

English in British cooking / Angličtina v britské kuchyni

Part I – Yorkshire pudding / Část I – Yorkshirský pudink

Dovoluji si vám představit miniseriál o přípravě různých britských pokrmů, který by vám měl jednak pomoci procvičit a popřípadě rozšířit slovní zásobu týkající se vaření, a jednak vás skrze videa naučit, jak tu či onu pochutinu uvařit. Ideálně tedy zabijeme dva ptáky jedním kamenem, jak se říká anglicky, což je mnohem těžší než zabít dvě mouchy jednou ranou, to musíte uznat.



O pudinku

Není pudink jako pudink. V češtině je to sladký zákusek z mléka, cukru a pudinkového prášku v různých příchutích. V angličtině se píše se dvěma „d“ a „g“ na konci (pudding) a může označovat, v závislosti na kontextu, vícero věcí. Bez konkrétní specifikace je to například pudink (jak ho známe v Českých zemích), jakýkoli moučník či cvalík (silnější člověk), ale velmi často je před ním ještě jedno či více slov, které ho pro nás posouvají úplně jinak: black pudding = jelito, white pudding = jitrnice, Yorkshire pudding = příloha ke slaným pokrmům z těstíčka, Christmas pudding = zákusek se sušeným ovocem a ořechy – no, podívejte se na anglickou Wikipedii a zadejte „pudding“. Nás ale momentálně zajímá pochutina z oblasti okolo města York v severní Anglii nazvaná *Yorkshire pudding*.

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).



Nyní si pojdme pustit celý asi pět minut dlouhý videorecept s Jamie Oliverem, který si potom rozdělíme na jednotlivé části, a ty budeme zkoumat a budeme s nimi pracovat (na straně 3, která slouží jako pracovní list). Půjde o následující:

- Úvod aneb co to je yorkshirský pudink
- Jak udělat těsto
- Šup s tím do trouby
- Jamieho tip na svačinku

A teď již zmíněné video vcelku (a klidně si pusťte titulky):

<https://www.youtube.com/watch?v=nUvIjghq0KQ>

*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:

Pojďme na první část nazvanou *Úvod aneb co to je yorkshirský pudink*. Z videa je samozřejmě jasné, o co jde, ale my chceme být schopni tu dobrůtku nějakým způsobem popsat. Měl bych pár otázek, dovolíte-li (řešení naleznete na konci materiálu):

- 1) K čemu že se yorkshirské pudinky hodí a co do nich lze nalít? Anglicky, pokud možno...
- 2) Jaký má být yorkshirský pudink zvenku a jaký zevnitř?

A směle dál k části *Jak udělat těsto*, která končí přelitím těsta z mísy do džbánu. Pojďme si ji přehrát a zkusit zodpovědět následující:

- 3) Těsto se anglicky řekne *dough*, ale těstíčko na palačinky či yorkshirské pudinky se řekne jinak – jak?
- 4) Najděte ke slovesům z levého sloupce odpovídající významy ze sloupce pravého:

sift	nalít
pour	našlehat metličkou
whisk up	prosít

- 5) Jaké tedy k přípravě těstíčka potřebujeme suroviny a jaké náčiní?

Část třetí *Šup s tím do trouby* (končí vyndáním hotových yorkshirských pudinků):

- 6) Máme použít olej, který „snese vysokou teplotu“. Jak to Jamie formuluje anglicky?
- 7) Jak se řekne „předehřát troubu“?
- 8) Jaké slovo Jamie používá pro „spousty“ těstíčka?
- 9) Po nějakých 20 až 25 minutách mají být yorkshirské pudinky „zlaté, křupavé a úžasné“ – jak se to řekne anglicky?

A nyní již jdeme do finále, jímž je část *Jamieho tip na svačinku*:

- 10) Co on tam ten kluk všechno dává?

- 11) Závěrečná nepovinná:

Zkuste v angličtině sepsat recept na yorkshirské pudinky, přičemž používejte třeba jednoduchý rozkazovací způsob (Vezměte mísu, metličku, čtyři vejce a... = Take a bowl, a whisk and four eggs and...). No a hlavně si to vyzkoušejte v praxi – třeba tu svačinku. Díky za pozornost a dobrou chuť!

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:

- 1) Hodí se k *roast dinners* (pečeně) a polévají se *gravy* (hnědá omáčka, jejíž základem je šťáva z masa).
- 2) Zvenku má být *crispy* (křupavý) a uvnitř *chewy* (tužší).
- 3) Těstíčko na palačinky či yorkshirské pudinky se řekne *batter*.
- 4) Přiřaďte český význam následujícím slovesům:
sift = prosít (např. mouku)
pour = lít, nalít
whisk up = našlehat metličkou
- 5) Suroviny: eggs, milk, flour, salt
Náčiní: bowl (mísa), whisk (metlička), spoon (lžička), jug (džbáněk), sieve (síto)
- 6) Olej, co snese vysokou teplotu. = Oil that handles high heat.
- 7) předeřhát troubu = pre-heat the oven
- 8) spousty těstíčka = loads of batter
- 9) zlaté, křupavé a úžasné = golden, crispy and gorgeous
- 10) Jamie použil lososa (salmon – pozor! „l“ ve slově *salmon* se nevyslovuje), křen (horse radish), kopr (dill), citronovou šťávu (lemon juice) a něco bílého na omáčku, např. jogurt (yoghurt), zakysanou smetanu (sour cream) či *crème fraîche* (což je zakysaná smetana z Francie).
- 11) Závěrečná nepovinná: ta už je na vás...

Citace obrazového materiálu:

GREENHALGH, Sam. flickr.com: YorkshirePuddings [online]. 2008-12-05 [cit. 2021-08-05]. Dostupný pod licencí CC-BY na WWW: <<https://www.flickr.com/photos/zaphedingbat/3084675268/>>.

GABOR, Karl. Wikimedia.org: Jamie130412-2695 [online]. 2014-03-14 [cit. 2021-08-05]. Dostupný pod licencí CreativeCommonsAttribution 3.0 na WWW: <<https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Jamie130412-2695.jpg>>.