

UDC 811

<https://doi.org/10.33619/2414-2948/113/78>

## ПЕРЕВОД ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ РЕАЛИЙ: ОТ ТРАДИЦИИ К ГЛОБАЛИЗАЦИИ НА ПРИМЕРЕ ФРАНЦИИ И КЫРГЫЗСТАНА

- ©*Усманова А. М.*, Ошский государственный университет,  
г. Ош, Кыргызстан, [asel.usmanova1988@gmail.com](mailto:asel.usmanova1988@gmail.com)  
©*Ынышова Н. У.*, Ошский государственный университет,  
г. Ош, Кыргызстан, [nyryshova12@gmail.com](mailto:nyryshova12@gmail.com)  
©*Тупчибоева М. К.*, Ошский государственный университет,  
г. Ош, Кыргызстан, [muba8787@gmail.com](mailto:muba8787@gmail.com)  
©*Ташиева Н. С.*, Ошский государственный университет,  
г. Ош, Кыргызстан, [ntashieva@oshsu.kg](mailto:ntashieva@oshsu.kg)

## TRANSLATION OF GASTRONOMIC REALITIES: FROM TRADITION TO GLOBALISATION ON THE EXAMPLE OF FRANCE AND KYRGYZSTAN

- ©*Usmanova A.*, Osh State University, Osh, Kyrgyzstan, [asel.usmanova1988@gmail.com](mailto:asel.usmanova1988@gmail.com)  
©*Ypyshova N.*, Osh State University, Osh, Kyrgyzstan, [nyryshova12@gmail.com](mailto:nyryshova12@gmail.com)  
©*Tupchiboeva M.*, Osh State University, Osh, Kyrgyzstan, [muba8787@gmail.com](mailto:muba8787@gmail.com)  
©*Tashieva N.*, Osh State University, Osh, Kyrgyzstan, [ntashieva@oshsu.kg](mailto:ntashieva@oshsu.kg)

*Аннотация.* Рассматриваются особенности перевода реалий в гастрономическом дискурсе на материале французских и кыргызских языков. Актуальность темы обусловлена глобализацией, изменениями в семейных структурах и гендерных ролях, а также растущим интересом к кулинарным традициям различных культур. Цель исследования заключается в сравнительном анализе специфичных региональных блюд и кулинарных традиций, а также в изучении исторического, социологического и психолингвистического аспектов гастрономии. Методы включают исторический анализ, социологические и психологические аспекты, сравнительное изучение литературных и фольклорных источников. Основные результаты и выводы подчеркивают значимость кулинарных реалий в культурных и языковых контекстах.

*Abstract.* This article examines the features of translating realities in gastronomic discourse based on French and Kyrgyz languages. The relevance of the topic is driven by globalization, changes in family structures and gender roles, as well as the growing interest in culinary traditions of various cultures. The aim of the study is a comparative analysis of specific regional dishes and culinary traditions, along with the study of historical, sociological, and psycholinguistic aspects of gastronomy. The research methods include historical analysis, sociological and psychological aspects, and a comparative study of literary and folklore sources. The main results and conclusions highlight the significance of culinary realities in cultural and linguistic contexts.

*Ключевые слова:* гастрономия, кулинарные традиции, перевод реалий, культурные особенности, еда, блюда, кухня.

*Keywords:* gastronomy, culinary traditions, translation of realities, cultural features, food, dishes, cuisine.

Перевод гастрономических реалий представляет собой сложную задачу, требующую глубокого понимания не только лингвистических аспектов, но и культурных, социальных и исторических контекстов. В данной статье обсуждаются специфические аспекты перевода гастрономических реалий на материале французского и кыргызского языков, уделяя особое внимание редким и уникальным элементам. Современная глобализация привела к более тесному взаимодействию культур, и понимание гастрономических реалий стало важным аспектом культурного обмена. Перевод названий блюд, ингредиентов и кулинарных техник, которые часто не имеют точных аналогов в других языках, представляет собой сложную задачу, требующую от переводчика высокого уровня профессионализма и тщательного подхода.

