

**FILOZOFICKÁ FAKULTA UNIVERZITY PALACKÉHO  
V OLMOUCI**

**KATEDRA SLAVISTIKY**

**PROBLEMATIKA PŘEKLADU TEXTU  
O GASTRONOMII NA PŘÍKLADĚ  
ČESKÉHO A POLSKÉHO JAZYKA**

**THE PROBLEM OF TRANSLATION OF THE TEXT ABOUT  
GASTRONOMY ON THE EXAMPLE OF CZECH AND POLISH  
LANGUAGE**

**PROBLEMATYKA TŁUMACZENIA TEKSTU  
GASTRONOMICZNEGO NA PRZYKŁADZIE JĘZYKA  
CZESKIEGO I POLSKIEGO**

**VYPRACOVALA:  
VEDOUČÍ PRÁCE:**

**Kristýna Cabáková  
Mgr. Katarzyna Kvapilíková**

**2012**

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

V Olomouci, 25. 4. 2013

---

podpis

Děkuji Mgr. Katarzyně Kvapilíkové za konzultace, rady a připomínky,  
které mi během psaní bakalářské práce poskytla.

---

podpis

## **OBSAH**

<b>1. Úvod .....</b>	<b>5</b>
<b>2. Srovnání české a polské kuchyně .....</b>	<b>7</b>
2.1. Polská kuchyně .....	7
2.2. Česká kuchyně .....	8
<b>3. Gramatické i faktické rozdíly mezi českými a polskými potravinami.....</b>	<b>11</b>
3.1. Mouka/Mąka .....	11
3.2. Sýr/ser .....	13
3.3. Smetana/śmietana.....	13
3.4. Sladké pečivo / ciasta .....	14
3.5. Úprava / zpracování zeleniny.....	15
3.6. Masné výrobky.....	17
3.7. Způsoby úpravy masa .....	18
3.8. Doplnky do polévky.....	19
<b>4. Polská jídla matoucí překladatele .....</b>	<b>20</b>
4.1. Krokiety/krokety .....	20
4.2. Barszcz/boršč .....	20
4.3. Gołąbki /holoubátka.....	20
<b>5. Genetická a typologická příbuznost češtiny a polštiny .....</b>	<b>21</b>
5.1. Podstatná jména .....	21
<b>6. Zrádná slova – słowa pułapki.....</b>	<b>23</b>
6.1. Druhy zrádných slov .....	23
<b>7. Analýza výrazů v tabulkách .....</b>	<b>26</b>
<b>8. Závěr .....</b>	<b>40</b>

## 1. Úvod

Při rozhodování, jak bude znít téma mé bakalářské práce, jsem brzy měla vybráno. Problematika překladu, navíc z oblasti gastronomie – atraktivní kombinace. Cizí jazyky, jejich překlad, vzájemné dorozumívání mezi lidmi mluvícími jinými jazyky, tlumočení. Svět, který mě odjakživa přitahoval a jehož oblibu a zároveň zvědavost ve mně vysoká škola jen prohloubila. Gastronomie je pro mne zatím spíše velká neznámá, o to přínosnější pro mě bude čas strávený nad touto prací, protože se moje znalosti české i polské kuchyně jistě výrazně obohatí a podstatně si rozšířím obzory. Doufám, že mé dílo bude pro jeho budoucí čtenáře hodnotné a obohacující minimálně stejnou měrou jako pro mne.

V první části své práce se budu věnovat charakteristice české i polské kuchyně. Při psaní této části hodlám vycházet jak z informací, které jsou všeobecně rozšířené mezi obyvateli obou národů i mezi cizinci, tak z informací, jež mnohým unikají, nebo si je neuvědomují. Poukáži rovněž na to, jak se obě kuchyně vyvíjely, co jejich vývoj v historii ovlivnilo, a jak vypadá situace dnes, jaké jsou momentální trendy v oblasti gastronomie v obou zemích.

Následující kapitola bude už podrobněji rozebírat jednotlivé kulinářské artikly a potraviny. Mým cílem je poukázat na to, že i přes geografickou blízkost obou zemí, která se projevuje především v nejčastěji užívaných ingrediencích objevujících se na našich talířích, existují také poměrně značné rozdíly, které by mohly nejednoho člověka vyvést z míry či nepříjemně překvapit. Při hledání přesných definic českých výrazů budu vycházet hlavně ze Slovníku spisovné češtiny pro školu a veřejnost, u polských výrazů bude mým nejdůležitějším zdrojem Słownik języka polskiego PWN.

Třetí kapitola bude věnována několika speciálním pokrmům, které činí nejen překladatelům, ale i široké veřejnosti největší problémy.

Čtvrtá kapitola bude pojednávat o problematice překladu. V této oblasti budu vycházet zejména z knihy Polština a čeština v překladatelské a tlumočnické praxi od profesora Edvarda Lotka.

Specifickou částí teorie překladu jsou zrádná slova. Právě jimi se hodlám zabývat v páté kapitole své práce. Této ošemetné oblasti je potřeba věnovat velkou pozornost,

protože ji nepodceňují ani zkušení a dlouholetí překladatelé. Opět v tomto bodě budu čerpat z literatury od profesora Edvarda Lotka, především z jeho publikace Zrádná slova v polštině a češtině.

Ke všem zmíněným teoretickým poznatkům v poslední části uvádím konkrétní příklady. Analýzu výrazů v tabulkách jsem prováděla během pobytu na letní škole ve Vratislavi, kde jsem si obstarala studijní materiály – časopisy a články o vaření, ze kterých jsem pečlivě vybírala příklady do své bakalářské práce. Reálnost a frekvenci jejich užívání jsem poté kromě vedoucí své práce konzultovala rovněž s rodinnou přítelkyní, která v Polsku žije a vaření je její vášní.

Mým přáním je, aby tato práce pomohla studentům polštiny nejen rozšířit slovní zásobu, ale také obzory, co se týče polské kuchyně, protože je to oblast, která si zaslouží pozornost široké veřejnosti. V neposlední řadě bych také ráda přiblížila samotnou problematiku překladu, zrádná slova. Protože jazyk je něčím, co se neustále vyvíjí, je tedy potřeba své znalosti zdokonalovat.

## **2. Srovnání české a polské kuchyně**

### **2.1. Polská kuchyně**

Mezi oběma našimi národy panuje celá řada stereotypů. Jedné věci se však víceméně žádné stereotypy netýkají, neboť ani jedna strana o ní nemá víceméně žádnou představu. Ano, je to jídlo. Polská národní kuchyně přitom stojí za poznání. Připomíná lidovou píseň: ve své prostotě a uměřenosti je dokonalá.

Jako geograficky sousedící země gastronomicky vycházely z téměř stejných možností, co se týče dostupných ingrediencí. Polsko však oproti České republice mělo navíc výhodu přístupu k moři, a tím pádem i k mořským rybám a ostatním plodům moře. Vždy bylo a dodnes zůstává zemědělskou velmocí, což platí zejména pro jeho východní část. Orná půda představující téměř polovinu území, vysoký podíl zalesnění (až téměř 30 %), řada jezer a vodních toků – to vše se odráží v polské gastronomii. Co bylo možné snadno vypěstovat, ulovit nebo najít, se jedlo. Typickými surovinami polské kuchyně jsou proto podobně jako v Čechách obilniny, luštěniny, brambory (dodnes jsou nenahraditelnou surovinou, základní ingrediencí v mnoha regionech), různé lesní plodiny, zejména houby, a v neposlední řadě i maso a sladkovodní ryby. Možnost rybaření přináší celá staletí na polský stůl mnohem více ryb, než je zvykem u nás. Mezi nejběžnější ryby patří pstruh, losos a slaneček v nekonečných úpravách. Základem jídelníčku Poláka byly kdysi chléb, kaše, hrách, zelí a levné sledě – marinované, solené, uzené. Mezi základní potraviny patří rovněž zelí, mrkev a červená řepa. Tamější kuchyně také vždy využívala bohatství bylin a koření – pepře, kmínu, majoránky, kopru, hořčice, muškátového oříšku nepostradatelného ke koření divočiny, jalovce a tymiánu.

Polští panovníci měli téměř vždy v příbuzenstvu zahraniční šlechtice, není proto divu, že mnohé kuchařské dovednosti Poláků jsou ovlivněny zahraničím. Nepochybně velký přínos pro rozvoj gastronomie měla polská královna, původem lombardská vévodkyně Bona Sforza, která ve své družině přivedla nejen italské kuchaře, ale rovněž obohatila místní jídelníček o mnoho druhů zeleniny, jako například rajčata, květák, brokolice, špenát, artyčoky, petržel, celer a pórek, dále pak mimo jiné o špagety a různé koření přípravky.

Polskou gastronomii nepochybně ovlivnila i židovská kultura. Židé na území dnešního Polska žijí nejméně od desátého století, v současnosti čítá židovská komunita v Polsku dvacet až padesát tisíc osob. Díky Židům se na polských stolech objevil kapr a bramborové placky, podávané s kysanou smetanou a cukrem.

Dalším důležitým faktem, který hluboce ovlivnil gastronomii našich severních sousedů, je pohnutá historie této velké, ale nešťastné země. Dějinné zvraty se promítly do určitého eklekticismu polské kuchyně, v níž můžeme vysledovat řadu německých, ruských, ukrajinských a jiných vlivů. Poláci však všechny výpůjčky z cizích kuchyní dále upravovali a vylepšovali, až se v mnoha případech přiblížili skutečné dokonalosti. Některé zcela běžné kulinářské artikly tak u nich dosahují kvalit, o jakých se nám ani nezdá.

V kulinářských kruzích se traduje, že Poláci si jednoduše s jídlem dokážou vyhrát, své suroviny si hýčkají a z vaření mají požitek. Proto konzumace i těch nejobyčejnějších pokrmů může být v Polsku jedinečným zážitkem.

Gastronomickým hitem posledních měsíců je v Polsku poněkud paradoxně polská kuchyně. Po období popularity těstovin, kuchyně fusion a sushi přišla do módy klasika: tatarský biftek nebo sledě podávané se skleničkou namražené vodky, boršč, bigos nebo mleté kotlety. Poláci milují také „selská jídla“ propagovaná řetězcem restaurací se stejným názvem. Krajíc chleba s voňavou majoránkou, přeškvařeným tukem, grilované oštepky, kyselici nebo grilovanou krkovičku si dnes už můžete dát v desítkách hostinců rozestých po celém Polsku.

