

Part II – Shepherd's pie / Část II – Pastýřský koláč, anebo lépe zapejkačka?

Zdravíme všechny u druhého dílu jazykové minisérie o kuchyni Britských ostrovů. V první části jsme se věnovali pudinku z Yorkshiru a nyní je na řadě pastýřský koláč.



O koláči

Koláč se anglicky řekne *pie*, to asi není žádné tajemství. Pro nás je to tradičně vrstva těsta pokrytá ovocem a upečená v troubě. V dnešní době ale v různých bistrech člověk poměrně běžně narazí i na slané varianty zvané ponejvíc francouzským slovem *quiche* [ki:š]. V angličtině ovšem koláčem může být všelico zapečeného (opět doporučuji zadat si do anglické wikipedie heslo „pie“). My si dnes s panem Gordonem Ramseyem připravíme *shepherd's pie* aneb pastýřský koláč, což je možná lepší přeložit třeba jako pastýřskou zapejkačku či pochoutku. Tento pokrm se připravuje z mletého jehněčího, ale vůbec nevádí, když použijete dostupnější hovězí – tato varianta se pak v angličtině jmenuje *cottage pie* (chalupářský koláč či zapejkačka).

Instrukce

V rámci tohoto materiálu si nejdříve, prosím, vypracujte pracovní list A, potom si pusťte video a následně se vrhněte na pracovní list B (a ve finále si pastýřskou či chalupářskou zapejkačku zkuste uvařit, to se ví). Tak ať šmakuje!

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Šimon Daniček.

Dostupné z Metodického portálu www.rvp.cz, ISSN: 1802-4785.

Provozuje Národní pedagogický institut České republiky (NPI ČR).

Pracovní list A:

Tento pracovní list je přípravou na zhlédnutí videa a na doplnění pracovního listu B. Jeho účelem je procvičit si znalost slovíček používaných při vaření. Buďte té dobroty a přiřadte jednotlivým anglickým výrazům české významy (řešení najdete na konci materiálu). Občas pro jistotu v hranatých závorkách uvádíme výslovnost.

evaporate	lahodný
minced	propíchat vidličkou
oven	rozmarýn
greasy	žloutek
yolk [jouk]	namleté maso
rosemary	protlak
crispy	klasika
thyme	vypařit se
lamb [læm]	strouhat
fork	tymián
season	rozmačkat
mash	mastný
delicious	trouba
stock	vývar
grate	mletý
done	dochutit (solí, pepřem)
classic	jehněčí
puree [pju rei]	hotovo
mince	křupavý

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Šimon Daniček.

Dostupné z Metodického portálu www.rvp.cz, ISSN: 1802-4785.

Provozuje Národní pedagogický institut České republiky (NPI ČR).



A nyní bez dalšího otálení pojďme na video (pokud si zapnete titulky, vězte, že jsou vytvořeny automaticky nějakým programem, a stává se, že neodpovídají řečenému, např. v receptu na indické jídlo vindaloo měl chlapík příslušný přízvuk a namísto „dear friends“ jste se v titulcích dočetli „difference“ – ale to jen na okraj):

https://www.youtube.com/watch?v=M_GNzvnIN1E

*Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Šimon Daniček.
Dostupné z Metodického portálu www.rvp.cz, ISSN: 1802-4785.
Provozuje Národní pedagogický institut České republiky (NPI ČR).*

Pracovní list B:

Bud'te té dobroty a na základě videa doplňte chybějící slovesa v receptu:

Shepherd's pie, a great British _____. Absolutely _____. _____, vegetables, potatoes, easy.

Olive oil. _____.

Little bit of colour on the mince, and it gets rid of that unwanted fat. Nothing worse than a _____ Shepherd's Pie.

_____. Onion. Carrot. Garlic.

Once the vegetables are grated in there, they disintegrate, and almost puree, adding in great flavour. And that's the secret behind a really good Shepherd's Pie: it's all in the mince.

Worcester sauce. Tomato _____. Red wine. _____.

Right, now the red wine's _____, chicken _____ in, and cook it out for 3 or 4 minutes. No more than that.

Potatoes. _____. Season. Egg _____.

Now, the secret ingredient: Parmesan cheese.

Be quite generous, with the parmesan, because that's what gets it really nice and golden brown. Look at that. Now, that deserves to sit on top of my mince. Good old fashioned tip, just to keep my mum happy: _____ the top.

18 to 20 minutes in the _____. Beautiful. There, _____ topping. You can see why that deserves to be a great British classic.

Shepherd's Pie? _____.

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Šimon Daniček.

Dostupné z Metodického portálu www.rvp.cz, ISSN: 1802-4785.

Provozuje Národní pedagogický institut České republiky (NPI ČR).

Řešení (pracovní list A):

evaporate	vypařit se
minced	mletý
oven	trouba
greasy	mastný
yolk [jouk]	žloutek
rosemary	rozmarýn
crispy	křupavý
thyme	tymián
lamb [læm]	jehněčí
fork	propíchat vidličkou
season	dochutit (solí, pepřem)
mash	rozmačkat
delicious	lahodný
stock	vývar
grate	strouhat
done	hotovo
classic	klasika
puree [pju rei]	protlak
mince	namleté maso

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Šimon Daniček.

Dostupné z Metodického portálu www.rvp.cz, ISSN: 1802-4785.

Provozuje Národní pedagogický institut České republiky (NPI ČR).

Řešení (pracovní list B):

Shepherd's pie, a great British classic. Absolutely delicious. Mince, vegetables, potatoes, easy.

Olive oil. Minced lamb.

Little bit of colour on the mince, and it gets rid of that unwanted fat. Nothing worse than a greasy Shepherd's Pie.

Season. Grate. Onion. Carrot. Garlic.

Once the vegetables are grated in there, they disintegrate, and almost puree, adding in great flavour. And that's the secret behind a really good Shepherd's Pie: it's all in the mince.

Worcester sauce. Tomato puree. Red wine. Thyme. Rosemary.

Right, now the red wine's evaporated, chicken stock in, and cook it out for 3 or 4 minutes. No more than that.

Potatoes. Mash. Season. Egg yolks.

Now, the secret ingredient: Parmesan cheese.

Be quite generous, with the parmesan, because that's what gets it really nice and golden brown. Look at that. Now, that deserves to sit on top of my mince. Good old fashioned tip, just to keep my mum happy: fork the top.

18 to 20 minutes in the oven. Beautiful. There, crispy topping. You can see why that deserves to be a great British classic.

Shepherd's Pie? Done.

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Šimon Daniček.

Dostupné z Metodického portálu www.rvp.cz, ISSN: 1802-4785.

Provozuje Národní pedagogický institut České republiky (NPI ČR).

Citace:

KISSUTH, Oxfordian. Wikimedia.org: Homerton College - Shepherd's pie (cropped) [online]. 2021-05-12 [cit. 2021-08-11]. Dostupný pod licencí Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 na WWW: <[https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Homerton_College_-_Shepherd%27s_pie_\(cropped\).jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Homerton_College_-_Shepherd%27s_pie_(cropped).jpg)>.

Jo-h. Wikimedia.org: GordonRamsay [online]. 2009-10-13 [cit. 2021-08-11]. Dostupný pod licencí Creative Commons Attribution 2.0 na WWW: <<https://commons.wikimedia.org/wiki/File:GordonRamsay.jpg>>.