

**Filozofická fakulta Univerzity Palackého
v Olomouci**

**Komentovaný překlad vybraných textů z publikace
*Binging with Babish: 100 Recipes Recreated from Your
favorite Movies and TV Shows***

(Bakalářská práce)

2024

Ondřej Havlíček

Filozofická fakulta Univerzity Palackého v Olomouci

Katedra anglistiky a amerikanistiky

Prohlašuji, že jsem jediným autorem této bakalářské práce a uvedl jsem kompletní seznam použité literatury.

Ondřej Havlíček

Děkuji svému vedoucímu bakalářské práce Mgr. Ondřeji Molnárovi, Ph.D. a všem, kteří nade mnou nezlomili hůl.

Ondřej Havlíček

Seznam použitých zkratk

CT – Cílový text

VT – Výchozí text (myšleno jako vybrané texty výchozí publikace)

AJ – Anglický jazyk

ČJ – Český jazyk

CJ – Cílový jazyk

VT – Výchozí jazyk

AV – Audiovizuální

NIST – National Institute of Standards and Technology (Národní institut standardů a technologií USA)

Katedra anglistiky a amerikanistiky

Komentovaný překlad vybraných textů z publikace *Binging with Babish: 100 Recipes Recreated from Your favorite Movies and TV Shows*

(Bakalářská práce)

Autor: Ondřej Havlíček

Studijní obor: Angličtina se zaměřením na komunitní překlad a tlumočení

Vedoucí práce: Mgr. Ondřej Molnár, Ph.D.

Název práce v češtině: Komentovaný překlad vybraných textů z publikace *Binging with Babish: 100 Recipes Recreated from Your favorite Movies and TV Shows*

Název práce v angličtině: A Commented Translation of Selected Texts from the Publication *Binging with Babish: 100 Recipes Recreated from Your favorite Movies and TV Shows*

Počet znaků (bez appendixů): 97 751

Počet stran (podle znaků/1800): 55

Počet stran (podle čísel): 77

Abstrakt: Tato bakalářská práce představuje komentovaný překlad vybraných textů kuchařky, která byla inspirována širokým spektrem AV předloh. Pozornost je věnována zejména problematice překladu publikací s existujícími předlohami a problematice překladu publikací ze žánru gastronomických textů, které zahrnují v hojné míře převody jednotek a převody měrných systémů, spolu s pracovními postupy. Teoretická část se věnuje analýze výchozího textu, uvedené žánrové problematice a volbě vhodných strategií, které jsou následně aplikovány na konkrétní příklady. V praktické části je prezentován samotný překlad vybraných textů.

Klíčová slova: překlad, překladatelský komentář, komentovaný překlad, gastronomie, kuchařka

Abstract: The present bachelor thesis is a commented translation of selected cookbook texts, modelled on a wide range of AV texts as its model. Special attention is paid in particular to the problem of translating publications with existing models and to the problems of translating publications of a similar genre, including the conversion of units and systems of measurement and working procedures. The theoretical part deals with the analysis of the text, the above mentioned genre issues, the choice of appropriate strategies and their application to specific examples. The practical part consists of the actual translation of the selected texts.

Key Words: translation, translation commentary, commented translation, gastronomy, cookbook

Obsah	
1	Úvod 7
2	O autorovi 8
3	Kritéria výběru výchozích textů 9
4	Specifičnost publikace 10
5	Teorie překladu 12
5.1	<i>Analýza výchozího textu 12</i>
6	Proces překladu publikace 15
6.1.1	Recept 15
6.1.2	Gastronomická terminologie 16
6.2	<i>Jednotky a jejich převod 17</i>
6.2.1	Nejčastější měrné systémy 17
6.2.2	Objem 18
6.2.3	Hmotnost 19
6.2.4	Míra 20
6.2.5	Měna 20
6.2.6	Teplota 20
6.2.7	Jiné 21
6.3	<i>Problematika překladu textů podle existujících předloh 22</i>
6.3.1	Formáty předloh 22
6.3.2	Profesionální práce 23
6.3.3	Neprofesionální práce 23
7	Překladatelské zadání – translation brief 25
8	Cílové texty 26
8.1	<i>Brooklyn 99 26</i>
8.1.1	Mazaná Jessika 26
8.2	<i>Čas na dobrodružství 28</i>
8.2.1	Jakeův dokonalý sendvič 28
8.3	<i>Kancl 30</i>
8.3.1	Kevinovo slavný chili 31
8.4	<i>Normálka 32</i>
8.4.1	Všechnomasý burrito 33
8.4.2	Ultramasňák 36
8.5	<i>Perníkový táta 38</i>
8.5.1	Chlebový tyčinky 38
8.5.2	Paila Marina 40
8.6	<i>Rick a Morty 41</i>
8.6.1	Sečuánská omáčka a kuřecí nugetky 41
9	Překladatelský komentář 45
10	Závěr 47
11	Bibliografie 48
11.1	<i>Primární 48</i>
11.2	<i>Sekundární 48</i>
12	Summary 50

1 Úvod

Tato bakalářská práce představuje komentovaný překlad vybraných textů z publikace *Binging with Babish: 100 Recipes Recreated from Your favorite Movies and TV Shows*. Zvolené téma přibližuje ve společnosti oblíbenou kombinaci, a to kombinaci vaření s audiovizuálním obsahem – stále více lidí chce vařit a stále více lidí užívá různé platformy pro konzumaci obsahu. Nejedná se však o vaření na profesionální úrovni, ale naopak jde o amatérské počiny, které čtenáři mohou znát v AV podobě a sami si mohou projít procesem přípravy různých pokrmů. Práce si klade za cíl vytvořit primárně funkční a pro čtenáře poutavý a přívětivý překlad a překladatelský komentář, ve kterém je přiblížen proces překladu publikace.

V teoretické části představím a přiblížím teorii figurující v procesu překladu. Teoretická část si jako hlavní cíl klade představit specifický žánr kuchařky a problematiku členění jazyků pro ni i obecně gastronomické texty typické – zejména se věnuje problematice členění použitých jednotek a převodovým vztahům mezi soustavami. Dále se věnuje překladu pracovních postupů a řešení komplikací v podobě existujících předloh. Správného kontextového i textového zasazení se v této práci snažím docílit s pomocí analýzy výchozího textu dle Christiane Nordové. Na základě této analýzy volím vhodné překladatelské postupy a strategie dle Jean-Paul Vinaye a Jean Darbelnet. Autora publikace představuji v samostatné kapitole, včetně jeho další bibliografie a stručného popisu dosavadních úspěchů. Samostatná kapitola je věnována i kritériím pro výběr výchozích textů pro překlad. Odůvodnění výběru publikace a její specifická jsou taktéž podrobněji popsány v jedné z kapitol teoretické části.

V praktické části následně představuji překladatelský komentář a svůj vlastní překlad vybraných textů, ve kterých kladu důraz zejména na obsahovou a kontextovou složku – na grafickou podobu textů výchozí publikace kladu v tomto případě menší důraz, protože se jedná pouze o doplňující část, na niž se dopodrobna zaměřuje spíše odvětví lokalizace než odvětví překladu. Tato praktická část je obsažena v kapitole s názvem „Cílové texty“, přičemž je dále členěna do podkapitol. Každá z nich se věnuje jednomu z předlohových světů.¹ Ke zhotovení překladu jsem využil minimum CAT pomůcek. Hlavním nástrojem, se kterým jsem pracoval je *Wordfast Classic*, byť jej nepovažuji za plnohodnotné překladové studio.

¹ Tím se rozumí jednotlivé seriály, které slouží jako AV předloha.

2 O autorovi

Autorem publikace není, jak by se z pohledu na titulní stranu knihy mohlo zdát, nikdo s příjmením „Babish“. Jedná se o pseudonym spisovatele Andrewa Douglase Rea. Tento americký autor se narodil v září roku 1987 v severoamerickém městě Mendon náležícího ke státu New York. Pod uvedeným pseudonymem, pro nějž se nechal inspirovat postavou Olivera Babishe (ztvárněna hercem Oliverem Plattem) ze seriálu „Západní křídlo“ („The West Wing“), vystupuje od roku 2006.

Andrew Rea vystudoval filmovou tvorbu, konkrétně techniku speciálních efektů, na univerzitě Hofstra. Technika speciálních efektů pro něj, jak se později ukázalo, nebyla dostatečně naplňující, a proto se začal věnovat gastronomii.

Koníček se mu od roku 2016 stal i prací, tehdy začal s aktivní videotvorbou gastronomického zaměření a úspěšně s ní pokračuje do dnešního dne. Za „magnum opus“ jeho tvorby by se dal označit kanál s názvem „Babish Culinary Universe“, který provozuje na sociální síti YouTube, kde jeho věrnou základnu tvoří přes 10,2 milionů odběratelů.

K rostoucí popularitě autora i jeho publikací přispěl zejména svižný rozvoj sociálních sítí a hostování v populárních televizních a internetových amerických pořadech, mezi které patří „GMM“, ² „Hot Ones“, „You Suck at Cooking“, „The Kelly Clarkson Show“ nebo třeba „CBS This Morning“.

Od počátku své kariéry vydal Andrew Rea celkem tři publikace: *Eat What You Watch: A Cookbook for Movie Lovers*, *Binging with Babish: 100 Recipes Recreated from Your Favorite Movies and TV Shows* a *Basics with Babish: Recipes for Screwing Up, Trying Again, and Hitting It Out of the Park* – všechny se zaměřením na gastronomii, a to ve spojení popisu pracovního postupu v textové formě s audiovizuální předlohou. V současné době sice není znám další záměr autora o rozšíření knižní formy jeho receptů, avšak tuto možnost nelze vzhledem k jeho aktivní činnosti na sociálních sítích vyloučit. V následujících kapitolách se budu věnovat vybraným textům jedné z nich, a to právě *Binging with Babish: 100 Recipes Recreated from Your Favorite Movies and TV Shows*.

² *Good Mythical Morning*

3 Kritéria výběru výchozích textů

Výběr VT nebyl náhodný – stanovil jsem si hlavní a vedlejší kritéria. Na základě těchto kritérií docházelo k dalšímu, užšímu třídění na seznam textů určených k překladu, a následně skupinu textů, které jsem skutečně využil pro potřeby psaní této práce. Hlavním kritériem byl jazyk převažujícího mluveného slova audiovizuální předlohy. Dále byla zásadní země původu AV předlohy a následně samotný žánr.

Každá z AV předloh prezentovaná v práci je původem z USA a jako primární jazyk zde figuruje americká varianta anglického jazyka. V publikaci se dále můžeme setkat i s předlohami z jiných anglicky mluvících zemí a také s předlohami v dalších, např. románských, jazycích, jako jsou třeba španělština, či francouzština. U všech zvolených VT se jednalo o AV dílo v podobě televizního seriálu, které bylo pro diváky zprostředkované prostřednictvím televizního nebo internetového vysílání.³

Dalším z primárních kritérií je reakce české filmotvorby. Každý z VT textů má za předlohu seriál, který česká filmová scéna obohatila buďto o oficiální dabing nebo profesionální, či amatérské titulky. Nutno zmínit, že ne všechny z vybraných předloh mají zcela dokončený dabing („Kancel“ / „The Office“), či titulky („Čas na dobrodružství“ / „Adventure Time“).

Jako primární kritérium pro výběr jsem si stanovil i oficiální dobu vzniku a oficiální dobu vysílání – každá z předloh vznikla po roce 2000 a má za sebou více než 5, v průměru ale 7,5 let vysílání na televizních obrazovkách. Nejdéle vysílaná z předloh („Rick a Morty“ / „Rick & Morty“) má i dnes nadále aktivně vysílané díly. V neposlední řadě všechny vzory kombinují žánry dramatu, komedie (absurdní komedie, či satira) a sitkomu, čímž přispívají k interdiskurzivitě.⁴

Svoji roli coby sekundární kritérium sehrál ohlas sledujících a fanoušků. Dle hodnocení serveru ČSFD⁵ neklesla pozitivní odezva žádné z použitých předloh pod 84 %. Americká databáze IMDb,⁶ kterou vlastní společnost Amazon, registruje jako nejnižší hodnotu 8,4 bodů.⁷ Stejně pozitivně vysokých hodnocení, alespoň 81 %, dosahují AV předlohy i na portálu Rotten Tomatoes, který patří jednomu z největších světových producentů filmových a televizních děl, Warner Bros.

³ Televizní stanice sice některé ze seriálů vysílaly, ale v současné době jsou již pouze online. Televizní stanice totiž nemusí disponovat vysílacími právy, nebo se seriály nevysílají kvůli již nevhodnému obsahu v porovnání s minulostí.

⁴ Jedná se o kombinaci nejen žánrů, ale i diskurzů.

⁵ Česko-Slovenská filmová databáze.

⁶ Internet Movie Database.

⁷ Na stupnici hodnocení s nejvyšším možnou hodnotou 10.

4 Specifičnost publikace

Osobitost publikace je něco, co ji odlišuje od běžných knih, které jsou dostupné na trhu. Je to zároveň to, co čtenáře přiměje si zakoupit konkrétní knihu – v jiných případech to může být líbivý přebal, známé jméno (autora nebo publikace), nebo jen vhodné umístění v prostoru prodejny nebo stránce internetového obchodu. Tato publikace sází hlavně na svůj obsah, který autor již téměř celý odhalil na jiné platformě a ve fyzické podobě se jej rozhodl dále vypilovat.

Nové kinematografické a digitální počiny spatří světlo světa každoročně, a to v podobě filmů, seriálů, pořadů, případně i videoher. S touto autorskou vlnou se nese další, a to kreativní vlna primárních adresátů – sledujících, v ideálním případě později i fanoušků. Sledující a fanoušci mají potřebu replikovat již vzniklé výtvořky, což přináší tvůrcům jistou formu zpětné vazby, která vede k další kreativní vlně, přičemž jednou z možných protireakcí je také tvorba publikací v tištěné podobě. Dalo by se říci, že jde o přirozený koloběh a symbiotický vztah mezi kinematografií a tištěnou autorskou tvorbou, který můžeme pozorovat v obou směrech tvorby.

Své místo našly nejen na internetu i reprodukce receptů vyskytující se ve skutečném konzumním světě. Ta ale mají konkrétní specifika, jež jsou běžnému člověku utajena (směs koření KFC, složení sirupu Coca Coly, kombinace bylin Becherovky, omáčka na BigMac z fastfoodového řetězce McDonald's), a proto jsou lidé nuceni, nebo spíše možná chtějí experimentovat a předhánět se v tom, kdo přijde s věrohodnější a originálu bližší verzí. Zde za zmínku stojí hlavně americký knižní autor Todd Wilbur a jeho série publikací „Top Secret Restaurant Recipes“ či publikace „Top Secret Recipes Step-by-Step“.

Nalezneme ale také publikace, které se nesnaží něco okopírovat, ale tvoří vlastní autentické pokrmy a až do odhodlání některého z odvážlivců by nikoho ani nenapadlo, že by cokoliv podobného mohlo dopadnout obstojně, neboť se jedná většinou o experiment řízený sci-fi, nebo fantasy AV předlohou, která postrádá pevnější zakotvení v reálném světě. Kupříkladu taková publikace „World of Warcraft: The Official Cookbook“ a její pokračování „World of Warcraft: New Flavors of Azeroth - The Official Cookbook“,⁸ které mají za vzor jak knižní, tak i herní a filmovou předlohu, musí kvůli kompletní smyšlenosti universa s minimální oporou v realitě každou z použitých surovin nahradit, ne ekvivalentem – ten totiž neexistuje – ale jen jakousi nejbližší napodobeninou. Přepis těchto receptů tedy pak ztrácí své kouzlo a kreativní přičinění autora je někdy změněno k nepoznání.

V čem tkví tedy specifičnost publikace, jejíž vybrané texty posloužily jako VT pro tento komentovaný překlad? Jde hlavně o autorovo osobité zpracování a přístup k původním AV předlohám. Reprodukci předloh dává nejeden pokus – nejprve věrně přetvoří originál

⁸ Nejedná se pouze o universum *Warcraft*, za zmínění stojí i univerzum *Star Wars* s publikací „Star Wars: Galaxy's Edge: The Official Black Spire Outpost Cookbook“, svět *Pokémon* a jeho „My Pokémon Cookbook: Delicious Recipes Inspired by Pikachu and Friends!“ či pro tuto práci relevantní „The Adventure Time - The Official Cookbook“

dle AV předlohy, pak vše upraví podle subjektivních kritérií k dokonalosti. Nejde pouze o slepou kopii originálu, ale o vědomé uvažování nad universem – bere ho v potaz a se záplem provádí následnou reprodukci, úpravy a poznámky. Fiktivní prvky smysluplně převede, přičemž tento převod důkladně odůvodní. To vše ve čtenářsky velice líbivé podobě, jak naznačují hodnocení publikace.⁹

Specifickou roli hraje i forma předloh autorovy tištěné publikace. Předloha totiž původně knižní podobu vůbec nemá – jedná se o přestylizování jeho autorských videí z vlastního YouTube kanálu do textové podoby, tudíž je jeho podíl na této publikaci dvojnásobný. Teprve až předloha v podobě videí na zmíněném kanálu je AV obsah v mnoha formátech: seriály počínaje, přes pořady, sitkomy, a filmy konče.

O autorově zápalu v tomto směru práce svědčí nejen stále se rozrůstající pomyslná knihovna zmíněného kanálu, již vydaná publikace velice podobného rázu,¹⁰ ale i vysoká pravděpodobnost vydání obdobného, tedy třetího, souboru coby samostatné publikace – této vysoké pravděpodobnosti nasvědčuje hlavně aktivní údržba kanálu s pravidelným vydáváním dalšího video obsahu, který k dnešnímu dni čítá přes 755 veřejně přístupných videí, jak je dohledatelné na této sociální platformě.

⁹ Amazon uvádí hodnotu 4,9 z 5 dle 12 414 dostupných hodnocení.

¹⁰ Jedná se o publikaci „Eat What You Watch: A Cookbook for Movie Lovers“

5 Teorie překladu

V této části práce představuji a přibližuji teorii, kterou jsem v procesu překladu využil. Konkrétně se jedná o kapitolu, která se věnuje analýze VT po stránce obsahu, formy a funkce. Pro tuto analýzu užívám teze, které Christiane Nordová představuje ve své práci *Text Analysis in Translation* (2006). Požadovaným cílem analýzy VT je pak adekvátní kontextové, i textového zasazení do CT. V souladu s výsledkem analýzy volím překladatelské postupy a překladatelská řešení dle Jean-Paul Vinaye a Jean Darbelneta (*Comparative Stylistics of French and English: A methodology for translation*, 1995).

Stejně jak v případě jiných publikací, tak i v případě překladu této figurují vždy alespoň dva texty různých jazyků, kdy jeden je označován jako text výchozí (VT), který je vlastní prací autora a text cílový (CT), který vzniká v závislosti právě na zmíněném VT za pomoci určitých překladových postupů. Je možnost rozlišovat mezi překladem jako procesem a překladem jako dílem s přirovnáním k jiným uměleckým oborům:

Překlad jako dílo je umělecká reprodukce, překlad jako proces je původní tvoření, překlad jako umělecký druh je pomezí případ na rozhraní mezi uměním reprodukčním a původně tvůrčím. V tom je překladu ze všech umění nejbližší herectví, i když v něm se moment původně tvůrčí uplatňuje silněji než v překladu (Levý 1998, s. 85).

Pokud se rozhodneme stejně jako Levý (1998) rozdělit překlad na proces a dílo, pak se snažíme o následující: vytvořit produkt, který působí přirozeně a čtenář si přítomnost překladatelské práce ani nemusí uvědomit (v případě díla) a o co nejuvěrnější uměleckou reprodukci v jiném jazyce – vlastní kreativní přičinění – při tvorbě překladu jako díla (v případě procesu).

5.1 Analýza výchozího textu

Následující analýza VT vychází z knihy německé translatoložky Christiane Nordové *Text Analysis in Translation* (2006) a jejího modelu analýzy VT. Nevěnuji pozornost všem bodům, které sama Nordová uvádí, užívám pouze pro mě a tuto práci relevantní body.