## **2.2. Česká kuchyně**

Povídá se o ní ledacos, že je nezdravá, těžká a špatně stravitelná. Ale naše kuchyně, to nejsou jen smetanové omáčky a knedlíky vyskládané kolem celého talíře. Česká kuchyně je tradiční, zajímavá a její historie sahá tak daleko jako historie samotného formování českého národa. Česká kuchyně příjemně překvapí i gurmány. Přestože je spřízněná s kuchyní rakouskou, německou a také maďarskou, zachovala si svůj originální ráz. Staročeská kuchyně nabízí nápaditá jídla, kterým staletá tradice dodala výjimečnou chuť a vůni. Základem typických staročeských pokrmů jsou i dnes suroviny, které si lidé mohli vypěstovat doma – především brambory, luštěniny, maso a obilí.



Do 15. století u nás bylo známo více než dvanáct druhů chleba a nespočet variant, jak zpracovat mléko v sýr – to byly tehdy dvě základní potraviny. Maso bylo vzácností upravovanou především uzením tak, aby představovalo slavnostní nedělní oběd. Přes týden se na stole kromě chleba a sýru vyskytla pouze prostá jídla jako ovesná kaše, krupice, jáhly, občas lesní plody, houby a v dobách nouze také žaludy. Zajímavé je, že se na poctivých dubových stolech našich staročeských předků často objevoval hrách, pro jiné kuchyně velmi netypická plodina. Pevné místo na tabuli českého národa měla také odjakživa jablka.

Začátkem 16. století začaly kaše pomalu nahrazovat vdolky, maso se začalo upravovat na více způsobů a oblíbenosti nabírala jelita, klobásy a další jídla dnes již typická pro českou kuchyni. Ustoupilo zkrátka vše doposud obyčejné, všední a běžné, obrodu zažil například omastek, základ pro pověstnou vydatnost českého jídla a prostor dostaly rafinovanější a složitější pokrmy. Začínal se také pomalu objevovat vliv německé a rakousko-uherské kuchyně, a ač se vkrádal opravdu pozvolna, vydržel dlouho – celé 18. a polovinu 19. století, kdy svými díly ve všem udělala pořádek nejslavnější kuchařka naší historie, rázná Magdalena Dobromila Rettigová.

Mezi nepostradatelné složky české kuchyně patří i maso, nejčastěji vepřové a drůbeží. Obvykle se servíruje s různými druhy omáček (například se smetanovými omáčkami doplněnými dle receptury o různá koření a bylinky), které jsou skutečným fenoménem české kuchyně. Českou specialitou jsou také výrobky zimní zabijačkové sezóny z vepřového masa – jitrnice, jelita, tlačanky a prejty. Zabijačka je jednou z nejsilněji zakořeněných tradic našeho venkova, která přežívá až do dnešních dob. „Jedná se o domácí porážku a zpracování masa z chovaných vepřů, buď svépomocí, nebo s asistencí řezníka.“ [31] Porážet vepře může pouze osoba k tomu vyškolená a mající osvědčení k práci s potravinami. Povinnosti řezníka se kraj od kraje liší, mohou se řídit i vzájemnou dohodou. Příprava masných výrobků není běžnou povinností řezníka. Někdy řezník také krájí sádlo ke škvaření, nasoluje maso k uzení a připravuje z ořezu klobásy. Mezi nejběžnější produkty zabijačky patří mozeček, ovar, tlačanka masová nebo krvavá, jitrnice, jelita kroupová nebo žemlová, krevní (jelítkový) salám, zabijačková polévka, vepřový rosol (sulc, huspenina), různé druhy klobás a sekaná.

„Když se však zeptáte šéfkuchařů či ‚food kritiků‘ – co je podle jejich názoru nejtypičtější a skutečně unikátní české jídlo? Odpovědi jsou velmi nejednoznačné. Od

Krkonošského kysela, vepřo-knedlo-zelo, svíčkové, povídlových buchet, až po obložené chlebičky, houbového kubu, bramborák nebo nudle s mákem, i dokonce smažený sýr s tatarkou. Ale že by se odborná veřejnost jasně shodla na jednom či dvou typických jídlech – to se zatím nestalo.“ [10]

V současné době by se dala česká společnost rozdělit na dvě skupiny. Ta první z ekonomických důvodů sahá po levných a méně kvalitních potravinách. I proto se česká populace potýká s epidemií obezity, ne každý si totiž chce nebo umí vybrat to, co je zdravé. Obézních je 1,5 milionu Čechů, z nich 200 tisíc trpí chorobnou obezitou, která už je ohrožuje na životě. Téměř nejvyšší na světě je u nás výskyt rakoviny tlustého střeva a konečníku, která úzce souvisí s nesprávným stravováním. Podle odborníků, kteří se zabývají léčbou obezity, není průměrný způsob stravování příliš odlišný od toho v minulosti. Problém spočívá v tom, že dříve jsme si dopřávali jen o svátcích, v současnosti hodujeme při každé příležitosti. Smrtnou kombinací se pak stává nadbytek jídla a nedostatek pohybu.

Druhá skupina české populace se aktivně zajímá o nové trendy v oblasti gastronomie, velmi populární je v současné době vše, co je „bio“. Roste poptávka po potravinách od farmářů, pěstitelů ovoce a zeleniny, chovatelů domácích zvířat. Pod vlivem moderní světové kuchyně se recepty tradiční české kuchyně inovují tak, aby jídlo bylo lehčí, kuchaři se inspirojí zejména lehkou středomořskou stravou. Stalo se hitem pěstovat si vlastní zeleninu nebo alespoň bylinky v truhlíku za oknem. Do vybavení kuchyní přibyly domácí pekárny, odšťavňovače, parní hrnce. Zdravá výživa velmi zvolna proniká i do školních jídelen. Řada škol rozšířila nabídku o saláty a omezuje sladká jídla. Některé školy se zajímají i o biopotraviny, i zde však narážejí na klasický problém – otázku financí. Lidé si v obchodech zvykají číst složení na obalech potravin a cíleně si vybírat, co považují za zdravé. Složení jídla a jeho výživové hodnoty uvádějí i některé restaurace. Osvěta o zdravé výživě zaplavila média. Suchopárné televizní reklamy například na med či zelí nahradily „trendové“ kulinářské pořady a vaření se pro mnohé stává koníčkem.

### 3. Gramatické i faktické rozdíly mezi českými a polskými potravinami

#### 3.1. Mouka/Mąka

##### *Česko [30]*

Původně se mouky označovaly pouze typovým označením (např. T 512), kde číslo značilo tisícinásobek obsahu popelovin v sušině (např. žitná mouka má označení T 930 – to znamená, že ze 100 g zůstává po spálení 0,930 g popela). Čím vyšší číslo, tím je mouka tmavší, více vymletá. Čím nižší je typové číslo, tím méně vláknin mouka obsahuje, je proto i světlejší. Čím vyšší je typové číslo mouky, tím méně lepku obsahuje, takže bude těsto méně kynout (nejvíce lepku obsahuje mouka typu 550). Číselné označení bylo později nahrazeno slovním názvem.

##### **Pšeničné mouky**

00	pšeničná mouka hladká světlá,
T 400	pšeničná výběrová polohrubá,
T 405	je umletá ze zrna, které má odstraněný klíček a obal (otrubu), a je vlastně nejsvětlejší a tedy „nejméně“ celozrnná,
T 450	pšeničná hrubá (krupice),
T 512	pšeničná pekařská speciál,
T 530	pšeničná mouka hladká světlá – pekařská speciál,
T 550	pšeničná mouka polohrubá světlá,
T 650	pšeničná mouka hladká polosvětlá, pro pečení chleba jsou vhodnější mouky s T650,
T 700	pšeničná mouka světlá, chlebová,
T 1000	pšeničná mouka hladká tmavá (chlebová),
T 1050	pšeničná mouka chlebová, je hladká, tmavá,
T 1150	chlebová mouka,
T 1800	pšeničná celozrnná, hrubá; celozrnná, jemná.

## **Žitné mouky**

- T 960      žitná chlebová,  
T 1700     žitná celozrnná.

## ***Polsko [12]***

Polská Wikipedie rovněž uvádí dělení podle obsahu minerálních látek v mouce. Nijak se pochopitelně neliší ani závislost barvy mouky na jejím číselném označení – nejsvětlejší je typ 450, nejtmavší typ 2000. Základní dělení mouky podléhá dvěma hlavním normám, mimo ně existují i normy nebo firemní specifikace, na jejichž základě mohou společnosti vytvářet nové typy mouky.

## **Typy pšeničné mouky podle normy PN-A-74022:2003**

- Typ 450    tortowa, „pięćsetka“ – obsah popelu do 0,50 %,  
typ 550    luksusowa – obsah popelu od 0,51 % do 0,58 %,  
typ 650    obsah popelu od 0,59 % do 0,69 %,  
typ 750    chlebowa – obsah popelu od 0,70 % do 0,78 %,  
typ 1050   obsah popelu od 0,79 % do 1,20 %,  
typ 1400   sitkowa – obsah popelu od 1,21 % do 1,60 %,  
typ 1850   graham – obsah popelu od 1,61 % do 2,00 %,  
typ 2000   razowa, śruta chlebowa – obsah popelu ne více než 2,00 %.

Oblíbené typy pšeničné mouky 500 či 850 jsou vyráběny podle firemních standardů (kvalitativní/jakostní specifikace).

## **Typy žitné mouky podle normy PN-A-74032:2002**

- Typ 500    obsah popelu do 0,58 %,  
typ 720    obsah popelu od 0,59 % do 0,78 %,  
typ 1150   obsah popelu od 0,79 % do 1,31 %,  
typ 1400   obsah popelu od 1,31 % do 1,60 %,  
typ 2000   obsah popelu ne více než 2,00 %.

Já jsem se však v rámci své analýzy setkala spíše s označením poznańska (odpovídá naší hladké), wroclawska (polohrubá) a krupczatka (hrubá).

### **3.2. Sýr/ser**

#### ***Česko***

Slovník spisovné češtiny pro školu a veřejnost (dále také jen SSČ) uvádí tuto definici: potravinový výrobek z upravené sraženiny mléka nebo podmáslí. V Čechách pojem sýr nemá širší významovou hodnotu, vždy se za ním uvádí i jeho specifikace (například plísňový sýr, balkánský sýr), nebo druh (například eidam, niva, hermelín, tvaroh). Mezi tradiční české sýry patří Olomoucké tvarůžky, Jihočeská niva, Romadur, Jadel nebo Blaťácké zlato. První, co se mnoha Čechům při slově sýr vybaví, je však tzv. smažák, čili smažený sýr. Není to český objev, smažený sýr se servíruje například i Francii, ale řadí se mezi nejpoblárnější jídla Čechů a někdy také cizinců, kteří ze své země takovou úpravu sýry neznají.

