TECHNICKÁ UNIVERZITA V LIBERCI
Fakulta přírodovědně-humanitní
a pedagogická

JAZYK A STYL KUCHAŘSKÝCH PŘEDPISŮ

Bakalářská práce

Studijní program: B7507 – Specializace v pedagogice
Studijní obory: 7504R269 – Český jazyk a literatura se zaměřením na vzdělávání
7507R036 – Anglický jazyk se zaměřením na vzdělávání

Autor práce: **Ludmila Synková**
Vedoucí práce: PhDr. Jasňa Pacovská, CSc.

Liberec 2015

TECHNICKÁ UNIVERZITA V LIBERCI
Fakulta přírodovědně-humanitní a pedagogická
Akademický rok: 2012/2013

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení:	**Ludmila Synková**
Osobní číslo:	**P11000182**
Studijní program:	**B7507 Specializace v pedagogice**
Studijní obory:	**Český jazyk a literatura se zaměřením na vzdělávání**
	Anglický jazyk se zaměřením na vzdělávání
Název tématu:	**Jazyk a styl kuchařských předpisů**
Zadávající katedra:	**Katedra českého jazyka a literatury**

Zásady pro vypracování:

Cíl: charakterizovat jazyk a styl kuchařských předpisů na základě relevantní odborné literatury
Požadavky: průběžné konzultace zpracování tématu, excerpce odborné literatury, shromáždění reprezentativního vzorku kuchařských předpisů, analýza předpisů
Metody:
1. studium odborné literatury
2. analýza reprezentativních textů
3. komparace teoretických východisek a výsledků empirické analýzy

Rozsah grafických prací:

Rozsah pracovní zprávy:

Forma zpracování bakalářské práce: **tištěná/elektronická**

Seznam odborné literatury:

Čechová, M. a kol. Čeština - řeč a jazyk. 2., přepracované vyd. Praha: ISV, 2000. ISBN 80-85866-57-9.
Čechová, M.; Krčmová, M.; Minářová, E.: Současná stylistika. Praha: NLN, 2008. ISBN 978-80-7106-961-4.
Chloupek, J.: Stylistika češtiny : Nár. vysokošk. učebnice pro stud. filoz. a pedag. fakult studijních oborů Český jazyk a literatura a Filologie. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1991. ISBN 80-04-23302-3.
Kraus, J.: Kvantitativní rozbor stylu pracovních návodů, Naše řeč, ročník 49 (1966), číslo 4. ISSN 0027-8203.
Macurová, A.: Aktualizace pracovního návodu. Český jazyk a literatura, 33, 1982/1983, s. 408-413. ISSN 0009-0786.
Macháčková, E.: K některým vyjadřovacím prostředkům pracovních předpisů v kuchařských knihách, Naše řeč, ročník 67 (1984), číslo 4. ISSN 0027-8203.
Minářová, E.: Stylistika češtiny. Brno: Masarykova univerzita, 2009. ISBN 978-80-210-4973-4.
Světlá, J.: K některým žánrům návodových textů , Naše řeč, ročník 85 (2002), číslo 4. ISSN 0027-8203.
Světlá, J.: Návod jako slohový postup a typ textu, Naše řeč, ročník 85 (2002), číslo 3. ISSN 0027-8203.

Vedoucí bakalářské práce: **PhDr. Jasňa Pacovská, CSc.**
Katedra českého jazyka a literatury

Datum zadání bakalářské práce: **30. dubna 2013**
Termín odevzdání bakalářské práce: **30. dubna 2014**

L.S.

doc. RNDr. Miroslav Brzezina, CSc.
děkan

prof. PhDr. Oldřich Uličný, DrSc.
vedoucí katedry

V Liberci dne 30. dubna 2013

Prohlášení

Byla jsem seznámena s tím, že na mou bakalářskou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb., o právu autorském, zejména § 60 – školní dílo.

Beru na vědomí, že Technická univerzita v Liberci (TUL) nezasahuje do mých autorských práv užitím mé bakalářské práce pro vnitřní potřebu TUL.

Užiji-li bakalářskou práci nebo poskytnu-li licenci k jejímu využití, jsem si vědoma povinnosti informovat o této skutečnosti TUL; v tomto případě má TUL právo ode mne požadovat úhradu nákladů, které vynaložila na vytvoření díla, až do jejich skutečné výše.

Bakalářskou práci jsem vypracovala samostatně s použitím uvedené literatury a na základě konzultací s vedoucím mé bakalářské práce a konzultantem.

Současně čestně prohlašuji, že tištěná verze práce se shoduje s elektronickou verzí, vloženou do IS STAG.

Datum:

Podpis:

Poděkování

Ráda bych poděkovala vedoucí mé bakalářské práce PhDr. Jasně Pacovské, CSc., za užitečné rady, věcné připomínky a ochotu při konzultacích a zpracování této práce. Děkuji také Krajské vědecké knihovně v Liberci, která mi poskytla veškeré potřebné materiály.

Anotace

Předmětem této bakalářské práce je jazyk a styl kuchařských předpisů. Teoretická část se zabývá obecnou charakteristikou kuchařských předpisů na základě relevantní odborné literatury, a to zejména po stránce stylistické. Praktická část porovnává jazyk a styl Domácí kuchařky od M. D. Rettigové, která vznikla v 1. polovině 19. století, s dnešními kuchařkami. Tato část práce se konkrétnězaměřuje na dobový kontext, dále na strukturu a morfologickou charakteristiku jednotlivých kuchařských receptů. Cílem práce je analyzovat kuchařské předpisy z hlediska jazyka a stylu a komparace teoretických poznatků s výsledky empirické analýzy. V závěru práce prezentujeme poznatky o podobnostech a odlišnostech zvolených kuchařek.

Klíčová slova

kuchařský předpis, pracovní návod, popis pracovního postupu, odborný styl, dobový kontext, struktura, morfologie

Annotation

The subject of my thesis is the language and style of cooking recipes. The theoretical part deals with general characteristics of cooking recipes on the basis of the relevant technical literature, especially in terms of style. The practical part compares the language and style of Domácí kuchařka (The Home Cook) by M. D. Rettigová, which originated in the first part of the 19th century, with today's cookbooks. This part of work focuses on the context of the given period and also on the structure and morphological characteristics of particular cooking recipes. The aim of this chapter is to analyse cooking recipes from the point of view of their language and style and to compare theoretical knowledge with the results of empirical analysis. In conclusion, we have presented the knowledge we have gained about the similarities and differences of selected cookbooks.

Key words

cooking recipe, work instructions, description of work procedure, technical style, context of the given period, structure, morphology

Obsah

Seznam použitých zkratek ... 8
Úvod ... 9
1 Teoretická část ... 10
1.1 Kuchařský předpis z hlediska stylistické charakteristiky ... 10
1.2 Kuchařský předpis jako součást odborného stylu ... 11
2 Porovnání Domácí kuchařky od M. D. Rettigové s kuchařkami dnešními ... 13
2.1 Domácí kuchařka ... 13
2.1.1 Dobový kontext ... 13
2.1.2 Struktura ... 20
2.1.3 Slovosled ... 22
2.1.4 Morfologická a syntaktická charakteristika ... 23
2.2 Šéf na grilu II ... 27
2.2.1 Dobový kontext ... 27
2.2.2 Struktura ... 27
2.2.3 Morfologická charakteristika ... 30
2.3 Bravo, šéfe! Zdeněk Pohlreich vaří mezinárodní kuchyni ... 31
2.3.1 Dobový kontext ... 31
2.3.2 Struktura ... 31
2.3.3 Morfologická charakteristika ... 32
2.4 Hezky česky, hravě a zdravě! Aneb česká klasika ve zdravém kabátku ... 33
2.4.1 Dobový kontext ... 33
2.4.2 Struktura ... 34
2.4.3 Morfologická charakteristika ... 36
2.5 Péťa Vařič aneb Snadné etudy pro hrnec s pokličkou a obě ruce levé ... 38
2.5.1 Dobový kontext ... 38
2.5.2 Struktura ... 38
2.5.3 Morfologická charakteristika ... 43
3 Porovnání receptů ... 45
4 Závěr ... 50
Seznam použitých zdrojů ... 52

Seznam použitých zkratek

apod. = a podobně

atd. = a tak dále

atp. = a tak podobně

např. = například

tzv. = takzvaný

Úvod

Tématem bakalářské práce je charakteristika kuchařských předpisů jako specifického slohového útvaru. V dnešní době se mnoho lidí inspiruje kuchařskými recepty na internetu, přesto však někteří dávají přednost tištěným kuchařkám od více či méně slavných autorů. V této práci se zaměříme zejména na strukturu kuchařských předpisů, výběr jazykových prostředků a styl psaní.

Cílem je charakterizovat jazyk a styl kuchařských předpisů. Nejprve se inspirujeme relevantní odbornou literaturou, dále analyzujeme reprezentativní texty. Východiskem tedy budou relevantní poznatky o daném žánru, jeho charakteristika. Teoretická východiska porovnáme s výsledky empirické analýzy.

V úvodu práce se zaměříme na obecnou charakteristiku kuchařských receptů z pohledu několika autorů, jejichž názory se v jistých ohledech liší. Dále na stylovou a jazykovou stránku pracovních návodů obecně.

Stěžejní částí práce bude podrobně srovnávat jazyk a styl Domácí kuchařky (1826) od M. D. Rettigové se současnými kuchařkami, konkrétně Hezky česky, hravě a zdravě! Aneb česká klasika ve zdravém kabátku (2011) od Petra Havlíčka a Petry Lamschové, Bravo, šéfe! (2009), Šéf na grilu II (2012) od Zdeňka Pohlreicha a Péťa Vařič (1993) od Petra Hory. Budeme zjišťovat, v čem jsou dané kuchařky specifické, jaké faktory je ovlivňují, např. zda je ovlivňuje doba vzniku, život a zájmy autora apod. Dále co mají společného a zároveň v čem se liší. Nejvíce se zaměříme na Domácí kuchařku od M. D. Rettigové, která sehrála v rámci kuchařských knih klíčovou roli, což je dáno zejména dobou jejího vzniku.

1 Teoretická část

1.1 Kuchařský předpis z hlediska stylistické charakteristiky

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 předpokládaném příjemci, na místě a času komunikace, s čímž souvisí vliv prostředí a jeho kultura.[1]

Česká stylistika není v názorech na stylistickou charakteristiku **návodu** jednotná. Rozpory panují zejména v tom, zda je návod samostatným slohovým postupem. Jozef Mistrík (1985) návod nepovažuje za samostatný slohový postup, ale za dějový popis. Podle něj se jedná o nejjednodušší žánr naučného stylu, malého rozsahu a nepatrného členění.

Na druhou stranu Jindra Světlá (2002) návod považuje za samostatný slohový postup. Podle ní je založen na základě jednotlivých úkonů, kterými autor říká příjemci, co a jak má udělat k dosažení předem známého a očekávaného cíle. Adresát by měl postupovat po jednotlivých krocích podle instrukcí a tím dojít k vytvoření cílového výrobku. V návodu by měly být obsaženy všechny potřebné údaje nezbytné pro úspěšnou realizaci, včetně časových souvislostí. Jednotlivé kroky jsou zpravidla řazeny chronologicky a měly by na sebe navazovat.

Jednou z hlavních kompozičních funkcí návodu je **výčet činností**. Úkolem příjemce je postupně činnosti realizovat. Výčet plní důležitou funkci, může sloužit k oddělení jednotlivých fází postupu, přičemž každá fáze může obsahovat několik

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

instrukcí. Výčet lze provést za pomoci grafických prostředků, jako např. odrážky a číslování, nebo také lexikálně pomocí časových adverbií - *nejprve, potom, nakonec*, dále také vedlejší větou časovou - *jakmile, když*.

Text lze také rozčlenit do několika odstavců, což napomáhá jasnosti a přehlednosti výkladu. Díky tomu se čtenář bude v textu lépe orientovat. Návody mohou obsahovat další **formy grafické složky**, jako např. obrázky nebo fotografie, nejčastěji u něčeho složitějšího, co lze těžce popsat slovy a čemu se dá špatně porozumět (postup pletení vánočky, finální podoba složitého nebo neznámého pokrmu). Dále např. tučné zvýraznění, kurzíva, změna velikosti písma, podtrhávání textu, použití různých barev apod. Součástí mohou být také různá upozornění, varování a jiné důležité údaje.[2]

Dnešní kuchařské předpisy většinou začínají výčtem potřebných surovin včetně uvedení množství a teprve potom následuje vlastní návod na přípravu pokrmu. Konkrétní podoba kuchařských předpisů podléhá **dobovým zvyklostem** a pochopitelně se s časem mění. Odlišnost můžeme pozorovat nejen v jazyce, ale i v grafické úpravě, dále např. v užívání dobových měrných jednotek a také nádob a pomůcek.[3] Současné kuchařky se také většinou zaměřují jen na určité pokrmy, např. mezinárodní kuchařky, africké kuchařky, asijské, evropské, italské, další rozdělení může být na sladké a slané pokrmy, dále bezlepkové, bezmasé, pouze zdravé apod.

1.2 Kuchařský předpis jako součást odborného stylu

Kuchařské předpisy jsou součástí prakticky **odborného stylu**. Kompozice stylu prakticky odborných textů je prostší, užívá se spisovné češtiny, ale lze použít i hovorové prvky. Poznatky z textu se obracejí k praktické činnosti. Pro odborné texty je typická přesnost, jasnost, jednoznačnost, věcnost, srozumitelnost a zřetelnost předávané informace.[4]

[2] SVĚTLÁ, J. Návod jako slohový postup a typ textu. *Naše řeč*. 2002, roč. 85, č. 3, s. 119–129. ISSN 0027-8203.
[3] SVĚTLÁ, J. K některým žánrům návodových textů. *Naše řeč*. 2002, roč. 85, č. 4, s. 190–198. ISSN 0027-8203. S. 195.
[4] CHLOUPEK, J., aj. *Stylistika češtiny*. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1991. ISBN 80-04-23302-3.

