

Маркус Куннари

ПРИНЦИПЫ СОСТАВЛЕНИЯ РУССКО- ФИНСКОГО ГЛОССАРИЯ ТЕРМИНОВ, СВЯЗАННЫХ С ДЕГУСТАЦИЕЙ ПИВА

Факультет информационных технологий и коммуникационных наук
Бакалаврская работа
Январь 2024

АННОТАЦИЯ

Маркус Куннари: Принципы составления русско-финского глоссария терминов, связанных с дегустацией пива

Бакалаврская работа

Университет Тампере

Бакалаврская программа по языкам: русский язык

Январь 2024

Целью нашего исследования является разработка принципов создания русско-финского глоссария терминов, связанных с дегустацией пива. Результатом нашей работы является глоссарий, состоящий из 28 ключевых слов, которые могут быть использованы, например, при изучении русского языка и переводе меню. При подборе терминов мы сосредоточились на понятиях, используемых для оценки и описания вкуса пива. Нашей вторичной целью была гармонизация лексики по оценке пива в русском и финском языках, что, в свою очередь, облегчит изучение и преподавание лексики в данной предметной области.

Материалом нашего исследования является литература, созданная специалистами в области пивоварения и пивной индустрии, а также два корпуса, содержащие материалы различных интернет-сайтов, посвященных обзорам пива. Кроме того, для проверки употребления терминов мы использовали альтернативные интернет-источники, такие как блоги, сайты пивоваренных компаний и словари. Методы и структура исследования основаны на принципах лексикографии и корпусной лингвистики.

При составлении глоссария необходимо было учитывать целевую группу, уровень знаний целевой группы и предназначение глоссария. Исходным пунктом было то, что целевая группа глоссария ничего не знает ни о пиве, ни о его производстве, ни о его дегустации. Для того чтобы глоссарий был максимально релевантным для целевой группы, он должен был содержать точные определения, примеры использования на русском языке и их перевод на финский.

Сложность исследования заключалась в том, что лексический состав в изучаемой нами области в настоящее время недостаточно устоялся. Дополнительную сложность представлял субъективный характер дегустации пива: за время своего увлечения или карьеры пивные дегустаторы вырабатывают свой «почерк» и трактовку терминологии. Кроме того, практически невозможно проверить личность дегустаторов в Интернете, поэтому нет никакой информации об их бэкграунде и знаниях. Несмотря на эти трудности, эту тему стоит исследовать и в будущем, так как интерес к пиву продолжает расти, а развитие пивоваренной промышленности продолжается.

Ключевые слова: дегустация пива, терминоведение, глоссарий, словарная работа,

Оригинальность исследования проверена с помощью программы Turnitin OriginalityCheck.

TIIVISTELMÄ

Markus Kunnari: Principy sostavleniâ russko-finskogo glossariâ terminov, svâzannyh s degustaciej piva
Kandidaatintutkielma
Tampereen yliopisto
Kielten tutkinto-ohjelma, venäjän opintosuunta
Tammikuu 2024

Tämän tutkielman tarkoituksena on tarkastella venäläis-suomalaisen olutarvostelusanaston laatimisen periaatteita. Tutkielman lopputuloksena on 28 hakusanaa sisältävä sanasto, jota voi hyödyntää venäjän opiskelussa ja ruokalistojen suomentamisessa. Sanasto keskittyy termeihin, joita käytetään oluen maun arvioinnin ja kuvailun yhteydessä. Tutkimuksen tarkoituksena on myös harmonisoida olutarvostelutermistöä venäjän ja suomen kielen välillä, mikä taas helpottaa tämän aihepiirin sanaston opiskelua ja opetusta.

Tutkielman aineistoon kuuluu kirjallisuutta panimo- ja olutalan ammattilaisilta sekä kaksi korpusta, jotka on koostettu internetistä eri oluenarvostelusivustoilta. Termistön käytön varmentamiseen on lisäksi käytetty vaihtoehtoisia verkkolähteitä, kuten blogeja, panimoyhtiöiden kotisivuja ja sanakirjoja. Tutkielman metodeina ja viitekehystenä on sovellettu sanastotyön periaatteita sekä korpuslingvistiikkaa.

Olutarvostelusanaston laatimisessa tuli ottaa huomioon sanaston kohderyhmä, kohderyhmän tietotaso sekä sanaston käyttötarkoitus. Lähtökohtana oli, että sanaston kohderyhmä ei tiedä mitään oluesta, sen valmistuksesta tai arvostelusta. Jotta sanasto vastaisi mahdollisimman hyvin kohderyhmän käyttötarkoitusta, piti siihen sisällyttää tarkkoja määritelmiä ja venäjänkielisiä käyttöesimerkkejä suomenkielisine käännöksineen.

Tutkielma oli haastava toteuttaa, sillä tutkittavan alan sanasto ei ole tällä hetkellä tarpeeksi vakiintunutta. Haastavuutta lisäsi myös oluen arvostelun subjektiivinen luonne: olutarvostelijoille kehittyi harrastuksensa tai uransa aikana omanlaisensa käsiala ja käsitys aiheeseen liittyvistä termeistä. Tämän lisäksi verkkoarvostelijoiden henkilöllisyyksiä on käytännössä mahdotonta todentaa, joten heidän taustastaan tai tietämyksestään ei ole tietoa. Haastavuudestaan huolimatta olutarvostelusanastoa kannattaa tutkia myös jatkossa, sillä panimoalan kasvaessa myös kiinnostus olutta kohtaan kasvaa jatkuvasti.

Avainsanat: olutarvostelu, terminologia, sanasto, sanastotyö

Tämän julkaisun alkuperäisyys on tarkastettu Turnitin OriginalityCheck –ohjelmalla.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ВВЕДЕНИЕ	5
2 ОСНОВЫ ТЕРМИНОЛОГИЧЕСКОЙ ТЕОРИИ	7
2.1 Отношения между объектом, понятием, дефиницией и термином	7
2.2 Содержание и объем понятия	7
2.3 Логико-понятийная система	7
2.4 Дефиниция	8
2.5 Подбор и создание соответствий	8
3 СТРУКТУРА И ЯЗЫК ПИВНЫХ ОБЗОРОВ	10
4 ПРОЕКТИРОВАНИЕ СЛОВАРЕЙ СПЕЦИАЛЬНОЙ ЛЕКСИКИ	12
4.1 Цель словаря	12
4.2 Целевая группа	12
4.3 Структура словаря.....	12
4.4 Источники.....	13
5 МАТЕРИАЛ И МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ	14
6 АНАЛИЗ ПОНЯТИЙ ПИВНЫХ ОБЗОРОВ	15
7 ЗАКЛЮЧЕНИЕ	30
8 СПИСОК ИСТОЧНИКОВ	31
Теоретическая литература	31
Материал исследования.....	31
Электронные источники.....	31
9 ПРИЛОЖЕНИЯ	34
9.1 Сокращения.....	34
9.2 Глоссарий терминов, связанных с дегустацией пива	35
9.3 Алфавитный указатель	40

1 ВВЕДЕНИЕ

Целью нашего исследования является разработка принципов составления русско-финского глоссария терминов, связанных с дегустацией пива. Мы рассматриваем особенности русской и финской дегустационной лексики, способы ее перевода, а также параметры русско-финского двуязычного глоссария для студентов, интересующихся дегустацией и оценением пива.

Крафтовая революция – международное явление, благодаря которому количество микропивоварен, производящих крафтовое пиво, значительно увеличилось, в связи с чем домашнее пивоварение, дегустация и оценивание пива стали интересовать широкую публику. Например, в Санкт-Петербурге в 2015 году объемы продаж крупных пивоваренных компаний упали на 17%, а рынок крафтового пива вырос на 35% (Модель, Конфисахор 2016).

Однако, согласно Александру Петроченкову, крафтовая революция не сразу стала заметным всемирным явлением. Это длительный процесс, на который повлияли различные события в Европе и Америке. Событием, положившим начало крафтовой революции, он называет закон 1978 года, легализирующий производство домашнего пива для личного потребления в Америке. (Петроченков 2018, 75)

Петроченков считает Майкла Джеймса Джексона, английского журналиста, человеком, благодаря которому крафтовая революция стала распространяться по России. Джексон стал известен благодаря своему произведению «Пиво. 500 великих марок. Путеводитель» (Петроченков 2018, 75–76).

Мы считаем, что распространение крафтовой революции по всему миру – значительный фактор в развитии пивной дегустационной лексики. Мы предполагаем, что большинство составителей пивных обзоров на самом деле не являются профессионалами в том, что касается дегустации пива, и использование ими дегустационной лексики может варьироваться, что усложняет нашу работу над гармонизацией терминов.

Целевая группа данного глоссария – финские студенты, изучающие русский язык и интересующиеся оценением и дегустацией пива. Глоссарий может также пригодиться при выполнении переводов ресторанных меню.

Основным материалом исследования являются два корпуса, содержащие пивные обзоры с разных веб-сайтов. Один из корпусов финский, а другой русский. Размер русского

корпуса – 216 обзоров, и он содержит 32 667 словоупотреблений, а размер финского корпуса – 201 обзор, содержащие 14 020 словоупотреблений. Корпуса были собраны вручную.

