

УДК 811. 161.2'243:002,2:641=161,2

ЛЕКСИКА НА ПОЗНАЧЕННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ В УКРАЇНСЬКІЙ МОВІ (деякі види овочів)

Ірина Кочан

*Львівський національний університет імені Івана Франка
кафедра українського прикладного мовознавства
вул. Університетська, 1, кімн. 233, 79001, Львів, Україна
тел.: 032 239 43 55
ел. пошта: iryna.kochan@lnu.edu.ua
<http://orcid.org/0000-0002-5709-2933>*

Роман Литвинович

*Львівський національний університет імені Івана Франка
кафедра українського прикладного мовознавства
вул. Університетська, 1, кімн. 233, 79001, Львів, Україна
тел.: 032 239 43 55
ел. пошта: Roman.Lytvynovych@lnu.edu.ua
<http://orcid.org/0009-0006-3642-742X>*

Харчові продукти – це рослинні і тваринні об'єкти, різного походження, з яких готують їжу, необхідну для існування людського організму, його життєвої енергії, здоров'я. Чільне місце серед них посідають овочі та фрукти. Назви харчових продуктів входять до кулінарної лексичної системи, яка охоплює також способи приготування їжі, назви страв, мистецтво сервірування столу тощо. Описати все це в одній статті неможливо, тому зупинимося лише на деяких назвах овочів, особливо тих, які найчастіше споживають, без яких не обходиться українська кухня. Усі вони мають свою історію походження, називання, характерні зовнішні ознаки та власні споживні якості. Спробуємо описати їх і як рослинні культури, і як лексеми на їх позначення. Це стосується таких овочів, як перець, капуста, цибуля, які мають розмаїття видів, сортів, форм, кольорів. Їх споживають у різних країнах, на різних континентах. Та й виникли вони далеко від України.

Обмінятися інформацією щодо їхнього «побутування» в різних державах, у різних культурах – буде цікаво на заняттях з іноземними студентами, які опановують українську мову у вищих навчальних закладах. На таких заняттях можна довідатися не лише, як споживають той чи той овоч у певній країні, а й обмінятися досвідом щодо приготування тих чи тих страв із цих овочів, а також влаштувати дискусію: овочем чи фруктом є такі харчові продукти (адже у фахових книгах з овочівництва нерідко переконують читачів у належності того чи того продукту до протилежної класифікаційної групи).

А оскільки ми розглядаємо не лише овочі, а й лексику на їх позначення, то спостерігаємо відповідні парадигматичні й синтагматичні ряди лексем, що охоплюють як варіантні, синонімічні, антонімічні відношення, так і відтопонімічні (ойконімічні) назви.

Ключові слова: українська мова як іноземна, лінгвокраїнознавство, номенклатурні назви овочів, їхнє походження, колірне розмаїття продуктів, лексемна парадигматика та синтагматика.

DOI:

Окреслення проблеми. Кулінарна лексична система – це важливий соціальний маркер, що охоплює назви продуктів харчування, технологію їхнього приготування, національні уподобання, міжкультурну комунікацію, оскільки в сучасному світі існує тісний зв'язок щодо обміну інформацією, у тому числі й кулінарною. Незважаючи на те, що кулінарна тематика є невід'ємною частиною нашого повсяк-

дення, більшість учених вказує на недостатню увагу, яку зосереджують на вивченні семантико-стилістичних особливостей такої лексики. Таку лексику дослідники черпають в основному з кулінарних книг, які вже мають давню історію появи, побутування. Наприклад, праці О. Остроушко «Структурні типи назв страв у “Практичний кухні” Ольги Франко», С. Яценко «Гуцульські назви продуктів харчування страв і напоїв у романі Петра Шекерика-Доникова “Дідо Іванчик”». На матеріалі таких видань здійснили лінгвістичні дослідження фахової мови кулінарії І. Державецька, Г. Мелех, В. Ніколенко, О. Ковальчук, Л. Артюх, І. Іншакова, К. Стахова.

