

UNIVERZITA PALACKÉHO V OLMOUCI

Katedra slavistiky

RUSKÁ KUCHYNĚ

РУССКАЯ КУХНЯ

THE RUSSIAN CUISINE

Bakalářská diplomová práce v českém jazyce

**Vypracovala:** Zuzana Šviráková

**Vedoucí práce:** prof. Ludmila Stěpanova, CSc.

Olomouc 2014

## **PROHLÁŠENÍ O AUTORSTVÍ**

Prohlašuji, že jsem diplomovou práci vypracovala samostatně a uvedla v ní všechny použité zdroje a literaturu.

V Olomouci dne 17. 4. 2014

.....  
ZUZANA ŠVIRÁKOVÁ

## **PODĚKOVÁNÍ**

Za vedení této práce děkuji prof. Ludmile Stěpanové, CSc.

# OBSAH

Úvod.....	5
1. Historický vývoj ruské gastronomie.....	8
1.1 Staroruská kuchyně .....	8
1.2 Kuchyně Moskevského knížectví .....	9
1.3 Kuchyně období vlády Petra I. a Kateřiny II. ....	10
1.3.1 Petrohradská kuchyně .....	10
1.4 Ruská národní kuchyně .....	11
1.5 Sovětská kuchyně.....	12
1.6 Ruská gastronomie současnosti.....	13
2. Problémy překladu ruských receptů do češtiny.....	14
2.1 Překlady ruských receptů do češtiny.....	14
2.2 Komentář k překladu Ruských receptů .....	26
2.2.1 Reálie a jejich překlad.....	26
2.2.2 Překlad názvů pokrmů .....	27
2.2.3 Překlad názvů surovin, koření a bylinek.....	32
2.2.4 Překlad názvů kuchařských pomůcek.....	35
2.2.5 Překlad názvů měrných jednotek .....	36
2.3 Komentář ke gramatickým aspektům překladu receptů.....	40
2.3.1 Slovní spojení .....	41
2.3.2 Slovesa .....	43
2.3.3 Přechodníky .....	47
2.3.4 Ustálené konstrukce .....	49
Závěr .....	52
Resumé.....	54
Seznam použité literatury .....	59
Přílohy.....	61
Anotace .....	86

# ÚVOD: RUSKÁ DOMÁCÍ KUCHYNĚ V MODERNÍM POJETÍ

Jídlo je základní lidskou potřebou. Je zdrojem energie, ale může se stát také zdrojem radosti při jeho přípravě a následné konzumaci. Jídlo spojuje a vytváří teplo domova. Už odedávna se celé rodiny scházely u stolu ke společnému sdílení a trávení svého času v rodinném kruhu. Prostřednictvím gastronomie tak můžeme poznávat kulturu různých národů, seznámit se s jejich přírodními podmínkami a historickým vývojem. Každý stát se vyznačuje jinými surovinami a také naprosto odlišnými způsoby přípravy. Díky všem rozdílům, ať už klimatickým, historickým nebo geografickým, můžeme objevovat nová jídla, nové chutě a „ochutnávat“ tak životní styl a mentalitu ostatních národů.

V posledních letech zaznamenáváme velký zájem o tzv. „domácí kuchyni“, tedy kuchyni s použitím čerstvých, převážně lokálních, surovin. Mění se také postoj k samotné přípravě jídel. Vaření, které bylo dříve spojováno s povinností, se stává módním trendem. Do povědomí široké veřejnosti se dostávají cizí kuchyně, především kuchyně středomoří. Ruská gastronomie je však i přes svou rozmanitost a barevnost posouvána do pozadí.

V této práci se chceme zaměřit právě na ruskou kuchyni. Zdeněk Šámal ve svém cestopisu uvádí, že „ruská kuchyně je ovlivněna ohromnou rozlohou země a tím, co nabízí, stejně jako desítkami národů a etnik, které ji obohacují vlastními pokrmy a chutěmi. Mnohá tradiční jídla tak Rusové vlastně přejali a úspěšně zařadili do národního repertoáru.“(Šámal 2008: 77). V ruské kuchyni se tak objevil *plov* tedy dušené maso s rýží původem ze střední Asie, oblíbené gruzínské chlebové placky plněné sýrem s názvem *chačapuri* nebo maso pečené na jehlách nad žhavými uhlíky s názvem *šašlik*. Ruský národ však nepřijímal pouze jídla okolních národů. Velký vliv na ruskou gastronomii měly i evropské státy. Začátkem 18. století se na stolech vyšší vrstvy díky francouzskému, německému, holandskému a italskému vlivu objevily do té doby zcela nové a zajímavé pokrmy. Oblíbenými lahůdkami té doby se stala řada salátů, polévek a pokrmů z masa, kterými se ruská kuchyně pyšní až do současnosti.

Při vysvětlování pojmu „Ruská domácí kuchyně“ tedy zjišťujeme, že jídla, která zařazujeme mezi typicky ruská, mají často zcela odlišné kořeny. Například „Boršč“, sytou polévku z hovězího vývaru a zeleniny, ve které dominuje výrazná barva červené řepy, musíme zařadit do ukrajinské kuchyně. Stejně tak „Bliny“, tedy palačinky se sladkými i slanými náplněmi, nemůžeme označit za čistě ruské jídlo. S malými obměnami je totiž připravují i ve Francii, pod názvem „Crepes“. Čajová kultura, kterou Rusové velmi brzo přijali za svou, pochází z Mongolska a Číny, stejně tak jako „Pelmeně“, tedy malé taštičky z nudlového těsta s masovou náplní.

Čím se tedy ruská kuchyně odlišuje od kuchyní ostatních národů? Jaké jídlo lze označit za pokrm s čistě ruskými kořeny? Staré rčení „Щи да каша – пища наша!“ (šči a kaše jsou naší stravou) mluví samo za sebe. Ale je to skutečně všechno, čím se ruská kuchyně může pochlubit? Julia Vysocka, jedna z nejvýznamnějších osobností současnosti v oblasti ruské gastronomie, autorka mnoha bestsellerů o vaření a šéfredaktorka gastronomického časopisu „Chléb a sůl“, tvrdí: „Pokud chceme zkoumat ruskou kuchyni jako takovou, musíme začít poznávat ruskou kulturu, kulturu talentovaného a zvědavého národa, který se nechával ovlivnit severskými, západními i východními zeměmi. Těmito vlivy byla ruská kultura inspirována a obětavě tak napodobovala nově získané vědomosti a znalosti. A proto dnes nikdo nepochybuje o tom, že například Boršč je původně ruskou polévkou“ (Радина, Петухова 2011: 1), přestože se začal vařit na Ukrajině.

Tradiční ruské pokrmy, které se vyznačují svou prostotou a skromností, se nyní vracejí na výsluní. Ruští mistři kuchyně se znovu nechávají inspirovat starými technikami přípravy pokrmů jejich předků a v moderní formě tyto poznatky předávají dál. K českému čtenáři se však ruské recepty dostávají jen velmi zřídka. Česká knihkupectví nabízejí mnoho zahraničních titulů s gastronomickým zaměřením, jedná se však hlavně o kuchyně zemí Západní Evropy a Asie. Ruské kuchařky, které se objevují na českém trhu, bývají zpravidla vydávány „na západě“ a následně překládány do češtiny. Vlivem kulturních rozdílů proto může docházet k nepřesnosti překladu a celkově špatnému pojetí tradičních pokrmů. V nizozemské kuchařce *Ruská kuchyně* (Minkowski, Enkhuizen 2007) se například nachází recept na přípravu *pelmeňů*, tedy tradičních ruských taštiček z nudlového těsta plněných masovou směsí. Jídlo, které se tradičně podává s máslem a zakysanou smetanou, je v kuchařce doplněno *rajčatovou salsou*, která působí exoticky a v kombinaci s daným jídlem tudíž nevhodně.

Cílem práce je proto překlad ruských tradičních receptů do českého jazyka v takové formě, která je českému čtenáři blízká a známá, a zároveň snaha zachovat osobitost a svéráznost ruské kuchyně. Vycházíme-li z pravidla, že rozdílnost kultur a odlišnost geografických podmínek daných zemí nesmějí ovlivnit výsledný pokrm, musíme k překladu jednotlivých jídel přistupovat s dobrou znalostí reálií země. Další důležitou složkou je přesné povědomí o daných surovinách a schopnost nahradit původní suroviny jinými komoditami, které jsou v našich podmínkách běžně k dostání. Neméně důležitá je i tvůrčí práce s jazykem a také gramatická a stylistická správnost překladu.

V komentáři překladu vybraných receptů ruské kuchyně poukážeme na tyto důležité aspekty a podáváme alespoň částečný obraz ruské tradiční kuchyně v moderní podobě.

# 1. HISTORICKÝ VÝVOJ RUSKÉ GASTRONOMIE\*

Ruská kuchyně prošla dlouhým procesem vývoje, který můžeme rozdělit do několika období. Každé z nich za sebou zanechalo nerasmazatelnou stopu a ovlivnilo tak současnou podobu ruské kuchyně. Jedná se o tato období:

- Staroruská kuchyně (9. - 16. st.)
- Kuchyně Moskevského knížectví (17. st.)
- Kuchyně období vlády Petra I. a Kateřiny II. (18. st.)
- Petrohradská kuchyně (konec 18. st. – 60. léta 19. st.)
- Ruská národní kuchyně (60. léta 19. st. – 20. st.)
- Sovětská kuchyně (od r. 1917 – 90. léta 20. st.)
- Ruská gastronomie současnosti (90. léta 20. st. – současnost)

## 1.1 STARORUSKÁ KUCHYNĚ

Základ kuchyně tohoto období tvořil chléb a výrobky z žitné mouky. Již v 9. století se na stoly ruských domácností dostal tmavý žitný chléb (ржаной хлеб), který se stal jedním ze symbolů ruské kuchyně. Žitný chléb představoval důležitý zdroj kalorií a býval podáván jako příloha téměř ke všem chodům. Z mouky byly vyráběny i další pekařské výrobky jako pirohy (пирог) – drobné pečivo se sladkou (jablka, tvaroh, višně) nebo slanou (maso, zelí, brambory) náplní, lívance (оладьи) – moučník z kynutého těsta připravovaný na pánvi, preclíky (бублики) – drobné pečivo ve tvaru malých kroužků atd. Oblíbeným pokrmem se stala kaše (каша), která se připravovala z pohanky, žita, ječmene, atd. Kaše měla později rituální význam a podávala se při slavnostních událostech.

Teprve v 16. století se začala moučná jídla kombinovat s masem a zeleninou. Vznikly tak polévky s nudlemi – лапша, nebo taštičky z nudlového těsta plněné mletým masem – пельмени. V tomto období se také začaly vyrábět alkoholické nápoje: pivo (пиво), kvas (квас), vodka (водка) a nápoj připravený kvašením medu – мед ставленный.

V raném středověku došlo k podstatné změně v ruské kuchyni. Kvůli náboženské tradici se jídla začala rozdělovat na postní (rostlinná strava, ryby, houby) a

---

\*V této části jsem čerpala především z knihy: Похлебкин 2012: 9 – 26.



nepostní (maso, živočišné produkty). Tato změna měla na ruskou gastronomii velký vliv, a to až do konce 19. století. Přísné rozdělení a nemožnost kombinovat produkty však vedly k jednotvárnosti výsledných pokrmů. Na stole se zato objevily různé druhy ryb (рыба) a zeleniny (овощи). Po skončení postního období byly připravovány pokrmy z masa. Nejdostupnější bylo hovězí (говядина), méně časté potom vepřové (свинина) a skopové (баранина) maso. Ženy v domácnosti nejčastěji vařily hustou polévku s názvem šči (щи). V závislosti na ročním období se měnily použité suroviny. Chybět však nikdy nesmělo zelí, ať už kysané (квашеная капуста) nebo čerstvé (свежая капуста). Sytá polévka zastupovala hlavní chod a podávala se vždy s žitným chlebem. K důležitým produktům nepostní kuchyně patřilo mléko (молоко) a mléčné výrobky, tedy tvaroh (творог), smetana (сливки) a kysaná smetana (сметана). Mezi oblíbené sladkosti se řadil med a lesní plody, které se staly i základem v Rusku oblíbeného řídkého džemu (варенье) a ovocných sirupů.

## 1.2 KUCHYNĚ MOSKEVSKÉHO KNÍŽECTVÍ

Na začátku 17. století musel ruský národ čelit velkým a nepříjemným změnám. Po období „smuty“ došlo ke zhoršení celkové ekonomické a sociální situace. Ruská společnost byla rozdělena na dvě vrstvy – majetné bojary a chudý lid. Obrovské rozdíly v životním stylu těchto dvou skupin změnily i tehdejší způsob stravování. Zatímco kuchyně bojarů vzkvétala a přejímala jídla ze západních zemí, lidová kuchyně se začala zjednodušovat a upadat.

Na stoly šlechty se dostala francouzská vína (вино) a sušené ovoce (сушеные фрукты) z exotických zemí. Kuchaři dvorské kuchyně se nechali inspirovat západními zeměmi a obměňovali staré recepty, často s využitím nových, dosud neznámých, ingrediencí. Vařené maso bylo vystřídáno masem pečeným v peci nebo opékaným na rožni. Velkou oblibu si získal pomalu pečený kus vepřového masa s názvem buženina (буженина).

V tomto období se vyvíjely i polévky. Vznikla například soljanka (солянка), jejíž základ tvoří nálev z kvašených okurek. Dvorská kuchyně byla obohacena také o luxusní potraviny, mezi které patřil jeseter (балык) a černý kaviár (черная уральская икра).

### 1.3 KUCHYNĚ OBDOBÍ VLÁDY PETRA I. A KATEŘINY II.

Během 18. století docházelo k ještě výraznějším rozdílům mezi kuchyní prostého lidu a dvorskou kuchyní. Rusko, kterému vládl Petr I., přijímalo množství nových poznatků a zkušeností od západních zemí. Šlechta zvala na území Ruska kuchaře ze západu. Zpočátku německé a holandské mistry kuchyně, později však přijížděli také švédští, italské a francouzští kuchaři. Ti přinášeli nové postupy, technologie a dosud neznámé suroviny.

Důležitým rysem dvorské kuchyně tohoto období je skutečnost, že ženskou práci v kuchyni začali zastávat kuchaři mužského pohlaví. Cestování na západ se stalo módní záležitostí, a proto se zámožná šlechta vydávala do Evropy, především do Francie, kde ochutnávala místní speciality.

Oblíbenými pokrmy se stala jídla z mletého masa, tedy karbanátky (котлетки), nákupe (запеканки), paštiky (паштеты) a masové rolády (рулеты). Ujala se také řada zeleninových (овощные супы) a mléčných (молочные супы) polévek. Němečtí mistři kuchaři přivezli na dvorský stůl dosud neznámé obložené chlebíčky (бутерброды) a máslo (сливочное масло). Nechyběly ani francouzské sýry, které se podávaly společně s ruskými pokrmy.

#### 1.3.1 Petrohradská kuchyně

Petrohrad, tehdejší hlavní město Ruska, určoval módní trendy v oblasti gastronomie. Vycházely zde mnohé kuchařky (jednalo se především o překlady z francouzského a německého jazyka) a místní kuchaři začali nově osvojené znalosti a kuchařské techniky přizpůsobovat svým možnostem a podmínkám. Obdiv k cizí, zejména francouzské, kuchyni však měl za následek úpadek ruské kuchyně. Suroviny, které byly na území Ruska dostupné, se dostávaly kvůli zahraničním lahůdkám do pozadí a svéráznost ruské kuchyně jako takové se pomalu vytrácela. Ruští kuchaři se proto rozhodli znovu „oprášit“ staré recepty své národní kuchyně a upravili repertoár slavnostní hostiny tak, aby v ní dominovaly pokrmy ruské kuchyně v doprovodu francouzských delikates.

Na konci 18. století byla vytvořena významná reforma v oblasti gastronomie, která se týkala především podávání jednotlivých chodů na stůl. Francouzský styl, který

se vyznačoval stolem plným honosných pokrmů, byl vystřídán střídmejším způsobem podávání jídel. Jednotlivé pokrmy se rozdělovaly do několika chodů, které byly pečlivě promyšleny tak, aby na sebe navazovaly a povzbuzovaly chuť k jídlu.

Francouzští kuchaři se také zasloužili o celkově dietnější, zdravější a lehčí stravování. Oblíbenou přílohou se staly brambory (картофель) a žitné pirožkové těsto bylo nahrazeno lehkým listovým těstem (слоеное тесто) z pšeničné mouky. Obložené chlebičky, které byly dosud konzumovány jako předkrm, vystřídaly různé druhy míchaných salátů a viněgretů (zeleninový salát, v němž dominuje barva i chuť červené řepy).

Vliv Francie přinesl ruské kuchyni mnoho podnětných a důležitých znalostí a dovedností. Díky francouzským mistrům si ruská gastronomie mohla rozšiřovat obzory, nacházet nové postupy a techniky přípravy pokrmů. Právě Francii ruská kuchyně vděčí za mnohé saláty, přílohy a dezerty, které známe dodnes.

#### 1.4 RUSKÁ NÁRODNÍ KUCHYNĚ

Spolu s vyvíjející se dvorskou kuchyní se začal rozvíjet také jiný směr ruské kuchyně, totiž návrat k národní kuchyni a sbírání starých kuchařských předpisů. Cílem tohoto směru bylo obnovit repertoár ruského jídelníčku a navrátit národní gastronomii ztracenou slávu. Na „záchraně“ ruské národní kuchyně se podílela řada talentovaných ruských kuchařů.

Díky rozvoji železniční dopravy ve druhé polovině 19. století se Petrohrad a Moskva staly dostupnějšími městy, do kterých přijížděla řada cizinců z okolních regionů. Možnost vycestovat z rodného kraje s sebou přinášela mnohé výhody, které se v oblasti gastronomie projevíly hlavně objevením mnoha regionálních pokrmů. Tyto pokrmy rychle zdomácněly a staly se součástí tzv. „obecně národní kuchyně“. Jednalo se například o taštičky z nudlového těsta plněné masem s názvem pelmeně (пельмени), různé druhy zvěřiny (дич) a donský piroh s kuřecím masem (курник).

Na konci 19. století dosáhla ruská gastronomie tak vysoké úrovně, že se mohla srovnávat dokonce i se špičkou evropské kuchyně - Francií. Kuchyně tohoto období se vyznačovala ryze ruskými prvky. Na slavnostním stole ležel chléb (хлеб), bliny (блины) – palačinky se slanou nebo sladkou náplní, kaše (каши), pirohy (пироги), syté

polévky i pokrmy z ryb a hub (рыба и грибы). Nechyběly ani sladkosti. Často se podávaly perníky (пряники), mazance (куличи) a ovocné zavařeniny (варенья).

Celou řadu ruských sytých polévek, mezi které například patřily šči (щи) – polévka z kysaného nebo čerstvého zelí a sezónní zeleniny, ucha (уха) – rybí polévka, soljanka (солянка) – pikantní polévka s olivami, a okroška (окрошка) – studená polévka z chlebového kvasu, doplnily francouzské vývary typu „consommé“ – čirý silný vývar. Přejímány byly také polévky jiných národů: boršč (борщ) původem z Ukrajiny nebo polévky s jehněčím masem ze Střední Asie.

