

К.Г.Абелян

## ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ДИСКУРС РЕГИОНАЛЬНОГО МЕДИАПОЛЯ: ФАКТОР АДРЕСАТА

Статья продолжает исследование автором гастрономического дискурса в региональном медиаполе. Настоящая работа рассматривает феномен в уже другом аспекте: с точки зрения образа адресата гастрономических медиапроектов. На фоне общего качества, присущего аудитории гастрономических проектов, такого, как интерес к кулинарии, выделяются также и различия. Они во многом обусловлены спецификой изданий, на площадке которых были созданы те или иные гастрономические проекты. Одни ориентируются на людей среднего достатка, далеких от профессиональной кулинарии. Другие же предназначены для адресата, который более подготовлен в кулинарном плане, а также может себе позволить частые посещения ресторанов. Встречаются также издания, которые ориентируются на читателя, заинтересованного в провокационных, скандальных публикациях.

**Ключевые слова:** гастрономия, образ адресата, кулинарные СМИ

**В** течение двух последних десятилетий в российской действительности наблюдается развитие такого феномена, как общество потребления, которое влияет на все сферы: экономическую, социальную, политическую, культурную. При этом средства массовой информации тесно переплетаются с каждой областью и сами по себе становятся частью сферы услуг. Формирование общества потребления значительное влияние на контент современных российских СМИ, в частности, на появление и распространение гастрономических телепередач, рубрик и специальных проектов. Данный феномен имеет место и в региональных СМИ.

Гастрономический дискурс российских СМИ уже был частично исследован автором в статье «Программы гастрономической тематики на российском телевидении» [1]. Настоящая работа является продолжением изучения феномена и рассматривает другой его аспект.

В новгородском медиаполе гастрономическая тема разрабатывается как в виде отдельных публикаций, циклов статей, рубрик, так и в издании специализированных СМИ и телепередач. Все они имеют специфику, и вследствие этого, ориентированы на различный тип адресатов.

Так, интернет-газета «Ваши новости» выпустила цикл статей Василисы Журнаковой с рецептами блюд, а портал «Новгород.ру» создал кулинарный проект «Правила вкуса». Кроме того, около двух лет в Великом Новгороде выходила газета «Солонка», а новгородское областное телевидение (телеканал «НТ») выпускает программу «Одобрено новгородцами», — эти медиапроекты полностью посвящены гастрономической теме. Единая тематическая линия сразу выделяет целевую аудиторию — так или иначе, адресаты перечисленных проектов равнодушны к кулинарии и гастрономии. Однако несмотря на общность, в виду специфики каждого издания и авторов, образ их адресатов имеет существенные различия.

Ключевым жанром таких программ оказывается рецепт, в бытовании которого выделяют следующие сферы функционирования жанра кулинарного рецепта: профессиональная, бытовая, «гастрономическая» и эстетическая. В первом случае основными жанрообразующими признаками рецепта оказываются императивная цель, обобщенный образ автора, адресат как профессионал, отсутствие эмоциональной лексики. В бытовой сфере снижается императивная функция и облигаторность следования рецепту, предусмотрена возможность варьирования рецепта. В гастрономической сфере преобладает информативная функция, автор не стремится побудить адресата к приготовлению, основная цель — поделиться жизненным опытом. При реализации жанра в эстетической сфере основную роль выполняет эстетическая функция, главной целью автора становится не передача информации о приготовлении блюда, а воздействие на читателя, стремление вызвать в нем «переживание» [2]. Опора на эти признаки помогут нам определить особенности адресатов тех или иных изданий.