Анализ корпусов осуществлялся с помощью корпусной программы *SketchEngine*. Мы собрали потенциальные термины через функции *Concordance* (конкорданс) и *Wordlist* (список слов). При выборе терминов мы опирались на показатели их частотности, а также на результаты понятийного анализа.

Понятийный анализ проводился в соответствии с рекомендациями, изложенными в руководстве по терминологической работе *Sanastotyön opas* (Suonuuti 2012). Ниже мы познакомимся с основами терминологической теории, а именно с логико-понятийными системами и способами их представления.

2 ОСНОВЫ ТЕРМИНОЛОГИЧЕСКОЙ ТЕОРИИ

2.1 Отношения между объектом, понятием, дефиницией и термином

В основе нашего исследования лежат теории, представленные в работе *Sanastotyön opas* (Suonuuti 2012). Для понятийного анализа следует выяснить отношения между объектом, понятием, дефиницией и термином.

Как отмечает автор произведения *Sanastotyön opas* Хейди Суонуути, **объект** – это какой-нибудь реальный предмет или явление, конкретные или абстрактные. Когда мы объединяем в своем сознании группу свойств, определяющих этот объект, это называется **понятие**. Понятия – абстрактные представления. Когда эти понятия обсуждаются, нужны термины и дефиниции. **Дефиниция** – вербальное определение понятия, а **термины** – названия этих понятий (Suonuuti 2001, 11).

2.2 Содержание и объем понятия

Согласно *Sanastotyön opas* (Suonuuti 2012, 12), понятия содержат в себе характеристики, определяющие их положение в логико-понятийной системе. Эти характеристики понятия на самом деле являются свойствами объектов. У каждого понятия много определяющих его характеристик, но многие из них слишком общие. В связи с этим в дефинициях используются дифференцирующие характеристики, чтобы получить четкие и короткие определения понятий (Suonuuti 2001, 12). **Объем понятия** – это совокупность объектов, соответствующих данному понятию. Например, объем понятия «дерево» составляют все сосны, ели, березы и т. д. **Содержание понятия** состоит из определяющих характеристик понятия.

2.3 Логико-понятийная система

В произведении *Sanastotyön opas* (Suonuuti 2012, 13) подчеркивается, что понятия всегда связаны с другими понятиями. Группы понятий образуют логико-понятийные системы. В этих системах понятия связаны друг с другом разнообразными связями. Обычно эти связи разделяются на следующие три группы: **иерархические отношения**, **партитивные отношения** и **функциональные отношения**, но зачастую понятийные системы являются комбинациями этих отношений. Эти отношения вместе с дефинициями терминов можно представить в виде схемы (Suonuuti 2012, 13).

В иерархических отношениях понятия разделяются на уровни согласно количеству их общих характеристик (Suonuuti 2001, 13), например, дерево – это гипероним (родовое понятие) для хвойного дерева, которое является по отношению к дереву гипонимом (видовым понятием). Иерархические отношения изображаются при помощи древовидных линий (Suonuuti 2001, 13).

Партитивными отношениями называют такие отношения, в которых гипоним является частью целого (Suonuuti 2001, 15). Например, ветвь – часть дерева. Партитивные отношения изображаются при помощи гребневидных линий (Suonuuti 2001, 16).

Функциональными отношениями является группа неиерархических отношений, основанных на ассоциациях (Suonuuti 2001, 17). Ими могут быть, например, следующие виды: причина и следствие, последовательность (например, осень и зима), производитель и объект производства. В логико-понятийных схемах данные отношения изображаются стрелками (Suonuuti 2001, 17).

2.4 Дефиниция

В словарях специальной лексики существуют два типа дефиниций: экстенсиональные и интенсиональные. **Экстенсиональные дефиниции** перечисляют все объекты, входящие в объем понятия (Suonuuti 2001, 19). Например:

время года

весна, лето, осень, зима

Интенсиональная дефиниция описывает основные и дифференцирующие характеристики понятия (Suonuuti 2001, 19). Например:

ножницы

инструмент для резания, стрижки, состоящий из двух крест-накрест соединённых лезвий с ручками в виде колец (Кузнецов 2014).

Хорошая дефиниция является лаконичной и содержит только необходимую информацию (Suonuuti 2001, 23). Мы следуем в нашем исследовании данному принципу.

2.5 Подбор и создание соответствий

Согласно Инкери Вехмас-Лехто (Vehmas-Lehto 2010, 366), переводное соответствие нужно или найти, или создать. Ниже мы рассмотрим возможные решения для случаев, когда полное соответствие между разноязычными терминами отсутствует.

Полная эквивалентность терминов между языками встречается редко, потому что у них часто имеются различные оттенки значения и особенности употребления. Иногда естественного соответствия в другом языке попросту не существует. Для этих проблем нужно найти решения.

Если естественного соответствия в выходном языке не существует, его можно искусственно создать. Вехмас-Лехто называет это действие «созданием эквивалента» (*vastineenmuodostus*) (Vehmas-Lehto 2010, 368). При создании эквивалента есть три способа: прямое заимствование, пословное или поморфемное калькирование (*käännöslaina*) и семантическое расширение объекта исходного языка (*semanttinen käännöslaina*). (Vehmas-Lehto 2010, 367—369)

3 СТРУКТУРА И ЯЗЫК ПИВНЫХ ОБЗОРОВ

Согласно И. С. Кудашеву (2007, 74), понятие «язык для специальных целей» (ЯСЦ) можно определить следующим образом:

Совокупность естественных или естественно-искусственных языковых средств, используемая в какой-либо области знаний и/или деятельности главным образом для передачи предметной информации и отражающая понятийный аппарат, не являющийся достоянием большинства носителей данного национального языка.

По нашему мнению, язык пивных обзоров можно считать языком для специальных целей, так как он содержит достаточно много языковых средств, которые большинство носителей национального языка не понимают. В пивных обзорах употребление таких языковых средств связано с тем, сколько составитель обзора знает о дегустационной терминологии.

Когда результаты дегустации оформляются в письменной форме, это называется пивным обзором. Написание пивных обзоров в социальных сетях постепенно приобрело популярность в последние годы. Мы считаем, что рост этого пивного увлечения связан с распространением крафтовой революции.

Основная цель пивного обзора – дать четкую информацию о качествах пива. Чтобы достичь этой цели, составители обзоров используют подходящий для этой цели язык. Язык в пивных обзорах отличается от общего языка своими жаргонизмами, которые понятны только любителям пива. Кроме жаргонизмов, для данного языка характерно наличие большого количества прилагательных.

Так как целевая группа обзоров широкая, уровень абстрактности языка в них не очень высок. На конкретность данного текста также влияет основная цель – предоставить информацию о пиве.

Обычно различные характеристики пива оценивают в определенном порядке. Значительная часть обзоров на сайте *olutopas.info* соблюдает следующий порядок:

- Ulkonäkö (внешний вид)
- Tuoksu (аромат)
- Maku (вкус)
- Suutuntuma (англ. *mouthfeel*, ощущение во рту)
- Yleisvaikutelma (общее впечатление)

В принципе, в российских обзорах используется такой же порядок, хотя имеются и небольшие отличия. Одно из наиболее значительных отличий – использование термина *suutuntuma*. В русском языке есть словосочетание «ощущение во рту», но авторы пивных обзоров склонны использовать его в иных ситуациях по сравнению с финским термином. В тех ситуациях, где финские дегустаторы используют слово *suutuntuma*, российские дегустаторы предпочитают термин «тело». Информация, полученная с помощью корпуса, подтверждает это предположение: мы нашли в русском корпусе 62 упоминания слова «тело», в то время как словосочетание «ощущение во рту» использовано только 6 раз. В финском корпусе *suutuntuma* встречается 106 раз. Стоит заметить, что финский эквивалент термина «тело» – *gunko*, и мы нашли 21 случай его использования.

4 ПРОЕКТИРОВАНИЕ СЛОВАРЕЙ СПЕЦИАЛЬНОЙ ЛЕКСИКИ

4.1 Цель словаря

В лексикографических проектах важно определить цель словаря. Как отмечает Кудашев в своей статье *Sanakirjan suunnittelu ja siihen vaikuttavat tekijät* (Kudashev 2013, 25), общая цель словаря, отличающая его от других произведений, – помочь пользователям в интерпретации языковых признаков.

Работа над словарями может быть или дескриптивной или нормативной (Nuoronen 1999, 92). Так как цель нашего исследования – составить дескриптивный глоссарий для использования студентами и переводчиками, он будет содержать типичные понятия из пивных обзоров, и также их синонимы.

Антоним дескриптивного (описательного) словаря – нормативный словарь. Инкери Вехмас-Лехто отмечает в своей статье *Terminologista tutkimusta opinnäytteinä*, что в проектах по созданию нормативных словарей нужны специалисты данной области, чтобы рекомендации по использованию специальных терминов были авторитетными. В нормативных словарях в случае отсутствия какого-нибудь эквивалента рекомендуется оставить пустое место. В дескриптивном словаре лексикограф может, например, перевести или объяснить значение данного понятия (Vehmas-Lehto 2005, 102).

4.2 Целевая группа

Лексикографу необходимо определить целевые группы его словаря. Так как требования всех групп невозможно выполнить, то, согласно Кудашеву (Kudashev 2013, 29), стоит сосредоточиться на потребностях основной целевой группы.

