

ЗАИМСТВОВАНИЯ ИЗ АРАБСКОГО И ПЕРСИДСКОГО ЯЗЫКОВ В ГАСТРОНОМИЧЕСКОМ ДИСКУРСЕ

Заемствования из арабского и персидского языков в гастрономическом дискурсе довольно распространены, особенно в странах с богатой культурной историей и кулинарными традициями, таких как страны Ближнего Востока и Средней Азии. Вот несколько примеров заимствований из арабского и персидского языков, которые используются в гастрономическом дискурсе:

1. Арабские заимствования:

- **Хумус (hummus)** – традиционное арабское блюдо из толченых нута, тахини, лимонного сока, чеснока и оливкового масла.
- **Фалафель (falafel)** – жареные шарики из нута или фасоли, часто подаются в пите или салате.
- **Шаурма (shawarma)** – мясо, обычно курица или ягненок, жареное на вертеле и обычно подается в лаваше с овощами и соусами.
- **Баклава (baklava)** – сладкое блюдо из слоеного теста, орехов и меда или сахарного сиропа.
- **Бабагануш (baba ghanoush)** – паста из баклажанов, тахини, чеснока и лимонного сока.

2. Персидские заимствования:

- **Кебаб (kebab)** – жареное мясо, обычно на шампуре или вертеле.
- **Пилав (pilaf)** – блюдо из риса, приправленное мясом, овощами и специями.
- **Долма (dolma)** – листья винограда, фасоль или кабачки, начиненные фаршем из мяса и риса.
- **Ширин плов (shirin polo)** – сладкий рисовый плов с фруктами, орехами и пряностями.
- **Халва (halva)** – сладкое блюдо из сахара, меда, семян и орехов.

Это лишь небольшой список заимствований из арабского и персидского языков, которые могут встречаться в гастрономическом дискурсе. Эти слова и блюда приобрели популярность за пределами их исторических и культурных регионов и стали частью мировой кулинарной культуры.

Был проведен анализ позиций меню арабского кафе “Сана” и кафе персидской кухни “Еган”.

Процент заимствований в названиях различных позиций меню составил 20 %.