

# LEXIKÁLNO-KOLOKAČNÉ MINIMUM Z KONTRASTÍVNEHO HĽADISKA NA PRÍKLADE GASTRONOMICKEJ TERMINOLÓGIE V NEMČINE

*Bianka Jarolíňová*

Filozofická fakulta, Univerzita sv. Cyrila a Metoda v Trnave

JAROLÍNOVÁ, Bianka: Lexical collocation minimum from a contrastive point of view on the example of culinary terminology in German. *Philologia*, vol. XXX n° 2 (2020): 111–126

**Abstrakt:** Lexikálno-kolokačné minimum možno chápať ako minimálny súhrn lexikalizovaných (typických/ustálených) slovných spojení, ktoré sú frekventované v danej tematickej oblasti jazyka a sú špecifické podľa úrovni pre daný stupeň znalosti jazyka. V našom prípade ide o lexikálno-kolokačné minimum z oblasti gastronómie, ktoré je skúmané z kontrastívneho hľadiska. Centrom nášho výskumu sú lexikálne a kolokačné špecifiká, viacznačnosť v gastronomickej lexike a internacionalizmy.

**Kľúčové slová:** gastronómia, kolokácie, lexikálno-kolokačné minimum, kontrastívna analýza

**Abstract:** The lexical-collocation minimum can be understood as a minimum set of lexicalized (typical /usual) phrases that are frequented in a given sphere of language and are level-specific for a given level of language proficiency. In our case, it is a lexical-collocation minimum in the field of gastronomy, which is examined from a contrastive point of view. The focus of our research are lexical and collocation specifics, ambiguity in the culinary lexicon and internationalisms.

**Keywords:** gastronomy, collocations, lexical-collocation minimum, contrastive analysis

## LEXIKÁLNO-KOLOKAČNÉ MINIMUM

Problematika kolokácií je už dlhšie v centre pozornosti modernej lingvistiky a svoju tradíciu má aj kolokačná lexikografia, a to najmä v anglosaskej literatúre. V prípade nemeckého jazyka treba z minulosti spomenúť predovšetkým Duden – Stilwörterbuch (10. vydanie 2017), slovník Wörter und Wendungen (1992), a najmä najnovšie slovníky kolokácií od Annelies Häcki Buhoferovej

a spol. (2014) a od Uweho Quasthofa (2011). Nové impulzy vniesla do výskumu kolokácií korpusová lingvistika. V didaktike cudzích jazykov to však bola dlho zanedbávaná oblasť (porov. Reder 2006, Häcki Buhofer 2011, Kacjan 2016) a didaktika cudzích jazykov začína až s istým odstupom vnímať a reflektovať tento vývoj. Aj výskumy medzi študentmi nemeckého jazyka ukázali naliehavú potrebu riešiť tento problém aj v príprave budúcich učiteľov cudzích jazykov (porov. Hromadová – Šajánková – Ďurčo 2015). K zásadnému posunu v tejto oblasti u nás prišlo vďaka výskumu skupiny germanistov v oblasti kolokačnej didaktiky. V sérii publikácií riešia autori jednak teoretické otázky kolokačnej lingvistiky a kolokačnej lexikografie a prinášajú aj praktické návrhy a postupy pre oblasť kolokačnej didaktiky v príprave študentov učiteľstva nemeckého jazyka (porov. Ďurčo 2016, Ďurčo – Vajičková et al. 2017, Ďurčo – Vajičková 2019a, b, Ďurčo – Vajičková – Tomášková 2019).

Náš výskum a metodika spracovania predloženej témy sa opiera o princípy, ktoré boli vypracované v uvedených publikáciách. V príspevku prezentujeme aplikáciu uvedenej metodológie a metodiky spracovania kolokačných profilov slov a vytvorenie glosára kolokácií k jednej vybranej tematickej oblasti s cieľom zachytiť jej relevantnú lexiku s typickými slovnými spojeniami. Ide o ukážku, ako možno integrovať do vyučovania cudzieho jazyka tú zložku jazyka, ktorá je základom komunikačnej autentickosti a je znakom miery ovládania cudzieho jazyka.

## OD KORPUSU AŽ PO GLOSÁR

Základ našej práce tvorí zostavenie vlastného tematického korpusu. Dostupnosť všeobecných online korpusov je síce v dnešnej dobe široká, avšak pokiaľ sa náš výskum mal sústrediť na úzky tematický okruh, akým je gastronómia, mohli by byť výsledky skreslené. Samozrejme, v prípade určitých lexém a ich kolokačných profilov by sme na problém nenatrafli, pretože sú špecifické len pre tento odborný jazyk. Napríklad *cesto (der Teig)* môžeme vo väčšine prípadov nájsť v kontexte gastronomickej lexiky: „*Mehl, Zucker, Salz, kaltes Fett in Flöckchen, Zitronenschalenaroma, Ei und sehr fein gehackten Ingwer in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten.*“ (DWDS: Berliner Zeitung, 26. 11. 2005) „*Múku, cukor, soľ, kúsky studeného margarínu, citrónovú arómu a najemno nasekaný zázvor dáme do misky a vymiešame na hladké cesto.*“<sup>1</sup> Určité lexémy typické pre tento odborný jazyk však môžeme nájsť

---

<sup>1</sup> preklady Bianka Jarolínová.

aj v inom kontexte alebo ako súčasť frazeologizmov, napr. *jablko (der Apfel)*: *jablko sváru (Apfel des Paris)*, *Evino jablko (Apfel der Eva)*, *Jablko nepadá d'aleko od stromu. (Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm.)*:

„Schließlich ist der **Apfel** nicht nur das christliche **Symbol** für die Vertreibung aus dem Paradies, sondern steht auch für Liebe, Glück, Gesundheit, Schönheit und Macht.“ (DWDS: der Tagesspiegel, 19.10.2002) „**Jablko** nie je napokon len kresťanským **symbolom** vyhnaní z raja, ale aj symbolom lásky, šťastia, zdravia, krásy a moci.“