Стан дослідження проблеми. Низка науковців аналізує лексику на позначення страв і напоїв із позицій діалектології. Це Ф. Бабій, З. Бичко, М. Волошинова, Г. Врублевська, Й. Дзендзелівський, А. Майборода, М. Тимченко, С. Яценко та ін. Системний аналіз народної кулінарної номенклатури здійснили Є. Турчин (на матеріалі східнополіських говірок), З. Ганудель (на матеріалі українських говірок Східної Словаччини), Е. Гоца (на матеріалі закарпатських говірок), Л. Борис (у буковинських говірках), С. Яценко (розглянув гуцульські назви в кулінарії) тощо. Існує також чимало досліджень кулінарної лексики на матеріалі художніх творів, зокрема: Г. Мелех, С. Павличко на матеріалі творів М. Коцюбинського, Л. Бісовецької на матеріалі творів І. Нечуя-Левицького, чи В. Дмитренко на матеріалі жіночої прози, чи Ю. Половинчак у мас-медійних засобах. У центрі сучасних дослідників опинилися також твори сучасних авторів, таких як М. Матіос «Фуршет» («Кулінарні фіглі») (2009), Н. Гербіш «Теплі історії...», «Теплі історії до кави» (2012), «Теплі історії до шоколаду» (2014), С. Пиркало «Кухня егоїста» (2014), де самі назви спонукають до апетиту і позитивних емоцій.

Аналізували кулінарну лексику О. Покровська, О. Приймак, С. Руденко та Л. Сапожнікова.

Виклад основного матеріалу. Як відомо, така лексика чітко окреслює мовну картину світу українців. Однак продукти харчування ще мало потрапляли в поле зору учених-мовознавців. Їх по-різному класифікують. Так, за походженням виділяють: *тваринні* (молочні, м'ясні, рибні), *рослинні* (фрукти, овочі, зернові, пряні рослини), *мікробіологічні* (яблучний оцет, лимонна кислота), *мінеральні* (кухонна сіль); за *хімічним складом* (білкові, жирові, вуглеводні).

І звичайно, кожний продукт, кожна страву супроводжують смак і колір. Вони – основа не лише зорової привабливості, а й смакової. Одні й ті самі продукти різного кольору та форми виявляють різні смакові ознаки. Окрім того, маємо часто зіставлення за характером плоду та смаковими якість. Зупинимо увагу на овочах і фруктах як незамінних складниках нашого харчування.

Мета статті – розглянути лексику на позначення овочів в українській мові, виявити їхню прабатьківщину, джерело появи в Україні, етимологію назв, уживання продукту, його смакові якості. **Матеріалом** для статті слугували відповідні наукові праці, інформація з вікіпедії.

Об'єкт дослідження – лексеми на позначення трьох продуктів: перець, капуста, цибуля. **Предмет** – їхні значеннєві характеристики, парадигматичні та синтагматичні особливості.

Перець – загальноприйнята назва деяких видів рослин роду «Стручковий перець (*Capsicum*) родини пасльонових (*Solanaceae*)», які культивують заради плодів до отримання гострих прянощів, наприклад: *Перець овочевий* (*Capsicum annuum*), або *солодкий перець*, *стручковий перець*, *наприка*, *перчиця*. Як бачимо, натрапляємо

на розмаїття плодів **перцю** та їхніх назв. Перець буває солодкий та гіркий. Відповідно лексеми на їх позначення входять в позицію протиставлення, тобто – антонімії.

Латиною «перець» буде «*Capsicum*». Існує дві версії походження назви цього роду – від латинського слова «*capra*», що означає «коробочка» (тобто назва відображає форму плодів), або від грецького «*карто*» – кусати, що свідчить про пікантні смакові якості перцю. Батьківщиною рослини є Гватемала, Мексика, Куба. Численні солодкі та гострі сорти культивуються в усьому світі, найбільше – в Іспанії, Індії, Греції, Італії, Болгарії, Каліфорнії, Румунії, у колишній Югославії, Угорщині, Мексиці, в Україні й Молдові. У дикому стані зростає в тропічних районах Америки. Перець як городина став відомий після відкриття Америки, звідти його привезли до Іспанії, Італії і Болгарії. З полів останньої в XIX ст. перець потрапив і до України.

