

Západočeská univerzita v Plzni

Fakulta filozofická

Bakalářská práce

KOMENTOVANÝ PŘEKLAD VYBRANÝCH RECEPTŮ

Kristýna Krumlová

Plzeň 2020

Západočeská univerzita v Plzni

Fakulta filozofická

Katedra germanistiky a slavistiky

Studijní program Filologie

Studijní obor Cizí jazyky pro komerční praxi

Kombinace angličtina - němčina

Bakalářská práce

KOMENTOVANÝ PŘEKLAD VYBRANÝCH RECEPTŮ

Kristýna Krumlová

Vedoucí práce:

Mgr. Andrea Königsmarková, Ph.D.

Katedra germanistiky a slavistiky

Fakulta filozofická Západočeské univerzity v Plzni

Plzeň 2020

Prohlašuji, že jsem práci zpracovala samostatně a použila jsem uvedených pramenů a literatury.

Plzeň, květen 2020

.....

Poděkování:

Touto cestou bych chtěla poděkovat Mgr. Andree Königsmarkové Ph.D., vedoucí své bakalářské práce, za její odborné vedení, komentáře a rady, které mi pomohly při zpracování mé bakalářské práce, zároveň ale také za její trpělivost a ochotu.

Obsah

1 Úvod.....	1
2 Teoretická část.....	3
2.1 Teorie překladu	3
2.1.1 Překlad odborného textu	4
2.1.1.1 Překlad receptů	5
2.1.2 Typologie překladu	6
2.1.3 Překladačské postupy.....	7
2.1.4 Osobnost překladatele.....	8
3 Překlad vybraných receptů.....	10
3.1 Babiččino červené zelí s jablky.....	10
3.2 Císařský trhanec	11
3.3 Tafelspitz ve vinaigrette zálivce.....	12
3.4 Bavorský krém	14
3.5 Perníkový parfait s kompotem ze svařených švestek	15
3.6 Zimní salát s brusinkovým dresinkem	16
3.7 Vdolky a skořicové šišky	18
3.8 Čokoládová pěna.....	19
3.9 Vynikající polévka s medvědí česnekem	21
3.10 Houskové knedlíky	22
3.11 Mrkvový ajntopf s bůčkem	23
3.12 Obalované brambory se špenátem	24
3.13 Polévka s játrovými špeclemi	25
3.14 Pivní guláš s tvarohovými kroketami	26
3.15 Sekaná pečeně	28
4 Komentář.....	30
4.1 Makroanalýza.....	30
4.2 Mikroanalýza	31

4.2.1 Lexikální rovina receptů	31
4.2.2 Morfo-syntaktická rovina českých receptů.....	33
4.2.2.1 Původní názvy.....	33
4.2.2.2 Vyjádření děje	34
4.2.2.3 Vyjádření množství	34
4.2.2.4 Vliv němčiny.....	34
4.2.2.5 Struktura textu.....	35
4.2.3 Morfo-syntaktická rovina německých receptů.....	37
4.2.3.1 Vyjádření děje	37
4.2.3.2 Vyjádření množství	38
4.2.3.1 Struktura textu.....	38
4.2.4 Překladatelské problémy	42
4.2.4.1 Vliv cizích jazyků	42
4.2.4.2 Regionalismy	43
4.2.4.3 Dějovost.....	43
4.2.4.4 Změna struktury vět.....	44
4.2.4.5 Vývěr ekvivalentu.....	45
5 Glosář.....	47
6 Závěr	52
7 Prameny a literatura	54
7.1 Tištěné zdroje	54
7.2 Internetové zdroje	56
8 Resumé.....	57
9 Resümee.....	58
10 Přílohy.....	59
10.1 Omas Apfel-Rotkohl (Apfel-Blaukraut).....	59
10.2 Kaiserschmarrn	61
10.3 Tafelspitz Vinaigrette	62
10.4 Bayerisch Creme.....	64

10.5 Lebkuchenparfait mit Punschpflaumenkompott	65
10.6 Wintersalat mit Cranberryydressing	67
10.7 Kücherl und Zimtnudeln	69
10.8 Mousse au Chocolat.....	71
10.9 Exzellente Bärlauchsuppe.....	73
10.10 Semmelknödel.....	74
10.11 Gelbe-Rüben-Eintopf mit Wammerl	75
10.12 Panierte Kartoffeln mit Spinat	76
10.13 Leberspätzlesuppe.....	78
10.14 Biergulasch mit Topfenbangerl	80
10.15 Hackbraten	82

1 Úvod

Cílem této bakalářské je vytvořit návrh českého překladu k patnácti vybraným německy psaným receptům a tento překlad následně okomentovat.

Předložená práce obsahuje tři části. První je část teoretická, která se zabývá teorií překladu. Do této kapitoly jsou zahrnuty základní pojmy z oblasti překladatelství. Dále jsou zmíněny obecné překladatelské strategie. Autorka se blíže zabývá překladem odborného textu, různými typy překladu a překladatelskými postupy. Kapitulu uzavírá shrnutí o osobnosti překladatele.

Následuje praktická část, ve které autorka předkládá návrh českého překladu k patnácti vybraným receptům. Vybrané recepty pocházejí z kuchařského sešitu chamské restaurace *Wasserwirtschaft GmbH*. Recepty jsou vybrány s ohledem na četnost používání ve zmiňované restauraci. V práci je zmíněno šest, systematicky rozčleněných glosářů.

Třetí část je tvořena komentářem k překládaným receptům, který se dělí na dvě části: makroanalýzu a mikroanalýzu. V makroanalýze textu je uvedena struktura a charakteristika výchozích textů. V mikroanalýze se autorka dále zabývá lexikální a morfo-syntaktickou rovinou vybraných receptů. V této části blíže představuje rozdíly mezi česky a německy psanými recepty. Vzhledem ke specifčnosti kuchařských receptů autorka od textů očekává odbornou terminologii, kterou bude třeba konzultovat s profesionálními kuchaři. Překladatelským problémem by se mohly stát názvy jídel, které nejsou v českém jazyce ustálené. Autorka očekává, že bude nutná důkladná rešerše a nastudování dané problematiky. Je možné, že bude nutné některé pokrmy uvařit pro lepší pochopení a vhodné ekvivalenty překladu.

Od autorky se očekává, že se s danou problematikou dostatečně seznámí, aby ji následně mohla předat v podobě návrhu překladů cílovému čtenáři.

Důvodem výběru právě tohoto tématu bakalářské práce bylo autorčino zaintereso-
vání v dané problematice. V oblasti gastronomie se sama pohybuje a je pro ni vý-
zvou pokusit se o překlad často používaných receptů. Při výběru tohoto tématu ne-
bylo pro autorku důležité jen to, že získá nové znalosti z oblasti překladatelství,
ale i to, že zároveň obohatí svou slovní zásobu o nové výrazy, které bude moci
uplatnit v praxi.

2 Teoretická část

2.1 Teorie překladu

S překladem jako takovým se setkáváme každý den. V dnešní době jsme neustále obklopeni cizími slovy, ať už jde o slogany, texty písní, či o reklamu.

Například u zboží v původním obale je překlad nezbytný. Mnozí z nás využívají výhody bydlení nedaleko hranic, díky tomu pak můžeme snáze dojíždět na nákupy přes hranice, například do Německa, a pokud bychom si nepřeložili složení, mohli bychom se vystavit látkám, na které jsme alergičtí.

Translatologie je vědní disciplína, která zkoumá zákonitosti teorie překladu a tlumočení. Využívá metod lingvistiky, literárních věd, filozofie, informatiky a dalších. Zabývá se překladatelským procesem, strategií, výukou překladatelství a tlumočnictví a dějinami překladu. Během procesu překládání a tlumočení, jinak řečeno translate, se odehrává převod sdělení z výchozího do cílového jazyka.

Originální text překladu je psán ve výchozím jazyce, překlad je oproti tomu psán v cílovém jazyce. Recipient cílového textu očekává, že oba tyto texty, jak výchozí, tak cílový, budou s ohledem na obsah a myšlenky zcela totožné. Právě proto má překladatel za úkol vytvořit komunikačně celistvý text.¹

Zdařilý překlad by měl být vnímán jako původní dílo v daném jazyce. Aby byl překlad kvalitní, měl by působit přirozeně, mít stejný význam a také by měl vyvolávat stejnou reakci jako text ve výchozím jazyce.² Překlad sám o sobě by neměl být kopií původního díla, je ovšem důležité, aby z výchozího textu vycházel.³ Při překladu je důležité umět si správně vybrat z několika možností, jako například zvolit vhodné ekvivalenty.

¹ Fišer 2009: 15-16

² Grygová 2009: 14-15

³ Hrdlička 2012: 240-241

Překládání je nástrojem komunikace, která je tvořena prostřednictvím různojazyčných textů. Je díky tomu součástí mezikulturní komunikace. Cílový text by měl takovou komunikaci umožnit a měl by také splňovat očekávání recipientů.

Translát zachovává sémantickou kontinuitu, což znamená, že mezi originálem a překladem je jistá informační a funkční spojitost.⁴

Paul Kußmaul uvádí sedm obecných překladatelských strategií⁵:

1. pracujte s globálními strategiemi, provádějte makroanalýzu textu;
2. dbejte na obecné komunikační podmínky;
3. koncentrujte se na smysl, ne jen na slova;
4. hleďte na větší úseky textu, v textu je třeba ohlížet se i dopředu;
5. nespokojte se s informacemi ze slovníků, použijte své vlastní poznatky o textu a o světě;
6. zvažte, zda parafrází objasníte obecné vyjádření;
7. snažte se rozeznat překladatelské obtíže a problémy.

2.1.1 Překlad odborného textu

Cílem odborného stylu je zformulovat informace co nejpřesněji a nejjasněji. Takový text by měl být úplný, celistvý a také uspořádaný. Odborný styl bývá propracovaný, veškeré kroky by tudíž měly být dobře popsány a zachyceny v časové posloupnosti.

⁴ Fišer 2009: 181

⁵ Kußmaul 2007: 99-100

U překladu odborného textu je důraz kladen na obsah informace. Od obsahu výchozího textu bychom se neměli příliš odklánět. Nejdůležitějším prvkem jsou v tomto případě termíny.⁶

2.1.1.1 Překlad receptů

Recept je popisem pracovního postupu, ve kterém autor uvádí jasné instrukce, kterých se musí recipient držet, aby dosáhl požadovaného výsledku, tedy uvaření daného pokrmu. Recept by měl mít jasně členěnou a chronologicky řazenou strukturu, aby se čtenář v díle neztrácel. Text zpravidla obsahuje pět základních částí - název, úvod, seznam surovin, postup a doporučení. Je nezbytné, abychom při překladu některou z těchto částí nevynechali. Cíloví čtenáři by pak nedosáhli očekávaného výsledku.

Cílové čtenáře si získáte už dobrým názvem. Receptů existuje nespočet a právě poutavým názvem je můžeme přilákat. Již z názvu by mělo být patrné, o jaký pokrm se jedná. Proto je důležité vyhnout se použití vlastních jmen či geografických údajů. Vyhnout bychom se měli i používání superlativů — každý si o svém receptu myslí, že právě ten jeho je ze všech nejlepší, není ovšem vhodné to zmiňovat, protože i to by mohlo případné čtenáře odradit.

V úvodu receptu už osobní být můžeme, nemusíme se bát ani improvizace. Lze zahrnout veškeré emoce, které máme s daným pokrmem spojené. Můžeme se uchýlit i k osobního zážitku, který se k němu pojí. Máme-li úpravu, která by mohla práci usnadnit, je vhodné to zmínit. Tento tip totiž dobře poslouží k odlišení receptu. Zmínit můžeme i to, jakým způsobem jsme recept vylepšili, jakou ingredienci jsme vynechali či naopak přidali. Přilákat čtenáře k uvaření našeho receptu můžeme také tím, že popíšeme vůně a chutě, které s ním máme spojené.

Od překladatele receptů se požaduje, aby ovládal odborné termíny z oboru gastro-
nomie. Nemělo by mu pak činit problém recept přeložit. Navíc si může pomoci tím,

⁶ Žváček 1995: 14-15.

že si sám zkusí pokrm podle překládaného receptu uvařit. Může se pak snáze rozhodnout, jak problematická slova přeložit.

2.1.2 Typologie překladu

Rozlišujeme dva typy překladu, a to aktivní a pasivní překlad. V případě aktivního překladu překládáme z mateřského do cizího jazyka; v případě pasivního překladu překládáme z cizího do mateřského.

Dále můžeme překlad rozlišovat na interlineární - nahrazujeme roboticky slovo za slovo; doslovný - překládáme lexikální jednotky bez ohledu na kontext; volný - text si upravujeme na základě cílového jazyka tak, aby sám o sobě dával smysl; komunikativní - překládáme v určitém kontextu.

Dle Romana Jakobsona, ruského lingvisty, rozlišujeme tři druhy překladu⁷:

1. mezijazykový - převod z výchozího do cílového jazyka (nejvyužívanější forma překladu);
2. vnitrojazykový - převod v rámci jednoho jazyka (např. se snažíme říct něco jinými slovy);
3. meziznakový - převod z jednoho znakového systému do jiného (např. Braillovo písmo).

*“Překlad odborného textu v sobě velmi často zahrnuje všechny tři uvedené typy: v zásadě se zajisté jedná o překlad mezijazykový, v jehož rámci se však uplatňuje překlad vnitrojazykový. Intersémiotický překlad je opět většinou vlastně mezijazykovým převodem, někdy se však i zde může jednat o rozšíření textu v cílovém jazyce.”*⁸

⁷ Levý 1983: 25

⁸ KNITTLOVÁ, Dagmar, Bronislava GRÝGOVÁ a Jitka ZEHNALOVÁ. Překlad a překládání. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci, Filozofická fakulta, 2010. ISBN 978-80-244-2428-6.

Knittlová⁹ se blíže zabývá i mezijazykovým překladem, v tomto případě rozlišuje čtyři typy překladu:

1. interlineární překlad - kde není dodržen gramatický systém cílového jazyka;
2. doslovný překlad - jde o překlad bez ohledu na jakýkoli kontext, překládáno je bezmyšlenkovitě, překladatel o tom nijak blíže nepřemýšlí;
3. volný překlad - překladatel se výchozím textem pouze inspiruje, sám poměrně dost improvizuje;
4. komunikativní překlad - jde o přesné držení se kontextu, tento typ bývá nejčastěji využíván.