Najväčšou a najproblematickejšou skupinou by mohli byť lexémy, ktoré sa vyskytujú aj vo všeobecnej alebo inej odbornej lexike. Napr. *voda (das Wasser)* ako apelatívum, ako multifunkčný odborný termín a ako názov zlúčeniny:

„**Wasser**, **Gas** und **Strom** sind in dem betroffenen Gebiet abgeschaltet worden.“ (DWDS: Die Zeit, 23.11. 2003 online) „**Voda**, **plyn** a **elektrika** sa v postihnutých oblastiach vypínali.“

My sme tieto lexikálne jednotky skúmali z pohľadu gastronomickej lexiky. Tento fakt nás priviedol k nutnosti vytvoriť vlastný korpus, ktorý by zahŕňal výhradne gastronomickejšiu lexiku, aby boli výsledky objektívnejšie a predovšetkým relevantnejšie pre danú tematickú oblasť.

Vytvoreniu lexikálno-kolokačného minima predchádzalo niekoľko dôležitých krokov:

1. výber vhodného zdroja,
2. výber kategórie,
3. stanovenie rozsahu,
4. technické spracovanie,
5. lingvistické spracovanie,
6. zostavenie tematického glosára,

Pri tvorbe vlastného korpusu sme museli zohľadniť nasledovné body:

### 1. Výber relevantného zdroja

V prípade gastronomickej lexiky sme po uvážení vybrali ako dobrý, objektívny a dobre prístupný zdroj kuchárske online recepty. Tieto sú prístupné na internete v rôznych stupňoch obtiažnosti, obsahujú široké spektrum surovín a technologických postupov. Z celého širokého spektra sme vybrali kategóriu hlavných jedál. Táto kategória je jednak najobširnejšia, jednak najrelevantnejšia a najprístupnejšia.

## 2. Rozsah korpusu

V tomto prípade sme boli limitovaní programom *SKETCH ENGINE*<sup>2</sup>. Poskytovaná licencia umožňuje každému užívateľovi nahrať korpus v rozsahu jeden milión slov. Vzhľadom na potrebu registrovať aj recepty v rakúskych a švajčiarskych textoch sme využili tri kontá, vďaka ktorým sme mohli mať súčasne nahraté viac ako tri milióny slov. Vytvorili sme tak tri korpusy (nemecký – DE, rakúsky – AT a švajčiarsky – CH), ktoré sme následne aj porovnávali

## 3. Výber vhodných webových stránok

V tomto bode sme konzultovali dané postupy s IT technikom, ktorý nám na základe našich požiadaviek dané korpusy zostavil. Dané webové stránky museli obsahovať približne trinásťtisíc hlavných jedál a kódovanie stránky muselo byť prístupné. Pokiaľ mali webové stránky nedostatočný počet receptov, museli sme kumulovať recepty z dvoch alebo viacerých stránok. Ďalším problémom bol výskyt takmer identických receptov pri rovnakých jedlách. To by nám mohlo skresľovať výsledky, preto sme nastavili maximálny počet na sedem rovnakých receptov.

Ako výsledný produkt vznikli tri korpusy vo formáte TXT, ktoré mali rozsah: CH 1.073.952 slov, DE 1.236.405 slov, AT 1.130.495 slov. Každý korpus obsahuje približne 11 000 až 13 400 receptov. Každý recept obsahuje názov receptu, použité suroviny a pracovný postup.

## Zostavenie zoznamu slov

Na zostavenie zoznamov slov sme používali program *Sketch Engine*, ktorý ich automaticky vygeneroval na základe nami zadaných parametrov.

### 1. Automaticky generovaný zoznam

Z vytvorených korpusov nasledovalo generovanie zoznamov v programe *Sketch Engine*. Nastavené kritériá obsahovali vyhľadávací atribút *Lema* s minimálnou frekvenciou 100 výskytov. Vygenerovaný zoznam obsahoval: AT 948, DE 960 a CH 938 lexikálnych jednotiek. Avšak na základe nepresností, ktoré vygenerovaný zoznam obsahoval, sme ho upravili.

### 2. Upravený zoznam

Ponechali sme štyri slovné druhy (substantíva, verbá, adjektíva a adverbiá). Taktiež boli niektoré substantíva uvedené aj s malým začiatočným písmenom,

---

<sup>2</sup> <https://www.sketchengine.eu/>

čo mohlo vzniknúť ako pravopisná chyba pri postovaní receptov. V takomto prípade sme uviedli len variant s veľkým začiatočným písmenom a prirátali počet uvedený aj v nesprávnom prípade. Upravený zoznam obsahoval následne takýto počet lexikálnych jednotiek: DE 837, AT 841 a CH 824.

### Zostavenie glosára

Tematický glosár tvorí nosnú časť našej práce. Pozostáva z 50 kolokačných profilov verb a 50 substantív. Tieto sme vybrali na základe frekvencie a relevantnosti. Dôležité sú kľúčové slová typické pre gastronomickú lexiku, ako napríklad *rezeň (Schnitzel)*, *variť (kochen)*, *piecť (backen)*, ale zároveň aj slová, ktoré sa používajú aj vo všeobecnej lexike ako *voda (Wasser)*, *formovať (formen)*, *deliť (teilen)*, my sme ich však skúmali v kontexte gastronomickej lexiky. Kolokačný profil obsahuje kolokácie v kombinácii s:

- adjektívom,
- substantívom,
- verbom,
- kompozitom k danej lexéme.