Pracovní návody se od sebe značně liší z hlediska **stavby vět** podle postoje mluvčího. Návodové texty se od ostatních postupů odborného stylu odlišují výzvovým rázem a využitím modálních prostředků. Kuchařky jsou ve srovnání s jinými pracovními návody na nejnižší stupnici aktivovanosti podle stupně vyjádření výzvy. Podle Jiřího Krause (1966) v nich převažují věty informativního rázu, výzvový ráz je tedy v pozadí, větší důraz je kladen na sdělovací zřetel. Příkaz je vyjádřen nejčastěji 1. osobou, čísla množného, způsobu oznamovacího.[5]

V kuchařských předpisech se hojně vyskytují výpovědi s direktivní (výzvovou) funkcí. Záměrem výpovědí je způsobit, aby adresát vykonal to, co mu mluvčí řekl.[6] Podle Jindry Světlé (2002) lze texty návodové řadit k apelativním textům. Důraz je kladen na oba účastníky komunikačního aktu, autor apeluje na čtenáře a vybízí ho k činnosti. Stále však převažuje funkce návodová. Autor poskytuje příjemci textu informace, jak má postupovat při vykonávání činnosti.[7]

[5] KRAUS, J. Kvantitativní rozbor stylu pracovních návodů. *Naše řeč*. 1966. roč. 49, č. 4, s. 193–199. ISSN 0027-8203.
[6] GREPL M., KARLÍK P. *Skladba češtiny*. Olomouc : Votobia, 1998. ISBN 80-7198-281-4. S. 431.
[7] SVĚTLÁ, J., pozn. 2, s. 122.

2 Porovnání Domácí kuchařky od M. D. Rettigové s kuchařkami dnešními

Nyní se podrobněji zaměříme na jazykovou a stylovou odlišnost Domácí kuchařky od M. D. Rettigové (1986)[8] a kuchařek Hezky česky, hravě a zdravě! Aneb česká klasika ve zdravém kabátku (2011)[9] od Petra Havlíčka a Petry Lamschové a také Bravo, šéfe! Zdeněk Pohlreich vaří mezinárodní kuchyni (2009)[10], Šéf na grilu II (2012)[11] od Zdeňka Pohlreicha a Péťa Vařič (1993)[12] od Petra Hory.

Kuchařky vznikly v různých dobách. Nejstarší je Domácí kuchařka od M. D. Rettigové, která vznikla v 1. polovině 19. století, po ní následuje Péťa Vařič od Petra Hory z 2. poloviny 20. století a zbylé kuchařky vznikly všechny v 21. století.

2.1 Domácí kuchařka

2.1.1 Dobový kontext

Asi nejslavnější kuchařka české historie je Domácí kuchařka aneb pojednání o masitých a postních pokrmech pro dcerky české a moravské od Magdaleny Dobromily Rettigové, která byla poprvé vydaná v roce 1826. Stala se reprezentativní kuchařkou a pro její velký úspěch byla vydána ještě několikrát. V tomto vydání z roku 1986 najdeme také ukázky z beletristického díla M. D. Rettigové, vzpomínky na její dětství, kritické projevy o její osobnosti a také návod na použití Domácí kuchařky v dnešní kuchyni.

Madgalena Dobromila Rettigová se narodila na panství Všeradice u Hořovic, když jí bylo deset let, přestěhovala se s matkou do Plzně, po půldruhém roce se vrátily do Prahy, poté pobývala v Písku, Přelouči, Ústí nad Orlicí, Rychnově nad Kněžnou

[8] poprvé vydána v roce 1826
[9] poprvé vydána v roce 2011
[10] poprvé vydána v roce 2009
[11] poprvé vydána v roce 2012
[12] poprvé vydána v roce 1979

a posledních 11 let žila v Litomyšli. Do svých osmnácti let neuměla česky, mluvila pouze německy, často proto mísila německá slova s českými, což můžeme pozorovat i v Domácí kuchařce od M. D. Rettigové.[13]

Míšení českého jazyka s německým: *špargl* (51) - der Spargel = chřest; *Kulaschfleisch* (76); *Rostbrátle* (79) - der Rostbraten = pečeně; *Körbelkraut* (82) - korbel = nádoba; *kelruby* (88) - der Kohlrabi = brukev/kedluben; *Karfiol s kuřátkami* (90) - der Karfiol = květák.[14]

V Domácí kuchařce najdeme také velký počet **slov německého původu**: *špargl* (=chřest; 38), *špejlky, špagát* (39), *rendlík* (=menší kastrol; 46), *krapličky* (49), *kaldoun* (=vnitřnosti; 51), *kuthan* (=nízká nádoba na pečení, smažení; 64), *koflíček* (nízký hrneček na nápoje; 72), *loty* (73), *kaprlí* (=kapary; 74), *šál* (=jeden z velkých podlouhlých svalů kýty; 76), *okoštuj* (79), *lák* (=konzervující tekutina; 84), *žejdlík* (=stará dutá míra: 0,35 až 0,48 l; 93), *geril*, *špikování* (184), *ťopan* (=krocan; 184), *celtle* (311).[15]

U některých slov Rettigová uvádí v závorce **německý překlad**: *kadeřníku (Braunkohl)* (=kapusta; 46); *uzené klobásky (geselchte Würstel)* (53); *zelená polívka z jarních bylinek (Kräutersuppe)* (56); *knedlíčky ze slaniny do polívky (Speckknödeln)* (57); *plícky (Lunge)* (58); *stříkánky (Spritzkrapfen oder Schneeballen)* (64); *taknazvaná svíčková pečeně (Lungenbraten)* (74); *na rošti pečené hovězí maso (Rostbraten)* (76); *brusinky (Preiselbeeren)* (87); *bílá řepa, vodňatka - Wasserrüben* (100).

Důsledkem toho, že se autorka hodně stěhovala a dlouho pobývala na různých místech Čech a Moravy, může také být, že užívá různé **nářeční prvky**: *dopolou* (=do poloviny; 39), *servítek* (=ubrousek; 65), *závírku* (=závěr; 67), *povrchu* (=na povrchu něčeho; 77), *okurek* (83), *prv* (87), *přehřívaného* (88), *napolou* (=částečně; 95), *kružadle* (=kruhadlo zelí; 100), *šatka* (=šátek; 104), *žemličku* (110), *křupičky* (123),

[13] *WIKIPEDIE – otevřená encyklopedie* [online]. [vid. 24. 2. 2015]. Dostupné z: http://cs.wikipedia.org/wiki/Magdalena_Dobromila_Rettigov%C3%A1
[14] KUMPRECHT, K. *Malý česko-německý a německo-český slovník*. Praha: Pluto, 1991.
[15] HAVRÁNEK, B. *Slovník spisovného jazyka českého*[online]. [vid. 15. 10. 2014]. Dostupné z: http://ssjc.ujc.cas.cz/search.php?db=ssjc

pečité (=pečené; 181), u/ú>ou: *žaloudky* (51), *neouhledné, ouhlednost* (39), *outraty* (52), *ouhoře* (85), *přepouštěného* (88), *ouhledně* (108).[16]

Můžeme si také všimnout, že často prodlužuje ve slovech samohlásky: *snížovat* (37), *utří* (46), *hříby, kůřecí, žílek* (47), *hrnéčka, lžíčkami, chvílku* (49), *použíje-li se* (51), *jinák* (52), *pohýbovat* (56), *mísku* (60), *postíhnout* (66), *líbo-li* (72), *rozetří* (73), *lžíc* (84), *vytří* (102), *okrášlí* (104), *přikýslá* (114), *malých hrozínek* (115), *čtvrtéčkami* (121), *z plíc* (127).

V době, kdy žila, se v českém jazyce vyskytovala jiná slova, která byla později nahrazena novými, a které bychom dnes mohli označit jako **archaismy**, což znamená zastaralý výraz.

Archaismy u M. D. Rettigové: *arci* (=zajisté), *předhůzka* (=výčitka), *rozličné* (=různé), *potud* (=dosud, do té doby; 37), *znenáhla* (=pomalým postupem), *okamžení* (=velmi krátká chvilka), *ledva* (=sotva; 38), *tratí* (mizí), *dopolou* (=do poloviny; 39), *geřštl* (=zahuštěná krémová polévka[17]; 50), *slejška* (jídlo z těsta nejčastěji v podobě malé šišky), *vůkol* (=kolem; 54), *prv, zemčat* (=brambory), *loji* (=živočišný tuk), *protož* (=proto; 58), *sličně* (60), *tabuli* (ve smyslu stůl připravený k hostině; 61), *servítek* (=ubrousek; 65), *titěrkám* (=drobná věc; 66), *zponenáhla* (=pomalu), *závírku* (=závěr; 67), *tříhraníčky* (=trojhránky; 71), *povrchu* (=na povrchu něčeho; 77), *povětří* (=vzduch; 83), *béře* (84), *požloutlé* (85), *začasté, nápotom* (89), *napolou* (=částečně; 95), *vysáknout* (=vyschnout), *střída* (=měkká část chleba; 99), *kopy* (=šedesát kusů, stará početní jednotka; 100), *sprostá* (=obyčejný; 109), *kdežto* (119), *teletina* (=telecí maso; 120), *skvostnost* (121), *křupičky* (=chrupavka; 123), *pečité* (=pečené; 181), *celtličky* (=tvrdý bonbón podlouhlého tvaru; 311).[18]

Národní jazyk má dvě základní vrstvy jazykových prostředků, a to spisovnou a nespisovnou. Mezi těmito dvěma póly existuje přechodné pásmo, které se nazývá interdialekty, mezi nimiž dominuje obecná čeština.

[16] HAVRÁNEK, B., pozn. 15.
[17] *Lexikon Dadalovy kuchařky* [online]. [vid. 25. 9. 2014]. Dostupné z: http://dadala.hyperlinx.cz/lexi/lexih.html
[18] HAVRÁNEK, B., pozn. 15.

Součástí nespisovného jazyka jsou **dialekty**. Dialekt neboli nářečí je jazykový útvar, který je zeměpisně ohraničen, což znamená, že se užívá v zeměpisně ohraničené oblasti. Spisovný jazyk je oproti nářečí celonárodním dorozumívacím prostředkem. Spisovný jazyk se diferencoval ve tři základní vrstvy výrazových prostředků: knižní, hovorové a neutrální.[19]

Znaky **obecné češtiny** u M. D. Rettigové: í proti spisovnému é, což můžeme pozorovat např. ve slovech: *mlíko, polívka* (46), *podlívat* (53), *přilívej* (67), *míň* (71), *polívej* (74), *vylízaly* (125), *svlíkne* (128), dále ej proti spisovnému ý, ve slovech: *rejži* (46), *kejta, nezmejlila* (38), *domejšlet* (41), *mlejna* (40), *sejra* (65), *přikrej* (108), *přemejšlejíc* (124), částečně ej proti spisovnému í: *sejtko, vlej* (46), *vycejnovaného* (67), *nalej* (108).[20]

Existují typické **jazykové znaky moravské** (některé jsou kodifikovány jako spisovné): zkracování samohlásek v jednoslabičných a dvouslabičných slovech: *letě* (39), *upect* (47), *chleb* (53), *opect* (72), *telecí hrudi* (113), *vytect* (128), 3. osoba, množného čísla, způsobu oznamovacího na ou: *zabijou, oškubou* (39).[21]

Z hlediska stylistického rozlišujeme **jazykové prostředky** stylově příznakové a stylově nepříznakové. Stylově příznakové prostředky mohou patřit k prostředkům určitého funkčního stylu. Základní funkční styly jsou: prostěsdělovací, odborný, administrativní, publicistický a umělecký. Navíc ještě rozlišujeme jazykové prostředky hovorové, knižní a stylově neutrální. Prostředky stylově nepříznakové neboli neutrální užíváme ve všech stylových oblastech neomezeně.[22]

Knižní prostředky jsou vhodné pro písemné oficiální projevy. Dělí se na: lexikální (*nyní*), gramatické (*píši*, infinitivy na -ti, přechodníky) a zvukové (*peku*).[23]

V M. D. Rettigové najdeme řadu knižních prostředků: *neb, toliko, sic, všeliké* (47), *vyplynou* (48), *jest* (49), *aneb, počíná* (51), *leč, jaternice* (53), *dosti* (59), *všeličehos* (60), *též* (63), *dalece* (78), *možno-li* (83), *cos* (92), *šatě* (98), *jestiť* (106),

[19] HRBÁČEK, J. *Úvod do studia českého jazyka*. Praha : SPN, 1986. s. 38–41.
[20] HRBÁČEK, J., pozn. 19, s. 93.
[21] HRBÁČEK, J., pozn. 19, s. 95.
[22] MINÁŘOVÁ, E. *Stylistika češtiny*. Brno : Masarykova univerzita, 2009. ISBN 978-80-210-4973-4. S. 27.
[23] HRBÁČEK, J., pozn. 19, s. 49.

potřebí (117)[24], *vystříhá* (=vyvarovat se; 118)[25], *kdež* (119)[26], *dle* (119)[27], *skvostnost* (121)[28]. Součástí knižních prostředků, jak už bylo zmíněno výše, jsou i infinitivy zakončené na -ti: *připojiti* (37), *použíti* (50), *dáti, užíti, vzíti* (53), *býti, dusiti* (54), *míti* (58), *potřebovati* (59), *okořeniti* (60), *připražiti* (61), *hleděti* (63), *zůstati* (64), *udělati* (65), *vézti, lejti, šetřiti* (67), *nadívati, ztratiti* (118). Stejně tak jsou součástí i přechodníky, u M. D. Rettigové můžeme pozorovat přechodníky přítomné, rodu ženského, čísla jednotného: *zkoušejíc* (37), *jsouc* (67), *namáčejíc* (110), *přemejšlejíc* (124).

Neutrální prostředky jsou stylově nepříznakové a obvyklé pro písemné i ústní projevy.

