

Филология: научные исследования

Правильная ссылка на статью:

Лазуткина Е.В., Жбанкова Н.В., Сидорова Н.А. Особенности перевода идионимов в английском и немецком гастрономическом дискурсе // Филология: научные исследования. 2024. № 7. DOI: 10.7256/2454-0749.2024.7.71174 EDN: ODVTRE URL: [https://nbpublish.com/library\\_read\\_article.php?id=71174](https://nbpublish.com/library_read_article.php?id=71174)

## Особенности перевода идионимов в английском и немецком гастрономическом дискурсе

Лазуткина Елена Владимировна

ORCID: 0000-0002-5842-7053

кандидат культурологии

доцент, Институт филологии и языковой коммуникации; Сибирский федеральный университет

660018, Россия, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Куйбышева, 97Г, кв. 176

✉ [helenal20@mail.ru](mailto:helenal20@mail.ru)



Жбанкова Наталия Вазиховна

ORCID: 0000-0002-6555-777X

кандидат психологических наук

доцент, Институт филологии и языковой коммуникации; Сибирский федеральный университет

660018, Россия, Красноярский край, г. Красноярск, Свободный пр-т, 82А, оф. 250

✉ [shbannat2000@mail.ru](mailto:shbannat2000@mail.ru)



Сидорова Надежда Александровна

ORCID: 0000-0001-9215-6691

старший преподаватель; Институт филологии и языковой коммуникации; Сибирский федеральный университет

660018, Россия, Красноярский край, г. Красноярск, Свободный пр-т, 82А, оф. 250

✉ [fransis2008@mail.ru](mailto:fransis2008@mail.ru)



[Статья из рубрики "Перевод"](#)

**DOI:**

10.7256/2454-0749.2024.7.71174

**EDN:**

ODVTRE

**Дата направления статьи в редакцию:**

01-07-2024

**Аннотация:** Объектом исследования являются способы передачи кулинарных идионимов английского и немецкого языков (исходные языки) на русский язык (язык-реципиент) с учетом реалий культур. В статье обсуждается определение идионимов, их связь с культурой народов, показаны основные способы передачи идионимов на примерах реальных меню ресторанов и кулинарных сайтов. Также рассматриваются затруднения, с которыми сталкивается переводчик в процессе своей деятельности при работе с идионимами разных языков. На конкретных примерах демонстрируется применение методов перевода традиционных английских и немецких блюд на русский язык. Показано, как одно и то же идиоматическое название блюда может передаваться разными способами в меню ресторанов, кафе и на различных кулинарных сайтах. В работе были использованы общенаучные методы: анализ и сравнение. Также был использован лингвистический метод сплошной выборки, с помощью которого были выявлены разные названия одного и того же традиционного блюда исходного в языке-реципиенте в зависимости от выбранного метода: транслитерации, кальки, дескриптивного, комбинированного. Сделаны выводы о наиболее удачных стратегиях передачи названий блюд с исходного языка на язык-реципиент, из которых наиболее успешной стратегией перевода является комбинированный вариант: калькирование и дескриптивный перевод в силу того, что он сохраняет культурные реалии исходного языка и позволяет реципиенту понять состав блюда. Основной задачей в межкультурном взаимодействии является недопущение межкультурных конфликтов, которые могут возникнуть, в том числе, по причине ошибочного, неадекватного перевода гастрономических идионимов одной культуры иностранным представителям при выборе блюд в силу физических, религиозных и личных вкусовых предпочтений. Переводчику или составителю меню рекомендовано обращаться к дополнительным источникам для сохранения национально-культурной окраски кулинарного идионима, в то же время передавая состав блюда и не допуская искажения его коннотации.