Príklad – substantívum:

#### **Wasser, das, -s, -a/ü (voda)**

**A:** *kaltes (studená)/lauwarmes (vlažná)/warmes (teplá)/heiβes (horúca)/frisches (svieža)/eiskaltes (ľadová) W.*

*fließendes (tečúca)/gesalzenes (osolená)/kochendes (vriaca)/siedendes (vriaca)/wallendes (vriacia)/verdunstendes (vyparená)/verdampfendes (vyparená)/klares (čistá) W.*

**S:** *Tasse W (šálka vody)/Esslöffel (Abk. EL) W. (polievková lyžica skratka PL)/ein Schluck W. (dúšok)/ml W./dl W./l W.*

**V:** *W. kochen (variť)/aufkochen (priviesť do varu)/hinzufügen (pridať)/beifügen (pridať)/aufgießen (podliať (mäso), zaliať, preliať, doliať)/begießen (poliať)/nachgießen (priliasť)/abgießen (odliasť)/zugießen (zaliať)/zugeben (pridať)/dazugeben (pridať)/hinzugeben (pridať)/wechseln (vymeniť)/erhitzen (zohriať)/salzen (osoliť)/beimengen (primiešať)*

**aus dem W.** *etw. (niečo z vody) nehmen (vziať)/heben (vybrať)/schöpfen (čerpať)/holen (vziať)*

**im W.** *etw. (niečo vo vode) einweichen (namočiť)/köcheln (variť na nízkom plameni)/kochen (variť)/weichkochen (variť do mäkka)/(weich) dünsten (dusiť do mäkka)/(glatt) rühren (vymiešať do hladka)/auflösen (rozpustiť)/garen (dusiť)*

**ins W.** *etw.* (niečo do vody) geben (dat')/drücken (vytlačit')/eintauchen (ponorit')/legen (vložit')/einlegen (naložit')

**mit dem W.** *etw.* (s vodou niečo) vermischen (zmiešať)/ablöschen (zriediť)/verrühren (zmiešať)/vermengen (zmiešať)/blanchieren (blanširovať)/quellen lassen (namočiť, nechať nabopnať)/anschwitzen (opražiť)/auffüllen (doliať)/verquirlen (rozšľahať)/kneten (miesiť)/auffüllen (naplniť)/abschrecken (prudko ochladiť)/aufgießen (zaliať)/abspülen (prepláchnuť)/übergießen (preliať)/überbrühen (naparit')/anrühren (zamiešať)/bedecken (zaliať)/abwaschen (premyť)/füllen (naliať)/bestreichen (potriet')/verdünnen (zriediť)

**unter W.** *etw.* (pod vodou niečo) waschen (umyť)/putzen (očistiť)/abspülen (oplachovať)/abbrausen (opláchnuť)/abschrecken (prudko ochladiť)/säubern (očistiť)/auftauen lassen (nechať roztopiť)

**K:** das Salzwasser (slaná voda)/das Mineralwasser (minerálna voda)/das Kochwasser (vrelá voda)

das Wasserbad (vodný kúpeľ)

Príklad – verbum:

### **halbieren (rozpoliť/delit' na polovicu)**

**A:** längst (rozdĺž)/quer (priečne)/waagerecht (vodorovne)/schräg (šikmo)/diagonal (šikmo)/entlang (pozdĺž)h.

**S:** Scheiben (plátky)/die Hälfte (polovice)/Viertel (tretiny)/die Zutaten (prísady)/Brötchen (žemle)/Brot (chlieb)/die Baguette (bagnetu)/Pilze (huby)/Gemüse (zeleninu)/Obst (ovocie) (Granatapfel (granátové jablko)/Avocado (avokádo)/Zitrone (citrón)/Knoblauchknolle (hlávka cesnaku)/Kartoffeln (zemiaky)/die Erdäpfel (AU) (zemiaky: rakúsky ekvivalent)/Kürbis (tekvica)/Fleisch (mäso)/den Teig (cesto)/die Nieren (ľadvinky)/Käse (syr)/Garnelen (krevety) h.

**etw. am** Gelenk (v klboch)/Kern (až ku kôstke) h.

**etw. bei** Belieben (ľubovolne) h.

**etw. bis** zur Schwanzflosse (až ku chvostu) h.

**etw.** (Keule) (stehno)/**im** Gelenk (v klbiku) h.

**etw. in** der Mitte (v strede) h.

**etw. je nach (podľa)** Größe (veľkosti)/Länge (dĺžky)/Belieben h. (chuti)

**etw. mit** einem (scharfen (s ostrým)/Säge-(s pilkovým) Messer (nožom)/einer Geflügelschere (s nožnicami na hydinu) h.

**etw. der Länge nach** h. (pozdĺž)

## LEXIKÁLNE A KOLOKAČNÉ ŠPECIFIKÁ

Pri tvorbe glosára sme sa stretli s niekoľkými špecifikami, ktoré sú typické pre tento odborný jazyk. Ich špecifickosť nepozorujeme v danej lexéme, ale práve v spojeniach, čiže v daných kolokáciách, napr. *etwas mit Butter montieren* (zjemniť niečo maslom). Špecifické na tejto kolokácii je využitie lexémy *montieren* (montovať, zostavovať), ktorá je typická pre technický odborný jazyk a nie pre gastronómiu. DWDS<sup>3</sup> udáva vysokú frekvenciu tohto verba v spojení so substantívami technického významu, ako napr. *Winterreifen* (zimné pneumatiky):

„Und deshalb ist es jetzt höchste Zeit, am Auto die *Winterreifen* zu *montieren*.“ (DWDS: Der Tagesspiegel, 30. 10. 2004) „A preto je teraz najvyšší čas vymeniť/ prezut/namontovať zimné pneumatiky.“

To znamená, že daná kolokácia je špecifická pre gastronomický odborný jazyk a má v danej konštrukcii iný význam, ako dané lexémy samostatne, nielen z kontrastívneho hľadiska, ale aj z pohľadu nemčiny. Toto kolokačné spojenie je zaujímavé a špecifické pre tento odborný jazyk.

