

УДК 811.161

## ДИНАМІКА НАЗВ КУХОННОГО НАЧИННЯ ТА СТОЛОВОГО ПОСУДУ В УКРАЇНСЬКІЙ МОВІ

Ірина Кочан  
Роман Литвинович

*Львівський національний університет імені Івана Франка  
катедра українського прикладного мовознавства  
вул. Університетська, 1, кімн. 233, 79001, 79001 Львів, Україна  
тел.: 032 239 43 55*

*ел. пошта: iryna.kochan@lnu.edu.ua*

*<http://orcid.org/0000-0002-5709-2933>*

*ел. пошта: Roman.Lytvynovych@lnu.edu.ua*

*<http://orcid.org/0009-0006-3642-742X>*

У статті йдеться про назви кухонного начиння й столового посуду, вигляд яких, призначення та матеріал, з якого їх зроблено, змінювалися з часом під впливом як зовнішніх, так і внутрішніх чинників. На кухні з'явилися нові пристрої та прилади для приготування їжі, оскільки цього потребувала як технологія приготування нової страви, так й удосконалені технічні пристрої для обробітки харчових продуктів.

Посуд, яким послуговувалися як на кухні, так і за столом, існував з найрізноманітніших матеріалів: глини, фарфору, фаянсу, чавуну, металу, скла, пластику й паперу. Кожен матеріал домінував у певному часовому проміжку і призначався для споживання в такому посуді певного типу їжі. Оскільки страви бувають як національні, так і запозичені в інших народів, а відтак традиційні чи святкові. Кожна із них вимагає спеціальної підготовки і покрокового дотримання технології готування.

Страви варять, тушкують, смажать, консервують, квасять, маринують, випікають, розігрівають, заморожують, для чого послуговуються різним видом начиння: каstrулями (баняками), казанками, гусятницями, сковорідками (пательнями), деками, братванками, чайниками, кавниками тощо.

Як не дивно, але посуд також має свою історію, що пов'язано з появою нових продуктів, способів їхнього приготування, а, отже, і з появою нових страв, запозичених як в інших народів, так і приготованих за національними рецептами, і відповідно, зі зміною смаків споживачів. Сьогодні кожний заклад харчування намагасться привабити відвідувачів чимось особливим, оригінальною стравою, що стане брендом установи.

Спосіб життя, його ритм, плін часу сприяли змінам щодо уподобань людей як у харчуванні, так і в приготуванні страв та й культури їх споживання. Українці, як і більшість інших націй, послуговувалися глиною, фаянсом, фарфором, металевим посудом, скляним, дерев'яним, пластиковим, паперовим. Кожен із них має свої переваги і недоліки. Саме про це і йтиме мова у цій публікації.

Ключові слова: кухонне начиння, столовий посуд, матеріали їхнього створення, слова на їх позначення, динаміка змін назв, українська мова.

### DOI:

**Окреслення проблеми.** Усім відомо, що споживання їжі в житті людини посідає чи не одну з основних функцій, оскільки це джерело її існування, здоров'я, розвитку, життєздатності. Тому цьому питанню присвячено чимало наукових досліджень у багатьох мовах і культурах на різних історичних зрізах. Нашу увагу привернуло питання динаміки таких назв, оскільки людство постійно перебуває у стані наукового та технічного прогресу, удосконалює своє харчування, вигадує нові продукти, а на їх основі і страви та предмети їх приготування. Скажімо, у середині ХХ ст. у нашому побуті були відсутні такі поняття, як *мультиварка, мікрохвильовка, гриль, посудомийна машина, міксер, воки, сотейники, барбекю, тостер* ... Ми не споживали *йогурти, піцу, тірамісу, спагеті, суші* і под. Технологія їх приготування, підручний матеріал, посуд не завжди є традиційними. Тому цікаво розглянути такі назви в історичному аспекті.

