

DOI: 10.12731/2077-1770-2019-5-119-133

УДК 81'42

СТРУКТУРНО СЕМАНТИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ НАЗВАНИЙ АНГЛОЯЗЫЧНЫХ БЛЮД

Иванова С.Н., Мучкина Е.С., Немчинова Н.В., Селихова С.Г.

Цель. Как в далеком прошлом, так и в современном мире культура питания играет значительную роль в жизни человека. При этом контекст потребления пищи, как правило, национально обусловлен и в значительной мере отражает культурные и социально-религиозные особенности этносов. В данной статье исследуется особый аспект англоязычного глоттонического дискурса – система номинации англоязычных блюд, а именно их структурно-семантические особенности и прагматическая специфика.

Метод или методология проведения работы. Анализ практического материала осуществлялся путем использования метода семантического анализа, дефиниционного анализа, интерпретационного анализа.

Результаты. Результатом исследования стала классификация названий блюд, построенная с учетом семантического признака и отражающая прагматические особенности номинации блюд в меню.

Область применения результатов. Результаты исследования могут найти применение в вузовских курсах по лексикологии, межкультурной коммуникации, семантике.

Ключевые слова: глоттонический текст; глоттонический дискурс; меню; номинация блюд; семантика; прагматика.

STRUCTURAL SEMANTIC FEATURES OF THE NAMES OF ENGLISH DISHES

Ivanova S.N., Muchkina E.S., Nemchinova N.V., Selikhova S.G.

Purpose. Both in the distant past and in the modern world, food culture plays a significant role in human life. The context of food consumption, as a rule, is nationally determined and largely reflects the cultural

and socio-religious characteristics of ethnic groups. This article explores a special aspect of the English-language gluttonic discourse – the nomination system of English-language dishes, namely their structural and semantic features and pragmatic specifics.

Method or methodology of the work. *The analysis of practical material was carried out using the method of semantic analysis, definition analysis, and interpretation analysis.*

Results. *The result of the study was a classification of the names of dishes, developed taking into account the semantic attribute and reflecting the pragmatic features of the nomination of dishes in the menu.*

Practical implications. *The research results can be used in university courses in lexicology, intercultural communication, semantics.*

Keywords: *gluttonic text; gluttonic discourse; menu; dish nomination; semantics; pragmatics.*

История человеческой цивилизации тесно связана с пищевыми ресурсами, составляющими одну из базовых потребностей человека. Следует отметить, что каждый этнос при этом имеет свои собственные вкусовые предпочтения, которые составляют глуттоническую картину мира и отражаются в ткани языка, а именно в глуттонических текстах. Поясним, что термин «глуттонический» введен в лингвистический обиход А.В. Оляничем и понимается им как термин, который коррелирует с понятием гастрономии (знания поваренного искусства и умения пользоваться его производными), и соотносится с когнитивной системой глуттонии любой этнокультуры [Олянич 2004].

В современной лингвистике часто используется термин «глуттонический дискурс», являющийся «сложным коммуникативным явлением, которое соотносится с языковым отражением физиологических потребностей человеческого организма в области пищевых предпочтений» [Ермакова, 2011: 14].

По своей форме и структуре глуттонический дискурс содержит большой набор экстралингвистических свойств, так как он отражает культурные, языковые, религиозные, этнические и идеологиче-

ские картины мира и является частью гастрономической картины мира. Его социально-культурными ценностями являются формирование норм морали, этикета, составление мировоззрения и даже вкусовых предпочтений у потребителя.

Внутри глоттонического дискурса четко выделяются различные жанры, которые отличаются своим функциональным предназначением: меню, рецепты, кулинарные гиды, гастрономические фрагменты художественных произведений, гастрономическая реклама, кулинарные передачи и др.

Значительную роль в гастрономической культуре и глоттоническом дискурсе играет меню. Меню как особый жанр глоттонического дискурса обладает своими отличительными чертами. Реципиентом, погруженным в гастрономический дискурс, выступает лицо, читающее меню. Хронотопом в этом случае является момент выбора блюд перед приемом пищи. Место осуществления дискурса – объекты общественного питания [Ундрицова, 2015].

Одной из ключевых функций меню можно считать информативность, поэтому кроме названия блюда меню информирует о цене, весе порции, иногда о внешнем виде блюда, предоставляя фотографию и, более того, в рамках меню название блюда может сопровождаться разными дополнениями, например, перечислением отдельных ингредиентов, особенностей его приготовления, описанием.

