

**FILOZOFICKÁ FAKULTA UNIVERZITY PALACKÉHO
V OLMOUCI**

KATEDRA SLAVISTIKY

**Tematický rusko-český
glosář pro překladatele
z oblasti gastronomie**

Thematic russian-czech glossary for translators in
sphere of gastronomy

VYPRACOVALA: Veronika Panáčková

VEDOUCÍ PRÁCE: doc. PhDr. Zdeňka Vychodilová, CSc.

2018

Prohlašuji, že jsem práci vypracovala samostatně a uvedla všechny použité prameny.

V Olomouci dne 9. 4. 2018

Podpis

Děkuji doc. PhDr. Zdeňce Vychodilové, CSc., za vedení mé práce, za cenné rady a připomínky, které mi během psaní bakalářské práce poskytla.

Podpis

Obsah

ÚVOD.....	5
1. LEXIKOGRAFIE.....	7
1.1 Historie lexikografie	7
1.2 Dělení slovníků	8
1.3 Překladové slovníky.....	10
1.4 Lexikografický projekt.....	10
1.5 Makrostruktura.....	11
1.6 Mikrostruktura	13
2. TERMINOLOGIE	15
2.1 Termíny.....	15
2.2 Vlastnosti termínů	16
2.3 Tvoření termínů.....	17
2.4 Překlad termínů	17
2.5 Bezekvivalentní lexikum.....	18
2.7 Překlad zkratk názvů měrných jednotek	19
4. KOMENTÁŘ KE GLOSÁŘI.....	21
5. GASTRONOMICKÝ GLOSÁŘ	23
ZÁVĚR.....	46
PE3IOME.....	48
BIBLIOGRAFIE.....	53
ANOTACE	55

ÚVOD

V současnosti považujeme slovníky za samozřejmost. Všichni jsme zvyklí je užívat a vyhledávat v nich informace potřebné ke studiu, k práci, nebo k zjišťování neznámých slov z oblasti našich zájmů. Tímto způsobem jsou obohacovány a rozvíjeny znalosti z různých oborů. Lze říci, že zájem o slovníky stále roste a tuto tendenci můžeme přisuzovat možnosti volného cestování po celém světě a možnostem vycestovat za prací téměř kamkoliv. Z tohoto důvodu je třeba znát alespoň základy jazyka dané země.

Cílem této práce je vytvoření glosáře na téma gastronomie, který může pomoci alespoň nepatrně rozšířit znalosti z této oblasti. Práce je rozdělená na teoretickou a praktickou část.

Teoretická část sestává ze dvou kapitol, první pojednává o lexikografii, druhá o terminologii. Tyto dvě hlavní části se dále člení na podkapitoly, kde je blíže popsáno dané téma. Kapitola lexikografie obsahuje nejprve nastínění historie této lingvistické disciplíny, dále je uvedeno dělení slovníků a také blíže dělení slovníků překladových, a to právě z toho důvodu, že glosář v této práci se řadí do této kategorie. V neposlední řadě je zde vysvětlena podstata tzv. lexikografického projektu a také je popsána mikrostruktura a makrostruktura slovníků. Druhá kapitola je věnována terminologii. Zde se blíže podíváme na oblast tvoření termínů a na problematiku jejich překladu. Významnou podkapitolu tvoří bezekvivaletní lexikum, s nímž jsem se při tvorbě glosáře často setkávala, a právě z tohoto důvodu je v práci tato kapitola obsažena.

V praktické části pak najdeme samotný glosář, který je předmětem práce. K excerpce hesel do glosáře sloužily jak internetové zdroje s weby o vaření, tak i knižní zdroje, kuchařské knihy. Všechny tyto zdroje jsou uvedeny v bibliografii na konci práce. Glosář byl sestavován pro potřeby jak překladatelů z této oblasti, tak i pro využití laiky, kteří se zajímají o tuto oblast, avšak nemají tak dobrou znalost ruského jazyka. Proto v glosáři najdeme i základní slovíčka, která by jim při čtení receptů a textů z této oblasti mohla pomoci.

Teoretické informace ke zkoumané oblasti jsem čerpala zejména z lexikografických a lexikologických odborných prací ruské a české provenience,

např. autorů F. Čermáka, P. Hausera, V. Jílka, B. Poštolkové, V. Vinogradova. Pracovala jsem především metodou excerpční a kompilační.

Je mi známo, že slovníky k této tematické oblasti již existují, avšak mnou sestavený glosář obsahuje také ruský kontext, který může být velice nápomocný správnému pochopení daného výrazu.

Ještě bych zde ráda zmínila, proč jsem si vybrala právě toto téma. Zajímám se o různé recepty a ráda zkusím nové pokrmy, a jelikož studuji ruský obor, tak se také zajímám o ruskou národnost, její zvyky a také o ruskou kuchyni. Po několika přečtených receptech v ruském jazyce nastal problém. V mnoha receptech byly uvedeny výrazy, kterým jsem nerozuměla a ani pomocí internetu nepřeložila. Proto jsem se této problematice chtěla více věnovat.

1. LEXIKOGRAFIE

Cílem mé práce je sestavení překladového glosáře, proto bych tuto kapitolu ráda věnovala lexikografii.

Jde o část jazykovědy (aplikovaná lingvistická disciplína), která se zabývá teoretickou i praktickou stránkou při tvoření slovníků. Praktická část se týká umění sestavování, psaní a editace slovníků. Teoretická lexikografie se zabývá analýzou a popisem sémantiky, vztahů v rámci slovní zásoby jazyka. Každý jednotlivý typ slovníku vyžaduje specifické teoretické, lingvistické i mimolingvistické poznávací nároky. Lexikografii lze také nazvat naukou o lexikální zásobě nebo slovníkářstvím. (Čermák, Blatná, 1995:20)

Základem pro lexikografii je lexikologie, lingvistická disciplína, jejímž předmětem zkoumání je slovní zásoba, lexikální význam, vztahy mezi jednotlivými slovy a expresivita. Naopak cílem lexikografie je sestavení určitého slovníku. (Filipec, Čermák, 1985:31)

1.1 HISTORIE LEXIKOGRAFIE

Za počátky zrodu české lexikografie lze považovat 13. -15. století. Slovník v podobě, jak jej známe dnes, měl své předchůdce, za které lze považovat například vpisování překladových poznámek do cizojazyčných textů. Tyto poznámky nazýváme také glosy. V některých případech si autoři vybrali určité téma a vytvářeli soupisy slov, které byly později použity k vytvoření terminologických slovníčků dané oblasti.

K vytvoření abecedních slovníků přispěly například texty, zabývající se výkladem Písma svatého, dále také vokabuláře, sekvenciáře a další. Tato díla ovšem nelze považovat za opravdové slovníky, jelikož zde chybí pro slovníky specifické řazení a výstavba hesel (makrostruktura a mikrostruktura). Postupně však byla vypracována dvojí forma řazení - abecední a věcná. Za zmínku stojí také tvorba Bartoloměje z Chlumce, jehož díla se stala základním materiálem všech postupně vznikajících slovníků, v podstatě do doby národního obrození. V minulosti byl slovník výsledkem práce jednotlivce, v dnešní době jde o práci kolektivu lexikografů, ovlivněnou do značné míry rozvojem počítačových technologií. (Čermák, Blatná, 1995:16)

1.2 DĚLENÍ SLOVNÍKŮ

Typologií slovníků se zabývali mnozí lingvisté a právě z tohoto důvodu existuje hned několik klasifikací. V Rusku se jako první této problematice věnoval L. V. Ščerba. V jeho podání stály v protikladu encyklopedické slovníky a slovníky všeobecné, encyklopedické podávaly informaci o reáliích, všeobecné se zaměřovaly jen na slovní zásobu. Další dvojicí byly slovníky akademické a slovníky upevňující řečový úzus, nebo slovníky obsahující speciální slovní zásobu a ty, obsahující veškerou slovní zásobu. Pokud šlo o slovní zásobu jen jednoho jazyka, šlo o slovník výkladový, pokud obsahoval vícejazyčnou slovní zásobu, jednalo se o překladový slovník. Jako další protikladný pár lze uvést například slovník obecný a slovník ideologický. (Vinogradov, 1977:211)

Jak již bylo zmíněno, členění slovníků je mnoho, záleží na východisku a typu uživatele. Z českých zdrojů lze uvést klasifikaci z knihy Manuál lexikografie, kde dělení je následující:

- 1) Podle obsahu: encyklopedické, jazykové
 - 2) Jazykové (podle času): diachronní (historické, etymologické), synchronní
 - 3) Synchronní (podle jazyka): vícejazyčné/překladové (dvoujazyčné, vícejazyčné), jednojazyčné
 - 4) Jednojazyčné (na základě cíle): normativní (obv. školní), deskriptivní/vědecké
 - 5) Deskriptivní (dle uspořádání): jiné (retrogradní, frekvenční, věcné/tezaurové), alfabatické
 - 6) Alfabatické (podle oblasti): dílčí (individuální, sociálně stratifikované, geograficky stratifikované, oborové věcné, oborové jazykové), celonárodní
 - 7) Celonárodní (na základě východiska): onomaziologické (tezaurus/věcný, hyponymické, synonymické), sémaziologické (obecné – dílčí, ortografické-ortoepické)
 - 8) Podle média uložení: elektronické, knižní
- (Čermák, Blatná, 1995:11-12)

Pro lepší přehled uvedeme ještě jedno dělení a popis slovníků i od jiného českého autora. P. Hauser rozděluje slovníky do několika typů následovně:

- 1) Jazykové a naučné
- 2) Výkladové a překladové
- 3) Normativní a informativní
- 4) Abecední a věcné
- 5) Slovníky současného jazyka a minulých epoch
- 6) Velké, střední a malé slovníky
- 7) Speciální

(Hauser, 1980:98)

Překladové jsou nejčastěji dvojjazyčné, ale mohou být i více jazyčné. V těchto slovnících je uveden převod slova z jednoho jazyka do druhého. Výkladové slovníky vysvětlují význam slova. Naučné, neboli encyklopedické, objasňují význam slova, ale už se nezabývají stylistickou podobou, podávají uživateli určité poučení. Tyto slovníky zahrnují ze slovních druhů jen podstatná jména, zatímco jazykové zahrnují všechny slovní druhy. Mimo to se zabývají původem, gramatickou a lexikologickou podobou, etymologií a jinou charakteristikou.

P. Hauser dále popisuje rozdělení výkladových slovníků na normativní a informativní, kdy normativní se zaměřují na slovní zásobu daného období a informativní se snaží zachytit slovní zásobu v časovém průřezu. Dále je vydělení na slovníky abecední, které výrazy řadí podle formy, a na slovníky věcné, které slova řadí podle významu. Abecední řazení je nejobvyklejší, díky němu se uživatel může snadněji orientovat. Slovník současného jazyka můžeme charakterizovat jako normativní na rozdíl od slovníku minulých epoch, který zachycuje slovní zásobu delší doby. Podle rozsahu také dělíme slovníky na velké, střední a malé. Posledním dělením, které P. Hauser uvádí, je dělení speciálních slovníků na dialektické, zachycující zpravidla nářečí; etymologické, které vysvětlují původ slov; slovník místních jmen; terminologické slovníky, které obsahují termíny určité oblasti; slovník synonym, antonym a homonym; pravopisné slovníky; frekvenční, které uvádějí údaje o výskytu slov a nakonec slovníky retrogradní, které řadí slova od jejich konce. (Hauser, 1980:99-100)

1.3 PŘEKLADOVÉ SLOVNÍKY

Ještě bych se ráda blíže věnovala rozdělení překladových slovníků, protože o tento typ jde i v mé práci. Tento typ slovníků můžeme rozdělit podle rozsahu, nebo podle jazyka slovníku.