## 1.5 SOVĚTSKÁ KUCHYNĚ

Kuchyně tohoto období se vyvíjela velmi pozvolna a odrážela se od ekonomické a sociální situace tehdejšího Ruska. Začátek 20. století s sebou přinesl první světovou válku (1914-1918), Bolševickou revoluci (1917) a občanskou válku (1918-1922). Miliony lidí, kteří žili celý svůj život na jednom místě, se kvůli těmto událostem dostaly do jiného prostředí, ve kterém se musely zorientovat. Docházelo tak ke střetu mnoha kultur, což mělo velký vliv i na gastronomii. Ruská kuchyně byla obohacena o nová jídla jako hovězí stroganoff (бефстроганов) – tenké nudličky hovězího masa ve smetanové omáčce s houbami, nebo kyjevské kotlety (котлеты по-киевски) – smažená kuřecí prsa v trojobalu plněná máslem a bylinkami.

Během občanské války byla města zásobována černým čajem, který byl zabaven podnikům obchodujícím s čajem. Rudá armáda si na chuť a povzbuzující účinky tohoto nápoje velmi rychle zvykla a vojáci ho začali považovat za nezbytný start dne. Oblíbené pití čaje nahradilo dokonce i vodku.

Ve městech se začaly zřizovat soukromé jídelny a vytvořila se nabídka deseti populárních a prověřených pokrmů, které byly v jídelnách k dostání. Složitá jídla byla vystřídána jídly jednoduchými na přípravu a projevení kuchařské fantazie se stalo zbytečným a nežádaným. K nejoblíbenějším pokrmům dvacátých let patřila zelná polévka (щи), vařené hovězí maso (отварная говядина), pohanková kaše s máslem (гречневая каша со сливочным маслом) a černý čaj se zavařeným ovocem a citrónem (чай с вареньем и лимоном).

Jedním z důležitých znaků kuchyně tohoto období byla častá příprava masa jako hlavního chodu. Na stolech restaurací a jídelen se místo sytých polévek objevily karbanátky, bifteky, hamburgery, řízky a masové rolády.

V 70. letech minulého století byla sovětská kuchyně obohacena o pokrmy z vajec, velkou oblibu si získaly uzenářské výrobky a masové konzervy. Začátkem 80. let vznikala nová tendence rozvoje sovětské kuchyně. Profesionální kuchaři i široká veřejnost začali projevovat zájem nejen o tradiční ruská jídla, ale také o gastronomii jiných národů. Módními pokrmy se stala exotická jídla, jako například šašlik (шашлык) – marinované kusy masa opékané na přímém ohni, kuře tabaka (цыпленок-табака) – v celku smažené kuře v silnostěnné pánvi, a plov (плов) – pokrm z rýže, kořenové zeleniny a převážně jehněčího/skopového masa.

## 1.6 RUSKÁ GASTRONOMIE SOUČASNOSTI

V současné době můžeme v oblasti ruské gastronomie pozorovat několik tendencí. Někteří profesionální kuchaři kladou důraz na spojení ruské tradice s novými zahraničními prvky, a tak si v restauraci můžeme objednat okrošku s wasabi (japonský křen výrazné zelené barvy) nebo hovězí stroganoff s italským parmazánem. Konzervativnější mistři kuchyně se naopak striktně drží starých předpisů a technik. Připravený pokrm potom servírují v originální podobě, bez příkras a nově přidaných přísad.

Je velmi těžké určit, který z těchto směrů zvítězí a jakým způsobem se ruská gastronomie bude vyvíjet dál. Jedno je ale jisté: ruská kuchyně má obrovský potenciál a stále oslovuje spoustu lidí svou různorodostí a pestrostí.

## 2. PROBLÉMY PŘEKLADU RUSKÝCH RECEPTŮ DO ČEŠTINY

### 2.1 PŘEKLADY RUSKÝCH RECEPTŮ DO ČEŠTINY

Ze současných ruských kuchařek jsme vybrali a přeložili 16 receptů, které popisují přípravu tradičních ruských pokrmů a také pokrmů kavkazské kuchyně, které byly převzaty do ruské kuchyně a jsou obecně užívány. Originály receptů se nacházejí v příloze práce, stejně jako fotografie připravovaných pokrmů.

rec. 1: SVÁTEČNÍ ŠČI (Похлебкин 2012: 43)

Potřebujeme: 750 g hovězího masa, 500-750 g kysaného zelí (nebo 1/2litrová sklenice kysaného zelí), 4-5 pravých hřibů, 50 g naložených hub, 1 mrkev, 1 velkou bramboru, 1 řepu vodnici, 2 cibule, 1 bulvu celeru s natí, 1 petržel s natí, 1 lžíci kopru, 3 bobkové listy, 4-5 stroužků česneku, 1 lžíci obyčejného nebo přepuštěného másla, 1 lžíci smetany, 100 ml zakysané smetany, 8 kuliček černého pepře a 1 lžičku majoránky.

1. Hovězí maso spolu s cibulí a polovinou kořenové zeleniny (mrkev, petržel, celer) dáme do studené vody a necháme vařit dvě hodiny. Po uplynutí 1-1,5 hodiny od okamžiku varu osolíme, vývar procedíme a kořenovou zeleninu vyhodíme.
2. Do keramického hrnce vložíme kysané zelí, zalejeme ho 0,5 l vroucí vody, přidáme máslo, přikryjeme poklicí a vložíme do středně vyhřáté trouby. Měkké zelí vyjmeme z hrnce a přidáme k procezenému vývaru s masem.
3. Houby a bramboru nakrájenou na čtvrtky vložíme do hrnce, vše zalejeme 400 ml studené vody a dáme vařit. Když voda začne vřít, vyjmeme houby, nakrájíme je na nudličky a vrátíme je zpět do houbového vývaru. Měkké houby a kousky brambor přidáme do masového vývaru.
4. Do hrnce s oběma vývary a zelím přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, zbylou polovinu kořenové zeleniny nakrájené na nudličky a koření (kromě česneku a kopru). Vše osolíme a dáme na 20 minut vařit. Potom sejmeme z ohně a ochutíme koprem a česnekem. Polévku teple přikryjeme a necháme přibližně 15 minut odpočívat. Před podáváním přidáme hrubě nakrájené nakládané houby a zakysanou smetanu.

rec. 2: SYPKÁ POHANKOVÁ KAŠE (Похлебкин 2012: 105)

Potřebujeme: 600 ml vody, 250 g pohanky, 2 cibule, 2 vejce, 3-4 pravé hříby, 6-7 lžic slunečnicového oleje.

1. Pohanku nasucho přebereme (neproplachujeme), zalijeme vodou, přidáme rozemleté houby, přikryjeme poklicí a dáme vařit na vysokou teplotu. Když voda začne vřít, ztlumíme teplotu na střední výkon a vaříme dalších 10 minut, dokud se kaše nezahustí. Poté znovu ztlumíme teplotu a na mírném ohni vaříme ještě 5-7 minut do vypaření veškeré tekutiny. Odstavíme a necháme kaši 15 minut na teplém místě dojít.
2. Současně nalijeme do jiného hrnce olej, osmažíme na něm nadrobno nakrájenou cibuli a vše osolíme. Vejce natvrdo nasekáme nadrobno, přidáme je ke kaši spolu s osmaženou cibulí a vše rovnoměrně promícháme.

rec. 3: PŠENIČNÉ BLINY (Похлебкин 2012: 116)

Potřebujeme: 600 g pšeničné mouky, 800 ml mléka, 25 g droždí, 25 g másla, 100 ml smetany ke šlehání, 2 vejce, 2 lžičky cukru, 1 lžičku soli.

1. Polovinu mouky, droždí a rozpuštěné máslo rozmícháme v mléce a necháme vzejít.
2. Do těsta zašleháme zbylou mouku, sůl a žloutky utřené s cukrem. Na závěr přimícháme ušlehané bílky a smetanu, necháme vzejít a poté opékáme na pánvi.

rec. 4: UKRAJINSKÝ BORŠČ (Похлебкин 2012: 164)

Potřebujeme: 500 g hovězího masa, ¼ hlávky zelí, 4 brambory, 1 velkou řepa, 25 g vepřového sádla, 25 g másla, 130 g rajčatového protlaku nebo 2 rajčata, 100 ml zakysané smetany, 1 mrkev, 1 petržel, 1 lžička 3% octa, 2 lžičky cukru, 3 bobkové listy, 4-5 stroužků česneku, 3 kuličky nového koření, 5-6 kuliček černého pepře, 1 lžička petrželové natě.

K přípravě boršče se používá vývar z kostí nebo masový vývar, maso je složkou polévky.

1. Řepu podusíme společně s octem, trochou sádla (nebo s odebraným tukem z masového vývaru), cukrem a rajčatovým protlakem.

2. Na nudličky nakrájenou cibuli, mrkev a petržel opečeme na másle.
3. Brambory společně se zelím vložíme do vývaru a vaříme 15 minut. Poté k nim přidáme suroviny zmíněné v bodech 1 a 2 a vaříme dalších 10 minut. Přidáme máslo a koření. Čerstvou petrželovou nať utřeme společně s česnekem a zbylým sádlem a touto směsí polévku ochutíme. Před podáváním vmícháme zakysanou smetanu.

#### rec. 5: BUŽENINA PODLE STARODÁVNÉHO RECEPTU

(Радина, Петухова 2011: 123)

Budete potřebovat: 3 kg vepřového masa, lehce prorostlého tukem (nejlépe krkovice), 2 hlavičky česneku, 1 středně velkou mrkev, 100 g kaparů, 4-5 lžic zakysané smetany, 1 lžici hořčice, špetku mletého muškátového oříšku, ½ lžičky celého římského kmínu, 1 petržel, 1 řapík celeru, 1 bobkový list, 1 lžičku sušených bylinek (oregano, rozmarýn), 1 svazek bylinek (petrželová nať, kopr, koriandr), 3-4 kuličky nového koření, pepř mletý i celý a sůl.

1. Do 5litrového hrnce nalijte takové množství vody, aby v ní byl celý kus masa ponořen.
2. Do vody dejte 3-4 lžíce soli, přiveďte k varu, zmírněte teplotu a přidejte koření: několik kuliček černého pepře a nového koření, svazek čerstvých bylinek (převázaný nití), kořen petržele, na velké kusy nakrájený řapík celeru, muškátový oříšek a nasekaný bobkový list. Nálev nechejte zvolna táhnout asi 10 minut.
3. Mezitím pečlivě omyjte maso.
4. Hrnc s nálevem sejměte z ohně a nechejte ho vychladnout. Maso vložte do nálevu, přikryjte poklicí a nechte marinovat v lednici 12 hodin.
5. Mrkev očistěte a nakrájejte ji na malé hranolky. Z kaparů slijte vodu. Oloupané stroužky česneku rozkrojte na poloviny.
6. Vyjměte maso z marinády a lehce ho osušte papírovou utěrkou.
7. Ostrým nožem utvořte v mase zářezy, které naplňte česnekem, mrkví a kapary. Do jednoho zářezu můžete vložit i více surovin.
8. Do masa vetřete sůl a pepř. Smíchejte zakysanou smetanu a hořčici s římským kmínem a sušenými bylinkami (oregano, rozmarýn) a touto směsí maso potřete. Nechejte ho přibližně 10 minut odpočinout, aby nasáklo vůni bylinek. Celý kus



masa zabalte do několika vrstev alobalu nebo ho dejte do sáčku na pečení. V hliníkové fólii utvořte malý otvor, kterým bude ucházet pára.

9. Kus vepřového masa položte na plech a dejte do trouby předehřáté na 200 °C. Pečte 40-45 minut, potom ztlumte teplotu na 170°C a pečte další 2-2,5 hodiny (na každý 1 kilogram masa připadá 1 hodina pečení).
10. Ke konci pečení zkontrolujte, je-li maso propečené. Zjistíte to tak, že celý kus masa probodnete nožem. Pokud z něj bude vytékat čirá šťáva, maso je dobře propečené.
11. Před podáváním buženinu nakrájejte na tenké plátky. V lednici vydrží 5 dní.

rec. 6: KULEBJAKA (Радина, Петухова 2011: 77)

Na těsto si připravte: 400 g hladké mouky, 10 g sušeného droždí, 50 g másla, 200 ml mléka, 2 vejce, 35 g cukru, 2 lžíce másla na vymazání plechu, 1 žloutek na potřetí pirohu.

Na přípravu náplně budete potřebovat: ½ menší hlávky zelí (přibližně 600 g), 3 vejce uvařená natvrdo, 2 středně velké cibule, 3 lžíce rostlinného oleje, 50 g másla, 1 bobkový list, 1 lžičku cukru, 1 lžičku soli.

1. Nejprve si připravte kynuté těsto. V teplém mléce rozpustěte droždí. Cukr vyšlehejte s vejci (vejce musí mít pokojovou teplotu), a vše osolte. Spojte vaječnou směs s droždím a mlékem a vše dobře promíchejte.
2. Prosejte mouku uprostřed vytvořte důlek. Postupně do něj přilévejte vejce s mlékem, vmíchejte máslo a zpracovávejte těsto do té doby, dokud nebude hladké a kompaktní.
3. Těsto poprašte moukou, přikryjte utěrkou a dejte ho na hodinu na teplé místo bez průvanu. Asi po půl hodině těsto znovu propracujte.
4. Očistěte cibuli a nadrobno ji nakrájejte. Z hlávky zelí odstraňte vrchní listy, odřízněte košťál a jemně ho nakrouhejte.
5. Do rozehřáté hluboké pánve nalijte olej a opečte na něm cibuli dozlatova. Přidejte zelí, máslo a bobkový list. Za občasného míchání duste do polozměknutí.
6. Zelí nechejte trochu vychladnout a vyjměte bobkový list. Přidejte nadrobno nakrájená vejce, cukr a sůl. Vše promíchejte.
7. Z těsta oddělte jeho menší část, která bude použita na ozdobení celého pirohu.
8. Pracovní plochu posypejte moukou. Těsto zformujte do podlouhlého tvaru a - poté ho rozválejte na pravidelnou placku, 7 – 10 mm tlustou.

9. Na těsto rozložte náplň. Konce těsta po celé délce slepte prsty k sobě tak, aby piroh dostal formu velkého bochníku.
10. Piroh přesuňte spojem dolů na vymazaný plech a nechejte ho v teple odpočívat asi 10 – 15 minut. Povrch pirohu potřete žloutkem. Ze zbylého těsta vytvarujte pásy, ze kterých vytvořte na povrchu pirohu různé vzory: květy, křížky, lístečky...
11. Pečte v předehřáté troubě na 170 °C asi 40 – 45 minut. Pokud se jedna strana pirohu bude propékat rychleji než strana druhá, plech otočte.
12. Hotový piroh nechejte vychladnout pod lněným ubrouskem, aby těsto neoschlo. Potom podávejte.

rec. 7: PELMENĚ ze tří druhů masa (Радина, Петухова 2011: 117)

Na těsto budete potřebovat: 1,3 kg mouky, 500 ml vody, 2 vejce, 1-2 lžíce rostlinného oleje a sůl.

Na přípravu náplně potřebujete: 1 kg skopového masa, 500 g vepřového masa, 500 g hovězího masa, 400 g syrového vepřového sádla, 1 kg cibule, 200 g másla, sůl a pepř.

1. Na pracovní plochu prosejte mouku. Do vody rozklepněte vejce a smíchejte je spolu s olejem a solí. Vaječnou směs vlijte do mouky. Zpracujte těsto – mělo by být pružné. Z těsta vytvořte kouli, přikryjte ji fólií a nechejte 15 – 20 minut odpočinout.
2. Cibuli očistěte a nakrájejte nahrubo. Omyté maso očistěte a nakrájejte na menší kousky. Stejným způsobem nakrájejte i sádlo.
3. Maso pomelte v mlýnku na maso společně s cibulí, sádlem a zmraženým máslem. Vše osolte, ochuťte pepřem a promíchejte.
4. Těsto rozdělte na části a každou část tence rozválejte. Sklenicí nebo kulatým vykrajovátkem tvořte malá kolečka. Na střed každého kolečka dejte lžičku masové směsi. Slepte kraje těsta k sobě a tvořte jednotlivé pelmeně.
5. Oddělte takové množství pelmenů, které budete ihned vařit. Ostatní uložte do mrazáku – mražené pelmeně vydrží v mrazáku několik měsíců.
6. Pelmeně vhod'te do vroucí vody a čekejte, dokud nevyplavou na hladinu. Poté je vařte ještě dalších 5 minut.
7. Sítem vytahujte pelmeně z vody. Podávejte ještě horké s octem, zakysanou smetanou a máslem.

rec. 8: ЧАХОЧБИЛИ (Орлинкова 2012: 164)

Budete potřebovat: 1 vykuchanou slepici o hmotnosti 1,5-2 kg, 5–6 cibulí, nejlépe červených, 700 g zralých rajčat, 1 středně velkou červenou papriku, 1 mrkev (nemusí být), 3–4 stroužky česneku, 1 svazek čerstvého koriandru, 1 svazek bazalky, 1–2 bobkové listy, 1 špetku koření chmeli-suneli, adžiku nebo 1 chilli papričku (nemusí být), 100 ml rostlinného oleje (podle potřeby), sůl a černý pepř.

1. Slepici zalijte dvěma litry vroucí vody (důležitější je chuť masa než chuť vývaru) a vařte do polozměknutí, asi 30 – 40 minut. Pokud jste si poříдили slepici farmářskou, vařte ji asi hodinu. Slepici přesuňte na mísu a nechte ji chladnout přibližně 15 – 20 minut. Rozdělte ji i s kostmi na stejné kusy. Vývar přeced'te.
2. Rozehřejte hrnec s tlustým dnem. Pokud je slepice tučná, opékejte ji nasucho. Pokud je naopak sušší, nalijte do hrnce rostlinný olej a zprudka opečte kousky slepice ze všech stran dohněda na silném ohni.
3. Cibuli nakrájejte na malé kostky. Přidejte ji do hrnce, promíchejte a opékejte slepici s cibulí do té doby, dokud se cibule nezbarví do zlatavé barvy, asi 8 – 10 minut.
4. Papriku očistěte od semínek a dužinu tence nakrájejte. Na hrubém struhadle můžete nastrouhat mrkev, která krásně zbarví omáčku a zmírní kyselost rajčat. Papriku i mrkev vhod'te do hrnce a duste vše dohromady na slabém ohni asi 5 minut. Do hrnce nalijte 1 sklenici vývaru (zbylý vývar už nebudete potřebovat), přikryjte hrnec pokličkou a duste do té doby, dokud nebude maso měkké - přibližně 40 minut.
5. Na rajčatech vytvořte nožem malý křížek, zalijte je nejprve vroucí, a poté studenou vodou a sejměte z nich slupku. Rajčata propasírujte přes síto nebo je rozmixujte. Přidejte je do hrnce, zvyšte plamen na střední výkon, promíchejte a vařte 10 minut.
6. Česnek a koriandr nahrubo nasekejte, přesuňte do hmoždíře a utřete se solí. Vzniklou směs zamíchejte do hrnce. Bazalku nejemno nasekejte a vhod'te ji ke slepici společně se špetkou kořenící směsi chmeli-suneli. Pokud máte rádi ostrá jídla, můžete přidat lžičku adžiky nebo rozemleté chilli. Do hrnce vložte bobkový list a duste vše dohromady do té doby, dokud nebude maso zcela měkké, asi 10 minut. Čachochbili nechejte odležet pod pokličkou dalších 10 minut. Podávejte ještě horké.

rec. 9: DONSKÁ ADŽIKA (Высоцка 2013: 19)

Potřebujete: 1 kg rajčat, 2 hlavičky česneku, 4 papriky, 1 čerstvou chilli papričku (nebo 1 čajovou lžičku sladké papriky), ½ lžičky semen koriandru, ½ lžičky kořenící směsi chmeli-suneli a sůl podle chuti.