Kategorie překladu dle Johna Drydena (1680):

1. metafráze - doslovný překlad, slovo za slovo;
2. parafráze - volný překlad, myšlenka za myšlenku;
3. imitace - volné nakládání s původním textem, adaptace.

2.1.3 Překladatelské postupy

Dle Jean Darbelneta a Jean-Paul Vinaye rozlišujeme dvě metody překládání¹⁰:

1. Postup přímého překladu - doslovný překlad, kalk, výpůjčka.
2. Postup nepřímého překladu - ekvivalence, transpozice, adaptace a modulace.

Knittlová¹¹ zmiňuje sedm základních postupů, od nejjednoduššího po nejsložitější, kterými se řeší nedostatek přímého ekvivalentu v cílovém jazyce. Mezi tyto postupy patří: transkripce (přepis, který se přizpůsobuje cílovému jazyku), kalk (doslovný

⁹ Knittlová 2010: 15

¹⁰ Chromá 2014: 14

¹¹ Knittlová 2010:

překlad), substituce (změna jazykového prostředku), transpozice (gramatické změny), modulace (změna hlediska), ekvivalence, adaptace (změna situace).

2.1.4 Osobnost překladatele

Během procesu překládání používá překladatel různých slovníků, ať už tištěných či elektronických. Důležité bývají i různé encyklopedie. Často se uchyluje i k cizojazyčným zdrojům, které se týkají stejného tématu.¹²

Etienne Dolet a jeho pět zásad dobrého překladatele:

1. pochopit výchozí text;
2. znát dobře oba jazyky;
3. vyhnout se překladu “slovo za slovo”;
4. používat srozumitelný jazyk;
5. dbát stylistických pravidel.¹³

Překladatel musí nejprve správně porozumět výchozímu textu, dále si určit překladatelské strategie a metody, a teprve na základě toho vytváří překlad. Následně ho čeká nelehká úloha, a tou je rozhodování. Rozhoduje o tom, jak si práci rozvrhnout, aby se mu co nejsnáze překládala. Vybírá si například, zda bude překládat jednotlivá slova, či celé úseky. Smysl textu by měl ovšem být zachován, z toho důvodu je lepší zaměřit se na celé úseky, což mu pomůže vyjádřit danou myšlenku.

Levý tvrdí, že překladatel musí být především dobrým čtenářem.¹⁴ To lze pochopit dvojnásobem. Být dobrým čtenářem je důležité, čtením se nám totiž rozšiřuje slovní zásoba, která je nezbytná nejen k překládání. Zároveň je důležité být dobrým

¹² Ilek 1978: 15

¹³ Digital Library, Faculty of Arts, MU [online]. Dostupné z: https://digilib.phil.muni.cz/bitstream/handle/11222.digilib/134785/SpisyFF_436-2015-1_7.pdf?sequence=1

¹⁴ Levý 2012: 50

čtenářem, který je schopný správně porozumět textu. Pokud by překladatel textu neporozuměl, sám překlad by nemohl být zdařilým. Nestačí pouze dobře ovládat výchozí jazyk. Pro kvalitní překlad je také nanejvýš důležité, aby i úroveň mateřského (cílového) jazyka byla na odpovídající úrovni. Další dovedností, která by kvalitnímu překladateli neměla chybět, jsou vyjadřovací schopnosti. Výhodou může být i počítačová gramotnost, která nám může překlad usnadnit. Neměli bychom opomenout ani psaní. Překladatel by měl mateřský jazyk ovládat slovem i písmem. Je možné, že dokážeme text správně odvyprávět. Pokud se ovšem rozhodneme přenést ho na papír, může nám to činit jisté obtíže, kterým se při překládání chceme vyvarovat.

Překladatel by neměl napodobovat původní dílo, ale měl by se jím inspirovat, jít stejným směrem a zachovat smysl výchozího textu. Text by měl přeložit svými slovy.¹⁵ Existuje mnoho různých variant, jak překládat.¹⁶ I proto je možné najít k jednomu dílu několik různých překladů.

Závěrem se sluší zmínit, že překladateli by neměla chybět notná dávka trpělivosti. Samotným překladem práce nekončí. Výsledné dílo je třeba několikrát pročíst, přezkontrolovat a případně opravit nedostatky, kterých jsme si nejprve nevšimli. Není od věci, abychom dali text přečíst i někomu dalšímu. To, co nám přijde v danou chvíli naprosto přirozené a logické, by čtenáři nemuseli pochopit.

Překladatel si výchozí text nevybírám bezmyšlenkovitě. Měl by k němu mít pozitivní vztah, díky čemuž vzniká kvalitní překlad. Překladatel se v takovém textu cítí jistější a dokáže ho lépe pochopit a předat cílovému čtenáři, čímž zabrání vzniku nekvalitního překladu.¹⁷

¹⁵ Gadamer 1999: 29

¹⁶ Quine 2013: 26-79

¹⁷ Steiner 2010: 333

3 Překlad vybraných receptů

3.1 Babiččino červené zelí s jablky

Ingredience na 10 porcí:

- 1 čerstvé červené zelí
 - 100 g prorostlé slaniny nakrájené na kostičky
 - 3 polévkové lžíce husího nebo škvařeného sádla
 - 1 polévková lžíce přepuštěného másla
 - 1 červená cibule
 - 3 sladká nebo jemně kyselá jablka (např. Cox)
 - 4 lžíce jablečných povidel
 - 300 ml jablečného džusu
 - 200 ml červeného vína
 - 2 bobkové listy
 - 6 kuliček jalovce
 - 4 kousky celého hřebíčku
 - 5 kuliček nového koření
 - 1 celá skořice
 - cukr
 - sůl a pepř
1. Nejprve červené zelí rozčtvrtíme a s pomocí ostrého nože odstraníme košťál. Poté ho najemno nakrájíme, nebo ještě lépe nakrouháme. Cibuli a jablka nakrájíme najemno na kostičky.

2. Kousky slaniny (bez tučných částí) opečeme ve větším hrnci. Když se tuk vyškváří a kostky slaniny krásně zhnědnou, můžeme je vyndat z hrnce. Přidáme husí nebo škvařené sádlo, přepuštěné máslo a necháme rozpustit. Nyní přidáme kostičky cibule a jablek a dusíme na mírném ohni. Poté přidáváme po částech červené zelí a vše dobře promícháme. Přidáme jablečný džus, červené víno a jablečná povidla a přikryjeme pokličkou. Za občasného míchání necháme 30 až 35 minut vařit.
3. Sundáme pokličku a necháme vypařit tekutinu, aby nám zelí pěkně zhoustlo. Dochutíme solí, pepřem a cukrem. Poté přidáme koření.

Tip na koření: Vezmu sítko na čaj a nasypu do něj koření. Díky tomu nemusím po vyvaření hledat a vyndávat jednotlivé kousky hřebíčku, jalovce atd.

A ještě jeden tip: Připravte zelí den předem a nechte přes noc v lednici. Ohřívané chutná ještě lépe.

3.2 Císařský trhanec

Recept na 20 porcí po 300 g jako hlavní chod nebo po 150 g jako dezert.

Přísady:

- 1,5 kg mouky
- 1,5 l plnotučného mléka
- 1 l vaječných žloutků
- 1 l vaječných bílků
- 300 g másla
- 680 g cukru
- 100 g vanilkového cukru
- mandle, rozinky, šťáva z citronu

Příprava:

1. Žloutky, mléko, mouku, šťávu z citronu, cukr a vanilkový cukru vymícháme v hladké těsto. Do bílků přidáme špetku soli a vyšleháme tuhý sníh, který opatrně vmícháme do těsta.
2. Ve vaně¹⁸ necháme rozpustit máslo, poté přes něj rovnoměrně přelijeme těsto a přisypeme rozinky. Po několika minutách těsto rozkrojíme špachtlí na stejné části a ty pak otočíme.
3. Na roztrhání použijeme dvě vidličky, nebo špachtle. Poté posypeme cukrem a přidáme mandle. Trhanec prohazujeme s cukrem, který podle chuti necháme zkaramelizovat.

3.3 Tafelspitz¹⁹ ve vinaigrette zálivce

—> skvěle se hodí na bufet²⁰

Tafelspitz je velmi jemné maso a díky vinaigrette zálivce dostane vynikající chuť. Pokud bychom ho servírovali formou bufetu, vystačí pro 8 lidí.

Doba přípravy: asi 30 minut

Doba vaření/pečení: asi 3 hodiny

Nechat uležet: asi 12 hodin

Přísady:

- 1,5 kg tabulové špičky
- polévková zelenina
- 1 svazek petrželky

¹⁸ recept je připravován v multifunkční pánvi, která je vhodná pro přípravu většího množství

¹⁹ doslovně *Tabulová špička*; určitá část hovězího masa, tzv. květová špička

²⁰ samoobslužná forma podávání pokrmů

- 2 cibule
- 10 kuliček nového koření
- 10 kuliček jalovce
- 20 kuliček pepře
- 2 bobkové listy

Na zálivku:

- 1 velká červená cibule
- 3 středně velké kyselé okurky
- 1/2 svazku pažitky
- bílky ze 2 vajíček
- 3 polévkové lžice světlého balzamikového octa
- 2 čajové lžice středně pálivé hořčice
- 6 polévkových lžic olivového oleje
- sůl a pepř

1. Do hrnce přidáme tabulovou špičku s tučným okrajem, nadrobno nakrájenou polévkovou zeleninu, nasekanou petržel, cibuli, nové koření, jalovec, pepř a také sůl. Přilijeme tolik vody, aby bylo maso ponořené. Vše vaříme pod pokličkou na mírném ohni alespoň 3 hodiny, dokud maso nezměkne. Špičku necháme zcela vychladnout, jinak by se nedala dobře krájet. Odstraníme tučný okraj a přilijeme vývar.
2. Maso krájíme na tenké plátky podél svalových vláken a vkládáme do vyšší misky. Pro nakrájení pěkně tenkých plátků se skvěle hodí elektrický nůž.
3. Vajíčka na marinádu uvaříme natvrdo. Nejemno nakrájíme pouze vaječný bílek. Dále jemno nakrájíme i červenou cibuli a kyselé okurky. Smícháme asi

500 až 750 ml (dle potřeby) vývaru s olivovým olejem, hořčicí, octem, solí a pepřem a ochutnáme. Přimícháme najemno nakrájenou cibuli, okurky, bílek a pažitku. Pokud je jejich sezóna, můžeme přidat také ředkvičky.

4. Pokud se nám zdá vývaru a přísad příliš, můžeme klidně něco málo odebrat. (Tady jsem trochu improvizovala, takže bylo poněkud těžké uvést konkrétní kroky.)
5. Špičku přelijeme zálivkou, tak aby byla akorát ponořená a plátky krásně ležely v marinádě. Necháme táhnout několik hodin v chladu (nejlépe přes noc).

3.4 Bavorský krém

Doba přípravy: asi 15 minut

- 2 vajíčka
 - 5 plátků bílé želatiny
 - 1/4 l mléka
 - 1/2 vanilkového lusku
 - 90 g cukru
 - 200 ml šlehačky
1. Oddělíme žloutky od bílků. Bílky dáme stranou. Želatinu necháme změkknout ve vodě dle instrukcí na obalu.
 2. Do hrnce nalijeme mléko. Rozřízneme vanilkový lusk a vyškrábneme dřev. Lusk i dřev s cukrem přidáme k mléku a za stálého míchání přivedeme k varu. Vanilkové mléko necháme vychladnout.
 3. Želatinu pořádně vymačkáme, trochu ohřejeme a přidáme do ještě teplého mléka. Směs necháme úplně vychladnout.

4. Šlehačku a oddělené bílky vyšleháme a přidáme k mléčné směsi. Necháme 4-6 hodin vychladnout v lednici.

3.5 Perníkový parfait²¹ s kompotem ze svařených švestek

Zítřka přijdou hosté, to bude něco! A právě proto naservírujeme krémový perníkový parfait z mrazáku s kompotem vonícím po Vánocích.

Přísady:

- 175 g cukru
- 2 polévkové lžíce cukru
- 1 čajová lžička perníkového koření
- 4 vajíčka (velikosti M)
- 5 polévkových lžic mléka
- 3 perníky s jemně hořkou čokoládou (á 30 g)
- 400 g šlehačky
- 1 sklenici švestek (á 720 ml)
- 100 ml suchého červeného vína
- 1 celou skořici
- 1 hvězda anýzu
- 1 polévková lžíce škrobu na vaření
- potravinová folie

Příprava:

40 minut (+ 540 minut na odležení)

²¹ sladký mražený krém

1. Na parfait smícháme 175 g cukru s perníkovým kořením. Vajíčka, mléko a perníkovo-cukrový mix vyšleháme do krémové konzistence ručním šlehačem. Směs mícháme dotuha metličkou v horké vodní lázni, která nesmí vařit. Necháme vychladit a několikrát promícháme.
2. Perník nakrájíme na 1x1 cm velké kousky. Obdélníkovou formu (10 x 24 cm) vyložíme folií. Šlehačku vyšleháme dotuha a přidáme k vaječné směsi. Poté přidáme 3/4 nakrájených kousků perníku. Parfaitovou směsí naplníme formu, uhladíme a rozmístíme na ni zbývající perník. Parfait přikryjeme folií a dáme na 8-10 hodin do mrazáku.
3. Švestky na kompot nasypeme do síta, šťávu ze švestek necháme odkapat do nádoby. 2 polévkové lžíce cukru necháme v hrnci dozlatova zkaramelizovat. Podlijeme vínem a šťávou ze švestek, přidáme skořici a anýz a necháme vařit, dokud se karamel nerozpustí. Škrob rozmícháme dohledka s 3 polévkovými lžicemi vody. Přidáme ke šťávě a za stálého míchání necháme 2 minuty povařit. Přidáme švestky, hrnec sundáme z plotny a kompot necháme vychladnout.
4. Parfait necháme před servírováním asi 10 minut povolit. Vyndáme z formy a stáhneme folii. Parfait nakrájíme na plátky a servírujeme s kompotem.

3.6 Zimní salát s brusinkovým dresinkem

Rubínově červené plody nádherně doplňují salát z křupavé kadeřavé kapusty s jablky, celerem a oříšky.

