Filozofická fakulta Univerzity Palackého

Diplomová práce

2021 Bc. Petra Zrůstková

Filozofická fakulta Univerzity Palackého v Olomouci

Katedra anglistiky a amerikanistiky

PROBLEMATIKA PŘEKLADU KUCHAŘEK Z ANGLIČTINY DO ČEŠTINY

ISSUES IN TRANSLATION OF COOKBOOKS FROM ENGLISH TO CZECH

magisterská diplomová práce

Bc. Petra Zrůstková

Vedoucí práce: Mgr. Jitka Zehnalová, Dr.

Olomouc 2021

Prohlašuji, že jsem tuto diplomovou práci vypracovala samostatně a použila jsem jen uvedené prameny a literaturu.

V Olomouci dne ……. Podpis autorky …….

Děkuji touto cestou Mgr. Jitce Zehnalové, Dr. za cenné rady, připomínky a odborné vedení této diplomové práce. Velké díky patří také mé rodině a příteli za podporu a motivaci během celého studia.

Seznam používaných zkratek

AJ	Anglický jazyk
ČJ	Český jazyk
CJ	Cílový jazyk
VJ	Výchozí jazyk
CT	Cílový text
VT	Výchozí text
PP	Překladatelský postup
IJP	Internetová jazyková příručka

Seznam obrázků

Obrázek 1: Touryho výchozí norma a kontinuum adekvátního a přijatelného překladu

OBSAH

ÚVOD 11

1. DESKRIPTIVNÍ TRANSLATOLOGIE 13

1.1. James S. Holmes 14

1.2. Gideon Toury 15

1.2.1. Orientace na CT 15

1.2.2. Třífázová metodologie 15

1.2.3. Překladové normy 16

2. STUDIUM KUCHAŘEK A RECEPTŮ 19

3. KUCHAŘKA 21

3.1. Definice kuchařky 21

3.2. Dějiny kuchařek 22

3.3. Účel kuchařek 25

3.4. Kompozice kuchařek 27

4. RECEPT 30

4.1. Kompozice receptu 31

4.2. Charakteristika receptu 33

4.3. Atypické znaky receptu 34

4.4. Účel a funkce receptu 35

4.5. Překlad receptů 37

4.5.1. Historie překladu receptů 38

4.5.2. Podmiňující faktory 39

4.5.3. Metoda pro překlad receptů 40

4.5.4. Problémy překladu receptů 42

4.5.5. Dopad překladu na konvence žánru 44

5. SHRNUTÍ TEORETICKÉ ČÁSTI 46

6. METODOLOGIE 48
6.1. Výběr materiálu 48
6.2. Metodologický rámec 49
6.3. Překladatelské postupy 50
6.3.1. Kombinace postupů 53
6.3.2. Poznámky překladatele 54
7. PŘEKLADOVÉ KUCHAŘKY V KONTEXTU CÍLOVÉ KULTURY 55
8. NÁZEV RECEPTU 62
8.1. Současný stav bádání 62
8.1. Sémantická rovina 63
8.1.1. Denotační významová složka 63
8.1. Pragmatická rovina 66
8.1.1. Kulturně specifické prvky 66
8.1.1.1. Kulturně specifické pokrmy 67
8.1.1.2. Kulturně specifické suroviny 71
8.1.1.3. Jiné pragmatické aspekty 72
8.1. Gramatická rovina 72
8.1.1. Rod 72
8.1.2. Číslo 73
8.1.1. Citátová kompozita 74
8.1. Stylistická rovina 75
8.1.1. Nespisovné výrazové prostředky 75
8.1.2. Zdrobněliny 77
8.1.3. Další expresivní prostředky 79
9. SEZNAM SUROVIN 81
9.1. Sémantická rovina 81
9.1.1. Jazykové protějšky 81

9.1.2. Nevhodná pojmenování 84
9.1.3. Záměny ingrediencí 85
9.2. Pragmatická rovina 86
9.2.1. Záměny odrůd 86
9.2.2. Špatná dostupnost surovin 88
9.2.2.1. Suroviny zcela nedostupné 89
9.2.2.2. Suroviny špatně dostupné 90
9.2.2.3. Suroviny méně známé 93
9.2.2.4. Větší počet možností 95
9.2.2.5. Specifické odrůdy a typy potravin 95
9.2.2.6. Značky produktů 96
9.2.2.7. Další případy lokalizace 96
9.2.3. Kategorizace surovin 101
9.2.4. Množství a velikost 103
9.2.4.1. Soustavy měrných jednotek 104
9.2.4.1.1. Metrický systém 104
9.2.4.1.2. Odměrkový systém 105
9.2.4.1.2.1. Rozdílná pojetí v kultuře VT a CT 106
9.2.4.1.2.2. Nekonzistentní terminologie 108
9.2.4.1.2.3. Odměrkový systém v překladu 109
9.2.4.1.3. Imperiální systém 110
9.2.4.1.4. Kombinace soustav 112
9.2.4.1.5. Jednotky teploty 114
9.2.4.1.6. Převodní tabulka 115
9.2.4.1.7. Počet kusů a balení 116
9.2.4.1.8. Chyby a nepřesnosti 117
9.2.4.1.9. Zápis čísel, značek, interpunkce 119

9.3. Gramatická rovina 121
9.3.1. Nominálnost 121
9.3.1.1. Úprava surovin 123
9.4. Stylistická rovina 127
9.5. Textová rovina 127
9.5.1. Úplnost seznamu surovin 127
9.5.2. Členění a organizace seznamu surovin 128
10. PRACOVNÍ POKYNY 130
10.1. Sémantická rovina 130
10.1.1. Slovní zásoba 130
10.1.1.1. Kuchyňské náčiní 131
10.1.1.2. Úprava potravin 134
10.2. Gramatická rovina 137
10.2.1. Slovesný tvar 137
10.2.1.1. Slovesný tvar v českých receptech 138
10.2.1.2. Slovesný tvar v překladu 139
10.2.2. Nominálnost 140
10.2.2.1. Větné kondenzory 141
10.2.3. Aktuální členění větné 144
10.2.4. Implicitní objekt 145
10.3. Pragmatická rovina 146
10.3.1. Míra detailů 146
10.3.1.1. Náčiní 147
10.3.1.2. Rozdělení činnosti 148
10.3.1.3. Vymezení cíle 149
10.3.1.4. Významově druhořadé pokyny 150
10.3.1.5. Zákazové pokyny 152

10.3.1.6. Přidání pokynu 153
10.3.2. Dělení vět 153
10.4. Stylistická rovina 154
10.4.1. Autorský styl 154
10.4.2. Nespisovnost 156
ZÁVĚR 159
RESUMÉ 163
PRIMÁRNÍ ZDROJE 166
SEKUNDÁRNÍ ZDROJE 172
ANOTACE 185

ÚVOD

V současnosti patří kuchařky mezi nejpopulárnější knižní žánry. V českém prostředí se počet akademických prací o kuchařských knihách pohybuje v řádech desítek, obdobně zde vzniklo několik studií na téma překladu textů s kulinární tématikou. Publikace zkoumající český překlad kuchařek, potažmo receptů, jsou ovšem ojedinělé. V této diplomové práci se pouštíme do nedostatečně probádané oblasti a snažíme se objasnit problematiku překladu anglicky psaných receptů do češtiny. Recepty se v dnešní době objevují na různých médiích, zde se kvůli snazšímu uchopení tématu zaměřujeme na recepty, které tvoří součást publikovaných kuchařek. Vzhledem k zavedené formě a relativně jednoduchému jazyku může být překlad receptů považován za snadný úkol. V této práci poukazujeme na mnohočetné problémy, které se za překladem tohoto zdánlivě jednoduchého textového žánru skrývají. Naším hlavním cílem je vysledovat hlavní příčiny problémů a pravidelnost možných překladatelských řešení, která se používají za určitých podmínek. V rámci tohoto cíle zodpovíme tyto tři výzkumné otázky:

1. Jaké problémy se u překladu receptů vyskytují?
2. Pomocí jakých postupů se tyto problémy překonávají?
3. Jaké normy přeložené recepty reflektují?

Jak napovídají zmíněné překladové normy, v našem výzkumu zaujímáme deskriptivní přístup. Teoretickou část proto zahajuje kapitola o deskriptivní translatologii, která odkazuje na zásluhu Jamese Holmese a Gideona Touryho na vzniku translatologického paradigmatu. Především zde představíme Touryho metodologický model a překladové normy, které v dalších částech aplikujeme.

Pro kvalitní práci překladatele je nezbytné být dobře seznámen s povahou, funkcí VT a konvencemi žánru, do kterého text spadá. I pro účely této práce tedy považujeme za důležité nejprve určit, s jakým textem pracujeme. Teoretická část se proto zabývá povahou kuchařky a receptu coby žánrů.[1] Nejprve uvádíme přehled relevantní literatury, která se kuchařkám a receptům věnuje. V dalších kapitolách si klademe otázky, jak lze tyto pojmy definovat, čím jsou jako žánry charakteristické, z jakých částí se skládají a jaký plní účel. Zmíníme také

[1] Žánry zde chápeme podle definice Hatima a Masona (citováno Knittlovou 2000, s. 201) jako „[k]onvenční formy textu spojené s určitými typy společenských nebo komunikačních událostí (např. reportáž, úvodní slovo, kuchařský recept)“ (s. 201).
Vlastní překlad: „Conventional forms of text associated with particular types of social occasion or communicative events (e.g. the news report, the editorial, the cookery recipe).“

základní údaje o vývoji kuchařek a o tendencích receptů konvenční formu porušovat. Dále shromáždíme dosavadní poznatky ze sekundárních zdrojů o překladu receptů. Na jejich základě představíme překlad receptů z historické perspektivy; přehled faktorů, které v něm hrají důležitou roli; a metody, které někteří autoři pro tento typ překladu doporučují. Dále uvádíme dosavadní zjištění o problémech, které se při překladu receptů objevují, a o vlivu překladu na proměnu konvencí českých receptů. Cílem teoretických kapitol je shromáždit dosavadní poznatky, které nám pomohou zodpovědět výzkumné otázky a naplnit hlavní cíl práce.

Teoretickou část práce uzavírá kapitola o metodologii, na které stojí část praktická. Ta se inspiruje Touryho třífázovou metodologií a nejprve zasazuje překladové kuchařky, ze kterých dále čerpá, do kontextu cílové kultury. Primární náplň tvoří analytická část, ve které se snoubí druhá a třetí fáze. Věnujeme se překladatelským problémům a postupům, pomocí kterých překladatelé tyto problémy překonávají. U problematických aspektů komentujeme relevantní faktory a dopad překladatelských postupů na CT. Ve třetím kroku identifikujeme, jakou roli hrály v překladu normy. Ze získaných poznatků se snažíme vyvodit, z jakých hlavních příčin problémy pramení, jaké PP jsou pro jejich řešení pravidelně uplatňovány a za jakých okolností k tomu dochází.

Jeden z přínosů této diplomové práce spočívá v jejím praktickém využití při překladu kuchařek. Může překladatelům sloužit jako nástroj, který upozorňuje na problematické aspekty překladu receptů, předkládá přehled užívaných postupů coby potenciálních řešení, projednává faktory a normy, které do překladatelského procesu zasahují, a varuje před častými nedostatky.

1. DESKRIPTIVNÍ TRANSLATOLOGIE

Podle Siobhan Brownlieové (2011) se většina úvah o překladu v průběhu dějin vyznačuje snahou vymezit různé způsoby překládání, které jsou následně podrobeny hodnocení. S prvními postřehy od Cicera a Horatia se zrodila také neutuchající dichotomie mezi *věrným* a *volným* přístupem, přičemž oba autoři překládání „slovo za slovo" odsuzovali. Než se translatologie prosadila na poli vědních disciplín, svá přesvědčení o překladatelské činnosti sdílelo mnoho překladatelů, kteří se zároveň věnovali vlastní autorské (mnohdy básnické) tvorbě či akademické činnosti. V předmluvách svých přeložených děl obhajovali volbu metody a jednotlivá řešení. Vliv preskriptivních přístupů nepolevil ani ve 20. století. Jejich význam je značný dodnes, zejména v oblasti výuky překladatelů, jejímž cílem je ustavičné zdokonalování překladů a překladatelů (s. 77). Newmark (1981) zastává názor, že „hlavním úkolem teorie překladu je určit vhodné překladatelské metody pro co nejširší škálu textů nebo textových kategorií" (s. 19).[2]

Jak uvádí Šmrha (2015), od 2. poloviny 70. let translatologie rozšiřuje svou oblast zájmu a v reakci na statické preskriptivní modely se vyvíjí výrazně odlišný pohled v podobě deskriptivní translatologie. Hlavní zásluha za vznik deskriptivního paradigmatu patří spolupracujícím teoretikům, kteří působili v Belgii a Nizozemí (především James S. Holmes, José Lambert, André Lefevere a Raymond van den Broeck), a izraelským vědcům (zejména Itamar Even-Zohar a Gideon Toury) (s. 14). Munday (2016) v souvislosti se vznikem „širšího deskriptivního paradigmatu" odkazuje také na práci českých strukturalistů a na myšlenky ruského formalismu (s. 170).

Deskriptivní paradigma se záměrně odvrací od snahy normativního přístupu vymezit nároky na překlad či určit, jak by měl vznikat a vypadat dobrý překlad. Preskriptivní přístup zavrhuje také Jiří Levý v zásadní práci české translatologie s názvem *Umění překladu* (1963), ve které píše, že „není možno, a ani záhodno, psát návod k překládání" (s. 16). Deskriptivismus se naopak zaměřuje na popis překladu jako kulturního a historického fenoménu, zkoumá jeho kontext a podmiňující faktory a objasňuje, proč jsou překlady takové, jaké jsou. Tvorba deskriptivních teoretiků se vyznačuje snahou aplikovat objektivní vědecké metody na překlady, na které nahlíží jako na kulturní produkty v jejich širším kontextu. Alexandra Assis Rosová (2010) konstatuje, že deskriptivní translatologie bývá často asociována s literární vědou, neboť se zejména v počátcích zaměřovala na překlad beletrie. Během následujících desetiletí se

[2] Vlastní překlad: „Translation theory's main concern is to determine appropriate translation methods for the widest possible range of texts or text-categories."

ovšem její oblast zájmu rozšířila i na další odvětví translatologie, včetně technického překladu a audiovizuálního překladu, tlumočení a dalších (s. 94). V této diplomové práci aplikujeme deskriptivní východiska a nástroje na jeden z typů návodového textu.

1.1. James S. Holmes

Deskriptivní paradigma se zrodilo s úmyslem prosadit teorii překladu jako empirickou a historicky zaměřenou vědeckou disciplínu. V pojetí americko-nizozemského překladatele a básníka Jamese Holmese (1972) se translatologie z hlediska struktury, cílů a metod neliší od přírodních věd. Roku 1972 přednesl Holmes svou proslulou stať s názvem *The Name and Nature of Translation Studies* na 3. mezinárodním kongresu aplikované lingvistiky v Kodani. Navrhuje v ní nové označení disciplíny, její strukturu a zaměření.

Holmes (1972) vymezuje dvě hlavní oblasti translatologie – *vědecko-výzkumnou* (*pure*) *a aplikovanou* (*applied translation studies*). Vědecký výzkum dále rozděluje do dvou větví, které označuje jako *deskriptivní translatologie* (*descriptive translation studies*, mnohdy označované zkratkou *DTS*) či *deskripce překladu* (*translation description*) a *teoretická translatologie* (*theoretical translation studies*) nebo též *teorie překladu* (*translation theory*). Aplikovaná oblast se dle Holmese člení na *výuku překladatelů* (*translator training*), *překladatelské pomůcky* (*translation aids*), *politiku překladu* (*translation policy*) a *kritiku překladu* (*translation criticism*) (s. 181–182). Ve svém přehledu struktury translatologie klade Holmes důraz na dialektický vztah mezi deskriptivní, teoretickou a aplikovanou oblastí, neboť každá jednotlivá větev poskytuje materiál pro ostatní dvě oblasti a zároveň z jejich poznatků do jisté míry vychází (s. 78).

Primárním zájmem oboru má být popis, teoretické zkoumání, vysvětlování a předpovídání překladatelských jevů. Jako hlavní cíle vědeckého výzkumu Holmes (1972) uvádí „(1) popis jevů překládání a překladu (překladů) tak, jak se projevují v našem světě vnímání a zkušeností, a (2) nalezení obecných principů, které tyto jevy budou schopné vysvětlit a predikovat“ (s. 71).[3] Jakékoli preskriptivní snahy se mají omezovat na aplikovanou větev (Ibid.).

[3] Vlastní překlad: „(1) to describe the phenomena of translating and translation(s) as they manifest themselves in the world of our experience, and (2) to establish general principles by means of which these phenomena can be explained and predicted.“

1.2. Gideon Toury

Toury bývá považován za zakladatele deskriptivismu a jeho tvorba se do jisté míry stala symbolem deskriptivní translatologie obecně. Projevuje se v ní silný vliv jeho učitele a následně kolegy, Itamara Even-Zohara, s nímž spolupracoval na univerzitě v Tel Avivu. Z počátku svého působení Toury přispívá k Even-Zoharově teorii polysystému[4] prací o sociokulturních podmínkách, které určují literární díla k překladu do hebrejštiny. Později Toury zaměřuje svou tvorbu na obecnou teorii překladu (Munday 2016, s. 174–175). Vedle vlivu Even-Zohara se v Touryho díle objevují také odkazy na práce Tynjanova, Lotmanova, Mukařovského, Jakobsona, Levého a Popoviče (Šmrha 2015, s. 19).

Ve své nejvlivnější studii s názvem *Descriptive Translation Studies – And Beyond* (1995) navazuje na Holmesovu vizi a zabývá se metodologií deskriptivního přístupu. Toury upozorňuje, že bez řádné metodologie se deskriptivní studium překladu nemůže systematicky vyvíjet. Oceňuje předchozí studie a jejich intuitivní poznatky, ovšem vyžaduje, aby se deskriptivní výzkum začal opírat o jasné hypotézy, aby používal explicitní a opodstatněnou metodologii a výzkumné techniky. „Jedině tak obor umožní intersubjektivně ověřovat a porovnávat poznatky jednotlivých výzkumů a dané studie opakovat [...]“ (s. 3).[5]

1.2.1. Orientace na CT

Toury (1995) považuje překlad za fakt cílové kultury, která určuje jeho postavení, funkci a volbu překladatelských strategií. Přijímající kultura produkci překladů iniciuje a zároveň ji omezuje implicitně danými *sociokulturními normami* (*socio-cultural constraints*). Proto i k výzkumným účelům požaduje Toury deskriptivní přístup, který se zaměřuje na CT (s. 23–30). Orientaci na VT považuje Toury (1981) za přínosné v kontextu výuky překladatelů a aplikované větve translatologie obecně. Pro deskriptivní studium literárních překladů ji ovšem pokládá za zcela nevhodnou (s. 10).

1.2.2. Třífázová metodologie

Touryho (1995, s. 37–39) metodologie umožňuje se překladem zabývat nejprve jako svébytným kulturním fenoménem z hlediska jeho recepce v přijímající kultuře, a až posléze ve

[4] Teorie polysystému zkoumá pozici překladové literatury, na kterou nahlíží jako na systém, který funguje v širších společenských, historických a literárních systémech cílové kultury (Munday 2016, s. 170, 194).
[5] Vlastní překlad: „Only a branch of this kind can ensure that the findings of individual studies will be intersubjectively testable and comparable, and the studies themselves replicable [...].“

vztahu k předloze. Zahrnuje popis překladu jako produktu, vymezení jeho širší pozice v systému cílové kultury a srovnání VT a CT po jazykové stránce.

V Touryho pojetí se překladové vztahy netýkají celých textů, nýbrž jejich jednotlivých částí. Proto navrhuje analyzovat *dvojice textových segmentů* (*coupled pairs of textual segments*), vybrané ad hoc z VT a CT. Tyto dvojice slouží jako základ pro zkoumání povahy překladu a určení jeho *koncepce* (*concept of translation*). Díky tomu lze poukázat na určitá *opakující se řešení* (*regular patterns*) i na užitou překladatelskou metodu.

Touryho metodologie se skládá ze tří částí:

1. Posouzení CT v kontextu přijímající kultury s ohledem na jeho význam a přijatelnost.
2. Analýza vybraných dvojic odpovídajících segmentů VT a CT a následné vymezení jejich vztahů. Tento krok vede k určení překladatelských posunů, a to *nutných* (*obligatory shifts*) i *volitelných* (*non-obligatory shifts*).
3. Zobecnění nalezených vzorců v překladu daných dvojic textových segmentů a rekonstrukce norem, které ovlivnily překladatelský proces.

Další důležitou fází je tyto tři kroky zopakovat na jiných dvojicích podobných textů. Replikovatelnost metodologie umožňuje rozšířit korpus a vytvořit překladový profil dle žánru, doby, autora, atd. Tímto způsobem je možné identifikovat, jaké normy se na daný typ překladu vztahují. Konečným výsledkem Touryho metodologie má být nalezení zákonitostí v překladu, které mohou pomoci budoucím překladatelům.

1.2.3. Překladové normy

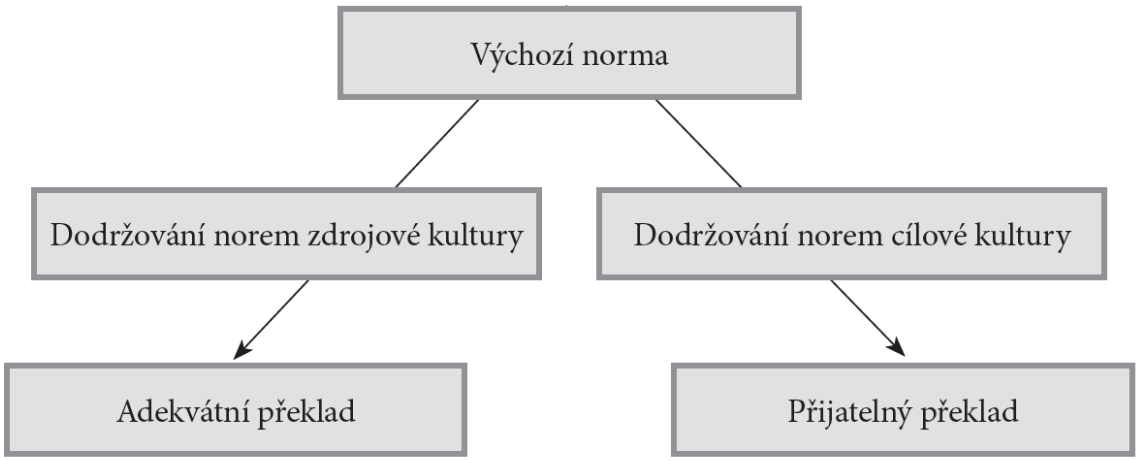
Překladové normy představují pro Touryho (1995) hlavní předmět deskriptivního zkoumání. Toury vychází z premisy, že překladatelskou činnost je třeba považovat za sociokulturní aktivitu. V kontextu sociokulturní dimenze se na překlady vztahují jistá omezení a zároveň jsou na ně kladeny určité nároky. Tato omezení mohou být různého druhu a intenzity, dalece přesahují VT, systémové rozdíly mezi jazyky, literární tradice i kognitivní možnosti překladatele. Sociokulturní omezení si lze představit jako škálu, jejíž krajní body tvoří obecná, relativně absolutní pravidla na jedné straně a čiré idiosynkrazie na straně druhé. Mezi těmito póly se nachází prostor s normami (s. 54).

Toury (2008) uvádí, že samotný termín *norma* převzal od Jiřího Levého a chápe ho jako sociologický pojem označující omezení různého druhu a intenzity (s. 402). Jde

o intersubjektivní faktory, které spoluurčují průběh i podobu dané činnosti, v našem případě překladatelské práce. Toury (1995) používá sociologickou definici norem jako „převedení obecných hodnot a představ, které určité jazykové společenství sdílí – o tom, co je správně a co špatně, co je adekvátní a neadekvátní – na instrukce k činnosti, které jsou vhodné a použitelné pro konkrétní situace“ (s. 54–55).[6]

Také normy se pohybují na škále mezi silnou a slabou závazností. Jsou proměnlivé v čase a v závislosti na společenských a kulturních změnách se mohou měnit normy, jejich platnost a síla. Normy figurují ve všech fázích překladatelského procesu a projevují se ve všech rovinách překladu coby produktu. Porušení norem implikuje sankce. Také tyto sankce se pohybují na jisté škále. Příkladem mírné sankce za nedodržení norem může být nutnost předložit přeložený text k revizi, zatímco za závažnou sankci můžeme považovat poškození pověsti překladatele. Na druhou stranu, odchýlení od norem může stát u zrodu změn v konvencích žánru CJ (Toury 1995, s. 54–69).

Toury rozlišuje několik druhů norem. Základní Touryho normou je *výchozí norma* (*initial norm*), kterou zachycuje Munday (2008, s. 113) a následně v českém překladu Zehnalová (2015, s. 27) na tomto schématu:



Obrázek 1: Touryho výchozí norma a kontinuum adekvátního a přijatelného překladu

V počátku překladatelské práce stojí překladatel před rozhodnutím, kterému souboru norem se bude CT podřizovat. Schéma zjednodušeně znázorňuje, že dodržování norem VT (a jeho prostřednictvím také norem zdrojového jazyka a kultury) vede k *adekvátnímu překladu*. Tato

[6] Zdroj překladu Zehnalová 2015, s. 27: „the translation of general values or ideas shared by a community – as to what is right or wrong, adequate or inadequate – into performance instructions appropriate for and applicable to particular situations“

tendence může být zdrojem určité nekompatibility textu s cílovými normami a zvyklostmi. Pokud text naopak normám cílové kultury vyhovuje, vzniká *překlad přijatelný*. Ten se řídí potřebou dílo převést tak, aby mu cíloví čtenáři porozuměli, což nevyhnutelně vede k vyššímu výskytu posunů v textu. Principy *adekvátnosti* (*adequacy*) a *přijatelnosti* (*acceptability*) ovšem ve skutečnosti představují protilehlé póly jednoho kontinua (Toury 1995, s. 56–57). Jak konstatuje Zehnalová (2015), „žádný překlad není ani výhradně adekvátní, ani výhradně přijatelný“ (s. 27).

Na nižší úrovni Toury (1995) rozlišuje normy *přípravné* a normy *pracovní*. Normy přípravné (*preliminary norms*) působí v počátku překladatelského procesu a vážou se na konkrétní kulturní a společenský kontext. Mezi přípravné normy se řadí *překladatelská politika* (tedy faktory, které ovlivňují výběr textů k překladu v určitém jazyce, době či kultuře) a *přímost překladu* (zda se z jazyka originálu do CJ překládá přímo nebo prostřednictvím dalšího jazyka). Pracovní normy (*operational norms*) jsou normy, které působí na rozhodování překladatele během jeho činnosti. Jinými slovy se vztahují na překladatelský proces samotný. Dělí se dále na normy *matriční* (*matricial norms*) (úplnost CT – vypouštění nebo přemisťování pasáží textu, segmentace textu, přidávání pasáží nebo poznámek pod čarou) a *textově-jazykové* (*textual-linguistic norms*) (konkrétní volba jazykových prostředků CT – lexikální jednotky, fráze, stylistické rysy) (s. 56–58).

2. STUDIUM KUCHAŘEK A RECEPTŮ

V akademické sféře nebyla dlouhou dobu kuchařkám věnována pozornost. Notaker (2017) uvádí, že literární historie se jimi dříve zabývala, pouze pokud měly určitou vědeckou, filozofickou či historickou hodnotu. S obdobným nezájmem se setkávaly i jiné prakticky zaměřené příručky až do poloviny 20. století. V té době začali historici, antropologové, sociologové, lingvisté a akademici z jiných oborů považovat kuchařky za důležité zdroje informací o lidských mentalitách, myšlenkách, zvycích a tradicích, technologickém pokroku a každodenním životě. Samotné knihy se ale předmětem studia nestávaly, nýbrž sloužily jako nástroj ke zkoumání dějin gastronomie, vývoje kuchařského umění, etikety správného stolování a jiných témat (s. 12). Důvodem nezájmu mohla být historicky nízká společenská prestiž kuchařské profese nebo reputace receptů coby monotónní, stereotypické, nezáživné, mdlé a neměnné texty (s. 273).

Od konce 20. století se začínají stávat předmětem systematického studia kuchařky i další žánry a témata z oblasti stravování, např. názvosloví pokrmů, jídelní lístky, turistické brožury, časopisy a naučné publikace o stravování, recenze restaurací, ale také internetové food blogy či televizní pořady o vaření. Mezi významná jména v kontextu světové historie kuchařek patří norský novinář Henry Notaker či francouzský historik Bruno Laurioux.

Dějinám českých kuchařek se věnuje Petra Novotná v bakalářské práci *Vývoj kuchařky jako knižního žánru* (2016). O jazykové stránce českých receptů pojednává diplomová práce *Lingvistická charakteristika současné produkce kuchařských knih* (2015) Andrey Pošíkové. Dále u nás vznikla anglicky psaná diplomová práce *The Language of Recipes and Cookbooks* (2010) od Dominiky Klenové, která studuje jazykové zvláštnosti na vzorku 45 receptů z britských kuchařek. Komparativní práci *The Language of Cooking Instructions* (2011) pak představil Patrick Schmitt, který využil kvantitativní i kvalitativní analýzu pro porovnání typických rysů kuchařských pokynů AJ a ČJ.

Z translatologických prací je třeba zmínit bakalářskou práci s názvem *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)* (2009) od Ivy Čtvrtečkové. S pomocí nástrojů korpusové lingvistiky zkoumá dopad překladu amerických a britských receptů na typickou formu českých receptů. Překlad tematicky příbuzných textů (jídelních lístků) v opačném směru je předmětem zájmu bakalářské práce Pavlíny Hrubé, jež nese název *The Translation of Czech Restaurant Menus into English* (2015). Texty z oblasti stravování

začaly poutat pozornost translatologů až na přelomu 20. a 21. století a dodnes jsou považovány za nedostatečně probádané (Chiaro & Rossato 2015, s. 237). Tématu se v současnosti věnují např. Michael Cronin, Delia Chiarová, Linda Rossatová či Alessandra De Marcová. Jednu z mála diplomových prací věnovaných překladu receptů napsala Lesley Kerseboomová, nazvala ji *Cooking and the Art of Translating Recipes* (2010) a věnuje se v ní problematickým aspektům překladu receptů z angličtiny do nizozemštiny.

3. KUCHAŘKA

3.1. Definice kuchařky

Některé odborné zdroje pracují s kuchařkou jako s intuitivním pojmem, pod kterým si lidé představí publikaci obsahující recepty určené k přípravě pokrmů či nápojů (Pošíková 2015, s. 9). Tato definice částečně odpovídá realitě, zároveň ji podstatně zjednodušuje. Nevyjadřuje se ke hranicím žánru a zahrnuje publikace, které kuchařkami nejsou, přestože recepty obsahují. Bruno Laurioux (1997) na základě studia více než sta středověkých rukopisů vymezil tři jiné knižní žánry, ve kterých se kuchařské recepty (kromě jiného) objevují: příručky o správě paláce, sbírky receptů na přípravu léků, knihy s různorodým obsahem (např. encyklopedie s radami o chodu domácnosti) (s. 18–23). Na druhou stranu nelze popřít jisté intuitivní vnímání pojmu. Laurioux konstatuje, že by dnes (stejně jako v pozdním středověku) kuchařku poznal každý, a definuje ji jako „uspořádané či neuspořádané uskupení receptů k přípravě jídla určeného pro lidskou spotřebu“ (s. 13).[7]

Jedním z autorů, který se vymezením definice kuchařské knihy a její pozicí mezi jinými literárními žánry zabývá do hloubky, je Henry Notaker. Notaker (2017) si pokládá otázku, co všechny kuchařky sjednocuje a v čem se naopak liší. Na bohatém historickém materiálu zkoumá, co tvoří obsah kuchařek, jakou může text zaujímat formu a k čemu slouží. Dochází k závěrům, že definici kuchařky komplikuje její různorodost ve všech třech ohledech. Notaker považuje kuchařku z formálního hlediska za žánr, který sjednocuje společné téma (jídlo) a literární forma (recept), kterou obsahuje. K této definici dodává, že díla mohou obsahovat také jiný materiál, který s tematikou stravování souvisí, a jinou literární formu než recept. Nakonec pokládá otázku: „Kolik takového materiálu může dílo obsahovat, než přestane být kuchařkou?“[8] (s. 319) V jiné práci (2010) si na tuto otázku odpovídá a podává specifičtější definici kuchařky jako knihy, která obsahuje zhruba ze dvou třetin kuchařské instrukce a jejíž text zaujímá alespoň ze 40–50 % formu receptů (s. 2).

Kuchařky někdy obsahují i sekundární texty, které nejsou s jídelní tematikou nijak spjaté. Zajímavé jsou pak případy publikací, které se kuchařkami nazývají, ale z hlediska Notakerovy definice neprávem. Takovým příkladem je z němčiny přeložená *Mazdaznanská dietetika a kuchařka* (1922), kterou napsal MUDr. O. Z. Hanish. Ačkoli se podle titulu jedná o kuchařku, publikace neobsahuje jediný recept. Věnuje se pouze vlastnostem potravin a jejich

[7] Vlastní překlad: „a group, organized or not, of recipes for the preparation of food for human consumption“
[8] Vlastní překlad: „How much of this material can be included before the book ceases to be a cookbook?“

využití při různých onemocněních (Novotná 2016, s. 32). Bezreceptovou kuchařkou je také *The No Recipe Cookbook: A Beginner's Guide to the Art of Cooking* (2013) od autorky Susan Crowther, která v publikaci namísto pokynů k přípravě konkrétních pokrmů poskytuje obecné poučky a rady, jak vařit.

Pošíková (2015) se vyjadřuje k sekundárnímu významu pojmu kuchařka, který se odklání od tematiky stravování: „Samotné slovo kuchařka se mnohdy v přeneseném významu používá i pro knihy, které s vařením nemají nic společného, v tomto smyslu je kuchařkou každá kniha, která obsahuje nějaký návod, případně popis pracovního postupu“ (s. 10). V přeneseném smyslu výraz používá např. titul *Network Design Cookbook* (Thomatis 2017), který se věnuje programování a informačním technologiím, nebo příručka *The Funnel Hacker's Cookbook* (Brunson 2017) o marketingových strategiích a prodeji online.

Důkladné pojednání o kuchařce z pohledu teorie žánru je nad rámec této práce. Zde se odkazujeme primárně na kuchařky v knižní, tištěné podobě a opomíjíme rozmanité formy, jako jsou internetové blogy, magazíny, online kuchařky, TV pořady atd. Z hlediska teorie překladu je nicméně přínosné představit sbírky receptů jako publikace, které se mnohdy, snadno a v mnoha ohledech mohou odklánět od stereotypických představ o tomto žánru. Variabilita knih přináší z hlediska překladu rozmanité otázky a problémy.

3.2. Dějiny kuchařek

Kuchařky se v dnešní době těší mimořádné popularitě. Jedná se o jeden z oblíbených žánrů pragmatické literatury, který patří k nejprodávanějším na literárním trhu (Novotná 2016, s. 53; Pošíková 2015, s. 18). Původně ovšem tvořilo publikování kuchařek nevýznamné odvětví, které prošlo během 500letého vývoje velkými změnami (Notaker 2017, s. 119).

Sbírky receptů mají dlouhou historii, jíž se v monografii *A History of Cookbooks: From Kitchen to Page over Seven Centuries* (2017) důsledně zabývá Henry Notaker. Světově nejstarší známý příklad takové sbírky se dochoval na třech hliněných destičkách ze starověké Mezopotámie z období okolo roku 1700 př. n. l. Zachycují 35 receptů vyrytých klínovým písmem v akkadštině a dokládají, že soubory pokynů pro přípravu jídla vznikaly již v raných civilizacích (s. 94).

Z období středověku se dochovalo více než sto rukopisů se shromážděnými recepty. Většina z nich je napsána anonymně a nesděluje nic o autorově motivaci pro napsání knihy. Sbírky se od sebe výrazně liší počtem a seřazením receptů, jejich zpracováním, médiem

a obsahem jiného materiálu (např. receptů na výrobu léků, pokynů ke stolování, tipů pro hospodaření atd.). Nejčastěji jsou psané anglicky nebo německy. V menším množství se dochovaly sbírky ve francouzštině, italštině a dalších jazycích (Notaker 2017, s. 95–97).

Důležitý historický milník představuje příchod knihtisku. První tištěná kuchařka byla vydána v Římě v 60.–70. letech 15. století, nedlouho po vynálezu knihtisku. Nese název *De honesta voluptate et valetudine* a vznikla na základě spolupráce dvou osob, písaře a kuchaře. Za recepty stojí Maestro Martino de' Rossi, profesionální šéfkuchař pro italské vladaře a papeže, který svým revolučním přístupem ovlivnil tehdejší gastronomii. Autorem textu je Bartolomeo Platina, který přepracoval Martinovy italsky psané rukopisy s recepty do latinské verze. Martino vytištěnou kuchařku nikdy nespatřil a netušil, že se v následujících staletích dočká mnoha dotisků, nových vydání a překladů do cizích jazyků. Jeho zásluhy na knize byly uznány až ve 30. letech 20. století (Notaker 2017, s. 23, 681). Tento příklad mimo jiné ilustruje, že se v kuchařkách snoubí několik činností, primárně kulinářská a spisovatelská tradice. Historicky měly role kuchaře a role spisovatele velmi odlišné pracovní podmínky i sociální postavení.

Na počátku knihtisku tvořily sbírky receptů pouze nevýznamný zlomek tištěných knih: „Kuchařky představují méně než 0,1 % z celkového počtu (známých) edic vydaných do roku 1500 a 0,15 % edic ze 16. století“ (Notaker 2017, s. 120).[9] Obliby a určité prestiže se kuchařky dočkaly až v průběhu několika staletí, během kterých se tyto knihy šířily, přepisovaly a překládaly. Společně s těmito procesy docházelo k plagiátorství, vypouštění, přidávání, napodobování a upravování receptů. Zaznamenávání receptů na trvalé médium také podněcovalo k novým nápadům a experimentům, čímž vznikaly recepty další (s. 119). Během raného vývoje tisku kuchařek lze vysledovat tendenci k jednotvárnosti. Již v této době je patrné jisté ustálení psané formy receptů (s. 114).

Počet vydávaných kuchařek od 18. století prudce vzrostl. Současně s vyšší produkcí došlo také k diverzifikaci žánru, neboť se autoři začali zaměřovat na specifická témata (Notaker 2017, s. 290). Existují kuchařky s tisícem receptů, ale bez ohledu na velikost je každá kuchařka ze své podstaty výsledkem selekce. Výběr se nejčastěji projevuje jako zaměření na určitý druh pokrmů, např. polévky, francouzská kuchyně, bezmasá jídla, nenákladné pokrmy, jídla pro nemocné (s. 146). Značnou variabilitu lze vysledovat také ve formě, jelikož v poslední době přibývá autorů, kteří kuchařkový stereotyp záměrně porušují (viz *4.3*). Některé kuchařky řadí

[9] Vlastní překlad: „Cookbooks represent less than 0.1 percent of the total number of (known) editions before 1500 and 0.15 percent in the sixteenth century.“

recepty podle abecedního pořádku (podobně jako slovník), jiné jsou psané jako vědecká próza, cestopis, dále dialogovou, epistolární či veršovanou formou (s. 273, 290). Knihy zároveň obsahovaly (a nadále obsahují) i jiný materiál než pouze kuchařské recepty.

Je patrné, že v dějinách kuchařek lze sledovat významné milníky a různá vývojová období. Petra Novotná (2016) shrnuje hlavní faktory, které ovlivňují podobu kuchařek vydaných na českém území, následovně:

1. Historické a politické události (válka, politický režim, pád komunismu)
2. Sociologické faktory (proměna tradičního modelu rodiny, změny společenských rolí, feminismus)
3. Jazykové reformy (proměny na úrovni gramatiky a stylu, přejímání slovní zásoby)
4. Rozvoj tiskových technologií a polygrafického průmyslu obecně (vazby, papír, ilustrace aj.)

Novotná (2016) dodává, že „[z]cela zásadní úlohu však sehrála postupná proměna společenského statutu vaření jako takového [...]“ (s. 55). Nárůst popularity gastronomie v posledních desetiletích se projevil také na produkci a prodeji kuchařek a příbuzných žánrů.

Podle Novotné (2016) se kuchařka stala jednou z dominant současného knižního trhu a v její produkci převládají některé trendy z minulého století, zejména bohatá diverzifikace žánru. „Teprve po roce 2000 lze mluvit o masovém prosazení kuchařek koncipovaných dle astrologie, krevních skupin, náboženství, nepřeberného množství redukčních a zdravotních diet, s ohledem na národnostní menšiny, přírodní léčitelství či ekologické zemědělství apod.“ (s. 55) Notaker (2017) uvádí, že významnými faktory ovlivňujícími proměny dnešní kuchařky jsou moderní technologie, digitální média a sociální sítě. Z tradiční formy publikovaných knih se recepty rozšířily do časopisů a novin, do kulinářských pořadů v televizi, do rádia a na internet. Audiovizuální formát se v poslední době těší velké popularitě, což podnítilo debaty, zda žánr tištěnou formu v budoucnu zcela neopustí (s. 509). Důležitou roli v této otázce hraje účel, kterému médium slouží. Např. televizní programy o vaření představují pro diváky zejména formu zábavy. Jak uvádí Silvia Gamero Pérezová (2001), psaná forma receptů (a jiných návodových textů) má výhodu praktičnosti při jejím primárním využití, neboť čtenáři umožňuje se k textu kdykoli během činnosti vrátit (s. 94).

3.3. Účel kuchařek

Kuchařky byly v průběhu dějin psány s různými záměry. Primární účel kuchařky se odvíjí od hlavní funkce její nejpodstatnější části, kuchařských receptů. Jejich dominantním cílem je navést čtenáře prostřednictvím pokynů k činnosti, kterou dosáhne určitého výsledku. Tuto základní komunikační funkci textu nazývá Jindra Světlá (2002) funkcí návodovou a považuje ji za specifičtější druh funkce apelové (jinými názvy také výzvové, direktivní, interakční). Jazyková funkce, kterou Světlá nazývá návodová, se u jiných autorů vyskytuje pod termínem instruktážní. Text obsahuje přímé i nepřímé výzvy k činnosti (pokyny), které mají čtenáře navést k akci a postupně mu instrukcemi od odborníka (autora textu) pomoci dosáhnout žádoucího a očekávaného výsledku (s. 122–123).

Na návodou funkci kuchařek navazuje důležitá didaktická úloha kuchařských předpisů, která odráží osobní interakci mezi kuchařským mistrem a učněm, matkou a dcerou. Laurioux (2006) tvrdí, že první zaznamenané recepty si zachovaly typické znaky své běžné formy, mluveného projevu. Ve studii raných psaných receptů označuje některé jejich rysy za „ozvěny" původních ústních pokynů, např. syntaktickou strukturu (hlavní věty v poměru slučovacím), sloveso v rozkazovacím způsobu, častou repetici a ustálená slovní spojení coby mnemotechnické pomůcky (s. 223–238). O některých stopách mluvenosti v receptech se vedou sporné debaty (Notaker 2017, s. 107). Cenným didaktickým nástrojem nejen v kuchařkách určených začátečníkům jsou zdůvodnění, proč dělat činnost určitým způsobem. Laurioux (1997) dále podotýká, že pedagogické ambice jsou patrné již v některých středověkých rukopisech, ve kterých jsou recepty uspořádány podle vzestupné úrovně obtížnosti (s. 151, 253). Autorův záměr čtenáře vzdělávat se tedy může projevit také na organizaci textu. Novotná (2016) píše, že didaktický záměr je patrný také v českých kuchařkách z 50. a 60. let 20. století. Vyznačují se snahou vzdělávat potenciální čtenáře (především z lidových vrstev) v oblasti zdravého stravování a v textu mnohdy obsahují odkazy na nové vědecké poznatky (s. 39).

Z historické perspektivy byla důležitá funkce dokumentační. Notaker (2017) uvádí, že od 15. století si vladaři nechávali zaznamenávat recepty podávaných pokrmů, aby tak pro budoucí učně zajistili možnost nahlédnout do inventáře nápadů, zkušeností a odborných znalostí svých dvorních kuchařů (s. 75). Zaznamenání receptu na papír zároveň uvolnilo kapacitu kuchařovy paměti, umožnilo recept vyhledat a experimentovat s jeho obměnami.

Notaker (2017) dále sdílí myšlenku, že vladařova primární motivace mohla být méně ušlechtilá. Mohla za ní stát ambice chlubit se před jinými. Sbírka receptů dokázala názorně ilustrovat, jak oslnivé se na dvoře pořádaly hostiny. Podobně jako sídla, nábytek, obrazy, šaty

nebo šperky byla i kuchyně projevem bohatství, moci a postavení. Zatímco samotné pokrmy mizely do žaludků stolovníků, kniha umožňovala zachytit vybrané kulinářské umění na stabilním médiu (s. 76).

Od konce 15. století se podnětem k tvorbě kuchařek stala možnost zisku. Tiskařské stroje produkci knih urychlily a usnadnily, čímž se z publikování stala výdělečná činnost. Kuchařky představovaly zdroj obživy pro vydavatele, knihkupce, autory i ženy, které shromažďovaly oblíbené recepty a mnohdy je publikovaly anonymně (Notaker 2017, s. 78). Komerční funkce zůstává velmi relevantní dodnes.

S komerční činností úzce souvisí funkce propagační, která se odvíjí od zaměření knih na specifické téma. Od počátku 20. století se vydává velké množství kuchařek zaměřených na trendy ve zdravé výživě. Kromě propagace životního stylu, diety či typu stravování mohou kuchařky inzerovat také konkrétní surovinu, výrobky určité značky, kuchyňské přístroje a nádobí. Novotná (2016) považuje inzerci za téměř neodmyslitelnou část českých kuchařek vydaných v 1. pol. 20. st. (s. 37) Např. dvoudílnou kuchařku s názvem *Úsporná kuchařka Kveta Vám radí...* (1942, 1947) vydal majitel továrny poživatin *Kveta* František Matějka v rámci reklamní kampaně, každý recept používá některý z výrobků továrny (Novotná 2016, s. 25, 34). Po otevření hranic se v 90. letech na publikaci kuchařek odrazil také import nových kuchyňských přístrojů. Kupříkladu z angličtiny přeložená *Mikrovlnná kuchařka* (1996) vyšla ve spolupráci s firmou Whirpool, soustředí se na přípravu pokrmů pomocí mikrovlnné trouby a u každého receptu je uveden výkon a doba vaření (Novotná 2016, s. 49). Dále se v 90. letech staly velkým hitem kuchařky slavných osobností, které se od jiných obvykle liší pouze zakomponováním vzpomínek ze světa celebrit. Mnohdy se tak jedná spíš o marketingový tah nakladatelství nebo o jakýsi typ sebepropagace (s. 51).

Notaker (2017) konstatuje, že v současné době se záměr komerčních kuchařek přesunul ke snaze zaujmout čtenáře knihou, která na trhu přeplněném kuchařkami vyčnívá něčím výjimečným. K naplnění tohoto cíle se mnohdy využívá fotografického materiálu, který akcentuje funkci estetickou (s. 229). Hrubá (2016) k této skutečnosti dodává, že vizuální materiál má velký vliv na úspěch kuchařky na trhu. Kuchařky v současnosti neslouží striktně k vaření, ale naopak se mnohdy kupují a darují, aby si je čtenář prohlédl, načerpal inspiraci a následně odložil do knihovny (s. 6). Tyto kuchařky bývají někdy řazeny mezi tzv. *coffee table books*, které se vyznačují velkým množstvím kvalitních fotografií.

Podle Notakera (2017) tvoří vizuální složka už několik staletí důležitou (ačkoli nikoli nezbytnou) součást kuchařek, která doplňuje určitou funkci textu. Před vynálezem fotoaparátu

doplňovaly recepty ilustrace znázorňující jednotlivé kroky a posilující funkci návodovou. Někteří autoři z 18. století jejich používání obhajovali, neboť mohly být užitečné např. negramotným kuchařům (s. 227). Pošíková (2015) dodává, že ilustrace postupu obsahují i kuchařky vydávané v současnosti (např. kuchařky pro děti), ale není to zdaleka pravidlem. Text může být díky ilustracím srozumitelnější, neboť některé činnosti lze lehce předvést, ale těžko popsat (s. 25). Jak uvádí Novotná (2016), v českých kuchařkách se fotografické přílohy začaly objevovat ve větším množství v polovině 60. let minulého století (s. 36). Světlá (2002) se vyjadřuje k nejčastějšímu typu fotografií v dnešních kuchařkách: „U receptů [...] je často obrazová složka (většinou fotografie hotového výrobku) výraznou součástí celku, má funkci ilustrační, dokumentační, napomáhá čtenáři učinit si představu o tom, jak má budoucí výrobek vypadat“ (s. 25). Fotografie mohou umocňovat také propagační a komerční aspekt publikace, např. zachycením autora (především v případě kuchařských celebrit), výrobků a přístrojů určité značky.

Zajímavé jsou pak variace na hranici knižního žánru, kdy kuchařka přestává být jen návodem na přípravu pokrmů, ale akcentuje naprosto odlišnou funkci (např. zábavní, humornou). Takovým příkladem je *Kuchařka pro zaměstnaného muže* (1990) Jiřího Janouška a Jana Vlasáka, která svými obrazovými přílohami i obálkou působí spíše jako erotický magazín. Většina fotografií zobrazuje obnažené ženy, což lze považovat za marketingový tah, ale rovněž jistý experiment v kontextu zaběhlých konvencí žánru. Novotná (2016) se pozastavuje nad zvolenou vizuální koncepcí knihy, vlivu cílového čtenáře a vyplývající otázkou, „co vše je potřeba muži nabídnout, aby byl ochoten ujmout se práce svěřované tradičně ženám, tj. vaření“ (s. 48–49).

3.4. Kompozice kuchařek

Tak jako jiné knihy byly sbírky receptů doplňovány různými druhy sekundárních textů již v období rukopisů. Notaker (2017) upozorňuje, že „kuchařky obsahovaly směs receptů, hospodářských rad, informací o kulturním zázemí, příběhů, vzpomínek a osobních komentářů dlouho před vynálezem knihtisku“ (s. 14).[10] V průběhu vývoje žánru se objevují tendence organizovat texty v kuchařkách podle jistého pořádku a systému, např. rozdělením textů do sekcí a podsekcí, zpřehledněním receptů pomocí nadpisů, ozdobných iniciálů, atd. (s. 162) V současnosti je většina publikovaných kuchařek uspořádána podle ustálené, logické

[10] Vlastní překlad: „cookbooks contained a mix of recipes, household advice, cultural background information, anecdotes, reminiscences, and personal commentaries since long before the advent of printing.“

kompozice, která je do jisté míry totožná mezinárodně. Následující odstavce představí hojně se vyskytující části kuchařských příruček, ale v žádném případě se nesnaží o vyčerpávající výčet jejích potenciálních komponentů.

Na prvních stranách čtenář nalezne úvod, který ho seznamuje s autorem a zaměřením receptů na konkrétní kuchyni, typ pokrmu, způsob stravování či druh přípravy. Kromě základní úlohy představit knihu čtenáři má také důležitou propagační funkci, která usiluje o přesvědčení potenciálního zákazníka ke koupi kuchařky. Společně s úvodem se na začátku kuchařek můžeme setkat s věnováním, předmluvou ke konkrétnímu vydání, osobním příběhem autora či poděkováním.

Po úvodní části obvykle následuje obsah, který přehledně zobrazuje rozdělení receptů a odkazuje na recepty či jiné části textu příslušnými čísly stran. Další stránky se mohou věnovat poznámkám, které jsou relevantní pro všechny obsažené recepty. Týkají se obecných zásad, využívaných pomůcek, spotřebičů, uplatňovaných metod, měrných jednotek, často používaných surovin, terminologie a definic specifických pojmů, textových vysvětlivek atd. V tomto prostoru se autor může vyjádřit k teorii za koncepty, které recepty uplatňují v praxi. Tyto strany jsou prvním zdrojem informací, na který se může čtenář obrátit v momentě, kdy v receptu narazí na něco nesrozumitelného. Poznámky nemusí být nutně uvedeny na začátku knihy, někdy se vyskytují až za recepty.

Některé kuchařky mohou dále zahrnovat základní recepty (např. na makronky, křehké těsto), které jsou v knize použity opakovaně a v různých variacích. V této základní podobě je recept uveden s podrobně popsaným postupem a důležitými radami, které poté není potřeba v každé další části opakovat. Tyto základní návody může autor využít jako výchozí bod u receptů složených z několika komponentů (*Na jablečný koláč si připravte křehké těsto ze str. 12.*), čímž kniha zamezí nadbytečné repetici a stane se prostorově úspornější.

Nejdůležitější částí a primárním textem kuchařek jsou pak samotné recepty, které jsou obvykle rozděleny do několika kategorií. Notaker (2017) uvádí, že mnoho středověkých rukopisů postrádá jakékoli systematické uspořádání, neboť sbírky vznikaly postupným shromážděním samostatných listů papíru s jednotlivými recepty (s. 160). Dnes se setkáme s rozdělením receptů podle hlavní suroviny (maso, ryby, zelenina), způsobu úpravy (vaření, smažení, pečení) či období (roční období, postní či masité pokrmy). Hojně se využívá organizace receptů podle pořadí, v jakém se podávají (předkrmy, polévky, hlavní jídla, přílohy, saláty, dezerty). Podle málokterého systému lze recepty rozdělit dokonale (tj. aby žádný recept nespadal do více kategorií najednou). Proto se autoři a nakladatelé někdy uchylují ke kombinaci

několika systémů (s. 164–165). Receptu a jeho struktuře se podrobně věnuje následující samostatná podkapitola.

V závěru knihy se můžeme setkat s poděkováním (pokud nebylo zahrnuto v úvodu), odkazy na jiné publikace či webové stránky, ale také s volnými stranami určenými pro čtenářovy poznámky. Na konci také zpravidla nalezneme rejstřík, který umožňuje snadné a rychlé vyhledání receptu.

