

<https://doi.org/10.59444/uz.9788378425717.pp.303-314>

**Weronika Łuczak**

Uniwersytet Zielonogórski

## WZORZEC GATUNKOWY PRZEPISU KULINARNEGO W NOWYCH MEDIACH\*



### Wstęp

Przepis kulinarny stanowi jeden z najważniejszych gatunków dyskursu<sup>1</sup> kulinarnego, a w większości przypadków wchodzi w skład książki kucharskiej. W czasach wysoko rozwiniętych technologii i mediów przepisy kulinarne pojawiają się i funkcjonują w przestrzeni internetowej. W omawianym przypadku teksty pochodzą z wybranych stron internetowych, co za tym idzie, w nowych mediach wykreowała się przestrzeń do tworzenia książek kucharskich w ogólnodostępnych wersjach elektronicznych. W definicji zamieszczonej w WSJP<sup>2</sup> przy haśle *przepis* w podhaśle *przepis na sernik* możemy przeczytać, że przepis kulinarny to: ‘tekst zawierający ogół wiadomości potrzebnych do przygotowania jakiejś potrawy lub zrobienia czegoś’.

Celem mojej pracy jest odtworzenie wzorca gatunkowego przepisu kulinarnego w nowych mediach na podstawie wybranych kulinarnych stron internetowych w ujęciu genologii lingwistycznej według Marii Wojtak. Wzorzec omawiany w pracy badawczej jest modelem abstrakcyjnym, mającym różnorodne realizacje form wypowiedzi, który ma określony kanon schematu gatunkowego<sup>3</sup>. W analizie gatunkowej pod uwagę, według wzorca, zostanie wzięty aspekt strukturalny, pragmatyczny, poznawczy

---

\* Praca powstała na zajęciach proseminarium w roku akademickim 2022/23 pod kierunkiem dr. hab. Piotra Kładocznego.

<sup>1</sup> Zgodnie z ustaleniami teoretyków, np. R. Nycz, *Literatura nowoczesna: cztery dyskursy*, „Teksty Drugie” 2002, nr 4, s. 41, dyskurs obejmuje całość danego aktu komunikacji, a więc zarówno określoną werbalizację (tekst), jak i czynniki pozajęzykowe, które jej towarzyszą, tj. przede wszystkim określoną sytuację użycia oraz jej uczestników.

<sup>2</sup> *Wielki słownik języka polskiego PAN*, [wsjp.pl](http://wsjp.pl) [dostęp 6.06.2023].

<sup>3</sup> M. Wojtak, *Gatunki prasowe*, Lublin 2004, s. 16.

i stylistyczny. Przepis kulinarny w nowych mediach traktowany będzie jako wzorzec alternacyjny<sup>4</sup>, czyli przekształcony z wzorca kanonicznego<sup>5</sup> przepisu, który znamy z tradycyjnych książek kucharskich. Materiałem źródłowym poddanym analizie w mojej pracy są dwie polskie ogólnodostępne strony internetowe Przepisy.pl i Smaker.pl, z których wykorzystałam po pięć przepisów: *Chłodnik litewski z jajkiem*<sup>6</sup>, *Soczysta pieczeń z wieprzowiny*<sup>7</sup>, *Pasztet domowy*<sup>8</sup>, *Babka piaskowa*<sup>9</sup>, *Ziemniaczany hiszpański omlet*<sup>10</sup>, *Krem z pomidorów*<sup>11</sup>, *Pieczeń z indyka*<sup>12</sup>, *Placuszki z bananami*<sup>13</sup>, *Tagliatelle ze szpinakiem w sosie gorgonzola*<sup>14</sup>, *Babeczki truskawkowe*<sup>15</sup>. Jako źródło tekstów o wzorcu kanonicznym do przeanalizowania różnic w strukturze posłuży publikacja *Zwykła książka kucharska*<sup>16</sup> Anny Karasiowej.

### Aspekt strukturalny

Struktura w gatunku wypowiedzi realizuje się pod kątem ułożenia tekstu, jego konkretnego schematu i elementów, które w odpowiedni sposób na siebie oddziałują. Przepis kulinarny to krótki w swojej formule tekst użytkowy, który ma swoje formalne i funkcjonalne segmenty. Porównując przepisy w nowych mediach do tych z tradycyjnej książki kucharskiej, możemy zaobserwować, że kolejność elementów nie różni się od siebie znacząco. Jako pierwszy, w górnej części strony, widnieje tytuł, czyli w tym wypadku nazwa konkretnej potrawy. W przestrzeni internetowej *Krem z pomidorów*, *Babka piaskowa* czy *Pieczeń z indyka*, w książce kucharskiej podobnie: *Pieczeń wieprzowa z szynki*<sup>17</sup>, *Pstrąg*<sup>18</sup>. Kolejnym wspólnym elementem jest spis składników oraz ich ilość niezbędna do przygotowania potrawy. W każdym z analizowanych przypadków są one wypisane w formie listy za pomocą punktów, np.