У полі нашої уваги будуть саме кухонне начиння та столовий посуд, їхні загальномовні назви, матеріал, з якого їх виготовляли і виготовляють, призначення в процесі приготування і споживання їжі.

Стан дослідження питання. Саме назви кухонного начиння привертала увагу таких українських дослідників, як Є. Яценко (2009), Е. Гоца (2010), Н. Загнітко (2011), Г. Віват (2015), В. Різник (2017), а назви страв та напоїв – М. Волошин (2014), Л. Борис (2015), О. Оскірко (2018), які розглядали їх в основному на матеріалі говірок різних регіонів України.

Предмети для приготування й подачі їжі безпосередньо пов'язані з її якістю, смаковими ознаками, настроєм споживання. Звичайно, що люду відомо величезна кількість страв, напоїв та способів їхнього приготування. Власне про предмети, якими готують страви, в яких їх споживають, тобто про кухонне та столове начиння, й піде мова у цій статті. Кухонне начиння охоплює інструменти і посуд, який використовують на кухні для різних операцій, пов'язаних з приготуванням їжі. Це – *каструлі та сковорідки*, які ставлять на плиту, конфорку чи у духовку. Сюди ж належать *казани, дека, чайники, набори ножів для м'яса, риби, хліба, овочів*. У деяких кулінарних книжках їх перелік займає понад 20 сторінок. Слід зазначити, що ці загальномовні назви є багатозначними і мають у національних говірках синоніми, які можуть різнитися своїм значенням. Так, слово баняк може позначати: 1) великий казан, у якому готують їжу для великої кількості осіб або для худоби (Одещина); 2) велика каструля (Галичина); 3) а) велика посудина для страви, чавун, каструля; б) чавунний котел для води, замуrowаний у стінку печі (Буковина) [3 : 246]. А лексема *братванка* також може вказувати на сковороду, жаровню (Буковина); 2) посуд для випікання тортів (Галичина); 3) металевий лист для випікання пирогів (Наддністрянщина); 4) посудину для смаження м'яса (Гуцульщина) [3 : 249]. Також необхідними помічниками на кухні є *обробні дошки, м'ясорубки, блендери, міксери, качалки, сита, молотки для м'яса, черпаки, лопатки для смаження* та багато іншого. Різні види черпаків мають відповідники: *кохлі* (Галичина), *ополоник* – а) велика дерев'яна ложка, якою набирають рідку страву або збирають сметану з молока; б) велика дерев'яна ложка [3 : 271] тощо.

Друга група – столовий посуд. До нього відносять: *столові сервізи та набори, тарілки різних розмірів, супниці, соусниці, салатниці, оселедниці, ємності для спецій*. У ньому подають їжу до столу і з нього її споживають. Матеріалом для його виготовлення можуть бути кераміка, скло, порцеляна, нержавійка, і навіть матеріали для одноразового використання – папір, пластик. Про це інформує тлумачний словник української мови: *посуд,- у, -ч*. Вироби з глини, скла, металу тощо, що їх використовують для приготування чи подавання їжі, напоїв і т. ін., а також для зберігання харчових продуктів; начиння [2 : 1086].

Існує також поняття чайний посуд, куди входять *чашки, блюдця, цукорниця, чайник для заварювання чаю*. Сервіз для кави складається з *кавника, ємностей для цукру, вершків, чашок та блюдець для них*.

**Мета статті** – з'ясувати: чи завжди таке різноманіття посуду існувало? З яких матеріалів його виготовляли? Які назви відійшли в історію мови та культури українців, а які натомість з'явилися? Наші предки не мали такого різновиду посуду та побутового приладдя як сьогодні. Багато артефактів зберігається лише в музеях.