Podle tematického zaměření se mohou v kuchařkách objevit i sekundární texty, které jsou pro tento žánr atypické, včetně křížovek, vtipů, reklam či cenových rozpisů jídel. Z rozličnosti obsahu kuchařek plyne nutnost rozlišovat mezi kuchařkou jako celkem a receptem, její nejdůležitější částí.

4. RECEPT

Slovo *recept* vstoupilo do českého slovníku z latinského výrazu *receipt*, tedy tvaru slovesa *recipere* s významem *vzít, brát, dostat*. Notaker (2017) uvádí, že z rozkazovacího způsobu téhož slovesa pochází také anglický protějšek *recipe* (latinsky *přijmi, užívej*[11]). Totožný tvar zahajoval středověké latinské kuchařské rukopisy. Např. recept na luštěniny v manuskriptu *Liber de coquina* ze začátku 14. století začíná slovy „Recipe cicera et pone [...]" (*Vezmi cizrnu a dej [...]*)[12] (s. 253). Pojem se s menšími obměnami uchytil i v dalších evropských jazycích (*Rezept, recette, resepti*). Magdalena Batorová (2016) upozorňuje, že anglické slovo *recipe* se začalo používat v kontextu gastronomie až v 17. století. Původně (ve 13. století) se jednalo o lékařský termín označující návod na přípravu léků nebo zahajoval lékařské instrukce (s. 8). Význam slova je v kontextu zdravotnictví zachován dodnes (lékařský předpis, recept na přípravu léků). *Slovník spisovného jazyka českého* definuje recept jako „písemný návod k přípravě léků nebo k postupu léčení; návod k přípravě jídel; předpis".[13] Pojem se používal také v dalších oblastech, např. v alchymii. Obdobně jako kuchařka má slovo *recept* i obecný význam coby „poučení, jak něčeho dosáhnout, něco vykonat; rada, návod, pokyn".[14]

Jedná se tedy o typ instruktivního textu, který lze považovat za modifikaci pracovního postupu. Světlá (2002) ho klasifikuje jako jednu z podob návodu k přípravě, která se obvykle vztahuje k výrobě potravinářských výrobků, tj. jídel a nápojů. Pokládá ho za ustálený žánr se zavedenou formou, která podléhá místním a dobovým zvyklostem (s. 190–198). Jak se zavedená forma českých receptů může v čase měnit, zkoumala Joza Břízová (1972) na srovnání receptů od M. D. Rettigové ze začátku 19. století s kuchařkami z 20. století. Také Ludmila Synková porovnává v bakalářské práci *Jazyk a styl kuchařských předpisů* (2015) recepty z *Domácí kuchařky* (1826) od Rettigové s recepty z publikací 21. století z hlediska dobového kontextu, struktury a morfologické charakteristiky textů. Batorová (2016) podává stručný přehled vývoje anglických receptů od středověku po současnost a komentuje významné změny z hlediska obecné struktury textu, funkce receptu a čtenáře, pro kterého je text určen. Poznamenává, že tyto tři aspekty spolu úzce souvisí: „Změna struktury tohoto typu textu je

[11] Dostupné z: https://ssjc.ujc.cas.cz/search.php?heslo=recept&sti=74624&where=hesla&hsubstr=no
[12] Vlastní překlad
[13] Dostupné z: https://ssjc.ujc.cas.cz/search.php?hledej=Hledat&heslo=recept&sti=EMPTY&where=hesla&hsubstr=no
[14] Dostupné z: https://ssjc.ujc.cas.cz/search.php?hledej=Hledat&heslo=recept&sti=EMPTY&where=hesla&hsubstr=no

spojena s proměnlivou funkcí receptu a cílovou čtenářskou skupinou“ (s. 12).[15]

4.1. Kompozice receptu

Z hlediska horizontálního členění textu mají podle Notakerova (2017) zjištění recepty ve většině dnešních kuchařek formát, který se ustálil během 19. a 20. století. Základní struktura se skládá ze tří hlavních částí: nadpis, seznam ingrediencí a pokyny (s. 256).

První podstatnou složkou je název, podle kterého čtenář recept identifikuje. Notaker (2017) uvádí, že názvy pokrmů se v receptech začaly ve vzácných případech poprvé vyskytovat během 14. století. Jako zažitá součást receptů se ustálily až během 18.–19. století (s. 171). Batorová (2016) naopak považuje nadpis za takřka nezbytnou součást anglických receptů již ze 14. a 15. století: „Z analýzy téměř 1400 středověkých kuchařských textů vyšlo najevo, že pouhé 1 % z nich nadpis neobsahovalo“ (s. 9).[16]

Následuje seznam surovin (a v některých případech také seznam potřebného náčiní), který obvykle zaujímá formu postranního sloupce. Výčet ingrediencí zahrnuje také potřebné množství a mnohdy dále uvádí velikost, barvu, preferovaný původ, způsob úpravy a další vlastnosti surovin. Podle Notakera (2017) představovalo vydělení surovin z pracovního postupu do samostatného seznamu velký posun ve vývoji žánru po typografické stránce. Ingredience seřazené do sloupku nalezneme například v německém rukopise z roku 1770, ovšem v té době šlo o výjimečný případ. Toto uspořádání se vyvíjelo postupně, prošlo různými podobami a jako první se objevovalo v receptech na dorty (s. 204–205). Na druhou stranu Batorová (2016) poznamenává, že některé rané recepty nebyly ničím jiným než pouhým výčtem ingrediencí (s. 9). Novotná (2016) uvádí, že vypsání jednotlivých ingrediencí se v české kuchařce poprvé použilo v roce 1938 a jako žánrový úzus se ustálilo až v 50. letech 20. století (s. 28). Suroviny jsou obvykle uvedeny v logické posloupnosti podle pořadí, ve kterém jsou při přípravě použity, nebo podle potřebného množství. Pokud je recept složen z několika komponentů, mohou být ingredience rovněž rozděleny do několika skupin. Objevují se také případy, kdy jsou suroviny poprvé uvedeny až v pracovním postupu. Pro čtenáře může být náročné z takového formátu rychle získat jasnou představu, jaké suroviny a v jakém množství budou potřeba. Kuchařka *Moje Velká Británie* (2012) od Jamieho Olivera se snaží

[15] Vlastní překlad: „The change in the structure of the text type is interrelated with the changing function of the recipe and the intended audience.“

[16] Vlastní překlad: „The analysis of almost 1,400 medieval culinary texts revealed that only 1% did not contain the heading [...].“

recepty s touto organizací textu zpřehlednit grafickými prostředky a suroviny včetně množství zvýrazňuje tučným písmem:

Příklad I: Pracovní postup (Oliver 2012, s. 90)

Omyjte 2 velké ***červené řepy*** *a 1 pěkné* ***červené pevnější jablko****. Pak na hrubší straně struhadla nastrouhejte jedno po druhém na velký talíř. Zakapejte několika lžícemi jablečného octa a stejným množstvím* ***řepkového/extra panenského olivového oleje****. Poprašte* ***mořskou solí*** *a* ***mletým pepřem****, pak posypte nasekanou* ***pažitkou*** *nebo* ***květy pažitky*** *a případně malými* ***lístky z řepného chrástu****, pokud je máte.*

Zpravidla nejdůležitější a nejdelší částí jsou pak instrukce. Navzdory změnám, které nastaly během vývoje psaných receptů, si hlavní část textu zachovala velmi stabilní vzorec. Pracovní pokyny jsou psány ve formě postupu po jednotlivých krocích a popisují přípravu pokrmu tak, jak probíhá v kuchyni. Notaker (2017) tento formát považuje za důvod, proč instrukce většinou tvoří souřadné souvětí (s. 258). Batorová (2016) uvádí, že pracovní popis dnešních receptů je oproti minulosti delší, detailnější a přesnější, neboť uvádí exaktní časy, množství a teploty (s. 11). Obvykle bývá dodržováno chronologické řazení, které může narušit odkaz na jiný (dílčí nebo příbuzný) recept. Text je obvykle rozčleněn podle jednotlivých kroků do odstavců, které mohou být očíslovány či uvedeny odrážkou.

Kromě této základní struktury mohou recepty obsahovat další, méně podstatné části. V dnešních receptech po nadpisu mnohdy následuje úvodní pasáž, která rozsahem obvykle nepřekračuje několik vět. Může obsahovat informace o původu a historii receptu nebo doporučení, s čím je vhodné pokrm podávat nebo jak ho lze obměnit. Dále někdy vyzdvihuje kvality pokrmu nebo vypráví o osobních zkušenostech autora. Úvod se od ostatních částí receptu liší nižší mírou ustálenosti, a to po stránce obsahové i formální. Zároveň se v této části mohou autoři odchýlit od spisovné formy jazyka, která je jinak v kuchařských knihách normou. Hovorové a expresivní prostředky se v textu používají pro zpestření:

> V psané podobě receptů, které jsou knižně vydávané, bychom se měli bez výjimky setkávat s prestižností daného útvaru národního jazyka. Samozřejmě existují i odchylky, ovšem nespisovnost je do kuchařských knih přidávána většinou pouze do částí úvod či doporučení pro podtržení estetické funkce a ozvláštnění textu. (Pošíková 2015, s. 35)

Recepty také často uvádějí počet porcí, náročnost, celkovou dobu přípravy a vaření. Hrubá (2013) ke kompozici receptu dodává, že na konci se čtenář může také dočíst tipy na servírování pokrmu, jeho obměnu či vylepšení, stejně jako rady ohledně jídelníčku či možnosti, jak nahradit určitou surovinu jinou alternativou. Někteří autoři dále uvádí, jak dlouho pokrm vydrží čerstvý, případně jak ho uchovávat (s. 7–8).

4.2. Charakteristika receptu

Světlá (2002) považuje kuchařský recept za druh návodového textu, který může mít různá pojetí. Na návod lze nahlížet jako na slohový postup, útvar, funkční styl či typ textu. Lingvisté se na jednotném pojetí návodu neshodnou. Jozef Minstrík (1985) například považuje návod za dynamický, dějový typ popisu (s. 384). Světlá (2002) se odklání od pojetí návodu českými stylistickými příručkami coby popisu pracovního postupu a snaží o prosazení jeho pojetí jako samostatného slohového postupu návodového, v jehož definici klade důraz na jeho účel:

> Slohový postup návodový je založen na vystižení řady jednotlivých úkonů, jimiž má autor příjemce textu instruovat, jak má něco (u)dělat, aby dosáhl předem známého a očekávaného cíle. [...] Tohoto cíle má adresát textu dosáhnout provedením dílčích úkonů po jednotlivých krocích (fázích) podle pokynů (instrukcí) autora textu. Instrukce mají adresáta přimět k činnosti, umožní mu postupovat při realizaci nějaké činnosti krok za krokem. (s. 121)

Většina stylistiků se shoduje ohledně charakteristiky návodového postupu, který by měl vykazovat základní vlastnosti odborného vyjadřování: přesnost, věcnost, jasnost, významovou (terminologickou) jednoznačnost, soustavnost a instruktivnost (zaměření na příjemce textu). Někteří mezi požadavky zahrnují také obecnou srozumitelnost (Kraus 1965, s. 38), explicitnost formulací, přehlednost a zřetelnost podávané informace, snadnou orientaci v textu, názornost, informativní ráz a naučné zaměření (Hainová 2013, s. 19–21). Marie Čechová, Marie Krčmová a Eva Minářová (2008) zmiňují jako požadavky na návodový text užívání jasného, jednoznačného a přesného jazyka bez konotativních významů a s využitím termínů (s. 212–222). Klaus Baakes (1994) o instruktážních textech dále píše, že jsou psány neutrálním jazykem bez emocí či expresivních prostředků (s. 3).

Světlá (2002) upozorňuje na několik aspektů formy receptů, které se vztahují

k vyjadřovacím prostředkům odborného stylu. Tyto rysy zahrnují např. míru explicitnosti vyjádřené činnosti a konkrétnosti sloves, užití (dobově proměnných) jednotek, nádob či pomůcek. Zmíněné vlastnosti závisí na kulturní specifičnosti prostředí a doby. Jednotlivé instrukce jsou propojené záměrem autora, účelem textu, jednotným tématem a progresivní časovou perspektivou. Světlá apeluje, že rozhodujícím kritériem pro zařazení textu mezi návody je jeho funkce, tedy že návod obsahuje několik instrukcí v závazném pořadí, které směřují k určitému cíli, zatímco formální podoba zůstává druhořadá (s. 122).

4.3. Atypické znaky receptu

Čechová, Krčmová a Minářová (2008) píšou o tendenci autorů instruktážních textů držet se stereotypického vyjadřování (s. 42). Návody tedy často dodržují uzuální a rozšířený model v rovině jazykových prostředků a formálních znaků. Iva Nebeská (1992) podotýká, že respektováním žánrových konvencí autor usnadňuje následnou adresátovu recepci. Čtenář si o textu ještě před začátkem čtení vytváří představu o jeho stavbě, obsahu a užitých komunikačních prostředcích. Tento očekávaný rámec vzniká na základě předchozích zkušeností s podobným typem textů, se stejným autorem nebo s obdobným typem komunikační události. Text, který je v souladu s anticipovaným scénářem, výrazně usnadňuje čtenářovo kognitivní zpracování textu (s. 61).

Konvence žánru jsou ovšem mnohdy narušovány zcela záměrně. Světlá (2002) se k typické a atypické podobě českých receptů vyjadřuje následovně:

> Přestože větné i textové schéma je silně ustálené a podléhá automatizaci, snad právě proto se někteří autoři snaží ustálenou formu receptů aktualizovat ve snaze po ozvláštnění vlastního stylu. Tato tendence se projevuje zejména u souborů receptů pro určitý okruh čtenářů [...]. (s. 190–198)

Aktualizace žánru se může projevit na vnější formě, např. začlenění receptů do stručných příběhů v beletrizovaných kuchařkách, či na užitých jazykových prostředcích. Kuchařka *Do ruky* (2020) od Daniely Turecké se orientuje na street food a vyznačuje se neformálním vyjadřováním, které zahrnuje univerbizaci slov (*zakysanka*), deminutiva (*vrstvička okurčiček*), nespisovné tvary (*bejčí*) na rovině lexikální, ale také volby na rovině morfologické jako např. oslovení pomocí slovesných tvarů 2. osoby jednotného čísla (*chop se, potři*):

Příklad II: Neformální vyjadřování (Turecká 2020, s. 63)

Chop se pšeničné placky, potři ji zakysankou a navrstvi plátky čerstvé cukety a cornichons okurky. Poté přijde na řadu bejčí pikantní směska masa, na to vrstvička okurčiček, habanero a limetky. No a na úplný závěr zasypej olivami, čerstvými klíčky a zlehka okořeň. Sombrero, bejku!

Celá kniha se od běžné podoby žánru výrazně odchyluje na rovině stylistické. Autorka se vědomě snaží projevit prostřednictvím neformálního, uvolněného vyjadřování svůj osobitý styl a zaujmout cílového čtenáře jinakostí.

Dle Aleny Macurové (1983) může být studium podobně aktualizovaných textů ve srovnání se standardním návodem přínosné pro hlubší poznání samotných konvencí žánru (s. 408–413). Vliv na ustálenou podobu kuchařských receptů může mít také podoba receptů z jiného sociokulturního kontextu a její pozvolné pronikání do kuchařek formou překladu.

4.4. Účel a funkce receptu

Kuchařský recept je považován za typický příklad instruktivních projevů, které „podávají adresátovi návody, rady a doporučení, co by mohl dělat“ (Vohralíková 2014, s. 47). Klenová v magisterské práci s názvem *The Language of Cookbooks and Recipes* (2010) uvádí, že „hlavním cílem každého receptu je navést čtenáře, jak úspěšně připravit nějaký pokrm“ (s. 79).[17] Význam návodové funkce receptů je nesporný, avšak musíme zde upozornit na závažnou generalizaci, které se uvedené tvrzení dopouští, neboť už v minulosti se recepty sepisovaly z různých důvodů (viz podkapitola *1.4*). Batorová (2016) nabízí hned několik funkcí, které anglické recepty v průběhu historického vývoje plnily. Rané recepty byly stručné, nepřesné a strohé, neboť je sepisovali profesionální kuchaři pro vlastní potřeby. Sloužily tedy především k osvěžení paměti. Kuchař si většinu svých receptů pamatoval, ale mohl se na své poznámky obrátit v případě nouze či pro kontrolu (s. 12). Další funkce vychází z názoru (Scully 1995), že většina dochovaných středověkých receptů je příliš čistá na to, aby kdy viděla prostory kuchyně. Alespoň některé z nich byly napsány jako pozornost pro hosty, kterým určitý pokrm zachutnal. Batorová (2016) jako jeden z účelů receptů uvádí snahu se chlubit. Profesionální kuchaři se svými znalostmi a dovednostmi honosili prostřednictvím detailního popisu přípravy velmi složitého pokrmu, který zvládne vytvořit jedině zkušený kuchař za

[17] Vlastní překlad: „The main goal of every recipe is to instruct the reader towards the successful preparation of a dish.“

asistence několika vyškolených pomocníků (s. 12).

Batorová (2016) k vývoji žánru píše, že počet sepisovaných receptů v průběhu staletí významně vzrostl a došlo také k posunu cílového čtenáře od vyučených kuchařů přes hospodyně ze střední třídy po prakticky kohokoli. Recepty se tedy dostaly z profesionálního prostředí do domácností. Tato proměna se promítla na délce, přesnosti a popisnosti pokynů, které najednou musely pracovním postupem provést i nezkušeného začátečníka, ale také např. na grafickém zpracování (s. 12). Arendholz et al. (2013) definuje funkci současných receptů a vyzdvihuje široký rozměr cílové čtenářské skupiny: „Mezi hlavní funkce dnešních receptů nepochybně patří dokumentace a uspořádání faktů, jejich uspořádání a instruování nevyučených kuchařů. Kromě toho jsou příjemci receptů muži i ženy, staří i mladí, lidé pocházející z různých částí světa“ (s. 133).[18]

Motivací pro vznik kuchařských receptů tedy existuje celá řada, nijak ovšem nemění skutečnost, že jejich primárním účelem je navést čtenáře prostřednictvím pokynů k činnosti, kterou dosáhne určitého výsledku. V rámci typologie textů podle dominantní funkce řadíme návody a recepty mezi texty primárně apelativní (Světlá 2002, s. 122–123). V apelativních textech dochází ke společenské interakci mezi autorem a čtenářem, jejíž důležitou složkou je orientace na aktivitu příjemce a jeho očekávané chování. Zaměření na adresáta je relevantním aspektem tohoto psaného projevu v kontextu překladu, neboť ovlivňuje celkovou překladatelskou strategii i konkrétní překladatelská řešení.

Z hlediska klasifikace jazykových funkcí textu podle Kathariny Reissové (1981, s. 124) se jako dominantní funkce receptů nabízí funkce operativní. Ta tvoří základní složku receptu, který se primárně snaží přimět čtenáře k realizaci popisovaného postupu. Nelze však opomenout další textové funkce, které se v receptu vyskytují, čímž se řadí mezi hybridní textové formy.[19] Informativní funkcí recept poskytuje čtenáři údaje o potřebných ingrediencích, znalosti o určité činnosti či zajímavá fakta o konkrétním pokrmu. Expresivní funkce se projevuje zejména v názvu či v úvodu, u některých autorů s osobitým stylem psaní také v pracovních pokynech.[20] Recept lze tedy považovat za hybridní text, který uplatňuje vícero jazykových funkcí najednou, přičemž v různých receptech je možné identifikovat různý

[18] Vlastní překlad: „Documentation and organisation of facts as well as instructing interested amateur cooks are certainly regarded as the most central functions of recipes nowadays. Moreover, today's addressees are male and female, young and old, from various parts of the world.“

[19] S označením povahy receptu za hybridní souhlasí poznatky Kerseboomové (2010, s. 8).

[20] V dnešní době existuje také celá řada receptů, které spadají pod čtvrtý, audiomediální (resp. multimediální) typ textu, který zapojuje různá (technická) média a nejazykové vyjadřovací formy grafické, akustické a optické povahy (ve zkratce se o nich zmiňujeme v podkapitole *3.2*).

rozsah každé ze zmíněných funkcí. Expresivní funkce se zpravidla omezuje pouze na určité části receptu, v popisu pracovní činnosti se vyskytuje méně často. Informativní funkce je oproti tomu přítomna vždy. Primární a dominantní funkcí receptu zůstává funkce operativní. Projevem této funkce jsou samotné pokyny k vaření, ovšem některé komerční kuchařky, letáky, periodika a recepty obecně mohou mít také za účel přimět čtenáře ke koupi určitého výrobku, náčiní či suroviny jisté značky, což rovněž spadá pod operativní funkci. Obdobným způsobem využívají recepty k propagaci svých produktů i výrobci elektrických kuchyňských spotřebičů.

Světlá (2002) zdůrazňuje návodovou jazykovou funkci, ovšem připouští, že se v návodech, potažmo v receptech, vyskytují i popisné pasáže s deskriptivní funkcí. Tyto části textu se mohou věnovat např. přednostem pokrmu, doporučení či varování ohledně jeho přípravy. I jiní autoři připouští výskyt jiných komunikativních funkcí než instruktážních. Pérezová (2001) píše, že každá část textu má specifickou funkci, která se vztahuje k hlavnímu účelu textu jako celku (s. 109). Cécile Parisová a Donia Scottová (1994) se zabývaly instruktážními texty a užitím různorodých stylů, na základě čehož identifikovaly čtyři různé záměry textu:

1. poskytování informací
2. velebení (důraz na pozitivní stránky výrobku)
3. pokyny k užívání spotřebiče / vykonání činnosti
4. obhajoba konkrétní metody / určitého postupu (s. 48).

Všechny tyto funkce návodového textu lze aplikovat i v kuchařských receptech, z čehož je patrné, že využívají širších stylistických možností. Otázkou, jak se rozmanitý charakter receptů projevuje při mezijazykovém transferu, se zabývá následující kapitola.

4.5. Překlad receptů

Téma překladu receptů není v současné době dostatečně probádané. Důvod, proč translatologie gastronomickým textům zatím nevěnovala dostatečnou pozornost, pravděpodobně souvisí s jejich nevalným postavením na poli literatury. Delia Chiarová a Linda Rossatová v článku *Food and translation, translation and food* (2015) upozorňují na skutečnost, že kuchařské publikace, časopisy a televizní pořady o vaření, etikety na potravinách, ale také gastronomické

trendy v současnosti napomáhají rychlému rozvoji trhu pro překlad textů s jídelní tématikou. Navzdory společenské relevanci tohoto tématu neprojevují výzkumy o vztah mezi překladem, jídlem a kulturou velký zájem (s. 237).

4.5.1. Historie překladu receptů

Notaker věnuje v knize *A History of Cookbooks: From Kitchen to Page over Seven Centuries* (2017) kapitolu o překladu kuchařek z historické perspektivy. Uvádí, že překlad nesl významný podíl na šíření kuchařek napříč zeměmi (s. 133). Mnoho prvních kuchařek v určitém jazyce vzniklo překladem knih z jiných jazyků. Existuje několik příkladů jazykových komunit, jejichž první sbírka receptů se zrodila ve formě rukopisu na základě tištěné kuchařky v jiném jazyce. První ruské tištěné kuchařky pocházejí z konce 18. století, ovšem ze 17. století se dochoval rukopis, který je překladem polské knihy *Compendium ferculorum* (1682). Z německých kuchařek vyšly během 17. století první kuchařské rukopisy v maďarštině a norštině (Notaker 2017, s. 117). Také Batorová (2016) píše, že první známá sbírka receptů v angličtině s názvem *Diuersa Cibaria* z roku 1325 sestává z textů přeložených z anglonormanštiny (s. 9).

Překlad kuchařek v minulosti doprovázely různé problematické aspekty. Před rokem 1600 se mnoho přeložených kuchařek vydávalo, aniž by prošly odbornou korekturou. Důsledkem toho obsahovaly velké množství chyb a chybných interpretací (Notaker 2017, s. 133). Překlady (ovšem i originály) se také poměrně často dopouštěly plagiátorství. Ve 20 % kuchařek tištěných před 18. stoletím poskytovali autoři recepty přejaté odjinud, aniž by daný zdroj uvedli. Dalších 20–30 % publikací tvořily překlady, z nichž se mnohé dopouštěly obdobného prohřešku a autora předlohy zamlčovaly (s. 141).

Notaker (2017) se dále věnuje vybraným otázkám, které s překladem kuchařek souvisí a které jsou stále aktuální, např. chybějící terminologie v CJ nebo ingredience, které jsou neznámé a nedostupné v prostředí cílového čtenáře. V souvislosti s užíváním termínů komentuje přejímání francouzského lexika jinými jazyky, které probíhá od poloviny 17. století. V češtině se v upravené podobě ujaly názvy pokrmů a ingrediencí jako *compote*, *bouillon* či *omelette*. Do angličtiny a jiných evropských jazyků se rozšířila také další slova, včetně *soupe*, *sauce*, *escalope*, *vinaigrette*, *mousse* nebo *entrecote*. Kromě názvů pokrmů se během 18. a 19. století v germánských, románských a slovanských jazycích ujaly francouzské termíny pro kuchařské metody, např. *sauter*, *passer*, *mijoter*, *braiser*, *mariner* či *blanchir* (s. 135–136). Ne všechny neologismy se v CJ ustálily. Notaker upozorňuje, že „existují také příklady francouzských názvů, které se neuchytily. Ruský autor jménem Levshin ve svém kuchařském

slovníku uvedl termíny jako *aladob*, *aliumeti*, *dariol* a *frikand*, které si ale cestu do národních ruských slovníků nenašly“ (s. 135).[21]

Notaker (2017) ve svém historickém pojednání dále komentuje typické překladatelské metody, které se vzdalovaly věrnému přístupu a spíše vedly k volným adaptacím originálů. V minulosti někdy překlady kuchařek přejímaly z předlohy pouhý výběr receptů, které překladatel považoval za vhodné pro cílové publikum. Další přeložená díla byla rozšířena o doplňující informace nebo o recepty přejaté z jiných kuchařek. Recepty v překládaných kuchařkách byly měněny, vypouštěny či přidávány podle potřeb cílového prostředí (s. 134): „Rozhodnutí určité recepty z cizí kuchařky vybrat a jiné vynechat mohlo poukazovat na významné rozdíly mezi kuchyněmi dvou zemí nebo kultur, ale rovněž mohlo souviset s dobovými proměnami ve vaření, obzvlášť v případě starých originálů“ (s. 135).[22] Na základě těchto úprav Notaker překlad kuchařek připodobňuje k formě editingu (s. 135).

Z dějin překladu kuchařek v českém prostředí minulého století vystupuje téma cenzury a vlivu politického režimu na překladovou literaturu. Tématem selektivní propagace kulturního transferu v gastronomii a jejími projevy v kuchařských publikacích se zabývá Martin Franc v článku *Z kuchyně přátel: Česká společnost a kulturní transfer z gastronomií SSSR a zemí sovětského bloku (1948–1989)* (2010). Zmiňuje nevelký objem překladové gastronomické literatury (s. 322), absenci překladu kuchařských klasiků, kteří se v meziválečném období v našich zemích těšili popularitě (s. 322), a skutečnost, že se v letech 1948 až 1989 v Československu nevydával žádný časopis věnovaný speciálně vaření (s. 323). Také Novotná (2016) podotýká, že výrazný rozmach kuchařských publikací byl na českém trhu zaznamenán během 90. let, kdy vzrostla také četnost překladů, především z němčiny a angličtiny (s. 47).

4.5.2. Podmiňující faktory

Z historie kuchařek je patrné, že jejich kolování mnohdy obnášelo zásahy do textu. Jak konstatuje Notaker (2017), „recepty bylo vždy potřeba upravit podle nových skutečností, doby, společnosti a nových chutí“ (s. 143).[23] Anglické autorky v 17. století upravovaly francouzské

[21] Vlastní překlad: „But there are also examples of French names that did not stick. In his culinary dictionary, the Russian Levshin introduced terms such as *aladob*, *aliumeti*, *dariol*, and *frikando*, but they did not go on to find their way into national Russian dictionaries.“

[22] Vlastní překlad: „The decision to select certain recipes from a foreign book and leave out others may have indicated important differences in the cuisine of two countries or cultures, but it may also have had to do with culinary changes over time, especially when the original was an old book.“

[23] Vlastní překlad: „Recipes have always needed to be adapted to new realities, new periods, new societies, and new tastes [...].“

recepty vypouštěním drahých a exkluzivních ingrediencí a celkovým zjednodušením pokrmů. Tím přispěly k proniknutí francouzské kuchyně do anglického prostředí (Notaker 2017, s. 127).

Na tendenci uzpůsobovat kuchařské recepty dostupným potravinám a chutím cílových čtenářů v publikacích z doby socialistického Československa upozorňuje také Franc (2010): „Kuchařky přinášející recepty z cizích kuchyní většinou respektovaly dostupný sortiment v československé maloobchodní síti a často se také – přinejmenším do určité míry – snažily brát ohled na české chuťové zvyklosti“ (s. 322).

Překlad receptů zahrnuje na jednu stranu jazykovou proměnu textu, což obnáší např. překonávání rozdílů mezi slovními zásobami VJ a CJ, reflektování strukturních odlišností a přizpůsobování jazyka předlohy zvyklostem žánru v CJ. Na stranu druhou vyžaduje překlad receptů také kulturní lokalizaci. Jakým způsobem a do jaké míry je vhodné CT uzpůsobit novému čtenáři a prostředí, není problém s jednoznačným řešením. V dnešním globalizovaném světě se situace stále komplikuje. Např. na základě běžného sortimentu v supermarketu lze považovat určitou surovinu za nedostupnou, ale sehnat ji ve specializovaném obchodě či na internetu není problém. Obdobně může jeden překlad názvu pokrmu vyvolat protichůdné reakce u různých čtenářů. Např. u receptu na španělské *empanadas* si mladí kulinářští nadšenci z města možná vybaví vzpomínky na tyto plněné kapsy z cest po Pyrenejském poloostrově, zatímco starší generaci z venkova cizí název pravděpodobně jen zmate.

Při překládání receptů se objevuje mnoho podobných témat, které nemají jednoznačné řešení, a je vhodné je proto konzultovat se zadavatelem překladu. V ideálním případě by se mělo těmto otázkám věnovat již překladatelské zadání, které specifikuje relevantní vnětextové a vnitrotextové faktory. Na základě informací o cílovém čtenáři, účelu CT, požadované přesnosti přepočítaných množství na jiné jednotky a dalších kontextuálních aspektů překladu je možné zvolit celkovou strategii i konkrétní překladatelská řešení.

4.5.3. Metoda pro překlad receptů

Někteří teoretici překladu navrhují obecné překladatelské metody pro různé typy textů v závislosti na jejich funkci. Reissová (1981) doporučuje pro překlad textů s operativní funkcí metodu, kterou nazývá *adaptační překlad* (*adaptive translating*). Cílem adaptačního překladu je vyvolat u cílového čtenáře podobnou reakci, jakou u původního čtenáře vyvolal VT. Překladatel by měl použité prostředky a jazyk originálu s persuasivní funkcí adaptovat podle potřeb a očekávání nového publika. Překladatelské postupy tedy volí s ohledem na cílového čtenáře, naopak obsahu, formě i autorovi VT není třeba věnovat takovou pozornost (s. 127).

Kerseboomová (2010) se oproti této metodě v případě receptů (a instruktivních textů obecně) vymezuje, neboť je nepovažuje za podkategorii operativních textů, ale za samostatný typ. Své stanovisko zdůvodňuje tím, že instruktivní mají oproti operativním textům „složitější funkci“. Namísto snahy ovlivnit čtenářovo chování či názor na určitou myšlenku nebo produkt si instruktivní text klade za cíl čtenáře navést k provedení řady určitých úkonů. S ohledem na návodovou povahu receptů tedy Kerseboomová navrhuje pro jejich překlad novou metodu, kterou nazývá *instruktivní překlad* (*instructive translation*). Instruktivní překlad klade důraz na efektivní předání pokynů z VT cílovému čtenáři. Dle této metody je vhodné, aby překladatel do textu zasahoval, pokud provedené změny vedou k lepším a efektivnějším instrukcím, aby cílového čtenáře procesem provedly co nejsnáze. Bez efektivních pokynů nemá příjemce šanci docílit správného výsledku. Recept obsahující nesprávné či nejasné pokyny je podle Kerseboomové k ničemu. Na závěr dodává, že tato metoda je určena pro překlad pokynů. U jiných částí receptu se tedy překladatel může zaměřit na expresivní či operativní funkci textu (s. 23–24).

Sama Kerseboomová (2010) připouští, že metoda instruktivního překladu je vhodná pouze u jedné části receptu. U dalších komponentů textu s odlišnou funkcí ztrácí na relevanci. Pokud na recepty aplikujeme metodu instruktivního překladu, značně tím redukujeme rozmanitost problémů celého textu. Proti této metodě lze dále namítnout, že zvýšení „efektivnosti“ instrukcí během překladu nemusí být vždy žádoucí.

Colleen Cotterová (1997) považuje efektivnost za vlastnost receptů, kterou lze zkoumat z hlediska obsahu (srozumitelnost receptu) a z hlediska formy (četnost hodnotících a popisných pasáží) (s. 64). Na základě komparativní analýzy sedmi receptů na křehké těsto ze sedmi různých kuchařek dochází Cotterová k závěru, že v kontextu efektivnosti se od sebe jednotlivé recepty liší rozsáhlostí pokynů, četností detailních popisů a mírou explicitnosti (s. 66–67). Dodává, že tyto rysy textu závisí na publiku, kterému je kuchařka určena. Tzv. *komunitní kuchařky* (*community cookbooks*), které vznikají shromážděním receptů uvnitř relativně úzkého kolektivu pro charitativní účely, obvykle obsahují pokyny, které Cotterová hodnotí jako méně efektivní. Kontext publikování kuchařky umožňuje autorovi napsat strohý pracovní postup, neboť autor se čtenáři sdílí určité znalosti a zkušenosti. Pokud autor zná své čtenáře, jejich vědomosti a dovednosti, může tomu míru explicitnosti a propracovanosti receptu přizpůsobit (s. 68–69). Oproti tomu komerční kuchařky obvykle pracují s modelovým čtenářem, jehož zkušenosti se nepřeceňují, a proto se autoři uchylují spíše k detailnějším instrukcím. Tento příklad ilustruje, že efektivnost receptu mnohdy závisí na jeho zamýšleném publiku, a nelze ji tedy považovat za ideální vlastnost textu, na jejímž dosažení je vhodné

založit překladatelskou metodu.

Ohledně tématu překladatelské metody se v případě receptů přikláníme k názoru (Fawcett 1997), že typ textu nelze považovat za jednoznačné vodítko. Identifikace typu textu ještě překladateli neposkytuje řešení veškerých problémů, na které v textu narazí (s. 107).

4.5.4. Problémy překladu receptů

Anthony Pym (2004) spojení překladatelský problém rozumí následovně: „Z jazykového prvku se stává překladatelský problém, pokud se překladatel musí rozhodnout mezi více než jedním způsobem překladu“ (s. 3).[24] V jednom ze svých dřívějších děl (Pym 1992) rozlišuje *problémy binární* (*binary problems*), které mají pouze jedno správné řešení, a *problémy nebinární* (*non-binary errors*), které mají několik možných řešení, „z nichž jsou některá správná, ale...‘ a jiná chybná, ale...‘“ (Pym 2010, s. 3).[25]

Christiane Nordová (1991) překladatelský problém definuje jako „objektivní problém, který musí u konkrétního překladatelského úkolu vyřešit každý překladatel“ (s. 151).[26] Překladatelské problémy tedy nezávisí na kompetenci překladatele, ani na jiných faktorech, které ovlivňují proces překladu (např. termín odevzdání či použitý software). Odlišuje je od *překladatelských obtíží*, které jsou subjektivní a závislé na (jazykové, kulturní, překladové) kompetenci překladatele a na konkrétních pracovních podmínkách (např. vágní překladatelské zadání, nedostatečný kontakt s klientem, technické obtíže, termín odevzdání). Na rozdíl od překladatelských problémů jsou překladatelské obtíže proměnlivé a s přibývajícími zkušenostmi překladatele mohou časem zmizet.

Nordová (1991) rozlišuje čtyři okruhy překladatelských problémů:

1. *Pragmatické* problémy souvisí s danou situací, ve které dochází k přenosu informací. Tato situace zahrnuje kontrast mezi příjemci, médiem, funkcí VT a CT atd.

2. *Kulturní* problémy (založené na konvencích) vznikají na základě odlišností mezi (verbálními i neverbálními) zvyky, normami a konvencemi mezi výchozí a cílovou kulturou.

[24] Vlastní překlad: „A linguistic element becomes a translation problem when the translator has to decide between more than one way of rendering it.“
[25] Vlastní překlad: „some of which are “right, but…” or “wrong, but…”“
[26] Vlastní překlad: „an objective problem which every translator has to solve during a particular translation task“

3. *Jazykové* problémy vychází ze strukturálních rozdílů mezi VJ a CJ.

4. *Textově specifické* problémy se týkají konkrétních vlastností daného VT (s. 174–176).

Tuto klasifikaci ve své práci aplikuje Kerseboomová (2010). Mezi pragmatické problémy řadí volbu slovesného rodu, logické pořadí pokynů, jednoznačné pojmenování surovin, vztah textu a grafických příloh, interpunkci a spojky, dělení vět, expresivní prvky textu, osobitý styl autora, přímost instrukcí, pokyny upozorňující na chyby, nedostatky VT, konflikt mezi instruktážním a expresivním diskurzem, rozdíl mezi čtenáři VT a CT a zastaralost předlohy (s. 25–32). Za problémy v oblasti kultury považuje překlad kulturně specifických ingrediencí, měrné jednotky a jejich převod, terminologii a odlišné konotace surovin v různých zemích (s. 34–38). Jako jazykový problém uvádí volbu slovesné osoby a způsobu v pokynech (s. 39) a jako příklad textově-specifického problému slouží autorský styl (s. 43).

Kerseboomová (2010) upozorňuje na relevantní obtížné aspekty překladu receptů a leckdy předkládá validní argumenty, nicméně způsob a pořadí, ve kterém se jednotlivým okruhům věnuje, postrádají systematičnost a logiku. Některé problémy (např. autorský styl, označení surovin) zahrnuje do dvou kategorií zároveň, což poukazuje na nejasné hranice mezi jednotlivými kategoriemi. Na mnohé ze zmíněných problémů skutečně lze nahlížet z několika hledisek, proto typologii Nordové nepovažujeme pro účely této práce za vhodnou.

Své zkušenosti s nesnázemi při překladu receptů sdílejí také samotní překladatelé v článcích a internetových diskusích. Článek *Translation musings: Translating cookery books*[27] (2016) nejprve obecně konstatuje, že překlady kuchařek mnohdy vyžadují velkou míru lokalizace. Jako hlavní zdroje potíží uvádí měrné jednotky, teplotu trouby a suroviny, které se mezi zeměmi liší. Penny Marinouová v článku *Translating for recipe books and menus*[28] jmenuje problémy vycházející z názvů pokrmů, neznámých surovin, terminologie kuchyňského náčiní, nedostupných ingrediencí, měrných jednotek a potravin s několika anglickými názvy. Překladatelka Brett Jocelyn Epsteinová v článku *What's Cooking: Translating Food*[29] (2009) představuje čtyři hlavní problémy a jejich možná řešení. Jsou jimi dostupnost ingrediencí, dělení masa, měrné jednotky a názvy náčiní. Autorka kromě komentářů o dopadu jednotlivých řešení na CT poskytuje také vhled do vlastního pracovního procesu a čtyři tipy pro překladatele, jak se s podobnými situacemi vypořádat. Konkrétně radí

[27] Dostupné z: https://www.firstedit.co.uk/blog/2016/07/translation-musings-translating-cookery-books/
[28] Dostupné z: https://www.translationdirectory.com/article928.htm
[29] Dostupné z: https://translationjournal.net/journal/49cooking.htm

překladatelské oříšky konzultovat (s profesionálními kuchaři, jinými překladateli, nadšenci do vaření, majiteli obchodů s kuchyňskými potřebami), doporučovat vhodné alternativy, zkoušet a porovnávat recepty dle předlohy s jejich přeloženými verzemi a připojovat glosáře, poznámky překladatele, seznamy alternativ a podobný materiál tam, kde je to potřeba.

4.5.5. Dopad překladu na konvence žánru

Otázka, jaký vliv může mít překlad kuchařek na konvence receptů v CJ, není nijak podrobně probádaná. Patrick Schmitt v bakalářské práci *The Language of Cooking Instructions* (2011) porovnává současné britské a české kuchařské recepty s ohledem na charakteristiky a zvláštnosti daného žánru. Z kvantitativní a kvalitativní analýzy v oblasti lexika, gramatiky a projevu vyvozuje, že české kuchařské pokyny opravdu používají velmi typický jazykový registr, který se značně liší od registru nejen anglických receptů, ale také přeložených receptů z AJ do ČJ. Můžeme tedy zpozorovat rozdíl mezi jazykovými prostředky v originálních českých receptech a jazykovými prostředky v receptech přeložených do ČJ, které si ponechávají charakteristiky předlohy (s. 50–51). Nabízí se otázka, zda se znaky přeložených receptů postupně nepromítají do konvencí žánru v CJ.

K dosavadním poznatkům přispěla německá translatoložka Andrea Wurmová (2007) svou komparativní studií německých kuchařek ze 17. a 18. století a německých překladů francouzských kuchařek ze stejného období. Wurmová předkládá teoretický rámec, který popisuje a analyzuje vliv překladu a překladatelů na cílovou kulturu. Konkrétně se zaměřuje na různé jazykové možnosti pro vyjádření pokynů a jejich výskyt ve středověkých rukopisech. Následně autorka detailně analyzuje užívání a rozšíření rozkazovacího způsobu množného čísla coby instruktážní forma v kuchařských receptech. Na základě analýzy vyvozuje několik případů, kdy se vlivem překladu proměnily konvence žánru v CJ.

Prototypickými vlastnostmi receptů psaných v AJ a v ČJ se v bakalářské práci s názvem *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)* zabývá Iva Čtvrtečková (2009), která na základě komparace korpusů českých receptů vydaných v odstupu dvaceti let (1989 a 2009) a anglických receptů identifikovala dopad formy anglicky psaných receptů na ustálenou podobu českých receptů. Dochází k závěrům, že do formy překládaných receptů a následně jejich vlivem i do receptů psaných v češtině se v různé míře promítají znaky typické pro recepty v AJ. Změny způsobené překladem se týkají především míry členění návodové části textu a způsob a místo popisu úpravy surovin (s. 84). Dále Čtvrtečková

sledovala způsob oslovování čtenáře, použití měrných jednotek, uvádění velikostí nádobí a různě upravených surovin. U těchto rysů zpozorovala dopad anglického úzu v menším rozsahu, neboť ve většině případů si české recepty v těchto ohledech zachovaly svou tradiční podobu (s. 84). Obecně Čtvrtečková hodnotí, že vliv překladu receptů z AJ na formu českých receptů je poměrně velký (s. 85).

5. SHRNUTÍ TEORETICKÉ ČÁSTI

Historicky zaměřené kapitoly přinesly zajímavý poznatek, že samotný vznik světově první tištěné kuchařky obnášel mezijazykový transfer. Přepisování, šíření a překládání receptů je odedávna spojeno s úpravami ve prospěch přijatelnosti receptů pro cílové publikum, přičemž výraznou roli hrála dříve také norma matriční.

Při bližším pohledu na tendenci směřující k přijatelnosti receptů můžeme vyvodit, že významné úpravy se týkaly zejména stránky kulturně-pragmatické, tj. reflexe dostupných surovin a chuťových zvyklostí. Z hlediska jazykového jsou přeložené recepty odedávna zdrojem neologismů, což vypovídá o sklonu k adekvátnosti v případě různých pojmenování (názvů pokrmů, surovin, technik, náčiní). Tyto dvě protichůdné tendence si lze vysvětlit tak, že řídícím principem je použitelnost v cílovém prostředí, což potvrzuje primární funkci receptu. Samotné novotvary kuchaři nebrání v práci. Důsledkem jejich výskytu a používání se cizí pojmy v průběhu jazykového vývoje v CJ často ustálí a zdomácní. Pokud ale adresát nemá k nezbytným složkám receptu ve svém prostředí přístup (nebo pokud recept čtenáře kvůli odlišným chuťovým zvyklostem neosloví), snižuje se možnost receptu posloužit svému hlavnímu účelu.

Některé dosavadní úvahy o překladu receptů kladou na návodovou funkci natolik velký důraz, že přehlížejí další složky textu, které plní jiné funkce. Předpokládáme, že v praktické části narazíme na mnoho překladatelských problémů, které s metodou instruktivního překladu nesouvisí.

Co se týče překladatelských problémů, literatura opakovaně odkazuje na témata spojená zejména s kulturní rovinou. Mezi tato témata patří dostupnost ingrediencí, povědomí o nich a jejich kulturně vázané konotace, preference měrných systémů a převod mezi jednotkami. Z obecnějšího pragmatického hlediska se jedná a pořadí a přímost pokynů. Jazykové problémy zahrnují oslovení čtenáře, terminologii, synonymní výrazy a vhodné pojmenování pokrmů, surovin a náčiní. Oblasti stylistiky se týká výskyt expresivních jazykových prostředků a projev autorského stylu. Některé zdroje dále zmiňují problémy způsobené nedostatky ve VT nebo stářím předlohy. Na tyto poznatky navážeme v druhé fázi praktické části.

Z doporučení možných řešení problémů vyplývá, že mezi populární postupy patří adaptace a přidávání informací v různých formách. Některé zdroje radí konzultovat problémy s odborníky a ověřovat zásahy do receptů v praxi (tj. vařením). Tyto tipy ovšem nelze považovat za překladatelské postupy, ale spíše strategie.

Na základě dosavadních poznatků se jeví, že většina překladatelských problémů má nebinární charakter. Každé řešení má jisté přednosti, ale i úskalí. Z této skutečnosti plyne naše rozhodnutí zaujmout k tematice deskriptivní přístup.

Na závěr se podívejme na poslední podkapitolu (*4.5.5*) z hlediska překladových norem. Posuny ve formě receptů v CJ, ke kterým vlivem překladu dochází, vychází z dodržování norem VT a tendenci k adekvátnosti. Zde se ukazuje, že porušení norem CJ nemusí nutně implikovat sankce. Odchýlení od norem CJ ve prospěch věrnosti VT v některých případech stojí u zrodu změn v konvencích žánru v CJ.

6. METODOLOGIE

Deskriptivní přístup nám v praktické části umožňuje popsat problematické oblasti spojené s překladem receptů a vytvořit přehled možností, jak jednotlivé problémy české překlady řeší. Neusilujeme o hodnocení vhodnosti řešení, ačkoli se k podobným závěrům a k poukazování na nalezené chyby někdy v textu uchylujeme.[30]

Náš metodologický rámec se inspiruje třífázovým modelem Gideona Touryho. Hlavní výzkumnou metodu zakládáme na komparativní analýze originálních receptů z anglicky psaných kuchařek a jejich českých překladů, na nalezení překladatelských problémů[31] a na následné identifikaci aplikovaných překladatelských postupů. Při výběru materiálu jsme se zaměřili zejména na překladové kuchařky vydané mezi roky 2010–2019, aby tato práce reflektovala translatologické tendence typické pro překlad kuchařek minulého desetiletí. Po starších publikacích jsme sáhli spíše ve výjimečných případech, a to zejména za účelem ilustrovat zastarávání překladů v porovnání s novějším jazykovým územ.

6.1. Výběr materiálu

V praktické části primárně vycházíme z šestnácti anglických publikací a jejich překladů do ČJ. Cílem sběru dat bylo získat takový soubor textů, který bude reprezentativní pro současnou produkci překladů kuchařek a který poskytne různé typy překladatelských problémů a jejich rozličná řešení. Z tohoto důvodu jsme do zdrojů výjimečně zařadili i tituly, které kvůli velkému podílu teoretických kapitol nesplňují Notakerovu definici kuchařky (viz *3.1*). Za účelem získání reprezentativního vzorku jsme při výběru dbali ohled na tyto faktory:

1. Aspekt času

   Primárně jsme se zaměřili na překladové tituly publikované v období od roku 2010. Čtrnáct dvojic kuchařek bylo publikováno mezi lety 2010–2019. Jedna předloha vyšla v roce 1964. Jiný americký titul a jeho český překlad vyšly na konci 20. století.

[30] K hodnotícímu přístupu přecházíme v případech, kdy to považujeme za vhodné či nutné, např. u závažných chyb narušujících porozumění. Hlavním hodnoticím kritériem je funkčnost řešení, přičemž se jedná o hodnocení subjektivní, které se opírá o naše znalosti žánru. Přínosem příležitostného odklonu od deskriptivního přístupu je odhalování skrytých nedostatků, což zvyšuje potenciál práce sloužit jako nástroj při překladu kuchařek a pomoci překladatelům se podobným chybám vyvarovat.

[31] Pracujeme se souborem překladatelských problémů, na které upozorňuje sekundární literatura. Při určování dalších problematických aspektů vycházíme z definic Pyma a Nordové, viz *4.5.4*.

2. Kulturní rozmanitost VT

   Mezi originály jsme zařadili kuchařky vydané ve Velké Británii, USA a Austrálii.

3. Rozmanitost úspěchu na knižním trhu

   Korpus zahrnuje bestsellery od světově proslulých autorů i méně známé tituly.

4. Rozmanitost tematického zaměření

   Seznam obsahuje kuchařky zaměřené na zdravou stravu, rychlou přípravu, národní kuchyni, modelového strávníka, typ potravin i druh pokrmu.

Nelze popřít, že tituly byly do jisté míry vybrány arbitrárně. Jako významné kritérium pro jejich zařazení mezi primární zdroje se ukázala být také dostupnost obou jazykových verzí.

Z těchto primárních zdrojů čerpáme většinu dvojic textových segmentů. Některé problémy doplňujeme ukázkami z jiných publikací, jejichž pozicí v cílové kultuře se vzhledem k omezenému využití (celkem méně než pět příkladů) nezabýváme.

Pro zpřehlednění praktické části uvádíme zdroj analyzovaných textových úryvků formou zkratek.[32] Seznam kuchařek s příslušnými zkratkami je uveden v první fázi praktické části.

6.2. Metodologický rámec

Kompozice praktické části se inspiruje modelem Gideona Touryho, který představil ve své monografii *Descriptive Translation Studies and Beyond* (1995).

V souladu s prvním krokem Touryho metodologie se nejprve zaměřujeme na pozici přeložených kuchařek v cílové kultuře. Kromě základních informací se věnujeme faktorům, které souvisejí s překladovými normami.

Po makropohledu se v druhém kroku přesouváme na mikrorovinu, vycházíme z komparativní analýzy anglických receptů a českých překladů a řešíme Touryho operační normy, především normy textově-jazykové. Z primárních zdrojů vybíráme k analýze takový výběr textových segmentů, který u jednotlivých problémů ilustruje rozmanité překladatelské postupy.[33] Postupy v ukázkách následně identifikujeme, přičemž vždy věnujeme pozornost

[32] Zkratky jsme vytvořili z počátečních písmen slov a z případných číslic, které tvoří název titulu. V jednom případě, kdy je anglický název totožný s českým, jsme zkratky odlišili připojením CZ a EN.

[33] Nutno poznamenat, že vzhledem k účelovému výběru textových segmentů neposkytují výsledky analýzy kvantitativně reprezentativní závěry. Jinými slovy počet uvedených příkladů konkrétního řešení nevypovídá

pouze právě analyzovanému jevu.[34] Řešení dále komentujeme z hlediska kulturní specifičnosti, pragmatického či jazykového kontextu (dle relevance). Ve druhém kroku se věnujeme výzkumným otázkám č. 1 a 2. Analytická část je rozdělena do podkapitol podle základní struktury receptu (název, seznam surovin, pracovní pokyny) a podle jazykových rovin, jejichž pořadí usiluje o logickou návaznost analyzovaných témat (a není vždy stejné).

V rámci komentáře přecházíme do třetí fáze, ve které zařazujeme volbu postupu na škále adekvátnost–přijatelnost a odkazujeme na kontext přeloženého díla, faktory a normy, které překladatelský proces ovlivnily. Vzhledem ke škálové povaze norem očekáváme, že zařazení některých příkladů nebude zcela jednoznačné. Aspekt adekvátnosti se projevuje dodržováním norem VT nebo věrností originálu. Naopak překlad tíhnoucí k pólu přijatelnosti vykazuje snahu o přizpůsobení textu podle norem CJ, očekávání cílového adresáta či konvencí žánru v přijímající kultuře. Ve třetím kroku zodpovídáme výzkumnou otázku č. 3.

V závěru uvádíme shrnutí poznatků z praktické části, ze kterých se snažíme vysledovat hlavní příčiny problémů a pravidelnost možných překladatelských řešení, která se používají za určitých podmínek.

Ve zkratce lze naši přizpůsobenou metodologii vyjádřit následovně:

1. Posouzení překladových titulů v kontextu cílové kultury s ohledem na jejich přijatelnost.
2. Analýza vybraných dvojic odpovídajících segmentů VT a CT, vymezení jejich vztahů a určení PP.
3. Vysledování faktorů a norem, které ovlivnily překladatelský proces.

6.3. Překladatelské postupy

Překladatelské postupy (anglicky *translation techniques*) označují rutinní textotvorné postupy na mikrorovině, týkají se překladu coby procesu (Chesterman 2005, s. 26) a popisují, jak funguje výsledek překladu ve vztahu k příslušné jednotce VT, tj. konkrétní kroky, které překladatel zvolil u každé textové mikro-jednotky (Molina & Albir 2002, s. 499). V rámci terminologické a konceptuální jednoznačnosti je potřeba postup rozlišovat od překladatelské *metody* (globální způsob překládání, na kterém závisí volba řešení na mikrorovině), *strategie*

o frekvenci jeho užití, ani o poměru jeho uplatnění vůči jiným typům řešením (k takovým účelům by bylo vhodné využít např. nástrojů korpusové lingvistiky). Případné poznámky o četnosti výskytu určitého postupu vycházejí z autorčinných dojmů během četby a studia primárních zdrojů, a mají proto subjektivní charakter.

[34] Úryvky často používají několik postupů, neboť řeší různé překladatelské problémy najednou.