Analýza výchozího textu nám slouží hlavně pro náležité pochopení VT, jak po stránce textové, tak i po stránce kontextové, např. v podobě odkazů a referencí – je to jeden ze základních předpokladů pro vznik podařeného výtvaru a v očích čtenáře správně odvedené práce v podobě překladu. Na základě analýzou zjištěných informací následně překladatel volí překladatelskou strategii, která mu pomáhá dodržet formu, záměr předlohy a hlavně vztah mezi CT a VT.

Christiane Nordová (2006) u analýzy textů určených k překladu analyzuje zprvu faktory komunikační situace spolu s účastníky tohoto komunikativního aktu, následně analyzuje funkčnost těchto faktorů v CT a nakonec porovná jejich posun od VT. Svou teorii rozděluje na dvě hlavní části – kontextové a textové parametry. Na tyto zmíněné části pak

navazuje množství dalších, rozvitějších bodů (Pobočíková 2012). Jak je zmíněno výše, pro tuto práci užívám jen užší výběr bodů původní analýzy VT, které jsou následující: příjemce, médium, časoprostor, obsah, forma, funkce.

Příjemce CT je konkrétní osoba, nebo publikum, kterému je publikace určena. Stejně jako autor VT zamýšlí svou publikaci pro nějakého příjemce, musí i autor překladu svůj text cílit na konkrétní skupinu (Nord 2006, s. 57), což ale může být pro překladatele náročné odhadnout. Skupiny se pak mohou dělit podle věku, pohlaví, zájmů, nebo třeba podle odborné znalosti. V případě této publikace předpokládám, že příjemcem bude osoba zhruba ve věku od 15 do 40 let, bez ohledu na pohlaví, která zájem o vaření. Předpokládá se i záliba v oblasti televizních seriálů, případně působení na internetu.

Médium neboli kanál, je termín používaný pro formu, kterou je zprostředkován převod informací. Standardně se rozlišuje mezi psanou a mluvenou formou, přičemž každá má své náležitosti a specifika. V případě mluvené formy je autor sdělení v přímém kontaktu s příjemcem, který tak dokáže vnímat jeho emoce, náladu a postoj skrze intonaci, nebo i mimiku tváře. Tato možnost v psané podobě chybí, a proto je autor nucen volit dodatečné textové prostředky (Nord 2006, s. 63). Trendem posledních let je spolu s tištěnou knihou vydat i knihu v digitálním formátu pro elektronické čtečky.¹¹ Tento formát se po obsahové stránce neliší, pouze se jedná o preferenci příjemce, ale v případě lokalizace značně usnadní práci s extrakcí a následným překladem. V případě překládané publikace je primárním médiem psaná podoba¹² knihy v tištěné formě.

Časoprostor vzniku publikace udává doplňující okolnosti toho, kdy a kde publikace vznikla, resp. kdy a kde byla vydána. Informace o místě vzniku mohou překladateli posloužit s porozuměním celého VT nebo jen problematických částí. Těmi mohou být části, které obsahují prvek typický pro určitou zemi,¹³ nebo jen blíže specifikují informace o autorovi a jeho místě bydliště, studiu, práci (Nord 2006, s. 69). Doba vzniku nám napoví hlavně o jazyku používaného v dané době, politickém rozpoložení země, nebo vyvíjeních se trendech v oblasti literárních žánrů (Nord 2006, s. 71). Z analýzy časoprostoru vyplývá, že kniha vyšla v New Yorku, ve Spojených státech amerických a doba vydání publikace odpovídá době děje, tj. současné 21. st.

Pod pojmem obsah je myšleno téma textu, výběr informací, které v textu figurují a detailnost zpracování převodu informací v psané podobě (Nord 2006, s. 99). Hlavním obsahem VT je tedy vaření, resp. jak za pomoci zmíněných surovin, pracovních postupů a pokynů dosáhnout výsledku v podobě kýženého pokrmu z čtenářem zvoleného receptu z jeho oblíbené AV předlohy.

Jako forma je definována kompozice, gramatické a stylisticko-estetické vlastnosti textu (tj. využití neverbálních prostředků komunikace). Kompozice publikace není nijak složitá, ale přesto je důležitá pro prvotní získání a následné udržení zájmu čtenáře a odlišení

¹¹ Jedná se o formát Ebook pro tzv. e-knihy.

¹² Na rozdíl od mluvené knihy, tzv. audioknihy.

¹³ Jedná se o tzv. kulturně-specifický prvek.

od jiných publikací podobného tématu na knižním trhu. Z pravidla každá kuchařka je souborem receptů – ty se skládají z nadpisu, výčtu surovin a pracovního postupu. Více o základní jednotce kuchařky, tj. receptu, v samostatné podkapitole. Tato publikace v mnoha částech drží strukturu běžné kuchařky, ale v jiných ji zase rozšiřuje. Rozšiřuje ji o textová pole, která nejsou nikterak zásadní pro konečný produkt, a plní roli přidané hodnoty. Většina textů z knihy obsahuje i grafickou složku v podobě fotografie, která zobrazuje pokrm, kterého se čtenář snaží dosáhnout, a méně často fotografie samotného pracovního postupu. Zajímavým prvkem publikace je pak středová sekce, kde autor rozebírá okolnosti vzniku a význam některých svých tetování, která jsou spjatá s působením v gastronomické provozu a působí jako nevšední zpestření četby. Obecně by se struktura celé publikace dala shrnout následovně: věnování, stručný obsah, předmluva, úvod, samotné recepty, středová sekce zajímavostí o autorovi, pokračování receptů, poděkování, abecedně seřazený rejstřík receptů, komponentů a jejich surovin.

Dalším bodem analýzy je funkce VT. Tou je zamýšlena komunikační funkce, nebo kombinace funkcí, kterou text plní v konkrétním případě produkce, nebo příjmu. Je definována specifickou kombinací kontextových faktorů a pro opětovné zjednodušení ji Nordová rozděluje na tři hlavní textové funkce – věcná, expresivní a apelativní (Nord 2006, s. 78). Každý text je pak kombinací těchto tří funkcí, byť v odlišných poměrech. V případě kuchařky se jedná hlavně o funkci věcnou a funkci apelativní. Pomocí funkce věcné autor předává objektivní věcné informace o surovinách, jejich zpracování, úpravě a následném servírování. Pomocí funkce apelativní se autor snaží příjemce pobavit skrze krátké povídání o jeho vlastním procesu přípravy pokrmu před výčtem surovin, zaujmout pomocí častých sekcí „Ze zákulisí“ („Fun fact“) a středové sekce, která představuje zajímavost ze života autora. Dále se prostřednictvím apelativní funkce snaží čtenáře přesvědčit, přimět něco konat a celkově si s čtenářem vytváří bližší vztah.

6 Proces překlada publikace

Tento proces si klade za cíl představit specifický žánr kuchařky a problematické jevy pro ni i obecně gastronomické texty typické – zejména se věnuje problematice členění použitých jednotek a jejich převodovým vztahů mezi soustavami. Dále se věnuje překlada pracovních postupů a řešení komplikací v podobě existujících předloh.

Kuchařka je řazena do žánru populárně naučné literatury. Její užívání i historie samotná mají ve společnosti hluboké kořeny a do kontaktu s ní přišel v životě snad každý. V užším slova smyslu může být definována jako publikace obsahující recepty určené k přípravě pokrmů či nápojů (Pošíková 2015, s. 9). Kuchařky mají za úkol čtenáře navést k úspěšnému vytvoření určitého pokrmu, a to za pomoci pokynů, příkazů a rad. Nejde vždy ale jen o předání informace, jak a co uvařit – dnešní autoři používají kuchařky jako nástroj, jak vyjádřit sebe sama, svoji historii účinkování v kuchyni, případně předat nějaké subjektivně důležité poselství pro případné čtenáře – již za dob národního obrození byla kuchařka jednou z cest, kterou se mateřský jazyk šířil do českých domácností. Ostatně, Magdalenu Dobromilu Rettigovou a její tvorbu dnes můžeme najít i na stránkách učebnic literatury. Každá z kuchařek má nějaké zaměření, kterým se snaží odlišit od zbytku publikací stejného typu – autor může publikaci prezentovat jako knihu, která je sice stejné tematiky jako kniha jiná, ale podle něj je jako celek lepší, nebo může autor dát průběh kreativitě a jako odlišující faktor prezentovat, že publikaci napsal o něčem, co doposud nikoho nenapadlo rozvést.

Nejen tematika, ale i forma kuchařek se s dnešní dobou vyvíjí – ze stran zaplněných pouze textem vznikly kuchařky obohacené o vizuální obsah, životní příběh autora, doplňující informace, zajímavosti, tipy a hitem posledních let se stalo přímé propojení s jiným médiem. Kuchařky začaly používat technologii chytrých telefonů a v nich se nacházející čtečky QR kódů, kterými se autoři snaží čtenářům zpříjemnit vstřebávání obsahu propojením například s videem.

6.1.1 Recept

Recept by se dal považovat za základní jednotku kuchařky, pro kterou ale lingvisté nemají žádné jednotné pojetí. Většina se jich ale shodne na tom, že obsahuje návodný postup, který by měl vykazovat základní vlastnosti odborného vyjadřování, mezi které patří: přesnost, věcnost, jasnost, významová jednoznačnost, soustavnost a instruktivnost (Zrůstková 2021, s. 33).

Základní struktura receptu se skládá ze tří hlavních částí – název, seznam surovin a pracovní postup. Název receptu je to první, co čtenář, většinou i díky grafickému zvýraznění při prvotním pohledu na stránku přečte a podle čeho daný recept identifikuje. V blízkosti názvu se může nacházet i sekce, ve které je přiblížena doba přípravy, náročnost, nebo počet porcí.

Dalším v pořadí je seznam surovin, který občas zahrnuje i seznam potřebného kuchyňského náčiní, pokud tato informace není uvedena až v samotném pracovním postupu.

V této sekci autor publikace kromě surovin jako takových, uvádí i požadované množství, případně dále specifikuje suroviny, které jsou potřeba pro úspěšné vypracování celku. Tento výčet může být i různě řazen – nejčastěji podle pořadí, ve kterém má čtenář suroviny připravovat a používat, případně abecedně, nebo podle použitého množství. V případě, že je recept obsáhlý, a jako celek se skládá z několika dílů (menších receptů), pak bude i seznam surovin rozdělený do podkapitol s podnadpisy, jako je tomu v překladu receptu *Mazaná Jessica (Sloppy Jessica)*, který je následně rozdělen do podkapitol *Pizza z bagety (French Bread Pizza)*, *Makarony se sejrem (Mac and Cheese)* a *Chili* (totožné s originálem).

Poslední ze jmenovaných složek receptu je popis pracovního postupu neboli instrukce. Zde autor popisuje, jak jednotlivými kroky připravit daný pokrm, či nápoj. Jazyk textu je většinou stylizován do tzv. autorského plurálu, tedy tak, jako by čtenář byl přítomen v kuchyni a společně s kuchařem (autorem textu) pokrm připravoval – to vše s využitím správných jednotek času, množství, kuchařských technik a náčiní.

Doplňujícími složkami ve výše uváděné struktuře receptu jsou dvě dodatečné sekce. Jedna z nich se neobjevuje u každého z receptů a autor VT ji zřejmě přidává dle vlastního rozhodnutí. Zde, v graficky odlišné části „Ze zákulisí“ („Fun Fact“), autor uvádí zajímavosti, které se nějakým způsobem pojí se samotným zhotovením pokrmu, nebo blíže popisují okolnosti jeho vzniku – např. vysoká cena surovin, změna formátu videopředlohy, nebo v nich zmiňuje své známé a blízké.

Druhá doplňující složka je u každého z receptů a skládá se z krátkého textového pole, kde autor uvede, z jaké AV předlohy daný pokrm pochází, jak přistoupil k jeho ztvárnění, nebo jaký je například jeho vztah k surovinám, které se v pokrmu vyskytují. Součástí tohoto textového pole je i část jménem „Verdikt“ („Verdict“), ve kterém autor subjektivně hodnotí, jak se mu daný pokrm povedl, jak mu chutná a co by na něm změnil, aby jej ještě zlepšil.

6.1.2 Gastronomická terminologie

Suroviny používané při přípravě pokrmů jsou překládány přímými ekvivalenty, pokud jsou v CJ zavedeny – ve VT se nachází jen minimum surovin, které přímý ekvivalent v CJ nemají, v tomto případě jsem se rozhodl přiklonit k volbě adekvátního ekvivalentu na základě v cílové kultuře dostupné a známější surovině. Takový ekvivalent můžeme nalézt například v receptu *Paila Marina*, kde bylo nutno zvolit jako ekvivalent k surovině *manila clams* surovinu přístupnější české kultuře, a to *mušli srdcovku*, nebo tzv. *Cornish game hen*, která představuje drobnou drůbež, která je na území České republiky zákazníkům hůře dostupná, tudíž byl na základě podobnosti – zejména drobných rozměrů – zvolen ekvivalent v podobě *křepelky*, případně by bylo velikostně akceptovatelné *francouzské kukuřičné kuřátko* (zde zdrobnělina v názvu přímo implikuje drobnější vzrůst), nebo *jarní kuřátko* (velikost opět implikována přímo v názvu).

Gastronomické techniky ve VT nejsou pro cílovou skupinu domácích kuchařů nijak složité, protože se jedná o již poměrně zažitá přejatá pojmy – např. *aioli*, která dříve označovala omáčku z česneku a žlutku o konzistenci majonézy, ale dnes označuje spíše již

hotovou majonézu s přidaným česnekem (Montagné 1977, s. 6) – případně o pojmy, které mají přímý ekvivalent v CJ. Navíc, názvy většiny technik a postupů, které nově přichází do naší kultury z kultur cizích, se častokrát přejímají a pouze se počešťují, jako je tomu například u techniky tzv. *blanšírování* (též známá pod názvem *spaření*) z francouzského *blanchir*, kdy se daná surovina jen krátce ponoří do vroucí osolené tekutiny a následně se okamžitě zchladí (Montagné 1977, s. 127). Pokud však technika z jiné kultury nemá ani počeštěný výraz, ani přímý ekvivalent, pak je užíván opis. V případě, že při čtení a přípravě pokrmu čtenář znejistí, jakým způsobem má danou část pokrmu, či nápoje zpracovat, vždy se může obrátit na AV předlohu autorovy publikace.

O rozšiřování povědomí týkající se správné terminologie se mezi nadšenci ve vodách české kulinářské scény snaží i různé servery např. „Kulinářské umění“,¹⁴ který po nákupu licence nabízí řadu AV materiálu pro sebezdokonalování v oblasti gastronomie, případně zdarma přístupná série článků webového portálu „Help for English“ s názvem „Seriál o vaření“.¹⁵

6.2 Jednotky a jejich převod

Kuchařka, případně každý jiný gastronomický text, jsou svým způsobem jakýmsi sledem instrukcí a příkazů kdy, co a s čím kombinovat. Pro úspěšné dokončení kýženého výsledku se musí čtenář instrukcemi řídit. Nejde ale jen o načasování či způsob, jak danou ingredienci zakomponovat, je ale také nutné vědět, kolik dané ingredience použít, pročež je správný převod jednotek z VT do CT stěžejním.

6.2.1 Nejčastější měrné systémy

K dnešnímu dni se v laické veřejnosti můžeme setkat se třemi nejpoužívanějšími měrnými systémy, či soustavami, a to nejen v textech z prostředí gastronomie. Tím nejznámějším a denně používaným, který bez níže uvedených výjimek ve světě převažuje, včetně České republiky, je bez pochyby měrný systém metrické soustavy, taktéž známý pod modernějším názvem jako soustava SI. První podoba dnes užívané metrické soustavy byla navržena v 18. století ve Francii a na našem území byla zavedena v rámci tehdejšího Rakousko-uherska na konci 19. století (Blahová 2020, s. 31). Systém byl poté přejat i v nově vzniklém Československu. Česká republika v započaté tradici pokračuje.

Druhý nejpoužívanější měrný systém je pak oficiálně používaný na pouhých třech územích, a to právě Myanmar (Barma), Libérie a USA, které jako jediné ze tří zmíněných však v oblasti vědy a techniky používají měrný systém metrický (Blahová 2020, s. 34). Zde se bavíme o tzv. *americké běžné jednotce* (*U. S. customary units*), která původně vychází ze systému imperiálních jednotek, který má původ ve Velké Británii. Obecně by se ale oba uvedené systémy daly zařadit pod *angloamerickou*, či *anglosaskou měrnou soustavu* (Čtvrtečková 2009, s. 39).

¹⁴ Dostupné z: <https://kulinarskeumeni.cz/>

¹⁵ Dostupné z: <https://www.helpforenglish.cz/article/2022111909-serial-o-vareni-prosivame-a-cedime>

Třetím, již ne tak obvyklým, ale přesto stále v malém množství používaným měrným systémem je výše jmenovaný britský systém imperiálních jednotek. Tento měrný systém se liší od americké běžné jednotky jen v minimu aspektů, a tak, svým způsobem a jednodušeji řečeno, posloužil primárně jako šablona pro druhou aktivně nejpoužívanější soustavu.

6.2.2 Objem

Objem společně s níže rozebíranou hmotností vytváří dvě nejčastěji se vyskytující veličiny, které dominují receptům nejen zde překládaného VT a bez jejichž převodu by čtenář výsledný pokrm nepřipravil. Autor VT se však používání standardní jednotky objemu, tj. tzv. *fluid ounce* (*dutá unce*, zn. *fl. oz.*) zcela vyhýbá. Ta by se pak v případě použití v publikaci převáděla například podle převodní tabulky Národního institutu standardů a technologií USA¹⁶ ve vztahu na převáděný *mililitr* jako *1 fl. oz. = 29,57 ml* objemu. V případě převodu na pevnou surovinu ponecháme převodový vztah totožný a pouze zaměníme jednotku – *mililitr* za *gram*. To vše pak pro čtenáře ještě zjednodušíme zaokrouhlením na 30 ml, případně 30 g.

Velkou část odměřovací činnosti jak tekutých, tak pevných složek objemu autor tedy provádí pomocí pro českou kulturu nezvyklého systému, tzv. *odměřkového systému*, který sice nemá zastoupení v soustavě SI, ale má ho v soustavě imperiální, a je standardizován a hojně používán v anglicky mluvících zemích (Zrůstková 2021, s. 150). Zde se jedná zejména o jednotky s názvem *cup*, neboli *hrnek*, *teaspoon*, neboli *lžička* a *tablespoon*, neboli *lžíce*. Tato terminologie má však problém s jednotností míry:

Kromě jednoznačného přejímání odměřkových jednotek vyplývá z uvedených CT, že pro ně ČJ postrádá sjednocenou terminologii. Výraz cup se překládá jako hrnek či šálek, ekvivalentem slova tablespoon je polévková lžíce nebo jen lžíce a jako protějšek pro termín teaspoon se používá lžička, čajová lžička nebo (spíše ve starších publikacích) kávová lžička (Zrůstková 2021, s. 106).

Jednotka *cup* (*hrnek*) je v publikaci užívána k odměřování jak složek pevných, tak složek tekutých, ale nikdy nebyla převedena do CT přejetím z VT – vždy byla převedena výpočtem. Tento výpočet je podle převodní tabulky NIST ve vztahu na převáděný mililitr vyjádřen jako *1 cup = 240 ml* – tento číselný údaj byl zaokrouhlen na hodnotu 250 ml z důvodu usnadnění použití v praxi. Důvodem upuštění od převodu přejetím a užití převodu za pomoci početní operace je zejména rozmanitost případných měrných nádob, kdy lze snadno v rámci jejich nepoměru nedodržet stanovenou míru ingredience, což může nastat v případě mylného pochopení čtenářem, že autor publikace má namysli *cup*, jakožto kusové odměření, nikoliv *cup*, jakožto standardizovanou jednotku objemu imperiální soustavy převeditelnou do *mililitrů* metrické soustavy.