V slovenčine nenájdeme pre danú kolokáciu ekvivalent *\*zmontovať s maslom*, používa sa *zjemniť niečo maslom: polievku/omáčku* (*Suppe/Sauce verfeinern*).

„Dobrá rada: Bylinkovým *maslom* môžete *zjemniť* omáčky, polievky i omeletu.“ (<http://www.pluska.sk/dobre-jedlo/rady-tipy/bylinkove-maslo-urobi-z-jarnej-grilovacky-maly-kulinarsky-zazrak.html>). „*Sauce oder Suppe werden durch das Montieren mit Butter geschmacklich verfeinert und gebunden.*“ (<https://www.gutekueche.at/montieren-der-butter-artikel-2332>) „*Omáčky alebo polievky sa pridaním masla zjemnia a spoja.*“

Pôvod tejto kolokácie je spojený s francúzštinou, v ktorej nájdeme aj ekvivalent *monter au beurre* (etw. mit Butter montieren). Vo francúzštine sa najčastejšie používa kolokácia v kontexte s omáčkou *faire monter la sauce* (porov. <https://www.thespruceeats.com/what-is-monter-au-beurre-4777816>).

*Montieren*<sup>4</sup> (*\*montovať, zjemniť*) je kuchárska technika, pri ktorej sa malé studené kúsky masla vyšľahajú pomocou metličky do odstavenej omáčky alebo polievky (porov. <https://www.kochwiki.org/wiki/Zubereitung:Montieren>).

<sup>3</sup> <https://www.dwds.de/>

<sup>4</sup> Toto sloveso tvorí vo francúzštine viaceré kolokácie v gastronomickej lexike, kde ho však nájdeme skôr vo význame *vyšľahať*, ako napr. *monter - blanc d'oeuf* (vyšľahať vaječné bielko), *monter meringue* (vyšľahať snehové pusinky), *monter crème Chantilly* (vyšľahať šľahačku), *monter beurre blanc* (vyšľahať čerstvé maslo), *monter mousse* (vyšľahať penu). (Za poznámky týkajúce sa francúzskych ekvivalentov ďakujem Janke Tabačekovej).

Ďalšou špeciálnou kolokáciou je **gekörnte Brühe** (*granulovaný/práškový vývar* alebo azda *instantný vývar*). V slovenčine máme na tento produkt označenie *Vegeta*, ktorý je avšak produktom značky Vitana. Časom sa apelativizoval a používa sa hovorovo ako všeobecné označenie instantného zeleninového ochucovadla. Oficiálne ho však používať nemožno. Iné značky označujú tento produkt ako *Dobrota*, *Soľčanka*, *Kuchárka ochucovadlo*, *Zelenina ochucovadlo*. Avšak jednotný názov, aký je v nemčine, v slovenčine neexistuje.:

„*Chcete vyskúšať prípravu domácej **vegety**? Ako na to, vám poradíme v tomto blogu, kde predstavíme ligurček alias záhradnú vegetu.*“ (<https://www.egoline.sk/blog/korenje-zivota/174-ligurcek-alias-domaca-vegeta>)

V nemčine ide o všeobecné pomenovanie produktu a nie označenie konkrétnej značky. *Maggi*, *Knorr* aj *Dr. Oetker* používajú ako konkurenčné značky daný názov (*gekörnte Brühe*), čiže v prípade nemeckého názvu nejde o značku, ale o termín (porov. <https://sk.wikipedia.org/wiki/Vegeta>):

„*Tomaten und Tomatenmark in die Fleischmischung einrühren, **die gekörnte Brühe** unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und 15 Minuten köcheln.*“ (<https://markgraeflerin.wordpress.com/tag/gekornte-bruhe/>) „*Paradajky, paradajkový pretlak vmiešame do mäsovej zmesi, primiešame **vegetu**, dochutíme soľou a korením a varíme 15 minút.*“

## VIACZNAČNOSŤ V GASTRONOMICKEJ LEXIKE

V gastronomickej terminológii sme sa stretli taktiež s výskytom dvojznačnosti.

1. Viacznačnosť v nemčine **je zhodná** s viacznačnými variantmi v slovenčine (*Paprika/paprika*; *Salat/šalát*; *Teig/cesto*; *Schnitzel/rezeň*)
2. Viacznačnosť v nemčine **sa líši** v niektorých znakoch alebo variantoch kontextu so slovenčinou *Saft/šťava*, *džús*, *výpek*; *wenden/otočiť*, *obrátiť*, *obaliť*)

Príklad:

**Paprika** (*Paprika*): Rozlišujeme medzi *paprikou* ako **zeleninou** (*paprikový lusk/Paprikaschoten*) a **korením** (*mletá paprika/Paprikapulver*). V prípade slovných spojení nám často napovedá samotná kolokácia, či ide o koreninu alebo zeleninu. Napríklad v týchto prípadoch vieme, že ide o koreninu: *edelsüße* (*sladká*)/*geräucherte* (*údená*)/*scharfe* (*štipľavá*)/*milde* (*sladká*) *P.* alebo *mit P. etw. würzen* (*s paprikou niečo okoreniť*)/*bestäuben* (*poprášiť*)/*abschmecken*

(*dochutiť*). Iné kolokácie, resp. verbá týchto kolokácií napovedajú, že ide o *papriku (zeleninu)*: *Paprikaschoten (papriku) putzen (očistiť)/waschen (umyt')/schneiden (nakrájať)/würfeln (nakrájať na kocky)/halbieren (prepoliť)*. Nie zriedkavým prípadom sú však aj kolokácie, pri ktorých je pre porozumenie potrebný kontext, pretože najmä verbálna kolokácia nám nenapovie, či ide o zeleninu alebo korenie, napr. *etwas Paprika dazugeben (pridať)/zufügen (pridať) zugeben (pridať)/unterrühren (premiešať)*:

„*Die Paprika aufschneiden, die Kerne entfernen und die Früchte klein schneiden.*“ (<https://www.fetakoch.de/rezepte/reis-mit-pilzen-eintopf>)

„*Papriku rozkrojíme, odstránime semeno a dužinu nakrájame nadrobno.*“

„*Paprika und Pfeffer werden beim heißen Anbraten bitter und verbrennen schneller als andere Gewürze.*“ ([https://www.t-online.de/leben/essen-und-trinken/id\\_77103826/pfeffer-nicht-vor-dem-anbraten-fuenf-goldene-regeln-fuers-wuerzen.html](https://www.t-online.de/leben/essen-und-trinken/id_77103826/pfeffer-nicht-vor-dem-anbraten-fuenf-goldene-regeln-fuers-wuerzen.html)) „*Paprika a čierne korenie pri pečení rýchlejšie zhorknú a pripália sa ako iné koreniny.*“

### Ukážka spracovania hesla *Paprika*:

#### *Paprika, der/die, -s/-, -s/-s (paprika)*

(*im Korpus meistens als Femininum benutzt*)(*v korpuse používaná najčastejšie v ženskom rode*)<sup>5</sup>

*A: rote (červená)/gelbe (žltá)/grüne (zelená)/kleine (malá)/edelsüße (sladká)/geräucherte (údená)/scharfe (pálivá)/milde P. (sladká) geröstete (restovaná)/eingelegte (nakladaná)/gegrillte (grilovaná)/gefüllte (plnená)/geschnittene (nakrájaná) P.*

*V: P. putzen (očistiť)/waschen (umyt')/schneiden (nakrájať)/würfeln (nakrájať na kocky)/ halbieren (rozpoliť)/mitbraten (upieť)/anbraten (opieť, opražiť)/dazugeben (pridať)/ zufügen (pridať)/zugeben (pridať)/unterrühren (vmiešať)/verrühren (miešať)/mischen (miešať)/ mitgaren (spolu podusiť)/ mitschmoren (spolu podusiť)/aufschneiden (narezat')/entkernen (odstrániť semeno)/hacken (nasekať)/darüberstreuen (posypať)*

*auf P. etw. (na papriku niečo) legen (poukladať)/verteilen (rozdeliť)*

*mit P. etw.(s paprikou niečo) würzen (okoreniť)/bestäuben (poprášiť)/verkneten (vymiesiť)/ abschmecken (dochutiť)/einreiben (natriet')/belegen (obložiť)*

<sup>5</sup> V nemčine môžu mať niektoré substantíva dvojitvar rodu – v tomto prípade *der* (mužský rod) alebo *die* (ženský rod). V našich korpusoch prevažovalo používanie ženského rodu, teda *die Paprika*.

**K:** *der/die Edelsüß-Paprika (sladká paprika)*  
*die Paprikaschote (paprikový lusk)/das Paprikapulver (mletá paprika)*

Rovnako dvojznačne ako slovo *paprika* sa v gastronomickom kontexte nielen v nemeckom, ale aj v slovenskom jazyku správa lexéma **Salat (šalát)**, rovnako rozlišujeme *šalát hlávkový* a *šalát* ako hotové jedlo (napr. *parížsky šalát*):

„Den **Salat** in der Spüle oder einer großen Schüssel mit kalten Wasser vollständig bedecken. Ca. 1-2 Min. warten, bis Schmutz und feiner Sand zu Bodengesunken sind.“

(<https://www.kitchenstories.com/de/rezepte/grunen-salat-waschen-trocknen-und-lagern>) „**Šalát dáme do výlevky alebo do veľkej misky a zalejeme vodou tak, aby bol celý ponorený. Počkáme cca. 1-2 minúty, pokiaľ klesne špina a piesok ku dnu.**“

„Vo vode rozmiešajte všetky suroviny a nechajte rozpustiť. Zálievka je výborná na uhorky s cibuľou, **hlávkový šalát**, alebo klasický zeleninový:...“ (<https://www.receptykulinarium.sk/6x-fantasticka-zalievka-na-salat/>)

„Für **Kartoffelsalat** gibt es die unterschiedlichsten Zubereitungsvarianten. Dieses beliebte Rezept lässt sich wunderbar variieren.“ (<https://www.gutekueche.at/kartoffelsalat-rezept-554>) „Existujú rôzne variácie prípravy **zemiakového šalátu**. Tento obľúbený recept sa dá úžasne obmieňať.“

„Dressing na tento jemne nastrúhaný **kapustový šalát** sa pripravuje z majonézy, zo smotany, z cmaru, alebo len s citrónom a octom. Podáva sa často ako príloha k rôznym druhom hydinových jedál.“ (<https://bonvivani.sk/recepty/salat-coleslaw>)

**Schnitzel (rezeň)** ako plát mäsa, ale aj ako hotové jedlo, napr. *morčací rezeň v cestíčku*:

„Naklepané a nasolené **rezne** (ja najčastejšie robím z bravčového karé) treba namočiť do mlieka (ja dávam tak na hodinku, ideálne je však nechať cez noc). Rezne mlieko vypijú a budú jemné a zachovajú si šťavnatosť.“ (<https://tojenapad.dobrenoviny.sk/trik-na-obalovanie-reznov/>)

„Viem, že ich je tu na vareche veľa, hlavne pod názvami ako **obrútené rezne**, no my sme ich vždy doma volali **mad'arské**, neviem prečo...“ (<https://varecha.pravda.sk/recepty/madarske-rezne-fotorecept/16595-recept.html>)

**Teig (cesto)** *tekuté alebo tuhé*, napríklad lístkové cesto, odpaľované cesto:

„Prímiešame hrozienka a **cesto vylejeme** do formy (napríklad na srnčí chrbát). Dáme piecť na 200°C, približne po 15 minútach...“ (<https://urobisam.zoznam.sk/recepty/osviezujuci-mrkvovy-kolac/attachment/3002-5c3dd61c3bc37>)