Hovorové prostředky jsou typické pro ústní projevy. Stejně jako knižní prostředky mohou být lexikální (slova, která vznikla změnou víceslovného pojmenování v jednoslovné: *panelák*; slova cizího původu: *rámus*), gramatické (*můžu*, *děkuju*, nadbytečné užívání zájmen) a zvukové (*okýnko*, *polívka*, *míň*, *lítat*).[29]

Rettigová často užívá ukazovacích zájmen: *ten*, *ta*, *to*, *ty*, *tento*, *tato*, *tyto* v různých pádech: *tu krupičnou polívku* (51), *tato polívka* (52), *z té smažené cibulky*; *k této chlebové polívce; pak té krájené mrkve* (53), *ta šťáva; tu kapustu; ta dušenina; ta žemlička; ten bažantek; k této polívce* (54), *ty vychladlé houbičky; v té strouhané kůrce; tu připravenou polívky; ty žemličky; do této polívky* (55), *tyto bylinky; to těstíčko* (56), *ty kůstky se v moždíři utlučou* (60); *ty kuřátka* (61); *dej tu močenou žemličku, té buchty* (62), *tyto amoletky; do této rejže* (63), *ten sníh* (69), *ty odřízky od masa, ten kus prostrkaného hovězího masa* (75), *ty hnědé dušené řízky* (76), *zakloktej ten křen* (81), *omáčka tato dává se* (85), *tato míšeninka* (87), *dej to zelí do toho* (88).

Do hovorových projevů pronikají i nespisovné prvky a expresivní prostředky.[30]

Expresivní výrazy se odlišují od neutrálních tak, že vyjadřují citový vztah mluvčího ke sdělované skutečnosti. Rozlišujeme tři druhy expresivity. Slovo může mít

[24] HAVRÁNEK, B., pozn. 15.
[25] Vystříhat. In: *Internetová jazyková příručka* [online]. [vid. 20. 10. 2014]. Dostupné z: http://prirucka.ujc.cas.cz/?slovo=vyst%C5%99%C3%ADhat&Hledej=Hledej
[26] HAVRÁNEK, B., pozn. 15.
[27] Dle. In: *Internetová jazyková příručka* [online]. [vid. 20. 10. 2014]. Dostupné z: http://prirucka.ujc.cas.cz/?slovo=dle&Hledej=Hledej
[28] HAVRÁNEK, B., pozn. 15.
[29] HRBÁČEK, J., pozn. 19, s. 49–50.
[30] HRBÁČEK, J., pozn. 19, s. 51.

trvale expresivní charakter, jehož expresivita souvisí se slovotvornou nebo hláskovou podobou. S tím se často setkáváme u M. D. Rettigové. Slovo může být také expresivní pouze v přeneseném významu. Expresivita může také vzniknout jako následek zařazení do stylově, citově nebo jinak odlišného kontextu.

Expresivní slova lze rozdělit i podle kladného nebo záporného postoje mluvčího. Kladně zabarvená slova jsou často deminutiva neboli slova zdrobnělá.[31]

Deminutivy nazýváme předměty, které jsou menší, než je běžná velikost. Někdy jimi označujeme speciální jevy, např. v oblasti kuchařské (*biskupský chlebíček*), tyto deminutiva se nazývají formální.[32]

U M. D. Rettigové si můžeme všimnout, že poměrně často používá zdrobněliny: *drobnůstka, žemličku, špejlkami, kbelíčka, prkýnkem* (39), *játřička* (46), *kuthánek* (47), *chlebíček* (48), *kuřátka, krapličky* (=taštičky[33]), *nožičky, jíštičkou, rendlíček, sekaninky* (49), *bažantek, ručníček* (54), *houbiček* (55), *brzlíčků* (=žlázy[34]), *masíčko, knížečka, kouštínek* (58), *hřbítků* (60), *smržíčků* (62), *míšeninka* (63), *ovísků, hvězdinek* (65), *titěrkám, matinka* (66), *svítečky* (=„pečený pokrm z vajec, mouky, krupice ap. vkládaný do polévky n. do mléka“[35]), *důlku, mrkvičku* (68), *šištičky, knedlíčky* (70), *tříhraníčky* (71), *koflíček* (72), *krapítek* (74), *kůžiček, omáčníčka* (75), *zemčátek* (77), *plátýnko* (82), *čtyrhraníčky* (86), *kůžky* (89), *křidýlek, hřebínků* (96), *hrudíčkem, košťálky* (=„zkrácený a ztlustlý stonek někt. druhů zeleniny, např. kapusty, zelí“[36]; 97), *lístečku* (98), *chvílenku* (99), *jadýrka, šparglíčku* (102), *vemínko, smaženinka* (103), *ledvinku* (105), *dolečníčku* (106), *poupátka* (108), *prsíčka* (110), *uhlíčko, hrnéček, vařečička, špaličky* (111), *holoubátka* (113), *pekáček* (114), *kotoučky, hrozínky* (115), *kostečky* (116), *sardelka* (119), *čtvrtéčkami* (121), *kejtka* (122), *lístek* (123), *nožky, kloubku* (128), *zavařeninka* (300), *dortičky* (309), *celtličky* (311). Ojediněle můžeme zaznamenat expresivní přídavná jména: *mlaďounkých* (102) a také expresivní příslovce: *polehounku* (113).[37]

[31] KARLÍK, P., aj. *Příruční mluvnice češtiny*. Praha : NLN, Nakladatelství Lidové noviny, 2008. ISBN 978-80-7106-980-5. S. 95.
[32] ČECHOVÁ, M., KRČMOVÁ, M., MINÁŘOVÁ, E., pozn. 1, s. 161.
[33]HAVRÁNEK, B., pozn. 15.
[34]HAVRÁNEK, B., pozn. 15.
[35] HAVRÁNEK, B., pozn. 15.
[36] HAVRÁNEK, B., pozn. 15.
[37] HAVRÁNEK, B., pozn. 15.

Kromě dialektů a interdialektů jsou součástí nespisovného jazyka také lexikální prostředky charakteristické pro vyjadřování určitých sociálních, profesních nebo zájmových skupin lidí. Mezi ně patří **slang** a argot. Rettigová užila slangového výrazu např. u slova: *spejchnout* (74), což znamená zpěnit na horkém omastku.[38]

Důležité jsou také výrazy oblastní, tzv. **regionalismy**, které se používají na širším území než dialekty. Do opozice se staví slova pro oblast moravskou a českou.[39] U M. D. Rettigové si můžeme všimnout výrazu jako např. *ve studeně* (70), v Čechách je běžnější zakončení na *-u* (ve studenu), ale na Moravě se setkáme se zakončením na *-ě(e)*[40]. Podobně ve větě: *poklaď je prv okolo do věnečka* (120), v Čechách častější zakončení na *-u*, na Moravě a ve Slezsku na *-a*.[41]

V době, kdy Rettigová žila, se rovněž užívaly jiné měrné jednotky. Rettigová užívání měrných jednotek jako např. *libra, lot* (pro měření váhy), *pinta* a *žejdlík* (pro měření objemu).

Tabulka měr a vah:
kopa = 60 kusů
kvintlík, kventlík = 4 gramy
libra = 0,512 gramu
lot = 16 gramů
mandel = 15 kusů
máz = 1,9 litru
pinta = 1,9 litru
žejdlík = 0,48 litru[42]

Dnes by pro mnoho kuchařek mohlo být těžké vařit podle receptů Magdaleny Dobromily Rettigové, a to nejen z toho důvodu, že obsahují mnoho zastaralých výrazů, nářečních prvků a složitých souvětí, ale také proto, že její předpisy jsou

[38] HAVRÁNEK, B., pozn. 15.
[39] MINÁŘOVÁ, E., pozn. 22, s. 29.
[40] Studeno. In: *Internetová jazyková příručka* [online]. [vid. 13. 10. 2014]. Dostupné z: http://prirucka.ujc.cas.cz/?id=studeno#bref2
[41] Věneček. In: *Internetová jazyková příručka* [online]. [vid. 20. 10. 2014]. Dostupné z: http://prirucka.ujc.cas.cz/?slovo=v%C4%9Bne%C4%8Dek&Hledej=Hledej#bref2
[42] RETTIGOVÁ, M. D. *Domácí kuchařka*. Praha: Odeon, 1986. S. 542.

sestaveny pro větší počet strávníků, často uvádí pro 8 až 12 osob. V dnešní době se v kuchařských předpisech uvádí zpravidla porce pro 4 osoby. Rettigová často uvádí přímo v názvu receptu, pro kolik osob pokrm připravuje: *polívka jaterná pro 8 osob, polívka s mozečkem pro 8 osob* (47), *polívka chlebová s vejci pro 8 i 12 osob, polívka s jaternými knedlíčky pro 8 osob, polívka s kapouními knedlíčky pro 8 osob* (48), *polívka se svítkem žemlovým pro 6 i 8 osob, polívka s krapličkami pro 6 i 8 osob, polívka míchaná ze zelených věcí pro 12 osob* (49), *geršt žemlový pro 12 osob* (50), *dušená polívka pro 12 osob* (51), *polívka hnědá (brunatá) s bažantem, nejméně pro 12 osob* (53).

Někdy počet osob uvádí přímo v textu: *vezmi pro 12 osob na mísu pět lžíc pěkné suché mouky* (52), *připrav pro 8 neb 12 osob polívku jako předešlou, jenže mozky ze 4 telecích hlaviček býti musejí* (55), *oloupá se pro 6 osob dvanáct prostředních zemčat; pro 8 osob se vezme 8 lotů tuku* (57), *vezmi pro 6 osob* (59), *usekej pro 6 osob* (60), *vezmi pro 8 osob dvoje kůřecí jatýrka* (61), *vezmi pro 8 i 12 osob žejdlík smetany, usekej drobnince pro 8 osob* (62), *pokrájej pro 8 osob* (63), *usekej asi pro 12 osob libru vepřového; okrájej pro 6 osob kůrku z dvou žemliček* (65), *vezmi pro 6 osob asi 6 neb 8 kapust* (92).

2.1.2 Struktura

V Domácí kuchařce M. D. Rettigové si můžeme hned v úvodu všimnout, že obsahuje zásady, které je nutno dodržovat ještě, než začneme vařit. Rettigová je nazvala *Důležité předběžné poučení*. Jedná se o jakési rady o dodržování čistoty, o tom jak správně pečovat o železné nádobí, měděné, mosazné a plechové formy. Dále jak správně upravovat různé druhy masa, abychom docílili požadovaného výsledku, apod. Na závěr kde a jak skladovat ovoce, zeleninu, mouku, krupici, kroupy a luštěniny.

Za úvodem následují pracovní návody k přípravě jednotlivých pokrmů, které jsou rozděleny do podkapitol: *Polívky masité* (50 receptů), *Přídavek rozličných věcí do polívky* (14 receptů), *Pojednání o hovězím mase* (15 receptů), *Omáčky k hovězímu masu* (24 receptů), *Zelené věci* (41 receptů), *Zadělávaná jídla* (70 receptů), *Zvěřina* (18 receptů), *Moučná jídla a nákypy* (68 receptů), *Pečité* (21 receptů), *Sedliny* -

rosoly, Sulzen (10 receptů), *Saláty* (9 receptů), *Dorty* (9 receptů), *Koláčky a rozličné pamlsky* (51 receptů), *Ledy rozličných barev* (7 receptů), *Nádivky do koláčů, buchtiček a koblih* (6 receptů), *Pojednání o stravě postní*, které obsahuje další podkapitoly jako *Polívky* (21 receptů), *Vejce* (16 receptů), *Tresky* (4 recepty), *Rozličné ryby* (35 receptů); další podkapitoly jsou *Moučných jídel a nákypů oddělení druhé* (63 receptů), *Ještě některá postní jídla* (28 receptů), *Dorty, sedliny (rosoliny) a rozličné drobnůstky* (80 receptů).

Kniha je velmi rozsáhlá, celkem má 558 stran. Za jednotlivými recepty najdeme kapitolu nazvanou *Přídavek některých užitečných věcí*, která zahrnuje několik rad, jak udržet čistotu, co dělat, když se jídlo připálí nebo když se kuchařka poraní atp. Následuje kapitola *Ještě některé potřebné přípravy – Rozličné míšenky, Máslo rozličné* a nakonec *Ponaučení, kterak jídla při menších i větších tabulích po sobě jíti a se dávati mají*. Úplně na konci knihy je obsah.

U dnešních kuchařek se většinou obsah nachází na začátku knihy (Šéf na grilu II, Bravo, šéfe! Od Z. Pohlreicha, Hezky česky, hravě a zdravě! Aneb česká klasika ve zdravém kabátku od P. Havlíčka a P. Lamschové) a na konci můžeme u některých najít i rejstřík receptů podle abecedy (Šéf na grilu II, Hezky česky, hravě a zdravě! Aneb česká klasika ve zdravém kabátku, Péťa Vařič).

Recepty M. D. Rettigové jsou souvislými texty, většinou v podobě jednoho odstavce, někdy člení do více odstavců, ingredience nejsou psány na začátku kuchařského předpisu, ale volně v textu, což může být pro někoho nepřehledné, můžeme některou surovinu zapomenout.

Rettigová bere ohled na čtenářky, odvolává se na vlastní praxi a zkušenost, postupy a ingredience hodnotí, předkládá svůj ideál.[43]

V jednotlivých receptech také často odkazuje na předešlé recepty, např. *vlej na ně buď geřštl žloutkový (číslo 15), neb dušenou polívku (číslo 17), neb také polívku černou (číslo 1)* (52), *a naleje se na to buď polívka číslo 1, neb 15, neb 17, neb 21*

[43] RETTIGOVÁ, M. D., pozn. 42, s. 24.

(56), *na smaženou žemličku neb na smažený hrášek (číslo 26) nalej* (56), *Chceš-li polívku lepší míti, tedy ty knedlíčky zavař do polívky číslo 17.* (58), *zavař do 4 žejdlíků dobré hovězí polívky, která se pak šesti žloutky (dle čísla 15) zakloktá* (59), *prv žloutky dle čísla 15 zakloktanou polívku; nebo také dušenou polívku (číslo 17)* (61), *nebo také s míšeninkou majoránkovou dle čísla 1* (78), *může se tak jako zelí (číslo 12)* (100), *dle čísla 31 neb v postní den i smaženými žemličkami dle čísla 6 pokladʼ* (105), *jako při zeleninkách číslo 28* (120).