¹⁶ Dostupné z: <https://www.nist.gov/pml/owm/approximate-conversions-us-customary-measures-metric>

Při hledání překladových ekvivalentů bylo hledáno i na formu zápisu VT, kdy celé jednotky *lžic* a *lžiček* byly převzaty z originálu, neboť velikost každého z těchto měrných prostředků se příliš neliší, neboť velikost *čajové lžičky* je od velikosti *polévkové lžice* na první pohled zřejmá. Jinak tomu bylo u menších zlomků těchto jednotek. V případě, že autor VT použil v zápisu jednotky *lžička* menší zlomek než $\frac{1}{2}$, pak byl číselný převod zavrhnut a přešlo se v CT k řešení v podobě převodu na *špetku*, která má sice spornou definici, ale v gastronomické prostředí české kultury představuje množství suroviny, které se vejde mezi dva prsty. Pro čtenáře je pak snazší několikrát vykonat stejnou akci, než složitě rozdělovat lžici na části, nebo se řídit oficiálními převodovými tabulkami objemu, které uvádí na svých stránkách například NIST.¹⁷

6.2.3 Hmotnost

Pro vyjádření hmotnosti surovin používá autor primárně dvě jednotky imperiální měrné soustavy, a to jednotku s názvem *ounce* (*unce*, zn. *oz.*) a jednotku s názvem *pound* (libra, zn. *lb*). Při převodu VT do CJ bylo stanoveno opětovné využití metrické měrné soustavy – stejně jako při ostatních převodech – pro udržení jednotného úzu CT. Převodní vztahy mezi systémy ukazuje převodní tabulka, v našem případě např. tabulka z NIST.

Převodový vztah mezi jednotkou *ounce* a do CT převáděnou jednotkou *gram* uvádí NIST jako $1 \text{ oz.} = 28,35 \text{ g}$.¹⁸ Po provedení zaokrouhlení za účelem zjednodušení příjmu informace čtenářem dojdeme tedy k číslu 30g.

NIST poskytuje výpočet převodového vztahu i pro druhou používanou jednotku hmotnosti, tj. *pound*. Ta je z VT do CT převedena na základě kalkulace $1 \text{ lb.} = 0,45 \text{ kg}$,¹⁹ která ale byla zaokrouhlena na hodnotu 0,5 kg – opět pro zjednodušení příjmu informace čtenářem a kulturně častěji využívaným způsobem vyjadřování jednotek.²⁰

Při převodu zápisu surovin a ingrediencí došlo v CT k použití obou forem vyjádření – jak *gramů*, tak zlomků *kilogramu* – z důvodu zabránění repetici a monotónnosti zmíněného zápisu, hodnota převodu však byla zachována.

Netradičním a patrně nečekaným rozhodnutím autora VT byl zápis jedné z ingrediencí v receptu *Kevinovo slavný chili* (*Kevin's Famous Chili*). Ve VT totiž autor použil jednotku hmotnosti, tj. *ounce* (*unce*), pro vyjádření množství tekuté suroviny, a to *Mexican lager* (*mexický ležák*), ač mu nic nebránilo použít pro tuto surovinu vhodnější jednotky, např. jednotky objemu, nebo kusu. Tento způsob zápisu a jeho důvod není autorem blíže specifikován a vysvětlen, můžeme se tedy domnívat, že k tomuto druhu záznamu jej vedla subjektivní autorská invence.

¹⁷ Dostupné z: <https://www.nist.gov/pml/owm/approximate-conversions-us-customary-measures-metric>

¹⁸ Dostupné z: <https://www.nist.gov/pml/owm/approximate-conversions-us-customary-measures-metric>

¹⁹ Dostupné z: <https://www.nist.gov/pml/owm/approximate-conversions-us-customary-measures-metric>

²⁰ Zákazník si v obchodě řekne spíše o čtvrt, půl, nebo tři čtvrtě kilogramu suroviny, než aby své přání vyjádřil přesně v gramech – jde o zvyk.

6.2.4 Míra

V porovnání s výše jmenovanými jednotkami obsahu nejsou jednotky míry autorem VT používány primárně, ale i tak se jedná o v pořadí druhou nejčastěji se v textu objevující veličinu. Použití autorem tudíž není nijak výrazně rozmanité a dalo by se omezit na použití dvojího druhu, a to na požadovanou velikost zpracovávaných surovin a rozměry kuchyňského náčiní.

K převodu této veličiny bylo z překladatelského hlediska přístupováno v jednotlivých případech individuálně, s ohledem na nezahlčení laického čtenáře množstvím přehnaně přesných číselných údajů a vyhnutí se případné repetici jednotek, která při převodu tohoto druhu může nastat.

Nejčastěji se v publikaci objevuje jednotka *inch* (*palec*), kterou NIST definuje ve vztahu na převáděný centimetr takto: $1 \text{ in} = 2,54 \text{ cm}$.²¹ Pro potřeby příprav pokrmu je směrodatné zaokrouhlení na jedno desetinné místo, případně upřesnění velikosti, pokud se jedná o označení velikosti kusové ingredience, na rozdíl od požadovaných rozměrů po předchozí manipulaci. V ojedinělém případě je použita i převodně větší jednotka, a to *foot* (*stopa*), kterou NIST definuje ve vztahu na převáděný centimetr jako $1 \text{ ft} = 30,48 \text{ cm}$.²² I v tomto případě pro praktické použití postačí její zaokrouhlení, ale tentokrát na celá čísla, i vzhledem k nereálnému použití a předpokladu, že autor VT myslí uvedeným údajem stranu, ne plochu čtverce.

6.2.5 Měna

Náklady na vaření nejsou v celé publikaci autorem VT nijak blíže specifikovány, až na dvě výjimky, které slouží pro zajímavost, ne jako faktor důležitý pro obsah textu. Z uvedených dvou příkladů se z hlediska využití práce konkrétně týká jen jeden recept, a to *Všechnomasý burrito* (*Every-meat burrito*).

V tomto případě došlo ke kreativnímu rozhodnutí finanční částky uvedené v amerických dolarech (\$576 a \$1000) nepřevádět na české koruny, ale využít nadsázky k vyjádření velkého množství utracených peněz. Od dob vydání publikace (listopad 2019) se k dnešnímu dni hodnota amerického dolaru podle kurzovního lístku České národní banky²³ nijak výrazně nezměnila.

6.2.6 Teplota

Teplota ve VT publikace je udávána dvěma způsoby – teplota v hodnotách stupně Fahrenheitita (značeno jako °F), které se využívají zejména pro označení teploty, na kterou má čtenář předeřhát spotřebič a v ojedinělých případech teplota, které má dosáhnout střed potraviny. Druhým způsobem je pak oproštění se od odborných soustav za použití udání intenzity tepla.

²¹ Dostupné z: <https://www.nist.gov/pml/owm/approximate-conversions-us-customary-measures-metric>

²² Dostupné z: <https://www.nist.gov/pml/owm/approximate-conversions-us-customary-measures-metric>

²³ Dostupné z: <https://www.kurzy.cz/kurzy-men/historie/ceska-narodni-banka/D-11.11.2019/>

Intenzita tepla není nijak konkrétně číselně vyjádřena – pohybujeme se na škále od hodnoty *low*, přes *medium*, po *high* (nízká, střední, vysoká teplota), včetně mezistupňů zahrnující dva, až tři tyto pojmy (*medium-high – high*).

Při převodu jednotek teploty bylo zapotřebí užít jednotný převod, který spíše než na dodržení skutečnosti převodu na stupeň přesně dbá na zjednodušení popisu s ohledem na ulehčení pochopení analogie receptu čtenářem, a to zaokrouhlením na nejbližších 5°C. Zároveň se jedná o, pro v kuchyni se pohybující jedince, známé teploty. Pro všechny CT byl tedy zvolen převod, kdy $32^{\circ}F = 0^{\circ}C$, na základě početního převodu $^{\circ}C = (^{\circ}F - 32) / 1.8$ definovaného Národním institutem standardů a technologií USA.²⁴

Výjimku v zaokrouhlování teplotních stupňů představuje již zmíněná vnitřní teplota potravin – tato teplota se nezaokrouhluje a musí být v jednotkách stupňů co nejpřesnější, protože např. u masa hrozí riziko nedosažení, nebo naopak přesažení, chtěného stupně propečení, přičemž výsledek se kolikrát liší právě o jednotky stupňů. Tento přesný převod je potřeba dodržet např. v receptu *Jakeův dokonalý sendvič* (*Jake's Perfect Sandwich*).

6.2.7 Jiné

Do samostatné kategorie jsou řazeny v gastronomickém prostředí často se vyskytující jednotky, jejichž definice nejsou pevně stanoveny v žádných z v této práci doposud jmenovaných měrných soustavách a systémech.

Balení ani kusy nejsou vhodnou jednotkou, za předpokladu, že autor neobohatí údaj o specifičtější informace, tedy o přibližné množství, kolik má balení konkrétní ingredience obsahovat, nebo o jak velký kus přísady se má jednat. Pokud tedy nemá daná surovina jen jednu přibližně stejnou velikost. Balení potravin a surovin jsou prodávány v různých velikostech na základě použití v různých provozech – lišit se bude velikost balení, kterou upřednostní jednotlivci pro domácí použití od velikosti, kterou budou preferovat profesionálové ve velkých podnicích. Tomuto se dá do určité míry v následující publikaci vyvarovat, neboť obsahuje i grafický obsah a v případě, že čtenáři nestačí ani grafické zpracování, pak se může inspirovat na internetových stránkách autorovy tvorby.

Ve VT se objevuje i jednotka *spring*, neboli *snítka*, která je definována jako přibližně deseticentimetrový kousek čerstvé bylinky, který se vkládá k surovinám při tepelné úpravě.²⁵

Již jednou zmiňovaná *špetka* (*pinch*) má sice neurčitou definici, ale nejhojněji je definována v gastronomickém prostředí jako množství suroviny, kterou se lze chytit mezi palec a ukazováček, nebo jako množství ingredience, které lze nabrat na špičku nože. Montagné (1977, s. 700) ji například uvádí v rozmezí 2-5 gramů a doporučuje její užití pouze v rámci rychlého dochucování, jinak doporučuje užití přesných hodnot dle řádně odměřeného množství.

²⁴ Dostupné z: <https://www.nist.gov/pml/owm/si-units-temperature>

6.3 Problematika překladu textů podle existujících předloh

Při překladu a lokalizaci publikací může vzniknout nejedna problematická situace. Pro nás je relevantní problematika toho, co nově vydané a překládané publikaci předcházelo.

Pokud publikace vyšla jako samostatné dílo, nejsou vstupní kritéria pro volbu překladových ekvivalentů tak přísná, neboť jsou omezena pouze překladatelovou znalostí autorovy tvorby, kontextu či sociokulturního prostředí a překladatelským zadáním, které překladateli stanoví zadavatel zakázky. V závislosti na funkčním stylu musí být vhodně volena také slovní zásoba a stylistika textu, například v odborném textu nebo textu s odbornými prvky je předpokladem užití korektních ekvivalentů a terminologie nejen pro převody odpovídajících jednotek.

Pokud ale publikace nevyšla jako samostatně stojící dílo a má předchůdce nejen v tištěné podobě, pak se limitace překladu prudce zvedá a pro překladatele nastává komplikace v podobě další rešerše. Tato rešerše je důležitým prvkem pro výslednou kvalitu publikace, kterou nemusí nutně ocenit běžný čtenář, ale fanoušek daného universa ji ocení rozhodně – zde jde zejména o ponoření se do s publikací spojeného světa.

6.3.1 *Formáty předloh*

Základním dělením předloh pro možný překlad, které k dnešnímu dni společnost užívá, je dělení na základě formátu vyobrazení autorova díla. Jedná se o následující čtyři hlavní formáty předloh – tištěný, audio, vizuální a kombinovaný tzv. audiovizuální formát, který se vyznačuje kombinací audio (zvukového) a vizuálního (obrazového) obsahu. Pro potřeby práce budou dále specifikovány pouze dvě ze zmíněných skupin, a to tištěný a audiovizuální formát.

Tištěný formát předloh se vyznačuje zejména fyzicky uchopitelným kusem textu. Tato skupina předloh zahrnuje mezi nejznámějšími: knihy, komiksy, brožury, grafy, mapy a jiný fyzický materiál v psané podobě. V dnešní době má většina fyzických publikací i digitální verzi, která umožňuje přímé korektury v textu před vydáním a v případě možného překladu i snadnou a přímou extrakci textu pro vložení do překladového studia a užití CAT²⁶ nástrojů. Pokud pro publikaci neexistuje tato digitální verze, což se může stát zejména u starších publikací, pak je práce překladatele ztížena o pár kroků navíc, kdy je nutno za pomoci dodatečných extrakčních pomůcek vyextrahovat text a následně provést dodatečnou korekturu, která vyřeší nesrovnalosti v počítačem prováděném úkonu extrakce.

Nejčastějšími zástupci jsou pak televizní a v dnešní době i internetový obsah – seriály, filmy, pořady. Stále oblíbenějšími jsou i interaktivní formy AV materiálu a předloh v podobě videoher, ať už počítačových, konzolových, nebo mobilních. Při práci na AV předloze se nejčastěji pohybujeme mezi převodem mluveného slova (dabing) a přidáním nebo překladem textové složky do obrazu (titulky). Obecně je u této formy předloh výhodou

²⁶ *Computer-aided (/assisted) translation* = počítačem podporovaný překlad.

jejich vznik v moderní době, která je pro překladatele vřelejší po technologické stránce, což dokládá i množství dostupných a hojně používaných titulkovacích nástrojů a programů.²⁷

6.3.2 *Profesionální práce*

U profesionálního plnění zakázky záleží na postoji, který se rozhodne daná překladatelská agentura zaujmout. U velkých profesionálních překladatelských agentur se větší zakázka často rozděluje mezi více překladatelů, kteří přispějí do celku svou částí přeloženého textu. Tento přístup má pro zadavatele svá pozitiva – zadavatel dostane překlad rychleji a je přesněji obeznámen s předpokládaným časem dokončení zakázky. Pracující překladatelé mají k dispozici velkou škálu překladových studií a dalších CAT pomůcek, které v dnešní době hojně pracují s internetem přímo v zmíněném překladovém studiu.²⁸

Profesionální překlady plněné překladatelskými agenturami mají ale i stinné stránky – mezi nejrelevantnější patří problematika rozdělování zakázky na části pro jednotlivé překladatele, což při kompletaci textu do finální podoby může znamenat spoustu práce pro korektora daného projektu, který musí vše zrevidovat, nechat opravit a spojit v smysluplný a plnohodnotný celek, nejen po stránce stylistické, ale také po stránce kohezní a kompoziční. Dále je problematická jakási univerzálnost – ač jsou překladatelé do agentur vybíráni na základě vzdělání a kvalitní dostupné jazykové znalosti, jde spíše o znalosti obecné, pokud se zrovna daný překladatel blíže nevěnuje konkrétnímu užšímu tématu. Tím vznikne sice kvalitní text po gramatické stránce, ale obsahová rovina může být poznamenána pouze obecným vzhledem do problematiky.

6.3.3 *Neprofesionální práce*

Pod označení *neprofesionální* může být zahrnuta řada aspektů jak činnost překladatele vykonávajícího činnost jakožto OSVČ,²⁹ který nemusí pro vykonávání překladatelské činnosti projít žádnou jazykovou a vědomostní kontrolou, na rozdíl například od zaměstnance překladatelské agentury, nebo také překladatel fanoušek, pro kterého není překlad hlavním zdrojem příjmu, neboť se jedná o jazykového laika.

Zadavatel zakázky si může na trhu vybírat z velkého množství těchto překladatelů na tzv. volné noze, a to na základě několika faktorů. Osoba, která poptává daný překlad, se sice může orientovat primárně dle ceny zakázky, pak referencí, hodnocení a překladatelem uváděné specializace, ale pokud tento překladatel nemá na daný překlad čas a dostatečný prostor, pak se poptávající osobě může čekací lhůta značně prodloužit, nebo může být zakázka nekvalitně vypracována, aby se překladatel vyhnul možné penalizaci za překročení lhůty. Pro poptávajícího se může vyplatit zainvestovat do kvalitnějších, tedy ověřených překladatelů, avšak tyto osoby bývají často velmi vytížené, délka profesionálního překladu se tak může protáhnout.

²⁷ Subtitle Workshop, VisualSubSync, Subtitle Editor, Aegisub, SubtitleEdit...

²⁸ Zde se jedná např. o propojení studia s online překladačem, kdy je studio schopné samo si před přeložit text.

²⁹ Tzv. *osoba samostatně výdělečně činná*. Podnikající osoba.

Fanouškovská práce bývá častokrát dobrovolná bez nároku na honorář pro překládající jedince. Amatérští překladatelé obětují svůj vlastní volný čas pro překlad textů a odvádí tím službu zejména jim blízkým fanouškovským základnám, jedincům, či malým společnostem a nakladatelstvím, kteří si nemohou dovolit zaplatit překlad na profesionální úrovni, nebo velkým společnostem, které český trh neshledávají atraktivním a pro ně dostatečně výnosným pro to, aby investovali do oficiálního překladu. Vlastně jsou amatérští překladatelé pro fanoušky zmiňovaných společností a nakladatelství zásadní, neboť bez jejich práce by si zájemci, kteří nevládnou konkrétním jazykem, nemohli užít danou tvorbu. Výhodou amatérských překladatelů je možnost stoprocentně vlastní volby ve výběru překladu, který je jim opravdu blízký a který je zajímavý – pro amatérské překladatele a nadšence je to přeci jen hobby. Ani tato práce ale není vždy bez odměny, překladatelé si tvorbou kvalitních amatérských textů tvoří reputaci pro své jméno, což jim od zadavatelů úspěšných počinů může poskytnout reference pro práci ve větších a specializovaných firmách. O jeden z největších amatérských úspěchů v posledním roce se na poli překladu zasloužilo studio „PH Squad“³⁰ se svým počinem údajně nejpovídanější RPG³¹ adventury s názvem „Disco Elysium“, která svým obsahem víc než milionu slov zabrala amatérskému týmu přes rok, jak uvádí v rozhovoru pro jeden ze zpravodajských webů vedoucí týmu Ondřej Partl:

Podle první odpovědi asi chápete, jak náročný projekt to opravdu byl. Tímto možná všechny překvapím, ale překlad jako takový trval „pouze“ zhruba rok. Dohromady se v týmu vystříдалo na tři desítky lidí, ale to byl možná ještě větší problém, než kdyby to reálně dělalo pět zkušených lidí. Pro mě jako vedoucího to znamenalo desítky hodin s lidmi, kteří pak odevzdali pár normostran textu a z projektu odešli. Na druhou stranu nám to pomohlo vytrýdit členy a většina z nich pokračuje na dalších projektech.³²

³⁰ „PH Squad“ provozuje i na překlad počítačových her se specializující webové stránky prekladyher.eu.

³¹ Z anglického *role-playing game*, tzv. *hra na hrdiny*, kde hráči zaujímají role fiktivních postav, za které jednají.

³² Dostupné z: https://www.idnes.cz/hry/magazin/disco-elysium-cestina-preklad-hry.A230915_012436_bw-magazin_srp

7 Překladatelské zadání – translation brief

Posledním komponentem před samotným překladatelským procesem je překladatelské zadání – *translation brief*. Je často uváděné i jako jedna z fází samotného překladatelského procesu, ale osobně se domnívám, že by tomu tak být nemělo, neboť v této fázi často nedělá hlavní rozhodnutí překladatel, ale standardně jej stanoví zadavatel dané zakázky. Poptávající v překladatelském zadání blíže specifikuje požadovanou výslednou povahu daného kontraktu, jako je například funkce textu, nebo i jiná práce s textem, jakou může být i změna kódu.³³ Pokud zadavatel zakázky překladatelské zadání není schopný, nebo ochotný poskytnout, pak tato důležitá část zůstává na samotném překladateli, který se obecně snaží o replikování funkce původního textu na základě provedení překladatelské analýzy výchozího textu dle výše uváděných bodů.

