

Terminologický a kolokačný glosár gastronómie pre potreby školskej praxe

Miroslava Pribulová

Inštitút germanistiky, Filozofická fakulta, Prešovská univerzita v Prešove
miroslava.pribulov@gmail.com

Kľúčové slová: odborný jazyk, termín, terminologická analýza, terminologický produkt, paradigmatické vzťahy, gastronómia, kolokácie

Key words: professional language, term, terminological analysis, terminological product, paradigmatic relationships, gastronomy, collocations

Úvod

Prehlbovanie medzinárodného prepojenia sa začlenením Slovenska do Európskej únie citelne dotýka rôznych oblastí nášho života. Globalizačné procesy sa výrazne prejavujú v ekonomickej oblasti, ale tiež v politike, ekológii, medicíne či v kultúre. Neodmysliteľnou súčasťou globalizácie je nepochybne aj prepojenie v oblasti služieb, služieb vo všeobecnom ponímaní, podmnožinou ktorých sú aj služby poskytované v oblasti hotelierstva a gastronómie. Multikultúrne prepojenie prinieslo do obchodov tovar pre nás nie v takej dávnej minulosti ešte nedostupný. Vďaka tomu dnes bez ohľadu na ročné obdobie nachádzame v obchodoch a obchodných reťazcoch s potravinovým sortimentom potraviny a nápoje z rôznych kútov sveta, v zariadeniach reštauračného či hotelového charakteru sú pre hostí a klientov pripravované pokrmy a nápoje rôznych medzinárodných kuchýň, v mnohých prípadoch odborne vyškoleným personálom, ktorý svoje praktické zručnosti a teoretické poznatky nadobudol priamo pri výkone pracovnej činnosti v takomto zariadení v danej krajine.

Myšlienka duálneho vzdelávania na úrovni stredoškolského odborného vzdelávania získava v poslednej dobe na význame. Zahraničný pracovný trh ponúka v tejto oblasti množstvo príležitostí. Zároveň sú kladené požiadavky na prípravu nielen odborne kvalifikovaných, flexibilných, ale aj v cudzom jazyku komunikatívne spôsobilých uchádzačov, čo vyžaduje dostatočnú terminologickú výbavu v danej odbornej oblasti.

Súčasnosť prináša množstvo informácií, množstvo slovného materiálu, ktorého dokonalá percepcia je nevyhnutným predpokladom práce s danou informáciou, ktorej nositeľom je lexikálna jednotka. Pomocníkom na dešifrovanie obsahu pojmu sú rôzne typy slovníkov či glosáre. Zmena spoločenských pomerov a medzinárodná prepojenosť krajín v ekonomických, politických segmentoch či segmentoch kultúrneho i spoločenského života kladie vysoké nároky aj na odborný preklad, čo, samozrejme, vyžaduje jazykovú pripravenosť prekladateľov.

V našom výskume sa venujeme problematike terminológie z oblasti gastronómie. Naším cieľom je zostavenie dvojjazyčného terminologického a kolokačného glosára vybraných lexikálnych jednotiek so zameraním na jeho aplikáciu pre potreby školskej odbornej praxe.

1 Odborný jazyk

Podľa Flucka (1985, s. 15) je odborný jazyk súborom všetkých jazykových prostriedkov, ktoré sa používajú v komunikačnej oblasti ohraničenej istým vedným odborom na to, aby sa zabezpečilo dorozumievanie sa ľudí pôsobiacich v tomto odbore. Aj Felber (1986, s. 133) a neskôr aj Hoffmann (1987, s. 53) definujú vo svojich publikáciách odborný

jazyk podobne ako Fluck; Felber hovorí aj o oblasti vymedzenej okruhom istej profesie. Drozd (1973, s. 81) pokladá odborný jazyk za „súhrn jazykových prostriedkov, ktoré sú viazané na určitú oblasť ľudskej činnosti, sú charakteristické pre určitý špecifický štýl a odlišujú sa od iných štýlov“. Neskorší autori Möhn a Pelka (1984, s. 26) ho definujú ako „variant celého jazyka, ktorý slúži na poznanie a pojmové určenie predmetov charakteristických pre určitý odbor, ako aj na dorozumievanie o nich, a tým splňajú požiadavku špecifickej komunikácie v určitom odbore“.