1. Spařte rajčata a sejměte z nich slupku. Poté je nakrájejte na čtvrtky.
2. Papriku upečte v předehřáté troubě nebo na grilu dočerna a také z ní oloupejte slupku. Dužinu najemno nakrájejte.
3. Očistěte a prolisujte česnek.
4. Rajčata a nakrájenou papriku vložte do tlustostěnného hrnce (není potřeba přidávat olej) a nechejte zvolna vařit.
5. Ve chvíli, kdy rajčata pustí šťávu, přidejte do hrnce česnek a za častého míchání vařte 1,5-2 hodiny na mírnou teplotu, dokud není omáčka hustá. Pokud se začnou rajčata přichytávat ke dnu, přidávejte k omáčce horkou vodu – vždy po jedné lžici.
6. Chilli papričku včetně semen nasekejte najemno.
7. Semena koriandru rozdrťte v hmoždíři na jemný prášek.
8. Omáčku osolte, přidejte koriandr, chmeli-suneli a také chilli papričku. Pokud nemáte rádi ostrá jídla, použijte místo chilli sladkou papriku – omáčka bude mít sladší tón, paprika dodá omáčce vůni a o pikantnost se postará česnek.

rec. 10: SYRNÍKY S VIŠŇOVOU OMÁČKOU (Высоцка 2013: 32)

Budete potřebovat: 500 g mražených višní, 400 g tvarohu, 1 vejce, 1 hrst sušených višní, 2-3 lžice přírodního třtinového cukru, 2-3 lžice ovesných vloček, 1 lžici škrobu, 1 lžici másla a špetku mořské soli.

1. Tvaroh rozmíchejte s vejcem, přidejte mouku, cukr, ovesné vločky, sušené višně, osolte a vše promíchejte.
2. Z tvarohové směsi tvarujte bochánky a obalujte je ve zbylé mouce.
3. V pánvi rozehřejte máslo a opékejte na něm syrníky z obou stran do zlatavé barvy.
4. Placičky přesuňte na plech a vložte do rozehřáté trouby na 10-12 minut.
5. Povolené višně vložte do hrnce, přidejte k nim zbylý cukr, vše přiveďte k varu a sejměte z ohně.

6. Rozpusťte škrob v malém množství vody a tuto směs vlijte do omáčky. Promíchejte a znovu přiveďte k varu. Omáčku vařte na slabém ohni do zhoustnutí. Před podáváním syrníky přelijte višňovou omáčkou.

rec. 11: SACIVI (Высоцка 2013: 46)

Budete potřebovat: 1 středně velkou vykuchanou slepici, 1 velkou bílou cibuli, 3-5 bobkových listů (nejlépe čerstvých), 1 menší svazek estragonu, 1 menší svazek tymiánu, 5-6 hřebíčků a 1 lžičku šafránu.

Na přípravu omáčky potřebujete: 3 cibule, 300-400 g jader vlašských ořechů, 1 lžíci másla (nebo husího sádla), 4-6 stroužků česneku, 1 lžíci šťávy z granátového jablka, 1 lžičku semen koriandru, 1 zarovnanou lžičku kořenící směsi chmeli-suneli, 5 hřebíčků, ½ lžičky skořice, ½ lžičky mleté papriky (sladké nebo pálivé), 1 lžičku čerstvě mletého pepře, 1 zarovnanou lžičku mořské soli.

1. Slepici zalijte studenou vodou a přiveďte ji k varu.
2. Cibuli očistěte a zapíchněte do ní 5-6 hřebíčků.
3. Větvičky estragonu a tymiánu svažte k sobě a vytvořte tak jeden svazek.
4. Vodu, ve které se vařila slepice, vylejte. Do stejného hrnce znovu nalejte 1,5 l studené vody a přiveďte k varu.
5. Ztlumte teplotu a dejte do vývaru cibuli s hřebíčky, tymián s estragonem, bobkové listy a šafrán. Vše vařte na středním ohni asi 30 minut. Vývar by měl zůstat čistý až průzračný.
6. Slepici vyjměte z vývaru a položte ji na pekáč hrudní částí dolů. Opékejte slepici v rozehřáté troubě 30 minut a v průběhu pečení ji pravidelně polévejte šťávou z masa (pokud je šťávy málo, přilévejte vývar, ve kterém se slepice vařila). Slepici opékejte dohněda ze všech stran. Kůže by měla mít zlatavou barvu, nesmí se však spálit.
7. Cibuli na omáčku očistěte a najemno nakrájejte.
8. V těžké hluboké pánvi roztopte máslo a opékejte na něm cibuli dosklovita.
9. Očistěte stroužky česneku.
10. Vlašské ořechy spolu s česnekem, pepřem, koriandrem a solí rozmixujte nebo utřete v hmoždíři na hladkou hmotu.

11. Ke směsi ořechů a koření přidejte 600 ml vývaru, ve kterém se slepice vařila. Směs ořechů, koření a vývaru vlijte do pánve s cibulí a vzniklou omáčku vařte 20 minut.
12. V hmoždíři rozdrťte hřebíček, skořici a koření chmeli-suneli. Ke směsi přidejte šťávu z granátového jablka, aby vznikla hustá pasta. Hotovou pastu přidejte k omáčce a duste dalších 5 minut.
13. Měkkou slepici nakrájejte i s kostmi na menší kousky, které potom zalijte horkou omáčkou a nechejte v pokojové teplotě vychladnout. Po vychladnutí vložte maso přelité omáčkou do lednice a podávejte studené.

rec. 12: CHAČAPURI (Высоцка 2013: 62)

Budete potřebovat: 350 g hladké mouky, 200 ml kefirového mléka, 120-140 g másla pokojové teploty, 2 vejce, 1 žloutek, 1-2 lžice mléka, 1 lžičku cukru, ½ lžičky kypřicího prášku a ¼ lžičky soli.

Na přípravu náplně budete potřebovat: 500 g tvrdého sýru, 1 vejce, 30-50 g másla pokojové teploty, 1 menší svazek čerstvých bylinek (například tymián) a 1 špetku čerstvě mletého černého pepře.

1. Vejce prošlehejte spolu s cukrem a solí.
2. Přidejte kefirové mléko, mouku a kypřicí prášek. Vše promíchejte – těsto by nemělo být tuhé, aby bylo výsledné chačapuri nadýchané.
3. Nechte těsto odležet 30-40 minut.
4. Rozdělte těsto na 4 koule, ze kterých rozválejte čtyři placky ve tvaru čtverce. Každou placku potřete máslem a složte do tvaru obálky tak, že cípy složíte směrem dovnitř. Poté těsto znovu rozválejte, potřete máslem, složte do obálky a rozválejte – tento krok je potřeba udělat třikrát až čtyřikrát, dokud do sebe těsto nevstřebá 100 g másla.
5. Nastrouhejte sýr a přidejte k němu vejce, máslo, bylinky a trochu čerstvě mletého pepře podle chuti. Vše promíchejte.
6. Do středu každé placky dejte malé množství náplně a znovu složte cípy těsta dovnitř - vzniknou tak 4 spoje. Placky potřete zbylým máslem.
7. Na suchou rozpálenou pánev vložte chačapuri spojem dolů. Pánev přikryjte pokličkou nebo talířkem a pozvolna opékejte asi 10 minut.
8. V malém množství mléka rozšlehejte žloutek.

9. Když chačapuri zezlátne, placku otočte a potřete její vrchní stranu (se spojem) směsí žloutku a mléka. Chačapuri opékejte dalších 10 minut z druhé strany.
10. Před podáváním můžete ještě jednou potřít placky roztopeným máslem – budou se krásně lesknout!

rec. 13: CHVOROST (Высоцка 2013: 65)

Budete potřebovat: 350 g hladké mouky, 2 vejce, 1 žloutek, 100 ml rostlinného oleje, 6 lžic moučkového cukru, 2 lžice vodky, 1 lžici smetany ke šlehání, ½ lžičky kypřicího prášku a ¼ lžičky soli.

1. Vejce, žloutek, smetanu, vodu a 4 lžice moučkového cukru vyšlehejte mixérem s násadou „hnětací hák“.
2. Mouku prosejte přes síto, smíchejte ji s kypřícím práškem a solí a postupně ji zašlehávejte k vaječné směsi.
3. Těsto dále propracujte rukama. mělo by být pružné a také dostatečně tuhé.
4. Těsto rozválejte na co nejtenčí placku a poté nožem vykrajujte a tvarujte různé tvary – stromečky, růže atd.:
  - K vytvoření růže vykrojte sklenicí tři kolečka. Tato kolečka uprostřed stlačte prsty k sobě. Ostrým nožem tvořte zářezy (lístky) směrem ven od středu růže.
  - K vytvarování stromečku nakrájejte těsto na proužky o šířce 4 cm. Po celé délce tvořte šikmé zářezy a z celého proužku potom zlehka vytvořte uzel.
  - K vytvoření jazýčku vykrojte z těsta kosodélník. Uprostřed utvořte zářez a tímto zářezem provlečte jeden konec kosodélníku.
5. Chvorost smažte po malých dávkách v rozpáleném rostlinném oleji.
6. Usmažený chvorost pokládejte na talíř vystlaný ubrouskem, který odsaje přebytečný tuk.
7. Ještě teplý chvorost posypejte moučkovým cukrem.

rec. 14: ŠAŠLIK ZE SKOPOVÉHO MASA (Высоцка 2013: 54)

Budete potřebovat: 1,5 kg skopového masa bez kostí, 1,5 kg červené cibule, 1 svazek koriandru, 500 ml bílého jogurtu nebo kefirového mléka, 1 lžici římského kmínu, 1 špetku čerstvě mletého černého pepře a 1 lžičku mořské soli.

1. Skopové maso nakrájejte na stejně velké kostky o hraně 3 cm.
2. Očistěte cibuli. Část nakrájejte na půlkolečka a část na tlustá kolečka.
3. Koriandr nadrobno nasekejte.
4. Na dno velké plastové mísy rozprostřete část koriandru a na něj pokládejte střídavě vrstvy skopového masa a půlkoleček cibule. Vše posypejte římským kmínem, pepřem a zalijte jogurtem nebo kefirem. Vrstvy zasypejte zbylým koriandrem.
5. Mísu s masem přikryjte a nechejte marinovat asi dvě hodiny v pokojové teplotě, nebo přes noc v lednici. Během marinování obsah mísy pravidelně protřepávejte.
6. Kusy masa a kroužky cibule napichujte střídavě na kovové jehly a opékejte je na grilu nebo v troubě s nastavením režimu „gril“. Po upečení osolte. Šašliky by měly být uvnitř lehce růžové.

rec. 15: PASCHA S PISTÁCIOVÝMI OŘECHY (Высоцка 2013: 198)

Potřebujete: 500 g tvarohu (suchého a tučného), 125 g oloupaných pistáciových ořechů, 150 g moučkového cukru, 2 vejce, 70 g másla pokojové teploty, 500 ml chlazené 33% smetany ke šlehání, 1 vanilkový lusk (nebo několik kapek vanilkového extraktu) a 1 špetku soli.

1. Tvaroh protlačte přes síto.
2. Vanilkový lusk podélně rozkrojte, vyjměte z něj semínka a promíchejte je s tvarohem.
3. Ohřejte 2-3 lžice smetany a smíchejte je s máslem.
4. Zbylou smetanu ušlehejte se 100 g moučkového cukru.
5. Bílky vyšlehejte spolu se špetkou soli.
6. Pistáciové ořechy posekejte tak, aby vznikly kousky různých velikostí (několik jader ořechů dejte stranou na ozdobení paschy).
7. Posekané ořechy smíchejte s máslem a ušlehanými žloutky.
8. Tuto směs spojte s tvarohem.
9. Ke směsi přidejte vyšlehané bílky a ještě jednou promíchejte.
10. Kulatou formu vyložte dvěma vrstvami gázy a do ní vložte tvarohovou směs. konce gázy přeložte do kříže. Na formu položte závaží a dejte ji na chladné místo nejméně na 24 hodin.



11. Hotovou paschu ozdobte zbylými pistáciemi.

rec. 16: VARENIKI S BORŮVKAMI (Бысоцка 2013: 94)

Budete potřebovat: 300 g borůvek, 260 g mouky, 180 g cukru, 100 ml zakysané smetany a 1 ¼ lžičky soli.

1. Borůvky přeberte a propláchněte, polovinu plodů dejte stranou na přípravu náplně.
2. Druhou polovinu borůvek vložte do menšího hrnce a přisypte k nim 150 g cukru. Borůvky nechejte stát 30 minut a poté je zvolna zahřívejte. Vytvoří se tak hustá omáčka.
3. Mouku promíchejte s ¼ lžičky soli a poté ji prosejte. Přidejte 150 ml ledové vody a zpracujte těsto.
4. Pracovní plochu poprašte moukou a rozválejte na ní těsto na co nejtenčí placku. S pomocí hrníčku nebo sklenice vykrajujte malá kolečka.
5. Na každé kolečko dejte malé množství borůvek, posypejte je cukrem a kraje kolečka slepte k sobě.
6. Vareniky vařte ve velkém množství osolené vody. Podávejte s kysanou smetanou a borůvkovou omáčkou.

## 2.2 КОМЕНТАРЬ К ПЕРЕЛАДУ РУССКИХ РЕЦЕПТОВ

### 2.2.1 Реалие а jejich překlad

Překlad reálií je spojen s přenosem národní a historické svéráznosti státu. (Влахов, Флорин 1986: 14). Samotné slovo *realie* vychází z latinského adjektiva *realis*, které lze přeložit slovem *reálný* nebo *skutečný*. Pojmem *realie* rozumíme určitou věc nebo předmět, který je spjat s kulturou a životem lidí daného národa (Влахов, Флорин 1986: 15). Reálie můžeme překládat dvěma způsoby: transkripcí - překladem na základě zvukové podoby slova, nebo nepřímým překladem, a to užitím kalkování - doslovného překladu, polokalkování - částečně doslovného překladu, záměnou reálie za reálii cílového jazyka nebo užitím naturalizace - adaptace reálie v cílovém jazyce (Vychodilová 2013: 60-61).

Reálie řadíme k bezekvivalentním výrazům, které bývají často mezinárodně využívány. Je však nutné podotknout, že tato slova jsou vždy spjata s konkrétním státem, ve kterých vznikla. Z této skutečnosti vyplývá i další důležitá vlastnost reálií, totiž jejich oblíbenost a všeobecné užívání v prostředí nositelů jazyka, a naopak neznalost a vzdálenost výrazů pro člověka jiné národnosti (Влахов, Флорин 1986: 18).

Ruská kuchyně je těsně spjata s kulturou a životem lidí, žijících na území Ruské federace. Názvy jednotlivých pokrmů nebo surovin, ze kterých se pokrmy připravují, řadíme k ruským reáliím. Dokonce i přes svou popularitu ve světě mají pro ruský národ zvláštní význam.

Díky globalizaci dochází k míšení kultur, jejichž součástí je i gastronomie. V současné době pozorujeme v oblasti gastronomie vzájemné ovlivňování a hledání inspirace v kuchyních jiných národů. Suroviny, které byly dříve typické pouze pro konkrétní oblast, se proto dostávají i k lidem odlišné kultury. Z exotických komodit se stávají běžné suroviny, jejichž název je čtenáři známý.

Stále však existují názvy surovin a technik přípravy pokrmů, které je třeba podrobně popsat. Charakteristika surovin, typických pro danou kuchyni, by měla být v překladu kuchařky umístěna, stejně tak jako přehled zvolených technik a postupů.

Přistoupíme-li k překladu těchto neznámých či exotických slov, můžeme postupovat dvěma způsoby, a to pomocí transkripce a následným popisem suroviny, nebo přímo opisným vyjádřením, díky kterému bude čtenáři význam slova zřejmý.

Vybrané recepty uvádějí návody na přípravu jídel, která jsou pro českého čtenáře často exotická a neznámá. Pro správnou představu o připravovaném pokrmu uvádíme nejen popis jednotlivých ruských pokrmů a surovin, ale také přehled kuchařských pomůcek, typických pro ruskou kuchyni.

## 2.2.2 Překlad názvů pokrmů

### Šči – щи (rec. 1)

Jedná se o teplou polévku, v níž dominuje zelí. V receptu je použito kysané zelí, avšak podle některých receptů se do polévky dává zelí čerstvé. Polévka se stala jedním ze symbolů ruské kuchyně. Na území Ruska se připravuje více než 1000 let a za tuto dobu získala mnoho podob.

„Význam tohoto pojmu se regionálně a historicky velmi výrazně proměňoval. Ve středním Rusku, které bylo v případě mnohých pokrmů nositelem „standardu“, se pod termínem *šči* rozumí nezahuštěná polévka (někdy masová) z kysaného nebo čerstvého zelí, aromatické (převážně kořenové) zeleniny a případně hub“ (Pešek 2007: 202). Jiné druhy polévky obsahují jablka, šťovík, kroupy nebo pohanku. Polévka byla většinou připravována večer předem a v teplé peci zůstávala až do rána, kdy byla podávána k snídani. Díky dlouhému dušení v peci získala polévka výraznou chuť. „Etymologie se patrně vztahuje ke staroruskému slovu *сѣтъ*, které označuje sytost a nasycení“ (Pešek 2007: 202).

### Kaše – каша (rec. 2)

Kaše je jedním z nejvýznamnějších národních pokrmů ruské kuchyně. Po dlouhou dobu ruské historie byla dokonce svátečním jídlem, které se podávalo při slavnostních událostech. Kaše nesměla chybět na svatebním stole, při křtinách a hodech. Později se tento pokrm stal oblíbeným jídlem při společných pracích, zvláště při sklizni úrody. Díky mnoha druhům obilovin, které se na území Ruska pěstovaly, vzniklo velké množství různých druhů kaše (Похлебкин 2012: 101). Dosud je v Rusku velmi oblíbená pohanková kaše (která je popsána v rec. 2), dále ovesná, krupičná, jáhlová,

nebo také rýžová. Kaši rozdělujeme podle konzistence na tři druhy, totiž na řídkou, hustou a syrkou (Похлебкин 2012: 102).

Kaše existuje i v české kuchyni, avšak v ruské tradici zaujímá tento pokrm čestné postavení, proto jsme ho zařadili mezi reálie. Kaše je předmětem mnoha přísloví a rčení. Uveďme například známé pořekadlo „*Щи да каша - пища наша!*“, které se pojí s kulturou ruského národa. Kaše, coby prostý pokrm, představuje pro ruský národ něco, na čem vyrostl, s čím bývá spojován a k čemu se rád vrací. Podobný význam nesou i další rčení, například „*Каша – мать наша*“, nebo „*Где блины, там и мы, где с маслом каша, там и место наше*“

Bliny – блины (rec. 3)

Bliny, tedy palačinky, jsou jedním z nejstarších pokrmů ruské kuchyně. Na stůl ruských domácností se dostaly v 9. století, tedy již v době slovanského pohanství (Похлебкин 2012: 112). Jde o pokrm připravený z poměrně malého množství mouky a velkého objemu tekutiny – vody nebo mléka (Похлебкин 2012: 112). Můžeme tedy směle tvrdit, že se jedná o ekonomicky nenáročné jídlo. Do těsta se přidávají i další suroviny, díky kterým dostanou palačinky takovou podobu, která z nich dělá jedno z nejoblíbenějších pokrmů v Rusku. Pro větší objem těsta se přidává droždí. Ruské *bliny* bychom mohli charakterizovat jako měkké, nadýchané, lehké, přitom téměř průzračné palačinky, mající na povrchu drobné puchýřky. Takové palačinky mají schopnost nasát roztopené máslo nebo zakysanou smetanu, která je zvláční (Похлебкин 2012: 112).