Французская кухня славится своим разнообразием и богатством вкусов. Одним из самых интересных и уникальных блюд Прованса является *Pieds raquets* [1] – блюдо из бараньих ножек и желудков, завернутых в марлю и тушеных в соусе. В Лионе популярным блюдом является *Andouillette* – традиционная лионская колбаса из свинины или говядины, отличающаяся специфическим сильным запахом и вкусом. *Cervelle de canut* (Лион)-лионское блюдо, представляющее собой мягкий сыр, смешанный с травами, чесноком, луком и белым вином. Подается как закуска с хлебом. В регионе Овернь можно встретить *Aligot* [2] – пюре из картофеля, сыра и сливок, доведенное до тягучей консистенции. *Cassoulet* (Лангедок) – традиционное блюдо из региона Лангедок, представляющее собой запеканку из фасоли, утки, свинины и колбасы. Готовится медленно, что придает блюду насыщенный вкус и аромат. *Tarte Tatin* (Солони) – обратный яблочный пирог, где яблоки карамелизируются в масле и сахаре перед выпеканием. Подается обычно с ванильным мороженым.

Франция славится своими кулинарными традициями, богатыми разнообразием блюд, приготовленных из свежих и качественных ингредиентов. Гастрономические обычаи занимают важное место в культурной жизни страны. Каждому региону присущи свои уникальные блюда и техники приготовления. Перевод гастрономических реалий требует особого внимания к культурным различиям, проблемам эквивалентности и необходимости адаптации. Пицца является основным элементом национальных материальных ценностей и занимает ключевое место в кыргызском языковом представлении мира. На основе многочисленных исследований в области лингвокогнитивной и лингвокультурной науки, пицца упоминается как один из ключевых концептов культуры. Пицца является основным признаком, формирующим модель питания на экологической основе и демонстрирующим особенности культуры кочевых кыргызов [3].

В Кыргызстане также существуют уникальные гастрономические традиции. Чучук – это традиционная колбаса из конины или говядины с добавлением специй и чеснока, часто подаваемая на праздниках. Курут – высушенные йогуртовые шарики, которые можно употреблять в сухом виде или растворять в воде. Талкан – мука из обжаренного ячменя или пшеницы, смешанная с маслом и сахаром, используется как сытный перекус или десерт.

Кызыл курут — это блюдо представляет собой высушенные и ферментированные молочные продукты, которые затем смешиваются с сахаром и мукой. Кызыл курут употребляется в сухом виде или растворяется в воде. Жареный куурдак — традиционное кыргызское блюдо, приготовленное из обжаренной говядины или баранины с картофелем и луком. Часто готовится на праздниках и семейных встречах. Ашлям-фу — блюдо представляет собой холодный суп из лапши, овощей и специй, и часто подается летом как освежающее блюдо. Несмотря на его разнообразные культурные корни, ашлям-фу стал важной частью кулинарного наследия Кыргызстана.

В ходе анализа выявляются основные сложности перевода гастрономических реалий, такие как вопросы эквивалентности, культурные различия и нехватка соответствующих терминов в языке перевода. Существенным аспектом также является необходимость адаптации контента для различных аудиторий. Изучение этих проблем способствует разработке рекомендаций и стратегий, направленных на повышение качества переводов в области гастрономии.

Различия в социальном статусе и классовой структуре также влияют на гастрономические реалии. Во Франции Foie gras и трюфели ассоциируются с высоким социальным статусом, тогда как Pot-au-feu и Cassoulet представляют повседневную еду рабочего класса. В Кыргызстане Кымыз и Бешбармак символизируют благосостояние и гостеприимство, в то время как Боорсок и Жареный куурдак ассоциируются с рабочим классом.

Понимание культурного, исторического и социального контекста гастрономических реалий важно для точного и глубокого перевода. Региональные блюда и традиции Франции и Кыргызстана демонстрируют богатство и разнообразие кулинарных традиций, подчеркивая значение культурного обмена и взаимопонимания. Анализ исторических событий и социальных преобразований, повлиявших на гастрономическую культуру, позволяет глубже понять процесс формирования и эволюции кулинарных традиций Франции и Кыргызстана. Такие изменения, как колонизация, торговые пути и миграция, значительно повлияли на гастрономические реалии обеих стран.

Франция, с ее богатой историей колонизации и мощной торговой сетью, приняла многие гастрономические элементы из своих колоний. Например, французская колонизация в Африке и Карибском бассейне привела к внедрению новых ингредиентов, таких как кокосовое молоко, какао и сахар. Эти ингредиенты стали неотъемлемой частью французской кухни, обогатив ее новыми вкусовыми палитрами. Миграция в XX веке также оказала значительное влияние на французскую гастрономию. Массовая иммиграция из Северной Африки и Южной Азии привнесла в французскую кухню такие блюда, как кебабы и кускус [4], которые стали популярными среди местного населения. Эти миграционные процессы не только изменили гастрономическую карту Франции, но и способствовали культурному обмену и взаимопроникновению традиций.