Na základě provedené analýzy dle výše zmíněných bodů se překladatel rozhoduje o tom, jakou strategii pro překlad plánuje zaujmout, tj. jaký je jeho celkový záměr s danou prací. Zde se jedná hlavně o rozdělení mezi orientací na cílového čtenáře, a jak mu co nejvěrněji předat informace tak, aby nepoznal mezikulturní převod, nebo naopak orientací na výchozí kulturu, a jak ji přiblížit čtenáři. V tomto případě je jasně zřetelné, že dochází k určitému setkání odlišných kultur. Od celkových strategií se pak odvíjí i jednotlivé překladatelské postupy a metody, které se zabírají dílčími problematickými částmi.

V případě překladu textů z mnou vybrané publikace jsem celkovou analýzou VT ve výše zmíněných bodech – příjemce, médium, časoprostor, obsah, forma, funkce – odhalil, že překládaná publikace je věnována osobám věkového rozmezí zhruba od 15 do 40 let. Faktor pohlaví zde nehraje žádnou výraznou roli a publikace není z tohoto pohledu konkrétně cílena na adresáta určitého pohlaví. Z pohledu média vznikla publikace jak v tištěné, tak elektronické podobě. Z časoprostorového hlediska pak pochází ze současného století, a to z konce roku 2019, z území Spojených států amerických, přičemž po obsahové stránce se zaměřuje na vaření podle různých AV předloh. Z hlediska propojení textové části a výše zmíněných AV předloh můžeme předpokládat, že cílový příjemce ovládá internet na uživatelské úrovni a projevu určitý zájem o seriály a vaření. Obecná struktura knihy je pak následující: úvodní informace, stručný obsah, samotné recepty, středová sekce se zajímavostmi o autorovi VT a abecedně seřazený rejstřík. Posledním bodem analýzy je funkce textu: zde převládají funkce apelativní, kterou se autor snaží pobavit a zaujmout, a věcná, pomocí které předává faktické informace o procesu vaření.

³³ Tímto je myšlený třeba tzv. intersémiotický překlad, kdy převádíme např. z textové podoby na grafickou.

8 Cílové texty

Tato kapitola obsahuje mnou přeložené texty z výchozí publikace. Jedná se celkem o 8 receptů z 6 seriálů. Každý recept obsahuje název AV předlohy (seriálu), název receptu, počet předpokládaných porcí, seznam surovin, pracovní postup a textové pole s povídáním o AV předloze, ve které se čtenář dočte, jak výchozí autor přistoupil ke ztvárnění pokrmu nebo jaký je například jeho názor na použité suroviny. Součástí tohoto textového pole je i část „Verdikt“, ve kterém autor subjektivně hodnotí pokrm a doporučuje možné varianty jeho přípravy. Autor popisuje i bližší okolnosti vzniku pokrmu, a to v sekci s názvem „Ze zákulisí“ – tuto dodatečnou část obsahuje celkem 5 receptů. Součástí grafické podoby převedených textů je i QR kód s přímým odkazem na odpovídající videopředlohu, která může sloužit pro usnadnění orientace v kulturních odkazech.

8.1 Brooklyn 99

Recept ze seriálu o detektivech z policejního okrsku v newyorské části Brooklyn. Ve scéně jedna z hlavních postav vzdává dietu, kterou držela společně s kolegy. Zatímco konzumuje tento pokrm a popisuje jeho složení, tak se kolegům vysmívá, že oni zmíněnou dietu stále drží. Recept se skládá z několika menších receptů, které dohromady tvoří celek – *Chili*, *Makarony se sejrem*, *Pizza z bagety* – jinak je struktura textu receptu stejná, jako u všech ostatních, tedy: název AV předlohy, název receptu, počet předpokládaných porcí, doplňující textové pole s verdiktem, seznam surovin a pracovní postup. Jedná se o první recept z mnou vybraných, ve kterém se nenachází část se zákulisní zajímavostí.

8.1.1 *Mazaná Jessika*

Ze seroše *Brooklyn 99*

Mazaná Jessika

1 sendvič

Mazaná Jessika dostala své jméno právem - dlouze se zadívala na Mazanýho Pepu a řekla si: „Ne. To nestačí. Chybí tomu nálož těstovin se sejrem. Ne, fakt jsem neskončila. To je podle tebe jako dostatečná mazanice? No a počkej, až to flákneš mezi dvě pizzy. Jo, to je vono, a teď mi podej to brko.“ Samotnej sendvič je jako torpédo, který se závratnou rychlostí řítí k potápějící se lodi jménem „Novoroční předsevzetí“, jak to skvěle zahrála herečka Chelsea Peretti. Nejlepší způsob, jak si na tomhle sendviči vlastně pošmáknout je, když závistivým kolegům a kámošům do obličeje křičíte „strašně lehko všecko vzdávám!“

VERDIKT: Tenhle sendvič je na společenskéj event fakt nevhodnej a v žádnym případě ho nezkoušej dělat. Teda jestli nechceš, nejsem tvoje máma.

750 g chili (viz recept)

750 g makaronů se sejrem (viz recept)

pizza z bagety (viz recept)

V míse smíchej chili a makarony se sejrem. Hoď je na jednu půlku pizzy z bagety, přiklop druhou půlkou a fikni na 8 stejnejch kusů. Bagruj na vlastní nebezpečí.

Chili

4 vydlabaný papričky Ancho
250 ml vroucí vody
2 lžičky mletýho kmínu
2 lžičky mletýho koriandru
2 lžičky uzenny papriky
1 plechovka uzenejch papriček v omáčce Adobo
1 lžice rostlinnýho oleje
500 g mletýho hovězího masa
1 menší cibule nakrájená nadrobno
2 stroužky nasekanýho česneku
420g krájenejch rajčat i se šťávou
sůl a čerstvě namletej pepř

Pánev s vysokym okrajem rozehřej na středním plamenu. Přidej papričky Ancho a asi 2 minuty nasucho opeč, dokud se nerozvoní. Pánvičku sundej z plamene, nech minutu vychladnout a přilij vroucí vodu. Přikrej a nech papričky 10 minut vlastnímu osudu.

Obsah pánve vylij do mixéru, přidej kmín, koriandr, papriku a plechovku uzenejch papriček. Mixuj na vysokej výkon aspoň minutu, nebo dokud není pasta hladká.

V pánvi s vysokym okrajem si na středním plamenu rozpal olej. Přidej mletý hovězí a za občasnýho míchání opeč dozlatova. Maso potom hoď do mísy a všechn tuk, krom jedný lžičky, slej společně s masem. Na tom odebranym tuku orestuj dosklovata cibuli, přidej česnek a minutu taky restuj. K česneku přidej do pánve pastu s kořením, opečený maso a krájený rajčata. Vše dobře promíchni, stáhni plamen a nech 30 minut žít vlastní životem, aby se chutě zkámošily a zelenina změkla. Dosol, dopepři a sundej z plamene. Udržuj to do podávání teplý.

Makarony se sejrem

3 lžice másla
3 lžice hladký mouky
750 ml plnotučnýho mlíka
1 lžička hořčičnýho prášku
2 lžičky pálivý omáčky
500 g extra zralýho strouhanýho čedaru
180 g strouhanýho parmezánu
sůl a čerstvě namletej pepř
500 g uvařenejch těstovin typu Ziti

Ve velkém rendlíku si na středním plameni rozpustí máslo a počkej, dokud nedopění. Za stálého míchání přisypej mouku a šudlej to asi 30 vteřin, dokud chuť mouky nezmizí. Zase za stálého míchání tentokrát přilejvej po troškách mlíko, zatímco metličkou trestáš všechny možný vzniklý hrudky. Přiveď k mírnému varu. Sypni tam hořčičnej prášek, pálivou omáčku a oba sejry, který za stálého míchání zapracuješ do tý hmoty. Teplotu sniž na minimum a vař do zhoustnutí, asi 3 minuty. Dochut' to solí a pepřem. K omáčke hod' těstoviny, dobře to promíchej a sundej z ohně. Taky to udržuj až do podávání teplý.

Pizza z bagety

2 lžíce extra panenskýho olivovýho oleje
1 menší cibule nakrájená nadrobno
2 stroužky nasekanýho česneku
400g drcenejch rajčat
400g krájenejch rajčat i se šťávou
1 lžička sušený bazalky
1 snítka čerstvý bazalky
sůl a čerstvě namletej pepř
1 francouzská bageta z obchodu
500 g strouhaný sušší mozzarely
120 g strouhanýho parmezánu

V pánvi s vysokým okrajem rozpal olivovej olej. Na oleji orestuj cibuli dosklovata, přidej česnek a trap další minutu. Prdni tam drcený i krájený rajčata, oregano, bazalku a přiveď k varu. Sniž plamen a při mírným varu tomu dej 45 minut za uši, dokud omáčka nezhoustne a všechno se to nespojí. Dosol, dopepři a sundejte z ohně.

Troubu si zapni na 220 °C a do plechu pláčni alobal.

Nařízni si tu bagetu z obchodu, ale neprokroj ji úplně, ať se dá otevřít jako kniha. Rozřízlou bagetu švihni na plech s alobalem, sypni ji půlkou mozzarely a pořádně pomatlej omáčkou na pizzu (zbytek omáčky použij druhej den třeba na špagety, nebo na ni v tý lednici prostě zapomeň, klasika). Vysyp tam zbytek sejra a dej zapíct na 10 až 15 minutek, dokud nemá bageta správnou barvu a sejra se neroztek. Vytáhni ten výtvar z trouby a počkej, dokud nemáš hotový jednotlivý části celýho receptu, pak to celý dej dohromady.

8.2 Čas na dobrodružství

Recept z animovaného seriálu o chlapci a žlutém psovi, který mění tvary, jak se mu zlíbí. Společně podnikají dobrodružství, jejichž cíl nedává smysl. Ve scéně jedna z hlavních postav tvoří sendvič, který je údajně dokonalý. Ani zde se neliší základní stavba receptu: název AV předlohy, název receptu, počet předpokládaných porcí, doplňující textové pole s verdiktem, seznam surovin a pracovní postup. Nechybí část se zákulisními zajímavostmi.

8.2.1 Jakeův dokonalej sendvič

Ze seroše Čas na dobrodružství

Jakeův dokonalejší sendvič

1 sendvič pro 4 hladovce

Z Jakea se stává nadpozemské kuchařské mág, jehož cílem je sendvič, kterej svět ještě neviděl – gigantická hromada masa a koření, která by udělala radost i Jirkovi Babicovi. O tenhle recept si dlouho škemrali diváci, a to nejen ostřílení veteráni, ale i benjamínci s prořízlou pusou. No jo, ten zájem je hezkej, ale jak se poprat s věcmá z tohohle animáku, jako jsou třeba „humří duše“, nebo „pták z okna“? Humří duše je jen takový letný líznutí humřího krunýře v podobě aioli. Pták z okna byl pro mě obrovská neznámá – podle seriálu to byl prostě náhodnej pták hnízící na nejbližším parapetu. Toho ten žlutej démon předělal jen lusknutím prstu v šedou hroudu masa. Nehodlám běhat po zahradě a lovit v hnízdech místní ptáky, takže jsem se rozhod pro vykoštěnou křepelku, která byla aspoň velikostí a strukturou podobná tý věci z animáku. Zbytek receptu už byl pro mě jasnej jak facka, ale upřímně jsem zíral, že tenhle seroš do scénky vmáčknu i kuchařské metody jako třeba sous-vide.

VERDIKT: Údajně „dokonalejší sendvič“ má ke své dokonalosti docela daleko. Jestli nejseš pes, co zázračně mění tvar a velikost, nebo si neumíš na povel vyhodit čelist z pantu, tak si ani neškrtněš. Dohromady to chutná trochu divně, ale ne úplně nejhůř. Když z toho vyhodíš „ptáka“, okurku a steak nakrájíš na zvladatelnější kusy, tak z toho vyleze něco, o čem by se s velkou rezervou dalo mluvit jako o téměř dokonalým sendviči.

- 1 steak Rib eye bez kosti, ideálně o velikosti bochníku (od oka 750 g)
- 2 snítky čerstvého tymiánu
- 2 snítky čerstvého rozmarýnu
- 1 a 1/2 lžičky soli
- 1 lžička čerstvě namletého černého pepře
- 1 humří ocas
- 250 ml rostlinného oleje
- šťáva z jednoho citronu
- 3 vaječný žloutky
- 1 křepelka bez kostí nebo 1 pár vykostěnejch kuřecích stehen
- 6 plátků osmažený slaniny, sádlo nevyhazuj, ale schovej
- 1 velkej bochník kváskového chleba, říznutej napůl
- 3 lžíce žervé
- 3 lžíce čerstvého kopru
- 1 nakládaná okurka nakrájená na tenký plátky
- 1 vejce natvrdo nakrájený na kolečka
- 10 tenkejch koleček okurky
- 1 sladká cibule, ukroj si 3 tlustý plátky a zbytek nech na rozbrečení
- 8 tenkejch plátků rajčete
- 2 lžičky lidskejch slz (použij schovanou cibuli)

Do sáčku na sous-vide zasuň steak, tymián, rozmarýn, sypni tam sůl a pepř. Zavakuuj to a hod' do vodní lázně o teplotě příjemnejch 57°C a nech koupat 2 hodiny. Potom pytlík z lázně vytáhni a dej stranou.

Troubu naklikej na 180°C.

Velkej hrnec s napařovákem naplň do vejšky 3 cm vodou a dej vařit. Na napařovák hod' humří ocas, hrnec přiklop a nechej vařit 8 minut, nebo dokud ocas nezměkne. Jak se dovaří, tak ho sundej ze sporáku a nechej zchladnout na pokojovou teplotu. Vychladlýho humra vydlabej z krunýře, a buď ho schovej, nebo šoupni do sendviče – tvoje volba. Krunýř rozsmelcuj na kousky a rozmixuj s olejem. Tenhle humří olej chrstni do menšího rendlíku a dej vařit. Zhruba po 15 minutách ti to celý zčervená, sced' to přes jemný sítko a nech úplně vychladnout. Ten bordel v sítku vyhod', logicky.

Do nádoby ponornýho mixéru, nebo do kuchyňskýho robota pošli citronovou šťávu a vaječný žloutky. Letmo pomixuj, ať se všechno propojí. Ted' zapni mixér naplno a val tam po stěnách humrovej olej a mixuj to tak dlouho, dokud to nemá konzistenci majolky. Humrový aioli šoupni do ledničky, ať se ti vychladí.

Rozpal litinovou pánev na středním plameni a polož na ni křepelku, nebo kuřecí stehna, který jsi předtím potřel trochou sádla ze slaniny. Nezapomeň osolit, ideálně to tam házej kůží dolů. Pěkně dozlatova, pak to obrať a celý, včetně pánve, šoupni do trouby a peč, dokud nemá vnitřek masa 75 °C, což bude po asi 10 minutách pečení. Jak to tam skočí, tak to tahej z tepla.

Než začneš celej sendvič kompletovat, tak si opeč chleba. Řízni ho napůl a vem ho buďto flambovací pistolí, nebo ho šoupni do trouby (přikláním se k druhý možnosti, ať si náhodou nemusíš dělat výlet do nemocnice). Obě opečený půlky mázni žervéčkem, posyp koprem a pořádně zaházej humří aioli. Na tu spodní půlku nasázej nakládanou okurku a kolečka vejce. Pak už chybí jen zbytek – šoupni na to křepelku, okurku, cibuli, rajče a steak. S tou cibulí, co sis předtím schoval, se pořádně pomazli, ať tečou slzy proudem a pár jich cákni na maso. Jo a nezapomeň na slaninu!

Ted' spodek sendviče přikrej druhou půlkou, přeřízni a užívej.

Ze zákulisí

Videopředloha tohodle receptu byla první, která představila a drží se současný podoby videí, kdy je na začátku vidět krátkej úryvek z danýho seriálu, nebo filmu. Taky to byla první epizoda, za kterou jsem dostal i nějaký chechtáky a nastartovala tenhle šilenej pracovní kolotoč.

8.3 Kancl

Recept ze seriálu o zaměstnancích firmy, která prodává kancelářské potřeby. Ve scéně jedna z postav nese ve velkém hrnci doma uvařené chili, které prý vařil od předchozího dne dle střeženého rodinného receptu. S hrncem však zakopne a celý obsah vyklopí na plstěný

koberce, kterým je pokryta většina podlahy v budově. Struktura receptu je totožná s většinou: název AV předlohy, název receptu, počet předpokládaných porcí, doplňující textové pole s verdiktem, seznam surovin a pracovní postup. Nechybí část se zákulisními zajímavostmi.

8.3.1 *Kevinovo slavný chili*

Ze seroše Kancl

Kevinovo slavný chili

8 porcí

První z kvanta receptů o chili. Napodobit chili zrovna Kevina z Kanclu nebylo úplně jednoduchý, páč jsem musel zavítat rovnou do dvou spešl obchodů, a to kořenářství a hobby marketu. V prvním z těchto dvou jsem musel splašit sušený chilli papričky Ancho (a Cascabel), abych umíchal omáčku, co má pořádněj říz a hlavně spoustu chuti, jak je tomu v seriálu podle údajně pečlivě střeženého rodinného receptu. Ve druhym obchodě zbylo jen nechat říznout dostatečně velkej kus plstěného koberce, na kterej to nakonec můžeme všechno vyklopit a jako zvířata to pak z něj sníst jako v seroši. Tohle je poprvý, co jsem chili dělal z celejch sušených papriček a ten rozdíl je neuvěřitelně znatelněj. Jedno ale uvěřitelný je, a to to, že nedoporučuju jíst cokoliv z koberce, takže na tuhle část se vykašli.

VERDIKT: Tohle chili je natřískaný promyšlenejma a vzájemně fungujícíma chutěma, který vznikaj díky domácí chili pastě a celkově je to podobný přípravě chili con carne. Tohle chili s přehledem vyhrává první místo mezi všemi chili, který v rámci existence týchle show vůbec vznikly. Nebuď posera a klidně experimentuj, hod' tam třeba něco ostřejšího, čokoládu, nebo klidně jiný fazole.

90 g vydlabanejch a najemno nasekanejch papriček Ancho
30 g vydlabanejch a najemno nasekanejch papriček Cascabel
3 lžíce kukuřičný mouky
1 lžíce neslazeného kakaa
1 lžíce čerstvě opraženého namletého kmínu
1 lžíce sušeného oregana
1 l kuřecího vývaru
2 lžíce rostlinného oleje
1,5 kg očištěného a na drobný kostky nakrájeného hovězího krku
1 velká nasekaná sladká cibule
4 velký stroužky nasekaného česneku
2 vydlabaný a nasekaný papričky Jalapeños
1 vydlabaná a nasekaná paprička Habanero (jestli chceš)
350 ml mexickýho ležáku
6 vydlabanejch a nasekanejch rajčat
360 g předvařenejch, scezenejch a propláchnutejch červenějch fazolí
2 lžíce třtinového cukru

sůl a čerstvě namletý pepř

90 x 90 cm velké čtverce nejhoršího plstěného koberce, který zvládneš najít (pro autentičnost)

strouhaný mladý cedr na ozdobu (jestli chceš)

Volitelné ozdoby: sekaná petrželka, nakrájená jarní cibulka, kukuřice, nakrájený papričky Jalapeños, tortillové chipsy a zakyska

V pánvi nasucho prožeň papričky Ancho a Cascabel, dokud to všude nevodí a dokud se z nich skoro nekouří. Šoupli je do mixéru a rozmixuj na jemný prášek. Sypni k tomu kukuřičnou mouku, kakao, kmín, oregano a nechej to ještě chvíli točit, ať se všechno promíchá. Směs zalej zhruba 200 ml vývaru, nechej spojit, dokud z toho spolu s kořením nemáš pastu, a šoupli to stranou.