Přísady:

- 100 g čerstvých brusinek (případně hluboce zmrazené)
- 50 g vlašských ořechů
- 2 šalotky
- 5 polévkových lžic olivového oleje

- 3 polévkové lžíce tekutého medu
- 6 polévkových lžic octu z bílého vína
- sůl
- pepř
- 400 g kadeřavé kapusty
- 1 červená čekanka
- 2 čekanky
- 200 g celeru
- 2 malá jablka (např. Elstar)

Příprava:

30 minut

1. Brusinky na dresink umyjeme a necháme okapat. Oříšky opékáme v pánvi bez oleje do zlatohněda. Šalotku oloupeme a najemno nakrájíme. V pánvi roze-
hřejeme 3 polévkové lžíce oleje. Vhodíme šalotku a necháme zesklivatět. Přidáme 2 polévkové lžíce medu a necháme lehce zkaramelizovat. Podlijeme 4 polévkovými lžicemi octu a 4 polévkovými lžicemi vody. Přisypeme čerstvé nebo mražené brusinky. Vaříme na mírném ohni 3-4 minuty, dokud brusinky nepopraskají. Necháme vychladnout, dochutíme solí a pepřem.
2. Očistíme kapustu, umyjeme ji, listy vytaháme a necháme asi na 2 minuty spařit v osolené vodě. Odlijeme, propláchneme, vyklepeme a necháme uschnout. Smícháme s 2 polévkovými lžicemi oleje, 2 polévkovými lžicemi octu, 1 polévkovou lžící medu, 1/2 lžičky soli a trochou pepře.
3. Oba druhy čekanky očistíme, umyjeme, necháme oschnout a poté nakrájíme. Celer oloupeme, umyjeme a nahrubo nakrouháme. Jablka umyjeme, rozčtvrtíme, zbavíme jádřinců a nakrájíme na jemné plátky. Čekanky, celer, jablka a oří-

šky přidáme ke kapustě a promícháme. Pokapeme asi půlkou brusinkového dresinku, zbytek servírujeme k salátu zvlášť.

3.7 Vdolky a skořicové šišky

Těsto: (asi 25 ks)

- 1 kg mouky
- 1 balení prášku do pečiva
- 2 balíčky suchého droždí
- 1/2 litru vlažného mléka

—> smíchat

- 80 g povoleného másla
- 70 g cukru
- 4 vajíčka
- 1 balení vanilkového cukru
- 2 špetky soli
- trocha šlehačky
- trocha rumu
- 1,5 kg přepuštěného másla

—> smíchat

- Těsto vypracujeme vařečkou v míse, dokud se nezačnou objevovat bublinky.
- Necháme vykynout v troubě při 50°, nebo na teplém místě (ne v průvanu), dokud se množství nezdvoujnásobí (asi půl hodiny).

Příprava:

1. moukou poprášíme stůl
 2. lžící roztáhneme těsto
 3. pomocí holých rukou těstem kroužíme, dokud nevytvoříme kouli
 4. položíme na utěrku
 5. přikryjeme utěrkou
 6. necháme vykynout
- u skořicových šišek a pletýnek těsto vyválíme a nakrájíme na proužky
 - přepuštěné máslo rozežřejeme v hrnci (ve výšce asi 4-5 cm)
 - trochu mastnoty dáme do hrníčku zvlášť (na potření prstů)
- > přepuštěné máslo je dostatečně horké, jakmile se rukojeť vařečky začne hýbat
7. tvarujeme vdolky
 8. pokládáme do másla a poléváme lžící
 9. otáčíme pomocí vidličky a lžice
 10. vyndáme a položíme na papírovou utěrku
- šišky posypeme skořicí a cukrem

3.8 Čokoládová pěna

Čokoládová pěna je jedním z nejoblíbenějších receptů. A kdo by se tomu divil, chutná jemně po čokoládě, je lehká a lákavá. Ale podaří se to jen s těmi nejlepšími surovinami. Příprava si žádá svědomitou práci a přesné kontrolování teploty. K do-

cílení citu pro přípravu té pravé čokoládové pěny budete potřebovat dvě nebo tři “zkušební” dávky, ale nepolevujte, neboť výsledek za tu námahu stojí.

Přísady na 4 porce:

- 2 žloutky
- 20 g cukru
- 100 g tmavé čokoládové polevy nebo jemně hořké čokolády
- 2 lžíce silné kávy - Espresso
- 2-3 cl dobrého tmavého rumu, nebo kávového likéru (např. Tia Maria nebo Kalahua)
- 300 ml šlehačky

Příprava:

1. Čokoládu necháme rozpustit při 40 stupních. Vyšleháme šlehačku (bez tuhých částí) a dáme chladit. Žloutky s cukrem vyšleháme v nerezové míse do pěny ve vodní lázni.
2. Když se směs spojí, postupně přiléváme kávu, čímž vznikne pěnovitá směs. Sundáme z vodní lázně a ještě pár minut šleháme. Teď zlehka přimícháme čokoládu do vaječné směsi. Nejprve přidáme asi třetinu šlehačky, pak až zbytek.
3. Dochutíme rumem nebo kávovým likérem. Hotovo, teď už jen naservírovat.

Na přípravu jednotlivých porcí použijeme zdobící sáček s velkým hladkým nástavcem, pomocí kterého touto směsí plníme sklenice ve tvaru koulí. Přikryjeme a dáme do chladu. Před servírováním můžeme ještě na pěnu dát šlehačku a posypat ji čokoládovými vločkami. Servírujeme s piškoty nebo jiným jemným pečivem.

Chceme-li dezert servírovat na talíř, nalijeme pěnu do větší či menší misky, přikryjeme a necháme asi 3 hodiny vychladit. Talíř můžeme pomalovat vanilkovou, jah-

dovou nebo kávovou polevou. K dozdobení se také hodí ovoce, čokoládové hoblinky, keksy nebo šlehačka. S pomocí dvou lžic, které namáčíme do horké vody, tvarujeme velké noky, které pokládáme na ozdobený talíř. A královský dezert je na světě.

3.9 Vynikající polévka s medvědí česnekem

Přísady na 4 porce:

- 100 g čerstvého medvědího česneku
- 500 g oloupaných a na kostky nakrájených brambor
- 1 cibule
- 1 l zeleninového vývaru
- 50 ml šlehačky
- sůl
- pepř
- 2 lžíce másla
- 1 pórek
- 1 celer
- 1/2 mrkve

1. Cibuli oloupeme a zpěníme na másle v pánvi, dokud nezezlátne.
2. Podlijeme vývarem, přidáme brambory a medvědí česnek (pár listů necháme na dozdobení). Dochutíme solí a pepřem a necháme mírně povařit, dokud brambory nezměkknou.
3. Polévku rozmixujeme tyčovým mixérem a nakonec přidáme šlehačku.
4. Znovu necháme přijít k varu a podáváme dozdobené medvědí česnekem.

3.10 Houskové knedlíky

Ingredience

- 10 balíčků nasekaných housek nebo bílého chleba (dohromady asi 3,8 kg)
- 3,4 l mléka
- 1 kg cibule nakrájené najemno
- 100 g másla
- 1,3 l tekutých vajec
- nasekaná petržel
- 4 polévkové lžíce soli
- 2 čajové lžičky pepře
- 4 čajové lžičky mletého muškátového oříšku

1. necháme zesklovatět cibuli na másle
2. ohřejeme mléko
3. mléko spolu s vajíčky rozmixujeme ručním šlehačem a poté nalijeme na housky, přidáme cibuli a petržel
4. lehce promícháme, ne(roz)mačkáváme!
5. necháme 20 minut odpočinout
6. promícháme prsty a dochutíme kořením (sůl, pepř, muškátový oříšek)
7. koulíme (ale nevymačkáváme) knedlíky (76-80 g)

8. dáme na plech vysypaný strouhankou a necháme zamrazit v šokeru²², nebo ponecháme v osolené vodě (200 g soli na 10 litrů vody) při 80 stupních 20 minut vařit

3.11 Mrkvový ajntopf²³ s bůčkem

Mrkev — zatímco na severu Německa mají pro tuhle oranžově zbarvenou kořenovou zeleninu výrazy jako *Möhre*, *Mohrrübe* nebo *Karrote*, v Bavorsku ji znají spíše pod názvem *Gelbe Rübe*.

Doba přípravy:

asi 15 minut

- 1/2 kg ne moc tučného bůčku
- 2 cibule
- 1 kg mrkve
- 3/4 kg brambor
- sůl
- čerstvě namletý pepř
- mletá sladká paprika
- 3/8 l masového vývaru
- 1 svazek petrželky

1. Maso omyjeme, osušíme a nakrájíme na kostky o velikosti asi 2 cm. Cibuli oloupeme a najemno nakrájíme. Oloupeme mrkev a poté omyjeme brambory. Mrkev nakrájíme na větší kousky. Brambory nakrájíme na stejně velké kusy jako bůček.

²² šokový zchlazovač a zmrazovač

²³ hustá polévka; jídlo z jednoho hrnce

2. Bůček zprudka opečeme na pánvi bez oleje, smažíme, dokud se z něj nevypeče tuk. Přidáme cibuli, okořeníme solí, pepřem a paprikou. Přihodíme mrkev a brambory a krátce podusíme.
3. Přilijeme vývar, přikryjeme pokličkou a vaříme na mírném ohni asi 50-60 minut. Před servírováním ještě opláchneme a osušíme petrželku, kterou pak nadrobno nakrájíme, větší část stonku vyhodíme. Ajntopf eventuálně ještě jednou dokořeníme a servírujeme posypaný petrželkou.

3.12 Obalované brambory se špenátem

Dvě porce

Doba přípravy:

asi 15 minut

Na brambory:

- 4 středně velké brambory, varný typ A²⁴
- sůl, 2 vejíčka
- 3-4 lžice mouky
- 50-70 g strouhanky
- 30 g másla

Na špenát:

- 1/2 kg čerstvého špenátu
- 30 g másla
- 6 lžic smetany
- 1/4 lžičky sypkého vývaru

²⁴ brambory jsou po varu tuhé - nemoučnatí a nerozvaří se ani delší dobou varu

- sůl, pepř
 - špetka muškátového oříšku
1. Omyté brambory vaříme asi 15 minut v osolené vodě.
 2. Špenát probereme a omyjeme. Mokrý ho dáme do hrnce s trochou másla a soli a dusíme asi 15 minut. Dochutíme smetanou, sypkým vývarem, solí, pepřem a muškátovým oříškem.
 3. Oloupeme uvařené brambory a rozkrájíme je na plátky o tloušťce 1 cm. Tyto plátky pak osolíme.
 4. Vyšleháme vajíčka s moukou a špetkou soli, do této směsi pak pokládáme bramborové plátky, které následně obalíme ve strouhance.
 5. V pánvi rozeřejeme máslo, poté přidáme bramborové plátky a smažíme z obou stran dozlatova asi 5-10 minut. Obalované brambory servírujeme se špenátem. Skvěle se k tomu hodí volská oka.

3.13 Polévka s játrovými špeclemi

Německé slovo *Spätzle* je švábskou zdrobnělinou pro *Spatzen*. Špecle, jejichž těsto je tvořeno z mouky, vajec, soli a vody, se již od 18. století používají buď jako příloha nebo jako plnohodnotný pokrm.

Doba přípravy:

10-15 minut

- 1/2 cibule
- 1/2 svazku petrželky
- 250 g mletých jater
- 1 vejce

- 60-70 g strouhanky
- sůl
- pepř
- 1/2 lžičky sušené majoránky
- 1 l masového vývaru
- 1 svazek pažitky

1. Cibuli oloupeme a nakrájíme najemno. Petrželku omyjeme, vytřepeme z ní vodu a taktéž nakrájíme najemno.
2. Játra smícháme v misce spolu s cibulí, petrželkou, vejcem a strouhankou, tak aby nám vzniklo lepkavé těsto.
3. Vývar ohřejeme. Játrovou směs přidáme do vroucího vývaru buď seškrabáním z prkénka, nebo pomocí speciálního struhadla na špecle. Játrové špecle necháme asi 5 minut táhnout v otevřeném hrnci na malém ohni, už je ale nevaříme.
4. Mezitím omyjeme pažitku, vyklepeme z ní vodu a nakrájíme. Hotovou polévku při servírování posypeme pažitkou.

Pokud je játrová směs příliš tuhá, můžeme přidat lžici vody nebo mléka. Pokud játrové špecle seškrabáváme z prkénka, může být směs klidně trochu tužší. Obzvlášť skvěle chutná polévka, když do ní krátce před servírováním nakrájíme na malé kousky 2 páry telecích párků.

3.14 Pivní guláš s tvarohovými kroketami

Bavorský výraz *Topfen* asi nejvíce odpovídá tvarohu²⁵, přičemž *Topfen* je sušší než tvaroh, a proto už z něj nemusíme vymačkávat vodu.

²⁵ něm. Quark

Doba přípravy:

25-30 minut

Na guláš:

- 1^{1/2} kg cibule
- 1-2 zelené papriky
- 1 velký brambor
- 30 g přepuštěného másla
- 3/4 kg vepřového guláše
- sůl
- čerstvě namletý pepř
- 1/2 lžičky mletého kmínu
- 1/2 lžičky sladké papriky
- 1/4 l tmavého piva
- 1/2 l masového vývaru

Na tvarohové krokety:

- 1/2 kg nízkotučného tvarohu
- 4-5 lžic mouky
- sůl
- mouka na pomoučení pracovní plochy
- 40-50 g másla

1. Cibuli oloupeme a nakrájíme, papriku omyjeme a očistíme. Brambory oškrábe-
me, omyjeme a oboje nakrájíme na kostičky o velikosti 1,5 cm.

2. Přepuštěné máslo necháme rozpustit v hrnci, vložíme maso, zprudka opečeme a přidáme cibuli, kterou osmažíme. Okořeníme solí, pepřem, kmínem a sladkou paprikou. Přilijeme pivo a vývar, přidáme papriku a brambory. Přikryjeme pokličkou a vaříme na mírném ohni asi 1,5-2 hodiny.
3. Na krokety - dáme tvaroh do utěrky, vymačkáme ho a dáme do mísy. Přidáme mouku a sůl a vypracujeme ne moc mokré těsto.
4. Na pomoučené desce tvarujeme válečky o průměru 3-4 cm. Krájíme na osmimilimetrové plátky, ze kterých utvoříme placičky.
5. Na pánvi rozpálíme asi 1 lžici másla a postupně krokety opékáme dozlatova z obou stran asi 8 minut. Guláš případně ještě dochutíme a servírujeme s kroketami.

