**муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**Воршинская средняя общеобразовательная школа**

**Собинский район, Владимирская область**

**"Иностранцы" на нашей кухне**

Учебно-исследовательская работа

 Выполнила:

 Карпихина Наталья Романовна,

 обучающаяся 8б класса

МБОУ Воршинская СОШ

Руководитель:

Маршакова Анастасия Александровна,

 учитель немецкого языка

МБОУ Воршинская СОШ

село Ворша

2023

**Содержание**

**Введение**………………………………………………………………………………………….........3

1. **Теоретическая часть**

1.1 Из Германии в Россию ………………………………………………......................................4

1.2 История появления немецких заимствований в русской

кулинарии.…………………………………………………………..................................................... 4

1. **Практическая часть**

2.1. Результаты анкеты "Откуда эти слова на нашей кухне?" ………………………………… .....6

2.2. Словарь немецких заимствований на русской кухне……………………………….................7

**Заключение** ………………………………………………………………………………………..... 12

**Список использованных источников** …………………………………………………………… 13

**Введение**

Невозможно представить современный язык без заимствованной лексики. Это естественный и неизбежный процесс. Я изучаю немецкий язык со второго класса.Уже с первых уроков он мне показался похожим на русский язык. Оказалось, что в нашем языке очень много немецких слов, которыми мы используем в своей речи ежедневно, сами того не замечая. И для нас всегда становится настоящим открытием, когда на уроке мы узнаём, что слова, которые мы считали русскими, оказались немецкими заимствованиями. Взять к примеру, обычный завтрак на кухне : бутерброд, паштет, мюсли и кружка молока. До того, как я не начала изучать немецкий язык, я и предположить не могла, что в моем меню нет ни одного исконно русского слова.

**Цель:** Изучение наиболее употребительных немецких заимствований в русском языке, связанных с темой "Немецкие заимствования на нашей кухне" и определить их роль для русского языка.

**Задачи :**

Изучить теоретический материал по теме.

Определить , какие слова по теме имеют немецкое происхождение.

Изучить культурно-экономические , исторические предпосылки, способствующие проникновению немецкой лексики в русский язык.

Провести опрос по теме исследования среди обучающихся МБОУ Воршинской СОШ.

Составить словарь немецких заимствований на русской кухне.

**Объект исследования:**Немецкие заимствования в русском языке.

**Предмет исследования :** процесс вхождения кулинарных немецких заимствований в русский язык.

**Гипотеза:** Мы предположили, что на кухне мы употребляем много немецких слов, принимая их за исконно русские.

**Методы исследования:**

* поисковый метод
* этимологический анализ
* сравнительно-сопоставительный метод
* эмпирический (анкетирование)

**Материал исследования:** Толковые и этимологические словари, интернет-статьи.

**Практическое значимость исследования состоит в том, что** данный материал может быть использован на уроках русского и немецкого языка, а также всеми интересующимися лингвистикой для расширения своего кругозора.

**Теоретическая часть**

1. **Из Германии в Россию.**

По определению, которое даёт Л.А. Введенская, **заимствованные слова -** это «такие иноязычные слова, которые полностью вошли в лексическую систему русского языка. Они приобрели лексическое значение, фонетическое оформление, грамматические признаки, свойственные русскому языку, употребляются в различных стилях, пишутся буквами русского алфавита». [[1]](#footnote-1)

Заимствованные слова есть в каждом языке.Заимствование слов из других языков- это естественный закономерный процесс. Это результат языковых контактов, взаимоотношения народов и стран. Немцы и русские совсем не похожи, но наши народы крепко связаны друг с другом. В тех землях, где сейчас находится Германия, жили славяне предки многих народов, в том числе и русского. Народы переселялись, перемешивались, вытесняли и завоевывали друг друга.

Позже русские князья брали себе жен из Германии.

Во времена правления Петра I немцы составили значительную прослойку российской правящей верхушки. Немцы везли в Россию новые искусства, науки и технологии.

Более позднее лексическое влияние европейских языков на русский язык стало ощущаться в XVI-XVII вв. и особенно активизировалось в Петровскую эпоху. Именно тогда и произошло основное заимствование из немецкой кухни. Это были многочисленные названия новых тогда предметов одежды, быта и названий блюд.