Глина як матеріал для виготовлення посуду відома ще з доісторичних часів. Вироби з неї знаходимо ще в трипільській культурі. Вони міцно увійшли в побут

українців. У давньоруській державі виробництво гончарного посуду інтенсивно розвивалось та збільшувалось. Для XIV ст. було характерне виготовлення зручного дешевого посуду, в якому готували страви. Він оздоблювався лощенням, дерев'яними штампами – кружальцями, промінчиками, зубчиками, зірочками, ласточками. У XVII–XVIII ст. вироби розписували не тільки ангобами, а й емаллями. Був популярним добротний ужитковий посуд, прикрашений малюнками, та фігурний посуд для напоїв, здебільшого у вигляді тварин та птахів. Упродовж XIX–початку XX ст. українські селяни використовували глиняний посуд кустарного виробництва – *глиняні миски, тарілки, кухлі, куманці, сулії, барильця*. Кожен із них мав свою форму і призначення: *кухоль* – глиняна або металева (пізніше скляна) посудина з ручкою для напоїв (Полтавщина, Наддніпрянщина) [3 : 274]; *куманець* – різновид глечика у вигляді калача на ніжці (Чернігівщина, Галичина) [3 : 273]; *сулія* – велика пляшка, бутель [2 : 1412] (Полтавщина) [3 : 296]; *барильце* – невелика посудина для рідини (найчастіше з дерева) з двома днищами і опуклими стінками, стягнутими обручами; невеличка пузата бочка. Використовувалася для зберігання води, меду, вина, пива тощо [2 : 62].

Чіткого розподілу на повсякденний та святковий посуд в Україні віддавна не було. Адже кількість посуду в кожній хаті прямо залежала від того, наскільки заможною та великою є родина. Наприклад, середньо заможна господиня могла користуватися п'ятнадцятьма різними за розмірами та пропорціями горщиками. Горщики з випуклими боками називали “*пукатими*”, більш вузькі горщики – “*плоскунами*”. Окрім горщиків, робили *ринки* (невисокі миски, які розширюються вгору), *макітри* (різновеликий універсальний посуд із характерними борознами на стінках для перетирання маку [3 : 276], *миски* – різновид глибокої тарілки (Гуцульщина, Поділля) [3 : 278], *слоїк* – 1) скляна банка або керамічний горщечок, у якому зберігали повидло, варення, смалець, топлене вершкове масло тощо (Поділля); 2) скляна банка місткістю 0,3–3 літри (зах. Полісся); 3) великий горщик з двома ручками (там само) [2 : 294]; *глечики, сковорідки, поросятниці* тощо.

Поняття “горщик” та “глечик” часто плутають. *Горщик* – глиняна посудина округлої випуклої форми для приготування страв [2 : 255], *глечик* – висока, кругла переважно глиняна посудина, злегка розширена в нижній частині [2 : 244] для зберігання рідин. Рідину зберігали ще у таких посудинах, як *тиква* (має широкі стінки і вузьке вінце), *барило* (має два днища й опуклі стінки), *куманець* (фігурна посудина для спиртних напоїв, часто у формі кільця) та *плесканець* (те саме, тільки без отвору). Для випікання великодніх пасок робили спеціальні форми — *тазки, ставчики* або, як їх ще називають, *пасківники*.

Сьогодні глиняний посуд має усю палітру кухонного та столового посуду: *чайник для заварки, тарілка дрібна, тарілка обідня, тарілка десертна, салатниця* ... Є також *таця для піци, блюдо для млинців, кухоль для пива* тощо. Винахід гончарного посуду розширив рамки кулінарної обробки продуктів.

У глини дуже широка палітра природних кольорів – починаючи від білого, кремового, переходячи до охри, червоного, коричневого та темно-сірого. Покритий іззовні та зсередини спеціальною емаллю та обпалений у печі, він перетворювався на керамічний. Гончарний посуд має природне забарвлення. Такі вироби ідеально підкреслюють національний колорит, тому їх використовують в закладах харчування національного стилю.