#### ***Polsko***

Podle Słownika języka polskiego (dále také jen SJP) zní definice sera následovně: produkt otrzymywany przez wydzielenie z mleka lub śmietanki białka i tłuszczu wskutek działania fermentu. V polské gastronomii se pod slovem ser skrývá celá škála druhů sýra. Zde je několik příkladů: twaróg, ser pleśniowy, żółty, topiony, homogenizowany, ser do tarcia, miękki biały ser (jinak také ser w kubelku). Ser je jedním z problémových výrazů, sama mohu díky analýze, kterou jsem prováděla, potvrdit, že v receptech bývá často uváděno pouze slovo ser a je pouze na překladateli, aby si dohledal informace, nebo citem odhadnul, který druh měl autor konkrétně na mysli. Mezi nejznámější sýry v Polsku patří oscypek či oszcypek – tvrdý uzený sýr, který se vyrábí z ovčího mléka nejčastěji v horách.

### **3.3. Smetana/śmietana**

#### ***Česko***

V Čechách se pod pojmem smetana rozumí nejtučnější část mléka usazující se na jeho povrchu. (SSČ) Rozdělujeme je podle obsahu tuku. Na prodejních pultech vybíráme mezi zakysanou smetanou (v řadě jazyků je výrazem smetana myšlena právě kysaná), smetanou na vaření, která je sladká (obsahuje 10 % tuku, nelze ji ušlehat, je vhodná především do omáček), a smetanou ke šlehání (podle české legislativy musí obsahovat nejméně 30 % mléčného tuku, je vhodná ke šlehání, nejčastěji se používá do dezertů). Existují rovněž i vysokotučné smetany s podílem tuku až 40 %. Specialitou může být například pařížská šlehačka, což je smetana ke šlehání s čokoládovou příchutí (obsah tuku 27 %).

### ***Polsko***

Śmietana je podle SJP tłusta substancja zbierająca się na powierzchni mleka lub odciążnięta z niego za pomocą wirówki. V Polsku se smetana dělí rovněž podle obsahu tuku, rozdíl je v označení, smetana s obsahem tuku 7–12 % se v běžné praxi nazývá słodka śmietanka (świeża, słodka śmietana – SJP) a podává se například ke kávě. Pro smetanu s obsahem tuku 30–36 % se užívá výraz kremówka a odpovídá naší smetaně ke šlehání. Stejně jako u nás se i v Polsku v obchodech objevuje v rámci smetany na vaření nejčastěji výrobek s 12 % či 18 % tuku.

## **3.4. Sladké pečivo / ciasta**

### ***Ciasto / Těsto + bucht***

V Polsku má výraz ciasto (masa powstała ze zmieszania mąki z wodą lub mlekiem, zwykle z dodaniem drożdży i jaj, wypieki z tej masy, o każdej masie powstałej ze zmieszania sypkiego lub kruchego materiału z płynem), který už sám o sobě foneticky láká k překladu jako těsto (polotuhá hmota z mouky, tekutiny a dalších příměsí), dva významy. Je možné ho použít jak pro označení těsta, tak již hotového výrobku z těsta. V Česku se označení těsto týká výlučně masy ingrediencí, ze které poté vzniká produkt, ať už jde o zákusek (něco drobného k pojetí, k zakousnutí; např. sladké pečivo), buchtu (menší, obvykle sladké pečivo, zpravidla ve tvaru hranolu a s náplní), nebo například dort (viz níže).

### ***Tort + tarta / Dort + slaný koláč***

Další z překladatelských pastí. Obdobou českého dortu (cukrářské pečivo, zpravidla okrouhlého tvaru, zdobené a zpravidla plněné krémem) je polský tort (słodkie ciasto, zwykle biszkoptowe, przekładane masą, przybrane owocami, lukrem itp.). Tarta [29] (płaskie, kruche ciasto, na które kładzie się owoce i konfitury lub rybę, wędlinę itp.) je ovšem spíše koláč (jemné bílé pečivo okrouhlého tvaru nebo pečené na celé ploše plechu), podobný francouzskému quiche (kiš). Většinou se peče z křehkého kynutého nebo listového těsta, připravuje se na sladko i slano. Zatímco tort má stejně jako v Čechách nejčastěji piškotový základ, který se prokládá vrstvami krému či marmelády.

### ***Szarlotka + jabłecznik / Šarlotka + jablečný koláč***

Szarlotka dle SJP: kruche ciasto lub ciastko z jabłkami. Jabłecznik: placek z jabłkami. Z obou definic je patrné, že se jedná o jablečný koláč. Výraz šarlotka je v Čechách používaný spíše výjimečně, SSČ jeho definici ani nenabízí, stejně tak jako slovo jablečník.

### ***Drożdźówka / kynutý koláč***

Ani v tomto případě se příklady sladkého pečiva neliší ničím jiným, než svým názvem. Základem těsta je droždí neboli kvasnice. SSČ uvádí následující definici droždí: lisované kvasinky pro pekařské, krmné a jiné účely, kvasnice.

SJP: słodka bułka drożdżowa, drożdże – masa złożona z rozmnożonych żywych komórek drożdżowych, wykorzystywana w przemyśle fermentacyjnym i piekarniczym.

### ***Rohlík/rogalik***

Do kategorie pečiva patří i český rohlík (bílé pečivo ve tvaru rohu (rovné i zahnuté), rohlíček), který se od svého polského ekvivalentu rogalik (mały rogal – pieczywo o kształcie przypominającym półksiężyc) liší pouze tím, že jeho chuť je o něco sladší, než je tomu v Čechách.

## **3.5. Úprava / zpracování zeleniny**

### ***Česko***

Salát se dle SSČ definuje jako pokrm připravovaný smícháním syrových nebo vařených částí některých rostlin, masa apod. a jejich ochucením. V Čechách se však častěji než salát u jídla objevuje zeleninová obloha. Má v naší gastronomii již určitou tradici, ozdobují se jí talíře s podávaným pokrmem. Většinou se skládá z několika základních druhů zeleniny, které jsou zvláště rozmístěné a netvoří tak jednu směs. V posledních letech se ovšem čím dál častěji ozývají hlasy gastronomických specialistů, kteří proti zeleninové obloze místy ostře vystupují. Jako příklad uvádím výrok Jana Handla: „Poslední dobou si v restauracích objednávám jídla bez oblohy. Kdybych chtěl rajčata, mrkev, zelí, salát, kukuřici, hrášek a okurku, tak si objednám zeleninový salát. Obloha je, zdá se mi, místní specialita a jídlo spíš shazuje, než aby mu něco dala. Když vaříte doma, také si neděláte oblohu, tak proč ji neustále považujeme za normální a běžnou i v lepších restauracích? Místo toho, aby se kuchař soustředil na jídlo samotné, si hraje s vykrajováním ředkviček a rajčátek. Příloha zdržuje od vaření a i od jídla, to je přece jasná věc.“ [5] I přes dlouholetou kritiku si však obloha stále drží své místo na českých talířích v průměrných i některých lepších restauracích, většina Čechů ji plně přijala a bere ji jako samozřejmost, automaticky očekávanou součást jídla v restauraci či jiném jídelním zařízení.

### ***Polsko***

U našich severních sousedů se při hledání zeleninových pokrmů nejčastěji setkáváme se dvěma výrazy. Surówka dle SJP: potrawa z surowych jarzyn lub owoców. Jde o směs více druhů pokrájené nebo nastrouhané zeleniny tvořící ucelenou hmotu. Oproti tomu sałatka dle SJP: potrawa z drobno pokrajanych warzyw, owoców, ryb itp. podawana na zimno. Je tvořena rovněž zeleninou, ale častěji než v surówce se v ní objevují další ingredience, jako je maso, sýr, vejce apod. V globálním měřítku se však dá konstatovat, že Poláci v kuchyni zeleninu používají a také konzumují podstatně častěji než Češi. Je to dáno i větším výběrem a nižší cenou ovoce a zeleniny v Polsku. Tamější trhy jsou vyhlášené a čím dál častěji se za širší nabídkou a příznivou cenou těchto zemědělských produktů vydávají i Češi, zejména v příhraničních oblastech. Funguje to však i opačně, polští obchodníci investují do přepravních vozidel a se svým zbožím jezdí vstříc budoucím zákazníkům za hranicemi. Není proto výjimkou, když potkáme polského prodejce ovoce a zeleniny i ve středu naší republiky, vzdálenost totiž není tak velká a prodejcem se náklady na dopravu vrátí v rámci utržené hotovosti za jejich produkty.



### ***Salatka ziemniaczana / Bramborový salát***

Oba pokrmy jsou si, co se týče složení, velmi podobné, v Čechách se však do salátu někdy přidává i jemný salám či jogurt, zatímco Poláci zůstávají jen u zeleniny, majonézy a dochucovadel, jako jsou třeba ocet, hořčice a různá koření. Na rozdíl od Polska je však v Čechách bramborový salát jednou z nepostradatelných součástí štědrovečerní večeře, podává se za studena s kaprem, řízkem či vinnou klobásou. Na polské štědrovečerní tabuli se objevuje až 12 chodů, mezi jinými například barszcz z uszkami (małe pierożki z zawijanymi końcami), což je tradiční postní polévka z červené řepy se speciálním druhem těstoviny, kluski (potrawa z gotowanego ciasta, formowanego w różnorodny sposób) z makiem – ekvivalent českých „nudlí s mákem“, či ryby, zejména kapr.

### **3.6. Masné výrobky**

#### ***Produkty z vepřového masa***

Tyto navzájem podobné, a tím pádem pro překladatele matoucí výrazy, představují víceméně to samé, rozdíl je pouze v podílu tuku. Bekon (wędzony boczek wieprzowy nebo obrobiona połówka tuszy wieprzowej – SJP) je ze všech tří označení nejlibovější, má největší podíl masa, dá se říci, že je to boczek s podstatně menším množstvím tuku. V rámci české kuchyně bychom ho mohli přirovnat k anglické slanině (slanina – solené vyuzené vepřové sádlo s proužky masa), protože se s oblibou užívá například do smažených vajíček. Boczek (mięso z boku wieprza, razem ze słoniną – SJP) je obdobou našeho českého bůčku (tučné maso z vepřového boku), obsahuje více tuku, méně masa. Nejvíce tuku má ovšem słonina (tłuszcz pod skórą na bokach i grzbiecie świń, używany jako produkt spożywczy), jinak také sadło (tłuszcz zwierzęcy), odpovídá našemu loji (lůj: tuk z přežvýkavců) či špeku (hovorově slanina). Z ní jako z jediné je také možné vyškvářit sádlo (živočišný jedlý tuk) a z něj pak škvarky (spečené zbytky po vyškváření sádla nebo loje). Stejně jako my krmíme sýkorky v zimě lojem, polské sýkorky ozobávají słoninu. Smalec (półstały tłuszcz jadalny otrzymywany z sadła lub słoniny) je produkt škváření loje, čili již zmiňované sádlo. Poláci do něj často dodávají špetku soli, kousky

nakrájené klobásy, cibule nebo škvarky, výjimečně i jablka. Krajíc chleba se sádlem vždy představoval a dodnes představuje jednu ze základních pochutin mnoha národních kuchyní, zejména pak slovanských a germánských národů. Skwarki (wysmażone małe kawałki słoniny) jsou stejně jako české škvarky produktem škvaření nejčastěji vepřového sádla, dochucují se například solí a kmínem. Konzumují se samostatně, někdy však bývají i meziproduktem a vyrábí se z nich ještě pomazánka, placky, nebo dokonce cukroví. Českou specialitou je také špekáček, který je definován jako vuřt s větším množstvím špeku.