Ve velkém hrnci na středním plameni rozpal rostlinný olej a hoď na něj maso. To přihazuj postupně, jinak se nezatáhne a budeš to mít suchý. Opejkej ho na pěkně zlatavou barvičku, což je práce zhruba na 5 minut. Hotový šoupli do mísy a dej bokem. Do stejného hrnce nasyp cibuli, česnek, papričky Jalapeños, papričky Habanero a všechno to po pánvi minutku hoň. Do hrnce, ne do sebe, pošli mexické ležák, občas to i míchni, ale jinak nech žít vlastním životem. Když už to budeš míchat, tak pořádně, ať zameteš i s těma připečenými kouskami na dně. Teď tam chrstni rajčata, fazole, cukr, a nakonec naše zlatavě opečené maso. Kydni tam i pastu z koření a zbytek kuřecího vývaru. Nastává mírnější var a ty můžeš na 2 až 3 hodinky hodit nohy nahoru a dospat včerejší noc. Jinak jde o to, aby maso změklo a chili zhoustlo. Nebuď hlava děravá a nezapomeň dosolit a dopepřit.

Hotový chili se zakopnutím obrát' na čtverec plstěného koberce*, nebo ho prostě jen jako člověk nabagruj do misek, posypej strouhaným sejrem a dál dozdob, jak se ti zlíbí.

*Notak, fakt to prosím nedělej, nejseš ve filmu.

Ze zákulisí

V týchle epizodě se vyskytují první ze všech vystřižených záběrů. Konkrétně jde o ty, jak vdechují zrovna namletý koření a v pozadí hraje znělka jak ze záchodků lacinného baru.

Chápem, ne?

Tuhle zkušenost doporučuje 0/10

8.4 Normálka

Tento animovaný seriál o zaměstnancích firmy, která se stará o údržbu městského parku nabízí rovnou dva recepty. Hlavními postavami jsou mýval a sojka, kteří dělají všechno, jen ne svou práci.

Ve scéně z receptu *Všechnomasý burrito* se obě z postav vyhýbají přidělené práci a celá epizoda se točí okolo toho, jak si mohou dopřát ono burrito, které údajně obsahuje všechny druhy masa světa i přes všechny nástrahy, které se objeví. Recept se skládá z několika dalších receptů – *Mexický škvarky*, *Trhaný maso*, *Vepřový maso al pastor* – jinak

je struktura stejná, jako u každého receptu: název AV předlohy, název receptu, počet předpokládaných porcí, doplňující textové pole s verdiktem, seznam surovin a pracovní postup. Nechybí část se zákulisními zajímavostmi.

Ve scéně z receptu *Ultramasňák* je zápletka velice podobná výše zmíněné - obě z postav si chtějí dopřát údajně nejlepší sendvič na světě, ale nemohou opustit pracovní prostředí, dokud nesplní všechny zadané úkoly. Celá epizoda se točí okolo toho, jak zadanou práci obejít. Recept se taktéž skládá z několika dalších receptů – *Himalájskej kečup*, *Ultramasňák* – jinak je struktura stejná, jako u každého receptu: název AV předlohy, název receptu, počet předpokládaných porcí, doplňující textové pole s verdiktem, seznam surovin a pracovní postup. Ani zde nechybí část se zákulisními zajímavostmi.

8.4.1 Všechnomasý burrito

Ze seroše Normálka

Všechnomasý burrito

8 až 10 porcí

Padlo rozhodnutí – jakmile jde o epizody, který jsou nějakým zásadním milníkem, tak to bude pořádně přehnaná pártoska. Stalo se to tenkrát při překročení 1 milionu odběratelů a stane se to i tentokrát. Pro tuhle přehnanou inspiraci jsem ani nemusel kdovíjak daleko. Seriál *Normálka* byl zaručená jistota. No jo, ale jak to udělat s burritem, který by prej mělo obsahovat všechny možný masa světa, včetně vrány, šakala nebo rypoše? Práví frajeři by asi hledali řešení někde na spodku mrazáku v zadní části toho nejpochybnějšího řeznictví, který tě jen napadne. Je fakt, že to ani nezní extra chutně, spíš to zní jako kekel, po kterým strávíš půl dne na míse. Seš snad takovej frajer, abys to riskl? To jsem si přesně myslel, ty bábovko... Proč teda místo týhle nechutnosti neudělat jen čistě vepřový burrito? Na férovku, tváří se to slibněji. Koho by asi napadlo, že burrito plný sejra, rejže a masa na několik způsobů bude taková dobrota? Že každýho? Jo aha, tak zase nic...

VERDIKT: Todle je stropro burrito, který by chtěl strčit do pusy každé smrtelník. Kvanta a kvanta vrstev plnejch chuti, který sice vypaj divně a přehnaně, ale nakonec to stojí aspoň za vyzkoušení.

Mexický škvarky

1,5 kg tučného bůčku s kůží

2 lžičky soli

1 lžička prášku do pečiva

Trhaný maso

1 kg vepřového ramínka bez kosti nakrájeného na drobný kostky

1 větší pomeranč rozkrojenej napůl

2 menší vydlabaný a rozkrojený papričky Serrano

1 menší cibule, nasekaná nadrobno

3 lžíce rostlinného oleje
2 lžičky soli
2 lžičky čerstvě namletého černého pepře
4 bobkový listy
6 rozpůlených stroužků česneku
2 celý skořice

Vepřový maso al Pastor

5 vydlabanejších papriček Guajillo
5 vydlabanejších papriček Pasilla
500 ml vody
1 lžička sušený cibule
4 stroužky česneku
2 lžíce annatovejších semen
2 lžičky mexického oregana
1 lžička namletého kmínu
1/2 lžičky soli
1/2 lžičky čerstvě namletého černého pepře
1 kg vepřového ramínka bez kosti nakrájeného na asi 1,5 cm široký plátky
1 větší ananas

Servírování

2 lžíce rostlinného oleje
8 ohřátých pšeničných tortil
1 kg uvařený dlouhozrný rejže
2 nožičky opečený a nakrájený klobásy typu salsiccia (prodává se v syrovém stavu)
500g opečený slaniny
240g nastrouhaného sejra Monterey Jack nebo Gouda
125g salsy
125g zakysaný smetany

Mexický škvarky

Tučnej bůček hod' na plech s grilovací mřížkou, kam sis předtím odložil kus pečícího papíru. Čapni menší misku a sesypej do ní sůl, prášek do pečiva a tímhle sypáním bůčka na mřížce pořádně a rovnoměrně popraš. Maso obrať kůží nahoru a nechej ho odkrytý válet si šunky v lednici 2 až 24 hodin.

Jak si maso odpočine, tak mu nařezej – ideálně na menší kostky a ty šoupni do velkého litinového hrnce. Maso zalej vodou tak, aby bylo akorát ponořené, zapal pod hrncem a dej vařit. Jakmile to začne vřít, tak zkroť plamen a 2 až 3 hodiny nechej máchat, dokud voda nezmizí. V tuhle chvíli by se obsah hrnce měl začít škvarit ve vlastním sádle – to je zábava na zhruba 30 minut, nebo dokud nemáš škvarky zlatavý a křupavý. Začni škvarky lovit

děrovanou naběračkou a rovnou je házej na papírový utěrky, tam je nech okapat a v mezičase se rozhodni, jestli je necháš vychladnout, nebo je do papule pošleš ještě teplý.

Trhaný maso

Začni naštelováním trouby na 140°C.

Ve velký míse smíchej vepřový ramínko, šťávu a kůru z pomeranče. Šupni k tomu papričky Serrano, cibuli, rostlinnej olej, sůl, pepř, bobkovéj list, česnek, celou skořici a všechno pořádně pomíchej. Tuhle směs hod' to pekáče, zakrej alobalem a v naštelovaný troubě ponechej osudu 3,5 hodiny, nebo do tý doby, než se maso začne rozpadat na vlákna.

Jak dopečeš, vytáhni to z trouby a přendej do plechu s vyšším okrajem. Zbav se pomerančový kůry, skořice, bobkový listí a vidličkama to rozdrápej jak divokej kocour. Po roztrhání nech vychladnout, přiklop a šoupni do ledničky, než to budeš podávat.

Vepřový maso al Pastor

Ve středním rendlíku zalej papričky vodou, přiklop to pokličkou a pomalu přived' do varu. Jakmile se ti voda s papričkama začne vařit, tak to sundej z ohně a nechej 15 minut bejt.

Papričky s vodou slej do mixéru, zasyp je sušenou cibulí, přihoď česnek, semena annatto, oregano, kmín a sůl s pepřem. Na vysokej výkon to celý minutku mixuj, nebo čekuj, jestli z toho nemáš už jemnou pastu. Tu prdni do velký mísy spolu s masem a pořádně do něj pastu vmasíruj, abys ho obalil ze všech stran. Mísu s masem zakrej potravinářskou fólií a nech odpočinout v lednici v lepším případě 2 hod'ky, nebo klidně i přes noc.

Troubu tentokrát našteluj na žhavejch 180°C a rošt v troubě pošli do nejnižší pozice.

Z ananasu ufikni tu spodní část s bubákem, aby měla asi 3 cm. Odkrojek prdni na pečicí plech dužinou nahoru a píchni do něj dvě špejle, ať jsou od sebe asi 5 čísel. Zbytek ananasu oloupej a nafikej na asi 1,5 cm tlustý kolečka. Teď přichází ta švanda – na špejle začni napichovat naložený vepřový maso a sem tam mezi to vrzni ananas. Takhle furt dokola, dokad' máš co napichovat a nestvořils něco podobnýho kebabu. Plech s tímhle rádoby kebabem šoupni do trouby tak, abys ho měl co nejbliž dvířkám a postupně ho otáčeš, abys ho pěkně ze všech stran opek, nebo dokad' na teploměru nemáš 74°C. Jakmile máš barvičku, nebo teplotu, tak z trouby maso vytáhni, přikrej alobalem, ať to nemáš jak psí čumák, než to půjde na stůl.

Servírování

Ve velký pánvi pořádně rozpal olej. Postupně, po kouskách, přidávej mexický škvarky a za občasnýho míchtutí je opeč pěkně do křupava. Kdyby ses bál, že se ti to spálí, tak klidně uber, nikam nespěcháme. Podobně na to jdi s trhaným masem.

Vepřový al Pastor rozdělej z alobalu a pomocí největšího a nejostřejšího nože v kuchyni z něj od kraje seřezávej pořádný plátky. Jestli to nebudeš mít dodělaný, tak to zase na chvíli

šoupni do trouby a nechej ho dopéct. Dokad' nemáš všechno to maso opečený a okrájený, tak pokračuj dokola.

Na každý burrito budeš potřebovat jednu tortillu. Tortilly si rozděluj a na každou z nich kydni vrstvu reže, trhačky, škvarků a vepřového al Pastor. Klíčem k dokonalosti je pak opečená salsiccia, slanina a sejra. Než budeš burrito balit, překrajovat a servírovat, tak tam prdni na ozdobu salsu a zakysanou smetanu.

Ze zákulisí

Na tohle vaření padl neskutečněj balík, což z něj v tu chvíli udělalo to zatím nejdražší vaření. Todle prvenství padlo až s receptem z gamesy Red Dead Redemption. Na tu sakra velkou částku pomalu bolí i myslet, vždyť by to skoro mohla bejt i splátka za hypotéku.

8.4.2 Ultramasňák

Ze seroše Normálka

Ultramasňák

1 burger pro 4 hladovce

Tedle seriál byl a pořád je zdrojem nejdívnější kulinářský inspirace. Hlavní postavy, který v něm vystupujou, jsou řadoví dřiči, který maj asi nejmlsnější jazýček, co jsem kdy viděl. Fantasmagorii se meze nekladou a kolikrát je to málem stojí kejhák. Nejde jen o skoro obyčejný Bloody Mary, po kterým budeš mít halušky, nebo o sendvič, kterej bez újmy na zdraví nedáš bez džínovejch kraťasů a účesem stylu „vpředu byznys, vzadu párty“. Jasně, číslo dlabanců, který se teda opravdu daj uvařit ve skutečným životě, se tak zmenšuje na minimum, ale naštěstí do tohohle minima patří i náš Ultramasňák. Nejen, že je to fantasy úlet, ale i docela nadčasově paroduje dnešní trendy mezi burgrama. Jako fakt, kolik toho do tý housky chcete ještě narvat? Je to zbytečný a přehnaný, vzdejte to, hipsteři!

VERDIKT: Ultramasňák má ve svý původní podobě snad jen jednu krkolomnou chybičku, a tou je samotnej burger v burgeru. Reálně neexistuje způsob, jak udělat hambáčovou housku uvnitř mletýho takovým způsobem, aniž bys ji při tom úplně nezmrvil. Když teda upustíme od původně sakra nereálný myšlenky a třeba zvýšíme poměr masa a sejra, pak už se můžeme dopracovat k hambáči hodnýho svého jména.

Himalájskej kečup

1 lžíce extra panenskýho olivovýho oleje
asi 5 cm velkej kus čerstvýho zázvoru, oloupej a nastrouhej
asi 7 cm velkej kus čerstvý kurkumy, oloupej a nastrouhej
1 nasekaná paprička odrůdy Bird's Eye
2 lžičky chilli
1/2 lžičky hořčičnýho semínka
1/2 lžičky namletýho kmínu
1/2 lžičky namletýho koriandru

1/2 lžičky namletého černého kmínu
4 špetky mletý skořice
125 ml ječného sladového octa
840 g drcených rajčat
80 g třtinového cukru
1 lžička růžový himálajský soli

Ultramasňák

1 kg mletého hovězího masa
4 plátky sejra amerického typu
4 plátky osmažený slaniny
sůl a čerstvě namletý pepř
6 plátků šunky pastrami
1 lžíce rostlinného oleje
2 plátky sejra Pepper Jack
2 opečený hamburgerový bulky

Himalájskej kečup

Ve velkém rendliku si na středním plameni rozpal oliváč, hod' k němu zázvor, kurkumu, chilli, česnek, hořčičný semínko, kmín, koriandr, černej kmín, skořici a restuj, dokad' koření nevoní všude kolem, což máš zhruba za 1 až 2 minutky. Přilej ocet a všechno vymíchej v pastu. Dál tam hod' drcený rajčata, cukr a dobře s tím zamíchej. Stáhni oheň, a aniž bys to přiklápěl, tak to nech dělat svoje zhruba hod'ku, nebo dokud ti ta směs nezhoustne.

Tuhle vzniklou mixturu přelej do mixeru a na nejvyšší výkon potrap tak 3 minutky, nebo dokud to nemáš prostě hladký. Pošli to skrz jemný sítko, osol a nech vychladnout.

Ultramasňák

Nejprv si připrav maso na hambáč. Mletý hovězí rozděluj do dvou placek o průměru asi 12 cm a dvou menších kuliček, každá bude mít snad 60 g. Jedna placka dostane vrstvu slaniny a amerického sejra. Na to prdni druhou placku, spoj okraje, osol a opepři.

Na středním plameni rozpal pánev, až se ti z ní bude skoro kouřit. Vzniklou placku šoupni na pánev a z každý strany opejkej dozlatova, nebo dle chuti, ale bacha, abys to nepřeppek. Jak máš hotovo, tak placku sundej z pánve a na tom, co zbylo v pánvi, pošudlej šunku pastrami pěkně do křupava. Stejně jak s plackou – jak máš hotovo, sundej z tepla.

Ve velký litinový pánvi si zase rozpal olej, dokud' se z něj nezačne kouřit. Uválený kuličky z hovězího masa házej jednu po druhý do pánve a rozmáčkni je do tenký placky pomocí velký špachtle. Když nemáš velkou špachtli, tak do toho švihni válečkem, jde hlavně o to, ať je to tenký. Ta spodní strana by se správně měla při pečení i trochu chytout. Pak placky otoč a na každou z nich okamžitě hod' sejra Pepper Jack. Pánev stáhni z ohně, maso

nesundávej, protože se tam bude hrát, než máš hotovej zbytek a sejra se aspoň pěkně rozpustí.

Naplněnou placku přelej himálajským kečupem a poházej to osmaženou šunkou pastrami. Každou z těch menších placek šoupní do housky a velkou naplněnou placku šoupní mezi ony housky. Padla, máš hotovo.

Ze zákulisí

Když jsem tuhle zručnost připravoval, tak jsem na to nebyl sólo – pozval jsem náhodnejch 10 lidí s tím, ať mi pomůžou se toho zbavit. Nebudu tvrdit, že bychom u toho jen jedli, něco k pití bylo taky... Fajn, byla toho kopa a bylo to divoký. Nakonec to ale bylo epesní a s některejma z těch lidí se bavim dodneška.

8.5 Perníkový táta

Tento seriál o otci rodiny, ale hlavně učiteli chemie na střední škole, který se zaplete do drogového odvětví – vaření pervitinu – nabízí také rovnou dva recepty.

Ve scéně z receptu *Chlebový tyčinky* nese hlavní postava krabici s pizzou a balení chlebových tyčinek do domu, kde již není vítaný, ve snaze upevnit manželské pouto. Následně končí obsah krabice na střeše domu. Struktura receptu je totožná s většinou: název AV předlohy, název receptu, počet předpokládaných porcí, doplňující textové pole s verdiktem, seznam surovin a pracovní postup. Druhý z překládaných receptů, kde není sekce se zákulisními zajímavostmi.

Ve scéně z receptu *Paila Marina* přichází hlavní postava na večeři k jednomu z největších drogových bossů města Albuquerque státu Nové Mexico. Při konzumaci pokrmu mají pak obě postavy rozmluvu o děláni chyb, přičemž tím naráží na spolupráci v drogovém průmyslu. Struktura receptu je totožná s receptem ze stejného seriálu: název AV předlohy, název receptu, počet předpokládaných porcí, doplňující textové pole s verdiktem, seznam surovin a pracovní postup. Jedná se zároveň o poslední z překládaných receptů, který nedisponuje sekcí se zajímavostmi ze zákulisí tvorby.

8.5.1 *Chlebový tyčinky*

Ze seroše Perníkový táta

Za běžnejch okolností nikoho slova jako "musíme vařit" výrazně nevzruší. Když to ale řekne někdo jako Walter White, jeden z nejlepších antihrdinů televizního světa, tak to má takovej hezky temnej a mafiánskej podtext. Sice jsou v týhle bichli recepty ze serošů, který se kolem jídla vysloveně točej, ale zrovna v případě Perníkovýho táty je to spíš takovej bonusovej aspekt, kterej seriál používá k udání atmosféry a vyjádření zápletky. O tom ví svoje třeba mňamina, kterou uvaří hlavní záporák Gus, nebo pizza, kterou Walter hodí jak lítající talíř na střechu. Celkově je vlastně jídlo v tomhle seroši taková divná věc... Jeden tím zastrašuje, druhej donucuje a třetí rovnou zabíjí. I samotnej finiš seriálu je o dlabanci – dva roky vysílání končí záběrem na Waltrův talíř s poskládanou slaninou, jak to vždycky dělá na svoje

narozky. Fajn, беру zpátky, možná to není teda jen bonus, ale i sakra důležitá součást tohoto lahodného seriálového dramatu. Nechce se mi to zpětně měnit – všichni děláme chyby, i já, kapiš?

Chlebový tyčinky

6 porcí

VERDIKT: Tyhle tyčinky jsou na přípravu překvapivě snadný a hlavně stejně dobrý, jak kdybys je zrovna vytáhl ještě teplý z pece přímo v pizzošce. Samotnej “perník“ jsem z kuchařky záměrně vynechal, protože není dobrej na zuby a nechci tě mít na svědomí.