Поряд з глиняним посудом існував дерев'яний. Це *барбенця* – дерев'яна ді-

жечка або барильце, де зберігали продукти. В основному сир і молоко. *Кадовба* або ще *кадіб* і *кадка* – це посудина з дерева, яка має вигляд великої діжки, де кілька дощочок-клепок з'єднані обручами. У побуті цей посуд використовували для квашення капусти, зберігання м'яса, оброблення шкір вичинюванням. Слово має грецьке походження (Поділля, середня Наддніпрянщина) [3 : 263]. А варіант *кадуб* – це а) посудина з березової кори для зберігання різних продуктів чи зерна; б) посудина з клепок (дощочок) для зберігання сала (Полісся) [3 : 264]. Також використовують плетений посуд. Його виготовляють з лози, соломи, бамбука. Це – декоративні кухонні підставки під гаряче або менажниці для горішків, таці з лози, плетені кошички для спецій. Є також хлібниці, вази для фруктів,

*Келихи, чарки, склянки, графіни*, зазвичай, виготовляють зі скла. Перше скло було виявлено в Єгипті більше п'яти тисячоліть тому. Розквіт посудного ремесла в Європі почався в XVI–XVII ст. Види і механізм виготовлення з кожним роком вдосконалювався в різних країнах світу. У XIX–XX ст. скляні вироби увійшли в повсякденний побут. З нього здебільшого виготовляли *банки (слоїки)* різної ємності, а також богемський та кришталевий посуд. Скляний посуд може охоплювати різні види столових предметів. Скло виробу може бути прозорим або непрозорим. Непрозорий скляний посуд має гарну термостійкість, тому його зручно використовувати при розігріванні страв у мікрохвильовій печі. За своєю ударостійкістю він в сім разів міцніший за фарфоровий посуд. Його часто поєднують з білим фарфором, якому він не поступається у вартості.

Велику групу українського скляного посуду XVIII ст. складає фігурний посуд для зберігання рідини, який за типологією форми є одним з найбільш декоративних. Найпоширенішими та найулюбленішими були пляшки-ведмеді. Ведмедики різнилися між собою за формою, розмірами, пропорціями, кольором, прийомами декорування. Сьогодні все частіше віддають перевагу скляному посуду. Страви в ньому виглядають особливо ефектно й апетитно. А сам посуд екологічний і нешкідливий. Єдиний мінус — він досить легко б'ється. Сьогодні дуже популярний жароміцний скляний посуд для запікання, який не поступається тefлоновим в якості і безпеці, а в ціні навіть виграє.

З останньої чверті XIX ст. на столах українців з'явився і фаянсовий посуд. А у перші десятиліття XX століття фарфорово-фаянсова промисловість набула інтенсивного розвитку, зникла різниця між використанням такого посуду у місті і селі. Фаянс (від фр. *faïence*) або глиняна кераміка – матеріал, схожий на порцеляну, покритий тонкою склоподібною плівкою – поливою. Під цією назвою в кераміці розуміють глиняні вироби з білої або кольорової маси з пористим (проникним для рідин) черепком, який у зламі має шорсткий землистий вигляд, а іззовні покритий завжди глазур'ю, або *поливою*. На відміну від фарфорового посуду, фаянсовий менш білосніжний, а також менш міцний, характеризується більш товстими стінками. Його отримують за допомогою випалу при відносно низьких температурах.

В Україні перший випуск *порцеляни* був організований наприкінці XVIII ст., чому сприяли великі поклади каоліну на Волині та Чернігівщині. Саме там і будували заводи. Також існували давні підприємства з виготовлення “фарфур” і на теренах Галичини. У XIX ст. таких фабрик в Україні було вже понад двадцять. В асортименті виробів було понад 120 назв – *чайні й столові сервізи, вази, салатниці, фруктошниці, лампади, “роги достатку”, декоративні таці з портретами Шевчен-*

ка, Костомарова, Куліша, Гарібальді, з місцевими краєвидами. У виробництво впроваджували посуд для місцевого ринку – *гранчасті тарілки, з вирізом чи валиком по краю, вази і лотки, салатники і сухарниці*.