<sup>4</sup> *Ibidem*, s. 18.

<sup>5</sup> Wzorzec kanoniczny to wariant podstawowy, do którego odnoszone są wszelkie zmiany w obrębie gatunku, jest starszy, utrwalony. *Ibidem*, s. 18.

<sup>6</sup> Chłodnik litewski z jajkiem przepis, przepisy.pl [dostęp 31.05.2023].

<sup>7</sup> Soczysta pieczeń z wieprzowiny przepis, przepisy.pl [dostęp 31.05.2023].

<sup>8</sup> Pasztet domowy – przepis: pieczony krok po kroku, przepisy.pl [dostęp 31.05.2023].

<sup>9</sup> Babka piaskowa – przepis na babkę czekoladową, przepisy.pl [dostęp 31.05.2023].

<sup>10</sup> Ziemniaczany hiszpański omlet przepis, przepisy.pl [dostęp 31.05.2023].

<sup>11</sup> Krem z pomidorów, smaker.pl [dostęp 31.05.2023].

<sup>12</sup> Pieczeń z indyka, smaker.pl [dostęp 31.05.2023].

<sup>13</sup> Placuszki z bananami, smaker.pl [dostęp 31.05.2023].

<sup>14</sup> Tagliatelle ze szpinakiem w sosie gorgonzola, smaker.pl [dostęp 31.05.2023].

<sup>15</sup> Babeczki truskawkowe, smaker.pl [dostęp 31.05.2023].

<sup>16</sup> A. Karasiowa, *Zwykła książka kucharska*, Kraków 2013.

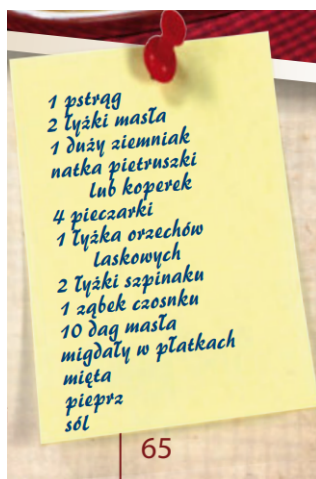
<sup>17</sup> *Ibidem*, s. 48.

<sup>18</sup> *Ibidem*, s. 65.

[1] Tagliatelle ze szpinakiem w sosie gorgonzola:

- 200 g makaronu tagliatelle
- 250 g świeżego szpinaku baby
- 1 mała cebula
- 200 g śmietany 18%
- 100 g pikantnego sera gorgonzola
- łyżka masła
- szczypta gałki muszkatołowej
- sól i pieprz do smaku (Smaker.pl)<sup>19</sup>.

W książce kucharskiej spis składników wyróżniony został elementem wizualnym, który znacznie uatrakcyjnia treść – składniki wypisane zostały na grafice w postaci kartki papieru i sprawiają wrażenie, że została wyrwana z notatnika.



Fot. 1. Pstrąg – lista składników. Źródło: A. Karasiowa, *Zwykła książka kucharska*, Kraków 2013, s. 65.

Możemy zauważyć, że w przepisie opublikowanym w nowych mediach ilość składników jest bardziej sprecyzowana, ponieważ ma jednostkę wagi, w tradycyjnym przepisie tą jednostką jest zazwyczaj łyżka. Ważnym modułem przepisu kulinarnego, który zawsze występuje, jest sposób przygotowania potrawy. W książce kucharskiej na ogół pisany jest tekstem ciągłym<sup>20</sup>, jednak tu pojawia się pierwsza różnica, gdyż w przestrzeni internetowej sposób wykonania jest wypunktowany lub opisany krok

<sup>19</sup> Cytaty przytaczane są w wersji oryginalnej.