V polských jídelních lístcích se také často objevuje výraz schab, což je podle SJP mięso z kością pochodzące z części grzbietowej i łędźwiowej tuszy wieprzowej, też potrawa z tego mięsa. Schabowy je nespisovné a hovorové označení pro kotlet schabowy, který se do češtiny překládá jako vepřová kotleta, či vepřový řízek. Definice těchto pojmů uvádím v následující kapitole.

### **3.7. Způsoby úpravy masa**

I mezi různými typy porcovaného masa se objevují překladatelské pasti. Například česká kotleta označuje podle SSČ plátek masa na žebírku i pokrm z něho, Poláci pro ni používají již výše zmíněný výraz schab. Zatímco polský kotlet je podle SJP bite, mielone lub siekane mięso, uformowane w płaski kawałek, smażone na tłuszczu, čili náš český řízek (odříznutý kus, plátek masa, filé, pokrm z plátku masa – SSČ).

Dalším problematickým spojením může být také lopatka, která v Čechách představuje pouze plochou trojúhelníkovou zádovou kost (SSČ), její polský protiklad łopatka označuje podle SJP jednu z dwóch płaskich, trójkątnych kości pasa barkowego, leżących po obu stronach kręgosłupa, ale také je to synonymum pro naše české plecko, jinak také plec, čili část zad nad lopatkou, zvířecí maso z ní (SSČ).

#### ***Kabanos/kabanosy***

První věcí, kterou si Čech vybaví pod pojmem kabanos, je shodně s definicí SSČ laciný točený salám, oblíbený, ale nepřiliš kvalitní masový výrobek. Na prodejních pultech se objevuje také například šunkový kabanos, v němž už je podíl masa vyšší než v klasickém „točeňáku“. Polské kabanosy jsou však něčím naprosto odlišným, což

vyplývá z definice SJP: bardzo cienka, sucha, wędzona kielbasa wieprzowa, čili něco jako naše české „cigáro“, vzdálený příbuzný maďarské čabajky.

### 3.8. Doplnky do polévky

#### *Grzanki + groszek ptysiowy / topinky + krutony*

Oba tyto doplňky stravy se používají jako příloha do polévek. Výraz grzanki (kawalek chleba lub bułki suszony lub zapiekany) se používá i ve významu české topinky (opečený plátek chleba nebo veky) či opečeného toastu (topinka), grzanki do zupy jsou pak pokrájené kousky opečeného chleba, které mohou být dochucené různým kořením či bylinkami a podávají se k polévce jako příloha, aby byla polévka hutnější, sytější, případně chutnější. V češtině grzankám nejvíce odpovídá výraz krutony, nebo jednoduše opečený chléb. Naproti tomu groszek ptysiowy (groszek – deseń w kształcie małych kóleczek innego niż tło koloru, ptyś – ciastko z parzonego ciasta, napełnione bitą śmietaną) je rovněž servírovaný k polévkám, ale vyrábí se z odpalovaného těsta [7] (těsto s vysokým obsahem másla a vajec, které je postaveno na tepelně upravené mouce) a svým tvarem opravdu připomíná kuličky hrášku. Většinou bývá neochucený, jeho nevýhodou je, že po přisypání do polévky rychle nasává tekutinu a podstatně zvětšuje svůj objem. V českém jazyce pro něj synonymum neexistuje, používá se spojení kuličky do polévky, ale na jejich výrobu se nepoužívá odpalované těsto. Dalo by se tedy říct, že groszek ptysiowy je na rozdíl od grzanek polskou specialitou.

## 4. Polská jídla matoucí překladatele

### 4.1. Krokiety/krokety

Polské krokiety (kulka lub wałeczek z kartofli albo mięsa, ryżu, smażone w dużej ilości tłuszczu – SJP) jsou totiž na slano připravované palačinky plněné směsí (masová, se zelím a houbami, sýrem), které se po naplnění svinou tak, aby z nich nádivka nevypadávala, obalí se v mouce, vajíčku a strouhance a dozlatova se smaží na pánvi.

Čechovi se však pod výrazem krokety (obyčejně válcovitá smaženka z bramborového těsta nebo z masa – SSČ) nejčastěji vybaví smažené kuličky z bramborové kaše. V náplni se může objevit například šunka, sýr nebo různé bylinky, tvarově mohou některé připomínat spíše válečky, ale pořád je to něco naprosto odlišného od polských krokiet.

### 4.2. Barszcz/boršč

Výše zmiňované krokiety se servírují buď samostatně, nebo k nim bývá podáván barszcz czerwony (zupa z czerwonych buraków). Právě barszcz (zupa na zakwasie) Češi často při překladu zaměňují za boršč (ruská polévka s masem a zeleninou), ten je však synonymem pro v Polsku ne tak častý a oblíbený barszcz ukraiński (barszcz buraczany z jarzynami). Mezi další varianty toho pokrmu patří také biały barszcz (zupa na zakwasie z żytniej mąki).

### 4.3. Gołąbki [4]/holoubátka

Mezi nejtypičtější polská jídla neodmyslitelně patří i gołąbki (potrawa z mielonego mięsa z kaszą lub ryżem, zawijanego w liście kapusty). V některých regionech Polska jsou gołąbki tradičním vánočním pokrmem. Při této příležitosti se připravují s náplní z pohanky, zatímco během roku se do náplně dává především mleté maso smíchané s pohankou nebo rýží.

Méně zkušeného překladatele by mohl výraz gołąbki svádět k překladu jako holoubata (mláďata holuba, což je středně velký pták žijící divoce nebo chovaný v mnoha plemenech). Odpovídajícím výrazem jsou však holubce, které ovšem nejsou příliš rozšířeným označením, alespoň já jsem se s ním v rámci své analýzy nesetkala.

## 5. Genetická a typologická příbuznost češtiny a polštiny

Jak uvádí Edvard Lotko ve své publikaci Čeština a polština v překladatelské a tlumočnické praxi, oba jazyky jsou geneticky velmi příbuzné, vyvinuly se totiž ze společného základu, kterým je praslovanština. Spolu se slovenštinou a lužickou srbštinou tvoří západní skupinu slovanských jazyků. Charakteristickým rysem slovanských jazyků jsou měkčené, tzv. patalizované souhlásky. Typické pro slovanské jazyky je rovněž zachování ohebnosti neboli flexe. Jak uvádí Lotko, čeština i polština náleží k flexivním jazykům, avšak míra flexivnosti je u nich různá. Čeština je považována za nejflexivnější ze slovanských jazyků, oproti tomu polština se zejména v syntaktické a lexikální rovině zřetelně odchyluje od flexivního typu. Oba jazyky bývají problematické z hlediska výslovnosti, zejména pro osoby, jejichž rodný jazyk nepatří do indoevropské skupiny. Tato obtížnost je způsobena shlukem souhlásek a dalšími jazykovými jevy, jako jsou například znaky s diakritikou, zejména pak jedinečné české „ř“ ve slově řeka, jehož výslovnost je pro cizince velmi obtížná. Z polské strany pak například „f” ve slově ładny nebo „ż“ ve slově żaba.

Čeština stejně jako polština rozlišuje deset slovních druhů, pět ohebných, které podléhají flexi (skloňování a časování), pět neohebných.

### 5.1. Podstatná jména

V obou jazycích je možné substantiva dělit podle významu na abstraktní a konkrétní, označující názvy osob, zvířat a věcí, tedy vše, co člověk může poznat smysly. Ta se mohou dále dělit na životná (např. muž) a neživotná (např. stroj). Poláci podstatná jména dále dělí na rzeczowniki żywotne osobowe, obsahující názvy lidí, jejich ještě podrobnější dělení spočívá v rozlišení na rzeczowniki męskie (męskoosobowe, např. ojciec) a niemęskoosobowe (např. dzieci). Mezi rzeczowniki żywotne nieosobowe Poláci řadí názvy zvířat (např. słoń). Příslušnost ke skupině ovlivňuje skloňování podstatných jmen.

V češtině se substantiva dělí také na látková, představující látku bez ohledu na její množství (např. voda, mouka), pomnožná neboli pluralia tantum, která netvoří tvar jednotného čísla a vyskytují se rovněž v polštině (např. dvere, chrzciny), a hromadná, označující skupinu stejných věcí (např. listí, mládež). Česká podstatná jména hromadná jsou jednou z podkategorií singularia tantum, čili substantiv, která na rozdíl od pluralia tantum tvoří pouze jednotné číslo; tvar množného čísla lze vytvořit, ale změní se tak význam slova (např. srebro – materiál, stříbro, ale srebra – výrobky ze stříbra).

Podstatná jména se stejně jako polské rzeczowniki skloňují podle sedmi pádů, rozdíl je pouze v tom, že Poláci mají jednotlivé pády pojmenované (mianownik, dopełniacz, celownik, biernik, narzędnik, miejscownik, wołacz), v české terminologii se používá jednoduše číselné označení (např. první pád) nebo latinské termíny (např. nominativ). Dalším rozdílem je to, že v Polsku bývá pátý pád uváděn jako poslední, na jeho místě bývá uváděn náš sedmý pád.

Mluvnická kategorie čísla se v češtině ani polštině neliší, většina výrazů vytváří číslo jednotné i množné, v obou jazycích se také ještě objevují pozůstatky čísla dvojného, neboli duálu (v polštině liczba podwójna). Neopomenutelnou kategorií jsou singularia tantum (např. miłość, štěstí) a pluralia tantum (např. skrzypce, saně).