(kognitivní rovina řešení problému) a *posunu* / *typu řešení* (výsledek postupu, pozorovatelný při srovnání VT a CT) (Chesterman 2005, s. 26).

Pro účely této práce jsme sestavili vlastní typologii PP, která vychází z klasifikace od Molinové a Hurtado Albirové (2002, s. 509–511). Některé PP nesou jiný název, pro nás neupotřebitelné postupy jsme z přehledu vypustili, a naopak do něj doplnili jiné, které mají v kontextu kuchařkového žánru význam. Uvedené příklady čerpáme z našich materiálů.

PP	Definice	Příklad (AJ : ČJ)
Doslovný překlad	Překlad slovo za slovo, který zprostředkovává maximálně doslovný význam jednotlivých slov VT. Zaměřuje se na VT a odchyluje se od něj jen tam, kde je to z hlediska gramatiky CT nezbytné.	*green beans with tomatoes, garlic, and herbs* : *zelené fazolky s rajčaty, česnekem a bylinkami* *Mix well before serving.* : *Před podáváním dobře promíchejte.*
Kalk	Doslovný překlad cizího slova či fráze, který napodobuje strukturu VT. Rozlišujeme kalk lexikální a frazeologický.	*full-fat milk* : *plnotučné mléko*
Výpůjčka	Převzetí slova či výrazu z jiného jazyka. Rozlišujeme výpůjčku pravou (beze změn) a adaptovanou (upravenou dle výslovnostních – transkripce – nebo morfologických pravidel CJ).	*crème fraîche* : *crème fraîche* (pravá) *sushi* : *suši* (transkripce) *cupcakes* : *cupcaky* (adaptovaná)
Adaptace	Nahrazení kulturně specifického prvku z VT jiným prvkem z cílové kultury.	*Bookhams Parmesan* : *parmazán Gran Moravia*
Ustálený ekvivalent	Použití ustáleného výrazu či slovního spojení, který je v CJ považován za ekvivalent VT, ačkoli nemusí jít o nejadekvátnější překlad.	*Dutch oven* : *litinový hrnec*
Doplnění	Obohacení CT o detaily nebo informace (včetně vysvětlujících informací, explikativní parafrází), které VT neobsahuje. Opakem doplnění je výpustka.	*tahini* : *sezamová pasta tahini* *Asian slaw* : *asijský zelný salát*
Výpustka[35]	Vynechání informace z VT. Opakem výpustky je doplnění.	*salad leaves, washed, dried, and roughly chopped* : *nahrubo nasekané listy salátu*

[35] U výpustky a substituce v analytické části někdy rozlišujeme, zda je použita úmyslně či neúmyslně. Nutno podotknout, že neúmyslnou výpustku a substituci lze jen těžko považovat za vědomou překladatelskou volbu. Jedná se spíše o chybu, nicméně pro zjednodušení uvádíme tato označení jako PP.

Explicitace	Vyjádření informace, která je ve VT naznačena nebo ji lze vyvodit z kontextu.	*cumin* : *kmín římský* *Remove from heat.* : *Hrnec odstavte z plotny.*
Implicitace	Vynechání informace, kterou VT vyjadřuje explicitně a kterou lze v CT vyvodit z kontextu.	*bulb of fennel* : *fenykl* *Fill and boil the kettle.* : *Ve varné konvici ohřejte vodu.*
Amplifikace	Vyjádření významu VT pomocí většího počtu slov v CJ. Opakem amplifikace je komprese.	*simmer* : *slabě vřít*
Komprese	Vyjádření významu VT pomocí menšího počtu slov v CJ. Opakem komprese je amplifikace.	*button mushrooms* : *žampiony* *season with salt* : *osolit*
Specifikace	Nahrazení výrazu hyponymem. Opakem specifikace je generalizace.	*cook* : *dusit* *mushrooms* : *žampiony*
Generalizace	Nahrazení výrazu hyperonymem. Opakem generalizace je specifikace.	*oat milk* : *rostlinné mléko*
Opis	Nahrazení termínu či výrazu popisem jeho formy a/nebo funkce.	*Roma tomatoes* : *oválná rajčata*
Modulace	Změna hlediska, pozornosti či kognitivní kategorie ve vztahu k VT. Může vycházet např. z míry abstrakce, negování opaku, záměny příčiny a následku, části a celku, části a jiné části.	*heat* : *plotna* *Resist the urge to stir.* : *Nemíchejte.*
Substituce	Záměna sémantického prvku z VT za jiný s ohledem na kulturu CT.	*pecans* : *vlašské ořechy*
Kompenzace	Nahrazení ztráty významu či stylistického efektu z VT na jiném místě v CT.	*Throw the rice into a saucepan with a splash of olive oil.* : *Do hrnce dejte rýži a cákanec olivového oleje.*
Redukce možností	Vypuštění některých alternativ, které VT nabízí, s ohledem na kulturu CT.	*3 tablespoons olive, safflower, or unrefined sunflower oil* : *3 lžíce olivového oleje*
Transpozice	Změna gramatické (morfologické nebo syntaktické) kategorie.	*optional* : *pokud chcete*
Situační překlad	Dočasná nelexikální ekvivalence, která je zcela neočekávaná a závislá na daném kontextu.	*see above* : *viz v levém sloupci*

Adopce jednotky	Převzetí měrné jednotky z VT.	*1 cup strawberries* : *1 šálek jahod*
Převod jednotek	Záměna jednotky z VT za jinou a přepočet příslušné číselné hodnoty.	*1 quart water* : *1 litr vody* *400 °F* : *200 °C*
Hrubý přepočet	Zaokrouhlení čísla po přepočtu na stylisticky přijatelnou podobu.	*1 pint juice* : *500 ml džusu* *10–12oz beef steak* : *300–350g hovězí steak*
Početní operace	Úprava číselné hodnoty prostřednictvím matematické operace, která vychází z VT.	*½ 100g chocolate bar* : *50 g čokolády* *140g caster sugar, plus an extra 20g* : *160 g krupicového cukru*
Změna slovosledu	Odchýlení od pořádku slov ve VT kvůli gramatice CJ.	*Preheat the waffle iron.* : *Vaflovač předehřejte.*
Zachování slovosledu	Dodržení stejného pořádku slov jako VT.	*Preheat the waffle iron.* : *Předehřejte vaflovač.*
Spojení vět	Spojení několika samostatných větných celků do jednoho souvětí.	*Cook the pasta for 10 minutes. Drain.* : *Těstoviny vařte 10 minut, poté je zceďte.*
Rozdělení vět	Rozdělení souvětí do několika samostatných větných celků.	*Cook the pasta for 10 minutes and drain.* : *Těstoviny vařte 10 minut. Poté je zceďte.*
Stylistická neutralizace	Redukce stylisticky příznakového prvku.	*yorkies* : *yorkshirské pudinky*
Stylistická aktualizace	Přidání stylisticky příznakového prvku.	*roasted chicken* : *pečené kuřátko*

Ačkoli jsme typologii PP přizpůsobili potřebám této práce, má jisté nedostatky. Hranice mezi některými PP je nejasná (např. rozlišení explicitace/doplnění závisí na úhlu pohledu, co je vyvoditelné z kontextu) a v analyzovaných segmentech lze mnohdy identifikovat více PP najednou. To je mimo jiné způsobeno tím, že se PP týkají různých jazykových rovin.[36]

6.3.1. Kombinace postupů

Na skutečnost, že se PP mnohdy nepoužívají izolovaně, ostatně upozorňuje Newmark (1988). Přichází s pojmy *couplet*, *triplet* a *quadruplet* pro označení kombinace několika překladatelských postupů, přičemž pod termínem *couplet* se rozumí kombinace dvou postupů, *triplet* kombinuje postupy tři a *quadruplet* čtyři. Newmark uvádí, že se velmi často používají

[36] Např. ke specifikaci a generalizaci dochází na úrovni lexikálních jednotek, amplifikace a komprese se týká formálního hlediska, spojení/rozdělení vět a změna/zachování slovosledu řeší syntaktickou skladbu vět, modulace a opis zaujímá kognitivní perspektivu, výpůjčka a adaptace se zabývají kulturní specifičností a stylistická neutralizace/aktualizace vychází ze stylistické stránky textu.

pro překlad kulturně vázaných termínů, kdy se využívá výpůjčka (kterou Newmark nazývá *transference*) zároveň s funkčním či kulturním ekvivalentem (s. 91).

6.3.2. Poznámky překladatele

Na závěr uvádíme postup, který je pro kuchařky velmi relevantní (viz *4.5.4*) a který můžeme považovat za podkategorii explicitace, amplifikace či doplnění. Jak uvádí Klabal (2014), za zastánce poznámek překladatele (*notes*) můžeme považovat Petera Newmarka, který je doporučuje nejen z důvodů jazykových, ale rovněž etických, např. když se překladatel chce distancovat od obsahu textu (s. 61). Newmark (1988) rozlišuje poznámky vnitřní a vnější, jejichž použití záleží na typu textu. Do překladové verze mohou být přidávány informace, které jsou typicky kulturní, technické nebo lingvistické podstaty, a to na základě potřeb cílových čtenářů. Podle Newmarka mohou mít přidané informace tyto různé podoby:

1. Poznámky v textu (vnitřní)
    a. Jako alternativa k přeloženému slovu
    b. Jako vedlejší věta přívlastková
    c. Jako přístavek
    d. Jako příčestí
    e. V závorkách, mnohdy doslovný překlad převzatého slova
    f. Mezi pomlčkami
    g. Jako klasifikátor
2. Poznámky pod čarou
3. Poznámky na konci kapitoly
4. Poznámky či glosář na konci knihy

Newmark doporučuje poznámky zakomponovat do textu, protože tak nenaruší pozornost čtenáře. Nevýhodou vnitřních poznámek je, že se vytrácí rozlišení mezi původním textem autora a textem, který doplnil překladatel, a že do textu nelze přidávat příliš dlouhé segmenty. Poznámky, které nejsou zakomponovány přímo do textu (2.–4.), uvádí Newmark v pořadí podle preference. Také zde upozorňuje na jejich možné nedostatky: Poznámky pod čarou jsou nepříjemné, pokud jsou moc dlouhé nebo jich je příliš mnoho. Poznámky na konci knihy by měly obsahovat odkaz na číslo příslušné strany. U poznámek na konci kapitoly může čtenáře v případě dlouhých kapitol obtěžovat zdlouhavé listování (s. 91–93).

7. PŘEKLADOVÉ KUCHAŘKY V KONTEXTU CÍLOVÉ KULTURY

Ve snaze o stručnost a přehlednost jsme se rozhodli tento krok vystihnout v bodech, přičemž první dva řádky mají tento formát:

Autor: *Název anglického originálu* (zkratka) (rok vydání)
Překladatel(ka): *Název překladového titulu* (zkratka) (rok vydání)

Následně charakterizujeme, na co se publikace zaměřuje, v jakém nakladatelském kontextu vzniklo rozhodnutí zadat knihu k překladu (reflexe překladatelské politiky) a pro koho je primárně určena. Zmiňujeme, zda se v internetových recenzích objevují nějaké (v kontextu překladu relevantní) připomínky, které mohou svědčit o přijatelnosti titulu pro české adresáty, a jiné případné postřehy. Na závěr uvádíme faktory, které ovlivňují pozici překladu na ose adekvátnost–přijatelnost (reflexe výchozí normy). Kuchařky jsou uvedeny v náhodném pořadí.

Julia Child: *Mastering the Art of French Cooking* (MAFC) (1964)
Jan Sládek: *Umění francouzské kuchyně* (UFK) (2014)
Zaměření: klasické recepty francouzské kuchyně, tradiční francouzské metody
Nakladatelský kontext: Úspěch VT (bestseller v USA), proslulost autorky (TV pořady, film)
Cílová skupina: čtenáři se zájmem o francouzskou kuchyni
Recenze: výtky vůči absence fotografií, zastaralosti a odměřování surovin pomocí šálků[37]
Další poznámky: obsáhlá příručka s naučným charakterem a (dle dnešních norem) atypickým formátem – absence fotografií, na základní recept pokrmu navazuje řada variant
Výchozí norma: vázanost na francouzské prostředí a jazyk – dvojjazyčné názvy pokrmů (ČJ a FJ) a dalších pojmenování (metod, ingrediencí, kuchyňského náčiní); patrné stopy po americké kultuře (VT věnován americkým hospodyním); patřičná adaptace pro český trh

[37] Dostupné z: https://www.martinus.cz/?uItem=161263 https://www.databazeknih.cz/knihy/umeni-francouzske-kuchyne-181715

Jamie Oliver: *30 Minute Meals* (30MM) (2010)

Radka Slaměníková: *30 minut v kuchyni* (30MVK) (2011)

Zaměření: rychlá, efektivní příprava obsáhlých večerních menu

Nakladatelský kontext: globální proslulost autora, úspěch VT

Cílová skupina: široká veřejnost, lidé od rodin

Recenze: chvála autora, občasné stížnosti na obtížné shánění surovin[38]

Další poznámky: výskyt expresivních jazykových prostředků

Výchozí norma: vázanost na anglickou kulturu, částečné přizpůsobení pro české prostředí

Gordon Ramsay: *Ultimate Fit Food* (UFF) (2018)

Hana Janišová & Helena Stiessová: *Moje dokonalá fit jídla* (MDFJ) (2019)

Zaměření: zdravé pokrmy podporující štíhlou linii a fitness

Nakladatelský kontext: globální proslulost autora, trend zdravého stravování

Cílová skupina: čtenáři se zájmem o zdraví a fyzickou kondici

Recenze: pozitivní hodnocení existence českého překladu knihy od zahraničního kuchaře[39]

Další poznámky: recepty doplněné nutričními informacemi

Výchozí norma: žádná výrazná vázanost na kulturu, přijatelné pro české prostředí

Jennifer Joyce: *My Street Food Kitchen* (MSFK) (2015)

Zuzana Fryntová: *Moje pouliční kuchyně* (MPK) (2016)

Zaměření: pouliční jídlo z různých zemí

Nakladatelský kontext: popularita street food, mezinárodní kuchyně

Cílová skupina: čtenáři s chutí objevovat nové, exotické pokrmy

Recenze: ocenění receptů z mezinárodní kuchyně,[40] výtky kvůli netradičním surovinám,[41] výhrady k překladu ohledně zvoleného lexika (okrajově používané názvy surovin – *turmerik* místo *kurkuma*, *savojské zelí* místo *kapusta*; obecné pojmenování *kmín* místo *kmín římský*)[42]

Výchozí norma: vázanost na mnoho různých kultur, prvky cizosti

[38] Dostupné z: https://www.databazeknih.cz/knihy/30-minut-v-kuchyni-90862

[39] Dostupné z: https://www.megaknihy.cz/zdravi/407087-gordon-ramsay-moje-dokonala-fit-jidla.html#reviews-header

[40] Dostupné z: https://www.knihydobrovsky.cz/kniha/recenze/668650

[41] Dostupné z: http://cookingwithsusa.blogspot.com/2016/10/moje-poulicni-kuchyne-recenze.html

[42] Dostupné z: http://www.svasniprojidlo.cz/2017/02/moje-poulicni-kuchyne.html

David Frenkiel & Luise Vindahl: *Little Green Kitchen* (LGK EN) (2019)
Název CT: *Little Green Kitchen* (LGK CZ) (2019)
Zaměření: zdravé pokrmy vhodné pro děti
Nakladatelský kontext: úspěch předchozích kuchařek od autorské dua, popularita jejich blogu, trend zdravého stravování
Cílová skupina: rodiče se zájmem o zdravou stravu
Recenze: vesměs pozitivní
Další poznámky: recepty obsahují doporučení, jak do přípravy zapojit děti
Výchozí norma: uzpůsobené pro mezinárodní skupinu čtenářů

Ella Woodward: *Deliciously Ella* (DE) (2015)
Šárka Hroudová: *Lahodně s Ellou* (LSE) (2015)
Zaměření: pokrmy bez obsahu cukru, lepku a mléčných výrobků
Nakladatelský kontext: úspěch VT, popularita autorčina blogu, trend zdravé životosprávy
Cílová skupina: čtenáři se zájmem o zdravý životní styl
Recenze: výhrady ke kvalitě překladu, nedostatečné lokalizaci pro české prostředí,[43] špatně dostupným a drahým ingrediencím[44]
Výchozí norma: vázanost na anglické prostředí, nedostatečné přizpůsobení českým podmínkám

Mary McCartney: *Food* (FOO) (2012)
Eva Heringová: *Jídlo* (JÍD) (2017)
Zaměření: vegetariánské pokrmy
Nakladatelský kontext: popularita vegetariánství, jméno autorky (fotografka, dcera Paula McCartneyho)
Cílová skupina: čtenáři se zájmem o bezmasou stravu
Recenze: výtky k absenci fotografií u některých receptů, ocenění dobré dostupnosti surovin[45]
Výchozí norma: výrazná snaha o adaptaci pro český trh (textu, ale i grafického materiálu)

[43] Dostupné z: https://www.databazeknih.cz/knihy/lahodne-s-ellou-lahodne-s-ellou-249278?orderBy=new&str=1
[44] Dostupné z: https://www.knihydobrovsky.cz/kniha/recenze/613221
[45] Dostupné z: https://www.knihydobrovsky.cz/kniha/recenze/26525511

Alison Velázquez: *Souping* (SOU) (2015)
Blanka Brabcová: *Polévkování* (POL) (2017)
Zaměření: příprava zdravých polévek, vývarů, zeleninových krémů
Nakladatelský kontext: trend zdravého životního stylu
Cílová skupina: čtenáři se snahou zhubnout, se zájmem o zdravou stravu a detoxikaci
Recenze: výhrady ohledně nedostupných surovin a potřeby mixéru, zpochybňování uvedených množství, upozornění na odlišování polévek od smoothie[46]
Výchozí norma: žádná výrazná vázanost na jinou zemi, přijatelné pro český trh

Yotam Ottolenghi & Helen Goh: *Sweet* (SWE) (2017)
Dagmar Eisenmannová: *Sladké* (SLA) (2019)
Zaměření: příprava dezertů
Nakladatelský kontext: úspěch předchozích Ottolenghiho publikací, kuchařův věhlas (knihy a TV pořady), obliba pečení a moučníků
Cílová skupina: čtenáři se zájmem o pečení a sladké
Recenze: převážně pozitivní
Výchozí norma: vázanost na různé kultury, přizpůsobené pro český trh

Thug Kitchen (Matt Holloway & Michelle Davis): *The Official Cookbook* (TOC) (2014)
Vanda Senko Ohnisková: *Fuck(t) drsná veganská kuchařka* (FDVK) (2017)
Zaměření: veganská strava
Nakladatelský kontext: úspěch VT, popularita veganství
Cílová skupina: čtenáři se zájmem o veganské pokrmy a zdravou stravu
Recenze: rozporuplné názory na příznakový styl – od nadšení ze vtipu a uvolněnosti,[47] přes toleranci vůči netradičnímu stylu psaní[48] až po jednoznačně negativní hodnocení hovorového jazyka překladu[49]
Další poznámky: výskyt vulgarismů, stylizace nespisovnosti a hovorovosti napříč publikací
Výchozí norma: vázanost na americkou kulturu, snaha o přizpůsobení pro český trh

[46] Dostupné z: https://www.databazeknih.cz/knihy/polevkovani-331376
[47] Dostupné z: https://www.cbdb.cz/recenze-577-thug-kitchen--poradnej-narez-veganskych-delikates
[48] Dostupné z: http://book-is-my-love.blogspot.com/2017/08/rc-fuckt-drsna-veganska-kucharka-thug.html
[49] Dostupné z: http://veganfoodporn.cz/2018/12/recenze-thug-kitchen-fuckt-drsna-kucharka.html

Academia Barilla (Mario Grazia & Mariagrazia Villa): *Vegetarian Mediterranean Style* (VMS) (2015)
Ivana Svobodová: *Vegetariánská středomořská kuchařka* (VSK) (2015)
Zaměření: bezmasé pokrmy italské kuchyně
Nakladatelský kontext: obliba italské gastronomie, dlouhodobá spolupráce s nakladatelstvím institutu Academia Barilla
Cílová skupina: čtenáři se zájmem o italskou kuchyni a bezmasou stravu
Recenze: nenalezeny
Další poznámky: vznik CT nepřímým překladem italské předlohy prostřednictvím anglické verze
Výchozí norma: vázanost na italskou kulturu – dvojjazyčné názvy pokrmů (ČJ a IJ), stopy po americkém prostředí (tabulka převodu imperiálních jednotek na s. 238), částečné přizpůsobení pro české prostředí

Ching He-Huang: *Stir Crazy* (SC) (2017)
Anna Fazekašová: *Wok snadno a rychle* (WSAR) (2018)
Zaměření: příprava pokrmů pomocí pánve wok
Nakladatelský kontext: úspěch VT, obliba exotické kuchyně
Cílová skupina: čtenáři se zájmem o exotické pokrmy
Recenze: výhrady ohledně špatně dostupných ingrediencí[50]
Další poznámky: důraz na zdravou, rychlou a snadnou přípravu
Výchozí norma: vázanost na východní kulturu, prvky cizosti

Anthony William: *Medical Medium Life-Changing Foods* (MMLCF) (2016)
Eva Fuková: *Léčivá síla ovoce a zeleniny* (LSOAZ) (2017)
Zaměření: rostlinná strava
Nakladatelský kontext: trend zdravé životosprávy
Cílová skupina: lidé se zájmem o zdravý životní styl, alternativní medicínu
Recenze: vesměs pozitivní
Výchozí norma: žádná výrazná vázanost na jinou zemi, přijatelné pro český trh

[50] Dostupné z: https://knihy.heureka.cz/wok-snadno-a-rychle-100-zdravych-a-lahodnych-receptu-huang-ching-he/#recenze/

LeAnne Campbell: *China Study Cookbook* (CSC) (2013)
Překlad nakladatelství SVÍTÁNÍ: *Čínská studie v kuchyni* (ČSVK) (2017)
Zaměření: rostlinná strava
Nakladatelský kontext: úspěch VT, trend zdravého životního stylu, návaznost na úspěšnou knihu *Čínská studie* (2010)
Cílová skupina: čtenáři se zájmem o zdravou stravu, alternativní medicínu
Recenze: stížnost na špatnou dostupnost některých surovin[51]
Výchozí norma: vázanost na americkou kulturu, částečné přizpůsobení pro české prostředí

Kris Carr: *Crazy Sexy Diet* (CSD) (2011)
Petra Poislová: *Bláznivá sexy dieta* (BSD) (2013)
Zaměření: veganská, bezlepková strava a zdravý životní styl, vyrovnání tělesného pH
Nakladatelský kontext: úspěch VT, trend zdravé životosprávy, veganství
Cílová skupina: čtenáři se zájmem o zdravou stravu
Recenze: špatně dostupné suroviny[52]
Další poznámky: obsah složen převážně z teorie o výživových souvislostech, recepty tvoří menšinu textu, kniha nesplňuje definici kuchařky[53]
Výchozí norma: vázanost na americkou kulturu, prvky cizosti

Harvey & Marilyn Diamond: *Fit For Life* (FFL) (1985)
Božena Žižková: *Fit pro život* (FPŽ) (1993)
Zaměření: zdravá strava
Nakladatelský kontext: úspěch VT, trend zdravého životního stylu
Cílová skupina: čtenáři se zájmem o zdravou životosprávu, se snahou zhubnout
Recenze: vesměs pozitivní
Další poznámky: odlišný formát od dnešní žánrové normy, obsah složen převážně z teorie o výživových souvislostech, recepty tvoří menšinu textu, kniha nesplňuje definici kuchařky[54]
Výchozí norma: vázanost na americkou kulturu, částečné přizpůsobení pro české prostředí

[51] Dostupné z: https://knihy.heureka.cz/cinska-studie-v-kuchyni/#recenze
[52] Dostupné z: https://www.megaknihy.cz/romany-beletrie/170981-blazniva-sexy-dieta.html#reviews-header
[53] podle Notakera, viz *3.1*
[54] Ibid.

Materiál z uvedených šestnácti zdrojů někdy doplňujeme úryvky z následujících publikací, na které rovněž odkazujeme pomocí zkratky:

Henrietta Inman: *Clean Cakes* (CC) (2016)
Martina Burešová: *Zdravé dobroty* (ZD) (2017)

Annabel Karmel: *Real Food Kids Will Love* (RFKWL) (2018)
Martina Benešová: *Skutečné jídlo pro malé labužníky* (SJPML) (2018)

Emily von Euw: *Rawsome Vegan Baking* (RVB) (2014)
Theodora Klimentová: *Raw veganské nepečení* (RVN) (2016)

Kay Featherstone & Catherine Allinson: *Pinch of Nom* (PON) (2019)
Tereza Pavcová: *Špetka chuti* (ŠCH) (2020)

David Frenkiel & Luise Vindahl: *The Green Kitchen* (TGK EN) (2013)
David Frenkiel & Luise Vindahl: *The Green Kitchen* (TGK CZ) (2018)

Julia Child & Simone Beck: *Mastering the Art of French Cooking, Volume 2* (MAFC 2) (1983)
Jan Kozák: *Umění francouzské kuchyně 2* (UFK 2) (2015)

Mary Berry (překl. Jitka Minaříková & Karla Poupová): *Dezerty a cukroví* (DAC) (2011)

Doreen Virtue & Jenny Ross (překl. Pavla Brevon Hrušková): *Kuchařka syrové stravy* (KSS) (2013)

Paul Allam & David McGuiness (překl. Radka Kneblová): *Pouliční pekařství* (PP) (2018)

Judita Wignall (překl. Petra Slabá): *Živá kuchyně – snadno a rychle* (ŽKSAR) (2014)

Petra Stahlová: *Moderní veganské dezerty* (MVD) (2019)

Jessica Easto & Andreas Willhoff (překl. Karla Voráčková): *Manuál pro milovníka kávy* (MPMK) (2018)

8. NÁZEV RECEPTU

Název receptu je obvykle totožný s názvem samotného pokrmu. Skutečnost, že tyto názvy není leckdy snadné překládat, dokládá nespočet nevalně přeložených jídelních lístků v restauracích, stejně tak jako studie, které se tomuto tématu věnují.

8.1. Současný stav bádání

Jednou z takových studií je diplomová práce s názvem *Lexical Analysis of Czech dishes and their translation into English* (2019). Její autorka Gabriela Pejšková provádí lexikální analýzu názvů typických českých jídel a jejich překladů do AJ. Na základě autentických dat čerpaných z jídelních lístků českých restaurací dochází k závěru, že podniky se snaží poskytnout srozumitelný a zároveň stručný překlad, ovšem perfektní kombinaci těchto dvou úsilí hodnotí jako nedosažitelný. Z provedeného výzkumu vyvozuje, že tendence překládat doslovně se pomalu vytrácí. Za vhodnou strategii pro překlad názvů pokrmů považuje zachování původního názvu (případně jeho překladu), doplněné vysvětlením v CJ (s. 54–55).

Chybami v překladu jídelních lístků z ČJ do AJ se zabývala také Pavlína Hrubá v bakalářské práci *The Translation of Czech Restaurant Menus into English* (2015). Autorka časté nedostatky rozděluje do pěti kategorií:

1. doslovný překlad – údajně stále nejčastější zdroj chyb zapříčiněný nedostatečnou znalostí CJ (*medailonky – medaillons*; *Hovězí vývar s kapáním – Beef stock with droppings*)

2. chybná terminologie – nepřesnosti v důsledku překladatelovy neznalosti vhodné terminologie (užití lékařského termínu: *Hovězí polévka s játrovými knedlíčky – Beef Soup with Hepatic Meatballs*; nevhodná substituce: *tlačenka – haggis*)

3. zachování původního názvu bez vysvětlení – použití výrazu ve VJ bez jakékoli specifikace či explicitace (*Traditional "Tatarák"*)

4. pravopisné chyby – překlepy a nesprávný pravopis zvláště u některých „náchylných" pokrmů (*Cordon Bleu – Gordon Bleu, Garden Blau, Kordon Ble, kordoble*; *gnocchi – gnochi, gnochci*)
5. problematický VT – defekty VT a doslovný překlad expresivních výrazů, humoru,

nepřirozených formulací (*Něco pro chuť – A little something for appetite*) (s. 29–31, 46).

Penny Marinouová[55] konstatuje, že přeložené jméno pokrmu musí být informativní, ale také lákavé. Pro ilustraci možných úskalí při tvorbě atraktivních pojmenování uvádí příklad, který zahrnuje zavádějící, humorné konotace: „V Řecku je chobotnice velmi oblíbenou ingrediencí, na které se zakládá mnoho pokrmů. Jeden předkrm z chobotnice připomíná masové koule, ale jeho název očividně nelze přeložit jako ‚chobotničí koule'!"[56] Překlad někdy obnáší hledání kompromisu mezi informační hodnotou a estetickým vyzněním. Z výše uvedených studií vyplývá, že dalším relevantním aspektem je stručnost.

8.1. Sémantická rovina

8.1.1. Denotační významová složka

Název pokrmu může vzniknout různými způsoby. Nejčastěji vychází z hlavních surovin, odkazuje na způsob přípravy, geografický původ nebo autora pokrmu, popisuje vzhled či chuť jídla. Jeden název může také kombinovat několik těchto atributů. Následující příklady znázorňují obvyklou snahu vyjádřit význam VT pomocí prostředků CJ, aniž by došlo ke změně významu:

	VT	CT	PP
1	*Fennel & Tomato Soup* (SOU, s. 104)	*Fenyklovorajčatová polévka* (POL, s. 104)	Doslovný překlad
2	*Lemon and blackcurrant stripe cake* (SWE, s. 145)	*Pruhovaný dort s citronem a černým rybízem* (SLA, s. 145)	Doslovný překlad, transpozice
3	*Zucchini and lemon spaghetti* (FOO, s. 145)	*Špagety s cuketou a citronem* (JÍD, s. 167)	Doslovný překlad, transpozice

Názvy, u nichž převládá denotační významová složka, umožňují doslovný překlad jednotlivých lexémů. Dochází ovšem k nevyhnutelným změnám ve struktuře názvů v důsledku rozdílů mezi VJ a CJ nebo konvencím žánru v CJ. V prvním příkladě vzniká z hlavních ingrediencí pokrmu složené přídavné jméno *fenyklovorajčatová*, které si zachovává pozici před podstatným

[55] Dostupné z: https://www.translationdirectory.com/article928.htm

[56] Vlastní překlad: „Octopus is very popular in Greece and many dishes are based on this ingredient. One appetiser prepared with octopus looks like meatballs, but obviously cannot be translated as 'octopus balls'!" Dostupné z: https://www.translationdirectory.com/article928.htm

jménem. Český název tak vypouští znak ampersand ve významu souřadicí spojky *a*. V příkladech č. 2 a 3 dochází ke změně gramatických kategorií ve prospěch stylistické stránky. Názvy ingrediencí, které v angličtině premodifikují řídící člen jako konvertovaná substantiva, se v češtině přesouvají do postpozice, kde společně s předložkou *s* tvoří přívlastky neshodné. Ze sémantického hlediska jsou uvedená CT přijatelnými překlady, která se od VT odchylují pouze tam, kde je to nutné.

V mnohých případech dochází na sémantické úrovni k nevynuceným změnám a mírnému odklonu CT od adekvátnosti:

	VT	CT	PP
4	*Asian Slaw* (UFF, s. 245)	*Asijský **zelný** salát* (MDFJ, s. 325)	Doplnění
5	*Scalloped Potatoes with Milk, Cheese, and **a Pinch of** Garlic* (MAFC, s. 523)	*Zapékané brambory s mlékem, sýrem a česnekem* (UFK, 2901–2906)	Výpustka
6	***Six-minute Boiled** Eggs* (MAFC, s. 118)	*Vejce **naměkko*** (UFK, s. 680–686)	Modulace, ustálený ekvivalent

Ve čtvrtém příkladě je informativní složka českého názvu posílena přidáním adjektiva *zelný*. CT v páté ukázce vypouští (významově druhořadý) množstevní výraz *a Pinch of* a ponechává pouze výčet samotných surovin. V šestém příkladě se prolíná několik překladatelských postupů. CT můžeme označit za ustálený ekvivalent, zároveň v překladu dochází ke změně hlediska. Zatímco VT uvádí specifické údaje o průběhu přípravy (*Six-minute Boiled*), český název je odvozen od jejího výsledku (*naměkko*). V každém případě překlad reflektuje normy CJ.

	VT	CT	PP
7	*Roast Chicken Steeped with Port Wine, Cream, and Mushrooms* (MAFC, s. 245)	*Kuře pečené **na** portském víně, smetaně a žampionech* (UFK, s. 1301–1306)	Modulace, implicitace
8	*Apulian-style Pizza* (VMS, s. 196)	*Pizza **po apulijsku*** (VSK, s. 196)	Transpozice

V sedmé ukázce příčestí trpné *steeped* (máčené, marinované) s předložkou *with* nahrazuje samostatná předložka *na*, která je charakteristická pro některá jména českých pokrmů (např. *svíčková na smetaně*, *kuře na paprice*). Po sémantické stránce můžeme zaznamenat

změnu perspektivy (z činnosti na suroviny), v CT je proces máčení nanejvýš implikován, zatímco VT ho vyjadřuje explicitně. V kontextu pracovního postupu zde ovšem dochází k významovému posunu (a odklonu od adekvátnosti), neboť podle receptu je potřeba kuře nejprve upéct (pouze s máslem a solí) a až posléze k němu přidat omáčku z portského vína, smetany a žampionů. Český název naopak naznačuje, že se tyto suroviny pečou společně s kuřetem.

Také v osmém příkladě se CT inspiruje formou českých názvů pokrmů, přičemž dochází ke změnám na rovině gramatiky. *Apulian-style* je kompozitum složené z adjektiva a substantiva (spojených spojovníkem). Překladový protějšek má formu postponovaného přívlastku neshodného, který se skládá z předložky *po* a univerbizovaného výrazu *apulijsku* (ze spojení *po apulijském způsobu*), vzniklého resufixací určujícího adjektiva. V českém prostředí jde o běžné vyjádření geografického původu / stylu přípravy receptu (např. *kuře po staročesku*, *hovězí po burgundsku*, *pstruh po mlynářsku*). Volbou typického českého formátu překlady podléhají normám cílové kultury a kladou důraz na přijatelnost textu.

	VT	CT	PP
9	*Mediterranean rice salad* (FFL, s. 156)	*Rýžový salát* ***à la Mediterraine*** (FPŽ, s. 206)	Výpůjčka, amplifikace

Zeměpisný původ v názvu receptu je předmětem také deváté ukázky, jejíž překladatelské řešení je v kontrastu s příkladem předchozím. Anglický název by mohl být bez obtíží přeložen doslovně (*Středomořský rýžový salát*) nebo s ohledem na konvence českých názvů prostřednictvím amplifikace (*Rýžový salát na středomořský způsob*). Oficiální překlad ovšem do názvu začleňuje třetí jazyk ve formě francouzské výpůjčky *à la* (*po způsobu*, *na způsob*, *podle*)[57] a následně výrazu *Mediterraine*. Slovo v této podobě neodpovídá gramatickým pravidlům francouzštiny (správný tvar – adjektiva v ženském rodě – se vyskytuje např. v názvu pokrmu *poisson à la méditerranéenne*), ani žádné anglické formě. Lze se domnívat, že záměrem tohoto přístupu bylo vytvořit exotický, atraktivní název.[58] Nutno podotknout, že

[57] Dostupné z:
https://ssjc.ujc.cas.cz/search.php?hledej=Hledat&heslo=à+la&sti=EMPTY&where=hesla&hsubstr=no

[58] Zdařilost tohoto řešení je vzhledem k porušení pravopisných norem ovšem pochybná. Tématem exotizace v překladu gastronomických textů se zabývá Alessandra De Marcová, která v článku *Are green-lipped mussels really green? Touring New Zealand food in translation* (2015) sleduje, jak překlady turistických příruček používají terminologii v cizím jazyce (maorštině) k vytvoření obrazu určité země (Nového Zélandu) coby exotické a atraktivní destinace.

ukázka pochází z nejstaršího překladového titulu v našem korpusu. Překladatelské normy se od doby jeho vydání (90. léta) proměnily, proto se v našem materiálu objevují řešení podobného typu sporadicky.

8.1. Pragmatická rovina

8.1.1. Kulturně specifické prvky

Překladatel přizpůsobuje CT pro čtenáře s odlišným zázemím i na základě zkušenostního a situačního kontextu. V případě názvů receptů řeší problematiku spojenou se slovy, která označují kulturně vázané pokrmy a suroviny, pro něž v CJ neexistuje ekvivalent. Jedná se o tzv. bezekvivalentní lexikum nebo nulovou sémantickou korespondenci. Knittlová (2000) uvádí, že „[j]de o mimojazykové jevy, ale při překonávání rozdílů v prostředí jazykových sfér je velmi často nutno dodávat do textu o nich další nezbytné informace a naopak redundantní detaily vypouštět, případně je možné spokojit se s analogiemi, pokud přesnost korespondence není funkční“ (s. 11–12).

V překladu lze rozlišit dvě obecné, protichůdné tendence. Přijatelný překlad, orientovaný na normy cílové kultury a potřeby nového adresáta, přichází s řešením, které nový koncept představuje pomocí výrazů a jevů známých pro cílového čtenáře. Adekvátní překlad, který se zaměřuje na normy výchozí kultury, je bližší znění VT a mnohdy z něj do CT přenáší cizí výrazy. Výpůjčky se tímto způsobem mohou začít šířit v CJ a postupným vývojem se v něm standardizovat (jako příklad poslouží počeštěný lexém *špagety* z příkladu č. 3 nebo pravá výpůjčka *pizza* z ukázky č. 8). V takovém případě se může přijatelný, opisný překlad pokrmu časem stát paradoxně zavádějící. Překladatelovu práci neulehčují kulinářské trendy, které podléhají neustálému vývoji. Společně s nimi se mění i lexikum v oblasti gastronomie.

Po pádu komunistického režimu v roce 1989 začaly ČJ výrazně ovlivňovat cizí jazyky (zejména AJ), ze kterých ČJ přejímá mnoho nových slov. Novotná (2016) uvádí, že „konkrétně v kuchařkách se tento jev projevil např. na pojmenování nových přístrojů a jejich funkcí (mikrovlnná trouba, gril, crisp efekt ad.) nebo samotných jídel (steak, hamburger atd.)“ (s. 46). Jak poznamenává Michaela Lišková (2018), gastronomie představuje pro současné neologismy v ČJ „silně zastoupenou oblast“ (s. 201). Michal Bočák (2016) ve studii „Ste na *masooo*, alebo na *veggie*? (Ku konštituovaniu nových českých kulinárskych časopisov)“ pojednává o dnešní *kulinarizaci* západní kultury.

Kerseboomová (2010) se v rámci instruktivního překladu přiklání k aspektu přijatelnosti, protože „[p]otřeba správného a efektivního popisu a pokynů je konec konců

důležitější než zachování kulturních konotací. Jinými slovy je efektivnější kulturně specifický prvek nahradit ekvivalentem v CJ než se snažit zachovat jeho cizí konotace“ (s. 33–34).[59] Na druhou stranu autorka zmiňuje, že zachování kulturně vázaných prvků může zpříjemnit čtenářský zážitek z četby: „Například recept na ‚Špagety Arrabiata‘ zní lákavěji než recept na ‚Špagety s pálivou rajčatovou omáčkou‘“ (s. 34).[60] Kerseboomová dále upozorňuje, že adekvátní překlad není vhodná volba v případě ingrediencí a pokrmů, na které se v cílové kultuře vztahují stravovací omezení a tabu (s. 34). Na závěr nabízí rozřešení, podle něhož závisí volba mezi zachováním a nahrazením cizích lexémů na povaze překladatelské zakázky. Čtenář cizí pojmy uvítá v kuchařkách orientovaných na určitou národní či regionální kuchyni. Naopak z obecně zaměřených publikací by měly odkazy vyzrazující cizí původ knihy zmizet, aby kuchařka působila dojmem, že vznikla v cílové kultuře (s. 35).

8.1.1.1. Kulturně specifické pokrmy

Následující příklady demonstrují rozdílné postupy při překladu anglických výrazů jako např. *pavlova*, *banoffee pie* či *cupcake*:

	VT	CT	PP
10	*Cinnamon pavlova, praline cream and fresh figs* (SWE, s. 291)	***Pavlova** se skořicí, mandlovým krémem a čerstvými fíky* (SLA, s. 291)	Pravá výpůjčka
11	*Peaches and cream pavlova* (FOO, s. 197)	***Dort Pavlova** s broskvemi a šlehačkou* (JÍD, s. 219)	Doplnění (vnitřní poznámka – klasifikátor)
12	*Banoffee Pie* (DE, s. 195)	*Koláč **banoffee*** (LSE, s. 195)	Pravá výpůjčka
13	*Cheat's Banoffee Pie* (30MM, s. 169)	*Cheatův **banánovo-karamelový** koláč* (30MVK, s. 168)	Explicitace, amplifikace
14	*S'mores Cupcakes* (RVB, s. 36)	***Cupcaky** S'mores* (RVN, s. 36)	Adaptovaná výpůjčka
15	*Orange and Lemon Cupcakes* (FOO, s. 184)	*Pomerančovo-citronové **košíčky*** (JÍD, s. 206)	Opis

[59] Vlastní překlad: „The need for correct and effective description and direction is ultimately more important than the preservation of a cultural connotation. In other words, it is more effective to substitute a CSI with an equivalent in the TL than to try and retain the connotation.“

[60] Vlastní překlad: „For example, a recipe for ‘Spaghetti Arrabiata’ sounds more attractive than a recipe for ‘Spaghetti with Spicy Tomato Sauce’.“

Příklady č. 10, 12 a 14 se přiklánějí k aspektu adekvátnosti a v překladu přejímají anglicismy. Liché úryvky se naopak od VT vzdalují a snaží se čtenáři představit název v přijatelné podobě.

Desátá ukázka výpůjčku *pavlova* nijak nepřizpůsobuje, což vychází ze skutečnosti, že v dané publikaci, zaměřené pouze na dezerty, by přidaný klasifikátor jako v následujícím příkladě jen zvýšil redundanci. Lze také předpokládat, že kniha očekává určitou obeznámenost čtenáře s tímto zákuskem. Oproti tomu příklad č. 11 do CT doplňuje obecný výraz *dort*. Čtenář, který o tomto dezertu čte poprvé, tak získá představu, do jaké kategorie pokrm zařadit, ačkoli mezi typickým dortem a tímto specifickým dezertem existují značné rozdíly.

Ve dvanáctém příkladě používá CT anglicismus *banoffee*, obecnou povahu dezertu ovšem specifikuje doslovně přeložený pojem *pie*, tedy *koláč*. Překlad názvu z další ukázky je pro neobeznámeného čtenáře přijatelnější a cizí výraz *banoffee*, který vznikl slovotvorným postupem přiklánění (*blending*) ze slov *banana* a *toffee*,[61] nahradil českými protějšky daných surovin ve formě složeného adjektiva *banánovo-karamelový*.

Český název v příkladě č. 14 přejímá z anglické předlohy výpůjčky dvě. Výraz *S'mores*, který označuje typickou americkou táborákovou kombinaci grahamových sušenek, čokolády a opečeného marshmallow, je přejatý v původní podobě, včetně počátečního velkého písmena. Neologismus *cupcaky* je přizpůsobený gramatickým pravidlům češtiny a podle vzoru *hrad* je v plurálu zakončen koncovkou *-y*. Ukázka č. 15 novotvar odmítá a anglické slovo *cupcakes* překládá pomocí protějšku *košíčky*, který popisuje formu pokrmu.

Výpůjčky mohou být přizpůsobené do různé míry, jak objasňuje *IJP*:

> O pravopisu přejatých slov rozhoduje především míra jejich zdomácnění – slova řídká a úzce odborná se píšou obvykle pravopisem původním, slova zdomácnělá, včetně běžně užívaných odborných výrazů, se do češtiny začleňují jak po stránce tvaroslovné, tak pravopisné. Míra tohoto začlenění je u různých slov odlišná.[62]

V adaptaci přejatých slov hraje roli mnoho faktorů, včetně frekvence výrazu, jeho lexikálních a morfologických vlastností, podobnosti se slovy domácími, oblasti užívání a vztahu k zemi původu.

[61] Toto odpovídá obecnému přesvědčení. Jisté zdroje ovšem uvádějí, že výraz vznikl přikláněním slov *banana* a *coffee*, jelikož káva je také v tomto koláči tradiční přísadou.
[62] Dostupné z: https://prirucka.ujc.cas.cz/?id=120

	VT	CT	PP
16	*Huevos Rancheros* (UFF, s. 210)	***Huevos rancheros*** (MDFJ, s. 210)	Pravá výpůjčka
17	*Sushi Salad Bowl* (UFF, s. 220)	*Salátová **suši** miska* (MDFJ, s. 220)	Adaptovaná výpůjčka (transkripce)
18	*Cheesy Quiche* (FOO, s. 114)	*Sýrový **kyš*** (JÍD, s. 136)	Adaptovaná výpůjčka (transkripce)

V šestnácté ukázce se španělský název pokrmu (v doslovném překladu *farmářská vejce*) v české verzi přizpůsobuje úzu CJ pouze stran psaní velkých písmen v názvech.

Příklad č. 17 přizpůsobuje neologismus *sushi* české výslovnosti a uvádí transkripci *suši*. Tato volba se může zdát vzhledem ke globálnímu výskytu jednoho z nejznámějších pokrmů japonské kuchyně překvapivá. *IJP* připouští obě varianty.[63] Úryvky v *Databázi excerpčního materiálu Neomat* obsahující počeštěnou podobu *suši* pocházejí z let 1998–2007. Výsledky vyhledávání pravé výpůjčky *sushi* jsou časovým zařazením mezi roky 2011–2018 blíže době vydání překladové publikace (2019), ze které příklad pochází.

Ukázka osmnáctá je dalším příkladem transkripce slova cizího původu, jehož neupravená podoba je dnes v českém jazyce poměrně užívaná. *Neomat* opět uvádí materiál obsahující francouzský výraz *quiche*, který je starší (2003–2009) než přeložená kuchařka (2017).[64] Naopak počeštěnou podobu *kyš Neomat* ani *IJP* nezná.

	VT	CT	PP
19	*Swedish crispbread* (TGK EN, s. 48)	*Švédský **knäckebrot*** (TGK CZ, s. 48)	Pravá výpůjčka
20	*Breadsticks in three flavors* (VMS, s. 22)	***Tyčinky grissini** tří chutí* (VSK, s. 22)	Pravá výpůjčka, doplnění (vnitřní poznámka – klasifikátor)

V příkladě č. 19 je anglický výraz *crispbread* převeden pomocí pravé výpůjčky *knäckebrot*. Tu ovšem překlad nepřejímá z anglického VT, ani ze švédštiny (*knäckebröd*), jak by mohl název napovídat. *Knäckebrot* je germanismus, který je (také v podobě bez přehlásky) v neologickém materiálu ČJ zaznamenáván zhruba poslední dvě desetiletí (Neprašová 2012, s. 18).[65]

[63] Dostupné z: https://prirucka.ujc.cas.cz/?slovo=sushi
[64] Dostupné z: http://www.neologismy.cz/index.php?retezec=quiche&nove_hledani=1&button=Hledat&prijimam=1
[65] Dostupné z: http://www.neologismy.cz/heslo/knackebrot/254037

Dvacátá ukázka, pocházející z kuchařky zaměřené na italskou kuchyni, pro překlad anglického výrazu *breadsticks* přejímá výraz *grissini* z připojeného italského názvu: *Grissini all'olio extra-vergine di oliva ai tre sapori*. Povahu pokrmu CT navíc specifikuje pomocí obecného českého pojmu *tyčinky*. Touto kombinací postupů reflektuje česká publikace (jakožto překlad z druhé ruky) normy cílové kultury a původní (italské) kultury, ve které kniha vznikla.

V některých případech je možné jídlo připodobnit k pokrmu z cílové kultury:

	VT	CT	PP
21	*Choose-your-own-flavor Loaf Cake* (FOO, s. 193)	***Biskupský chlebíček** podle vlastní chuti* (JÍD, s. 215)	Adaptace
22	*Grated Potato Pancakes* (MAFC, s. 521)	*Bramborové placky ze strouhaných brambor – **bramboráky*** (UFK, s. 2892–2898)	Amplifikace, adaptace

Překlad č. 21 nahrazuje bezekvivalentní lexikální spojení z VT analogií z přijímající kultury. Mezi *biskupským chlebíčkem* a *loaf cake* existují jisté kvalitativní rozdíly, ovšem vzhledem k přizpůsobivé povaze tohoto konkrétního receptu poskytuje zvolený postup náležitou představu o daném dezertu. Překlad tedy klade důraz na přijatelnost textu. Tuto tendenci můžeme sledovat napříč celou publikací (také příklady č. 3, 11, 15 a 18 pocházejí z této kuchařky a zaměřují se na aspekt přijatelnosti), což plyne z jejího obecného zaměření a širokého spektra cílových čtenářů.

V CT č. 22 (kde je patřičně zdůrazněna hlavní ingredience) narůstá množství jazykových prostředků pro vyjádření významu VT. Za přeloženým názvem po pomlčce přibývá také jméno českého pokrmu, ke kterému lze výsledný pokrm přirovnat.

Naopak větší míru novotvarů a adekvátních řešení můžeme nalézt v kuchařkách zaměřených na recepty z cizích kuchyní.

	VT	CT	PP
23	*Tacos al pastor with pineapple & smoky ancho chilli salsa* (MSFK, s. 54)	***Tacos al pastor** s ananasem a salsou z uzených chilli **papriček*** (MPK, s. 54)	Pravá výpůjčka, generalizace

V tomto případě využívá překlad několika postupů najednou. Španělský název mexického pokrmu *Tacos al pastor* (v doslovném překladu *pastýřské tacos*) byl převzat v nezměněné

podobě. V druhé části názvu nahrazuje označení odrůdy *ancho* obecnější pojem *papričky*. V seznamu surovin je odrůda papriček už specifikována. Důvodem k vypuštění lexému *ancho* zde mohl být cizí původ nebo také snaha vyhnout se přílišné nominalizaci v názvu (*salsou z uzených chilli papriček ancho*), před kterou (v souvislosti s uměleckým překladem) varuje např. Knittlová (2000, s. 12). CT upřednostňuje estetické vyznění za cenu snížení faktické přesnosti. V posledním uvedeném příkladě se vyskytuje cizí název pokrmu i jedné suroviny.

8.1.1.2. Kulturně specifické suroviny

Nedostupným ingrediencím a jejich překladu se budeme podrobněji věnovat v podkapitole 9.2.2. Na několika následujících příkladech ilustrujeme možná řešení cizích ingrediencí v názvech, kde by sáhodlouhé vysvětlování či doporučování alternativy porušovalo požadavek stručnosti a estetického vyznění.

	VT	CT	PP
24	*Prawns with Shishito Peppers* (SC, s. 112)	*Krevety s papričkami **shishito*** (WSAR, s. 112)	Pravá výpůjčka
25	*Edamame, Broad Bean and Pea Soup* (UFF, s. 150)	*Polévka z **dvojích bobů** a hrášku* (MDFJ, s. 150)	Generalizace
26	*Jalapeño tostada* (FOO, s. 54)	*Tostada s **jalapeño papričkami*** (JÍD, s. 76)	Pravá výpůjčka, doplnění (vnitřní poznámka – klasifikátor)

Příklad č. 24 je ukázkou pravé výpůjčky výrazu označující odrůdu papriček *shishito*. Tato ukázka pochází z kuchařky zaměřené na asijskou kuchyni, obsahující recepty s poměrně hojným výskytem exotických surovin. Při adaptaci titulu pro český trh v tomto ohledu převládal aspekt adekvátnosti, což reflektuje význam těchto surovin v asijské kuchyni a také předpoklad, že čtenář se zájmem o orientálně zaměřené pokrmy je ochotný a schopný potřebné produkty na domácím trhu vyhledat.

V příkladě č. 25 byly suroviny *edamame* (nezralé sojové boby edamame) a *broad bean* (bob obecný) v CT shrnuty jako *dvojí boby*. Motivací k použití nadřazeného pojmu byl pravděpodobně předpoklad omezeného povědomí českého čtenáře zejména o bobu obecném. Zobecnění zde umožňuje stručně vystihnout podstatu pokrmu a přitom předejít potenciálnímu zmatení čtenáře. Oproti předchozímu příkladu je tento zobecňující postup uplatněn v publikaci určené pro obecnou veřejnost a podléhá proto požadavku přijatelnosti ve větší míře.

Česká verze názvu v příkladě č. 26 přibližuje povahu potenciálně matoucí suroviny přidáním obecného pojmu *papričky*.

8.1.1.3. Jiné pragmatické aspekty

Kromě kulturně vázaných pojmenování můžeme do problémů na pragmatické rovině jazyka zařadit také anglické názvy, jejichž význam je z čistě lingvistického hlediska nejednoznačný:

	VT	CT	PP
27	*Snail Butter* (MAFC, s. 103)	*Máslo **ke** šnekům* (UFK, s. 593–601)	Transpozice, explicitace
28	*Shellfish Butter* (MAFC, s. 104)	*Máslo **s** plody moře* (UFK, s. 602–606)	Transpozice, explicitace

Tyto VT mají shodnou gramatickou strukturu (substantivum rozvíjející substantivum), ovšem modifikující člen označuje v prvním případě účel a v druhém případě jednu z přísad. Pro určení významů VT je tedy třeba zohlednit i pragmatický aspekt, který vyplývá z receptu jako celku. České protějšky mění gramatickou strukturu názvů a vyjadřují povahu pokrmů jasněji. V daných případech nelze popřít, že význam v kuchařce prozrazují také připojené francouzské názvy prostřednictvím předložek, stejně jako v češtině (*Beurre **pour** Escargots*, *Beurre **de** Crustacés*).

8.1. Gramatická rovina

8.1.1. Rod

Přejímání podstatného jména někdy vyžaduje, aby byl novotvar přiřazen ke kategorii mluvnického rodu. Neologismy se mohou zpočátku užívat ve vícero rodech, než se jejich zařazení podle jistých pravidel obvykle ustálí pouze k jednomu (Chmelová & Salzmann 1970). Může se tak stát, že rod přiřazený v překladové kuchařce přestane časem odpovídat rodu, ve kterém se substantivum v CJ ustálí.