<sup>20</sup> W. Żarski, *Książka kucharska i przepis kulinarny — odmiany gatunkowe, warianty tekstu, adaptacje*, [w:] *Gatunki i ich ewolucja. Gatunek a granice*, red. D. Ostaszewska, J. Przyklenk, t. 5, Wrocław 2015, s. 255.

po roku zarówno na jednej, jak i na drugiej stronie internetowej, co kiedyś było charakterystyczne dla przepisu w książce kucharskiej skierowanej do dzieci<sup>21</sup>. Wypunktowanie można zaobserwować np. w przepisie:

[2] Placuszki z bananami:

1. PLACUSZKI: Ubić żółtka z cukrami, solą, mlekiem, mąką, aromatem i proszkiem do pieczenia. Włożyć do lodówki na ok. 30 minut.
2. Ubić białka i delikatnie dodać do masy. (ja robiłam masę wieczorem, na noc do lodówki, a rano dodałam białka. Surowe ciasto wykorzystałam również na kolejny dzień smażyć świeże placki – było tak samo dobre). Smażyć placuszki na małej ilości oleju, wlewając cienkim strumieniem 1 chochelkę, ciasto rozchodzi się na boki. Mi wchodzi 3 placuszki na dużą patelnię. Odwracać na drugą stronę, gdy na powierzchni pojawią się drobne pęcherzyki. Placuszki smażą się bardzo szybko.
3. BANANOWA MASA: Na patelni rozpuścić masło, miód, rum i sok do połączenia składników. Włożyć pokrojone na plasterki banany. Chwilę smażyć.
4. Nakładać bananową masę na placuszki i jeść na ciepło lub zimno. Z tego przepisu placków wychodzi nieco więcej (ok 25) niż musu bananowego. Suche (bez masy) też są smaczne (Smaker.pl).

oraz

[3] Paszтет domowy:

Krok 1 Umyte podgardle pokrój na mniejsze kawałki i ugotuj w małej ilości wody z listkiem i ziele. Wątróbkę opłucz, osusz i oprósź mąką, a następnie usmaż na patelni z pokrojoną w piórka cebulą – dopraw solą, pieprzem i ostudź.

Krok 2 Warzywa obierz i pokrój na mniejsze kawałki. Umyte mięso pokrój w dużą kostkę. W garnku roztop łyżkę smalcu, wrzuć warzywa, dodaj listek, ziele, pieprz oraz jałowic i smaż na mocnym ogniu. Po chwili dodaj osuszone mięso, smaż przez chwilę.

Krok 3 Całość zalej około 700 mililitrami wody, dodaj kostkę rosółową wołową Knorr, majera-nek, suszone grzyby i doprowadź do wrzenia. Zmniejsz ogień i duś około 1 godziny, do momentu, gdy mięso będzie miękkie. Wystudź.

Krok 4 Wystudzone podgardle, wątróbki oraz mięso z warzywami przepuść przez maszynkę do mielenia. Masę przełóż do miski, dodaj jajka, dopraw do smaku solą oraz pieprzem i dokładnie wymieszaj.

Krok 5 Formę keksówkę natłuść i obsyp bułką tartą. Gotową masę przełóż do formy, wygładź i wstaw do nagrzanego piekarnika. Paszтет piecz przez 45 minut w temperaturze 180 stopni (Przepisy.pl).

Elementami pojawiającymi się w książce kucharskiej są fotografie przygotowywanych potraw, nie są one jednak systematyczne i występują tylko przy wybranych przepisach. W przestrzeni internetowej są one standardem i występują niemalże przy każdej pozycji. Dodatkowym komponentem uatrakcyjniającym przepis kulinarny na stronie internetowej Smaker.pl są fotografie pokazujące wykonanie potrawy na kolejnych jego etapach. Nieodłącznym dodatkiem przepisu, który pojawia się w mediach

<sup>21</sup> *Ibidem*, s. 256.