**1.2 История появления немецких заимствований в русской кулинарии.**

В эпоху **реформ Петра I** на русскую кухню оказывали огромное влияние страны Европы. Именно в то время среди высшего общества было модным привозить для себя поваров из этих стран. Иностранные повара готовили не русские, а свои национальные блюда, и таким путем в русскую кухню были привнесены рецептура,посуда, технология и комбинации продуктов. Именно в это время в русском меню появились блюда из молотого мяса (котлеты, запеканки, паштеты, рулеты), появляются нерусские (шведские, немецкие, французские) супы (молочные, овощные, протертые). А также картофель, который сейчас стал обязательным продуктом на нашем столе, а поначалу вызывал у народа неприятие. Впрямую заимствовались иностранные блюда вроде котлет, сосисок, омлетов, муссов, компотов.

Одним из новых кулинарных обычаев, появившихся в это время в русской кухне становится употребление закусок, которые до этого были неизвестные на русском столе, такие как немецкие бутерброды, французские и голландские сыры. Влияние французской кухни проявлялось и через немецкую. Этому способствовал прежде всего царский двор. вначале в лице Петра I, а затем тех фактически немецких монархов, которые следовали за ним в течение XVIII в. — Екатерины I, Анны I (Курляндской), Анны II (Брауншвейгской), Петра III (Гольштейн - Готторпского), Екатерины II (Ангальт - Цербтской). [[2]](#footnote-2)

Рассмотрев историю петровско - екатерининской эпохи я увидела, что были заимствованы такие блюда и предметы быта как:

Бутерброд -(Das Butterbrot)- хлеб с маслом

Картофель- (Die Kartoffeln (имел ранее форму Tartuffel)- Овощная культура, у которой используются клубни.

Паштет (Die Pastete)-мясная начинка

Суп с клёцками (Die Suppe mit den Klößen)- суп с галушками

Форшмак (Der Vorschmack) (gehackter Hering)-холодная мясная закуска

Шницель (Der Schnitzel)-«Рубленая» котлета, просто кусок мяса, обжаренный в сухарях.

Шпик (Der Speck)-«Свиное сало» (дословно)

Штрудель (Der Strudel) -Рулет из скрученного трубкой листового теста с различной начинкой.

В буквенном выражении «лидируют» слова на буквы «ш, ф, к, а».

При переходе из немецкого языка в русский слова прошли процесс освоения: графический, фонетический , грамматический, лексический. В процессе исследования мне стало очевидно, что они по разному "прижились в русском языке". Многие из них почти никак не отличаются от русских слов, другие по прежнему очень напоминают немецкие.

Изучая словарь заимствованных слов я выделила несколько германизмов, когда слово прошло ряд языков, прежде,чем попало в русский язык. Например,такие слова как : "фартук" , "кружка"из польского через немецкий.

 Многие заимствованные слова из немецкого языка прочно вошли в нашу повседневную речь, что кажется , они всегда были русскими.

**II. Практическая часть**

**2.1. Результаты анкеты "Откуда эти слова на нашей кухне?"**

Чтобы выяснить , насколько наши сверстники осведомлены в данном вопросе, я предложила им заполнить анкету.

Исследование проводилось на базе МБОУ Воршинской СОШ Собинского района. В анкете приняли участие 30 человек, обучающиеся 8 классов.

В ходе анкеты они должны были поставить"+" против названия блюда и предметов быта в столбец соответствующей страны : Россия, Германия,Франция, Италия.

Слова я взяла привычные для каждого из нас. Вот этот список : шницель, котлета, бутерброд, паштет, суп, сосиска,фрикаделька, гамбургер, картофель, вафля, кружка, кастрюля, фартук, компот, щи, каша.

Больше всего меня интересовало, смогут ли ребята отличить исконно-русские слова, от заимствований, пришедших из немецкого языка

**Анкета "Откуда эти слова на нашей кухне?"**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Название**  | **Россия** | **Германия** | **Франция** | **Англия** |
|  | Шницель |  | 5 | 20 | 5 |
|  | Котлета | 27 |  | 3 |  |
|  | Бутерброд | 25 | 5 |  |  |
|  | Паштет | 15 | 3 | 2 | 10 |
|  | Суп | 30 |  |  |  |
|  | Сосиска | 20 |  | 10 |  |
|  | Фрикаделька | 15 | 3 | 5 | 7 |
|  | Гамбургер |  |  |  | 30 |
|  | Картофель | 20 | 10 |  |  |
|  | Вафля | 18 | 2 | 10 |  |
|  | Кружка | 28 |  | 2 |  |
|  | Кастрюля | 30 |  |  |  |
|  | Фартук | 15 | 2 | 6 | 7 |
|  | Компот  | 30 |  |  |  |
|  | Щи | 30 |  |  |  |
|  | Каша | 30 |  |  |  |

Результаты анкетирования показали :

В общей сложности правильных ответов было дано 150 из 480, что составило 31 %

Правильных ответов насчет немецких слов было дано всего 30, что составило 9 %

Большинство знают, что щи (30) и каша (30) относятся к русской кухне.