Основной целевой группой нашего глоссария являются финские студенты, изучающие русский язык, то есть неспециалисты. В таких случаях в глоссарии надо включать четкие определения и примеры использования.

4.3 Структура словаря

При проектировании словаря нужно определить его структуру (Kudashev 2013, 27). Согласно С. В. Гриневу-Гриневичу, структура словаря разделяется на две части: макроструктура и микроструктура. Макроструктура – это порядок следования словарных статей. Микроструктура, в узком смысле, – это структура словарной статьи.

К проектированию микроструктуры относится также вопрос о том, какого рода информация включаются в словарь (Гринев-Гриневиц 2008, 39—60).

Так как основная целевая группа нашего глоссария – студенты русского языка, которые еще имеют мало знаний о русском языке, особенно о пивной терминологии, мы считаем, что в глоссарий надо включить по крайней мере дефиниции каждого термина, а также информацию об использовании терминов, поэтому мы добавим переводы с русского на финский для каждого примера использования.

4.4 Источники

Как отмечает автор произведения *Sanastotyön opas*, при словарной работе можно использовать различные источники, в том числе словари, учебники, энциклопедии и базы данных (Suonuuti 2001, 35). Мы используем в качестве источников по крайней мере словари, интернет-сайты и статьи.

Так как надежность источников всегда следует критически оценивать (Suonuuti 2001, 35), при анализе мы уделяли особое внимание тому, откуда взята информация о каждом понятии. Мы считали информацию надежной, если она присутствовала по крайней мере на двух не зависящих друг от друга сайтах.

5 МАТЕРИАЛ И МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ

Основным материалом исследования являются два корпуса: русский и финский, содержащие пивные обзоры, собранные с разных интернет-сайтов. Размер финского корпуса – 201 обзор и 14 020 словоупотреблений, а размер русского корпуса – 216 и 32 667 словоупотреблений. Сбор текстов осуществлялся вручную, а анализ содержания корпусов был проведен с помощью программы *SketchEngine* (<https://www.sketchengine.eu>).

SketchEngine – это программа для анализа корпусов, предоставляющая возможность рассматривать содержание корпуса разными способами. Среди полезнейших функций программы можно назвать следующие: *Wordlist*, с помощью которого можно определить частотность каждого словоупотребления; *Concordance*, который помогает в поиске коллокаций, и *Word Sketch Difference*, с помощью которого можно сравнивать коллокации двух слов.

Мы выбирали кандидаты в термины прямо из этих двух корпусов. Выбор терминов зависел от их частотности в корпусе. Метод анализа понятий основан на терминологической теории. Сначала мы составили список слов, которые мы считали возможными терминами, потом составили логико-понятийные схемы, а затем начали гармонизацию между финскими и русскими логико-понятийными системами. В качестве источников определений мы используем такие источники, как словари, интернет-сайты (в том числе сайты пивоваров и знатоков) и книги о пиве. Мы также отобрали из этих источников некоторые термины, которые мы считали полезными для нашей целевой группы.

Так как целевой группой готового глоссария являются финские студенты, мы обращаем внимание на их потребности. Это значит, что мы собираем слова, которые, как мы предполагаем, могут быть непонятными для студента, который не имеет представления о пивной терминологии.

6 АНАЛИЗ ПОНЯТИЙ ПИВНЫХ ОБЗОРОВ

Ниже мы анализируем все кандидаты в термины, которые мы выбрали из нашего материала. Мы собрали следующие кандидаты в зависимости от их частоты в материале и их полезности для читателей пивных обзоров с точки зрения понимания текста. Кроме этих кандидатов, мы отобрали дополнительные термины от разных источников, которые мы использовали для определений наших терминов.

Выбранные нами кандидаты в термины:

- | | |
|-----------------|----------------------|
| 1. тело | 11. солод |
| 2. баланс | 12. дрожжи |
| 3. консистенция | 13. привкус |
| 4. охмеление | 14. послевкусие |
| 5. горечь | 15. дрожжевой осадок |
| 6. кислинка | 16. кислота |
| 7. горчинка | 17. кружево |
| 8. пенная шапка | 18. паутина |
| 9. карбонизация | 19. плотность |
| 10. хмель | 20. крепость |

Мы расположим термины в нашем словаре по следующему образцу:

русский термин род; **синоним** род (*дополнительные пометы*) финское соответствие (*дополнительная информация*)

дефиниция на финском языке

Примеры использования по-русски

Esimerkit käännetynä suomeksi (перевод примеров на финский)

Начнем с характеристики «тело». При дегустации для описания пивного тела используются такие прилагательные, как «среднее», «легкое», «плотное», «среднеплотное», «маслянистое», «водянистое» «среднетелое», «густое», «вязкое» и «насыщенное». Согласно нашему материалу, больше всех используются прилагательное «плотное», упоминаний которого мы нашли 12.

Согласно источникам в Интернете, «тело» – характеристика пива, которое включает в себя все, что можно чувствовать во рту в момент глотка. Наши источники (ochakovo.ru, mosbrew.ru) подтверждают, что термин «тело» не включает в себя вкусовые ассоциации,

как, например, «цитрус» или «банан»; кроме того, «тело» ни разу не описывают сладким или кислым.

В описании характеристики понятия «тело» возникают проблемы. Выше в нашем исследовании мы говорили об отсутствии термина *suutuntuma* в русской дегустационной терминологии. Все использованные нами источники в Интернете подтверждают это положение: российские дегустаторы предпочитают термин «тело», который существует и в финском, и английском языке, но включают в него характеристики понятия *suutuntuma* (mosbrew.ru, ochakovo.ru) Это значит, что термин «тело» включает в себя все прилагательные, которыми описывается чувства, образующиеся во рту. Русскоязычные дегустаторы используют и прямой перевод – «ощущение во рту» – для описания восприятий, возникающие при дегустации пива. Тем не менее, мы не стали включать этот термин в глоссарий, потому что его использование недостаточно широкое.

Схема 1. ФИ

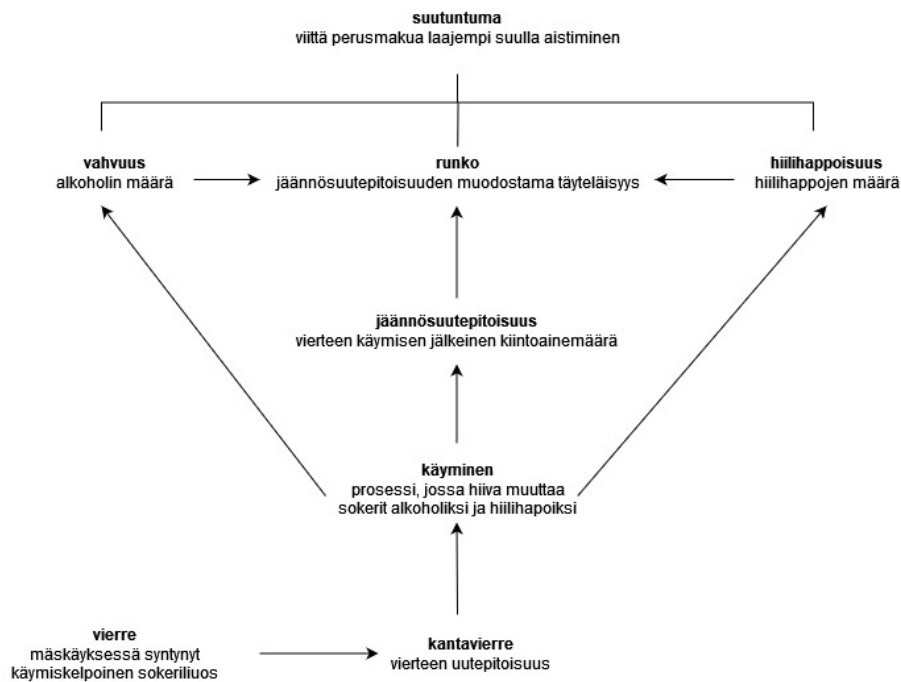
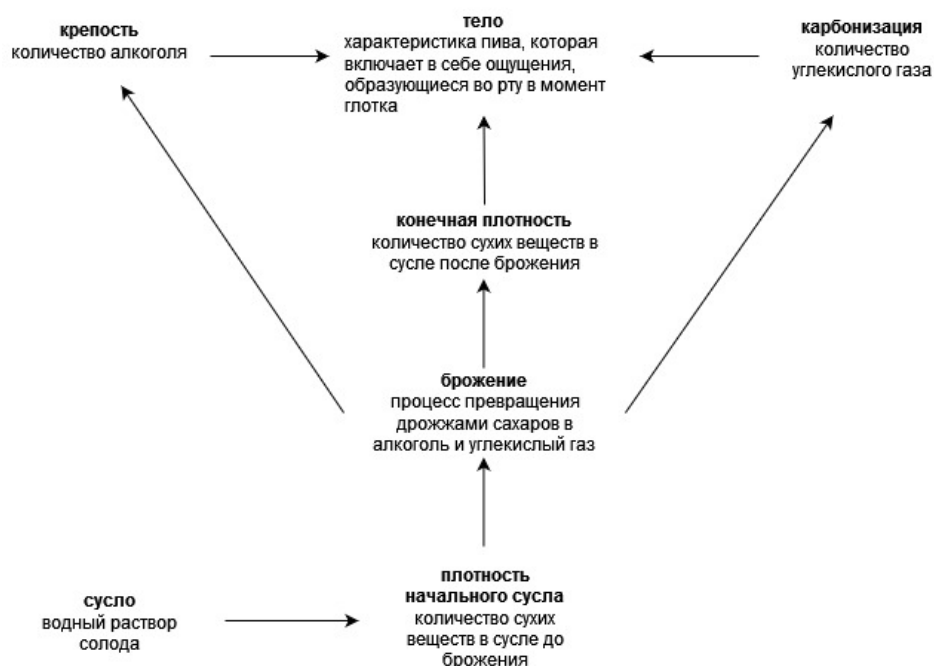


Схема 1. РУ



Мы нашли определение финского понятия *suutuntuma* на сайте *kotus.fi* (сайт Института исконных языков Финляндии), а для определения понятия «тело» мы нашли два сайта, которые мы считаем надежными: сайт московского пиво-безалкогольного комбината «Очаково» и сайт Московской Пивоваренной Компании.