Одной из первых рубрику о еде открыла новгородская интернет-газета «Ваши новости»: «*Уважаемые новгородские рестораторы! Не забывайте, что «Вашиим новостям» интересна кулинарная жизнь Великого Новгорода, а кроме того, мы всегда готовы поддержать начинающих предпринимателей. Приглашайте нашего кулинарного обозревателя Василису Журнакову на открытие новых заведений, на мастер-классы поваров, делитесь с «Вашиими новостями» вашими новостями!*» [3]. Как мы видим, с 2012 года серию публикаций о еде вела «кулинарный обозреватель» Василиса Журнакова. Журнакова признается, что не является профессионалом: «*Моя меренга не идеальна, но на вкус она необыкновенная!*» [4], тем самым показывая, что находится на одинаковом уровне обладания навыками с непрофессиональной аудиторией. То есть адресат рецептов представляется как человек, далекий от профессиональной кулинарии, однако интересующийся приготовлением разнообразных блюд. В текстах рецептов неоднократно встречаются фразы, лишь подтверждающие этот факт: «*Быстрый рецепт печенья, из ингредиентов, которые есть дома у каждого*» [5]. «Есть дома у каждого» — подчеркивает то, что мало того, что адресат представляется непрофессионалом, но и продукты в его холодильнике не изысканные, а скорее ежедневного потребления.

«*Я предлагаю побаловать себя домашним печеньем, которое готовится очень быстро и отнимает мало времени*» [6]; «*Если Вы не любите тратить слишком много времени на приготовление, то этот рецепт для*

*Вас!»* [7] — пишет Василиса в своих рецептах, очевидно подчеркивая качества своих адресатов: они любят интересные блюда, при этом предпочитая не тратить на них много времени, это может быть связано как с ленью, так и с ограниченным количеством свободного времени.

Кроме того, автор допускает варьирование рецепта на усмотрение читателя: *«Начинку можно делать из других фруктов или вообще не сладкой. Экспериментируйте!»* [8] — проект ориентируется на творческих людей.

Некоторые из блюд, о которых рассказывает Василиса Журнакова, принадлежат кухням разных стран: *«Сегодня мы познакомимся с кухней Франции и будем готовить Лотарингский пирог»* [9]; *«Панкейки (Pancakes) или американские блинчики — это одно из самых распространённых блюд Соединённых штатов и Канады»* [10]; *«Мало кто откажется от блюда, без которого невозможно представить итальянскую кухню — без пасты»* [11]; *«Это сырное блюдо с изысканным названием фондю (от фр. fondue — расплавленный) изобрели швейцарские пастухи, которые топили чугунке остатки сухого сыра и вина...»* [12]. Таким образом, можно сказать, что интересы адресата не ограничены исключительно кулинарией, а дополняются еще и любознательностью к культуре разных стран.

Важно, что автор сопровождает каждую свою публикацию фотонатюрмортом [13], используя для построения композиции приготовленные ею блюда. Это свидетельствует о том, что адресат представляется автору не лишенным эстетического вкуса, он может получить удовольствие от еды не только вкусной, но и красивой.

Проанализировав блог Василисы Журнаковой, мы можем сделать вывод, что публикации блога отвечают современной гастрономической тенденции — популяризации домашней еды и кулинарного творчества, моде на приготовление пищи в домашних условиях. Возможно, адресат представляется как человек среднего достатка, который не может себе позволить ходить в рестораны, но при этом хочет оставаться в «гастрономическом» тренде. И Василиса, уверенная в способностях своего адресата, предлагает ему сделать все своими руками.

Проект «Правила вкуса», который опубликован на портале «Новгород.ру», построен по другому принципу. *«Проект создан совместными усилиями интернет-портала «Новгород.ру» и бренд-шефа ресторанный компании «Gourmetto group» Анатолием Братухиным. Говорим о тонкостях приготовления еды и о правилах вкуса. Познаем мир кулинарии вместе с интересными людьми»* [14]. В кратком описании проекта выделены два основных момента: рецепты звучат из уст профессионала (в отличие от Василисы Журнаковой, которая позиционируется как любитель). Это сразу определяет адресата как более подготовленного в плане кулинарии, его уровень — выше бытового, повседневного. В дальнейшем это неоднократно подчеркивается в фразах, звучащих из уст Анатолия Братухина: *«Салат родился из-за желания удивить одного именитого шеф-повара. Получилось!»* [15] — удивить шеф-повара, обладая примитивными навыками, очевидно, очень затруднительно. *«Фаршированные кальмары это не новость, и сделать такое блюдо может любой повар. Мне захотелось внести в классику немного современности...»* [16] — комментарий шеф-повара еще раз дает понять, что некоторые рецепты ориентированы на подготовленную аудиторию, которая, возможно, имеет профессиональный опыт в кулинарии.