Odborný jazyk však nemožno vnímať jednoznačne iba ako prostriedok komunikácie medzi odborníkmi v konkrétnej odbornej oblasti, napr. v gastronomickom segmente medzi kuchármi, respektíve medzi viacerými príbuznými oblasťami prislúchajúcimi danému vednému odboru, ako napríklad v gastronomickom sektore medzi kuchármi, čašníkami, servírkami či barmanmi navzájom. Odborná komunikácia presahuje hranice tejto komunikácie medzi odbornou verejnosťou, a to o to viac, čím je jej kontakt s laickou verejnosťou užší a frekventovanejší.

Podstatnú časť slovnej zásoby v oblasti gastronómie tvoria lexikálne jednotky pomenúvajúce požívatinu. Tie sú akosi základnou kostrou terminológie tejto odbornej oblasti. Pre túto oblasť odborného jazyka je samozrejmosťou, že s ňou laický používateľ prichádza bežne, často každodenne do kontaktu v spojitosti so zabezpečením základnej životnej potreby, ktorou je stravovanie. Diapazón lexikálnych jednotiek, ktorými sa pomenúvajú pojmy v sústave daného odboru je však oveľa širší.

Pre odborný jazyk je príznačné, že na jeho porozumenie je potrebný istý stupeň odborného vzdelania alebo aspoň všeobecný rozhľad v danom odbore. Receptívna či produktívna podoba odborného textu vyžaduje odbornú pripravenosť a určitý stupeň orientácie v odbornom kontexte, v ktorom sa preklad realizuje.

2 Terminologický produkt

Termíny sú neoddeliteľnou súčasťou slovnej zásoby spisovného jazyka. Podľa niektorých autorov nemusia byť na rozdiel od neterminologických pomenovaní viazané na kontext, zatiaľ čo bežne používané slovo závisí od významu ostatných slov v kontexte. Ako uvádza Horecký (1956, s. 58): „Význam termínu musí vždy vyplývať z neho samého, a to od samého začiatku, keď bol vybraný na vyjadrenie určitého pojmu“.

Pod pojmom terminologický produkt rozumieme produkt v podobe zostaveného terminologického slovníka, glosára, respektíve terminologickej banky či databázy ako výsledok terminologickej práce terminológa. Ten pri svojej terminologickej práci vychádza z pojmového aparátu konkrétneho vedného odboru, aplikuje onomaziologický postup, t. j. postupuje od významu k forme a smeruje k finálnemu produktu, ktorým je jednoznačný a presný odborný pojmový aparát daného odboru, využívaný pri odbornej komunikácii. Norma STN ISO 1087 – 1 Terminology work – Vocabulary uvádza nasledujúce terminologické produkty: terminologická banka (term bank), terminologická databáza (terminological database), terminologický záznam (terminological entry), terminologický slovník (terminological dictionary). Jurčacková (2002, s. 44–46) delí terminologické produkty z hľadiska určenia na: 1. terminologické slovníky, ktoré sú súborom terminologických záznamov reprezentujúcich informácie o pojmoch a označeniach z jednej alebo viacerých tematických oblastí. V tomto slovníku sa prejavujú znaky termínu určené definíciou a pozíciou v sústave termínov. 2. terminologické normy a 3. terminologické databázy. Vymedzenie pojmu terminologický slovník nie je u všetkých autorov jednotné. V každom prípade je jeho zaradenie do skupiny sémantických slovníkov jednoznačné. Norma STN ISO 1087 – 1 terminologická práca – slovník ho definuje ako súbor terminologických záznamov reprezentujúci informácie v jednom alebo viacerých jazykoch spolu s ekvivalentmi, ktoré sa vzťahujú na pojmy alebo označenia z jednej alebo viacerých špecifických tematických