Další mluvnickou kategorií je jmenný rod, který ovlivňuje skloňování substantiv. Souvisí především s pohlavím a životností či neživotností objektu. Ve většině indoevropských jazyků existují tři rody – rod mužský (rodzaj męski, maskulinum), rod ženský (rodzaj żeński, femininum) a rod střední (rodzaj nijaki, neutrum). Toto základní dělení se ještě může dále rozšiřovat na rod mužský životný a neživotný. V polské gramatice je členění ještě podrobnější, v mužském rodě totiž rozlišují rzeczowniki męskoosobowe, męskożywotne (jinak také męskozwierzęce) a męskonieżywotne (neboli męskorzeczowe). Právě toto podrobné dělení a odlišné skloňování u těchto druhů může dělat překladatelům problémy.

Poslední mluvnickou kategorií, kterou u podstatných jmen rozlišujeme, je vzor neboli paradigma (v polštině paradygmat fleksyjny). Jak říká definice v Slovníku spisovné češtiny pro školu a veřejnost, paradigma je typ či vzor pro skloňování nebo časování, ale také soubor tvarů skloňovaného nebo časovaného slova. Další definice paradigma vysvětluje jako třídu ekvivalentních a v daném kontextu alternativních jazykových jednotek. V češtině máme pro rod mužský šest hlavních vzorů (pán, hrad, muž, stroj, předseda, soudce), pro rod ženský čtyři vzory (žena, růže, píseň, kost) a pro rod střední rovněž čtyři vzory (město, moře, kuře, stavení). Ke každému vzoru však existuje několik podvzorů, některá podstatná jména se skloňují jinak, neexistuje pro ně vzor, některá jsou dokonce nesklonná.

## 6. Zrádná slova – slova pułapki

Pro tyto specifické výrazy existuje hned několik označení. V polštině se používá kromě výše zmiňovaných słów pułapek používá také spojení fałszywi przyjaciele tłumacza, které vychází z francouzského pojmenování „flaux amis du traducteur“, kterým se mimo jiné inspirovala i čeština (falešní přátelé překladatele) nebo němčina (falsche Freunde des Übersetzers). V Čechách se však nejvíce vžilo označení zrádné slovo. Existence těchto výrazů komplikuje práci i zkušeným překladatelům, jak ostatně tvrdí i J. Fiedler: „Uvítal bych s radostí příručku o zrádných slovech, protože tato stejně nebo podobně znějící slova bývají ve slovanských jazycích kamenem úrazu i u dlouholetých překladatelů (viz nebezpečí v automaticnosti čtení cizího textu, zlenivění a ztrátě pozornosti atp.).“ Z praxe je totiž známo, že překladatel z blízkce příbuzných jazyků musí mít určité psychické predispozice, které nejsou nutné v jiných případech překladu. Správný překlad textu, jenž obsahuje právě tyto falešné přátele překladatele, svědčí o kvalitách překladatele, jeho pečlivosti, o dokonalé znalosti obou jazyků a především o náležitém pochopení překládaného textu.

Při užívání blízkce příbuzných jazyků dochází často k rušivému pronikání výrazových prostředků z jednoho jazyka do druhého. Dle Edvarda Lotka lze za zrádná slova v polštině a češtině považovat takové lexikální jednotky, které jsou v obou jazycích formálně shodné nebo podobné, ale významově nebo/i stylově odlišné. Je všeobecně známé, že u blízkce příbuzných jazyků se zrádnost projevuje jak u slov mezinárodních, tak u slov domácích, a to jak stylově neutrálních, tak i stylově zabarvených. Vznik zrádných slov mezi češtinou a polštinou má svůj původ v průběhu 19. století, kdy se čeština vyvíjela a přejímala mnoho výrazů z polštiny. Obdobně tomu bylo i u polštiny, některá slova českého původu se objevují i v současné polštině. Tyto jazykové výměny však nevedly k úplnému sblížení slovní zásoby obou jazyků, některé se později začaly samostatně vyvíjet, což vedlo k odlišení slovní zásoby těchto jazyků.

### 6.1. Druhy zrádných slov

Zrádná slova je možné rozdělit na systémová a textová. Jak tvrdí Lotko: „Text může pro uživatele jazyka významovou zrádnost snížit nebo i odstranit, ale může ji také zvětšit nebo vytvořit.“[9] Pokud se zaměříme právě na oblast gastronomie, například dvojice zrádných slov čerstvý–czerstwy ve spojení s podstatným jménem svádí k mylnému překladu. Např. pod pojmem czerstwa bułka se skrývá stará, tvrdá houska, zatímco

czerstwa twarz by byla stejně jako v češtině chápána jako svěží, mladistvá. Jiný druh zrádnosti představují situace, kdy se lexikální jednotky v obou jazycích významově shodují, svým výskytem v textu se však liší. Příkladem může být dvojice kus-kęs (kus masa/kęs mięsa, ale kus másla/kawałek masła).

Zrádná slova lze dále dělit na částečně nebo celkově zrádná, nebo také jednoznačná (monosémní) a mnohoznačná (polysémní). Mnohoznačných zrádných slov je více, vyskytují se mezi nimi dvojice lexémů významově zcela odlišných – slova celkově zrádná (např. zapach – pro Poláka příjemná vůně, pro Čecha naprostý opak, tedy puch), ale také dvojice, u nichž se zrádnost projevuje jen u některých významů slova, jiné významy odpovídají svým ekvivalentům ve druhém jazyce – slova částečně zrádná (např. kotlet – jedním významem stejně jako v Čechách vepřová kotleta, tím druhým však český karbenátek, čili pokrm z mletého masa).

Tyto problematické výrazy mohou být také homonymní. Jak tvrdí Lotko, zpravidla jde o homonymii v jednom jazyce, tj. buď v polštině, nebo v češtině, přičemž homonymní slova jsou buď téhož původu, nebo pocházejí z různých jazyků.

Zrádnost se týká nejen věcného významu slov, ale rovněž jejich stylového zabarvení. Slova totiž mohou být nositeli určitého příznaku, a to v rámci příslušnosti k jednotlivým funkčním stylům (např. knižní, odborný, publicistický), dále z časového hlediska (např. zastaralý, archaický) nebo ze strany expresivity (např. hanlivý, žertovný, expresivní). Vznikají pak skupiny výrazů, které se v obou jazycích významově shodují, ale liší se stylově (např. polská wieczerza knižně, neutrálně kolacja, česky večeře).

Speciální kategorií zrádných slov jsou ta cizího původu, čili přejatá. V polštině tyto výrazy patří k neutrální slovní zásobě, v češtině jsou to však často slova zastaralá, knižní, hovorová, expresivní, nebo do současné spisovné češtiny vůbec nepatří. Jako příklad uvádím polský gust a jeho český kolokviální ekvivalent gusto, či grunt, který je v polštině neutrální, v češtině je tento výraz však už zastaralý. Cizí slova se do současné polštiny začleňují snadněji také proto, že tato pojmenování mívají rozvinutější významové spektrum (např. gabinet – g. dentystyczny – zubní ordinace, ale g. kosmetyczny – kosmetický salon). Z toho vyplývá, že jsou nebezpečná i ze sémantického hlediska. Dle Lotka se tímto rysem polština sblíží se západními jazyky nebo s jazyky, ze kterých jsou slova přejímána.



„Slova mohou být zrádná nejen významově a stylově, ale také mluvnicky (tvarově). Jde hlavně o rozdíly v mluvnickém zařazení podstatných jmen jako základního a nejfrekventovanějšího slovního druhu. Tato gramatická (rodová) zrádnost se projevuje především u přejatých slov.” [9]

## 7. Analýza výrazů v tabulkách

V této kapitole přistupuji k samotné analýze výrazů a slovních spojení z české i polské gastronomie. Tyto materiály jsem získala z časopisů, z polských titulů především z „Przepisy czytelników, „Przyślij przepis!“ a „Polska gotuje – dla smakoszy życia, kuchni i podróży“. České výrazy jsou čerpány především z titulů „Pošli recept!“ a „Pošli recept! – recepty z brambor“.

Jak už název první tabulky vypovídá, vytvořila jsem zde seznam výrazů, pro které v opačném jazyce neexistuje jednoslovný ekvivalent, je tedy nutné je opsat. Jsou zde zahrnuty i národní speciality, jako jsou např. štramberské uši, které mají ochranu zeměpisného označení původu.

Ve druhé tabulce jsem se zaměřila na slova cizího původu. Po hlubším náhledu do této problematiky jsem zjistila, že polština častěji zůstává u původních názvů (např. spaghetti, risotto), zatímco čeština tyto výrazy mění a do své slovní zásoby je zařazuje po fonetické transkripci (např. špagety, rizoto).

Třetí a nejrozsáhlejší tabulka je tvořena výrazy, které jsou známé jak v české, tak v polské kuchyni, liší se však svým jmenným rodem, číslem nebo tvarem. Takových výrazů je velké množství, běžný uživatel jazyka je používá automaticky a často si ani neuvědomuje, že mezi ekvivalenty je v těchto mluvnických kategoriích rozdíl, i proto jsem tyto výrazy zařadila do své analýzy.

Ve čtvrté tabulce jsou vypsány nejčastější frazeologismy a ustálená spojení, se kterými jsem se během své analýzy setkala.

Poslední tabulka ukazuje nejproblematictější výrazy, tedy výrazy homonymní. Tato část slovní zásoby je obzvláště pro překladatele velmi ošemetná, protože svádí k mylnému překladu a tedy k faktické chybě.

