

# Способы передачи наименований кондитерских изделий на немецком и русском языках

## Methods of translating the names of confectionery products in German and Russian

### **Павлова М.Г.**

Студент направления «перевод и переводоведение», ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет», г. Кемерово  
e-mail: pavlovamashamaria@yandex.ru

### **Pavlova M.G.**

Student of «Translation and Translation Studies», Kemerovo State University, Kemerovo  
e-mail: pavlovamashamaria@yandex.ru

### **Смирнова А.Г.**

Канд. филол. наук, доцент, ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет», г. Кемерово

### **Smirnova A.G.**

Candidate of Philological Sciences, Associate Professor, Kemerovo State University, Kemerovo

### **Аннотация**

Настоящее исследование посвящено анализу наименований кондитерских изделий в немецком и русском языках в переводческом аспекте. Рассматриваемая лексика интерпретируется как часть гастрономических реалий, отражающих культурную специфику и особенности национальной картины мира. В работе систематизируются основные подходы к передаче подобных единиц и описываются ключевые переводческие приёмы, включая транскрибирование, калькирование, адаптацию и описательный перевод. Особое внимание уделяется влиянию культурного контекста на выбор переводческого решения. Сопоставительный анализ выявляет различия в организации систем наименований в немецком и русском языках. Немецкая система характеризуется более чётким разграничением категорий и высокой степенью структурной прозрачности, тогда как русская демонстрирует семантическую широту и подвижность границ между единицами. Установлено, что наиболее распространёнными типами межъязыковых соответствий являются частичное совпадение и безэквивалентность, что обуславливает вариативность переводческих решений. Практический анализ показывает, что выбор способа перевода определяется структурными особенностями наименования и его культурной маркированностью. Заимствование применяется преимущественно при передаче культурно специфичных единиц, калькирование - при прозрачной структуре, адаптация - при частичном совпадении значений, описательный перевод - при отсутствии эквивалентов. Комбинированные решения обеспечивают баланс между сохранением формы и доступностью содержания. Полученные результаты подтверждают значимость наименований кондитерских изделий как самостоятельного объекта переводоведческого анализа.

**Ключевые слова:** гастрономическая лексика, перевод реалий, кондитерские изделия, межъязыковые соответствия, заимствование, калькирование, адаптация, описательный перевод, культурная специфика.

## Abstract

This study is devoted to the analysis of the names of confectionery products in the German and Russian languages from a translation perspective. The examined lexical units are interpreted as part of gastronomic realia reflecting cultural specificity and features of the national worldview. The paper systematizes the main approaches to rendering such units and describes key translation techniques, including transcription, calquing, adaptation, and descriptive translation. Particular attention is paid to the influence of cultural context on the choice of translation strategy. The comparative analysis reveals differences in the organization of naming systems in German and Russian. The German system is characterized by a clearer distinction between categories and a high degree of structural transparency, whereas the Russian system demonstrates semantic breadth and flexible category boundaries. It is established that the most common types of interlingual correspondences are partial equivalence and non-equivalence, which leads to variability in translation solutions. The practical analysis shows that the choice of translation method depends on the structural features of the name and its cultural markedness. Borrowing is mainly used for culturally specific units, calquing for structurally transparent names, adaptation for cases of partial equivalence, and descriptive translation when no equivalent exists. Combined strategies ensure a balance between preserving the original form and maintaining comprehensibility. The results confirm the significance of confectionery names as an independent object of translation studies.

**Keywords:** gastronomic vocabulary, translation of realia, confectionery products, interlingual correspondences, borrowing, calquing, adaptation, descriptive translation, cultural specificity.

## Введение

В условиях интенсивного межкультурного обмена усиливается внимание к переводу лексики, связанной с национально-культурной спецификой. Существенное место в этом ряду занимают наименования кондитерских изделий, поскольку они представляют собой не изолированный фрагмент гастрономической номинации, а особый пласт языка, в котором пересекаются традиция, повседневная практика и культурная память.

По сравнению с общей кулинарной терминологией данные единицы характеризуются высокой степенью заимствования и выраженной вариативностью. Их семантика часто выходит за пределы буквального обозначения продукта и включает культурные коннотации. Как отмечает В.А. Горелова, гастрономия отражает особенности быта и систему ценностей народа, что находит закрепление в языке в виде устойчивых наименований блюд (Горелова, 2022).