oblastí. V angličtine sa vo význame jednojazyčného zoznamu označení a definícií v určitej tematickej oblasti používa aj výraz *glossary*. Slovník súčasného slovenského jazyka uvádza k heslu *glosár*¹ definíciu: „dvojazyčný al. viacjazyčný odborný slovník menšieho rozsahu s jednoduchou štruktúrou hesiel“. Norma STN ISO 1087 – 1 Terminology work – Vocabulary rozoznáva dva druhy terminologických slovníkov: 1. terminologický slovník výkladový (*vocabulary*), ktorý obsahuje označenia a definície z jednej alebo viacerých špeciálnych tematických oblastí, a 2. terminologický slovník prekladový (*glossary*), ktorý obsahuje označenia z určitej tematickej oblasti spolu s ekvivalentmi v jednom alebo viacerých jazykoch. Pre potreby našej výskumnej práce budeme pracovať s pojmovým vymedzením prekladový terminologický slovník (*glosár*) ako zoznam termínov, ktoré prislúchajú určitej tematickej oblasti spolu s ich ekvivalentmi v jednom alebo viacerých cieľových jazykoch. Skôr ho chápeme ako abecedný súpis odborných pomenovaní s cudzojazyčným prekladovým ekvivalentom a spravidla viazaný na konkrétnu publikáciu, ktorej je súčasťou, respektíve jej doplnkom, čomu zodpovedá aj definícia pojmu *glosár* uvedená v on-line verzii nemeckého výkladového slovníka Duden: „selbstständig oder als Anhang eines bestimmten Textes erscheinendes Wörterverzeichnis (mit Erklärungen)“²

Prekladový *glosár* nemožno považovať za úplne vyčerpávajúci, pretože neobsahuje dostatok údajov k heslovému slovu, a predovšetkým absentuje kontextová exemplifikácia významu hesla s cieľom ilustrovať používanie významu termínu v danom kontexte. Cífbiková (2012, s. 139) uvádza, že kontext termín bližšie definuje, vysvetľuje, poukazuje na jeho gramatické použitie, pojmové vzťahy, kolokáciu. Slovník cudzích slov (Šaling a kol., 1997, s. 284) definuje kontext ako „súvislú časť textu, v ktorej možno určiť vzájomné vzťahy medzi jazykovými, kompozičnými alebo tematickými jednotkami, alebo ako textovú spojitosť, súvislosť“. Norma STN ISO 1087 – 1 Terminology work – Vocabulary definuje kontext (*context*) ako text, ktorý ilustruje pojem alebo používanie označení. Jurčacková (2002, s. 33) uvádza, že „pod kontextom sa v terminologickej práci rozumie pomocný text, ktorý objasňuje pojem a použitie označenia pojmu“. Cífbiková (2012, s. 68) konštatuje, že napriek tvrdeniam niektorých autorov, že termíny sú kontextovo nezávislé, teda autonómne, pre potreby terminológie je nutné v rámci určitého odboru a kultúry používať pojem definičný kontext, v ktorom termín nadobúda svoj plný význam. Pod definičným kontextom rozumie aj skutočnosť, že termín môže byť aj generickým pre viaceré vedné odbory, teda nemusí vystupovať iba v rámci jedného vedného odboru, čo je oveľa príznačnejšie pre spoločenské vedy v porovnaní s exaktnými vedami, kde nepodlieha v takej miere dynamickým procesom (ibid.). Termín, či už vo svojej autonómnej podobe, alebo zasadený do určitých kontextových situácií v danom vednom odbore, respektíve vo viacerých vedných odboroch, je prvkom odbornej komunikácie.

3 Gastronómia ako tematické pole na excerptiu lexikálnych jednotiek

Vychádzajúc z etymológie slova, objavujúceho sa už v období antického Grécka, kde pojem *gastros* označoval žalúdok a *nomos* zákon, normy, pravidlá, hovoríme o oblasti, ktorá súvisí so zabezpečením výživy rešpektujúc určité pravidlá.