dostępnych przez internet, są informacje o czasie potrzebnym na przygotowywanie dania i liczby porcji możliwych do sporządzenia ze wskazanych ilości produktów, zazwyczaj wyrażone za pomocą infografik. Pomimo określonego schematu, przepis ma sporą, bo utrwaloną tradycją siłę przekazu<sup>22</sup>, dlatego autorzy przepisów i współczesnych książek kucharskich próbują te kanony rozbudowywać. W nowych mediach występuje znacznie więcej jego segmentów, które nie są obowiązkowe do zrozumienia treści, a pełnią jedynie funkcję informacyjną i perswazyjną. Są to komponenty, które mają za zadanie zachęcić odbiorcę treści do wykorzystania przepisu, a jednocześnie dają przestrzeń do tego, aby wyrazić swoją opinię na jego temat, bardziej rzetelnie lub mniej. Na stronie internetowej Przepisy.pl głównym wyznacznikiem jakości przepisu są gwiazdki, które czytelnik może przyznać, w zależności od tego, jak bardzo sprawdził lub spodobał mu się przepis, pod gwiazdkami widzimy liczbę, która określa osoby, które wyraziły swoją opinię. Dodatkowo każdy użytkownik może odnieść się w komentarzu do danej potrawy. Na stronie Smaker.pl nie mamy możliwości wyrazić złej opinii na temat treści tam zawartej, jedyną opcją jest pochwała przepisu, za pomocą ikonki kciuk w górę, tak samo jak w przypadku drugiej strony internetowej, mamy podaną liczbę osób, która w pozytywny sposób na niego zareagowała. W jednym i drugim przypadku wyrazistymi komponentami są liczby, które pokazują liczbę udostępnień przepisu. W przestrzeni medialnej pojawiają się również liczne teksty towarzyszące, na które nadawcy treści nie mają wpływu, np. reklamy. Biorąc pod uwagę wszystkie aspekty strukturalne, możemy stwierdzić, że konwencja przepisu kulinarnego w dużej mierze jest jednolita, jednak nadawcy dążą do jeszcze większego uatrakcyjniania swoich treści.

### Aspekt pragmatyczny

Aspekt pragmatyczny tekstu zawiera w sobie komunikację nadawcy i odbiorcy oraz ich wzajemne relacje<sup>23</sup>, w ostateczności również skutki, jakie wywołują uczestnicy tej komunikacji. W internetowej książce kucharskiej możemy wyróżnić dwóch różnych nadawców przepisu kulinarnego, a co za tym idzie, dwa zupełnie różne zamiary dotyczące publikowania treści. Na obydwu stronach internetowych pierwszym nadawcą staje się właściciel portalu internetowego, inaczej administrator, w przypadku Przepisy.pl: Unilever Polska sp. z o.o.<sup>24</sup>, a właścicielem Smaker.pl jest Interia.pl<sup>25</sup>, drugim nadawcą staje się, w dwóch portalach jednakowo, użytkownik, który zdecyduje się

<sup>22</sup> W. Żarski, *Książka kucharska dla dzieci – adaptacja, odmiana gatunkowa, wariant tekstu?*, [w:] *Tekst – akt mowy – gatunek wypowiedzi*, red. U. Sokólska, Białystok 2013, s. 415-438.

<sup>23</sup> M. Wojtak, *Genologiczna analiza tekstu*, „Prace Językoznawcze” 2014, issue 16/3, s. 67.

<sup>24</sup> Regulamin serwisu internetowego, [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl) [dostęp 2.06.2023].

<sup>25</sup> Regulamin serwisu internetowego, [www.smaker.pl](http://www.smaker.pl) [dostęp 2.06.2023].

założyć konto na portalu, a w rezultacie udostępnić swój autorski przepis. Zatem celem nadawcy, którym jest administrator, jest zarobek. Właściciele aplikacji w żaden sposób nie są związani z kulinariami, a rozszerzają swoje działania na różne dziedziny, co za tym idzie, w grę wchodzi kwestia finansowa, która nie ujawnia się bezpośrednio, ponieważ właściciel buduje przestrzeń, na której przy okazji publikowania przepisów może zarabiać, za sam opublikowany przepis nie ma żadnej korzyści majątkowej. Dodatkowo pojawiają się takie elementy, jak reklamy czy treści sponsorowane (do ugotowania potrawy potrzebny jest konkretny składnik marki, która jest sponsorem danego portalu), co wskazuje na funkcję perswazyjną przekazu. Zwykły użytkownik, który jest drugim nadawcą przepisu kulinarnego, nie ma na celu zarobku, gdyż za opublikowanie treści nie jest przewidziane wynagrodzenie. W tym momencie pojawia się pytanie: po co to robi? Najprawdopodobniej dla zdobycia satysfakcji lub pochwalenia się sprawdzonym przepisem z szerszą publicznością. Taka osoba robi to z nieprzymuszonej woli. Wychodzi tu różnica pomiędzy tradycyjną a internetową książką kucharską. Otóż tradycyjną piszą i wydają profesjonaliści mający konkretne wykształcenie i doświadczenie, natomiast w przestrzeni internetowej, a konkretnie na tych dwóch stronach internetowych, publikują amatorzy. Nie mamy więc pewności, czy przepisy są sprawdzone, możemy jedynie zaufać publikowanej treści. Aby napisać książkę kucharską, autor powinien być mistrzem wielu dań, a w przestrzeni internetowej wystarczy, że znamy jeden dobry przepis, który w rzeczywistości nie musi być dobry, tylko użytkownik powinien go umieć skonstruować. W przypadku strony Przepisy.pl nadawca pojedynczego przepisu łączy się z innymi, tworząc nadawcę zbiorowego. Większość publikowanych treści to przepisy autorskie portalu, są one najpopularniejsze na stronie, bardziej dokładne i estetyczne, co może świadczyć o tym, że tworzyli je profesjonaliści. Kluczowe w analizie pragmatycznej są zabiegi językowe, które tworzą pewne kroki illokucyjne<sup>26</sup>, więc intencji wypowiedzi w przypadku przepisu umieszczonego na stronie internetowej może być kilka. Na stronie internetowej Smaker.pl pojawia się element uatrakcyjniający przepis i wpływający na odbiorcę, jest to krótki opis przepisu, np.