Сложности проявляются в процессе межъязыкового переноса таких единиц. Полные эквиваленты встречаются редко, вследствие чего переводчик оказывается перед необходимостью выбора между сохранением формы, передачей структуры или разъяснением содержания. В практике используются различные приёмы, среди которых транскрибирование, калькирование и описательный перевод. Каждый из них соотносится с конкретным коммуникативным контекстом, характеристиками адресата и функцией текста.

Несмотря на достаточно подробное описание гастрономической лексики в целом, группа наименований кондитерских изделий остаётся исследованной фрагментарно. Именно в этой сфере наиболее отчётливо проявляются процессы заимствования, межъязыковые расхождения и нестабильность переводческих решений. В рамках глоттонического подхода подобные единицы рассматриваются как фиксация элементов национальной картины мира и носители культурной информации (Ермакова, 2011).

**Объектом** данного исследования выступает лексика, обозначающая кондитерские изделия в немецком и русском языках. **Предмет** исследования составляет совокупность способов передачи этих наименований при переводе с немецкого языка на русский и в обратном направлении.

**Цель** работы заключается в выявлении особенностей перевода наименований кондитерских изделий в немецком и русском языках. Для достижения поставленной цели предполагается решение следующих задач:

1. Рассмотреть теоретические основы перевода реалий.
2. Охарактеризовать систему наименований кондитерских изделий в немецком и русском языках.
3. Выявить типы межъязыковых соответствий.
4. Проанализировать основные способы перевода.

**Материал** исследования включает наименования кондитерских изделий немецкого и русского языков, а также данные лексикографических источников и научных работ в сфере переводоведения. В работе применяются сопоставительный анализ, описательный метод и метод лексикографического анализа.

## **КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ КАК ОБЪЕКТ ЛИНГВИСТИЧЕСКОГО ИССЛЕДОВАНИЯ**

Кондитерские изделия формируют особый пласт гастрономической лексики, отличающийся внутренней неоднородностью. В его пределах сосуществуют единицы различного происхождения, структуры и степени закреплённости в языке. Объединяющим признаком выступает семантика, связанная с обозначением продуктов с высоким содержанием сахара, включая торты, пирожные, карамель и мармелад.

С лингвистической точки зрения ключевым представляется способ номинации. Он не ограничивается единой моделью, напротив, фиксируется наложение нескольких принципов. Наиболее распространены указание на основной компонент (Apfelkuchen - «яблочный пирог»), отражение способа приготовления или структуры (Strudel), отсылка к месту происхождения (Schwarzwälder Kirschtorte), а также использование метафорических или культурно нагруженных наименований (Bienenstich). Данные типы функционируют во взаимосвязи, что формирует сложную систему с подвижными границами. По наблюдению В.А. Гореловой, географический компонент в подобных наименованиях играет значимую роль, поскольку фиксирует происхождение продукта и закрепляет его культурную привязку (Горелова, 2022).

В этой связи особое значение приобретает проблема перевода. Полные эквиваленты встречаются редко, что обуславливает необходимость выбора между несколькими приближёнными вариантами передачи. Дополнительным фактором выступает интернационализация гастрономической лексики. Наименования десертов активно переходят из языка в язык, сохраняя узнаваемую форму при частичной адаптации. Такие единицы, как «штрудель», «эклер», «макарон», закрепляются в принимающей системе и сосуществуют с исконной лексикой, формируя двойной слой. Этот процесс соотносится с историческим распространением кулинарных практик (Möhring, 2012).

Сопоставительный анализ немецкого и русского языков выявляет различия в организации данной лексической группы. В немецком языке наблюдается более чёткая категоризация: Kuchen, Torte, Gebäck выступают как относительно устойчивые классы. При этом границы между ними не являются строго фиксированными. Согласно В.А. Гореловой, лексема Kuchen охватывает значения, распределённые в русском языке между несколькими наименованиями (Горелова, 2022). В русском языке, напротив, границы между единицами остаются размытыми, и такие слова, как «пирог», «кекс», «пирожное», демонстрируют пересечение значений, что усиливает роль контекста.