V prvej polovici 19. storočia sa vo Francúzsku slovo prijíma za oficiálne a zaraďuje do slovníka francúzskeho jazyka (Černý, 2005, s. 3). Neskôr francúzsky právnik Brillat-Savarin (2012, s. 33) uvádza definíciu gastronómie, ktorú však poníma skôr v širšom meradle. Opisuje ju ako vedu, ktorá sa zaoberá skúmaním všetkého, čo súvisí s výživou človeka, s cieľom bdiť nad zachovaním individua prostredníctvom čo možno najlepšej stravy. Gastronómii nie je

¹<https://slovník.juls.savba.sk/?w=glos%C3%A1r&s=exact&c=y2f2&d=kssj4&d=psp&d=sssj&d=scs&d=sss&d=peciar&d=hssjV&d=beriolak&d=nounbd&d=locutio&d=obj&d=priezviska&d=un&d=pskcs&d=psken#>>

²<https://www.duden.de/rechtschreibung/Glossar#Bedeutung2>>

možné jednoznačne zaradiť do systému vied ako presne vymedzený odbor z oblasti prírodných, technických, spoločenských, lekárskejších či ekonomických vied a pod. Oriška (1998, s. 24) uvádza, že ide o spoločensko-ekonomickú činnosť, ktorá zahŕňa prípravu jedál a pokrmov výrazných chuťových a estetických vlastností a kvalít, ich pestrosť, rozmanitosť, spôsob organizovania ich prípravy, ponuku a predaj z hľadiska špecializácie jednotlivých činností a profesií, ktoré ich zabezpečujú. Aj Brillat-Savarin nachádza súvislosti a spojitosti s inými vednými disciplínami, prírodnými (chémia, biológia, fyzika) či ekonomickými. Tento vzájomný prierez sa potom prejavuje aj preberaním pojmového aparátu a jeho aplikáciou tak vo všeobecnej, ako aj v odbornej rovine.

4 Metodologické východiská a východiskový korpus

Zber dát, v našom prípade lexikálnych jednotiek zaradených do finálneho terminologického produktu, dvojjazyčného glosára, predchádzal výber zdrojov potrebných na následnú excerpciu vybraných hesiel. Uplatňujúc empirickú kvalitatívnu metódu sme vychádzali z odbornej učebnicovej literatúry spracovanej podľa platných inovovaných pedagogických dokumentov a schválenej Ministerstvom školstva Slovenskej republiky pre študijné odbory hotelová akadémia. Vyexcerpované heslá z tematického poľa *gastronómia* sme následne zaradili do už vopred vyčlenených oblastí a podoblastí, ktorými sme takto podrobnejšie štruktúrovali celé tematické pole. Vyexcerpované heslá a rovnako aj príslušný sprievodný kontext sme podrobili analýze. Terminologická analýza verbálnych produktov prebiehala na úrovni kontrastívneho porovnávania a zisťovania rozdielov obsahu definícií vo východiskovom slovenskom a cieľovom nemeckom jazyku pre potreby výberu semaziologicko-onomaziologických paradigiem. Na demonštráciu uvádzame použitú schému členenia:

1. POŽÍVATINY

1.1 potraviny – a) potraviny a suroviny rastlinného pôvodu

b) potraviny a suroviny živočíšneho pôvodu

1.2 pochutiny

2. NÁPOJE

2.1 studené alkoholické nápoje

2.2 teplé alkoholické nápoje

2.3 studené nealkoholické nápoje

2.4 teplé nealkoholické nápoje

3. TECHNOLOGICKÉ POSTUPY

4. GASTRONOMICKÉ PRAVIDLÁ

5. GASTRONOMICKÝ INVENTÁR

6. ZÁSADY SPRÁVNEJ VÝŽIVY

7. STOLOVANIE

Východiskovým korpusom na excerpovanie potrebného lexikálneho materiálu bola odborná literatúra využívaná pri výučbe odborných technologických predmetov na sekundárnom stupni odborného vzdelávania. Excerptovali sme z učebníc spracovaných podľa najnovších gastronomických trendov, v súlade so Štátnym vzdelávacím programom pre skupinu odborov 63 a 64 sekundárneho stupňa vzdelávania, a to konkrétne: *Technológia prípravy pokrmov 1* (2007) autorov Verčimáková a kol. a *Stolovanie I* (2004) od autorov Salač a Šimková. Kontext teda predstavoval súbor odborných textov písaných v slovenskom jazyku, v ktorom sme vyhľadávali, resp. tak ako uvádza Jurčáková (2002, s. 20),