Социальные изменения, такие как урбанизация и рост городов, также повлияли на гастрономический дискурс. С развитием городов и увеличением занятости населения, ресторанный бизнес начал процветать, приводя к появлению многочисленных ресторанов и кафе, предлагающих разнообразные блюда. В свою очередь, это способствовало росту популярности ресторанов быстрого питания и фастфуда, что также отразилось на гастрономической культуре Франции.

Исторические события и социальные изменения также оказали существенное влияние на Кыргызстан. В прошлом, Кыргызстан был важным узлом на Великом Шелковом пути, что способствовало обмену кулинарными традициями с другими регионами, такими как Китай и Индия. Торговые маршруты значительно обогатили кыргызскую кухню, привнеся экзотические специи и ингредиенты. [5].

В советский период миграция из различных регионов СССР также внесла свой вклад в формирование кыргызской гастрономии. Например, такие блюда, как пельмени и борщ, стали популярными в кыргызской кухне благодаря миграционным процессам. Эти изменения привнесли новые вкусовые оттенки и кулинарные техники, обогатив традиционные блюда. После обретения независимости в 1991 году, Кыргызстан столкнулся с экономическими трудностями, которые повлияли на доступность продуктов питания и популярность

традиционных блюд. Тем не менее, несмотря на все сложности, традиционная кыргызская кухня сохранила свою уникальность и продолжает развиваться, адаптируясь к современным реалиям.

Исторический анализ изменений в гастрономическом дискурсе Франции и Кыргызстана демонстрирует, как колонизация, торговые маршруты и миграция способствовали формированию и эволюции кулинарных традиций. Эти процессы не только обогатили гастрономические культуры обеих стран, но и способствовали культурному обмену и взаимопониманию. Понимание этих исторических и социальных контекстов помогает глубже оценить уникальность и сложность перевода гастрономических реалий, что играет важную роль в современных лингвистических и культурных исследованиях.

Изучение гастрономии через призму социальных классов и статуса позволяет глубже понять культурные и социальные различия, а также их влияние на кулинарные традиции во Франции и Кыргызстане. Различия в социальном статусе и классовой структуре могут существенно влиять на гастрономические реалии и их восприятие, что выражается в различных блюдах, ассоциирующихся с элитой или рабочим классом.

Во Франции гастрономия имеет глубокие исторические корни и тесно связана с социальными и культурными традициями. Определенные блюда и кулинарные техники ассоциируются с высоким социальным статусом, тогда как другие являются частью повседневной жизни рабочего класса.

Элитные блюда: *Foie gras*: гусиная печень является символом роскоши и часто подается на праздничных мероприятиях. Это блюдо олицетворяет высокий социальный статус и изысканность французской кухни [6]. *Truffles*: трюфели – дорогой и редкий ингредиент, который используют в блюдах высокой кухни, подчеркивая статус и эксклюзивность.

*Кухня королевских дворов*: французская королевская кухня, развивавшаяся при дворе, внесла значительный вклад в формирование *haute cuisine* – высокой кухни, включающей сложные и изысканные блюда.

*Блюда рабочего класса*: *Pot-au-feu*: это традиционное французское блюдо из вареного мяса и овощей является примером домашней кухни, характерной для рабочего класса. Оно символизирует тепло и уют семейного очага.

*Cassoulet*: запеканка из фасоли, утки и свинины ассоциируется с простотой и сытностью, характерной для сельской местности и рабочего класса.

*Рабочие трапезы*: в индустриальный период простые и питательные блюда, такие как рататуй, стали популярными среди рабочего класса.

В Кыргызстане гастрономия также отражает социальные различия и классовую структуру. Традиционные блюда, приготовленные из определенных ингредиентов или с использованием особых техник, могут символизировать социальный статус и богатство.

Элитные блюда: *Кымыз*: ферментированное кобылье молоко, часто ассоциирующееся с гостеприимством и высоким статусом. В прошлом кымыз был доступен в основном элите и богатым людям. *Бешбармак*: традиционное кыргызское блюдо из мяса с лапшой, подаваемое на торжественных мероприятиях. Оно символизирует благосостояние и уважение.