	VT	CT	PP
29	*Silky Chocolate Ganache* (30MM, s. 54)	*Hedvábn**é** čokoládov**é** ganache* (30MVK, s. 54)	Pravá výpůjčka
30	*Chocolate and hazelnut torte with honey praline ganache* (CC, s. 39)	*Čokoládovo-oříškový dort s medovo-pralinkov**ým** ganache* (ZD, s. 39)	Pravá výpůjčka
31	*good ale or Belgian beer* (30MM, s. 176)	*dobr**é** ale – svrchně kvašené pivo nebo belgické pivo* (30MVK, s. 176)	Pravá výpůjčka, explicitace

Původem francouzské slovo *ganache* je podle databáze *Neomat* nesklonné podstatné jméno rodu ženského.[66] Podle předcházejících adjektiv, která podléhají substantivní shodě, je slovo *ganache* v příkladě č. 29 rodu středního, v příkladě č. 30 rodu mužského či středního. Uvádíme ještě jednu ukázku tohoto jevu, která nepochází z názvu, ale ze seznamu surovin. *Akademický slovník cizích slov* uvádí, že anglicismus *ale* je podstatné jméno rodu mužského,[67] zatímco překlad č. 31 mu přiřazuje rod střední.

Problematika určování rodu přejatých slov souvisí s rozdílným stupněm gramatikalizace substantivní kategorie rodu v ČJ (plně rozvinutá) a v AJ (podstatně nižší).[68] Patří tedy mezi překladatelské problémy pramenící z odlišností mezi jazykovými systémy. Dalším jevem na této rovině gramatiky je rozdílnost v gramatickém čísle.

8.1.2. Číslo

U substantiv lze rozlišovat jak gramatickou, tak sémantickou kategorii čísla.[69] Některá substantiva mají jen tvar singuláru (singularia tantum) nebo jen tvar plurálu (pluralia tantum). Dušková upozorňuje, „že v čísle substantiv není mezi angličtinou a češtinou vždy shoda. Tak anglická plurália tantum někdy odpovídají českým substantivům v singuláru, a naopak některá česká plurália tantum v angličtině odpovídají substantivům v singuláru“.[70]

	VT	CT	PP
32	*Creamed **Brussels Sprouts*** (MAFC, s. 452)	***Růžičková kapusta** na smetaně* (UFK, s. 2483–2488)	Doslovný překlad
33	*Pork and Veal Pâté with **Liver*** (MAFC, s. 568)	*Vepřová a telecí paštika s **játry*** (UFK, s. 3149–3153)	Doslovný překlad

V příkladě č. 32 narážíme na podstatné jméno v množném čísle *brussels sprouts*, jehož český protějšek *růžičková kapusta* je v čísle jednotném. Ve VT č. 33 se objevuje substantivum v singuláru *liver*, kterému odpovídá české podstatné jméno pomnožné *játra*.

[66] Dostupné z: http://www.neologismy.cz/heslo/ganache/330714
[67] Dostupné z: https://prirucka.ujc.cas.cz/?slovo=ale
[68] Dostupné z: https://mluvniceanglictiny.cz/3.4
[69] Dostupné z: https://mluvniceanglictiny.cz/3.1
[70] Dostupné z: https://mluvniceanglictiny.cz/3.14

	VT	CT	PP
34	*Chicken Simmered with Cream and* ***Onions*** (MAFC, s. 262)	*Kuře se smetanou a* ***cibulí*** (UFK, s. 1398–1404)	Transpozice
35	*Tray-baked Chicken with Butter Beans,* ***Leeks*** *and Spinach* (UFF, s. 157)	*Kuře na plechu s fazolemi,* ***pórkem*** *a špenátem* (MDFJ, s. 157)	Transpozice

Roli mohou v některých případech hrát také žánrové konvence v CJ. Uvedené ukázky představují úzus českých názvů používat některé suroviny (*s cibulí, pórkem*) zásadně v jednotném čísle, ačkoli ze sémantického hlediska mohou odpovídat kategorii plurálu, čemuž odpovídá také jejich forma ve VT (*onions, leeks*).

8.1.1. Citátová kompozita

Z rozdílů na úrovni gramatiky a slovotvorných přístupů mezi ČJ a AJ vyplývá také problematika překladu citátových kompozit, která jsou v angličtině častým jevem, zatímco v češtině spíše raritou. Vachek (1960, s. 110–117) tuto skutečnost vysvětluje následovně:

> Tento častý výskyt a produktivita citátových složenin vyplývá [...] ze skutečnosti, že v angličtině, jejíž mluvnická soustava je ve vysokém stupni analytická, je protiklad mezi slovem a slovní skupinou mnohem méně výrazný než v češtině, jejíž mluvnická soustava je naopak ve vysokém stupni syntetická. Patrně právě proto jsou v češtině citátové složeniny velice vzácné.

Kubánek a Molnár (2012) upozorňují, že české protějšky anglická citátová kompozita jen zřídkakdy zrcadlí. Informačně hutné výrazy v AJ obvykle získávají v překladu volnější, méně dynamickou podobu (s. 86). Tomuto poznatku odpovídají první dva z následujících příkladů, které v CJ využívají odlišných gramatických prostředků než VJ a odchylují se od adekvátního způsobu překladu. Třetí ukázka je formě i obsahu VT věrnější.

	VT	CT	PP
36	***Choose-Your-Own-Flavor*** *Loaf Cake* (FOO, s. 193)	*Biskupský chlebíček podle vlastní chuti* (JÍD, s. 215)	Transpozice
37	***Warm The Fuck Up*** *Minestrone* (TOC, s. 93)	*Pekelně zahřívající minestrone* (FDVK, s. 93)	Transpozice
38	***I Am Loved*** *Nori Rolls* (CSD, s. 259)	*Rolky s řasou nori „Jsem milovaná“* (BSD, s. 259)	Frazeologický kalk

V uvedených VT se citátové složeniny vyskytují jako přívlastky, které premodifikují substantivum. Ze syntaktického hlediska plní i odpovídající české protějšky funkci přívlastků. CT č. 36 vyjadřuje význam citátového kompozita *Choose-Your-Own-Flavor* pomocí přívlastku neshodného *podle vlastní chuti*, které se skládá z předložky, přídavného a podstatného jména. V další ukázce se z citátové spřežky stává přívlastek shodný, složený z adverbia a adjektiva. Citátová složenina v posledním příkladě nese poněkud abstraktní význam v podobě pozitivní afirmace. V českém názvu je přeložena doslovně (s adjektivem *milovaná* v ženském rodě), přesunuta do postpozice a zasazena do uvozovek.

Uvedené příklady jsou v souladu s tvrzením Ivany Bozděchové (2017), že „[v]elká část [citátových spřežek] je stylově příznaková, bývají to výrazy hovorové a expresivní“.[71] Tuto kategorii problémů tak můžeme zařadit na pomezí gramatické a stylistické roviny.

8.1. Stylistická rovina

Ve snaze zaujmout využívají názvy stylisticky příznakové prostředky, které zahrnují lexikum z vyšší i nižší roviny slovní zásoby, citově zabarvená slova, rýmy či slovní hříčky. Při překladu bývá stylistická stránka reflektována, ovšem s ohledem na další jazykové roviny mohou být anglické výrazové prostředky do ČJ převedeny různými způsoby.

8.1.1. Nespisovné výrazové prostředky

V návaznosti na předposlední příklad se nejprve budeme věnovat expresivním a hovorovým vyjadřovacím prostředkům. Zde využíváme příklady z jedné kuchařky, která používá sprostá slova a hovorový jazyk napříč celou publikací:

[71] Dostupné z: https://www.czechency.org/slovnik/CITÁTOVÁ%20SPŘEŽKA

	VT	CT	PP
39	*Warm **The Fuck** Up Minestrone* (TOC, s. 93)	***Pekelně** zahřívající minestrone* (FDVK, s. 93)	Transpozice
40	*Ginger-lime **Sparkles*** (TOC, s. 134)	*Zázvorovo-limetkov**ej** koktejl* (FDVK, s. 134)	Kompenzace
41	*Sourdough French Toast* (TOC, s. 23)	*Francouzsk**ej** toust z kváskov**ýho** chleba* (FDVK, s. 23)	Kompenzace, stylistická aktualizace

Příklad č. 39 obsahuje intenzifikační vulgarismus *The Fuck*, tedy prostředek velmi atypický pro názvy receptů a kuchařky obecně. V tomto případě není nositelem denotačního významu, nýbrž slouží spíše ke zdůraznění a hovorové stylizaci textu. Jeho překladovým protějškem je intenzifikační adverbium *Pekelně*, který má většinou také negativní citový příznak (Knittlová 2000, s. 68), ale zdaleka nenese tak silně expresivní odstín hrubosti. S ohledem na sémantickou složku dochází v tomto CT ke snížení intenzity prostředků. Knittlová (2010) poznamenává, že „[e]xpresivita v angličtině je ve větším množství případů koncentrována do lexikálních výrazů, které jsou nositeli výhradně expresivních konotačních složek a mají radiační schopnost, kdežto v českém textu je expresivita rozprostřena rovnoměrněji na větší počet nositelů složek denotačních i konotačních“ (s. 97).

K přelévání expresivní hodnoty z jedné formy v druhou dochází v dalších dvou ukázkách. VT č. 40 obsahuje univerbizovaný, hovorový výraz *Sparkles* označující perlivý nápoj. Český překlad nevyjadřuje expresivitu lexikálně, nýbrž morfologickými prostředky v podobě nespisovné koncovky *-ej*. V posledním příkladě č. 41 je anglický název složen ze stylisticky neutrálních lexémů. Nespisovné koncovky *-ej* a *-ýho* v české verzi slouží k rovnoměrnému rozprostření nespisovnosti napříč celým textem a ke kompenzaci silných, stylisticky příznakových lexémů z jiných míst ve VT.

V hojnější míře jsou v názvech zastoupeny nespisovné a hovorové výrazy a zkrácená slova. Takové prostředky jsou charakteristické např. pro autorský styl Jamieho Olivera. Podle Kerseboomové (2010) se Oliverův osobitý přístup v receptech projevuje netradiční formou, neformálním registrem a přátelským, uvolněným tónem (s. 43–44).

	VT	CT	PP
42	*Limoncello **kinda** trifle* (30MM, s. 40)	*Trifle **na způsob** limoncella* (30MVK, s. 40)	Transpozice, stylistická neutralizace
43	*Summer **veg** lasagne* (30MM, s. 48)	*Letní **zeleninové** lasagne* (30MVK, s. 48)	Stylistická neutralizace
44	*Baby **yorkies*** (30MM, s. 194)	*Malé **yorkshirské pudinky*** (30MVK, s. 194)	Amplifikace, stylistická neutralizace

V uvedených ukázkách se vyskytuje nespisovný, univerbizovaný výraz *kinda*,[72] zkrácený hovorový lexém *veg*[73] a zkrácené slovo *yorkies*. Všechny tyto stylisticky příznakové výrazy z VT jsou v ČJ rozepsány do spisovné podoby. Stylistická příznakovost v těchto případech zaniká ve prospěch přijatelnosti textu, což je v souladu s poznatky Newmarka (1988), který zkrácená slova považuje za běžný druh pseudo-neologismů. Píše, že v překladu bývají zkrácená slova rozepsána, pokud se ovšem v CJ nepoužívají také (např. *kilo*, *bus*) (s. 145).

Někdy se setkáme s opačným jevem, kdy je stylisticky neutrální VT přeložen pomocí expresivních prostředků.

	VT	CT	PP
45	*Acai bowl* (DE, s. 214)	***Bašta** z acai* (LSE, s. 214)	Stylistická aktualizace, kompenzace

Anglický název je kvůli obecnému lexému *bowl* poměrně abstraktní a proto nesnadný na překlad. CT uplatňuje expresivní, pozitivně hodnotící výraz bašta, čímž zároveň reflektuje tendenci autorky místy do originálu zařazovat hovorové prostředky.

8.1.2. Zdrobněliny

Nyní se zaměříme na deminutiva, která vznikají slovotvorným postupem na úrovni morfologie, kterým ČJ disponuje, zatímco AJ nikoli. V této oblasti je nutné zohlednit, že deminutivní forma lexikální jednotky nemusí nutně vyjadřovat expresivní konotace.[74] Tak jako slovní zásoba obecně obsahuje i lexikum spjaté s gastronomií substantiva deminutivní formy s lexikalizovaným významem.

[72] Dostupné z: https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/kinda
[73] Dostupné z: https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/veg
[74] Zařazení oblasti zdrobnělin na stylistickou rovinu je z tohoto důvodu nepopiratelně zjednodušující.

	VT	CT	PP
46	*Green Beans with Tomatoes, Garlic, and Herbs* (MAFC, s. 447)	*Zelené **fazolky** s rajčaty, česnekem a **bylinkami*** (UFK, s. 2448–2452)	Doslovný překlad

Zelené fazolky patří mezi výrazy, které jsou zdrobnělé pouze svou formou, nikoli významem. Z funkčního hlediska spadá slovo *fazolky* do lexikální kategorie deminutiv s funkcí pojmenovávací. Zdrobňování tuto zeleninu odlišuje od kategorie luštěnin, kterou nazýváme nezdrobnělou formou *fazole*. Obdobným příkladem je výraz *bylinky*. Tento případ je tedy ukázkou doslovného překladu, který je zcela adekvátní a přijatelný zároveň.

Dále mohou slova zdrobnělá vyplývat z kvantitativní složky deminutivního znaku, jak vysvětluje Knittlová (2000):

> České zdrobněliny nemusí být vždy nutně nositeli emocionálního postoje, mohou se podílet na denotační výstavbě významu tím, že označují předměty (v širokém slova smyslu) menší než normální. [...] V takových případech je český zdrobnělý protějšek většinou nutný. Použití nezdrobnělého tvaru by označovalo odlišnou realitu, nebo by došlo k porušení obvyklosti spojení. (s. 58)

	VT	CT	PP
47	*Stuffed Sweet Potato Boats* (LGK EN, s. 76)	*Plněné **lodičky** ze sladkých brambor* (LGK CZ, s. 76)	Doslovný překlad
48	*Dark Chocolate Dipped Peanut Butter And Jelly Dreams* (CC, s. 94)	*Snové arašídovo-máslové **koláčky** s džemem, namáčené v tmavé (hořké) čokoládě* (ZD, s. 94)	Opis, modulace

Oba VT označují výsledky receptů pomocí metaforických názvů, přičemž první překlad obrazné pojmenování překládá doslovně, zatímco v druhém příkladě dochází k transpozici abstraktního substantiva *dreams* do adjektivní formy a použití konkrétního podstatného jména, které popisuje formu pokrmu. Zdrobněliny *lodičky* a *koláčky* v těchto názvech nevyjadřují ani tak pozitivní hodnocení, jako spíš malou velikost předmětů. Výraz *lodičky* obsahuje sekundární deminutivní sufix *-ičky*, který vytváří vyšší stupeň zdrobnělosti. V daném názvu by byla přijatelná také deminutivní forma prvního stupně s primární substantivní deminutivní příponou *-ky*, tedy *loďky*. Základní tvar *lodě* by ovšem v daném kontextu nebyl přípustný. Pojem *koláčky* je deminutivum prvního stupně, vytvořené pomocí primární deminutivní přípony *-ky*. V tomto

případě by použití nezdrobnělého tvaru *koláče* nebylo tak nevhodné jako v předcházejícím příkladě, ovšem vzhledem k velikosti označovaných dezertů na připojené fotografii (jejichž průměr nepřesahuje pět centimetrů) vystihuje deminutivní forma *koláčky* sémantickou složku mnohem přesněji.[75]

Konečně se vyskytují také případy, kdy emocionálně neutrálnímu výrazu ve VT odpovídá český protějšek citově zabarvený.

	VT	CT	PP
49	*Spinach, Leek And Courgette Frittata* (FOO, s. 119)	***Placičky** se špenátem, pórkem a cuketou* (JÍD, s. 141)	Opis, stylistická aktualizace
50	*Breasts of Chicken with Cream* (MAFC, s. 268)	*Kuřecí **prsíčka** na smetaně* (UFK, s. 1426–1430)	Stylistická aktualizace

Deminutiva zde vyjadřují pozitivní citové hodnocení označených pokrmů. V těchto překladech by namísto výrazů *placičky* a *prsíčka* mohly stát jejich nezdrobnělé formy *placky* a *prsa*. Jedná se o „případy, kdy lze variantní tvary volně zaměnit“ (Knittlová 2000, s. 58). Zdrobnělé české formy zde slouží k posílení expresivní složky názvů.

8.1.3. Další expresivní prostředky

	VT	CT	PP
51	***Easy-peasy** soup* (FOO, s. 70)	*Polévka **raz dva*** (JÍD, s. 92)	Modulace, adaptace
52	***Waste Not, Want Not** Multi-Seed Quinoa Bread* (CC, s. 87)	*Vícezrnný quinoa chlebíček ze surovin, **co dům dal*** (ZD, s. 87)	Modulace, adaptace
53	*Crunchy **Kaleslaw*** (MSFK, s. 8)	*Křupavý **kale slaw*** (MPK, s. 9)	Výpůjčka
54	***Award-winning** Potato **lover's** Salad* (FFL, s. 174)	*Bramborový salát* (FPŽ, s. 224)	Výpustka, stylistická neutralizace

Anglický název č. 51 je ozvláštněn neformálním adjektivem *Easy-peasy*[76] (ve významu *velmi snadné, jednoduché*), které vzniklo reduplikací, což je slovotvorný postup založený na opakování stejných nebo nepatrně odlišných částí slova. Reduplikované výrazy jsou silně

[75] Tomuto překladu by bylo možné vytknout nadbytečnou amplifikaci přidáním vnitřní poznámky v závorce, která vzhledem k synonymickému vztahu výrazů *hořká* a *tmavá* v kontextu čokolády zvyšuje redundanci textu.
[76] Dostupné z: https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/easy-peasy

neformální a často pocházejí z dětské řeči. „Reduplikace je v angličtině běžným zdrojem expresivity slova, zvuková podoba se často rýmuje [...]“ (Jurenková 2010, s. 59). V ČJ se reduplikace ovšem vyskytuje jen částečně (Ibid.). Překladový protějšek v CT tvoří ustálené spojení *raz dva*, které významovou složku týkající se snadné přípravy vyjadřuje z hlediska časového (*Slovník spisovné češtiny* uvádí příklad *být s něčím hotov raz dva – velmi rychle*).[77] Tento úderný frazém tedy zachovává sémantický i expresivní prvek VT. Také se vyskytuje v názvech českých receptů,[78] podléhá tedy konvencím žánru a normám cílové kultury.

V příkladě č. 52 obsahuje VT idiom *Waste Not, Want Not* (varování před zbytečným vyhazováním věcí, které se mohou člověku v budoucnu hodit),[79] neboť recept využívá zbytky vzniklé odšťavňováním a výrobou ořechového mléka. CT se tuto skutečnost snaží vyjádřit slovním spojením *ze surovin, co dům dal*, které sémantickou povahu originálu vyjadřuje jen částečně (co je právě doma). Opět se jedná o frazém, který se v českých názvech receptů objevuje,[80] překlad tedy dává přednost expresivitě textu a konvencím žánru před významovou přesností.

Anglický název č. 53 pracuje se slovní hříčkou *Kaleslaw*, která je založená na zvukové podobě se zelným salátem *coleslaw*, přičemž výraz označuje variaci tohoto pokrmu s použitím kapusty (anglicky *kale*). CT se v tomto případě přiklání k aspektu adekvátnosti, jelikož anglický výraz přejímá a upravuje ho pouze po formální stránce rozdělením na dvě slova. Význam tedy zůstává pro českého čtenáře bez znalosti AJ nejasný.[81] Orientace na normy výchozí kultury je patrná z publikace jako celku.

VT č. 54 neobsahuje žádné inherentně expresivní prvky, ale vyzdvihuje kvality pokrmů prostřednictvím sémantické složky adjektiva *Award-winning* (v češtině *oceněný*, *vítězný*) a substantiva v přivlastňovacím pádu *Potato lover's* (v překladu *milovníka brambor*). Důraz na pozitivní hodnocení ovšem v CT zcela mizí, překlad se od adekvátnosti odklání a zůstává název vyjádřen čistě neutrálními jazykovými prostředky *Bramborový salát*.

---

[77] Dostupné z: https://prirucka.ujc.cas.cz/?slovo=raz+dva

[78] Např. *Makovec raz dva* – dostupné z: https://www.recepty.cz/recept/makovec-raz-dva-vyborny-13965
Bramboráčky hotové raz dva – dostupné z: https://www.albert.cz/recepty/bramboracky-hotove-raz-dva

[79] Dostupné z: https://www.merriam-webster.com/dictionary/waste%20not%2C%20want%20not

[80] Např. *Hrstková polévka co dům dal* – dostupné z: https://www.recepty.eu/polevky/hrstkova-polevka-co-dum-dal.html

[81] Slovní hříčky založené na obměnách pokrmů existují i v češtině. Lišková (2018) např. odkazuje na neologismy označující různé varianty rizota: „V textu nazvaném ***rawsoto*** se poučíme nejen o ‚rizotu‘ připraveném podle zásad *raw stravy* (pokrmy nesmí projít tepelnou úpravou nad 42 °C), ale také o *krupetu*/*krupotu*, *bulguretu*/*bulgurotu*, *pohankotu*, *jáhlotu* a *kuskusotu*“ (s. 102).

9. SEZNAM SUROVIN

Seznam surovin je informativní část receptu, která by měla čtenáři přehledným způsobem poskytnout představu o tom, co a v jakém množství bude k přípravě pokrmu potřebovat. Dále může rozdělení surovin do několika skupin značit, z jakých složek se pokrm skládá, a počet ingrediencí vypovídat o náročnosti přípravy.

Z relevantních prací (Notaker 2017, Kerseboom 2010) plyne, že překlad této části receptu často vyžaduje reflexi kulturního prostředí cílového adresáta, jeho očekávání, konvencí žánru a také rozdílů mezi VJ a CJ.

9.1. Sémantická rovina

9.1.1. Jazykové protějšky

Správný překlad názvů surovin patří mezi základní požadavky kvalitního překladu této části receptu. Uzuální pojmenování ingrediencí přispívá k tomu, že je čtenář bez problému pozná. Potraviny ale nejsou v jazyce vždy známé pouze pod jedním názvem.

	VT	CT	PP
55	*150 ml **double cream*** (30MM, s. 92)	*150 ml **plnotučné smetany*** (30MVK, s. 92)	Ustálený ekvivalent
56	*200ml **double cream*** (SWE, s. 291)	*200 ml **co nejtučnější smetany*** (SLA, s. 291)	Amplifikace, modulace
57	*½ cup chilled **whipping cream*** (MAFC, s. 83)	*½ šálku vychlazené **smetany ke šlehání*** (UFK, s. 485–491)	Amplifikace, ustálený ekvivalent
58	*225ml **double whipping cream*** (FOO, s. 197)	*225 ml **šlehačky*** (JÍD, s. 219)	Komprese

Všechny příklady odkazují na stejnou surovinu, tj. smetanu s obsahem tuku nejméně 30 %.[82] Ve VT se setkáváme se třemi různými názvy, přičemž dalším synonymním výrazem

[82] *Vyhláška č. 397/2016 Sb., o požadavcích na mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje,* (2016) rozlišuje *smetanu tekutou* (s obsahem tuku alespoň 10 %), *zahuštěnou* a *sušenou*, přičemž skupina tekuté smetany se dále dělí na podskupiny *smetana ke šlehání* (obsahující alespoň 30 % tuku) a *smetana vysokotučná* (s obsahem tuku nejméně 35 %). Některé zdroje mluví smetaně dostupné v zahraničí, která má podíl tuku až 60 %. Dostupné z: http://www.vasedeti.cz/vyziva/stravovaci-navyky/mlecne-vyrobky-a-dezerty-poradi-vam-sefcukrarka-2/

z americké angličtiny, který v příkladech zastoupen není, je *heavy cream*.[83] CT uvádějí čtyři různé způsoby překladu, přičemž *plnotučnou smetanu* (č. 55) můžeme (vzhledem k obdobným slovním spojením *plnotučné mléko*, *plnotučný tvaroh*) považovat za ustálený jazykový ekvivalent. Překlad č. 56 reflektuje dostupnost smetan s různým obsahem tuku a doporučuje adresátovi sáhnout po té nejtučnější verzi, co sežene. Dochází zde ke změně hlediska, neboť namísto konkrétního produktu se CT soustředí na jednu jeho vlastnost, ze které vytváří superlativ. Z překladu plyne, že tento recept (respektive celá kuchařka, neboť toto překladatelské řešení se v ní vyskytuje konzistentně) vnímá vysoký obsah tuku jako žádoucí vlastnost po stránce funkční (smetana je stabilnější) a chuťové (obecně přijímaná zásada „čím tučnější, tím chutnější“[84]). Další dva překlady reflektují důraz, který předlohy kladou na účel smetany a její zpracování v receptu, tj. šlehání. *Smetana ke šlehání* (č. 57) představuje explicitnější, významově přesnější (a z hlediska české legislativy zavedený) název, zatímco stručný, jednoslovný výraz *šlehačka* (č. 58) se v ČJ používá také pro označení již vyšlehaného smetanového krému.

Hainová (2013) varuje, že doslovným překladem někdy vznikají výrazy, které se pro pojmenování žádných surovin v CJ nepoužívají a jsou pro čtenáře zavádějící. Jako příklady neobvyklých kolokací uvádí *rychle působící droždí* (*fast action yeast*) a *silnou mouku* (*strong flour*) (s. 53–54). Při volbě vhodných pojmenování tak překladatelé zapojují různé postupy.

[83] Dostupné z: https://www.merriam-webster.com/dictionary/heavy%20cream

[84] Dostupné z: http://www.vasedeti.cz/vyziva/stravovaci-navyky/mlecne-vyrobky-a-dezerty-poradi-vam-sefcukrarka-2/

	VT	CT	PP
59	*1 kg (2 lb 4 oz)* ***beef skirt (onglet)****,* ***flank*** *or* ***bavette*** *steak* (MSFK, s. 51)	*1 kg hovězí* ***veverky****,* ***pupku*** *nebo* ***bavette*** (MPK, s. 51)	Ustálený ekvivalent, komprese, pravá výpůjčka
60	*1* ***ciabatta loaf*** (30MM, s. 56)	*1* ***ciabatta*** (30MVK, s. 56)	Implicitace
61	*½* ***a bulb of fennel*** (30MM, s. 78)	*½* ***fenyklu*** (30MVK, s. 78)	Implicitace
62	*150g* ***button mushrooms*** (30MM, s. 92)	*150 g* ***žampionů*** (30MVK, s. 92)	Komprese
63	*1 head* ***fennel*** (CSD, s. 207)	*1 hlíza* ***fenyklu sladkého*** (BSD, s. 249)	Explicitace
64	*½ a* ***cos or romaine*** *lettuce* (30MM, s. 88)	*½* ***římského*** *salátu* (30MVK, s. 88)	Komprese
65	*½ cup* ***coriander (cilantro)*** *leaves, chopped* (MSFK, s. 54)	*½ nakrájených* ***koriandrových*** *listů* (MPK, s. 54)	Komprese
66	*¼ of a 200g tub of* ***cream cheese*** (30MM, s. 258)	*50 g* ***žervé (krémového sýra)*** (30MVK, s. 258)	Amplifikace, lexikální kalk (vnitřní poznámka v závorkách)

Mezi surovinami se vyskytují termíny, jejichž překlad vyžaduje znalosti oboru, jako např. názvosloví částí těl jatečných zvířat v ukázce č. 59. Kromě využití ustáleného výrazu z CJ a francouzské výpůjčky *bavette* zde po formální stránce dochází k redukci jazykových prostředků. CT č. 60 a 61 vypouštějí obecné klasifikátory *loaf* (*bochník*) a *bulb* (*bulva*) a název ingredience vyjadřují jednoslovně. Ukázka č. 62 zhutňuje dvouslovné pojmenování *button mushrooms* do jednoslovného protějšku *žampiony*. Opačný postup ilustruje překlad č. 63, který k rodovému jménu *fenykl* přidává druhový přívlastek *sladký*. Následné dva VT uvádějí pro čtenáře synonyma z britské a americké angličtiny označujících zeleninu (č. 64) nebo bylinku (č. 65), která je v CJ známá pouze pod jedním výrazem.[85] CT tedy redukují množství jazykových prostředků, aniž by ovlivňovaly významovou složku. V příkladě č. 66 dochází k opačnému jevu, přičemž počeštěnou výpůjčku z francouzštiny *žervé*[86] doplňuje doslovný

[85] Mezi další potraviny, které mají v britské a americké angličtině jiné pojmenování, patří cuketa (*courgette – – zucchini*), rukola (*rocket – arugula*) nebo již zmíněná plnotučná smetana (*double cream – heavy cream*).
[86] Dostupné z: https://bara.ujc.cas.cz/psjc/search.php?heslo=žervé&where=hesla&zobraz_ps=ps&zobraz_cards=cards&pocet_karet=50&ps_heslo=žervé&ps_startfrom=0&ps_numcards=3&numcchange=no&not_initial=1&pri_heslo=gervais

překlad v závorkách.

Poměrně četné používání komprese, případně implicitace, lze považovat za snahu překladatelů vyjádřit význam předlohy co nejstručnější formou. Záměrem amplifikace a explicitace může být upřesnění suroviny a zamezení rizika záměny za jinou potravinu.

9.1.2. Nevhodná pojmenování

Mezi překladovými protějšky surovin se leckdy objevují ze sémantického hlediska chybná řešení. Jeden příklad uvádí v kritické recenzi překladu kuchařky *The Green Kitchen* (2018) Petra Pospěchová (2019):

> Zpotvořený překlad může znamenat problém i pro jazykově méně citlivé čtenáře: z faktických příčin. Kupříkladu z rebarbory v kuchyni není dobré zpracovávat "stvoly" [sic], jak se překladatelka snaží čtenáře přesvědčit, ale řapíky. Stvol je z definice něco, co nese květ. A květy u rebarbory indikují, že její sezona končí. V reveni v tuhle chvíli roste obsah kyseliny šťavelové, která je škodlivá ledvinám.[87]

Autorka zde poukazuje na potenciálně závažný dopad chybné terminologie, neboť se rostlina po vykvetení považuje za jedovatou a nevhodnou ke konzumaci. Záměna těchto výrazů označujících části těla rostlin není ojedinělá, jak je patrné z příkladu č. 67 v souvislosti s řapíkatým celerem.

	VT	CT	PP
67	*1* ***stalk*** *celery, chopped* (FPL, s. 158)	*1 pokrájený celerový* ***stvol*** (FPŽ, s. 209)	Neúmyslná substituce
68	*1 medium* ***crown*** *of broccoli* (TOC, s. 153)	*1 středně velká* ***růžička*** *brokolice* (FDVK, s. 153)	Neúmyslná substituce
69	*2 teaspoons sesame oil* ***(toasted)*** (CSD, s. 211)	*2 lžičky sezamového oleje* ***(opraženého)*** (BSD, s. 253)	Doslovný překlad

CT č. 68 neadekvátně pojmenovává zdužnatělé květenství brokolice deminutivní formou *růžička*. Rostlina ale vytváří *růžici* (někdy nazývanou *hlava* brokolice), která se skládá z menších růžiček (anglicky *florets*).[88]

[87] Dostupné z: http://www.iliteratura.cz/Clanek/40969/frenkiel-david-vindahl-luise-the-green-kitchen
[88] Dostupné z: https://www.ceskestavby.cz/rostliny/brokolice.html

V překladu č. 69 se objevuje zavádějící název *sezamový olej (opražený*), který naznačuje, že proces pražení se týká již vylisovaného panenského oleje. Ve skutečnosti se praží sezamová semínka, ze kterých se olej následně lisuje. Někdy se setkáme s názvem *sezamový olej pražený*, ovšem rozšířenější a sémanticky přesnější je *olej z praženého sezamu* či *olej z pražených sezamových semen*.

9.1.3. Záměny ingrediencí

Kromě adekvátních protějšků a zavádějících pojmenování se někdy setkáme se záměnami ingrediencí, které mohou být vědomou překladatelskou volbou, jindy ale působí jako chyba z nepozornosti nebo neznalosti.

	VT	CT	PP
70	***caster sugar**, to taste* (30MM, s. 104)	***moučkový cukr**, množství podle chuti* (30MVK, s. 104)	Neúmyslná substituce
71	*300ml **single cream*** (30MM, s. 56)	*300 ml **smetany*** (30MVK, s. 56)	Výpustka
72	*1 teaspoon **white wine vinegar*** (FOO, s. 9)	*1 lžičku **jablečného octa*** (JÍD, s. 10)	Neúmyslná substituce
73	*1½ teaspoons **baking soda*** (CSD, s. 260)	*1½ lžičky **prášku do pečiva*** (BSD, s. 260)	Neúmyslná substituce
74	*1 medium **red onion**, halved and thinly sliced* (FOO, s. 113)	*1 středně velká **cibule**, nakrájená na plátky* (JÍD, s. 135)	Výpustka
75	*1 x 700 g jar of **passata** or 2 x 400g tins of chopped tomatoes* (30MM, s. 56)	*700 g **protlaku** nebo 800 g konzervovaných sekaných rajčat* (30MVK, s. 56)	Neúmyslná substituce

Uvedené příklady se vzdalují od aspektu adekvátnosti. V závislosti na množství a podobnosti ingrediencí nemusí mít záměna na výsledný pokrm výrazný či negativní vliv. V příkladě č. 16 autor doporučuje osladit jahodovou tříšť krupicovým cukrem (*caster sugar*), zatímco český překlad uvádí cukr *moučkový*. Protože se oba cukry v nápoji během přípravy rozpustí, tato substituce nijak výsledek receptu neovlivní. Ačkoli jsme jako PP v tabulce uvedli neúmyslnou substituci, nelze vyloučit, že tato záměna byla naopak vědomou volbou překladatelky.

https://www.merriam-webster.com/dictionary/broccoli

Další příklad vypouští adjektivum ze spojení *single cream*[89], čímž se ztrácí důraz na použití výrobku s nižším obsahem tuku. V kontextu celé publikace se *smetana* od *plnotučné smetany* (viz příklad č. 55) svou jednoslovností odlišuje. Ovšem za předpokladu, že čtenář nečte kuchařku lineárně a tento rozdíl nezachytí, se mu otevírá možnost použít smetanu s vyšším obsahem tuku. Ta může daný pokrm vylepšit po stránce chuťové i funkční (nízkotučná smetana má tendenci se při vaření srážet).[90] Na druhou stranu se v překladu zvyšuje riziko zmaření autorova záměru použít v receptu lehčí, méně tučnou variantu.

V ukázce č. 72 dochází k záměně octa z bílého vína za ocet *jablečný*, přičemž recept používá tak malé množství, že rozdíl v receptech důsledkem této záměny lze považovat za nepatrný.

Příklad č. 73 ilustruje neopodstatněnou záměnu prášku do pečiva za jedlou sodu, ke které všeobecně dochází poměrně často, zejména v důsledku nevědomosti, že mezi těmito kypřidly existuje rozdíl.[91]

Jako bezdůvodné zobecnění působí i následná ukázka, ze které se v překladu vytrácí přídavné jméno *red* (*červená*).

K podstatné záměně výrobků z rajčat dochází v překladu č. 75, přičemž texty nabízejí dvě možnosti. Při použití plechovek s drcenými rajčaty zůstane výsledný pokrm věrný původnímu receptu. Problém nastává, pokud čtenář zvolí rajský *protlak*, který je oproti rajčatovému pyré či *passatě,* uvedené ve VT, mnohem koncentrovanější.[92] Cílový adresát tak může i při věrném dodržování pokynů doplatit na nedbalost či neznalost ze strany překladatele.

9.2. Pragmatická rovina

9.2.1. Záměny odrůd

Jazyková rovina může svádět k jednoznačnému řešení, ovšem volba odpovídajícího překladového protějšku vyžaduje také reflexi kulturního kontextu. Překlad jistých ingrediencí vyžaduje obezřetnost a obeznámenost s kulinární kulturou výchozí i cílové země. Jazykové ekvivalenty totiž mohou v různých prostředích označovat odlišné odrůdy či typy potravin podle toho, co je v daném místě běžně k dostání. Rozdíl mezi dvěma odrůdami může ovšem být

[89] Smetana na vaření či smetana s nižším obsahem tuku kolem 10–15 %.

[90] Viz online diskuze. Dostupné z: https://www.babyonline.cz/diskuzni-klub/vareni-peceni-domaci-pekarny?url=jde-nejak-udelat-aby-se-smetana-kterou-d-876174

[91] Jedlá soda je jednou ze součástí kypřicího prášku, který dále obsahuje škrob či vinný kámen. Záměna těchto ingrediencí může i v malém množství vést k významně rozdílným výsledkům. Dostupné z: https://mlsnavarecka.cz/rozdil-mezi-praskem-do-peciva-a-jedlou-sodou/

[92] Dostupné z: http://www.receptyschuti.cz/magazin/jak-se-vyznat-v-rajcatovych-omackach/54

natolik závažný, že jejich záměna ovlivní nebo zmaří celý recept.

	VT	CT	PP
76	*5 cups shredded green cabbage or* ***kale*** (TOC, s. 93)	*5 hrnků nakrouhanýho bílýho zelí nebo* ***kadeřávku*** (FDVK, s. 93)	Specifikace
77	*1 head* ***kale****, shredded* (CSD, s. 208)	*1 hlávka* ***kapusty****, natrháme na kousky* (BSD, s. 250)	Doslovný překlad
78	*1 bunch* ***kale*** (CSC, s. 239)	*1 hlávka* ***kapusty*** (ČSVK, s. 239)	Doslovný překlad
79	*¼ teaspoon ground* ***cumin*** (TOC, s. 112)	*¼ lžičky mletýho* ***římskýho kmínu*** (FDVK, s. 112)	Explicitace
80	*1 teaspoon whole* ***cumin*** *seeds* (CSD, s. 253)	*1 lžička celého* ***kmínu*** (BSD, s. 253)	Implicitace, doslovný překlad

Nespoléhat se na jazykové ekvivalenty se vyplatí např. u termínu *kale*, tedy *kapusta*. V mnohých anglicky mluvících zemích se pod samotným označením *kale* obvykle rozumí kapusta kadeřavá (*curly kale*), známá také jako kadeřávek, jak reflektuje adekvátní překlad č. 76. Pokud se v českém receptu objeví pojem *hlávka kapusty* jako v ukázkách č. 77 a 78, adresát v supermarketu pravděpodobně sáhne po kapustě hlávkové (anglicky *savoy cabbage*). Razantní rozdíl mezi těmito dvěma odrůdami je patrný ve tvaru, velikosti i chuti. Českému čtenáři je tak předložen podstatně odlišný recept s pochybnou šancí na úspěch, neboť hlávková kapusta má velmi rozdílné vlastnosti, které se zákonitě promítnou i během přípravy, a také se oproti průměrnému svazku kadeřávku prodává ve větším (přibližně dvojnásobném až trojnásobném) množství. Hlávka kapusty se tak snadno dostane do výrazného nepoměru vůči ostaním ingrediencím, jak v článku *Lost In Translation. Savoy Cabbage is not Kale, D'oh!* z vlastní humorné zkušenosti sdílí foodblogerka Nancy Lopez-McHughová (2011).[93]

Zrádnou ingrediencí může být také *římský kmín*, anglicky *cumin*. Římský kmín, botanicky *šabrej kmínovitý*, se od českého *kmínu kořenného* či *lučního* liší větší velikostí, zelenohnědou barvou, ale především vůní a hořkou chutí. Lánská (1990) varuje, že se tyto dva druhy koření nedají navzájem nahradit (s. 125–126). CT č. 79 představuje adekvátní řešení explicitním vyjádřením odrůdy a přidáním přívlastku *římský*. Oproti tomu v ukázce č. 80 svedla absence modifikátorů u substantiva *cumin* k nepřesnému označení suroviny v CT.[94]

[93] Dostupné z: https://www.spiciefoodie.com/2011/02/16/lost-in-translation-savoy-cabbage-is-not-kale-doh-2/

[94] Vzhledem k dostupnosti římského kmínu na českém trhu toto hodnotíme jako nežádoucí posun.

9.2.2. Špatná dostupnost surovin

Na základě studií, článků o překladu receptů a čtenářských recenzí považujeme špatnou dostupnost surovin za jeden z nejčastěji zmiňovaných a nejvýraznějších problémů, které se u překladu receptů objevují.

Dostupnost některých ingrediencí se může mezi různými zeměmi či regiony často lišit. Některé suroviny jsou tradičně využívány v regionální či národní kuchyni, jsou běžně dostupné v obchodech určité oblasti, ovšem v jiných částech světa o nich průměrný spotřebitel nikdy neslyšel. Často se také stává, že ingredience v cílové zemi dostupné jsou, ale v omezeném měřítku (na internetu či ve specializovaných obchodech), jsou mnohem dražší nebo nejsou tak kvalitní. Jako příklad z českého prostředí může sloužit tvaroh, ve Francii či Švédsku se běžně používá slané máslo, v Anglii se peče ze samokypřící mouky, v Austrálii patří k oblíbeným potravinám kvasnicová pasta *vegemite* a v Jižní Americe se popularitě těší mléčný karamel *dulce de leche*. Vlivem globalizace se povědomí o ingrediencích typických pro různá místa postupně rozšiřuje a dříve exotické potraviny se dají sehnat stále snáz, ovšem i dnes ještě narazíme na mnoho surovin, které jsou známé jen v určitých oblastech.

Dostupnost surovin a čtenářovu pravděpodobnou obeznámenost s určitými ingrediencemi je vhodné při překladu reflektovat, neboť může cílového adresáta zmást či od receptu zcela odradit. O této skutečnosti svědčí čtenářské recenze, ve kterých patří neobvyklé či těžko dostupné ingredience mezi časté výtky:

> Jamie Olivera mám ráda, znám ho samozřejmě z jeho pořadů o vaření, kde všechno vypadalo úžasně. **Bohužel se sháněním surovin už to tak úžasné není a po pravdě řečeno jsem kvůli tomu mohla vyzkoušet jen málo receptů – obvykle je třeba velké množství ingrediencí a mnoho z nich nemám šanci běžně koupit. Za mě tedy názor: kvůli špatně dostupným, méně obvyklým surovinám není [kuchařka] moc praktická.** (Škodová 2015)[95]

Postupů, kterými překlady přizpůsobují recept podmínkám a znalostem cílového adresáta, existuje celá řada. Volba postupu závisí na míře dostupnosti suroviny v cílovém prostředí, očekávaném rozhledu adresáta, přijatelných alternativách a subjektivním vnímání překladatele. V rámci těchto faktorů lze jen stěží striktně vymezit kategorie, neboť jde spíše o souvislou škálu prolínajících se okolností. Ve snaze představit v této práci překladatelské postupy

[95] Dostupné z: https://www.databazeknih.cz/knihy/30-minut-v-kuchyni-90862

systematickým způsobem se tak dopouštíme jistého zjednodušení a na základě vlastního úsudku rozdělujeme příklady do několika skupin.

9.2.2.1. Suroviny zcela nedostupné

Jak již bylo řečeno, vlivem globalizace, rozvozu potravin po celém světě a rychlého přenosu informací se za poslední desetiletí výrazně zlepšila dostupnost zboží obecně. Neodvažujeme se tak do této kategorie zařadit žádný příklad ze současnosti. Uvádíme ovšem několik ukázek ze starších publikací, kdy byly potraviny z cizích zemí k dostání v České republice v podstatně menší míře.

	VT	CT	PP
81	***Pecan*** *meats, ¼ cupful* (Z&S, s. 47)	*¼ šálku* ***vlašských ořechů*** (D&S, s. 103)	Úmyslná substituce
82	*1 cup creamed* ***cottage cheese*** (FFL, s. 200)	*1 šálek ušlehaného* ***tvarohu*** (FPŽ, s. 247)	Úmyslná substituce

V uvedených příkladech dochází k přímé substituci nedostupných ingrediencí[96] za známé, rozšířené alternativy. Tento postup lze považovat za značný, ačkoli v tomto kontextu opodstatněný zásah do textu.

Nedostupná ingredience může dokonce změnit povahu celého receptu. Takovou proměnu způsobila v jedné kuchařce z 90. let špagetová dýně, jejíž dostupnost není v Česku mimořádně skvělá ani dnes. Tato odrůda získala název na základě své dužiny, kterou lze po uvaření či upečení pomocí vidličky rozdělit na tenká vlákna připomínající špagety. V receptech se často používá jako zdravější, nízkosacharidová a výživnější alternativa těstovin, což navrhuje také recept pojmenovaný *Sweet Spaghetti Squash* (FFL, s. 185). Jeho český překlad nese název *Sladké špagety s dýní* (FPŽ, s. 233) a místo špagetové dýně používá *1 malou dýni*. Po dušení a mírném vychladnutí dýně radí VT i CT ze slupky vydlabat dužinu, z ostatních přísad dále připravit omáčku, v závěru receptů ovšem vychází najevo zmíněná odlišnost:

[96] O dřívější dostupnosti pekanových ořechů se nám nepodařilo najít informace. Sýr cottage se v Česku začal objevovat v průběhu 90. letech 20. století (Málková & Poláková). Překlad kuchařky vznikl na začátku 90. let. Dostupné z: https://www.stobklub.cz/clanek/vyjimecny-syr-jmenem-cottage/

	VT	CT
83	*Serve with Curried Vegetables or* ***in place of rice and pasta****.* (FFL, s. 186)	*Podáváme* ***ke špagetám****, popř.* ***jiným těstovinám, k rýži*** *nebo k dušené zelenině.* (FPŽ, s. 234)

Na jednu stranu se CT vzdaluje od původního receptu a zcela v něm zaniká původní záměr VT nahradit těstoviny špagetovou dýní. Na stranu druhou podává CT přijatelnou obdobu receptu pro cílového adresáta s omezenými možnostmi sehnat původní surovinu.[97] Na základě receptů v našem korpusu jsme shledali, že v současné době se podobné řešení v praxi příliš často nevyskytuje. Dnešní překlady mají spíše tendenci k nedostupným surovinám navrhnout alternativu, ale zároveň zachovat původní ingredienci, nebo k ní přidávat vysvětlující informace. Cílový čtenář tak získává možnost výběru podle vlastního uvážení.

9.2.2.2. Suroviny špatně dostupné

Pojem „špatná dostupnost“, se kterým zde pracujeme, je relativní. I v rámci čtenářských recenzí jedné kuchařky se objevují protichůdné názory[98] o dobré či špatné dostupnosti používaných ingrediencí, neboť tyto názory vyplývají ze subjektivních faktorů, jako jsou stravovací návyky, způsob vyhledávání a nakupování potravin, osvojení základů zbožíznalství, zájem o vaření, povědomí o různých potravinách, znalost cizích jazyků a tím pádem přístup k cizojazyčným zdrojům atd. Obdobně se i v kuchařkách setkáme s různými přístupy k objasňování potenciálně neznámých či nedostupných surovin.

[97] Označení surovin jako zcela nedostupných v době 90. let je zavádějící, jak vyšlo najevo při neformálním rozhovoru se ženou, která byla i v této době schopná od moravských farmářů sehnat právě takové odrůdy zeleniny, jako je špagetová dýně. Mimo jiné o dané kuchařce *Fit pro život* prohlásila, že jí velmi rozšířila obzory.

[98] Např. k titulu *30 minut v kuchyni* (Oliver 2011) čtenáři poznamenávají:

1. „Pár receptů se hodilo, ale u dosti receptů jsou nutné čerstvé ryby nebo plody moře, které je poměrně dost složité u nás sehnat. A taky dost surovin, třeba jako yuffka - filo těsto se špatně shánějí“ (koriandr 2021).
2. „Výborné recepty, suroviny víceméně dostupné všude (ale čím větší město, tím snazší shánění)“ (Lost Soul 2013).

Dostupné z: https://www.databazeknih.cz/knihy/30-minut-v-kuchyni-90862

	VT	CT	PP
84	*15* ***zucchini blossoms*** (VMS, s. 18)	*15* ***cuketových květů*** (VSK, s. 18)	Doslovný překlad
85	*1 x 250g tub of* ***crème fraîche*** (30MM, s. 36)	*250 g* ***crème fraîche*** (30MVK, s. 36)	Pravá výpůjčka
86	*1 tablespoon* ***Shaohsing rice*** *wine or dry sherry* (SC, s. 198)	*1 lžíce rýžového vína* ***Shao Hsing*** *nebo suchého sherry* (WSAR, s. 198)	Doslovný překlad, pravá výpůjčka

Některé překlady kulturní vázanost ingrediencí a aspekt přijatelnosti neřeší. Příklad č. 84 uvádí hlavní ingredienci receptu na *Smažené cuketové květy* z kuchařky zaměřené na italskou kuchyni, ve které představují vyhledávanou a poměrně exkluzivní specialitu. Jisté zdroje[99] uvádí, že květy cuket se na pultech českých obchodů objevují velmi sporadicky, protože podléhají rychlé zkáze (vadnou a ztrácejí na svěží barvě a chuti), a proto doporučují obrátit se ve správné sezóně na zdroje z vlastní zahrádky. Přeložený recept se k tomuto problému nevyjadřuje, cílový adresát je tedy odkázán na své znalosti a schopnosti dohledávat informace a shánět potraviny.

CT č. 85 z předlohy přejímá francouzskou výpůjčku *crème fraîche*. Jak o této jemně zakysané smetaně s vysokým obsahem tuku uvádí foodblogger Martin Kuciel alias pan Cuketka, „[u] nás jde buď *blbě sehnat*, nebo je drahá“.[100] V dané kuchařce se tato ingredience vyskytuje opakovaně, aniž by k ní byly uvedeny jakékoli bližší informace. Důvodem může být právě častý výskyt v kuchařce (k jiným neobvyklým surovinám CT vysvětlivky přidává).

Příklad č. 86 volí doslovný překlad, neboť samotné VT obsahuje informace explikativní povahy, a kromě kulturně specifického rýžového vína navíc uvádí i alternativu.

Jak jsme viděli v předchozí podkategorii (9.2.2.1), v přeložených receptech kladoucích důraz na přijatelnost CT bývají hůře dostupné suroviny nahrazovány blízkou alternativou, a to v různých formátech.

[99] Dostupné z: https://www.cuketka.cz/?p=369
[100] Dostupné z: https://www.cuketka.cz/?p=728

	VT	CT	PP
87	*1 mug of* ***self-raising flour****, plus extra for dusting* (30MM, s. 60)	*1½ hrnku* ***mouky se lžičkou kypřícího prášku a špetkou soli*** *plus mouka navíc na posypání* (30MVK, s. 60)	Úmyslná substituce
88	*3 ⅓ pounds (1.5 kg)* ***broccoli rabe****, roughly chopped* (VMS, s. 174)	*1,5 kg* ***rapini****, nahrubo nakrájené* ***(u nás nepříliš obvyklou zeleninu lze nahradit čínskou brokolicí nebo běžnější mladou brokolicí bez tuhých stonků)*** (VSK, s. 174)	Pravá výpůjčka, úmyslná substituce (vnitřní poznámka v závorkách)
89	*1 tablespoon* ***mirin*** (SC, s. 112)	*1 lžíce* ***sladkého rýžového vína Mirin nebo saké*** (WSAR, s. 112)	Doplnění (vnitřní poznámka – klasifikátor), úmyslná substituce

V ideálním případě lze kulturně vázanou ingredienci snadno a plnohodnotně nahradit běžnými surovinami, jako je tomu v případě č. 87. CT se nevěnuje informacím o samokypřící mouce,[101] nýbrž se zaměřuje na praktický aspekt receptu a navádí čtenáře, jak ji vyrobit.[102] Příklad tedy znázorňuje adaptaci zakomponovanou přímo do textu.

Další ukázka doplňuje ingredienci z VT závorkou s návrhem dvou alternativ, které považuje za dostupnější. Z této formy explicitace je patrný zásah překladatele, dochází také ke značné expanzi textu.

CT č. 89 lze považovat za stručnou a elegantní kombinaci adaptace (úmyslné nabídnutí alternativy: *nebo saké*) a explicitace (přidání vysvětlujících informací: *sladkého rýžového vína*). Spojení těchto dvou postupů může mít i více vyčerpávající podobu, jak dokládá přeložený recept na *Kuřecí salát s nudlemi v japonském stylu* (SJPML, s. 88):

„3 listy chřestového salátu **(*salát příbuzný hlávkovému, ovšem jeho listy rostou na stonku, který připomíná chřest a který se také konzumuje. Listy lze nahradit třeba listy římského salátu nebo salátu little gem, pozn. překl.*)**“

Některé CT nabízejí jinou variantu v poznámce pod čarou:

[101] Jak je evidentní z příslušného CT, jedná se o pšeničnou hladkou mouku s přidaným kypřidlem a případně solí. Hojně se využívá především ve Spojeném království.

[102] Nutno poznamenat, že se nejedná o nejpřijatelnější řešení. Nejenže je v české verzi špatně uvedené množství, jednotlivé přísady by obvykle byly vypsané každá na vlastním řádku (čímž by se ovšem text ještě více prodloužil). V receptu třetina mouky přebývá, což narušuje také vhodný poměr ingrediencí. Obvykle se pro nahrazení samokypřící mouky uvádí lžička kypřicího prášku na hrnek (125–150 g) mouky (JÍD, s. 25; SLA, s. 354).

„4 šálky klíčených zrn kamutu*

[...]

*** pozn. překladatele: V ČR můžeme použít pšeničnou špaldu.**“ (KSS, s. 92)

Přednost substituce spočívá v úpravě receptu do podoby, která je pro cílového adresáta efektivní, a rovněž v její přizpůsobivé formě. Adaptovaný recept může dát přednost informativnímu aspektu zahrnutím delších poznámek, nebo text zachovat stručný. Alternativa může představovat druhou možnost, nebo se původní ingredience z textu zcela ztrácí. Rovněž lze buď explicitně uvést, že se jedná o zásah překladatele, nebo tuto skutečnost zamlčet.