## NEPŘELOŽITELNÉ VÝRAZY / SŁÓWKA NIEPRZETŁUMACZALNE

<b>POLSKÉ</b>
ciasto/ciastko/ciasteczko
chlódnik
kisiel
żurek
gołąbki
pierogi/pierozki
podplomyki
sernik
galaretka
gofry
zapiekanka
zupa owocowa
barszcz
włoszczyzna
uszka
rokol
kaszubska praženica
zrazy
(ciasto) pleśniak (owocowy)
ser tyłzycki
musztarda sarepska
żymloki
faworki/chrust
kluski śląskie
kopytka
łusty twaróg/twarożek
racuchy
zacierka
krakersy
ciasteczkowy kajmak
krupnioki
karminadle
ser oscypek
serniko-orezchowiec
ptasie mleczko
olejek śmietankowy
spirytus
drożdżowa z bakaliami
krówka
nalewki
kapuśniaczki
krajanka
biała kiełbasa
jagodzianki

<b>ČESKÉ</b>
řgále
žemlovka
vepřo-knedlo-zelo
olomoucké tvarůžky
cukroví
Honzovy buchtý
hlíva ústřičná
koprová omáčka
zákusek
kulajda
utopenci
Ryzlink vlašský
halušky
vývar s játrovými knedlíčky
pečenáče
plzeň (lahvové pivo Pilsner Urquell)
debrecínka
znojenské okurky
plnotučná hořčice
dukátové buchtíčky s krémem
škubánky
pečená kachna se zelím a knedlíkem
žahour
(nakládaný) hermelín
pomazánkové máslo
Kofola
vysočina
herkules
valašský kontrabáš
Veltlínské zelené
Becherovka
čalamáda
krkonošské kyselo
vinná klobása
Fernet
vepřový prejt
lázeňské oplatky
Fidorka
Lučina
bublanina
Tatranka
Studentská pečeť
Rumové pralinky
šunkový salám

leniwe pierogi
rosół jajeczny
pyzy
mortadela
ciasto królewiec
andruty
diablotka
kołduny
bliny podlaskie
babka ziemniaczana
pikle
sękacz
pulpeciki
oponki (pączki serowe)
sernikobrownie
ciasto Pani Walewska
makówki
ryba po grecku
bakalie
zakalec
kiełbasa śląska
ogórki staropolskie
sałatka śmieciucha
łazanki
bigos
lane kluski

hořické trubičky
paprikáš
poličan
niva
pražská šunka
margotka
poličan
Hašlerky
turecký med
houskový knedlík
pardubický perník
karlovarský knedlík
chlupatý knedlík
špekový knedlík
tvarohový míša
štramberské uši
hnětynky
třeboňský kapr
španělští ptácci
Eskymo
špekáčky
zelánky
řízek s bramborovým salátem
jahelník
buchta
Pálava

**PRAVOPIS SLOV CIZÍHO PŮVODU / PISOWNIA SŁÓWEK PRZEJĘTYCH**

V POLŠTINĚ	V ČEŠTINĚ
spaghetti	špagety
lazania/lasagne	lasaně/lasagne
papryczka chili	chilli paprička
cheddar	čedar
bulion	bujon/bujón
cynamon	skořice
puree z ziemniaków	bramborová kaše/pyré
mortadela	mortadela
makaron penne	(těstoviny) penne
mozzarella w solance	mozzarella v nálevu
pesto	pesto
sos tabasco	tabasco
curry	kari/karí
estragon	pelyněk (estragon)
pieprz cayenne/kajeński	kajenský pepř
ser gouda	gouda
hot dogi	hot dogy / párky v rohlíku
kebab	kebab
sos tatarski	tatarská omáčka
orzechy pinii	piniové oříšky
parmezan	parmazán
kasza kuskus	kuskus
serek mascarpone	mascarpone
tortilla	tortila
ser feta	feta / balkánský sýr
tapioka	tapioca
soba = makaron gryczany	soba = těstoviny z pohanky
sos tzatziki	omáčka tzatziki
musaka	musaka
kurkuma	kurkuma
gyros	gyros
salsa	salsa
wino porto	portské (víno)
ser brie	brie
bagietka	bageta/bagetka
leczko	lečo
patisony	patizon
oregano	oregano/oregáno/dobromysl
rukola	rukola
chleb tostowy/tost	toastový chléb
sos beszamelowy	bešamel
grejpfrut/grapefriut	grep/grapefruit
risotto	rizoto
sos winegret	vinný ocet

bazylija	bazalka
musztarda dijon	dijonská hořčice
cappuccino instant	instantní kapučíno/cappuccino
biszkopt	piškot
nasiona kardamonu	semena kardamonu
mintaj	treska
panga	pangasius
ser gorgonzola	gorgonzola
szaszlyk	špíz
kefir	kefir
muffinki	muffiny
chałwa	chalva
chlebki pita	placky pita
ziola prowansalskie	provensálské koření
chutney	čatní
gulasz	guláš
ratatuja	ratatuj
oliwa extra vergine	extra panenský olivový olej
terrina	terina
szwabska sałatka	švábský salát
krymska adzika jabłkowa	krymská jablečná adzika
makaron tagliolini	těstoviny tagliolini
papryczka peperoncino	feferonka
ryż paraboiled	rýže paraboiled
lentilki	lentilky
pianki marshmallow	bonbony marshmallow
sernikobrownie	brownies s tvarohem
frytki	hranolky
kajzerka	kaiserka
francuski kisz	francouzský kiš/quiche
chleb arabski	arabský chléb
indyjskie chlebki naan	indické chlebové placky naan
grzyby mun	houby mun
stek	stejk/steak
ryż basmati	rýže basmati
szynka parmeńska	parmská šunka
dip meksykański	mexický dip
papryczka jalapeno	paprička chalapeño
nachos	načos
szynka szwarcwaldzka	švarcvaldská šunka
szynka westfalska	vestfálská šunka
prosciutto	prosciutto/prošuto/pršut
ciabatta	ciabatta/čabata
ocet balsamiczny	balsamický ocet
hummus	hummus
falafele	falafel
kaszka bulgur	bulgur
tahini	tahini (sezamový krém)

mutabal	mutabal
Pavlova	dezert Pavlova
bryndza	brynza
riesling	ryzlink
aperitif	aperitiv
cassate (lody włoskie)	cassate (italská zmrzlina)
jablka szara reneta	jablka odrůdy šedá reneta
lody malaga (na bazie śmietanki i słodkiego wzmacnianego wina z rodzynkami)	zmrzlina s příchutí malaga (smetanový základ doplněný sladkým vínem a rozinkami)
tagliata (włoska sałatka z wołowiną)	tagliata (italský sálát s hovězím masem)
ser pecorino	pecorino
focaccia	focaccia

## ROZDÍLY V RODU A ČÍSLE / RÓŽNICE DOTYCZĄCE RODZAJU ORAZ LICZBY

**M = maskulinum, F = femininum, N = neutrum, S = singular, P = plural, D = deminitivum**

<b>POLSKY</b>	<b>ČESKY</b>
margaryna F	margarín M
sałata lodowa F	ledový salát M
cynamon M	skořice F
oliwa F	olivový olej M
indyk M	krůta F
kurczak M	kuře N
wątróbka S	játra P
gałka muszkatołowa F	muškátový oříšek M
farsz M	náplň/nádivka F
kapusta F	zelí N
majeranek M	majoránka F
tymianek D	tymián M
kminek D	kmín M
kolendra F	koriandr M
pieczarki F	žampiony M
szczypiorek M	pažitka F
naleśniki M	palačinky F
cukier puder M	cukr moučka F
cytryna F	citron M
majonez M	majonéza F
sok M	šťáva F
makaron M + S	těstoviny F + P
fasolka szparagowa F	chřest M
brokuły/brokuł M	brokolice F
sałatka F	salát M
ryż M	rýže F
panierka F	trojobal M / těstíčko N
frykasy M	pochoutky F
surówka F	salát čerstvé zeleniny M
kapusta pekińska F	čínské zelí N
ogórek sałatkowy M	salátová okurka F
pasztet M	paštika F
filizanka F	šálek M
sos tatarski M	tatarská omáčka F
omlet M	omeleta F
burak M	červená řepa F
maślanka F	podmáslí N
pomarańcza F	pomeranč M
cielęcina F	telecí N



zioła N	bylinky F
pierś F	prso N
pomidor M	rajče N
parówki F	párky M
ziemniaki M	brambory F
grysik/kasza manna M/F	krupice F
wykałaczką F	párátko N
żółtko N	žlutek M
słonecznik M	slunečnice F
tarka F	struhadlo N
dokładka F	přídavek M
owoce morza N	mořské plody M
blonnik M	vláknina F
zboża N	obilniny F
migdały M	mandle F
żurawina P	brusinka S
płatki owsiane M	ovesné vločky F
kanapka F	(obložený) chlebiček M
praska F	lis M
klopsiki M	kuličky F
szczupak M	štika F
kromka F	krajíc M
szarlotka F	štrůdl M
herbata F	čaj M
białko N	bílek M
przysmak M	lahůdka/delikatesa F
miąsz M	dužina F
przyprawa piernikowa F	perníkové koření N
flaczki M	dršťky F
piekarnik M	pečicí trouba F
kasza jęczmienna S	kroupy P
nadzienie N	náplň/nádivka F
porzeczka F	rybíz M
grzanki F	krutony M
wieprzowina F	vepřové N
orkisz M	špalda F
udziec M	stehno N
wołowina F	hovězí N
jagnięcina F	jehněčí N
baranina F	skopové N
pikle P	čalamáda S
słoik M	sklenička F
kalarepa F	kedluben M / kedlubna F
paski M	nudličky F
rzepak M	řepka F
specjał M	specialita F
dorsz M	treska F
wiórki kokosowe F	strouhaný kokos M

lukier M	poleva F
pokusa F	pokušení N
lody P	zmrzlina S
widelec M	vidlička F
saszetka F	sáček M
flądra F	platýz M
jajecznica S	míchaná vajíčka P
orzeszki ziemne M	arašídy F
drób M	drůběž F
pigwa S	kdoule P
roszponka F	polníček M
gałka F	kopeček M
pestki F	semena N
łopatka F	plecko N
keks M	štola F
smalec M	sádlo N

## FRAZEOLOGISMY / ZWIĄZKI FRAZEOLOGICZNE

<b>POLSKIE</b>	<b>CZESKIE</b>
Nie sposób mu się oprzeć./Nie sposób się jej oprzeć!	Kdykoliv upeču tento chleba, tak se po něm jen zapráší.
Prawdziwa rozkosz dla podniebienia.	Utopenci u nás prostě nesmějí chybět.
Do dzieła!	Vynikající a zdravý salát z luštěniny!
Smak na dłużej.	Je to takové milé a netradiční pohoštění.
Po prostu palce lizać!	Velmi osvěžující, lahodný salát.
Po prostu pycha!	Osvěžující svačinka, která přijde vhod po sportovním výkonu.
Gorąco polecam!	Jsou moc dobré, budou se ti dělat boule za ušima.
Wyśmienity smak!	Chutné jídlo nemusí být vždycky z masa.
Uczta dla podniebienia!	Není sice tak laciný, jako ten klasický, ale zato je výborný!
Po prostu rozplywa się w ustach!	Za tohle jídlo tě tvá rodina určitě pochválí.
Pychotka!	Polévka je základ.
Myślę, że Państwu również przypadnie do gustu.	Bazalka dodá jídlu netradiční chuť.
Znikają ze stołu w mgnieniu oka!	Příprava sice zabere čas, ale stojí to za to.
Przygotuj je i czekaj na komplementy.	Zručná kuchařka si poradí.
Przypadną do gustu małym i dużym lasuchom!	Rychlé, chutné, syté a levné. Co více si přát.
Pyszna zupa!	Netradiční a přitom výborný pokrm.
Zadowoli nawet najbardziej wybredne podniebienia.	Velmi jemné, dietní jídlo, které je vhodné k obědu i k lehké večeři.
Smaczne i oryginalne.	Klasika, která tě nikdy nezklame.
Zdrowa i niskokaloryczna.	Máte vidět, jak rychle zmizí.
Ten przepis z całą pewnością zasługuje na uwagę	České buchtý stejně nemají konkurenci.
Wykwintne i przepyszne.	Lehká a osvěžující vegetariánská večeře.
Pyzne ciasto, które błyskawicznie zniknie z talerza	Každého, kdo nečeká, co je uvnitř, překvapí.
Jest puszysty, łatwy do zrobienia i przepyszny.	U nás nesmí chybět na svátečním stole.
W mig znika z talerzy!	Je ostrá, ale zdravá.
Pyszny biszkopt i słodkie kremy – doskonale połączenie!	Skutečná delikatesa z naší oblíbené české ryby. Je mnohem lepší než obyčejný řízek.
To wyśmienita przystawka!	Chutná večeře, kterou zvládne i začátečník.
Kuszą smakiem i wyjątkowym aromatem.	Tohle je můj oblíbený a také snadný recept.
Zachęcam do skosztowania gorącego rosołu!	Jen se po ní zapráší, tak je dobrá!
Jest bardzo smaczna i łatwa do zrobienia.	Ten úplně nejlepší a nejrychlejší závin.
Ma świetny, wyrazisty smak.	Tvaroh v náplni dělá z moučniku lahůdku.
Świetny do ryb i mięs!	Připravíš je v mžiku a sníš je určitě ještě rychleji.