В процессе приготовления блюда к шеф-повару присоединяется гость проекта. В качестве таких гостей выступали: Антон Лобач (депутат Думы Великого Новгорода по округу №12, генеральный директор компании «Комфортный дом», руководитель проекта строительства коттеджного поселка «Кирилловские дачи»); Вадим Бериашвили (депутат Думы Великого Новгорода); Антон Алёшин и Артём Селивончик (пекари из Санкт-Петербурга, компания «Алитет»); Екатерина Яковлева (бренд-шеф кондитерской «Моп Baton»); Юлия Фокина (руководитель фотостудии «beFOTO»); Вера Иванова (дизайнер-ретушёр фотостудии «beFOTO»); Татьяна Каминская (заведующая кафедрой журналистики НовГУ). Отметим, что в данных публикациях зачастую рецепт уходит на второй план, на первом — история интервьюируемых. Адресат в данном случае характеризуется как человек обширных интересов: он равнодушен к жизни города и ее заметным персонам.

В проекте «Правила вкуса» встречаются рецепты и без приглашения гостя. В лиде бренд-шеф Анатолий Братухин дает свой комментарий по поводу блюда: *«В этом рецепте классическая кухня пересекается с авангардной. Моё мнение, что классика не умрёт, но и современные концепции и направления возьмут своё. В прошлом из блюд создавали целые замки, башни, блюда подавали на ледяных фигурах. Сейчас же минимализм и арт-декор на пьедестале совершенства»* [17]. Автор использует такие понятия, как «авангард», «классика», «арт-декор» из чего мы делаем вывод, что адресат — человек образованный, с широким кругозором.

Бывшая на тот момент главным редактором портала «Новгород.ру» Ирина Мордасова отметила, что проект рассчитан на то, чтобы привлечь читателя к самому блюду, а не к его приготовлению. Возможно, проект мотивирует человека попробовать определенное блюдо в ресторане или кафе. Адресат — человек, который может себе позволить «выйти в свет» и потратиться на обед или ужин в ресторане. То есть его достаток не ниже, а то и выше среднего.

Несколько другим представляется адресат телепрограммы «Одобрено новгородцами». На сайте «Новгородского областного телевидения» опубликовано описание формата передачи: *«Каждую неделю в эфире Новгородского областного телевидения программа, способствующая правильному пищеварению и хорошему настроению. Вместе с вами и на ваших глазах одобрим новгородские продукты. Мы расскажем, как проверить молоко с помощью кошки, какие овощи спасут нас от депрессии, что ели великие писатели и другие исторические персоны и как сделать семейный ужин незабываемым. А лучшие шеф-повара Великого*

Новгорода и Санкт-Петербурга поделятся с вами своими звездными рецептами» [18]. По этому описанию уже можно определить некоторые характеристики адресата: разумеется, он заинтересован в кулинарии, а кроме того, предпочитает использовать в своем рационе продукты местного производства. Помимо этого, адресат с особым вниманием подходит к качеству продуктов.

Каждый выпуск посвящается одной теме: курица, творог, мед, огурцы, помидоры и т.д. Набор продуктов свидетельствует о том, что программа адресована человеку со средним достатком, так как героями передачи становятся продукты ежедневного спроса.

В каждый выпуск программы включена историческая справка о продукте, рекомендации по определению качества продукта, комментарий врача о его пользе или вреде, знакомство с производством этого продукта на территории Новгородской области, рецепт блюда с его использованием. Историческая справка ориентирована на адресата любопытного, рекомендации по определению качества продукта опять же ориентированы на человека с невысоким заработком. Тот, кому позволяют средства, просто купит дорогой продукт проверенного качества. А тот, кто в средствах ограничен, предпочтет купить подешевле, но все же будет волноваться за качество. Поэтому программа предлагает посильные, народные варианты это качество проверить: по цвету, запаху, мягкости/твердости, ну и, в конце концов, по реакции кошки. Кроме того, адресат волнуется о своем здоровье и слушает комментарии врача, о пользе и вреде определенного продукта.

Впрочем, программа составлена таким образом, что представляет интерес не только для тех, кто любит готовить. Ее формат предполагает не только просветительскую, но и развлекательную функцию, поэтому с легкостью привлечет к экранам и тех, кто хочет провести время у телевизора с удовольствием и пользой.