Nevýhodou substituce je např. riziko, že pozměněný recept nebude odpovídat přiložené fotografii. S každou substitucí dochází k modifikaci původního receptu a je vhodné ji konzultovat se zadavatelem překladu, případně se obrátit na znalého odborníka či samotného autora. Další možností je zapojit vlastní znalosti a zkušenosti, vyzkoušet recept s původní ingrediencí i její náhražkou a na základě srovnání konečných výsledků zhodnotit vhodnost substituce. Taková důslednost ovšem může být v praxi nerealistická (a někdy nadbytečná), zejména při častějším využití tohoto postupu.

9.2.2.3. Suroviny méně známé

U potravin, které se na českém trhu sehnat dají, ale nepatří mezi běžný, všeobecně známý sortiment, mnohdy překlady přidávají objasňující údaje. Stejně jako předchozí postupy mohou mít tyto doplňující informace posilující přijatelnost CT různou formu.

	VT	CT	PP
90	*4 tbsp tahini* (UFF, s. 141)	*4 lžíce* ***sezamové pasty*** *tahini* (MDFJ, s. 141)	Doplnění (vnitřní poznámka – klasifikátor)
91	*3 cavolo nero leaves, washed, trimmed, and cut into 1cm slices* (SC, s. 157)	*3 listy* ***černá*** [sic] ***kapusty odrůdy*** *Cavolo nero, nakrájené na proužky* (WSAR, s. 157)	Ustálený ekvivalent, explicitace, pravá výpůjčka
92	*4 pak choi* (30MM, s. 152)	*4 pak choi* ***(pozn: čínské zelí)*** (30MVK, s. 152)	Doplnění (vnitřní poznámka v závorkách)
93	*1½ teaspoon pumpkin pie spice* (CSC, s. 61)	*1½ čajové lžičky koření na dýňový koláč* [...]* **** Pozn. k čes. vyd.: Obsahuje skořici, muškátový oříšek, zázvor a nové koření, někdy i hřebíček a muškátový květ.*** (ČSVK, s. 59)	Doplnění (poznámka pod čarou)

Překlady č. 90 a 91 jsou ukázkami elegantního a stručného doplnění informací přímo v textu. Další možností je připojit za název suroviny vysvětlivku v závorkách jako v překladu č. 92. Delší vysvětlivka je někdy ve snaze zachovat samotný text receptu stručný uvedena jako poznámka pod čarou, na kterou surovina odkazuje hvězdičkou, jak ilustruje č. 93.

Poznámky pod čarou samozřejmě nejsou výhradní výsadou překladů. Autor může touto formou připojovat komentáře k surovinám (nebo postupům, technikám) i ve VT. Systém poznámek pod čarou (a zároveň odkazy na jiné strany s detailnějšími popisy) používá např. titul *Thug Kitchen: The Official Cookbook* (2014). V české verzi (FDVK) překladatelka snadno zakomponovala mezi poznámky z VT další vysvětlivky k surovinám, které mohou být problematické pro českou cílovou skupinu.

Doplnění a explicitace posilují informační hodnotu CT, přispívají k porozumění a praktičnosti receptu pro cílového čtenáře. Mezi jejich nevýhody patří jazyková amplifikace, narušení plynulosti textu a riziko přeplněného efektu, zejména v případech, kdy recepty vyžadují vysvětlení na více místech. Tyto postupy nabízí kompromis mezi poskytnutím přístupného a efektivního receptu na jedné straně a umírněností zásahů do VT na straně druhé. Čtenář se dozví, s jakou ingrediencí pracuje autor v původním receptu. V případě, že danou surovinu neseženе, rozhodne se ji nahradit či vynechat, lze předpokládat snížení jeho nároků na očekávaný výsledek.

9.2.2.4. Větší počet možností

V protikladu k adaptaci ve formě přidávání alternativ stojí redukce možností. Tak označujeme postup, kdy dává autor VT čtenáři na výběr mezi dvěma či více ingrediencemi (nebo značkami jednoho produktu), zatímco překlad některou alternativu vypouští a zanechává pouze tu, ke které má cílový adresát lepší přístup. CT se tak vzdaluje od principu adekvátnosti.

	VT	CT	PP
94	*1 tablespoon instant coffee* ***(or you could use 4–6 shots of espresso)*** (30MM, s. 98)	*1 polévková lžíce instantní kávy* (30MVK, s. 98)	Redukce možností
95	*3 tablespoons olive,* ***safflower, or unrefined sunflower*** *oil* (FFL, s. 150)	*3 lžíce olivového oleje* (FPŽ, s. 200)	Redukce možností
96	***2 tablespoons white miso or*** *2 vegetable bouillon* (FFL, s. 167)	*2 lžíce zeleninového bujónu v prášku* (FPŽ, s. 217)	Redukce možností

S ohledem na přístup českého adresáta k určitému zboží jsou z CT vynechány možnosti použít espressa (č. 94), světlicový a nerafinovaný slunečnicový olej (č. 95) a bílou miso pastu (č. 96).

9.2.2.5. Specifické odrůdy a typy potravin

U specifických typů potravin překlady někdy bližší určení vypouštějí a ingredienci zobecňují, čímž se vzdalují od pólu adekvátnosti. Například dochází k vynechání konkrétní odrůdy ovoce či zeleniny, druhu pečiva, případně k charakterizaci dané suroviny popisem její formy.

	VT	CT	PP
97	*3 large, pitted* ***medjool*** *dates* (CSD, s. 252)	*3 velké datle bez pecky* (BSD, s. 252)	Výpustka
98	*2 ripe* ***hass*** *avocados* (FOO, s. 113)	*2 zralá avokáda* (JÍD, s. 135)	Výpustka
99	*4* ***Roma*** *tomatoes, halved* (CSD, s. 255)	*4* ***oválná*** *rajčata rozkrojená na půlky* (BSD, s. 255)	Opis
100	*4 thick slices of* ***country*** *bread* (30MM, s. 36)	*4 silné plátky chleba* (30MVK, s. 36)	Výpustka
101	*4–6 round* ***shortbread*** *biscuits* (30MM, s. 98)	*4–6 kulatých sušenek* (30MVK, s. 98)	Výpustka
102	*415g* ***tin refried beans, or*** *400g* ***tin pinto beans,*** *drained* (FOO, s. 113)	*fazole v plechovce, 400 g* (JÍD, s. 135)	Výpustka

V některých případech (č. 97 a 98) je existuje pravděpodobnost, že bude cílový adresát pracovat se stejnou ingrediencí, jako uvádí VT, neboť je na českém trhu poměrně rozšířená. Příklad č. 99 nahrazuje jméno rajčatové odrůdy (*Roma tomatoes*) popisem jejího tvaru (*oválná rajčata*). Překlady č. 100, 101 a 102 druhové upřesnění suroviny vynechávají a ve výběru potravin nechávají adresátovi volnější ruku.

9.2.2.6. Značky produktů

Recept může doporučovat výrobek konkrétní značky na základě dobré zkušenosti a osvědčení produktu, nebo sponzorství. Jedná-li se o osvědčený produkt, pro zachování značky v CT je klíčová jeho dostupnost v zemi publikace. V druhém případě hrají roli podmínky domluvy mezi propagovanou značkou a autorem či vydavatelem kuchařky. Způsob překladatelského řešení tedy spoluurčuje zadavatel.

	VT	CT	PP
103	*½ a 283g jar of **Patak's rogan josh paste*** (30MM, s. 82)	*½ 283 g sklenice **pasty rogan josh vyráběné společností Patak's*** (30MVK, s. 82)	Explicitace
104	*2 tablespoons raw and unfiltered apple cider vinegar, such as **Bragg's or Eden Organic*** (CSD, s. 252)	*2 lžíce syrového a nefiltrovaného jablečného octa, třeba **značky Bragg's*** (BSD, s. 252)	Redukce možností
105	*2 teaspoons **Bragg Liquid Aminos**, soy sauce, or 1/2 teaspoon Dijon mustard* (FFL, s. 161)	*2 kávové lžičky sójové omáčky nebo ½ lžičky francouzské hořčice* (FPŽ, s. 211)	Redukce možností

Tyto ukázky představují škálu od adekvátnějšího po přijatelnější překlad. CT č. 103 uvádí stejnou značku jako předloha, přičemž explicitněji vyjadřuje povahu vlastních jmen. V následujícím příkladě vybírá CT z původních dvou výrobců jednoho, jehož produkt lze objednat na českých e-shopech, zatímco druhého, který v Česku není k dostání, opomíjí. Poslední VT dává na výběr ze tří možností, z čehož jedna je výrobek konkrétní značky. Tu český překlad vynechává a uvádí pouze dvě zbývající varianty.

9.2.2.7. Další případy lokalizace

Na dalších stranách se věnujeme částem kuchařky, které se týkají surovin, ale nejsou součástí

seznamu ingrediencí, ani receptu. K potravinám a jejich dostupnosti se autoři kuchařek mnohdy vyjadřují na začátku či v závěru knihy. Také tento text může vyžadovat lokalizaci[103] podle cílového prostředí, aby byl smysluplný a reflektoval podmínky v zemi publikace.

Úsporným řešením je čtenáře upozornit, že dostupnost některých surovin může být v závislosti na lokalitě omezená nebo že lokální alternativy mohou mít odlišné vlastnosti než ingredience, které použil autor v původním receptu. Touto cestou se překladatel částečně zříká odpovědnosti za přesnost receptu a snižuje čtenářova očekávání. Otázkou ovšem je, zda je naprostá totožnost mezi pokrmem od autora receptu a výsledkem, ke kterému došel čtenář, vůbec očekávána. I důsledné dodržování receptu může vést k odlišnému výsledku, jak v některých kuchařkách upozorňují samotní autoři:

> **Bez ohledu na to, jak detailně je recept napsán**, jakmile podle něj budete vařit, **vznikne trochu jiné jídlo**. **Stejná zelenina má různé tvary a velikost, chuť i konzistenci podle sezony, zralosti a místa**, kde vyrostla. **Teplota trouby se může lišit** a např. kapustové chipsy se v naší troubě upečou za 10 minut, ale třeba až za 13 v té vaší. (LGK CZ, s. 24)

Ani používání produktu od stejné značky nezaručuje, že čtenář opravdu pracuje se stejným výrobkem jako autor receptu. Odlišné vlastnosti se pochopitelně odrážejí v průběhu vaření:

> Konzistence krémových sýrů různých značek (i konzistence sýra stejné značky napříč zeměmi) **se může lišit** a některá šarže sýra může být mnohem tekutější než ostatní. Například **krémový sýr Philadelphia je ve Spojeném království měkčí a vodnatější než sýr stejné značky v USA**, **kde se prodává v blocích a je velmi pevný. Čím je sýr tekutější, tím kratší dobu se bude šlehat a tím rychleji se těsto spojí**. (SLA, s. 353)

Setkáme se také s kuchařkami, ve kterých autoři čtenáře vybízejí k obměnám receptů dle vlastních potřeb či chutí: „Přísady si upravte podle potřeby. [...] Chuť pokrmu se změní, ale možná vám bude chutnat ještě víc. [...] Nebojte se experimentovat a přizpůsobit tyto recepty sobě i své rodině“ (ŽKSAR, s. 39).

Reflexi českých podmínek v CT ilustruje kuchařka *Jídlo* (2017) od Mary McCartney. Autorka do úvodu zahrnula několik stran o vybraných ingrediencích, ke kterým uvádí své oblíbené výrobce i webové stránky, na kterých lze produkty zakoupit. Překlad klade důraz na

[103] Lokalizací rozumíme „[p]řizpůsobení produktu nebo webové stránky jazykovým a kulturním očekáváním cílového prostředí. V jazykovém průmyslu se lokalizace odlišuje od překladu, ale může ho zahrnovat“ (Zehnalová 2015, s. 308).

přijatelnost a čtenáři doporučuje zdroje z českého trhu.

	VT	CT	PP
106	*Parmesan can sometimes be more difficult to find.* ***Bookhams*** *does a great Parmesan-style cheese (****http://bookhams.com****) that can be bought in wedges [...].* (FOO, s. 1)	*Někdy může být obtížné najít parmazán.* ***Český parmazán Gran Moravia*** *chutná skvěle a lze ho koupit i jako špalíček.* (JÍD, s. 23)	Adaptace
107	*Agar is a gelling agent derived from seaweed.* ***Sanchi (http://www.sanchi.co.uk) is a good brand****. You can also buy really tasty classic jelly mixes in various flavours that use natural colours and no gelatine,* ***such as vegetarian jelly crystals made by Just Wholefoods (http://www.justwholefoods.co.uk)****.* (FOO, s. 3)	*Agar je čistě rostlinné želé, které se vyrábí z mořských řas.* ***Dobrou značkou je např. Country Life****. Stejně tak si můžete koupit opravdu chutný mix klasického želé různých příchutí, který obsahuje přirozenou barvu a žádnou želatinu, tedy* ***např. Veggie Percy Marks&Spencer****.* (JÍD, s. 25)	Adaptace
108	*I use vegetarian sausages and soya mince (vegemince®) from the* ***Linda McCartney Foods range*** *(see* ***http://www.lindamccartneyfoods.co.uk*** *for stockists).* (FOO, s. 2)	*Já používám vegetariánské párky a sójové mleté maso (vegemince®)* ***z řady Linda McCartney Foods (prodává např. Rohlik.cz nebo Košík.cz)****.* (JÍD, s. 24)	Adaptace

V příkladech č. 106 a 107 nahrazují CT anglické značky a produkty alternativami z českého trhu, které odpovídají původním popiskům. Pozornost si zaslouží posledního ukázka, která uvádí stejnou řadu anglických výrobků jako VT, ale odkazuje na české e-shopy, které je nabízejí. Zde vstupují do hry rodinné a komerční zájmy. Značku vegetariánských výrobků *Linda McCartney Foods* založila autorčina matka a ačkoli ji dnes vlastní jiná společnost, rodina McCartney se stále podílí na jejím vývoji.[104]

Překlad se může držet VT, který popisuje situaci v původní zemi, a pro lepší přijatelnost připojit v závěru kuchařky poznámky s informacemi o odlišné skutečnosti v prostředí cílového adresáta:

[104] Dostupné z: https://lindamccartneyfoods.co.uk/our-story/
https://www.belfasttelegraph.co.uk/entertainment/music/news/sir-paul-visits-linda-food-factory-28563809.html

JAK KOUPIT KVALITNÍ BROKOLICI

Svazek čerstvé brokolice obvykle obsahuje několik rostlin svázaných dohromady; váží 700 gramů až 1 kilogram a uvaříte z něj pro 4 osoby až 6 osob.[8]

[...]

[8] Supermarkety v České republice nabízejí nejčastěji půlkilogramová balení s jedním nebo dvěma rostlinami (pozn. překl.), strana 410. (UFK 2, s. 667)

Toto řešení je z hlediska úspory textu praktické zejména u surovin, které se v kuchařce objevují několikrát a vyžadovaly by vysvětlivku opakovaně, u každého receptu. Zároveň překladatel získává více prostoru pro obsáhlejší poznámky. Nevýhodou tohoto formátu je potřeba kuchařkou listovat. Jinou možností je poskytnout vysvětlivku pouze u prvního výskytu dané suroviny. Ovšem za předpokladu, že adresát kuchařku nečte lineárně, může onen první výskyt snadno přehlédnout.

Patřičná lokalizace není v kuchařkách standardem a setkáme se s různou úrovní porušení norem CT, počínaje údaji, které jsou nepřesné a zavádějící:

„V receptech uvedených v této knize najdete dva typy mouky, **jež jsou snadno dostupné v supermarketech** – jedná se o hladkou pšeničnou mouku a **samokypřící mouku**“ (PP, s. 14).

Čtenář se sice v dalších odstavcích dočte, co přesně samokypřící mouka je a jak si ji vyrobit doma, nicméně informace o snadné dostupnosti nesouhlasí s českými podmínkami.

Tento překlad z knihy *Špetka chuti* (2020) špatnou dostupnost výrobku na českém trhu reflektuje, čímž ovšem v textu vzniká jiný konflikt:

	VT	CT	PP
109	*One of Pinch of Nom's favourite ingredients is the lowly stock pot. [...]* ***Now available in most supermarkets****, they can add an amazing depth to a recipe, without the calories of wine.* (PON, s. 14)	*Jednou z našich oblíbených surovin jsou ty skromné kalíšky s bujonem. [...]* ***U nás sice zatím nejsou dostupné v supermarketech****, ale receptu dodají úžasnou hloubku, a přitom neobsahují tolik kalorií jako stejné množství vína.* (ŠCH, s. 14)	Situační překlad, adaptace

Problém nastává v kotextu, který je přeložen adekvátně, čímž dochází k narušení logiky situačního kontextu. Pokud není bujón v kalíšku pro českého adresáta k dostání, informace

o jeho skvělém využití jsou pro něj irelevantní.

V souvislosti s dostupností surovin je třeba zmínit také opačné okolnosti, kdy je určitá potravina v místě cílového čtenáře známější a lépe dostupná než v zemi VT. I v těchto případech vyžaduje překlad jisté úpravy, aby si CT zachoval logiku a věcnou správnost. Kuchařka *Lahodně s Ellou* (LSE) věnuje několik odstavců používaným ingrediencím, jejich prospěšnosti pro lidské zdraví a dostupnosti na trhu. V segmentu o pohance autorka komentuje její špatnou dostupnost a srovnává ji s údajně známější quinoou:

> Quinoe se dostává minimálně dvojnásobné pozornosti, zatímco pohanku uvidíte v nabídce restaurací velmi zřídka, dokonce i v těch se zdravou výživou. [...] Pohanka se shání hůře než quinoa, protože ji zatím nemají ve všech obchodních řetězcích, ale dá se snadno koupit na internetu na místech jako Planet Organic nebo i na Amazonu (s. 33).

Tento adekvátní překlad vypovídá o okolnostech v Anglii, a dokonce doporučuje e-shop, který do Česka nedoručuje. Skutečnost, že poznámky neodpovídají situaci v českém prostředí, postřehli i někteří čtenáři, kteří své dojmy sdílí v internetových recenzích:

„Český překlad je katastrofa. Za všechno mluví strana 33, kde je **úplně nesmyslný článek o pohance**, nesedí podnět [sic] s přísudkem atd. Vím, že je to kuchařka, ale je v ní strašná spousta chyb“ (Lily Sue 2016).[105]

„Ten překlad je naprosto tragický. TRA-GIC-KÝ. [...] **Knížka absolutně není přizpůsobená českým podmínkám, viz kapitola o pohance jako něčem nedostupném**?“ (ochwey 2020)[106]

V překladu této kuchařky narazíme na několik jiných projevů lokalizace, jejichž úspěšnost je diskutabilní. Oproti originálu je v české verzi vynechána dvojstrana *My Favourite Resources* (s. 242), kde autorka sdílí své oblíbené zdroje – webové stránky, blogy, e-shopy, anglické knihy a tipy na podniky v Los Angeles a New Yorku. To lze považovat za přijatelné řešení. Oproti tomu na posledních stranách knihy přibyly *Poznámky* (s. 256–260), které vysvětlují některé kulturně specifické prvky, odborné termíny, metody, suroviny a náčiní. Poznámky jsou obsáhlé a detailní, bohužel někdy podávají informace, které jsou v kontextu

[105] Dostupné z: https://www.databazeknih.cz/knihy/lahodne-s-ellou-lahodne-s-ellou-249278?orderBy=new&str=2
[106] Dostupné z: https://www.databazeknih.cz/knihy/lahodne-s-ellou-lahodne-s-ellou-249278

knihy zcela irelevantní. Nejedná se o vlastní text překladatelky, ale o informace z jiných zdrojů. Poznámky jsou stylisticky nesjednocené, obsahují irelevantní informace a naopak postrádají doporučení, kde lze dané produkty zakoupit. U většiny poznámek je uveden zdroj, ale u některých nikoli. Např. následující odstavce v knize jsme nalezli na webových stránkách Voves.cz,[107] přičemž zdroj v tomto případě v publikaci schází:

> 9) BRAMBORY MARIS PIPER
> Žlutá slupka, bílý vnitřek, pravidelný tvar, hladký povrch, malá oka; jsou průměrně moučné, ale nikoli vodnaté, mají vysokou hektarovou výnosnost a jsou snadno zaměnitelné za British Queens.
> Maris Piper se hodí pro průmyslové zpracování – např. jako příloha k fish, nebo na chipsy – u nás k televizi, zde coby plnohodnotné jídlo. (LSE, s. 257)

Informace o hektarové výnosnosti, o podobnosti s jinou (pro českého čtenáře nicneříkající) odrůdou, ani o průmyslovém využití nezapadají do situačního kontextu kuchařky. Na kvalitu poznámek si ostatně stěžují i čtenáři: „Poznámky na konci knihy jsou už jen třešnička na dortu, to jsou snad stažené popisky zboží z eshopů nebo co“ (ochwey 2020).[108]

9.2.3. Kategorizace surovin

Rozlišování druhů potravin se může v různých zemích odvíjet od různých vlastností. Hrubá (2016) upozorňuje na tradiční rozdělování mouky v českém prostředí podle hrubosti mletí na hladkou, polohrubou a hrubou, zatímco v jiných zemích (v případě dané diplomové práce ve Švédsku) se v receptech obvykle setkáme pouze s termínem *mouka* či *pšeničná mouka* bez další specifikace (s. 44). S opačným jevem se setkáme v případě másla:

> Švédské máslo se prodává v solené variantě, a proto je důležité na pečení používat nesolené máslo – osaltat smör. S ohledem na českého uživatele navrhuji překládat švédské máslo s obsahem soli jako solené máslo a nesolené máslo pouze jako máslo. (s. 44)

Také v dalších zemích (Anglie, USA či Francie) se běžně specifikuje, zda je máslo solené či nesolené (případně extra slané, poloslané). V Česku se sice slané máslo prodává, ovšem oproti nesolenému máslu je jeho dostupnost mnohem horší (supermarkety ho zpravidla nabízí pouze

[107] Dostupné z: http://www.voves.cz/singly/brambory.htm
[108] Dostupné z: https://www.databazeknih.cz/knihy/lahodne-s-ellou-lahodne-s-ellou-249278

od jedné značky, v menším balení a za vyšší cenu). Běžně se používá jen *máslo* bez dalšího přívlastku a odpovídá máslu bez obsahu soli.

	VT	CT	PP
110	100g/3½oz **unsalted** butter (RFKWL, s. 175)	*100 g másla* (SJPML, s. 175)	Implicitace
111	*110g **unsalted** butter, at room temperature, cubed* (SWE, s. 29)	*110 g **nesoleného** másla pokojové teploty, nakrájeného na kousky* (SLA, s. 324)	Doslovný překlad
112	*250g **unsalted** butter, at room temperature* (30MM, s. 152)	*250 g **nesoleného** másla o pokojové teplotě* (30MVK, s. 152)	Doslovný překlad

Příklad č. 110 vypouští přívlastek *nesolené*, čímž reflektuje očekávání českého čtenáře a normy cílové kultury. Jak demonstrují následující ukázky, mnohé kuchařky sledují adekvátnost textu a tuto specifikaci naopak zachovávají. Tato volba nemusí nutně znamenat, že překladatel slepě volil jazykové ekvivalenty k VT. Pokud se kuchařka orientuje na oblast, ve které se využívá i slaná varianta (jako se titul *Sladké* z příkladu č. 111 věnuje pekařským a cukrářským výrobkům), může být určení této vlastnosti pro čtenáře na místě.

Jako další příklad slouží rozlišování brambor. Zatímco v Česku se brambory dělí na *varný typ A*, *B* a *C*, anglické recepty uvádí adjektiva (označující vlastnost či účel) jako *boiling*, *floury*, *baking*, nebo uvádí název odrůdy.

	VT	CT	PP
113	*1.5 kg (3 lb 5 oz)* ***waxy red*** *potatoes* (MSFK, s. 18)	*1,5 kg červených brambor* ***(varný typ A)*** (MPK, s. 18)	Adaptace
114	*3 to 4 cups peeled, quartered "boiling" potatoes* (MAFC, s. 48)	*3 až 4 šálky oloupaných brambor nakrájených na čtvrtky* ***(varný typ B)*** (UFK, s. 301)	Adaptace
115	*3 or 4 medium baking potatoes, peeled and chopped (about 3 cups)* (MAFC 2, s. 36)	*3 až 4 středně velké brambory* ***(varný typ C)****, oloupané a nakrájené na kousky (přibližně 3 šálky)* (UFK 2, s. 36)	Adaptace
116	*4 large baking potatoes* (30MM, s. 212)	*4 velké brambory* ***vhodné na pečení*** (30MVK, s. 212)	Amplifikace
117	*1kg Maris Piper potatoes* (30MM, s. 98)	*1 kg brambor* ***odrůdy Maris Piper*** (30MVK, s. 98)	Explicitace
118	*2 large* ***Idaho or russet*** *potatoes* (FFL, s. 203)	*2 velké brambory (****moučné****)* (FPŽ, s. 203)	Opis

V prvních třech ukázkách překlady přizpůsobují informace podle systému cílového prostředí, čímž posilují míru přijatelnosti. Často se ovšem setkáme s adekvátním překladem, který se podřizuje normám VJ, jak ukazují příklady č. 116 a 117. Poslední uvedené CT se pohybuje uprostřed škály adekvátnost–přijatelnost a obtížně dostupné odrůdy popisuje prostřednictvím jejich vlastnosti.

9.2.4. Množství a velikost

Recepty specifikují množství surovin v jednotkách hmotnosti, objemu, v počtu kusů či balení. Velikost ingrediencí (a náčiní) bývá určeno v jednotkách délky. Vzhledem k tematické příbuznosti do této části práce zahrnujeme také vyjadřování teploty a vzácně využíváme příklady z pracovních pokynů, na které se tato problematika rovněž vztahuje.

Nejzřetelnější zdroj problémů pro překlad představují odlišné měrné systémy.[109] V této podkapitole si uvedeme úskalí, na která jsme při analýze primárních a studiu sekundárních

[109] Na následujících stranách se věnujeme pouze měrným soustavám, které se vyskytují v anglických a českých kuchařských knihách současné doby. Jiné soustavy, včetně historických měrných jednotek, které se vyskytují ve starších receptech (vídeňské jednotky, staré české jednotky), tedy nespadají mezi předměty zájmu této práce.

zdrojů narazili, přičemž bereme ohled na čtyři hlavní faktory – přijatelnost jednotek v daném prostředí, přesnost, snadnost použití a stylistická stránka.

9.2.4.1. Soustavy měrných jednotek

V současných anglických receptech se čtenář může setkat s jednotkami ze třech různých soustav. Jedná se o jednotky *metrické soustavy* (respektive *Soustavy SI*), jednotky *imperiální soustavy* (nazývané také *avoirdupois*, *angloamerická* či *anglosaská soustava*)[110] (Čtvrtečková 2009, s. 39) a objemové jednotky *cup* (šálek), *tablespoon* (lžíce, značka *tbsp*) a *teaspoon* (lžička, značka *tsp*), které pro účely této práce nazýváme zastřešujícím pojmem *odměrkový systém* či *soustava*. Čtvrtečková (2009) poznamenává, že odměrkový systém je někdy považován za součást imperiální soustavy (s. 44). Mezi obvyklé jednotky imperiálního systému, které autoři receptů používají, patří *ounce* (unce, značka *oz*), *pound* (libra, značka *lb*), *fluid ounce* (tekutá unce, značka *fl oz*), *pint* (pinta, značka *pt*), *quart* (značka *qt*), *gallon* (galon, značka *gal*) a *inch* (coul/palec, značka *in*). Metrické jednotky v receptech zahrnují především *gramy* (*g*), *kilogramy* (*kg*), *mililitry* (*ml*), *litry* (*l*) a *centimetry* (*cm*).

V českých receptech se množství vyjadřuje především pomocí metrických jednotek (gramy, kilogramy, mililitry, litry, centimetry, příp. dekagramy, decilitry), lžic, lžiček a šálků.

9.2.4.1.1. Metrický systém

Metrická soustava byla navržena ve Francii na konci 18. století s cílem vytvořit k tříští nejrůznějších světových měrných soustav mezinárodně uznávanou alternativu, která umožní snadné zacházení a přepočty. Postupně vzniklo několik mírně odlišných metrických soustav, v současnosti se globálně používá Soustava SI (zkratka z francouzského *Le Système International d'Unités* – česky *Mezinárodní systém jednotek*). Oficiálně ji nepoužívají jen tři země – USA, Libérie a Myanmar (Blahová 2020, s. 30–34).

Podle mnohých zdrojů (LGK CZ, s. 25) poskytují metrické jednotky v receptech nejpřesnější způsob, jak vážit a měřit ingredience. Praktickou nevýhodou v kuchyni je potřeba váhy a objemové odměrky (pro měření tekutin). Anglické kuchařky používající metrický systém jsou z hlediska překladu a přijatelnosti v českém prostředí přívětivé.

[110] Měrný systém USA a imperiální systém UK od sebe někdy bývá odlišován. Hlavní rozdíly spočívají v jednotkách objemu – např. *US gallon* je menší než stejná jednotka v britském systému. Pro zjednodušení je v této práci sloučíme pod jedním názvem *imperiální soustava* či *systém*.

	VT	CT	PP
119	***250g*** *fresh raspberries* (UFF, s. 32)	***250 g*** *čerstvých malin* (MDFJ, s. 32)	Adopce jednotky
120	***250ml*** *espresso coffee* (SWE, s. 298)	***250 ml*** *espressa* (SLA, s. 298)	Adopce jednotky
121	*a* ***2cm*** *piece of fresh ginger* (30MM, s. 82)	***2 cm*** *kousek čerstvého zázvoru* (30MVK, s. 82)	Adopce jednotky

Metrické jednotky se z VT zpravidla přejímají v původní podobě, což považujeme za adekvátní i přijatelné řešení zároveň.[111] Zvýšenou pozornost vyžaduje psaní mezery mezi číslem a jednotkou (viz nadbytečná mezera v příkladě č. 121, více v podkapitole *9.2.4.1.8*).

V našem materiálu jsme narazili na jednu iregularitu, která se nutně neomezuje na metrické jednotky. Týká se rozdělení jedné suroviny mezi vícero množství, které obvykle bývá překládáno doslovně.

	VT	CT	PP
122	*140g caster sugar, plus an extra 20g* (SWE, s. 145)	*160 g krupicového cukru* (SLA, s. 145)	Početní operace

Zde se ovšem rozdělení vytrácí, překlad se nedrží principu adekvátnosti, uvádí součet původních množství cukru a rozdělení na dvě části vyplývá až z pokynů („Přidejte 140 g cukru [...]“ (SLA, s. 145)). Jako přínos tohoto odklonu od adekvátnosti můžeme vnímat zkrácení formy a snížení redundance. Ovšem z funkčního hlediska přichází adresát o možnost si na základě seznamu jednotlivé ingredience navážit a připravit tak, jak je bude během procesu pečení potřebovat.

9.2.4.1.2. Odměrkový systém

Jednotky systému, který v této práci označujeme jako odměrkový, jsou považovány za součást objemových jednotek z imperiálního systému.[112] Šálek, lžíce a lžička tedy označují standardizované množství objemu v anglofonních zemích.

[111] Při překladu mezi jinou jazykovou dvojicí se může objevit potřeba metrické jednotky upravit na základě rozdílu jazykových a žánrových konvencí mezi VJ a CJ. Upozorňuje na to Striová v bakalářské práci s názvem *Komentovaný překlad: Les essentiels de la cuisine française* (2017). Autorka v překládaném francouzském VT naráží na odlišné jednotky objemu (cl), než by uváděl typický český recept (ml). CT tedy přizpůsobuje převodem centilitrů na mililitry, které jsou v českých receptech běžnější (s. 42–43).

[112] Dostupné z: https://www.britannica.com/science/cup-measurement

Vzhledem k hojnému výskytu v anglických a do češtiny přeložených receptech mohou odměrkové jednotky působit dojmem, že jsou v překladu obdobně bezproblémové jako jednotky metrické. A skutečně, při analyzování našeho materiálu jsme se s jiným postupem než zachování odměrkových jednotek, posilující adekvátnost CT, nesetkali.

	VT	CT	PP
123	***2 to 3 cups*** *fresh spinach* (TOC, s. 4)	***2–3 hrnky*** *čerstvýho špenátu* (FDVK, s. 4)	Adopce jednotky
124	***⅔ cup*** *orange juice* (CSD, s. 220)	***⅔ šálku*** *pomerančové šťávy* (BSD, s. 263)	Adopce jednotky
125	***2 tablespoons*** *apple cider vinegar* (MSFK, s. 54)	***2 lžíce*** *jablečného octa* (MPK, s. 54)	Adopce jednotky, implicitace
126	***2 large tablespoons*** *runny honey* (30MM, s. 88)	***2 velké polévkové lžíce*** *tekutého medu* (30MVK, s. 88)	Adopce jednotky
127	***¼ teaspoon*** *lemon juice* (FOO, s. 197)	***¼ lžičky*** *citronové šťávy* (JÍD, s. 219)	Adopce jednotky, implicitace
128	***1 teaspoon*** *maple syrup* (MMLCF, s. 66)	***1 čajová lžička*** *javorového sirupu* (LSOAZ, s. 85)	Adopce jednotky
129	***⅛ teaspoon*** *dried tarragon* (FFL, s. 178)	***⅛ kávové lžičky*** *sušeného estragonu* (FPŽ, s. 226)	Adopce jednotky, úmyslná substituce

Kromě jednoznačného přejímání odměrkových 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.*

Rádi bychom dále upozornili na několik aspektů, kterými se postavení těchto jednotek v kultuře VT (zaměříme se zejména na USA, kde jsou nejrozšířenější) a CT liší a které ovlivňují přesnost používání odměrkových jednotek českými čtenáři.

9.2.4.1.2.1. Rozdílná pojetí v kultuře VT a CT

V prostředí USA označuje termín *cup* (šálek) standardizovanou jednotku objemu, která odpovídá jedné polovině americké pinty (tedy 236.6 ml, což se zaokrouhluje na 235 ml). Od tohoto objemu jsou dále odvozené jednotky *tablespoon* (lžíce, zkratka *tbsp*) (1 lžíce

= 1/16 šálku ≐ 15 ml) a *teaspoon* (lžička, zkratka *tsp*) (1 lžička = ⅓ lžíce = 1/48 šálku ≐ 5 ml) (MAFC, s. 20). Tyto jednotky jsou v amerických receptech velmi populární, což se v praxi při vaření odráží na používání sady odměrek (*measuring cups and spoons*), které objemem odpovídají základním jednotkám a jejich zlomkům (např. ½, ⅓, ¼, ⅛ šálku). Sady odměrek můžeme považovat za součást základního kuchyňského vybavení v amerických domovech. Doporučují se především k odměřování sypkých ingrediencí, které lze zarovnat o horní okraj odměrek. Na tekutiny je vhodnější odměrná nádoba s vyznačenou stupnicí, která svým objemem přesahuje množství potřebné kapalné látky (Krystal 2018).[113] O ustálenosti odměrkového systému v anglosaském prostředí vypovídá mimo jiné znázornění těchto jednotek na obalech některých ingrediencí. Máslo prodávané v USA mívá na balení vyznačené množství po lžících, což kuchařům usnadňuje práci při vaření. Na obalech českého másla jsou oproti tomu někdy čárky rozdělující kostku másla na části po 50 g.

V českých receptech se tradičně užívají lžíce i lžičky pro odměřování surovin v menším množství (to platí globálně, neboť ani běžné digitální kuchyňské váhy nebývají na odměřování jednotlivých gramů dostatečně přesné). Odměrkový systém a zejména šálky se v českém prostředí nicméně rozšířily vlivem překladů z cizích jazyků a *hrníčkových kuchařek*. Hrníčkové kuchařky kladou důraz na snadnou přípravu receptů, v nichž se množství odměřuje pomocí hrnků, lžic a lžiček, skleniček, panáků či jiného běžného kuchyňského nádobí.[114]

Zde narážíme na zásadní rozdíl v pojetí jednotek odměrkového systému v americké a české kultuře. Ačkoli jsou v Česku snadno k zakoupení stejné odměrky jako v USA, nepatří mezi běžné vybavení kuchyně. Český adresát nemusí nutně chápat pojmy *šálek*, *lžíce* a *lžička* jako standardizované jednotky objemu a při přípravě receptů bez váhání sáhne do hrníčkové poličky nebo příborníku. Na reálnost tohoto scénáře poukazuje Pošíková (2015), která přesnost používaných měr považuje za jeden z faktorů ovlivňujících kvalitu receptů: „Důležité také je, aby byly uváděny správné míry hmotnosti (objemu), pokud autor receptu uvádí míru hrnek, musí uvést, kolik mililitrů (gramů) tato univerzální měrová pomůcka obsahuje“ (s. 25).

[113] Dostupné z: https://www.washingtonpost.com/news/voraciously/wp/2018/02/19/yes-you-really-do-need-two-types-of-measuring-cups-heres-why/

[114] Dále může být množství ingrediencí určeno počtem kusů (*2 banány, 3 vejce*) nebo balení (*½ kostky droždí, kostka másla, balíček prášku do pečiva, vanička tvarohu, sáček pudinku*). Hrníčkové kuchařky jsou považovány za součást tradiční české kultury (Čtvrtečková 2009, s. 68) a mnozí si je právě kvůli snadné přípravě receptů oblíbili. „Oblíbenými se staly také Hrníčkové kuchařky, které vycházely po celá devadesátá léta a vycházejí dodnes a jež se ve svých více než desíti variantách zaměřily snad na celé spektrum potravin“ (Novotná 2016, s. 47).

Objem kuchyňského nádobí se různí a nerovné hrany příborových lžic a lžiček komplikují zarovnávání surovin. Také u zlomkových množství odměrkových jednotek nezbývá čtenáři s běžným kuchyňským náčiním než odhadovat. Dále je třeba vzít v potaz, že odměrkové jednotky nejsou globálně univerzální a napříč anglofonními zeměmi narazíme na rozdíly.[115] V ideálním případě autor uvádí, jakému objemu jednotky v receptech odpovídají: „My jsme používali lžíce o objemu 20 ml (4 lžičky), pokud ale používáte lžíce o objemu 15 ml (3 lžičky), ke každému uvedenému množství v lžících přidejte na jednu lžíci ještě jednu malou lžičku“ (MPK, s. 272).

Než toto téma opustíme, zmíníme ještě problematický aspekt doslovného překladu odměrkové soustavy v podobě méně obvyklých jednotkách (např. *saltspoon, dessertspoon, tea cup)*. Vyskytují se sice sporadicky, ale o to větší mají potenciál adresáta zmást.

	VT	CT	PP
130	*1–2* ***dessertspoons*** *mint sauce* (30MM, s. 142)	*1-2* ***dezertní lžičky*** *mátové omáčky* (30MVK, s. 142)	Doslovný překlad
131	*4* ***dessertspoons*** *raspberry jam* (30MM, s. 46)	*4* ***lžičky*** *malinového džemu* (30MVK, s. 46)	Generalizace

Dezertní lžička je jednotka z britského odměrkového systému, která odpovídá objemu 10 ml či dvěma čajovým lžičkám.[116] CT č. 130 tuto neobvyklou jednotku překládá doslovně, zatímco CT č. 131 výraz zobecňuje.[117] Povšimněme si, že oba příklady pochází ze stejné publikace, přičemž nejde o jediné případy nekonzistentně přeložených termínů, které v ní najdeme.

9.2.4.1.2.2. Nekonzistentní terminologie

Používání odlišných pojmenování jednotek může narušovat požadavek jasnosti a terminologické jednoznačnosti v návodových textech (Hainová 2013, s. 19–21).

[115] Např. 1 lžíce v anglickém či americkém systému odpovídá 15 ml, ovšem v Austrálii má objem 20 ml. Obdobně může mít šálek v závislosti na zemi objem 235–250 ml.

[116] Dostupné z: https://www.womensweeklyfood.com.au/how-to/measurement-conversions-1313

[117] Ani jedno z uvedených řešení nepokládáme z hlediska kvality překladu za ideální. První příklad riskuje, že adresáta zmate, v druhém příkladě vede generalizace k záměně původní jednotky za čajovou lžičku a tím pádem k nepřesnosti v množství. Přijatelnějším řešením by podle nás bylo převést množství na čajové lžičky (tedy vynásobit dvěma) a uvést klasickou jednotku *lžičky*.

	VT	CT	PP
132	*1* ***teaspoon*** *dried oregano* (30MM, s. 32)	*1* ***čajová lžička*** *sušeného oregana* (30MVK, s. 32)	Doslovný překlad
133	*1 level* ***teaspoon*** *turmeric* (30MM, s. 82)	*1 zarovnaná* ***lžička*** *kurkumy* (30MVK, s. 82)	Implicitace
134	*2* ***tablespoons*** *balsamic vinegar* (30MM, s. 72)	*2* ***polévkové lžíce*** *balsamikového octa* (30MVK, s. 72)	Doslovný překlad
135	*4* ***tablespoons*** *balsamic vinegar* (30MM, s. 32)	*4* ***lžíce*** *balsamikového octa* (30MVK, s. 32)	Implicitace

Nekonzistentní terminologie v rámci jedné publikace mohou vést ke zmatení čtenáře a vypovídat o nedbalosti překladatelského a edičního procesu.

9.2.4.1.2.3. Odměrkový systém v překladu

Na rozšíření odměrkového systému v českých receptech se podílel překlad kuchařek, ale také problematický převod na jednotky metrické. Čtvrtečková (2009) uvádí, že odměrkové jednotky se v anglických receptech používají pro suroviny v pevném, sypkém i tekutém stavu (s. 47). Oproti anglickému úzu není vyjadřování velkého množství netekutých ingrediencí pomocí objemových jednotek v českých receptech tradičně obvyklé. Jak uvádí Kerseboomová (2010), převod odměrkových jednotek na jednotky hmotnosti je velmi problematický, neboť každá ingredience má jinou hustotu (s. 36). Ačkoli existují převodní tabulky mezi těmito dvěma systémy pro často používané ingredience (např. mouka, cukr, mléko, máslo), pro většinu surovin takový převod neexistuje a překladatel by musel každou ingredienci sám odměřit a navážit, aby českému čtenáři poskytl spolehlivě převedená množství vyjádřená v metrických jednotkách. Z těchto důvodů je pochopitelné, že se odměrkový systém v překladu zachovává a uvedené problematické aspekty (*9.2.4.1.2.1*) se přehlíží.

Nelze popřít, že odměrkový systém má své výhody – čtenář nepotřebuje při přípravě váhu a množství vyjádřené v pomocí jednotek objemu se snáze vizualizuje a tím pádem i odhaduje, pokud se kuchař rozhodne odměřovat suroviny „od oka“. Na druhou stranu je odměrkový systém obecně považován za méně přesný a pro precizní odměřování surovin je mnohdy nutné uvést správný postup: „Vážení v metrické soustavě je nejpřesnější, ale pokud jste zvyklí odměřovat mouku na hrnky, měl by být hrnek vždycky plný, nikoliv upěchovaný“ (LGK CZ, s. 25).

Jako jeden z dopadů překladu vysledovala Čtvrtečková (2009) posun u využití jednotky

lžíce mezi českými recepty z roku 1989 a 2009 – zatímco dříve se tato jednotka uváděla pouze u menšího množství (max. 3 lžíce), v poslední době se s ní setkáme i u vyšších hodnot (s. 71): „10 lžic olivového oleje“ (LSE, s. 102).

9.2.4.1.3. Imperiální systém

Imperiální soustava je nepravidelný standardizovaný systém, který se skládá z imperiálních jednotek (*imperial units*), používaných od roku 1824 ve Velké Británii a v zemích společenství Commonwealth, a amerických běžných jednotek (*U.S. customary units*), rozšířených v USA. Ve Velké Británii se imperiální jednotky používají spíše jako alternativa k metrické soustavě SI, kterou zde zavedl zákon v roce 1965, přičemž přechod byl ukončen roku 1995. Opačná situace je v USA, kde je metrický systém úředně povolen, ale obvykle se používá pouze ve vědecké literatuře (Konečný 2015, s. 13–14).[118]

Knihy, které používají výhradně imperiální jednotky (obvykle vydané v USA), představují pro překlad do ČJ nejvýraznější problém. Jak uvádí Kerseboomová (2010), převod imperiálního systému na metrickou soustavu bude vždy způsobovat potíže a některé (i velmi úspěšné) americké kuchařky se z tohoto důvodu často ani překladu nedočkají (s. 37).

Knittlová (2000) o měrných jednotkách v překladu beletrie píše, že „se v únosných mezích přepočítávají tak, aby nenarušily ráz uměleckého textu a přitom dostatečně informovaly našeho adresáta: *About two inches : maximálně půl decimetru, six and a half inches : šestnáct centimetrů, to be six foot two and a half : měřit 189*“ (s. 82). Práce zabývající se překladem receptů docházejí ohledně hrubých přepočtů na přijatelné jednotky k obdobným závěrům. Kerseboomová (2010) konstatuje, že přesné přepočty vedou k nerealistickým číslům a čtenář by k vaření potřeboval speciální váhu (s. 35). Tyto poznatky potvrzuje také materiál z naší primární literatury.

[118] Dostupné z: https://www.britannica.com/science/measurement-system/Widely-used-units-in-the-SI-system

	VT	CT	PP
136	***3 pounds*** *assorted root vegetables (such as potatoes, sweet potatoes, parsnips, carrots, and celery root)* (MMLCF, s. 182)	***1,5 kg*** *kořenové zeleniny (například brambory, sladké brambory, pastinák, mrkev a celer)* (LSOAZ, s. 198)	Převod jednotky, hrubý přepočet
137	***10-12 ounces*** *steak – porterhouse, filet mignon, flank, or whatever cut you prefer* (FFL, s. 181)	*1 hovězí steak* ***asi 300 až 350 g*** (FPŽ, s. 229)	Převod jednotky, hrubý přepočet
138	***3½ quarts*** *water* (MAFC, s. 48)	***3 ½ litru*** *vody* (UFK, s. 299–302)	Převod jednotky, hrubý přepočet
139	*Vegetable juice, fresh and raw,* ***1 or 2 pints*** (FFL, s. 74)	***½ – 1 l*** *čerstvé zeleninové šťávy* (FPŽ, s. 161)	Převod jednotky, hrubý přepočet
140	***1"*** *piece gingerroot* (CSD, s. 211)	*1 kus kořene zázvoru o velikosti asi* ***2 cm*** (BSD, s. 253)	Převod jednotky, hrubý přepočet

Všechny jednotky hmotnosti, objemu i délky z imperiální soustavy se převádí na jednotky metrické, přičemž dochází k hrubému přepočtu číselných hodnot, což zdůrazňuje přijatelnost CT. V uvedených případech odchylka od přesnosti zpravidla (až na č. 140) nepřesahuje 10 %. Jak uvádí Kerseboomová (2010), přesné přepočty množství s hodnotami za desetinnou čárkou by mohly cílového čtenáře zaskočit a odradit. Zaokrouhlení nemusí mít závažný dopad na konečný výsledek receptu (s. 35).

Někteří autoři kuchařek na nutné úpravy v překladu své čtenáře upozorňují:

> Naše knihy se překládají a vydávají v několika různých zemích, a proto se vždycky snažíme upravovat způsob přípravy, použité přísady a jejich množství tak, aby recept fungoval a dalo se s ním snadno pracovat bez ohledu na to, kde žijete. Některá váhová a objemová množství jsme upravovali a zaokrouhlovali nahoru nebo dolů. (LGK CZ, s. 25)

Přesnost přepočtů je do jisté míry otázka autorových preferencí, zaměření kuchařky, receptu i jednotlivých ingrediencí. Pekařské a cukrářské recepty mnohdy kladou důraz na přesné dodržování postupu a množství surovin. Zaokrouhlování hodnot může mít u různých surovin různý dopad: „Pár gramů kypřicího prášku může ovlivnit, jak těsto při pečení nabyde, zatímco 3 gramy cukru navíc nebude mít znatelný vliv na to, jak je dort sladký“ (Kerseboom 2010,

s. 35).[119]

Některé kuchařky zaokrouhlují číselné hodnoty na jednotky:

„1½ hrnku (**263 g**) vypeckovaných datlí
1¾ hrnku (**254 g**) raw kešu ořechů
⅓ hrnku (**79 ml**) kokosového mléka“ (RVN, s. 23)

Ve složitých a precizních receptech panuje norma specifikovat potřebné množství určitých surovin s přesností na desetinná čísla:

„**1,9 g** soli
[...]
3,1 g jedlé sody“ (MVD, s. 26)

Čísla s hodnotami za desetinnou čárkou se také standardně vyskytují např. v oblasti přípravy výběrové kávy:

„**23,5 g** (¼ hrnku) celých čerstvých zrn“ (MPMK, s. 228)
„Teplota vody: **94,5 °C**“ (MPMK, s. 224)

Z těchto ukázek plyne, že v otázce přepočtů jednotek a zaokrouhlování číselných hodnot hraje roli zaměření publikace a konvence dané kulinářské oblasti.

9.2.4.1.4. Kombinace soustav

Autoři kuchařek mohou s ohledem na přijatelnost receptů pro širší skupinu čtenářů používat jednotky z několika systémů najednou.

Z kombinace metrické a imperiální soustavy mají české překlady tendenci imperiální jednotky vypouštět. Uvedený postup *Redukce možností* v těchto případech představuje formu komprese.

[119] Vlastní překlad: „A few grams of baking powder can change the way cake rises, while an additional 3 grams of sugar in the same cake will not noticeably alter the sweetness of the final product.“

	VT	CT	PP
141	***125g/4½oz*** *porridge oats* (RFKWL, s. 175)	***125 g*** *jemných ovesných vloček* (SJPML, s. 175)	Redukce možností
142	***500ml (16fl oz)*** *water* (SOU, s. 104)	***500 ml*** *vody* (POL, s. 104)	Redukce možností
143	*2 pork fillets, about* ***450 g (1 lb)*** *each, sinew removed, cut into* ***2 cm (¾ inch)*** *slices* (MSFK, s. 54)	*2 filety z vepřového, cca* ***450 g*** *každý, šlachy odstraněné a maso nakrájené na* ***2 cm*** *silné plátky* (MPK, s. 54)	Redukce možností

Naopak z VT, které zapojují metrickou a odměrkovou soustavu, bývají v překladu zachovávány obě varianty.

	VT	CT	PP
144	***2 tablespoons (30 ml)*** *melted coconut oil* (RVB, s. 47)	***2 lžíce (30 ml)*** *rozpuštěného kokosového oleje* (RVN, s. 47)	Adopce jednotek
145	***1 mug*** *ground almonds* ***(120 g)*** (DE, s. 82)	***1 hrnek*** *mletých mandlí* ***(120 g)*** (LSE, s. 82)	Adopce jednotek
146	***½ cup (100 ml)*** *water* (VMS, s. 18)	***½ hrnku (100 ml)*** *vody* (VSK, s. 18)	Adopce jednotek

Vybrané tituly, které vznikají pro mezinárodní trh, přepočítávají množství do jednotek všech tří systémů.

	VT	CT	PP
147	***125 g (4 oz/½ cup)*** *plain cottage cheese* (LGK EN, s. 31)	***125 g*** *sýra cottage, neochuceného* (LGK CZ, s. 31)	Redukce možností
148	***500 ml (17fl oz/2 cups)*** *boiling water* (MSFK, s. 54)	***500 ml (2 hrnky)*** *vařící vody* (MPK, s. 54)	Redukce možností
149	***1 oz. (about 1 cup; 30 g)*** *fresh rosemary, leaves finely chopped* (VMS, s. 22)	***přibližně 1 hrnek (30 g)*** *čerstvých lístků rozmarýnů, najemno nasekaných* (VSK, s. 22)	Redukce možností
150	***1 cup (250 ml)*** *warm water (about* ***105°F / 40°C)*** (VMS, s. 22)	***1 hrnek (250 ml)*** *teplé vody (zhruba* ***40°C)*** (VSK, s. 22)	Redukce možností

Překlad č. 147 zachovává pouze metrickou jednotku, zatímco CT č. 148 a 149 uvádějí množství také v odměrkových ekvivalentech. Stejně jako v předchozích případech dochází k plošnému vypuštění jednotek imperiálních.

Poslední příklad jsme zahrnuli, neboť obsahuje také jednotky teploty, a to stupně Celsia a Fahrenheita. Ty pochopitelně vybočují z tématu množství a typicky se vyskytují spíše v pracovním postupu (kde určují teplotu trouby, horkého oleje nebo suroviny v určitém bodě procesu). Přesto se k nim v krátkosti vyjádříme zde, neboť v zásadě se na ně v překladu vztahují stejné principy jako na jednotky hmotnosti, objemu a délky. Tomu odpovídá také daná ukázka, ve které CT vypouští stupně Fahrenheita a zachovává pouze stupně Celsia.

9.2.4.1.5. Jednotky teploty

V současných anglických receptech se setkáme s trojí formou určení teploty. Globálně rozšířené stupně Celsia (odvozené jednotky SI) a stupně Fahrenheita, používané zejména v USA, může doplňovat také ekvivalent ze stupnice plynové trouby. Ta je rozdělena na části označené číslicemi 1–10 (přičemž může obsahovat také nejnižší teplotu se značkou ¼ nebo ½ a nejvyšší stupeň teploty pojmenovaný *grill*). České recepty se obvykle drží metrického systému a teplotu určují ve stupních Celsia.

	VT	CT	PP
151	*Preheat the oven to **110°C** (fan **90°C**).* (DE, s. 82)	*Předehřejeme si troubu na **110°C** (horkovzdušnou na **90°C**).* (LSE, s. 82)	Adopce jednotky
152	*Preheat oven to **400 degrees.*** (MAFC, s. 268)	*Předehřejeme troubu na **200 stupňů**.* (UFK, s. 1426–1430)	Převod jednotky, hrubý přepočet
153	*Preheat oven to **400 degrees**.* (FFL, s. 206)	*Troubu předehřejeme asi na **210 °C**.* (FPŽ, s. 253)	Převod jednotky, hrubý přepočet, explicitace
154	*Preheat the oven to **400°F**.* (MMLCF, s. 182)	*Předehřejte troubu na **200 °C**.* (LSOAZ, s. 198)	Převod jednotky, hrubý přepočet
155	*Crank your oven to **400°F**.* (TOC, s. 4)	*Rozhicujte troubu na **200 °C**.* (FDVK, s. 4)	Převod jednotky, hrubý přepočet

Příklad č. 151 potvrzuje obvyklý postup převzít metrickou jednotku z VT do CT (přičemž překlad porušuje pravidla českého jazyka pro psaní mezer mezi číselnou hodnotou a značkou jednotky). Zbylé čtyři VT pocházejí z kuchařek publikovaných v USA a teplotu trouby uvádějí

ve stupních Fahrenheita (jednotka ve VT č. 152 a 153 je implicitní), které překlady přepočítávají na stupně Celsia a hodnotu zaokrouhlují (400 °F odpovídá 204,444 °C). Zde si můžeme povšimnout, že CT č. 153 udává rozdílnou číselnou hodnotu než ostatní texty a jednotku teploty vyjadřuje přesněji než VT.