Для виробництва чавунного посуду використовують ливарний чавун. Посуд із чавуну застосовують головню для смаження і тушкування. Його випускають із чистого чавуну без покриття і з покриттям склоемаллю. З чавуну виготовляють *чавунці, качатниці, тецубіни* – різновид японського чавунного чайника. Оскільки під час нагрівання залізо потрапляє у воду, 000400 вода з такого чайника може вважатися харчовим джерелом заліза. Традиційно тецубін гріють над палаючим вугіллям; *кокотниці* (з фр. курочка – маленький металевий кухлик для жульєна), *сковорідки (пательні), казани, казанки, баняки*. З чавунного чорного посуду роблять *сковорідки різного розміру, гусятниці, горщики, казани*.

Поширення емальованого посуду датується 1799 р., коди в США доктор Хінклінг почав виготовляти сталеві каструлі. А через 40 років потому з'явилося виробництво емальованого посуду, який мав неабияку популярність серед населення, бо приваблював своїм зовнішнім виглядом та низькою ціною.

До кінця 1900 р. емальований посуд набув неабиякого поширення. Його використовували не лише для приготування, а й для зберігання продуктів: *супів, бобових, тушкованого та солоного м'яса, риби* тощо.

У 30-х рр. емальовані каструлі були представлені в різноманітних колірних рішеннях й унікальних дизайнах.

У 1950-х рр. їх витіснив алюмінієвий посуд, який протримався майже пів століття і знову поступився місцем емальованому.

Металевий посуд застосовують у побуті для сервірування столу, зберігання і транспортування харчових продуктів, для господарських цілей, незамінний він і в приготуванні їжі. Залежно від металу і вигляду захисно-декоративного покриття посуд поділяють на: 1) чавунний чорний та емальований; 2) сталевий емальований, оцинкований, луджений, фарбований, чорний; 3) з нержавійної сталі; 4) алюмінієвий листовий і що лється; 5) зі сплавів на основі міді. Цей вид посуду є практичним, коли мова йде про подачу гарячих перших і других страв. Харчовий посуд за призначенням класифікують на: 1) посуд для теплового оброблення харчових продуктів; 2) для приготування холодних страв; 3) для сервірування столу; 4) для зберігання і перенесення харчових продуктів.

Незамінний він і в приготуванні їжі.

На основі однієї каструлі, що входить у комбінований комплект, можна отримати спеціалізовані вироби: *каструлю-пароварку, кастрюлю-скороварку*, у яких можна приготувати їжу значно швидше, ніж у звичайних баняках. Крім того, у ній зберігаються вітаміни їжі, економиться теплова енергія. Особливо доцільно використати скороварку для приготування продуктів, що вимагають тривалої теплової обробки (м'ясо, буряк тощо). У пароварці, яка складається з двох баняків, у нижній каструлі кипить вода і продукт вариться на пару. У такій каструлі їжа не підгорає, у ній зберігаються вітаміни, така кастрюля особливо доцільна для варива овочів.

Для приготування холодних страв і сервірування столу використовують *таці* (Поділля), *таци* (Наддніпрянина) (піднос, дерев'яна дошка або металевий чи пластиковий лист для подачі їжі чи напоїв на стіл [3 : 297]), *кухлі, салатники, миски, тарілки*.

Столові набори виготовляють з таких металів, як *алюміній, мельхіор, нержавійна сталь*. Останні є найбільш поширеними.

За призначенням посуд з нержавійної сталі поділяють на кухонний і столовий. Сюди входять: *фритюрниці* (електропобутові прилади для приготування других страв із використанням фритюру – шару топленого жиру, масла, у якому смажать кулінарні вироби) [2 : 1550], *ємності для холодоцю, вази для фруктів, кондитерських, борошняних виробів, колби для термосів* (вони не б'ються, значно довговічніші від скляних).