**Ключевые слова:**

коммуникативная неудача, реалия, идионим, метод перевода, транслитерация, калька, дескриптивный перевод, комбинированный прием, исходный язык, язык-реципиент

Процессы интеграции и взаимопроникновения культур неизбежны в современном обществе, что в свою очередь находит отражение в языке. Постепенная унификация языковых единиц способствует созданию общей цивилизационной культуры и служит интересам глобального общества, позволяя участникам межкультурной коммуникации максимально быстро достигать поставленные цели. В результате появляется возможность обойти коммуникативные неудачи и достигнуть баланс коммуникативных интересов. Потребность сохранения эквивалентности исходного текста, а также стремление предоставить равноценный по регулятивному воздействию аналог перевода иностранных реалий на русский язык, является основной задачей переводчика как специалиста в области межкультурной коммуникации. Основной задачей переводчика как специалиста, владеющего профессиональными и общими компетенциями, является передача культурного кода исходного языка реципиенту. Именно при работе с культурными реалиями, отражающими своеобразие ментальной сферы и колорита определенного народа, переводчик испытывает особые трудности. Особенность заключается в необходимости учитывать тот факт, что реалии обладают не только смысловой, но и коннотативной нагрузкой.

В научной литературе можно встретить множество определений понятия «реалия» и подходов к классификации этого концепта. Понятие «реалия» многопланово и требует комплексного подхода при изучении. Ведущие ученые В. С. Виноградов, Т. Д. Томахин, Ф. В. Федоров, С. Флорин и др. разработали развернутые дефиниции, в которых к основным элементам реалий отнесли исторические факты, аспекты государственного устройства, фольклор, национальную специфику быта и указали уникальный характер норм морали и поверья народов.

На фоне представленного многообразия определений понятия «реалия» наиболее удачной, на наш взгляд, является формулировка С. Флорина. Автор определяет реалию как слово и словосочетание, называющие объекты, характерные для жизни (быта, культуры, социального и исторического развития) одного народа и чуждые другому; будучи носителями национального и/или исторического колорита, реалии не имеют точных соответствий (эквивалентов) в других языках, а, следовательно, не поддаются переводу на общих основаниях. [\[1, С. 41\]](#). Очевидно, что ученый приравливает понятие «реалия» по своей семантике к определению идионимов, которые также отражают специфические элементы внутренней культуры народа, передают национальный колорит. Так, например, В. В. Кабакчи и З. Г. Прошина в качестве примера идионимов называют: царь, казак, степь, старовер для русского языка и культуры и lord, House of Commons, Church of England, pub для англичан [\[2, С. 169\]](#).

Неотъемлемой частью культурного кода народа является тема еды и питания. Любая культура придает огромное значение основным продуктам питания, специям, способам их приготовления, рецептам национальных блюд, инструментам приготовления и т.д. В этой связи особый интерес представляют также названия блюд, которые отражают кулинарные предпочтения народа и относятся к кулинарным идионимам. Исследование кулинарных идионимов осуществляется в рамках кулинарного дискурса, поскольку именно здесь «контекстом или коммуникативным событием» являются названия национальных блюд народов мира, а также способы их приготовления.

Таким образом, к основной цели исследования кулинарных идионимов в данной статье относится выделение возможных способов передачи кулинарных идионимов с одного языка на другой язык, сохраняя их аутентичную природу.

Переводческая деятельность – это не только лингвистическая деятельность, но и культурная. Поэтому перед переводчиком ставится задача передачи названия блюда, аутентичного для одной культуры, для благосклонного принятия и понимания его представителями других культур.

В исходном языке слово может выражать реалию, совершенно неизвестную в языке-реципиенте, а также и нелексикализованную. Savoury, например, не имеет точный эквивалент во многих языках, хотя и выражает реалию, понятную большинству. В англо-русских словарях она определяется множеством слов и дескриптивно. Онлайн словарь Мультитран приводит, среди прочих, следующие варианты: savoury ['seiv(ə)ri] прил. общ. вкусный; аппетитный; хорошо пахнущий; ароматный; пикантный; соленый; приятный (обыкн. ирон.); смачный; привлекательный; несладкий (любой вкус, отличный от сладкого; в противопоставлениях: Do you prefer sweet or savoury food? Use this batter recipe as a base for creating the most delicious sweet or savoury pancakes... Sergei K); острый; благоухающий; благовонный; сладкий, кул. пряный [\[3\]](#).

Перевод рецептов и меню является непростой задачей. Говоря о методах перевода в

контексте названий кулинарных блюд, следует упомянуть три наиболее часто используемых из них: транслитерация, заимствованный перевод (калька), а также описательный (дескриптивный) перевод.

Приведем примеры перевода традиционных английских блюд разными методами.