Для удобства клиентов традиционное меню обычно разбивается на секции. Выделяют следующие секции: горячие блюда, супы, закуски, морепродукты, вегетарианские блюда, фирменные блюда, напитки, салаты, десерты и др. Несмотря на то, что названия и количество секций могут меняться в зависимости от специфики заведений, общей чертой для них остается лаконичность.

Гастрономические номинации, репрезентирующие блюда в рамках меню, создаются таким образом, чтобы пробудить живые картины в воображении читателя, поэтому в меню, в отличие от других жанров глоттонического дискурса, наиболее ярко проявляются «языковые игры». Под языковой игрой, мы, вслед за Ю.О. Коноваловой, будем понимать «комплекс средств, формирующих особую

сферу языка, который отличается специфическим функционированием в разговорной речи и свидетельствует о творческих способностях говорящего» [Коновалова, 2008: 163].

Не менее важным фактором в представлении блюда является описание, поскольку здесь раскрываются ингредиенты, которые входят в состав приобретаемого продукта и расписываются способы механической и термической обработки, что способствует привлечению внимания клиента.

И, поскольку обозначенные в гастрономических номинациях способы приготовления и продукты, преобладающие в той или иной кухне, а также языковые игры, имеющие эффективность в рамках данной лингвокультуры, несут в себе культурный код общества, под которым В. В. Красных понимает некую «сетку», которую культура своеобразно «набрасывает» на окружающую действительность, «... членит, категоризует, структурирует и оценивает его» [Красных, 2002: 232], можно сказать, что гастрономическое меню в полной мере отражает гастрономическую культуру данного социума, так как изначально формируется с учетом психологических, в том числе и культурно обусловленных, особенностей его представителей.

Гастрономия Великобритании разнообразна и тесно связана с ее историей. Н. Ховард, описывая историю туманного Альбиона, говорит: «Сначала были викинги, за которыми последовали римляне, и даже французы со временем принесли на английский стол плавильный котел ингредиентов и продуктов. Это влияние хорошо заметно во вторжении франко-норманнов, которые принесли специи из шафрана, мускатного ореха, перца, имбиря и сахар. Средневековая английская кулинария изобилует рецептами, содержащими эту экзотическую еду, и эти ингредиенты по-прежнему можно встретить в английской кухне в традиционных рецептах» [Haward, 2006: 26].

Территория проживания англосаксонского этноса предоставляет большие возможности для добычи базовых ресурсов существования. Е.Г. Шахнубарян отмечает, что в англосаксонской системе глоттонии преобладали естественные источники пищи, добывался

зверь, собирались грибы, ягоды, желуди для кормления свиней, лекарственные травы, выкашивалось сено, выращивались агрикультуры (леса, долины, плодородные пахотные земли). Самые известные рестораны Лондона часто акцентируются на английских традиционных блюдах «от свеклы до свиных ножек и требухи. У кулинаров вновь входят в моду такие традиционные продукты, как ревень или черный (кровяной) пудинг. Кроме того, все более широкое применение находят сезонные и экологически чистые продукты» [Шахнубарян, 2016: 160].

Анализ практического материала позволил выделить несколько способов номинации блюд:

1. Номинации, обусловленные составом и способом приготовления блюда
2. Номинации, связанные с локальной отнесенностью блюда:
 - номинации, отражающие местность, которая исторически считается местом изобретения блюда;
 - номинация, связанная с традициями национальной кухни;
 - номинации фирменных блюд, включающих в себя название ресторана;
3. Креативные номинации.
4. Номинации, указывающие на время приема пищи (сезон; день недели; часть дня);
5. Номинации в честь личностей (создатель блюда; известная личность);
6. Номинации в честь праздников.

Рассмотрим каждый способ подробнее. Номинации, обусловленные составом и способом приготовления блюда, встречаются в англоязычном меню довольно часто. В большинстве случаев название блюда, связанное со способом его приготовления или способом приготовления его отдельных ингредиентов, включает в свое название перечисление одного или нескольких доминирующих в составе данного блюда продуктов. Например, такие мясные блюда, как *Smoked Turkey & Cheddar*, *Roasted Chicken & Goat Cheese*, *Smoked Turkey & Avocado*, *Aged rib eye burger with mozzarella*. В данных

номинациях акцент ставится на ведущий ингредиент и способ пищевой обработки, а второстепенный ингредиент указывается для создания более детального образа блюда.