Sycąca i szybka do przygotowania.	Lehká a zdravá bašta.
Jest to smaczne i pełne witamin danie.	Doporučuji všem tyto skvělé těstoviny.
Uwielbiam tego typu zupy!	Nezůstane ani kapka.
Zawsze się udaje i dobrze smakuje.	Je to pochoutka, ale i pastva pro oči.
Bez wątpienia nie może ich zabraknąć podczas rodzinnego obiadu.	Vegetariány tímto jídlem moc potěšíte. A myslím, že nejen je.
Sprawdzony sposób na wprawienie gości w zachwyty.	Tohle byl letošní hit našeho grilování, ale dá se udělat i doma.
Ekspresowe i proste danie.	Jistě si také pochutnáte.
Jest bardzo puszysty i delikatny, a dodatkowo zawsze się udaje.	Suroviny nejsou pevně dány, lze je nahradit tím, co máš právě doma.
Ciasto smakuje wyśmienicie.	Postaví tě na nohy.
Zachwyci nawet najbardziej wybrednego smakosza, polecam.	Koláč se mi tak povedl, že jsem byla sama překvapená.
Ciasto na doskonały smak i efektownie wygląda.	Je to výborné, lehké a málo kalorické jídlo.
Wyśmienity deser.	Tento rychlý moučník si určitě oblíbíš.
Rozpływa się w ustach.	Jen se po něm zapráší, nikdy nezbyde.
To prawdziwy rarytas.	V zimě zasytí, v létě osvěží.
Ten przepis nigdy mnie nie zawiódł.	Toto zdravé a vydatné jídlo přijde tvé rodině jistě k chuti.
Jest tak smaczny, że wprost nie można się powstrzymać przed sięgnięciem po kolejny kawałek.	Tento koláč totiž pohladí chuťové buňky nejen věrným milovníkům brambor, ale i všem ostatním!
Doskonale wykwintne danie jako obiad dla gości.	Recept na super baštu! Je to dobrá večere.
Jego smak i zapach są nie do opisanía.	Dopřej si taky tento vynikající oběd nebo večeri!
Niedrogo i smacznie – to moje motto.	Křehoučké potěšení ke kávě, které se na jazyku jen rozplývá.
Łatwe do przygotowania, pyszne i sycące danie.	Vydatné jídlo, které není drahé a všichni si na něm pochutnají.
Szybko się je robi i ma oryginalny smak.	Neodmyslitelně patří k české kuchyni.
Nic się nie równa z ich smakiem.	Pokud i u vás máte rádi sladké, zkus je uvařit.
Kwaskowate porzeczki doskonale równoważą słodycz ciasta i lodów.	Tohle velmi jednoduché jídlo zvládne i absolutní amatér, který o vaření nic neví.
Cieszę się, gdy moje wypieki smakują bliskim.	Je příjemně vláčná a vydrží dlouho chutná.
Nie mogliśmy się z mężem powstrzymać i prawie wszystko zjedliśmy na raz.	Chutná polévka, která zahřeje a zasytí malé a velké hladovce.
Znakomity pomysł na szybką kolację na ciepło.	Směs výrazných chutí, které se skvěle doplňují.
Przyrządza się go naprawdę szybko, a smakuje obłędnie!	Je rychle hotová a těch pár surovin vždy bývá doma k dispozici.
Smakosze na pewno nie będą zawiedzeni.	Jsou hned hotové a můžeme je jíst naslano i nasladko, jak máme zrovna chuť a náladu.
To istne niebo w gębie!	Vypadají slavnostně a navíc chutnají opravdu každému.

Ciasteczka rozplývajú si w ustach.	Tato kombinace je přímo neodolatelná, brambory jsou výrazné a mají exotický nádech.
Ciasto jest przepyszne. To ze sklepu nie może się z nim równać.	Dobré jídlo musí lahodit žaludku i očím, to si pak člověk nejlíp pochutná.
Są delikatne, miękkie i pulchne.	Hodí se k obědu i jako chuťovka ke svačině.

## HOMONYMA/HOMONIMY

POLSKÝ VÝRAZ	ČESKÝ VÝRAZ
kopytka	zvířecí kopýtko
buraki/buraczki	buráky, buráčky
ciasto	často
owoce morza	mořské/exotické ovoce
jagody	jahody
babka	expresivně stará žena
kanapka	kanape, malá pohovka
ziele angielskie	anglické zeli
cebula dymka	cibule ve tvaru dýmky
pycha	pýcha, hrdost
placek	prostor/placatý kámen
wypieki	výpeky/výpečky
ptasie mleczko	ptačí mléko
kremówka	cokoli spojené s krémem
adwokat	advokát
krówka	krovka/kravička
flaczki	flíčky
kluski/kluseczki	cokoli kluzkého
piekarnik	pekárník/pekař
nalewki	nálevy/nálivky
trunek	malý trůn
kasza perłowa	kaše z perel
paleczki krabowe	krabí palečky
biała kielbasa	bílá klobása
kostki pieczeniowe	kostky na pečení / pečicí kostky
rosół	rosol
pyzy	pizzy
tuszka z królika	tužka z králíka
pikle	neřesti, schválnosti
sekacz	sekáč
słonina	sloní kost / maso
zapach	zápach
kapusta włoska	vlašská/vlasatá kapusta
kapusta	kapusta
paski	pásky
jaja przepiórcze	pepřová joja
łopatka wieprzowa	vepřová lopatka
rzepak	řepák
kumin rzymski	římský komín
puszka	puška, zbraň
ratatuja z bobem	dvě vlastní jména
arbuz	airbus
chleb razowy	rasový chléb
leniwe pierogi	líné pirohy

wiórki kokosowe	malé kokosové víry
andrut	android
zelek/zelka	žilka
surówka	cokoli spojeného se surovostí, násilím
lukier	likér
pokusa	pokus
lody	ledy/lodě
łyżka	malá lyže
szumowina	něco šumivého
brukselka	cokoli z Bruselu
budyń	budiž
saszetka	zdrobnělina ženského jména
keksówka	sušenka
żurawina	žiravina
południca	polednice
wołowina	hloupost
lampka	lampička
krajanka piernikowa	perníková žena ze stejného kraje
ciasto francuskie	francouzské těsto
orzeszki ziemne	zemní oříšky
stek	vztek/stok
drób	drobek
owoce jałowca	ovoce z jalovce
smalec	smíšek
beza	bez
rumianek	někdo/něco s rumem
łyk	lýko/vzlyk
słonecznik	slunečnik
pestki	malé pěsti
kabanosy	kabanos
krokiety	krokety
rogalik	rohlík
gołąbek	holoubek/holoubátko
barszcz	boršč
uszka	ouška

## 8. Závěr

Svou bakalářskou práci jsem začala charakteristikou obou kuchyní. Konkrétně jsem poukázala na historické souvislosti, které ovlivnily vývoj gastronomie v České republice i v Polsku. Zmínila jsem rovněž momentální situaci v této oblasti, současné požadavky lidí, jejich přístup k potravinám a k vaření obecně.

Dále jsem se zabývala faktickými rozdíly v potravinách a způsobem jejich úpravy v obou zemích. Díky velkému množství pramenů se mi podařilo vytvořit přehledný a dle mého názoru i zajímavý náhled do polské i české kuchyně a provést jejich srovnání.

Ve srovnávání jsem pokračovala i v následující části, kde jsem si vybrala tři konkrétní příklady pokrmů, které svým názvem svádějí k mylnému překladu. Jsou to totiž výrazy homofonní, neliší se tedy výslovností, pouze pravopisem.

V teoretické části své práce, kde jsem čerpala především z publikací profesora Edvarda Lotka, jsem se zabývala srovnáním češtiny a polštiny jako dvou příbuzných jazyků, které se však liší například ve flexivnosti či přejímání cizích slov. Dále jsem pokračovala v teorii zrádných slov. Této oblasti jsem se věnovala hlouběji, protože mne tato tematika opravdu zajímá, proto uvádím mimo jiné příčiny, proč takové výrazy vznikají, čím je jejich vznik podmíněn a dále například druhy takových slov. Došla jsem k závěru, že právě tito falešní přátelé překladatele jsou neopominutelnou součástí jazyka, proto je vhodné je nepodceňovat a pokud možno si jejich správnou definici zapamatovat a co nejčastěji ji používat, aby se překladateli zautomatizovala.

Poslední částí mé práce jsou tabulky s výrazy, které jsou rozčleněny do speciálních kategorií, jako jsou nepřeložitelné výrazy, pravopis slov cizího původu, výrazy lišící se jmenným rodem, číslem a tvarem, frazeologismy a homonyma.

Moje bakalářská práce by měla sloužit jako jazykově-kulturní průvodce českou a polskou kuchyní. Mne samotnou obohatila, a to především ve znalosti zrádných slov, jejich druhů a konkrétních příkladů. V neposlední řadě jsem si také rozšířila své znalosti ohledně Polska, jeho kuchyně a kulturních zvyků spojených se stolováním.