Транслитерация знакомит нас с названиями блюд, необычных для национальной кухни, таких как, например, *вустерширский соус* (*Worcestershire sauce*) и *ростбиф* (*roast beef*).

Следует отметить, что транслитерация не всегда уместна и переводчику приходится использовать комбинированный прием – транслитерацию и описание. Описательный перевод используется, когда значение слова невозможно понять без комментариев. Например, *strawberry fool* – клубничное пюре со взбитыми сливками [4]. Примером комбинированного приема можно рассмотреть название английского десерта *Trifle*, который встречается в некоторых источниках как клубнично-сливочный десерт *Трайфл* [5].

Калька сохраняет семантику кулинарного термина, а также иностранные наименования, но часто не передает национальный колорит. Так, *Eton mess*, десерт из взбитых сливок, меренги и ягод клубники и/или малины, переводят как *итонская путаница* [6], *итонская мешанина* [7], *итонский беспорядок* [8], *беспорядок в Итоне* [9].

*Shepherd's pie* в меню и на кулинарных сайтах становится *пастушьим пирогом* и *пастушьей запеканкой* [10, 11], не информируя при этом потребителя, что по традиции он готовится с мясом ягненка.

Еще большую трудность представляет *Yorkshire pudding*, который переводится однозначно в меню и источниках сети Интернет как *йоркширский пудинг*. Понятие йоркширский (из графства Йоркшир) у русскоговорящих гостей не имеет связи с рабочими, бедными районами Англии XVIII века, где мясо могли себе позволить немногие и не часто, поэтому был изобретен этот вид хлеба, чтобы насытить как можно больше людей при небольшом количестве мяса. Пудинг, хотя и является ксенонимом, утвердился в русскоязычной культуре как что-то сладкое, что подают на десерт. Следовательно, если в меню нет дескриптивного пояснения после названия этого блюда (или части блюда, такого как *roast beef and Yorkshire pudding*), это может привести к коммуникативной неудаче, как и в случае с *черным пудингом* (*black pudding*), кровяной колбасой [12]. *Trifle* также может передаваться малоинформативной калькой *пустяк* (*вишневый пустяк*) [13].

*Shepherd's pie* в меню и на кулинарных сайтах становится *пастушьим пирогом*, *пастушьей запеканкой* и (традиционным) британским *пастушьим пирогом* [14, 15], не информируя при этом потребителя, что по традиции он готовится с мясом ягненка.

*Toad in the hole* переводится методом кальки как *малоаппетитное жаба в норке/норе*. Главный ингредиент жаба и причина этого названия объясняется только в описании блюда [16]. Встречается *сосисочная жаба* и *лягушка в норке* [17, 18]. Представляется, что при передаче названия этого блюда не учитывается эстетическая парадигма культурных реалий языка-реципиента, в которых жаба имеет негативную коннотацию, что, в свою очередь, может повлиять на рыночную стоимость перевода.

Дескриптивный перевод относится к использованию нескольких общих терминов для передачи значения на исходном языке. Для перевода многих вышеупомянутых

традиционных блюд используется именно этот метод. Так, онлайн словарь *bab.la* дает следующий перевод *shepherd's pie*: *картофельная запеканка с мясом* [19], *fish and chips* встречаются как *рыба и чипсы* [20], *рыба с жареным картофелем* [21], *рыба и картофель фри* [22]. Вышеупомянутое название блюда *Toad in the hole* объясняется как *йоркширский пудинг с колбасками* [23], что, на наш взгляд, является более удачной передачей его на язык-реципиент, т.к. при данном переводе отсутствует негативная коннотация. *Black pudding* – *кровяная колбаса, кровянка* [24, 25], *кровяная крупяная колбаса* (в русском языке нет колбас-пудингов, т.к. пудинг – это сладкое, а крупяные колбасы есть) [26].

Не менее интересным для лингвистов будет перевод кулинарных реалий немецкого языка [27]. Например, название немецкого блюда *Eintopf* нельзя переводить как *единый* или *один горшок*, поскольку для русскоговорящего реципиента для понимания, что из себя представляет это блюдо, требуется информация о составе ингредиентов [28]. Следовательно, *немецкий Eintopf* целесообразней переводить на русский язык приемом калькой или транслитерацией – *немецкий Айнтопф* (наиболее распространенный вариант перевода в России) с необходимым дескриптивным расширением для уточнения ингредиентов блюда, что чаще всего и используется.