Тем самым рассматриваемая группа характеризуется рядом признаков: внутренней неоднородностью, тесной связью с культурной традицией, активным заимствованием и межъязыковой асимметрией. Это позволяет выделять наименования кондитерских изделий в самостоятельный объект переводоведческого анализа.

## **ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ РЕАЛИИ И ИХ МЕСТО В ПЕРЕВОДЕ**

В теории перевода реалии рассматриваются как языковые единицы, связанные с определённой культурой и не имеющие полного соответствия в других языках (Влахов,

Флорин, 1986). Их передача сопряжена с трудностями, обусловленными различиями культурных систем.

Гастрономические наименования представляют собой особую группу реалий. Они относятся к прагматонимам, в которых отражаются национальные особенности и культурная специфика (Ермакова, 2011). Такие единицы несут многослойную информацию, включающую сведения о составе, способе приготовления, происхождении и символическом значении.

Наименования кондитерских изделий занимают в этой группе заметное место. Они часто связаны с историей и региональной традицией, что усиливает их культурную маркированность. В результате значение подобных единиц не исчерпывается предметным содержанием.

С точки зрения межъязыковых соответствий можно выделить два основных случая: отсутствие аналога (Stollen) и частичное совпадение значений (Kuchen и «пирог»). В обоих случаях перевод предполагает выбор, зависящий от контекста и коммуникативной задачи.

Вариативность передачи является закономерным следствием этих условий. Одно и то же наименование может получать различные интерпретации в зависимости от жанра текста, предполагаемой аудитории и степени известности реалии. В научных и специализированных текстах чаще сохраняется оригинальная форма с пояснением, тогда как в художественных возможна адаптация или упрощение.

Таким образом, наименования десертов могут рассматриваться как гастрономические реалии, характеризующиеся культурной маркированностью, отсутствием или неполнотой эквивалентов, множественностью способов передачи и зависимостью от контекста.

### **СПОСОБЫ ПЕРЕВОДА ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ РЕАЛИЙ**

Передача реалий традиционно описывается через систему переводческих приёмов (Бархударов, 1975; Комиссаров, 1990). В гастрономической лексике эти приёмы проявляют специфические особенности, обусловленные культурной насыщенностью наименований.

Наиболее распространённым способом является транскрипция, при которой слово переносится в язык перевода с сохранением фонетической формы: Strudel - «штрудель», Stollen - «штоллен». Данный приём обеспечивает сохранение культурной специфики, однако может затруднять понимание при отсутствии фоновых знаний. Тем не менее именно таким образом закрепляются многие традиционные наименования (Горелова, 2022).

Калькирование предполагает передачу внутренней структуры слова. При прозрачной семантике результат оказывается доступным для восприятия: Apfelkuchen - «яблочный пирог». В то же время снижается степень культурной маркированности.

Описательный перевод используется в случаях отсутствия краткого эквивалента и предполагает развернутое раскрытие значения: Bienenstich - «пирог с медово-миндальной корочкой». Такой подход повышает точность передачи, однако увеличивает объём текста.

Адаптация основана на выборе ближайшего по значению соответствия, например: Kuchen - «пирог». Этот способ облегчает восприятие, но не обеспечивает полной семантической точности.

На практике широко применяются комбинированные решения, сочетающие сохранение оригинальной формы с пояснением: Baumkuchen - «баумкухен (слоёный пирог)». Подобный подход позволяет учитывать как культурную специфику, так и потребности адресата. Устойчивость традиционных наименований и их закреплённость в культуре способствуют сохранению подобных форм (Сегрпjak, 2005).

Выбор переводческого приёма определяется совокупностью факторов, включая жанр текста, характеристики адресата и степень известности реалии. В результате в сфере наименований кондитерских изделий наблюдается значительная вариативность, при которой используются различные способы передачи без закрепления универсального решения (Паульзен, 2025).