Rozlišujeme několik druhů blinů, a to podle typu použité mouky a druhu tekutiny, ze které připravujeme těsto. V Rusku se palačinky připravují z pohankové, rezné, pšeničné nebo krupicové mouky. Vhodnou tekutinou je mléko, keřirové mléko nebo čistá voda. Z těchto ingrediencí se míchá řídké těsto, které se následně opéká na pánvi. V Rusku je pro bliny vyhrazena tmavá silnostěnná pánev malých rozměrů, která se pro zachování mastného filmu nikdy neumývá vodou. Hotové palačinky se skládají na sebe a prokládají se plátky másla. Následně se plní různými sladkými (višně, ovocná zavařenina, tvaroh) i slanými (houby, mleté maso, zelí) náplněmi. Podrobný recept na přípravu blinů se nachází v příloze práce.

Kulaté palačinky pečené na pánvi se staly symbolem pohanského svátku *Maslenica* (ruská obdoba Masopustu). Tento svátek je oslavou jara, probouzením

přírody ze zimního spánku, začátkem práce na polích a vyjádřením naděje, že i v dalším roce bude bohatá úroda. Slaví se po celý týden před Velkým půstem, tedy sedm týdnů před Velikonocemi. Během těchto oslav se bliny podávají ke snídani, k obědu i k večeři. Mnozí Rusové totiž tvrdí, že blinů není nikdy dost, zvláště v období *Maslenicy*.

#### Boršč – борщ (rec. 4)

Tato výrazná polévka bývá často chybně považována za ruský pokrm, ačkoliv má ukrajinské kořeny. „V novodobé historii však v ruském prostředí zdomácněla a objevuje se v množství regionálních variant. Základem boršče býval kvas z červené řepy – dnes spíše řepa vařená, pečená či dušená“ (Pešek 2007: 180). Mezi další nezbytné suroviny patří zelí, cibule, rajčata a kořenová zelenina. Boršč bývá podáván se zakysanou smetanou a čerstvým koprem.

#### Buženina – буженина (rec. 5)

Jedná se o pokrm z vepřového masa. Velký kus předem marinovaného masa se spolu s kořenovou zeleninou a česnekem peče na nízkou teplotu. Výsledkem je bylinkami a kořením provoněné maso, které se krájí na tenké plátky. Každá rodina vlastní jiný recept na tento pokrm, a tudíž existuje mnoho verzí buženiny.

#### Kulebjaka – кулебяка (rec. 6)

Velký uzavřený piroh se připravuje z kynutého nebo listového těsta. Náplň pirohu tvoří houby nebo různé druhy masa a drůbeže, častá je také rybí nádivka. Povrch pirohu bývá ozdoben zbytky těsta, ze kterých jsou tvarovány různé přírodní motivy a geometrické tvary. „Slovo *кулебяка* pochází snad z ugrofinských jazyků, kde slovo *kala* označuje rybu“ (Pešek 2007: 189).

#### Pelmeně – пельмени (rec. 7)

Malé taštičky z nudlového těsta s masovou náplní jsou v Rusku oblíbeným pokrmem. Pravlastí pelmeňů je patrně Čína. „Neruský název pochází snad ze zyrjanského jazyka, ve kterém označuje plněnou těstovinu“ (Pešek 2007: 193). Tyto „ruské tortellini“, jak se jim přezdívá v zahraničí, se podávají přelité máslem, octem nebo zakysanou smetanou.

### Čachochbili – чахохбили (rec. 8)

Jedno z nejznámějších jídel gruzínské kuchyně se připravuje z tučného kuřete nebo slepice. Maso, pokrájené na větší kusy, se dusí společně s rajčaty a bylinkami. Vznikne tak silná zeleninová omáčka výrazné barvy i chuti.

### Adžika – аджика (rec. 9)

Tato ostrá červená omáčka se používá k dochucení mnoha jídel kavkazské kuchyně. Vyrábí se ze sušených nebo čerstvých pálivých papriček, česneku a mnoha bylinek. Každá domácnost vlastní svůj recept na přípravu této ochucující složky. Omáčky se liší poměrem surovin a druhem použitých čili papriček. Proto může mít mnoho odstínů – od výrazně červených odstínů až po rudou barvu. Někdy se pro přípravu omáčky používají i zelené pálivé papriky. Adžika, připravená ze zelených papriček, má však kratší dobu trvanlivosti (Орлинкова 2012: 242). Proces přípravy omáčky je časově poměrně náročnou záležitostí. Dlouhým dušením zeleniny na nízkou teplotu se z paprik odpařuje voda, a tím dochází ke koncentraci chuti. Jedna čajová lžička omáčky proto stačí na dochucení celého jídla.

V Rusku se omáčka stala populární v období Sovětského svazu, kdy se ruská kuchyně inspirovala kuchyněmi sousedních národů. Tuto pikantní pastu v Rusku dodnes přidávají k vařenému masu, zelenině, různým druhům ryb atd. Často se do omáčky přidávají rajčata, která omáčku zjemní a osladí. V příloze práce se nachází recept na tzv. „Donskou adžiku“, totiž jednu z mnoha verzí omáčky, do které se přidávají právě rajčata.

### Syrníky – сырники (rec. 10)

Malé bochánky z tvarohového těsta jsou dalším typickým pokrmem, který se v Rusku těší velké oblibě. Zpravidla se syrníky podávají s ovocnou zavařeninou, přelité zakysanou smetanou a posypané cukrem. Neutrální chuť tvarohu však dobře doplňují i čerstvé bylinky a cibule.

### Sacivi – сациви (rec. 11)

Jedná se o omáčku s gruzínským původem. Základ omáčky tvoří vlašské ořechy, cibule a mnoho druhů koření. Omáčka se podává nejčastěji s drůbeží, ale také s rybím

masem nebo zapečenými lilky. Hustá ořechová omáčka je velmi aromatická a její chuť nejlépe vynikne zastudena.

#### Chačapuri – хачапури (rec. 12)

Tato chlebová placka pochází ze zemí Kavkazu. Příloha, která se v Gruzii podává téměř ke každému jídlu, má mnoho podob. Každá rodina vlastní svůj recept na přípravu chačapuri, a proto je možné ochutnat spoustu druhů tohoto pokrmu. Náplň placek tvoří převážně různé druhy sýrů, ale můžeme se setkat i s bylinkovou nebo masovou náplní.

#### Chvorost – хворост (rec. 13)

Obdoba „božích milostí“ se připravuje také na území Ruska. Jedná se o kousky těsta, které se smaží ve vysoké vrstvě oleje. Výsledkem je dokřupava usmažené pečivo, které se na závěr obaluje v moučkovém cukru.

#### Šašlik – шашлык (rec. 14)

Marinované kousky masa, opékané na dlouhých kovových jehlách na přímém ohni, jsou velmi známým a oblíbeným pokrmem nejen v Rusku. Šašlik se připravuje z jehněčího, v poslední době také z vepřového masa. Námí vybraný recept popisuje přípravu jehněčího šašliku s cibulí a čerstvým koriandrem.

#### Pascha – пасха (rec. 15)

Jedná se o sváteční pokrm z tvarohu, který bývá na území Ruska připravován v období Velikonoc (Пасха). Tento nepečený dezert se podle ruské tradice připravuje pomocí speciální formy, na které jsou vyryta písmena ХВ, připomínající skutečnost, že Ježíš vstal z mrtvých (Христос воскрес).

#### Vareniky – вареники (rec. 16)

Tyto jihoruské a ukrajinské plněné taštičky z nudlového těsta se vaří ve vodě. „Vareniky se plní ovocem (především višněmi), šťouchanými bramborami, tvarohem, játry, zelím apod. Podávají se přelité máslem, smaženou cibulkou či popepřené. Od pelmeňů se liší zejména tvarem (jsou větší a tvarem připomínají pŕlměsíc) a nádivkami“ (Pešek 2007: 181).

### 2.2.3 Překlad názvů surovin, koření a bylinek

Мацони - мацони

Jedná se o mléčný výrobek, který se stal základem mnoha arménských a gruzínských pokrmů. Maconi se vyrábí zkvašením kravského, ovčího, koziho nebo buvolího mléka a přidává se do mnoha polévek a omáček kavkazského původu. Díky své kyselé chuti se stal tento mléčný nápoj základem pro výrobu gruzínského pečiva s názvem *Chačapuri* (rec. 12).

V Gruzii se maconi prodává na trzích nebo je připravován v domácích podmínkách. V českých obchodech však není tento mléčný nápoj, mimo specializované prodejny, k dostání. Při překládání se tedy musíme řídit místními podmínkami a nahradit tento výrobek jiným produktem, který jej bude vhodně kompenzovat. V tomto případě můžeme Maconi zaměnit kefirem, ideálně kefirem smíchaným se zakysanou smetanou, a to v poměru 2:1. Toto složení a konzistence totiž nejlépe odpovídá originálnímu produktu.

Закисанá сметана - сметана

Zakysaná smetana je mléčný produkt pocházející z Ruska. Vyrábí se z tučné smetany a speciálního kvasu. Výsledkem je mléčný výrobek s jemnou konzistencí, který připomíná hustý jogurt nebo měkký tvaroh. V Rusku se zakysaná smetana používá pro zjemnění polévek a omáček. Často bývá součástí dezertů, a to pro svou nakyslou chuť, která vytváří kontrast ke sladkým tónům zákusku.

Zakysaná smetana je hojně využívána i v zahraničí, kde ji pod různými názvy přidávají do svých pokrmů. Ve Francii je smetana známá pod názvem *crème fraîche*, ve Velké Británii je k dostání tzv. *sour cream*, tedy obdoba ruské сметаны. I přesto, že je tento mléčný produkt, ač pod různými názvy, rozšířen po celé Evropě, Rusové nedají dopustit na jejich smetanu, které přezdívají *ruská krasavice* (русская красавица).

Při překládání lexikální jednotky *сметана* si musíme uvědomit, že v češtině existuje homonymum, a to slovo smetana, které označuje jiný produkt s odlišnou charakteristikou.

Smetana v českém pojetí bývá zpravidla více kalorická, dále se vyznačuje krémově tekutou konzistencí a nasládlou, neutrálnější chutí. Často se ke slovu *smetana*



přidává neshodný přívlastek *ke šlehání*, který upřesňuje funkci tohoto mléčného výrobku. Díky velkému podílu tuku (30-40 %) se jejím šleháním mění konzistence smetany a vzniká šlehačka, která se podává k dezertům. V ruštině je pro tento druh smetany vymezen pojem *сливки*, šlehačka se překládá jako *взбитые сливки*.

O oblíbenosti zakysané smetany svědčí poměrně vysoký počet receptů, ve kterých se zakysaná smetana objevuje. Jedná se o rec. 1, 4, 5, 7 a 16. Sladká smetana se vyskytuje v rec. 3, 13 a 15.

#### Přepuštěné máslo - топленое масло

Přepuštěné máslo má kořeny v Indii, kde je známé pod názvem „*Ghi*“. Vyrábí se z másla z kravského mléka a mimo jeho výtečnou chuť je oblíbené hlavně tím, že se při vysokých teplotách nepřepaluje. Tuto vlastnost můžeme ocenit při smažení. Příprava spočívá v pomalém rozpouštění másla, při kterém se odděluje voda od čistého tuku. V procesu zahřívání másla, kdy lžící sbíráme povrchovou pěnu, se odpařuje voda. Výsledkem je čistý žlutý tuk oříškové chuti. Takto upravené máslo má delší trvanlivost a může být skladováno i mimo lednici. V ruské kuchyni se používá při smažení syrníků (rec. 10) nebo blinů (rec. 3).

#### Pohanka - гречневая крупа

V Rusku je pohanka označována za druhý chléb. V. Pochlebkín, autor mnoha ruských kulinářských knih, tuto obilninu dokonce nazval *ruskou národní kaší*. Pohanka výborně doplňuje zvěřinu a jiné druhy masa, houby, atd. Často bývá podávána se sladkou smetanou (Рафина, Петухова 2011: 17). Pro intenzivnější oříškovou chuť Pochlebkín doporučuje obilninu před vařením nasucho opražit na pánvi (Рафина, Петухова 2011: 17).

#### Vanilkový lusk - стручок ванили

Vanilka je aromatické koření původem z Mexika, které se používá při přípravě některých sladkých jídel, dezertů a nápojů. Vanilka je velmi oblíbenou surovinou, dodávající pokrmům charakteristickou vůni a chuť.

Jedná se o úzkou tobolku tmavé barvy, měřící přibližně 20 cm. Uvnitř tobolky se nachází velké množství semínek, která jsou pro své aroma přidávána do mnohých jídel a nápojů. Vanilková semínka vyjmeme z tobolky tak, že celou tobolku podél rozkrojíme

a špičkou nože seškrábneme dřeň lusku. I přesto, že tato surovina nepatří mezi tradiční ruské ingredience, bývá v současné ruské kuchyni hojně využívána. Přidává se do teplých i studených dezertů a šlehačky. Vanilka je součástí rec. 15.

Šťáva z granátového jablka - гранатовый сок

Toto exotické ovoce se sladkokyselou chutí bývá přidáváno do mnoha jídel kavkazské kuchyně. Šťavnaté kuličky červené barvy tvoří základ omáčky „Naršarab“, kterou v Ázerbájdžánu podávají jako přílohu k rybímu masu (Орлинкова 2012: 62). Pikantnost omáčky se dobře hodí také k jehněčímu masu. Šťáva z granátového jablka se využívá v rec. 11.

Česnek - чеснок

Česnek je jednou z nejstarších kulturních rostlin. Používají se jeho cibule, nazývané stroužky – зубчики (Teubner 2001: 20). Soubor stroužků se nazývá hlavička (головка). Chuť česneku se vyjímá v různých zeleninových pokrmech, přidává se k luštěninám i masu. Tuto oblíbenou dochucovací složku obsahují rec. 1, 4, 5, 8, 9 a 11.

Chmeli-suneli - хмели-сунели

Kořenící směs Chmeli-suneli je gruzínská směs koření, ve které dominuje chuť koriandru, majoránky, kopru, satirejky, bobkového listu, bazalky, petržele a pískavice. Všechny druhy těchto sušených zelených bylinek vytvářejí harmonickou chuť, která se dobře vyjímá v pokrmech z masa a zeleniny – rec. 8, 9 a 11.

Římský kmín - тмин

„Římský kmín, nazývaný také šabrej, se vyznačuje typickým, intenzivním, hořce ostrým aroma“ (Teubner 2001: 44). V rámci vybraných pokrmů je římský kmín součástí rec. 5 a 14.

Тymián - тимьян

„Тymián, nazývaný také mateřídouška, pochází ze středomoří“ (Teubner 2001: 26). Jde o velmi aromatickou bylinku, která se používá k ochucení pokrmů. Vzhledem k její pronikavé chuti se doporučuje přidávat do pokrmů pouze nepatrné množství. Тymián obsahují rec. 11 a 12.

Oregáno - орегано, душица

Bylina zvaná dobromysl, která je u nás známá také jako oregano, se v Rusku používá k ochucení masových náplní pirohů, dále jako kořenící složka marinád, například na pečené vepřové maso – buženinu. Bylinka, která se hojně využívá také ve Středomořské kuchyni, roste také v ruských lesích (Радина, Петухова 2011: 19). Oregáno je součástí rec. 5.

Koriandr - кинза

Bylina, pocházející z Kavkazu, se do Ruska dostala teprve na konci 19. století. Navzdory pozdnímu přisvojení však koriandr rychle zdomácněl. Zelené listy natrpklé chuti se přidávají do pokrmů z masa nebo zeleninových salátů (Радина, Петухова 2011: 19). Tuto bylinku obsahují rec. 5, 8 a 14.

Estragon - тархун

Tarchun, překládaný jako estragon, je bylina adaptovaná k ruskému klimatu. Dlouhé zelené listy estragonu pocházejí z Kavkazu a jejich chuť nejlépe vyniká v kyselém prostředí – marinádách, citrusových omáčkách a omáčkách z lesních plodů. Čerstvá bylina nesnese tepelnou úpravu, ale dobře se hodí do salátů, studených polévek – окрошка (Радина, Петухова 2011: 19). Estragon je součástí rec. 11.

Kopr - укроп

Čerstvá bylina, s chutí jemnější než chuť koriandru a petržele, se v Rusku používá jako univerzální dochucovadlo. Při dlouhém vaření bylina ztrácí své aroma, proto se do pokrmů přidává těsně před jejich podáváním. Velkou předností kopru je jeho schopnost absorbovat sůl, čehož se využívá hlavně při konzervaci zeleniny (Радина, Петухова 2011: 19). Kopr je součástí rec. 1 a 5.

#### 2.2.4 Překlad názvů kuchařských pomůcek

Šampur – kovová jehla (шампур)

Tato kovová jehla o délce 50 cm se v Rusku a v zemích bývalého Sovětského svazu používá k přípravě masa nad otevřeným ohněm. Na speciální jehly, které jsou opatřeny ostrou špičkou na jedné a kulatým úchytem na druhé straně, se napichují kusy marinovaného masa, nejčastěji jehněčího nebo vepřového. Takto připravené maso se

opéká nad žhavými uhlíky, které dodají pokrmu specifickou chuť. Maso na jehle se nazývá šašlik. Ruský národ se nechal inspirovat kavkazskou kuchyní a tento pokrm přijal za svůj. Dodnes je šašlik často připravován, a to hlavně v letním období. Podrobná příprava šašliků s použitím kovových jehel je popsána v rec. 14.

Mangal – otevřený gril (мангал)

Jedná se o kovovou, nejčastěji měděnou, nádobu. Dno nádoby je vyloženo žhavými uhlíky, nad kterými se opékají kusy masa na kovových jehlách (rec. 14). Tento způsob přípravy masa je v Rusku velmi oblíben a je považován za společenskou událost, kdy se u přípravy masových špízů (šašliků) scházejí celé rodiny.

Keramický hrnec - глиняный горшок

Keramická nádoba s kulatým dnem a širokým hrdlem, na které přiléhá malá poklička ze stejného materiálu, se v Rusku dodnes používá k zapékání a dušení zeleniny a masa v troubě. Nádoby měly vždy široké použití, a to hlavně v kuchyni. Nádobí mnoha rozměrů a tvarů sloužilo k uskladnění potravin nebo k tepelné úpravě pokrmů v peci. Keramický hrnec se používá v rec. 1.

## 2.2.5 Překlad názvů měrných jednotek

Názvy měrných jednotek, které označují hmotnost, délku, obsah a objem tekutiny, se vyznačují některými důležitými vlastnostmi, a proto bychom jim chtěli věnovat pozornost. Podstatná většina názvů měrných jednotek vystupuje pro cizí jazyk jako termín, který se užívá pro vyjádření konkrétního významu. Z termínu následně vzniká reálie (Влахов, Флорин 1986: 167).