Mimochodem, krokety se skvěle hodí i ke špenátu nebo k vepřovým kouskům.

3.15 Sekaná pečeně

Doba přípravy:

asi 20 minut

- 1 starší houska
- 2 cibule
- 375 g míchaného mletého masa
- 1 vejce
- Sůl
- Pepř
- 1 lžice mouky
- 1 mrkev
- 40 ml oleje

- Kousek chlebové kůrky
- 1/4-1/2 l masového vývaru
- 3-4 lžíce zakysané smetany
- 1 lžička škrobu
- 100 ml šlehačky

1. Troubu rozejdeme na 240 °C. Housku nakrájíme a namočíme do vody. Oloupeme cibule, jednu rozpůlíme a odložíme stranou, druhou nakrájíme nadrobno.
2. Mleté maso dáme do mísy, přidáme pořádně vymačkanou housku a smícháme s cibulí najemno, vejcem, solí a pepřem. Z této směsi utvoříme váleček, který trochu zmáčkneme a obalíme v mouce. Omyjeme a oloupeme mrkev, poté ji nakrájíme na větší kousky.
3. V pekáčku rozpálíme olej, položíme do něj utvořený váleček. Váleček pak tímto rozpáleným olejem poléváme. Přidáme cibulové půlky, mrkev a chlebovou kůrku a pečeme v troubě asi 45-60 minut. Po asi 20-25 minutách přilijeme dobrých čtvrtlitru vývaru.
4. 15 minut před koncem pečení vytáhneme a potřeme zakysanou smetanou. Ve zbývajících 15 minutách ji necháme zezlátnout. Hotovou sekanou vyndáme a necháme na teplém místě. Vývar dáme na plotnu a eventuálně ještě trochu vývaru přidáme. Škrob smícháme s trochou vody, aby byl pěkně tekutý. Necháme krátce povařit a přidáme šlehačku. Omáčku poté dochutíme solí a pepřem. K sekané se jako příloha hodí vaječné těstoviny, bramborová kaše, salát z hrachu a mrkve, nebo i salát.

4 Komentář

Komentář je rozdělen na dvě části: tou první je makroanalýza, kde se autorka zabývá výchozími texty, jejich cílem a stylem, jakým jsou napsané; druhou částí je mikroanalýza, kde autorka popisuje lexikální a gramatickou podobu textů.

4.1 Makroanalýza

Výchozí texty jsou výběrem receptů, které autorka obdržela v restauraci *Wasserswirtschaft* v německém Chamu²⁶. Tyto recepty byly nashromážděny tamními kuchaři v průběhu let.

Hlavním cílem této práce je překlad vybraných německých textů a zároveň prohloubení stávajících znalostí z gastronomie. Výhodou autorky je, že se sama v gastronomii pohybuje, tudíž jí některé termíny již byly známé, dále je pro ni také snazší komunikovat s experty v dané problematice.

V případě receptu se zde pojí styl prostěsdělovací se stylem odborným. Jedná se o text kohezní, který by měl být hlavně srozumitelný a kompletní, přehledný a jednotlivé části by na sebe měly navazovat. Užití odborných termínů je v tomto případě nezbytné.

Bavorské výrazy byly rovněž překážkou v překladu. Hledání vhodných ekvivalentů u nich bylo obtížnější. Jiné termíny naopak nešlo překládat doslovně, protože jsou v české gastronomii pro danou činnost již mnohdy užívány odborné termíny v jiné formě, a z toho důvodu bylo nezbytné hledat vhodná synonyma, případně dohledávat hodící se ekvivalenty podle obrázků.

V textech jsou hojně používána dějová slovesa, odborné výrazy či časová příslovce. Pokud jde o věty, jedná se o jednoduché vedlejší věty časové či účelové. Překládané recepty mají také jasně danou strukturu, která je členěna do odstavců. Jako první je

²⁶ asi 30 km od hraničního přechodu Folmava

vždy uveden název receptu, v některých případech následuje krátký úvod k danému receptu, nebo-li stručné představení receptů, dále následuje výčet ingrediencí, zmíněn je případně i předpokládaný čas přípravy. Hlavní částí je poté popis postupu při práci, který může být v některých případech doplněn o soukromé tipy autora receptu.

4.2 Mikroanalýza

Klíčovou se pro tuto práci stala důkladná rešerše, která se týkala oblasti terminologie. Tato rešerše předcházela samotnému překladu. Nejprve si autorka recepty pročetla a vyznačila neznámá slova, která potřebovala hlubší nastudování. Pro překlad problematických slov hojně využívala mezijazykových slovníků, ve kterých najdeme dané slovo vysvětlené ve výchozím jazyce. V případě, že ani po vysvětlení významu slova nebylo možné najít vhodný ekvivalent, uchylovala se autorka k obrázkovému vysvětlení slova, dle kterého se pak rozhodovala o vhodném překladu. Aby autorce byly tyto recepty bližší, sama se podílela na utváření pokrmů dle vybraných receptů, a na základě toho se pak mohla snáze rozhodnout o překladu jednotlivých slov do cílového jazyka.

4.2.1 Lexikální rovina receptů

Recepty bývají převážně krátkými texty s jasně danou strukturou. I přesto je v případě takových textů možné využití velké škály různých dějových sloves. Slovesa jsou většinou synonymní, což znamená, že můžeme pro jednu činnost využít vícero výrazů.

osmažit - osmahnout

Tyto dva výrazy lze libovolně zaměňovat, pro použití v receptech mají totožný význam. Výraz volíme vždy tak, aby vhodně pasoval do kontextu věty. Ne vždy je ovšem nahrazení synonymem vhodné.

Jako například:

nakrájet - nakrouhat — mrkev můžeme nakrouhat i nakrájet, pokud ale mluvíme o zelí, je nutné užít výraz nakrouhat

nakrájet - nasekat — nakrájet můžeme opět mrkev, nasekat pak petrželku.

V německém jazyce se často setkáme s použitím složených slov, neboli složenin. Ne vždy tyto složeniny překládáme jako složená slova i do češtiny. Pro lepší porozumění v cílovém jazyce je možné tyto slova rozdělit na dvě či více slov. Například “*Speckwürfel*” přeložit jako “*kousky slaniny*”. Tuto složeninu lze přeložit také jako *kostičky slaniny*, avšak pro zachování přirozeného jazyka se autorka rozhodla pro variantu “*kousky*”.

V německy psaných receptech se poměrně často opakovaly spojky *und, wenn, dann, danach*. Vyskytují se téměř v každém vybraném receptu. Jejich hojné využití má za účel vyjádřit posloupnost, ve které se jednotlivé kroky nacházejí. I ingrediencí bývá více, proto je velmi časté použití spojky *und*.

Pro němčinu je dále typické užití pasivu. V Češtině se s ním tak často nesetkáme. Obzvláště v receptech je jeho využití spíše minimální a většinou je převáděno do aktivu.

“Während im norddeutschen Raum meist die Namen Möhre, Mohrrübe oder Karotte für das orangefarbene Wurzelgemüse verwendet werden, kennen die Bayern diese als Gelbe Rübe.”

“Mrkev, zatímco na severu Německa mají pro tuhle oranžově zbarvenou kořenovou zeleninu výrazy jako “Möhre,” Mohrrübe” nebo “Karrote”, v Bavorsku ji ovšem znají spíše pod názvem “Gelbe Rübe”.”

4.2.2 Morfo-syntaktická rovina českých receptů

“Kuchařský recept je specifický druh pracovního návodu, pro nějž se zavedl termín **popis pracovního postupu** s ustálenou formou, jedná se o formu psanou, kompozičně jde o projev připravený. Jak už napovídá název popis pracovního postupu, jedná se o slohový postup popisný, konkrétně o popis děje, který je záznamem pravidelně se opakující, nebo opakovatelné činnosti. Obvykle se také objevuje popis statický, a to v seznamu pomůcek, pracovních nástrojů, surovin atd. Popis pracovního postupu je tvořen s ohledem na předpokládaného příjemce, na místo a čas komunikace, s čímž souvisí vliv prostředí a jeho kultura.”²⁷

4.2.2.1 Původní názvy

S ohledem na odbornou terminologii, nebylo možné některé výrazy přeložit, ale bylo nutné nechat je v původním znění, jako tomu bylo například v případě těchto slov:

- **Parfait** - zde jde o sladký mražený krém. Původ slova se nachází ve francouzštině a znamená *perfektní*. U českých receptů se s tímto výrazem setkáváme, proto nebylo třeba jej jakkoli překládat. Jen pro upřesnění uvedla autorka poznámku s bližším vysvětlením pod čarou.
- **Tafelspitz** - tento výraz bylo možné přeložit i jako *tabulová špička*. Autorka ponechala v názvu termín “*Tafelspitz*” z důvodu, že se v české terminologii vyskytuje; v samotném postupu pak užívá výrazu *tabulová špička*.

V jednom případě se autorka držela původního německého názvu s použitím české transkripce.

- **Ajntopf** - v tomto případě autorka zvolila česky psanou variantu německého “*Eintopf*”, která je i v případě češtiny běžně využívána pro označení jídla z jednoho hrnce.

27 ČECHOVÁ, M., KRČMOVÁ, M., MINÁŘOVÁ, E. Současná stylistika. Praha: NLN, 2008. ISBN 978-80-7106-961-4. S. 109–115.

4.2.2.2 Vyjádření děje

V česky psaných receptech je děj vyjádřen především slovesem určitým, ve většině případů je užito 1. osoby čísla množného:

*“Troubu **rozehřejeme** na 240 °C. Housku **nakrájíme** a **namočíme** do vody. **Oloupeme** cibule, jednu **rozpůlíme** a **odložíme** stranou, druhou **nakrájíme** nadrobno.”*

Druhou možností vyjádření děje je užití 2. osoby čísla množného:

*“Na roztrhání **použijte** dvě vidličky, nebo **ukrajujte** špachtlí malé kousky. Poté **posypte** cukrem a **přidejte** mandle. **Prohažte** malé kousky s cukrem a **nechte** vše dle libosti zkaramelizovat.”*

Je možné užít i rozkazovacího způsobu v 2. osobě čísla jednotného, toto užití je ale spíše výjimečné a užívalo se jej především ve starších receptech.

*“Ze dvou dobře očištěných sluk **vyber** vnitřnosti, žaludek **odstraň**, jatrička, srdce a střívka **ulož** k další potřebě, sluky **oblož** několika lístky slanine a **nech** je pěkně upéct.”²⁸*

4.2.2.3 Vyjádření množství

Pro vyjádření množství jsou převážně používány gramy či kilogramy, mililitry či litry. Často jsou také používány pojmy *lžička*, *lžíce*.

“30 g přepuštěného másla; 3/4 kg vepřového guláše; 1/4 l tmavého piva; 40 ml oleje; 1/2 lžičky mletého kmínu; 4-5 lžic mouky”

4.2.2.4 Vliv němčiny

V češtině se setkáváme s výskytem germanismů. Pro ukázkou z vybraných přeložených receptů uveďme například slovo *špachtle*. Tento termín je převážně používán

²⁸ RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila. *Domácí kuchařka* [online]. VMKP 1.vyd. Praha: Městská knihovna v Praze, 2011 [2020-04.30]. Dostupné z WWW: <http://web2.mlp.cz/koweb/00/03/36/98/79/domaci_kuchar-ka.pdf>.

v malířství. Setkáme se s ním ovšem i v gastronomii, kdy jím lze označit stěrku, která se mírně podobá jakési lopatičce. Jinak řečeno jde o nástroj, sloužící k roztírání, seškrabávání, nebo jako v případě našeho receptu *Císařský trhanec* k trhání.

“Na roztrhání použijeme dvě vidličky, nebo špachtli.”

4.2.2.5 Struktura textu

Pokud jde o strukturu textů, držela se autorka té původní, uváděné v německých receptech. Z důvodu celistvosti se rozhodla jen pro drobné úpravy. Například sjednotila u všech receptů užití první osoby čísla množného.

“Nejprve červené zelí rozčtvrtíme a poté odstraníme košťál. Poté zelí najemno nakrájíme, nebo ještě lépe nakrouháme. Cibuli a jablka nakrájíme najemno na kostičky.”

“Na parfait smícháme 175 g cukru s perníkovým kořením. Vajíčka, mléko a perníkovo-cukrový mix vyšleháme dokrémovala ručním šlehačem. Směs mícháme metličkou v horké vodní lázni, která nesmí vařit, dotuha. Necháme vychladit a častokrát promícháme.”

Strukturu přeložených receptů si ukážeme na receptu *Babiččino červené zelí s jablky*. Pod názvem receptu je uveden počet porcí. Pod ním je uveden výčet ingrediencí a jejich množství, které nám pro daný recept postačí.

“Ingredience na 10 porcí:

1 čerstvé červené zelí

100 g slaniny na kostičky, prorostlé

3 polévkové lžíce husího nebo škvarkového sádla

1 polévková lžíce přepuštěného másla

1 červená cibule

3 sladká nebo jemně kyselá jablka (např. Cox)

4 polévkové lžíce jablečného pyré

300 ml jablečného džusu

200 ml červeného vína

2 bobkové listy

6 bobulí jalovce

4 kousky celého hřebíčku

5 kuliček nového koření

1 celá skořice

cukr

sůl a pepř”

Po výčtu ingrediencí následuje samotný postup. V prvních krocích je uvedena příprava zelí.

“1. Nejprve červené zelí rozčtvrtíme a poté odstraníme košťál. Poté zelí najemno nakrájíme, nebo ještě lépe nakrouháme. Cibuli a jablka nakrájíme najemno na kostičky.”

“2. Kousky slaniny (bez tučných částí) opečeme ve větším hrnci. Když se tuk vyškvaří a kostky slaniny krásně zhnědnou, můžeme je vyndat z hrnce. Přidáme husí nebo škvarkové sádlo a přepuštěné máslo a necháme rozpustit. Nyní přidáme kostičky cibule a jablek a dusíme na mírném ohni. Poté přidáváme po částech červené

zelí a vše dobře promícháme. Přidáme jablečný džus, červené víno a jablečné pyré a přikryjeme pokličkou. Za občasného míchání necháme 30-35 minut vařit.”

Ve třetím kroku zelí už jen dochucujeme a kořeníme.