В техническом смысле у понятия «плотность» есть два значения: 1) экстрактивность начального сусла (ЭНС), которое в нашем материале называется и просто «плотность» и 2) экстрактивность конечного сусла. Источники утверждают, что возможно также говорить о начальной плотности (НП) или конечной плотности (КП). (samogonpil.ru, mosbrew.ru)

Но кроме этих технических терминов есть и третье значение термина «плотность», которое часто встречается в дегустационной лексике, и это – плотность по значению прилагательного «плотный». Мы посчитали, что этот термин нужно включать в наш глоссарий и поэтому мы перевели его на финский как *paksuus* и добавили его.

«Плотность» – это содержание в сусле сухих веществ, например, сахара. Плотность начального сусла измеряется для того, чтобы пивоварни могли узнать крепость и конечную плотность сусла после брожения. Таким образом, плотность сусла значительно влияет на тело пива. Об экстрактивности начального сусла иногда

сообщают на этикетке бутылки или банки, поэтому мы считаем эту информацию полезной в дегустационных ситуациях. Поэтому мы добавим все эти термины и их синонимы в глоссарий.

плотность f начального сусла kantavierre

vierteen uuteripitoisuus

Плотность начального сусла 12,3 %.

Oluen kantavierre on 12,3 %.

конечная плотность f jäännösuuteripitoisuus

vierteen käymisen jälkeinen kiintoainemäärä

плотность f paksaus

Маслянистость отсутствует, плотности нет.

Öljyisyys puuttuu, paksuutta ei ole.

тело n runko

jäännösuuteripitoisuuden muodostama täyteläisyys

Тело плотное. Тело мягкое, чуть маслянистое, хотя легкость чувствуется и здесь. Хорошо насыщенное тело.

Runko on tukeva. Runko on pehmeä, hieman öljyinen, vaikka keveys tuntuu myös tässä. Runko on hyvin runsas.

карбонизация f hiilihappoisuus

hiilihappojen määrä

Карбонизация ниже среднего уровня. Карбонизация низкая. Карбонизация сильная. Карбонизация средняя.

Hiilihappoisuus on keskiasteista matalampi. Hiilihappoisuus on matalaa.

Hiilihappoisuus on voimakasta. Hiilihappoisuus on keskiasteista

крепость f vahvuus; alkoholipitoisuus

alkoholin määrä

Крепость пива 8,5%. Крепость пива невысокая.

Oluen vahvuus on 8,5 %. Olut ei ole vahvaa.

«Баланс» – термин, который описывает соотношение вкусовых качеств пива между собой. Согласно нашим корпусам, его используют в тех же ситуациях, что и термин *tasapaino*, так что мы считаем их эквивалентами.

баланс *m* *tasapaino*; *balanssi*

tila, jossa kaikki maut ovat sopusoinnussa keskenään

Pivoa чуть водянистое, может показаться изрядно сладковатым, но в целом баланс неплохой. Баланс горечи и сладости просто идеальный.

Olut on melko vetinen ja saattaa vaikuttaa erittäin makeahkolta, mutta tasapaino ei ole kokonaisuudessaan huono. Katkeron ja makeuden tasapaino on kerrassaan ihanteellinen.

Согласно Толковому словарю Кузнецова (Кузнецов 2014), «консистенция» – степень плотности вещества или густота чего-либо. Но, проверив использование этого термина, мы обнаружили, что его используют в тех же ситуациях, что и «тело», так что мы решили добавить его в глоссарий как синоним термина «тело».

консистенция *f* \approx *runko*; *koostumus*

Консистенция слабая, плотности нет. Бумажно-тонкая консистенция. Стаут густой, очень плотная консистенция.

Runko on heikko, paksuutta ei ole. Runko on paperinohut. Stout on paksu ja sen runko on erittäin tukeva.

Humalointi является финским соответствием слова «охмеление», но в их использовании есть различия. Финские дегустаторы используют слово *humalointi*, когда они описывают вкус хмеля в пиве, а российские используют это слово, согласно нашему материалу, только в тех ситуациях, когда они обсуждают процедуру добавления хмеля в начальное сусло.

охмеление *n* *humalointi* (*vain valmistuksessa*)

humalan lisääminen olueen

Вот, скажем, в случае с этим пивом они попытались скрестить британский пэйл эль с бельгийским, взяв основу от второго и охмеление от первого.

Sanotaanpa nyt näin, että tehdessään tätä olutta he yrittivät risteyttää brittiläisen ja belgialaisen pale alen ottaen pohjan toisesta ja humaloinnin ensimmäisestä.

«Горечь», согласно определению, – это горький вкус или, в разговорном языке, – то, что является горьким на вкус (Кузнецов 2014). Эквивалентом слова «горечь» является *katkeruus* или широко использующееся в разговорном языке слово *katkero*. Мы

подтвердили эквивалентность слов с помощью сравнения их коллокаций в программе *SketchEngine*. Горечь пива можно обозначить международными единицами горечи пива (IBU) или европейскими единицами горечи пива (EBU) (Mäntymaa 2015, 10). Российские дегустаторы пива также используют слово «горчинка», которое означает, по определению Толкового словаря Кузнецова (2014), *горьковатый привкус чего-либо*. Когда мы сравнивали прилагательные, используемые с этими словами, мы сделали вывод, что слово «горечь» используется, когда описывают более горькие ароматы. Следующий список подтверждает наше предположение (зеленый цвет указывает, что коллокаций со словом «горечь» больше, чем со словом «горчинка», а красный цвет указывает обратное).

a_modifier			
небольшой	6	0	...
хмелевую	3	0	...
увесистый	2	0	...
расчетный	2	0	...
настойчивый	1	0	...
адский	1	0	...
шоколадно-кофейная	1	0	...
всепоглощающий	1	0	...
ядренный	1	0	...
грейпфрутовую	1	0	...
ненавязчивая	1	0	...
цитрусовая	1	0	...
явный	1	0	...
ощутимый	1	0	...
умеренный	1	0	...
сильный	1	0	...
густой	1	0	...
неплохой	1	0	...
высокий	1	0	...
мягкий	3	1	...
приятный	4	3	...
яркий	1	1	...
хмелевая	6	7	...
травянистый	1	2	...
легкий	3	23	...
дрожжевой	0	1	...
великолепный	0	1	...
продолжительный	0	1	...
благородный	0	1	...
удивительный	0	1	...
фоновый	0	1	...
тонкий	0	1	...
аккуратный	0	1	...
четко-выраженной	0	1	...
лёгкая-лёгкая	0	1	...
мелькать	0	1	...
отдаленный	0	2	...
хмелевой	0	2	...
выражать	0	2	...
заметный	0	4	...

горечь *f* katkeruus; katkero

katkera maku

В послевкусии некоторое количество хмелевой горечи. В послевкусии ярко выраженное зерно вместе с травянистой горечью.

Jälkimaussa on jonkin verran humalan katkeruutta. Jälkimaussa erottuu selvästi vilja ja ruohoinen katkeruus.

горечь *f* katkeruus; katkero

katkeroiden määrä (IBU tai EBU)

Горечь 40 IBU.

Katkeroiden määrä on 40 IBU.

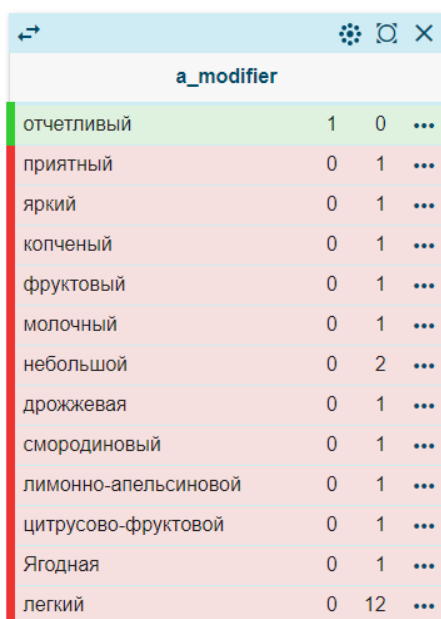
горчинка *f* (puhek.) (dim.) katkeruus, katkero

katkerahko maku

Есть лёгкая горчинка, но очень лёгкая. Баланс тоже неплох, горчинка есть (горечью сейчас я бы ее уже не назвал). Есть горчинка, слабая.