1 balení (7 g) sušeného droždí
60 g odtučněného sušeného mlíka
1 lžíce cukru
375 ml vlažný vody (kolem 40°C)
525 g hladký pšeničný mouky a něco málo na pomoučení
3 lžičky soli
80 ml a 2 lžíce rostlinného oleje
olej ve spreji s máslovou příchutí
60 g parmezánu v prášku
2 lžíce sušeného česneku
1 lžíce sušený cibule
1 lžíce sušeného oregana
1 lžíce sušený bazalky
1 lžička čerstvě namletýho černýho pepře
ohřátá rajčatová omáčka k namáčení

Vytas kuchyňskýho robota, narvi do něj míchací metlu a v míse smíchej droždí, sušený mlíko, cukr a vlažnou vodu. Všechno nechej polehoučku a pomaličku promíchat, dokud to nemáš jednolitý a hladký. Vypni to a nech droždí dělat asi 10 minut to svý, pěkně se to provzdušní a ty můžeš míchací metlu vyhodit a vrazit místo ní hnětací hák. Vzniklej kvásek nakrm moukou, co se do něj vejde, otoč tam lžičku soli, vlej 2 lžíce oleje a na střední otáčky tomu dej za uši zhruba 5 až 8 minut, dokud z těsta neuděláš hladkej a lepkavej bobek.

Vyzkoušej si, jak funguje gravitace, a mísu s těstem otoč na pomoučenou plochu a vytvaruj ho do obdélníku za pomoci tvýho veškerýho masérskýho kouzla. Pečící plech stříkni rostlinným olejem, rozmaž ho, prdni na něj těsto, a to roztahej do všech koutů a krajů. Až bude těsto pořádně utahaný, plech zakrej potravinářskou fólií a nech ještě vykynout aspoň na dvojnásobek – znáš to, jak tvoje zimní forma.

Troubu našteli na 220°C.

Plechu ukaž, kdo je tady pánem, a servi z něj fólii. Pak za pomoci kuchyňský špachtle fikni těsto v plechu na 13 nebo 14 stejnejch tyčinek o šířce krapet přes 2 cm a s dýlkou přes celej

plech. Nezapomeň to před výletem do trouby ještě stříknout olejem – v dalším kroku pochopíš i proč.

V menší misce si sesyp parmezán, sušený česnek, sušenou cibuli, oregano, bazalku, pepř a zbylý 2 lžičky soli. Touhle směsí popraš všechny tyčky a vraž to do trouby na 15 až 20 minut, nebo dokud nemáš tyčky zlatavý a nadýchaný jak polštář.

Najdi si špachtli a hod' tyčinky na nerezovou mřížku, kde budou 10 minut chladnout. Nezapomeň je od sebe oddělit, šoupnout na talíř a podávat s teplou rajčatovou omáčkou.

8.5.2 *Paila Marina*

Ze seroše Perníkový táta

Paila marina

6 porcí

VERDIKT: Paila Marina je neuvěřitelně jednoduchá bašta z chilský kuchyně, která tě postaví do latě, zahřeje u srdce a pohladí... Vždyť víš, jak máma. Díky svejm rozmanitejm chutím si na tomhle žvanci pochutná i tak zarytej odpůrce koriandru jako já.

2 lžíce rostlinného oleje

1 menší cibule nakrájená nadrobno

4 stroužky česneku nakrájenýho na plátky

125 ml suchýho bílýho vína

1 l rybího vývaru nebo dvojité várka krevetovýho vývaru (viz. strana 221)

500 g filetů z tresky bez kůže

500 g vyloupanejch a očištěnejch krevet (krunýře nevyhazuj a nechej na vývar)

250 g mušlí svatýho Jakuba

250 g očištěnejch olihní nakrájenejch na menší kousky

500 g očištěnejch slávek

500 g mušlí srdcovek

500 ml vroucí vody

sůl a čerstvě namletej pepř

čerstvě natrhanej koriandr na posypání (jestli chceš)

Na středním ohni si rozhajcuj velkej hrnec a chrstni do něj rostlinnej olej. Do oleje pošli cibuli a za občasnýho míchání ji jen tak zlehka osmahni dosklovata, to ti zabere tak 1 až 2 minuty. Šoupni k tomu česnek a zas za občasnýho kvrdální osmahni, tentokrát nijak nedivoč a nech to tam poválet zhruba jen 30 vteřin, než se česnek táhne celým domem. Šmakuládu zastříkni bílým vínem, přilej vývar a zaměř se hlavně na ty připečený kousky na dně hrnce. Nalož tomu, ať to pořádně vaří a dopřej našim mořskejm plodům a rybám poslední plavbu. Dolej tolik vody, aby skoro nic nekoukalo. Zkroť vášně, stáhni plamen, hrnec přikrej a všechno nech společně kámošit, dokud se mušle a slávky neotevřou – tohle otvírání zabere zhruba 5 až 8 minut. Všechny mořský potvory, který se neotevřely, pošli jednosměrnou jízdou směrem koš.

Dosol, dopepři a bagruj do misek s hrstkou koriandru (pokud podle tebe koriandr nechutná jak mejdlo).

8.6 Rick a Morty

Recept z animovaného seriálu o vnukovi a jeho nesmírně inteligentním dědečkovi, kterého se snaží snad každý zabít. Ve scéně je jedna z postav uzavřena v simulaci, kde si u fiktivního stánku řetězce McDonald's objednává právě nugetky s touto omáčkou. Recept se skládá z několika menších receptů, které dohromady tvoří celek – *Sečuánská omáčka, Kuřecí nugetky, Těstíčko a smažení, Formy na kuřecí nugetky* – jinak je struktura stejná, jako u každého receptu: název AV předlohy, název receptu, počet předpokládaných porcí, doplňující textové pole s verdiktem, seznam surovin a pracovní postup. Zde se vyskytuje část se zajímavostmi ze zákulisí tvorby.

8.6.1 Sečuánská omáčka a kuřecí nugetky

Ze seroše *Rick a Morty*

Sečuánská omáčka a kuřecí nugetky

4 porce

Byl jsem nadšeněj, že se můžu vrátit k týhle bájný McDonald's omáčce z roku 1998, kterou zase oživil seriál Rick a Morty. Díky vlně náhlého zájmu uspořádal strejda Donald soutěž o kapku týhle údajný šmakulády. Naštěstí pro mě byl jeden šťastlivej výherce i fanouškem mého pořadu a hned se se mnou chtěl o tu majdu podělit. Později se teda McDonald's uráčil aspoň na jeden den tu omáčku zas prodávat, ale i tak jsem si chvíli připadal jak špicl z filmu. Fanouškův vzorek byl spolu se seznamem ingrediencí víc než dostačující pro uklohnění vlastní várky. Podomácku udělaný byly i usmažený nugetky. Musím říct, že ani jedno nebyl takovej vodvar, jak jsem si myslel, ale tak co, aspoň byla přča si to zkusit. I cesta může bejt cíl.

VERDIKT: Abych byl upřímnej, tak mě sečuánská omáčka sakra zklamala. Je tu náká šance, že ji děda Rick viděl v seriálu skrz růžový brejle. Krom podprůměrný omáčky je potřeba myslet i na přehnaně složitý plácání kuřecích nugetek, což z receptu dělá atomovou vědu, která jen mrhá tvym časem a nervama.

Sečuánská omáčka

125 ml kvasnýho lihovýho octa

125 g cukru

125 ml sójový omáčky

1 lžíce jablečnýho octa

1/2 lžičky sezamovýho oleje

4 špetky sušenýho česneku

4 špetky sušený cibule

4 špetky sušenýho zázvoru

4 špetky kvasnicového extraktu (použij třeba pomazánku Marmite)
1 lžice glukózy (můžeš použít kukuřičnej sirup)
mletej černej pepř
2 lžice kukuřičného škrobu

Kuřecí nugetky

olej ve spreji
kůže z 2 kuřecích prsou, namraženéjch aspoň 30 minut
500 g mletýho kuřecího masa
2 lžice soli
2 lžice cukru
1/2 lžičky sušenýho česneku
1/2 lžičky sušený cibule
1/2 lžičky mletýho bílýho pepře
roślinnej olej na vymazání

Těstíčko a smažení

řepkovej olej na smažení
roślinnej olej na smažení
hovězí lůj na smažení
250 g hladký mouky
125 g kukuřičného škrobu
125 g kukuřičný mouky
250 ml vodky
250 ml vody
1 velký vejce
sůl a čerstvě namletej pepř

Sečuánská omáčka

Ve střední misce k sobě prdni vodu, kvasnej ocet, cukr, sójovku, jablečnej ocet, sezamovej olej, sušenej česnek, sušenou cibuli, zázvor, kvasnicovej extrakt, glukózu a celý to dopepři. Odlej si bokem trochu toho vzniklýho lektvaru a vmíchej do něj kukuřičnej škrob. Škrobovu nádheru vlej do rendliku i s tím zbytkem bez škrobu. Všechno to spolu povař, až se to zredukuje a zhoustne. Po asi 10 minutách to sundej z ohně a dej bokem.

Kuřecí nugetky

Do plechu na pečení strč pečicí papír a stejně tak hod' pečicí papír na prkýnko a oba kusy pečicího papíru pořádně pokrop olejem ve spreji.

Kuřecí kůže vytahni z mrazáku a ještě studený je napěchuj do mixéru a rozšmelcuj na pastu. Pastu přelej do větší misky, hod' k ní mletý kuřecí, sůl, cukr, sušenej česnek, sušenou cibuli a bílej pepř. Všechno dobře promíchej a gumovou stěrkou roztahej tu kuřecí směs po plechu

vyloženým pečicím papírem. Celej plech zahlad' do jednotný vrstvy tlustý asi 0,5 cm a nech v mrazáku poležet aspoň 15 minut.

Na plech hod' pečicí papír a pocákej ho rostlinným olejem.

Za pomoci vytvořenejch formiček (mrkni do návodu), nebo vykrajovátek na cukroví o podobný velikost, vytvaruj co nejvíc nugetek a skládej je na pečicí plech, kde už ti leží papír. Plech šoupni do mrazáku aspoň na 10 minut, aby se ti nugetky nerozjely.

Těstíčko a smažení

Do velkého hrnce vylij ve stejným poměru rostlinnej olej, řepkovej olej a hovězí lůj do výšky asi 5 cm. Olejovej bazén dej ohřát na středním ohni na krásně vlažnejch 180 °C a mezitím na velké talíř naláduj poctivou vrstvu ubrousků.

Ve středně velké misce k sobě sypni mouku, kukuřičnej škrob a kukuřičnou mouku. Zalej to vodou, vodkou, vejcem a vymíchej do hladka. Nezapomeň to dopeřit.

Nugetky pomáchej v těstíčku, to přebytečný nech okapat a rovnou je posílej do rozpálenýho bazénku oleje. Tam je násilím drž 5 až 7 minut, nebo dokud nejsou zlatavý, a nezapomeň je otáčet, ať neblafnou. Po vytažení z hrnce jim dej minutku voraz na talíři s ubrouskovou vystýlkou a okamžitě je sypni solí. Podávej se sečuánskou omáčkou.

Formy na kuřecí nugetky

velkej kus jednorázovýho hliníkovýho nádobí, nebo silnější alobal

jedny robustní nůžky

rukavice proti pořezání se (není radno podceňovat, okraje alobalu jsou ostřejší, než se může zdát)

vteřinový lepidlo

kancelářský sponky

Z jednorázovýho nádobí, nebo alobalu ušmikni 4 proužky, každé o rozměru asi 7,5 x 30 cm.

Každé z hliníkovéjch proužků přelož na šířku, ale nechej kousek hrany vyčuhovat. Tím kouskem následně fikaně zamaskuj hranu ostrou jako břitva, která by tě jinak mohla stát pár prstů.

Každé z hliníkovéjch proužků vytvaruj do jednoho ze 4 tvarů, který většinou kuřecí nugetky z Mekáče mívaj – zvonek, kolečko, kost a bota.

Teď už ale k tomu, ať se nám to nerozpadne – lepení. Na konec každý formičky, se kterou jsme se tak pracně dělali, hod' bobek vteřinovýho lepidla a pro jistotu to chytني kancelářskou sponkou.

Ze zákulisí

Tuhle epizodu jsem točil hnedka po sakra ošklivým rozchodu, ale ani za prd to nenechám ovlivnit svůj job. Výsledkem mého urputnýho nasazení byla tahle epizoda, mraky dalších,

a vlastně i celá série o základech v kuchyni, kterou jsem zmákl během jedny z nejtěžších částí svého života. Tyhle krátký odstavce sice mohly bejt třeba zajímavosti, ale na to ti dlabu. Že to tak maj jiný kuchařky? Mám na salámu...

9 Překladačský komentář

Při překladu mnou vybraných textů jsem postupoval v několika hlavních krocích. Tím prvním byla samotná analýza VT dle Christiane Nordové, což blíže rozvádí samostatná kapitola, ale kladl jsem důraz primárně na analýzu příjemce VT, médium publikace, časoprostorové okolnosti vzniku, obsah, formu a funkci VT. Jak již uvádím v náležitě kapitole, tyto aspekty analyzované ve VT mi posloužily k tomu, abych si určil celkovou strategii a vyjadřovací prostředky.

Po analýze VT následovala analýza AV předlohy, podle které je kniha zpracována, tzn. analýza vybraných videí ze série *Binging with Babish* kanálu *Babish Culinary Universe*. Jednalo se zejména o srovnání psaného textu s tím, co nám autor publikace sděluje ve svých videích, tj. hlavním cílem bylo zjistit, jak moc se psaná podoba obsahově liší od AV podoby. Zde se ukázalo, že autor v rámci psané publikace nijak výrazně obsah neupravuje, hlavní složka zůstává zachována, pouze přidává dodatečné informace, které ale nejsou podstatné pro pochopení sdělení.

Po analýze AV předlohy publikace jsem se věnoval poslední rešerši, a to té v oblasti AV předloh, podle kterých kanál *Babish Culinary Universe* tvořil svá videa, kterými jsou nejrůznější filmy, seriály, hry a další AV materiál.³⁴ Zde se jednalo hlavně o snahu dohledat, do jaké míry byly tyto nejpůvodnější AV předlohy již převáděny do CT. Tímto převodem se rozumí oficiální dabing, případně oficiální, či amatérské titulky. Tento bod spočíval v dohledání seriálu a konkrétního dílu, ze kterého daný pokrm pochází – jako první jsem zavítal na platformy, které oficiálně vlastní vysílací licenci na daný seriál. Ty často samy nabízejí možnost volby titulků a mluveného slova přímo v nastavení vysílání, ale častým problémem bylo jejich zpoplatnění. Pokud se mi však nepovedlo seriál dohledat na platformách, které mají oficiální licenci, zavítal jsem na platformy, které často fungují na pomezí zákona a málokdy nabízejí amatérský dabing – nejčastěji nabízejí amatérské titulky, nebo „pirátský“ vložený obsah s oficiálním dabingem. Následně stačilo jednotlivé české ekvivalenty porovnat s originálním zněním, vyřadit ty nesprávně, nelogicky a nevhodně převedené, porovnat je mezi sebou a následně zvolit tu variantu, která se do CT hodí nejvíce. Pokud se z existujících variant nehodila žádná, pak bylo nutné vytvořit variantu vlastní na základě originálního znění.

Hlavním cílem při samotném překladu byla apelativní funkce textu a její zachování. Stále šlo o to, abychom se čtenářem navázali přátelský vztah a drželi si tón na úrovni dvou blízkých přátel, jako ve VT. Z toho důvodu jsem se při převodu do CJ rozhodl odklonit od doslovného a spisovného překladu a zaměřit se spíše na neformální, nespisovný a místy až velice expresivní způsob vyjadřování. Toho jsem se snažil docílit hlavně užitím obecné vrstvy češtiny a vysoce neformálního registru, hovorových koncovek a slov, spolu s občasnými slangovými výrazy z kulinářské oblasti. Dále pro navození přátelské roviny v CT slouží i určitá stylizace mluvenosti v textu, zejména pomocí prostěsdělovacího stylu –

³⁴ Vlastně se jedná o AV předlohu AV předlohy.

ten se odráží hlavně v častém užití složených tvarů sloves se zvratným zájmenem, nespisovných koncovek nebo také občasným vynecháváním diakritiky ve slovech, což je typické pro svižnější, živější a dynamičtější mluvenou komunikaci na této úrovni. Tuto expresivní složku nalezneme primárně v krátkých úvodech, dále pracovních postupech a nejméně je pak obsažena v seznamu surovin.

Další důležitou funkcí textu, která se spolu s funkcí apelativní vyskytovala nejvíce, byla funkce věcná. Ta se obecně zaměřuje na předání věcné informace, v tomto případě na předání informací o pokrmu, pracovním postupu a surovinách potřebných pro jeho úspěšné stvoření. Zde za nejdůležitější považuji měrné jednotky a jejich převod napříč systémy – z imperiálního na metrický. Jednalo se hlavně o funkční převod, kdy čtenář CT nemusí přesně na jednotku dodržet množství, jako by tomu bylo např. v případě chemie – z toho důvodu používám často zaokrouhlování, případně převádím na způsob vyjádření, který by s nejvyšší pravděpodobností běžný člověk v rámci nákupu dané suroviny použil.

Mým hlavním pracovním nástrojem byly překladatelské postupy, které si překladatel běžně volí na základě předem zpracované analýzy VT a s jejichž pomocí postupně buduje CT. Primárně se překladatel snaží o vytvoření smysluplného a kohezivního textu, pro který je potřeba udržet v souladu roviny funkčně adekvátní a funkčně ekvivalentní – tj. nejde jen o formu jazykových prostředků, jde o to, aby plnily i stejnou funkci (Knittlová 2010, s. 7). Překladatelských metod a postupů existuje mnoho – autoři upravují, přebírají a rozšiřují existující přístupy, redefinují je pro vlastní použití, modifikují subjektivními procesy a zaměřují se na nově vznikající jevy a problematiku, což je při přirozeném vývoji jazyka a společnosti očekávaným procesem. V extrahovaných textech výchozí publikace logicky nelze užít všechny z existujících překladatelských strategií – stejně jako v případě analýzy nevěnuji pozornost všem strategiím, pouze těm, které považuji za relevantní pro tuto práci. Opírám se výhradně o strategie, které poprvé klasifikovali francouzští lingvisté a translátologové Jean-Paul Vinay a Jean Darbelnet v publikaci „*Comparative Stylistics of French and English: A methodology for translation*“ (1995), neboť považuji jejich dělení za jedno z nejpřehlednějších, bez přílišného překrývání definic metod. Nejčastěji se pak jedná o metody adaptace, generalizace, implicitace, kalku nebo modulace.

Posledním krokem v rámci práce byla grafická úprava. Tou se rozumí vytvoření samostatného souboru v jiném formátu, který klade důraz na to, aby CT co nejlépe replikoval vzhled VT – nutno ale brát v potaz, že grafické zpracování není primárním záměrem této práce a případné grafické chyby je nutné brát s rezervou. Této úpravy jsem dosáhl odstraněním VT z PDF souboru, kam byl dosazen CT a následně byl náležitě upraven, zejména po stránce vhodného stylu písma takovým způsobem, aby podporoval správné zobrazování české diakritiky. Jednalo se i o práci s prostorem a řádkováním, hlavně v případech, kdy byl přeložený ekvivalent delší než původní výraz. Pro lepší orientaci čtenáře a zasazení daného receptu do kontextu slouží i mnou dodatečně vytvořený a přidaný QR kód v pravém horním rohu, který čtenáře zavede na konkrétní AV předlohu z kanálu *Babish Culinary Universe*, kde se často ukazuje i úryvek z konkrétního seriálu, ze kterého čerpal sám autor publikace.

10 Závěr

Výsledkem práce je překlad o rozsahu celkem osmi přeložených textů ze šesti televizních seriálů z publikace *Binging with Babish: 100 Recipes Recreated from Your favorite Movies and TV Shows* a komentáře k tomuto překladu. Rozložení a rozdělení struktury práce zůstalo v rámci úvodního předpokladu téměř totožné, tj. teoretická a praktická část, každá s dalšími podkapitolami.

