

СТРУКТУРНЫЕ ОСОБЕННОСТИ ТЕКСТОВ КУЛИНАРНЫХ ИНТЕРНЕТ-РЕЦЕПТОВ

Кулинарный рецепт является малоформатным типом текста, который отличается малым объемом, вмещающим большое количество информации. Структура кулинарного рецепта характеризуется простотой его построения и представлена тремя блоками: вводным, основным и заключительным.

Обязательной составляющей вводной части текста кулинарного рецепта является заголовок, роль которого состоит в создании установки, что превращает чтение в активный процесс. В заголовке заложены основные сведения о блюде. Испаноязычные кулинарные блоги в Инстаграм представлены следующими заголовками (на нашем материале): указывающие на состав блюда (*bizcocho de pomelo, yogur y pistachos; curry de mango; nidos con calabacín con huevo y pesto; el pastel de manzana y chocolate; noodles de arroz con verduras y gambas*); указывающие на способ приготовления блюда

(*berenjenas rellenas al vino tinto con salsa de pimientos asados; alitas crujientes al horno; quiche de hojaldre relleno de brócoli, pimientos y cebolla*); имеющие в своем составе топоним (*lenguado a la gaditana, pastel cordobés, arroz con leche asturiano, bartolillos madrileños, caldo gallego, paella valenciana, crema catalana, ensalada catalana*); названные и приготовленные в честь праздника, по случаю торжества (*calçots, galletas de Navidad, roscón de Reyes*).

Во вводной части рецепта перечисляются необходимые ингредиенты, содержится информация о длительности и сложности его приготовления, о количестве порций, которые получатся из указанного количества ингредиентов. Ср.: *INGREDIENTES: Calabacines, 500g de carne picada de pollo, 1 cebolla, 1 pimiento rojo, 1 vaso de vino blanco, 100gr de champiñones, 1 ajo, 50gr de mantequilla, 100gr de harina, 400gr de leche, Sal, Pimienta, Cuatro quesos.*

В основном блоке текста кулинарного рецепта содержится основная информация, последовательность действий и манипуляций. Текст, как правило, составлен из нескольких абзацев, которые являются структурно завершенными и выражают целостную мысль. Ср.:

✓ *Precalentamos el horno a 200°C, con calor arriba y abajo.*

✓ *Cortamos los calabacines con una mandolina. Salpimentamos y reservamos.*

Заключительный блок в тексте кулинарного рецепта, чаще всего, включает в себя рекомендации по сервировке, подаче к столу или хранению. Ср.: *Montamos la lasaña. En una fuente, extendemos una capa de calabacín, unas cucharadas del relleno y unas cucharadas de bechamel. Repetimos dos veces más. Terminamos la última capa con la bechamel sobrante y los 4 quesos. Gratinamos y... ¡Listo para comer!*

Таким образом, проанализировав основные структурные характеристики кулинарного интернет-рецепта, можно сделать вывод о том, что он представляет собой определенный алгоритм последовательных действий, необходимых для приготовления выбранного блюда.