Но при этом к русской кухне были отнесены многие немецкие слова, такие, как бутерброд (25), паштет (15), фрикаделька (15), картофель(20), вафля (18), кружка (28), кастрюля (30), фартук(15).

Все это еще раз подтверждает, что многие немецкие слова настолько прижились в России , что считаются многими из нас исконно - русскими.

**2.2. Словарь немецких заимствований на русской кухне.**

Результаты анкеты показали, что многие мои одноклассники происхождения многих немецких слов по теме относят к другим странам, я решила составить словарь названий немецких блюд и предметов быта , завсегдатаев на нашей кухне. Для этого я проанализировала лексику в "Новейшем словаре иностранных слов и выражений", который включает в себя свыше 60 000 иностранных слов и выражений. с целью выявления германизмов. Мне удалось найти около 395 слов немецкого происхождения, что составляет 1 % от общего числа иностранных слов, собранных в данном словаре. И них 41 слов относятся к теме "Кухня, названия блюд". Я думаю, что это не слишком много.

Для удобства я разделила их на несколько групп:

* блюда, продукты питания
* люди, посуда, одежда
* заимствования с корнем **СМАК.**

Самой многочисленной оказалось группа "Блюда, продукты питания".(25 слов)

**Блюда, продукты питания**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Название блюда** | **Значение** |
| **По-русски** | **По-немецки** | **в Германии** | **в России** |
| 1 | бутерброд | das Butterbrot | ломтик хлеба с маслом | Ломтик хлеба с маслом, сыром, колбасой и т. п. |
| 2 | Глазурь | die Glasur | слой застывшего прозрачного сахара на фруктах | Густой сахарный сироп, в котором варят фрукты и которым покрывают мучные изделия, а также застывший слой такого сиропа. |
| 3 | Глинтвейн | der Glühwein | горячее вино с сахаром и пряностями | горячее вино с сахаром и пряностями |
| 4 | Дунст | der Dunst | туманная дымка | продукт между крупой и мукой |
| 5 | Грюнколь |  der Grünkohl | кормовая капуста | сорт капусты с зеленым окрасом |
| 6 | Вурст | die Wurst | колбаса | колбаса, сарделька. |
| 7 | Паштет | die Pastete | пастообразное кушанье из мясных и рыбных продуктов | пастообразное кушанье из мясных и рыбных продуктов |
| 8 | Шнапс | der Schnaps | крепкий алкогольный напиток | водка |
| 9 | Шпинат | der Spinat | листовой овощ | листовой овощ |
| 10 | Трюфель | Die Trüffel | сорт конфет, грибов | сорт конфет, грибов |
| 11 | Кольраби | der Kohlrabi | сорт капусты | сорт капусты |
| 12 | Кресс-салат | die Kresse | клоповник | листовой салат |
| 13 | Марципан | der/das Marzipan | мягкая масса мелко измельченного миндаля, сахарной пудры и розовой воды, из которых сделаны сладости | Кондитерское изделие из миндального теста. |
| 14 | Фенхель | der Fenchel | волошский укроп | укроп |
| 15 | Фрикаделька | die Frikadelle | биток, рубленная котлета | шарик из рубленного мяса или рыбы, сваренный в бульоне |
| 16 | Шниттлук | der Schnittlauch | зеленый лук | низкорослый многолетний вид лука |
| 17 | Мюсли | das Müsli | каша,пюре | Пищевой полуфабрикат для приготовления завтраков |
| 18 | Шпик | der Speck | свиное сало | свиное сало |
| 19 | Гамбургер | der Hamburger | житель г.Гамбурга | блюдо, обычно состоящее из котлеты из измельченного мяса, как правило, говядины, помещенной внутрь нарезанной булочки. |
| 20 | Картофель | die Kartoffel | картофель | картофель |
| 21 | Крендель | der Kringel | Хлебные и мучные кондитерские изделия из сдобного теста, имеющие особую изогнутую форму, напоминающую восьмерку. Выпечка в форме круга. |  кре́ндель; бара́нка, бу́блик; |
| 21 | Вафля | die Waffel | Тонкое сухое печенье с клетчатым оттиском на поверхности. | Тонкое сухое печенье с клетчатым оттиском на поверхности. |
| 22 | Шнитцель | as Schnitzel; | тонкий пласт телятины, свинины, баранины, куриной или индюшачьей грудинки, панированный в сухарях или мукой и обжаренный методом глубокого погружения в раскалённое масло (фритюр). | большая рубленая котлета |
| 23 | Форшмак | der Vorschmack | первое ощущение, от сущ. der Vorgeschmack | Холодная мясная закуска. |
| 24 | Штрудель | der Strudel | водоворот, рулет | выпечка из вытяжного (листового) теста, представляет собой слоеный рулет с начинкой (в основном, ягоды и фрукты). |
| 25 | Клецки | die Klöße | Кусочки теста, сваренные в кипящем бульоне, молоке и т. п | Кусочки теста, сваренные в кипящем бульоне, молоке и т. п |