(Oluessa) on katkeroa, mutta erittäin keveästi. Tasapaino ei ole huono, keveää katkeroa on (mikäli sitä edes katkeroksi voi kutsua). (Oluessa) on heikkoa katkeruutta.

В Толковом словаре Кузнецова (Кузнецов 2014) «кислота» и «кислинка» определяются следующим образом: кислота – «кислый вкус», а кислинка – «кисловатый привкус». Наши выводы о результатах сравнения этих слов схожи, хотя в нашем материале встретилось лишь 5 упоминаний слова «кислота». Наш материал указывает, что термины «кислинка» и «кислота» можно также использовать при описании запаха.



a_modifier			
отчетливый	1	0	...
приятный	0	1	...
яркий	0	1	...
копченный	0	1	...
фруктовый	0	1	...
молочный	0	1	...
небольшой	0	2	...
дрожевая	0	1	...
смородиновый	0	1	...
лимонно-апельсиновой	0	1	...
цитрусово-фруктовой	0	1	...
Ягодная	0	1	...
легкий	0	12	...

кислота *f* happamuus

hapan maku tai tuoksu

Послевкусие слабое, горечь с кислотой. Запах хлебный с отчетливой кислотой.

Jälkimaku on heikko: katkera ja hapan. Tuoksu on leipäinen ja selvästi hapan.

кислинка *f* (puhek.) (dim.) happamuus

happamahko maku tai tuoksu

В аромате малина, кислинка на фоне. Привкус шоколадный в начале, послевкусие с кислинкой. В аромате тягучие оттенки красного вина, дуба, вишни и уксусной кислинки.

Tuoksussa on vadelmaa, taustalla pientä happamuutta. Alussa maistuu suklaa, jälkimaussa on pientä happamuutta. Tuoksussa on viipyviä punaviinin, tammen, kirsikan ja etikkaisen happamuuden vivahteita.

Дегустаторы пива иногда используют лексику, связанную с приготовлением пива, поэтому мы решили составить схему, поясняющую процесс приготовления пива.

Схема 2 ФИ

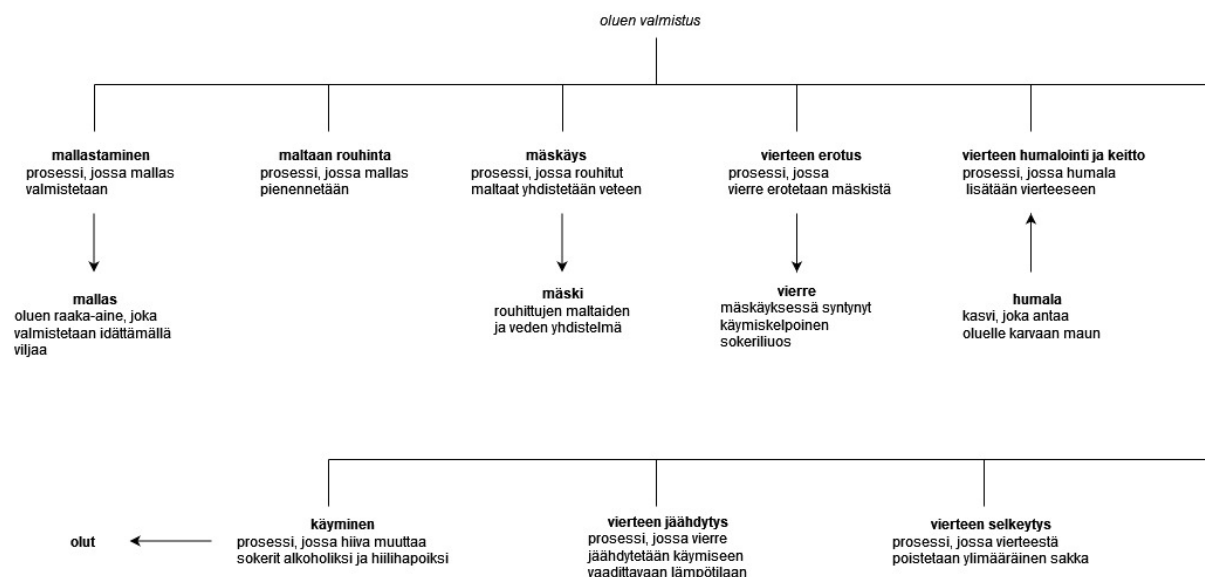
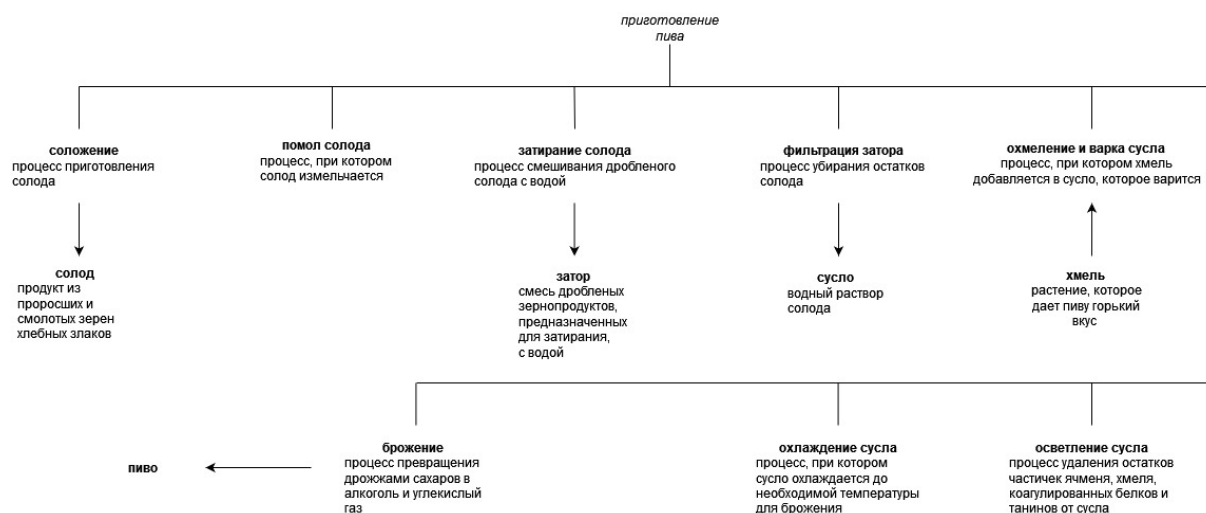


Схема 2 РУ



Мы решили включить в словарь термины «солод», «брожение», «хмель» и «сусло». Мы использовали книгу Петровичева (2018, 91–97) для составления схемы на русском языке, а для финской схемы – сайт финской пивоваренной компании *Sinebrychoff* (Oluen valmistus prosessina). Кроме этих источников мы использовали для определения терминов толковый словарь Кузнецова (Кузнецов 2014).

сусло *f* vierre

mäskäyksessä syntynyt käymiskelpoinen sokeriliuos

Сами пивовары заявляют, что сусло для этого пива закислено методом sour kettle...

Oluepanijat itse ilmoittavat, että tämän olueen vierre on hapatettu sour kettle metodilla...

брожение *n* käyminen

prosessi, jossa hiiva muuttaa sokerit alkoholiksi ja hiilihapoiksi

Это пиво верхнего брожения. Это раскрученное чешское пиво низового брожения.

Tämä on pintahiivaolut. Tämä on hehkutettu tšekkiläinen pohjahiivaolut.

хмель *m* humala

kasvi, joka antaa oluelle karvaan maun

Изготавливается с применением хмелей Citra, Galaxy и Idaho 7.

Valmistuksessa käytetään Citra-, Galaxy-, ja Idaho 7- humalia.

солод *m* mallas

oluen raaka-aine, joka valmistetaan idättämällä viljaa

Zapach горелого солода... Шоколадные оттенки, немного горелого солода на фоне. В составе помимо классического ячменя, солод овсяный и пшеничный.

Paahdetun maltaan tuoksu... Suklaisia vivahteita, hieman paahdettua mallasta taustalla. Kokoonpanossa on klassisen ohran lisäksi kaura- ja vehnämallasta.

Так как дегустаторы часто обсуждают виды пива, мы решили составить схемы и об этом. Мы нашли определения в книге «Крафтовое пиво» (Петроченков 2012, 89).

Схема 3 ФИ

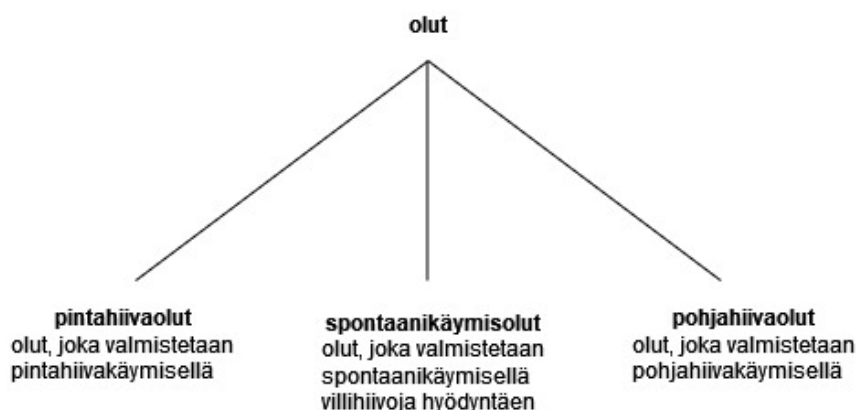


Схема 3 РУ



Обычно пиво делят на три типа в зависимости от дрожжей, используемых при брожении: «пиво верхового брожения», «пиво спонтанного брожения» и «пиво низового брожения». В материале использовались также термины «дикое брожение» и «верхнее брожение». После поиска в Интернете мы сделали вывод, что «верхнее брожение» является разговорным синонимом «верхового брожения», а «дикое брожение» является разговорным синонимом «спонтанного брожения». Так как наша цель – составить дескриптивный словарь, мы добавили в глоссарий и эти варианты.