Někdy neuvádí konkrétní číslo receptu, ale použije větu: *jako v čísle předešlém* (98), *uvař telecí plíce a srdce jako předešlé* (127).

2.1.3 Slovosled

Zajímavé je užití **slovosledu** v Domácí kuchařce.

Slovosled je v češtině proměnlivý, přesto není zcela volný. V oznamovací větě je základním slovosledem: podmět – přísudek – předmět. Nelze rozpojovat slova, která tvoří jeden větný člen. Při změně slovosledu musí tedy tato slova zůstat pohromadě. Přísný slovosled platí zejména pro přívlastek. Přívlastek shodný se zpravidla nachází před slovem, na které se vztahuje. Přívlastek neshodný stojí zpravidla za slovem, na které se vztahuje.[44]

U M. D. Rettigové můžeme pozorovat, že užívá sloveso často až na konci věty, např. *když drobně usekány jsou* (47), *mozky ze 4 telecích hlaviček býti musejí* (55), *přižloutlou jíštičkou připražené hovězí polívky zavařit mohou, která se květem a krájenou zelenou petruželí okořeniti musí* (60), *Kulaschfleisch se i z telecího i skopového masa dělat může* (77), *protože každý studené omáčky nemiluje* (82), *aby z toho bolení jakési nepošlo* (83), *a mnohý je raději než okurky požívá* (84), *lépe však černá zvěřina se k tomu hodí* (85), *to kuchařka sama usoudit musí* (91), *což i při předešlých zeleninách se pozorovat musí* (92), *a tak se to na tabuli dá* (93), *takto připravený se v den postní požívat může* (98), *faš navrch přijít musí* (99), *cukr s máslem pod nimi žloutnout počíná* (100), *pro takovou tyto jídla psány nejsou* (101), *tak se také z vody místo z piva dělat může* (226), *toto máslo se buď k čerstvě pečeným žemličkám, neb na oplatky namazané požívá* (327).

[44] KARLÍK, P., aj., pozn. 31, s. 645–647.

Dále užívá **inverzní slovosled**, nejčastěji přívlastek shodný v pozici neshodného: *do mísy polívkové* (50), *polívka tato* (51), *polívku černou* (52), *vlej na žemličku dozlatova usmaženou* (55), *dle libosti a pohodlnosti kuchařčiny* (63), *sejra parmazánského* (65), *den postní; krupice rejžová* (69), *posyp strouhanou kůrkou žemličkovou* (99), *moždíři mosazném* (102), *karbanátky neb klobásky upečené* (106), *křidýlek kůřecích; máslem míchaným* (108), *karbanátků kůřecích* (109), *jíšky červené* (113), *jazyk hovězí* (115), *s omáčkou tou* (116), *masa libového* (117), *střídy chlebíčkové* (118), *řízků vrstva* (119), *lístků bobkových; omáčka patřičně osolená* (126).

2.1.4 Morfologická a syntaktická charakteristika

Nyní se podrobněji zaměříme na **způsob vyjadřování sledu dějů**. Rettigová vyjadřuje sled dějů pomocí sloves ve 2. osobě, čísla jednotného, způsobu rozkazovacího a času přítomného, např. *oškrab, uvař, pokrájej, proceď, vezmi, poklepej, upeč, připrav, dej, nalej, nech, vyndej, sklepej, promíchej, udělej, narovnej, posyp, vymaž, rozkroj, odvaž, přiklop, namaž, polej, vyrovnej, zavaž, vlož, upraž, otři, pokladď, vylej, přeber, ořež, vraz, ostrouhej, ustrouhej, zakloktej, rozmíchej, utluč, zkrájej, rozkverluj, posázej, urovnej, oloupej, oceď, přeper, pomaž, vyloupej, ober, dělej, rozkloktej, přilej, naceď, vyklop, polož, nekrop, sválej, zapal, vlej*. Tyto tvary často nahrazuje zvratným pasivem. Reflexní pasivum je považováno za jednu z funkcí spojení *slovesa + se*, jehož využití je omezeno na 3. osobu[45]: *vaří se, naleje se, nechá se, procedí se, dá se, vezme se, očistí se, omočí se, vysmaží se* (47), *pokrájí se, usmaží se, nakrájí se, nechají se, vrazí se* (48), *utřou se, rozumí se* (50), *doplní se, nosí se, přileje se, použije se, počíná se, míchá se* (51), *odhodí se, musí se* (52), *nedá se, udělá se, stává se* (53), *vyloží se, posype se, vloží se, přiklopí se, vyndá se, vyčistí se, vleje se* (54), *rozdělejí se* (55), *nasbírá se, přemeje se, nesmí se* (56), *oloupá se, nechají se, zavářejí se, okoření se* (57), *pustí se, přidá se, připojí se, useká se* (58), *umíchá se* (59), *utlučou se, nachází se, pokračuje se, nehodí se* (60), *otuží se, udělá se, zaváže se, vyklopí se* (62), *posází se* (63), *nosí se* (64), *přihodějí se, hodí se* (66), *okrásí se*

[45] KARLÍK, P., aj., pozn. 31, s. 324.

a zmnoží (98), *vyndají se, vložejí se* (100), *rozpálí se, vyplní se, proloží se, pomaže se*, (101), *dodá se* (106).

Sled dějů lze vyjádřit také pomocí **dějových adjektiv**, která vyjadřují děj předcházející ději vyjádřenému určitým slovesem, někdy mohou opakovat to, co už bylo dříve řečeno v předchozím textu, např. *vysmažené žemličky* (46)*, vyříznuté prsíčky, sekanými prsíčky, pokrájené zelené petružele, tlučeného květu, strouhané žemličky, rozpáleném másle, procezené polívky, pokrájenou žemličku* (47)*, namočené vymačkané žemličky, míchané vejce* (48)*, usekané petružele, vařených pupičků, roztlučeném vejci* (49)*, okořeněnou polívku, smažené kobližky, vařené vychladlé smetany* (50)*, smažené cibulky, krájeným šnitlinkem, pečené klobásy, smažená jatérka, pokrájené cibule* (53)*, nasolený bažantek* (54)*, rozpáleném přepuštěném másle, houbičky dušené, vychladlé houbičky, strouhané kůrce, vejcích rozkloktaných* (55), *krájená uzenina* (58)*, očištěných šneků* (66)*, obvařeného masa* (101), *zavařené ovoce* (199). Můžeme si všimnout i **dějových substantiv** s předložkami: *mezi mícháním*.[46]

Rettigová hojně využívá **kondicionál** (podmiňovací způsob), stejně tak i Péťa Vařič. S tím se u ostatních kuchařek setkáme jen sporadicky. Podmiňovací způsob vyjadřuje nereálnost obsahu slovesa (podmínka, přání, nejistota). Vyjadřujeme ho volným morfémem *by*, který lze spojovat se spojkami *a*, *kdy* (*aby*, *kdyby*)[47]: *srazila by se; aby to nezčernalo* (47), *aby se nerozmíchaly* (48), *udělalo by se; aby se nespálila* (52), *aby to nepřilehlo* (53), *aby se to nepřipálilo* (54), *aby nerozmokly* (55), *co by to jako kapané těsto husté bylo; aby v tom ani trávy, ani písku nezůstalo* (56), *aby se nepřipražil* (65), *aby překvapila; aby to nezbrunatnělo* (66), *když již nic jiného by k dostání nebylo* (67), *aby z ní hustá kaše byla* (69), *kdyby to mělo; když by vejce velké byly; aby to ztuhlo* (70), *když by byl vzácný host* (71), *aby polívka pěkná čistá byla; aby ani dost málo kůrky vidět nebylo; co by se do těch žemliček vsáklo; aby sobě každý dle libosti vzal* (72), *aby se loupat nechaly; aby křehčí bylo; aby všude stejně měkké bylo* (73), *kdyby příliš hustá byla* (74), *aby to přisládlé bylo* (75), *aby to příliš nezhoustlo; kdyby se tak stalo* (76).

[46] MACHÁČKOVÁ, E. K některým vyjadřovacím prostředkům pracovních předpisů v kuchařských knihách. *Naše řeč*. 1984, roč. 67, č. 4, s. 184–188. ISSN 0027-8203. S. 185.
[47] KARLÍK, P., aj., pozn. 31, s. 321, 322.

Velmi často autorka vynechává ve větách sloveso být: *omáčka hotova* (38), *když to vše měkké* (48), *jestli krupice suchá a jestli polívka tím tuze hustá* (51), *když vše uvařeno* (53), *kde vejce drahé* (56), *zdaliž knedlíčky dosti* (58), *když to posekáno* (61), *když na jedné straně opečeno; kdo milovník koření* (63), *když to tak zvařené; tato lepší pro zdravé, první ale lepší pro nemocné osoby* (67), *když to na jedné straně upečené* (68), *když maso měkké* (73), *až hezky hnědě upečené* (74), *až to dostatečně měkké* (74), *když to dostatečně měkké* (75), *když sami muži při tabuli* (76), *když více hostů; lepší to však jen v šťávě; až to hnědé* (77), *když řízky dost měkké* (79), *kdo milovník sladší* (82), *z čeho vidět* (84) *když všecko studené* (87), *když uvařen* (91), *když to usekané* (94), *když faš uvařený; co ovšem pracné; když to dobře usekáno* (96).

Za zmínku stojí také **tvary substantiv**. Koncovky podstatných jmen vyjadřují rod, životnost, číslo a pád. Podle gramatického rodu (u maskulina dále podle životnosti) a podle povahy zakončení podstatných jmen v nominativu a genitivu singuláru určujeme jejich vzory.[48] U M. D. Rettigové můžeme pozorovat odlišné skloňování: *na oplatky vejcetem pomazané* (58) -> *vejce*: 7. pád, čísla jednotného, rodu středního, vzor moře - *vejcem*; *chce-li se dobrá polívka docílit* (67) -> docílit čeho, pojí se se 2. pádem -> *polívka*: 2. pád, čísla jednotného, rodu ženského, vzor žena - *polévky*; *když jsou zbytky rozličných pečeň* (86) -> *pečeně*: 2. pád, čísla množného, rodu ženského, vzor píseň - *pečení*; *na rošti pečenou klobásu* (87) -> *rošt*: 6. pád, čísla jednotného, rodu mužského neživotného skloňujeme podle vzoru hrad -> *na roštu*; *pak na to nalej té polívky tolik, co by třeba bylo asi žejdlík omáčky docílit* (106) -> docílit koho, čeho, pojí se se 2. pádem - *žejdlík*: 2. pád, čísla jednotného, rodu mužského neživotného, vzor hrad - *žejdlíku*; *kuřátka s knedlíčkami* (110) -> *knedlíčky*: 7. pád, čísla množného, rodu mužského neživotného, vzor hrad - *s knedlíčky*; *pak vezmi několik sardelů* (111) -> *sardele*: 2. pád, čísla množného, rodu ženského, vzor píseň - *sardelí*; *telecí řízky se smržemi* (120) -> *smrže*: 7. pád, čísla množného, rodu mužského neživotného, vzor stroj - *se smrži*; *pod játrami* (126) -> *játra*: 7. pád, čísla množného, rodu středního, vzor město - *pod játry*; *na nové máslo s trochou rozkrájené cibulky a trochem kmínu* (127) -> trocha: 7. pád, čísla jednotného, rodu ženského, vzor žena - *trochou*.

[48] KARLÍK, P., aj., pozn. 31, s. 243.

Další zajímavostí je **vokalizace předložek**. V češtině se některé předložky vokalizují, což znamená, že se k nim přidává vokál (samohláska) -*e*, zejména z důvodu jednodušší výslovnosti: *v studené vodě* (108) -> *ve studené vodě*; *nalej do ní polívku, v které* (108) -> *ve které.* Neslabičné předložky se vokalizují před spojením souhlásek *tř, dř, sl, zr, zl*"[49]: *v třech vařících vodách* (105) -> *ve třech vařících vodách; v slané vodě* (108) -> *ve slané vodě*. Tendence k vokalizaci nastává, když předložka stojí před slovem začínajícím stejnou nebo podobnou souhláskou - *z před z-, s-, š-, ž-*[50], což ve spojení *obloučky ze řepy* (96) neplatí, měli bychom tedy použít *z řepy*. Předložka se také většinou nevokalizuje, je-li druhou souhláskou neslabičné *r (ř)* nebo *l*"[51]: *kuřátka se hříbky* (110) -> *kuřátka s hříbky*.

U M. D. Rettigové můžeme dále pozorovat časté užívání **příklonky -*li***. Přidává ji k podstatným jménům, přídavným jménům, číslovkám a příslovcím. Ve většině případů také chybí sloveso být: *k obědu-li se tato polívka použíje* (51) -> *použije-li se tato polévka k obědu*; *řídké-li ještě těsto* (58) -> *je-li těsto ještě řídké*; *žemlička-li velká* (59) -> *je-li žemlička velká*; *třeba-li* (67) -> *je-li třeba; suchá-li žemlička* (68) -> *je-li žemlička suchá*; *méně-li osob -> je-li méně osob*; *málo-li toho* (71) -> *je-li toho málo*; *hosti-li jsou* (73) -> *jsou-li hosti*; *více-li loje -> je-li více loje*; *husté-li to* (77) -> *je-li to husté*; *tuze-li kyselý* (82) -> *je-li tuze kyselý*; *možno-li* (83) -> *je-li možno*; *více-li jich* (84) -> *je-li jich více*; *moc-li ryzců* (84) -> *je-li moc ryzců*; *dlouho-li se držet mají* (84) -> *mají-li se dlouho držet*; *více-li osob* (95) -> *je-li více osob*.

Příklonku -*li* lze nahradit podřadicí spojkou *když*: *když se k obědu použije tato polévka*; *když je těsto ještě řídké*; *když je žemlička velká*; *když je třeba*; *když je žemlička suchá*; *když je méně osob*; *když je toho málo*; *když jsou hosti, když je více loje*; *když je to husté*; *když je tuze kyselý*. V některých případech můžeme použít podřadicí spojku *jakmile*: *jakmile je žemlička suchá*.