Na základě rozsahu můžeme vydělit malé slovníky, které obsahují okolo 15 tisíc slov týkajících se základní slovní zásoby, nebo střední slovníky, mající od 30 do 50 tisíc slov. Střední slovníky obsahují jak aktivní, tak i pasivní slovní zásobu. Je zde zahrnuta gramatika nebo například i nepravidelné stupňování. Velké slovníky zahrnují více než 80 tisíc výrazů. V těchto slovnících najdeme například i přísloví nebo ustálená slovní spojení. Glosář, oproti tomuto slovníku, je velice krátký a zpravidla bývá připojen k odbornému textu. Existují také slovníky terminologie nebo názvosloví. Dalším typem jsou odborné slovníky, které obsahují slovní zásobu z určitého oboru, ve větší míře je zde obsažena terminologie. Posledním možným vydělením podle rozsahu jsou počítačové slovníky. Ty mohou obsahovat nekonečně mnoho výrazů, což je jejich velikou výhodou.

Druhou kategorií dělení je jazyk slovníku. Mezi nejčastější můžeme zařadit slovníky anglické, německé, francouzské. Hojně užívané jsou také slovníky latiny, čínštiny nebo španělštiny. (Čermák, Blatná, 1995:233)

1.4 LEXIKOGRAFICKÝ PROJEKT

Pro objasnění podstaty tzv. lexikografického projektu byla výchozí publikace F. Čermáka a R. Blatné. Tito autoři uvádí, že lexikografickým projektem nazýváme soubor činností, které jsou potřeba k vydání slovníku. Můžeme zde vyčlenit několik etap, mezi které patří: určení postupu v projektu, shromažďování materiálu, výběr, struktura a uspořádání hesel, aktualizace slovníku.

Při určování postupu je třeba se zaměřit na několik aspektů. Je třeba si stanovit budoucího uživatele slovníku, prameny, odkud budou čerpány lexikální jednotky, typ slovníku, jeho pokrytí, jestli chceme, aby náš slovník obsahoval obecný jazyk, speciální terminologii. Dalším aspektem je velikost slovníku, půjde-li o standardní vydání, stručné nebo kapesní.

Autoři vydělují několik skupin budoucích uživatelů slovníku. První skupinu tvoří novináři, spisovatelé a vysokoškolská populace, pro které je třeba obsáhlých a podrobných slovníků. Do druhé skupiny patří obyčejný dospělý člověk, který slovník užívá například ve volném čase podle zájmu. Z tohoto důvodu si vystačí s obecnými slovníky malého nebo středního rozsahu. Do další skupiny se řadí žáci, kteří se ke slovníkům obrací při přípravě na samostatnou práci, nebo je využívají v hodině. Dále jde o skupinu uživatelů cizího jazyka a pro jejich potřeby nejvíce vyhovují dvoujazyčné překladové slovníky.

Slovník není vyčerpávajícím dílem, nýbrž výběrem informací podle určité typologie. Překladový slovník by měl vytvářet rodilý mluvčí a při překladu hesel by měl lexikograf dodržet co nejpřesněji význam daného slova, který zajistí uvedením kontextu či příkladů. Hesla by měla vyhovovat typu uživatele a také typu slovníku. Dále se uvádí, že do slovníku by se neměla vybírat hesla užívaná zřídka nebo dobově omezená, ale lexikograf by se měl zaměřit na více frekventovaná a současná slova. Slovník obsahuje makrostrukturu hesel lexémů daného jazyka a podává v mikrostrukturách sémiotickou, systémově i komunikačně orientovanou informaci jeho uživateli. Slovníky jsou většinou určeny uživatelům s různými jazykovými schopnostmi, zájmy, mluvčím daného jazyka i cizincům. (Čermák, Blatná, 1995:211-234)

1.5 MAKROSTRUKTURA

Makrostrukturu slovníku tvoří uspořádání hesel – abecední, věcné nebo kombinované. V širším pohledu se k makrostrukturuře řadí také předmluva, přílohy či tabulky. Ve zvláštní příloze pak mohou být uvedeny značky či zkratky, avšak mohou se řadit i do makrostruktury.

Makrostrukturu také dále definuje F. Čermák, který uvádí, že hesla by měla být smysluplně a jednoznačně uspořádána do celku, v kterém by mělo jít rychle a spolehlivě hledat. (Čermák, Blatná, 1995:236)

Podle Svénsena makrostruktura vymezuje vztahy a pořadí mezi jednotlivými hesly, která se nacházejí v seznamu. Slovník pak obsahuje oba typy makrostruktury, jak alfabetskou, která je založena na řazení abecedním, tak systematickou, kdy jsou hesla

řazena tematicky či systematicky. Nejčastěji je však užívána alfabetská makrostruktura, pro uživatele jednodušší na orientaci. (Svénsen, 2009:368)

Glosář vytvořený v této práci se řadí mezi tematické překladové slovníky, řazené abecedně podle výchozího jazyka. Pomocí makrostruktury rozlišujeme jednotlivé řádky a sloupce. Každý řádek obsahuje výchozí jednotku a její ekvivalent v cílovém jazyce, doplněný o kontext. V následujícím příkladu můžeme vidět již zmíněné řádky, obsahující excerpovaná hesla.

Ruský výraz	Český překlad	Kontext
Баранина	Skopové maso	Суп из баранины
Батон	Veka	Батон весом около 600 г.
Бедро	Kýta	Куриные бедра с корочкой
Бекон	Slanina	Колбаски с ароматом бекона
Белок	Vaječný bílek	Добавить белок яйца

Z pohledu makrostruktury je glosář dále dělen na sloupce, kdy první sloupec obsahuje excerpované pojmy, seřazení podle ruské abecedy. Tyto pojmy jsou uváděny v základní formě - slovesa v infinitivu a přídavná jména jsou uváděny v mužském rodě. Podstatná jména se vyskytují v různých tvarech, jak v jednotném, tak v množném čísle a také v různých pádech. Všechna hesla byla vypsána z výchozího jazyka.

Druhý sloupec obsahuje ekvivalent ruských gastronomických pojmů v cílovém jazyce. Překlad byl proveden na základě kontextu a byly také užívány internetové slovníky, výkladové slovníky a k překladu také sloužily internetové portály o vaření.

Třetí a také poslední sloupec uvádí ruský kontext. Ten lépe zachycuje význam daného slova a překlad je díky němu přesnější. Uživatel glosáře pak může lépe zachytit a rozpoznat daný pojem.

U odborné terminologie můžeme často najít víceslovné pojmenování. Hesla jsou v takovém případě substantiva nebo také víceslovná pojmenování, kde se substantivum označuje jako nejvýše řídicí člen. (Čermák, Blatná, 1995:146).

1.6 MIKROSTRUKTURA

Mikrostrukturou slovníku rozumíme vnitřní stavbu hesla. Mikrostruktura spojuje různé roviny, mezi takové patří např. rovina fonologická, stylistická, gramatická, pragmatická, sémantická atd. Údaje o heslech by měly být seřazeny ekonomicky a v ustáleném pořadí za pomoci nejrůznějších zkratků či typografických znaků, mezi které jsou řazeny interpunkce, závorky, odkazy, odlišující písmena apod. Na tyto údaje jsou pak navázány údaje pravopisné, výslovnostní údaje (uváděné v hranatých závorkách) nebo případně údaje určující původ.

Mezi prvky mikrostruktury řadíme heslovou formu. Jde o první část hesla, která slouží k jeho identifikaci a pro vymezení mezi ostatními hesly. Heslové slovo bývá nejčastěji zvýrazněno pomocí tučného písma. Dalším prvkem jsou gramatické údaje, které lze dělit na explicitní a implicitní. Gramatická informace u podstatných jmen obsahuje nejčastěji uvedení rodu, pádu, čísla nebo skloňování. U sloves jde pak o osobu, číslo nebo čas a gramatická informace u přídavných jmen označuje stupeň. Dalším důležitým prvkem je definice významu. Pokud jde o mnohoznačnou lexikální jednotku, tak tento proces zahrnuje vyloučení všech významů této jednotky, tento postup vyžaduje od lexikografů také výbornou znalost určitých sémantických teorií. Jedním z cílů sémantiky je vytvoření rozdílu mezi polysémií a homonymií. K homonymům řadíme ty výrazy, které mají shodný vnější tvar, kdežto polysémií označujeme jako podobnost mezi významy. Velmi důležitý prvek struktury hesla je také jeho významová definice. Slovníky jsou tvořeny právě z toho důvodu, aby si v nich uživatel mohl najít význam požadovaného slova. Proces definice hesla je velmi složitý především v případě, kdy se jedná o mnohoznačné lexikální jednotky a lexikograf tak musí vyloučit všechny významy dané jednotky a poté ji správně uspořádat v heslové stati. (Čermák, Blatná, 1995:23)

O polysémií hovoří také Čermák a uvádí, že jde o případ, kdy je na daný lexém navázáno více významů a mezi těmito významy existuje určitá podobnost. Homonymie je naopak shoda dvou a více lexémů navzájem si podobných, avšak jen formálně, z hlediska funkčního nebo sémantického spolu nemají nic společného. (Čermák, 2010:261)

Polysémii dále definuje I. S. Lutovinova. Ta uvádí, že s tímto jevem se setkáváme při analýze slov velice často a jak již bylo zmíněno, ze všech významů je třeba pečlivě vybrat právě ten, který se, v našem případě, týká gastronomie. (Lutovinova, 1997:4)

Příkladem tohoto jevu může být sloveso *взойти*. Nejen u tohoto slova je uváděno mnoho významů, avšak pro gastronomický kontext je vhodný jen jeden. Jsou uváděny různé překlady - vyjít, vylézt, vyrůst nebo vzklíčit. Jediný vhodný překlad v gastronomickém kontextu je však slovo vzejít. V receptech je tento pojem spojován s těstem.

Jako další příklad uvedeme sloveso *топить*. Stejně jako u předchozího slova, i zde můžeme dohledat několik významů. Sloveso je možné přeložit jako např. topit, tavit, rozpouštět, vytápět atd. Zde však bylo zapotřebí vybrat překlad vařit (převařovat).

2. TERMINOLOGIE

Terminologii označujeme také jako odborné názvosloví a definujeme ji jako souhrn odborných názvů a termínů určitého oboru. Každý obor má svoji typickou terminologii a pro zvládnutí daného oboru se předpokládá znalost terminologie. Podle oboru pak rozlišujeme např. terminologii technických oborů, historickou, gastronomickou, jazykovědnou. (Poštolková, 1983:11)

Terminologie je rozsáhlá podmnožina lexikální zásoby vedle lexikální zásoby běžné. Její součástí je termín, jakožto odborné pojmenování s přesným jednoznačným významem. (Blatná, Čermák, 1995:21)

2.1 TERMÍNY

Termín je lexikální jednotkou, která slouží odbornému vyjádření s přesným významem, bez citového zabarvení. Termíny představují hlavní část odborného stylu a měly by být jednoznačné, přesné, ustálené, neexpresivní a měly by poskytovat možnost dalšího tvoření. (V. Jílek 2000:5)

„Termíny bývají zpravidla jednoznačné, na kontextu nejsou závislé a dá se jich užívat i izolovaně“ (Poštolková, 1983:24)

Do spisovného jazyka se většinou odborné názvosloví zahrnuje, avšak existuje i názor, že termíny patří do slovní zásoby vědeckého jazyka a považují se za samostatnou složku uvnitř spisovného lexika.