В корпусе нет упоминаний об использовании термина «верхового брожения», хотя он является официальным термином для данного понятия, но мы нашли пример использования в произведении Петроченкова (2012, 116). Мы также нашли пример использования термина «пиво спонтанного брожения» в том же произведении (Петроченков 2012, 113). Мы не нашли в нашем материале примеров использования термина «пиво дикого брожения», но в Интернете они нашлись (Пиво дикого брожения s. d.). Примеры использования термина «пиво низового брожения» мы нашли в корпусе. В контекстах, в которых обсуждается пиво верхнего брожения, также говорят и о пиве нижнего брожения (Что нужно знать о пиве 2015). Мы решили добавить в глоссарий и этот вариант.

пиво *n* верхового брожения; пиво *n* верхнего брожения (*puhek.*) pintahiivaolut
olut, joka valmistetaan pintahiivakäymisellä

Это пиво верхнего брожения, с плотностью суслу 16 %.

Tämä on pintahiivaolut, jonka kantavierre on 16 %.

пиво *n* спонтанного брожения; пиво *n* дикого брожения (*puhek.*) villihiivaolut;
spontaanikäymisolut

olut, joka valmistetaan spontaanikäymisellä villihiivoja hyödyntäen

Ламбик – это бельгийское кисловатое пшеничное пиво спонтанного брожения.

Lambik on belgialainen happamahko spontaanikäymisellä valmistettu vehnäolut.

ks. пиво спонтанного брожения

пиво *n* низового брожения; пиво *n* нижнего брожения (*puhek.*) pohjahiivaolut
olut, joka valmistetaan pohjahiivakäymisellä

Ячменное фильтрованное светлое пиво низового брожения.

Схема 4 ФИ

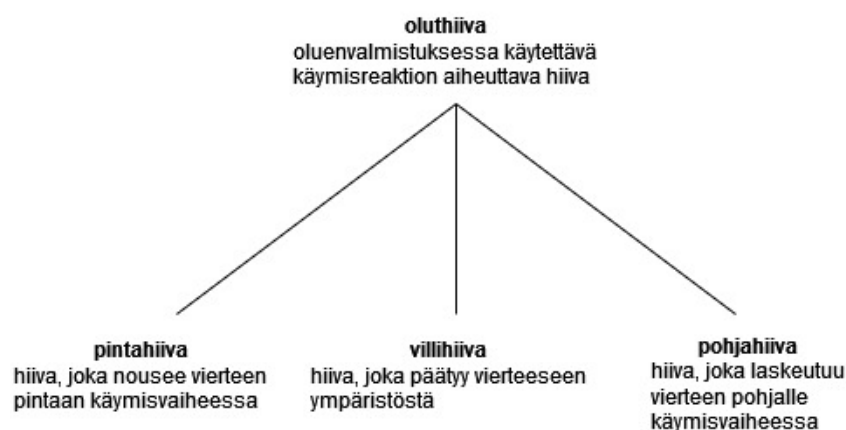


Схема 4 РУ



Пивные дрожжи принято делить на три типа: дрожжи верхового брожения, дрожжи спонтанного брожения и дрожжи низового брожения (Петроченков 2018, 88–89). Так как не все виды дрожжей вызывают брожение, мы решили использовать собирательный термин «пивные дрожжи», тем не менее, мы добавим в глоссарий и «дрожжи» как заголовочное слово, потому что поиск в нашем корпусе показывает, что, когда речь идет о пиве, этот термин всегда обозначает именно пивные дрожжи. Согласно нашему материалу, термин «дрожжи спонтанного брожения» имеет также синоним «дикие дрожжи». В материале также упоминается термин «бретты», который является разговорным термином, происходящим от латинского названия рода дрожжей спонтанного брожения, *Brettanomyces* (Петроченков 2018, 89). Поиск в нашем корпусе показывает, что аналогичный термин имеется и в финском языке (bretta).

Схема 5 ФИ

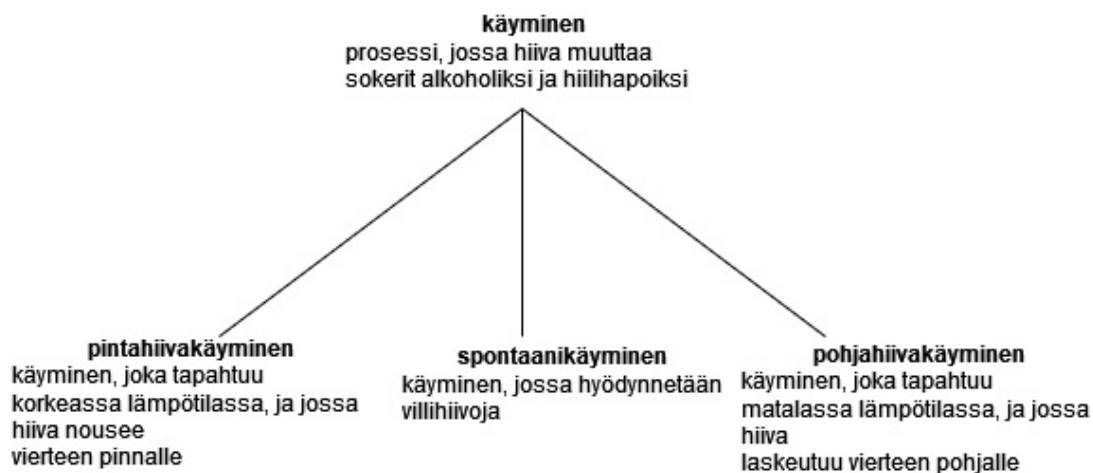


Схема 5 РУ



Виды брожения обычно делят на три основных типа, различающиеся в температуре или в методе собрании дрожжей (de Waal 2021). Поиск по нашему корпусу показывает, что данные термины используются и в пивных обзорах, поэтому представим их в глоссарии в качестве заголовочных слов следующим образом:

пивные дрожжи (*mon.*) hiiva

oluenvalmistuksessa käytettävä käymisreaktion aiheuttava hiiva

дрожжи верхового брожения (*mon.*) pintahiiva

hiiva, joka nousee vierteen pintaan käymisvaiheessa

дрожжи спонтанного брожения (*mon.*); **дикие дрожжи** (*mon.*) villihiiva

hiiva, joka päätyy vierteeseen ympäristöstä

дрожжи низового брожения (*mon.*) pohjahiiva
hiiva, joka laskeutuu vierteen pohjalle käymisvaiheessa

бретты (*mon.*) (*puhek.*) bretta

villihiivalajike, jota käytetään erityisesti belgityylisissä oluissa

Послевкусие сладковато-зерновое, с отдаленным хмельком и бреттами на дальнем плане.

Jälkimaku on makeahkon viljainen ja siinä maistuu etäisesti humala ja bretta.

дрожжи (*mon.*) hiiva; hiivat

Пиво темно-коричневого цвета, мутное от дрожжей. В производстве используется хмель, вода, дрожжи, а также манго и маракуйя.

Olut on väriltään tummanruskea ja samea hiivoista. Valmistuksessa käytetään humalaa, vettä, hiivaa ja myös mangoa ja passionhedelmää.

Далее мы сосредоточимся на следующих кандидатах в термины: «пенная шапка», «кружево», «паутина», «привкус» и «послевкусие».

Термин «пенная шапка» используется для описания пены, плавающей на поверхности пива (Зачем пиву пенная шапка? 2023). Аналогичное понятие имеется и в финском языке, но вместо шапки – цветок: как показывает наш материал, финский термин *vaahtokukka* соответствует русскому термину «пивная шапка» (Mäntymaa 2015, 12).

Как «кружева», так и «паутина» упоминаются в нашем корпусе дважды, и на первый взгляд кажется, что они являются синонимами (Что может сказать пивная пена? 2021). Тем не менее, оказывается, что «паутина» в профессиональном языке на самом деле не используется, и это просто фигуральный способ описания формы остатков пены, поэтому мы решили не включать ее в наш глоссарий. Поиск в нашем корпусе показывает, что финское соответствие «кружевам» – *pitsi*.

Хотя мы сначала включили «привкус» и «послевкусие» в кандидаты в термины, в итоге мы сочли, что эти термины не являются специфическими именно для дегустационной лексики, поэтому мы решили удалить их из нашего списка.

пенная шапка *f* vaahtokukka

oluen pinnalle muodostuva vaahtokerros

Напиток янтарного цвета с плотной белой пенной шапкой.

Pihkanvärinen juoma paksulla valkoisella vaahtokukalla.

кружева (mon.) pitsi

vaahdon jättämät jäljet olutlasin sisäpinnalla

А пена действительно превосходная! Плотная и массивная, держится очень и очень долго, оставляя на бокале классические бельгийские кружева.