## **СИСТЕМА НАИМЕНОВАНИЙ В НЕМЕЦКОМ ЯЗЫКЕ**

Немецкая система наименований кондитерских изделий характеризуется внутренней упорядоченностью и сравнительно чёткой разграниченностью понятий. Категориальная структура в большинстве случаев сохраняет устойчивость, а пересечения между единицами носят ограниченный и предсказуемый характер. При сопоставлении с русской традицией эта особенность проявляется особенно отчётливо, поскольку в последней границы чаще оказываются менее фиксированными.

Центральной единицей выступает лексема *Kuchen*, охватывающая широкий спектр изделий, включая различные виды пирогов и домашней выпечки. Семантический объём данной единицы остаётся широким, однако сохраняет внутреннюю организованность. Подобная характеристика связывается с особенностями формирования немецкой гастрономической культуры и устойчивостью традиций домашнего приготовления (Seitz, 2011).

Лексема *Torte* демонстрирует более узкую специализацию. Она используется для обозначения многослойных изделий, в которых значимыми оказываются структура, наличие крема и композиционная сложность. В отличие от *Kuchen*, здесь акцент смещается на конструктивные характеристики продукта.

Отдельное место занимает *Gebäck*, объединяющее печенье, пряники и мелкую выпечку. Данная категория в значительной степени автономна, её пересечения с *Torte* минимальны, а с *Kuchen* носят частичный характер. Границы между указанными единицами в большинстве случаев воспринимаются как достаточно чёткие.

Заметную роль играет словообразование. Немецкий язык активно использует сложные слова, такие как *Apfelkuchen*, *Käsekuchen*, *Schokoladentorte*. Их структура прозрачна и указывает на ключевые признаки изделия, что облегчает интерпретацию внутри системы. Однако при межъязыковом переносе эта прозрачность может утрачивать свою очевидность.

Особую группу составляют наименования с географическим компонентом, включая *Schwarzwälder Kirschtorte* и *Dresdner Stollen*. В этих случаях фиксируется не только тип изделия, но и его региональная принадлежность. Географический элемент становится частью значения и отражает дифференциацию немецкой кухни, закрепляя связь продукта с конкретной территорией (Bendel, 2013).

Наряду с этим функционируют единицы, значение которых не выводится из их структуры, например *Stollen*, *Strudel*, *Bienenstich*. Их семантика закреплена традицией и распознаётся через культурный опыт.

В совокупности система демонстрирует ряд устойчивых признаков: разграниченность категорий, активное использование словосложения, информативность наименований и их относительную стабильность. Разнообразие гастрономической продукции способствует дальнейшей детализации лексики и её закреплению в языке (Koch, Fuchs, 2005).

## **СИСТЕМА НАИМЕНОВАНИЙ В РУССКОМ ЯЗЫКЕ**

Русская система наименований кондитерских изделий характеризуется большей гибкостью и меньшей степенью категорической жёсткости. Границы между основными единицами остаются подвижными, что отражается на их употреблении и интерпретации.

Ключевую роль играет слово «пирог», обладающее широким семантическим диапазоном. Оно охватывает как сладкие, так и несладкие изделия, включая как простую домашнюю выпечку, так и более сложные варианты. В контексте кондитерской лексики данная единица чаще ассоциируется с десертами, однако подобное употребление не является строго закреплённым.

Лексема «торт» в значительной степени соотносится с немецким *Torte*, поскольку включает признаки многослойности, кремовой структуры и композиционной сложности. Вместе с тем в повседневной речи возможно расширение её значения, вследствие чего границы категории оказываются менее определёнными.

Слово «пирожное» функционирует как собирательное наименование, объединяющее различные виды мелких десертов. При сопоставлении с немецким языком наблюдается отсутствие точного эквивалента: в зависимости от контекста возможны соотнесения с *Gebäck* или с отдельными элементами категории *Kuchen*, что приводит к неполному совпадению значений.

Лексема «кекс» демонстрирует частичное соответствие с *Kuchen*, однако не охватывает всей его семантики. Полного совпадения между данными единицами не наблюдается.

Существенное влияние оказывает процесс заимствования. В русском языке активно закрепляются иностранные наименования, такие как «штрудель», «эклер», «круассан». Они воспринимаются как привычные элементы лексической системы, несмотря на их внешнее происхождение. В отличие от немецкой модели, где доминируют сложные слова, в русском языке чаще используются словосочетания, например «шоколадный торт» или «творожный пирог». Это влияет как на структуру номинации, так и на способы её восприятия.