[4] Sezon na pomidory jeszcze się nie zaczął (przynajmniej na działce u moich rodziców), jednak pomidorową uwielbiam, więc i tak postanowiłam ją zrobić. Zamiast świeżych pomidorów użyłam tych z puszki, też doskonale się sprawdzają. Moja pomidorowa to nie zwykła zupa, ale gęsta, wyrazista i bardzo pomidorowy krem. :) (Smaker.pl).

[5] Puszyste i miękkie placuszki, grubsze od zwykłych naleśników z bananami z rumowo-miodowym aromatem. Smaczne na zimno i ciepło (Smaker.pl).

[6] Bardzo prosta i smaczna pieczeń (Smaker.pl).

---

<sup>26</sup> M. Wojtak, *Gatunki prasowe*, s. 24.

Liczba epitetów może świadczyć o intencji perswazyjnej tekstu. Użytkownikowi zależy na zdobyciu aprobaty odbiorcy i zachęca go do skorzystania z jego przepisu.

Odbiorcą przepisów kulinarnych w nowych mediach może być każdy mający internet i z niego korzystający. Nie musimy być hobbystami i wydawać na nie pieniędzy, jak w przypadku książki kucharskiej. W dużej mierze są to osoby, które szukają sposobu przygotowania danej potrawy. Odbiorcy bardzo często ujawniają się poprzez obecność w komentarzach, wyrażają tam swoje opinie na temat przepisu, ale również urozmaicają je i podają swoje porady:

[7] łatwe no i smaczne! dziękuję! (Przepisy.pl).

[8] Upiekłam pasztek z podanego przepisu, smakował wybornie. Zamiast grzybów suszonych można dodać pieczarki. Warto włożyć pasztek na noc do lodówki, aby nie kruszył się podczas krojenia. Warto także do połowy litra bulionu dodać dwie łyżeczki żelatyny i pokrojone ugotowane warzywa z rosółu. Bulionem zalewamy przestudzony pasztek (Przepisy.pl).

Komentarze to element, który nie pojawia się w tradycyjnej książce kucharskiej. Odbiorcy przejawiają się także za pomocą liczby wyświetleń przepisu, pobrań i poleceń, jednak wtedy są anonimowi. Zatem intencją, która najmocniej przejawia się w przepisie kulinarnym, jest zachęcenie do działania<sup>27</sup> oraz pochwalenie się swoją treścią, a w przypadku przepisu, który pojawia się w nowych mediach i ma ukrytego nadawcę, czyli właściciela platformy, chęć zarobku.

### Aspekt poznawczy

Aspekt poznawczy realizuje się za pomocą przedstawionego w tekście świata i sposobu jego ujęcia. Przepis kulinarny nie stanowi tylko formy instrukcji, a jest głębszym rozwinięciem niektórych faktów, jak pisze Żarski:

[9] Poznawanie świata polega na porządkowaniu faktów i relacji, a nie na rekonstrukcji domniemanego ładu. Tekst użytkowy stanowi realizację społecznie utrwalonego wzorca kognitywnego, uwarunkowanego konwencjami kulturowymi. Przepis należy zatem postrzegać nie jako zbiór praktycznych wskazówek do przyrządzenia określonej stawy, lecz jako syntezę wiedzy o świecie, kompetencji komunikacyjnej i kulturowej<sup>28</sup>.

W nowych mediach mamy do czynienia z jeszcze większym rozwinięciem niektórych wskazówek, czasami nieświadomie, gdyż nadawcą może być zwykły użytkownik. W przepisie kulinarnym głównie występuje świat realistyczny, świat jedzenia, który realizuje się poprzez autentyczne wskazówki co do przyrządzenia określonej potrawy,

<sup>27</sup> W. Żarski, *Książka kucharska i przepis kulinarny...*, s. 254.