Очень интересная история с названием блюда *Kräpel*. По внешнему виду они очень напоминают русский хворост, но по вкусовому ощущению это пончик на кефире. Поэтому немецкий *Kräpel* следует переводить на русский язык не как *хворост*, а, например, как *немецкий хворост* или как *немецкое песочное печенье*, что по вкусу напоминает русское песочное печенье [29]. Либо можно использовать транслитерацию *немецкий крэпель*, с пояснением состава продуктов.

Что касается перевода немецкого названия блюда *Rote Grütze*, то оно не отличается от вышеназванного блюда немецкой кухни *Kaiserschmarrn* по своей сложности и пониманию при переводе для русского гостя. Чтобы передать культурную аутентичность блюда, требуется применить комбинированный вариант перевода: калькированный + дескриптивный перевод, поскольку перевод каждого слова не даст русскому реципиенту полное представление и понимание о блюде: *красная каша*. Что это такое? Какое это блюдо: сладкое или соленое? Для понимания русскоговорящего реципиента с сохранением немецкой культурной аутентичности название *Rote Grütze* следует переводить как *густой ягодный кисель (пудинг) с взбитыми сливками*. Это блюдо подается на десерт.

Не менее интересно для перевода название блюда *Leipziger Allerlei*. По аналогии с выше рассмотренным вариантом при прямом переводе возникает путаница и непонимание. Если отдельно переводить слова из названия, например, *Allerlei* обозначает *всякая всячина, смесь*. Под смесью можно понимать все что угодно: различные виды мяса, рыбы, овощей, фруктов. Прилагательное *Leipziger* предполагает какой-то особый способ приготовления. Для русскоговорящего посетителя в немецком меню предлагается следующий вариант описания: *Gemüsemischung aus Weißkohl, Kohlrabi, Grünkürbis, Blumenkohl, Spargel, Mohrrübe*. Это основные ингредиенты. Вариант приготовления лейпцигским способом предполагает добавления к овощам еще и морепродукты (например, креветки): *Gemüsemischung mit Meeresfrüchten, z.B: Garnelen. Serviert mit Fisch oder Fleisch*. Только с помощью комбинированного варианта перевода: транслитерация + дескриптивный перевод, становится понятно, что это за блюдо. Допускается вариант перевода на русский язык как *овощное рагу по-лейпцигскому*

рецепту с креветками или кальмаром [\[29\]](#).

Таким образом, в гастрономических переводах русскоязычных и немецкоязычных названий блюд преимущественно используются калькированный перевод с дескриптивным расширением, что позволяет получить гостям приближенное понимание аутентичных блюд в рамках собственной лингвокультуры.

На основании вышесказанного можно сделать выводы, что особые сложности могут возникнуть с выбором эффективного способа перевода названий иноязычных блюд. Выделены переводческие стратегии, к которым прибегают различные сайты для эквивалентной передачи идионимов в названиях английских и немецких блюд на русский язык. Наиболее удачной стратегией перевода является комбинированный вариант: калькирование и дескриптивный перевод, поскольку помогает дополнить языковую картину реципиента и избежать коммуникативных ошибок.

В условиях растущей глобализации культурные реалии народов, как правило, ослабевают, но все еще существуют, и их необходимо учитывать всякий раз при передаче на другой язык. Очевидно, что переводчик, который хочет передать реалии одной культуры другой, должен быть осведомлен об их особенностях. При выполнении перевода с культурными реалиями ему, скорее всего, придется обратиться к дополнительным источникам, чтобы сохранить культурный колорит одного языка и быть понятым представителем другой культуры. Даже в пределах одной страны существуют значительные культурные различия, которые могут изменить смысл перевода. Неправильный перевод может привести к недопониманию и даже межкультурному конфликту.