Měrné jednotky označující množství jsou nositelem informace o konkrétní hmotnosti, objemu atd. K tomu, aby čtenář mohl plně pochopit význam informace, musí znát reálné veličiny těchto jednotek. Jednotky míry, se kterými čtenář není obeznámen, jsou chápány jako cizí reálie a musí být přeloženy jiným způsobem tak, aby měl čtenář přesné ponětí o skutečné míře dané veličiny (Влахов, Флорин 1986: 167).

Hmotnost a objem veličin se určuje buď číselným vyjádřením, a to pomocí jednotek hmotnosti (gram, kilogram) nebo objemu (mililitr, litr), nebo lidovým vyjádřením, souvisejícím s reáliemi dané země. Při překládání expresivních měrných

jednotek proto v mnoha případech nemůžeme doslovně přeložit danou měrnou jednotku a musíme přejít k opisnému překladu.

Ve vybraných receptech ruské kuchyně se objevují tyto měrné jednotky:

- стакан - sklenice
- банка - zavařovací sklenice
- столовая ложка - lžíce
- чайная ложка - lžička
- детский кулачок - dětská pěstička
- щепотка - špetka
- пучок - svazek

a) Стакан - sklenice

Pro přesné vyjádření hmotnosti a objemu konkrétních surovin je v ruských receptech užíván systém odměřování pomocí sklenic. Tento systém se v Rusku velmi rychle ujal a dodnes jsou sklenice používány při vaření a pečení mnohých pokrmů namísto kuchyňské váhy a speciálních odměrek pro určování objemu tekutin. Rozdělujeme dva druhy sklenic, které pojmu odlišné množství sypkých nebo tekutých surovin. Jedná se o tenkostěnnou sklenici - o objemu 250 cm<sup>3</sup>, a sklenici broušenou – o objemu 200 cm<sup>3</sup>. Broušená sklenice se používá častěji než sklenice tenkostěnná. Pokud není v receptu uvedeno jinak, jedná se vždy právě o broušenou sklenici. V tabulce je uvedena hmotnost vybraných surovin v gramech v závislosti na druhu vybrané sklenice.

**Хмoтнoст выбранých суoвин (в грaмeч)**

Суoвинa	Тoнкoстeнный стaкaн - тeнкoстeнная склeницe (250 см <sup>3</sup> )	Грaнeнный стaкaн - Брoушeнaя склeницe (200 см <sup>3</sup> )
Пшeничнaя мoукa	160	130
Крупицoвý цукр	230	180
Рoстлиннý oлeж	240	190
Овoцнaя зaвaрeнинa	330	270
Рýжe	240	180

Zdroj: Рaдинa, Пeтухoвa 2011: 190-191.

Zabýváme-li se překladem ruských receptů do českého jazyka, musíme být jasně obeznámeni s hmotností konkrétních surovin v dané sklenici. Na základě této znalosti poté můžeme převést hmotnost použitých ingrediencí na gramy a mililitry, které jsou českému čtenáři dobře známé. Pokud bychom v receptu ponechali původní měrnou jednotku, totiž odměřovací sklenici, mohlo by následně dojít ke špatnému pochopení odměřovaného množství, což by mělo nepříznivý vliv na výsledný pokrm.

Odměřované množství surovin ve vybraných receptech tedy překládáme následovně:

- 1,5 стакана гречневой крупы ядрицы (rec. 2) = 1,5 (sklenice) \* 165 (g)  
≐ 250 g pohanky
- 4,5 стакана пшеничной муки (rec. 3) = 4,5 (sklenice) \* 130 (g) ≐ 600 g mouky
- 1 стакан молока (rec. 6) = 1 (sklenice) \* 200 (ml) = 200 ml mléka

b) Банка - zavařovací sklenice

Zavařovací sklenice se začaly využívat již v období sovětské éry. Tehdy se sklenice staly oblíbenými nádobami pro nakládání zeleniny, zavařování zeleninových nebo ovocných šťáv atd. Nejvíce byly využívány objemné 3litrové nádoby. Časem se od zavařování a nakládání zeleniny do velkých zavařovacích sklenic upustilo. Lidé začali vlivem zrychlujícího životního stylu nakupovat zavařenou zeleninu a ovoce v obchodech, a to v menších, 500ml sklenicích.

Velikost zavařovacích sklenic ve vybraných receptech není často přesně stanovena a čtenář je postaven do nesnadné pozice, kdy je povinen odhadovat konkrétní množství dané suroviny. Jedná se o tento jev:

- $\frac{1}{2}$  банки каперсов (rec. 5). Danou měrnou jednotku lze přeložit jako  $\frac{1}{2}$  skleničky kaparů. V originálním receptu však není uvedena přesná velikost sklenice. Jako překladatelé musíme vycházet z obvyklého objemu sklenice a logického poměru surovin. V tomto případě se zřejmě jedná o sklenici s objemem 200 ml, a tudíž můžeme danou měrnou jednotku přeložit jako 100 g kaparů. Existuje také další varianta překladu, kdy gramy převedeme na lžíce. Vycházíme-li ze skutečnosti, že 1 lžíce představuje 25 g kaparů, můžeme danou měrnou jednotku přeložit jako 4 lžíce kaparů.

c) Lžíce (столовая ложка, ст. л.)

Další měrnou jednotkou je lžíce. Jedná se o polévkovou lžici o objemu 18 ml, která se používá k odměření zavařeniny, smetany, sušených plodů, atd. V ruských receptech se setkáváme s pojmy jako *vrchovatá* (с горкой) a *zarovnaná* (без горки) *lžíce*. Pokud není v receptu uvedeno jinak, jedná se vždy o lžici vrchovatou.

Odměřování pomocí lžic je českému čtenáři dobře známou technikou odměřování surovin, a proto tuto měrnou jednotku zachováváme, a to bez jakéhokoliv převádění.

Ve vybraných receptech se setkáváme například s následujícími jevy:

- 6-7 ст. ложек подсолнечного масла (rec. 2) – 6-7 lžic slunečnicového oleje
- 1 ст. ложка 3%-ного уксуса (rec. 4) – 1 lžíce 3% octa
- 4-5 ст. ложек сметаны (rec. 5) – 4-5 lžic zakysané smetany

d) Lžička (чайная ложка, ч. л.)

Lžička se používá pro odměřování malého množství sypkých a tekutých surovin, a to především soli, cukru, koření nebo tuku. Objem lžičky činí 5 ml a stejně jako u lžíce polévkové rozlišujeme lžičku na *vrchovatou* (с горкой) a *zarovnanou* (без горки).

Český jazyk je díky zdobnějším slovům schopen tyto měrné jednotky rozlišovat. V českých receptech se setkáváme se *lžící*, případně *polévkovou lžící*, a *lžičkou*, případně *čajovou lžičkou*. Absence přídavných jmen před slovy *lžíce* a *lžička* význam nijak nemění a český čtenář je schopen rozlišit, o jaké množství se jedná. Ruština však tuto možnost nemá, a proto musí doplňovat slovo ложка o přídavná jména, která určují jeho přesný význam.

e) Dětská pěstička (детский кулачок)

Pro určení velikosti se v ruských receptech vedle užití konkrétních rozměrů jednotlivých surovin používá také lidový výraz *dětská pěstička*, který označuje malou kouli o průměru 6 – 7 cm. Vzhledem k tomu, že českého čtenáře by doslovný překlad přinejmenším překvapil, musíme zvolit opisný překlad. Větu: „*От готового теста отделите небольшой комоч – с детский кулачок*“ (rec. 6) proto přeložíme jako: „*Z připraveného těsta oddělíme menší část/ kouli o průměru 6 - 7 cm.*“

f) Špetka (щепотка)

Tato měrná jednotka se v receptech vyskytuje v souvislosti s dochucováním konkrétních pokrmů a určováním jejich konečné chuti. Jde o nepatrné množství koření nebo soli.

- 1 щепотка хмели-сунели (rec. 8) – 1 špetka kořenící směsi chmeli-suneli
- 1 щепотка морской соли (rec. 10) – 1 špetka mořské soli
- 1 щепотка свежемолотого черного перца (rec. 12) – 1 špetka čerstvě mletého pepře

g) Svazek (пучок)

Množství čerstvých zelených bylinek, které se často přidávají do různých pokrmů ruské kuchyně, se určuje počtem svazků. Svazky bylinek rozdělujeme na menší, které obsahují přibližně 10 větviček nebo stonků dané bylinky, a větší, až dvojnásobně bohaté svazky. Přesná hranice pro velikost jednotlivých svazků bylinek však není striktně předepsána, proto se čtenář může řídit svým instinktem a citem.

- 1 небольшой пучок тимьяна (rec. 11) – 1 menší svazek tymiánu
- 1 небольшой пучок свежей зелени (rec. 12) – 1 menší svazek čerstvých bylinek
- 1 пучок кинзы (rec. 14) – 1 svazek čerstvého koriandru

### 2.3 KOMENTÁŘ KE GRAMATICKÝM ASPEKTŮM PŘEKLADU RECEPTŮ

Oba jazyky (ruský i český jazyk) řadíme do skupiny slovanských jazyků, a proto se v mnoha ohledech shodují i jejich syntaktické systémy. Při vytváření i užívání různých druhů vět a syntaktických konstrukcí se však setkáváme s některými podstatnými rozdíly (Flídrová, Žaža 2005: 14). S těmito rozdíly bychom měli být dobře seznámeni, abychom byli schopni adekvátního překladu a správné práce s jazykem.

Při překládání textu z ruštiny do češtiny musíme věnovat pozornost správnému slovosledu ve větě. Vzájemná podobnost jazyků nás totiž může ovlivnit natolik, že překládaný text působí na čtenáře nepřirozeným dojmem.

Další riziko je spojeno jazykovou interferencí, kterou můžeme charakterizovat jako pronikání prvků jednoho jazyka do druhého. Problematika interference je, zvláště při



překládání z ruštiny do češtiny, velice aktuálním tématem. Pod vlivem svého mateřského jazyka se překladatel dopouští gramatických, stylistických i věcných nesrovnalostí, což je pro překlad nežádoucí. Dobrá znalost obou jazyků a schopnost jejich aktivního užívání jsou proto předpokladem pro práci překladatele.

### 2.3.1 Slovní spojení

Slovní spojení je syntaktická jednotka, která představuje součást vnitřní struktury věty. Mezi slovní spojení řadíme skupiny slov dvojího druhu:

1. Souřadná slovní spojení: Jedná se o skupiny komponentů, které vystupují na stejné úrovni a plní stejnou syntaktickou funkci. Tyto komponenty bývají spojeny slučovací spojkou.
2. Podřadná slovní spojení: Tyto skupiny slov vystupují na různé úrovni a plní odlišnou syntaktickou funkci. Jedna složka slovního spojení vystupuje jako hlavní a nezávislý člen, zatímco druhá složka je na hlavním členu závislá (Flídrová, Žaža 2005: 16-17).

Veškerá slovní spojení ve vybraných receptech řadíme k podřadným slovním spojení, kdy je jeden člen plně závislý na členu druhém. Jedná se o taková slovní spojení, která jsou v prostředí gastronomie často užívána, a proto bychom jim chtěli věnovat pozornost.

#### ПРОЦЕЖЕННЫЙ БУЛЬОН – čistý, scezený vývar (rec. 1)

Toto slovní spojení se skládá z podstatného jména *бульон*, které představuje hlavní člen slovního spojení, a přídavného jména *процеженный* vystupujícího jako závislý člen.

Jedná se o kulinářský polotovar, který tvoří základ mnoha pokrmů. Přívlastek *процеженный* můžeme nahradit jinými přídavnými jmény, které změní nebo upřesní význam slovního spojení. V gastronomii se používají následující slovní spojení s hlavním členem *бульон*:

- мясной бульон – vývar z masa
- говяжий бульон – hovězí vývar
- бараний бульон – vývar ze skopového masa
- куриный бульон – drůbeží vývar

- костный бульон – vývar z kostí, obvykle velmi silný
- рыбный бульон – rybí vývar
- овощной бульон – zeleninový vývar

ТЕРТЫЙ ЧЕСНОК – rozetřený, lisovaný česnek (rec. 9)

Jedná se o slovní spojení, skládající se ze dvou komponentů – podstatného jména *чеснок*, které je hlavním členem slovního spojení, a přídavného jména *тертый*, které vystupuje jako vedlejší, závislý člen. Kromě přívlastku *тертый* se s hlavním členem pojí například tyto vedlejší členy:

- аскалонский – šalotka (malá cibulka jemně nasládlé chuti)
- деревенский – farmářský česnek

ПОТРОШЕНАЯ КУРИЦА – vykuchaná slepice (rec. 8)

Hlavním komponentem slovního spojení je podstatné jméno *курица*, vedlejším komponentem je přídavné jméno *потрошенный*. Existují také další slovní spojení s tímto hlavním členem, a to například:

- фермерская курица – farmářská/domácí slepice
- жирная курица – tučná slepice

КИПЯЩАЯ ВОДА – vroucí voda (rec. 7)

Slovní spojení obsahuje dva členy. Jako hlavní člen vystupuje podstatné jméno *вода*, vedlejším členem je přídavné jméno *кипящий*. Mezi další slovní spojení s tímto hlavním členem patří mimo jiné tato slovní spojení:

- холодная вода – studená voda
- чистая вода – čistá voda
- минеральная вода – minerální voda
- морская вода – mořská voda
- газированная вода – sycená voda

### ЯЙЦО ВКРУТУЮ – vejce natvrdo (rec. 2)

Slovní spojení je složeno z podstatného jména *яйцо*, které tvoří hlavní člen slovního spojení, a příslovce *вкрутую*, které je vedlejším členem. K hlavnímu členu lze připojit také následující vedlejší členy:

- свежее – čerstvé vejce
- куриное – slepičí vejce
- сырое – syrové vejce
- пасхальное – velikonoční vejce
- в мешочек – vejce na hniličku
- ВСМЯТКУ – vejce naměkko

### ШВОМ ВНИЗ – spojem dolů (rec. 6)

### ГРУДКОЙ ВНИЗ – hrudní částí dolů (rec. 11)

Slovní spojení je složeno z podstatného jména *шов*, *грудка* a příslovce *вниз*. Hlavním členem slovního spojení je příslovce, na které navazuje podstatné jméno.

## 2.3.2 Slovesa

V české tradici bývá postup přípravy jídel často vyjádřen 3. osobou množného čísla (*cibuli nakrájíme, zeleninu opečeme na pánvi, maso podusíme...*). Tento přístup je zřejmý zejména ve starších vydáních českých kuchařek, například v nizozemské kuchařce *Ruská kuchyně* (Minkowsky, Enkhuizen 2007). V současnosti však pozorujeme jiné tendence, kdy jsou slovesa vyjádřena následující formou:

- slovesa v 1. osobě jednotného čísla (*cibuli nakrájím, zeleninu opeču na pánvi, maso podusím...*). Tímto způsobem autor dává čtenáři prostor pro seberealizaci a formou rady předává své zkušenosti čtenáři. Tento postoj můžeme pozorovat v nově vydané kuchařce *Deník Dity P.* (Pecháčková 2012).
- Slovesa v imperativu (*cibuli nakrájejte, zeleninu opečte na pánvi, maso poduste...*). Autor uvádí přesné instrukce, kterými se čtenář řídí. Tento přístup je využíván v české kuchařce *Spolu u stolu* (Pecháčková 2013).

Ruské recepty, kromě výše uvedených přístupů, využívají navíc formu infinitivu (*cibuli nakrájet, zeleninu opéct na pánvi, maso podusit...*). Postup přípravy jídla je tedy

shrnut v několika strohých bodech, které podávají přesné a potřebné informace. Tento způsob je využit v kuchařce Кухни славянских народов (Похлебкин 2012).

Překládáme-li text ruského receptu do češtiny, můžeme postupovat dvěma způsoby:

1. Ponecháním slovesa v původní formě (nevhodné u infinitivní formy slovesa)
2. Zvolením jiné formy slovesa (1. os. jednotného a množného čísla, imperativ)

Ruské recepty, na rozdíl od receptů českých, jsou bohatší na množství a různorodost používaných sloves. Ruština užívá slovesa s konkrétním významem, zatímco čeština dává přednost zjednodušování. Mnohá slovesa, vyskytující se v oblasti gastronomie, překládáme do češtiny pomocí slovesa *dát*. U ruských sloves s konkrétním významem tak při překládání do češtiny dochází ke zobecňování. Ve vybraných receptech se jedná o tato slovesa: положить, поставить, всыпать, убрать, залить.

- ПОЛОЖИТЬ (что куда) – do češtiny sloveso překládáme jako *dát*, přestože význam slovesa je konkrétnější – *položit, nanést*, v určitém kontextu také *vložit*.
  - в центр каждого кружка положите ложку фарша (rec. 7) – *Na střed každého kolečka dejte/naneste lžičku masové směsi*
  - говядину положить в холодную воду (rec. 1) – *hovězí maso dát/vložit do studené vody*
- ПОСТАВИТЬ (что на что) – do češtiny opět překládáme jednoduchým slovesem *dát*. Dané sloveso můžeme přeložit jako *postavit*
  - поставьте (пасху) в холодное место (rec. 15) – *dejte/postavte (paschu) na chladné místo*
  - поставить на сильный огонь (rec. 2) – *dát vařit na vysokou teplotu*
- ВСЫПАТЬ (что) – překládáme pomocí slovesa *dát*. Přesný význam slovesa lze vyjádřit českým slovesem *vsypat, nasypat*.
  - в воду всыпьте 3-4 ст. л. соли (rec. 5) – *do vody dejte/vsypejte 3-4 lžíce soli*
  - всыпьте осавшийся сахар (rec. 10) – *přidejte/nasypejte zbylý cukr*
- УБРАТЬ (что куда) – do češtiny překládáme opět pomocí slovesa *dát*. Můžeme však volit i jiná slovesa, která věrněji zachycují jeho význam. Širší význam slovesa *убрать* odpovídá českému slovesu *uklidit, sklidit, umístit na jiné místo*.

V oblasti gastronomie lze použít, v závislosti na kontextu, například sloveso vložit.