B. Poštolková dále uvádí, že se termíny nejčastěji užívají v rámci jednoho odvětví. Výjimečně se však můžeme setkat s užitím téže podoby termínů v různých odvětvích. Příkladem může být termín asimilace, kde se význam liší podle toho, v jakém oboru je užíván (přírodní vědy, jazykověda apod.). Tento jev označujeme jako terminologická homonyma. Jako termín označujeme slovo, které bylo vytvořeno zvlášť pro daný obor (např. okvětí v botanice) nebo slovo, pro které byl terminologický význam v určitém oboru vymezen (např. částice v jazykovědě a ve fyzice nese jiný význam). Velmi diskutovanou otázkou je také označení termín a netermín. Někteří lingvisté

rozlišují termín jako pojmenování pojmu, kdežto netermín jako pojmenování věci.
(Poštolková, 1983: 25-35)

Podle M. Čechové je pro pochopení termínu potřeba vzdělání v daném oboru, nebo alespoň zkušenosti. (Čechová, 2003:185)

V poslední době se často užívá pojem determinologizace. Jde o to, že význam termínu ztrácí určitost, přestává být jednoznačný a přesný a jak bylo již výše uvedeno, právě jednoznačnost a přesnost jsou pro termín typické. S tím souvisí přesun termínu do jiné roviny, například hovorové nebo publicistické. Setkáváme se s tím u slov, jako jsou trend, model, které bývaly termíny, avšak dnes se s nimi setkáváme i v publicistickém stylu. (Jedlička, 1970: 66)

2.2 VLASTNOSTI TERMÍNŮ

Jak již bylo zmíněno, na termíny se kladou určité požadavky, mezi které patří následující: jednoznačnost, přesnost, nosnost, neexpresivnost, ustálenost, systémovost, motivovanost, soustavnost, popisnost. Největší důraz je však kladen na jednoznačnost, díky níž je zajištěna maximální určitost vyjadřování.

Ustálenost termínu nelze chápat jako jeho neměnnost. Ustálenost je třeba brát relativně, jelikož změní-li se poznání jevu, tak termín nebude nadále obsahově vyhovovat. (Karlík, 2002:488)

Při vytváření termínů je třeba zohlednit to, že termín nemá pouze pojmenovávat, ale i vymezovat. Často se setkáváme s vytvářením příliš dlouhých, těžko pochopitelných termínů. Požadavek přesnosti vede k tomu, že se tyto termíny zkracují. (Žváček, 1995:15)

I. Svincova vyděluje následující pravidla: fixace významu, přesnost a jednoznačnost termínu a měl by být bez synonym a systematický. Dále vlastnosti jako krátkost a také to, že termín by neměl být zastaralý. (Svincova, 2004:34-36)

Synonymní termíny není příliš vhodné užívat, avšak své uplatnění najdou například v mezinárodní sféře, při užívání zkrácených podob oficiálních termínů.
(Čechová, 2003:187)

2.3 TVOŘENÍ TERMÍNŮ

Existuje několik způsobů tvoření termínů. Prvním z nich je morfologické tvoření. Zde můžeme vytvářet termíny pomocí derivace (odvozováním), v hojné míře tvořeny sufixací, prefixací nebo pomocí předpon a přípon současně. Vznikají také různé složeniny (např. velkoobchod) a také zkratková slova tvořená abreviací (zkracováním).

Další možností je syntaktické tvoření, kde se jedná o terminologická sousloví, která mohou být zaměněna jednoslovným pojmem, nebo sémantické tvoření, kdy je zpřesňován význam běžných slov.

Termíny vznikají především přejímáním z cizích jazyků. Velmi často jsou přejímána slova z italštiny, francouzštiny (oblast módy, gastronomie), angličtiny. (Žaža, 1999:30)

2.4 PŘEKLAD TERMÍNŮ

Překlad termínů je mezi lingvisty často diskutované téma. J. Horecký zdůrazňuje, že termíny by se měly zásadně substituovat, což je možné jen v případě, mají-li oba jazyky vybudovaný systém termínů daného odvětví. (Horecký In: Gromová, 2007:56)

Pokud se při překladu zvolí jiný způsob než substituce, tak je třeba, aby se překladatel zaměřil např. i na sémantickou úroveň nebo na formální znění.

S problematikou překladu terminologie se setkáváme především u odborného textu. Překlad termínů by se neměl brát na lehkou váhu, protože „jednomu termínu v jazyce originálu může odpovídat podrobnější rozlišení v jazyce překladu a vice versa“. (Knittlová 2010:205)

Z. Vychodilová ve své publikaci uvádí, že při adekvátním překladu termínů je třeba dodržovat následující pravidla:

- je třeba, aby byl zajištěn překlad každého termínu zvlášť v daném textu
- každý překládaný termín se musí přezkoumat v terminologii výchozího i cílového jazyka
- musí se brát v potaz rozdíly v termínech, vznikající specifickým předáním informace v každém z jazyků (výchozím i cílovém)

(Vychodilová, 2013:66)

Z. Vychodilová také uvádí různé způsoby překladu termínu:

- pomocí substituce: tato možnost se využívá v případě, kdy termín má v cílovém jazyce ekvivalent (např. интерфейс - rozhraní)
- přidáním nového významu: slovu nebo slovnímu spojení se v daném jazyce přidá nový význam
- užití sémantického kalkování: tento způsob lze použít v případě, kdy struktura termínu vytvořeného ve výchozím jazyce odpovídá normám výchozího jazyka a naopak. Např. high sticking - hra vysokou holí
- pomocí strukturního kalku: zde se struktura lexikální jednotky při překladu přejímá společně s danou jednotkou. Např. viewer - prohlížeč
- za pomoci přejímání: způsob překladu, při kterém je přejímána sémantika, struktura i forma termínu. Např. domaine - doména
- opisný překlad: využívá se nejčastěji při překladu bezekvivalentních termínů vyjadřujících realie země.
- generalizace a konkretizace: потенциальный барьер - potential energy barrier (příklad konkretizace)

(Vychodilová, 2013:66-67)

2.5 BEZEKVIVALENTNÍ LEXIKUM

Při překladu se poměrně často setkáváme s pojmem bezekvivalentní lexikum. U tohoto jevu jde o problematiku nepřeložitelnosti, kdy daný výraz v cizím jazyce nemá odpovídající ekvivalent v cílovém jazyce. Na tento problém často narážíme u reálií, což jsou slova označující specifika dané kultury, slovní spojení, pojmenování typická pro danou zemi. Dále to také bývají vlastní jména, názvy organizací apod. V ruském jazyce se s tímto jevem setkáváme například u názvů spojených s pravoslavím nebo u lingvistického názvosloví. (Žváček, 1995:29)

V případě překladu bezekvivalentního lexika můžeme postupovat několika způsoby:

- 1) transliterace a transkripce
- 2) kalkování
- 3) opisný, vysvětlující překlad
- 4) přibližný překlad
- 5) vytvoření nového výrazu

Transkripce a transliterace jsou lexikální transformace. Při použití transkripce se postupuje tak, že dané slovo nebo slovní spojení přepíšeme do cílového jazyka pomocí fonetického přepisu, tj. reprodukcí pomocí zvukové podoby. Transliterace spočívá v přepisu na základě grafické podoby, tj. písmeno za písmeno. U kalkování jde o doslovný překlad morfémů výchozí jednotky. Kalky mohou být slovotvorné (překlad slovotvorných částí), frazeologické (zde se užívá rozložení slovesné vazby, ty jsou synonymní se slovesy jednoslovnými), může jít o hybridní slova nebo o sémantické kalky.

Zvolíme-li postup přibližného překladu, snažíme se o nalezení nejbližšího výrazu v cílovém jazyce, avšak přeložená podoba se nemusí shodovat ve všech rysech. Poslední možností, jak lze přeložit bezekvivalentní lexikum, je vytvoření neologismu, tedy nového výrazu. (Jílek, 2000:8-9)

S pojmem bezekvivalentní jednotka souvisí také snaha o stálé doplňování termínů v daném jazyce. Proto by se měl překladatel co nejčastěji obeznámit s novými termíny a osvojit si je. Nejprve jsou nové pojmy vysvětlovány a postupem času jsou brány jako samozřejmé. (Kufnerová, 1994:93)

Při tvorbě glosáře jsem narazila například na slovo ГОТОВНОСТЬ, které nemá ekvivalent v českém jazyce a bylo třeba využít možnost opisného překladu.

2.7 PŘEKLAD ZKRATEK NÁZVŮ MĚRNÝCH JEDNOTEK

V ruských receptech je uváděna spousta zkratk, se kterými si nerodilý mluvčí nemusí umět poradit, a právě z tohoto důvodu se tato část práce bude věnovat problematice překladu zkratk měrných jednotek.

Názvy měrných jednotek označující hmotnost, objem, obsah se vyznačují určitými vlastnostmi. Většinu názvů měrných jednotek můžeme pro cizí jazyk označit jako termín.

Pro překlad ruských receptů je zapotřebí znát ruské zkratky a jejich přesné vyjádření v cílovém jazyce, tedy v našem případě v češtině. Je třeba znát jejich konkrétní objem, hmotnost atd. Ruština využívá jednak měrné jednotky, jako například gram, litr,

mililitr, které jsou běžně známé. Používá také ovšem zkratky méně známých měrných jednotek. Příkladem může být zkratka polévkové lžíce, čajové lžičky.

Všechny tyto zkratky, známé i méně známe, jsou uvedeny v následující tabulce:

Ruská zkratka		Český překlad
Ч. л.	Чайная ложка	Čajová lžička
Ст. л.	Столовая ложка	Polévková lžíce
Мл	Миллилитр	Mililitr
Г	Грамм	Gram
Л	Литр	Litr
Пак.	Пакетик	Sáček
К.	Капля	Kapka
Шт.	Штука (картофеля)	Kus

Чайная ложка – čajová lžička. Jde o velice častý způsob odměřování menšího množství surovin, jako například koření nebo oleje. Objem této lžičky je 5 ml. V češtině se setkáváme nejčastěji jen s výrazem lžička z toho důvodu, že český jazyk je schopen rozlišit pomocí zdobněliny lžíci a lžičku.

Столовая ложка – polévková lžíce je další častou užívanou měrnou jednotkou v gastronomii. V českém jazyce se setkáváme nejčastěji pouze s výrazem lžíce, spojení polévková lžíce se v českých receptech neobjevuje tak často. Objem lžíce činí 18 ml a její pomocí odměřujeme mléko, vodu, cukr, sůl a jiné suroviny. V ruských receptech se ještě setkáváme s výrazy jako vrchovatá nebo zarovnaná lžíce (i v případě čajové lžičky). V tomto případě může být v receptu uvedeno, o jaký typ se jedná, pokud však není uvedeno, jedná se o vrchovatou lžíci. Odměřování surovin lžící je každému čtenáři dobře známo. V receptech jsem se setkala s následujícími jevy (obdobné příklady slouží i v případě užití čajové lžičky):

Тушить с добавлением 2 – 3 ст. ложек масла

Добавить 2 ст. ложки теплого молока

Обжарить 2 ст. ложки масла с 2 ст. ложками муки

Положить в тарелку 2 ст. ложки взбитых сливок

4. KOMENTÁŘ KE GLOSÁŘI

Glosář v této práci se řadí mezi překladové slovníky a výrazy (lexémy) v něm jsou uspořádány dle ruské abecedy (А – Я). Jedná se o glosář z toho důvodu, že v něm nejsou obsaženy gramatické aspekty, jako např. rod či skloňování. Glosář se však řadí mezi tematické překladové slovníky a absence gramatických údajů nijak vážně neovlivní schopnost předat uživateli informaci o gastronomických výrazech a jejich překladu. Hesla jsou vybrána na základě četby ruských receptů, ať už na internetu, nebo v tištěných kuchařských knihách, a předpokládáme alespoň základní znalost ruského jazyka uživatelů našeho slovníku.