## Библиография

1. Влахов С., Флорин С. Непереводимое в переводе. М.: Международные отношения, 1980. 328 с.
2. Кабакчи В.В., Прошина З.Г. Лексико-семантическая относительность и адаптивность в переводе и межкультурной коммуникации // Russian Journal of Linguistics. 2021. Т. 25. № 1. С. 165–193.
3. МультиТран. URL: <https://www.multitran.com/m.exe?l1=1&l2=2&s=savoury>
4. EnglishLib. URL: <https://englishlib.org/dictionary/en-ru/strawberry+fool.html>
5. VK.com. URL: <https://vk.com/@engl4you-menu-na-angliiskom-yazyke>
6. Cookery Daily. URL: <http://cookery-daily.ru/post/eton-mess>
7. OurFoods. URL: <https://www.ourfoods.ru/recipe/desert-ityonskaya-meshanina>
8. Хлебопечка.ру. URL: <https://hlebopechka.ru/a/index.php?topic=533644.0>
9. Дзен. URL: <https://dzen.ru/a/Yq9tBHdXXAgRbJnD>
10. Dolce Vita. URL: <http://dolcevitablog.ru/2021/06/27/pastushij-pirog/>
11. Reverso. URL: <https://context.reverso.net/%D0%BF%D0%B5%D1%80%D0%B5%D0%B2%D0%BE%D0%B4/%D0%B0%D0%BD%D0%B3%D0%BB%D0%B8%D0%B9%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9-%D1%80%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9/shepherd's+pie>
12. Povar.ru. URL: [https://povar.ru/recipes/chernyi\\_puding-45376.html](https://povar.ru/recipes/chernyi_puding-45376.html)
13. Едим дома. URL: <https://www.edimdoma.ru/retsepty/106141-desert-vishnevyy-pustyak>
14. Dolce Vita. URL: <http://dolcevitablog.ru/2021/06/27/pastushij-pirog/>
15. Reverso. URL: <https://context.reverso.net/%D0%BF%D0%B5%D1%80%D0%B5%D0%B2%D0%BE%D0%B4/%D0%B0%D0%BD%D0%B3%D0%BB%D0%B8%D0%B9%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9-%D1%80%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9/shepherd%27s+pie>

16. Едим дома. URL: <https://www.edimdoma.ru/retsepty/146881-angliyskiy-puding-zhaba-v-norke>
17. Кулинарный реактор. URL: <https://cookreactor.com/post/4423870>
18. Cookorama.net. URL: <https://cookorama.net/ru/myasnye-vtorye-blyuda/toad-in-the-hole-with-red-onion-gravy-ili-lyagushka-v-norke-s-podlivkoj-iz-krasnogo-luka.html>
19. Bab.la. URL: <https://www.babla.ru/%D0%B0%D0%BD%D0%B3%D0%BB%D0%B8%D0%B9%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9-%D1%80%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9/shepherd-s-pie>
20. Поваренок.py. URL: <https://www.povarenok.ru/recipes/show/105688/>
21. Study-English.info. URL: <https://study-english.info/translation-fish-and-chips.php>
22. Едим дома. URL: <https://www.edimdoma.ru/retsepty/58465-ryba-i-kartofel-fri>
23. Готовим.Ру. URL: <https://www.gotovim.ru/sbs/zhabavnorke.shtml>
24. Linguee. URL: <https://www.linguee.ru/%D0%B0%D0%BD%D0%B3%D0%BB%D0%B8%D0%B9%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9-%D1%80%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9/%D0%BF%D0%B5%D1%80%D0%B5%D0%B2%D0%BE%D0%B4/black+pudding.html>
25. Мультиран. URL: <https://www.multitran.com/m.exe?l1=1&l2=2&s=black%20pudding>
26. Академик. URL: <https://translate.academic.ru/%D0%BA%D1%80%D0%BE%D0%B2%D1%8F%D0%BD%D0%B0%D1%8F%20%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B1%D0%B0%D1%81%D0%B0/ru/en/>
27. Goethe-Institut. URL: <https://www.goethe.de/ins/ru/de/kul/mag/20659399.html>
28. Chefkoch. URL: <https://www.chefkoch.de/magazin/artikel/7694/Chefkoch/die-russische-kueche.html>
29. Essen&trinken. URL: <https://www.essen-und-trinken.de/deutsche-kueche/deutsche-spezialitaeten-12033336.htm>

## Результаты процедуры рецензирования статьи

*В связи с политикой двойного слепого рецензирования личность рецензента не раскрывается.*