Более острый характер и иного адресата предполагала ежемесячная газета «Солонка», которая выходила в Великом Новгороде около двух лет. Выпуск состоял из 8 страниц. Газета содержала материалы разнообразных жанров и тем. В первом номере главный редактор обозначил основную миссию газеты: *«Мы пишем правду. Пишем о том, кто и чем травит и угощает новгородцев. О чем будет газета «Солонка»? Рецепты? Да. И не только. На страницах газеты и на нашем сайте мы будем говорить правду о продуктах, которые пытаются продать новгородцам. О ресторанах и кафе, где рестораторы обманывают горожан. <...> Не взирая на чины и звания, мы будем добиваться правды. <...> Новгородских журналистов последнее время обвиняют в предвзятости, продажности, в полном отсутствии журналистики как таковой на Новгородчине. Мы постараемся сделать новую и качественную газету. Газету о новгородских рецептах, кулинарном туризме и продовольственной безопасности. «Солонка» будет о продуктах, о ресторанах и кафе, рынках и магазинах. О вкусной жизни. О нашей жизни на Новгородчине»* [19].

Характер подачи материала в газете — провокационный, скандальный — выявляет адресата, который «ведется» на «жареные» факты, хотя те зачастую не соответствуют действительности или же носят явный оттенок «желтизны». Это подтверждают и «кричащие» заголовки газеты: «Хамство и обман», «Мэрия проиграла войну?», «Как воруют новгородцы». Публикации газеты соответствуют задачам, которые обозначил в первом номере главный редактор.

В «Солонке» существовали рубрика «Экспертиза», нацеленная на проверку новгородских производителей и продуктов: *«Нас, например, интересуют новгородские рынки и магазины. Где? Что? Почему? И какого качества?»* [20] — в этом случае прослеживается ориентировка на средний класс, что мы также замечали в программе «Одобрено новгородцами».

Газета следит за нарушением прав потребителей и продажей некачественных продуктов: знакомит читателей с методами подделки колбасы и меда, а также предупреждает о существовании подобного обмана на территории региона. Помимо этого, «Солонка» подготовила рейтинг нарушений прав потребителей в Великом Новгороде. Все это характеризует адресата как человека, стремящегося отстаивать свои права, человека, готового вести борьбу за справедливость.

В одном из выпусков редактор Владислав Двоеглазов признался, что в процессе сбора материала неоднократно возникали проблемы: *«Честно признаемся, что нас уже недолюбливают некоторые чиновники. Наши официальные запросы игнорируют. Фотографов бьют в кафе и на рынках. На нас пытались уже напавить полицию. Безуспешно»* [21]. Подобный комментарий нацелен на адресата, настроенного оппозиционно к руководству города и области. Человека, желающего разоблачить чиновничество.

Итак, мы можем сделать вывод, что адресат кулинарных новгородских медиапроектов конструируется по-разному. «Ваши новости» предпочитают «легкую» подачу новостей, в публикациях издания периодически появляются оценочные фразы авторов, издание стремится объяснять сложные темы простым языком и охватить максимум аудитории. Соответственно, адресат рецептов Василисы Журнаковой — разносторонний: он интересуется кулинарией, культурой других стран, любит творить, но при этом ограничен в средствах и времени. «Novgorod.ru», как правило, публикует новости «по факту», без оценок, это свидетельствует о том, что аудитория издания — более серьезная и самодостаточная. Отчасти поэтому проект «Правила вкуса» вносит в процесс приготовления блюда еще и интервью с гостем, который может быть интересен деловым, интеллигентным, образованным людям с хорошим достатком. В свою очередь, одной из самых важных особенностей телевидения является массовый охват аудитории, во многом это объясняет характерные черты телепроекта «Одобрено новгородцами»: его адресат универсален: он интересуется и кулинарией, и историей, беспокоится о здоровье и качестве продуктов. Специфика формата газеты «Солонка» во многом обусловлены автором проекта Владиславом Двоеглазовым, который еще до создания газеты специализировался на

гастрономической тематике, в частности, на ее проблемных аспектах. Оттого и «Солонка» - острая, «народная», порой «желтая». Таким образом, мы видим, что, несмотря на кулинарную общность новгородский проектов, ввиду специфики каждого из них — адресаты также имеют различия и особенности, во многом обусловленные характером изданий.