*Блюда рабочего класса*: *Боорсок*: жареные кусочки теста, напоминающие пончики, являются повседневной едой, доступной всем слоям населения, но особенно популярны среди рабочего класса. *Жареный куурдак*: блюдо из обжаренного мяса с картофелем и луком, часто готовится на семейные обеды и ужины, и является важной частью рациона рабочего класса.

На национальных праздниках и свадьбах часто подают блюда, символизирующие богатство и достаток, такие как *куурдак* и *бешбармак*. Блюда, приготовленные из доступных ингредиентов и приспособленные к кочевому образу жизни, такие как *курут* и *талкан*, продолжают оставаться важной частью кыргызской кухни.

Эти различия и сходства отражаются в специфических блюдах и кулинарных техниках, символизирующих принадлежность к определенному социальному классу и статусу. Различия в восприятии и понимании гастрономических терминов могут быть обусловлены культурными особенностями. Например, во Франции еда часто ассоциируется с удовольствием и эстетикой, тогда как в Кыргызстане гастрономические термины могут быть связаны с семейными ценностями и традициями. Французская культура придает большое значение эстетике и качеству пищи. Французы любят наслаждаться едой и считают ее важной частью своей жизни. Гастрономические термины во Франции вызывают эмоции, связанные с наслаждением, комфортом и праздником [7]. В Кыргызстане гастрономические термины часто ассоциируются с традициями, семейными ценностями и природой. Еда играет важную роль в культурных ритуалах и семейных встречах. Гастрономические реалии в Кыргызстане вызывают эмоции, связанные с единством, уважением к истории и здоровым образом жизни.

Психолингвистический анализ позволяет исследовать, как культурные особенности влияют на восприятие и понимание гастрономических терминов. Восприятие определенных блюд и гастрономических реалий может вызывать разнообразные эмоции и ассоциации в зависимости от культурного контекста. Во Франции еда часто ассоциируется с искусством и наслаждением. Французы гордятся своей кулинарной традицией и стремятся сохранить и передать свое гастрономическое наследие. Некоторые термины вызывают особые эмоции и ассоциации у французов: *Foie gras* - ассоциируется с роскошью и праздничностью, часто подается на торжественных мероприятиях и его вкус вызывает чувство удовольствия и изысканности. *Croissant* - ассоциируется с утренней рутинной и уютной, часто подается на завтрак, и его запах и вкус вызывают чувство комфорта и удовольствия. *Bouillabaisse* - рыбный суп из Прованса, ассоциируется с морем и отпуском, его вкус и аромат напоминают о теплых летних днях на побережье.

В Кыргызстане гастрономические термины и блюда также вызывают множество эмоций и ассоциаций, часто связанных с традициями и семейными ценностями. *Бешбармак* - традиционное блюдо ассоциируется с семейными встречами и праздниками, вызывая чувство единства и гостеприимства. *Курут* - высушенные йогуртовые шарики, ассоциируется с кочевым образом жизни и традициями предков, вызывая чувство ностальгии и уважения к истории. *Кымыз* - ферментированное кобылье молоко, ассоциируется с природой и здоровьем, его вкус вызывает чувство свежести и бодрости, а также гордость за национальные традиции. Кулинарные традиции играют важную роль в литературе и культуре как Франции, так и Кыргызстана, являясь отражением социальных, культурных и исторических аспектов жизни этих стран. В обеих культурах еда служит не только для утоления голода, но и символом культурной идентичности, объединяя людей и сохраняя традиции предков.

Во Франции еда олицетворяет искусство жизни и наслаждение, играя центральную роль в социальной и культурной жизни. Французская кухня известна своим разнообразием и изысканностью, что находит отражение в литературе и искусстве. В литературе французские кулинарные традиции часто используются для создания глубокой и эмоционально насыщенной. Так, в произведениях Марселя Пруста, таких как "По следам утраченного

времени", кулинарные образы, как, например, знаменитые мадленки, вызывают в героях сильные воспоминания и эмоции, связывая их с детством и семейными трапезами.

Эмиль Золя в романе "Чрево Парижа" детально описывает рынки и продукты, подчеркивая важность гастрономии в повседневной жизни парижан и иллюстрируя социальные и экономические реалии того времени. Жан-Антуан Карем, известный как отец высокой французской кухни, в своих книгах делится кулинарными секретами и рецептами, подчеркивая изысканность и культурное значение французской гастрономии. В изобразительном искусстве, такие работы как "Анжелюс" Жана-Франсуа Милле и "Завтрак на траве" Эдуарда Мане, отражают связь людей с едой и природой, подчеркивая важность гастрономии в повседневной жизни.

