**Региональный характер немецких кулинаронимов**

***Афонькина Алина Дмитриевна***

***Студент***

***Государственный Социально-Гуманитарный университет***

***Факультет иностранных языков, Коломна, Россия***

***E-mail: afonkina.alinochka@mail.ru***

В лингвистике, как и в любой другой науке, постоянно появляются новые термины, отражающие непосредственную связь языка с историческим и общественным развитием. Относительно недавно появившейся термин «кулинароним» является одним из них. Об актуальности появившегося термина свидетельствует его широкое употребление во многих научных исследованиях, затрагивающих важные аспекты национальной кухни многих народов мира. Из множества существующих определений для нашего исследования особое значение представляет следующее: «Кулинаронимы – это наименования блюд, отражающие реалии быта народа в тот или иной период времени».

В отношении немецкой кухни сложились определѐнные стереотипы. Прежде всего, считается, что немцы предпочитают сытную, еду: много мяса, преимущественно свинины, с квашеной капустой и картофелем.

Интерес к региональным особенностям немецкой кухни объясняется не только ее разнообразием, но и культурным наследием Германии. Многие региональные блюда имеют длительную историю и связаны с определенными регионами и городами.

История немецкой кухни богата и разнообразна. Она сформировалась под влиянием многих факторов, включая географическое положение, климатические условия, а также миграционные, социальные и культурные процессы. Влияние соседних стран и народов играло важную роль в развитии немецкой кухни.

Один из примеров связи географии и кулинарных традиций в Германии - это регион Баварии, который славится своей богатой и питательной кухней. Бавария расположена на юге страны и имеет гористую местность и множество озер. Это влияет на доступность определенных продуктов и, соответственно, на блюда, которые широко распространены в этом регионе.

Примером влияния культур может послужить регион Аллегенея на юго-западе Германии, где устои латинской и французской культур оказали значительное влияние на местную кухню. Здесь популярны такие блюда, как тарелка Шварцвальдского шинка (Schwarzwälder Schinken), эльзасский пирог с луком (Zwiebelkuchen) и винегрет (Salade Alsacienne). Это отражает влияние повседневной жизни и культуры Франции на этот регион.

Стоит добавить, что некоторые названия блюд могут иметь связь с местными ингредиентами или способом приготовления. Например, "Sauerkraut" (кислая капуста) – это традиционное германское блюдо из квашеной капусты, а "Käsespätzle" (сырные спецлы) – это особый вид толокна с сыром.

Таким образом, в отличие от той же России, к примеру, где большинство россиян уверены, что исконные русские блюда – пельмени и блины, в Германии каждый регион славиться своими кулинарными изысками, сочетающими в себе «ингридиенты» истории, культуры и времени.

Итак, в ходе предпринятого исследования мы постарались доказать, что кулинароним – это слово или словосочетание обозначающее кулинарное изделие, состав его ингредиентов, имеющий региональный, национальный, интернациональный характер, указывающее на его исторический аспект.

**Список литературы**

1. Зенович Е. С. Словарь иностранных слов и выражений. – М.: Олимп, 2000. – 784 с.
2. Лазаренко В. Баварская кухня для начинающих, 2020. URL: https://34travel.me/post/bavarskaya-kuhnya (дата обращения: 22.02.2021).
3. Немецкая кухня // Гастрономъ: кулинарный сайт. URL: https://www.gastronom.ru/recipe/group/2548/nemeckaya-kuhnya (дата обращения: 22.02.2021).
4. Новоженов Ю.М., Титюнник А.И. Кулинарная характеристика блюд. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1982. – 407с.
5. Погожева А.В. Вкусная и здоровая пища. Как научиться сочетать. – М.: Эксмо, 2016. – 164.
6. Ростовский В. Кухни народов мира. – М.: Кондор, 2016. - 502 с.
7. Unger P. Thüringer Bratwurstfibel. Gedruckt mit Unterstützung von. Herkunftsverband Thüringer und Eichsfelder Wurst und Fleisch e.V. Toberlitz/Vogtland, 2009. – 103.