“3. Následně sundáme pokličku a necháme vypařit tekutinu, aby nám zelí pěkně zhoustlo. Dochutíme solí, pepřem a cukrem. Poté přidáme koření.”

Jako poslední jsou zmíněny dva tipy pro vylepšení pokrmu. První by nám měl usnadnit práci s kořením. Ten druhý se týká servírování zelí.

“Tip na koření: Vezmu sítko na čaj a nasypu do něj koření. Díky tomu nemusím po vyvaření hledat a vyndávat hřebíček, jalovec atd. A ještě jeden tip: Připravte zelí den předem a nechte přes noc v lednici. Ohřáté pak chutná ještě lépe.”

4.2.3 Morfo-syntaktická rovina německých receptů

Níže jsou uváděny konkrétní případy, které se vyskytly v překládaných receptech. Daný jev, který se v konkrétním odstavci rozebírá, je vždy vyznačen tučným písmem.

4.2.3.1 Vyjádření děje

V případě německých receptů se setkáváme spíše s použitím infinitivů k vyjádření pokynů:

*“Sellerie **schälen**, **waschen** und **grob raspeln**.”*

V tipech autora je pak používána 1. osoba čísla jednotného. Autor výchozího textu se tímto krokem snaží docílit jistého odlišení od zbytku textu, které má na rozdíl od zbytku textu ukazovat na jeho osobní preference.

*“Ich **nehme** gern ein großes Teeei und **sebe** dort die Gewürze hinein.”*

Vyskytuje se zde také opisný tvar *man*:

“So muss **man** am Ende nicht nach den Nelken, Wacholderbeeren etc. suchen, um sie wieder zu entfernen.”

Setkáme se ovšem i s použitím 3. osoby čísla množného:

“**Vermengen** Sie Eigelb, Milch, Mehl, Zitronensaft, Zucker und Vanillezucker zu einem glatten Teig.

Časté je i využití trpného tvaru:

“Den Tafelspitz mit dem Fettrand und klein geschnittenem Suppengrün, Petersilienwurzel, Zwiebeln, Pimentkörner, Wacholderbeeren, Pfefferkörner sowie Salz in den Kochtopf mit soviel Wasser geben, dass das Fleisch **bedeckt ist**.”

4.2.3.2 Vyjádření množství

Míry používají téměř totožné, jako je tomu v případě českých receptů, tedy gramy, mililitry (případně kilogramy, litry). Dále užívají zkratky výrazů, jako der Ess- oder Teelöffel, tedy EL či TL, které lze do češtiny přeložit doslovně jako polévková lžice či čajová lžička. V češtině ovšem častěji využíváme výrazů lžice/lžička, ke kterým se autorka práce uchýlovala častěji:

“3 **EL** Balsamico, heller; 2 **TL** Senf, mittelscharfer; 6 **EL** Olivenöl.”

4.2.3.1 Struktura textu

Vybrané recepty mají téměř vždy stejnou strukturu členění textu. Tuto strukturu si ukážeme na konkrétním příkladu.

Nejprve je uveden název receptu: např. *Tafelspitz Vinaigrette*. Konkrétně u tohoto příkladu následuje krátký úvod, který by nás měl navnadit k uvaření tohoto pokrmu:

“Der Tafelspitz wird superzart und hat durch die Vinaigrette einen tollen Geschmack. Wenn er auf einen Buffet serviert wird reicht er für mehr als 8 Personen.”

Téměř u všech receptů je vypsána doba přípravy pokrmu, zde jde o minuty.

“Arbeitszeit: ca 30 Min”

Následuje doba pečení či vaření, kde už se většinou bavíme o desítkách minut, v řádech hodin.

“Koch-/Backzeit: ca 3 Std.”

V některých receptech je zmíněna i doba uležení, v našem konkrétním případě činí tato doba dvanáct hodin.

“Ruhezeit: ca 12 Std. “

Vypsané ingredience jsou většinou uváděny na přesný počet lidí, pro které je pokrm určený.

“Zutaten für 8 Personen:”

Ingredience by měly být vypsány s ohledem na to, jak je budeme postupně potřebovat. Jako první budeme pracovat s tabulovou špičkou²⁹, proto je v seznamu ingrediencí na prvním místě. Dále je použité koření.

“1 1/2 kg Tafelspitz

1 Bund Suppengrün

1 Petersilienwurzel(n), optional

2 Zwiebel(n)

²⁹ der Tafelspitz

10 Pimentkörner

10 Wacholderbeere(n)

20 Pfefferkörner

2 Lorbeerblätter”

Ingredience jsou rozděleny na dva odstavce. Zálivka a maso se připravují zvlášť, tudíž je přehlednější tyto dvě části oddělit.

“Für die Vinaigrette:

1 große Zwiebel(n), rot

3 m.-große Gewürzgurke(n)

1/2 Bund Schnittlauch

2 Ei(er), nur das Eiweiß

3 EL Balsamico, heller

2 TL Senf, mittelscharfer

6 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer”

Postup je sepsán chronologicky tak, jak jdou jednotlivé kroky za sebou. Kdyby došlo k přehození kteréhokoli bodu, nedošli bychom k očekávanému výsledku.

V prvních dvou krocích se proto zaobíráme přípravou masa:

- 1. Den Tafelspitz mit dem Fettrand und klein geschnittenem Suppengrün, Petersilienwurzel, Zwiebeln, Pimentkörner, Wacholderbeeren, Pfefferkörner sowie Salz in den Kochtopf mit soviel Wasser geben, dass das Fleisch bedeckt ist. Alles min-*

destens 3 Std. mit einem Deckel bedeckt köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist. Den Tafelspitz komplett erkalten lassen, da er sich sonst nicht so gut scheiden lässt. Den Fettrand entfernen und die Brühe aufheben.

- 2. Das Fleisch quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden und in eine höhere Schale legen. Ein elektrisches Messer macht sich super für dünne Scheiben.*

Jakmile jsme s přípravou masa hotovi, můžeme přejít k dalšímu kroku a tím je příprava marinády.

3. Für die Marinade die Eier hart kochen. Nur das Eiweiß in kleine Würfel schneiden. Auch die roten Zwiebeln und die Gewürzgurken ganz klein schneiden. Ca 500 bis 750 ml der aufgefangenen Brühe (nach Bedarf) mit Olivenöl, Senf, Essig, Salz und Pfeffer verrühren und abschmecken. Klein geschnittene Zwiebeln, Gurken, Eiweiß und Schnittlauchröllchen zugeben und unterrühren. Je nach Saison passen auch Radieschen dazu.

4. Wenn die Brühe und die Zutaten zu viel sind, kann einfach reduzieren. (Da ich frei nach Schnauze koche, war es etwas schwierig, genauere Angaben zu machen.)

V případě čtvrtého kroku je v závorce uvedena poznámka autora receptu. Poznámka je psaná první osobou čísla jednotného.

V posledním kroku je pak zmíněno, co udělat s připraveným masem a marinádou. Na konci je rovněž uvedena poznámka autora receptu, v tomto případě jde o to, že doporučuje nechat pokrm odležet přes noc.

5. Die Vinaigrette über die Tafelspitzscheiben gießen, sodass er knapp bedeckt ist und die Scheiben gut in der Marinade liegen. Mehrere Stunden kühl stellen und durchziehen lassen (am besten über Nacht).

V případě receptu “*Mouse au Chocolat*” je v posledním odstavci uveden tip na servírování, pokud bychom se rozhodli nerozdělit pěnu do skleniček, ale nechat ji ztuhnout ve větší nádobě a porcovat až následně.

“Zwei Suppenlöffel in heißes Wasser stellen, und damit große Nocken abstechen, auf die Soße setzen und garnieren. Ein königliches Dessert steht vor Ihnen.”

4.2.4 Překladatelské problémy

Vyskytují se zde složeniny psané s pomlčkou, které je nutné v češtině rozvést. Příkladem je **Apfel-Rotkohl**, což přeložíme jako **červené zelí s jablky**. Kdybychom termín překládali jako červené jablečné zelí, mohl by být čtenář zmaten, jelikož jde o červené, nikoli jablečné zelí. V případě slova **Zitronensaft** se nemůžeme spokojit s doslovným překladem citrónový džus, protože pro recept je vyžadována 100% šťáva z citrónu. Autorka tedy výraz přeložila jako šťáva z citrónu.

4.2.4.1 Vliv cizích jazyků

V němčině je dnes už velmi znát vliv angličtiny, s anglicismy se setkáme i v kuchařkách:

*“Wintersalat mit **Cranberrydressing**”*

Přeloženo jako “*Zimní salát s brusinkovým dresinkem*”. V němčině rozlišují *Cranberry* od *Preiselbeere*, kdy *Cranberry* jsou o něco větší než klasické brusinky, zhruba o velikosti třešní. V češtině lze tyto dva termíny rovněž přeložit rozdílně. *Cranberry* bychom mohli přeložit jako *americké brusinky*. *Preiselbeere* pak jako *lesní brusinky*. Autorka se však rozhodla o jednoduchý překlad *brusinky*, jelikož nepovažuje tuto informaci za natolik vážnou, aby změnila podstatu receptu.

V receptech vybraných pro tuto práci se ovšem setkáme i s vlivem jiných jazyků, jakými je např. italština:

“Radicchio und Chicorée putzen, waschen, trocken schleudern und in Stücke schneiden.”

nebo francouzština:

“Radicchio, Chicorée, Sellerie, Äpfel und Nüsse unter dem Grünkohl heben und anrichten.”

Oba tyto výrazy, tedy *Radicchio* a *Chicorée*, lze do češtiny přeložit jako čekanka. Vzhledem k tomu, že je těchto dvou surovin užito v jednom receptu, rozhodla se autorka o překlad *červená čekanka* a *čekanka*. Rozdíl mezi nimi je ve tvaru, klasickou čekanku lze rozdělit na hladké čekankové puky, kdežto červená čekanka je kulatá, vypadající jako hlávka zelí.

4.2.4.2 Regionalismy

Problémy se během překládání mohou vyskytnout i v případě bavorských výrazů:

Kücherl - zde autorka přeložila jako *vdolky*, na základě podobnosti při přípravě.

Blaukrat - přeloženo jako *červené zelí*; zde nebyl překlad natolik obtížný, jen je známější německý výraz *Rotkohl*.

V tomto případě je nutné hledat nejprve německé synonymum, či hledat jejich podobu pomocí obrázků, abychom byli schopni odhalit odpovídající český ekvivalent.

4.2.4.3 Dějovost

Často se v receptech setkáme s dějovými substantivy, kdy ze slovesa utvoříme podstatné jméno:

*“15 minut před koncem **pečení** vytáhneme a potřeme zakysanou smetanou.”*

*“Pro **nakrájení** pěkně tenkých plátků se skvěle hodí elektrický nůž.”*

Zároveň se mnohdy setkáváme i s dějovými přídavnými jmény:

*“250 g **mletých** jater”*

*“Přidáme husí nebo škvařené sádlo a **přepuštěné** máslo a necháme rozpustit.”*

4.2.4.4 Změna struktury vět

Některá slovesa nelze přeložit sama o sobě. V češtině se prostě občas musíme obrátit k rozvinutí daného slova. Jako je tomu v případě slovesa v následující větě.

“Gelatine nach Packungsangabe in etwas kaltem Wasser einweichen.”

Zvolený český překlad:

“Želatinu necháme změkknout dle instrukcí na obalu.”

Kdybychom původní větu přeložili doslovnou formou: “Želatinu změkknout ve vodě dle instrukcí na obalu.” nebyla by věta v cílovém jazyce kompletní. Musíme se tedy uchýlit k opisnému tvaru s použitím slovíčka “*nechat*”.

V němčině občas stačí dvě zároveň probíhající činnost popsat jedním slovem. V češtině to bohužel možné není, pro takové slovíčko se zde nenachází vhodný ekvivalent. Je tedy nutné toto jedno německé slovo rozepsat více českými slovy. Této skutečnosti si lze povšimnout u slova “*würfeln*”. V českém jazyce neexistuje výraz “*nakostičkovat*”. Čtenář by mu jistě rozuměl, nezněl by ale v cílovém jazyce přirozeně. Zvolíme tedy raději často užívaný opis “*nakrájet na kostičky*”.

Obtížný byl překlad výrazů pro *mrkev* v případě receptu “Mrkvový ajntopf s bůčkem” (německy “Gelbe-Rüben-Eintopf mit Wammerl). “*Gelbe-Rüben*” je výraz,

který se používá i pro “žlutou ředkev”. Z kontextu ovšem vyplývá, že se jedná o mrkev.

Další problém s užitím výrazu “*mrkev*” se vyskytl hned v úvodní větě tohoto receptu:

“Während im norddeutschen Raum meist die Namen Möhre, Mohrrübe oder Karotte für das orangefarbene Wurzelgemüse verwendet werden, kennen die Bayern diese als Gelbe Rübe.”

Vzhledem k tomu, že v češtině pro mrkev neexistují žádná vhodná synonyma, rozhodla se autorka ponechat v přeloženém textu původní německé výrazy označující mrkev.

4.2.4.5 Vývěr ekvivalentu

Při překladu receptu “*Kücherl und Zimtnudeln*” bylo nutné se popasovat s přímým překladem těchto slov. Autorka si sama zkusila dezert dle receptu uvařit. Německé “*Kücherl*” se, ať už jde o přípravu či vzhled, podobají smaženým vdolkům, které připravujeme i v České republice. Právě pro tuto podobnost byl zvolen český ekvivalent “*vdolky*”. Pokud jde o “*Zimtnudeln*”, na první dojem to může působit jako těstoviny se skořicí. Na základě receptu ovšem zjistíme, že jde o jakousi obdobu vdolků, akorát jsou ve tvaru jakýchsi “šišek”, či “pletenců”, zde byl opět na základě podobnosti k šiškám vybrán ekvivalent “*skořicové šišky*”.

Za zmínku stojí i překlad názvů koření. V německém názvu většinou stojí i části, na které je to či ono koření členěno. Vezmeme-li například německý “*Wacholdlerbeere*”, přímo v názvu už stojí, že jde o bobule — “*Beere*”. V češtině máme ovšem pouze “*jalovec*”, nelze však říci “*6 jalovců*”, mysleli bychom tím totiž celou rostlinu, proto můžeme přeložit jako “*bobule jalovce*”. Autorka se ovšem rozhodla pro variantu “*kuliček*”, a to s ohledem na celistvost receptů — ostatního koření. Stejný případ totiž máme i u “*Pfefferkörner*” nebo “*Pimentkörner*”. Zde se v němčině vy-

skytuje slovo “*Körner*”, což přeložíme jako “*zrnka*”. V případě *pepře* či *nového koření* se však v českých receptech užívá spíše výrazu “*kuličky*”, které byly zvoleny i v tomto konkrétním případě.