В Кыргызстане кулинарные традиции также играют центральную роль в культуре и литературе, отражая богатые культурные наследия и традиции кочевого образа жизни. Чингиз Айтматов, один из самых известных кыргызских писателей, часто обращается к описанию кулинарных традиций в своих произведениях. В романе "Белый пароход" Айтматов упоминает традиционные кыргызские блюда, такие как "бешбармак и плов", которые символизируют гостеприимство и семейные ценности. В произведении "Тополёк мой в красной косынке" также описываются традиционные блюда, такие как плов и кумыс, которые поддерживают связь с культурными корнями и традициями предков [8].

В эпосе "Манас", который является важнейшим произведением кыргызской культуры, кулинарные традиции играют ключевую роль. Бешбармак и кумыс часто упоминаются как символы единства, силы и здоровья кыргызского народа. Эти блюда готовятся на больших собраниях и праздниках, показывая важность совместных трапез и культурных ритуалов.

Кулинарные традиции как Франции, так и Кыргызстана имеют глубокое культурное значение. Они способствуют сохранению и передаче культурного наследия, укрепляют социальные связи и символизируют единство и гостеприимство. Во Франции кулинарные традиции отражают социальные и культурные аспекты жизни, создавая атмосферу праздника и наслаждения. Праздничные традиции, такие как рождественское полено (*Bûche de Noël*) и пикники на День Бастилии, подчеркивают важность еды в культуре.

В Кыргызстане кулинарные традиции тесно связаны с кочевым образом жизни и сельским хозяйством. Совместные трапезы и приготовление традиционных блюд, таких как бешбармак и курут, укрепляют семейные и социальные связи, передавая культурные ценности и обычаи от поколения к поколению. Традиционные кыргызские ковры и ткани: Визуальные изображения традиционных кыргызских блюд, таких как бешбармак и кумыс, можно найти на коврах и тканях. Эти изображения передают культурное наследие и символизируют гостеприимство и богатство кулинарных традиций. В изобразительном и декоративно-прикладном искусстве Кыргызстана сцены приготовления и употребления пищи часто изображаются как важные социальные и культурные мероприятия. Эти образы подчеркивают значимость кулинарных традиций в повседневной жизни и культурных ритуалах.

Кулинарные традиции, представленные в литературе и искусстве, помогают глубже понять культурные особенности и социальные аспекты жизни народа. Они создают аутентичную атмосферу и передают важные культурные ценности, такие как гостеприимство, единство и уважение к предкам. Эти образы оживляют тексты и произведения искусства, делая их более насыщенными и многогранными. Изучение этих традиций в литературных и художественных произведениях позволяет глубже понять культурное богатство и многогранность жизни народов, а также подчеркнуть важность гастрономии как элемента культурного наследия.

Расширение международных связей и изменения в семейных структурах и гендерных ролях оказывают значительное влияние на гастрономические традиции и их восприятие в современном мире. Эти процессы способствуют культурному обмену, адаптации и развитию новых кулинарных практик, обогащая гастрономическое наследие различных этносов и создавая новые уникальные блюда. Интернационализация способствует расширению культурных горизонтов и взаимопроникновению различных кулинарных традиций. Это выражается в нескольких ключевых аспектах:

1) расширение международных контактов приводит к доступности экзотических ингредиентов и специй по всему миру. Теперь люди могут готовить блюда различных культур у себя дома, используя продукты, которые ранее были недоступны. Например, во Франции можно найти ингредиенты для приготовления кыргызских блюд, а в Кыргызстане — для французских.

2) рестораны, кулинарные шоу и гастрономические фестивали способствуют знакомству с блюдами и традициями различных этносов. Это дает возможность людям попробовать новые вкусы и узнать больше о кулинарных наследиях других культур. Французские и кыргызские кухни становятся популярными за пределами своих родных стран, что способствует развитию этнических ресторанов и рынков.

Различные кулинарные традиции сливаются, создавая новые, гибридные блюда. Например, можно встретить блюда, объединяющие элементы французской и кыргызской кухни. Такие блюда становятся символом культурного обмена и взаимопонимания.