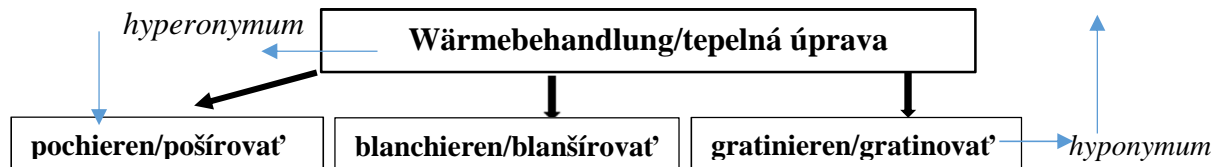
identifikovali termíny z danej tematickej oblasti. V procese terminologickej analýzy sme získali potrebné terminologické údaje pre vybraný termín. Cíbková (2012, s. 41) definuje vo svojej publikácii terminologické údaje/dáta ako akúkoľvek informáciu vzťahujúcu sa na termín alebo označovaný pojem. Za najpoužívanejšie terminologické údaje považuje heslové slovo/termín, ekvivalenty, alternatívne termíny, definície, kontexty, zdroje, použitie, vedný odbor (ibid.). Získané terminologické údaje sme spracovali v podobe terminologického záznamu. Východiskom pre náš záznam potrebných údajov k danému heslu sa stala legenda terminologického záznamu, ktorú uvádza Slovenská terminologická databáza na internetovej stránke <https://terminologickyportal.sk/wiki/O_projekte>. Záznam obsahuje údaje vzťahujúce sa na termín, pojem a doplnkové administratívne údaje. Následne boli porovnané ich definície, príp. kontexty, s ekvivalentmi v cudzom jazyku. Príklad terminologického záznamu demonštrujeme na ukážke k vyexcerpovanému termínu *minútka*.

termín	minútka
synonymum	
oblasť/podoblasť	4. gastronomické pravidlá
definícia	rýchlo pripravené opečené, obyč. mäsité jedlo
zdroj definície	http://slovniky.korpus.sk/?w=min%C3%BAatka&s=exact&c=ce7c&d=kssj4&d=psp&d=sss&d=scs&d=sss&d=peciar&d=ma&d=hssjV&d=ber nolak&d=obce&d=priezviska&d=un&d=locutio&d=pskcs&d=psken&d=noundb&ie=utf-8&oe=utf-8#
kontext	Sviečkovica je najcennejšia a najkvalitnejšia časť hovädzieho mäsa. Používa sa najmä na prípravu minútok (rezy zo sviečkovice, bifteky, medailónky a pod.).
zdroj kontextu	E. Verčimáková a kol.: Technológia prípravy pokrmov 1, 2007, s. 91
príbuzné termíny	
poznámka	
URL	
cudzojazyčný ekvivalent	Schnellgericht, das
synonymum	Pfanngericht, das
definícia	Gericht, das sich schnell und ohne viel Mühe zubereiten lässt, das schnell serviert werden kann
zdroj definície	https://www.duden.de/rechtschreibung/Schnellgericht_Speise_Mahlzeit
kontext	

Tabuľka 1 Ukážka terminologického záznamu

5 Výsledky terminologickej analýzy

Začlenené excerpované heslá sme kontrastívnou analýzou, porovnaním s ekvivalentom v cieľovom jazyku, analyzovali z hľadiska paradigmatického a translatologického. Paradigmatické vzťahy vznikajú nielen v rovine morfolologickej, teda na úrovni jednej lexikálnej jednotky alebo viacerých lexikálnych jednotiek s rovnakým súborom gramatických tvarov, ale aj v rovine lexikálnej, teda medzi skupinou lexém, ktoré sa vyznačujú niektorými spoločnými alebo odlišnými vlastnosťami. Súbor lexém so spoločným príznakom tvorí pojmovú paradigmu. V rámci pojmovej paradigmy sme tak vo východiskovom, ako aj cieľovom jazyku objavili medzi lexémami hierarchické vzťahy, vzťahy nadradenosti, podradenosti či rovnosti, hovoríme o tzv. hyperonymicko-hyponymickej paradigme.