Залежно від вмісту в плаценті алкалоїду розрізняють три групи перців: *солодкі* – з великими плодами, що мають товсті м'ясисті стінки; *напівгострі* – з великими довгими плодами і *хвилястою поверхнею*; *гострі або чилі* – багатоплідні з тонкостінними плодами. Назва *чилі* походить від «*chilli*» з ацтекських мов (сучасна Мексика) та перекладається як «червоний». У наявності – гіперо-гіпонімія. Перцю властиве різне забарвлення та різна форма, залежно від виду та сорту. Найбільшу гаму кольорів має **солодкий** перець. Він може бути *червоного, зеленого, рожевого або яскраво-жовтого кольору, кубовидної, конічної та округлої форми, а гіркий* (зазвичай продовгуватий) зеленого або червоного кольору. Часто солодкий перець називали *болгарським*. Однак жодного стосунку до Болгарії він не має. Справа в тім, що в радянські часи Болгарія була найбільшим постачальником цього продукту на територію СРСР. Однак овоч родом з Америки. І попервах був гострим. Та у 1928 р., після десятилітньої селекції, угорський дослідник Ференц Хорват з місцевої популяції виділив рослини з негострими плодами.



Перші сорти перцю солодкого, які стали вирощувати в нашій країні, були болгарського походження. Оскільки селекціонери цієї балканської країни зробили найбільший внесок в удосконалення селекції овочевого перцю. Саме завдяки болгарським селекціонерам світ отримав такі сорти, як *зелений, жовтий, помаранчевий і червоний* перці. Тому назва «болгарський перець» закріпилася в багатьох країнах. У самій Болгарії цей овоч називають «піпер». Це слово прийшло з грецької мови, де «піпері» означає перець.

Болгарський перець дуже корисний для здоров'я, тому що він багатий на вітаміни та антиоксиданти. З погляду харчування всі чотири кольори корисні, і найкращий вибір залежить від конкретних дієтичних потреб.

Червоний солодкий перець має високий вміст вітамінів А і С, у *зеленому* переважає вітамін К. Червоний перець найсолодший і має фруктовий смак. Зелений перець має різкіший і трохи гіркуватий смак порівняно з червоним. *Жовтий перець* за текстурою – між червоним та зеленим. До речі, болгарський перець – це **фрукт**, який звикли вважати овочем.

Перець – це також поширена пряність, яку отримують з насіння рослин роду перець (*Piper*), зазвичай з перцю **чорного** (*Piper nigrum*). Гіркий перець називають по-різному – *стручковий, гострий, чилі*, але суть від цього не змінюється. У всьому світі гіркий перець відомий як чудова приправа, що годиться практично в будь-

яку страву, бо надає страві неповторної гостроти і пікантності. Перець *чили* налічує декілька сотень сортів, які різняться за ступенем пекучості.



Про **червоний** пекучий перець, що росте в Америці, першими дізналися іспанці. Саме вони (а точніше, Христофор Колумб) привезли його у Європу. Має кілька назв за кольорами. Червоний перець **чили** – одна з найпопулярніших пряностей в усьому світі (друга після солі), котра має пекучу гостроту. Червоний перець – це дозрілі плоди тієї ж рослини, з якої роблять і чорний перець. **Зелений** перець – це плід, зібраний ще до його дозрівання у вигляді горошин, які замочують у розчині солі протягом тижня, а потім висушують. На смак він найменш гострий, тому пом'якшує смак гострих страв та соусів. *Чорний, червоний, білий, зелений* – результат обробки одного й того самого плоду, зірваного на різних етапах дозрівання.

Існує також чимало відоміших назв цього продукту: *бурбонський, мадагаскарський* (привезений із Мадагаскару під ім'ям Бурбонський). Росте в Мадагаскарі, Африці (центр), а також на островах Реюньйон, Маврикій. Лексема 'перець' входить до словосполук: *перець довгий, перець п'яний, перець чили, перець кубеба, перець стручковий*, тобто мають розширену синтагматику. Як лексичні одиниці кулінарні назви входять у відношення синонімії за смаковими ознаками (*перець чили – гострий перець*), антонімії (*перець солодкий – перець гіркий, перець круглий і перець подовгастий*).