	VT	CT	PP
156	*Heat the oven to **400°F (204°C)**.* (VMS, s. 22)	*Předehřejte troubu na **200 °C**.* (VSK, s. 22)	Redukce možností, hrubý přepočet
157	*Preheat your oven to **180°C/gas mark 4** (for heating the tortillas).* (FOO, s. 113)	*Předehřejte troubu na **180°C** (na ohřátí tortill).* (JÍD, s. 135)	Redukce možností
158	*Preheat the oven to **170°C/150°C Fan/Gas Mark 3**.* (SWE, s. 291)	*Troubu předehřejte na **170 °C** (horkovzdušnou na **150 °C**, **plynovou** nastavte na **stupeň 3**).* (SLA, s. 291)	Adopce jednotek
159	*Preheat the oven to **200°C (400°F/gas 6)**.* (LGK EN, s. 28)	*Troubu předehřejte na **200°C**.* (LGK CZ, s. 28)	Redukce možností
160	*Turn the oven on to **180°C/350°F/gas 4**.* (30MM, s. 56)	*Rozehřejte troubu na **180°C/350°F/plynovou** troubu na **stupeň 4**.* (30MVK, s. 56)	Adopce jednotek

VT č. 156 udává teplotu ve stupních Fahrenheita a její (relativně přesný) ekvivalent ve stupních Celsia. V překladu zůstává pouze metrická jednotka a číselná hodnota je narozdíl od VT zaokrouhlena. Další ukázky obsahují různé kombinace jednotek, které v překladu procházejí různým stupněm redukce. Stupně Celsia jsou uvedeny vždy, zatímco nastavení plynové trouby někdy zůstává (č. 158 a 160), jindy se vytrácí (č. 157 a 159). Poslední příklad považujeme za výjimečný, neboť tento CT zachovává také stupně Fahrenheita.[120]

9.2.4.1.6. Převodní tabulka

Na úvodních (UFK, s. 163–167) či závěrečných stranách (VSK, s. 238) někdy kuchařky poskytují tabulku s převody jednotek. Ta může čtenáři pomoci důsledně dodržet stanovená

[120] Nutno poznamenat, že daná kuchařka v českém překladu udává teploty ve všech třech formách při každém výskytu. Imperiální jednotky vyjadřující množství se ale v publikaci neobjevují.

množství a dosáhnout úspěšného výsledku.

Praktická a relativně přesná je např. tabulka pro převod teploty trouby. Naopak je nutné reflektovat omezení tabulky v souvislosti s již zmíněnou přesností převodu mezi odměrkovými (objemovými) jednotkami a jednotkami hmotnosti v důsledku různé hustoty různých potravin (Hrubá 2016, s. 40). Je třeba zvážit také míru praktičnosti tabulky během procesu vaření. Recepty může doplňovat jako vodítko pro občasný převod jednotek. Menšího úspěchu by ovšem slavila, pokud by na ní byl kuchař závislý pro přepočet u každé suroviny, což by obnášelo časté listování, složité přepočítávání a riziko chybování.

9.2.4.1.7. Počet kusů a balení

Uvádění množství surovin pomocí počtu kusů či balení může značně usnadnit přípravu, jelikož nevyžaduje odměřování a vážení. Na druhou stranu bývá odsuzováno kvůli nedostatku přesnosti: „[Autor receptu] by neměl ani uvádět sice přesná čísla, ale nejasná – 3 brambory mohou dohromady vážit 150 gramů, ale také 1500 gramů“ (Pošíková 2015, s. 25). Při překladu VT, který uvádí množství pomocí balení, je třeba brát v úvahu kulturní odlišnosti a skutečnost, že velikost balení se napříč zeměmi mnohdy liší. „Pokud opět autor receptu použije v seznamu surovin například kelímek zakysané smetany, do závorky přidá informaci o tom, že tato smetana má 200 mililitrů“ (Ibid.).

	VT	CT	PP
161	***4*** *carrots, tops removed and peeled* (LGK EN, s. 28)	***4*** *mrkve, oloupané* (LGK CZ, s. 28)	Doslovný překlad
162	*juice of* ***2*** *limes* (MSFK, s. 51)	*šťáva ze* ***2*** *limet* (MPK, s. 51)	Doslovný překlad

Jak ilustrují tyto adekvátní překlady, potenciální rozdíly mezi velikostí potravin se v autorských kuchařkách i jejich překladech přehlížejí. Nepřesnost počtu kusů, která může být považovaná za defekt, totiž kompenzuje snadná použitelnost receptu. Když tento faktor upřednostňuje autor VT, stejná preference se promítá i v překladu.

	VT	CT	PP
163	***2 × 115g*** *packs of prosciutto* (30MM, s. 26)	***230 g*** *prosciutta* (30MVK, s. 26)	Početní operace
164	***½ a 350g*** *jar of good-quality raspberry jam* (30MM, s. 32)	***175 g*** *kvalitního malinového džemu* (30MVK, s. 32)	Početní operace
165	***1 × 400g*** *tin of chopped tomatoes* (30MM, s. 32)	***400 g*** *konzerovaných nasekaných rajčat* (30MVK, s. 32)	Početní operace

VT v příkladech č. 163 až 165 pracují s počtem a gramáží použitých balení, které jsou v překladu přepočítány na jednotný systém (váha v gramech). Údaje v CT jsou tímto způsobem podány přijatelně, jednoduše, přehledně a nezávisle na typické velikosti balení pro danou lokalitu.

Pokud VT uvádí počet balení, ale jejich velikost nikoli, překlad vyžaduje o to větší obezřetnost. Text totiž opět odkazuje na standardní velikost produktu v zemi publikace. Tento standard je proměnná, která se mění napříč státy. V důsledku automatického předpokladu, že se velikost balení ve výchozí a cílové zemi shoduje, se do překladu mohou dostat nepřesnosti.

	VT	CT	PP
166	***2 blocks*** *of firm tofu* (CSD, s. 208)	***2 kostky*** *pevného tofu* (BSD, s. 250)	Doslovný překlad
167	***1 block*** *medium-firm tofu* (TOC, s. 4)	***1 kostka*** *středně pevného tofu* (FDVK, s. 4)	Doslovný překlad

Z hlediska jazykové ekvivalence jsou oba uvedené příklady zcela adekvátní. Problém spočívá ve skutečnosti, že v USA (země vydání obou originálů) se tofu obvykle prodává zhruba ve 400g balení, zatímco české značky vyrábějí kostky s hmotností v rozmezí 150–230 g. Cílový adresát tedy oproti čtenáři VT používá ingredienci v přibližně polovičním množství a doplácí na nedbalost či neznalost překladatele a částečně na defekt ve VT.[121]

9.2.4.1.8. Chyby a nepřesnosti

Než toto téma opustíme, podíváme se na další chyby a nepřesnosti, které v překladu množství

[121] Z hlediska lokalizace se v tomto případě nabízí také možnost konkretizovat, jaký druh tofu má český adresát použít. Zde se opět dostáváme k odlišnostem v rámci kategorizace surovin mezi výchozí a cílovou zemí – v USA se druhy tofu odlišují dle míry pevnosti, tedy konzistence. V Česku se naopak častěji setkáme s různými typy tofu na základě chuti (natural, marinované, uzené, s bylinkami, s chilli, atd.).

nastávají.[122] V podkapitole *9.5.1* zmíníme, že překlady se někdy dopouštějí nezáměrného vypuštění některé suroviny. Další nedostatek představuje chybně přepsané množství. Někdy se jedná o méně závažné změny:

	VT	CT
168	***125g*** *Parmesan cheese, plus extra for serving* (30MM, s. 46)	***150 g*** *parmazánu plus menší množství na posypání* (30MVK, s. 46)
169	***⅓ cup*** *chopped cilantro* (TOC, s. 112)	***½ hrnku*** *nakrájeného čerstvýho koriandru* (FDVK, s. 112)

V těchto případech je množství v CT zvýšeno o 20–40 %, což nemusí recepty dramaticky ovlivnit. Jindy je rozdíl mezi množstvím suroviny v CT a VT několikanásobný:

	VT	CT
170	***100g*** *asparagus* (30MM, s. 182)	***250 g*** *chřestu* (30MVK, s. 182)
171	*1½* ***tablespoons*** *white miso* (CSD, s. 218)	*1 ½* ***šálku*** *bílé misopasty* (BSD, s. 261)
172	*1½* ***tablespoons*** *lemon juice* (CSD, s. 221)	*1 ½* ***šálku*** *citronové šťávy* (BSD, s. 264)
173	*250* ***ml*** *soya milk* (TGK EN, s. 208)	*250* ***l*** *sójového mléka* (TGK CZ, s. 208)

V ukázce č. 170 je chybně přepsaná číselná hodnota, čímž dochází k rozhození poměru dané suroviny vůči ostatním ingrediencím. V ostatních příkladech ovšem dochází k záměně jednotek, které v ukázkách č. 171 a 172 způsobují, že pokrmy podle přeložených receptů jsou pravděpodobně nepoživatelné. Záměna polévkových lžic za šálky znamená šestnáctinásobné zvýšení množství, což v případě aromatických a chuťově výrazných ingrediencí, jako je miso a citronová šťáva, je pro pokrmy fatální. V nejlepším případě čtenář pozná, že se v textu vyskytuje chyba, a podle vlastní intuice dané množství při vaření upraví. Poslední výňatek znázorňuje překlep, respektive výpadek písmena *m*, který vede k natolik očividné chybě v CT (zvýšení množství tisíckrát), že ji čtenář bezpečně identifikuje a použije realistické množství.

[122] U příkladů neurčujeme překladatelské postupy, neboť chyby, na které poukazujeme, nevznikly vědomou volbou.

9.2.4.1.9. Zápis čísel, značek, interpunkce

Problematické aspekty překladu seznamu surovin uzavřeme tímto tématem, které spadá spíše do oblasti pravopisu. Na zápis číslic v kombinaci s písmennými značkami, matematickými znaky a interpunkčními znaménky se vztahují pravidla, která v praxi nejsou vždy dodržována. Seznam surovin je v tomto ohledu náchylný na chyby.

Jeden z rozšířených defektů spočívá v chybném zápisu spojení značky míry s číselnou hodnotou. Jak uvádí *IJP*, „značky se od číselné hodnoty oddělují mezerou [...]“,[123] což znázorňuje příklad č. 174.

	VT	CT
174	***500g** lean turkey mince* (UFF, s. 72)	***500 g** mletého libového krůtího masa* (MDFJ, s. 72)
175	*½ mug pumpkin seeds **(85g)*** (DE, s. 82)	*½ hrnku dýňových semínek **(85g)*** (LSE, s. 82)
176	*Preheat your oven to **180°C**/gas mark 4 (for heating the tortillas).* (FOO, s. 113)	*Předehřejte troubu na **180°C** (na ohřátí tortill).* (JÍD, s. 135)

CT č. 175 a 176 imitují formát VT a mezeru vynechávají. V ČJ správně mezeru nevkládáme v případě, že pomocí číslice a značky vyjadřujeme adjektivum,[124] jak reflektuje CT č. 177.

	VT	CT
177	*150g unsalted butter, roughly cut into **2cm dice*** (SWE, s. 232)	*150 g nesoleného másla, nakrájeného nahrubo na **2cm kostky*** (SLA, s. 232)
178	*½ a **125g ball** of buffalo mozzarella* **(**30MVK, s. 60)	*½ **125 g bochánku** buvolí mozzarelly* (30MM, s. 60)
179	*2 **13.5-ounce cans** full-fat coconut milk, refrigerated* (MMLCF, s. 66)	*2 **(400 ml) konzervy** plnotučného kokosového mléka, zchlazené* (LSOAZ, s. 85)

Příklady č. 178 a 179 mezeru mezi číslicí a značkou jednotky postrádají, což můžeme označit jako chybu z nedostatečné znalosti pravidel CJ. Někdy se u jedné suroviny můžeme setkat s oběma chybami najednou:

[123] Dostupné z: https://prirucka.ujc.cas.cz/?id=785
[124] Ibid.

	VT	CT
180	*1 x **100g bar** of good-quality dark chocolate (approx. **70%** cocoa solids), for shaving over* (30MM, s. 42)	***100 g tabulka** kvalitní hořké čokolády (s cca **70%** kakaa) na hobliny* (30MVK, s. 42)

Chybuje se také v zápisu matematických znaků:

> S mezerami píšeme znaky pro sčítání, odčítání, násobení a dělení v matematických operacích a dále při uvádění poměru a rozměru, např. [...], plocha 3 m × 4 m atd. [...] Pokud je × součástí jednoho složeného slova společně s číslem, píšeme tyto výrazy dohromady: 20× = 20krát, dvacetkrát.[125]

Častou chybou u znaku pro násobení je ale také jeho záměna za písmeno *x*.

	VT	CT
181	*Line a shallow 40 **x** 32cm baking tray [...].* (SWE, s. 145)	*Mělký plech o rozměrech 40 × 32 cm vyložte pečicím papírem.* (SLA, s. 145)
182	*2 x **400g** tins of chickpeas, drained (or **450g** drained chickpeas if you're soaking and boiling your own)* (DE, s. 102)	***2 x** 400g konzervy cizrny, kterou scedíte (nebo **450g** cizrny, pokud jste ji namáčeli a vařili sami)* (LSE, s. 102)

Narozdíl od VT č. 181, který místo znaku ve významu *krát* používá písmeno *x*, jeho překlad výše uvedená pravidla respektuje. V CT č. 182 jsou patrné nedostatky v podobě záměny × za *x*, přebytečné mezery u složeného výrazu *2*× (dvakrát) a chybějící mezery v množství *450 g*.

Mezi další časté typografické nepřesnosti patří použití spojovníku místo pomlčky pro vyjádření rozsahu.[126] Jako příklad přijatelného, vhodného zápisu uvádíme CT č. 183:

[125] Dostupné z: https://prirucka.ujc.cas.cz/?id=785
[126] Dostupné z: https://prirucka.ujc.cas.cz/?id=165&dotaz=rozsah

	VT	CT
183	***2–3*** *tbsp runny honey, to taste* (UFF, s. 32)	***2–3*** *lžíce tekutého medu, podle chuti* (MDFJ, s. 32)
184	***1-2*** *teaspoons chilli flakes* (DE, s. 120)	***1-2*** *lžičky drceného chilli* (LSE, s. 120)
185	***3–4*** *cloves of garlic* (30MM, s. 56)	***3-4*** *stroužky česneku* (30MVK, s. 56)
186	***6–8*** *small ice cream cornets* (30MM, s. 50)	***6 – 8*** *zmrzlinových kornoutků* (30MVK, s. 50)

V ukázce č. 184 používá chybné znaménko originál i překlad, v případě č. 185 pouze CT. Poslední překlad sice pomlčku zachovává, ovšem z obou stran ji odděluje od čísel mezerami, čímž porušuje následující pravidlo: „V případě, že jsou oba pomlčkou oddělené výrazy jednoslovné, píšeme pomlčku bez mezer (např. *[...] otevírací doba 8–16 h [...]*“.[127]

Uvedené příklady ilustrují jevy, ve kterých jsme v našich materiálech objevili časté pravopisné chyby. Zdaleka to ovšem nejsou jediné.

9.3. Gramatická rovina

9.3.1. Nominálnost

Stručný charakter seznamu surovin zvýrazňuje kontrast mezi nominální AJ a verbální ČJ. AJ má tendenci v informačně hutném textu používat větné kondenzory. Namísto infinitivních, gerundijních a participiálních tvarů ovšem ČJ raději sahá po slovesných tvarech určitých (Knittlová 2000, s. 94–95).

	VT	CT	PP
187	*6-10 dates (**depending** on size of dates), **soaked if necessary*** (CSD, s. 265)	*6–10 datlí (**záleží** na velikosti datlí), **pokud je třeba, namočíme je*** (BSD, s. 265)	Transpozice

V tomto příkladě dochází k přeměně gerundia *depending*, příčestí minulého trpného *soaked* a adjektiva *necessary* na určité slovesné tvary *záleží*, *je*, *namočíme*, čímž se překlad přiklání k normám CJ.

Tendence k aspektu přijatelnosti či adekvátnosti se v praxi objevují obě, jak dokazuje

[127] Dostupné z: https://prirucka.ujc.cas.cz/?id=165&dotaz=rozsah

rozmanitá řada překladů adjektiva *optional*, které v anglických receptech vyjadřuje možnost některou ingredienci vynechat. Jakkoli se vyskytuje často, v ČJ pro tento pojem neexistuje jediný ustálený protějšek.

	VT	CT	PP
188	*ground cinnamon (**optional**)* (RVB, s. 114)	*mletá skořice* (***volitelné***) (RVN, s. 114)	Doslovný překlad
189	***optional**: a few fresh kaffir lime leaves* (30MM, s. 88)	***nepovinné:** několik čerstvých lístků kafírové limetky* (30MVK, s. 88)	Doslovný překlad
190	***optional**: a small bunch of fresh Greek basil* (30MM, s. 72)	***nepovinně**: malý svazek čerstvé řecké bazalky* (30MVK, s. 72)	Transpozice
191	*2 tablespoons butter* (***optional***) (FFL, s. 190)	*2 lžíce másla* (***podle přání***) (FPŽ, s. 239)	Transpozice, amplifikace
192	*1 teaspoon sea salt* (***optional***) (FFL, s. 190)	*1 kávová lžička soli* (***podle chuti***) (FPŽ, s. 238)	Transpozice, amplifikace

Objevují se jednoslovné výrazy ve formě adjektiva (č. 188 a 189), příslovce (č. 190), i dvouslovná příslovečná určení (č. 191 a 192).[128]

Překladatelská řešení, která zapojují do CT vyčasované sloveso, jsou z hlediska tendencí ČJ přijatelnější.

	VT	CT	PP
193	*½ teaspoon shrimp paste* (***optional***) (SC, s. 154)	*půl lžičky krevetové pasty* (***nemusí být***) (WSAR, s. 154)	Transpozice, amplifikace
194	*Grated Parmesan cheese, to serve* (***optional***) (UFF, s. 72)	*nastrouhaný parmazán, k podávání* (***lze vynechat***) (MDFJ, s. 72)	Transpozice, amplifikace
195	*2 tablespoons chopped coriander (**optional**)* (FOO, s. 113)	*2 lžíce nasekaného koriandru* (***pokud chcete***) (JÍD, s. 135)	Transpozice, amplifikace

Slovesné protějšky k CT bývají dvouslovné a vztahují se k ingredienci (ve 3. osobě – č. 193 a 194) nebo k adresátovi (ve 2. osobě – č. 195). V jiných překladových kuchařkách, jejichž anglické předlohy jsme neměli k dispozici, se vyskytují další řešení, které této charakteristice

[128] Můžeme si všimnout, že dvojice příkladů č. 135 a 136 a příkladů č. 137 a 138 pocházejí ze stejných publikací, které evidentně upřednostňují synonymní, rozmanité prostředky před konzistencí.

odpovídají: „2 lžičky kajenského pepře (**není nutné**)“ (KSS, s. 14), „3 lžíce kávového likéru (**není nutný**)“ (DAC, s. 234).

Na závěr zahrnujeme případ, kdy se návrh surovinu vynechat v CT ztrácí, k čemuž, předpokládáme, došlo omylem.

	VT	CT
196	*1 red chilli, deseeded and finely chopped, or ½ teaspoon chilli flakes **(optional – leave out if you do not want the heat)*** (FOO, s. 113)	*1 červená chilli papřička, nahrubo nasekaná, nebo ½ lžičky sušeného chilli* (JÍD, s. 135)

9.3.1.1. Úprava surovin

Jak podotýká Čtvrtečková (2009), seznam surovin v anglických receptech nejmenuje jen suroviny, jejich množství, velikost, barvu a další vlastnosti, ale také stanovuje, zda potravina prochází před samotným vařením nějakou úpravou. Úprava zahrnuje činnosti jako omývání a sušení, čištění, půlení, loupání a odkrajování různých částí, odstraňování semínek, krájení, sekání, strouhání, drcení, mletí, rozpouštění, chlazení, mražení a jiné (s. 34).

Notaker (2017) píše, že staré anglické kuchařky zahrnovaly úpravu surovin do pracovního popisu (ve formě pokynu, zpracování tedy vyjadřovalo sloveso v imperativu) nebo ho popisovaly v samostatných receptech. Později se v pokynech začalo očekávat, že má kuchař ingredience připravené a zpracované předem. Následně se údaje o úpravě přesunuly z pracovních pokynů do seznamu surovin (s. 260).

Z gramatického hlediska se sloveso v rozkazovacím způsobu (***Rinse** and **dry** the hare*.) přeměnilo na adjektivum ve tvaru příčestí minulého (*a hare, **rinsed** and **dried** / a **rinsed** and **dried** hare*).[129] Čtvrtečková (2009) dále komentuje pozici participiálního adjektiva, které typicky stojí za rozvinutým podstatným jménem, od kterého je vždy odděleno čárkou. Před substantivem se může objevit, pokud není příliš rozvinuté. V některých případech může být určované jméno premodifikované i postmodifikované (s. 35).

[129] Zdroj příkladů: Čtvrtečková 2009, s. 34.

	VT	CT	PP
197	*4 leaves fresh mint,* ***minced*** (MMLCF, s. 66)	*4 lístky čerstvé máty,* ***nasekané*** (LSOAZ, s. 85)	Kalk
198	*1 egg,* ***beaten*** (UFF, s. 72)	*1 vejce,* ***prošlehané*** (MDFJ, s. 72)	Kalk
199	*175g (6oz) fennel,* ***diced*** (SOU, s. 104)	*175 g sladkého fenyklu,* ***nakrájeného nadrobno*** (POL, s. 104)	Amplifikace
200	*1 green chilli,* ***deseeded and finely chopped*** (SC, s. 198)	*1 zelená chilli paprička,* ***zbavená semínek a nakrájená nadrobno*** (WSAR, s. 198)	Amplifikace
201	*1 small onion,* ***peeled and very finely chopped*** (UFF, s. 72)	*1 malá cibule,* ***oloupaná a nasekaná najemno*** (MDFJ, s. 72)	Komprese
202	*1 kg (2 lb) potatoes,* ***cleaned or peeled*** (LGK EN, s. 28)	*1 kg brambor,* ***očištěných nebo oloupaných*** (LGK CZ, s. 28)	Kalk
203	*300g unsalted butter,* ***cut into 3cm cubes, softened*** (SWE, s. 145)	*300 g nesoleného másla,* ***nakrájeného na 3cm kostky, změklého*** (SLA, s. 145)	Kalk
204	*3 cloves garlic,* ***minced*** (CSC, s. 239)	*3 stroužky česneku* ***nasekané najemno*** (ČSVK, s. 239)	Amplifikace
205	*⅔ cup* ***finely minced*** *white onion* (MAFC, s. 269)	*⅔ šálku bílé cibule* ***nasekané najemno*** (UFK, s. 1432–1438)	Doslovný překlad

Překlady v našem seznamu primárních zdrojů odpovídají poznatkům Čtvrtečkové (2009), podle kterých v současných přeložených kuchařkách roste tendence se držet typického formátu anglických receptů. CT tedy ponechávají údaje o úpravě potravin v seznamu ingrediencí,[130] velmi často si ponechávají pozici za jménem a navíc sledujeme interferenci z VJ v souvislosti s interpunkcí (s. 51). Doslovný překlad kopírující strukturu originálu v CT č. 197 a 198 vede k tomu, že přívlastky zůstávají jednoslovné, což je podle Čtvrtečkové (2009) obzvláště charakteristické pro anglické recepty (s. 51). V příkladech č. 199, 200 a 204 počet slov narůstá. Ukázka č. 201 naopak vypouští adverbiální intenzifikátor *very*. V posledním příkladě se přívlastek přesouvá z antepozice ve VT do postpozice v CT.

Čtvrtečková (2009) upozorňuje na porušení pravidla české interpunkce, kterého se dopouštějí překlady č. 197–203. Participiální adjektiva jsou ze syntaktického hlediska shodné

[130] Oproti postupům v některých přeložených kuchařkách v 90. letech, které přesouvaly údaje o úpravě surovin do pracovního postupu, kde se v českých receptech tradičně vyskytují (Čtvrtečková 2009, s. 50).

přívlastky těsné (jelikož vyjadřují významnou vlastnost pro celé sdělení a nelze je vypustit), které od rozvíjeného větného členu čárkou neoddělujeme (s. 50). Čárka v prvních sedmi ukázkách vypovídá o „významném posunu v překladech receptů směrem k upřednostňování tradiční anglické formy“ (Čtvrtečková 2009, s. 51).[131] Pravidly českého pravopisu se v tomto ohledu řídí pouze ukázky č. 204 a 205, které těsné přívlastky od předcházejících substantiv neoddělují.

	VT	CT	PP
206	*A **cut** clove of garlic* (MAFC, s. 44)	***Nakrájený** stroužek česneku* (UFK, s. 275–278)	Kalk
207	*2 tablespoons **chopped** coriander (cilantro) leaves* (MSFK, s. 54)	*2 lžíce **krájených** koriandrových listů* (MPK, s. 54)	Doslovný překlad
208	*½ cup coriander (cilantro) leaves, **chopped*** (MSFK, s. 54)	*½ **nakrájených** koriandrových listů* (MPK, s. 54)	Doslovný překlad
209	*1 stalk celery, **chopped*** (FPL, s. 162)	*1 **pokrájený** celerový stonek* (FPŽ, s. 212)	Doslovný překlad
210	*100g salad leaves (e.g. lettuce or baby spinach), **washed, dried, and roughly chopped*** (FOO, s. 113)	*100 g **nahrubo nasekaných** listů salátu (např. listový salát nebo baby špenát)* (JÍD, s. 135)	Výpustka
211	*5 medium russet potatoes or 8 White Rose potatoes, **peeled and cut into 1-inch cubes*** (FFL, s. 214)	*5 středně velkých, **oloupaných a na kostky nakrájených** brambor* (FPŽ, s. 260)	Výpustka

Tyto CT se drží standardní české mluvnice, podle které stojí přívlastek ve formě adjektiva obvykle před rozvíjeným větným členem. Povšimněme si rozdílností mezi texty č. 207 a 208, které pocházejí ze stejného receptu. Příklady č. 208–211 přesouvají adjektivum z postpozice ve VT do antepozice v přeložené verzi. Oproti postponovaným přívlastkům v předchozí tabulce jsou tři z těchto anteponovaných přívlastků jednoslovné. Poslední dva české víceslovné přívlastky vypouštějí část významové složky. CT č. 210 nezmiňuje umývání a sušení salátu, které může překladatel považovat za samozřejmost či za odpovědnost kuchaře, nebo tím reflektuje možnost, že adresát pracuje s balením již umytého salátu. Z CT č. 211 se ztrácí specifikace rozměru. Výpustky lze v těchto případech odůvodnit po stránce významové, rovněž

[131] Vlastní překlad: „a rather significant shift towards the preference of the English traditional form in the recipe translation“

ale zkrácení přispívá k přirozenějšímu vyznění rozvitých přívlastků.

	VT	CT	PP
212	*12 to 16 slices of French bread* ***cut ¾ to I inch thick*** (MAFC, s. 44)	*12 až 16 plátků francouzského chleba,* ***který nakrájíte asi na dvoucentimetrové plátky*** (UFK, s. 275–278)	Transpozice, amplifikace
213	*6 slices of calf's liver* ***cut ½ inch thick, outside filament removed*** (MAFC, s. 407)	*6* ***asi centimetr a půl silných plátků*** *telecích jater,* ***ze kterých odstraníme všechny blány*** (UFK, s. 2227–2231)	Transpozice, amplifikace
214	*2 x 400g tins of chickpeas,* ***drained*** *(or 450g drained chickpeas if you're soaking and boiling your own)* (DE, s. 102)	*2 x 400g konzervy cizrny,* ***kterou scedíte*** *(nebo 450g cizrny, pokud jste ji namáčeli a vařili sami)* (LSE, s. 102)	Transpozice, amplifikace
215	*2 slices whole-grain bread,* ***lightly toasted*** (FFL, s. 151)	*2 krajíce samožitného chleba* ***mírně opečeme jako toast*** (FPŽ, s. 202)	Transpozice, amplifikace
216	*1 head kale,* ***shredded*** (CSD, s. 208)	*1 hlávka kapusty,* ***natrháme na kousky*** (BSD, s. 250)	Transpozice, amplifikace

Nejzřetelněji se verbální tendence ČJ projevují v těchto ukázkách, které ingredience rozvíjejí pomocí větných konstrukcí, čímž předcházejí nepřiměřenému nominálnímu zatížení. Rozvité přívlastky z VT jsou přeloženy jako pokyny se slovesem v 1. či 2. osobě plurálu v indikativu. CT č. 212, 213 a 214 ingredience rozvíjí pomocí vedlejších vět vztažných, zatímco CT č. 215 syntakticky odpovídá větě jednoduché. V příkladě č. 216 následuje za ingrediencí čárka a přívlastek *shredded* je přetvořený na větnou konstrukci *natrháme na kousky*.

Na závěr tohoto tématu uvádíme příklad přívlastku, jehož překlad vyžadoval zaměření na sémantickou stránku.

	VT	CT	PP
217	*½ cup vegetable broth,* ***divided*** (CSC, s. 239)	*½ hrnku zeleninového vývaru* ***(na třikrát)*** (ČSVK, s. 239)	Specifikace, modulace

Jazykový protějšek k adjektivu *divided* (*rozdělený*) by v českém textu působil vágně a nepřirozeně. Překlad reflektuje normy CJ a specifikuje, na kolik částí je ingredience v receptu rozdělena.

9.4. Stylistická rovina

Seznam surovin není z hlediska stylistiky nijak význačný, což je dáno jeho informativní, faktickou povahou. Styl ovšem zasahuje do některých ze zmíněných překladatelských problémů, jako je zaokrouhlování číselných hodnot po převodu jednotek.

I v této části receptu panuje norma používat spisovný jazyk, kterou dodržují téměř všechny kuchařky z naší primární literatury. Jediný zdroj (FDVK), který tuto normu zcela záměrně porušuje, jsme již uvedli v souvislosti s hovorovými prostředky v názvu receptu.

	VT	CT	PP
218	*12 corn tortillas* (TOC, s. 4)	*12 kukuřičn**ejch** tortill* (FDVK, s. 4)	Kompenzace, stylistická aktualizace
219	*2 teaspoons olive oil* (TOC, s. 4)	*2 lžičky olivov**ýho** oleje* (FDVK, s. 4)	Kompenzace, stylistická aktualizace
220	*½ medium onion, chopped* (TOC, s. 4)	*½ středně velk**ý** cibule, nakrájen**ý** nadrobno* (FDVK, s. 4)	Kompenzace, stylistická aktualizace

Uvedené VT používají spisovný jazyk, což povětšinou platí pro seznamy ingrediencí napříč celou publikací. V českém překladu se projevuje reflexe norem CJ a nespisovnost je stylizována na morfologické rovině, čímž dochází ke kompenzaci hovorových prvků z jiných míst ve VT. Přídavná jména a příčestí minulá mají nespisovné koncovky, protože jejich spisovná podoba by narušovala stylistický ráz textu jakožto celku.

9.5. Textová rovina

9.5.1. Úplnost seznamu surovin

Jeden z požadavků, které teoretici kladou na návodové texty, se týká úplnosti (Hainová 2013, s. 19–21). V případě seznamu ingrediencí si tento pojem můžeme vyložit jako zahrnutí veškerých potřebných ingrediencí, což v praxi není vždy dodržováno. Někteří autoři ze seznamu ingrediencí záměrně vynechávají zdánlivě méně podstatné suroviny, jako je voda, sůl, tuk, atd. Zmiňují je až v pracovním popisu.

	VT	CT	PP
221	*Simply place* ***all of the ingredients*** *into a food processor* ***with*** ***3 tablespoons water*** *and blend until smooth [...].* (DE s. 102)	***Všechny ingredience*** *vložíme do kuchyňského robotu,* ***zalijeme*** ***3 lžícemi vody*** *a mixujeme dohladka [...].* (LSE, s. 102)	Doslovný překlad

V tomto případě postupuje překlad stejně jako předloha. Někdy je ovšem tento nedostatek z VT napraven a překlad zdánlivě obsahuje surovinu navíc. V receptu na *Roládu s pistáciemi, malinami a bílou čokoládou* (SLA, s. 159) překladatelka doplnila seznam o „máslo na vytření formy". Jiný recept na *Zelné závitky* (MDFJ, s. 141) v seznamu ingrediencí na rozdíl od originálu zmiňuje „několik lžiček teplé vody (podle požadované konzistence)".

Existují také případy, kdy naopak CT oproti původnímu receptu nějakou ingredienci postrádá. Vypuštění ingredience nemusí být příliš poznat (v případě surovin v malém množství – v receptu na *Burger z jihozápadu s pečenou sladkou bramborou a černými fazolemi* (BSD, s. 261) chybí „2 teaspoons garlic" (CSD, s. 219). Jindy neúmyslnou výpustku prozrazuje jiná část receptu. Recept na *Lískooříškový dort s dvojitou náplní* (LSE, s. 92) vábí čtenáře úvodem: „Tvoří ho dvě vrstvy lískooříškového a kakaového korpusu marinovaného v moři lískooříškové a **kakaové polevy** [...]." (LSE, s. 92). Mezi surovinami na polevu se ovšem kakao ani podobná ingredience nevyskytuje. V seznamu surovin na *Hřebenatky s cukrovým hráškem v ústřicové omáčce* (WSAR, s. 115) dokonce chybí samotné hřebenatky, tedy hlavní ingredience. Pracují s nimi až pokyny: „[...] **můžete začít smažit hřebenatky. Mělo by stačit 5 sekund z každé strany, aby byly pěkně zlatavé. Pak mušle zakápněte rýžovým vínem** a přidejte hrášek" (WSAR, s. 115). Jistou výhodou takové chyby je její zřejmost, která adresátovi umožňuje ji při samotné přípravě receptu napravit.

9.5.2. Členění a organizace seznamu surovin

S organizací seznamu surovin souvisí požadavek na návaznost a logické pořadí, tj. ingredience by měly být uvedeny v logické posloupnosti, podle množství nebo v pořadí, ve kterém jsou v procesu přípravy používány. Tento požadavek reflektuje český překlad receptu na *Mražený espresso parfet pro velkou společnost* (SLA, s. 298), ve kterém jsou suroviny rozděleny do čtyř skupin podle jednotlivých komponentů. Narozdíl od originálu odpovídá uspořádání ingrediencí v českém překladu pořadí, ve kterém přicházejí v pracovnímu postupu na řadu.

Narazili jsme také na případy, kdy je sémantická složka v rozporu se sazbou textu.

	VT	CT	PP
222	*100 g berry purée (**see above**)* (SWE, s. 145)	*100 g pyré z černého rybízu (**viz v levém sloupci**)* (SLA, s. 145)	Situační překlad
223	*I quantity of classic hummus (**recipe above**)* (DE, s. 102)	*1 várka klasického humusu (**viz recept výše**)* (LSE, s. 102)	Doslovný překlad

V příkladě č. 168 odkazuje poznámka v závorce na dříve uvedenou část stejného receptu, přičemž VT a CT se liší sazbou, což je ovšem ve výpovědi reflektováno. Další překlad se drží významu VT, přičemž v obou textech se jedná o nepřesné označení. Recept na *Klasický hummus* se od daného výňatku nachází nalevo, nikoli výše.

10. PRACOVNÍ POKYNY

Popis pracovní činnosti tvoří klíčovou a zpravidla nejdelší součást receptu. Zároveň to bývá jediná pasáž (společně s případnými doporučeními na uchování pokrmu nebo tipy na obměnu) s instruktivní funkcí.

Jak jsme zmínili v podkapitole *4.5.3*, pro překlad návodových textů navrhuje Kerseboomová (2010) metodu instruktivního překladu, jejímž cílem je vytvořit pokyny, které budou pro cílového čtenáře jasné a funkční. Zásahy překladatele do textu jsou vítané, vedou-li k efektivnějším pokynům. Tyto vlastnosti instrukcí ovlivňuje několik různých textových aspektů: způsob oslovení čtenáře, členění informací, míra detailů, logické seřazení instrukcí a stylistické rysy (s. 18).

10.1. Sémantická rovina

10.1.1. Slovní zásoba

Podle Kerseboomové (2010) se podstatná část nedostatků, která při překladu receptů vzniká, týká oblasti terminologie. Coby specializovaná činnost má vaření vlastní odborný slovník, jehož znalost podmiňuje vznik kvalitního textu. Problémy s terminologií mohou vycházet z neznalosti surovin, náčiní či metod a projevují se jako špatné, nepřesné či nekonzistentní užívání výrazů (s. 37–38). Pošíková (2015) poukazuje na tendenci kuchařek překládat termíny pomocí výpůjček: „Současně vydávané kuchařky obsahují mnoho neologismů převzatých z cizích jazyků (blanšírovat, deglazovat, pošírovat), velké množství termínu se zanechává v originálním znění (amuse bouche, fine dining, fusion cuisine)“ (s. 43).

Na druhou stranu jiní autoři poukazují na snahu o srozumitelnost v kuchařkách určených pro širokou veřejnost:

> Předpokladem pro úspěšný překlad odborného textu je překladatelova znalost kontextu, terminologie a často, zvláště ve vědních oborech jako fyzika, chemie či medicína, je také vhodné vzdělání v oboru. Kuchařky však takovouto odbornou znalost ve valné většině případů nevyžadují, neboť nejsou úzce vázány na specifickou terminologii a v dnešní době jsou naopak psány tak, aby jim porozuměl i laik. (Hrubá 2016, s. 15)

Je evidentní, že na výskyt termínů ve slovní zásobě receptů panují protichůdné názory. Termínem zde rozumíme odborný výraz s přesně daným významem. Hrdlička (2010) uvádí,

že „termíny se běžně definují jako slova nebo sousloví, která přesně označují předměty nebo jevy v určité odborné oblasti“ (s. 71). Podle této definice se z našeho pohledu termíny v receptech vyskytují, ale jejich rozeznání od ostatních lexikálních jednotek by vyžadovalo důkladnější zkoumání, které přesahuje rámec této práce.

Na dalších stranách se zaměříme na překlad některých anglických výrazů, které souvisí s vařením a v ČJ postrádají jednoznačný, ustálený protějšek.

10.1.1.1. Kuchyňské náčiní

Na znalost správných pojmenování v oblasti kuchyňského vybavení upozorňuje Kerseboomová (2010) na příkladu anglického výrazu *Dutch oven*, který s troubami v Nizozemí moc společného nemá (s. 38). Jedná se o poměrně velký a těžký litinový hrnec s víkem, který je vhodný na vaření, pečení, ale i venkovní přípravu pokrmů na ohni. V ČJ se pro jeho označení používá opisné spojení *litinový kotlík*/*hrnec*, kalk *holandská trouba* či výpůjčka *dutch oven*.

Tento případ ilustruje jeden z problémů, se kterým se překladatelé u názvů kuchyňských potřeb potýkají – nekonzistence. Nesjednocené a nezažité názvosloví má především náčiní, které do Česka přišlo ze zahraničí. Setkáme se tak např. s různými překlady názvů elektrických spotřebičů:

	VT	CT	PP
224	*Simply pulse the pecans in a **food processor** […].* (DE, s. 89)	*Přerušovaně mixujeme pekanové ořechy v **kuchyňském robotu** […].* (LSE, s. 89)	Ustálený ekvivalent
225	*Once cool, transfer to a **food processor** […].* (SWE, s. 299)	*Po vychladnutí dejte karamel do nádoby **food processoru** […].* (SLA, s. 299)	Výpůjčka
226	*Place the butter and sugar in the bowl of an **electric mixer** with the paddle attachment in place.* (SWE, s. 29)	*Do nádoby **robotu** s plochým nástavcem dejte máslo a cukr.* (SLA, s. 29)	Komprese

Multifunkční pomocník *food processor*, který se primárně využívá k sekání a drcení surovin pomocí standardního nástavce s noži ve tvaru písmene *s*, bývá často překládán jako *kuchyňský robot* (kromě uvedeného přijatelného příkladu č. 224 se s tímto protějškem setkáme v publikacích: 30MVK, s. 36; BSD, s. 252; RVN, s. 140). Toto slovní spojení ovšem může mít v ČJ širší význam a označovat i jiné elektrospotřebiče. Příklad č. 225 pochází z kuchařky, která

v překladu konzistentně používá anglickou výpůjčku *food processor*, což můžeme označit za adekvátní řešení. Přijatelným, jednoslovným výrazem *robot* (č. 226) nazývá daná publikace přístroj s planetárním systémem míchání, který slouží ke tření, šlehání a míchání.

Stejně jako u názvů surovin se i mezi kuchyňskými potřebami objevují v překladu nepřesná, nejasná či neuzuální pojmenování, která se odklánějí od aspektu adekvátnosti:

	VT	CT	PP
227	*Cover the bowls with* ***plastic wrap*** *[...].* (VMS, s. 22)	*Přikryjte mísy* ***umělohmotnou fólií*** *[...].* (VSK, s. 22)	Doslovný překlad
228	*3 good-quality knives:* ***chef's knife, paring knife, bread knife*** (30MM, s. 21)	*3 kvalitní nože:* ***velký nůž (šéfkuchařův), malý nůž (na loupání) a střední nůž (na chléb)*** (30MVK, s. 21)[132]	Modulace, doslovný překlad (vnitřní poznámky v závorkách)
229	*[...] smoothing it out with a small* ***metal spatula*** *[...].* (SWE, s. 299)	*Povrch uhlaďte* ***kovovou stěrkou*** *[...].* (SLA, s. 299)	Doslovný překlad

V případě č. 227 vznikl doslovným překladem název *umělohmotná fólie* (což ve své podstatě potravinářská fólie skutečně je). Tento pojem se ovšem používá pro označení technického materiálu, v kontextu vaření není uzuální.

Ukázka č. 228 obsahuje názvy tří nožů, které CT pojmenovává na základě velikosti (soustředí se na jinou vlastnost – modulace) a prostřednictvím vnitřních poznámek v závorkách uvádí jejich doslovný překlad. Zde opět narážíme na odlišnou ustálenost termínů ve VJ a CJ. Kvůli tomu mohou být některé použité výrazy zavádějící.[133] Např. *bread knife*, tedy nůž na pečivo, není charakteristizován velikostí (vyrábějí se v menším i větším provedení), nýbrž vroubkovaným ostřím.

VT č. 229 obsahuje spojení *metal spatula*, jehož adekvátní protějšek v ČJ není jednoznačný a i v AJ může označovat několik různých předmětů. V tomto kontextu, soudě podle našich zkušeností a očekávání, odkazuje na úzký kovový nástroj s rukojetí, který umožňuje rovnoměrné roztírání krémů, těst a jiných směsí a který má v AJ synonymní název

[132] Tato citace nepochází z pracovního postupu receptu, nýbrž ze seznamu potřebného náčiní v úvodu kuchařky.

[133] Ačkoli se lze v některých českých zdrojích setkat s pojmem *šéfkuchařův nůž*, jde o doslovný překlad, který českému čtenáři neposkytuje žádnou představu o noži či jeho vlastnostech a spíše ho zmate. Termín *chef's knife* označuje větší kuchyňský nůž s poměrně univerzálním využitím, jehož specifické vlastnosti záleží na konkrétním typu, původu výroby, tvaru čepele, materiálu, ostří apod. *Paring knife* získal svůj název od anglického výrazu pro *loupání*, ovšem využití tohoto nože je mnohem širší. Používá se ke krájení, odřezávání okrajů, odstraňování semínek a další detailní práce. Nelze opomenout ani skutečnost, že k loupání ovoce a zeleniny dnes kuchaři sáhnou spíše po škrabce. Vymezení účelu nože jako *na loupání* tedy může být vnímáno jako příliš specifické.

palette knife. V ČJ se používá spojení *cukrářský nůž* (někdy s adjektivem *roztírací*), přičemž toto pojmenování může být vzhledem k absenci ostří zavádějící a hrozí u něj záměna za homonymní spojení *cukrářský nůž*, který slouží k rozkrajování korpusů. Dále se setkáme s názvy *cukrářská paleta/paletka/špachtle/lopatka*. Tento případ tedy můžeme zařadit mezi náčiní, které je v Česku relativně nové a má neustálený název. V CT č. 229 je pojem přeložen doslovně jako *kovová stěrka*. Toto sousloví označuje jednak nástroj na úklid, ovšem v kontextu vaření tak některé zdroje pojmenovávají jinou pomůcku obdélníkového tvaru, používanou k uhlazování krémů či krájení těst a častěji nazývanou *cukrářská karta* (v AJ *bench scraper*).

Stejně jako u špatně dostupných surovin je jedním z možných postupů přidání vysvětlivky:

	VT	CT	PP
230	*When vegetables are tossed well, dehydrate on Teflex sheets at 105 degrees for 2-3 hours to soften.* (CSD, s. 218)	*Když je zelenina dobře obalená, sušíme 2–3 hodiny na Teflexových podložkách* ***(kuchyňské podložky z nepřilnavého materiálu, pozn. překl.)*** *při teplotě 40 °C, až zelenina změkne.* (BSD, s. 261)	Doplnění (vnitřní poznámka v závorkách)

V uvedeném CT jsou přidané informace objasňující povahu náčiní vloženy do závorky za jeho název. Překlad tímto reflektuje potřeby cílového adresáta a klade důraz na přijatelnost.

Některé recepty se terminologickým nesnázím vyhýbají tak, že přístroj v pokynu nezmiňují. Důraz kladou na vlastní činnost a ponechávají čtenáře, aby k provedení kroku využil prostředků, jaké sám uzná za vhodné.

	VT	CT	PP
231	*Put the raspberries and lemon juice* ***into a blender*** *with 2 tbsp of honey and blitz until smooth.* (UFF, s. 32)	*Maliny, citronovou šťávu a 2 lžíce medu rozmixujte do hladka.* (MDFJ, s. 32)	Implicitace

V tomto případě je náčiní, které má adresát použít, v CT implikováno slovesem *rozmixujte*, čímž se text vzdaluje od pólu adekvátnosti. Setkáme se i s opačným postupem, kdy překladatel do textu vhodný kuchyňský nástroj přidává (*10.1.1.1*).

10.1.1.2. Úprava potravin

Také v souvislosti s kuchařskými postupy, metodami a procesem vaření narazíme na rozdíly ve způsobu pojmenovávání činností a jevů mezi AJ a ČJ a tak i na mezery ve slovní zásobě CJ. Např. výraz (*to) simmer* znamená *slabě vřít, vařit (se) na mírném ohni / u bodu varu* nebo v podobě substantiva *mírný var*.[134] Adekvátní jednoslovný protějšek v ČJ neexistuje.

	VT	CT	PP
232	*Increase heat and bring to the boil, and then reduce heat and **simmer** for 12 minutes, or until apple and celeriac are cooked through.* (SOU, s. 109)	*[…] zvyšte žár a směs přiveďte k varu. Žár snižte a dále **vařte** (asi 12 minut), dokud jablka a celer nezměknou.* (POL, s. 109)	Generalizace
233	*Reduce the heat under the saucepan so that the water is just **simmering**, […].* (SWE, s. 291)	*Oheň pod hrncem s vodou zmírněte tak, aby voda pouze **slabě vřela**, […].* (SLA, s. 291)	Amplifikace
234	*To make the filling, bring the rice and water to the boil in a medium-sized lidded saucepan, then reduce the heat and **simmer** with the lid on for 30 minutes, or until the rice is cooked and most of the water has been absorbed.* (LGK EN, s. 32)	*Na náplň uveďte rýži s vodou do varu ve středně velkém hrnci s pokličkou, pak výkon snižte a rýži pod pokličkou **zvolna vařte** 30 minut nebo než bude měkká a většina vody se vstřebá.* (LGK CZ, s. 32)	Amplifikace
235	*[…] but do not let the soup **come near the simmer**.* (MAFC, s. 41)	*Polévka ale nesmí v žádném případě **začít vařit**.* (UFK, s. 255)	Transpozice

V CT č. 232 zaniká v samotném výrazu *vařte* důraz na nižší intenzitu varu, kterou ale lze vyrozumět z předcházejícího pokynu (*žár snižte*). CT č. 233 a 234 význam sloves *vřít* a *vařit* modifikují pomocí adverbií *slabě* a *zvolna*. VT č. 235 vyjadřuje výstrahový pokyn s výrazem *simmer* ve formě substantiva, přičemž CT využívá verbální prostředky (*nesmí začít vařit*).

Nutno poznamenat, že z odborného hlediska mají technologické postupy přípravy pokrmů své názvy a stanovené definice. Výše uvedený pojem by v ČJ mohl odpovídat postupu *vařit pod bodem varu* (který stojí v kontrastu k *vaření intenzivním varem*).[135] Ovšem při překladu publikace pro širokou veřejnost jsou jazykové prostředky uzpůsobeny také

[134] Slovník *Lingea* překládá sloveso *to simmer* jako *(nechat) mírně vřít, mírně (se) (po)vařit, vařit (se) na mírném ohni (těsně u bodu varu)*. K substantivu *simmer* uvádí protějšek *mírný var*. Dostupné z: https://slovniky.lingea.cz/anglicko-cesky/simmer

[135] Dostupné z: https://www.hsvos.cz/moment/TPP_Zakladni_kucharske_znalosti/07_Zakladni_technologicke_postupy_vareni_a_duseni.pdf

předpokládaným znalostem modelového čtenáře, které odborné úrovně nedosahují, do přijatelné podoby.

Obdobně se v anglických receptech (zejména u přípravy dezertů) často vyskytuje sloveso *to fold*,[136] které odkazuje na techniku pomalého a opatrného míchání (těsta, krému), jejímž cílem je spojení lehké, vzdušné hmoty (sníh z vaječných bílků, vyšlehaná smetana) s těžší, hutnější látkou (mouka, máslo) a vznik nadýchané směsi. Tento výraz se používá jako protiklad k rychlému míchání či energetickému šlehání, jehož záměrem je vmíchat do látky co nejvíce vzduchu (na rozdíl mezi těmito dvěma technikami recepty často upozorňují). V AJ je sloveso *to fold* běžný, ustálený výraz, k němuž ČJ postrádá zavedený, přímý a adekvátní protějšek.

	VT	CT	PP
236	***Fold** to combine.* (SWE, s. 159)	*Suché suroviny **zapracujte** do žloutkové směsi.* (SLA, s. 159)	Generalizace
237	*Gently **fold** the egg whites through […].* (30MM, s. 136)	*Opatrně **přimíchejte** sníh z bílků […].* (30MVK, s. 136)	Generalizace
238	*[…] beat the egg whites and salt until stiff. **Fold** half into the batter, **fold** in the other half, then make the crêpes.* (MAFC, s. 650)	*Ušleháme bílky se solí – směs by měla být natolik hustá, aby držela tvar – a polovinu bílkové pěny **opatrně a pomalu vmícháme** do těsta. Jakmile se v něm bílek rovnoměrně rozptýlí, **přidáme** druhou polovinu a pustíme se do smažení palačinek.* (UFK, s. 3582)	Amplifikace, generalizace

CT č. 236 a 237 volí slovesa s obecnějším významem (*zapracovat, přimíchat*), přičemž v příkladě č. 237 je způsob činnosti specifikován modifikujícím adverbiem *opatrně* (*gently*). Větší důraz na šetrnost postupu klade CT č. 238, který u prvního výskytu rozvíjí sloveso *vmícháme* dvěma příslovci (*opatrně a pomalu*). U druhého výskytu překlad zamezuje nadměrnému prodloužení textu a zopakování předchozího pokynu implikuje slovesem s obecnějším významem *přidáme*. Rozdíl mezi zvolenými postupy v těchto ukázkách naznačuje, že volba závisí také na kontextu receptu, tj. jak důležité je opatrné míchání v případě konkrétních ingrediencí.

[136] Slovník *Lingea* překládá frázová slovesa *fold in, fold into* výrazy *vmíchat, přimísit, vmísit*. Dostupné z: https://slovniky.lingea.cz/anglicko-cesky/fold

Některá slovesa mohou v závislosti na kontextu nabývat mírně odlišných významů. Např. z francouzštiny přejaté sloveso *to sauté*[137] se překládá různými prostředky podle toho, s jakým předmětem (s jakými surovinami) se sloveso pojí a jakým způsobem činnost probíhá:

	VT	CT	PP
239	*In a large frying pan **sauté** the red onion in the cooking oil for 3 minutes, then add the mushrooms, red pepper and chilli and **sauté** for a further 5 minutes, until nearly cooked through.* (JÍD, s. 113)	*Ve velké pánvi rozehřejte olej, vložte červenou cibuli a nechte ji asi 3 minuty **smažit**. Pak přidejte houby, červenou papriku, chilli a nechte **povařit** dalších 5 minut, dokud zelenina nezměkne.* (FOO, s. 135)	Modulace
240	*Throw in the onion, bell pepper, and jalapeños and **sauté** until the onion starts to look a little brown, 3 to 5 minutes.* (TOC, s. 4)	*Hoďte do něj* [oleje] *cibuli, papriku a jalapeños a **restujte** tak dlouho, dokud cibule nezačne lehce hnědnout – zabere to 3–5 minut.* (FDVK, s. 4)	Doslovný překlad
241	*Once hot, add the onion and **sauté** for 5–6 minutes until soft, then add the garlic and cook for a further minute.* (UFF, s. 72)	*Do horkého oleje vsypte cibuli a 5–6 minut ji **zprudka opékejte** doměkka, pak na minutu přihoďte česnek.* (MDFJ, s. 72)	Amplifikace

Ve VT č. 239 se slovo *sauté* vyskytuje dvakrát, přičemž v souvislosti s cibulí je přeloženo jako *smažit*, zatímco po přidání dalších ingrediencí (ze kterých se během vaření uvolní voda) radí CT zeleninu *povařit*. V obou případech dochází k mírnému pozměnění hlediska na daný postup tepelné úpravy. Překlad č. 240 používá jednoslovný protějšek *restujte* a v ukázce č. 241 je sloveso *opékejte* rozvité příslovcem *zprudka*.