1. Абелян К.Г. Программы гастрономической тематики на российском телевидении // Ученые записки Новгородского государственного университета имени Ярослава Мудрого. 2015. №3 [Электр. ресурс]. URL: <http://www.novsu.ru/file/1180090> (дата обращения 10.01.2016).
2. Кантурова М. Деривационный процесс модификации в системе речевых жанров (на примере речевого жанра кулинарного рецепта) // Вестник Томского государственного университета. 2012. № 354. С. 16-18.
3. Журнакова В. «Ваши новости» побывали на презентации нового меню в таверне для друзей «Лисья нора» // Ваши новости: новгородская интернет-газета. 19.11.2013 [Электр. ресурс]. URL: <http://vnnews.ru/biznes/34717-vashi-novosti-pobivali-na-prezentatsii-novogo-menyu-v-taverne-dlya-druzei-lisya-nora.html> (дата обращения 10.01.2016).
4. Журнакова В. Готовим с Василисой и «Вашиими новостями» // Ваши новости: новгородская интернет-газета. 14.09.2012 [Электр. ресурс]. URL: <http://vnnews.ru/blogs/28064-gotovim-s-vasilisoie-i-vashimi-novostyami.html> (дата обращения 10.01.2016).
5. Журнакова В. Хрустящее сахарное печенье // Ваши новости: новгородская интернет-газета. 05.08.2013 [Электр. ресурс]. URL: <http://vnnews.ru/blogs/32779-xrustyashee-saxarnoe-pechene.html> (дата обращения 10.01.2016).
6. Журнакова В. Шоколадное печенье с фундуком // Ваши новости: новгородская интернет-газета. 13.12.2013 [Электр. ресурс]. URL: <http://vnnews.ru/blogs/35143-shokoladnoe-pechene-s-fundukom.html> (дата обращения 10.01.2016).
7. Журнакова В. Печенье с шоколадом // Ваши новости: новгородская интернет-газета. 25.05.2013 [Электр. ресурс]. URL: <http://vnnews.ru/blogs/31655-pechene-s-shokoladom.html> (дата обращения 10.01.2016).
8. Журнакова В. Ягодный пирог // Ваши новости: новгородская интернет-газета. 23.07.2013 [Электр. ресурс]. URL: <http://vnnews.ru/blogs/32615-yagodniy-pirog.html> (дата обращения 10.01.2016).
9. Журнакова В. Лотарингский пирог // Ваши новости: новгородская интернет-газета. 29.11.2013 [Электр. ресурс]. URL: <http://vnnews.ru/blogs/34897-lotaringskiy-pirog.html> (дата обращения 10.01.2016).
10. Журнакова В. Панкейки на завтрак // Ваши новости: новгородская интернет-газета. 22.02.2013 [Электр. ресурс]. URL: <http://vnnews.ru/blogs/30277-pankeiki-na-zavtrak.html> (дата обращения 10.01.2016).
11. Журнакова В. Новое в блоггах: как «Ваши новости» научились готовить пасту и лазанью // Ваши новости: новгородская интернет-газета. 20.10.2012 [Электр. ресурс]. URL: <http://vnnews.ru/blogs/28604-master-klass-italyanskoie-kuxni.html> (дата обращения 10.01.2016).
12. Журнакова В. Ягодный пирог // Ваши новости: новгородская интернет-газета. 23.07.2013 [Электр. ресурс]. URL: <http://vnnews.ru/blogs/32615-yagodniy-pirog.html> (дата обращения 10.01.2016).
13. Журнакова В. Яблоки в карамели // Ваши новости: новгородская интернет-газета. 30.09.2013 [Электр. ресурс]. URL: <http://vnnews.ru/blogs/33753-yabloki-v-karameli.html> — 16.03.2015.
14. Кальмары с креветками и киноа в соусе «Морнэ» [Электр. ресурс] // Новгород.ру. URL: <http://www.novgorod.ru/projects/taste/2014-03-squids-and-shrimps/> (дата обращения 10.01.2016).
15. Салат с печенью цыпленка и морским гребешком [Электр. ресурс] // Новгород.ру. URL: <http://www.novgorod.ru/projects/taste/2014-03-liver-and-scallop/> (дата обращения 10.01.2016).
16. Кальмары с креветками и киноа в соусе «Морнэ» [Электр. ресурс] // Новгород.ру. URL: <http://www.novgorod.ru/projects/taste/2014-03-squids-and-shrimps/> (дата обращения 10.01.2016).
17. Апельсиновый сабайон в клубничной тимбаля с мятым писту [Электр. ресурс] // Новгород.ру. 10.01.2015. URL: <http://www.novgorod.ru/projects/taste/2014-03-orange-sabayon/> (дата обращения 10.01.2016).
18. Одобрено новгородцами [Электр. ресурс] // Новгородское областное телевидение. URL: <http://novgorod-tv.ru/spetsproekty/14-odobreno-novgorodtsami.html> (дата обращения 10.01.2016).
19. Двоеглазов В. // Газета «Солонка». № 1. Октябрь 2013.
20. В Великом Новгороде появилась новая газета — «Солонка» // Афиша Великий Новгород. 04.04.2013 [Электр. ресурс]. URL: <http://www.novafisha.ru/news/11376.html> (дата обращения 10.01.2016).
21. Газета «Солонка». № 2. Ноябрь 2013.