Рожевий перець також відомий як *бразильський* або *перуанський*. Його батьківщиною є далека Бразилія. Росте він на деревах, які мають червоні плоди, розміром та формою схожі на звичайний чорний перець. Солодкувато-перцевий смак і аромат рожевого перцю нагадує імбир, але при цьому він більш м'який, без зайвої гостроти, з м'яко-пряними нотками анісу, ментолу, родзинок, цитрусових і ялівцю. Ягоди бразильського перцю можна сушити, маринувати (у розсолі ягоди стають зеленуватими). Як стверджують фахівці, це не перець. Він лише зовні нагадує традиційні перчинки, а насправді, це плоди перцевого дерева, яке схоже на кущ. Квіточки на ньому спочатку перетворюються на зелені, а згодом на яскраво-червоні плоди, що звисають як гроно. Його продають лише у вигляді горошин, бо мелений швидко втрачає свій аромат. Як прянощі рожевий перець-горошок відомий з давніх-давен і зараз основним виробником цього продукту є французький острів Реюньйон в Індійському океані.

До речі, є ще й **білий** перець, що за кольором протиставляють чорному. Його виготовляють зі сповна дозрілого червоного. Якщо порівняти горошини чорного й білого перцю, то можна побачити, що останні за розміром менші, а все тому, що їх уже очистили. Утім, білий перець і на смак, і за ароматом буде набагато м'якіший від чорного.

Слово **капуста** походить з давньокельтської мови від *caput* – голова. За шість тисячоліть до нашої ери її вирощували єгиптяни. В латинській «caulis», у французькій – «chou», в іспанській – «berza», в польській – «kapusta».

Батьківщиною капусти є Середземномор'я – територія сучасної Греції. Принаймні стародавні елліни вирощували спочатку листові форми рослини, а пізніше від неї з'явилися інші форми рослини. У Київській Русі капуста відома з XI ст. Вона згадується в «Ізборнику Святослава». Уважають, що стародавні слов'яни отримали її від греко-римських колоністів Криму та з інших районів Причорномор'я.



Кольорова гама притаманна й цьому овочу. Наприклад, **капуста** буває: білокачанна, червонокачанна, синоніми: білоголова, червоноголова, біла і червона, що свідчить про зіставлення за кольором. Білокачанна походить із Греції. Де вона культивувалася ще за 300 років до н. е. Червоноголову капусту називають ще *синьою*, *фіолетовою* (а це вже варіанти назв – синоніми). Її батьківщиною вважають прибережні райони Середземного моря.

А також може мати відтопонімні оніми *пекінська*, *савойська*, *брюссельська*. Назва *брюссельська* свідчить про те, що цей різновид з'явився як дика рослина 1750 р. на околиці Брюсселя. А як споживчий овоч його вперше вивели у XIX ст. в Бельгії в околицях Брюсселя, тому і отримав таку назву. Бельгійці стверджують, що вперше брюссельську капусту виростили 1821 р. і вважають її національним продуктом. На цей час овоч був поширений у регіонах з м'яким морським кліматом: Голландія, Данія, Англія.

Пекінська капуста як культурна рослина сформувалася на території Китаю. Письмові згадки про неї відомі у V–VI ст. н. е. Причому використовували її не тільки як овочеву рослину, але і як олійну. Має синонім *китайська* капуста. Місце першої появи *савойської* капусти – графство Савоя (Італія). А XIX ст. поширилася в Західній Європі та США.

А ще існують такі види капусти: *броколі*, *цвітна*, *кольрабі*, *морська*. Батьківщина броколі – Мала Азія і Східне Середземномор'я. Назва походить від італійського слова «брок», що означає «паросток». Це різновид цвітної капусти. Саме молоді зелені суцвіття броколі є цінними джерелами корисних і важливих для організму речовин.