Алюмінієвий листовий посуд використовують для приготування холодних страв і сервірування столу – *тарілки, миски, хлібниці, підноси-таці, молочники, цукерниці*. В асортимент посуду з мідних сплавів входять вироби з *латуні, мельхіору, нейзильберу*. З латуні виготовляють в основному вироби чайного та кавового призначення, для сервірування столу. Найбільш масові вироби з латуні – самовари (вугільні та електричні) і тази для варива варення. Мельхіор і нейзильбер – це сплави міді з нікелем, що мають сріблястий колір, прекрасні технологічні і механічні властивості, корозійну стійкість. Ці сплави широко застосовують для виготовлення *високоякісного посуду, столових приладів* та інших виробів.

У 1908 р. Елвін Девідсон, якого бентежив брудний посуд у місцях громадського харчування, уперше зробив картонний стакан, що нагадував радше паперовий ріжок або пакет, та з часом конструкцію вдалося доопрацювати і доповнити повноцінним дном. Гігієнічний посуд придумав Х'ю Мур і написав про це у пресі. Стаття викликала велике зацікавлення, а підприємець Лоуренс Луеллен оцінив ідею і вирішив використовувати її на свою користь. Він модернізував кухню і отримав патент, взявши в партнери Х'ю Мура, та зайнявся продажем першого одноразового посуду. Кілька десятків років знадобилося, щоб на ринку з'явилися паперові склянки, ложки і тарілки. Посуд виготовлявся зі щільного паперу. Це був повністю безпечний й екологічний матеріал, який аж ніяк не впливав на властивості і смак продукту. А ще й без проблем утилізувався. Він став альтернативою столового посуду.

Зовсім скоро з'явилися автомати, у яких можна було придбати такі стаканчики прямо на вулиці. І тут же налити в них газовану воду або каву з сусіднього автомата. Згодом ці машини вдалося об'єднати в щось більш звичне в наш час. Це були п'ятдесяті роки.

В Україні паперові одноразові стакани з'явилися спочатку як посуд для морозива, а вже потім стали застосовуватися для розливу газованих напоїв і кави. Вони були створені з тонкого паперу, швидко промокали, підтікали по швах. На боках цих стаканчиків не було барвистих малюнків або об'ємної гофри так, як сьогодні, а самі вони були непривабливого біло-жовтуватого кольору.

Деякий час одноразовий посуд почали виготовляти з пластику – альтернатива склу та металу. Ця ідея надихнула американця Вільяма Дарта створити за таким зразком перший у світі пластиковий одноразовий стаканчик. Він отримав популярність тільки в 1950-му р. Але це було не дуже гігієнічно і не дуже доцільно. Зараз найбільш сучасним матеріалом, з якого роблять одноразовий посуд, вважають поліпропілен. Він витримує значні температурні навантаження, тому експлуатується для транспортування гарячих страв. Не менш активно використовують вироби з полістиролу, який відмінно зберігає форму і візуальний вигляд посуду.

Пластмасовий посуд зручний, оскільки не б'ється, але його зовнішній вигляд

значно поступається іншим видам посуду. Такий посуд актуальний для обслуговування пасажирів повітряного, залізничного та морського транспорту. Також добре використовувати такий посуд для малих дітей. У продажу є більш міцний пластиковий посуд, призначений для багаторазового використання. Перевага таких виробів – різноманіття яскравих забарвлень та стійкість до механічного впливу.

З липня 2021 р. в ЄС запанувала заборона на пластиковий посуд через те, що він має, крім позитиву, ще й побічні негативні якості.

