo, obrazovanie, jazyk*. 3: 87-97. doi: 10.51955/23121327_2022_3_87. (In Russian).
- Miletova E. V. (2022b). Ocenochnost' v diskurse kak osnova formirovaniya aksiosfery individa (na materiale anglijskogo yazyka) [Evaluation in discourse as the basis for the formation of an individual's axiosphere (on the material of the English language)]. *Uchenye zapiski Novgorodskogo gosudarstvennogo universiteta*. 5 (44): 565-570. doi: 10.34680/2411-7951.2022.5(44).565-570/ (In Russian).
- Nazarova E. N., Zhilov Yu. D. (2007). Zdorovyj obraz zhizni i ego sostavl'yajushhie [Healthy lifestyle and its components]. M.: *Izdatel'skij centr «Akademija»*. 2007. 256 p. (In Russian).
- Oljanich A. V. (2020). Pishha kak russkoe nacional'noe dostojanie: lingvosemioticheskaya refleksiya gastronomicheskikh cennostej [Food as a Russian national treasure: linguo-semiotic reflection of gastronomic values]. *Russkiy jazyk za rubezhom*. 4 (281): 53-57. EDN SHHTJH. (In Russian).
- Oljanich A. V., Zemskova A. Yu. (2015). Lingvosemiotika anglojazychnogo gastronomicheskogo diskursa [Linguosemiotics of English-language gastronomic discourse]. Volgograd: *Volgogradskij GAU*. 392 p. (In Russian).
- Rozanova N. N. (2013). Eda po-russki v zerkale yazyka [Russian food in the mirror of the language]. Moscow: *RGGU, IRYa RAN*. 586 p. (In Russian).
- Volkova A. Yu. (2011). Tekst kulinarnogo retsepta v svete sovremennykh teorii teksta [The text of a culinary recipe within modern text theories]. *Intellektual'nyy potentsial XXI veka: stupeni poznaniya*. 8: 209-212. (In Russian).
- Yurlova S. V. (2016). «Kniga o vkusnoy i zdravoy pishche»: sravnitel'nyy analiz strukturno-morfologicheskikh izmeneniy ["A book about tasty and healthy food": a comparative analysis of structural and morphological changes]. *Izvestiya Ural'skogo federal'nogo universiteta. Seriya 3. Obshchestvennye nauki*. 11. 4 (158): 184-190. (In Russian).