Інший вид капусти *кольрабі*. Назва походить від німецької Kohlrabi (Kohl – капуста та Rabi – ріпа). Кольрабі дуже популярна в кулінарії. Її споживають і в сиromу, і в обробленому вигляді.

Ще один вид капусти – *цвітна*. Називають її так, бо вона насправді цвіте. Її суцвіття складається з квітконосних пагонів. Має синоніми *капу́ста кучеря́ва*, *квітна́ капу́ста*, *цвітуха*. Містить клітковину, мікроелементи (кальцій, магній, фосфор, залізо, натрій, калій тощо) і величезну кількість вітамінів, серед яких – вітаміни С, А, В та ін.

Морська капуста – харчовий продукт із бурих водоростей ламинарій. Зростає в північних морях та в Японському морі великими 13-метровими стрічками. Має противірусні та протипухлинні, антитромботичні та антидіабетичні властивості. Назву *капуста* дав народ, очевидно, через схожість використання (до салатів, нагадує шатковану).

Білокачанну капусту часто квасять (засолюють на зиму). Такий виріб має ще синоніми: *квасна*, або *кисла*. Це овочевий продукт, приготований способом молочнокислого бродіння. Квашена капуста корисна для здоров'я, вона містить мікроелементи, клітковину, вітаміни С, В₆, РР, U. Такий продукт відомий полякам, німцям, чехам, нідерландцям та іншим народам. Продукт має низьку калорійність і високу поживну цінність.

Історія *цибулі* сягає щонайменше 3000 років, і її батьківщиною є Центральна Азія та Індія. Цибуля з'явилася у нас, за припущеннями вчених, у XIII ст. («примандрувала» через Єгипет, Грецію, Німеччину). В Європу цибуля потрапила завдяки римлянам і незабаром поширився по всьому континенту. Назва запозичена з латинської; через посередництво польської та німецької мов: пол. *cebula*, *cybula* і сер.-в.-нім. *zibolle*, *zebulle*... Сьогодні у слов'янських мовах маємо: н. *cibule*, *сл. cibul'a*, *в. Cybul a cybla*, *нл. cybula*. Наукова назва роду походить від лат. *allium* – «часник».

Цибуля також буває різного кольору: *золотиста*, *біла*, *синя* (*червона*). Є ще

й *зелена*. Усі вони можуть мати різну форму, різні смакові якості, різне призначення, різні сорти і походження. Найпоширенішою є цибуля голландських сортів, очевидно, за походженням з того краю.

Жовта цибуля (її називають ще *золотистою*) – це найпоширеніший вид цибулі, який характеризується золотисто-жовтою шкіркою. Вона має гострий смак і характеризується гіркотою.

Червона (синя) цибуля має яскраву гладку бузково-червону шкірку. Синя цибуля вперше була вирощена в Іспанії, де салат із нею є однією зі страв національної кухні. У порівнянні з рідчастою цибулею, синя – має більш виражені антигістамінний і противірусний ефекти. Вона дуже корисна, бо вітаміну С у неї вдвічі більше, ніж у яблуках. Має м'який смак і солодкуватий присмак, а також сильний аромат.

Білу цибулю часто використовують у мексиканській та іспанській кухні для гострих страв. З'явилася понад чотири тисячі років тому в Стародавньому Єгипті.

Рожева цибуля – є серединкою між червоною та білою... Вибір між жовтою, білою, червоною цибулею та шалотом залежить від ваших особистих уподобань, типу страви та кулінарних потреб. **Цибуля шалот**, синонім: **цибуля-шарлотка** (*Allium ascalonicum*) – багаторічна рослина родини цибулевих, також відома під народною назвою *кущівка*. Це маленька коричнево-червона гостра цибуля. Походить із Середземномор'я. Латинська назва 'аскалонікум' від назви міста Ашкелон у Пакистані. В Європі опинилася в XIII ст. завдяки хрестовим походам.

Зелена, або салатна, **цибуля** охоплює декілька видів, у яких споживають лише наземну (трав'янисту) частину. Вона придатна для салатів. Використання цибулі (залежно від її типу) може суттєво змінити смак і текстуру страв, роблячи їх набагато цікавішими та смачнішими.