Уточнение способа приготовления отдельного составляющего блюда, а не всех его ингредиентов в совокупности, также часто используется в названиях салатов: *Crushed pea salad*, *Chopped chicken salad*, *BBQ chicken salad*, *Marinated beetroot salad*. При этом в состав салата может входить еще несколько приготовленных различными способами или необработанных ингредиентов.

С семантической точки зрения номинации, сообщающие о способе приготовления и обработки можно подразделить на номинации со значением:

- способа нарезки: *Chopped chicken salad*;
- добавления приправы: *Seasoned fries*, *Powdered duck breasts*;
- придания формы: *Egg naan roll*, *Bacon wrapped dates*, *Eggs et cocotte*;
- качественного изменения продукта: *Scrambled eggs*, *Grinded beef*;
- термической обработки: *Fried egg sandwich*, *Baked beans*, *Smoked salmon*, *Roasted sprouts*, *Poached eggs*, *Grilled cheese*, *Braised celery*, *Iced caramel*.

Для обозначения способа обработки или кондиции блюда также могут использоваться итальянские языковые единицы, такие как «*Al Forno*» и «*Al Dente*». «*Al Forno*» (от итал. приготовленный в печи): *Lasagne Al Forno*, *Pasta Al Forno*. «*Al Dente*» (от итал. на зубок. Характерной особенностью продуктов, приготовленных «*al dente*», является сохранение ими после термической обработки ощутимой при укусе внутренней упругости): *Pasta Al Dente*, *Vegetables Al Dente*.

Полный состав может быть отражен в несложном названии только в тех случаях, когда блюдо гомогенно, и при отсутствии акцента на соусы и приправы. Такие названия могут не отражать способ их приготовления, но в таком случае в обычных заведениях их помещают в специальную секцию меню (*Grill*, *Bakery* etc).

Однако, заведения, базирующиеся на той или иной национальной кухне, или рестораны высокого уровня не выделяют такие блюда в отдельные секции, т.к. их типичный контингент посетителей обладает пресуппозицией по отношению к технологии производства указанного блюда. В *The Ritz*, ресторане обладающем звездой Мишлен, акцент ставится именно на состав: *Loin of lamb, Fillet of lamb, Terrine of goose liver*, они не определены в отдельную секцию и представляют собой название главного ингредиента без какого-либо уточнения. То же происходит и с блюдами национальной кухни, например, такие блюда в английских ресторанах китайской кухни, как *Mixed vegetables, Mushrooms and Chicken*, которые в лучших традициях китайской кухни приготовлены в большом количестве масла на вок-сковороде, или *Brown rice*, который обычно подается в пропаренном виде.

Однако, как было отмечено ранее, при номинации блюд с гомогенным составом также может использоваться схема «продукт + способ приготовления». Уточнение способа приготовления обусловлено использованием данного продукта в широком диапазоне блюд разного характера, а также большого количества способов его обработки как отдельного ингредиента: *Grilled rhubarb, Poached rhubarb, Rhubarb jelly*, или вариации приготовления такого популярного продукта в европейских странах, как шпинат: *Wok cooked spinach, Boiled spinach, Sauted spinach*.

Близкими по своему названию к блюдам с гомогенным составом являются блюда, содержащие продукты одной категории. Например, овощные блюда: *Vegetable Spring Rolls, Vegetable tricolore* (подразумевает наличие трех видов овощей), *Veggie pot*; блюда, содержащие морепродукты: *Seafood cocktail, Shrimp trio, Seafood basket, Seaside Sampler*.

В англоязычных меню также присутствуют названия, основанные на составе и блюда и добавленных в него соусах. В меню часто представлены блюда, при приготовлении которых используются соусы из разных регионов мира: азиатские соусы (*Teriyaki salmon, Tofu teriyaki, Chicken-Asparagus Negimaki, Sweet and Sour Chicken*),

итальянские соусы (*Spaghetti bolognese, Lasagna Bolognese, Pesto chicken, Pesto muffins*), французские соусы (*Asparagus with Cheese Béchamel, Béchamel Lasagna, Tuna tartar*).

Гастрономическая номинация может отражать разные виды связи «блюдо – место». Следует выделить номинации, отражающие местность, которая исторически считается местом изобретения блюда. Так, например, считается, что *California Roll* был создан в 1973 году Итиро Маситой, шеф-поваром ресторана *Tokyo Kaikan* в Лос-Анджелесе. В 80-х годах он распространился и по другим штатам, потом стал известен в Японии, а затем – во всём мире. Или *Cornish ice cream* – вид мороженого, впервые сделанного в Корнуолле на юго-западе Великобритании. При его изготовлении используются корнишские свернутые сливки.