- (мясо) уберите в рукав для запекания (rec. 5) – *(maso) dejte/vložte do sáčku na pečení*
- (свинину) уберите в разогретую духовку (rec. 5) – *kus vepřového masa dejte/vložte do předehřáté trouby*
- ЗАЛИТЬ (что чем) – v určitém kontextu opět překládáme pomocí slovesa *dát*.  
Dalším vhodným ekvivalentem je sloveso *zalít, polít*.
  - тушку курицы залейте холодной водой (rec. 11) – *slepici dejte do studené vody/zalijte studenou vodou*

Ve vybraných receptech se vyskytují tato slovesa s konkrétním významem:

- ЗАПРАВИТЬ (чем) – ochutit, okořenit
  - заправить укропом и чесноком (rec. 1) – *ochutíme koprem a česnekem*
- ЗАЛИТЬ (чем) - zalít
  - (баранину) поперчите и залейте йогуртом (rec. 14) – *(skopové maso) opepřete a zalijte jogurtem*
- ЖАРИТЬ, ОБЖАРИТЬ – smažit, osmažit, opéct na pánvi
  - обжарьте лук до прозрачности (rec. 11) – *opékejte cibuli do sklovita*
  - жарьте хворост в разогретом масле (rec. 13) – *chvorost smažte v rozpáleném oleji*
- ДОБАВИТЬ (что) - přidat
  - добавить мелко нарезанную луковичу (rec. 1) – *přidáme nadrobno nakrájenou cibuli*
  - добавить остальную муку (rec. 3) – *přidáme zbylou mouku*
- ИЗМЕЛЬЧИТЬ (что) – rozmíchat, prolisovat
  - измельчите (помидоры) блендером (rec. 8) – *(rajčata) rozmixujte*
  - чеснок измельчите (rec. 9) - *česnek prolisujte*.
- СМЕШАТЬ (что с чем) - smíchat
  - смешайте сметану и горчицу (rec. 5) – *smícháme zakysanou smetanu a hořčici*
  - смешайте муку с разрыхлителем (rec. 13) – *smíchejte mouku s kypřícím práškem*

- РАЗВЕСТИ (что) - rozpustit
  - в теплом молоке разведите дрожжи (rec. 6) – *v teplém mléce rozpustíte droždí*
  - крахмал разведите небольшим количеством воды (rec. 10) – *rozpusťte škrob v malém množství vody*
- СОЕДИНИТЬ (что и что) - spojit
  - соедините фисташки с маслом (rec. 15) – *ořechy smíchejte s máslem*
  - соедините яичную смесь и дрожжи с молоком (rec. 6) – *smíchejte vaječnou směs s droždím a mlékem*
- ЗАПЕКАТЬ (что) – upéct, zapéct
  - перец запеките в разогретой духовке (rec. 9) – *papriku upečte v předehřáté troubě*
- ПРИСЫПАТЬ (чем) - posypat, rosukrovat, poprášit (moukou)
  - присыпьте тесто мукой (rec. 6) – *těsto poprašte moukou*
  - (хворост) присыпьте сахарной пудрой (rec. 13) – *(chvorost) posypejte moučkovým cukrem*
- РАЗБИТЬ (что) – rozklepnout, rozbít
  - в воду разбейте яйца (rec. 7) - *do vody rozklepněte vejce*
- ЗАКИНУТЬ (что) – vhodit
  - закиньте пельмени в кипящую воду (rec. 7) – *pelmeně vhodte do vroucí vody*
- ОШПАРИТЬ (что) – spařit
  - помидоры ошпарьте (rec. 9) – *rajčata spařte*

Vybrané recepty obsahují tyto techniky krájení a sekání:

- мелко нарезать – nakrájet nadrobno (*мелко нарежьте базилик – rec. 8*)
- нарезать мелкими кубиками – nakrájet na malé kostičky (*лук очистите и нарежьте мелкими кубиками – rec. 8*)
- тонко нарезать – tence nakrájet (*буженину тонко нарежьте – rec. 5*)
- порубить – pasekat (*крутые яйца мелко порубить – rec. 2*)
- крупно нарезать – nakrájet nahrubo (*чеснок и кинзу крупно нарежьте – rec. 8*)

- произвольно нарезать – nakrájet na libovolné kousky (*лук почистите и произвольно нарежьте* – rec. 7)
- нарезать полукольцами/кольцами – nakrájet na půlkolečka/kolečka (*лук очистите, часть нарежьте полукольцами* – rec. 14)
- нарезать соломкой – nakrájet na proužky (*грибы вынуть, нарезать соломкой и опустить в грибной бульон* – rec. 1)
- нашинковать – nakrouhat (*капусту тонко нашинкуйте* – rec. 6)
- порезать на четвертинки – nakrájet/rozdělit na čtvrtiny, rozčtvrtit (*помидоры порежьте на четвертинки* – rec. 9)

### 2.3.3 Přechodníky

V ústním i písemném překladu se setkáváme s principem ekonomie textu. Pro překladatelskou praxi z češtiny do ruštiny je důležitá tzv. syntaktická kondenzace, neboli komprese textu, tedy zhuštění textu pomocí různých forem syntaktických prostředků. V české tradici, na rozdíl od tradice ruské, se kondenzace textu téměř neužívá. Při překládání textu z ruštiny do češtiny proto prostředky kondenzace překládáme různými způsoby s cílem rozvolnění věty. Konkrétně hovoříme o takových prostředcích syntaktické kondenzace, jako přechodníky, přídavná jména slovesná infinitivy a předložkové vazby. Právě přechodníky a přídavná jména slovesná jsou pro ruský jazyk charakteristickými prostředky (Vychodilová 2013: 45-46). V češtině se tyto prostředky používají jen velmi zřídka, proto jsou nejčastěji překládány následujícími způsoby:

1. Překladem pomocí předložkové konstrukce, kdy přechodník zaměníme za kombinaci předložky se jménem, které vhodně nahrazuje přechodník ve výchozím jazyce.
2. Překladem pomocí hlavní věty, kdy přechodník postavíme do role přísudku. Vzniknou tak dvě hlavní věty se dvěma slovesy.
3. Překladem pomocí vedlejší věty, která upřesňuje význam věty hlavní, popř. dodává bližší informace. Věta vedlejší je plně závislá na hlavní větě.
4. Ponecháním tvaru přechodníku v cílovém jazyce. Tento způsob se však v češtině považuje za druhořadý.

Ve vybraných receptech se vyskytují tyto přechodníky:

ЗАКУТАВ – zabalit, přikrýt (rec. 1)

Jedná se o přechodník v minulém čase (přítomný čas: закутая). Přechodník se nachází v tomto kontextu:

*„...дать настояться в течение примерно 15 мин., закутав чем-нибудь теплым.“*

K tomu, abychom zachovali význam i logické sdělení instrukce, musíme změnit pořadí vět v souvětí a přechodník nahradit hlavní větou:

*„...тепле прикрывете а necháme приблизительно 15 минут отдыхать.“*

СДЕЛАВ – vytvořit, utvořit, udělat (rec. 5)

Přechodník v minulém čase (přítomný čas: сделая) je v receptu uveden v tomto kontextu:

*„...уберите в рукав для запекания, сделав в пленке небольшое отверстие...“*

Dané souvětí lze přeložit dvěma způsoby:

1. Vedlejší větou přívlastkovou:

*„... (maso) vložíme do sáčku на pečení, на kterém utvoříme малý otvor.“*

2. Hlavní větou, kdy opět změním pořadí vět v souvětí:

*„... Do sáčku на pečení utvoříme малý otvor а vložíme do něj maso.“*

ЧАСТО ПОМЕШИВАЯ – za častého míchání (rec. 9)

Jedná se o přechodník v přítomném čase, který je v textu užit v tomto kontextu:

*„...добавьте чеснок и, часто помешивая, варите полтора-два часа...“*

Přechodník je v textu oddělen čárkami, a chápeme ho proto jako přístavek volný, který lze ve větě vynechat bez změny významu. Do češtiny přechodník překládáme následujícím způsobem:

*„...пřidejte чеснок а за частého míchání варте 1,5-2 hodiny.“*

ПЕРИОДИЧЕСКИ ПОЛИВАЯ – pravidelně polévat (rec. 11)

Přechodník je užit v přítomném čase a v receptu je použit v následujícím kontextu:

*„...обжаривайте в разогретой духовке в течение 30 минут, периодически поливая выделившимся соком.“*

V tomto případě přechodník můžeme přeložit dvěma způsoby:



1. Vedlejší větou přívlastkovou:

*„... (slepici) opékejte v rozehřáté troubě 30 minut, během kterých ji pravidelně polévejte šťávou z masa.“*

2. Hlavní větou:

*„... (slepici) opékejte v rozehřáté troubě 30 minut a v průběhu pečení ji pravidelně polévejte šťávou z masa.“*

ПРОДОЛЖАЯ ВЗБИВАТЬ – zašlehávat (rec. 13)

Přechodník v přítomném čase se v originálním receptu nachází v tomto kontextu:

*„... смешайте ее (муку) с разрыхлителем и солью и, продолжая взбивать, добавляйте понемногу к яйцам.“*

Při překladu opět volíme větu hlavní:

*„... mouku smíchejte s kypřícím práškem a solí a postupně ji zašlehávejte k vaječné směsi.“*

#### 2.3.4 Ustálené konstrukce

Vycházíme-li z Žažova předpokladu, že základním a klíčovým prvkem většiny výpovědi je sloveso, musíme se zabývat především vztahy slovesa s dalšími složkami (komponenty) výpovědi. Tyto komponenty jsou na slovese přímo závislé (Žaža 1999: 89). Často se mluvnické pády mezi ruštinou a češtinou shodují, ale existuje řada ustálených konstrukcí, které je třeba přeložit pomocí jiného pádu nebo pomocí předložkové vazby.

Ustálené konstrukce rozdělujeme dvou skupin: v první skupině uvádíme příklady ustálených konstrukcí s použitím dvou sloves v infinitivu, ve druhé části se věnujeme spojení slovesa s jinými slovními druhy

a) Použití 2 infinitivů (*дать* + sloveso v infinitivu)

Primitivní sloveso *дать* překládáme českým ekvivalentem *nechat*. Sloveso *дать* můžeme časovat, na rozdíl od druhého členu ustálené konstrukce. Druhý člen nese význam celé konstrukce a vždy zůstává v infinitivu. Toto pravidlo platí pro oba jazyky.

- ДАТЬ НАСТОЯТЬСЯ – rec. 1: *дать (бульону) настояться в течение 15 минут - nechat odpočívat*. Podle námi zvolené osoby překládáme následovně:  
1. os. mn. č.: *necháme odpočívat*, imperativ: *nechejte odpočívat*.

- ДАТЬ ПОСТОЯТЬ – rec. 5: *дать (мясу) постоять минут 10 -*  
*nechat odpočinout, nechat proležet, uležet.* Tuto ustálenou konstrukci překládáme následovně: 1. os. mn. č.: *necháme proležet*, imperativ: *nechejte proležet.*
- ДАТЬ ПОДОЙТИ – rec. 3: *масло растворить в молоке, дать подойти...* -  
*nechat vzejít.* Překládáme následovně: 1. os. mn. č.: *necháme vzejít*, imperativ: *nechejte vzejít.*
- ДАТЬ ПОТОМИТЬСЯ – rec. 5: *дать рассолу потомиться на медленном*  
*огне*  
*podusit, provařit.* Překládáme tímto způsobem: 1. os. mn. č.: *necháme podusit*, imperativ: *nechejte podusit.*
- ДАТЬ ОСТЫТЬ – rec. 6: *кулебяке дайте остыть -*  
*nechat vychladnout.* Tuto konstrukci překládáme následovně: 1. os. mn. č.: *necháme vychladnout*, imperativ: *nechejte vychladnout.*

b) Použití slovesa v kombinaci s jiným slovním druhem

СНЯТЬ КОЖИЦУ – rec. 9: *снять (помидорную) кожицу.* Sloveso se pojí s podstatným jménem v genitivu. Do češtiny překládáme obdobně, tedy použitím podstatného jména v genitivu: *sejmout slupku.* Dalším možným způsobem je překlad pomocí univerbizace: *oloupat.*

ЗАКРЫТЬ КРЫШКОЙ – rec. 2: *накрыть хачапури крышкой.* Sloveso se opět pojí s podstatným jménem, tentokrát je však toto substantivum v instrumentálu. Do češtiny překládáme stejným pádem: *přikrýt poklicí.* Při překládání konstrukce do češtiny můžeme použít elipsu a slovo *poklicí* zcela vynechat, protože kontext výpovědi je zcela zřejmý.

СЛОЖИТЬ КОНВЕРТОМ – rec. 12: *квадратные пласты сложить конвертом.* Sloveso se pojí s podstatným jménem v instrumentálu. Při překladu používáme multiverbizaci, která plní funkci upřesnění významu: *složit do tvaru obálky.*

ВЫМЕСИТЬ РУКАМИ – rec. 13: *тесто вымесить руками.* Sloveso se opět pojí s podstatným jménem v instrumentálu. Tuto slovní konstrukci překládáme pomocí stejného pádu: *propracovat rukama.*

ПОДАВАТЬ ГОРЯЧИМ – rec. 8: *подавать блюдо горячим*. Sloveso *подавать* se pojí s přídavným jménem v instrumentálu. V češtině se sloveso *podávat* pojí s nominativem, proto pád nezachováme a překládáme následovně: *podávat horké*. Stejně postupujeme i u ustálené konstrukce *подавать холодным* – rec. 11 (*подавать сацуви холодным*), kterou překládáme jako *podávat chlazené, vychlazené*.

ДОВЕСТИ ДО КИПЕНИЯ – rec. 11: *довести смесь до кипения*. Jedná se o ustálenou konstrukci s předložkovou vazbou. Podstatné jméno *кипения* je v genitivu. Do češtiny překládáme pomocí odlišné předložkové vazby, a tudíž jiného pádu. Český překlad konstrukce *привед'те к varu* je složen ze slovesa, předložky a podstatného jména v dativu.

РАСТЕРЕТЬ В СТУПКЕ – rec. 11: *грецкие орехи растереть в ступке*. Jedná se opět o ustálenou konstrukci s předložkovou vazbou, v níž je substantivum v lokálu. Do češtiny překládáme obdobně, tedy s použitím stejné předložky i pádu: *rozdrtit/utřít v hmoždíři*.

## ZÁVĚR

Tématem naší práce je ruská kuchyně a překlad ruských receptů do češtiny. Podnětem k vytvoření práce se stala skutečnost, že na českém trhu existuje jen několik kuchařek, které se zaměřují na ruskou kuchyni v moderním pojetí. Tyto kuchařky jsou navíc často chybně nebo nepřesně překládány, což má nepříznivý vliv na výsledný pokrm.

Tato diplomová práce byla zaměřena na překlad ruských receptů, v nichž jsou použity dostupné suroviny, známé techniky přípravy pokrmů, atd. Předpokladem pro správný překlad je dobrá znalost reálií Ruska a jeho sousedních zemí, z nichž byly převzaty mnohé pokrmy, orientace v oboru gastronomie a znalost specifík obou jazyků.

V první části práce byla popsána historie ruské kuchyně a výjimečnost některých pokrmů, připravovaných na území Ruska. Tyto pokrmy (*каша, щи*) mají v ruské gastronomii výsadní postavení a již po dlouhá staletí patří k oblíbeným a často připravovaným jídlům. Historii ruské kuchyně jsme rozdělili do 6 kapitol, popisujících vývoj gastronomie od 9. století až po současnost. Během svého vývoje prošla tato kuchyně četnými změnami, které byly způsobeny historickými událostmi a ekonomickou situací země. Každé období se vyznačovalo jinými surovinami, postupy a technikami přípravy pokrmů. Je však nutné podotknout, že kuchyně šlechty se výrazně lišila od kuchyně prostého lidu.

Ve druhé části diplomové práce jsme se zaměřili na konkrétní specifika překladu ruských receptů. Ze současných ruských kuchařek jsme vybrali 16 receptů popisujících přípravu jak tradičních ruských pokrmů, tak i pokrmů kavkazské kuchyně. Vybrané recepty jsme přeložili do češtiny a následně k nim vytvořili komentář k překladu, ve kterém jsme se zaměřovali na obtížná místa překladu ruských receptů do češtiny.

Komentář k překladu jsme rozdělili do dvou částí: první část se věnuje reáliím ruské kuchyně, druhá část popisuje gramatické aspekty překladu. V rámci reálií jsme podrobně popsali připravované pokrmy, použité suroviny a potřebné pomůcky pro přípravu pokrmů. Při překladu těchto jevů jsme často naráželi na skutečnost, že mnohé suroviny, které v Rusku patří mezi obvyklé komodity, nejsou v našich podmínkách běžně k dostání. Proto jsme tyto suroviny nahrazovali podobnými, pro nás dostupnými, ingrediencemi. Do kapitoly reálií jsme zahrnuli také názvy měrných jednotek a správný

způsob jejich překladu. Ruský systém odměřování surovin se totiž zásadně liší od našeho systému odměřování potřebných ingrediencí.

Gramatická část komentáře k překladu obsahuje čtyři kapitoly, ve kterých jsme se zaměřili na slovní spojení, slovesa, přechodníky a ustálené konstrukce, které se často objevují v ruských receptech. Zvláště v oblasti překladu sloves jsme se setkali s některými odlišnostmi obou jazyků. Čeština, na rozdíl od ruštiny, používá v receptech výrazně méně různých sloves. Mnohá ruská slovesa tak do češtiny překládáme pomocí slovesa *dát*.

V příloze práce se nacházejí originály vybraných receptů a také námi pořízené fotografie připravených pokrmů. Skutečnost, že jsme byli schopni tyto pokrmy připravit v domácích podmínkách a s využitím často nepůvodních surovin, nás motivovala a utvrdila nás v přesvědčení, že i tato práce může být přínosem ke zvýšení úrovně překladu ruských receptů.

## РЕЗЮМЕ

Настоящая дипломная работа посвящена русской кухне и переводу рецептов русской кухни на чешский язык. Импульсом для создания работы стал тот факт, что на чешском рынке продается очень мало поваренных книг с рецептами именно русской кухни. Более того, некоторые из этих книг предоставляют неполную, даже неправильную информацию. Дело в том, что эти сочинения, как правило, переводятся сначала либо на английский, либо на немецкий язык. Только после этого начинается работа над чешским переводом. Значит, речь идет не о прямом, а о опосредованном переводе. Из-за культурных различий и недостаточного знания русских реалий переводчик может неправильно понять какую-нибудь информацию, единицы меры и так далее. Вследствие того рецепты могут быть переведены неправильно. По этой причине мы поставили себе цель сделать прямой перевод русских рецептов на чешский язык. Наша главная задача – сделать перевод так, чтобы чешские хозяйки могли приготовить русские блюда в домашних условиях, то есть с употреблением доступных ингредиентов.

Дипломная работа состоит из двух частей – теоретической и практической. Теоретическая часть дипломной работы представляет собой информацию об истории русской кухни, практическая часть содержит 16 избранных нами рецептов русской кухни. В рамках теоретической части мы комментировали особенности перевода рецептов. Также в дипломную работу входят приложения, в которых можно найти оригиналы рецептов русской кухни и фотографии приготовленных нами блюд.

Теоретическая часть описывает историю русской кухни, которая связана с историей России, русским менталитетом и природными условиями на территории этой страны. Не зная историю России и особенностей жизни российского народа, мы не можем точно передать информацию чешскому читателю. По этой причине мы решили включить эту часть в настоящую работу. Теоретическая часть содержит полную информацию о всех периодах развития русской кухни. Мы разделили эти периоды на 6 частей. Главным нашим источником было сочинение знаменитого специалиста по кулинарии В. В. Похлебкина - Кухни славянских

народов. Кроме того, мы пользовались информацией, указанной в книге чешского автора Петра Пешка – *Ruská kuchyně v proměnách doby*.

Первая глава включает в себя информацию о периоде с 9 по 16 век. Данный период носит название *Древнерусская кухня*. Основой кухни этого периода были хлебные изделия. Каши, блины и оладьи являлись в то время основными блюдами. Необходимо подчеркнуть, что каши славятся своей популярностью до сих пор и для русского народа имеют особое значение.

Вторая глава посвящена *Кухне Московского государства*. Этот период характерен расслоением общества на богатых и бедных. В то время как богатые люди наслаждались новыми и диковинными продуктами из западных стран (прежде всего из Франции), традиционная кухня русского народа постепенно исчезала и теряла свое значение.