**Люди, посуда, одежда**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Название слова** | **Значение** |
| **По-русски** | **По-немецки** | **в Германии** | **в России** |
| 1 | **Дуршлаг** | от нем. durchschlagen | пробить (пробросить) сквозь что-то) |  Ковш с небольшими отверстиями, служащий для процеживания или протирания пищи (например: макарон, творога и т. п.). |
| 2 | Кастрюля | die Kasserolle -  | круглый котел | кастрюля |
| 3 | Кружка | der Krug | кружка, кувшин | кружка |
| 4 | Пекарь | der Bäcker | пекарь | пекарь |
| 5 | Фартук | das Vortuch -  | передний платок | фартук |
| 6 | Фляга | die Flasche | бутылка | плоская бутылка для ношения на ремне, тесьме. |
| 7 | Шумовка | der Schaumlöffel | der Schaum - пена, der Löffel - ложка | ложка для снятия пены |
| 8 | Штопор | der Stopper | Винтовой стержень для откупоривания бутылок. | винтовой стержень для откупоривания бутылок. |
| 9 | Кафель | die Kachel  | изразе́ц, ка́фель, пли́тка | кафель, плитка |
| 10 | Камин | der Kamin -  |  oткрытая комнатная печь | oткрытая комнатная печь |
| 11 | Рацион | die Ration  | суточный паёк | Пищевой паек или порция пищи, корма на определенный срок. |
| 12 | Рюмка | der Römer  | бока́л (*су́живающийся* *к ве́рху* | Небольшой на тонкой ножке сосуд для вина |
| 13 | Штука | das Stück -  | штука, кусок | штука, кусок |
| 14 | Гардина | die Gardine | занавеска | занавеска |

**Заимствования с корнем "СМАК"**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Название слова** | **Значение** |
| **По-русски** | **По-немецки** | **в Германии** | **в России** |
| 1 | **Смак** | der Geschmack |  вкус  |  Приятное вкусовое ощущение |
| 2 | Смаковать |  schmecken | пробовать на вкус |  Есть или пить, наслаждаясь вкусом чего-н |
| 3 | Смачный | schmackhaft |  вкусный, лакомый | вкусный, выразительный, сочный |

**Заключение.**

Изучив и проанализировав собранные материалы,я пришла к следующим выводам:

 в русском языке наряду с исконными словами имеется большое количество заимствований из немецкого.

стремление общества к международным контактам обусловили проникновение в русский язык заимствованной лексики.

Вместе с тем, мы заимствовали кулинарные названия немецкой кухни

Мы убедились в том, что слова иноязычного происхождения следует употреблять аккуратно, так как в немецком и русском языках они могут различаться по значению.

В ходе работы я определила, что заимствованные слова прочно вошли в нашу жизнь и мы принимаем их за исконно – русские, что полностью доказывает выдвинутую мной гипотезу.

**Список использованных источников**

1. [Большой словарь иностранных слов](https://gufo.me/dict/foreign_words) <https://gufo.me/dict/foreign_words>
2. [Большой немецко-русский и русско-немецкий словарь](https://translate.academic.ru/?lang=deutch&did%5b%5d=ger_rus) <https://translate.academic.ru>
3. Толковый словарь иностранных слов <http://www.onlinedics.ru/slovar/inyaz.html>
4. Петрова, М. В. П30 Словарь иностранных слов / М. В. Петрова. — М. : РИПОЛ классик, 2011. — 640 с.

В.В.Похлебкин. "Занимательная кулинария";Москва,2003 <https://www.litmir.me/br/?b=182953&p=157>

https://studfile.net/preview/1742701/page:4/

1. https://studfile.net/preview/1742701/page:4/ [↑](#footnote-ref-1)
2. В.В.Похлебкин. "Занимательная кулинария";Москва,2003 https://www.litmir.me/br/?b=182953&p=157 [↑](#footnote-ref-2)