Důležitá je **shoda** podmětu s přísudkem. Přísudek se shoduje s podmětem ve dvoučlenných větách, ve kterých je podmět vyjádřen slovním druhem. Jedná se

[49] Vokalizace předložek. In: *Internetová jazyková příručka* [online]. [vid. 25. 9. 2014]. Dostupné z: http://prirucka.ujc.cas.cz/?ref=111&id=770
[50] Vokalizace předložek, pozn. 49.
[51] Vokalizace předložek, pozn. 49.

o shodu podle formy. Shoda se týká osoby, čísla a jmenného rodu. U M. D. Rettigové např. věta: *na to nalej dobré masové polívky, v které se dvě jehněčí hrudíčka napolo ovařily* (100), podmět *hrudíčka* je podstatné jméno rodu středního, správný tvar slovesa je *ovařila*. Forma *hrudíčka se ovařily* je považována za hovorovou.[52]

Shoda musí být také v konstrukci jméno-jméno. Musí se shodovat v rodě, čísle a pádě: *oloupej syrové zemčata* (76), správně: *syrová zemčata*; *vraz do toho tři celé vejce* (60) -> *tři celá vejce*; *malinké srdínka* (93) -> *malinká srdínka*; *kapustové poupata* (108) -> *kapustová poupata*; *ocezené poupata* (108) -> *zcezená poupata*. Stejně tak zájmeno se musí shodovat: *ty kuřátka* (61)-> *ta kuřátka*; *tyto zemčátka* (76) -> *tato zemčátka*; *ty prostřední srdéčka* (89) - > *ta prostřední srdéčka*; *vlej ji na ty holoubata* (114) -> *ta holoubata*; *telecí játra dušené* (126) -> *játra dušená*.

2.2 Šéf na grilu II

Oblasti zkoumání u této kuchařky, stejně jako u následujících kuchařek, nejsou stejné jako u Domácí kuchařky od M. D. Rettigové, protože jazyk a styl není tak specifický a podléhá současným dobovým zvyklostem.

2.2.1 Dobový kontext

Zájem o kuchařky Zdeňka Pohlreicha podnítily televizní pořady, které jsou specifické způsobem Pohlreichovy komunikace, která zahrnuje řadu expresivních výrazů a nejvíce vulgarismů.

2.2.2 Struktura

V úvodu knihy najdeme obsah rozdělený do šesti kapitol označených římskými číslicemi: I. *Maso* (30 receptů), II. *Hamburgery* (6 receptů), III. *Ryby* (10 receptů), IV. *omáčky, marinády* (10 receptů), V. *Zelenina* (20 receptů), VI. *Sladké na závěr* (15 receptů). Kapitola *Sladké na závěr* obsahuje i několik nejznámějších koktejlů jako je

[52] KARLÍK, P., aj., pozn. 31, s. 418.

např. Cuba libre a Mojito. Kniha tedy celkem obsahuje 91 receptů, které se pochopitelně, jak už napovídá sám název knihy, týkají hlavně grilovaných pokrmů. Za obsahem následují podrobné informace o hovězím, vepřovém, telecím a jehněčím mase, např. kde steaky najdeme, jak mají být nařezané, dále také stupně propečení, další zajímavosti a rady.

Flank steak

Kde ho najdete: pochází ze širokého plochého svalu nezaměnitelného oválného tvaru v podbřišku býka. Patří do souboru svalů zvaného u nás pupek. Pokud ho koupíte celý za relativně pár korun, flank steak si z něj vyříznete. Z mladého býka váží kolem 750 g.
Jak má být nařezaný: je třeba, aby ho váš řezník přes vlákna správně ukrojil, jinak bude tužší.
Co vás na něm zajímá: pozor, aby maso bylo patřičně vyzrálé. Flank steak nejlépe chutná středně propečený. (8)

Stupně pro steaky

Syrový (rare) – postačí vám 5-7 minut z každé strany. Steak bude zvenku světle hnědý, uvnitř červený a vlažný. (9)

Ve svých receptech Pohlreich uvádí nejdříve název receptu, potom dobu přípravy, teplotu, dále „připravte si“, čímž míní ingredience, „pusťte se do toho“, což znamená postup. Někdy uvádí také speciální výbavu nebo upozorňuje na dobu marinování masa v podobě „buďte o krok napřed“. Jednotlivé ingredience píše pod sebe a přehledně od sebe odděluje suroviny, které budou potřeba např. na marinádu, omáčku, salát apod. Při dlouhém výčtu surovin text odděluje zpravidla do dvou sloupečků.

HOVĚZÍ KEBAB S KUSKUS SALÁTEM

DOBA PŘÍPRAVY: 30 minut

TEPLOTA: nepřímý vysoký žár 230-320 °C
BUĎTE O KROK NAPŘED: počítejte 2-4 hodiny na marinování kebabů
SPECIÁLNÍ VÝBAVA: bambusové jehly (18)

Recepty popisuje v podobě souvislého textu a člení ho do kratších odstavců, nejčastěji do 2 až 6. Nejdříve rozepisuje ingredience a následně až postup. Jednotlivé kroky od sebe odděluje pomocí číslování, což mnoho čtenářů jistě ocení, protože je to velmi přehledné. Pohlreich na rozdíl od M. D. Rettigové uvádí u jednotlivých receptů fotografie hotového výrobku, což může čtenáři dopomoct k dosažení lepšího výsledku. Recepty jsou psané velmi jednoduše a stručně.

JATÝRKA Z GRILU

PŘIPRAVTE SI:
8 plátků drůbežích jatýrek
100 g kvalitní anglické slaniny
čerstvě namletý pepř
mořskou sůl

PUSŤTE SE DO TOHO:
1. Připravte gril na přímý vysoký žár a grilovací rošt potřete olejem.
2. Jatýrka opepříme a zabalíme do plátků anglické slaniny. Vložíme na rozpálený rošt a grilujeme přibližně 4 minuty z každé strany.
3. Hotová jatýrka sundáme z grilu, přendáme na talíř a osolíme. Podávejte třeba s čerstvou zeleninou.(66)

Hmotnost Pohlreich uvádí v gramech, případně kilogramech, objem v litrech a mililitrech.

STEAKY NA ČERVENÉM VÍNĚ SE ŠŤOUCHANÝMI BRAMBORAMI
35 ml balzamikového octa
50 ml červeného vína
150 ml extra panenského olivového oleje

50 g lístků bazalky
1 kg brambor, nakrájených na větší kusy (42)

Pro časové intervaly používá číslice (např. 20 minut), na rozdíl od M. D. Rettigové, která je nevyjadřuje číslicemi, ale užívá slovní spojení (např. čtvrt hodiny).

DOBA PŘÍPRAVY: 30 minut
BUĎTE O KROK NAPŘED: počítejte 2-4 hodiny na marinování kebabů (18)

Asi tak 3-4 minuty z každé strany. K chilli papričkám přidejte i cibuli a jarní cibulky, opékejte přibližně 5 minut.
Plátky masa dejte na gril a grilujte 3-4 minuty z každé strany. Během posledních vteřin přidejte k masu tortilly a nechte prohřát, stačí 15 vteřin z každé strany. (21)

2.2.3 Morfologická charakteristika

U Z. Pohlreicha najdeme velký počet **určitých sloves** ve 2. osobě, čísla množného, způsobu rozkazovacího, času přítomného, např. *připravte, smíchejte, nakrájejte, vyndejte, přidejte, podávejte, dochuťte, promíchejte, servírujte, grilujte, opékejte, odstraňte, dejte, pusťte se, naplňte, vyškrábejte, omyjte, rozkrojte, odkrojte, rozložte, zakapejte, vymačkejte, nastrouhejte, vložte, pokračujte, osolte, opepřete, slijte, dodělejte, poduste, zpěňte, zakryjte, uložte, napíchejte, přendejte, pokapejte, opečte, potřete, svažte, sundejte, nezapomeňte, uložte, nechte, otočte, počítejte, vytvořte, vytvarujte, roztopte, přikryjte, rozmixujte, nasekejte*.

Sled dějů Pohlreich vyjadřuje také **dějovými substantivy** bez předložek, která slouží k určení způsobu, kterým se děj uskuteční, např. *pečením*.[53] Někdy se setkáme i s dějovými substantivy s předložkami: *během grilování, před grilováním, při grilování*. Dále také **dějovými adjektivy**: *namletý pepř, rozpálený rošt, opečených tortillách, nastrouhané okurky, uvařené brambory, ugrilované maso, pečenými bramborami, šťouchanými bramborami,nasekaná rajčata, nakrájené chilli papričky, utřený česnek, nasekané bylinky, připravené marinády, rozkrojeného plátku, okapaná*

[53] MACHÁČKOVÁ, E., pozn. 46, s. 184.

křidélka,natrhané kousky, orestovaných mandlí, pečeným čatní, opečenou makrelu, rozpuštěným máslem.

2.3 Bravo, šéfe! Zdeněk Pohlreich vaří mezinárodní kuchyni

2.3.1 Dobový kontext

Zájem o kuchařky Zdeňka Pohlreicha podnítily televizní pořady, které jsou specifické způsobem jeho komunikace, která zahrnuje řadu expresivních výrazů a nejvíce vulgarismů.

2.3.2 Struktura

Ze všech našich kuchařek je tato nejméně rozsáhlá, obsahuje pouhých 30 receptů ve srovnání s ostatními. Na začátku knihy nalezneme obsah. Recepty nejsou zařazeny do určitých kapitol, ani nejsou seřazeny podle abecedy. Jdou volně za sebou, nejdříve předkrmy, poté polévky, hlavní chody a nakonec dezerty. Pod názvem každého receptu najdeme počet porcí, zpravidla se jedná o 4 porce, ojediněle o 1 nebo 8 porcí. Text je rozdělen do dvou sloupečků, z nichž jeden obsahuje rozepsané suroviny a druhý postup. Postup je někdy členěn do více odstavců, ale u některých receptů pouze do jednoho, což může být nepřehledné a v textu se můžeme snadno ztratit. U jednoho receptu je narušená struktura a suroviny jsou psané vedle sebe, postup pak pod nimi (Boršč z ryb a mořských plodů; 12).

Spaghetti aglio, olio, peperoncino

4 porce

Suroviny		*Postup*
400 g	*těstovin,*	*Dostatečné množství vody uvedeme do varu. Přidáme sůl.*
	česnek,	*Zvolené těstoviny uvaříme na skus. Na větším množství*
	olivový olej,	*olivového oleje zpěníme česnek a najemno nakrájenou chilli*
	sůl, pepř,	*papričku dle chuti. Přidáme uvařené těstoviny*
	chilli paprička,	*a promícháme. Osolíme, opepříme a přidáme čerstvou*

bazalka *bazalku. Ihned podáváme.*(38)

I v této kuchařce nalezneme fotografie hotového pokrmu. V horní části některých receptů můžeme dokonce vidět fotografie Zdeňka Pohlreicha z natáčení pořadu *Ano, šéfe!*.

Součástí knihy je i DVD, na němž Pohlreich připravuje kuře na mnoho způsobů. V obsahu knihy i u daných receptů je upozornění: *Zhlédněte na DVD*. Na konci knihy si můžeme všimnout reklamy na Pražský kulinářský institut včetně kontaktních údajů. Další reklamu můžeme zaznamenat i u některých receptů, např. recept s názvem *Jahody Sabayone: Ochutnejte v DIVINIS WINE BAR, Týnská 21, Praha 1*.

Stejně jako v Šéfovi na grilu II, i v této kuchařce Pohlreich uvádí hmotnost v gramech, případně kilogramech a objem v litrech a mililitrech.

Hamburger s karamelizovanou cibulí
1 kg cibule,
50 ml červeného vinného octa,
100 g cukru,
200 g másla,
100 ml koňaku (32)

Stejně je to i s časovými intervaly, které také vyjadřuje číslicemi.

Plech vložíme do trouby předehřáté na 180 °C a pečeme asi 12-15 minut.
Lehce naředíme vodou a provaříme asi 30 minut. (30)

V receptu *Spaghetti carbonara* najdeme varování, na co si dát pozor: *Pozor, omáčka by měla těstoviny jen obalit. Těstoviny v ní nesmějí plavat!* (48)

2.3.3 Morfologická charakteristika

V této kuchařce Pohlreich vyjadřuje **sled dějů** pomocí sloves v 1. osobě, čísla množného, způsobu oznamovacího a času přítomného, např.: *nakrájíme, vyšleháme, smícháme, dochutíme, přikryjeme, zalijeme, naplníme, položíme, očistíme, přidáme, posypeme, ozdobíme, pečeme, vymažeme, orestujeme, povaříme, podáváme, přikryjeme, rozmixujeme, osolíme, opepříme, osmažíme, okrájíme, ochladíme, přilévám, pokrájíme, vykostíme, vložíme, podlijeme, uvedeme, dochutíme, připravíme, promícháme, rozdělíme, pokapeme, odkryjeme, zapečeme, rozevřeme, rozklepeme, přeložíme, obalíme, naředíme, umeleme, vypracujeme, vydlabeme.*

Stejně jako v Šéfovi na grilu II, také tady Pohlreich vyjadřuje sled dějů **dějovými substantivy** bez předložek: *vařením, zamražením,* dějovými substantivy s předložkami: *po vytažení, po zapečení, po upečení*; a **dějovými adjektivy***: rozpuštěné máslo, pokrájené rybí maso, sekaným koprem, proprané listy, nastrouhaný česnek, rozehřáté máslo, strouhaným sýrem, rozšťouchaných brambor, nasekanými bylinkami, nakrájenou bazalku, opečenou rybu, orestovanou zeleninu, prohřátým glazé, vykostěné stehno, upečené kuře, vypečenou šťávou, rozdrceného česneku, plněnou cibuli*.

2.4 Hezky česky, hravě a zdravě! Aneb česká klasika ve zdravém kabátku

2.4.1 Dobový kontext

Výživový poradce Petr Havlíček je specialista na zdravou výživu, proslavil se také díky pořadu *Jste to, co jíte*. Jeho profesní zaměření se odrazilo i na této kuchařce, kde společně s Petrou Lamschovou dávají rady a tipy, jak připravit tradiční česká jídla, aby byla hodnotnější, zdravější, ale méně energeticky vydatná. U každého pokrmu zároveň uvádí přesné nutriční hodnoty jedné porce. Kniha vyšla také v edici časopisu Dieta, jehož šéfredaktorkou je právě Petra Lamschová.[54]

[54] LAMSCHOVÁ, P., HAVLÍČEK, P. *Hezky česky, hravě a zdravě! aneb česká klasika ve zdravém kabátku*. Praha : Mladá fronta, 2011. ISBN 978-80-204-2359-7.