„Lístkové **cesto rozprestrieme** a potrieme paradajkovým pretlakom alebo kečupom a posypeme mletou bazalkou. Potom poukladáme plátky šunky

a posypeme strúhaným syrom.“ (<https://recepty.aktuality.sk/recept/8130/sunkovo-syrove-slimaciky-z-listkoveho-cesta/>)

Veľmi špecifická je lexéma **Saft**, ktorá môže označovať **šťavu/džús<sup>6</sup>/výpek**. Zatiaľ čo v nemčine je dôležitá kolokácia, v slovenčine je samotné slovo nositeľom významu. Napríklad v nemčine máme *entstandener Saft* (vzniknutá šťava/výpek), čo poukazuje na to, že ide o výpek, zatiaľ čo pri *ausgepresster Saft* ide o vylisovanú šťavu:

„*Ein frisch gepresster Saft am Morgen bringt nicht nur die nötige Energie für den Tag, sondern ist auch ein absoluter Vitamin-Booster, der unseren Körper mit allen wichtigen Nährstoffen versorgt.*“ (<https://www.westwing.de/inspiration/tipps-guides/kuechentipps/frisch-gepresste-saefte-der-vitamin-boost/>) „Čerstvo **odšťavená šťava** dodáva ráno nie len potrebnú energiu na celý deň, ale je aj absolútnym vitamínovým boostrom, ktorý dodáva nášmu telu všetky potrebné živiny.“

„*Es ist wichtig, dass das Fleisch bzw. der Fisch nur kurz angebraten werden und danach im eigenen Saft weiter schmoren.*“ (<https://www.1001-kochrezepte.de/kochmagazin/rund-ums-kochen/schmoren-von-fleisch-fisch-und-gemuese-so-wirds-gemacht.php>) „Je dôležité, aby sa mäso príp. ryba len krátko opiekli a potom dusili vo vlastnej **šťave/výpeku**.“

Pri slovese **wenden (obrátiť/otočiť)** ide v slovenskom prípade o tieto dva varianty, zatiaľ čo v nemčine znamená aj **obaliť**:

„*Wer kann mir sagen wie man am besten Pfannkuchen beim Backen wendet?*“ (<https://www.chefkoch.de/forum/2,13,57059/gekonnt-pfannkuchen-wenden-aber-wie.html>) „Kto mi vie poradiť, ako sa najlepšie **otáčajú/obracajú palacinky** pri pečení?“

„*Zaručeným spôsobom, ako roztrhnúť palacinku, pripáliť či nedopieť ju, je obrátenie palacinky na druhú stranu príliš zavčasu alebo neustále obracanie palacinky z jednej strany na druhú stranu.*“ (<https://www.delimano.sk/clanky/7-najcastejsich-chyb-pri-priprave-palacinieck>)

„*Fleisch im Mehl wenden, in den verquirlten Eiern baden und anschließend in den Semmelbröseln wenden.*“ (<https://www.bio-haehnlein.de/knuspriges-huehnchenfleisch/>) „Mäso **obalíme v múke**, rozšľahanom vajíčku a nakoniec v strúhanke.“

<sup>6</sup> V nemčine existuje taktiež ekvivalent *Juice* (*džús*). V týchto prípadoch je sporné, kedy ide o šťavu a kedy o džús. Tieto výrazy zámerne zamiňajú ich producenti, ide o marketingový ťah s cieľom predat' aj koncentrát ako čerstvo vylisovanú šťavu. V korpusoch sa tieto výrazy používajú väčšinou ako synonymá.

### Ukážka spracovania hesla *wenden*:

#### *wenden, e, a, h. a (obrátiť/obaliť)*

**A:** *vorsichtig (opatrne)/rundherum (celkom)/portionenweise (po porciách)/  
öfters (častejšie)/ einmal w. (jedenkrát)*

**S:** *Fleisch (mäso)/Kartoffeln (zemiaky)/Gemüse (zeleninu)/Obst (ovocie)/  
den Pfannkuchen (palacinky)/Pilze (huby)/Fisch (rybu)/Omelette (omeletu)/  
den Kuchen w. (koláč)*

**etw. bei Bedarf w. (podľa potreby)**

**etw. in (niečo obalíme v)** *Mehl (múke)/(verquirltem) Ei (vyšľahanom vajíčku)/  
den Semmelbröseln (strúhanke)/den Cornflakes (kukurličných lupienkoch)/  
Paniermehl (strúhanke)/den Nüssen (orechoch)/den Kokosflocken (kokose)/  
der Käsemischung (zmesi syrov)/der Soße (omáčke)/dem Teig (cestičku)/dem  
Öl (oleji)/der Milch (mlieku)/der Marinade (marináde)/Sesam (sezame)/  
Zucker (cukre)/Gewürze w. (koreninách)*

**etw. mit einem Pfannenwender w. (obrátiť s obracačkou)**

**K:** *verwenden (použiť)*

## INTERNACIONALIZMY

Internacionalizmy sú typické pre oblasť gastronómie, väčšinou sú prebraté z francúzštiny a taliančiny, alebo z angličtiny, ktorá je medzinárodným jazykom. V našich korpusoch sa medzi najčastejšie používanými internacionalizmami nachádzali slová *al dente* (akurát uvarený), *well done* (celkom prepečený), *Baguette* (bageta), *Crêpes*<sup>7</sup> (palacinky), *Bacon* (slanina), *Souer Cream* (kyslá smotana), *Bowl* (miska), *Pickles* (kyslé uhorky):

*Al dente* (akurát uvarený) je „taliansky výraz, doslovne znamená ,na zub, na zhryz‘. Tento termín je používaný na označenie potravín, predovšetkým cestovín a zeleniny ktoré sú varené v takej miere, aby po **zahryznutí** bola cítiť jemná pevnosť potraviny.“ (<http://www.gastroslovník.sk/gastroslovník/gastroslovník-detail/al-dente/>) V slovenčine by sme mohli tento výraz preložiť ako *do polomäkka*:

„Hovorí sa, že cestoviny stačí len uvariť, scediť, pridať omáčku a je hotovo. Pravda to však veru nie je, lebo pri ich varení sa nám často stáva, že ich nepripravíme tak, aby **boli akurát**, alebo teda **al dente**.“ (<https://noizz.aktuality.sk/jedlo/cestoviny-al-dente/ckk2vsw.>)

---

<sup>7</sup> Často nesprávne prekladané aj v nemčine *Palatschinken* (palacinky), ide o podobný postup aj použité suroviny, ale v tomto prípade ide o špeciálnu francúzsku receptúru.