Obrázok 1 Hyperonymicko-hyponymická paradigma lexikálnej jednotky *Wärmebehandlung/tepelná úprava*

Z hľadiska slovnodruhovej príslušnosti jednotlivých lexém pri porovnaní východiskového a cieľového jazyka však prekrývanie k pojmovej paradigme zaradených hesiel nie je vždy úplné. Z formálnej stránky lexikálnej štruktúry oboch jazykových mutácií navzájom nekorešpondujú, ale sú nositeľmi rovnakého významu. Hrehovčík (2006, s. 41) hovorí o transpozícii ako o zámene štruktúry výpovede, pričom zostáva zachovaná východisková informácia. Takúto slovnodrhovú transpozíciu sme identifikovali vo viacerých prípadoch. Napr. slovenský termín *kôstkové ovocie*, v slovenskom jazyku viacslovná lexikálna jednotka, sa v cieľovom jazyku v procese zhusťujúcej transpozície mení na substantívne kompozitum *Steinobst*, teda jednoslovnú lexikálnu jednotku, ktorej konštituentmi sú oproti východiskovému jazyku (adjektívum + substantívum) dve substantíva (Stein + Obst). V ďalšom príklade slovenskej lexémy *minútka* a jej prekladovom ekvivalente *Schnellgericht* ide v oboch prípadoch o jednoslovné lexikálne jednotky, avšak zatiaľ čo v slovenskom jazyku vznikol termín v jazykovom procese terminologizácie prebratím bežného slova do terminologickej sústavy a získaním pozície termínu, v cieľovom jazyku je opätovne výsledkom procesu kompozície dvoch samostatných lexikálnych jednotiek, z hľadiska slovnodruhových komponentov ide o spojenie adjektíva a substantíva.

Komplikácie pri preklade môže spôsobovať formálna zhoda lexikálnych jednotiek. Demonstrujeme to na príklade so slovenským heslom *pór*, ktoré sme do glosára extrahovali z oblasti požívatiny a podoblasti potraviny rastlinného pôvodu. Je evidentné, že v použítom kontexte ide o rastlinnú potravinu pestovanú pre hrubú vňať a hrubý biely koreň, takže problém s nájdením správneho prekladového tvaru v cieľovom jazyku je minimálny. V nemeckom jazyku mu zodpovedá heslo *Porre, der*. V slovenskom jazykovom prostredí, avšak v inom kontexte, sa môže vyskytovať jeho zvukovo i graficky zhodný tvar, ktorý sa s ním zhoduje v celej paradigme. Jeho sémantický význam by však označoval 1. drobný otvor na povrchu tela (pór) alebo 2. drobný otvor v kompaktnej látke (pór, štrbina, škára).³ V nemeckom jazyku by tomuto významu zodpovedalo heslo *Pore, die*. Obe nemecké lexémy formálne zodpovedajúce úplne homonymným tvarom v slovenskom jazyku však navzájom vo vzťahu úplnej homonymie nie sú. V ich prípade je formálna zhoda založená na fonetickej podobnosti a označujeme ich ako paronymá. Ďalším názorným príkladom zo skupiny problémových homonym, a tým aj možným problémom, by mohli byť nemecké heslá *Kraut, das* a *Kraut, der*. Ich sémantické významy sa pohybujú v rovnakom tematickom poli; 1. s *Kraut* – potravina pestovaná pre svoje dužinaté listy tvoriace pevnú hlavu a 2. r *Kraut* – krevety kraby. Ich paradigmy sa nezhodujú úplne, v tomto prípade v gramatických tvaroch, keďže ide o rozdielne gramatické rody a zároveň nachádzame odlišnosť aj pri tvorbe plurálu. Komunikačnú situáciu by mohol sťažiť ďalší sémantický význam hesla *Kraut, der*, ktorý Američania a Angličania používajú na označenie Nemcov v pohrdavom zmysle. Z uvedeného vyplýva, že musí byť správne identifikovaný kontext, v ktorom má byť daná lexéma použitá.