#### References

1. Abelyan K.G. Programmy gastronomicheskoy tematiki na rossiyskom televidenii // Uchenye zapiski Novgorodskogo gosudarstvennogo universiteta imeni Yaroslava Mudrogo. 2015. №3 [Elektr. resurs]. URL: <http://www.novsu.ru/file/1180090> (data obrashcheniya 10.01.2016).
2. Kanturova M. Derivatsionnyy protsess modifikatsii v sisteme rechevykh zhanrov (na primere rechevogo zhanra kulinarnogo retsepta) // Vestnik Tomskogo gosudarstvennogo universiteta. 2012. № 354. S. 16-18.
3. Zhurnakova V. «Vashi novosti» pobivali na prezentatsii novogo menyu v taverne dlya druzey «Lis'ya nora» // Vashi novosti: novgorodskaya internet-gazeta. 19.11.2013 [Elektr. resurs]. URL: <http://vnnews.ru/biznes/34717-vashi-novosti-pobivali-na-prezentatsii-novogo-menyu-v-taverne-dlya-druzei-lisya-nora.html> (data obrashcheniya 10.01.2016).
4. Zhurnakova V. Gotovim s Vasiliyoy i «Vashimi novostyami» // Vashi novosti: novgorodskaya internet-gazeta. 14.09.2012 [Elektr. resurs]. URL: <http://vnnews.ru/blogs/28064-gotovim-s-vasilisoie-i-vashimi-novostyami.html> (data obrashcheniya 10.01.2016).
5. Zhurnakova V. Khrustyashee sakharnoe pechen'e // Vashi novosti: novgorodskaya internet-gazeta. 05.08.2013 [Elektr. resurs]. URL: <http://vnnews.ru/blogs/32779-xrustyashee-saxarnoe-pechene.html> (data obrashcheniya 10.01.2016).
6. Zhurnakova V. Shokoladnoe pechen'e s fundukom // Vashi novosti: novgorodskaya internet-gazeta. 13.12.2013 [Elektr. resurs]. URL: <http://vnnews.ru/blogs/35143-shokoladnoe-pechene-s-fundukom.html> (data obrashcheniya 10.01.2016).
7. Zhurnakova V. Pechen'e s shokoladom // Vashi novosti: novgorodskaya internet-gazeta. 25.05.2013 [Elektr. resurs]. URL: <http://vnnews.ru/blogs/31655-pechene-s-shokoladom.html> (data obrashcheniya 10.01.2016).
8. Zhurnakova V. Yagodnyy pirog // Vashi novosti: novgorodskaya internet-gazeta. 23.07.2013 [Elektr. resurs]. URL: <http://vnnews.ru/blogs/32615-yagodniy-pirog.html> (data obrashcheniya 10.01.2016).
9. Zhurnakova V. Lotaringskiy pirog // Vashi novosti: novgorodskaya internet-gazeta. 29.11.2013 [Elektr. resurs]. URL: <http://vnnews.ru/blogs/34897-lotaringskiy-pirog.html> (data obrashcheniya 10.01.2016).
10. Zhurnakova V. Pankeyki na zavtrak // Vashi novosti: novgorodskaya internet-gazeta. 22.02.2013 [Elektr. resurs]. URL: <http://vnnews.ru/blogs/30277-pankeiki-na-zavtrak.html> (data obrashcheniya 10.01.2016).
11. Zhurnakova V. Novoe v blogakh: kak «Vashi novosti» nauchilis' gotovit' pastu i lazan'yu // Vashi novosti: novgorodskaya internet-gazeta.