2.4.2 Struktura

Kniha je rozdělena do 7 kapitol a každá z nich obsahuje přesně 10 receptů.

Kuchařské předpisy jsou rozděleny do skupin: *studená kuchyně, polévky, maso, jídla bez masa, ryby, dezerty a sladká jídla* a jako poslední *sváteční jídla*. Každá skupina obsahuje kratičkou předmluvu, ve které jsou obsaženy zejména řečnické otázky: *Myslíte si, že bez masa vaří pouze vegetariáni nebo ti, kteří na maso nemají?* (85), za kterými obvykle ihned následuje odpověď: *Omyl, česká kuchyně je přece nabitá naprosto fantastickými bezmasými jídly.* (85), *Sladké jídlo a dieta? V žádném případě.*“ (133). Jednotlivé kapitoly jsou proloženy krátkými rozhovory s Petrem Havlíčkem, které zahrnují otázky k dané kapitole, např. Polévky: *PETR:“POLÉVKA JE SKVĚLÝ PŘEDKRM.“ Je polévka opravdu grunt? Já bych ji za základ jídla nepovažoval, protože většinou bude chybět jedna ze základních složek, a to buď bílkoviny v zeleninových polévkách, nebo sacharidy v čistých masových vývarech.* (38)

Ve své kuchařce uvádí autor nejdříve počet porcí, navíc také nutriční hodnoty 1 porce graficky uspořádané do sloupečku v levé části stránky. Nutriční hodnoty zahrnují počet kilokalorií, kilojoulů, množství bílkovin, tuků, sacharidů, vlákniny, cholesterolu a sodíku. Následují ingredience, poté postup psaný stručně v jednom odstavci. Podobně jako Pohlreich strukturuje recepty také Havlíček v podobě souvislého textu s tím rozdílem, že odstavec nerozděluje a nečísluje. Stejně jako Pohlreich uvádí u receptů fotografie hotového výrobku.

ČOČKOVÁ POLÉVKA S UZENÝM MASEM

Nutriční hodnoty 1 porce	*Porce pro 5 osob*
Energie	*INGREDIENCE:*
152 kcal	*1,5 l vody*
638 kJ	*200 g čočky*
Bílkoviny	*50 g cibule*
12 g	*...*
Tuky	*POSTUP:*
2 g	*Čočku namočíme přes noc do studené vody...*
Sacharidy	
20 g	

Vláknina
4 g
Cholesterol
7 mg
Sodík
26 mg (50)

U každého předpisu najdete tip, jak si daný recept můžete vylepšit, dozdobit, dochutit nebo s čím daný pokrm nejlépe podávat: *Tip: Pro přípravu můžete použít klasickou majonézu, kterou můžete obohatit o kapary, okurku a cibulku"* (28), *Tip: Podávejte s rýží nebo s křupavým toastovým chlebem.* (130), součástí je někdy i varování: *Pak ale počítejte s asi 4x vyšším obsahem tuku* (28), *ALE POZOR – v případě přidávání jakékoli uzeniny je třeba počítat i s jejím vysokým obsahem soli – aby polévka poté byla vůbec poživatelná.* (42)

Některé recepty obsahují extra tip, který zahrnuje reklamu na multifunkční troubu Whirlpool a titanové nádobí Pro Titanium Guss: *EXTRA TIP: Můžete uvařit v multifunkční troubě pomocí funkce šestý smysl.* (163), *EXTRA TIP: Můžete uvařit také v titanovém hrnci s nepřilnavým povrchem Pro Titanium Guss.* (165).

Havlíček, stejně jako Pohlreich, uvádí hmotnost v gramech a kilogramech, objem v litrech a mililitrech.

MALINOVÁ DŘEŇ
INGREDIENCE:
500 g malin
150 g cukru
250 ml plnotučného kravského nebo sójového mléka či bílého nebo sójového jogurtu (152)

HOVĚZÍ VÝVAR S JÁTROVÝMI KNEDLÍČKY
INGREDIENCE:
1,5 l vody

1 kg hovězího masa (hrudí, maso z krku nebo plec)
250 g kostí (172)

Identičnost se Zdeňkem Pohlreichem shledáme i v užívání číslic pro vyjádření časových intervalů.

Dáme péct do trouby nejprve pod poklici, 10 minut před koncem pečení poklici odkryjeme a maso necháme lehce zhnědnout.
Brambory omyjeme, oloupeme a uvaříme doměkka (asi 20 minut).
Vaříme v osolené vodě (asi 5-10 minut)
(74)

2.4.3 Morfologická charakteristika

Havlíček vyjadřuje **sled dějů** pomocí sloves v 1. osobě, čísla množného, způsobu oznamovacího a času přítomného, např.: *vložíme, osolíme, přidáme, opereme, naporcujeme, zakapeme, udržujeme, natrháme, zavaříme, procedíme, odstraníme, vydlabeme, rozmačkáme, opepříme, orestujeme, promícháme, spaříme, servírujeme, namočíme, pokapeme, naskládáme, pečeme, nakrájíme, propracujeme, zdobíme, tvoříme, nasekáme, naklepeme, potřeme, rozmixujeme, vyndáme, vmícháme, vytvarujeme, propláchneme, dáme, dusíme, očistíme, zesklovatíme.*

Sled dějů Havlíček vyjadřuje také pomocí **dějových substantiv** a adjektiv. Dějová substantiva se často pojí s předložkami *během*, *při, mezi*, *před, po, za*. Pomocí předložkových pádů se mohou realizovat děje, které probíhají současně s dějem vyjádřeným určitým slovesem, nebo také před a po určitém ději. Předložky *během, při, mezi* ve spojení s dějovým substantivem vyjadřují děj, který trvá delší dobu, následující sloveso pak děj trvající jen krátce. Předložka *po* vyjadřuje děj, který předchází ději jinému. Předložka *před* může vyjadřovat děj následující po ději vyjádřeném určitým slovesem. Předložkou *za* vyjadřujeme děj probíhající současně s dějem vyjádřeným určitým slovesem.[55]

[55] MACHÁČKOVÁ, E., pozn. 46, s. 184.

Nejvíce dějových substantiv s předložkami najdeme právě v kuchařce Hezky česky, hravě a zdravě od P. Havlíčka, např. *za stálého míchání, po uvaření, před vařením, před podáváním, po zatažení masa, po vychladnutí, za občasného míchání, za stálého promíchávání, při pečení, po upečení, před servírováním, při zhoustnutí*.

Dějová adjektiva: *nakrájenou cibuli, oloupaná, nakrájená rajčata, promíchaná vajíčka, ušlehané šlehačky, prolisovaný česnek, opečenými cibulkami, namletým pepřem, orestovaný česnek, nastrouhaný čedar, podušené houby, rozmixovanou zeleninou, promytou rýži, nastrouhané brambory, vyšlehaný sníh, drcený kmín, rozmíchaná vajíčka, rozmačkaným česnekem, uvařené brambory, nasekanou petrželkou, nakrájené houby, vydlabané lodičky, rozdrcený česnek.*

Občas se u P. Havlíčka objeví dějová adjektiva zdůrazněná příslovečným určením, vyjadřující předčasnost: *den předem uvařené brambory, předem vyhřáté troubě*.[56]

Velmi časté je užití modálního slovesa *moci.* Jak už bylo zmíněno výše, u některých předpisů je tip, jak si daný recept vylepšit, jehož součástí je právě sloveso *moci*.

Tip: Do aspiku můžete přidat pár kousků sterilovaných okurek nebo hrášek. (22)
Tip: Místo sardinek můžete použít také tuňáka ve vlastní šťávě a zdobit na plátky nakrájenými černými olivami. (24)
Tip: Můžete ozdobit také čerstvou zeleninou. (26)
Tip: Pro přípravu můžete použít klasickou majonézu, kterou můžete obohatit o kapary, okurku a cibulku. Pak ale počítejte s asi 4x vyšším obsahem tuků – jinými slovy, můžete ji sníst 4x méně. Kompromisem může být smíchání 75 ml zakysané smetany se 75 ml majonézy. (28)

V této části nazvané „tip“ se také často setkáme se slovesem *podávat*:

Tip: Podávejte s nasekanou zelenou petrželkou nebo pažitkou. (56)

[56] MACHÁČKOVÁ, E., pozn. 46, s. 185, 186.

Tip: Podávejte k bramborám a pečenému vepřovému masu. (98)
Tip: Podávejte s chlebem a čerstvou zeleninou nebo bramborovým pyré s mladou jarní cibulkou. (116)
Tip: Podávejte s chlebem nebo vařenými bramborami. (126)

2.5 Péťa Vařič aneb Snadné etudy pro hrnec s pokličkou a obě ruce levé

2.5.1 Dobový kontext

Další zajímavou kuchařkou, která se svým jazykem a stylem liší od všech ostatních, je Péťa Vařič od Petra Holého, vlastním jménem Petr Hořejš. Psal pod pseudonymem Petr Hora a Péťa Vařič. Už podle názvu můžeme poznat, že se nebude jednat o běžnou kuchařku. Tato je psána humornou formou, obsahuje citáty, metafory a je doplněna vtipnými obrázky od Stanislava Hory. Kniha je vzpomínkou na rubriku *Hrnečku vař*, která vycházela v časopise *Mladý svět*.[57]

2.5.2 Struktura

V úvodu autor představuje knihu humornou formou a uvádí základní údaje o tom, kdo je a jak se k vaření dostal. Vše je doplněno vtipnými obrázky. Již v úvodu se tedy čtenář dozvídá, že se setkal s netradiční kuchařkou a čeká ho plno zábavy.

Příteli, člověče, rozevřel jsi knížku, která má oproti jiným zvláštní přednost: je neobyčejně výživná a kaloricky hodnotná. Zvýšeným obsahem bílkovin, tuků a uhlovodanů autor zčásti nahradil, co na druhé straně dílku bezesporu chybí – pokusil se touto formou dohnat nedostatek hlubokých myšlenek, básnických metafor, románového napětí.

Je to tak, příteli, držíš v rukou podivnou knihu! (3)

[57] HORA, P. *Péťa Vařič : aneb Snadné etudy pro hrnec s pokličkou a obě ruce levé*. Praha : Šimon a Šimon, 1993. ISBN 80-85637-03-0.

U Péti Vařiče najdeme kromě kuchařských předpisů i pracovní návody k dalším činnostem: *Na vandru s Péťou aneb Vše o tom, jak byste se mohli udržet naživu uprostřed přírody, liduprázdné a divoké, totiž, kdybyste chtěli; Škola domácích kouzel a hmatů aneb Z čarodějné kuchyně babičky Aničky; Vánoce s Péťou aneb Štědrá nadílka kouzel, ozdob a dobrot*. Výraznou odlišnost od ostatních kuchařek můžeme rovněž pozorovat v tom, že každou kapitolu uvádí text, který je založen na jiném slohovém popisu než popisném (úvaha, výklad, vypravování).[58]

Odlišnost můžeme pozorovat i ve způsobu členění textu. P. Hora, stejně jako M. D. Rettigová, nepíše ingredience na začátku kuchařského předpisu, ale volně v textu. Jednotlivé kapitoly se člení na úvodní text, který slouží k pobavení čtenáře, a vlastní předpisy.[59]

Text je členěn do kratších, někdy také delších odstavců, následuje postup. Hora jednotlivé kroky čísluje, někdy nazývá *Opus 1*, *Exot 1*, nebo používá názvy ingrediencí nebo celého pokrmu:*1. Ovesné vločky, 2. Tvaroh, 3. Brambory, 4. Ranní polévka, 5. Párek, 6. Paštika, 7. Cibule s petrželkou, 8. Filé, 9. Kedlubny s vejci, 10. Ovocná omeleta, 11. Jogurt, 12. Řeřicha.*

Každá strana má v záhlaví komentář, který se vztahuje k textu. Jednotlivé kapitoly jsou nejčastěji označovány jako *První týden*, *Druhý týden* až *Padesátý druhý týden*, z toho některé kapitoly mají odlišný název, jako např. *Sváteční čtení pro ty, kdo nezlobili*, *Úvod do vánočního čarování*, *Má cenu se kolem vánoc tolik honit? Nemá!*.

Na konci každé strany si můžeme všimnout poznámek, jako např. kolik kalorií spálíte za hodinu vykonáváním určité činnosti, nutriční hodnoty určitých ingrediencí, nebo kolik kalorií za den mají mít studující, pracující dívky, chlapci, muži a ženy v určitém věku. U některých surovin Hora uvádí, kolik minut procházky nebo jiné činnosti je potřeba ke spálení kalorií. Dále také informace, v čem se nachází hodně vitamínu A, B, C, D. Nechybí ani rady, co se u stolu sluší a co ne.

Na oblékání a svlékání spotřebuješ 33 kcal/h (41)
Mytí nádobí: 60 kcal/h (44)

[58] MACUROVÁ, A. Aktualizace pracovního návodu. *Český jazyk a literatura*, 33, 1982/1983, s. 409.
[59] MACUROVÁ, A., pozn. 58, s. 411.

Hra na klavír: začátečník 40 kcal/h, virtuos 560 kcal/h (51)
Třícentimetrová kostička mrkve = 8 kcal, ano, pouze 8 kcal! (72)
Studující chlapci 15-18 let: nanejvýš 3200 kcal denně! (75)
Ženy 19-34 let: při sedavém zaměstnání 2300 kcal denně! (83)
Na rakvičku se šlehačkou ujdeš 4 kilometry (94)
Nejvíc vitamínu C: šípky, zelená paprika, černý rybíz, jahody (127)
Neřež nožem jako pilou, leda v nouzi (137)
*Naslouchá*š? *Můžeš jíst. Mluvíš? Nejez!* (168)

Obsah se nachází stejně jako u M. D. Rettigové na konci knihy, což je pro novější kuchařky poněkud neobvyklé. Těsně před ním najdeme seznam receptů seřazených podle abecedy, tato kapitola se nazývá *Rejstřík aneb trochu orientace*.