Таким образом, русская система характеризуется широтой семантики ключевых единиц, подвижностью границ категорий и значительной ролью заимствований, что обуславливает высокую степень вариативности.

### **ТИПЫ МЕЖЪЯЗЫКОВЫХ СООТВЕТСТВИЙ**

Сопоставительный анализ немецкой и русской систем позволяет выделить несколько типов межъязыковых соответствий, различающихся по степени совпадения значений и характеру расхождений.

Полное соответствие встречается сравнительно редко и, как правило, связано с интернациональной лексикой или структурно прозрачными единицами. Примерами могут служить *Schokoladentorte* - «шоколадный торт» и *Karamell* - «карамель». Даже в подобных случаях возможны различия в употреблении, обусловленные контекстом.

Частичное соответствие является наиболее распространённым типом. Значения пересекаются, однако не совпадают полностью. Так, *Kuchen* может передаваться как «пирог» или «кекс», при этом ни один из вариантов не отражает всей совокупности значений. Аналогичная ситуация наблюдается с *Käsekuchen*, который чаще переводится как «творожный пирог», хотя в ряде случаев ближе к чизкейку, что приводит к смещению семантических акцентов.

Отсутствие соответствия также представляет собой значимый тип. Единицы, такие как *Stollen*, *Bienenstich*, *Baumkuchen*, не имеют однословных эквивалентов в русском языке. Их передача требует использования заимствования, описательного перевода или их сочетания.

Особую группу составляют ложные соответствия. Формальное сходство может вводить в заблуждение, как в случае с *Keks*, который соотносится не с «кексом», а с «печеньем». Подобные расхождения требуют дополнительного внимания при переводе.

В целом преобладают частичное соответствие и безэквивалентность, что отражает различия в структурной организации языков и объясняет вариативность переводческих решений.

### **АНАЛИЗ СПОСОБОВ ПЕРЕВОДА НАИМЕНОВАНИЙ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

В качестве материала для практического анализа сформирована выборка наименований кондитерских изделий немецкого языка, включающая как традиционные десерты, закреплённые в национальной культуре, так и интернациональные единицы, распространившиеся за пределами одного языкового пространства. Состав выборки определяется совокупностью критериев: учитываются различия в структуре, степень семантической прозрачности, характер межъязыковых соответствий, а также частотность употребления и культурная значимость.

Внутри выборки выделяются несколько групп. К первой относятся безэквивалентные единицы, такие как *Stollen*, *Bienenstich*, *Baumkuchen*, *Gugelhupf*. Вторая группа включает частично соответствующие наименования: *Kuchen*, *Käsekuchen*, *Lebkuchen*. Третью группу

образуют структурно прозрачные сложные единицы, например Apfelkuchen, Schokoladentorte, Obsttorte, Streuselkuchen. Отдельно рассматриваются географически маркированные наименования, включая Schwarzwälder Kirschtorte и Lübecker Marzipan. Наконец, выделяется группа интернациональных заимствований: Strudel, Apfelstrudel, Sachertorte, Marzipan, Bayerische Creme. Такое распределение позволяет выявить зависимость между типом наименования и способом его передачи при переводе.

Анализ конкретных примеров демонстрирует различие стратегий. Единица Stollen относится к безэквивалентным и в русском языке передаётся посредством транскрибирования - «штоллен». Данный приём сохраняет фонетическую форму и культурную специфику, однако предполагает наличие фоновых знаний для адекватного понимания.

В случае Apfelkuchen наблюдается иная ситуация. Структура слова прозрачна, что позволяет использовать калькирование - «яблочный пирог». В результате воспроизводится внутренняя форма, а значение становится доступным без дополнительных пояснений, хотя культурный компонент ослабляется.

Промежуточное положение занимает Käsekuchen, обычно передаваемый как «творожный пирог». Формально соответствие представляется корректным, однако семантический объём немецкой единицы шире, что приводит к частичному смещению значения.

Особую группу составляют географически маркированные наименования, например Schwarzwälder Kirschtorte, передаваемое как «шварцвальдский вишнёвый торт». Здесь сочетаются транскрипция и калькирование, благодаря чему сохраняется указание на регион и обеспечивается понятность структуры.