Jako další příklad nám může posloužit “*Zimtstange*”. V němčině máme opět v názvu, že se jedná o jakousi “*tyčku*”. Česky ovšem používáme pouze výraz “*skořice*”, pokud ovšem opět potřebujeme přesný počet, lze přeložit jako “*celá skořice*”.

5 **Glosář**

Níže jsou vypracované německo-české glosáře, obsahující slovní zásobu z překládaných receptů. Odborná terminologie je rozdělena do šesti tabulek. Autorka se tak rozhodla z důvodu přehlednosti.

V případě prvního glosáře jde o překlad měrných jednotek, které by mohly působit potíže při porozumění. Jako další je uveden seznam použitého koření, následován kuchyňskými potřebami a náčiním. Čtvrtý a zároveň nejobsáhlejší glosář zahrnuje užívané suroviny. V pátém, rovněž poměrně obsáhlém glosáři, se nachází výčet problematických, neustále se opakujících, sloves, se kterými se při překladu německých receptů běžně setkáme. V šestém, a zároveň posledním glosáři se objevuje pár výrazů, které se do předchozích glosářů tématicky nehodily.

Glosář č. 1_Měrné jednotky	
NĚMECKÝ VÝRAZ	ZVOLENÝ PŘEKLAD
das Bund	svazek
EL (= der Esslöffel)	lžíce
der Pack	balení
die Prise	špetka
der Schuss	trochu
das Stück	kus
TL (= der Teelöffel)	lžička
die Tüte	pytlík

Glosář č. 2_Koření	
NĚMECKÝ VÝRAZ	ZVOLENÝ PŘEKLAD
die Gewürznelke	hřebíček
der Kümmel	kmín
das Lorbeerblatt	bobkový list

Glosář č. 2_Koření

die Muskatnuss	muškátový oříšek
der Piment	nové koření
der Steranis	anýz
die Vanilleschote	vanilkový lusk
die Wacholderbeere	jalovec

Glosář č. 3_Kuchyňské náčiní a potřeby

NĚMECKÝ VÝRAZ	ZVOLENÝ PŘEKLAD
der Bräter	pekáček
der Kochlöffelstiel	rukojeť vařečky
der Pürierstab	tyčový mixér
der Schlagkessel	mísa na šlehání
der Schneebesen	metlička
der Schöpflöffel	naběračka
der Spachtel	špachtle
das Teeei	sítka na čaj/koření
der Zauberstab	ruční šlehač

Glosář č. 4_Suroviny

NĚMECKÝ VÝRAZ	ZVOLENÝ PŘEKLAD
das Apfelmus	jablečné pyré/přesnídávka
das Backpulver	prášek na pečení
die Bangerl	krokety
der Bärlauch	medvědí česnek
die Brotrinde	chlebová kůrka
die Brühe	vývar
das Butterschmalz	přepuštěné máslo

Glosář č. 4_Suroviny

die Cranberry	brusinka
das Eigelb	žloutek
das Eiklar	bílek
das Gänseschmalz	husí sádlo
das Griebeschmalz	škvarkové sádlo
das Grießmehl	krupicová mouka
der Grünkohl	kadeřavá kapusta
der Chicorée	čekanka
der Lauch	pórek
die Leber	játra
der Magerquark	nízkotučný tvaroh
der Quark	tvaroh
der Radicchio	červená čekanka
der Rotkohl	červené zelí
der Semmelbrösel	strouhanka
der Schweinebauch	vepřový bůček
der Speck	slanina
die Speisestärke/Stärke	škrob
der Tafelspitz	tafelspitz, tabulová špička
die Trockenhefe	suché droždí
das Vollei	tekutá vejce
das Weizenmehl	pšeničná mouka

Glosář č. 5_Slovesa užívaná v receptech

NĚMECKÝ VÝRAZ	ZVOLENÝ PŘEKLAD
ablöschen	podlít
abschmecken	dochutit
abschöpfen	polévat
anbraten	smažit
aufplatzen	popraskat
aufschlitzen	rozříznout
ausstrecken	roztáhnout
bestreichen	potřít
blanchieren	spařit
braten	smažit
eintauchen	pokládat
einweichen	namočit
garen	vařit
hacken	nakrájet
hobeln	krouhat
panieren	obalovat (v trojobalu)
raspeln	krouhat
schälen	oloupat
stäuben	posypat
trockentupfen	osušit
verkneten	vypracovat
verlesen	probrat
vermischen	smíchat
verquirlen	vyšlehat

Glosář č. 5_Slovesa užívaná v receptech

würfeln	nakrájet na kostičky
würzen	okořenit
zerquetschen	rozmačkat
zufügen	přidat

Glosář č. 6_Ostatní

NĚMECKÝ VÝRAZ	ZVOLENÝ PŘEKLAD
durchgedreht	mletý
das Eisfach	mrazák
die Garzeit	doba pečení
grob	nahrubo
die Kuvertüre	čokoládová poleva
portionsweise	postupně, po částech
der Strunk	košťál
verführerisch	lákavý
das Wasserbad	vodní lázeň
zäh	tuhý
zähfüssig	lepkavý
die Zugluft	průvan

6 Závěr

Cílem této bakalářské práce bylo vytvořit návrh českého překladu k patnácti vybraným německy psaným receptům a tento překlad následně okomentovat.

Předložená práce obsahuje tři části. První částí je část teoretická, která se zabývá teorií překladu. Do této kapitoly byly zahrnuty základní pojmy z oblasti translatologie. Dále jsou zmíněny obecné překladatelské strategie. Autorka se též věnuje překladu odborného textu, zmiňuje zároveň informace o různých typech překladu a zabírá se překladatelskými postupy. Kapitulu uzavírá shrnutí s informacemi o tom, jaká by měla být osobnost překladatele.

Následuje praktická část, ve které autorka předložila návrh českého překladu k patnácti vybraným receptům, u kterých ovšem nejsou známi autoři. Tyto recepty pocházejí z kuchařského sešitu restaurace *Wasserwirtschaft GmbH*. Vybrány byly recepty: “Babiččino červené zelí s jablky”, “Císařský trhanec”, “Tafelspitz ve vinaigrette zálivce”, “Bavorský krém”, “Perníkový parfait s kompotem ze svařených švestek”, “Zimní salát s brusinkovým dresinkem”, “Vdolky a skořicové šneky”, “Čokoládová pěna”, “Houskové knedlíky”, “Mrkvový ajntopf s bůčkem”, “Obalované brambory se špenátem”, “Polévka s játrovými špeclemi”, “Pivní guláš s tvarohovými kroketami”, “Sekaná pečeně”. Tyto recepty byly vybrány s ohledem na to, jak často jsou používány v chamské restauraci *Wasserwirtschaft GmbH*. Překlad je obohacen o šest glosářů, které jsou systematicky rozčleněny z důvodu přehlednosti. Jako první je uvedena tabulka s překladem měrných jednotek, následuje použité koření, kuchyňské náčiní a potřeby, přeloženy jsou i suroviny nebo slovesa užívaná v receptech, jako poslední je uvedena tabulka s několika pojmy, které nebylo možno rozdělit do předcházejících pěti tabulek.

Třetí část tvoří komentář k překládaným receptům, který autorka rozdělila na dvě části — makroanalýzu a mikroanalýzu. Součástí makroanalýzy textu je představení překládaných textů, jejich struktura a charakteristika. V mikroanalýze se au-

torka dále zabývá morfo-syntaktickou rovinou textů. V této části autorka blíže představuje rozdíly mezi česky a německy psanými recepty. Uvádí vždy konkrétní příklady z překládaných receptů. Vzhledem ke specifčnosti kuchařských receptů se od autorky očekávalo bližší seznámení s odbornou terminologií, kterou bylo třeba konzultovat s profesionálními kuchaři, aby bylo možné najít vhodný český ekvivalent k německým výrazům a pojmům. Jedním z překladatelských problémů byly i některé názvy jídel, které nejsou v českém jazyce ustálené, protože se jedná o regionální speciality (např. jihoněmecké kuchyně). V tomto případě byla nutná důkladná rešerše a nastudování dané problematiky. Autorka se rovněž uchýlila k uvaření konkrétních pokrmů pro lepší pochopení a vhodný překlad.

Autorka se během překládání blíže seznámila s danou problematikou, aby ji následně mohla předat v podobě návrhu překladů cílovému čtenáři.

Důvodem výběru tohoto tématu bakalářské práce bylo autorčino zainteresování v dané problematice. V oblasti gastronomie se sama pohybuje a je pro ni výzvou pokusit se o překlad často používaných receptů. Při výběru tohoto tématu nebylo pro autorku důležité jen to, že získá nové znalosti z oblasti translatologie, ale že zároveň obohatí svou slovní zásobu o nové výrazy, které bude moci později uplatnit v praxi.

7 **Prameny a literatura**

7.1 **Tištěné zdroje**

1. ČECHOVÁ, Marie, Jan CHLOUPEK, Marie KRČMOVÁ a Eva MINÁŘOVÁ. Současná česká stylistika. Praha: ISV nakladatelství, 2003. ISBN 80-86642-00-3.
2. FIŠER, Zbyněk. Překlad jako kreativní proces: teorie a praxe funkcionalistického překládání. Brno: Host, 2009. Studium (Host). ISBN 9788072943432.
3. GADAMER, H.-G. Člověk a řeč. In Člověk a řeč: výbor textů. 1. vyd. Praha: OIKOYMENH, 1999. ISBN 80-86005-76-3.
4. HRDLIČKA, M. K otázce překladatelových zásahů do předlohy. In Viator Pilsnensis, neboli, Plzeňský poutník: literárnímu vědci Viktoru Viktorovi k sedmdesátinám: kolektivní monografie. Plzeň: Západočeská univerzita, 2012, s. 240-247. ISBN: 978-80-261-0071-3.
5. ILEK, Bohuslav. Místo torie odborného překladu v soustavě věd o překladu. In Preklad odborného textu. Ed. A. POPOVIČ. Bratislava : SPN, 1997, 10-17s. ISBN neuvedeno.
6. KNITTLOVÁ, Dagmar a kol. *Překlad a překládání*. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci, Filozofická fakulta, 2010. ISBN 978-80-244-2428-6.
7. KNITTLOVÁ, Dagmar. *K teorii i praxi překladu*. 2. vyd. Olomouc: Univerzita Palackého, 2000. ISBN 80-244-0143-6.
8. KUFNEROVÁ, Zlata a další. *Překládání a čeština*. Jinočany: Nakladatelství H & H, 1994. ISBN 80-85787-14-8.

9. KUSSMAUL Paul: Verstehen und Übersetzen. Ein Lehr- und Arbeitsbuch (Narr-Studienbücher). Tübingen: Gunter Narr Verlag, 2007. ISBN 978-3-8233-6350-7.
10. LEVÝ, Jiří. Umění překladu. 4., upr. vyd. Praha: Apostrof, 2012. ISBN 978-80-87561-15-7.
11. MACHÁČKOVÁ, E. K některým vyjadřovacím prostředkům pracovních předpisů v kuchařských knihách. Naše řeč. 1984, roč. 67, č. 4, s. 184–188. ISSN 0027-8203.
12. Pravidla českého pravopisu: s Dodatkem Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy České republiky. Praha: Academia, 1993. ISBN 80-200-0475-0.
13. QUINE, V. W. Word and Object. New Edition. Cambridge: MIT Press, 2013. ISBN 0-26-251831-7.
14. SVOBODA, Tomáš. Kapitoly z překladatelské praxe: odborný překlad mezi němčinou a češtinou. Praha: Univerzita Karlova, Filozofická fakulta, 2012. ISBN 9788073084073.
15. STEINER, George. Po Bábelu: otázky jazyka a překladu. Praha: Triáda, 2010. Paprsek (Triáda). ISBN 978-80-87256-38-1.
16. ŠABRŠULA, Jan. Teorie a praxe překladu. Vyd. 2. Ostrava: Ostravská univerzita v Ostravě, 2007. ISBN 978-80-7368-372-6.
17. VILIKOVSKÝ, Ján. Překlad jako tvorba. Přeložil Emil CHAROUS. Praha: Ivo Železný, 2002. ISBN 80-237-3670-1.
18. CHROMÁ, Marta. Právní překlad v teorii a praxi: nový občanský zákoník. Praha: Karolinum, 2014. ISBN 978-80-246-2851-6.

7.2 Internetové zdroje

1. Duden | Sprache sagt alles.. Duden | Sprache sagt alles. [online]. Copyright © Bibliographisches Institut GmbH, 2020 [cit. 2020]. Dostupné z: <https://www.duden.de>
2. Seznam Slovník. Seznam Slovník [online]. Copyright © 1996 [cit. 2020]. Dostupné z: <https://slovník.seznam.cz>
3. Linguee | slovník pro angličtinu, francouzštinu, němčinu a další jazyky. Linguee | slovník pro angličtinu, francouzštinu, němčinu a další jazyky [online]. [cit. 2020] Dostupné z: <https://www.linguee.cz>
4. Elektronické a knižní slovníky, jazykové technologie, překlady - Lingea s.r.o.. Elektronické a knižní slovníky, jazykové technologie, překlady - Lingea s.r.o. [online]. [cit. 2020] Dostupné z: <https://www.lingea.cz>
5. ABZ.cz: slovník cizích slov - on-line hledání. ABZ.cz: slovník cizích slov - on-line hledání [online]. Copyright © [cit. 2020]. Dostupné z: <https://slovník-cizich-slov.abz.cz>
6. Bairisches Wörterbuch-Bairische Wörter ins Deutsche übersetzt und erklärt. Bairisches Wörterbuch-Bairische Wörter ins Deutsche übersetzt und erklärt [online]. Copyright © 2007 [cit. 2020]. Dostupné z: <https://www.bayrisches-woerterbuch.-de>
7. Google. Google [online]. Copyright © 2020 [cit. 2020]. Dostupné z: <https://www.google.cz/>

8 Resumé

Název této bakalářské práce je *Komentovaný překlad vybraných receptů* a zabývá se teorií a praxí překladu. Bakalářská práce je rozdělena do dvou hlavních částí: teoretické a praktické.