Pro následující glosář byla zvolena forma tabulky, která je přehlednější a v elektronické podobě můžeme snadno vyhledat požadované slovo. Glosář je rozdělen na 3 sloupce, kdy první představuje heslo ve výchozím jazyce, v druhém sloupci najdeme český překlad a třetí uvádí ruský kontext. Excerpované pojmy uvádíme v základním tvaru.

V glosáři jsou uvedena slovesa přípravy pokrmů, uvedeny jsou také příklady kuchyňského náčiní, zastoupeny jsou zde i ovoce a zelenina, jak známé tak i méně známější suroviny. Dále zde najdeme názvy pokrmů, ať už ruských, tak i českých. Při překladu slov jsem se často setkala s tím, že pro jeden výraz v češtině existuje více výrazů v ruštině. V tomto případě bylo velmi důležité vybrat právě ten výraz, který je vhodný pro gastronomický kontext.

Při excerpci hesel pro náš glosář jsem se velice často setkávala s gastronomickou terminologií, bez jejíž znalosti se při překladu textů a receptů neobejdeme. Proto bude tento komentář věnován právě terminologii z této oblasti a především přejímání slov z jiných jazyků (заимствование слов).

Ve slovníku se nachází spousta přejatých slov, a jak již bylo zmíněno, přejímání je důležitou částí rozvoje jazyka a jde o proces, díky kterému se usazují a objevují nové cizojazyčné elementy, může jít o celá slova, prefixy, sufixy a další. Můžeme zde najít čistě ruská slova, ale také slova cizího původu, přejatá z latiny, řečtiny, němčiny a především také z francouzštiny a itaštiny. Z řečtiny byla přejata slova jako лимон, сахар, уксус, свёкла, z latiny například мята, вино. Z francouzštiny pak базилик, бешамель, бульон, желатин, крем, маринад, мармелад, филе. Slova německého

původu jsou кольраби, шницель, шпик a anglický původ mají slova бекон, бифштекс, джем. Z polského jazyka jsou výrazy брюква, дуршлаг, петрушка a z italštiny pak майоран, макароны, помидор a další. Tyto příklady jsou jen ukázkou, ze kterých jazyků ruština přejímá, a pro určení původu sloužily etymologické slovníky.

V této části bych také ještě ráda poukázala na komplikaci, která se při překladu a výběru hesel do slovníku objevovala. Jde o rozdílnost českých a ruských předpon. V ruském jazyce se vyskytují předpony, které jsou stejné, nebo velmi podobné jako v češtině, avšak nelze použít doslovný překlad. Takto přeložené výrazy by pak pro češtinu nebyly přirozené.

Взболтать	Rozšlehat	Взболтать яйцо вилкой
Взойти	Nakynout	Дать опаре взойти
Замочить	Namočit	Замочить в воде фасоль
Запанировать	Obalit	Запанировать в муке
Измельчить	Rozdrtit, rozmělnit	Измельчить укроп
Накрыть	Přikrýt	Накрыть миску
Обсыпать	Posypat	Обсыпать мясо мукой
Отжать	Vымачать	Отжать помидоры
Поджарить	Osmážit	Поджарить на масле лук
Подсолить	Posolit, dosolit	Подсолить воду
Растворить	Rozpustit	Растворить в воде

Na těchto příkladech můžeme vidět rozdílnost ruských a českých prefixů, které mohou mást svou homonymií. Některé předpony se však v češtině vůbec nevyskytují a je důležité pro ně najít vhodný ekvivalent. Při překladu je třeba si dát na tyto předpony pozor a pečlivě je přeložit tak, aby uživatel slovníku dávaly smysl. Potíže tvořila také různorodost předpon u jednoho slovesa. Např. slovesa жарить nebo варить se v ruském jazyce vyskytují s různými předponami a bylo složité zachytit mezi nimi rozdíl.

5. GASTRONOMICKÝ GLOSÁŘ

Ruský výraz	Český překlad	Kontext
Абрикос	Meruňka	Удалить косточки из абрикосов
Антрекот	Roštěná	Антрекот с луком
Баба	Bábovka	Бабу вынуть из духовки
Базилик	Bazalka	Базиликом посыпать помидоры
Баклажан	Lilek	Баклажан вымыть и нарезать
Бальзамико	Balzamikový ocet	Сбрызнуть бальзамическим уксусом
Баранина	Skopové maso	Суп из баранины
Батон	Veka	Батон весом около 600 г.
Бедро	Kýta	Куриные бедра с корочкой
Бекон	Slanina	Колбаски с ароматом бекона
Белок	Vaječný bílek	Добавить белок яйца
Бешамель	Bešamel	Приготовить соус бешамель
Бифштекс	Biftek	Кровавый бифштекс
Бланшировать	Blanširovat	Бланшировать овощи
Ботва	Nať	Свекольная ботва
Бросить	Dát, vhodit	Бросить в воду кусочки мяса
Брынза	Brynza	Натереть брынзу
Брюква, корнеплод брюквы	Kedluben	Добавить нашинкованную брюкву
Буженина	Veřřová pečeň	Выпекать буженину
Букет	Aroma, buket	Букет вина

Бульон говяжий бульон куриный бульон рыбный бульон	Vývar hovězí vývar drůbeží vývar rybí vývar	Варить бульон несколько часов
В мундире	Ve slupce	Картофель в мундире
Ванилин	Vanilin	Положить в компот ванилин
Варенье	Zavařenina	Мандариновое варенье
Варить	Vařit	Продолжать варить
Варка	Vaření	Окончание варки
Вдоль	Podélně	Разрезать яйца вдоль
Венчик	Metlička	Взбить венчиком
Вермишель	Vlasové nudle	Суп с вермишелью
Веточка	Snítka	Веточка петрушки
Ветчина	Šunka	Нарезать ветчину кубиками
Взбитые сливки	Šlehačka	Положить в тарелки взбитые сливки
Взбить	Našlehat	Взбить сливки
Взболтать	Rozšlehat	Взболтать яйцо вилкой
Взойти	Nakynout	Дать опаре взойти
Вид	Podoba	Сырой вид
Вино	Víno	Седло косули в вине
Вкус	Chuť	Добавить по вкусу
Влить	Nalít	Влить несколько ложек воды
Водяная баня	Vodní lázeň	Подогреть на водяной бане
Воздушный	Nadýchaný	Воздушная пена
Вскипеть	Začít vřít	Дать вскипеть суп
Вскипятить	Dovést (k varu)	Воду Syn. Довести до кипения
Всплыть	Vyplavat	Всплыть на поверхность

Всходить	Kynout	Оставить всходить
Всыпать	Dát, vsypat	В бульон всыпать манную крупу
Выбить	Vyšlehat	Выбить гладкое пюре
Выбросить	Odstranit (pecky)	Выбросить косточки
Выдавить	Vymačkat, vylisovat	Выдавить смесь
Выжатый	Vymačkaný	Отходы от выжатой свеклы
Выкипание	Vyvařit	Вода на выкипание
Выложить	Dát	Мясо выложить в соус
Вымочить	Vylouhovat, vymočit	Вымочить в холодной воде
Вымыть	Omýt	Вымыть грибы
Вынуть	Vymout	Вынуть из воды
Выпекать	Péct	Выпекать в духовке
Выпечь	Upéct	Выпечь из теста блины
Выпотрошить	Vykuchat	Выпотрошить курицу
Выпустить	Dát, vypustit	В молоко выпустить яйцо
Вырезать	Vyříznout	Вырезать кочерыжку
Вырезка	Svíčková	Говяжья вырезка
Вытереть	Otřít	Курицу вытереть насухо
Вязкий	Lepkavý	Вязкая каша
Гарнир	Příloha, obloha	На гарнир подавать картофель
Гвоздика	Hřebíček	Свиной окорок с гвоздикой
Геркулес	Ovesné vločky	Геркулес засыпать в воду
Говядина	Hovězí	Отварная говядина
Горка	Kopeček	Выложить горкой
Горошина	Kulička, zrnko	Горошина перца
Горчица	Hořčice	Домашняя горчица
Горький	Hořký	Горький шоколад
Горьковатый	Nahořklý	Горьковатый вкус

Горячий	Horký, vařící	Залить горячим бульоном
Готовность	Stav, kdy je jídlo připraveno ke konzumaci, „dovařenost“	Варить до готовности Определить готовность мяса
Гренка	Kruton	Подавать суп с гренками
Гречка	Pohanka	Салат с гречкой
Грудинка	Prsa (kuřecí)	Нарезать кубиками грудинку
Гуляш	Guláš	Гуляш из дичи
Густота	Hustota	Варить до густоты
Гусь	Husa	Выпотрошить тушку гуся
Джем	Marmeláda	Баночка джема
Дичь	Zvěřina	Можно приготовить из дичи
Добавить добавить по вкусу	Přidat přidat podle chuti	Добавить соль Добавить по вкусу специи
Доварить	Dovařit	Доварить на слабом огне
Доливать	Dolévat	Доливать водой
Дольки	Plátky, měsíčky	Дольки помидоров
Драник	Bramborák, bramborové placky	Картофельные драники
Дрожжевой	Kynuté (těsto)	Дрожжевое тесто
Дрожжи	Kvasnice	Дрожжи разводят молоком
Дуршлаг	Cedník	Процедить макароны через дуршлаг
Душистый перец	Nové koření	Положить в борщ душистый перец
Жарить	Smažit	Жарить печень
Жаркое	Pečeně	Жаркое из говядины
Желатин	Želatina	Желатин для печения
Желток	Žloutek	Заправить желтками
Жидкий	Řídký, tekutý	Жидкая каша

Жир животный жир растительный жир рыбный жир	Tuk živočišný tuk rostlinný tuk rybí tuk	Мясо без жира Добавить растительный жир
Жирный	Tučný	Жирное мясо
Заварить	Zalít, spařit	Заварить молоком
Заварной	Odpalovaný	Заварное тесто для клецек
Загустеть	Zhoustnout	Пока масса не загустеет
Закипеть	Přivést k varu	Дать закипеть супу
Закладывать	Dávat	Закладывать в кипящую воду
Закрывать	Přikrýt	Закрывать кастрюлю крышкой
Залить	Zalít	Залить соусом
Замачивать	Namáčet	Замачивать в воде
Замесить	Zadělat, uhníst	Замесить тесто
Замораживать	Zamrazovat	Замораживать фрукты
Замочить	Namočit	Замочить в воде фасоль
Запанировать	Obalit	Запанировать в муке
Запекать	Zapékat	Запекать птицу
Запечённый	Zapečený	Запеченный рис
Заполнить	Naplňit	Заполнить начинкой
Заправить	Dochutit, přidat	Заправить подсол. маслом
Заправка	Zálivka	Заправка для салата
Засахаренный	Kandovaný	Засахаренный мед
Застывать	Tuhnout	Желе начинает застывать
Застыть	Ztuhnout	Масса застыла
Засыпать	Nasypat	Засыпать вермишель в воду
Зелень зелень петрушки	Nat' petrželová nat'	Посыпать зеленью петрушки
Золотистый	Zlatavý	До золотистого цвета
Зубчик	Stroužek	Зубчик чеснока