*Со списком рецензентов издательства можно ознакомиться [здесь](#).*

Тема рецензируемой работы направлена на выявление особенностей перевода идионимов в английском и немецком гастрономическом дискурсе. Проблем соотносится с одной из рубрик издания, следовательно, наличные параметры учтены. На мой взгляд, работа выстроена достаточно гармонично, концепция выверена, авторский взгляд манифестирован достаточно точно. Общий ход раскрытия темы логически оправдан, суждения правомерны. Например, «процессы интеграции и взаимопроникновения культур неизбежны в современном обществе, что в свою очередь находит отражение в языке. Постепенная унификация языковых единиц способствует созданию общей цивилизационной культуры и служит интересам глобального общества, позволяя участникам межкультурной коммуникации максимально быстро достигать поставленные цели. В результате появляется возможность обойти коммуникативные неудачи и достигнуть баланс коммуникативных интересов», или «основной задачей переводчика как специалиста, владеющего профессиональными и общими компетенциями, является передача культурного кода исходного языка реципиенту. Именно при работе с культурными реалиями, отражающими своеобразие ментальной сферы и колорита определенного народа, переводчик испытывает особые трудности. Особенность заключается в необходимости учитывать тот факт, что реалии обладают не только

смысловой, но и коннотативной нагрузкой». Цель исследования манифестирована достаточно точно – это изучение возможных способов передачи кулинарных идиомов с одного языка на другой язык, сохраняя их аутентичную природу. Методика анализа актуальна, принцип систематизации данных для данной работы приоритетен. Должный информационный комментарий вводится в текст верно: например, «в научной литературе можно встретить множество определений понятия «реалия» и подходов к классификации этого концепта. Понятие «реалия» многопланово и требует комплексного подхода при изучении. Ведущие ученые В. С. Виноградов, Т. Д. Томахин, Ф. В. Федоров, С. Флорин и др. разработали развернутые дефиниции, в которых к основным элементам реалий отнесли исторические факты, аспекты государственного устройства, фольклор, национальную специфику быта и указали уникальный характер норм морали и поверья народов» и т.д. Иллюстративный фон достаточен: «в исходном языке слово может выражать реалию, совершенно неизвестную в языке-реципиенте, а также и нелексикализованную. *Savoury*, например, не имеет точный эквивалент во многих языках, хотя и выражает реалию, понятную большинству. В англо-русских словарях она определяется множеством слов и дескриптивно. Онлайн словарь Мультитран приводит, среди прочих, следующие варианты: *savoury* ['seɪv(ə)rɪ] прил. общ. вкусный; аппетитный; хорошо пахнущий; ароматный; пикантный; соленый; приятный (обыкн. ирон.); смачный; привлекательный; несладкий (любой вкус, отличный от сладкого; в противопоставлениях: *Do you prefer sweet or savoury food? Use this batter recipe as a base for creating the most delicious sweet or savoury pancakes...* Sergei K); острый; благоухающий; благовонный; сладкий, кул. пряный» и т.д. Автор старается максимально объемно проанализировать «процесс перевода идиомов», при этом ситуативное звено дешифруется как ядровое: «еще большую трудность представляет *Yorkshire pudding*, который переводится однозначно в меню и источниках сети Интернет как йоркширский пудинг. Понятие йоркширский (из графства Йоркшир) у русскоговорящих гостей не имеет связи с рабочими, бедными районами Англии XVIII века, где мясо могли себе позволить немногие и не часто, поэтому был изобретен этот вид хлеба, чтобы насытить как можно больше людей при небольшом количестве мяса. Пудинг, хотя и является ксенонимом, утвердился в русскоязычной культуре как что-то сладкое, что подают на десерт. Следовательно, если в меню нет дескриптивного пояснения после названия этого блюда (или части блюда, такого как *roast beef and Yorkshire pudding*), это может привести к коммуникативной неудаче...». Тема работы раскрыта, однако, есть и перспектива дальнейшего изучения вопроса также есть. Материал удобно использовать в вузовской практике, при изучении дисциплин связанных с переводом. Серьезная правка рецензируемого текста излишня, список источников достаточен, большая часть ресурсов открыта. Рекомендую статью «Особенности перевода идиомов в английском и немецком гастрономическом дискурсе» к публикации в журнале «Филология: научные исследования».