<sup>28</sup> *Ibidem*, s. 255.

nie zagłębiając się w ten świat, jesteśmy w stanie zrozumieć treść i przygotować wybrane przez nas danie.

[10] Ziemniaki obierz i pokrój w małe kawałki (Przepisy.pl).

[11] Cebulę posiekaj (Smaker.pl).

Jednak często jest to słownictwo zaczerpnięte ze świata kulinarnego, którego użytkownik nieznaący się na dyskursie kulinarnym, a tacy są też odbiorcy przepisu w nowych mediach, po prostu nie zrozumie i będzie musiał szukać bardziej szczegółowych informacji lub wyjaśnień, np.:

[12] gotujemy *al dente* (Smaker.pl).

[13] *zahartowaną* śmietanę (Smaker.pl).

[14] wymieszaj z *rozkłóconymi* jajkami (Przepisy.pl).

Oprócz wierności niektórym schematom w przepisie publikowanym w przestrzeni internetowej, występuje dość mocne rozwinięcie pewnych praktycznych informacji. Zazwyczaj przejawia się to w krótkich opisach danej potrawy, a jeszcze bardziej w komentarzach, które mają realny wpływ na odbiór treści. Autor wykorzystuje swoją wiarygodność budowaną poprzez praktyczne wskazówki, aby wpleść w swoją wypowiedź treści zachęcające do skorzystania z przepisu. Oprócz tego nawiązuje do stereotypów, wyobrażeń i nazw regionów, znanych z określonych potraw. Do tego zabiegu wykorzystuje metaforykę, pozytywne skojarzenia, wyraziste epitety oraz deminutiwa np.

[15] To proste danie, które przeniesie nas smakiem do Lombardii (Smaker.pl).

[16] Wyrazisty krem (Smaker.pl).

[17] Puszyste i miękkie placuszki (Smaker.pl).

Wiele pozytywnych epitetów pojawia się także w komentarzach od odbiorców, ale ich zadaniem jest wyrażenie emocji i swojego nieobojętnego stosunku do przedmiotu treści. Zawierają one małą ilość negatywnych emocji, jeżeli już ktoś zamierza się wypowiedzieć, to robi to, aby pochwalić dany przepis lub dodać, jego zdaniem, cenne wskazówki.

[18] Spróbowałam i muszę powiedzieć, że pyyyycha! (Smaker.pl).

[19] idealna potrawa na upalne dni polecam :-)) (Przepisy.pl).

[20] Normalnie rewelacja. Aż prosi się sama by zatopić w nią zęby <3 (Smaker.pl).

Dodatkowe emocje wyrażają emotikony, które są stosowane przez internautów, podkreślają, jak bardzo podoba im się przepis i są z niego zadowoleni, co jeszcze bardziej przekonuje innych odbiorców do skorzystania z niego (takiej możliwości nie mają odbiorcy tradycyjnej książki kucharskiej). Co za tym idzie, odbiorca współuczestniczy

z nadawcą w odbiorze i ocenie aspektu poznawczego<sup>29</sup> oraz ma wpływ na to, jaki będzie świat przedstawiony w publikowanej treści. W przepisie kulinarnym oprócz realnego świata buduje się wiedza o świecie, która jest połączona z kompetencjami komunikacyjnymi i kulturowymi. Aspekt poznawczy zawiera określenie punktu widzenia i tematyki wypowiedzi<sup>30</sup>, zatem w przepisie kulinarnym ujawnia się przede wszystkim świat jedzenia, czyli w dużym stopniu świat realistyczny połączony z elementami wpływającymi na naszą wyobraźnię, w tym wypadku skojarzenia mają pełnić funkcję perswazyjną, wpływając na odbiorców zachęcająco. Punkt widzenia jest bardzo subiektywny, gdyż, pomimo określonych komponentów, nadawca ma duży wpływ na ukształtowanie komunikatu, realizuje się to przede wszystkim za pomocą odautorskich komentarzy, które wykraczają poza tradycyjny schemat przepisu kulinarnego. W nowych mediach wykreowała się przestrzeń do tego typu zabiegów.