Teoretická část se primárně věnuje analýze výchozího textu dle Christiane Nordové, strategiím dle Jean-Paula Vinaye a Jeana Darbelnetu a její největší část se věnuje měrným soustavám a jejich převodovým vztahům. Analýza, která posloužila ke správné volbě adekvátních překladatelských strategií, byla rozdělena na šest hlavních bodů, a to: příjemce, médium, časoprostor, obsah, forma, funkce. Tyto body jsou dále rozděleny obecně a následně jsou k nim přiřazeny příklady přímo z VT. Christiane Nordová uvádí jako jeden z bodů i překladatelské zadání, které je v práci definováno pouze obecně. Jmenované překladatelské strategie a s nimi spjaté příklady jsou pouhým výčtem z jejich nepřeborného množství. Soustavy a vztahy jsou rozděleny dle měřených veličin, přičemž nikde nechybí jejich obecně definovaný převodový vztah mezi soustavami ani finální hodnota, která se pak používá při samotném překladu.

Praktická část, oproti původnímu rozhodnutí pracovat s prostým textem bez grafického zpracování cílových textů, byla ve svém výsledku obohacena o dodatečný soubor ve formátu PDF s do češtiny lokalizovanými texty. Tato grafická úprava vznikla za pomoci demoverze programu *Infix PDF Editor*, který ve svém demo režimu nechává na každé ze stran vodoznak. Tento vodoznak zmizí až po zakoupení licence v ceně 8,99 €, jiným způsobem program nijak nelimituje užití kteréhokoliv nabízeného nástroje. Použitím tohoto nástroje tedy stoupl počet použitých CAT pomůcek, spolu s překladovým studiem *Wordfast Classic*, na celkem dvě.

Během práce došlo ale i k poměrně závažným zjištěním. Při rešerši gastronomické terminologie jsem zjistil, že neexistuje žádná volně přístupná online databáze v českém jazyce, kde by se nacházely zmíněné materiály v ověřené podobě. Existují amatérské články, strojem překládané články původně v cizím jazyce, nebo zpoplatněné profesionální služby, ale takové místo, kde by se tyto 3 roviny protkly v bezplatnou profesionální databázi v češtině, jsem nenašel.

Domnívám se, že ve výsledku právě i díky grafickému zpracování jednotlivých popisů pracovního postupu vznikl pro čtenáře poutavý soubor receptů, který slouží nejen k přípravě jednotlivých pokrmů krok za krokem, ale i jako četba pro zajímavost, zejména pro zanícené fanoušky seriálů, ze kterých VT pocházejí. Laickému čtenáři je vysvětlena také problematika převodu jednotek, jejíž vysvětlení není v překladech českých kuchařek běžným a, domnívám se, že si tak čtenář dokáže lépe představit užití dané veličiny, ingredience i její případnou záměnu za na tuzemském trhu dostupnější alternativu.

11 Bibliografie

11.1 Primární

REA, Andrew. *Binging With Babish: 100 Recipes Recreated from Your Favorite Movies and TV Shows*. New York: Houghton Mifflin Harcourt Publishing, 2019. ISBN 978-1-328-58989-7.

11.2 Sekundární

Approximate Conversions from U.S. Customary Measures to Metric [online]. 2010 [cit. 2023-11-09]. Dostupné z: <https://www.nist.gov/pml/owm/approximate-conversions-us-customary-measures-metric>

BLAHOVÁ, Kristýna. *Vývoj měř a vah v českých zemích*. Brno, 2010. Bakalářská práce (Bc.). Masarykova Univerzita v Brně, Pedagogická fakulta

ČTVRTEČKOVÁ, Iva. *The Impact of the Translation of English-Language Recipes on the Traditional Form of Czech Recipes (A Corpus Based Analysis Covering the Period between 1989 and 2009)*. Brno, 2009. Bakalářská práce (Bc.). MASARYKOVA UNIVERZITA V BRNĚ. Filozofická fakulta

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

Kurzy.cz [online]. c2000-2023 [cit. 2023-11-08]. Dostupné z: <https://www.kurzy.cz/kurzy-men/historie/ceska-narodni-banka/D-11.11.2019/>

LEVÝ, Jiří. *Umění překladau*. Praha: Ivo Železný, 1998. ISBN: 80-237-3539-X

MONTAGNÉ, Prosper. *The New Larousse Gastronomique: The Encyclopedia of Food, Wine & Cookery*, New York: Crown Publishers, 1978. ISBN: 978-0517531372

NORD, Christiane. *Text Analysis in Translation: Theory, methodology, and didactic application of a model for translation-oriented text analysis*. Amsterdam: Rodopi, 2006. ISBN: 978-90-04-50091-4.

POBOČÍKOVÁ, Pavlína. *Changes in a Source Text during Repeated Translation* Brno, 2012. Diplomová práce (Mgr.). Masarykova univerzita, Filozofická fakulta.

POŠÍKOVÁ, Andrea. *Lingvistická charakteristika současné produkce kuchařských knih*. Praha, 2015. Diplomová práce (Mgr.). Univerzita Karlova.

SI Units – Temperature [online]. 2010 [cit. 2023-11-08]. Dostupné z: <https://www.nist.gov/pml/owm/si-units-temperature>

SRP, Jan. *Disco Elysium už je i česky. Ukousli jsme si velké sousto, říká překladatel.* Idnes.cz [online]. 2023 [cit. 2023-11-14]. Dostupné z: https://www.idnes.cz/hry/magazin/disco-elysium-cestina-preklad-hry.A230915_012436_bw-magazin_srp.

VINAY, Jean-Paul, DARBELNET, Jean. *Comparative Stylistics of French and English.* Amsterdam: John Benjamins Publishing Company, 1995. ISBN: 978-9027216106

ZRŮSTKOVÁ, Petra. *Problematika překladu kuchařek z angličtiny do češtiny.* Diplomová práce (Mgr.). Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci. Filozofická fakulta, 2021.

12 Summary

The result of the work is a translation of eight texts from six TV shows from the publication *Binging with Babish: 100 Recipes recreated from Your favorite TV Shows*, together with a commentary about this translation. The layout of the thesis remained almost identical to the initial premise, i.e. a theoretical and a practical section, each with additional sub-sections.

The theoretical part is primarily concerned with the analysis of the source text according to Christiane Nord as well as the used strategies according to Jean-Paul Vinay and Jean Darbelnet, and its largest part is devoted to the measurement systems and their conversions. The analysis, which served for the proper choice of adequate translation strategies, was divided into six main points, namely: the audience, the medium, space and time of communication, content, form, and function. These points are further subdivided in general terms and then examples directly from the source texts are assigned to them. Christiane Nord also lists the translation brief as one of the points, which is only defined only in general terms. The translation strategies mentioned and the examples given are just few of the many. The systems of measurements are divided according to the measured quantity, including their defined conversion value and the final value used in the translation itself.

The practical part, compared to the initial decision to work with plain text without any graphic design of the target text, was eventually expanded with an additional PDF file the translated Czech texts. This was done using a demo version of Infix PDF Editor, which leaves a watermark on each page, and which disappears only after the purchase of the license at the price of 8,99 €. Otherwise the program does not limit the use of any of the tools offered. Using this tool, the number of CAT tools, together with Wordfast Classic, reached a total of two.

However, there were also some rather important findings during the work. While researching the gastronomic terminology, I discovered that there is no freely accessible online database in Czech, where the mentioned materials could be found in a verified condition. There are amateur articles, machine translated articles, or paid professional services, but I haven't found a place where these 3 different layers meet in a free professional database in Czech.

I believe that as a result, thanks to the graphic details of the individual recipes, an engaging set of recipes has been created for a reader, which serves not only for the step-by-step preparation of a dish, but also as a fun activity, especially for passionate fans of the source TV shows. The average reader is explained the issue of unit conversions, which is not that common in translations of cookbooks. I believe the reader will be able to better imagine the use of a given unit, ingredient and its possible substitution for a more locally available alternative.

Výchozí texty

SLOPPY JESSICA

MAKES 1 SANDWICH

The Sloppy Jessica is appropriately named—it takes a look at the sloppy joe, and says, “No. Not sloppy enough. We gotta add mac and cheese. No, I’m not done, you think that’s sloppy enough? Not after you’ve had it between two French bread pizzas. Yeah, that’s it. Pass me the joint.” The sandwich itself is a torpedo headed at high-velocity toward the sinking dinghy of an abandoned diet, as

depicted with reckless abandon by Chelsea Peretti. In fact, the sandwich can only be properly consumed when yelling “I gave up so easy!” to jealous friends and coworkers.

VERDICT: This is an inappropriate sandwich for any occasion. Don’t make it. Unless you want to—I’m not your mom.

3 cups Chili (recipe follows)

3 cups Mac and Cheese (recipe follows)

French Bread Pizza (recipe follows)

PLACE THE chili and mac and cheese in a large bowl and toss to combine. Pile the mixture onto the French bread pizza, close the sandwich, and cut into 8 even pieces. Consume at your own risk.

CHILI

MAKES 4 CUPS

4 ancho chiles, stemmed and seeded
1 cup boiling water
2 teaspoons ground cumin
2 teaspoons ground coriander
2 teaspoons smoked paprika

1 canned chipotle chile in adobo sauce
1 tablespoon vegetable oil
1 pound ground beef
1 small onion, finely chopped
2 garlic cloves, minced
1 (14-ounce) can diced tomatoes, with their juices
Kosher salt and freshly ground black pepper

(recipe continues)



HEAT A small sauté pan over medium heat for 2 minutes. Add the ancho chiles and toast until fragrant, about 2 minutes. Remove the pan from the heat and let cool for 1 minute, then add the boiling water. Cover and let steep for 10 minutes.

TRANSFER THE anchos and their soaking liquid to a blender. Add the cumin, coriander, paprika, and chipotle. Blend on high speed or until the spice paste is smooth, about 1 minute.

IN A large high-walled skillet, heat the vegetable oil over medium-high heat until shimmering, about 2 minutes. Add the beef and cook, stirring, until browned, about 5 minutes. Transfer the beef to a bowl and pour off all but 1 tablespoon of the fat from the skillet. Add the onion to the skillet and cook, stirring, until soft and translucent, about 3 minutes. Add the garlic and cook, stirring, for 1 minute more. Add the spice paste, beef, and tomatoes and their juices to the pan. Stir well to combine. Reduce the heat to low and simmer until the vegetables have softened and the flavors have developed, about 30 minutes. Season with salt and pepper, remove from the heat, and keep warm until ready to use.

MAC AND CHEESE

MAKES ABOUT 5 CUPS

3 tablespoons unsalted butter

3 tablespoons all-purpose flour

3 cups whole milk

1 teaspoon mustard powder

2 teaspoons hot sauce

1 pound sharp cheddar cheese, shredded

6 ounces Parmesan cheese, grated

Kosher salt and freshly ground black pepper

1 pound ziti, cooked

IN A large saucepan, heat the butter over medium-high heat until it melts and the foaming subsides, about 1 minute. Add the flour and cook, whisking continuously, until the smell of raw flour dissipates, about 30 seconds. While whisking continuously, slowly stream in the milk, making sure to whisk apart any clumps that form. Reduce the heat to medium and bring to a bare simmer. Add the mustard powder, hot sauce, and cheeses and cook, whisking continuously, until the cheese has melted and been incorporated. Reduce the heat to low and cook until thickened, about 3 minutes. Season with salt and pepper. Add the pasta and toss until evenly coated. Remove from the heat and keep warm until ready to use.

FRENCH BREAD PIZZA

MAKES 2 PIZZAS, ENOUGH TO SERVE 4

- 2 tablespoons extra-virgin olive oil**
- 1 small onion, finely chopped**
- 2 garlic cloves, minced**
- 1 (14-ounce) can tomato puree**
- 1 (14-ounce) can diced tomatoes, with their juices**
- 1 teaspoon dried oregano**
- 1 fresh basil sprig**
- Kosher salt and freshly ground black pepper**
- 1 large loaf supermarket French bread**
- 1 pound low-moisture mozzarella cheese, shredded**
- 4 ounces Parmesan cheese, grated**

IN A large high-walled skillet, heat the olive oil over medium heat until shimmering, about 2 minutes. Add the onion and cook, stirring, until soft and translucent, about 3 minutes. Add the garlic and cook, stirring, until fragrant,

about 1 minute. Add both canned tomatoes and their juices, oregano, and basil and bring to a simmer. Reduce the heat and cook at a bare simmer until the flavors have mellowed and the pizza sauce has thickened, about 45 minutes. Season with salt and pepper and remove from the heat.

PREHEAT THE oven to 425°F. Line a rimmed baking sheet with aluminum foil.

WITHOUT CUTTING all the way through the loaf, split the French bread lengthwise and open it up like a book. Lay the bread split-sides up on the lined baking sheet. Sprinkle half the mozzarella over the top and spread 1½ cups of the pizza sauce evenly over the cheese. (Reserve the remaining sauce for another use or refrigerate in an airtight container for up to 1 week.) Top with the remaining mozzarella and the Parmesan. Bake for 10 to 15 minutes, until the bread is toasted and the cheese is melted and browned in spots. Remove from the oven and set aside until ready to assemble the sandwich.

JAKE'S PERFECT SANDWICH

MAKES 1 SANDWICH, LARGE ENOUGH TO SERVE 4

Jake the Dog channels the realm of creation above him to build the sandwich of his dreams, a towering mishmash of meat and condiments that would make Rodney Dangerfield proud. This sandwich had been hotly requested by commenters for some time, and with a large new audience, that voice was being heard louder than ever. But how to tackle such cartoonish concepts as “lobster soul” and “bird from the window”? Lobster soul felt, to me, like an “essence” of the pricey crustacean, so I opted for an aioli imbued with lobster flavor. Bird from the window was just that: a songbird snatched from its perch, transformed instantaneously into an amorphous blob of

meat. The closest equivalent I could conjure up was a whole boneless Cornish game hen, a mild enough piece of poultry that I could at least mimic in form. The rest was pretty well spelled out for me—leave it to *Adventure Time* to incorporate sous vide into a gag.

VERDICT: The so-called “perfect sandwich” is pretty far from that—for starters, unless you’re a shape-shifting cartoon dog, it’s not physically possible to take a bite of. The flavors are a bit confused, but not offensive. Lose the “bird” and the cucumbers, slice up the steak into manageable/chewable pieces, and you might have yourself a pretty perfect sandwich.

1 boneless rib eye steak, roughly the size of your bread (about 1½ pounds)

2 sprigs fresh thyme

2 sprigs fresh rosemary

1½ teaspoons kosher salt

1 teaspoon freshly ground black pepper

1 lobster tail

1 cup vegetable oil

Juice of 1 lemon

3 large egg yolks

1 Cornish game hen, deboned, or 2 boneless chicken thighs

6 slices bacon, cooked and fat reserved

1 large, long sourdough loaf, halved lengthwise

3 tablespoons cream cheese

3 tablespoons fresh dill leaves

1 dill pickle, thinly sliced

1 hard-boiled large egg, sliced

10 thin slices cucumber

1 Vidalia onion, 3 thin rounds sliced off and the rest reserved for inducing tears

8 thin slices plum tomato

2 teaspoons human tears



IN A sous vide bag, combine the rib eye, thyme, rosemary, 1 teaspoon of the salt, and the pepper. Vacuum seal and submerge in a sous vide bath set at 135°F for 2 hours. Remove from the bath and set aside.

PREHEAT THE oven to 350°F.

IN A large pot fitted with a steamer insert, bring about 1 inch of water to a simmer over medium-high heat. Place the lobster tail in the steamer. Cover, reduce the heat, and steam for about 8 minutes, or until completely cooked. Remove from the heat. When the lobster is cool enough to handle, remove the meat from the tail and reserve for another use (or add it to this sandwich, if desired). Break the shell into pieces and transfer to a high-powered blender. Add the vegetable oil and blend until the shell is finely ground, 30 to 60 seconds. Pour the lobster oil into a small saucepan and bring to a simmer. Simmer until the oil is reddish and fragrant, about 15 minutes, then strain through a fine-mesh sieve; discard the solids. Set the lobster oil aside to cool completely.

IN THE cup of an immersion blender (or in a food processor or standing blender), combine the lemon juice and egg yolks. Blend briefly to combine. With the blender running, slowly pour the lobster oil down the side of the cup and blend until the mixture is thick and emulsified. Refrigerate the lobster aioli until ready to use.

HEAT A cast-iron skillet over medium-high heat until shimmering. Brush the Cornish game hen with some reserved bacon fat, season with the remaining ½ teaspoon salt, and place

skin-side down in the skillet. Cook until golden, about 3 minutes. Flip, then transfer the skillet to the oven and bake until the internal temperature registers 165°F, about 10 minutes. Remove from the oven.

TO ASSEMBLE the sandwich, torch the cut sides of the bread with a culinary torch (only for accuracy—I recommend toasting the bread in the oven or under the broiler instead). Spread the cream cheese on both cut sides of the bread. Sprinkle the dill on the top half of the bread, then slather with some of the lobster aioli. On the bottom half, shingle the slices of pickle and egg. Top with the Cornish game hen, cucumber, onion, tomato, and steak. Use the remaining onion to make yourself cry, then drizzle the tears over the steak. Top with the bacon.

CLOSE THE sandwich, cut in half, and serve.

FUN FACT

This was the first episode to change up the show's intro from the (copyrighted) *Frasier* theme song to the floating-clip-camera-move now featured in every episode. It was also the first episode to be monetized, so it set in motion the wheels that allowed me to eventually make *Binging with Babish* my full-time job.

KEVIN'S FAMOUS CHILI

SERVES 8

The first of a great many episodes about chili, re-creating Kevin Malone's was no mean feat, as it required trips to two specialty stores: Kalustyan's spice shop and Home Depot. First, dried ancho (and cascabel) chiles to build the toasty spices and rich sauce for Kevin's painstaking family recipe. Second, a sizeable bolt of poly-fiber carpet upon which to dump it and eat it. Despite that commitment to accuracy, once I laid eyes on some beautiful short ribs in the butcher case, I decided to abandon all reason and make the chili con carne-style. Don't ask me why—I don't know. This was my first time making the dish from whole dried

chiles, and I can tell you that it makes all the difference in the world. I cannot, in good conscience, recommend that you eat it off the floor, however.

VERDICT: This chili has a deep and complex flavor thanks to a homemade chile paste, and the chili con carne-style preparation gives it a rich body and steak-y bite. Far and away the finest chili made on the show—but don't be afraid to make it your own! Try other chiles, add more habanero for heat, add or omit beans . . .

3 ounces ancho chiles, stemmed, seeded, and cut into ½-inch pieces
 1 ounce cascabel chiles, stemmed, seeded, and cut into ½-inch pieces
 3 tablespoons cornmeal
 1 tablespoon unsweetened cocoa powder
 1 tablespoon freshly ground toasted cumin seeds
 1 tablespoon dried oregano
 4 cups chicken stock
 2 tablespoons vegetable oil
 3 pounds chuck steak, trimmed and diced into very small cubes

1 large Spanish onion, chopped
 4 large garlic cloves, minced
 2 jalapeños, seeded and chopped
 1 habanero pepper, seeded and chopped (optional)
 1 (12-ounce) bottle Mexican lager
 6 plum tomatoes, cored and chopped
 1 (12-ounce) can red kidney beans, drained and rinsed
 2 tablespoons light brown sugar
 Kosher salt and freshly ground black pepper
 1 (3-foot) square low-quality poly-fiber carpet (optional)

(Ingredients continue)



Shredded white cheddar cheese, for serving (optional)

Optional garnishes: chopped parsley, sliced scallions, corn kernels, sliced jalapeños, corn chips, and sour cream

IN A dry pan, toast the ancho and cascabel chiles until fragrant and barely smoking, about 2 minutes. Transfer to a food processor and process until ground to a fine powder, about 3 minutes. Add the cornmeal, cocoa powder, cumin, and oregano and pulse to combine. Add $\frac{3}{4}$ cup of the stock and process until a paste forms. Set the spice paste aside.