Измельчить	Rozdrtit, rozmělnit	Измельчить укроп
Икра	Kaviár, pomazánka	Икра луковая
Индейка	Krůta	Жарить индейку на масле
Испариться	Vyvařit	Чтобы часть бульона испарилась
Испечь	Upéct	Слегка испечь на плите
Истолочь	Roztlouct	Истолочь в ступке
Кабачок	Cuketa	Очистить от кожицы кабачок
Какао	Kakao	Просеять какао
Калёный	Pražený	Калёные орехи
Капуста белокочанная к. брюссельская к. краснокочанная к. кудрявая к. пекинская к. цветная к.	Kapusta, zelí bílé zelí růžičková kapusta červené zelí kapusta čínské zelí květák	Очистить белокочанную капусту
Карамель	Karamel	Залить яблоки карамелью
Карп	Karp	Почистить карпа
Карри	Kari	Добавить ложку карри
Картофель фри	Hranolky	Подать с картофелем фри
Картофельный	Bramborový	Картофельный суп
Каша геркулесовая каша гречневая каша овсяная каша пшённная каша манная каша	Kaše kaše z ovesných vloček pohanková kaše ovesná kaše jáhlová kaše krupicová kaše	Холодная каша Икра из манной каши
Квашеный	Kysaný	Квашеная капуста
Кефир	Keřir	Залить кефиром
Кипение	Var, vření	Варка при слабом кипении

Кипятить	Vařit	Кипятить несколько минут
Кипяток	Vařící voda	Варить в кипятке
Кисель	Želé	Кисель подавать в холодном виде
Кисловатый	Nakyslý	Кисловатый напиток
Кислый	Kyselý, kysaný	Кислый соус
Класть	Dávat	Класть в суп картофель
Клецки	Noky	Бульон с картофельными клецками
Клюква	Klikva, brusinka	Клюква в сахаре
Кнедик хлебный кнедик	Knedlík houskový knedlík	Кнедлики с начинкой
Кожура	Slupka, kůra	Кожура яблока
Колдун	Větší pelmeně	Бульон с колдунами
Комок	Hrudka	Размешать, чтобы не было комков
Компот	Kompot	Фруктовый компот
Консервированный	Konzervovaný, zavařený	Консер. горошек
Копчёный	Uzený	Копчёная свинина
Корейка	Krkovička	Копченая корейка
Коренья	Kořenová zelenina	В суп добавить коренья
Кориандр	Koriandr	Зелень кориандра
Корица	Skořice	Посыпать корицей
Корка	Kůrka	Хлеб без корки
Корнеплоды	Kořenová zelenina	Пряные корнеплоды
Корнишоны	Okurka nakladačka	Украсить корнишонами
Корочка	Kůrka	Румяная корочка
Котлета	Karbanátek, sekaná	Котлеты из баранины
Кочан	Hlávka	Очистить кочан капусты
Крахмал картофельный к. маисовый к.	Škrob bramborový kukuřičný	Всыпать крахмал

Креветки	Krevety	Переваренные креветки
Крем	Krém	Крем размешать с мукой
Крем-брюле	Crème brûlée	Десерт крем-брюле
Крепкий	Silný	Крепкий бульон
Крокеты	Krokety	Картофельные крокеты
Крошиться	Drobit, lámat se	Мясо не будет крошиться
Крошка	Drobení	Посыпать кондитерской крошкой
Крупа манная овсяная пшённая	Kroupy krupička ovesné jáhly	Сварить крупу
Крупно	Nahrubo	Крупно натертый
Крылышка	Křidýlka	Куриные крылышки
Крышка	Poklička	Накрыть крышкой
Крышка	Poklice	Варить при закрытой крышке
Курица	Kuřecí maso	Курицу разрезать на кусочки
Лавровый лист	Bobkový list	Положить лавровый лист
Лазанья	Lasagne	Лазанья с мясом
Лангет	Přírodní řízek	Обжарить посоленные лангеты
Лапша	Nudle	Засыпать в кастрюлю лапшу
Лепёшка	Placka	Раскатать из теста лепёшку
Лимонная кислота	Kyselina citronová	Заправить лимонной кислотой
Ложка столовая ложка чайная ложка	Lžice polévková lžice čajová lžička	Добавить сахар по столовой ложке
Лопатка	Plecko	Нарезать свиную лопатку

Лук репчатый л. шнитт-лук лук-порей лук-шалот	Cibule kuchyňská cibule pažitka pórek šalotka	Обжарить лук на масле Мелко нарезать репчатый лук
Лунка	Důlek	Сделать лунку в тесте и вливать туда яйца
Лущенный	Loupaný	Лущенный горох
Любисток	Libeček	Листья любистка
Майонез	Majonéza	Домашний майонез
Майоран	Majoránka	Сушеные листья майорана
Мак	Mák	Мак хорошо промыть
Макаронные изделия, Макароны	Těstoviny	Отваренные макароны
Макрель	Makrela	Замороженный макрель
Маргарин	Rostlinné máslo	Маргарин растереть с сахаром
Маринад	Marináda	Маринад для мяса
Маринованный	Nakládáný	Маринованные огурцы
Маскарпоне	Mascarpone (krémový sýr)	Сливочный сыр маскарпоне
Маслина	Oliva	Украсить блюдо маслинами
Масло оливковое м. подсолнечное м. растительное м. сливочное м.	Tuk, olej olivový olej slunečnicový olej rostlinný olej máslo	Добавить оливковое масло
Масса	Hmota	Сырная масса
Медленно	Pozvolna	Медленно обжарить
Мелко	Nadrobno	Мелко нарезать
Мешать	Míchat	Не переставая мешать

Молоко сгущённое ацидофильное сухое цельное/жирное обезжиренное	Mléko kondenzované acidofilní mléko v prášku plnotučné polotučné	В шарф добавить молоко
Молотый	Mletý	Молотая корица
Морская капуста	Mořské řasy	Маринованная морская капуста
Мука м. грубого помола м. среднего помола м. тонкого помола пшеничная м.	Mouka hrubá mouka polohrubá mouka hladká mouka pšeničná mouka	Муку поджарить с салом
Мутный	Zakalený	Мутный бульон
Мучная заправка	Jíška	Заправить суп мучной заправкой
Мягкость	Měkkost	Варить до мягкости
Мякиш	Střídka chleba	Нарезать мякиш батона
Мякоть	Dužina	Мякоть дыни
Мясорубка	Mlýnek na maso	Печенье из мясорубки
Мята	Máta	Свежая мята
Набухнуть	Nabobtnat	Пока желатин не набухнет
Наваристый	Hutný, mastný	Наваристый вид
Нагреть	Ohřát	Нагреть смесь
Накипь	Pěna, usazenina	Снимать накипь из бульона
Накрыть	Přikrýt	Накрыть миску
Нанести	Nanést, dát	На тесто нанести начинку из мака
Нанизать	Napíchat	Нанизать на шампуры
Наполнить	Naplnit	Наполнить половинки яиц

Нарезать нарезать дольками нарезать кольцами нар. кружочками нар. кусками нарезать кубиками нарезать кусочками нарезать ломтиками нарезать соломкой	Nakrájet na měsíčky na kolečka na kroužky na kousky na kostičky na kousíčky na plátky na nudličky	Нарезанный дольками картофель Лук нарезать тонкими кольцами Нарезать кружочками сосиски Нарезать яйцо кубиками Рыбу нарезать кусочками Нарезать соломкой морковь
Нарубить	Nasekat	Мелко нарубить
Настой	Nálev, výluh	Процедить настой
Настояться	Vyluhovat	Дать настояться
Натереть	Nastrouhat	Натереть на тёрке свеклу
Нафаршировать	Naplnit	Нафаршировать массой яйца
Начинить	Nadít	Начинить фаршем
Начинка	Nádivka	Начинка с маком
Нашинковать	Nakrouhat	Нашинковать капусту
Недолго	Krátce	Недолго поварить
Непрерывно	Stále	Непрерывно размешивая
Обваливать	Obalovat	Обваливать в муке
Обвалять	Obalit	Обвалять в сухарях
Обдать	Oblít, polít	Обдать кипятком
Обезжиренный	Odtučněný	Обезжиренный кефир
Обернуть	Zabalit	Обернуть фрукт тестом
Обжаренный	Osmažený	Обжаренный на жире лук
Обжарить	Osmažit, Opéct	Слегка обжарить на жире
Обмакнуть	Namočit, omočit	Обмакнуть ломтики в массу
Обмыть	Omyt	Обмыть мясо под холодной водой

Обработать	Zpracovat	Обработать куриные потроха
Обработка	Úprava, zpracování	Тепловая обработка
Образование золотистой карамели	Zkaramelizovat	
Обсыпать	Posypat	Обсыпать мясо мукой
Овсянка	Ovesné vločky	Промыть овсянку в холодной воде
Огонь медленный огонь слабый огонь	Oheň mírný oheň slabý, mírný	Варить бульон на слабом огне
Огурец	Okurka	Нашинкованные огурцы
Однообразный	Jednotlý	Однообразная масса
Однородная	Jednotvárný	Однородная масса
Окорок передний окорок	Kýta plecko	Копчёный окорок
Окрепнуть	Ztvrdnout	Когда желе окрепнет
Окрошка	Okroška (studená polévka)	Окрошка мясная
Оладьи	Lívance	Жарить оладьи на масле
Омлет	Omeleta	Омлет приготовить на сковороде
Опара	Kvásek	Приготовить опару
Опускаться	Ponořit se	Опускаться на дно кастрюли
Опустить	Ponořit	Опустить в воду
Осадок	Kal, pachuť	Осадок от грибов
Осетрина	Jeseteří maso	Запекать осетрину
Оставить	Nechat odležet	Оставить на пару минут
Острый	Ostrý, pálivý	Острый соус
Остудить	Vychladit, schladit	Остудить бульон
Остыть	Vychladnout	Дать каше остыть
Отбить	Naklepat	Отбить мясо
Отвар	Vývar	Овощной отвар

Отварить	Uvařit	Отварить яйцо
Отварной	Vařený	Отварной картофель
Отдельно	Zvlášť	Отдельно потушить на жире
Отжать	Vymačkat	Отжать помидоры
Откинуть	Dát	Откинуть на дуршлаг
Отлежать	Odležet	Оставить отлежать салат
Отрезать	Uřezat, ukrojit	Отрезать ботву свеклы
Отстояться	Sednout, usadit se	Дать отстояться
Отход	Odpad, zbytek	Рыбные отходы залить водой
Отцедить	Scedit	Отцедить помидоры
Охладить	Vychladit	Охладить до комнатной температуры
Очистить очистить от костей очистить от косточек	Očistit, Oloupat vykostit vypeckovat	Очистить картофель Очистить рыбу от костей
Очищенный	Oloupaný	Стручки очищенного от зерен сладкого перца
Ошеек	Krkovice	Свиной ошеек
Ошпарить	Sprařit	Ошпарить кипятком
Панировочные сухари	Strouhanka	
Пассеровка	Jíška	Добавить мучную пассеровку
Пена	Pěna	До образования пены
Пена	Šum	Удалить пену
Перебрать	Přebrat	Перебрать крупы
Переварить	Rozvařit	Переварить мясо
Пережарить	Spálit, přepálit	Пережарить котлеты
Перемешать	Zamíchat	Перемешать с сахаром
Перемолоть	Semlít	Перемолоть в порошок
Перенести	Přenést	Перенести на противень