В случаях, где внутренняя форма непрозрачна, применяется описательный перевод. Так, Bienenstich передаётся как «пирог с медово-миндальной корочкой». Значение раскрывается максимально точно, однако увеличивается объём текста.

Рассмотренные примеры свидетельствуют о закономерной зависимости выбора переводческого приёма от типа единицы, её структуры и культурной маркированности. Как отмечает Бондарев, передача гастрономических реалий требует учёта культурного контекста (Бондарев, 2021). Данное положение соотносится с наблюдениями о том, что гастрономические наименования формируются в тесной связи с историей питания и культурными практиками общества (Seitz, 2011).

Анализ материала показывает преобладание частично соответствующих и безэквивалентных единиц. Так, Kuchen может передаваться как «пирог» или «кекс», при этом ни один из вариантов не охватывает всей совокупности значений. Сходная ситуация наблюдается с Käsekuchen, интерпретация которого варьируется в зависимости от контекста.

Безэквивалентные единицы встречаются регулярно: Stollen, Strudel, Bienenstich, Baumkuchen, Gugelhupf. Их перевод предполагает либо заимствование, либо использование описательных конструкций. В этих условиях заимствование приобретает статус ведущей стратегии и распространяется как на немецкие, так и на интернациональные наименования, включая «эклер», «макарон», «тирамису», «брауни». Подобная тенденция отражает процессы глобализации гастрономической лексики при сохранении её культурной устойчивости.

Калькирование применяется преимущественно в случаях структурной прозрачности. Единицы Apfelkuchen и Schokoladentorte легко передаются как «яблочный пирог» и «шоколадный торт», что обеспечивает точность на уровне денотативного значения при частичной утрате культурной специфики.

Адаптация используется при частичном совпадении значений. Так, Gebäck передаётся как «выпечка», Keks - как «печенье», Lebkuchen - как «пряник». В подобных случаях происходит обобщение значения, обусловленное нормами языка перевода, что ведёт к определённым смысловым потерям при одновременном упрощении восприятия.

Описательный перевод сохраняет свою значимость в ситуациях, связанных с непрозрачной структурой, например при передаче Bienenstich или Dampfnudel. Он обеспечивает высокую точность, однако увеличивает объём высказывания.

В реальной переводческой практике широко распространены комбинированные решения. Так, Apfelstrudel передаётся как «яблочный штрудель», Baumkuchen - «баумкухен (слоёный пирог)», Schwarzwälder Kirschtorte - «шварцвальдский вишнёвый торт». Подобные варианты позволяют сохранить исходную форму и одновременно обеспечить доступность значения, что делает их наиболее сбалансированными. Сходные выводы представлены и в современных исследованиях (Лазуткина, 2024).

В результате анализа выявляются устойчивые тенденции. Заимствование доминирует при передаче культурно специфичных единиц, адаптация применяется в условиях частичного совпадения значений, калькирование эффективно при прозрачной структуре. При этом вариативность остаётся высокой, и одна и та же единица может получать различные переводческие решения.

Таким образом, выбор переводческой стратегии определяется совокупностью семантических характеристик и культурной маркированности наименования, что подтверждается как анализом материала, так и положениями современной переводоведческой литературы.

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Проведённое исследование позволяет сформулировать ряд обобщающих выводов. Наименования кондитерских изделий в немецком и русском языках образуют сложную и внутренне неоднородную систему, в которой языковые единицы тесно связаны с культурной традицией, повседневными практиками и исторически сложившимися моделями питания. Данная лексическая группа выходит за пределы узко предметного обозначения и фиксирует элементы культурной памяти.

Структура рассматриваемой системы характеризуется неравномерностью. В её пределах сосуществуют заимствованные и исконные единицы, устойчивые формы и варианты, находящиеся в процессе изменения. По сравнению с более общей гастрономической лексикой наименования десертов демонстрируют повышенную вариативность и меньшую степень стабильности, что проявляется как в их формальной организации, так и в способах межъязыковой передачи.