Ja vaahdo on todellakin erinomainen! Paksu ja massiivinen vaahdo, säilyy hyvin hyvin pitkään jättäen lasiin klassisen belgian pitsin.

7 ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Нашей задачей было исследовать лексику, связанную с дегустацией пива, и ответить на вопрос о том, какие принципы нужно соблюдать при составлении глоссария терминов, связанных с дегустацией. Для этой цели мы проанализировали пивные обзоры на финском и русском языках.

Мы начали наше исследование с представления основ теории термина, с помощью которых мы проанализировали выбранный нами материал. Затем мы сосредоточились на методах словарной работы и способах составления словарей. Следующим этапом нашего исследования было проанализировать два корпуса текстов и выбрать кандидаты в термины.

В результате проведенного анализа терминов мы пришли к следующим выводам: вариация использования ряда терминов усложнила нашу работу, так как у каждого дегустатора свой образ и методы для описания характеристик пива. Мы также обнаружили различия в понятиях, используемых в русском и финском языках, что значительно осложнило подбор соответствий.

В заключение, хотя наша работа была сложной, нам удалось составить глоссарий из собранной нами списка кандидатов в термины. Глоссарий состоит из 28 терминов, которые мы считаем полезными для нашей целевой группы. Тему нашей работы стоит исследовать и в будущем, когда дегустационная лексика станет более устойчивой.

8 СПИСОК ИСТОЧНИКОВ

Теоретическая литература

- Suonuuti, Heidi. 2012. *Sanastotyön opas*. Engl. alkuteos *Heidi Suonuuti: Guide to Terminology* (2001). Käännös: Sirpa Suhonen, TSK ry. 2. painos. Laser-Paino Oy. Helsinki. 11–13, 16–17.
- Nuopponen, Anita. 1999. Toimikunnista termitalkoisiin. *Mihin terminologian teoriaa ja menetelmiä voidaan hyödyntää?* Yliopistopaino. Helsinki. 92.
- Kudashev, Igor. 2013. Sanakirjan suunnittelu ja siihen vaikuttavat tekijät. Teoksessa Kaisa Lehtosalo & Laura Tuysteri (toim.), *Päämääränä hyvä sanakirja*. s. 21–34 Turku. 25, 27.
- Vehmas-Lehto, Inkeri. 2005. Terminologista tutkimusta opinnäytteinä. Yli-Jokipii, Hilka. (toim.). *Kielen matkassa multimediaan. Näkökulmia kääntämisen tutkimiseen ja opiskelemiseen*. Käännöstieteen laitoksen julkaisuja 1. Publications of the Department of Translation Studies 1. Helsingin yliopisto. University of Helsinki. 102.
- Vehmas-Lehto, Inkeri. 2010. Käännösteoria, ammattikielet ja monikielisyys. VAKKI:n julkaisut, N:o 37. Vaasa. s. 366–369.
- Берков, В. П. 2004. *Двуязычная лексикография*. Изд. 2-е. М.: Транзиткнига.
- Гринев-Гриневиц, С. В. *Введение в терминографию*. Изд. 3-е. М. URSS. 39–60.
- Кудашев, И. С. 2007. *Проектирование переводческих словарей специальной лексики*. Helsinki University Print. 74.
- Петроченков А. *Крафтовое пиво* М. 2018, 75–76, 88–89, 91–97

Материал исследования

- Kunnari, Markus. 2021. Olutarvostelukorpus
<https://ske.li/olutarvostelukorpus>
- Kunnari, Markus. 2021. Корпус пивных обзоров
<https://ske.li/korpuspivnyhobzorov>

Электронные источники

- de Waal, Ronald. 2021. *All about beer yeast*
<https://shop.flyingdutchmanbrewingcompany.com/en/blogs/news/wat-is-ongergisting-bovengisting-en-wilde-gisting>
(просмотрено 20.12.2023)

”Hiiva”, s. d.

<https://www.kielitoimistonsanakirja.fi/#/hiiva?source=suggestion>

(просмотрено 9.4.2021)

Mäntymaa, Marjut. 2015. *Ylen suuri olut opas. 10,12.*

https://yle.fi/plus/2015/07_kalja/data/ylen_suuri_olutopas.pdf

(просмотрено 18.10.2022)

”Oluen valmistus: hiivan merkitys oluenpanemisessa”, s. d.

<https://www.alko.fi/juoma-ruoka/juomatietous/panimotuotteet/oluttieto/hiiva>

(просмотрено 20.12.2023)

”Oluen valmistus prosessina”

<https://www.sinebrychoff.fi/olut/oluen-valmistus-sinebrychoffilla/#:~:text=Oluen%20valmistus%20prosessina,ja%20sen%20t%C3%A4rkkelys%20pilkkoutuu%20sokereiksi.>

(просмотрено 14.11.2022)

Vilkamaa-Viitala, Marjatta, 2009. ”Tuntuma”

https://www.kotus.fi/nyt/kolumnit_artikkelit_ja_esitelmat/sana_sanasta_ajan_sanojen_taustaa_%282005_2013%29/tuntuma

(просмотрено 2.4.2021)

”Дрожжи”, s. d.

<http://gramota.ru/slovari/dic/?word=%D0%B4%D1%80%D0%BE%D0%B6%D0%B6%D0%B8&all=x>

(просмотрено 9.4.2021)

”Зачем пиву пенная шапка?”, 2023

<https://optbeer.ru/blog/zachem-pivu-pennaya-shapka/>

(просмотрено 8.10.2023)

” Как читать пивную этикетку”, 2020

<https://mosbrew.ru/posts/177/>

(просмотрено 17.10.2023)

”Когда описывают пиво, используют термин «тело»”

<https://ochakovo.ru/qna/kogda-opisyvayut-pivo-ispolzuyut-termin-telo/>

(просмотрено 17.10.2023)

”Консистенция” s. d.

<https://tinyurl.com/2ux7hx9u>

(просмотрено 22.10.2022)

- ”Крепость, плотность и удельный вес пива”
<https://samogonpil.ru/domashnee-pivo/tablica-plotnosti-piva>
(просмотрено 23.10.2022)
- Кузнецов, С. А. 2014. Большой толковый словарь русского языка.
<http://www.gramota.ru/slovari/info/bts/>
(просмотрено 12.11.2022)
- Модель Н., Конфисахор А. 2016, ”Почему крафтовое пиво вытесняет традиционное с рынка”
https://www.dp.ru/a/2016/04/26/Kraftovaja_jevoljucija
(просмотрено 24.1.2021)
- ”О плотности и крепости пива” s. d.
<https://orenbeer.ru/news/o-plotnosti-i-kreposti-piva>
(просмотрено 22.10.2022)
- ”Пиво дикого брожения”, s. d.
<https://www.saldens.ru/>
(просмотрено 18.10.2021)
- ”Секреты мастерства дегустации пива”
<https://tinyurl.com/2p8ap4e3>
(просмотрено 23.10.2022)
- ”Что может сказать пивная пена?”, 2021
<https://www.gletcherbrewery.com/blog-all/tpost/9y0d4gr0y1-что-может-сказать-пивная-пена>
(просмотрено 8.10.2023)
- ”Что нужно знать о пиве” 2015
<https://tinyurl.com/6w8yppk4>
(просмотрено 18.10.2022)

9 ПРИЛОЖЕНИЯ

9.1 Сокращения

Sanakirjassa käytetyt lyhenteet ja merkinnät

m	maskuliini
f	feminiini
n	neutri
puhek.	puhekielinen
≈	osittainen vastaavuus
mon.	sana esiintyy vain monikossa
dim.	diminutiivi
ks.	katso
harv.	harvinainen

9.2 Глоссарий терминов, связанных с дегустацией пива

1 баланс *m* tasapaino; balanssi

Пиво чуть водянистое, может показаться изрядно сладковатым, но в целом баланс неплохой. Баланс горечи и сладости просто идеальный.

Olut on melko vetinen ja saattaa vaikuttaa erittäin makeahkolta, mutta tasapaino ei ole kokonaisuudessaan huono. Katkeron ja makeuden tasapaino on kerrassaan ihanteellinen.

2 бретты (*mon.*) (*puhek.*) bretta

villihiivalajike, jota käytetään erityisesti belgityylisissä oluissa

Послевкусие сладковато-зерновое, с отдаленным хмельком и бреттами на дальнем плане.

Jälkimaku on makeahkon viljainen ja siinä maistuu etäisesti humala ja bretta.

3 брожение *f* käyminen

prosessi, jossa hiiva muuttaa sokerit alkoholiksi ja hiilihapoiksi

Это пиво верхнего брожения. Это раскрученное чешское пиво низового брожения.

Tämä on pintahiivaolut. Tämä on hehkutettu tšekkiläinen pohjahiivaolut.

4 горечь *f* katkeruus; katkero

1. katkera maku 2. katkeroiden määrä (*IBU tai EBU*)

В послевкусии некоторое количество хмелевой горечи. В послевкусии ярко выраженное зерно вместе с травянистой горечью. Горечь 40 IBU.

Jälkimaussa on jonkin verran humalan katkeruutta. Jälkimaussa erottuu selvästi vilja ja ruohoinen katkeruus. Katkeroiden määrä on 40 IBU.