Также существует вид номинации, при которой акцент ставится не на место изобретения, а на связь состава или способа приготовления блюда с какой-либо национальной кухней. Это может быть отражено как в названии страны, так и в названии ее отдельного города: *Greek-style yogurt* – йогурты, подобные греческому, выпускаются и в других европейских странах, однако они в основном уплотняются путём добавления загустителей, а даже если и производятся по традиционной греческой технологии, производятся из местного молока, а не греческого. Йогурт, приготовленный по греческому рецепту, имеет более богатую структуру и одновременно характеризуется гораздо более низким содержанием жиров по сравнению с обычным йогуртом.

Следующая, наименее распространенная группа номинаций – номинации фирменных блюд, включающих в себя название ресторана. Они представляют собой вариации уже существующих блюд, но, тем не менее, создают референцию к местам их трансформации. *Tupelo Honey Cafe's Herbed Panko Fish Risotto* – одно из фирменных блюд места под названием *Tupelo Honey Cafe's*. В то время как традиционное рыбное ризотто готовится из лосося, в данной вариации используют рыбу махи-махи, а так же сыр и томаты, которые не являются ингредиентами оригинального рыбного ризотто.

Daniel's Restaurant Lasagna – вариация лазаньи, которую готовит шеф-повар Дэниэль Перри в своем ресторане. Его лазанья – это слои свежей пасты, наполненные сыром рикотта и моцареллой, вместо твердых сортов сыра, свежим фаршем цыпленка и подаваемые с соусом маринара, вместо типичных для лазаньи соусов бешамель или болоньезе.

Учитывая, что основной целью меню является сбыт блюда, оно составляется таким образом, чтобы посетитель захотел приобрести предлагаемые блюда, что по многим критериям сближает некоторые номинации блюд в меню с рекламой. В данном случае тексты меню могут быть оценены как феномен “*low text – high context*”. Рестораторы заинтересованы в творческих номинациях, поэтому ими, часто намеренно, создается коммуникативная ситуация, когда потребитель оказывается включенным в условия языковой игры.

Языковая игра в рамках номинации блюд проявляется на разных уровнях языка: фонетическом, лексическом и словообразовательном.

На лексическом уровне языковая игра может строиться на использовании идиоматического выражения в качестве названия, например, *Toast of the town* для тостов в утреннем меню, чье значение «человек, популярный в обществе» переносится на обжаренный хлеб и создает ему соответствующий образ. При этом происходит снятие образности с выражения и возвращение к первичному, прямому значению слова *toast*. Для того чтобы этот прием языковой игры сработал, реципиент должен обладать соответствующей культурной пресуппозицией.

Часто встречается лексическая игра, при которой создаются новые смысловые связи в языке. Создание имиджа блюда происходит при номинации с использованием языковых единиц, которые относят блюдо к какой-либо группе населения или общественному слою. Такие референции создают соответствующие образы в сознании посетителей. Обратимся к примерам.

Vegan billionaire – здоровое, вегетарианское блюдо из приготовленных на пару овощей, название которого намекает на статусность заказчика.

Builders breakfast – очевидно представляет белковый завтрак, для тех, кто занимается тяжелым физическим трудом и кому требуется много сил и энергии.

Farmers plate – название, упоминающее ферму, в той или иной степени заставляет потребителя поверить, что все продукты, использованные при приготовлении данного блюда, являются экологическими и свежими.

Также названия блюд часто связаны с предметами и явлениями, вызывающими у потребителя приятные ассоциации: *Porridge of the Gods*, *The lion power smoothie*, etc.

Фонетическая игра может проявляться в рифмовке, ассонансе или аллитерации: *Mumbo jumbo combo*, *Fiery piri piri wings*, *Messy Jessy BBQ chicken*, *Oscar wrap-a-doodle-doo*.

На лексическом уровне также обыгрываются фразовые выражения, включающие в себя названия продуктов: *Go Bananas* – десерт из банана и шоколада, *Oreo's go nuts* – десерт, в состав которого входит печенье *Oreo* и арахисовая паста.

Названия блюд могут быть представлены в форме аббревиатуры. В одном случае аббревиатура специально создается для того или иного блюда, основывается на его составляющих и расшифровывается соответственно: *BEC* – *Beacon, Egg, Cheddar*; *BLT* – *Beacon Lettuce Tomato*, следовательно, в таких названиях нет языковой игры. Однако иногда при использовании аббревиатур в номинации блюд можно встретить реализацию языковой игры на фонетическом уровне, например, *OMG chicken wrap*, где «*OMG*» из принятого «*Oh My God*» превращается в «*Oh My Garlic*» и сообщает о том, что в блюде содержится чеснок.