Další výraz, který se v anglických kuchařských pokynech vyskytuje hojně a je překládán různými způsoby, je substantivum *heat*.[138]

[137] Slovník *Lingea* uvádí ke slovesu *to sauté* protějšky *orestovat, zprudka opéci/osmahnout (na oleji).* Dostupné z: https://slovniky.lingea.cz/anglicko-cesky/sauté

[138] V tomto kontextu nabízí slovník *Lingea* k podstatnému jménu *heat* výrazy *žár, teplo (fyzikálně); teplota, stupeň zahřátí; vyhřívání, zdroj tepla, (přen.) plamen (sporáku ap.)*. Dostupné z: https://slovniky.lingea.cz/anglicko-cesky/heat

	VT	CT	PP
242	*Remove from **heat**.* (SOU, s. 109)	*Hrnec odstavte z **plotny**.* (POL, s. 109)	Modulace
243	*Reduce **heat** and simmer for 20 minutes.* (SOU, s. 104)	***Žár** snižte a dále vařte (asi 20 minut), dokud všechna zelenina nezměkne.* (POL, s. 104)	Modulace
244	*Increase the **heat** to medium [...].* (SWE, s. 299)	*Zesilte **oheň** na střední [...].* (SLA, s. 299)	Modulace
245	*Heat a griddle or heavy pan over a medium **heat** […].* (TOC, s. 23)	*Rozehřejte těžkou pánev na středním **plameni** […].* (FDVK, s. 23)	Modulace
246	*Meanwhile, put the onion and garlic in a large heavy-based frying pan over medium **heat** […].* (MSFK, s. 54)	*Mezitím dejte česnek a cibuli na velkou masivní suchou pánev a restujte 10 minut na středním **plameni** […].* (MPK, s. 54)	Modulace
247	*[…] bring to a boil over high **heat**. Then reduce the **heat** to medium […].* (FOO, s. 104)	*[…] přiveďte při vysoké **teplotě** k varu. Pak snižte **teplotu** na střední […].* (JÍD, s. 126)	Modulace

V uvedených příkladech si můžeme povšimnout různé míry abstrakce zvolených protějšků. CT č. 242 může díky kontextu použít konkrétní substantivum označující část kuchyňského spotřebiče, který teplo produkuje (*plotna*). Tento postup další příklady neumožňují, neboť odkazují na intenzitu tepla. Příklady č. 243–246 v kontextu upravování teploty používají koncept *žáru/ohně*/*plamene* (který může být v případě vaření na plynovém sporáku velmi reálný, u jiných varných desek se jedná o přenesení významu). Příklad č. 247 odkazuje na fyzikální veličinu (*teplota*).

10.2. Gramatická rovina

10.2.1. Slovesný tvar

Významným tématem, které se projevuje takřka v každé větě pracovního postupu, je volba slovesného tvaru. Kerseboomová (2010) se touto otázkou zabývá, přičemž v obou jazycích (angličtina a nizozemština), které zkoumá, se v receptech obvykle používá imperativ. Dle našeho názoru tedy volba slovesného tvaru u této jazykové dvojice nepředstavuje nijak závratné dilema. Autorka nicméně zmiňuje rozmanitou škálu dalších jazykových prostředků, které v nizozemských receptech vyjadřují direktivní mluvní akty (zdvořilé žádosti, neutrální a neosobní tvary, infinitivy, pasivní konstrukce, imperativy, performativní výrazy, pomocná

slovesa), společně s jejich dopadem na efektivnost pokynů a účinek na cílového čtenáře (s. 39–42).

Jak již bylo zmíněno, anglické recepty používají výhradně imperativ ve 2. osobě (Čtvrtečková 2009, s. 47). Tento aspekt patří do znaků standardní formy anglicky psaných receptů. V ČJ není situace zdaleka tak jednoznačná.

10.2.1.1. Slovesný tvar v českých receptech

V publikaci *Čeština pro překladatele* (2012) komentují autorky Houžvičková a Hoffmanová různé slovesné tvary v českých receptech:

> [...] recepty a návody se dnes nejčastěji píší v 1. osobě množného čísla (inkluzivní plurál: *uvaříme... mixujeme...*) nebo ve 2. osobě plurálu (*uvaříte... přidáte...*), a v tomto případě asi spíše ve způsobu rozkazovacím než oznamovacím (*povařte... rozmixujte...*). Starší kuchařské knihy užívaly i imperativ ve spojení s 2. osobou singuláru, jako slavná Magdalena Dobromila Rettigová: *vraz do hrnka 8 vajec, hodně je rozmíchej a trochu osol...* (s. 157)

Podle Čtvrtečkové (2009) v českých receptech převažoval slovesný tvar v 1. osobě množného čísla indikativu do 90. let 20. století a je proto považován za tradiční formu oslovení čtenáře. V posledních desetiletích získává na oblibě 2. osoba plurálu v imperativu (s. 81–82). Jisté zdroje s tímto tvrzením nesouhlasí. Podle korpusové analýzy předložené v práci *The Language of Cooking Instructions* (Schmitt 2011) v českých receptech jednoznačně převažuje tradiční oznamovací způsob: „Ze statistiky se dozvídáme, že obvyklý způsob oslovení čtenáře v českých receptech je pomocí první osoby množného čísla, např. ‚přidáme'" (s. 40).[139] Autor dodává, že dle výsledků analýzy se rozkazovací způsob nevyskytuje v českých receptech příliš často – obvykle pouze u doporučení či v úvodu receptu. U tohoto zdroje ovšem musíme poukázat na omezený rozsah materiálu, na jehož základě k těmto závěrům dochází.[140] Schmittovy výsledky dle našeho názoru nelze zobecnit na výroky o konvencích českých receptů a přikláníme se k tvrzení Čtvrtečkové, že české kuchařky stále častěji vyjadřují pokyny formou imperativu.

[139] Vlastní překlad: „We learn from the statistics that the common way of involving the addressee in Czech recipes is to use the first person plural, such as in 'přidáme' (= 'we add')."

[140] Schmitt provedl kvantitativní a kvalitativní analýzu celkem čtyřiceti pěti receptů od tří českých autorů. Považujeme za přirozené, že autoři se ve svých receptech vyjadřují konzistentní formou a slovesný způsob nestřídají.

Ve výjimečných případech se setkáme také s infinitivem či 1. osobou singuláru v indikativu, ačkoli obvykle na jiném médiu než v kuchařské knize (Čtvrtečková 2009, s. 81–82). Starší publikace jsou známé užitím imperativu ve 2. osobě singuláru. „Tykání čtenáři mohlo souviset právě s žánrem a tudíž s předpokládanými čtenáři kuchařek, a mohlo tak posilovat vazbu na lidovou mluvu a obyčejný lid“ (Novotná 2016, s. 11–12). V dnešní době se forma tykání objevuje také v kuchařkách určených dětem. V současně vydávaných kuchařských publikacích pro širokou veřejnost by ovšem tykání působilo neobvykle a porušovalo normu zdvořilosti, což je někdy záměrem (viz *4.3*).

10.2.1.2. Slovesný tvar v překladu

Obvykle překladatel volí mezi inkluzivním plurálem a vykáním v imperativu. *IJP* považuje inkluzivní plurál za stylistický prostředek, jímž může původce textu vyjádřit sounáležitost s adresátem.[141] Některé překlady se tradiční české formy drží, imperativ v anglických instrukcích mění na inkluzivní plurál v indikativu a kladou tak důraz na přijatelnost CT:

	VT	CT	PP
248	***Pour*** *the mushrooms and their cooking juices into the strained soup base.* ***Simmer*** *for 10 minutes.* (MAFC, s. 41)	*Houby i se šťávou* ***nalijeme*** *do přeceděného základu a* ***necháme*** *asi 10 minut na mírném plameni vařit.* (UFK, s. 254)	Transpozice
249	***Preheat*** *the oven to 200°C (fan 180°C).* (DE, s. 120)	***Předehřejeme*** *si troubu na 200 °C (horkovzdušnou na 180 °C).* (LSE, s. 120)	Transpozice
250	***Soak*** *the peppers in hot water for 15 minutes.* ***Drain*** *and* ***chop****.* (CSD, s. 212)	*Papričky* ***namočíme*** *na 15 minut do horké vody.* ***Necháme*** *okapat a* ***nakrájíme****.* (BSD, s. 255)	Transpozice
251	***Combine*** *all ingredients for basting sauce in small bowl.* ***Brush*** *over chicken.* (FFL, s. 198)	*Smícháním všech surovin* ***připravíme*** *omáčku, kterou pak maso* ***potíráme****.* (FPŽ, s. 246)	Transpozice

Pošíková (2015) považuje inkluzivní plurál za zastaralý, zato vykání v receptech pokládá za nadčasové, moderní a také nejčastější formu oslovení kuchaře v dnešních kuchařkách (s. 27).

Rozkazovací způsob se nerozšířil pouze v knihách od českých autorů, ale v současných překladech bývá obvykle také zachován.

[141] Dostupné z: https://prirucka.ujc.cas.cz/?id=602

	VT	CT	PP
252	*Meanwhile,* ***whisk*** *together the ingredients for the dressing in a small bowl until combined.* ***Taste*** *and* ***adjust*** *the seasoning as necessary, adding more lemon juice if required.* (UFF, s. 219)	*Mezitím v malé misce důkladně* ***prošlehejte*** *suroviny na zálivku.* ***Ochutnejte****, případně* ***přilijte*** *více citronové šťávy.* (MDFJ, s. 219)	Doslovný překlad
253	***Spread*** *the tomato mixture evenly over the slices of toast and* ***serve****.* (VMS, s. 14)	*Na opečené krajíce rovnoměrně* ***rozdělte*** *rajčatovou směs a* ***podávejte****.* (VSK, s. 14)	Doslovný překlad
254	***Toss*** *the pork slices with 125 ml (4 fl oz/½ cup) of the salsa, then* ***drizzle*** *with the vegetable oil.* (MSFK, s. 54)	*Kousky vepřového* ***obalte*** *ve 125 ml salsy a* ***pokapejte*** *olejem.* (MPK, s. 54)	Doslovný překlad
255	***Rinse*** *the berries,* ***mix*** *them together, and* ***divide*** *them evenly into 2 bowls.* (MMLCF, s. 66)	***Opláchněte*** *bobulové ovoce,* ***smíchejte*** *ho a rovnoměrně* ***rozdělte*** *do 2 misek.* (LSOAZ, s. 84)	Doslovný překlad

Tyto překlady představují adekvátnější variantu, která může mít pozitivní dopad také na funkčnost pokynů. Vohralíková (2014) píše, že se u návodových textů doporučuje užívat rozkazovacího způsobu v důsledku požadavku jasnosti, přímosti a jednoznačnosti. Instrukce mají používat slovesa v činném rodě, posílit důraznost pomocí příkazů místo slabších forem, promlouvat přímo k uživatelům a abstraktní dějová podstatná jména (*vaření, pečení, krájení*) raději nahradit akčními slovesy (*vařte, pečte, nakrájejte*). Dodržování těchto pravidel má přispět k efektivnosti a jednoznačnosti pokynů (s. 15–16).

10.2.2. Nominálnost

Na základní odlišnosti naší dvojice jazyků jsme již narazili v předchozích kapitolách. Syntetická povaha češtiny a analytičnost angličtiny se projevuje také v postupu pracovní činnosti. Hlavní význam v české větě nese sloveso, zatímco v nominální AJ se setkáme s větší mírou funkčních či sémanticky prázdných sloves, která jsou rozvíjena.

	VT	CT	PP
256	*Season with extra salt and pepper.* (FOO, s. 51)	*Osolte a opepřete.* (JÍD, s. 51)	Komprese

VT vyjadřuje pokyn obecnějším slovesem, které je rozvíjeno jmennými nositeli významu. V české větě nesou hlavní význam specifická slovesa, čímž zároveň dochází k redukci slov na poloviční počet. Tento příklad dokládá Schmittův (2011) poznatek, že české recepty obsahují oproti receptům AJ mnohem vyšší počet rozmanitých sloves, tj. používají bohatší slovní zásobu (s. 38).

10.2.2.1. Větné kondenzory

Větné kondenzory, které v AJ umožňují vyjádřit pokyny stručným způsobem, se v ČJ používají ve výrazně menším měřítku.

	VT	CT	PP
257	*Stir in chives* ***before serving***. (SOU, s. 109)	***Před podáváním*** *vmíchejte do polévky pažitku.* (POL, s. 109)	Doslovný překlad
258	*Cook hard and fast,* ***stirring occasionally***. (30MM, s. 82)	*Vařte rychle a naplno* ***za občasného promíchání***. (30MVK, s. 82)	Transpozice
259	*Sprinkle with Parmesan,* ***if using***. (UFF, s. 72)	*[...]* ***případně*** *posypte parmazánem.* (MDFJ, s. 72)	Transpozice
260	*Gently swirl the pan so that the sugar cooks evenly,* ***resisting the urge to stir***. (SWE, s. 299)	*Hrncem opatrně zakružte, aby se cukr vařil rovnoměrně,* ***ale nemíchejte***. (SLA, s. 299)	Modulace, transpozice
261	*Remove from the pan and,* ***when cool enough to handle****, peel the garlic.* (MSFK, s. 54)	*Sundejte z pánve a česnek,* ***až dostatečně vychladne****, oloupejte.* (MPK, s. 54)	Transpozice, implicitace

Příklad č. 257 představuje adekvátní řešení, které příslovečné určení času obsahující gerundium (*before serving)* překládá do ČJ doslovně, pomocí substantiva (*před podáváním*).

Jmenných prostředků využívá také ukázka č. 258, která v originále obsahuje příčestí přítomné ve funkci přechodníku (*stirring*), rozvité příslovcem *occasionally*. CT jako protějšek volí příslovečné určení způsobu (*za občasného promíchání*), z participia tedy vzniklo podstatné jméno.

Ukázka č. 259 obsahuje podmínkovou větu v eliptické formě (bez podmětu a určitého slovesa), složenou ze spojky *if* a přítomného příčestí *using*. Zde CT nesahá po větné konstrukci, nýbrž eventualitu vyjadřuje příslovcem *případně*.

Překlad č. 260 je založený na negovaném opaku (modulaci), přičemž příčestí přítomné *resisting* (ve funkci přechodníku) a infinitiv *to stir* nahrazuje imperativní tvar *nemíchejte*.

Ve VT č. 261 je adjektivum *cool* s intenzifikací *enough* doplněné infinitivem *to handle*, který vyjadřuje účinek.[142] Spojení přitom společně se spojkou *when* tvoří vedlejší větu časovou, která vystihuje děj předcházející ději ve větě hlavní (*peel the garlic*). Na rozdíl od ČJ zde anglická věta umožňuje elipsu podmětu (*garlic*) a určitého tvaru slovesa *to be* (*is*).[143] CT používá vedlejší větu časovou, uvedenou podřadicí spojkou časovou *až*, s určitým slovesným tvarem *vychladne*, který je rozvitý příslovcem *dostatečně*. Význam infinitivu *to handle* je v překladu tedy pouze implikován.

Eliptická forma věty časové se v anglických receptech vyskytuje opakovaně, např. po spojce *until* vyjadřuje věta vedlejší děj, který je konečnou hranicí děje ve větě hlavní (cílovým stavem činnosti).[144]

	VT	CT	PP
262	*Meanwhile, whisk together the ingredients for the dressing in a small bowl* ***until combined****.* (UFF, s. 219)	*Mezitím v malé misce* ***důkladně*** *prošlehejte suroviny na zálivku.* (MDFJ, s. 219)	Transpozice, modulace
263	*Put the raspberries and lemon juice into a blender with 2 tbsp of honey and blitz* ***until smooth****.* (UFF, s. 32)	*Maliny, citronovou šťávu a 2 lžíce medu rozmixujte* ***dohladka****.* (MDFJ, s. 32)	Transpozice
264	*Mix for about 4 minutes,* ***until thick and creamy.*** (SWE, s. 159)	*Šlehejte asi 4 minuty,* ***dokud není hmota hustá a krémovitá*** *[...].* (SLA, s. 159)	Amplifikace, explicitace
265	*Heat a wok over a high heat* ***until smoking*** *and add the rapeseed oil.* (SC, s. 112)	*Rozehřejte si wok na silném plameni, a* ***až se z něj začne kouřit****, přilijte řepkový olej.* (WSAR, s. 112)	Amplifikace
266	*[...] let the doughs rise in a warm place* ***until doubled in bulk****, about 1 hour.* (VMS, s. 22)	*[...] nechte těsto přibližně 1 hodinu kynout v teplé místnosti,* ***dokud se jeho objem nezdvojnásobí****.* (VSK, s. 22)	Amplifikace
267	*Cook the onions slowly with the butter in a small skillet for 8 to 10 minutes,* ***until they are tender but not browned****.* (MAFC, s. 372)	*Cibuli pomalu (na velmi mírném plameni) osmahneme na másle – restujeme ji přibližně 8 až 10 minut,* ***dokud nezměkne a nezesklovatí, ale v žádném případě nesmí zhnědnout****.* (UFK, s. 2016)	Explicitace

[142] Dostupné z: https://mluvniceanglictiny.cz/15.15.2
[143] Dostupné z: https://mluvniceanglictiny.cz/16.23.2
[144] Ibid.

V této tabulce vidíme rozličná překladatelská řešení, která můžeme označit za přijatelná. CT č. 262 nahrazuje spojení *until combined* příslovcem *důkladně*. Kromě změny mluvnických kategorií zde po významové stránce dochází ke změně hlediska (ze stanovení cíle na stanovení způsobu). Jak ilustruje překlad č. 263, ve vybraných případech (*rozmixujte dohladka*, *rozsekejte najemno, vyšlehejte do tuha*) sahají české instrukce po příslovečném tvaru. V dalších překladech vznikají vedlejší věty časové s určitými slovesnými tvary. Ve VT č. 264 následují po spojce *until* adjektiva (*thick*, *creamy*), ve VT č. 265 příčestí přítomné (*smoking*) a ve VT č. 266 příčestí minulé (*doubled*). V posledním anglickém pokynu je vedlejší věta časová bez elipsy (*until they are tender but not browned*). V české verzi opět narůstá počet sloves, pokyn je specifičtější (*nezměkne a nezesklovatí*) a nežádoucí výsledek v odporovacím vztahu je zdůrazněný způsobovým slovesem *nesmí* a příslovečným určením *v žádném případě*.

Recepty na pokrmy složené z několika komponentů mívají postup rozdělený na části. Segmenty pro jednotlivé složky mohou být uvedeny frází, která značí začátek nové činnosti. Kerseboomová (2010) píše, že pokud návod nejprve stanovuje cíl a až poté následují pokyny, struktura textu více odpovídá očekáváním adresáta, který díky tomu pracuje rychleji (s. 19).

	VT	CT	PP
268	***For the coffee praline**, put the sugar and water [...].* (SWE, s. 299)	***Připravte kávový karamel.** Cukr a vodu dejte [...].* (SLA, s. 299)	Transpozice, rozdělení vět
269	***To make the espresso parfait**, place the [...].* (SWE, s. 299)	***Připravte espresso parfet.** Do nádoby robotu [...].* (SLA, s. 299)	Transpozice, rozdělení vět
270	***To cook the meatballs**, place a frying pan […].* (UFF, s. 72)	***Opečte kuličky**: jinou velkou pánev […].* (MDFJ, s. 72)	Transpozice, rozdělení vět
271	***To make the salsa**, remove the stems and seeds from the dried chillies. Put the chillies in a heatproof bowl, add the boiling water and soak for 30 minutes.* (MSFK, s. 54)	***Na salsu** dejte chilli papričky zbavené stopky a semen do žáruvzdorné mísy, přidejte vařící vodu a nechte papričky 30 minut nasáknout.* (MPK, s. 54)	Transpozice, komprese

Tabulka ilustruje různé podoby úvodního stanovení cíle v AJ a stejně tak rozličné způsoby překladu, přičemž všechny určitým způsobem reflektují jazykové normy ČJ a přibližují se pólu přijatelnosti. Ve VT č. 268 začíná pokyn příslovečným určením účelu s předložkou *for*. Jak ukazují další příklady, tato vazba často alternuje s účelovým infinitivem. Podle *Elektronické*

mluvnice současné angličtiny (Dušková a kol.) je určení účelu nejčastější adverbiání funkcí infinitivu, ovšem pokud se nachází v počáteční pozici v souvislém textu, jeho účelová funkce může být oslabena ve prospěch funkce spojovací.[145] V kontextu receptů bychom mohli mluvit o funkci uvozovací. Povšimněme si, že v překladech nevznikají vedlejší věty účelové, které jsou pro účelový infinitiv pravidelným českým protějškem,[146] což dále nasvědčuje potlačení účelové funkce. CT č. 268–270 jsou zahájeny pomocí vět jednoduchých, které jsou od následujících instrukcí odděleny tečkou (č. 268 a 269) nebo dvojtečkou (č. 270). Odlišný postup můžeme vidět v CT č. 271, který používá konstrukci podobnou té ve VT č. 268, tj. příslovečné určení účelu s předložkou *na*.

10.2.3. Aktuální členění větné

Vzhledem k tomu, že pracovní postup tvoří na rozdíl od předchozích analyzovaných částí receptu souvislý text, projevuje se v něm další rozdíl mezi gramatickou stavbou AJ a ČJ, kterým jsou prostředky aktuálního členění (funkční větné perspektivy). *EMSA* definuje aktuální členění větné jako „rozložení stupňů výpovědní dynamičnosti (sdělné, informační hodnoty) na jednotlivé prvky věty“.[147] V ČJ funguje aktuální členění jako hlavní slovosledný princip, zatímco pevný slovosled v AJ představuje zejména prostředek gramatický a rozložení výpovědní dynamičnosti dosahuje AJ jinými syntaktickými a sémantickými prostředky.[148] Je patrné, že se jedná o značně široké téma, z něhož se zde budeme jen krátce věnovat lineárnímu řazení větných elementů, abychom poukázali na relevanci slovosledu coby potenciálního problému při překladu kuchařských pokynů.

Sdělná hodnota (výpovědní dynamičnost) větných elementů se zvyšuje ve směru od začátku ke konci věty. Jinými slovy, prvky s nízkým stupněm výpovědní dynamičnosti (téma) obvykle stojí před prvky s vysokým stupněm výpovědní dynamičnosti (rématem).[149]

	VT	CT	PP
272	*Preheat the waffle iron.* (LGK EN, s. 31)	*Vaflovač předehřejte.* (LGK CZ, s. 31)	Změna slovosledu
273	*Cream the butter well.* (MAFC, s. 103)	*Máslo pečlivě rozetřeme.* (UFK, s. 593–601)	Změna slovosledu

[145] „Infinitiv je pak prostředkem návaznosti na předcházející text [...].“ Dostupné z: https://mluvniceanglictiny.cz/15.16.1
[146] Ibid.
[147] Dostupné z: https://mluvniceanglictiny.cz/14.3
[148] Ibid.
[149] Dostupné z: https://mluvniceanglictiny.cz/14

V případech č. 272 a 273 jsou známé, kontextově zapojené informace (jimž v AJ předcházejí členy určité) umístěny v CT na začátky vět, zatímco prvky s vysokým stupněm výpovědní dynamičnosti (činnosti) stojí na konci. Slovosled vět je přizpůsoben normám CJ.

	VT	CT	PP
274	*[...] fry the artichokes head down for 3 to 5 minutes, until they are crunchy.* ***Transfer them*** *to clean paper towels [...].* (VMS, s. 16)	*[...] smažte artyčoky obrácené hlávkou dolů 3 až 5 minut, dokud nebudou křupavé.* ***Přendejte artyčoky*** *na čisté papírové utěrky [...].* (VSK, s. 16)	Zachování slovosledu
275	*Coconut milk naturally separates in the can, leaving a thick, heavy layer on top.* ***Scoop out the solid cream from each can*** *and place it in a small mixing bowl.* (MMLCF, s. 66)	*Kokosové mléko v konzervě se přirozeně odděluje a nahoře zůstává hustá tučná vrstva.* ***Lžící odeberte krémovou vrstvu z konzervy*** *a vložte ji do malé mísy.* (LSOAZ, s. 84–85)	Zachování slovosledu

Tyto překlady naopak kopírují slovosled VT a tematické prvky (*artyčoky*, *krémová vrstva v konzervě*), které se objevují i v předcházejících větách, si uchovávají svou pozici za imperativy (činnostmi, které představují novou informaci). Lpění na stavbě původní věty můžeme považovat za snahu od adekvátnost překladu, která je na úkor stylistické stránky (přirozeného vyznění CJ).

10.2.4. Implicitní objekt

Ve snaze o stručnost vyjadřují anglické věty v kuchařských pokynech některé informace implicitně. Notaker (2017) píše, že ve starších anglických kuchařkách se u tranzitivních sloves s předměty často používal determinátor (*Take **a** carp. Slice **your** onions.*). V dnešních receptech, které ingredience vypisují v seznamu surovin, jsou determinátory obvykle v pokynech vynechány (*Take carp. Slice onions.*). V případech, kdy byl význam jednoznačný, substantiva v pokynech nahrazovala zájmena (*Take **it**. Slice **them**.*). Časem se předměty začaly z vět vytrácet úplně a tato tendence v receptech za několik posledních staletí zesílila. Tento jev v AJ nazýváme *null object* nebo *zero anaphor as direct object* (s. 261), v ČJ se setkáváme s pojmy *nulový/implicitní objekt, nulová anafora* nebo *anaforická elipsa předmětu přímého* (Štěpán 1973, s. 327–329).[150] Tento jev souvisí s žánrovými konvencemi a české věty mnohdy volí explicitní vyjádření předmětu, aby vyzněly přirozeně.

[150] Dostupné z: http://sas.ujc.cas.cz/archiv.php?art=3987

	VT	CT	PP
276	*Remove from heat.* (SOU, s. 109)	***Hrnec** odstavte z plotny.* (POL, s. 109)	Explicitace
277	*Serve hot with the topping of your choice.* (LGK EN, s. 31)	***Vafle** servírujte horké, s oblohou podle vlastního výběru.* (LGK CZ, s. 31)	Explicitace
278	*Cover and cook slowly for 5 minutes.* (MAFC, s. 372)	***Nádobu** zakryjeme a asi 5 minut vaříme pomalu na mírném plameni.* (UFK, s. 2013–2019)	Explicitace
279	*Stir in chives before serving.* (SOU, s. 109)	*Před podáváním vmíchejte **do polévky** pažitku.* (POL, s. 109)	Explicitace

Tyto CT specifikují informace, která jsou v anglických originálech implicitně zahrnuté a lze je vyčíst z kontextu. Povšimněme si, implicitnost se nemusí týkat pouze přímých předmětů (jako v příkladech č. 276–278), ve VT č. 279 souvisí s předmětem nepřímým, který je v české větě přeložen jako příslovečné určení místa *do polévky*. Z hlediska instruktivního překladu lze tento postup ocenit jako prostředek k jasnějším, přesnějším pokynům. Z hlediska dodržování jazykových norem kladou tato řešení důraz na přijatelnost textu.

Tímto gramatickým jevem se dostáváme na pragmatickou rovinu, na kterou má významný dopad.

10.3. Pragmatická rovina

10.3.1. Míra detailů

Míra detailů patří mezi aspekty, které podle instruktivní metody překladu ovlivňují efektivitu pokynů. Tato vlastnost úzce souvisí s redundancí textu a její úpravy mohou mít v překladu různou podobu. Používají se ve prospěch přijatelnosti překladu. Jako základní typ můžeme označit užití specifičtějších (či obecnějších) lexikálních výrazů.

	VT	CT	PP
280	*If the sauce becomes too thick, **add** 50–100ml of water.* (UFF, s. 72)	*Pokud by omáčka hodně zhoustla, **nařeďte** ji 50–100 ml vody.* (MDFJ, s. 72)	Specifikace

CT překládá sloveso *add* významově specifičtějším výrazem *nařeďte*. Význam pokynu (úkon) se nemění, české sloveso ale navíc explicitně vyjadřuje informaci o jeho účinku.

	VT	CT	PP
281	*Cover and **cook slowly** for 5 minutes.* (MAFC, s. 41)	***Rendlík či hrnec** přikryjeme **pokličkou** a **dusíme na mírném plameni** asi 5 minut.* (UFK, s. 253)	Explicitace, specifikace, modulace

V tomto případě dochází ke zvýšení míry detailů několika způsoby. Stejně jako v předchozím případě se zde objevuje specifikace na úrovni lexikální jednotky – oproti lexému *cook* má sloveso *dusit* užší význam.[151] U příslovečného určení způsobu dochází ke změně hlediska (anglický výraz *slowly* označuje důsledek, zatímco český protějšek *na mírném plameni* popisuje příčinu, tj. jak pomalého dušení dosáhnout). I toto řešení tedy můžeme považovat za zvýšení efektivity pokynu. Dále CT obsahuje tři lexémy (*rendlík*, *hrnec*, *pokličkou*), které VT obsahuje implicitně jako nulové (přímé i nepřímé) objekty (viz *10.2.4*). Tímto příkladem se dostáváme k tématu explicitního vyjadřování náčiní.

10.3.1.1. Náčiní

Jasnost pokynů mohou překlady posílit tím, že uvedou prostředky, které se k dané činnosti používají a které VT opomíjejí nebo je implikují slovesem.

	VT	CT	PP
282	*Beat the egg yolks and cream in the mixing bowl.* (MAFC, s. 41)	*Žloutky nalijeme do mísy a spolu se smetanou je **metličkou** ušleháme.* (UFK, s. 255)	Explicitace
283	*Flatten them gently on a chopping board and gently spread the leaves.* (VMS, s. 16)	*Poté je mírným tlakem zploštěte **dlaní** na prkýnku a opatrně rozprostřete listy.* (VSK, s. 16)	Explicitace

V příkladě č. 282 je explicitně vyjádřena kuchyňská pomůcka, zatímco CT č. 283 specifikuje, jakou si má adresát pomoci částí těla. Opačný postup jsme zaznamenali v příkladě č. 231.

[151] Dušení označuje tepelnou úpravu potravin částečně horkým vzduchem a párou, ale také šťávou, která se z potravin uvolňuje. Zpravidla probíhá při zakrytí poklicí.

10.3.1.2. Rozdělení činnosti

Dalším způsobem, jak zvýšit míru detailů, je rozčlenění pokynu na několik dílčích činností.

	VT	CT	PP
284	*In a medium casserole,* ***heat*** *olive oil over medium heat.* (SOU, s. 104)	*Olej* ***dejte*** *do hrnce a na středním žáru jej* ***zahřejte****.* (POL, s. 104)	Explicitace
285	*In a large frying pan* ***sauté*** *the red onion in the cooking oil for 3 minutes […].* (FOO, s. 113)	*Ve velké pánvi* ***rozehřejte*** *olej,* ***vložte*** *červenou cibuli a* ***nechte*** *ji asi 3 minuty* ***smažit****.* (JÍD, s. 135)	Explicitace

Anglické i české instrukce popisují stejné činnosti, ale přeložené pokyny kladou důraz na jednotlivé kroky, ze kterých se činnosti skládají. V CT č. 284 je původní instrukce rozložena do dvou kroků, přičemž zde narůstá míra redundance. Příklad č. 285 pokyn rozčleňuje do tří dílčích činností, jasněji vyjadřuje jejich posloupnost a potřebu nechat před zahájením smažení olej rozehřát. Původní pokyn spoléhá na čtenářovu znalost tohoto postupu nebo nepřikládá jeho dodržení význam.

Setkáme se i se zcela opačným postupem. Pokud je anglická věta redundantní, české CT může vypustit sloveso nebo část instrukce, která je implicitně zahrnutá v jiné části výpovědi.

	VT	CT	PP
286	***Fill*** *and boil the kettle.* (30MM, s. 56)	*Ve varné konvici ohřejte vodu.* (30MVK, s. 56)	Implicitace
287	***Put*** *the pineapple, onion and coriander in a bowl and toss to combine.* (FOO, s. 54)	*V míse smíchejte ananas, cibuli a koriandr.* (JÍD, s. 54)	Implicitace
288	***Put*** *the raspberries and lemon juice* ***into a blender*** *with 2 tbsp of honey and blitz until smooth.* (UFF, s. 32)	*Maliny, citronovou šťávu a 2 lžíce medu rozmixujte dohladka.* (MDFJ, s. 32)	Implicitace
289	***Place in the oven*** *and bake for 3 hours […].* (SWE, s. 291)	*Pečte 3 hodiny […].* (SLA, s. 291)	Implicitace
290	*To assemble:* ***take*** *the warm tortillas and place on each serving plate.* ***Spoon*** *on the bean mix and spread it across the base of each tortilla, about 2 cm thick.* (FOO, s. 113)	*Nakonec položte teplé tortilly na talíř a navrstvěte na ně směs fazolí do tloušťky asi 2 cm.* (JÍD, s. 135)	Implicitace

CT dané pokyny zjednodušují, ve většině případů zkracují, jednoznačný význam zachovávají a snižují jejich redundanci – ohřátí vody ve varné konvici (v příkladě č. 286) nutně předchází její naplnění. Tento postup může být prospěšný také z hlediska stylistického, neboť některé instrukce by v doslovném překladu působily nepřirozeně (*Varnou konvici naplňte vodou a ohřejte ji*). CT se tedy podřizují normám CJ. V příkladech č. 287–289 se ze souvětí souřadných složených ze dvou hlavních vět staly věty jednoduché. Nejmarkantnější implicitace je patrná v posledním případě, který z původních pěti sloves zachovává pouze dvě. První anglický účelový infinitiv *to assemble* je vyjádřen příslovcem *nakonec* (viz téma úvodních frází v podkapitole *10.2.2.1*) a celý pokyn je shrnutý do souvětí souřadného.

10.3.1.3. Vymezení cíle

Jiný způsob, jak instrukce zpřesnit, spočívá v určení cíle, kterého se daný krok snaží dosáhnout.

	VT	CT	PP
291	*Off heat, beat in the boiling stock or broth and blend it thoroughly with the flour.* (MAFC, s. 40)	*Cibulku sundáme z ohně, přidáme do ní horký vývar a směs důkladně rozmícháme,* ***aby v ní nezůstaly moučné žmolky****.* (UFK, s. 252)	Explicitace
292	*Reduce heat and simmer for 20 minutes.* (SOU, s. 104)	*Žár snižte a dále vařte (asi 20 minut),* ***dokud všechna zelenina nezměkne****.* (POL, s. 104)	Explicitace

CT kladou důraz na přijatelnost instrukcí a oproti anglickým pokynům poskytují ukazatele, díky kterým může čtenář lépe kontrolovat průběh svého počínání. Např. specifikace důsledku kroku v ukázce č. 292 zvyšuje efektivitu pokynu, neboť vaření po dobu dvaceti minut může mít v závislosti na dané teplotě různý účinek. Pokud text poskytuje vodítko, podle kterého čtenář pozná, že pokyn provedl úspěšně, zvyšuje se tím funkčnost receptu.

Přidávání informací vyžaduje zkušenosti a znalosti tematiky, aby doplněné údaje odpovídaly skutečnosti.

	VT	CT	PP
293	*You do not want to over-whip the cream.* (FOO, s. 197)	*Intenzitu šlehání nepřehánějte,* ***aby šlehačka neztratila objem.*** (JÍD, s. 219)	Doplnění

VT upozorňuje na riziko přešlehání smetany, které se projevuje hrudkovitou konzistencí a sražením šlehačky (tj. oddělení tuku a vody), v důsledku příliš dlouhého šlehání. Oproti tomu překlad varuje před šleháním při vysokém výkonu kvůli hrozícímu úbytku objemu. Toto považujeme za chybnou dedukci v souvislosti se zdrojem chyby i jejího dopadu.

V přeložených receptech narazíme i na opačné případy, kdy je cíl činnosti z textu vynechán.

	VT	CT	PP
294	*Add the cinnamon and whisk* ***to combine****.* (SWE, s. 291)	*Přidejte do ní skořici a prošlehejte ji.* (SLA, s. 291)	Implicitace
295	*Taste and season with salt and pepper, and blend briefly* ***to combine****.* (SOU, s. 104)	*Polévku dochuťte solí a pepřem a krátce prošlehejte.* (POL, s. 104)	Implicitace

Na základě těchto ukázek se jeví, že překlady důsledek kroku vypouštějí, pokud nepřináší žádnou novou informaci. Účelový infinitiv *to combine* je v kontextu činnosti redundantní a mohli bychom ho označit za ustálené spojení, které je součástí konvenčního vyjadřování žánru ve VJ.

10.3.1.4. Významově druhořadé pokyny

Obdobný postup se využívá i v případě jiných, v kontextu přípravy méně zásadních frází. Pokud nemá určitý výrok na průběh popisované činnosti vliv, může být z CT vynechán.

	VT	CT	PP
296	*Season to taste, strain,* ***and it is ready to use****.* (MAFC, s. 57)	*Podle potřeby dochutíme a scedíme.* (UFK, s. 340)	Implicitace
297	*Scoop out the solid cream from each can and place it in a small mixing bowl. (You will need ½ cup of cream.)* ***Discard the thin liquid that remains.*** (MMLCF, s. 66)	*Lžící odeberte krémovou vrstvu z konzervy a vložte ji do malé mísy. (Potřebujete ½ hrnku této smetany.)* (LSOAZ, s. 85)	Výpustka

VT č. 296 v závěru pokynu konstatuje, že je hotovo. Překlad tuto část výpovědi vynechává, neboť vyplývá ze samotného ukončení instrukce. VT č. 297 nabádá čtenáře zbavit se zbylé vody z kokosového mléka. CT se nijak k části suroviny, pro kterou recept nemá využití, nevyjadřuje. Pokud ovšem adresát sám neví, jakými jinými způsoby tento „vedlejší produkt“

zužitkovat, pravděpodobně na konci vaření provede to stejné, aniž by ho k tomu instrukce explicitně navedly.

K vypuštění fráze může dojít také u pokynů, které z pragmatického hlediska přípravu neovlivňují, v textu se ale používají k označení konce činnosti a k oddělení jednoho úkonu od druhého. Tento účel může plnit fráze *set aside*.

	VT	CT	PP
298	*Line a shallow 40 × 32cm baking tray with baking parchment* ***and set aside****.* (SWE, s. 145)	*Mělký plech o rozměrech 40 × 32 cm vyložte pečicím papírem.* (SLA, s. 145)	Implicitace
299	*Rinse the kale and remove the tough stems. Cut or tear the leaves into small pieces. Heat ¼ cup vegetable broth in large nonstick skillet and cook the kale.* ***Set aside.*** (CSC, s. 237)	*Listy kapusty zbavte tuhých žeber, nakrájejte na malé kousky a ve velké pánvi s nepřilnavým povrchem uduste ve ¼ hrnku zeleninového vývaru.* (ČSVK, s. 239)	Implicitace

Z praktického hlediska není tato instrukce nutná, k odložení předmětu dojde při změně činnosti samovolně. Lze ho tedy považovat za redundantní. Tyto příklady korespondují s názorem, že se tato fráze v receptech vyskytovat nemá: „V pracovním postupu by neměla být použita slova (slovní spojení) jako odložte, odložte stranou, kuchař tyto činnosti dělá automaticky, pokud odložení nemá přesný význam (např. odložte na 20 min do trouby při 80 °C) [...]“ (Pošíková 2015, s. 27–28).

Pokud je fráze spojená s účelem odložení, získává v rámci pracovního postupu význam.

	VT	CT	PP
300	***Set aside to cool*** *[...].* (FOO, s. 10)	***Nechte*** *müsli* ***vychladnout*** *[...].* (JÍD, s. 32)	Modulace

Tento CT se zaměřuje na účel odložení, význam samotného úkonu „odložení stranou“ zaniká.

Z pohledu výstavby textu představuje výrok *set aside* (či synonymní spojení) prvek, který přispívá k přehlednosti a systematičnosti textu. Čtenáři explicitně sděluje, že manipulace s danou složkou pokrmu je dočasně přerušena a že nastává čas přejít k jiné činnosti. S podobnou funkcí jsme se setkali u příkladů č. 268–271. Mnohé překlady tedy volí adekvátnost a frázi zachovávají.

	VT	CT	PP
301	***Set aside*** *until ready to use.* (SWE, s. 299)	*Karamel* ***odložte*** *do doby použití.* (SLA, s. 299)	Komprese
302	***Set*** *this* ***aside*** *while you make the syrup.* (FOO, s. 10)	***Odložte stranou*** *a začněte připravovat sirup.* (JÍD, s. 32)	Frazeologický kalk
303	***Put to one side*** *until ready to cook.* (UFF, s. 72)	***Odložte*** *je zatím* ***stranou****.* (MDFJ, s. 72)	Komprese, frazeologický kalk

Ostatně existují i případy, kdy je fráze zdůrazňující přechod mezi kroky do CT přidána.

	VT	CT	PP
304	*Use immediately, or the yeast will overferment.* (MAFC, s. 649)	***Jakmile jsme s konzistencí spokojeni,*** *okamžitě těsto zpracujeme, protože jinak by nám překynulo.* (UFK, s. 3581)	Explicitace

Tento CT je uvozen vedlejší větou časovou, která uvádí indikátor (subjektivní povahy), že nadešel čas na další úkon. Po sémantické stránce není tato věta zásadní, slouží zejména k označení hranice mezi jednotlivými pokyny.

10.3.1.5. Zákazové pokyny

Jako další projev zvýšení míry detailů může sloužit vyzdvižení negativního pokynu, který popisuje, čeho se má kuchař při vaření vyvarovat.

	VT	CT	PP
305	*Place 70g of pistachios in the small bowl of a food processor (or use a spice grinder) and grind until fine* ***but not oily****: don't worry if there are some medium-sized pieces in the mix, these will not affect the cake.* (SWE, s. 159)	*V malé nádobě food processoru nebo elektrickým sekáčkem na koření rozsekejte 70 g pistácií najemno – středně velké kousky nevadí a roládu nijak neovlivňují,* ***nesmíte však ořechy zpracovávat příliš dlouho, aby nebyly olejovité.*** (SLA, s. 159)	Explicitace
306	*Return the soup to the pan and stir over moderate heat for a minute or two to poach the egg yolks,* ***but do not let the soup come near the simmer****.* (MAFC, s. 41)	*Polévku přelijeme zpátky do hrnce a asi minutu nebo dvě pomalu – za stálého míchání – zahříváme na mírném plameni, aby se žloutky zatáhly.* ***Polévka ale nesmí v žádném případě začít vařit.*** (UFK, s. 255)	Explicitace

České texty zdůrazňují obezřetnost během činnosti. V CT č. 305 je zákaz oproti původní instrukci podstatně zřetelnější a vyzdvihuje faktor (dobu sekání), který hraje během úkonu zásadní roli. V překladu č. 306 je zákaz vyjádřen v samostatné větě, umocněn způsobovým slovesem *nesmí* a příslovečným určením *v žádném případě*.

10.3.1.6. Přidání pokynu

Markantnější zásah do textu představují případy, kdy CT původní postup doplňuje pokynem navíc, který ve VT není vyjádřen ani implicitně. Může se jednat o praktický tip, který nemá vliv na samotný recept, ovšem celý proces usnadňuje:

	VT	CT	PP
307	*Divide the meringue mixture in two and dollop on to the two traced sheets, smoothing it out with a small metal spatula to fit the traced shapes.* (SWE, s. 299)	*Směs rozdělte na poloviny,* ***trochu jí dejte na spodní stranu každého archu pečicího papíru*** *a potom ji naneste na papíry podle obrysů. Povrch uhlaďte kovovou stěrkou [...].* (SLA, s. 299)	Doplnění

CT adresáta navádí, aby pomocí malého množství směsi (bílkového sněhu) přilepil pečicí papír ze spodní strany k plechu. To usnadňuje následující krok, neboť papír drží během roztírání směsi na místě.

10.3.2. Dělení vět

Mezi významné faktory ovlivňující efektivitu návodového textu řadí Kerseboomová (2010) rozdělení pokynů do vět. Autorka uvádí, že během vaření přechází adresát mezi čtením textu a činností a že způsob rozdělení pokynů do vět má přímý vliv na to, jak rychle a efektivně kuchař pracuje. Z kognitivního hlediska jsou kratší segmenty snazší na zpracování, neboť oproti dlouhým souvětím obsahujícím větší množství instrukcí tolik nezahlcují krátkodobou paměť (s. 18–20). Tento poznatek Kerseboomové je v souladu s pojetím délky věty coby indikátoru míry čtivosti (obtížnosti) textu (Přílepková 2017, s. 9).

Pokud VT obsahuje dlouhé souvětí, které shrnuje několik kroků, může překladatel segment rozčlenit do několika kratších větných celků.

	VT	CT	PP
308	*Simply peel the banana and peel and core the pear**, and then** place all the ingredients into a blender and blend until smooth and creamy.* (DE, s. 214)	*Oloupeme banán a hrušku, ze které také vykrojíme jádřinec**. V**ložíme všechny ingredience do mixéru a mixujeme dohladka.* (LSE, s. 214)	Rozdělení vět
309	*Place the acai packet in a mug of boiling water for about 20 seconds**, then** once it's starting to melt, remove the packet from the mug, cut it open and pour the contents into a blender.* (DE, s. 214)	*Vložíme balení acai asi na 20 sekund do hrnce s vroucí vodou**. K**dyž začne roztávat, vyndáme balení z hrnce, otevřeme ho a jeho obsah nasypeme do mixéru.* (LSE, s. 214)	Rozdělení vět

Z pohledu instruktivního překladu jsou rozdělené pokyny v uvedených CT jasnější a lépe vyhovují stylistickým normám ČJ.

Vyskytují se ale i řešení, ve kterých se projevuje opačný postup.

	VT	CT	PP
310	*Mix for about 4 minutes, until thick and creamy**. T**ransfer the mixture to a large bowl and add the hot water, dribbling it down the sides of the bowl.* (SWE, s. 159)	*Šlehejte asi 4 minuty, dokud není hmota hustá a krémovitá**, potom** ji dejte do velké mísy a po stěně do ní nalijte horkou vodu.* (SLA, s. 159)	Spojení vět
311	*To make the salsa, remove the stems and seeds from the dried chillies**. P**ut the chillies in a heatproof bowl, add the boiling water and soak for 30 minutes.* (MSFK, s. 54)	*Na salsu dejte chilli papričky zbavené stopky a semen do žáruvzdorné mísy**, p**řidejte vařící vodu a nechte papričky 30 minut nasáknout.* (MPK, s. 54)	Spojení vět

Podle Kerseboomové (2010) má spojení dvou vět do dlouhého souvětí pomocí spojky (č. 310) nebo interpunkce (č. 311) za následek zpomalení kuchařovy činnosti (s. 27).

10.4. Stylistická rovina

10.4.1. Autorský styl

Návodové texty bývají psány z perspektivy anonymního autora. Recept tuto tendenci upozaďovat roli autora někdy porušuje. K navazování kontaktu mezi původcem a příjemcem

textu se nejčastěji využívá úvod receptu, ale někdy se s projevem autorova stylu setkáváme i v pracovních pokynech.

Někteří autoři kuchařek jsou notoricky známí svým specifickým stylem vyjadřování, kterým porušují typické znaky prakticky odborného stylu, do kterého se kuchařské předpisy řadí (Synková 2015, s. 11).

> Návody, instrukce, pokyny se obvykle psaly **neutrálním**, **věcným**, **neosobním** stylem. […] Situace se však dnes už mění a dokonce i v některých kuchařkách, ale zejména na internetu se můžeme setkat i s recepty psanými **uvolněně, neformálně, s osobními prvky, třeba i zábavně a vtipně**. (Houžvičková & Hoffmannová 2012, s. 156)

	VT	CT	PP
312	*This pasta must be eaten ASAP to be enjoyed properly,* ***so call everyone around the table now. I like*** *to use tongs to move the pasta to the egg mixture, because the cooking water that comes with it is what* ***really*** *makes the sauce* ***incredible****.* (30MM, s. 46)	*Aby tyto těstoviny chutnaly, jak mají, musí být podávány okamžitě.* ***Svolejte tedy všechny ke stolu. Jsem*** *zvyklý používat pro vytahování těstovin z vody kleště, protože voda, která v nich zůstává, je* ***přesně*** *to, co tak* ***báječně*** *vylepšuje omáčku.* (30MVK, s. 46)	Doslovný překlad

Přítomnost původce textu podtrhuje výrok v první osobě singuláru (*I like to use tongs*), který vyjadřuje doporučení či nepřímý pokyn. VT dále obsahuje hodnotící adjektivum (*incredible*), intenzifikátor (*really*) a postradatelný pokyn závislý na situačním kontextu (*so call everyone around the table now*). Všechny tyto rysy jsou v CT reflektovány a adekvátně přeloženy.

Pošíková (2015) považuje navázání kontaktu mezi původcem a adresátem textu za prospěšné: „Postup by měl být propleten alespoň malými náznaky individuálního přístupu k potenciálnímu kuchaři, ten by neměl mít pocit, že vaří podle receptu uvedeného na zadní straně balení koření na guláš“ (s. 27). Kerseboomová (2010) uvádí, že neformální prvky mohou posílit čtenářův požitek z četby a vaření, zvýšit jeho sebevědomí, a tím posílit funkčnost pokynů. Podle autorky by si být překladatel vědom těchto strategií, které může autor použít, a adekvátně je reflektovat v CT. Osobitý styl může autorům sloužit jako jejich podpis. Stává se typickým znakem, který odlišuje jejich tvorbu od jiných a který může proniknout do očekávání čtenáře (s. 29).

	VT	CT	PP
313	*Cut it in half and push plastic wrap partially down, but leave one end closed to catch the drippy sauces,* ***YUM!*** (FFL, s. 160)	*Chceme-li jej servírovat, rozřízneme jej uprostřed, fólii shrneme a podáváme.* (FPŽ, s. 211)	Stylistická neutralizace
314	*Carefully and quickly stir around and keep it moving until you achieve* ***shiny, loose, lovely*** *pasta.* (30MM, s. 26)	*Pečlivě a rychle míchejte, dokud nebudou těstoviny* ***lesklé, oddělené a lákavě vypadající****.* (30MVK, s. 26)	Doslovný překlad
315	*Simply place all of the ingredients into a food processor with 3 tablespoons water and blend until smooth;* ***it's really that easy!*** (DE, s. 102)	*Všechny ingredience vložíme o* [sic] *kuchyňského robotu, zalijeme 3 lžícemi vody a mixujeme dohladka –* ***ano,opravdu*** [sic] ***je to tak jednoduché!*** (LSE, s. 102)	Amplifikace

Příklad č. 313 se přiklání k aspektu přijatelnosti, respektuje uzuální formu žánru v CJ a expresivitu redukuje. Citoslovce zvýrazněné verzálkami a vykřičníkem (YUM!) CT vypouští a instrukce mají věcný, bezpříznakový styl odborného vyjadřování.

VT č. 314 autor stylizuje pomocí hodnotících výrazů (*lovely*), ale také aliterací s eufonickým opakováním souhlásky *l* (***l****oose,* ***l****ove****l****y*) a tříčlenným výčtem adjektiv. V české, adekvátně přeložené verzi žádoucí efekt zaniká – neuzuální slovní spojení (*oddělené těstoviny* × *těstoviny se nelepí*) a nadměrné užití nominálních prostředků (adjektivum rozvinuté adverbiem – *lákavě vypadající*) nepůsobí v ČJ přirozeně a překlad tak nedosahuje stejného vyznění jako VT.

VT č. 315 je zakončen zvolací větou vyzdvihující snadnost přípravy (*it's really that easy!*), která je do ČJ přeložena adekvátním způsobem (pomineme-li pravopisné nedostatky).

10.4.2. Nespisovnost

V předchozích kapitolách jsme již několikrát viděli, že vyjadřování autora může být stylizováno do hovorovosti a nespisovnosti. Nyní se podíváme na delší segment stylisticky příznakových pokynů.

	VT	CT	PP
316	*In a pie pan or similar shallow dish, mix together the ground chia seeds and flour. Slowly whisk in the milk so* ***that shit*** *doesn't get* ***all lumpy****.* ***SLOWLY, MOTHERFUCKER****. Now let* ***that*** *sit for 15 minutes. Make* ***your sleepy ass*** *some coffee and then* ***cut*** *the bread* ***up*** *into 1-inch-thick slices while you wait.* (TOC, s. 23)	*Ve formě na koláč nebo* ***jiný mělký*** *nádobě smíchejte* ***pomletý*** *chia semínka a mouku. Pomalu do směsi metličkou zašlehejte* ***mlíko****. Hlavně* ***bacha*** *na žmolky. Takže* ***POMALU, fellas, jasná páka?*** *Nechte* ***těstíčko tak*** *patnáct minut v* ***klídku****. Udělejte si* ***třeba*** *zatím* ***kafe****, ať se* ***trochu*** *proberete, a nakrájejte bochník na krajíce* ***asi tak*** *1,6* ***cenťáku tlustý****.* (FDVK, s. 23)	Kompenzace
317	*Whisk the batter after about 15 minutes and then slowly add the nutritional yeast and stir. Heat a griddle or heavy pan over a medium heat and coat with a little cooking spray so* ***these bitches*** *don't stick. Soak your bread slices in the batter for a couple seconds on each side and then* ***throw*** *them* ***right*** *on the griddle. Cook for 1 to 2 minutes a side, or until they look golden and tasty* ***as fuck all over****.* (TOC, s. 23)	*Po* ***čtvrthodince*** *těsto znovu prošlehejte a pomalu do něj nasypte* ***lahůdkový*** *droždí a* ***fest*** *promíchejte. Rozehřejte těžkou pánev na středním plameni a lehce postříkejte olejem ve spreji (nebo olejem lehce potřete), ať se* ***vám ty*** *tousty nepřilepí,* ***to by pak člověka jeblo****. Namočte krajíce do těsta na pár vteřin na obou stranách a pak je* ***mrskněte*** *na pánev.* ***Opíkejte*** *1–2 minuty na* ***každý*** *straně, až jsou tousty* ***parádně zlatavý*** *a* ***jeden by se po nich fakt utloukl****.* (FDVK, s. 23)	Kompenzace

VT nespisovnost stylizují především na lexikální rovině. Nejvýraznější prostředky jsou vulgarismy (*shit*, *motherfucker*, *ass*, *bitches*, *fuck*). Dále anglické předlohy zdůrazňují různé části promluv pomocí hovorového příslovce vyjadřující zdůraznění dočasné vlastnosti (*all lumpy*),[152] hovorové fráze *all over*,[153] slangového výrazu *one's ass* (*your sleepy ass*),[154] slangového přirovnání *as fuck*,[155] příslovce *right (on the griddle)* nebo pomocí verzálek (*SLOWLY, MOTHERFUCKER*). Hovorový charakter textu pomáhají vytvářet také ukazovací zájmena (*that shit, let that sit, these bitches*), přivlastňovací zájmeno (*your bread slices*), frázové sloveso *cut up*[156] či sloveso s přeneseným významem *throw*. Z pragmatického hlediska narušuje žánrový úzus irelevantní pokyn ve VT č. 316 (*Make your sleepy ass some coffee*).