Пересыпать	Prosypat, proložit	Пересыпать перцем и солью
Перец красный перец горький перец	Paprika sladká paprika pálivá paprika (chilli)	Фаршированный перец Посыпать перцем
Перец душистый горошком кайен чёрный	Pepeř nové koření pepeř celý kajenský pepeř pepeř černý	Добавить душистый перец
Периодически	Pravidelně	Периодически подливать жиром
Перловый	Kroupový	Перловый суп
Петрушка	Petržel	Петрушку мелко порезать
Печёный	Pečený	Печёный картофель
Печень гусиная печень	Játra husí játra	Пропустить печень через мясорубку
Пикантный	Pikantní	Пикантный соус
Пластинки	Plátky	Пластинки ветчины
Плётка	Blána, škráloup	Очистить от плёнки
Плита	Sporák	Снять с плиты
Плов	Rizoto	Плов с грибами
Побуреть	Zhnědnout	Зелень не должна побуреть
Поварить	Povařit	Поварить ещё 5 минут
Погрузить	Ponořit	Погрузить в воду
Подавать	Podávat, nosit	Подавать к столу
Подача	Servírování	Подача на стол
Подержать	Nechat	Подержать в холодной воде
Поджарить	O smažit	Поджарить на масле лук
Поджарка	Pečeně	Поджарка из свинины
Подкислить	Okyselit	Подкислить соком лимона

Подливать	Dolévat, podlívát	Подливать воду
Подливка	Omáčka	Подать с подливкой
Подлить	Podlít	Подлить вином
Подниматься	Kynout	Дрожжи поднимаются
Подняться	Nakynout	Дать тесту подняться
Подогреть	Přihřát	Подогреть суп
Подрумянить	Vypéci do zlatova	Подрумянить мясо
Подсоленный	Osolený	Подсоленная вода
Подсолить	Posolit, dosolit	Подсолить воду
Покипятить	Povařit	Покипятить бульон несколько минут
Полить	Polít	Полить соусом
Положить	Dát	Положить соль в воду
Полуготовность	Zpola hotový	Варить до полуготовности
Помешать	Promíchat	Слегка помешать
Помешивать	Promíchávat	Помешивать бульон и варить
Помидор	Rajče	Промыть а нарезать помидоры
Помыть	Oprat	Помыть мясо
Поперек	Napříč	Мясо разрезать поперек волокон
Поперчить	Opepřit	Ломтики мяса поперчить
Пополам	Napůl	Суп готовить пополам с водой
Порезать	Nakrájet	Капусту мелко порезать
Порошок для печения	Kupřicí prášek	Порошок смешать с мукой
Порубить	Posekat	Порубить ботву
Посолить	Osolit	Посолить готовое блюдо
Поставить	Dát, postavit	Поставить на холод суп

Постепенно	Postupně	Постепенно добавить масло
Постоять	Odstát	Дать постоять
Посыпать	Posypat	Посыпать мукой
Потемнеть	Ztmavnout	Шампиньоны могут потемнеть
Потроха	Droby	Сварить в воде потроха
Потушить	Podusit	Потушить лук
Почернеть	Ztmavnout	Баклажан может почернеть
Почистить	Oškrábat, oloupat	Почистить картофель
Пресный	Neslaný	Пресное тесто
Прибавить	Přidat	Прибавить яйцо
Привкус	Chuť	Горьковатый привкус
Пригореть	Připálit se	Молоко пригорело
Приготовить	Uvařit	Приготовить бульон
Приготовление	Příprava	Приготовление соуса
Придать форму	Vytvarovat	Придать форму ножом
Прилипнуть	Přilepit se	Прилипнуть ко дну кастрюли
Приправа	Koření	Добавить приправы
Приправить	Dochutit	Приправить по вкусу
Проварить	Povařit	Проварить при слабом кипении
Продукт	Produkt	Смешать продукты
Прокалывать	Propichovat	Прокалывать мясо чтобы определить готовность
Прокипятить	Nechat projít varem	Прокипятить овощи
Промесить	Prohníst	Промесить тесто
Промыть	Propláchnout	Промыть в холодной воде
Пропустить через мясорубку	Pomlít	Пропустить через мясорубку сельдь
Просеять	Přesít	Просеять муку

Простокваша	Kyška, kysané mléko	Положить в простоквашу
Протереть (через сито)	Propasírovat	Овощи протереть через сито
Протёртый	Přepasírovaný	Положить в суп протертый горох
Противень	Plech na pečení	Выложить на противень
Проткнуть	Propíchat	Проткнуть кнедик
Процедить	Přecedit	Процедить бульон
Процеженный	Procezený	Процеженный горячий бульон
Прошпиговать	Prošpikovat	Прошпиговать мясо
Пряность	Koření	Опустить в бульон пряности
Пудинг	Nákyt	Пудинг смазать сметаной
Пучок	Svazek	Пучок лука
Пюре	Kaše	Картофельное пюре
Рагу	Ragú	Суп-рагу
Разбавить	Zředit	Разбавить водой
Разбить	Rozklepnout, rozbít	Разбить яйцо
Разваривать	Rozvařovat	До полного разваривания
Разведенный	Rozpuštěný	Разведенный в воде
Развести	Rozpustit	Развести на сметане сыр
Разделать	Upravit, připravit	Разделать рыбу на филе
Разлить	Rozlít	Разлить в тарелки
Разложить	Rozdělit	Разложить на тарелку
Размешать	Rozmíchat	Всё размешать
Размешивать	Rozmíchávat	Продолжая размешивать
Размолоть	Rozemlít	Размолоть пряности
Разморозить	Rozmrazit	Разморозить при комнатной температуре
Размоченный	Rozmočený	Предварительно размоченный желатин
Размочить	Rozmočit	Хлеб размочить в молоке

Размягчить	Nechat změkhnout	Размягчить сливочное масло
Размять	Rozmačkat	Размять сливочное масло
Разобрать	Rozdělat	Капусту разобрать на соцветия
Разогреть	Předeřrát	Разогреть духовку
Разрезать	Rozřezat	Разрезать на куски
Разрыхлитель	Pečící prášek	Разрыхлитель теста
Раскалённый	Rozpálený	Раскалённая сковорода
Раскатать	Rozválet	Раскатать тесто
Раскатывать	Rozvalovat	Раскатывать тесто
Раскрошить	Rozdrobit	Раскрошить дрожжи
Рассол	Solný nálev	Отварит и процедить до получения рассола
Рассыпчатый	Sypký	Рассыпчатый рис
Раствор	Roztok	Залить раствором уксуса
Растворить	Rozpustit	Растворить в воде
Раствориться	Vyvařit	Полностью растворится
Растереть	Rozetřít, nastroihat	Растереть со сметаной
Растопить	Rozpustit	Растопить масло
Растопленный	Rozpuštěný, přepuštěný	Растопленное сливочное масло
Расчёт	Poměr	Из расчёта 3 куска на порцию
Рёбрышки	Žebírka	Жаренные свиные рёбрышки
Редиска	Ředkvička	Нарезать дольками редиску
Рубец	Dršťky	Суп из рубцов
Рулет	Roláda, španělský ptáček	Мясной рулет
Румяный	Vypečený (dozlatova)	Поджарить до приобретения румяной корочки

Салат	Salát	Салат с овощами
Салатник	Salátová mísa	Выложить в салатник
Сало	Sádlo	Свиное сало
Сахар сахарная пудра сахарный песок тростниковый сахар	Cukr moučkový cukr cukr krystal třtinový cukr	Перемешать с сахаром Посыпать сахарной пудрой Добавить сахарный песок
Сбрызнуть	Zakápnout	Сбрызнуть водой
Сварить	Uvařit	Сварить бульон
Свежемороженный	Mražený začerstva	Свежемороженая рыба
Свежий	Čerstvý	Свежая капуста
Свёкла	Řepa	Мелко нарезать свеклу
Свернуть	Smotat	Свернуть рулет
Свернуться	Srazit se	Молоко может свернётся
Сверху	Shora, na povrchu	Сверху полить майонезом
Свинина	Veřřové maso	Нарезать свинину кубиками
Сгустить	Zahustit	Сгустить тертым пряником
Сгущённый	Kondenzovaný	Сгущенное молоко
Седло	Hřbet	Седло косули
Сельдерей	Celer	Варить сельдерей до мягкости
Сервировка	Servírování	Перед сервировкой
Сердцевина	Jadřřinec	Сердцевина яблока
Сито	Síto	Протереть сквозь сито
Скалка	Válek	Раскатать с помощью скалки
Скелет	Skelet	Отделить и вынуть скелет
Сковорода глубокая сковорода	Pánev hluboká pánev	Сложить в глубокую сковороду
Сладковатый	Nasládlý	Сладковатый привкус
Сливки	Smetana	Заправить суп сливками

Слить	Slít	Слить воду
Сложить	Dát, položit	Сложить в кастрюлю мясо
Слой	Vrstva	Слой масла
Смазанный	Vymazat	Смазанная маслом сковорода
Смазать	Vymazat (plech)	Смазать противень
Смалец	Sádlo	Смалец с луком
Сметана	Zakysaná smetana	Сметану положить в кастрюлю
Смолоть	Rozemlít	Смолоть мясо
Смородина	Rybíz	Тесто посыпать смородиной
Сморщиться	Srazit se	Кнедик сморщился
Снять	Sejmout	Снять с огня кастрюлю
Соединить	Smíchat	Соединить овощи с крупой
Сок	Šťáva	Сок лимона
Солёные огурцы	Kvašené okurky, kvašáky	Нарезать кубиками с. о.
Сотейник	Hluboká pánev	Уложить в сотейник
Соус	Omáčka	Добавить соус
Соусник	Omáčník	Подавать в соуснике
Соцветия	Růžičky	Соцветия капусты
Спассеровать	O smažit	Спассеровать луковичу
Специя	Koření	Добавить специи
Срезать	Seřezat Odřezat	Срезать низ белка
Статься мягким	Do měkka	Пока не станут мягкими
Стечь	Odkapat	Дать стечь воде
Студень	Rosol, aspik	Мясной студень
Ступка	Hmoždíř	Истолочь чеснок в ступке
Суфле	Suflé	Творожное суфле
Сухофрукты	Sušené ovoce	Промыть сухофрукты
Сушёный	Sušený	Сушёные грибы

Сцедить	Scedit	Сцедить картофель
Сырой	Syrový	Картофель в сыром виде
Творог	Tvaroh	Растереть творог через сито
Телятина	Telecí maso	Суп с телятиной
Тёрка	Struhadlo	Натереть на тёрке
Тёртый	Nastrouhaný	Тертый сыр
Тмин	Kmín	Посыпать тмином
Толченный	Drcený	Толченный чеснок
Томатный	Rajský, rajčatový	Томатный соус
Томить	Dusit	Томить на сковороде
Топить	Vařit (na mírném ohni)	Топить на медленном огне
Треска	Treska	Разделать треску на филе
Тушить	Dusit, vařit v páře	Тушить в бульоне
Тушка	Vykuchané kuře, ryba (opracované tělo)	Начинить тушку, т. рыбы
Тщательно	Důkladně, pečlivě	Тщательно размешать
Тягучий	Vláčný	Тягучее тесто
Убавить	Zmírnit, zeslabit	Убавить огонь
Удалить	Odstranit	Удалить косточки
Украсить	Ozdobit	Украсить поверхность зеленью
Укроп	Kopr	Посыпать рубленым укропом
Уксус винный уксус	Ocet vinný ocet	Добавить немного уксуса
Фарш	Mleté maso, nádivka	Приготовить фарш
Фаршированный	Nadíváný	Фаршированный перец
Фаршировать	Nadívat, plnit	Фаршировать картофель
Фасоль	Fazole	Фасоль луцёная
Филе	Filet, filé	Отварить филе рыбы
Фрикаделька	Masová kulička	Бульон с фрикадельками