Наиболее интересны случаи языковой игры на грани фонетики и словообразования, например, такие собственно окказиональные образования как: *Vincent man Gogh* (десерт из манго, в названии которого используется имя художника с заменой буквы, а, соответственно, и звука [v] на [m] так, чтобы вторая часть звучала схоже со словом «манго»), *Ham so eggsated* (в данном названии происходит замена словом «egg» первой части слова «*excited*», при котором сохраняется фонетическая оболочка слова), etc.

В рамках детского меню можно найти отдельный вид креативных названий. Чаще всего языковая игра в них основана на внешних характеристиках блюда, так как дети не могут в полной мере постичь ассоциативный потенциал слов. Приведем пример. *Dinosaur-shaped chicken nuggets* – подается в ресторане, где главной тематикой всего оформления являются динозавры, а *Lava Mud* – сливочный шоколадный пудинг с измельченным печеньем *Oreo* и мармеладными червями. В то время как для взрослого человека это название может звучать неаппетитно и отталкивающе, ребенок воспримет все как шутку.

Также в названиях блюд в пределах одного меню можно найти игру на контрастности. Сначала в перечне дается обычное название, а затем название, вызывающее более высокую степень аттракции, например, такие пары названий, как *The little boss – The boss*, *Boring fries – Cheesy fries*.

Таким образом, в рамках меню языковая игра проявляется на разных уровнях языка, что говорит о ее эффективности в применении по отношению к продвижению, рекламе и продаже блюд. Исследование показало, что фонетический и лексический уровни языка дают большие возможности для реализации творческого потенциала языка и позволяют осуществить авторскую задумку в процессе номинации блюд.

1. Номинация блюда может указывать на время приема пищи: сезон года (*Summer pudding*, *Seasonal fruit salad*), день недели (*Sunday roast*, *Thursday gnocci*), часть дня (*Overnight Crock-Pot Egg Casserole*, *Egg Breakfast Muffins*, *Open-Face Breakfast Sandwich*, *Morning Glory Muffins*).

Также существуют блюда, названные в честь праздника и приготовленные по случаю торжества:

- Рождество (*Christmas pudding*, *Christmas-ready mincemeat pies*, *Twelfth Night Cake* (традиционно подается в последний день Рождества), *Christmas turkey*);
- Пасха (*Easter cake*, *Pesach brownies*);
- День рождения (*Birthday cake*, *Birthday Pasta*);

- Хэллоуин (*Halloween Baked Rats, Halloween Jack-o'-Lantern Beef Pies, Halloween Meatloaf, Tina's Halloween Quesadillas*);
- Новый Год (*New Year's Black-Eye Pea Dip, New Year's Soup, New Year's Champagne Punch*);

Еще один вид номинации блюд: номинация в честь известных людей. При номинации с использованием имени человека могут отражать создателя блюда, как например, в случае *Caesar salad* – салат получил название по имени его изобретателя – американского повара итальянского происхождения Цезаря Кардини. Номинации блюд также могут представлять собой акт уважения по отношению к той или иной известной личности: *The Arthur, Elvis cocktail*.

Итак, подводя итоги, можно отметить, что самым распространенным способом гастрономической номинации является обозначение состава и способа приготовления блюда. В центре англоязычной глуттонии располагаются преимущественно номинации яиц, овощей, мяса и рыбы. Антропонимы также часто встречаются в английском меню и несут информацию о создателе блюда или являются данью уважения знаменитым людям. Креативные названия используются часто и характерны как для взрослого меню, так и для детского меню. Еще одной особенностью является тот факт, что многие номинации блюд являются многокомпонентными, т.е. отражают несколько характеристик блюда.