V první - teoretické - části je uvedeno pár základních pojmů, týkajících se překládání. Následuje pár slov ke kapitole o překladu odborného textu s podkapitolou o překladu receptů. Dále se autorka zabývá typy překladu. Zmiňuje a stručně představuje i překladatelské postupy. V posledních odstavci teoretické části se věnuje osobnosti překladatele.

Ve druhé - praktické - části jsou navrženy překlady k patnácti vybraným receptům. U těchto receptů nejsou známi autoři, či publikace, ze kterých pochází. Jedná se o překlad z německého do českého jazyka.

Součástí druhé části je komentář, kde se autorka zabývá makroanalýzou a mikroanalýzou překládaných textů. Závěrem je uvedeno šest glosářů, obsahujících slovní zásobu z vybraných receptů. Tyto texty jsou rozčleněny na dané okruhy především z důvodu přehlednosti.

9 Resümee

Das Thema dieser Bachelorarbeit ist *Die kommentierte Übersetzung des ausgewählten Rezepte* und beschäftigt sich mit der Theorie und Praxis der Übersetzung. Die Bachelorarbeit ist in zwei Grundteile gegliedert: theoretischer und praktischer Teil.

Im ersten - theoretischen - Teil werden einige Grundbegriffe zur Übersetzung beschreiben. Kurz wird auch die Übersetzung des Fachtextes erklärt, dann folgt das Unterkapitel zur Übersetzung der Rezepte. Die Autorin geht weiter auf die Typen der Übersetzung ein. Es werden auch Übersetzungsverfahren genannt und bündig charakterisiert. Im letzten Unterkapitel des theoretischen Teils widmet sie sich der Persönlichkeit des Übersetzers.

Im zweiten - praktischen - Teil wird die Übersetzung der fünfzehn ausgewählten Rezepte ins Tschechische vorgeschlagen.

Der zweiten Teil enthält den Kommentar, in dem sich die Autorin mit der Makro- und Mikroanalyse der Texte beschäftigt. Zum Schluss werden die Glossare, die den Wortschatz des ausgewählten Rezepte enthalten, aufgeführt. Die Glossare sind vor allem aufgrund der Übersichtlichkeit in sechs Tabellen eingeteilt.

10 Přílohy

10.1 Omas Apfel-Rotkohl (Apfel-Blaukraut)

Zutaten für 10 Portionen:

- 1 Rotkohl, frisch
- 100 g Speckwürfel, durchwachsen
- 3 EL Gänseschmalz oder Griebenschmalz
- 1 EL Butterschmalz
- 1 Zwiebel(n), rot
- 3 Äpfel, süß oder mittel süß (z. B. Cox)
- 4 EL Apfelmus
- 300 ml Apfelsaft
- 200 ml Rotwein
- 2 Lorbeerblätter
- 6 Wacholderbeere(n)
- 4 Gewürznelke(n)
- 5 Pimentkörner
- 1 Zimstange(n)
- Zucker
- Salz und Pfeffer

1. Den Rotkohl erst vierteln und dann mit einem scharfen Messer den Strunk entfernen. Den Kohl dann sehr fein schneiden, besser noch hobeln. Zwiebel und Apfel putzen und fein würfeln.
2. In einem großen Topf die Speckwürfel (ohne zusätzliches Fett) auslassen. Wenn das gesamte Fett ausgetreten ist und die Speckwürfel braun sind, könne sie aus de Topf entnommen werden. Dann Gänse- oder Griebenschmalz und Butterschmalz hinzugeben und zerlassen. Nun die Zwiebel- und Apfelwürfel hinzugeben und bei mittlerer Hitze gut andünsten. Dann den geschnitten Rotkohl portionsweise hinzugeben und gut verrühren. Apfelsaft, Rotwein und Apfelmus hinzugeben und alles gut abgedeckt unter gelegentlichem Umrühren gut 30-35 Min kochen lassen.
3. Danach den Deckel entfernen und den Kohl einkochen lassen, biss die Flüssigkeit reduziert ist. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Dann die Gewürze entfernen.

Als Tipp für die Gewürze: Ich nehme gern ein großes Teeei und sebe dort die Gewürze hinein. So muss man am Ende nicht nach den Nelken, Wacholderbeeren etc. suchen, um sie wieder zu entfernen. Noch ein Tipp: Einen Tag vorher zubereiten und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Schmeckt aufgewärmt noch besser.

10.2 **Kaiserschmarrn**

Rezept für 20 Portionen als Hauptgang á 300 g oder 40 Portionen als Dessert á 150 g

Zutaten

- 1,5 kg Mehl
- 1,5 l Vollmilch
- 1 l Eigelb flüssig
- 1 l Eiklar flüssig
- 300 g Butter
- 680 g Zucker
- 100 g Vanillezucker
- Mandeln, Rosinen, Zitronensaft

Zubereitung:

- Vermengen Sie Eigelb, Milch, Mehl, Zitronensaft, Zucker und Vanillezucker zu einem glatten Teig. Schlagen Sie das Eiklar mit einer Prise Salz zu Eischnee auf und heben diesen vorsichtig unter.
- Geben Sie die Butter in den vorgeheizten Tiegel und lassen Sie diese schmelzen. Danach fügen Sie den Teig hinzu, verteilen ihn und streuen die Rosinen ein. Teilen Sie die Masse zum Wanden mit dem Spachtel in gleich große Teile.
- Zum zerreißen benutzen Sie zwei Gabeln oder Sie stechen mit dem Spachtel kleine Rauten ab. Stäuben Sie dann den Zucker ein und geben Sie die Mandeln dazu. Mischen Sie gut durch und lassen Sie alles bis zu Ihrer gewünschten Bräunung karamellisieren.

10.3 Tafelspitz Vinaigrette

—> passt sehr gut auf ein Buffett

- Der Tafelspitz wird superzart und hat durch die Vinaigrette einen tollen Geschmack.
Wenn er auf einen Buffet serviert wird reicht er für mehr als 8 Personen.

Arbeitszeit: ca 30 Min.

Koch-/Backzeit: ca 3 Std.

Ruhezeit: ca 12 Std.

Zutaten für 8 Personen:

- 1 1/2 kg Tafelspitz
- 1 Bund Suppengrün
- 1 Petersilienwurzel(n), optional
- 2 Zwiebel(n)
- 10 Pimentkörner
- 10 Wacholderbeere(n)
- 20 Pfefferkörner
- 2 Lorbeerblätter

Für die Vinaigrette:

- 1 große Zwiebel(n), rot
- 3 m.-große Gewürzgurke(n)
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 2 Ei(er), nur das Eiweiß

- 3 EL Balsamico, heller
- 2 TL Senf, mittelscharfer
- 6 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Den Tafelspitz mit dem Fettrand und klein geschnittenem Suppengrün, Petersilienwurzel, Zwiebeln, Pimentkörner, Wacholderbeeren, Pfefferkörner sowie Salz in den Kochtopf mit soviel Wasser geben, dass das Fleisch bedeckt ist. Alles mindestens 3 Std. mit einem Deckel bedeckt köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist. Den Tafelspitz komplett erkalten lassen, da er sich sonst nicht so gut scheiden lässt. Den Fettrand entfernen und die Brühe aufheben.
- Das Fleisch quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden und in eine höhere Schale legen. Ein elektrisches Messer macht sich super für dünne Scheiben.
- Für die Marinade die Eier hart kochen. Nur das Eiweiß in kleine Würfel schneiden. Auch die roten Zwiebeln und die Gewürzgurken ganz klein schneiden. Ca 500 bis 750 ml der aufgefangenen Brühe (nach Bedarf) mit Olivenöl, Senf, Essig, Salz und Pfeffer verrühren und abschmecken. Klein geschnittene Zwiebeln, Gurken, Eiweiß und Schnittlauchröllchen zugeben und unterrühren. Je nach Saison passen auch Radieschen dazu.
- Wenn die Brühe und die Zutaten zu viel sind, kann einfach reduzieren. (Da ich frei nach Schnauze koche, war es etwas schwierig, genauere Angaben zu machen.)
- Die Vinaigrette über die Tafelspitzscheiben gießen, sodass er knapp bedeckt ist und die Scheiben gut in der Marinade liegen. Mehrere Stunden kühl stellen und durchziehen lassen (am besten über Nacht).

10.4 Bayerisch Creme

Zubereitungszeit: etwa 15 Min.

- 2 Eier
 - 5 Blatt weiße Gelatine
 - 1/4 l Milch
 - 1/2 Vanilleschote
 - 90 g Zucker
 - 200 ml Sahne
1. Die Eier trennen. Eiweiße beiseite stellen. Gelatine nach Packungsangabe in etwas kaltem Wasser einweichen.
 2. Milch in einem Topf geben. Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Schote und Mark mit dem Zucker zur Milch geben und alles unter Rühren aufkochen. Vanillemilch etwas abkühlen lassen.
 3. Gelatine gut ausdrücken, etwas erwärmen und in die noch warme Vanillemilch einrühren. Masse ganz abkühlen lassen.
 4. Sahne und Eiweiße getrennt steif schlagen und unter die Milchmasse heben. Im Kühlschrank 4-6 Stunden kalt stellen.

10.5 **Lebkuchenparfait mit Punschpflaumenkompott**

Morgen, Gäste, wird's was geben! Da holen wir das cremige Lebkuchenparfait aus dem Eisfach und servieren es mit weihnachtlich gewürztem Kompott.

Zutaten:

- 175 g Zucker
- 2 EL Zucker
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 4 Eier (Gr. M)
- 5 EL Milch
- 3 Lebkuchen mit Zartbitterschokolade (à 30 g)
- 400 g Schlagsahne
- 1 Glas (à 720 ml) Pflaumen
- 100 ml trockener Rotwein
- 1 Zimtstange
- 1 Steranis
- 1 EL Speisestärke
- Frischhaltefolie

Zubereitung: 40 Minuten (+ 540 Minuten Wartezeit)

1. Für das Parfait 175 g Zucker und Lebkuchengewürz mischen. Eier, Milch und Lebkuchen-Zucker-Mix mit den Schneebesen des Rührgerätes cremig rühren. Die Masse im heißen Wasserbad (es darf nicht kochen!) mit den Schneebesen so lange aufschlagen, bis sie dickcremig wird. Abkühlen lassen und dabei öfter umrühren.

2. Lebkuchen in Stücke (ca. 1 x 1 cm) schneiden. Eine Kastenform (10 x 24 cm) mit Folie auslegen. Sahne steif schlagen und unter die abgekühlte Eimasse heben. Dann 3/4 der Lebkuchenstücke unterheben. Die Parfaitmasse in die Form füllen, glatt streichen und restlichen Lebkuchen darauf verteilen. Parfait mit Folie abdecken und 8-10 Stunden ins Gefrierfach stellen.
3. Für das Kompott Pflaumen in ein Sieb gießen, dabei den Saft auffangen. 2 EL Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren. Mit Wein und Sanft ablöschen, Zimt und Anis zugeben und köcheln, bis sich der Karamell löst. Stärke mit 3 EL Wasser glatt rühren. In den Saft rühren und unter Rühren ca. 2 Minuten köcheln. Die Pflaumen zugeben, Topf vom Herd nehmen und das Kompott auskühlen lassen.
4. Parfait ca. 10 Minuten vor dem Servieren antauen lassen. Aus der Form stürzen, Folie abziehen. Parfait in Scheiben schneiden und mit Kompott anrichten.

10.6 Wintersalat mit Cranberrydressing

Die rubinroten Früchtchen runden als kleine Farbtupfer das Bild von knackigem Grünkohl, Äpfeln, Sellerie und Nüssen wunderhübsch ab.

Zutaten:

- 100 g frische Cranberrys (ersatzweise tiefgekühlt)
- 50 g Walnusskerne
- 2 Schalotten
- 5 EL Olivenöl
- 3 EL flüssiger Honig
- 6 EL Weißweinessig
- Salz
- Pfeffer
- 400 g Grünkohl
- 1 Radicchio
- 2 Kolben Chicorée
- 200 g Knollensellerie
- 2 kleine Äpfel (z.B. Elstar)

Zubereitung: 30 Minuten

1. Für das Dressing frische Cranberrys waschen und abtropfen lassen. Nüsse in einer Pfanne ohne Fett unter Wenden goldbraun rösten und herausnehmen. Schalotten schälen und fein würfeln. 3 EL Öl in der Pfanne erhitzen. Schalotten darin glasig dünsten. 2 EL Honig zugeben und leicht karamellisieren. Mit 4 EL Essig und 4 EL Wasser

ablöschen. Frische (oder gefrorene) Cranberrys zugeben. Bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten köcheln, bis die Cranberrys gerade eben aufplatzen. Auskühlen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Grünkohl putzen, waschen, Blätter in Stücke zupfen und in kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten blanchieren. Abgießen, kalt abschrecken und gut trocken tupfen. Mit 2 EL Öl, 2 EL Essig, 1 EL Honig, 1/2 TL Salz und etwas Pfeffer gut vermischen.
3. Radicchio und Chicorée putzen, waschen, trocken schleudern und in Stücke schneiden. Sellerie schälen, waschen und grob raspeln. Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in feine Spalten schneiden. Radicchio, Chicorée, Sellerie, Äpfel und Nüsse unter dem Grünkohl heben und anrichten. Etwa Hälfte Cranberrydressing darüberträufeln, Rest dazu reichen.

10.7 Kücherl und Zimtnudeln

Teig: (für ca. 25 St.)

- 1 Kg Mehl
- 1 Pack. Backpulver
- 2 Pack Trockenhefe
- 1/2 L lauwarme Milch

—> mischen

- 80 g Butter zulassen (lauwarm)
- 70 g Zucker
- 4 Eier
- 1 Päck Vanillezucker
- 2 Prisen Salz
- 1 Schuss Sahne
- 1 Schuss Rum
- 1,5 kg Butterschmalz

—> gemischt

- Alles zusammen in eine Schüssel mit Kochlöffel schlagen bis Blasen kommen.
- Bei 50° im Backofen (keine Zugluft) gehen lassen oder warmer Platz stellen bis sich Menge verdoppelt hat (ca. 1/2 Std).