IN A large stockpot, heat the vegetable oil over medium-high heat until shimmering. Add the beef in batches to avoid crowding the pan and sear until browned on all sides, about 5 minutes. Transfer to a bowl and set aside. Add the onion, garlic, jalapeños, and habanero to the pot and sweat briefly, about 1 minute. Pour in the beer and cook, stirring and scraping up all the browned bits from the bottom of the pot. Add the tomatoes, kidney beans, and brown sugar and return the beef to the pan. Stir in the spice paste and the remaining $\frac{3}{4}$ cups stock until combined. Bring to a bare simmer. Simmer for 2 to 3 hours, until the beef is tender and the chili has thickened. Season with salt and pepper.

POUR THE chili onto a square of poly-fiber carpet* or ladle into bowls, then top with shredded cheese and garnish as desired.

*Don't actually do this.

FUN FACT

This episode features the first-ever outtake, wherein I inhale a lungful of freshly ground spices, *The West Wing* theme song blaring proudly in the background. 0/10 do not recommend.



EVERY-MEAT BURRITO

SERVES 8 TO 10

I had decided that million-subscriber-celebration episodes should be similarly outlandish as the Taco Town episode, and for inspiration, I had to look no further than *Regular Show*. But how to re-create a burrito that supposedly contains every imaginable meat, including but not limited to crow, jackal, and naked mole rat? The answer lay in Brooklyn, at a specialty meat purveyor called Paisanos, the back of which featured several freezers filled to the brim with most every (legal) exotic meat. I cannot conscientiously recommend anyone ever doing this again, ever,

as the result was nothing short of revolting. I decided, instead, that an “every pork” burrito featuring as many porcine pieces as possible might be a more promising prospect. Who would have guessed that a burrito filled with cheese, rice, and five different kinds of pork would be delicious? Everyone? Oh.

VERDICT: This is an every-meat burrito worth craving—with layers upon layers of flavor that, while difficult to re-create simultaneously, all stand on their own as solid recipes worth trying.

CHICHARRONES

- 3 pounds skin-on pork belly**
- 2 teaspoons kosher salt**
- 1 teaspoon baking powder**

CARNITAS

- 2 pounds boneless pork shoulder, cut into 1-inch cubes**
- 1 large orange, halved and seeded**
- 2 small serrano chiles, halved lengthwise and seeded**
- 1 small onion, chopped**
- 3 tablespoons vegetable oil**
- 2 teaspoons kosher salt**
- 2 teaspoons freshly ground black pepper**

- 4 bay leaves**
- 6 garlic cloves, halved**
- 2 cinnamon sticks**

PORK AL PASTOR

- 5 guajillo chiles, stemmed and seeded**
- 5 pasilla chiles, stemmed and seeded**
- 2 cups water**
- 1 teaspoon onion powder**
- 4 garlic cloves**
- 2 tablespoons ground annatto seeds**
- 2 teaspoons Mexican oregano**
- 1 teaspoon ground cumin**
- ½ teaspoon kosher salt**

(Ingredients continue)



½ teaspoon freshly ground pepper
2 pounds boneless pork shoulder, sliced
½ inch thick
1 large fresh pineapple

TO ASSEMBLE

2 tablespoons vegetable oil
8 large flour tortillas, warmed

4 cups cooked long-grain rice
2 fresh pork chorizo links, cooked and sliced
1 pound bacon, cooked
8 ounces Monterey Jack cheese, shredded
½ cup salsa
½ cup sour cream

CHICHARRONES

PLACE THE pork belly on a wire rack set on a rimmed baking sheet. In a small bowl, combine the salt and baking powder and sprinkle the mixture evenly all over the pork belly. Set the pork belly skin-side up on the rack and refrigerate, uncovered, for 2 to 24 hours.

CUT THE pork belly into ½-inch cubes and transfer to a large wok or heavy-bottomed Dutch oven. Add water to barely cover the pork and bring to a simmer over medium-high heat. Reduce the heat and simmer for 2 to 3 hours, until the water has evaporated and the pork is frying in its own fat, about 10 minutes. Cook over medium heat for 15 to 30 minutes more, until the pork is crispy. Using a slotted spoon, transfer the pork to paper towels to drain. The chicharrones can be served immediately, or let cool to room temperature.

CARNITAS

PREHEAT THE oven to 275°F.

PLACE THE pork in a large bowl. Squeeze in the juice from the orange halves and drop in the rinds. Add the serranos, onion, vegetable oil, salt, pepper, bay leaves, garlic, and cinnamon

sticks and toss well to combine. Transfer to a 9 x 13-inch baking dish. Cover tightly with aluminum foil and bake for 3½ hours, or until the pork is fork-tender.

TRANSFER THE pork to a rimmed baking sheet and spread it out. Discard the orange rinds, bay leaves, and cinnamon sticks. Using two forks, shred the pork completely, then cover and refrigerate until ready to use.

PORK AL PASTOR

IN A medium saucepan, combine the chiles and water. Cover and bring to a boil over medium heat. Remove from the heat and let stand for 15 minutes.

TRANSFER THE chiles and their soaking liquid to a blender. Add the onion powder, garlic, annatto, oregano, cumin, salt, and pepper. Blend on high for 1 minute, or until the spice paste is very smooth. Transfer to a large bowl, add the pork, and massage with your hands to completely coat each slice of pork with the spice paste. Cover with plastic wrap and refrigerate for 2 hours, or up to overnight.

(recipe continues)

PREHEAT THE oven to 350°F with a rack in the lowest position.

CUT A 1-inch-thick slice from the bottom of the pineapple. Place it flesh-side up on a rimmed baking sheet. Insert two wooden skewers, 2 inches apart, into the pineapple slice so they stand straight up. Peel and slice the remaining pineapple into ½-inch-thick rounds. Impale the marinated pork on the skewers, adding a pineapple ring every five layers or so, until the skewers are completely covered. You should now have a “column” of pork and pineapple, resembling shawarma on a spit. Bake the pork as close as possible to a rear corner of the oven, rotating the column frequently, until the exterior of the pork is charred and the internal temperature registers at least 165°F on an instant-read thermometer. Remove from the oven and cover with foil to keep warm until ready to serve.

ASSEMBLY

HEAT THE vegetable oil in a large sauté pan over high heat for 1 minute. In batches, add the chicharrónes and cook, stirring, for 1 to 2 minutes, until crisp, lowering the heat to medium if necessary to keep them from burning. Repeat with the carmitas.

UNWRAP THE pork al pastor and, using a long, sharp knife, carve the column of pork and pineapple. (Alternatively, carve off 1 inch from the exterior of the column, then return it to a rear corner of the oven and roast at 400°F for 15 to 20 minutes, rotating the column frequently to crisp the exterior, then carve off another layer. Repeat until all the pork is carved.)

FOR EACH burrito, place a tortilla on a work surface. Add a base layer of rice, then top with some of the carmitas, chicharrónes, pork al pastor, chorizo, bacon, cheese, salsa, and sour cream. Wrap the burrito, cut in half, and serve.

FUN FACT

The seventeen exotic meats rung in at \$576, crowning this the most expensive episode at the time, unseated only by the more recent *Red Dead Redemption* episode, which clocked in at over \$1,000.

THE ULTIMEATUM

MAKES 1 BURGER, LARGE ENOUGH TO SERVE 4

Regular Show has been, and continues to be, a source of culinary inspiration. Its blue-collar creature characters go to extreme lengths, often risking life and limb, in the pursuit of great (or absurd) foods. From hallucinatory Bloody Marys to sandwiches that will kill you when eaten without the proper accoutrements (a mullet and jorts), there are few items that can accurately be re-created, but the Ultimeatum is often the first to come to mind. A send-up of modern "burgercraft," a field plagued by over-the-top grossness and

unnecessary haute-cuisine flair, a few tweaks make this celebration of meatiness something worth trying at home.

VERDICT: The Ultimeatum, in its original form, has one fatal flaw: its burger-within-a-burger. There is no way to cook a burger bun within an actual burger patty without absolutely ruining it, so by nixing the burgerception and upping the meat-and-cheese quotient, we can achieve a burger worthy of its title.

HIMALAYAN KETCHUP

- 1 tablespoon extra-virgin olive oil
- 1 (2-inch) knob fresh ginger, peeled and grated
- 1 (3-inch) knob fresh turmeric, peeled and grated
- 1 Thai bird's-eye chile, chopped
- 3 garlic cloves, grated
- 2 teaspoons chili powder
- ½ teaspoon mustard seeds
- ½ teaspoon ground cumin
- ½ teaspoon ground coriander
- ½ teaspoon nigella seeds
- ¼ teaspoon ground cinnamon
- ½ cup malt vinegar

1 (28-ounce) can crushed tomatoes

½ cup packed brown sugar

1 teaspoon Himalayan pink salt

ULTIMEATUM

2 pounds ground beef

4 slices American cheese

4 slices bacon, cooked

Kosher salt and freshly ground black pepper

6 slices pastrami

1 tablespoon vegetable oil

2 slices pepper Jack cheese

2 hamburger buns, toasted

(recipe continues)



HIMALAYAN KETCHUP

IN A large saucepan, heat the olive oil over medium heat until shimmering. Add the ginger, turmeric, chile, garlic, chili powder, mustard seeds, cumin, coriander, nigella seeds, and cinnamon and cook, stirring, until fragrant, 1 to 2 minutes. Pour in the vinegar and stir to form a paste. Add the crushed tomatoes and brown sugar and stir until well combined. Reduce the heat and cook, uncovered, at a bare simmer for 1 hour, or until thickened.

TRANSFER THE mixture to a high-powered blender and blend on high speed for 3 minutes, or until completely smooth. Strain through a fine-mesh sieve, pressing down on the solids. Whisk in the salt and let cool.

ULTIMEATUM

MAKE THE stuffed patty: Form the ground beef into two 5-inch patties and two 2-ounce balls. Top one of the beef patties with the American cheese and bacon. Cover with the other patty and seal the edges. Season with salt and pepper.

HEAT A skillet over medium-high heat until nearly smoking. Cook the stuffed patty for about 5 minutes on each side, or to your desired doneness. Transfer to a plate. Fry up the pastrami in the meat fat until crisp. Remove from the heat and set aside.

MAKE TWO smash burgers: In a large cast-iron skillet, heat the vegetable oil over high heat until smoking. Place the beef balls several inches apart in the skillet and smash them using a large spatula. Press down firmly on the spatula with a rolling pin or the handle of another spatula until the patties are thin and craggy. Cook for about 1 minute, until the bottom is charred and crispy. Flip and immediately top each patty with the pepper Jack cheese. Remove from the heat, but leave the patties in the pan while you assemble the rest of the dish so the cheese can melt completely.

TOP THE stuffed patty with some Himalayan ketchup and the fried pastrami. Enclose each smashed patty in a hamburger bun, then sandwich the stuffed patty between the smash burgers and serve.

FUN FACT

I had an impromptu Meetup in my apartment with ten complete strangers to help me finish this meatstrosity. We got drunk, it was a good time, and I'm still friends with a few of 'em today.

"We need to cook" takes on a nefarious new meaning when grumbled by television's arguably best-ever antihero, Walter White. While *Breaking Bad* puts less emphasis on food as a character than other media in this book, it's still frequently utilized as an effective plot device. Whether it's a stew lovingly prepared by Gus or a pizza angrily hurled onto a rooftop by Walt, food and drink are used to frighten, coerce, and even kill throughout the chaotic

series. The show is even bookended by food, its two-year timeline conveyed with bacon decoratively arranged atop Walter's birthday breakfasts. Okay, I take back what I said; food might be as integral to the world-building of *Breaking Bad* as any other great drama about the human condition. I don't feel like going back and changing that sentence—this is a learning process for both of us, okay?

DIPPING STICKS

SERVES 6

VERDICT: The dipping sticks are easy to make and a spitting image of the soft, cheesy, garlicky breadsticks popularized by Pizza Hut. Candy meth was omitted from this book, as it is a hazard to your mouth integrity.

1 (¼-ounce) packet active dry yeast

¼ cup nonfat dry milk

1 tablespoon sugar

1½ cups warm water (110°F)

17½ ounces all-purpose flour (about 4 cups plus 2 tablespoons), plus more for dusting

3 teaspoons kosher salt

½ cup plus 2 tablespoons vegetable oil

Butter-flavored nonstick cooking spray

¼ cup powdered Parmesan cheese (from a can or jar)

2 tablespoons garlic powder

1 tablespoon onion powder

1 tablespoon dried oregano

1 tablespoon dried basil

1 teaspoon freshly ground black pepper

Marinara sauce, warmed, for dipping

(recipe continues)





IN THE bowl of a stand mixer fitted with the paddle attachment, combine the yeast, dry milk, sugar, and warm water. Mix on low speed until combined, then let rest for 10 minutes, or until foamy. Replace the paddle with the dough hook. Add the flour, 1 teaspoon of the salt, and 2 tablespoons of the vegetable oil and knead on medium speed for 5 to 8 minutes, until a tacky, smooth ball of dough forms.

TURN THE dough out onto a lightly floured work surface, pressing and stretching it out into a 9 x 13-inch rectangle. Pour the remaining $\frac{1}{3}$ cup vegetable oil into a 9 x 13-inch baking dish. Place the dough on top, pressing and stretching it until the dough fills the dish. Cover with plastic wrap and let rise at room temperature for 1 to 1½ hours, until doubled in size.

PREHEAT THE oven to 475°F.

REMOVE THE plastic wrap and, using a bench scraper, cut the dough in the baking dish into 13 or 14 equal sticks, each about 1 inch wide and 9 inches long. Generously spray the tops with cooking spray.

IN A small bowl, combine the Parmesan, garlic powder, onion powder, oregano, basil, pepper, and remaining 2 teaspoons salt. Sprinkle evenly over the dough sticks and bake for 15 to 20 minutes, until puffed up and brown.

USING A large spatula, transfer the dipping sticks to a wire rack and let cool for 10 minutes. Separate the sticks, transfer to a platter, and serve with the warmed marinara sauce.

PAILA MARINA

SERVES 6

VERDICT: *Paila Marina* is an incredibly easy-to-make Chilean comfort food, converting even a cilantro-hater like me with its subtle and complex flavors.

2 tablespoons vegetable oil
1 small onion, finely chopped
4 garlic cloves, thinly sliced
½ cup dry white wine
4 cups seafood stock or double batch of Prawn Stock (see page 221)
1 pound boneless, skinless cod fillets
1 pound shrimp, peeled and deveined (shells reserved for stock)

½ pound sea scallops
½ pound cleaned squid, sliced into bite-size pieces
1 pound mussels, scrubbed
1 pound Manila clams
2 cups boiling water
Kosher salt and freshly ground black pepper
Torn fresh cilantro, for garnish (optional)

IN A large pot, heat the vegetable oil over medium-high heat until shimmering. Add the onion and cook, stirring occasionally, until translucent around the edges, 1 to 2 minutes. Add the garlic and cook, stirring, until fragrant, about 30 seconds. Add the wine and stock, stirring and scraping up all the browned bits from the bottom of the pot. Bring to a simmer and add all the seafood. Add water if necessary

to nearly submerge the seafood. Reduce the heat to medium-low, cover, and cook until the mussels and clams have opened, 5 to 8 minutes. Discard any mussels and clams that do not open.

SEASON LIBERALLY with salt and pepper. Ladle into bowls, garnish with cilantro (if that's your thing), and serve.

SZECHUAN SAUCE AND NUGGETS

SERVES 4

I was excited to revisit the notorious 1998 McDonald's condiment, because due to its *Rick-and-Morty*-induced surge in popularity, the fast-food giant initially raffled off a few quarts of sauce to some lucky winners. Even luckier (for me), one of them was a fan of the show and was kind enough to send me a carefully wrapped Tupperware filled with his bounty. Later, McDonald's would go on to (disastrously) release the sauce for a single day, but at the time, this felt akin to corporate espionage. The sample of sauce and a photo of the ingredients list proved to be more than

enough to reverse-engineer it, along with a batch of freshly fried nuggets. Both unfortunately turned out to be not quite worth making at home, but as always, the joy is in the journey.

VERDICT: Honest-to-god Szechuan sauce is decidedly underwhelming—maybe Rick was seeing the past through rose-colored glasses. Between that and the extremely difficult to make homemade McNuggets, both end up as recipes not worth the time or effort.

SZECHUAN SAUCE

½ cup distilled white vinegar
 ½ cup sugar
 ½ cup soy sauce
 1 tablespoon apple cider vinegar
 ½ teaspoon sesame oil
 ¼ teaspoon garlic powder
 ¼ teaspoon onion powder
 ¼ teaspoon ground ginger
 ¼ teaspoon yeast extract (I used Marmite)
 1 teaspoon dextrose (I used light corn syrup)
 Ground black pepper
 2 tablespoons cornstarch

CHICKEN NUGGETS

Nonstick cooking spray
 Skin from 2 chicken breasts, frozen for 30 minutes
 1 pound ground chicken
 2 tablespoons kosher salt
 2 tablespoons sugar
 ½ teaspoon garlic powder
 ½ teaspoon onion powder
 ½ teaspoon ground white pepper
 Vegetable oil, for greasing

(Ingredients continue)



BATTER AND FRYING

Canola oil, for frying
Vegetable oil, for frying
Beef tallow, for frying
1 cup all-purpose flour

½ cup cornstarch
½ cup cornmeal
1 cup vodka
1 large egg
Kosher salt and ground black pepper

SZECHUAN SAUCE

IN A medium bowl, whisk together ½ cup water, the white vinegar, sugar, soy sauce, apple cider vinegar, sesame oil, garlic powder, onion powder, ginger, yeast extract, and dextrose. Season with pepper. Pour ¼ cup of the Szechuan sauce into a liquid measuring cup and whisk in the cornstarch. Transfer to a medium saucepan and add the rest of the sauce. Cook over medium heat, whisking continuously, until the sauce is thickened, about 10 minutes. Remove from the heat and set aside.

CHICKEN NUGGETS

LINE A baking sheet with parchment paper. Line a cutting board with parchment paper as well and spray the parchment with cooking spray.

REMOVE THE chicken skin from the freezer and place in a food processor while still firm and cold. Process until a smooth paste forms. Transfer to a large bowl and add the ground chicken, salt, sugar, garlic powder, onion powder, and white pepper. Mix together well until a smooth paste forms. Using a rubber spatula, spread the chicken mixture over the lined baking sheet and smooth it out to ¼ inch thick. Press the lined cutting board down on the

nugget mixture to flatten. Freeze for 15 minutes to firm up.

LINE A baking sheet with parchment paper and grease the parchment with vegetable oil.

USING CHICKEN nugget cutters (instructions follow) or nugget-sized cookie cutters, cut out as many nuggets as you can and transfer to the lined baking sheet. Transfer to the freezer for 10 minutes to firm up.

BATTER AND FRYING

FILL A large pot with equal parts canola oil, vegetable oil, and beef tallow to a depth of 2 inches. Heat the mixture over medium-high heat to 350°F. Line a large plate with paper towels.

IN A medium bowl, combine the flour, cornstarch, and cornmeal. Add 1 cup water, the vodka, and the egg and stir until smooth. Season the batter with pepper.

DIP THE nuggets in the batter, letting any excess drip back into the bowl, add them to the hot fat, and fry for 5 to 7 minutes or until golden brown, flipping as necessary. Transfer to the paper towels and immediately sprinkle with salt. Serve with the Szechuan sauce.

CHICKEN NUGGET CUTTERS

18 x 13-inch disposable aluminum baking sheet

A pair of sturdy scissors

Protective work gloves (very important; the cut edges of the aluminum are very sharp)

Super glue

Paper clips

CUT FOUR 3 x 12-inch strips from the baking sheet.

FOLD EACH strip in half lengthwise, leaving a little lip on one long edge. Fold the lip over to cover the razor-sharp edge that's exposed.

FORM EACH strip into one of the 4 Chicken McNugget shapes: bell, ball, bone, and boot.

SEAL EACH cutter with super glue and hold the seams shut with paper clips until the glue has dried completely.

FUN FACT

I made this episode almost immediately after an extremely painful breakup, as I was determined not to allow anything to interrupt my new career. As a result, this episode, about a dozen after, and my new *Basics* series were all made during one of the most difficult periods of my life. I didn't say all these facts would be fun. Oh wait, I did—never mind.