Na rozdiel od slovenčiny v nemčine existuje aj synonymum *bissfest*. (<https://www.dwds.de/wb/al%20dente>) *Der Biss: hryz/zahryznuutie, fest: tvrdý, pevný*, v slovenčine nie je ekvivalent, bolo by to niečo ako *tvrdé po uhryznutí*:

„Für den Schinken-Nudel-Salat die Spiralen in Salzwasser bissfest kochen.“ (<https://www.ichkoche.at/schinken-nudel-salat-rezept-223637>) „Na šunkovo-cestovinový šalát si uvaríme cestoviny *al dente*/tak akurát v slanej vode.“

**Well done (durch/úplne prepečený)** je internacionalizmus, ktorý má ako v slovenčine, tak aj v nemčine vlastný výraz. Často sa používa aj originálny výraz. Ešte častejšou verziou je použitý originálny výraz, ktorý je následne vysvetlený. Tento výraz označuje stupeň prepečenia steaku. Keďže ide o drahšie mäso, slovenskou verziou, resp. vysvetlením hlavne v jedálnych lístkoch sa predchádza nedorozumeniu zo strany zákazníka.<sup>8</sup>:

„Steak vám prepečieme podľa vášho želania...**well done**: Stred steaku **úplne prepečený**, okraje s viditeľými stopami grilovania, bez šťavy, vnútorná teplota steaku je 74°C.“ (<https://www.steakpark.sk/sk/steaky/>) „Wer in einem Top-Steakhaus zu Gast ist, kann zwischen *blue rare* (fast roh), *rare* (blutig), *medium rare* (englisch), *medium* (rosa), *medium well* (halbrosa) und **well-done** (durch) wählen.“ ([https://www.t-online.de/leben/essen-und-trinken/id\\_73300570/steaks-richtig-braten-die-garstufen-im-ueberblick.html](https://www.t-online.de/leben/essen-und-trinken/id_73300570/steaks-richtig-braten-die-garstufen-im-ueberblick.html))

„V Top-Steakhouse si môže hosť vybrať medzi *blue rare* (skoro surový), *rare* (krvavý), *medium rare* (mierne prepečený), *medium* (stredne prepečený/ružový), *medium well* (viac prepečený) und **well-done** (celkom prepečený).“

**baguette** (*das/die Baguette/bageta*) je pôvodom francúzske slovo, ktoré označuje druh pečiva pochádzajúci z Francúzska. Nemecký výraz je zhodný s francúzskym, ale prebral znaky nemeckého substantíva, a teda člen, v tomto prípade dvojtvár *das* (stredný rod) alebo *die* (ženský rod) a začiatkové veľké písmeno:

„Wenn ihr bei französischen Freunden zu Hause zum Essen à la bonne franquette (*informelles Mittag- oder Abendessen*) eingeladen seid, dann kann es sein, dass **das Baguette** noch im Ganzen auf dem Tisch liegt.“ (<https://www.frankreich-webazine.de/franzoesische-baguette-etikette/>) „Ak ste pozvaný k priateľom domov na tzv. à la bonne franquette, čiže neformálny obed alebo večeru, môže sa stať, že na stole leží celá bageta.“

<sup>8</sup> Poznámka B. J.

Na rozdiel od nemčiny slovenčina používa zdomácnenú podobu prispôsobenú slovenskému pravopisu:

„Francúzsku **bagetu** narežeme priečne na 8 – 9 miestach (dávame pozor, aby sme ju neprerezali úplne).“ (<https://kuchynalidla.sk/product/bageta-caprese>)

## ZÁVER

Naša analýza čiastkového tematického okruhu z oblasti kulinárstva potvrdila nosnosť koncepcií kolokačnej lexikografie a kolokačnej didaktiky uplatnených v sérii publikácií určených pre študentov nemeckého jazyka. Ide o didaktický model, ktorý môže byť podľa nášho názoru použitý vo vyučovaní cudzích jazykov všeobecne. Aj naša sonda do tematiky kulinárstva ukázala cestu, ako treba inovovať učebné materiály s cieľom posilniť aspekt komunikačnej autenticity pri výučbe cudzích jazykov. Uvedený model je možné aplikovať cielene na ktorúkoľvek tematickú oblasť a spracovať tak didaktický materiál zameraný na rôzne odborné špecializácie žiakov a študentov.