5 горчинка *f* (*puhek.*) (*dim.*) katkeruus; katkero

katkerahko maku

Есть лёгкая горчинка, но очень лёгкая. Баланс тоже неплох, горчинка есть (горечью сейчас я бы ее уже не назвал). Есть горчинка, слабая.

(Oluessa) on katkeroa, mutta erittäin keveästi. Tasapaino ei ole huono, keveää katkeroa on (mikäli sitä edes katkeroksi voi kutsua). (Oluessa) on heikkoa katkeruutta.

6 дрожжи (*mon.*) hiiva; hiivat

ks. 19

Пиво темно-коричневого цвета, мутное от дрожжей. В производстве используется хмель, вода, дрожжи, а также манго и маракуйя.

Olut on väriltään tummanruskea ja samea hiivoista. Valmistuksessa käytetään humalaa, vettä, hiivaa ja myös mangoa ja passionhedelmää.

7 дрожжи верхового брожения pintahiiva

hiiva, joka nousee vierteen pintaan käymisvaiheessa

8 дрожжи низового брожения pohjahiiva

hiiva, joka laskeutuu vierteen pohjalle käymisvaiheessa

9 дрожжи спонтанного брожения (*mon.*); дикие дрожжи (*mon.*) villihiiva

hiiva, joka päätyy vierteeseen ympäristöstä

10 карбонизация *f* hiilihappoisuus

hiilihapojen määrä

Карбонизация ниже среднего уровня. Карбонизация низкая. Карбонизация на среднем уровне. Карбонизация сильная. Карбонизация средняя.

Hiilihappoisuus on keskiasteista matalampi. Hiilihappoisuus on matalaa. Hiilihappoisuus on voimakasta. Hiilihappoisuus on keskiasteista.

11 кислинка *f* (*puhek.*) happamuus

happamahko maku tai tuoksu

В аромате малина, кислинка на фоне. Привкус шоколадный в начале, послевкусие с кислинкой. В аромате тягучие оттенки красного вина, дуба, вишни и уксусной кислинки.

Tuoksussa on vadelmaa, taustalla pientä happamuutta. Alussa maistuu suklaa, jälkimaussa on pientä happamuutta. Tuoksussa on viipyviä punaviinin, tammen, kirsikan ja etikkaisen happamuuden vivahteita.

12 *кислота* *f* happamuus

hapan maku tai tuoksu

Послевкусие слабое, горечь с кислотой. Запах хлебный с отчетливой кислотой. Аромат солодовый с кислотой...

Jälkimaku on heikko: katkera ja hapan. Tuoksu on leipäinen ja selvästi hapan. Tuoksu on maltainen ja hapan...

13 *конечная плотность* *f* jäännösuutepitoisuus

vierteen käymisen jälkeinen kiintoainemäärä

14 *консистенция* *f* ≈ runko; koostumus (*harv.*)

ks. 27

Консистенция слабая, плотности нет. Бумажно-тонкая консистенция. Стаут густой, очень плотная консистенция.

Runko on heikko, paksuutta ei ole. Runko on paperinohut. Stout on paksu ja sen runko on erittäin tukeva.

15 *крепость* *f* vahvuus

alkoholin määrä

Крепость пива в 8,5%. Крепость пива невысокая

Oluen vahvuus on 8,5 %. Olut ei ole vahvaa.

16 *кружева* (*mon.*) pitsi

vaahdon jättämät jäljet olutlasin sisäpinnalla

А пена действительно превосходная! Плотная и массивная, держится очень и очень долго, оставляя на бокале классические бельгийские кружева.

Ja vaahto on todellakin erinomainen! Paksu ja massiivinen vaahto, säilyy hyvin hyvin pitkään jättäen lasiin klassisen belgian pitsin.

17 охмеление *n* humalointi (vain valmistuksessa)

humalan lisääminen olueen

Вот, скажем, в случае с этим пивом они попытались скрестить британский пэйл эль с бельгийским, взяв основу от второго и охмеление от первого. ...хотя повышенное охмеление сказывается в завершении – тут заметная благородная хмелевая горчинка...

Sanotaanpa nyt, että tämän oluen kanssa kävi niin, että he yrittivät risteyttää brittiläisen pale alen belgialaisen kanssa ottamalla pohjan toisesta ja ensimmäisestä humaloinnin... vaikka korkeampi humalointi näyttäytyy lopussa; ylevä humalan katkeruus on huomattavissa...

18 пенная шапка *f* vaahtokukka

oluen pinnalle muodostuva vaahtokerros

Напиток янтарного цвета с плотной белой пенной шапкой.

Pihkanvärinen juoma paksulla valkoisella vaahtokukalla.

19 пивные дрожжи (*mon.*) oluthiiva

oluenvalmistuksessa käytettävä käymisreaktion aiheuttava hiiva

20 пиво *n* верхового брожения; пиво *n* верхнего брожения pintahiivaolut

olut, joka valmistetaan pintahiivakäymisellä

Это редкие сорта пива верхового брожения, кисловатые и терпкие с фруктовым привкусом... Это пиво верхнего брожения, с плотностью сусла 16 %.

Nämä ovat harvinaisia pintahiivaoluita: happamahkoja ja karvaita hedelmäisellä sivumaulla... Tämä on pintahiivaolut, jonka kantavierre on 16 %.

21 пиво *n* низового брожения; пиво *n* нижнего брожения pohjahiivaolut

olut, joka valmistetaan pohjahiivakäymisellä

Ячменное фильтрованное светлое пиво низового брожения.

Suodatettu vaalea ohrapintahiivaolut.

22 пиво *n* спонтанного брожения; пиво *n* дикого брожения villihiivaolut, spontaanikäymisolut

olut, joka valmistetaan spontaanikäymisellä villihiivoja hyödyntäen

Ламбик – это бельгийское кисловатое пшеничное пиво спонтанного брожения.

Lambik on belgialainen hapran vehnästä valmistettava villihiivaolut.

23 плотность *f* paksuus; ks. 24

Маслянистость отсутствует, плотности нет.

Öljiisyys puuttuu, paksuutta ei ole.

24 плотность *f* **начального сусла** kantavierre

vierteen uuteperitoisuus

Плотность начального сусла 12,3 %.

Oluen kantavierre on 12,3 %.

25 солод *m* mallas

oluen raaka-aine, joka valmistetaan idättämällä viljaa

Запах горелого солода... Шоколадные оттенки, немного горелого солода на фоне. В составе помимо классического ячменя, солод овсяный и пшеничный.

Palaneen maltaan tuoksu... Suklaisia vivahteita, hieman palanutta mallasta taustalla.

Koostumuksessa on klassisen ohran lisäksi myös kaura- ja ohramallasta.

26 сусло *f* vierre

mäskäyksessä syntynyt käymiskelpoinen sokeriliuos

Сами пивовары заявляют, что сусло для этого пива закислено методом sour kettle...

Oluenpanijat itse ilmoittavat, että tämän oluen vierre on hapatettu sour kettle -metodilla...

27 тело *n* runko

jäännösuuteperitoisuuden muodostama täyteläisyys

Тело плотное. Тело мягкое, чуть маслянистое, хотя легкость чувствуется и здесь, хорошо насыщенное тело.

Runko on tukeva. Runko on pehmeä, hieman öljyinen, vaikka keveys tuntuu myös tässä. Runko on hyvin runsas.

28 хмель *m* humala

kasvi, joka antaa oluelle karvaan maun

Изготавливается с применением хмелей Citra, Galaxy u Idaho 7.

Valmistuksessa käytetään Citra-, Galaxy-, ja Idaho 7- humalia.

9.3 Алфавитный указатель

Venäjänkielinen hakemisto

Termi	Vastine
1 баланс	balanssi
2 бретты	bretta
3 брожение	käyminen
4 горечь	katkeruus
5 горчинка	katkeruus
6 дрожжи	hiiva
7 дрожжи верхового брожения	pintahiiva
8 дрожжи низового брожения	pohjahiiva
9 дрожжи спонтанного брожения	villihiiva
10 карбонизация	hiilihappoisuus
11 кислинка	happamuus
12 кислота	happamuus
13 конечная плотность	jäännösuutepitoisuus
14 консистенция	runko
15 крепость	vahvuus
16 кружево	pitsi
17 охмеление	humalointi
18 пенная шапка	vaahtokukka
19 пивные дрожжи	oluthiiva
20 пиво верхового брожения	pintahiivaolut
21 пиво низового брожения	pohjahiivaolut
22 пиво спонтанного брожения	villihiivaolut
23 плотность	paksuus
24 плотность начального сусла	kantavierre
25 солод	mallas
26 сусло	vierre
27 тело	runko
28 хмель	humala

Suomenkielinen hakemisto

Termi

1	balanssi
2	bretta
11, 12	happamuus
10	hiilihappoisuus
6	hiiva
28	humala
17	humalointi
13	jäännösuutepitoisuus
24	kantavierre
4, 5	katkero
4, 5	katkeruus
14	koostumus
3	käyminen
25	mallas
19	oluthiiva
23	paksuus
20	pintahiivaolut
7	pintahiiva
16	pitsi
21	pohjahiivaolut
8	pohjahiiva
14, 27	runko
22	spontaanikäymisolut
1	tasapaino
18	vaahtokukka
15	vahvuus
26	vierre
22	villihiiwaolut
9	villihiiwa