### Aspekt stylistyczny

Aspekt stylistyczny powinien wieńczyć analizę gatunkową, jest to bowiem przedstawienie najważniejszych cech stylistycznych przewidzianych dla wzorca gatunkowego<sup>31</sup>. Według W. Żarskiego przepisowi kulinarnemu można przypisać takie cechy, jak: szablonowość, stereotypizacja, standaryzacja i perswazyjność<sup>32</sup>. W przepisie kulinarnym analizowanym w nowych mediach można zauważyć szablonowość poprzez kolejno prezentowane w nim elementy: tytuł, lista składników, sposób przygotowania i fotografia przygotowywanego dania. Jednak w dużej mierze występuje pewna dowolność i do tego szablonu dodawane są różne części, np. opis potrawy, zdjęcia potrawy w trakcie przygotowywania, elementy wizualne, które są sposobem oceny przepisu, oraz komentarze. Wybór tego, co ostatecznie znajdzie się w obrębie przepisu, zależy zarówno od nadawcy, którym jest właściciel strony, jak i od nadawcy – autora przepisu, a także od odbiorcy, czyli użytkownika odwiedzającego stronę. Warto tu zaznaczyć, że całość znajduje się w przestrzeni, gdzie wyświetlają się promujące reklamy, które są zależne indywidualnie od użytkownika. Funkcja perswazyjna mocno przejawia się w przepisie kulinarnym, który jest zamieszczony w nowych mediach, gdyż ta przestrzeń sprzyja tego typu zabiegom. Nadawcy, jak i odbiorcy poprzez komentarze chcą przekonać do skuteczności i użyteczności treści, które publikują. Przepis ma skłaniać do zrobienia

---

<sup>29</sup> W. Żarski, *Ewolucja wzorca gatunkowego polskich poradników kucharskich i jego uwarunkowania tekstowe*, [w:] *Odmiany stylowe polszczyzny dawniej i dziś*, red. U. Sokólska, Białystok 2011, s. 423.

<sup>30</sup> M. Wojtak, *Genologiczna analiza tekstu*, s. 67.

<sup>31</sup> *Ibidem*.

<sup>32</sup> W. Żarski, *Książka kucharska i przepis kulinarny...*, s. 254.

czegoś. Styl przejawia się także w funkcji informacyjnej przepisu kulinarnego, gdyż w opisie sposobu przygotowania potrawy pojawiają się krótkie zdania i zazwyczaj tylko rzeczowniki i czasowniki, np.:

[21] Nagrzej piekarnik do 220°C. Podziel czosnek na ząbki i obierz (Przepisy.pl).

[22] Przygotuj ciasto. Jaja z cukrem ubij (Smaker.pl).

[23] Ubij żółtka z cukrami, solą, mlekiem, mąką, aromatem i proszkiem do pieczenia (Smaker.pl).

Stylistyka przepisu kulinarnego jest trudna do określenia i ujednoczenia. W części opisowej jest więcej określeń wartościujących – przymiotników, a w części instrukcyjnej – krótkie, proste i konkretne polecenia. Gdy treść występuje w przestrzeni internetowej, wiele czynników i osób ma na nią wpływ, nie zawsze zachowane są obowiązujące zwykle zasady i schematy. Teksty kulinarne stały się samodzielne, niezależne od konkretnej sytuacji<sup>33</sup>, a stylistyka przepisów publikowanych na stronach internetowych jest silnie powiązana z aspektem pragmatycznym.

### Podsumowanie

Przepis kulinarny to najważniejszy gatunek dyskursu kulinarnego. Zazwyczaj funkcjonuje on w większym tworze, którym jest książka kucharska, jednak strony internetowe dają mu przestrzeń do bycia samodzielnym tekstem. Przepis kulinarny należy także do tekstów użytkowych<sup>34</sup>, ponieważ ma związek z rzeczywistością pozajęzykową oraz pełni określone funkcje komunikacyjne. Ten, który znajdziemy w nowych mediach, w pewnym stopniu odbiega od tradycyjnego wzorca gatunkowego przepisu kulinarnego oraz książki kucharskiej, gdyż przestrzeń internetową, w której jest publikowany, możemy nazwać współczesną elektroniczną książką kucharską, ogólnodostępną i uwarunkowaną innymi czynnikami niż tradycyjne. Dostrzegane zmiany i różnice są najbardziej widoczne na poziomie strukturalnym, ponieważ użytkownicy internetu mają wpływ na elementy nieobowiązkowe, a stanowiące jedynie dodatek do zrozumienia treści lub jej uatrakcyjnienia. Wydaje się zasadne, by uznać przepis kulinarny zamieszczany na stronach internetowych za wzorzec alternacyjny, ponieważ jest on wariantem wzorca kanonicznego tradycyjnego przepisu pochodzącego z książki kucharskiej.