Існує ще й **солодка** цибуля. Вона має найсолодший смак серед усіх видів цибулі завдяки своїм товстим шарам. Це робить її ідеальним вибором для приготування бульйонів, запечених страв і особливо для смаження. Її батьківщиною вважають Азію, а точніше – території нинішніх держав Іран та Афганістан. Сьогодні зелену цибулю вирощують на всіх материках.

На заняттях з української як іноземної тема: «Споживчі продукти» є в переліку тематичних груп лексики усіх мовних рівнів і розширюється на кулінарію (смакові уподобання, приготування страв, заклади харчування, рецепти і кулінарні традиції, дієти і види харчування тощо).

Висновки. Харчові продукти з розряду 'овочі' складають чисельну групу слів в українській мові. Проте ми розглянули лише деякі з них, а саме: назви на позначення таких рослин, як перець, капуста, цибуля. Усі вони є невід'ємними продуктами нашого харчування, без яких не обходиться приготування салатів, перших і других страв, усіляких закусок тощо. Назви цих продуктів мають різне походження, як і продукти, яких вони позначають. Названі овочі поєднують розмаїття видів, сортів і кольорів, лексеми на позначення яких входять між собою у різні синонімічні, гіперо-гіпонімічні, антонімічні відношення, легко поєднуються з прикметниками, утворюючи назви за походженням рослин, місцем їхнього культивування (синтагматика).

Працюючи в іншомовній аудиторії, маємо добротний і цікавий матеріал для поглиблення знань із лінгвокраїнознавства та розширення словникового запасу студентів.



Перспективу дослідження вбачаємо у розгляді інших продуктів харчування, їхніх назв як національних лексем у потоці опанування мови держави, у якій навчаються.

Список використаної літератури

1. Кулінарна етнологія : конспект лекцій / уклад. Н. П. Шевчук, Л. О. Стріха, О. І. Петрова, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2022. 209 с
2. Мелех Г. Функційно-семантичні характеристики кулінарної лексики в художніх творах. *Актуальні питання гуманітарних наук. Мовознавство. Літературознавство*. 2021. Вип. 35. Т. 7. С. 107–112.
3. Неїленко С., Русавська В. Кулінарна етнологія. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 612 с.
4. Остроушко О. А. Структурні типи назв страв у «Практичній кухні» Ольги Франко. *Філологічні студії. Наук. вісн. Криворізького держ. пед. ун-ту* : зб. наук. пр. Кривий Ріг, 2017. Вип. 16. С. 399–412.
5. Руденко С. Н., Сапожнікова Л. Я. Творення та функціонування номенклатурних назв в українській підмові харчування (мовноконцептуальний аспект) : монографія. Харків : Монограф, 2018. 118 с.
6. Струганець Л. В. Назви продуктів харчування у нормативних словниках української мови. *Культура слова*. 2001. Вип. 57–58. С. 65–72.
7. Стандартизовані вимоги: рівні володіння українською мовою як іноземною А1–С2. Зразки сертифікаційних завдань: посібник / Д. Мазурик, О. Антонів, О. Синчак, Г. Бойко. Київ : Фірма «ІНКОС», 2020. 186 с.
8. <https://www.google.com/search?q=капуста+види+капусты>
9. <https://www.google.com/search?q=перець> перець + види
10. <https://www.google.com/search?q=зелена+цибуля>
11. <https://www.google.com/search?q=цибуля+види>