Stejně jako všechny naše vybrané novodobější kuchařky také Péťa Vařič používá jako měrné jednotky litry, gramy a kilogramy, oproti ostatním kuchařkám občas uvádí i dekagramy a decilitry.

10 dkg ementálu (24)
100 g obyčejné játrové paštiky, 200 g ovesných vloček (26)
½ kg polohrubé mouky (44)
1½ dl kysané smetany, ¼ l vody (82)

Výjimkou nejsou ani časové intervaly, které vyjadřuje také číslicemi jako všichni ostatní, kromě M. D. Rettigové.

1–2 minuty (20)
10 minut, 20–30 minut (70)
2–3 hodiny, 20 minut (96)
10–15 minut (99)

Péťa Vařič se blíží uměleckému stylu, protože má **estetickou a zábavnou funkci**. Text je formulován tak, aby vyvolával představy a působil i na citovou

stránku vnímatele.[60] Petr Hora často čtenáře oslovuje, např. *kuchtíci*, *přátelé*, *pánové*. Také se čtenářem vede jistý dialog, klade spoustu otázek, na které ihned reaguje a odpovídá, např. *Souhlasíte s mým promyšleným plánem? Dík.* (19), *Ukažte? Špatně! Velmi špatně!* (29), *Víte, co je důležité? Kytky, nedávno ještě nekřesťansky drahé, jsou teď k mání už i pro křesťany.* (35), *Pobavili jste se? Pohráli jste si? Batikovaná velikonoční vajíčka máte? Líbilo? To jsem rád.* (43) Vedle tázacích vět zde najdeme řadu vět rozkazovacích, např. *Polykat! Nevyplivovat!* (29), *Riskněte to!* (65), *Pospěšte si!* (69), Přijďte! (163), také větné ekvivalenty: *Fuj!* (23), *Špatně!* (29), *Hurá!* (105).

Jednotlivé recepty jsou proloženy krátkými příběhy s různými postavami: *babička Anička, Péťa Vařič, porybný Vaňha, Bohunka, maminka Amálka, Markétka, ředitel gymnázia Skořepa, ředitel Stavovského divadla v Praze Jan Karel Liebech, Pepek námořník, spolupracovníci Péti Vařiče: ing. B, Jana A., Honza J., dr. Pavel S., Jitka L., Mária F., Dáša L., Alena Č.*

V textu často zmiňuje známé osobnosti a postavy, které doplňuje vtipnými poznámkami: postavy z Bible: *Myslíte si asi – spadl z višně, uznejte však: pro Evu z Edenu bylo jablko důvodem k vůbec prvnímu hříchu. Musela za drobný pych sebrat svých pět švestek a opustit s Adamem ráj.* (157), Vilém z Máje Karla Hynka Máchy: *Je máj, proveď na sobě grunt, Viléme! A vem to od uhříků!* (85), Červená Karkulka: *Kampak, Karkulko? Za babičkou přes les, odpovídal jsem způsobně. Neuměl jsem tehdy ještě, já chuděra, lhát, a to bylo riskantní – byl bych řekl pravdu snad i vlkovi.*(159), I. P. Pavlov a jeho výzkum se psy: *fyziolog Pavlov měl psa. Kdykoli na něho zazvonil, počal slintat v domnění, že nastal čas k jídlu. Týž systém je zaveden na školách. Jakmile se ozve zvonek, žáci na základě podmíněného reflexu rozbalí svačiny.* (93), I. Newton a jeho gravitační zákon: *A Newtonovi se podařilo odhalit gravitační formuli jen proto, že měl rád štrůdl a při česání jablek mu jedno břinklo o hlavu, čímž vykřesalo jiskru poznání.* (157).

V uměleckých textech se setkáváme s **opakováním slov**, což můžeme pozorovat právě v některých receptech Péti Vařiče. Jednotlivé odstavce začínají, nebo končí stejným slovem nebo slovním spojením. Opakování výrazů na počátku celků se

[60] ČECHOVÁ, M., KRČMOVÁ, M., MINÁŘOVÁ, E., pozn. 1, s. 299.

nazývá anafora: *Vy kujóne* (150), *Maminka* (218), opakování koncových slov epifora: *Ach* (106).

Můžeme zde najít řadu **expresivních výrazů**, které jsou typické pro umělecké texty: *tlusťochy, hubeňoury* (9), *bezvadné, kapitolky* (15), *krůček* (19), *nazdar, studentík* (21), *chlíveček, čumáček, vajíčko* (22), *bobeček* (31), *bábovičky* (32), *šupito presto* (37), *zakuchtit* (39), *lísteček* (42) *větévky* (43), *srab* (46), *kutil* (66), *vyškemrá* (69), *nešika* (70), *šklebí se, pročpak* (85), *palici* (ve smyslu hlava; 86), *jeskyňka* (88), *zašmodrchal* (89), *kašičku* (92), *prsknu vajíčko* (111), *krajíčkem, čepičku* (112), *dědek, nóbl* (122), *prevít* (131), *kousínky* (144), *chviličce* (145), *nimrání* (147), *dobroučké, mrňavé, kousínek* (158), *chuděra* (159), *senzační, drobounko, prostinkou, hrůza, uždíbla* (162), *okulár* (163), *chvilenku* (164), *potlachy* (= zábava; 165), *skleničínečku* (168), *blbé* (171), *žertík, sekáč* (172), *ukrutánský* (173), *fůrou, vyšňořím* (174), *vybafla* (175), *hromádku, pekáček, kůrčička* (176), *děťátka* (180), *místečko, bába* (181).[61]

Místy můžeme pozorovat **knižní výrazy**: *počal, leč* (23), *neb* (23), *tudíž* (30), *skýtá* (39), *kdož* (43), *štěstěna* (65), *načež* (68), *nýbrž, navýsost* (83), *tkví* (98), *zapěji* (101), *pročež* (106), *zvící* (= ve velikosti; 162), *tovar* (167), *posléze* (172), *háv* (= šat; 179), *šalba* (=klamná představa; 180), *spleť* (189).[62]

Dále se tu vyskytuje četné množství **citoslovcí**. Citoslovce napodobují přírodní a jiné zvuky, také mohou vyjadřovat pocity a nálady mluvčího. Užíváme je v uměleckých a běžně mluvených projevech. Mohou sloužit k oživení projevu[63]: *aha* (16), *sláva, nazdar* (21), *fuj* (23), *nuže* (27), *hle* (29), *haló* (35), *kuk* (39), *nu* (50), *hm* (85), *hurá, hrr* (101), *jémine* (104), *uáá* (105), *ach* (106), *uf* (112), *aha* (122), *proboha* (149), *ó* (151), *panečku* (152), *a propos* (= mimochodem; 163), *šup* (172), *brr* (185), *prr* (197).[64]

Najdeme zde ojediněle i **přímou řeč**: *Mám na mysli vás, jimž nejméně jednou týdně o polednách vtiskne usměvavá, krásná menzovní kuchařka čtyři vejce do dlaní,*

[61] HAVRÁNEK, B., pozn. 15.
[62] HAVRÁNEK, B., pozn. 15.
[63] ČECHOVÁ, M., KRČMOVÁ, M., MINÁŘOVÁ, E., pozn. 1, s. 161.
[64] HAVRÁNEK, B., pozn. 15.

řka: „Zde večeře, studentíku!“. (21); *Dálkoplaz otevřel oči a z jeho rtů spynulo: „Děkuji!“ „Rádo se stalo!“ odvětil jsem.; Šťastně mi velel: „Levá! Levá!“* (45); *Pohladil jsem ho proto jemně po vlasech, bodře, z jakési náhlé rozvernosti jsem ho maličko zakrákal za ucho a povzbudivě řekl: „Dobře, ty milý, stydlivý mládenče! Půjdeme. Uděláme si příští neděli krásný výlet.*“ (47), *Vřítil jsem se do kuchyně a zvolal: „Maminko, měli jsme dnes volby a tys je vyhrála!“* (217)

2.5.3 Morfologická charakteristika

Hora užívá **oslovení** ve 2. osobě, čísla jednotného, způsobu rozkazovacího, času přítomného, což navozuje intimitu tykání, čímž se značně odlišuje od normy kuchařského předpisu[65]: *vhoď, rozmíchej, přisol, kup, nakrájej, vezmi, smíchej, zpracuj, řeď, chyť, napěň, smis, sněz, ochuť, rozmačkej, spař, prolisuj, přidej, vmíchej, osol, maž, nasekej, utři, rozmělni, nastrouhej, míchej, vhoď, vlož, posyp, opeč, pomaž, nech, upeč, krájej, umel, nacpi, jez*, zkus, dále 2. osobě, čísla množného, způsobu rozkazovacího, času přítomného: *šetřte, krájejte, přidejte, vkládejte, pohleďte, věnujte, sledujte, vyzkoušejte, obměňujte, zahrňte, zatahejte, šťouchněte, omyjte, odkrojte, vyplňte, vložte, pečte, přelejte, nechte*, také 1. osobě, čísla množného, způsobu oznamovacího, času přítomného: *uvaříme, rozložíme, posypeme, zalijeme, zapékáme, vkládáme, rozmícháme, roztavíme, ohříváme, navlhčíme, poprášíme, podusíme, podlijeme, vložíme, prohřejeme, musíme, vyrobíme, položíme, zbavíme, vykrájíme, vyzdobíme, nalákáme, oškubeme, vykucháme, smažíme, osolíme, ponecháme, upečeme, potřebujeme, smísíme*. Často také píše v 1. osobě čísla jednotného, způsobu oznamovacího, času přítomného: *vařím, míchám, vyrábím, vkládám, ředím, udělám, vyrobím, osmahnu, začnu, zabalím, promíchám, přeliji, osolím, rozšlehám, koupím, nasekám, vložím, přiznávám, zapráším*.

Často se u Péti Vařiče setkáváme s **dějovými adjektivy**: *nakrájená jablíčka, rozpáleného tuku, vymaštěné misky, nasekaných kopřiv, opečený chleba, umleté vařené maso, rozmáčených žemlí, krájené hřiby, uvařené nudle, rozpáleném oleji, vymáčené vločky, opečeného masa, uvařenou těstovinou, rozmíchanými vejci, rozpuštěném másle, spařenými rozinkami, strouhanou kůrou, smažené brambůrky,*

[65] MACUROVÁ, A., pozn. 58, s. 411.

rozsekanou cibuli, vyhřáté trouby, nastrouhaná mrkev, pokrájené cibulky, očištěné houby, rozpálené sádlo, tlučené mandle, rozmáčených švestek, vykynutý kvásek. Občas najdeme i **dějová substantiva** s předložkami: *před pečením, po vychlazení, při pečení, před dopečením.*

Stejně jako u M. D. Rettigové, tak i u Péti Vařiče se často setkáváme s **kondicionálem**: *aby mi vydržely čerstvé; aby mi moc nezhoustl* (133), *aby bylo vláčné; aby se mi nepřipalovalo; aby mi krásně zbělelo* (134), *kdyby snad chytla; aby se nemusela dolévat* (141), *aby mrkev chuťově nepřevažovala; ne že by se mi to nestávalo, ale kdyby mi náhodou spadlo; aby vaření netrvalo dlouho; ten by pachy pohltil a hned by to ovlivnilo i chuť; kdybych smažila maso* (143), *abyste se všemi radami řídili; aby vám byly k užitku* (144), *aniž byste ublížili* (168), *abys těsto důkladně vypracovala; těsto by se nemělo na tvé dva zuby přichytit* (170), *byste si nepochutnali* (172), *vy byste hned řekli; přiklopil bych* (173), *aby mi kuře drželo* (174), *kdybyste tušili* (176).

U Péti si dále můžeme všimnout, že používá **neurčité slovesné tvary**, mezi které patří přechodníky. Rozlišujeme přechodníky přítomné a minulé. U Péti se setkáváme s přechodníkem přítomným, který se vyskytuje v umělecké literatuře: přechodník přítomný mužský, čísla jednotného: *řka* (21), přechodník přítomný ženský, čísla množného: *řkouce* (162). Přechodníky mají knižní až archaický charakter a lze se s nimi setkat jak v odborném, tak uměleckém stylu. Mezi neurčité tvary patří také příčestí trpné neboli n/t-ové[66]: *přesvědčen* (23), *šťasten* (180).

[66] KARLÍK, P., aj., pozn. 31, s. 335–338.