Хек	Mořská štika	Серебристый хек
Хлебный квас	Kvas	Суп готовить на хлебном квасе
Хлебобулочные изделия	Pečivo	Выпечка хлебобулочных изделий
Хлопья	Vločky (ovesné)	Овсяные хлопья
Хорошенько	Pořádně, pečlivě	Хорошенько перемешать
Храниться	Skladovat se	Может храниться несколько дней
Цедра	Citrusová kůra	Вскипятить сахар и цедру лимона
Цельный	Neředěný, jednolitý	Цельное зерно
Цыплёнок	Kuře	Посоливать тушку цыплёнка
Черника	Borůvky	Свежую чернику перебрать
Чернослив	Sušené švestky	Очистить от косточек чернослив
Шампиньон	Žampion	Суп из шампиньонов
Шарик	Kopeček	Шарик риса
Шашлык	Ražniči	Жарить шашлык на сковороде
Шницель	Řízek	Шницели обвалить в муке
Шпик	Špek	Свиной шпик
Шпинат	Špenát	Шпинат промыть несколько раз
Штрудель	Štrůdl	Смазать штрудель желтком
Штука	Kus	Штука картофеля
Шумовка	Děrovaná naběračka	Вынуть шумовкой
Щавель	Šťovík	Щавель промыть и разрезать
Щепотка	Špetka	Щепотка соли

Щи	Zelná polévka	Заправить щи зеленью петрушки
Эскалоп	Přírodní řízek	Эскалоп обжарить на сковороде
Эстрагон	Estragon	Сложить в посуду эстрагон
Яблоко	Jablko	Очистить яблоки от семян
Яичница	Míchaná vejce	Яичницу полить сливочным маслом
Яйцо яйцо в мешочек яйцо всмятку яйцо вкрутую	Vejce vajíčko na hniličku vejce naměkko vejce natvrdo	Сваренное яйцо в мешочек

ZÁVĚR

Hlavním cílem mé bakalářské práce s názvem Tematický rusko-český glosář pro překladatele z oblasti gastronomie bylo vytvořit rusko-český překladový gastronomický glosář a s jeho pomocí obeznámit nejen překladatele, ale i širokou veřejnost s gastronomickou terminologií. Budoucí uživatel může následně tento glosář využít v praxi při překladu ruských receptů. Většina ruských kuchařek nebyla přeložena a právě z tohoto důvodu vznikla tato bakalářská práce. V dnešní době ani za pomoci internetu některá slova a slovní spojení nejdou vyhledat a přeložit.

Práce byla rozdělena na teoretickou a praktickou část. V teoretické části byla práce zaměřena především na lexikografii, její historii a také zde byl mimo jiné nastíněn postup při vytváření slovníků, který je v práci nazván jako lexikografický projekt. V další kapitole byla popsána oblast terminologie. Toto velice významné téma, na které je třeba brát zřetel při vytváření slovníků a různých překladů, bylo rozděleno na podkapitoly, které seznámí čtenáře nejprve obecně s termíny. Poté se práce věnuje překladu termínů a také jak postupovat při překladu bezekvivalentního lexika. Poslední kapitola terminologie je věnována překladu zkratk měrných jednotek z toho důvodu, že se tyto zkratky objevují téměř v každém receptu a je třeba znát jejich celé pojmenování a také překlad. A jak již bylo zmíněno, praktická část obsahuje gastronomický glosář, jenž byl tématem a také hlavním cílem bakalářské práce.

V rámci závěru této práce bych ještě ráda shrnula poznatky, na které jsem přišla při vypracování glosáře. Jedná se o problematiku překladu prefixů. Zde byla velmi zrádná homonymie těchto předpon a také překlad předpon, které se v češtině vůbec nevyskytují. V tomto případě musel být nalezen jiný ekvivalent, pro češtinu přirozenější, jak můžeme vidět na následujících příkladech.

Постоять	Odstát	Дать постоять
Смазать	Vymazat (plech)	Смазать противень
Удалить	Odstranit	Удалить косточки

Dalším poznatkem byla různorodost předpon slovesa. Týká se to například slovesa жарить, kdy bylo třeba zachytit rozdíl mezi těmito předponami a určit tak správný ekvivalent v českém jazyce.

Жарить	Smažit	Жарить печень
Пережарить	Spálit, přepálit	Пережарить котлеты
Поджарить	Osmažit	Поджарить на масле лук

Mezi další poznatky, které si díky této práci odnesu, řadím mimo jiné i to, že ruština častěji než čeština přejímá slova z jiných jazyků. Na přejatá slova jsem tak během excerpce hesel narážela velmi často a bylo následně velice zajímavé zjišťovat pomocí etymologických slovníků jejich původ. Velmi často se objevovala slova původem z itaštiny nebo francouzštiny, ale také přejatá z němčiny či polštiny. Tímto způsobem je obohacována slovní zásoba každého jazyka v různých odvětvích a ani v ruštině v gastronomické oblasti tomu není jinak.

Nakonec bych ráda zmínila synonyma, která se v glosáři také vyskytují. Ruština byla výchozím jazykem pro excerpce hesel a jako velmi rozmanitý jazyk užívá pro jednu činnost nebo věc více pojmenování. Příkladem jsou následující slova.

Специя	Koření	Добавить специи
Приправа	Koření	Добавить приправы
Пряность	Koření	Опустить в бульон пряности

Cíl bakalářské práce, a to vytvoření překladového gastronomického glosáře, byl splněn a glosář tak může posloužit jako rádce při překladu receptů.

РЕЗЮМЕ

Настоящая бакалаврская работа под названием Тематический глоссарий для переводчиков из области гастрономии освещает тему терминологии из данной области. В настоящее время каждый привык использованию словарей и ищет в них информацию, нужную к работе, обучению или к тому, чтобы определить незнакомые слова из области наших интересов. Таким способом обогащаются и развиваются знания из различных сфер. Существует тенденция роста интереса к словарям и она приписывается возможностям путешествовать практически по всему миру. По этой причине необходимо знать, по крайней мере, основы языка данной страны.

Целью настоящей работы было создать глоссарий с транслатологическим комментарием, включающий в себе гастрономические термины, и этим путём помочь расширить знания из данной области. Мне известно, что словари из гастрономической области уже существуют, однако, в составленном мной глоссарии можно найти также русский контекст, который может быть очень полезен для правильного понимания данного термина.

В указанной работе выделяются две основные части - теоретическая и практическая часть. Каждая из этих частей состоит из подразделов. В ходе работы над теоретической частью я пользовалась публикациями чешских и русских авторов.

Первая глава теоретической части посвящена лексикографии. Я занималась созданием глоссария и изучала теоретические аспекты данной проблематики. Прежде всего в работе описана лексикография, как лингвистическая дисциплина, её теория и практика. Также здесь упомянута лексикология, основа этой части языкознания, и она занимается лексическим значением, отношениями между словами и экспрессивностью. Наоборот, теоретическая лексикография занимается анализом и описанием семантики, отношений в рамках словарного запаса. Далее здесь рассматривается история лексикографии и её истоки. Началом чешской лексикографии принято считать 13 - 15 века и словари современного типа исходят, например, из записей заметок в тексты на иностранных языках. Всё это приведено в подразделе об истории.

Так как бакалаврская работа посвящена созданию глоссария, после истории приводится классификация русского лингвиста Л. В. Щербы, который выделил несколько противоположных типов словарей. Он показал противоположность энциклопедических и общих словарей или словарей специальной лексики и тех, которые содержат всю лексику. Подраздел с названием деление словарей далее включает информацию, касающуюся классификации по данным чешских источников. Эти источники указывают на деление на основе содержания, времени, языка, цели, области и других. Следующая типология показывает деление например на нормативные и информативные, алфавитные и предметные, словари современного языка и языка прошлых эпох, словари большие, средние и маленькие. Так как целью работы является создание глоссария, в следующей части первой главы упомянуто деление переводческих словарей. Они выделяются на основе размера или на основе языка.

Один из подразделов первой главы касается лексикографического проекта и того, что необходимо сделать перед изданием словаря. Существует несколько этапов, включающих в себе, например, сбор материала, выбор и структуру словарной статьи. Нужно определить будущего пользователя, тип и размер словаря. Выделяется несколько групп пользователей словарей: в первую группу входят журналисты, писатели и учёные, для которых нужны обширные и подробные словари. Вторая группа включает обычного взрослого человека, который использует словари в свободное время в связи со своими интересами. Следующие группы включают студентов и пользователей иностранных языков. На основе этого проекта я определила, что результатом моей работы будет глоссарий, которым смогут пользоваться переводчики из данной области, так как любители гастрономии.

Следующие подразделы включают макроструктуру и микроструктуру. Макроструктура указывает связи и порядок слов. Слова должны быть упорядочены так, чтобы их можно было быстро найти и для этого часто используется алфавитный порядок. Глоссарий, созданный в настоящей работе, входит в ряд переводческих словарей и распределяет слова в алфавитном порядке исходного языка. Макроструктура глоссария состоит из трёх столбцов, которые содержат русское выражение, чешский перевод и в отличие от других глоссариев здесь также включен контекст на исходном языке. Все слова в настоящем глоссарии

должны быть приведены в основной форме, глаголы в инфинитиве и прилагательные имена в мужском роде. Микроструктура, в отличие от макроструктуры, соединяет несколько уровней - фонологический, стилистический, грамматический и другие. В микроструктуре указаны грамматические аспекты, как род, число, падеж, склонение.

Вторая глава бакалаврской работы освещает тему терминологии. В этой части работа стремится объяснить, что такое термин и чем он служит, а также объясняет понятие детерминологизации как явления, при котором термин теряет определённую определённость, перестаёт быть однозначным и точным. Далее здесь упомянуты требования к терминам и их свойства. В области гастрономии находится много терминов, которые надо знать и нужно уметь правильно их перевести, и именно по этим причинам данная проблематика рассматривается в теоретической части. К требованиям относятся точность, однозначность, краткость, систематичность и например современность. Всё это надо учитывать во время перевода. Далее здесь описано образование терминов с точки зрения морфологии, синтаксиса, семантики. На уровне морфологии термины создаются с помощью суффиксов или префиксов, возникают сложные слова и другие. Семантическое образование значит уточнение значения обычного слова. Последнее, но не менее важное, термины создаются путём заимствования из других языков и в области гастрономии, прежде всего, из итальянского или французского языков.

На этот подраздел навязывает тема перевода терминов. Эта очень сложная тема описывает, каким способом можно переводить термины. В этой части приведено мнение, что термины в основном надо переводить путём субституции. Можно использовать и другие методы, в разряд которых входят придание нового значения, использование семантического калькирования, заимствование или использование генерализации. В этом процессе необходимо соблюдать несколько правил, чтобы обеспечить адекватный перевод. С темой перевода терминов связана безэквивалентная лексика. Дело в том, что некоторые слова не имеют надлежащий эквивалент в языке перевода. Проблема касается прежде всего реалий. При создании глоссария в случае непереводаемости у меня было несколько возможностей. Безэквивалентная лексика переводится при помощи транслитерации, транскрипции, калькирования, описательной конструкции.