Современные изменения в семейных структурах и гендерных ролях существенно повлияли на кулинарные традиции. С ростом числа работающих женщин, приготовление пищи стало общим занятием, в котором участвуют и мужчины. Это способствует развитию новых семейных обычаев и рецептов, а совместное приготовление пищи укрепляет семейные узы и взаимопонимание. В условиях городской жизни, где у людей меньше времени на приготовление пищи, популярность приобретают быстрая и полуфабрикатная еда. Тем не менее, многие семьи стремятся сохранить традиционные рецепты, готовя их по выходным или на праздники, что поддерживает культурные и семейные ценности. Современные тенденции в области здорового питания влияют на кулинарные предпочтения и рецепты. Люди становятся более осведомленными о преимуществах здорового питания и стремятся разнообразить свой рацион полезными блюдами из различных культур. Это способствует созданию новых рецептов, которые гармонично сочетают в себе традиционные и современные методы приготовления пищи. Глобализация и изменения в семейных структурах и гендерных ролях существенно влияют на современные гастрономические традиции. Эти процессы способствуют культурному обмену, адаптации и распространению различных кулинарных практик, обогащая гастрономическое наследие различных народов. В результате современная кыргызская кухня представляет собой богатое и разнообразное сочетание исторических влияний культурного обмена, не теряя при этом свою уникальность и самобытность. Современные кыргызские повара умело сочетают традиционные методы приготовления с новыми кулинарными техниками, создавая уникальные и неповторимые блюда, которые отражают богатое историческое прошлое и современный динамичный характер страны.

Анализ перевода гастрономических реалий показал, что кулинарные традиции играют ключевую роль в сохранении и передаче культурного наследия. Они способствуют межкультурному обмену и взаимопониманию, подчёркивая уникальность и богатство кулинарных традиций Франции и Кыргызстана.

Исходя из выше сказанного, можно сделать вывод о необходимости продолжения исследований и разработки практических рекомендаций по улучшению перевода гастрономических реалий. В частности, создание специализированных словарей и глоссариев, содержащих термины и понятия, характерные для конкретных кулинарных традиций, что будет способствовать не только повышению качества перевода, но и укреплению межкультурных связей и сохранению культурного наследия.

*Список литературы:*

1. Бурден Э. Гурман. Нью-Йорк: Блумсбери. 2000.
2. Карем Ж.-А. Искусство французской кухни. Париж: Имагон. 1828.
3. Абдразакова Г. Ш. Alatoo Academic Studies No 1 2022
4. Пруст М. По следам утраченного времени. Париж: Грассе, 1913.
5. Золя Э. Чрево Парижа. Париж: Шарпантье. 1873.
6. Чайбеков К. Эпос Манас: История и Традиции. Бишкек: Кыргыз Университет. 2021.
7. Юнусова А. Кулинарные традиции Кыргызстана. Бишкек: Ала-Тоо Пресс, 2021.
8. Айтматов, Ч. Тополёк мой в красной косынке. М.: Художественная литература. 1963.

*References:*

1. Burden, E. (2000). Gurman. N'yu-Iork. (in Russian).
2. Karem, Zh.-A. (1828). Iskusstvo frantsuzskoi kukhni. Parizh. (in Russian).
3. Abdrazakova, G.Sh. (2022) Alatoo Academic Studies. (in Russian).
4. Prust, M. (1913). Po sledam utrachennogo vremeni. Parizh: Grasse(in Russian).
5. Zolya, E. (1873). Chrevo Parizha. Parizh. (in Russian).
6. Chaibekov, K. (2021). Epos Manas: Istoriya i Traditsii. Bishkek. (in Russian).
7. Yunusova, A. Kulinarye traditsii Kyrgyzstana. Bishkek. (in Russian).
8. Aitmatov, Ch. (1963). Topolek moi v krasnoi kosynke. (in Russian).

*Работа поступила  
в редакцию 20.01.2025 г.*

*Принята к публикации  
29.01.2025 г.*

*Ссылка для цитирования:*

Усманова А. М., Ыпышова Н. У., Тупчибоева М. К., Ташиева Н. С. Перевод гастрономических реалий: от традиции к глобализации на примере Франции и Кыргызстана // Бюллетень науки и практики. 2025. Т. 11. №4. С. 567-574. <https://doi.org/10.33619/2414-2948/113/78>

*Cite as (APA):*

Usmanova, A., Ypyshova, N., Tupchiboeva, M., & Tashieva, N. (2025). Translation of gastronomic realities: from tradition to globalisation on the example of France and Kyrgyzstan. *Bulletin of Science and Practice*, 11(4), 567-574. (in Russian). <https://doi.org/10.33619/2414-2948/113/78>