**Висновки.** Таким чином можемо стверджувати, що кухонний та столовий посуд досить різноманітний як за призначенням, так і за матеріалом виготовлення. Він має давню історію, особливості виготовлення та експлуатування. Матеріал, з якого його виготовляли, також домінував у певному часовому просторі. Однак, незважаючи на своє давнє існування й побутування, у наш час повністю оновився й осучаснився. Зіставлення загальнонових назв із діалектними показує розмаїття таких номінацій і сприяє як глибшому розумінню мови держави, так і загальному пізнанню особливостей української мови.

Розглянуті номінації є фаховими термінами, якими послуговуються не лише кухарі чи наближені до кухні працівники, а й домогосподарки, люди, які вміють і люблять готувати і частувати.

Здійснений огляд може бути корисним у курсі “Лінгвокраїнознавство”, який читають на спеціальності “українська мова як іноземна”.

#### Список використаної літератури

1. Артюх Д. Ф. Українська народна кулінарія. Історико-етнографічне дослідження. Київ : Наукова думка, 1977. 155 с.
2. Великий тлумачний словник сучасної української мови / за ред. В. С. Бусела. Київ – Ірпінь, 2007.
3. Віват Г. Словник-довідник старовинних і діалектних страв, продуктів, харчових виробів та кухонного начиння різних регіонів України. Одеса : ВІВ, 2015. 384 с.
4. Віват Г. Традиції українського харчування. Одеса, 2016. 288 с.
5. Грицевич Ю., Левчук І. Тематична група назв їжі, напоїв та кухонного начиння у фольклорних текстах із Західного Полісся. *Лінгвостилістичні студії*. 2019. Вип. 11. С. 34–43.
6. Гоца Е. Назви їжі й кухонного начиння в українських карпатських говорах : монографія / відп. ред. І. В. Сабодош. Ужгород : Гражда, 2010. 356 с.
7. Клиновецька З. Страви і напитки на Україні. Київ : Час, 1991. 218 с.
8. Малюк О. Ю. Систематологічний та культурологічний аспекти номінації посуду в сучасній українській мові (на матеріалі назв реалій побутово-виробничого призначення) : дис. ... канд. філол. наук : 10.02.01. Донецьк, 2001. 200 с.
9. Науменко Л. М. Історія загальних назв посуду в українській мові. *Термінологічний вісник*. 2015. Вип. 3(2). С. 232–238.
10. Нариси з історії українського декоративного прикладного мистецтва / за ред. П. М. Жолтовського, Ю. П. Лашук. Львів, 1968.
11. Отрох Н. Порцеляново-фаянсове виробництво Лівобережної України (кінець XVIII – початок XX ст.). *Науковий часопис НПУ імені М. П. Драгоманова. Сер. 6. Історичні науки*. С. 304–309.
12. <https://uk.wikipedia.org/wiki>