Podsumowując, z definicji wynika, że przepis to sposób wykonywania czegoś, a w tym wypadku sposób wykonywania określonego dania. Intencją nadawcy przepisu kulinarnego jest nauczenie odbiorcy przygotowywania potrawy w określony sposób. Ważne jest to, że współczesne przepisy pojawiające się w przestrzeni internetowej są

<sup>33</sup> W. Żarski, *Książka kucharska jako tekst*, Wrocław 2008, s. 97.

<sup>34</sup> M. Wojtak, *Genologia tekstów użytkowych*, „Postscriptum” 2004-2005, nr 1-2(48-49), s. 164.

ilustrowane, więc poza informacją i instruktażem dodatkowo ujawnia się w nich funkcja estetyczna. Dzięki zdjęciom przedstawiane treści jeszcze bardziej zachęcają odbiorcę do przygotowywania dań i skorzystania z przepisu. Zatem przepisy publikowane na stronach Przepisy.pl i Smaker.pl wpasowują się w schemat wzorca gatunkowego jako jego wariant alternatywny i coraz częściej stają się samodzielnymi tekstami.

## Bibliografia

- Wojtak M., *Gatunki prasowe*, Lublin 2004.
- Wojtak M., *Genologiczna analiza tekstu*, „Prace Językoznawcze” 2014, issue 16/3.
- Wojtak M., *Genologia tekstów użytkowych*, „Postscriptum” 2004-2005, nr 1-2(48-49).
- Żarski W., *Ewolucja wzorca gatunkowego polskich poradników kucharskich i jego uwarunkowania tekstowe*, [w:] *Odmiany stylowe polszczyzny dawniej i dziś*, red. U. Sokólska, Białystok 2011.
- Żarski W., *Książka kucharska dla dzieci – adaptacja, odmiana gatunkowa, wariant tekstu?*, [w:] *Tekst – akt mowy – gatunek wypowiedzi*, red. U. Sokólska, Białystok 2013.
- Żarski W., *Książka kucharska i przepis kulinarny – odmiany gatunkowe, warianty tekstu, adaptacje*, [w:] *Gatunki i ich ewolucja*, t. 5: *Gatunek a granice*, red. D. Ostaszewska, J. Przyklenk, Wrocław 2015.
- Żarski W., *Książka kucharska jako tekst*, Wrocław 2008.

## Źródła

Karasiowa A., *Zwykła książka kucharska*, Wydawnictwo WAM, Kraków 2013.

## Źródła internetowe

- Przepisy.pl: Babka piaskowa – przepis na babkę czekoladową.
- Przepisy.pl: Chłodnik litewski z jajkiem przepis.
- Przepisy.pl: Paszтет domowy – przepis: pieczony krok po kroku.
- Przepisy.pl: Soczysta pieczeń z wieprzowiny przepis.
- Przepisy.pl: Ziemniaczany hiszpański omlet przepis.
- Smaker.pl: Babeczki truskawkowe.
- Smaker.pl: Krem z pomidorów.
- Smaker.pl: Pieczeń z indyka.
- Smaker.pl: Placuszki z bananami.
- Smaker.pl: Tagliatelle ze szpinakiem w sosie gorgonzola.

## Skróty

WSJP – *Wielki słownik języka polskiego PWN* – wsjp.pl.

## Wzorzec gatunkowy przepisu kulinarnego w nowych mediach

**STRESZCZENIE:** W artykule dokonano analizy wzorca gatunkowego przepisów kulinarnych w nowych mediach, przy czym szczególną uwagę zwrócono na strukturę, aspekt pragmatyczny, poznawczy i stylistyczny. Badanie to opiera się na porównaniu przepisów publikowanych na stronach internetowych z tradycyjnymi książkami kucharskimi, z naciskiem na różnice i ewolucję gatunku w kontekście mediów elektronicznych. Wspomniana analiza pozwala zrozumieć, w jaki sposób internet wpływa na sposób prezentacji i odbioru przepisów kulinarnych, jak również na ich funkcję społeczną i percepcję przez odbiorców.

**SŁOWA KLUCZOWE:** wzorzec gatunkowy, przepis kulinarny, genologia lingwistyczna, dyskurs kulinarny

**Generic pattern of a culinary recipe in new media**

**SUMMARY:** This article analyzes the genre pattern of recipes in new media, paying special attention to structure, pragmatic, cognitive and stylistic aspects. This study is based on a comparison of recipes published on websites with traditional cookbooks, with an emphasis on the differences and evolution of the genre in the context of electronic media. The aforementioned analysis allows us to understand how the Internet influences the way recipes are presented and received, as well as their social function and perception by recipients.

**KEYWORDS:** genre pattern, culinary recipe, linguistic genology, culinary discourse