3 Porovnání receptů

2. KAPR NAMODRO

Trhni kapra, ale neoškrabej ho, vyndej vnitřnosti, rozsekej na kusy, přemej, narovnej na mísu a polej se soleným vařeným vinným octem, aby hezky zmodral, pak jej narovnej na pánev, dej k němu česnek, cibuli, pepř, zázvor, nové koření, hřebíček a kousky dymiánu, osol trochu, nalej na to vařící vinný ocet, je-li tuze ostrý, tak polovic studničné vody, aby to příliš kyselé nebylo, nech to něco přes čtvrt hodiny v jednom varu vařit, musí se pánev, v které se vaří, sáknoucím papírem a pokličkou přikrýt, pak to vyndej na mísu a nalej na to rosol, nech to v studenu, aby se to sedlo, pak to dej pěkně citronovou kůrou okrášlené na stůl.
(M. D. Rettigová; 239)

KAPR NAMODRO

Porce pro 7 osob

INGREDIENCE:

- *1 kapr, očištěný a vyvržený*
- *sůl*
- *125 ml octa*
- *½ celeru*
- *kousek celerové nati*
- *1 menší petržel*
- *1 mrkev*
- *1 cibule*
- *bobkové listy*
- *10 kuliček pepře*
- *kuličky nového koření*

POSTUP:

Ve větším hrnci přivedeme vodu k varu a vložíme do ní oloupanou a na kolečka nakrájenou cibuli, mrkev, celer, petržel, celerovou nať a bobkový list. Osolíme, přidáme ocet, pepř a nové koření a na mírném ohni 20 minut vaříme. Mezitím kapra opereme a naporcujeme. Dbáme přitom, abychom nepoškodili kůži, jinak by se kapr nezbarvil pěkně domodra. Porce kapra osolíme a zakapeme citronovou šťávou. Vložíme jej opatrně do zeleninového vývaru a necháme marinovat *15-20 minut (nesmí se vařit, vývar udržujeme stále jen pod bodem varu).*

Tip: Hotového kapra podávejte s vařenými bramborami.
(P. Havlíček; 112)

1. OMÁČKA CIBULKOVÁ
Dej kousek másla na rendlíček a udělej řídkou jíštičku; když je již tak jako zlato žlutá, tak dej do ní trochu strouhané žemličky, nech ji tak dlouho, až dostatečně zčervená, pak zkrájej zelenou cibuli, kousek staré cibule a trochu zelené petružele, hoď to do té jíšky, nech zapěnit, nalej na to hovězí polívku a nech chvílenku povařit.
Tak se též česneková dělá.
(M. D. Rettigová; 80)

CIBULOVÁ OMÁČKA S PAŽITKOU
DOBA PŘÍPRAVY: 15 minut

PŘIPRAVTE SI:
15 ml extra panenského olivového oleje
1 cibuli, rozčtvrcenou a nakrájenou na tenké plátky
250 g řeckého jogurtu
čerstvou pažitku, nasekanou
snítku čerstvého rozmarýnu
mořskou sůl
čerstvě namletý černý pepř

PUSŤTE SE DO TOHO:

1. *Na malé pánvi rozehřejte olivový olej a přidejte cibuli. Na mírném ohni pozvolna restujte 15 minut. Nechte vychladnout. Řecký jogurt dejte do malé hlubší misky a přidejte vychladlou cibulku, nasekanou pažitku a rozmarýn. Vše dobře rozmixujte.*
2. *Hotovou omáčku dochuťte čerstvě namletým pepřem a solí. Podávejte třeba ke grilované zelenině nebo k pečeným bramborám.*

(Šéf na grilu II; 140)

6. KUŘÁTKA SE ŽAMPIONY

Kuřátka očisť a buď v hovězí polívce uvař, neb na másle dusit nech. Vezmi žampiony, očisť a pokrájej je na kousky, dej je na rendlíček, dej k nim kousek nového másla, krájené zelené petružele a trochu květu. Nech je tak hezky vysmahnout, pak vezmi trochu hovězí polívky, zapraž ji s bílou jíštičkou, proceď ji na ty žampiony, nech to spejchnout, dej ty kuřátka do toho a připrav na stůl.

(M. D. Rettigová; 112)

Kuře na pivu se žampiony

4 porce

Suroviny		*Postup*
1	*celé kuře*	*Kuře rozporcujeme a jednotlivé kusy osolíme a opepříme. V kastrolu rozpálíme olej a na něm opečeme kousky kuřete dohněda. Šalotku nakrájíme najemno a přidáme ji do kastrolu. Zalijeme pivem a necháme ho svařit na polovinu. Pak kuře zalijeme do poloviny vývarem, přiklopíme a dusíme asi 30 minut. K dušenému kuřeti přilijeme smetanu a 1 minutu povaříme. Mezitím žampiony nakrájíme na plátky. V rendlíku rozpálíme máslo. Žampiony zakápneme citronovou šťávou, opepříme,*
250 ml	*světlého piva,*	
1 lžíce	*másla,*	
5	*žampionů,*	
2	*šalotky,*	
1 l	*kuřecího vývaru,*	
200 ml	*smetany,*	
½	*citronu,*	
	olej, sůl, pepř,	
	petržel na ozdobu	

promícháme a v rendlíku na rozpáleném másle krátce orestujeme. Kusy kuřete přendáme z kastrolu na mísu. Do rendlíku se žampiony přecedíme přes jemný cedník omáčku, v níž se vařilo kuře. Zbytky v cedníku propasírujeme. Omáčku promícháme, osolíme, opepříme. Přelijeme ji přes kuře a posypeme nasekanou petrželí.
(Bravo, šéfe!; 52)

28. POLÍVKA ZE ZEMČAT

Oloupá se pro 6 osob dvanáct prostředních zemčat a pokrájejí se na lístky, nechají se buď na pokrájeném čerstvém hovězím loji, neb na čerstvém másle s pokrájenou cibulkou hezky dozlatova usmažit, pak na ně nalej čtyry žejdlíky dobré hovězí polívky a nech je doměkka rozvařit, pak je rozmačkej, rozmíchej a proceď. Zatím oloupej zase 12 malých pěkných stejných kulatých zemčat a pokrájej je na na stýblo tenké koláčky a opět je buď na loji, neb novém másle dozlatova vysmaž, dej je do mísy polívkové, polívku okořeň květem a nalej na zemčata. Kdo tuto polívku trochu přihoustlejší míti chce, může zemčata, dříve než na ně k rozvaření polívku naleje, dvěma kávovýma lžícema pěkné mouky poprášit a ještě trochu smažit nechat, teprv polívku na ně nalejt a dále s rozmícháním, jak prv psáno, pokračovat.
(M. D. Rettigová; 57)

Umění polévky II
Elementární princip dvě
Zapamatujte si tu odlišnost! Na omastku (lze-li, sádlo!) tentokrát místo mouky zpěníme cibulku. Osobně dávám přednost dostatku cibulky a záleží mi na tom, aby rovnoměrně zezlátla. Barva cibule určuje i barvu polévky a její šmak. Pozor! Na cibulovém gruntu osmahneme: A. hovězí maso (může být i z konzervy) – vznikne gulášová. Hned hodně papriky, ev. chilli. B. brambory (s paprikou vznikne falešná gulášová, bez papriky bramboračka). C. brambory a jakoukoli zeleninu (bramboro-zeleninová). D. slaninu, uzené a klobásu a hodně zelí (to vložíme naposled) a vznikne

zelňačka. A, B, C i D osmahneme, podlejeme, chvíli podusíme, zalejeme vodou, vaříme. Do gulášovky přijdou ještě brambory a vaříme, dokud nejsou měkké, pak dle chuti kořeníme, nezapomeneme majoránku. Do bramborové je chytré dát kůži od špeku: zavoníme ji tím. V závěru (kromě ostatního koření) opět majoránku. Do zeleninové patří hodně zeleninové natě, drobněji nakrájené (petržel, celer, pažitka, co máme). Zelňačka? Zalijeme kyselou smetanou s trochou rozmíchané mouky, když předtím jsme kořenili: sůl, pepř, kopr, paprika, česnek.
Jak vidíte, hnízdovým systémem jsem vás ve chvilce naučil osm polévek. Vyzkoušejte! Laborujte! Sleduji vás!
(Péťa Vařič; 98)

4 Závěr

Naše analýzy nás přivedly ke shodě s názorem J. Světlé (2002), která považuje návod za samostatný slohový postup. Návod je tvořen pokyny, podle kterých čtenář postupuje a tím dosáhne předem stanoveného cíle.

Největší specifičnost spatřujeme v Domácí kuchařce od M. D. Rettigové, která je ovlivněna zejména dobou, ve které vznikla. To můžeme nejvíce pozorovat ve výběru jazykových prostředků, jako jsou: knižní prostředky, archaismy, nářečí, slova německého původu, znaky obecné češtiny a expresivní výrazy. Knižní a expresivní výrazy se objevují také u Péti Vařiče. To však není dáno dobovým kontextem, ale spíše uměleckým stylem.

Podobnost mezi Domácí kuchařkou a Péťou Vařičem můžeme spatřit také ve struktuře. Obsah se u obou nachází na konci knihy, kdežto u ostatních kuchařek ho najdeme na začátku. Další podobnost shledáme ve výčtu surovin. Nejčastěji se u dnešních kuchařek setkáme nejdříve s výčtem surovin a následně s vlastním postupem (Havlíček a Pohlreich). Na druhou stranu autoři starších kuchařek (M. D. Rettigová a P. Hora) rozepisují ingredience přímo v textu. Výraznou odlišnost spatřujeme také v rozsahu knih, přičemž Domácí kuchařka od M. D. Rettigové je nejrozsáhlejší a Bravo, šéfe! od Z. Pohlreicha je nejméně rozsáhlá.

U Z. Pohlreicha (Bravo, šéfe!), P. Havlíčka i P. Hory převažují věty informativního rázu a příkaz je vyjádřen 1. osobou, čísla množného, způsobu oznamovacího, což odpovídá tvrzení J. Krause (1966), podle kterého je výzvový ráz v pozadí. U M. D. Rettigové a Z. Pohlreicha (Šéf na grilu II) se shodujeme opět s J. Světlou (2002), podle které lze návodové texty řadit k textům apelativním, kde je příkaz vyjádřen 2. osobou, čísla jednotného, způsobu rozkazovacího a času přítomného.

Další podobnost najdeme u Pohlreicha (Šéf na grilu II) a P. Hory, kteří jako jediní používají číslování k vytyčení jednotlivých kroků. U kuchařky Bravo, šéfe!

Můžeme pozorovat odlišnost v řazení receptů, které nejsou uspořádány do kapitol, ale jdou volně za sebou: předkrmy, polévky, hl. chody a nakonec dezerty.

Výrazný vliv spatřujeme také na kuchařce P. Havlíčka. Výběr zdravých a energeticky vydatných pokrmů a zároveň v receptech obsažené tabulky s nutričními hodnotami dokazují vliv Havlíčkovy profese výživového poradce.

Součástí dnešních kuchařek bývají fotografie hotových pokrmů (Havlíček, Pohlreich). Podobnost současných kuchařek shledáme i v užívání měrných jednotek a ve vyjadřování časových intervalů. Všechny vyjadřují časové intervaly číslicemi, jen M. D. Rettigová používá slovní spojení. Jako jediná z kuchařek také používá jiné měrné jednotky, které se v době jejího vzniku užívaly.

Ve všech kuchařkách najdeme různá upozornění a varování, čemu se vyhnout a na co si dát pozor, popřípadě tipy, jak recepty vylepšit, aby byly chutnější.

Po stránce morfologické se všechny kuchařky shodují v užití dějových adjektiv a substantiv. Z toho u Z. Pohlreicha najdeme dějová substantiva s předložkami i bez, u M. D. Rettigové, P. Hory a P. Havlíčka dějová substantiva s přeložkami. U Petra Havlíčka najdeme navíc dějová adjektiva, která mohou být zdůrazněna příslovečným určením. Nejvíce specifická je ale opět M. D. Rettigová, kde se setkáváme s častým kondicionálem, odlišnými tvary substantiv, vokalizací předložek, příklonkami a shodou podmětu s přísudkem.

Na základě analýz jsme zjistili, že klíčovým faktorem, který se promítl do svébytnosti jednotlivých kuchařek, je doba, ve které kuchařky vznikly. Dále také život a zájmy autora. Tyto faktory se odráží jak na stylové, tak jazykové stránce.

Seznam použitých zdrojů

Odborná literatura:

ČECHOVÁ, M., KRČMOVÁ, M., MINÁŘOVÁ, E. *Současná stylistika*. Praha : NLN, 2008. ISBN 978-80-7106-961-4.

GREPL M., KARLÍK P. *Skladba češtiny*. Olomouc : Votobia, 1998. ISBN 80-7198-281-4.

HAVRÁNEK, B. *Slovník spisovného jazyka českého*[online]. [vid. 15. 10. 2014]. Dostupné z: http://ssjc.ujc.cas.cz/

HRBÁČEK, J. *Úvod do studia českého jazyka*. Praha : SPN, 1986.

CHLOUPEK, J., aj. *Stylistika češtiny*. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1991. ISBN 80-04-23302-3.

Internetová jazyková příručka [online]. [vid. 20. 10. 2014]. Dostupné z: http://prirucka.ujc.cas.cz/

KARLÍK, P., aj. *Příruční mluvnice češtiny*. Praha : NLN, Nakladatelství Lidové noviny, 2008. ISBN 978-80-7106-980-5.

KRAUS, J. Kvantitativní rozbor stylu pracovních návodů. *Naše řeč*. 1966. roč. 49, č. 4, s. 193–199. ISSN 0027-8203.

KUMPRECHT, K. *Malý česko-německý a německo-český slovník*. Praha: Pluto, 1991.

MACUROVÁ, A. Aktualizace pracovního návodu. *Český jazyk a literatura*, 33, 1982/1983, s. 408-413. ISSN 0009-0786.

MACHÁČKOVÁ, E. K některým vyjadřovacím prostředkům pracovních předpisů v kuchařských knihách. *Naše řeč*. 1984, roč. 67, č. 4, s. 184–188. ISSN 0027-8203.

MINÁŘOVÁ, E. *Stylistika češtiny*. Brno : Masarykova univerzita, 2009. ISBN 978-80-210-4973-4.

SVĚTLÁ, J. K některým žánrům návodových textů. *Naše řeč*. 2002, roč. 85, č. 4, s. 190–198. ISSN 0027-8203.

SVĚTLÁ, J. Návod jako slohový postup a typ textu. *Naše řeč*. 2002, roč. 85, č. 3, s. 119–129. ISSN 0027-8203.

WIKIPEDIE – otevřená encyklopedie [online]. [vid. 24. 2. 2015]. Dostupné z: http://cs.wikipedia.org/wiki/Hlavn%C3%AD_strana

Kuchařky:

HORA, P. *Péťa Vařič : aneb Snadné etudy pro hrnec s pokličkou a obě ruce levé*. Praha : Šimon a Šimon, 1993. ISBN 80-85637-03-0.

LAMSCHOVÁ, P., HAVLÍČEK, P. *Hezky česky, hravě a zdravě! aneb česká klasika ve zdravém kabátku*. Praha : Mladá fronta, 2011. ISBN 978-80-204-2359-7.

POHLREICH, Z. *Bravo, šéfe!.* Praha : Ikar, 2009. ISBN 978-80-249-1320-9.

POHLREICH, Z. *Šéf na grilu II.* Praha : Closer Publishing, 2012. ISBN 978-80-905237-0-8.

RETTIGOVÁ, M. D. *Domácí kuchařka*. Praha: Odeon, 1986.