---

References

1. Artyukh L. F. *Ukrayins'ka narodna kulinariya. Istoryko-etnografichne doslidzhennya*. Kyiv : Naukova dumka, 1977. 155 s.
2. Velykyy tлумachnyy slovnyk suchasnoyi ukrayins'koyi movy / za red. V. S. Busela. Kyiv-Irpin', 2007.
3. Vivat H. *Slovnyk-dovidnyk starovynnykh i dialektykh nazv strav, produktiv, kharchovykh vyrobiv ta kukhonnoho nachynnya riznykh rehioniv Ukrayiny*. Odesa : VYV, 2015. 384 s.
4. Vivat H. *Tralysiyi ukrayins'koho kharchuvannya*. Odesa, 2016. 288 s.
5. Hrytsevych YU., Levchuk I. *Tematychna hrupa nazv yizhi, napoyiv ta kukhonnoho nachynnya u fol'klornykh tekstakh iz Zakhidnoho Polissya. Lihvostylistychni studiyi*. 2019. Vyp. 11. S. 34–43.
6. Hotsa E. *Nazvm yizhi u kukhonnoho nachynnya v ukrayins'kykh karpats'kykh hovorakh. monohrafiya / vidp. red. I.V. Sabadosh*. Uzhhorod : Grazhda, 2010. 356 s.
7. Klynovets'ka Z. *Stravy i napytky na Ukrayini*. Kyiv : Chas, 1991. 218 s.
8. Malyuk O. YU. *Systematolohichnyy ta kul'turolohichnyy aspekty nominatsiyi posudu v suchasniy ukrayins'kiy movi (na materiali nazv realiy pobutovo-vyrobnychoho pryznachennya) : dys. ... kand. filol. nauk : 10.02.01. Donets'k, 2001. 200 s.*
9. Naumenko L. M. *Istoriya zahal'nykh nazv posudu v ukrayins'kiy movi. Terminolohichnyy visnyk*. 2015. Vyp. 3(2). S. 232–238.
10. *Narysy z istoriyi ukrayins'koho dekoratyvnoho prykladnoho mystetstva / za red. P. M. Zholtovs'koho, YU. P. Lashchuk*. L'viv, 1968.
11. *Otrokh N. Portselyanlvo-fayansove vyrobnytstvo Livoberezhnoyi Ukrayiny (kinets' XVIII – pochatok XX st.). Naukovyy chasopys NPU imeni M. P. Drahomanova. Ser. 6. Istorychni nauky*. S. 304–309.
12. <https://uk.wikipedia.org/wiki>

## THE DYNAMICS OF THE NAMES OF KITCHEN UTENSILS AND TABLEWARE IN THE UKRAINIAN LANGUAGE

**Iryna Kochan**  
**Roman Lytvynovych**

*Lviv Ivan Franko National University  
Department of Ukrainian applied linguistics  
St. 1, Universitetska, room 233, 79001, 79001 Lviv, Ukraine  
phone: 032 239 43 55  
e-mail [iryna.kochan@lnu.edu.ua](mailto:iryna.kochan@lnu.edu.ua)  
<https://orcid.org/0000-0002-5709-2933>  
e-mail [Roman.Lytvynovych@lnu.edu.ua](mailto:Roman.Lytvynovych@lnu.edu.ua)  
<https://orcid.org/0009-0006-3642-742X>*

The article deals with the names of kitchen utensils and tableware, the appearance, purpose and material from which they are made have changed over time under the influence of both external and internal factors. New devices and appliances for cooking appeared in the kitchen, as this required both the technology of preparing a new dish and improved technical devices for food processing.

The dishes used both in the kitchen and at the table were made of a wide variety of materials: clay, porcelain, earthenware, cast iron, metal, glass, plastic, and paper. Each material dominated in a certain period of time and was intended for consumption in such a vessel of a certain type of food. Because the dishes are both national and borrowed from other nations, and therefore traditional or festive. Each of them requires special preparation and step-by-step observance of cooking technology.

Dishes are boiled, stewed, fried, preserved, leavened, marinated, baked, heated, frozen... for which



various types of utensils are used: pots (baths), cauldrons, goose pots, frying pans (pans), trays, bratvankas, teapots, coffee pots, etc.

Oddly enough, dishes also have their own history, which is connected with the appearance of new products, methods of their preparation, and, therefore, with the appearance of new dishes borrowed both from other nations and prepared according to national recipes, and accordingly, with changing consumer tastes. Today, every food establishment tries to attract visitors with something special, an original dish that will become the institution's brand.

The way of life, its rhythm, the passage of time contributed to changes in people's preferences both in food and in the preparation of dishes and the culture of their consumption. Ukrainians, like most other nations, used clay, earthenware, porcelain, metal, glass, wooden, plastic, and paper dishes. Each of them has its advantages and disadvantages. This publication will be about this.

*Key words:* kitchen utensils, tableware, materials for their creation, words for their designation, dynamics of name changes, Ukrainian language.

*Стаття надійшла до редакції 23.04.2023*

*доопрацьована 27.04.2023*

*прийнята до друку 02.05.2023*