References

1. Kulinarne etnologiiia : konspekt lektsii / uklad. N. P. Shevchuk, L. O. Strikha, O. I. Petrova, A. V. Ziuzko. Mykolaiv : MNAU, 2022. 209 s
2. Melekh H. Funktsiino-semantychni kharakterystyky kulinarnoi leksyky v khudozhnikh tvorakh. *Aktualni pytannia humanitarnykh nauk. Movoznavstvo. Literaturoznavstvo*. 2021. Vyp. 35. T. 7. S. 107–112.
3. Neilenko S., Rusavska V. Kulinarne etnologiiia. Kyiv : Vydavnytstvo Lira-K, 2020. 612 s.
4. Ostroushko O. A. Strukturni typy nazv strav u «Praktychnii kukhni» Olhy Franko. *Filolohichni studii. Nauk. visn. Kryvorizkoho derzh. ped. un-tu* : zb. nauk. pr. Kryvyi Rih, 2017. Vyp. 16. S. 399–412.
5. Rudenko S. N., Sapozhnikova L. Ya. Tvorennya ta funktsionuvannia nomenklaturnykh nazv v ukrainskii pidmovi kharchuvannia (movnokontseptualnyi aspekt) : monohrafiia. Kharkiv : Monohraf, 2018. 118 s.
6. Struhanets L. V. Nazvy produktiv kharchuvannia u normatyvnykh slovnykakh ukrainskoi movy. *Kultura slova*. 2001. Vyp. 57–58. S. 65–72.
7. Standartyzovani vymohy: rivni volodinnia ukrainskoiu movoiu yak inozemnoi A1–S2. Zrazky sertyfikatsiinykh zavdan: posibnyk / D. Mazuryk, O. Antoniv, O. Synchak, H. Boiko. Kyiv : Firma «INKOS», 2020. 186 s.
8. <https://www.google.com/search?q=kapusta+vydy+kapusty>
9. <https://www.google.com/search?q=perets> + vydy
10. <https://www.google.com/search?q=zelena+tsybulya>
11. <https://www.google.com/search?q=tsybulya+vydy>

FOOD LABELING VOCABULARY IN UKRAINIAN
(some types of vegetables)**Iryna Kochan**

*Ivan Franko National University of Lviv
Department of Ukrainian Applied Linguistic
1 Universitetska Str., room 233, 79001, Lviv, Ukraine
phone: 032 239 43 55
email: iryna.kochan@lnu.edu.ua
[http://orcid.org:/0000 0002 57092933](http://orcid.org:/0000_0002_57092933)*

Roman Lytvynovich

*Ivan Franko National University of Lviv
Department of Ukrainian Applied Linguistic
1 Universitetska Str., room 233, 79001, Lviv, Ukraine
phone: 032 239 43 55
RomanLytvynovych@lnu.edu.ua
[http://orcid.org:/ 0009-0006-3642-742X](http://orcid.org:/0009-0006-3642-742X)*

Food products are plant and animal objects of various origins, from which food is prepared, necessary for the existence of the human body, its vital energy, and health. Vegetables and fruits occupy a prominent place among them. The names of food products are part of the culinary lexical system, which also includes methods of cooking food, names of dishes, the art of table setting, etc. It is simply impossible to describe all this in one article, so we will focus only on some names of vegetables, especially those that are most often consumed, without which Ukrainian cuisine cannot do. They all have their own history of origin, names, characteristic external features and their own consumer qualities. Let's try to describe them both as plant crops and as lexemes for their designation. This applies to vegetables such as peppers, cabbage, onions, which have a variety of species, varieties, shapes, colors. They are consumed in different countries, on different continents. And they originated far from Ukraine.

Exchanging information about their «existence» in different countries, in different cultures, will be interesting in classes with foreign students who are learning the Ukrainian language in higher educational institutions. In such classes, you can learn not only how a particular vegetable is consumed in their country, but also exchange experiences in preparing certain dishes from these vegetables, and also organize a discussion: are such food products vegetables or fruits (after all, in specialized books on vegetable growing, readers are often convinced that a particular product belongs to the opposite classification group).

And since we consider not only vegetables, but also the vocabulary for their designation, we observe the corresponding paradigmatic and syntagmatic series of lexemes, which include both variant, synonymous, antonymic relations, and toponymic (oikonymic) names.

Key words: Ukrainian as a foreign language, linguistic and regional studies, nomenclatural names of vegetables, their origin, color variety of products, lexeme paradigmatics and syntagmatics.

*Стаття надійшла до редакції 14.03.2025
доопрацьована 18.03.2025
прийнята до друку 24.03.2025*