Список литературы

1. Ермакова Л.Р. Глуттонические прагматонимы и национальный характер: дис. ... канд. филол. наук: 10.02.19. Белгород, 2011. 236 с.
2. Коновалова Ю.О. Языковая игра в современной русской разговорной речи. Владивосток: ВГУЭС, 2008. 196 с.
3. Красных В.В. Этнопсихоллингвистика и лингвокультурология. М.: Гнозис, 2002. 284 с.
4. Олянич А.В. Потребности – дискурс – коммуникация. Волгоград: Парадигма, 2004. 507 с.
5. Ундрицова М.В. Глуттонический дискурс: лингвокультурологические, когнитивно-прагматические и переводческие аспекты (на ма-

- териале русского, английского, французского и греческого языков): дисс. ... канд. филол. наук: 10.02.19. М., 2015. 204 с.
6. Шахнубарян Е.Г. Этнокультурные различия англо- и русскоязычной гастрономии в дискурсивных практиках лингводидактики // *Дискурс-Пи*. 2016. Вып. 3-4. С. 143–144.
 7. Haward N. Traditional food in Britain // *Bridge*. 2006. P. 26–29. http://www.bridge-online.cz/wp-content/uploads/2016/09/36_food_uk_usa_austr_newzel_cz.pdf

References

1. Ermakova L.R. *Gljuttonicheskie pragmatonimy i nacional'nyj harakter* [Gluttonic pragmatonyms and national character]. Belgorod, 2011. 236 p.
2. Konovalova Ju.O. *Jazykovaja igra v sovremennoj russkoj razgovornoj rechi* [Language game in modern Russian colloquial speech]. Vladivostok: VGUJeS, 2008. 196 p.
3. Krasnyh V.V. *Jetnopsiholingvistika i lingvokul'turologija* [Ethnopsycholinguistics and linguoculturology]. M.: Gnozis, 2002. 284 p.
4. Oljanich A.V. *Potrebnosti – diskurs – komunikacija* [Needs – discourse – communication]. Volgograd: Paradigma, 2004. 507 p.
5. Undricova M.V. *Gljuttonicheskij diskurs: lingvokul'turologicheskie, kognitivno-pragmaticheskie i perevodcheskie aspekty (na materiale russkogo, anglijskogo, francuzskogo i grecheskogo jazykov)* [Gluttonic discourse: linguistic and cultural, cognitive-pragmatic and translation aspects (based on Russian, English, French and Greek languages)]. M., 2015. 204 p.
6. Shahnubarjan E.G. *Diskurs-Pi*. 2016. Issue 3-4. P. 143–144.
7. Haward N. Traditional food in Britain. *Bridge*. 2006. P. 26–29. http://www.bridge-online.cz/wp-content/uploads/2016/09/36_food_uk_usa_austr_newzel_cz.pdf

ДАННЫЕ ОБ АВТОРАХ

Иванова Светлана Николаевна, студентка 4 курса

Сибирский федеральный университет

Проспект Свободный, 82А, г. Красноярск, 660041, Российская

Федерация

svetkonay@mail.ru

Мучкина Екатерина Сергеевна, доцент кафедры теории германских языков и межкультурной коммуникации, кандидат филологических наук
Сибирский федеральный университет
Проспект Свободный, 82А, г. Красноярск, 660041, Российская Федерация
mes_kras@mail.ru

Немчинова Наталья Викторовна, доцент кафедры иностранных языков для гуманитарных направлений, кандидат филологических наук
Сибирский федеральный университет
Проспект Свободный, 82А, г. Красноярск, 660041, Российская Федерация
natalyales.84@gmail.com

Селихова Светлана Григорьевна, старший преподаватель кафедры иностранных языков для гуманитарных направлений
Сибирский федеральный университет
Проспект Свободный, 82А, г. Красноярск, 660041, Российская Федерация
selihovas@mail.ru

DATA ABOUT THE AUTHOR

Ivanova Svetlana Nikolaevna, 4th year student
Siberian Federal University
82A, Svobodny pr., Krasnoyarsk, Krasnoyarsk Krai, 660041, Russian Federation
svetkonay@mail.ru

Muchkina Ekaterina Sergeevna, Associate Professor, Department of German Languages and Intercultural Communication, Ph. D. in Philology
Siberian Federal University
82A, Svobodny pr., Krasnoyarsk, Krasnoyarsk Krai, 660041, Russian Federation
mes_kras@mail.ru

Nemchinova Natalya Viktorovna, Associate Professor, Department of Foreign Languages for Humanities, Ph. D. in Philology
Siberian Federal University
82A, Svobodny pr., Krasnoyarsk, Krasnoyarsk Krai, 660041, Russian Federation
natalyales.84@gmail.com

Selikhova Svetlana Grygorievna, Senior Lecturer, Department of Foreign Languages for Humanities
Siberian Federal University
82A, Svobodny pr., Krasnoyarsk, Krasnoyarsk Krai, 660041, Russian Federation
selihovas@mail.ru