## Abstract

Key words: Polish-Czech and Czech-Polish terminological database, vocabulary, translation, phraseology, gastronomy, Czech-Polish language comparison, treacherous words, types of treacherous words, differences between Czech and Polish food

In this work the author deals with the Czech and Polish translation of the terms of the gastronomical field. There is a comparison of Czech and Polish food and a description of the differences between them. Also, the author focuses on the problem of treacherous words and loanwords. This work can be a contribution for people interested in cuisine of Slavic nations. Also knowledge of the practise, including vocabulary can serve as a cultural and linguistic guide in both countries.

## Streszczenie:

Słowa kluczowe: polsko-czeska i czesko-polska baza danych terminologii, zasób słów, tłumaczenie pisemne, frazeologia, gastronomia, czesko-polskie porównanie językowe, słowa – pułapki, rodzaje słów – pułapek, różnice między czeskimi i polskimi artykułami spożywczymi

Autorka pracy licencjackiej zajmuje się problematyką tłumaczenia czeskich i polskich wyrazów związanych z dziedziną gastronomii. Znajduje się tutaj porównanie czeskich i polskich artykułów spożywczych, opisane są różnice między nimi. Autorka również poświęciła swoją uwagę słowom pułapkom i zapożyczeniom. Praca ta może stać się przydatną dla osób interesujących się kuchnią słowiańską. Doświadczenia praktyczne, łącznie z zasobem słów można użyć jako przewodnik kulturalny i językowy obydwu krajów.

## *Anotace*

**Autor:** Kristýna Cabáková

**Fakulta:** Filozofická

**Katedra:** slavistiky, sekce polonistiky

**Název bakalářské práce:** Problematika překladu textu o gastronomii na příkladě českého a polského jazyka

**Vedoucí práce:** Mgr. Katarzyna Kvapilíková

**Počet znaků:** 58 064

**Počet příloh:** 1

**Počet titulů použité literatury:** 14

**Klíčová slova:** polsko-česká a česko-polská terminologická databáze, slovní zásoba, překlad, frazeologismy, gastronomie, srovnání českého a polského jazyka, zrádná slova, druhy zrádných slov, rozdíly mezi českými a polskými potravinami

V této bakalářské práci se autorka zabývá problematikou překladu českých a polských výrazů z oblasti gastronomie. Nachází se zde srovnání českých a polských potravin, jsou popsány rozdíly mezi nimi. Autorka se také věnuje problému zrádných a přejatých slov. Tato práce může být přínosem pro osoby zajímající se o kuchyni slovanských národů. Rovněž poznatky z praxe, včetně slovní zásoby, mohou sloužit jako kulturní a jazykový průvodce v obou zemích.

## ***Bibliografie***

- [1] CZECHTOURISM. *Czech Specials aneb Ochutnejte Českou republiku!* [online]. © 2009–2013 [cit. 2013-04-22]. Dostupné z: <http://www.czechspecials.cz/>.
- [2] Česká jídla. ARCHIV ÚŘADU VLÁDY ČR. *EU2009.cz* [online]. © 2009, 16. 8. 2011 [cit. 2013-04-16]. Dostupné z: <http://www.eu2009.cz/cz/czech-republic/czech-cousine/czech-meals/ceska-jidla-2485/index.html>.
- [3] ČTK. Česká kuchyně po roce 1989? Světové trendy i nešvary. *Týden.cz* [online]. © 2006–2013, 12. 10. 2009 [cit. 2013-04-01]. Dostupné z: [http://www.tyden.cz/rubriky/apetit/ceska-kuchyne-po-roce-1989-svetove-trendy-i-nesvary\\_142759.html](http://www.tyden.cz/rubriky/apetit/ceska-kuchyne-po-roce-1989-svetove-trendy-i-nesvary_142759.html).
- [4] Gołąbki. In: *Wikipedia: the free encyclopedia* [online]. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation, 2001-, 2. 4. 2013 [cit. 2013-04-12]. Dostupné z: [http://pl.wikipedia.org/wiki/Gołąbki\\_\(potrawa\)](http://pl.wikipedia.org/wiki/Gołąbki_(potrawa)).
- [5] HANDL, Jan. Síla jednoduchosti aneb Filipika proti oblohám. In: *Vitalia.cz: Chytře na život* [online]. © 2009–2013, 28. 6. 2010 [cit. 2013-04-15]. Dostupné z: <http://www.vitalia.cz/clanky/sila-jednoduchosti-aneb-filipika-proti-obloham/>.
- [6] Knedlíky i žaludy – ochutnejte českou klasickou kuchyni. MEDIA FACTORY CZECH REPUBLIC. *Vše o vaření* [online]. © 2010–2011 [cit. 2013-04-20]. Dostupné z: <http://www.vseovareni.cz/magazin/knedliky-i-zaludy-ochutnejte-ceskou-klasickou-kuch/>.
- [7] KUCIEL, Martin. Odpalované těsto jinak. In: *Cuketka.cz* [online]. 2. 3. 2012 [cit. 2013-04-16]. Dostupné z: <http://www.cuketka.cz/?p=9287>.
- [8] LOTKO, Edvard. *Čeština a polština v překladatelské a tlumočnické praxi*. 1. vyd. Ostrava: Profil, 1986. 214 s.
- [9] LOTKO, Edvard. *Zrádná slova v polštině a češtině: Lexikologický pohled a slovník*. Olomouc: Votobia, 1992.
- [10] MAURER, Pavel. Česká kuchyně. ARCHIV ÚŘADU VLÁDY ČR. *EU2009.cz* [online]. © 2009, 16. 8. 2011 [cit. 2013-04-05]. Dostupné z: <http://www.eu2009.cz/cz/czech-republic/culture/czech-cousine/ceska-kuchyne-445/>.
- [11] MAURER, Pavel. Kuchyně po česku. ARCHIV ÚŘADU VLÁDY ČR. *EU2009.cz* [online]. © 2009, 16. 8. 2011 [cit. 2013-04-05]. Dostupné z:

- <http://www.eu2009.cz/cz/czech-republic/czech-cousine/cuisine-czech-style/kuchyne-po-cesku-2482/index.html>.
- [12] Mąka. In: *Wikipedia: the free encyclopedia* [online]. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation, 2001-, 14 mar 2013 [cit. 2013-04-01]. Dostupné z: <http://pl.wikipedia.org/wiki/Mąka>.
- [13] PĘDZIWOL, Aureliusz M. Polské potraviny: Tvrzení o šmejdu má daleko k realitě. LÉKO MEDIA GROUP. *Česká pozice* [online]. © 2010–2013, 14. 4. 2013 [cit. 2013-04-22]. Dostupné z: <http://www.ceskapozice.cz/byznys/podnikani-trhy/polske-potraviny-tvrzeni-o-smejdu-ma-daleko-k-realite>.
- [14] *Polska gotuje: Dla smakoszy życia kuchni i podróży*. Warszawa: Burda Media Polska, 2012, 4 (8). ISSN 2083-2176.
- [15] Polská kuchyně. In: KRUPIČKA, Aleš. *Nejlepší recepty světových kuchyní* [online]. © 2011–2013 [cit. 2013-04-09]. Dostupné z: <http://www.nejlepsi-recepty.wz.cz/?clanek=polska-kuchyne>.
- [16] Polští židé mají své kontrolory košer jídla. *Lidovky.cz* [online]. © 2013, 18. 2. 2012 [cit. 2013-04-20]. ISSN 1213-1385. Dostupné z: [http://www.lidovky.cz/polsti-zide-maji-poprve-od-valky-vlastni-kontrolory-koser-jidla-pxz-/dobra-chut.aspx?c=A120217\\_122603\\_dobra-chut\\_glu](http://www.lidovky.cz/polsti-zide-maji-poprve-od-valky-vlastni-kontrolory-koser-jidla-pxz-/dobra-chut.aspx?c=A120217_122603_dobra-chut_glu).
- [17] *Przepisy czytelników*. Wrocław: Phoenix Press, 2012, (12). ISSN 2082-3533.
- [18] *Przepisy czytelników*. Wrocław: Phoenix Press, 2012, (8). ISSN 2082-3533.
- [19] *Przepisy czytelników*. Wrocław: Phoenix Press, 2012, (10). ISSN 2082-3533.
- [20] *Przyślij przepis!*. Wrocław: Burda Praha, 2012, 57 (8). ISSN 1898-3367.
- [21] *Przyślij przepis!*. Wrocław: Burda Media Polska, 2012, 61 (12). ISSN 1898-3367.
- [22] Recepty. POLSKA ORGANIZACJA TURYSTYCZNA. *Polska Travel CZ* [online]. © 2013 [cit. 2013-04-05]. Dostupné z: <http://www.polsko.travel/cz/recepty/>.
- [23] *Slovník spisovné češtiny pro školu a veřejnost: s Dodatkem Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy České republiky*. Vyd. 2., opr. a dopl. Praha: Academia, 1994. 647 s. ISBN 80-200-0493-9.
- [24] *Svět ženy: Pošli recept!*. Praha: Burda Praha, 2010, 4 (7). ISSN 1213-757X.
- [25] *Svět ženy: Pošli recept!*. Praha: Burda Praha, 2007, 1 (7). ISSN 1213-757X.
- [26] *Svět ženy: Pošli recept!*. Praha: Burda Praha, 2011, 5 (1). ISSN 1213-757X.
- [27] *Svět ženy: Pošli recept! Recepty z brambor*. Praha: Burda Praha, 2010, 4 (7). ISSN 1213-757X.

- [28] ŠENKAPOUN, Pavel. Polsko, aneb Jak se jí pod křídly bílé orlice. Media Factory Czech Republic. *Vše o vaření* [online]. © 2010–2011 [cit. 2013-04-11]. Dostupné z: <http://www.vseovareni.cz/magazin/polsko-aneb-jak-se-ji-pod-kridly-bile-orlice/>.
- [29] Tarta. In: *Slovník jazyka polského* [online]. Wydawnictwo Naukowe PWN SA, © 1997–2013 [cit. 2013-04-16]. Dostupné z: <http://sjp.pwn.pl/szukaj/tarta>.
- [30] Typy mouky. *Pekarny.unas.cz* [online]. © 2005–2011 [cit. 2013-04-01]. Dostupné z: [http://www.pekarny.unas.cz/typy\\_mouky1.html](http://www.pekarny.unas.cz/typy_mouky1.html).
- [31] Zabijačka. In: *Wikipedia: the free encyclopedia* [online]. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation, 2001-, 4. 4. 2013 [cit. 2013-04-05]. Dostupné z: <http://cs.wikipedia.org/wiki/Zabijačka>.
- [32] SOBOL, Elżbieta a kol. *Slovník jazyka polského* PWN. Wydanie 3. Warszawa: Wydawnictwo naukowe PWN, 1996. ISBN 978-83-01-14627-6.