- 20.10.2012 [Elektr. resurs]. URL: <http://vnnews.ru/blogs/28604-master-klass-italyanskoie-kuxni.html> (data obrashcheniya 10.01.2016).
12. Zhurnakova V. Yagodnyy pirog // Vashi novosti: novgorodskaya internet-gazeta. 23.07.2013 [Elektr. resurs]. URL: <http://vnnews.ru/blogs/32615-yagodniie-pirog.html>. (data obrashcheniya 10.01.2016).
13. Zhurnakova V. Yabloki v karameli // Vashi novosti: novgorodskaya internet-gazeta. 30.09.2013 [Elektr. resurs]. URL: <http://vnnews.ru/blogs/33753-yabloki-v-karameli.html> — 16.03.2015.
14. Kal'mary s krevetkami i kinoa v souse «Morne» [Elektr. resurs] // Novgorod.ru. URL: <http://www.novgorod.ru/projects/taste/2014-03-squids-and-shrimps/> (data obrashcheniya 10.01.2016).
15. Salat s pechen'yu tsyplenka i morskim grebeshkom [Elektr. resurs] // Novgorod.ru. URL: <http://www.novgorod.ru/projects/taste/2014-03-liver-and-scallop/> (data obrashcheniya 10.01.2016).
16. Kal'mary s krevetkami i kinoa v souse «Morne» [Elektr. resurs] // Novgorod.ru. URL: <http://www.novgorod.ru/projects/taste/2014-03-squids-and-shrimps/> (data obrashcheniya 10.01.2016).
17. Apel'sinovy sabayon v klubnichnoy timbali s myatnym pistu [Elektr. resurs] // Novgorod.ru. 10.01.2015. URL: <http://www.novgorod.ru/projects/taste/2014-03-orange-sabayon/> (data obrashcheniya 10.01.2016).
18. Odobreno novgorodtsami [Elektr. resurs] // Novgorodskoe oblastnoe televidenie. URL: <http://novgorod-tv.ru/spetsproekty/14-odobreno-novgorodtsami.html> (data obrashcheniya 10.01.2016).
19. Dvoeglazov V. // Gazeta «Solonka». № 1. Oktyabr' 2013.
20. V Velikom Novgorode poyavilas' novaya gazeta — «Solonka» // Afisha Velikiy Novgorod. 04.04.2013 [Elektr. resurs]. URL: <http://www.novafisha.ru/news/11376.html> (data obrashcheniya 10.01.2016).
21. Gazeta «Solonka». № 2. Noyabr' 2013.

**Abelyan K.G. Gastronomic discourse in regional media: the recipient factor.** The article continues the study of gastronomic discourse in regional media field. The present work considers the phenomenon in other aspect: from the point of view of the image of the gastronomic destination media projects. The present work considers the phenomenon in a different aspect, namely the factor of the addressee in the gastronomic media projects. Amid the General qualities of the audience of gastronomic projects, such as the interest in cooking, it also has the differences. They are largely due to specific of media, on whose platform different culinary projects were created. Some focus on people of moderate means, far from professional cooking. Others are intended for the addressee who is more trained in the culinary plan, and can afford frequent visits to restaurants. There are also media that are targeted to the reader who is interested in provocative, scandalous publications.

**Keywords:** gastronomy, addressee, culinary media.

Сведения об авторе. К.Г.Абелян — магистрант кафедры журналистики; Гуманитарный институт НовГУ; [kristinatakeshi12@mail.ru](mailto:kristinatakeshi12@mail.ru).

Статья публикуется впервые. Поступила в редакцию 04.03.2016.