³<http://slovníky.juls.savba.sk/?w=p%C3%B3r&s=exact&c=X49f&d=kssj4&d=psp&d=sssj&d=scs&d=sss&d=peciar&d=ma&d=hssjV&d=beriolak&d=obce&d=priezviska&d=un&d=locutio&d=pskcs&d=psken&d=noundb&ie=utf-8&oe=utf-8#>

Vo vzdelávacom procese pri osvojovaní si tematicky orientovanej lexiky je však z nášho pohľadu potrebné na tieto skutočnosti upozorniť, a tým minimalizovať prípadné problémy.

Pri analýze vybraných hesiel sme sa stretli aj s ďalším, v istých prípadoch komunikáciu sťažujúcim, tentoraz intralexematickým javom. Polysémia je síce z hľadiska jazykovej úspornosti vnímaná ako pozitívny lexikálny fenomén, avšak pri prenose informácie, ktorej nositeľom je takáto polysémická lexikálna jednotka, z jedného do druhého jazykového systému môže tento transfer komplikovať. Problematickejšie sa môže javiť také heslo, ktorého aspoň dve sémy sémantického spektra navzájom sémanticky i geneticky súvisia, takže môže byť dané heslo použité oboma svojimi príbuznými sémami v kontexte toho istého tematického poľa. Napríklad, pri pôvodom anglicko-americkom hesle *koktail/kokteil*⁴ s nemeckým ekvivalentom *Cocktail, der* sa jeho semémy porovnaním oboch jazykových systémov neprekrývajú úplne. Všetky semémy sú použiteľné v rámci toho istého tematického poľa, pretože sémantické spektrum zahŕňa tieto významy:

- a) (alkoholický) miešaný nápoj s ovocím, ovocnou šťavou a inými prísadami
- b) (kuchárske umenie) z kúskov mäsa kôrovcov, hydínového alebo rybacieho mäsa
- c) popoludňajšie spoločenské stretnutie s ľahkým občerstvením (napr. zúčastniť sa na koktaile)

Nemecký online-výkladový slovník Duden definuje heslo *Cocktail, der*⁵, ktoré si ponechalo v nemeckom jazyku pravopisnú podobu pôvodného jazyka, takto: 1. (alkoholisches) Mixgetränk mit Früchten, Fruchtsaft und anderen Zutaten (v preklade: (alkoholický) miešaný nápoj s ovocím, ovocnou šťavou a inými prísadami), 2. (Kochkunst) aus Krustentieren, Geflügel-, Fisch- oder Fleischstückchen bereite pikante Vorspeise (v preklade: (kuchárske umenie) z kúskov mäsa kôrovcov, hydínového alebo rybacieho mäsa pripravené pikantné predjedlo). V treťom význame používa nemecký jazyk skôr prekladový tvar *Cocktailparty, die*, ktorý je pre slovenského používateľa cudzieho jazyka jednoznačný.

Z uvedeného vyplýva, že z pohľadu gastronómie môže ísť pri použití tohto hesla, pokiaľ by nebolo bližšie špecifikované, ako napr. mliečny koktail, hydínový koktail, ananášový koktail a pod. o rôzne produkty. Táto špecifikácia je predmetom výberu najtypickejších kolokačných paradigiem, ktoré sú zaradené v kolokačnom glosári pre vyexcerpované heslá. Pre zaradenie kolokácií do heslára sme zohľadnili frekvenčné kritérium ako základný štatistický údaj, získaný zo SNK (Slovenského národného korpusu) prim-8.0-public-sane⁶. Pri vyhľadávaní sa opierame o kľúčové slovo a v korpuse zisťujeme jeho najfrekventovanejšie pravostranné a ľavostranné kolokáty, teda susediace slová.