Zubereitung:

4. Mehl auf Tisch

5. mit Esslöffel Teig ausstrecken
 6. mit den hohlen Haut drehen bis es eine Kugel ist
 7. auf Tuch legen
 8. mit Tuch zudecken
 9. gehen lassen
 - bei Zimtnudeln und Striezel den ganzen Teig ausrollen und Streifen schneiden
 - Butterschmalz (ca. 4-5 cm Höhe) im Topf heiß machen
 - etwas Fett in Becher geben (für Finger)
- > Fett ist heiß genug, wenn der Kochlöffelstiel sprudelt
10. Kücherl drehen
 11. ins Fett legen und gleich abschöpfen (= mit Löffel Fett auf Kücherl geben)
 12. mit Gabel und Löffel drehen
 13. rausnehmen, auf Küchenrolle stellen
 - Zimtnudeln mit Zimt und Zuckerbedecken

10.8 Mousse au Chocolat

Mousse au chocolat ist eines der beliebtesten Desserts. Wen wundert es, es schmeckt fein nach Schokolade, ist luftig und verführerisch. Aber nur mit besten Zutaten wird es so gelingen. Ihre Herstellung verlangt sorgfältiges Arbeiten und genaue Temperaturkontrolle. So zwei bis drei "Probeläufe" sind zwar nötig um das Gefühl dafür zu bekommen, versagen Sie nicht, denn der Genuss entschädigt für alle Mühen.

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Eigelb
- 20 g Zucker
- 100 g dunkle Kuvertüre oder Schokolade "feinherb"
- 2 EL starker Kaffee — Espresso
- 2 cl bis 3 cl bester brauner Rum, oder Kaffeelikör z.B. Tia Maria oder Kalahua
- 300 ml Sahne

Zubereitung:

Die Schokolade bei einer Temperatur unter 40 Grad schmelzen lassen. Die Sahne - ohne Sahnesteif!- schlagen und kalt stellen. In einem Schlagkessel oder einer Metallschüssel die Eigelb mit dem Zucker auf einem Wasserbad schaumig schlagen. Wenn die Masse Binder, nach und nach den Kaffee einschlagen, so dass eine schaumige Masse entsteht. Vom Wasserbad nehmen und noch kurze Zeit weiter schlagen. Jetzt die geschmolzene Schokolade sachte in die Eimasse rühren. Zuerst etwa ein Drittel der Sahne unterheben, dann den Rest. Mit Rum oder Kaffeelikör abschmecken. Fertig, nun geht's an's anrichten.

Möchten Sie die Mousse portionsweise anrichten, füllen Sie die Masse mittels Spritzbeutel mit großer, glatter Tülle in Ballongläser, diese abdecken und kalt stellen. Vor dem Servieren jeweils eine Sahnerosette auf die Mousse spritzen und mit Schokoladenspänen bestreuen. Servieren Sie dazu einige Löffelbiskuits oder anderes feines Backwerk. Möchten

Sie auf Tellern anrichten, füllen Sie die Mousse in eine Schale bzw. eine Schüssel, abdecken und etwa für drei Stunden kalt stellen. Auf den Tellern einen Soßenspiegel vorbereiten, das kann Vanille- Erdbeer- oder Kaffeesoße sein. Zum Garnieren passen Früchte, Schokoladenspäne, Gebäck und Schlagsahne vorbereiten.

Zwei Suppenlöffel in heißes Wasser stellen, und damit große Nocken abstechen, auf die Soße setzen und garnieren. Ein königliches Dessert steht vor Ihnen.

10.9 Exzellente Bärlauchsuppe

Zutaten für 4 Portionen:

- 100 g Bärlauch, frisch
 - 500 g Kartoffel(n), geschält und in Stücke geschnitten
 - 1 Zwiebel(n)
 - 1 Liter Gemüsebrühe
 - 50 ml Sahne
 - Salz
 - Pfeffer
 - 2 EL Butter
 - 1 Stück Lauch
 - 1 Stück Sellerie
 - 1/2 Karotte
1. Die Zwiebel schälen und in einer Pfanne mit der Butter anschwitzen, bis sie goldgelb ist.
 2. Mit der Brühe aufgießen und Kartoffeln sowie Bärlauch beifügen (dabei vier Blätter Bärlauch für die Garnitur zurück behalten). Mit Salz und Pfeffer abschmecken und langsam köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.
 3. Dann die Suppe mit einem Pürierstab mischen und zum Schluss die Sahne unterheben.
 4. Nochmals kurz aufkochen lassen und heiß mit dem Bärlauch garniert servieren.

10.10 Semmelknödel

Zutaten:

- 10 Tüten geschnittene Semmeln oder Weißbrot (Gesamt ca. 3,8 kg)
- 3,4 l Milch
- 1 kg Zwiebelwürfel
- 100 g Butter
- 1,3 Liter Vollei
- gehackte Petersilie
- 4 EL Salz
- 2 TL Pfeffer
- 4 TL Muskatnuß gerieben
 - Zwiebel in Butter farblos andünsten
 - Milch erwärmen
 - Milch und Eier mit Zauberstab mixen

und über Semmeln gießen,

Zwiebel und Petersilie dazu

 - leicht mischen, nicht drücken und zerquetschen !!!
 - 20 min Ruhen lassen!!!
 - mit Finger vermengen und mit Gewürze(Salz, Pfeffer, Muskat) abschmecken
 - Knödel (76 – 80 g) drehen, nicht pressen
 - entweder schockfrosten auf Blech mit Semmelbrösel oder
 - Bei 80 ° 20 Minuten in Salzwasser (200g für 10 Liter) Ziehen lassen!

10.11 Gelbe-Rüben-Eintopf mit Wammerl

Während im norddeutschen Raum meist die Namen Möhre, Mohrrübe oder Karotte für das orangefarbene Wurzelgemüse verwendet werden, kennen die Bayern diese als Gelbe Rübe.

Zubereitungszeit: etwa 15 Minuten

- 1/2 kg nich zu fetter Schweinebauch
 - 2 Zwiebeln
 - 1 kg Möhren
 - 3/4 kg Kartoffeln
 - Salz
 - frisch gemahlener Pfeffer
 - edelsüßes Paprikapulver
 - 3/8 l Fleischbrühe
 - 1 Bd. Petersilie
1. Fleisch waschen, trockentupfen und in ungefähr 2 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und klein hacken. Möhren und Kartoffeln schälen und waschen. Möhren in dicke Scheiben schneiden. Kartoffeln ähnlich groß wie den Schweinebauch würfeln.
 2. Schweinebauch in einem Topf ohne Zugabe von Fett bei starker Hitze anbraten, bis das Fett austritt. Die Zwiebeln zufügen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Möhren und Kartoffeln zufügen und kurz mitdünsten.
 3. Die Brühe zugießen und den Eintopf zugedeckt bei geringer Hitze etwa 50-60 Minuten garen. Kurz vor dem Servieren die Petersilie waschen, trockenschütteln und ohne die groben Stiele fein hacken. Den Gelbe-Rüben-Eintopf eventuell noch einmal nachwürzen und mit der Petersilie bestreut servieren.

10.12 **Panierte Kartoffeln mit Spinat**

Für 2 Portionen

Zubereitungszeit: etwa 15 Minuten

Für die Kartoffeln:

- 4 mittelgroße, fest kochende Kartoffeln
- Salz, 2 Eier
- 3-4 EL Mehl
- 50-70 g Semmelbrösel
- 30 g Butter

Für den Spinat:

- 1/2 kg frischer Spinat
- 30 g Butter
- 6 EL Sahne
- 1/4 TL gekörnte Brühe (Instant)
- Salz, Pfeffer
- 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss

1. Kartoffeln waschen und in Salzwasser in etwa 15 Minuten garen.
2. Inzwischen den Spinat verlesen und waschen. Tropfnass in einem Topf mit wenig Butter und Salz 10-15 Minuten dünsten. Sahne und gekörnte Brühe zufügen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
3. Die gekochten Kartoffeln schälen und der Länge nach in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden. Kartoffelscheiben leicht salzen.

4. Eier und Mehl mit 1 Prise Salz verquirlen und Kartoffelscheiben nacheinander darin eintauchen, dann in Semmelbröseln wenden.
5. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Kartoffelscheiben darin in etwa 5-10 Minuten auf beiden Seiten goldbraun braten. Panierte Kartoffeln mit dem Spinat anrichten. Dazu passen Spiegeleier.

10.13 Leberspätzlesuppe

Das Wort “Spätzle” ist die schwäbische Verkleinerungsform für “Spatzen”. Diese Teigwaren aus Mehl, Eiern, Salz und Wasser kamen seit dem 18. Jahrhundert als Beilage oder als selbstständiges Gericht auf den Tisch.

Zubereitungszeit: 10-15 Minuten

Zutaten:

- 1/2 Zwiebel
 - 1/2 Bd. Petersilie
 - 250 g durchgedrehte Leber
 - 1 Ei
 - 60-70 g Semmelbrösel
 - Salz
 - Pfeffer
 - 1/2 TL getrockneter Majoran
 - 1 l Fleischbrühe
 - 1 Bd. Schnittlauch
1. Zwiebel schälen und sehr fein hacken. Petersilie waschen, trocken-schütteln und ebenfalls fein hacken.
 2. In einer Schüssel die Leber mit Zwiebel, Petersilie, Ei und Semmelbröseln gründlich vermischen, sodass ein zähflüssiger Teig entsteht. Mit wenig Salz, Pfeffer und Majoran würzen.

3. Die Fleischbrühe erhitzen. Die Lebermasse entweder vom Brett in die kochende Brühe schaben oder mit dem Spätzlehobel hineindrücken. Leberspätzle im offenen Topf bei geringer Hitze ungefähr 5 Minuten ziehen, aber nicht mehr kochen lassen.
4. Inzwischen den Schnittlauch waschen, trockenschleudern und in Röllchen schneiden. Die fertige Leberspätzlesuppe mit dem Schnittlauch bestreut servieren.

Ist die Lebermasse für den Spätzlehobel zu zäh, können Sie einige Esslöffel Wasser oder Milch zufügen. Wenn Sie die Leberspätzle hingegen vom Brett in die Suppe schaben, kann die Masse ruhig etwas fester sein. Besonders lecker schmeckt die Leberspätzlesuppe auch, wenn Sie kurz vor dem Servieren noch 2 Paar Kalbsbratwürste in schmale Scheiben schneiden und in die Suppe geben.

10.14 **Biergulasch mit Topfenbangerl**

Der bayerische Topfen entspricht am ehesten dem Quark, wobei ein echter Topfen trockener ist als Quark und deshalb auch nicht mehr ausgepresst werden muss.

Zubereitungszeit: 25-30 Minuten

Für das Gulasch:

- 1^{1/2} kg Zwiebeln
- 1-2 grüne Paprikaschoten
- 1 große Kartoffel
- 30 g Butterschmalz
- 3/4 kg Schweinegulasch
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 1/2 TL gemahlener Kümmel
- 1/2 TL edelsüßes Paprikapulver
- 1/4 l dunkles Bier
- gut 1/2 l Fleischbrühe

Für die Topfenbangerl:

- 1/2 kg Magerquark
- 4-5 EL Mehl
- Salz
- Mehl für die Arbeitsfläche

- 40-50 g Butter

1. Zwiebeln schälen und hacken. Paprikaschoten waschen, putzen. Kartoffeln schälen, waschen und beides in etwa 1 1/2 cm große Würfel schneiden.
2. Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen. Fleisch darin bei starker Hitze scharf anbraten, Zwiebeln zufügen und mitbraten. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Paprikapulver würzen. Bier und Brühe zugießen und Paprikaschoten sowie Kartoffel zufügen. Zugedeckt bei geringer Hitze etwa 1^{1/2}-2 Stunden bei geringer Hitze garen.
3. Für die Topfenbangerl den Quark in ein Küchentuch geben, gut auspressen und in eine Schüssel geben. Mit Mehl und Salz zu einem nicht zu feuchten Teig verkneten.
4. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle von ungefähr 3-4 cm Durchmesser formen. Mit einem Messer etwa 8 mm dicke Scheiben abschneiden und zu ovalen Plätzchen ziehen.
5. Etwa 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Topfenbangerl darin portionsweise bei mittlerer Hitze in etwa 8 Minuten von beiden Seiten goldgelb braten. Biergulasch eventuell noch einmal abschmecken und mit den Topfenbangerl servieren.

Topfenbangerl schmecken übrigens auch zu Spinat oder zu Schweinegeschnetzeltem.

10.15 Hackbraten

Zubereitungszeit: etwa 20 Minuten

- 1 trockene Semmel
 - 2 Zwiebeln
 - 375 g gemischtes Hackfleisch
 - 1 Ei
 - Salz
 - Pfeffer
 - 1 EL Mehl
 - 1 Möhre
 - 40 ml Öl
 - 1 Stück Brotrinde
 - 1/4-1/2 l Fleischbrühe
 - 3-4 EL saure Sahne
 - 1 TL Speisestärke
 - 100 ml Sahne
1. Den Backofen auf 240 °C vorheizen. Semmel in Scheiben schneiden, in etwas Wasser einweichen. Zwiebeln schälen, eine halbieren und beiseite legen, die andere fein hacken.
 2. Hackfleisch in eine Schüssel geben, Semmel gut ausdrücken und mit Zwiebelwürfeln, Ei, Salz und Pfeffer gut vermischen. Hackfleischmasse zu einer länglichen Rolle for-

men, etwas flachdrücken und in Mehl wenden. Möhre putzen und waschen, in grobe Stücke schneiden.

3. In einem Bräter das Öl erhitzen, Hackfleischrolle darauf setzen und mit heißem Öl beschöpfen. Zwiebelhälften, Möhre und Brotrinde zugeben und im Ofen (mittlere Schiene) etwa 45-60 Minuten braten. Nach etwa 20-25 Minuten gut 1/4 l Brühe angießen.
4. 15 Minuten vor Ende der Garzeit den Braten kurz herausholen und ihn mit saurer Sahne bestreichen. In den restlichen 15 Minuten anbräunen lassen. Fertigen Hackbraten herausnehmen und warm stellen. Die Brühe auf den Herd stellen, eventuell noch etwas Brühe zufügen. Speisestärke mit wenig kaltem Wasser verrühren und in die Flüssigkeit geben. Kurz durchkochen, Sahne zufügen und die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zu einem Hackbraten passen Eiernudeln, Kartoffelbrei, Erbsen- und Möhrengemüse oder ein Salat.