Сопоставительный анализ немецкого и русского языков выявил значимые различия. Немецкая система отличается большей степенью упорядоченности, чётким разграничением категорий и сравнительно высокой прозрачностью структуры наименований. Русская система, напротив, характеризуется подвижностью границ между категориями, широтой значений и существенной зависимостью интерпретации от контекста. Указанные различия формируют асимметрию на уровне межъязыковых соответствий.

Полное совпадение значений фиксируется эпизодически, тогда как преобладают частичные соответствия и случаи безэквивалентности. Это свидетельствует о том, что перевод в данной сфере не сводится к прямому сопоставлению единиц и требует выбора, обусловленного совокупностью факторов.

Анализ переводческих приёмов показывает, что в практике используются различные стратегии. Заимствование выступает наиболее частотным способом, позволяющим сохранить форму и культурную специфику наименования. Адаптация применяется преимущественно при частичном совпадении значений и обеспечивает соответствие нормам языка перевода. Калькирование оказывается эффективным при сохранении прозрачной структуры исходной единицы. Описательный перевод используется в случаях, когда иные способы не обеспечивают достаточной точности. Комбинированные решения позволяют соединить сохранение формы с пояснением значения и демонстрируют высокий уровень функциональной гибкости.

Вариативность переводческих решений сохраняется даже при наличии устойчивых тенденций. Одна и та же единица может получать различные интерпретации в зависимости от жанра текста, характеристик адресата и степени известности соответствующей реалии. Данные факторы оказывают непосредственное влияние на выбор стратегии.

Таким образом, наименования кондитерских изделий целесообразно рассматривать как особый тип гастрономических реалий, перевод которых требует учёта как языковых, так и культурных параметров. Полученные результаты подтверждают значимость данной лексической группы в рамках переводоведения и обосновывают необходимость её дальнейшего изучения.

Перспективы последующих исследований связаны с расширением эмпирической базы, привлечением дополнительных языков и анализом функционирования подобных наименований в различных типах дискурса, включая рекламный и медиальный.

### Литература

1. Бархударов Л.С. Язык и перевод: вопросы общей и частной теории перевода. - М.: Международные отношения, 1975. - 240 с.
2. Бондарев И.В. Проблемы перевода гастрономических реалий в художественном тексте // Вестник ВолГУ. Серия 9. - 2021. - Вып. 19. - С. 78–79.
3. Влахов С., Флорин С. Непереводимое в переводе. - М.: Высшая школа, 1986. - 416 с.
4. Горелова В.А. Немецкие кулинарные термины в глоттоническом дискурсе на примере наименований мясных изделий и десертов // Молодой ученый. - 2022. - № 24 (419). - С. 141–142. - URL: <https://moluch.ru/archive/419/93354>
5. Ермакова С.А. Прагматонимы как отражение национальной картины мира (на материале русских и немецких наименований блюд) // Вестник МГОУ. Серия «Лингвистика». - 2011. - № 6. - С. 112–117.
6. Комиссаров В.Н. Теория перевода (лингвистические аспекты). - М.: Высшая школа, 1990. - 253 с.
7. Лазуткина Е.В., Жбанкова Н.В., Сидорова Н.А. Особенности перевода идионимов в английском и немецком гастрономическом дискурсе // Филология: научные исследования. - 2024. - № 7.
8. Паульзен Н.С. Особенности перевода гастрономических реалий с немецкого языка на русский // Филологические науки. Вопросы теории и практики. - 2025. - Т. 18. - Вып. 5.
9. Bendel L. Deutsche Küche: Regionale Spezialitäten und ihre Geschichte. - Köln: Regionalia Verlag, 2013. - 192 S.
10. Cernjak M. Deutsche und kroatische Gastronomiephraseologie: Kontrastive Analyse. - Zagreb: FF press, 2005. - 150 S.
11. Koch H., Fuchs M. Kulinarische Lexikologie: Wortschatz der deutschen Küche. - Tübingen: Narr, 2005. - 210 S.
12. Möhring M. Fremdes Essen: Die Geschichte der ausländischen Küche in der Bundesrepublik Deutschland. - München: Oldenbourg, 2012. - 320 S.
13. Seitz G. Die deutsche Küche: Kulturgeschichte der regionalen Küche. - Frankfurt am Main: Suhrkamp, 2011. - 280 S.