В конце второй главы, касающейся терминологии, работа коснулась перевода сокращений названий единиц меры. Были рассмотрены прежде всего чайная и столовая ложка. К этим единицам приведены также примеры, которые я заметила при чтении рецептов и при выборе слов для глоссария. Остальные сокращения приведены в табличке, где находится сокращение, полное название на русском языке и чешский перевод. Подраздел о сокращениях в работе находится именно потому, что эти сокращения находятся в русских рецептах очень часто и при переводе необходимо знать их значение. Много названий единиц меры можно обозначить термином для лексики других языков и по этой причине тема входит в главу о терминологии.

В работе находится комментарий глоссария, где описан процесс создания и названы осложнения, обнаруженные во время работы. К осложнениям относятся различные префиксы. В русском языке находятся те же префиксы, как и в чешском языке, которых, впрочем, нельзя переводить буквально. В этом случае необходимо было определить правильный перевод естественный для чешского. Часть комментария далее посвящена заимствованной лексике. Заимствование является неотъемлемой частью развития языка. С одной стороны, в гастрономической тематике можно найти исконно русские слова, но с другой стороны, находятся здесь слова заимствованные из латыни (мята, вино), французского языка (базилик, желатин, крем, мармелад, бульон, маринад, бешамель), немецкого языка (шницель, шпик, кольраби), английского языка (бекон, бифштекс, джем) и греческого языка (лимон, сахар, уксус, свёкла) или польского языка (брюква, дуршлаг, петрушка). Чтобы определить происхождение слов, были использованы этимологические словари.

Во второй части бакалаврской работы я занималась практическим созданием глоссария. Большое количество русских кулинарных книг не было переведено на чешский язык, и в современности, даже с помощью интернета, нельзя некоторые выражения перевести. Поэтому целью работы становилось создание глоссария, специализирующегося на гастрономическую область. Выполнение этой цели требовало использование различных книжных словарей и словарей в интернете и необходимо было знать гастрономическую терминологию на чешском языке.

Результат практической части называется глоссарий, потому что он не включает грамматические аспекты, как род или склонение. Глоссарий входит в число тематических переводческих словарей. Отсутствующие грамматические данные не имеют влияния на качество и способность передать будущему пользователю информацию о переводе гастрономических выражений. Слова для глоссария были выбраны на основе чтения русских рецептов. В глоссарии находятся глаголы, касающиеся приготовления еды, примеры фруктов и овощей, названия блюд и многие другие.

Во время работы я обнаружила явления, из которых я позже сделала выводы. Первый, уже упомянутый вывод, касается различности префиксов. Я столкнулась с омонимией префиксов у слов, как взболтать, замочить, накрыть, отжат, постоять, растворить, смазать, удалить. Некоторые из префиксов не существуют в чешском языке и трудно было их перевести. Для определения хорошего префикса на чешском языке был очень полезным контекст. С префиксами связана и проблема их разнообразности. Это можно показать на примере глагола жарить. В русских рецептах появляются глаголы пережарить и поджарить, и надо было поймать разницу выражений и определить правильный перевод на чешский язык. Следующим выводом является тот факт, что русский язык заимствует слова из других языков чаще чем чешский. Этим путём обогащается словарный запас каждого языка в разных отраслях, гастрономическая область не является исключением. Наконец я хотела бы упомянуть о синонимах, находящихся в глоссарии. Русский язык использует для одного вида деятельности или вещи больше выражений. Например слова специя, приправа и пряность имеют на чешском языке то же самое значение.

Цель бакалаврской работы, создание переводческого гастрономического глоссария, была выполнена. Глоссарий я создала со всей аккуратностью и надеюсь, что он послужит всем заинтересованным в гастрономической тематике людям.

BIBLIOGRAFIE

1. ČECHOVÁ, M., KRČMOVÁ, M., MINÁŘOVÁ, E., CHLOUPEK, J. *Současná česká stylistika*. Praha: ISV nakladatelství, 2003, 342 s. ISBN 8086642003.
2. ČERMÁK, F. BLATNÁ, R. *Manuál lexikografie*. Praha.: H&H., 1995, 283 s. ISBN 80-85787-23-7.
3. ČERMÁK, F. *Lexikon a sémantika*. Praha.: Lidové noviny., 2010. ISBN 978-80-7422-020-3.
4. ČERMÁK, F., FILIPEC, J. *Česká lexikologie*. Praha: Academia, 1985, 281 s. ISBN (Váz.).
5. GROMOVÁ, E., HRDLIČKA, M., VILÍMEK, V.: *Antologie teorie odborného překladu*. Ostrava. 2007. ISBN 978-80-7368-383-2.
6. HAUSER, P. *Nauka o slovní zásobě*. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1980, 192 s.
7. JEDLIČKA, A., FORMÁNKOVÁ, V., REJMÁNKOVÁ M. *Základy české stylistiky*. Praha: SPN, 1970.
8. JÍLEK, V. *Lexikologie a stylistika*. Olomouc: Středisko distančního vzdělávání FFUP, 2000, 39 s.
9. KARLÍK, P., NEKULA, M., PLESKALOVÁ J. *Encyklopedický slovník češtiny*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 2002, 604 s. ISBN 807106484X.
10. KNITTLOVÁ, D.: *Překlad a překládání*. Olomouc. 2010. ISBN 9788024424286.
11. KUFNEROVÁ, Z., POLÁČKOVÁ, M., POVEJŠIL, J., SKOUMALOVÁ, Z., STRAKOVÁ, V.: *Překládání a čeština*. Praha. 1994. ISBN 80-85787-14-8.
12. LUTOVINOVA, I. *Slovo o pišče Russkich*. Petrohradská univerzita, 1997. ISBN 5-288-01755-7.
13. POŠTOLKOVÁ, B., ROUDNÝ, M., TEJNOR, A. *O české terminologii*. Academia, Praha, 1983
14. ROZANOVA, V. V. *Kratkij tolkovyj slovar' ruskogo jazyka*. 5. izd., ispr. i dop. Moskva: Russkij jazyk, 1987, 254 s.
15. SVENSÉN, Bo. *A Handbook of Lexicography: The Theory and Practice of Dictionary-Making*. Cambridge: Cambridge University Press, 2009. 535 s. ISBN 978-0-521-70824-1.
16. SVINCOVA, I. Ju. *Kul'tura ruskogo reči i praktičeskaja stilistika ruskogo jazyka*. Hradec Králové: Gaudeamus, 2004, 390 s. ISBN 8070413786.

17. VASMER, M. *Etimologičeskij slovar' russkogo jazyka*. Tom I, (A-D). 2. ster. izd. Editor Boris Aleksandrovič LARIN, přeložil Oleg Nikolajevič TRUBAČEV. Moskva: Progress, 1986, 573 s.
18. VASMER, M. *Etimologičeskij slovar' russkogo jazyka*. Tom II, (E-Muž). 2. ster. izd. Přeložil Oleg Nikolajevič TRUBAČEV. Moskva: Progress, 1986, 671 s.
19. VASMER, M. *Etimologičeskij slovar' russkogo jazyka*. Tom III, (Muza-Sjat). 2. ster. izd. Přeložil Oleg Nikolajevič TRUBAČEV. Moskva: Progress, 1987, 830 s.
20. VASMER, M. *Etimologičeskij slovar' russkogo jazyka*. Tom IV, (T-jaščur). 2. ster. izd. Přeložil Oleg Nikolajevič TRUBAČEV. Moskva: Progress, 1987, 860 s.
21. VINOGRADOV, V. V. *Leksikologija i leksikografija*. Moskva: Nauka, 1977, 310 s.
22. VYCHODILOVÁ, Z. *Vvedenie v teoriju perevoda dlja rusistov*. Univerzita Palackého v Olomouci, Olomouc 2013. ISBN: 978-80-244-3417-9.
23. ŽAŽA, S. *Ruština a čeština v porovnávacím pohledu*. 2. přeprac. vyd. Brno: Masarykova univerzita, 1999, 122 s. ISBN 802102058X.
24. ŽVÁČEK, D. *Kapitoly z teorie překlada I. Odborný překlad*. Olomouc: Vydavatelství Univerzity Palackého, 1995. ISBN 80-7067-489-X.

Knižní zdroje pro excerpci

1. ASTAFJEV, V. I., Bolkova, Z. M. *1000 Kulinarnych receptov*. Minsk: Polymja, 1985, 223 s.
2. FILIPOVÁ, L. *Češskaja kuchnja*. 1-je izdanije. Přeložil Oksana MATROSOVA. Praga: Slovart, 2015. ISBN 978-80-7391-940-5.

Internetové zdroje

1. SLOVNÍK VAŘENÍ [online]. Dostupné z: <https://slovník.vareni.cz>
2. GLOSBE SLOVNÍK [online]. Dostupné z: <https://cs.glosbe.com>
3. GRAMATICKÝ SLOVNÍK RUSKÉHO JAZYKA [online]. Dostupné z: <http://gramota.ru>
4. WIKISLOVNÍK [online]. Dostupné z: <https://ru.wiktionary.org>
5. SEZNAM SLOVNÍK [online]. Dostupné z: <http://slovník.seznam.cz>
6. SLOVNÍKY LINGEA [online]. Dostupné z: <http://slovníky.lingea.cz>
7. RECEPTY [online]. Dostupné z: <https://kedem.ru/>

ANOTACE

Jméno a příjmení autora: Veronika Panáčková

Název fakulty a katedry: Filozofická fakulta Univerzity Palackého v Olomouci, katedra slavistiky

Název bakalářské práce: Tematický rusko-český glosář pro překladatele z oblasti gastronomie

Vedoucí práce: doc. PhDr. Zdeňka Vychodilová, CSc.

Počet znaků: 68 640

Počet příloh: 0

Počet titulů použité literatury: knižní zdroje – 26, internetové zdroje - 9

Klíčová slova: rusko-český glosář, tematický glosář, gastronomie, lexikografie

Charakteristika práce:

Cílem této bakalářské práce je vytvoření rusko-českého gastronomického glosáře. Práce je rozdělena na teoretickou a praktickou část. Teoretická část se zabývá lexikografií, její historií, dělením slovníků, lexikografickým projektem, mikrostrukturou a makrostrukturou. Dále je teorie věnována terminologii a termínům. Praktickou část tvoří glosář, jehož cílem je pomoci při překladu receptů a rozšířit tak znalosti uživatele o gastronomickou terminologii.

ANNOTATION

Name and surname: Veronika Panáčková

Name of the department and the faculty: department of the Slavonic studies, Faculty of Arts, Palacký University in Olomouc

Title of thesis: Thematic russian-czech glossary for translators in sphere of gastronomy

Supervisor: doc. PhDr. Zdeňka Vychodilová, CSc.

Number of characters: 68 640

Number of attachments: 0

Number of titles of used literature: 26+9

Key words: russian-czech glossary, thematic glossary, gastronomy, lexicography

Abstract:

The aim of this bachelor's thesis is to create a russian-czech gastronomic glossary. This thesis is divided into the theoretical and practical part. The theoretical part deals with lexicography, history of lexicography, division of dictionaries, lexicography project, microstructure and macrostructure. Further, the theory is devoted to terminology and terms. The practical part consists of a glossary that can help translate recipes and extend the user's knowledge of gastronomic terminology.