Третья глава теоретической части описывает русскую кухню 18 века. Для периода, названного *Кухней Петровско-Екатеринской эпохи*, характерна связь между Россией и западными странами. Богатые люди много путешествовали и познавали кухни других народов. В Россию приезжали повара из Франции, Италии и Голландии. Вследствие этого русская кухня приобрела много новых рецептов и кулинарных особенностей. В рамках данного периода необходимо выделить одно важное направление, которое оказало большое влияние на развитие русской кухни. Направление с названием *Петербургская кухня* сосредоточилось на традиционной русской кухне, которая, если сказать честно, находилась в неблагоприятном состоянии. В то время русские повара повысили уровень русской кухни, чтобы она могла сравниться с кухнями Западной Европы.

Период *Общерусской национальной кухни (1860 – 1917)* можно характеризовать как возвращение к корням, традиции и старинным русским блюдам. Благодаря развитию железнодорожного транспорта путешествие стало более доступным. По этой причине русская кухня приобрела некоторые рецепты, которыми она славится до сих пор. К этим блюдам относятся например *курник* или *пельмени*.

*Советская кухня (1917 – 1990)* тесно связана с экономической ситуацией в СССР. Во время послевоенного периода произошло смешение народов, культур

этих народов, в том числе и кулинарных привычек. Мясо (целиком или рубленое) стало неотъемлемой частью ежедневного меню.

Последняя глава теоретической части касается *современной русской кухни*. С начала 90-х годов 20 века по настоящее время в русской кулинарии преобладают две тенденции: одна из них придерживается традиции и старинных рецептов, которые, по мнению некоторых поваров, не надо менять. Второе направление, наоборот, стремится сделать русскую кухню более необычной и интересной. С этой целью повара комбинируют русские продукты с продуктами других стран. Вследствие того в модных ресторанах можно заказать окрошку с васаби или кулебяку с моцареллой.

Практическая часть дипломной работы складывается из перевода рецептов и комментария к этому переводу. Для того, чтобы прокомментировать особенности перевода с русского на чешский, мы выбрали 16 рецептов русской кухни. Эти рецепты взяты из современных кулинарных книг, изданных в России. В большинстве случаев мы выбрали традиционные блюда, которые являются популярными не только в России, но и за рубежом. К этим рецептам относятся такие традиционные блюда, как *гречневая каша, пшеничные блины, щи, сырники* и так далее. Кроме того, мы решили включить в состав рецептов и рецепты кавказской кухни, так как эти блюда являются популярными на территории России. К этим блюдам относятся такие блюда, как *сациви, чахохбили, хачапури* или любимые *шашлыки*.

Комментарий к переводу русских рецептов включает в себя две части, одна из которых содержит информацию о реалиях русской кухни, а вторая часть описывает грамматические особенности перевода.

Глава, посвященная реалиям, делится на четыре части: первая из них предоставляет информацию о названиях блюд, продуктах, специях, зелени и специальных приправах. Эта часть дает основную информацию также о необходимых приспособлениях, упомянутых в избранных рецептах. Со многими необходимыми продуктами для приготовления русских блюд мы еще не встречались, потому что их можно купить только в России. Поэтому мы старались компенсировать эти продукты ингредиентами, которые можно купить в чешских магазинах. В рамках настоящей главы мы выделили одну часть, которая дает



информацию о названиях единиц меры и их переводе на чешский язык. Мы рассмотрели такие единицы измерения, как стакан, ложка, банка и так далее.

Грамматическая часть настоящей дипломной работы состоит из четырех разделов. В рамках этой части мы даем информацию о разных способах перевода словосочетаний, часто употребляемых глаголов, деепричастий и устойчивых конструкций, с которыми можно встретиться в кулинарных текстах.

В главе с названием *Словосочетания* говорится о переводе словосочетаний в упомянутых в избранных нами рецептах. Более того, в рамках этой главы мы предлагаем варианты словосочетаний, расширяющих словарный запас в области гастрономии.

Следующая глава описывает проблематику перевода глаголов. Необходимо подчеркнуть, что русский язык, в отличие от чешского, характерен широким спектром глаголов. Русские глаголы *поставить, положить, всыпать* и так далее на чешский язык переводятся с помощью одного и того же глагола *dát*. Эта глава содержит в себе информацию о переводе разных техник резания ножом.

Глава, описывающая перевод *деепричастий*, рассматривает различия в языковой системе обоих языков. Русский язык, в отличие от чешского, пользуется большим количеством деепричастий и причастий. Дело в том, что для русского языка характерна так называемая конденсация текста. Поскольку в чешской традиции этого нет, то нам эти средства конденсации необходимо перевести с помощью придаточного предложения, главного предложения или посредством предложной конструкции. В этой главе можно найти примеры деепричастий в текстах русских рецептов, а также основные методы перевода деепричастий на чешский язык.

Последняя глава практической части представляет собой неполную информацию об *устойчивых конструкциях*, часто используемых в кулинарных книгах. Мы решили разделить эти конструкции на две группы, причем первая из них включает в себя конструкции с употреблением двух глаголов в форме инфинитива, вторая группа содержит конструкции, складывающиеся из глагола и другой части речи. В рамках первой группы мы предлагаем возможные варианты перевода вышеуказанных устойчивых конструкций. В некоторых случаях можно

сохранить форму глаголов и падежа имени существительного, однако, но многие конструкции необходимо перевести совсем по-другому, то есть посредством другого падежа, другого предлога или прочих средств. Вторая группа предоставляет информацию об устойчивых конструкциях, которые состоят из глагола и имен существительных или имен прилагательных.

Не менее важную часть настоящей дипломной работы составляют приложения. В них можно найти оригиналы рецептов русской кухни, а также фотографии всех приготовленных блюд. Сфотографированные нами блюда свидетельствуют о том, что приготовление экзотических блюд в домашних условиях является не таким сложным делом. Кроме того, картинки и фотографии приготовленных блюд являются очень важными средствами для того, чтобы привлечь внимание читателя и сделать рецепты более популярными.

Итак, главная цель настоящей дипломной работы – описание традиционной русской кухни, которая постоянно развивается. С одной стороны, она заимствует многое из зарубежных рецептов, но, с другой стороны, она остается той же самой, интересной и вкусной. Мы надеемся, что русская кухня скоро станет более популярной среди настоящих любителей вкусной еды. Мы уверены, что эта кухня имеет большой потенциал. Кроме того, мы утверждаем, что стоит переводить русские кулинарные книги на чешский язык. Посредством переводов этих книг мы можем познать русские традиции, обычаи и стиль жизни русского народа.

## SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

### ZDROJE V ČEŠTINĚ:

KREJČÍŘÍK, Libor: *Česko-ruský a rusko-český gastronomicko-kulinářský slovník*. Grada Publishing, a. s., Praha 2004, ISBN: 80-247-0965-1.

MINKOWSKY – ENKHUIZEN: *Ruská kuchyně*. Rebo Productions CZ, Praha 2007, ISBN: 978-80-7234-695-0.

PECHÁČKOVÁ, Dita: *Deník Dity P.* Dita Pecháčková, Praha 2012, ISBN: 978-80-905023-0-7.

PECHÁČKOVÁ, Dita – KONEČNÁ, Karolina: *Albert v kuchyni. Spolu u stolu*. AHOLD Czech Republic, Brno 2013.

PEŠEK, Petr: *Ruská kuchyně v proměnách doby*. Pavel Mervart, Červený Kostelec 2007, ISBN: 978-80-86818-55-9.

ŠÁMAL, Zdeněk: *Objektiv z Ruska*. Česká televize – Edice ČT, Praha 2008, ISBN: 978-80-7404-003-0.

TEUBNER, Christian: *Food. Všechno ze světa potravin*. TEUBNER edition, Mnichov 2001.

TÖLGYESI, Tamás: *Bohemica 3 Olomucensia*, Středoevropská kuchyně jako zrcadlo kontaktů interkulturních, str. 145-155, Filologica Juvenilia, Olomouc 2009.

ŽAŽA, Stanislav: *Ruština a čeština v porovnávacím pohledu*. Masarykova univerzita v Brně, Brno 1999.

### ZDROJE V RUŠTINĚ:

БЕСЦЕННАЯ, Ф: *Жива душа калачика просит*. Сударыня, Санкт-Петербург 1996, ISBN: 5-88718-008-0.

ВЛАХОВ, Сергей – ФЛОРИН, Сидер: *Непереводимое в переводе*. Моногр. – 2-е изд., Высшая школа, Москва 1986.

ВЫСОЦКАЯ, Юлия Александровна: *Плюшки для Лелика. Домашние рецепты*. Эксмо, Москва 2013, ISBN: 978-5-699-59850-2.

ЛУТОВИНОВА, Ирина: *Слово о пище Русских (К истории слов в русском языке)*. Издательство Санкт-Петербургского университета, Санкт-Петербург 1997. ISBN 5-288-01755-7.

ОРЛИНKOBA, Марианна: *Серия Книга гастронома, Кавказская домашняя кухня*. Эксмо, Москва 2012.

ПОХЛЕБКИН, Вильям Васильевич: *Кухни славянских народов*. Эксмо, Москва 2012,  
ISBN: 978-5-699-51756-5.

РАДИНА Т. – ПЕТУХОВА Н.: *ХЛЕБСОЛЬ. Добро пожаловать!, Русская кухня*. Эксмо, Москва 2011, ISBN: 978-5-699-51791-6.

FLÍDROVÁ, Helena – ŽAŽA, Stanislav: *Синтаксис русского языка в сопоставлении с чешским*. Univerzita Palackého v Olomouci, Olomouc 2005. ISBN: 80-244-1104-0.

VYCHODILOVÁ, Zdeňka: *Введение в теорию перевода для русистов*. Univerzita Palackého v Olomouci, Olomouc 2013. ISBN: 978-80-244-3417-9.

# ПŘÍЛОНЫ

## ПŘÍЛОНА Č. 1: ORIGINÁLY RECEPTŮ RUSKÉ KUCHYNĚ – ОРИГИНАЛЫ РЕЦЕПТОВ РУССКОЙ КУХНИ

rec. 1: ЩИ БОГАТЫЕ, ПОЛНЫЕ (Похлебкин 2012: 43)

750 г говядины, 500-750 г или 1 пол-литровая банка квашеной капусты, 4-5 сухих белых грибов, 0,5 стакана соленых грибов, 1 морковь, 1 крупная картофелина, 1 репа, 2 луковицы, 1 корень и зелень сельдерея, 1 корень и зелень петрушки, 1 ст. ложка укропа, 3 лавровых листа, 4-5 зубчиков чеснока, 1 ст. ложка сливочного, или топленого масла, 1 ст. ложка сливок, 100 г сметаны, 8 горошин черного перца, 1 ч. ложка майорана или сухой ангелики (зори).

### Приготовление

1. Говядину вместе с луковицей и половиной корней (моркови, петрушки, сельдерея) положить в холодную воду и варить 2 ч. Через 1-1,5 ч после начала варки посолить, затем бульон процедить, корни отбросить.
2. В глиняный горшок положить квашеную капусту, залить 0,5 л кипятка, добавить сливочное масло, закрыть, поставить в умеренно нагретую духовку. Когда капуста начнет мягчать, вынуть ее и соединить с процеженным бульоном и говядиной.
3. Грибы и разрезанную на 4 части картофелину сложить в эмалированный сотейник, залить 2 стаканами холодной воды и поставить на огонь. Когда вода закипит, грибы вынуть, нарезать соломкой и опустить в грибной бульон довариваться. После готовности грибов и картофеля соединить с мясным бульоном.
4. К соединенным бульонам и капусте добавить мелко нарезанную луковицу, все остальные корни, нарезанные соломкой, и пряности (кроме чеснока и укропа), посолить и варить 20 мин. Затем снять с огня, заправить укропом и чесноком и дать настояться в течение примерно 15 мин., закутав чем-нибудь теплым. Перед подачей на стол заправить крупно нарезанными солеными грибами и сметаной прямо в тарелках.

rec. 2: КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ (Похлебкин 2012: 105)

3 стакана воды, 1,5 стакана гречневой крупы ядрицы, 2 луковицы, 2 яйца, 3-4 сухих белых гриба, 6-7 ст. ложек подсолнечного масла

### Приготовление

1. Ядрицу перебрать, отсеять от мучной пыли (но не мыть), залить водой, засыпать растертыми в порошок грибами и поставить на сильный огонь, закрыть крышкой. Когда закипит, огонь убавить наполовину и продолжать варить 10 мин. до загустения, затем вновь убавить огонь до слабого и варить

еще 5-7 мин. до полного выпаривания воды. Снять с огня, завернуть в теплое на 15 мин.

2. Одновременно в другой кастрюле разогреть масло, обжарить в нем мелко нарезанный лук, посолить. Крутые яйца мелко порубить и всыпать вместе с поджаренным в масле луком в кашу, равномерно размешать.

#### рес. 3: ПШЕНИЧНЫЕ БЛИНЫ, КРАСНЫЕ (Похлебкин 2012: 116)

4,5 стакана пшеничной муки, 4 стакана молока, 25 г дрожжей, 25 г сливочного масла, 100 г сливок, 2 яйца, 2 ч. ложки сахара, 1 ч. ложка соли.

#### Приготовление

1. Половину муки, дрожжи, масло растворить в молоке, дать подойти.
2. Тесто взбить, добавить остальную муку, соль, желтки, растертые с сахаром, вновь взбить, ввести взбитые белки и сливки, дать подойти и затем печь.

#### рес. 4: БОРЩ УКРАИНСКИЙ ПРОСТОЙ (Похлебкин 2012: 164)

500 г говядины, ¼ кочана капусты, 4 картофелины, 1 крупная свекла, 25 г свиного сала, 25 г сливочного масла, 0,5 стакана томатной пасты или 2 помидора, 0,5 стакана сметаны, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 ст. ложка 3%-ного уксуса, 2 ч. ложки сахара, 3 лавровых листа, 4-5 зубчиков чеснока, 3 горошины душистого перца, 5-6 горошин черного перца, 1 ст. ложка зелени петрушки.

#### Приготовление

Борщ готовят на костном и мясном бульоне, мясо подают вместе с борщом.

1. Свеклу потушить с уксусом, частью сала (или с жиром, снятым с поверхности бульона), сахаром и томатной пастой.
2. Лук, морковь, коренья петрушки, нарезанные соломкой, обжарить на сливочном масле.
3. Картофель и капусту варить в бульоне 15 мин., затем добавить к ним продукты, указанные в пунктах 1 и 2, варить еще 10 мин., добавить масло и пряности, а затем заправить борщ зеленью петрушки и чесноком, тертыми с салом. Перед подачей на стол заправить сметаной.

#### рес. 5: БУЖЕНИНА ПО СТАРИННОМУ РЕЦЕПТУ (Радина, Петухова: 2011: 123)

3 кг свинины с тонкими прожилками жира (в идеале – шея), 2 средние головки чеснока, 1 средняя морковь, ½ банки каперсов, 4-5 ст. л. сметаны, 1 ст. л. горчицы, щепотка молотого мускатного ореха, ½ ч. л. семян тмина, 1 корень петрушки, 1 стебель сельдерея, 1 лавровый лист, 1 ч. л. сухих ароматных трав типа орегано или розмарина (что есть под рукой), пучок любой зелени (петрушка, укроп, кинза), 3-4 горошины душистого перца, перец молотый и горошком, соль.

## Приготовление

1. В 5-литровую кастрюлю налейте столько воды, чтобы она могла покрыть кусок мяса.
2. В воду всыпьте 3-4 ст. л. соли, дайте закипеть, уменьшите огонь и добавьте пряности: несколько горошин черного и душистого перца, связанный ниткой пучок зелени, корешок петрушки и крупно нарезанный стебель сельдерея, а также мускатный орех и покрошенный лавровый лист. Дайте рассолу потомиться на медленном огне минут 10.
3. Мясо тем временем тщательно вымойте.
4. Кастрюлю с рассолом снимите с плиты, охладите. Выложите в рассол мясо, накройте крышкой и оставьте мариноваться в холодильнике на 12 часов.
5. Морковь очистите и нарежьте короткими ломтиками. Из банки с каперсами слейте воду. Чеснок очистите и разрежьте зубчики вдоль на половинки.
6. Достаньте мясо из маринада, чуть промокните бумажным полотенцем.
7. Сделайте острым ножом в мясе надрезы и нашпигуйте чесноком, морковью и каперсами. Можно класть в один надрез сразу по несколько ингредиентов.
8. Мясо хорошо натрите солью и перцем. Смешайте сметану и горчицу с тмином и сухими пряными травами (орегано, розмарин) и обмажьте ими мясо. Дайте постоять минут 10, чтобы смесь хорошо впиталась. Заверните кусок в несколько слоев фольги или уберите в рукав для запекания, сделав в пленке небольшое отверстие, чтобы уходил пар.
9. Выложите свинину на противень и уберите в разогретую до 200 °С духовку. Запекайте 40-45 минут, затем снизьте температуру до 170 °С и запекайте 2-2,5 часа. Считается, что оптимальное время – 1 час на 1 кг мяса.
10. В конце проверьте мясо на готовность. Проколите ножом! Если сок прозрачный, мясо хорошо пропеклось.
11. Перед подачей буженину тонко нарежьте. Целым куском в фольге она хранится в холодильнике 5 дней.

рес. 6: КУЛЕБЯКА С КАПУСТОЙ, (Радина, Петухова 2011: 77)

Для теста (на 1 кг): 400 г муки, 10 г, быстродействующих дрожжей, 50 г сливочного масла, 1 стакан молока, 2 яйца, 35 г сахара, 2 ст. л. сливочного масла для смазывания противня, 1 яичный желток для смазывания пирога.

Для начинки: ½ небольшого и крепкого кочана капусты (около 600 г), 3 сваренных вкрутую яйца, 2 средние луковицы, 6 ст. л. растительного масла, 50 г сливочного масла, 1 лавровый лист, 1 ч. л. сахара 1 ч. л. соли.

## Приготовление

1. Заранее приготовьте дрожжевое тесто. В теплом молоке разведите дрожжи. Сахар взбейте с яйцами (яйца должны быть комнатной температуры), посолите. Соедините яичную смесь и дрожжи с молоком. Хорошо промешайте.
2. Муку просейте горкой, сделайте углубление, постепенно влейте яйца с молоком, вмешайте размягченное сливочное масло и вымешивайте тесто до тех пор, пока оно не будет гладким и однородным.
3. Слегка присыпьте тесто мукой, накройте полотенцем и оставьте в теплом, без сквозняков, месте на час. Через полчаса тесто обомните.
4. Для начинки лук очистите и нарежьте мелкими кубиками. С капусты снимите верхние листы, удалите кочерыжку. Капусту тонко нашинкуйте.
5. В разогретую глубокую сковороду налейте растительное масло и обжарьте лук до золотистого цвета. Добавьте капусту, сливочное масло, лавровый лист и тушите, помешивая, до полуготовности капусты.
6. Капусту слегка остудите, выньте лавровый лист. Добавьте мелко рубленные яйца, сахар, соль. Все перемешайте.
7. От готового теста отделите небольшой комочек – с детский кулачок. Он понадобится для украшения кулебяки.
8. Посыпьте рабочую поверхность мукой, выложите тесто и скатайте его в толстую колбаску, а затем раскатайте в прямоугольный пласт не толще 7-10 мм.
9. На пласт выложите начинку. Защипите тесто по всей длине, чтобы кулебяка приняла форму широкого батона.
10. Выложите кулебяку на смазанный сливочным маслом противень швом вниз, дайте постоять 10-15 минут в теплом месте. Смажьте яичным желтком. Из оставшегося теста слепите тонкие жгутики и украсьте кулебяку тестяными узорами: цветами, крестиками, листочками...
11. Выпекайте кулебяку в разогретой до 170 °С духовке 40-45 минут. Если один край пропекается лучше другого, переверните в духовке противень.
12. Готовой кулебяке дайте остыть под льняной салфеткой, чтобы не подсыхало тесто, и подавайте.