## Literatúra

- ĎURČO, Peter. 2016. „Zum Konzept der Kollokationsdidaktik und des Kollokationslernens bei Germanistikstudenten.“ In *Kollokationsforschung und Kollokationsdidaktik*, edited by Peter Ďurčo, 147–172. Wien: LIT-Verlag.
- ĎURČO, Peter – Mária VAJIČKOVÁ et al. 2017. *Kollokationen im Unterricht: ein Lehr- und Übungsbuch*. Nümbrecht: Kirsch-Verlag.
- ĎURČO, Peter – Mária VAJIČKOVÁ et al. 2019a. *Kollokationen I. Ein Übungsbuch*. Nümbrecht: Kirsch-Verlag.
- ĎURČO, Peter – Mária VAJIČKOVÁ et al. 2019b. *Kollokationen III. Ein Übungsbuch*. Nümbrecht: Kirsch-Verlag.
- ĎURČO, Peter – Mária VAJIČKOVÁ – Simona Tomášková. 2019. *Kollokationen im Sprachsystem und Sprachgebrauch. Ein Lehrbuch*. Nümbrecht: Kirsch-Verlag.
- Duden – *Das Stilwörterbuch*. Bd. 2, 10. aktualisierte und erweiterte Auflage. Berlin: Duden 2017.
- HÄCKI BUHOFER, Annelies. 2011. „Lexikographie der Kollokationen zwischen Anforderungen der Theorie und der Praxis.“ In *Sprachliches Wissen zwischen Lexikon und Grammatik*, edited by Stefan Engelberg – Anke Holler – Kristel Proost, 505–531. Berlin, Boston: De Gruyter.
- HÄCKI BUHOFER, Annelies – Marcel DRÄGER – Stefanie MEIER – Tobias

- ROTH (Hg.) (2014): *Feste Wortverbindungen des Deutschen - Kollokationenwörterbuch für den Alltag, inkl. Beiheft für Selbststudium und Unterricht*. Tübingen: Francke Verlag
- HROMADOVÁ, Katarína – Monika ŠAJÁNKOVÁ – Peter ĎURČO. 2015. „Evaluation des Testverfahrens zum Projekt Kontrastive Analyse der festen Wortverbindungen im Deutschen und Slowakischen.“ *Slowakische Zeitschrift für Germanistik*, 7, no. 1: 90–105.
- KACJAN, Brigita. 2016. “Kollokationen in slowenischen Lehrplänen: eine Suche nach der Stecknadel im Heuhaufen?” In *Kollokationsforschung und Kollokationsdidaktik*, edited by Peter Ďurčo, 195–214. Wien: LIT-Verlag.
- REDER, Anna. 2006. *Kollokationen in der Wortschatzarbeit*. Wien: Praesens.
- VAJIČKOVÁ, Mária – Peter ĎURČO et al. (2018): *Kollokationen II. Ein Übungsbuch*. Nümbrecht: Kirsch-Verlag.
- Wörter und Wendungen 1992. *Wörterbuch zum deutschen Sprachgebrauch*. Hrsg. von Erhard Agricola unter Mitwirkung von Herbert Görner und Ruth Kufner. Überarb. Neufassung der 14. Aufl. Mannheim, Leipzig, Wien, Zürich.

### Internetové zdroje

- <https://www.bio-haehnlein.de/knuspriges-huehnchenfleisch/>
- <https://bonvivani.sk/recepty/salat-coleslaw>
- <https://www.dwds.de/>
- <https://de.wikipedia.org/wiki/Montieren>
- <https://www.egoline.sk/blog/korenie-zivota/174-ligurcek-alias-domaca-vegeta>
- <https://www.fetakoch.de/rezepte/reis-mit-pilzen-eintopf>
- <https://www.frankreich-webazine.de/franzoesische-baguette-etikette/>
- <http://www.gastroslovník.sk/gastroslovník/gastroslovník-detail/al-dente/>
- <https://www.gutekueche.at/montieren-der-butter-artikel-2332>
- <https://www.chefkoch.de/forum/2,13,57059/gekonnt-pfannkuchen-wenden-aber-wie.html>
- <https://www.ichkoche.at/schinken-nudel-salat-rezept-223637>
- <https://www.1001-kochrezepte.de/kochmagazin/rund-ums-kochen/schmoren-von-fleisch-fisch-und-gemuese-so-wirds-gemacht.php>
- <https://kuchynalidla.sk/product/bageta-caprese>
- <https://markgraeflerin.wordpress.com/tag/gekornte-bruhe/>
- <https://noizz.aktuality.sk/jedlo/cestoviny-al-dente/cck2vsw>
- <http://www.pluska.sk/dobre-jedlo/rady-tipy/bylinkove-maslo-urobi-z-jarnej-grilovacky-maly-kulinarsky-zazrak.html>
- <https://recepty.aktuality.sk/recept/8130/sunkovo-syrove-slimaciky-z-listkoveho-cesta/>
- <https://www.receptykulinarium.sk/6x-fantasticka-zalievka-na-salat/>
- <https://www.steakpark.sk/sk/steaky/>

<https://sk.wikipedia.org/wiki/Vegeta>

[https://www.t-online.de/leben/essen-und-trinken/id\\_77103826/pfeffer-nicht-vor-dem-anbraten-fuenf-goldene-regeln-fuers-wuerzen.html](https://www.t-online.de/leben/essen-und-trinken/id_77103826/pfeffer-nicht-vor-dem-anbraten-fuenf-goldene-regeln-fuers-wuerzen.html)

[https://www.t-online.de/leben/essen-und-trinken/id\\_73300570/steaks-richtig-braten-die-garstufen-im-ueberblick.html](https://www.t-online.de/leben/essen-und-trinken/id_73300570/steaks-richtig-braten-die-garstufen-im-ueberblick.html)

<https://tojenapad.dobrenoviny.sk/trik-na-obalovanie-rezno/>

<https://www.thespruceeats.com/what-is-monter-au-beurre-4777816>

<https://urobsisam.zoznam.sk/recepty/osviezujuci-mrkvovy-kolac/attachment/3002-5c3dd61c3bc37>

<https://varecha.pravda.sk/recepty/madarske-rezne-fotorecept/16595-recept.html>

<https://www.westwing.de/inspiration/tipps-guides/kuechentipps/frisch-gepresste-saefte-der-vitamin-boost/>

Mgr. Bianka Jarolínová  
Katedra germanistiky  
Filozofická fakulta  
Univerzita sv. Cyrila a Metoda v Trnave  
Námestie Jozefa Herdu 577/2  
917 01 Trnava  
jarolinovabianka@gmail.com