[152] Dostupné z: https://www.lexico.com/definition/all (bod 1.1)
[153] Dostupné z: https://www.lexico.com/en/definition/all_over (bod 2)
[154] Dostupné z: https://www.lexico.com/en/definition/ass (bod 1.2)
[155] Dostupné z: https://www.lexico.com/en/definition/as_—_as_fuck
[156] Dostupné z: https://www.lexico.com/en/definition/cut_up (bod 1)

Nespisovné prvky v překladech zahrnují na rovině lexikální vulgární sloveso *jebat*, použité v přeneseném významu *zbláznit se* (frazeologismus *to by pak člověka jeblo*),[157] obecněčeské substantivum *kafe* (Šabatová 2007, s. 69), expresivní kolokvialismus *bacha*,[158] sloveso s přeneseným významem *mrskněte*, hovorový tvar substantiva vytvořený pomocí přípony *cenťák*.[159] Dále se v CT vyskytují slova převzatá (*fellas* z angličtiny, *fest* z němčiny),[160] hodnotící adverbium *parádně* a deminutiva s emocionálním příznakem *v klídku, po čtvrthodince*, *těstíčko*. Z frazeologických prvků je třeba zmínit kolokaci *jasná páka* a frazém *jeden by se po nich utloukl*.[161] V ČJ se poměrně hojně vyskytují také adverbia, která oslabují nebo posilují význam následujícího výrazu, včetně *třeba*, *trochu*, *asi tak*, *tak*, *fakt.*[162] Na rovině morfologické se opět setkáváme s nespisovnými koncovkami u adjektiv (*-é* > *-ý* : *jiný, mělký nádobě, každý straně, lahůdkový droždí, zlatavý tousty*; *-á* > *-ý* : *pomletý semínka*). Z hlediska fonologického dochází v kořeni vybraných slov k zúžení samohlásky *é* na *í* (*opíkejte*, *mlíko*). Prvek, který využívá mluvnické kategorie pádu a umocňuje hovorový charakter CT č. 317, je dativ zainteresování (*ať se vám ty tousty nepřilepí*). Překlady přejímají některé jevy z VT, jako je zvýraznění textu pomocí verzálek (*POMALU*), použití ukazovacích zájmen (*ty tousty*) nebo v kontextu receptu bezvýznamný pokyn (*Udělejte si třeba zatím kafe, ať se trochu proberete*).

V překladových ukázkách dochází k rozprostření hovorových prvků v textu, k umírnění silných vulgarismů, které nemají ze sémantického hlediska zásadní význam, a tedy ke kompenzaci výrazných expresivních lexikálních jednotek ve VT rozmanitějšími prostředky a na jiných místech v CT. Překlady bychom na ose přijatelnosti – adekvátnosti umístili na střed, neboť z VT zachovávají příznakovost nespisovného vyjadřování, které porušuje konvence žánru. Zároveň ale reflektují jazykové možnosti ČJ pro vyjadřování hovorovosti.

[157] Dostupné z: http://www.dobryslovnik.cz/cestina?jebat

[158] Dostupné z: https://slovnikcestiny.cz/heslo/dav/

[159] Dostupné z: https://bara.ujc.cas.cz/psjc/search.php?hledej=Hledej&heslo=cenťák&where=hesla&zobraz_cards=cards&pocet_karet=50&ps_heslo=cen%25C5%25A5%25C3%25A1k&ps_startfrom=0&ps_numcards=0&numcchange=no&not_initial=1

[160] Dostupné z: https://ssjc.ujc.cas.cz/search.php?hledej=Hledat&heslo=fest&sti=EMPTY&where=hesla&hsubstr=no

[161] Dostupné z: http://www.dobryslovnik.cz/cestina?moci%20se%20po%20něčem%20utlouct

[162] Dostupné z: https://www.nechybujte.cz/slovnik-soucasne-cestiny/fakt?

ZÁVĚR

Z analytické části vyplývá, že překlad receptů obnáší překonávání problémů na různých rovinách jazyka, přičemž můžeme identifikovat několik jejich hlavních příčin. Již z teoretických kapitol je patrné, že významnou roli hrají kulturní odlišnosti. Ty prostupují prakticky všemi částmi receptu. Zahrnují kulturně specifické názvy a ingredience, dostupnost surovin, způsoby kategorizace potravin, měrné soustavy a další. Související zdroj problémů představuje neustálý vývoj kulinářských trendů a jazyka, z čehož plyne fenomén nulové sémantické korespondence a nesjednoceného názvosloví. Neustálou proměnou prochází také žánrové konvence v ČJ, které ovlivňují volbu slovesného tvaru v pokynech, měrných jednotek či formátu vyjádření úpravy surovin. Další výraznou příčinou problémů jsou odlišnosti mezi jazykovými systémy, které se rovněž promítají ve všech komponentech receptu. Ze syntetické povahy ČJ a analytického charakteru AJ plynou dílčí rozdíly, např. v souvislosti se slovotvornými postupy, slovosledými principy, stylizací expresivity nebo stupněm gramatikalizace substantivní kategorie rodu. V praxi překladatelé věnují pozornost nominálním konstrukcím a větným kondenzorům, citátovým složeninám, funkční větné perspektivě, implicitnímu objektu nebo kategorii rodu u výpůjček. Překladatelský proces dále komplikují nedostatky ve VT, které zahrnují nejednoznačnost a neúplnost textu. Práci překladatele neusnadňuje ani mnohdy široce vymezená skupina cílových čtenářů, která zahrnuje adresáty s odlišnými znalostmi, zkušenostmi a očekáváním, z čehož pramení rozdílné vnímání kulturně vázaných prvků a jazykových prostředků. V analyzovaném materiálu jsme narazili takřka na všechny překladatelské problémy, na které upozorňuje sekundární literatura.

Řešení problematických aspektů ve většině případů zahrnuje různé, i zcela protichůdné postupy. Naopak s jednoznačným přístupem v určité oblasti jsme se setkali jen výjimečně. Obvykle se překlady snaží o věrnost originálu, tedy adekvátnost, které dosahují prostřednictvím doslovného překladu, kalků a výpůjček (ty mohou být do různé míry přizpůsobeny pravidlům CJ – i v rámci jednoho postupu tedy lze sledovat různou realizaci výchozí normy). U určovaných množství a velikostí se důraz na adekvátnost projevuje adopcí jednotek z VT. V některých případech může ovšem přílišné lpění na znění předlohy vést k nepřesným, neuzuálním a zavádějícím pojmům. Téma slovesného způsobu a odměrkového systému dokládají, že porušování norem CJ může způsobit posun v konvencích žánru. Překlady se od podoby originálu obvykle odchylují tam, kde je to nutné z hlediska gramatiky, případně stylistiky. V takovém případě zapojují zejména transpozici, amplifikaci a kompresi, které nemusí nezbytně zahrnovat posun významu a na ose výchozí normy se pohybují v jejím středu.

Mnohdy se ale vyskytují v kombinaci s dalšími postupy, které upravují sémantickou hodnotu výpovědi s ohledem na pragmaticky-kulturní rovinu. K přiblížení CT k pólu přijatelnosti se používá zejména specifikace, explicitace a doplnění (když text pro zajištění porozumění vyžaduje upřesnění), implicitace (v případě redundantního textu), generalizace, výpustka, adaptace, opis, úmyslná substituce (u kulturně vázaných prvků), ustálený ekvivalent, modulace (jako reflexe žánrových konvencí a zvyklostí CJ), v případě seznamu ingrediencí dále redukce možností, převod jednotky a hrubý přepočet, v pracovních pokynech také změna slovosledu, spojení a rozdělení vět. Na rovině stylistické se může text přizpůsobit prostřednictvím kompenzace, stylistické neutralizace či aktualizace. V překladech receptů se také výrazně projevuje matriční norma, především v souvislosti s přidáváním textu. Explicitace, doplnění a úmyslná substituce mívají poměrně často podobu poznámek překladatele, ať už vnitřních (formou obecného klasifikátoru, doslovného překladu v závorkách) nebo poznámek pod čarou, na konci kapitoly či knihy (upřednostňovaných zejména pro delší textové segmenty).

Jednotné dodržování norem jsme objevili pouze výjimečně, např. v souvislosti s určováním velikosti a množství. Zatímco metrické a odměrkové jednotky jsou v překladu zachovávány, imperiální jednotky české překlady převádějí na metrické a číselné hodnoty zaokrouhlují. Pokud VT obsahuje kombinaci několika systémů, může dojít k redukci možností v různé míře. Vzhledem k vysokému stupni sjednocenosti PP je tedy paradoxní, že odlišné měrné soustavy patří mezi nejzmiňovanější překladatelské problémy. Sjednocený přístup k řešení problému se projevil také u tématu rozdílného čísla substantiv v AJ a ČJ (a to i v souvislosti s konvencemi žánru v ČJ), přičemž se nabízí otázka, zda lze tuto oblast vůbec považovat za překladatelský problém.[163]

Určitou roli v příklonu k jednomu z pólů osy hraje tematické zaměření publikace. V oblasti kulturně specifických prvků mají recepty z cizí, regionální či národní kuchyně větší sklon k adekvátnosti, zatímco tituly, které nemají příznačnou kulturní orientaci, se přiklání k přijatelnosti. Tento vzorec ovšem zdaleka není všeobecně platný. Ve hře je mnoho dalších proměnných, které zahrnují očekávané znalosti cílového čtenáře, účel publikace, překladatelské zadání, okolnosti spojené s průběhem překladatelské zakázky, překladatelův přístup i kreativní možnosti jednotlivých případů překladatelských oříšků.

Tímto jsme zodpověděli vytyčené výzkumné otázky a naplnili hlavní cíl diplomové práce. Ve zkratce ještě zmíníme některé další poznatky, které praktická analýza přinesla. Ve shrnutí teoretické části jsme zmínili, že překladatelské problémy mají nebinární charakter

[163] Viz Pymova definice v *4.5.4*.

a každé překladatelské řešení s sebou nese určité klady i zápory. Této hypotéze jsme se sice nevěnovali explicitně, ale mnohočetnost faktorů u problematických aspektů a nalezená různorodost aplikovaných PP toto stanovisko potvrzuje.

V teoretické části jsme zjistili, že v průběhu historie byly recepty přizpůsobovány také chuťovým zvyklostem cílových adresátů a některé recepty byly z CT zcela vypouštěny. Tato tendence se ze současných překladů zcela vytratila, výchozí snahou CT je zprostředkovat předlohu co nejvěrnějším způsobem. Posuny k přijatelnosti jsou motivovány pragmatickými (kulturními) okolnostmi, předpokládanými znalostmi příjemce, gramatickými a stylistickými možnostmi jazyka. Historická role překladových kuchařek coby zdroje neologismů (pojmenování pokrmů, surovin, náčiní) přetrvává dodnes.

Objevili jsme, že zatímco některé problémy jsou zjevné (odlišné měrné systémy, kulturně specifické názvy), recepty rovněž skrývají nástrahy, jejichž odhalení vyžaduje od překladatele obezřetnost a hlubší znalosti výchozí kultury (např. odlišné velikosti balení výrobků, jiné odrůdy pod ekvivalentním názvem).

Dalším z našich poznatků je, že jednomu aspektu, kterému jsme na počátku práce přikládali význam, v receptech příliš reflektován není. Jedná se o přesnost.[164] Obecně se spíš projevuje předpoklad, že pokrmy autora a čtenáře se budou vždy mírně lišit. Pomineme-li skutečnost, že málokdo se receptů drží stoprocentně, na výsledný pokrm mají vliv také dovednosti a zkušenosti kuchaře, konkrétní použité ingredience, výkonnost náčiní/spotřebičů a mnoho dalších detailů. O přípustnosti jisté odchylky ostatně svědčí hrubé přepočítávání jednotek, přehlížení rozdílů mezi odměrkovým systémem v ČR a USA, specifikace množství počtem kusů a časté upřednostňování snadné použitelnosti receptu.

V kontextu otázky instruktivního překladu z analytické části plyne, že ke změnám v přeloženém receptu (zejména v seznamu surovin a pracovních pokynech) často dochází s ohledem na jeho funkčnost v cílovém prostředí. Zároveň jsme ovšem objevili řadu problematických okruhů, kde hraje roli jiný účel a tato metoda zde ztrácí uplatnění. Např. názvy receptů kladou velký důraz na atraktivní a lákavé vyznění, vyjadřování v příznakovém či expresivním stylu slouží k diferenciaci a ozvláštnění textu, přičemž těmto rysům překladatelé rovněž věnují pozornost a aspekt funkčnosti upozaďují. V zásadě se nám tedy potvrdilo stanovisko z teoretické části.

[164] Nelze ovšem popřít, že náš osobní postoj je založen na zkušenostech především s pekařskými a cukrářskými recepty, kde přesnost hraje obecně důležitější roli než u vaření.

Nakonec musíme reflektovat zjištění o širokém záběru tohoto tématu, o němž vypovídá rozsah předložené diplomové práce. Pro další výzkum se tak nabízí detailnější zaměření na některý z nalezených problematických aspektů. U mnoha oblastí přicházíme s novým a hlubším vhledem do problematiky, ovšem jiných se dotýkáme pouze okrajově. Tematiku některého z překladatelských problémů a možných řešení lze uchopit také z pohledu diachronního (vývoj používaných překladatelských postupů) nebo komparativního (srovnání určitého jevu v původně českých a překladových kuchařkách). Vzhledem k objevené frekvenci nedostatků přichází v potaz také aplikace preskriptivního paradigmatu pro hodnocení kvality překladu vybraných titulů.

RESUMÉ

This thesis investigates problems related to the translation of cookbook recipes from English to Czech. Its main aim is to trace the primary causes of translation problems and identify possible translation techniques used to overcome them. Taking the approach of Descriptive Translation Studies, we employ Gideon Toury's concept of translation norms to help us understand the circumstances and factors involved in the choice of translation techniques.

The first theoretical chapter is dedicated to the relevant background of the descriptive paradigm. We briefly refer to James Holmes's credit in establishing Translation Studies as an academic discipline and to Toury's contribution to the development of the descriptive branch. The next chapter discusses research conducted on the topic of cookbooks, recipes, and cookery texts.

The chapter on cookbooks points out the common intuitive understanding of the genre and presents a definition of a cookbook based on the ratio of recipes and instructions to texts of a different nature. Regarding the history of cookbooks, we summarize their journey from an inferior position to becoming one of the dominant components of the literary market with diverse forms and related genres. Next, we explore the purpose of cookbooks as it plays a pivotal role in the translation process. The primary purpose of the genre is instructive, but historical sources highlight other functions, including didactic, documentary, commercial, promotional, aesthetic, or as a manifestation of status. To conclude the chapter, we look at the structure of a cookbook which can include an introduction, dedication, preface, personal story, acknowledgment, table of contents, theoretical chapters, notes, references, index, and other, less typical text types. The crucial component of a cookbook is, of course, a recipe.

We open the chapter on recipes with an insight into the etymology, meaning, and definition of the word. The basic structure of three components – title, list of ingredients, instructions – can be complemented by an introduction, the number of servings, preparation and cooking time, recommendations for variations, pairing and storing, or other notes. There is a certain degree of disagreement among literary scholars about what sort of a text a recipe is. We can find more consensus regarding its required characteristics, most of which comply with the nature of technical language. However, we see that today's recipes often violate the requirements of a standard, unmarked instructive text, as authors purposefully use a friendly tone and expressive means. Further, we again explore the purpose of a recipe, which goes beyond its primary, instructive function, and we point out the relationship between the purpose, target reader, and form. A significant part of the chapter focuses on the translation of recipes,

mentioning historical insights, influential factors, recommended translation methods, the impact of translation on the genre conventions, and translation problems as discussed by previous research and articles.

The methodology framework for our practical part is inspired by Toury's three-phase model. We base our analysis on sixteen pairs of cookbooks, mostly published between 2010–2019. First, we introduce the translated publications in the context of the target culture, reflecting translation norms at work and readers' evaluation. Following is the mainstay of this thesis, i.e., the analysis of coupled pairs of textual segments with a focus on translation problems, the range of possible translation techniques, and the translation norms they reflect. The analysis is divided into three main parts according to the basic structure of a recipe.

The translation of the recipe title reflects three main factors – the informative aspect, expressive character, and brevity. It often involves overcoming cultural specificity, grammatical differences, and dissimilar means with an expressive function. Translators commonly use literal translation, borrowings, transposition, modulation, adaptation, and omission. There are both tendencies towards adequacy and acceptability of translations, and evidence suggests the choice is related to the target reader of the cookbook and its focus on a general/specific cuisine.

In the list of ingredients, even translating the mere names of foodstuffs can pose difficulties. Cultural differences are especially prominent in this component, often leading to unintentional substitutions, the need for clarification or recommendation of alternatives. Common problems are related to limited availability and awareness of ingredients or brands, different systems of ingredient classification, different systems of measurements, and grammatical differences. Besides literal translation, some commonly used translation techniques include borrowings, calques, transposition, modulation, amplification, compression, explicitation, implicitation, addition, omission, or substitution. Although it is a commonly mentioned translation problem, we find the most consistent use of techniques for translating different systems of measurements. Both adequate and acceptable translations can be found in the rendering of this component.

The instructive part of English recipes contains many lexical items which lack a direct equivalent in Czech, and terms are often used inconsistently. The translation of vocabulary (related to kitchen equipment, technical procedures), the choice of verbal form, overcoming grammatical differences, adjusting the level of redundancy, sentence segmentation, and expressive linguistic means are some of the recurring problems of this part. As for the translation techniques and norms, we see the same tendencies as in the previous components.

In the analytical part, we identified four main causes of translation problems: cultural differences, grammatical differences, ongoing development of culinary trends and language, and defective source texts.

PRIMÁRNÍ ZDROJE

ACADEMIA BARILLA, 2015. *Vegetarian Mediterranean Style*. Newton: Taunton Press.

ACADEMIA BARILLA, 2015. *Vegetariánská středomořská kuchařka*. Přeložila Ivana Svobodová. Praha: Mladá fronta a. s.

ALLAM, Paul, McGUINESS, David, 2018. *Pouliční pekařství*. Přeložila Radka Kneblová. Praha: Knihy Omega.

BERRY, Mary, 2011. *Dezerty a cukroví.* Přeložily Jitka Minaříková & Karla Poupová. Praha: Slovart.

BRUNSON, Russel, 2017. *The Funnel Hacker's Cookbook*. ClickFunnels.

CAMPBELL, LeAnne, 2013. *China Study Cookbook*. Dallas, TX: BenBella Books.

CAMPBELL, LeAnne, 2017. *Čínská studie v kuchyni.* Hradec Králové: Svítání.

CARR, Kris, 2011. *Crazy Sexy Diet. Eat your veggies, ignite your spark, and live like you mean it!* Guilford: Globe Pequot Press.

CARR, Kris, 2013. *Bláznivá sexy dieta. Jezte si zeleninku, zažehněte svou jiskru a žijte tak, jak chcete!* Přeložila Petra Poislová. Olomouc: ANAG.

CROWTHER, Susan, 2013. *The No Recipe Cookbook: A Beginner's Guide to the Art of Cooking.* New York: Skyhorse.

CZERNIECKI, Stanisław, 1682. *Compendium ferculorum, albo Zebranie potraw*. Krakov: Drukarnia Jerzego, Mikołaja Schedlów.

DIAMOND, Harvey & Marilyn, 1994. *Fit pro život. Utajené pravdy, zdraví našich dětí, kuchařka.* Přeložili Jiří Zavadil, Zdeněk Haštaba, Hana Toušová. Praha: Pragma.

DIAMOND, Harvey & Marilyn, 1978. *Fit For Life. Living Health.* New York: Warner Books.

EASTO, Jessica, WILLHOFF, Andreas 2018. *Manuál pro milovníka kávy*. Přeložila Karla Voráčková. Praha: Grada Publishing a.s.

EUW, Emily von, 2014. *Rawsome Vegan Baking. An Un-cookbook for Raw, Gluten-Free, Vegan, Beautiful and Sinfully Sweet Cookies, Cakes, Bars and Cupcakes.* Salem: Page Street Publishing Co.

EUW, Emily von, 2016. *Raw veganské nepečení*. *Kuchařka plná raw, bezlepkových, veganských, lahodných a hříšně sladkých sušenek, dortů, tyčinek a cupcaků*. Přeložila Theodora Klimentová. Olomouc: ANAG.

FEATHERSTONE, Kay, ALLINSON, Catherine, 2019. *Pinch of Nom*. Londýn: Bluebird.

FEATHERSTONE, Kay, ALLINSON, Catherine, 2020. *Špetka chuti*. Přeložila Tereza Pavcová. Praha: Esence.

FRENKIEL, David, VINDAHL, Luise, 2013. *The Green Kitchen. Delicious and Healthy Vegetarian Recipes for Every Day*. London: Hardie Grant Books.

FRENKIEL, David, VINDAHL, Luise, 2018. *The Green Kitchen. Lahodná a zdravá vegetariánská jídla pro každý den.* Přeložila Jitka Rákosníková. Praha: Kitchenette s. r. o.

FRENKIEL, David, VINDAHL, Luise, 2019. *Little Green Kitchen. Simple vegetarian family recipes.* London: Hardie Grant Books.

FRENKIEL, David, VINDAHL, Luise, 2019. *Little Green Kitchen. Jednoduchá vegetariánská dětská i rodinná jídla*. Přeložila Jitka Rákosníková. Praha: Kitchenette s. r. o.

HA‘NISH, Otoman Zar-Adusht, AMMANN, D., 1922. *Mazdaznanská dietetika a kuchařka. Část I, Dietetika*. 2. vyd. Klatovy: Höschl.

HUANG, Ching-he, 2017. *Stir Crazy*. London: Kyle Books.

HUANG, Ching-he, 2018. *Wok snadno a rychle. 100 zdravých a lahodných receptů.* Přeložila Anna Fazekašová. Praha: DOBROVSKÝ s. r. o.

CHILD, Julia, BECK, Simone, 1983. *Mastering the Art of French Cooking, Volume 2*. New York: Alfred A. Knopf.

CHILD, Julia, BECK, Simone, 2015. *Umění francouzské kuchyně 2.* Přeložil Jan Kozák. Brno: JOTA s. r. o.

CHILD, Julia, BERTHOLLE, Louisette, BECK, Simone, 1964. *Mastering the Art of French Cooking*. New York: Alfred A. Knopf.

CHILD, Julia, BERTHOLLE, Louisette, BECK, Simone, 2014. *Umění francouzské kuchyně* [online]. Přeložil Jan Sládek. Brno: JOTA, s. r. o. [Cit. 19.6.2021]. Dostupné z: https://www.bookport.cz/kniha/umeni-francouzske-kuchyne-3888/

INMAN, Henrietta, 2016. *Clean Cakes*. London: Jacqui Small.

INMAN, Henrietta, 2017. *Zdravé dobroty. Slané i sladké bez lepku, mléka a cukru*. Přeložila Martina Burešová. Praha: Mladá fronta a.s.

JANOUŠEK, Jiří, VLASÁK, Jan, 1990. *Kuchařka pro zaměstnaného muže*. Martin: Aurum.

JOYCE, Jennifer, 2015. *My Street Food Kitchen*. Sydney: Murdoch Books.

JOYCE, Jennifer, 2016. *Moje pouliční kuchyně*. Přeložila Zuzana Fryntová. Praha: DOBROVSKÝ s. r. o.

KARMEL, Annabel, 2018. *Skutečné jídlo pro malé labužníky.* Přeložila Martina Benešová. Olomouc: ANAG.

KARMEL, Annabel, 2018. *Real Food Kids Will Love*. Londýn: Bluebird.

McCARTNEY, Mary, 2012. *Food*. London: Chatto & Windus.

McCARTNEY, Mary, 2017. *Jídlo*. Přeložila Eva Heringová. Praha: DOBROVSKÝ s. r. o.

Mikrovlnná kuchařka: pro mikrovlnné trouby, mikrovlnné trouby s grilem a mikrovlnné trouby s grilem a se zapékací funkcí CRISP, 1996. Praha: Columbus.

OLIVER, Jamie, 2010. *Jamie's 30 Minute Meals*. London: Michael Joseph.

OLIVER, Jamie, 2011. *30 minut v kuchyni*. Přeložila Radka Slaměníková. Brandýs nad Labem: MLD Publishing s. r. o.

OLIVER, Jamie, 2012. *Moje Velká Británie*. Přeložila Jitka Rákosníková. Brandýs nad Labem: MLD Publishing s. r. o.

OTTOLENGHI, Yotam, GOH, Helen, 2017. *Sweet*. London: Ebury Press.

OTTOLENGHI, Yotam, GOH, Helen, 2019. *Sladké*. Přeložila Dagmar Eisenmannová. Praha: Slovart.

STAHLOVÁ, Petra, 2019. *Moderní veganské dezerty*. Nakladatelství Petra Stahlová.

RAMSAY, Gordon, 2018. *Ultimate Fit Food*. Londýn: Hodder & Stoughton.

RAMSAY, Gordon, 2019. *Moje dokonalá fit jídla*. Přeložily Hana Janišová & Helena Stiessová. Praha: Slovart.

RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila, 1826. *Domácí kuchařky*. Praha: Jaroslav Pospíšil.

THOMATIS, Michel, 2017. *Network Design Cookbook*. Lulu.com

THUG KITCHEN, 2014. *The Official Cookbook. Eat like you give a fuck*. Emmaus: Rodale Books.

THUG KITCHEN, 2017. *Fuck(t) drsná veganská kuchařka*. Přeložila Vanda Senko Ohnisková. Brno: JOTA s. r. o.

TURECKÁ, Daniela, 2020. *Do ruky. Český streetfood nejen pro chlapy*. Brno: CPRESS.

VELÁZQUEZ, Alison, 2015. *Souping*. London: Dorling Kindersley Limited.

VELÁZQUEZ, Alison, 2017. *Polévkování*. Přeložila Blanka Brabcová. Praha: Euromedia Group, a. s.

VESELSKÝ, Josef (ed.), 1941. *Úsporná kuchařka Kveta Vám radí*--. Městec Králové: Frant. Matějka.

VIRTUE, Doreen, ROSS, Jenny, 2013. *Kuchařka syrové stravy*. Přeložila Pavla Brevon Hrušková. Olomouc: Fontána.

WALKER, Norman W., 1984. *The Vegetarian Guide to Diet & Salad*. Presscot: Book Publishing Company.

WALKER, Norman W., 1994. *Zdraví & salát*. Přeložila Božena Žižková. Olomouc: FIN.

WILLIAM, Anthony, 2016. *Medical Medium Life-Changing Foods*. Carlsbad: Hay House, Inc.

WILLIAM, Anthony, 2017. *Léčivá síla ovoce a zeleniny*. Přeložila Eva Fuková. Praha: Metafora.

WIGNALL, Judita, 2013. *Živá kuchyně snadno a rychle. Jezte zdravě a vzkvétejte pomocí 100 skutečně rychlých a snadných receptů pro raw životní styl*. Přeložila Petra Slabá. Praha: Synergie Publishing SE.

WOODWARD, Ella, 2015. *Deliciously Ella*. London: Yellow Kite.

WOODWARD, Ella, 2015. *Lahodně s Ellou. Úžasné přísady a neuvěřitelná jídla, která bude vaše tělo milovat*. Přeložila Šárka Hroudová. Praha: DOBROVSKÝ s. r. o.

SEKUNDÁRNÍ ZDROJE

Akademický slovník současné češtiny, 2012–2021 [online]. Praha: Ústav pro jazyk český AV ČR, v. v. i. [Cit. 19.6.2021]. Dostupné z: https://slovnikcestiny.cz/

ARENDHOLZ, Jenny, BUBLITZ, Wolfram, KIRNER, Monika, ZIMMERMANN, Iris, 2013. Food for Thought – or, What's (in) a Recipe? A Diachronic Analysis of Cooking Instructions. In: GERHARDT, Cornelia, FROBENIUS, Maximiliane, LEY, Susanne (eds.). *Culinary Linguistics. The Chef's Special.* Amsterdam: John Benjamins. 119–137.

BATOR, Magdalena, 2016. On the Development of the English Culinary Recipe. In: *Academic Journal of Modern Philology*. Warsaw: University of Social Sciences. **5**, 7–15.

BLAHOVÁ, Kristýna, 2020. *Vývoj měr a vah v českých zemích*. Brno. Bakalářská práce. Masarykova univerzita.

BOČÁK, Michal, 2016. Ste na *masooo*, alebo na *veggie*? (Ku konštituovaniu nových českých kulinárskych časopisov). In: *Jazyk a kultúra* [online]. **7**(26–27), 12–21. [Cit. 19.6.2021]. Dostupné z: http://www.ff.unipo.sk/jak/cislo27-28.html

BOZDĚCHOVÁ, Ivana, 2017. Citátová spřežka. In: KARLÍK, Petr, NEKULA, Marek, PLESKALOVÁ, Jana (eds.). *CzechEncy – Nový encyklopedický slovník češtiny* [online]. Brno: Masarykova univerzita. [Cit. 19.6.2021]. Dostupné z: https://www.czechency.org/slovnik/CITÁTOVÁ SPŘEŽKA

Bramboráčky hotové raz dva, 2021. *Recepty Albert* [online]. [Cit. 19.6.2021]. Dostupné z: https://www.albert.cz/recepty/bramboracky-hotove-raz-dva

Brambory – jejich pozice v irské kuchyni. *Voves.cz* [online]. [Cit. 19.6.2021]. Dostupné z: http://www.voves.cz/singly/brambory.htm

Brokolice Brassica oleracea L. conv. botrytis var. Italica pěstování. *ČESKÉSTAVBY.cz* [online]. České Budějovice. [Cit. 19.6.2021]. Dostupné z: https://www.ceskestavby.cz/rostliny/brokolice.html

BROWNLIE, Siobhan, 2011. Descriptive vs. committed approaches. In: BAKER, Mona, SALDANHA, Gabriela. *Routledge Encyclopedia of Translation Studies*. 2. vyd. Abingdon: Routledge, 77–81.

BRŇÁKOVÁ, Táňa, 2017. RC: Fuck(t) drsná veganská kuchařka – THUG KITCHEN. *My book world...* [online]. [Cit. 19.6.2021]. Dostupné z: http://book-is-my-love.blogspot.com/2017/08/rc-fuckt-drsna-veganska-kucharka-thug.html

BŘÍZOVÁ, Joza, 1972. *U stolu s paní M. D. Rettigovou*. Praha: Práce.

Cambridge Dictionary, 2021 [online]. Cambridge University Press. [Cit. 19.6.2021]. Dostupné z: https://dictionary.cambridge.org

CÉCILE, Paris, SCOTT, Donia, 1994. Stylistic Variation in Multilingual Instructions. *Proceedings of the 7th International Workshop on Natural Language Generation* [online], 45–52. Kennebunkport, Maine. [Cit. 19.6.2021]. Dostupné z: https://dl.acm.org/doi/10.5555/1641417.1641423

COTTER, Colleen, 1997. Claiming a Piece of the Pie: How the Language of Recipes Defines Community. In: BOWER, Anne (ed.). *Recipes for Reading: Community Cookbooks, Stories, Histories*. Amherst: University of Massachusetts Press, 51–247.

ČECHOVÁ, Marie, KRČMOVÁ, Marie, MINÁŘOVÁ, Eva, 2008. *Současná stylistika*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny.

ČTVRTEČKOVÁ, Iva, 2009. *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. Bakalářská práce. Masarykova univerzita.

Databáze excerpčního materiálu Neomat, 2015 [online]. Verze 3.0. Praha: Oddělení současné lexikologie a lexikografie Ústavu pro jazyk český AV ČR. [Cit. 19.6.2021]. Dostupné z: http://neologismy.cz/

Databáze knih, 2008–2021 [online]. Praha. [Cit. 19.6.2021]. Dostupné z: https://www.databazeknih.cz

Dobrý slovník [online]. [Cit. 19.6.2021]. Dostupné z: http://www.dobryslovnik.cz/cestina?jebat

DUŠKOVÁ, Libuše aj., 2012. *Elektronická mluvnice současné angličtiny* [online]. Praha: Univerzita Karlova. [Cit. 19.6.2021]. Dostupné z: https://mluvniceanglictiny.cz

Encyclopedia Britannica, 2021 [online]. [Cit. 19.6.2021]. Dostupné z: https://www.britannica.com

EPSTEIN, Brett Jocelyn, 2009. What's Cooking: Translating Food. *Translation Journal* [online]. Swansea University in Wales. [Cit. 19.6.2021]. Dostupné z: https://translationjournal.net/journal/49cooking.htm

FAIT, Barbora, 2018. Recenze: Thug Kitchen - Fuck(t) drsná kuchařka. *Vegan food porn* [online]. [Cit. 19.6.2021]. Dostupné z: http://veganfoodporn.cz/2018/12/recenze-thug-kitchen-fuckt-drsna-kucharka.html

FAWCETT, Peter D. 1997. *Translation and Language: Linguistic Theories Explained*. Manchester: St. Jerome.

FRANC, Martin, 2010. Z kuchyně přátel: Česká společnost a kulturní transfer z gastronomií SSSR a zemí sovětského bloku (1948–1989). *Soudobé dějiny XVII / 3.* **17**(3), 312–334.

GAMERO PÉREZ, Silvia, 2001. *La traducción de textos técnicos: Descripción y análisis de textos (alemán-español)*. Barcelona: Editorial Ariel, S. A.

HAINOVÁ, Jana, 2013. *Analýza návodových textů z hlediska hodnocení kvality překladu*. Olomouc. Diplomová práce. Univerzita Palackého.

HAVRÁNEK, Bohuslav aj., 2011. *Slovník spisovného jazyka českého* [online]. Praha: Ústav pro jazyk český AV ČR. [Cit. 19.6.2021]. Dostupné z: https://ssjc.ujc.cas.cz/search.php?db=ssjc

HOLMES, James, 1972. The Name and Nature of Translation Studies. In: VENUTI, Lawrence, 2000. *The Translation Studies Reader*. Londýn: Routledge. 172–185.

HOUŽVIČKOVÁ, Milena, HOFFMANOVÁ, Jana, 2012. *Čeština pro překladatele*. Praha: Univerzita Karlova.

How to: Measurement conversions, 2021. *Australian Women's Weekly Food* [online]. Sydney. [Cit. 19.6.2021]. Dostupné z: https://www.womensweeklyfood.com.au/how-to/measurement-conversions-1313

HRDLIČKA, Milan, 2010. Odborný text a jeho translace. In: GROMOVÁ, Edita, HRDLIČKA, Milan, VILÍMEK, Vítězslav (eds.). *Antologie odborného překladu*. Ostrava: Ostravská univerzita. 69–70.

Hrstková polévka, co dům dal, 2007–2021. *Vaříme s chutí* [online]. [Cit. 19.6.2021]. Dostupné z: https://www.recepty.eu/polevky/hrstkova-polevka-co-dum-dal.html#

HRUBÁ, Kristina, 2016. *Švédské pekařské a cukrářské recepty a jejich překlad do češtiny*. Brno. Diplomová práce. Masarykova univerzita.

HRUBÁ, Pavlína, 2015. *The Translation of Czech Restaurant Menus into English*. Zlín. Bakalářská práce. Univerzita Tomáše Bati.

HUJER, Oldřich aj., 2007–2008. *Kartotéka lexikálního archivu* [online]. Praha: Ústav pro jazyk český AV ČR. [Cit. 19.6.2021]. Dostupné z: https://bara.ujc.cas.cz/psjc/search.php

CHESTERMAN, Andrew, 2005. Problems with strategies. In: *New trends in translation studies.* Budapest: Akadémiai Kiadó. 17–28.

CHIARO, Delia, ROSSATO, Linda, 2015. Food and translation, translation and food. In: *The Translator*. **21**(3), 237–243.

CHMELOVÁ, Alena, SALZMANN, Zdeněk, 1970. K některým módním slovům cizího původu. *Slovo a slovesnost* [online]. **53**(2), 127–128. [Cit. 19.6.2021]. Dostupné z: http://nase-rec.ujc.cas.cz/archiv.php?lang=en&art=5494

Jak se vyznat v rajčatových omáčkách, 2015. *Recepty s chutí* [online]. Praha. [Cit. 19.6.2021]. Dostupné z: http://www.receptyschuti.cz/magazin/jak-se-vyznat-v-rajcatovych-omackach/54

Internetová jazyková příručka, 2008–2021 [online]. Praha: Ústav pro jazyk český AV ČR, v. v. i. [Cit. 19.6.2021]. Dostupné z: https://prirucka.ujc.cas.cz/

Jde nějak udělat, aby se smetana, kterou dám do masa, nesrazila? - diskuze, 2011. *Babyonline* [online]. [Cit. 19.6.2021]. Dostupné z: https://www.babyonline.cz/diskuzni-klub/vareni-peceni-domaci-pekarny?url=jde-nejak-udelat-aby-se-smetana-kterou-d-876174

JINDROVÁ, Vendula, 2017. Recenze knihy Fuck(t) drsná veganská kuchařka aneb Thug Kitchen – pořádnej nářez veganských delikates. *ČBDB.cz* [online]. Praha. [Cit. 19.6.2021]. Dostupné z: https://www.cbdb.cz/recenze-577-thug-kitchen--poradnej-narez-veganskych-delikates

JURENKOVÁ, Iva, 2010. *Slovotvorné neologismy a jejich překlad, problematika jejich funkční stylové ekvivalence.* Olomouc. Diplomová práce. Univerzita Palackého.

KERSEBOOM, Lesley, 2010. *Cooking and the Art of Translating Recipes.* Utrecht. Diplomová práce. Utrecht University.

KLABAL, Ondřej, 2014. *Peter Newmark a jeho přínos translatologii*. Praha. Diplomová práce. Univerzita Karlova.

KLENOVÁ, Dominika, 2010. *The Language of Cookbooks and Recipes*. Brno. Diplomová práce. Masarykova univerzita.

Knihy Dobrovský, 2001–2021 [online]. Praha. [Cit. 19.6.2021]. Dostupné z: https://www.knihydobrovsky.cz

Knihy – Heureka.cz, 2007–2021 [online]. Liberec. [Cit. 19.6.2021]. Dostupné z: https://knihy.heureka.cz

KNITTLOVÁ, Dagmar, 2000. *K teorii i praxi překladu*. 2. vyd. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci.

KNITTLOVÁ, Dagmar, GRYGOVÁ, Bronislava a ZEHNALOVÁ, Jitka, 2010. *Překlad a překládání*. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci.

KONEČNÝ, Michal, 2015. *Délkové měřidlo - konstrukce a validace*. Zlín. Bakalářská práce. Univerzita Tomáše Bati.

KRAUS, Jiří, 1965. O stylu pracovních návodů (kvantitativní rozbor). In: *Informační bulletin pro otázky jazykovědné – kvantitativní lingvistika*. **6**, 38–45.

Krystal, Becky, 2018. Yes, you really do need two types of measuring cups. Here's why. *The Washington Post* [online]. Washington. [Cit. 19.6.2021]. Dostupné z: https://www.washingtonpost.com/news/voraciously/wp/2018/02/19/yes-you-really-do-need-two-types-of-measuring-cups-heres-why/

KUBÁNEK, Michal, MOLNÁR, Ondřej, 2012. Teaching Translation Strategies: The Case of Condensation. In: ZEHNALOVÁ, Jitka, KUBÁNEK, Michal, MOLNÁR, Ondřej. *Teaching Translation and Interpreting Skills in the 21st Century. Proceedings of the International Conference Translation and Interpreting Forum Olomouc 2011*. Olomouc: Univerzita Palackého. 75–92.

KUCIEL, Martin, 2006–2021. *Zápisník pana Cuketky* [online]. Praha. [Cit. 19.6.2021]. Dostupné z: https://www.cuketka.cz

LÁNSKÁ, Dagmar, 1990. *Koření pro každé vaření*. Praha: Práce.

LAURIOUX, Bruno, 1997. *Les livres de cuisine médiévaux.* Turnhout.

LAURIOUX, Bruno, 2006. Cuisine et médecine au Moyen Age: Alliées ou ennemies? In: MÉNIEL, Bruno, RIBÉMONT, Bernard (eds.). *Cahiers de Recherches Médievales et Humanistes*. **13**, 223–238.

LEBEDA, Zdeněk, 2013. *Základní technologické postupy II – tepelná úprava potravin (vaření a dušení)* [online]. Poděbrady. [Cit. 19.6.2021]. Dostupné z: https://www.hsvos.cz/moment/TPP_Zakladni_kucharske_znalosti/07_Zakladni_technologicke_postupy_vareni_a_duseni.pdf

LEVÝ, Jiří, 1998. *Umění překladu*. 3. vyd. Praha: Ivo Železný.

LEVÝ, Jiří, 1963. *Umění překladu*. Praha: Československý spisovatel.

Lingea s.r.o., 2017. *Anglicko-český praktický slovník* [online]. Brno. [Cit. 19.6.2021]. Dostupné z: https://slovniky.lingea.cz/anglicko-cesky

Lingea s.r.o., 2018. *Slovník současné češtiny* [online]. Brno. [Cit. 19.6.2021]. Dostupné z: https://www.nechybujte.cz/slovnik-soucasne-cestiny

LIŠKOVÁ, Michaela, 2018. *Neologismus v lingvistickém, mediálním a běžném obrazu světa*. Praha. Disertační práce. Univerzita Karlova.

LOPEZ-McHUGH, Nancy, 2011. Lost In Translation. Savoy Cabbage is not Kale, D'oh! *Spicie Foodie* [online]. [Cit. 19.6.2021]. Dostupné z: https://www.spiciefoodie.com/2011/02/16/lost-in-translation-savoy-cabbage-is-not-kale-doh-2/

MACUROVÁ, Alena, 1983. Aktualizace pracovního návodu. In: *Český jazyk a literatura*. **33**(9), 408–413.

Makovec raz dva - výborný, 2019. *Recepty.cz* [online]. [Cit. 19.6.2021]. Dostupné z: https://www.recepty.cz/recept/makovec-raz-dva-vyborny-13965

MÁLKOVÁ, Hana Pávková, POLÁKOVÁ, Dominika, 2019. Výjimečný sýr jménem Cottage. *STOB Klub* [online]. Praha. [Cit. 19.6.2021]. Dostupné z: https://www.stobklub.cz/clanek/vyjimecny-syr-jmenem-cottage/

MARCO, Alessandra De, 2015. Are green-lipped mussels really green? Touring New Zealand food in translation. In: *The Translator*. **21**(3), 310–326.

MARINOU, Penny. Translating for recipe books and menus. *Translation Directory* [online]. Atény: Litterae. [Cit. 19.6.2021]. Dostupné z: https://www.translationdirectory.com/article928.htm

Martinus.cz, 2000–2021 [online]. Praha. [Cit. 19.6.2021]. Dostupné z: https://www.martinus.cz

Megaknihy, 2001–2020 [online]. Liberec. [Cit. 19.6.2021]. Dostupné z: https://www.megaknihy.cz

Merriam-Webster Dictionary, 2021 [online]. Springfield. [Cit. 19.6.2021]. Dostupné z: https://www.merriam-webster.com

MINSTRÍK, Jozef, 1985. Štylistika. Bratislava: Slovenské pedagogické nakladateľstvo.

MOLINA, Lucía, ALBIR, Amparo Hurtado. 2002. Translation Techniques Revisited: A Dynamic and Functionalist Approach. *Meta* [online]. **47**(4), 498–512. [Cit. 19.6.2021]. Dostupné z: https://www.researchgate.net/publication/272899204_Translation_Techniques_Revisited_A_Dynamic_and_Functionalist_Approach

MUNDAY, Jeremy. 2008. *Introducing Translation Studies: Theories and Applications*. London: Routledge.

MUNDAY, Jeremy, 2016. *Introducing Translation Studies. Theories and Applications.* 4. vyd. New York: Routledge.

NEBESKÁ, Iva, 1992. *Úvod do psycholingvistiky*. Jinočany: H & H.

NEWMARK, Peter. 1981. *Approaches to translation*. New York: Pergamon Press.

NEWMARK, Peter. 1988. *A textbook of translation*. New York: Prentice-Hall International.

NORD, Christiane. 1991. *Text Analysis in Translation: Theory, Methodology, and Didactic Application of a Model for Translation-Oriented Text Analysis*. Amsterdam: Rodopi.

NOTAKER, Henry, 2010. *Printed Cookbooks in Europe, 1470–1700: A Bibliography of Early Modern Culinary Literature.* New Castle, DE: Oak Knoll Press.

NOTAKER, Henry, 2017. *A History of Cookbooks: From Kitchen to Page over Seven Centuries*. Oakland, CA: University of California Press.

NOVOTNÁ, Petra, 2016. *Vývoj kuchařky jako knižního žánru*. Olomouc. Bakalářská práce. Univerzita Palackého.

Our story, 2021. *Linda McCartney Foods* [online]. Leeds. [Cit. 19.6.2021]. Dostupné z: https://lindamccartneyfoods.co.uk/our-story/

PEJŠKOVÁ, Gabriela, 2019. *Lexical Analysis of Czech dishes and their translation into English*. České Budějovice. Diplomová práce. Jihočeská univerzita.

PEŠKOVÁ, Iveta, 2011. Mléčné výrobky a dezerty? Poradí vám šéfkuchařka! *VašeDěti.cz* [online]. Jevíčko. [Cit. 19.6.2021]. Dostupné z: http://www.vasedeti.cz/vyziva/stravovaci-navyky/mlecne-vyrobky-a-dezerty-poradi-vam-sefcukrarka-2/

Petra K., 2018–2021. Jaký je rozdíl mezi práškem do pečiva a jedlou sodou? *Mlsná vařečka* [online]. Bohumín. [Cit. 19.6.2021]. Dostupné z: https://mlsnavarecka.cz/rozdil-mezi-praskem-do-peciva-a-jedlou-sodou/

POSPĚCHOVÁ, Petra, 2019. Frenkiel, David; Vindahl, Luise: The Green Kitchen. *iLiteratura.cz* [online]. Praha: Sdružení pro iliteraturu. [Cit. 19.6.2021]. Dostupné z: http://www.iliteratura.cz/Clanek/40969/frenkiel-david-vindahl-luise-the-green-kitchen

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

PŘÍLEPKOVÁ, Eva, 2017. *Čtivost překladu uživatelských příruček z oblasti IT*. Olomouc. Bakalářská práce. Univerzita Palackého.

PYM, Anthony, 1992. Translation Error Analysis and the Interface with Language Teaching. In: DOLLERUP, Cay, LODDEGAARD, Anne (eds.). *The Teaching of Translation*. Amsterdam: John Benjamins. 279-288.

PYM, Anthony, 2010. *Text and risk in translation* [online]. Tarragona: Universitat Rovira i Virgili. [Cit. 19.6.2021]. Dostupné z: https://usuaris.tinet.cat/apym/on-line/translation/risk_analysis.pdf

REISS, Katharina, 1981. Type, Kind and Individuality of Text: Decision Making in Translation. *Poetics Today*, *Translation Theory and Intercultural Relations* [online]. **2**(4), 121–131. [Cit. 19.6.2021]. Dostupné z: https://www.jstor.org/stable/1772491

ROSA, Alexandra Assis. Descriptive Translation Studies (DTS). In: GAMBIER, Yves, DOORSLAER, Luc van, 2010, *Handbook of Translation Studies*. Amsterdam: John Benjamins. 94–104.

ROUBÍČKOVÁ, Karolína Kounová, 2017. Moje pouliční kuchyně. *S vášní pro jídlo* [online]. [Cit. 19.6.2021]. Dostupné z: http://www.svasniprojidlo.cz/2017/02/moje-poulicni-kuchyne.html

SCULLY, Terence, 1995. *The Art of Cookery in the Middle Ages*. Woodbridge: Boydell Press.

SCHMITT, Patrick, 2011. *The Language of Cooking Instructions*. Brno. Bakalářská práce. Masarykova univerzita.

Sir Paul visits Linda food factory, 2010. *Belfast Telegraph* [online]. Belfast. [Cit. 19.6.2021]. Dostupné z: https://www.belfasttelegraph.co.uk/entertainment/music/news/sir-paul-visits-linda-food-factory-28563809.html

STRIOVÁ, Michaela, 2017. *Komentovaný překlad: Les essentiels de la cuisine française (Thierry Roussillon, Éditions First, Paris 2012)*. Praha. Bakalářská práce. Univerzita Karlova.

SYNKOVÁ, Ludmila, 2015. *Jazyk a styl kuchařských předpisů.* Liberec. Bakalářská práce. Technická univerzita.

SVĚTLÁ, Jindra. 2002a. K některým žánrům návodových textů. *Naše řeč* [online]. **85**(4), 190–198. [Cit. 19.6.2021]. Dostupné z: http://nase-rec.ujc.cas.cz/archiv.php?art=7691

SVĚTLÁ, Jindra. 2002b. Návod jako slohový postup a typ textu. *Naše řeč* [online]. **85**(3), 119–129. [Cit. 19.6.2021]. Dostupné z: http://nase-rec.ujc.cas.cz/archiv.php?art=7681

ŠABATOVÁ, Marta, 2007. *Příznaková slovní zásoba v soukromé korespondenci mládeže*. Brno. Diplomová práce. Masarykova univerzita.

ŠMRHA, Jan, 2013. *André Lefevere a jeho manipulační škola.* Praha. Diplomová práce. Univerzita Karlova.

ŠTĚPÁN, Josef, 1973. Úvod do textové lingvistiky. *Slovo a slovesnost* [online]. **34**(4), 327–329. [Cit. 19.6.2021]. Dostupné z: http://sas.ujc.cas.cz/archiv.php?art=3987

ŠUPÁKOVÁ, Michaela, 2016. Moje pouliční kuchyně - recenze. *Cooking with Šůša* [online]. Ostrava. [Cit. 19.6.2021]. Dostupné z: http://cookingwithsusa.blogspot.com/2016/10/moje-poulicni-kuchyne-recenze.html

TOURY, Gideon, 1981. Translated Literature: System, Norm, Performance: Toward a TT-oriented Approach to Literary Studies. *Poetics Today* [online]. (**2**)4, 9–27. [Cit. 19.6.2021]. Dostupné z: https://www.jstor.org/stable/1772482

TOURY, Gideon. 1995. *Descriptive translation studies and beyond*. Philadelphia: John Benjamins.

TOURY, Gideon, 2008. Interview in Toronto. In: PYM, Anthony, SCHLESINGER, Miriam, SIMEONI, Daniel. *Beyond Descriptive Translation Studies: investigations in homage to Gideon Toury*. Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins. 399–413.

Translation musings: Translating cookery books, 2016. *First Edition Translations* [online]. Cambridge. [Cit. 19.6.2021]. Dostupné z: https://www.firstedit.co.uk/blog/2016/07/translation-musings-translating-cookery-books/

VACHEK, Josef, 1960. K otázce tzv. citátových složenin v češtině. *Slovo a slovesnost* [online]. **21**(2), 110–117. [Cit. 19.6.2021]. Dostupné z: http://sas.ujc.cas.cz/archiv.php?art=1041

VOHRALÍKOVÁ, Martina, 2014. *Instruktivní texty z hlediska pragmalingvistického.* Brno. Disertační práce. Masarykova univerzita.

Vyhláška č. 397/2016 Sb., o požadavcích na mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje.

WURM, Andrea, 2007. *Translatorische Wirkung.* Frankfurt am Main.

ZEHNALOVÁ, Jitka, 2015. *Kvalita a hodnocení překladu: modely a aplikace*. Olomouc: Univerzita Palackého.

ANOTACE

Jméno autora: Petra Zrůstková

Název fakulty: Filozofická fakulta

Název katedry: Katedra anglistiky a amerikanistiky

Název diplomové práce česky: *Problematika překladu kuchařek z angličtiny do češtiny*

Název diplomové práce anglicky: *Issues in Translation of Cookbooks from English to Czech*

Jméno vedoucího diplomové práce: Mgr. Jitka Zehnalová, Dr.

Počet znaků: 299 454

Počet titulů použité literatury: 182

Klíčová slova česky: kuchařka, recept, překlad, překladatelské problémy, překladatelské postupy, překladové normy, Gideon Toury, deskriptivní translatologie

Klíčová slova anglicky: cookbook, recipe, translation, translation problems, translation techniques, translation norms, Gideon Toury, Descriptive Translation Studies

Anotace česky:

Předkládaná diplomová práce se věnuje problematickým aspektům překladu kuchařských receptů z angličtiny do češtiny. Při analýze materiálu z šestnácti anglických kuchařek a jejich českých překladů uplatňuje diplomantka deskriptivní přístup. U identifikovaných problémů poukazuje na rozličné překladatelské postupy, které cílové texty aplikují, na faktory a překladové normy, které proces ovlivňují. Pozornost je věnována zejména výchozí normě Gideona Touryho. Cílem diplomové práce je vysledovat hlavní příčiny problémů a možnosti překladatelských postupů, které se používají za určitých podmínek.

Anotace anglicky:

This thesis addresses problematic aspects in the translation of culinary recipes from English to Czech. The author uses a descriptive approach to analyze material from sixteen English

cookbooks and their Czech translations. She investigates various translation techniques employed by target texts to overcome identified problems, and she uses the concept of translation norms, as defined by Gideon Toury, to point out factors and translation norms affecting the process. The thesis aims to discover the main roots of translation problems, as well as possible translation techniques used under specific circumstances.