рес. 7: ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ТРЕХ СОРТОВ МЯСА (Радина, Петухова 2011: 117)

Для теста: 1,3 кг муки, 500 мл воды, 2 яйца, 1-2 ст. л. растительного масла, соль.

Для начинки: 1 кг баранины, 500 г свинины, 500 г говядины, 400 г свиного сала, 1 кг репчатого лука, 200 г сливочного масла, соль, перец.

## Приготовление

1. Просейте муку на рабочую поверхность. В воду разбейте яйца, добавьте растительное масло, соль, перемешайте и введите смесь в муку. Замесите



- тесто – оно должно стать эластичным. Скатайте тесто в шар, накройте пленкой или марлей и дайте постоять 15-20 минут.
2. Лук очистите и произвольно нарежьте. Мясо промойте, зачистите от жил и пленок, нарежьте на небольшие куски. Так же нарежьте сало.
  3. Проверните мясо через мясорубку вместе с луком, салом и хорошо замороженным сливочным маслом. Посолите, поперчите, перемешайте.
  4. Тесто разделите на части и каждую часть тонко раскатайте, вырежьте стаканом или специальным кольцом кружки. В центр каждого кружка положите ложку фарша. Защипните края и придайте пельменям нужную форму.
  5. Отделите ту часть пельменей, которую вы хотите сварить. Остальные уберите в морозилку – замороженные, они могут храниться несколько месяцев.
  6. Закиньте пельмени в кипящую воду, дождитесь, пока они всплывут и варите еще около 5 минут.
  7. Достаньте пельмени шумовкой и подавайте горячими с уксусом, сметаной или сливочным маслом.

рес. 8: ЧАХОХБИЛИ (Орлинкова 2012: 164)

1 потрошенная курица весом 1,5-2 кг, 5-6 средних луковиц, лучше красных, 700 г спелых помидоров, 1 средний сочный красный сладкий перец, 1 средняя морковка, по желанию, 3-4 зубчика чеснока, 1 средний пучок кинзы, 1 средний пучок зеленого базилика, 1-2 лавровых листа, 1 щепотка хмели-сунели, аджикаили острый красный (зеленый) перец, по желанию, ½ стакана растительного масла, по необходимости, соль, черный перец.

#### Приготовление

1. Курицу положите в кастрюлю с 2 л кипящей воды (нам важнее вкус мяса, чем бульона) и отварите до полуготовности, 30-40 мин. Если курица деревенская, понадобится немного больше 1 ч. Выложите курицу на блюдо, пусть остывает 15-20 мин. Разрежьте ее на примерно одинаковые куски вместе с костями. Бульон процедите.
2. Разогрейте кастрюлю с толстым дном или казан. Если курица жирная, жарьте ее всухую, если суховатая – налейте в кастрюлю растительное масло и быстро на сильном огне обжарьте куски курицы со всех сторон до румяной корочки.
3. Нарежьте лук мелкими кубиками. Высыпьте его в кастрюлю с курицей, перемешайте и жарьте курицу с луком до тех пор, пока лук не подрумянится, 8-10 мин.
4. Сладкий перец очистите от семян и перегородок, мякоть тонко нарежьте. По желанию натрите морковь на крупной терке (она нужна для придания цвета и смягчения вкуса помидоров). Добавьте сладкий перец и морковь в кастрюлю, тушите все вместе на небольшом огне примерно 5 мин. Налейте 1 стакан бульона (оставшийся бульон не понадобится), закройте кастрюлю крышкой и тушите до полного размягчения куриного мяса, примерно 40 мин.

5. На помидорах сделайте крестообразный надрез, обдайте кипятком, а потом холодной водой, снимите кожицу. Протрите помидоры через сито или измельчите блендером. Добавьте помидоры в кастрюлю, увеличьте огонь до среднего, перемешайте и готовьте 10 мин.
6. Чеснок и кинзу крупно нарежьте, положите в ступку, растолките с солью до образования однородной кашицы и добавьте в кастрюлю. Мелко нарежьте базилик и положите к курице вместе с щепоткой хмели-сунели. Для любителей острого добавьте по вкусу аджику или истолченный острый перец. Положите лавровый лист, тушите все вместе до полной готовности, 10 мин. Выключите огонь и подержите чахохбили под крышкой еще 10 мин. Подавайте блюдо горячим.

рес. 9: ДОНСКАЯ АДЖИКА (Высоцкая 2013: 19)

1 кг помидоров, 2 головки чеснока, 4 сладких перца, 1 свежий перец чили (или 1 ч. ложка сладкой паприки), ½ ч. ложки семян кориандра, ½ ч. ложки хмели-сунели, соль по вкусу.

Приготовление

1. Помидоры ошпарьте, снимите кожицу и порежьте на четвертинки.
2. Перец запеките в разогретой духовке или на гриле до черноты, тоже снимите кожицу и порежьте мякоть очень мелко.
3. Чеснок почистите и измельчите.
4. Поместите помидоры и перец в кастрюлю с толстым дном (масло добавлять не нужно) и поставьте на слабый огонь.
5. Когда помидоры дадут сок, добавьте чеснок и, часто помешивая, варите полтора-два часа на очень медленном огне, пока все не загустеет. Если помидоры начнут подгорать, добавляйте по 1 ст. ложке горячей воды.
6. Перец чили мелко порубите вместе с семенами.
7. Семена кориандра разотрите в ступке в пудру.
8. Добавьте в аджику соль, кориандр и хмели-сунели, а также перец чили. Если не любите острое, замените чили сладкой паприкой – тогда соус получится немного сладким, паприка придаст дополнительный аромат, а острота будет от чеснока.

рес. 10: СЫРНИКИ С ВИШНЕВЫМ СОУСОМ (Высоцкая 2013: 32)

500 г размороженной вишни, 400 г творога, 1 яйцо, 1 горсть вяленой вишни, 2-3 ст. ложки коричневого сахара, 2-3 ст. ложки овсяных хлопьев, 1 ст. ложка крахмала, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 щепотка морской соли.

Приготовление

1. Творог соедините с яйцом, добавьте 1 ст. ложку муки, 1 ст. ложку сахара, овсяные хлопья, вяленую вишню, посолите и все перемешайте.

2. Сформируйте из творожной массы сырники и обваляйте в оставшейся муке.
3. Разогрейте в сковороде сливочное масло и обжарьте сырники на среднем огне с двух сторон до золотистой корочки.
4. Переложите сырники на противень и отправьте в разогретую духовку на 10-12 минут.
5. Размороженную вишню положите в кастрюлю, всыпьте оставшийся сахар, доведите смесь до кипения и снимите с огня.
6. Крахмал разведите небольшим количеством воды, добавьте в соус, перемешайте, затем верните кастрюлю на плиту и варите соус на медленном огне, пока он не загустеет. Перед подачей полейте сырники вишневым соусом.

рес. 11: САЦИВИ (Высоцкая 2013: 46)

1 тушка курицы среднего размера, 1 крупная белая луковица, 3-5 лавровых листьев (лучше свежих), 1 небольшой пучок тархуна, 1 небольшой пучок тимьяна, 5-6 гвоздик, 1 ч. ложка шафрана.

Для соуса: 3 луковицы, 3-4 стакана очищенных грецких орехов, 1 ст. ложка сливочного масла (или гусиного жира), 4-6 зубчиков чеснока, 1 ст. ложка гранатового сока, 1 ч. ложка семян кориандра, 1 ч. ложка без горки хмели сунели, 5 гвоздик, ½ ч. ложки корицы, ½ ч. ложки красного молотого перца (паприки или сладкого чили), 1 ч. ложка свежемолотого черного перца, 1 ч. ложка без горки морской соли.

#### Приготовление

1. Тушку курицы залейте холодной водой и доведите до кипения.
2. Лук почистите, воткните в нее 5-6 гвоздик.
3. Веточки тархуна и тимьяна свяжите в один пучок.
4. Слейте из курицы закипевшую воду, залейте ее 1,5 л свежей холодной воды и снова доведите до кипения.
5. Уменьшите огонь, опустите в бульон луковицу с гвоздикой, тимьян с тархуном, лавровые листья и шафран, варите на медленном огне минут 30. Бульон должен получиться светлым, довольно прозрачным.
6. Выньте курицу из бульона, положите на противень грудкой вниз и обжаривайте в разогретой духовке в течение 30 минут, периодически поливая выделившимся соком (если сока мало, добавляйте бульон, в котором курица варилась). Курицу нужно зарумянить со всех сторон, корочка должна быть золотистой, но не подгоревшей коричневой.
7. Лук для соуса почистите и очень мелко порубите.
8. В тяжелой, глубокой сковороде растопите сливочное масло и обжарьте лук до прозрачности.
9. Зубчики чеснока почистите.

10. Грецкие орехи вместе с чесноком, перцем, кориандром и солью измельчите блендером или разотрите в ступке в однородную массу.
11. Разведите орехи с пряностями 600 мл куриного бульона, добавьте в сковороду к луку и тушите соус 20 минут.
12. Гвоздику, корицу и хмели-сунели тоже разотрите в ступке, добавьте гранатовый сок, чтобы получилась густая паста, добавьте в соус и тушите еще 5 минут.
13. Нарежьте готовую курицу на небольшие куски вместе с костями и залейте горячим соусом. Остудите при комнатной температуре, а затем поставьте в холодильник. Подавайте сациви холодным.

рес. 12: ХАЧАПУРИ (Высоцкая 2013: 62)

2-2,5 стакана муки, 1 стакан мацони, 120-140 г размягченного сливочного масла, 2 яйца, 1 желток, 1-2 ст. ложки молока, 1 ч. ложка сахара, ½ ч. ложки разрыхлителя, ¼ ч. ложки морской соли.

Начинка: 500 г сыра, 1 яйцо, 30-50 г размягченного сливочного масла, 1 небольшой пучок свежей зелени (например тимьян), 1 щепотка свежемолотого черного перца.

#### Приготовление

1. 2 яйца взболтайте с сахаром и солью.
2. Добавьте мацони, муку и разрыхлитель и замесите – тесто должно быть некрутым, тогда хачапури получатся нежными.
3. Дайте тесту постоять 30-40 минут.
4. Разделите тесто на 4 шарика, из каждого шарика сделайте квадратный пласт, смажьте эти пласты размягченным сливочным маслом и сложите конвертом, загнув углы внутрь, а затем снова раскатайте. Опять смажьте маслом, сложите конвертом и раскатайте – эту операцию нужно повторить 3-4 раза, пока тесто не возьмет в себя 100 г масла.
5. Сыр натрите, добавьте яйцо, 30-50 г размягченного сливочного масла, травы и, если любите, немного свежемолотого перца, все перемешайте.
6. В центр каждой лепешки выложите немного начинки и опять сверните ее углами внутрь (квадратные лепешки удобнее, чем круглые, - получается 4 шва). Смажьте лепешки оставшимся сливочным маслом.
7. Хорошо прогрейте сухую сковороду, выложите хачапури швом вниз, накройте тяжелой крышкой или тарелкой и выпекайте на среднем огне минут 10.
8. Взболтайте желток с молоком.
9. Когда хачапури подрумянится, переверните его и смажьте сверху (где был шов) желтком с молоком и, не накрывая крышкой, выпекайте до готовности еще минут 10.

10. Перед подачей на стол можно еще раз смазать хачапури растопленным сливочным маслом – они будут красиво блестеть!

рес. 13: ХВОРОСТ (Высоцкая 2013: 65)

350 г муки, 2 яйца, 1 желток, 100 г растительного масла, 6 ст. ложек сахарной пудры, 2 ст. ложки водки, 1 ст. ложка сливок, ½ ч. ложки разрыхлителя, ¼ ч. ложки соли.

#### Приготовление

1. Яйца, желток, сливки, водку и 4 ст. ложки сахарной пудры взбейте миксером, используя насадку „крюк для теста“.
2. Просейте муку через сито, смешайте ее с разрыхлителем и солью и, продолжая взбивать, добавляйте понемногу к яйцам.
3. Готовое тесто вымесите руками, оно должно получиться эластичным, но достаточно крутым.
4. Раскатайте тесто как можно тоньше, а затем ножом вырезайте и сворачивайте фигурки разной формы – елочки, розы и т. д.:
  - чтобы сделать розу, вырежьте стаканом три кружка, соедините их вместе, прижав в центре, затем острым ножом сделайте надрезы (лепестки) немного отступая от центра;
  - для елочки нарежьте тесто полосками шириной 4 см, отступите от центра полоски на 1 см и сделайте косые надрезы по всей длине, затем аккуратно завяжите елочку нетугим узлом;
  - чтобы сделать язычок, вырежьте из теста прямоугольник со скошенными краями, в середине сделайте разрез, через разрез проденьте одну половину в другую.
5. Небольшими порциями жарьте хворост в разогретом растительном масле.
6. Перекладывайте готовый хворост на тарелку, выстеленную бумажным полотенцем, чтобы впитался лишний жир.
7. Готовый хворост, пока он еще горячий, присыпьте сахарной пудрой.

рес. 14: ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ (Высоцкая 2013: 54)

1,5 кг мякоти баранины, 1,5 кг красного лука, 1 пучок кинзы, 500 мл натурального йогурта, 1 ст. ложка тмина, 1 щепотка свежемолотого черного перца, 1 ч. ложка морской соли.

#### Приготовление

1. Баранину нарежьте одинаковыми по размеру кубиками со стороной 3 см.
2. Лук почистите, часть нарежьте полукольцами, а часть – толстыми кольцами.
3. Кинзу мелко порубите.

4. На дно большого пластикового контейнера выложите часть кинзы, сверху слоями баранину и нарезанный полукольцами лук, присыпьте все тмином, поперчите и залейте йогуртом. Сверху посыпьте оставшейся кинзой.
5. Закройте контейнер крышкой и оставьте мариноваться примерно на 2 часа при комнатной температуре или на ночь в холодильнике. Периодически встряхивайте контейнер.
6. Нанижите на шампуры куски баранины, перемежая их кольцами лука, и пожарьте на мангале или в духовке на режиме гриль, затем посолите. Готовность шашлыка проверяйте на зуб!

рес. 15: ПАСХА С ФИСТАШКАМИ (Высоцкая 2013: 198)

500 г творога (сухого и жирного), 125 г очищенных фисташек,  $\frac{3}{4}$  стакана сахарной пудры, 2 яйца, 70 г размягченного сливочного масла,  $\frac{1}{2}$  л охлажденных 33%-ных сливок, 1 стручок ванили (или несколько капель ванильного экстракта), 1 щепотка соли.

#### Приготовление

1. Творог протрите через сито.
2. Стручок ванили разрежьте вдоль, выньте семена и перемешайте их с творогом.
3. 2-3 ст. ложки сливок подогрейте и разотрите с размягченным сливочным маслом.
4. Оставшиеся сливки взбейте с  $\frac{1}{2}$  стакана сахарной пудры.
5. Белки взбейте со щепоткой соли.
6. Фисташки измельчите так, чтобы получились кусочки разных размеров (немного фисташек оставьте).
7. Соедините измельченные фисташки с маслом и взбитыми желтками.
8. Добавьте эту массу к творогу, перемешайте.
9. Введите взбитые белки и еще раз перемешайте.
10. Форму застелите двойным слоем марли, затем выложите творожную массу, края марли заверните крест-накрест. Сверху положите груз и поставьте в холодное место минимум на сутки.
11. Готовую пасху украсьте оставшимися фисташками.

рес. 16: ВАРЕНИКИ С ЧЕРНИКОЙ (Высоцкая 2013: 94)

300 г черники, 2 стакана муки, 1 стакан сахара, 100 г сметаны, 1  $\frac{1}{4}$  ч. ложки соли.

#### Приготовление

1. Чернику переберите и промойте, половину ягод отложите для начинки.
2. Другую половину ягод поместите в небольшую кастрюлю, всыпьте  $\frac{2}{3}$  стакана сахара и оставьте на полчаса, а затем на медленном огне уваривайте соус, пока он не загустеет.

3. Муку перемешайте с  $\frac{1}{4}$  ч. ложки соли и просейте, добавьте  $\frac{3}{4}$  стакана очень холодной воды и замесите тесто.
4. Присыпьте рабочую поверхность мукой, раскатайте тесто как можно тоньше и вырежьте из него с помощью чашки или стакана небольшие кружки.
5. Положите на каждый кружок теста немного черники, присыпьте сахаром, слепите и защипните края.
6. Отварите вареники в большом количестве подсоленной воды. Подавайте со сметаной и черничным соусом.

PŘÍLOHA Č. 2: FOTOGRAFIE POKRMŮ, PŘIPRAVENÝCH PODLE VYBRANÝCH RECEPTŮ -  
ФОТОГРАФИИ ПРИГОТОВЛЕННЫХ НАМИ БЛЮД



Sváteční šči (rec. 1)





Sypká pohanková kaše (rec. 2)



Pšeničné bliny (rec. 3)



Ukrajinský boršč (rec. 4)



Buženina (rec. 5)



Kulebjaka (rec. 6)



Pelmeně (rec. 7)



Čachochbili (rec. 8)



Donská adžika (rec. 9)



Syrniki (rec. 10)





Sacivi (rec. 11)



Chačapuri (rec. 12)



Pascha (rec. 15)



Chvorost (rec. 13)



Šašlik ze skopového masa (rec. 14)



Vareniky s borůvkami (rec. 16)

# ANOTACE

**Jméno a příjmení:** Zuzana Šviráková

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

**Název práce:** Ruská kuchyně

**Vedoucí práce:** prof. Ludmila Stěpanova, CSc.

**Počet znaků:** 99 929

**Počet titulů použité literatury:** 18

**Klíčová slova:** kuchyně, pokrm, recept, jídlo, reálie, překlad, Rusko

**Charakteristika:** Předmětem diplomové práce je překlad vybraných ruských receptů a následný komentář překladu. Zaměřujeme se na historii ruské kuchyně a specifika překladu receptů z ruštiny do češtiny. V komentáři překladu popisujeme reálie, týkající se ruské kuchyně, v gramatické části se zaměřujeme na překlad slovních spojení, sloves, přechodníků a ustálených konstrukcí. Součástí práce jsou také fotografie připravovaných pokrmů.

## ANNOTATION

**Name and surname:** Zuzana Šviráková

**Name of department and fakulty:** Department of Slavonic Studies, Philosophical  
Faculty Palacký University Olomouc

**Name of work:** The Russian Cuisine

**Work leader:** prof. Ludmila Stěpanova, CSc.

**Number of symbols:** 99 929

**Number of titles of used literature:** 18

**Key words:** cuisine, dish, recipe, meal, food, translation, Russia

**Characteristics:** The main topic of this work is translation of Russian recipes. We focus on specifics of the translation from Russian to Czech. There are two parts in this work. The first part describes the history of the Russian cuisine, which is divided into 6 periods. The second part of the work gives information about some issues in translation. There is the information about using phrases, verbs and nouns in this part. In the end of the work, there are original recipes and pictures of dishes.