V prípade synonymických relácií, pri ktorých je vzťah medzi lexikálnymi jednotkami založený na ich relatívnej sémantickej zhodnosti alebo blízkosti a formálnej rozdielnosti, vzniká otázka, ktorý prekladový tvar v cieľovom jazyku použiť. Formou úplnej synonymie sú heslá používané v závislosti od ich väzby na konkrétnu geografickú oblasť, ako napríklad diatopické variety *Häppchen, das* (nemecké jazykové prostredie) a *Mümpfeli, das* (švajčiarske jazykové prostredie), v slovenskom význame *chuťovka*. Objavili sme aj synonymické páry, napr. *Häppchen – Appetitbissen* (chuťovka, jednohubka), či synonymické rady, napr. *gratinieren – überkrusten – überbacken* (gratinovať, zapekať). Najideálnejšie by bolo osvojiť si všetky možné synonymické varianty pre dané heslo. Pre potreby školskej praxe sme si na výber prekladového tvaru v nemeckom jazyku zvolili frekvenčné kritérium, t. j. frekvenciu výskytu synonymických lexém. Tak napríklad porovnaním frekvencie výskytu nemeckých

⁴<http://slovníky.juls.savba.sk/?w=koktail&s=exact&c=J8e9&d=kssj4&d=psp&d=sssj&d=scs&d=sss&d=peciar&d=ma&d=hssjV&d=bermolak&d=obce&d=priezviska&d=un&d=locutio&d=pskes&d=psken&d=noundb&ie=utf-8&oe=utf-8#>

⁵<https://www.duden.de/rechtschreibung/Cocktail>

⁶<http://korpus.juls.savba.sk>

synonymických lexém *Sorgho, der* a *Durra, die* v slovenskom význame *cirok* sme zistili častejší výskyt nemeckého tvaru *Sorgho*, zatiaľ čo tvar *Durra* patrí do skupiny zriedkavo alebo vôbec sa nevyskytujúcich slov v nemeckom digitálnom korpuse. O jeho zaradení do glosára vybraných hesiel sme teda neuvažovali.

6 Pragmatický aspekt

Neodmysliteľnou súčasťou výučby cudzieho jazyka je osvojenie si lexiky. Výučba cudzieho jazyka edukačného procesu na sekundárnej úrovni sa koncentruje najmä na rozvíjanie všeobecných a komunikačných jazykových kompetencií v cudzom jazyku, na osvojenie si slovnej zásoby a zvládnutie morfológických a syntaktických štruktúr zodpovedajúcich príslušnej jazykovej úrovni podľa kategorizácie úrovni Spoločného európskeho referenčného rámca pre jazyky.⁷ Súbor hesiel zaradených do glosára predstavuje odborne orientovanú lexiku, ktorá rozširuje a dopĺňa základnú slovnú zásobu osvojovaného cudzieho jazyka na gastronomickú oblasť orientovaných študijných alebo učebných odborov. Úlohou pedagógov je sprostredkovať a čo možno najprirodzenejšou cestou sprístupniť žiakom odborné učivo (odbornú lexiku) s cieľom osvojiť si ho a následne vedieť aplikovať v konkrétnych situáciách reálneho života. Túto možnosť vidíme vo vhodne spracovanom didaktickom materiáli, ktorý by bolo možné použiť pri výučbe vo vzdelávacom procese nielen na vyučovacích hodinách cudzieho jazyka, ale aj na niektorých iných odborných predmetoch, kde by takéto nenásilné osvojovanie si slovnej zásoby v danom jazyku bolo možné a vhodné. Nápomocnou pri integrácii cudzieho jazyka do obsahovej oblasti iných odborných predmetov na úrovni sekundárneho vzdelávania by mohla byť v poslednom čase čoraz viac rezonujúca metóda vyučovania cudzieho jazyka CLIL (Content and language integrated learning), ktorej podstatou je prepojenie cudzieho jazyka s iným nejazykovým predmetom. V našich vzdelávacích podmienkach určite predstavuje vyššiu záťaž a zvýšené nároky na pedagóga, pretože vyžaduje vzájomnú interdisciplinárnu kooperáciu.

Záver

Gastronómia je neodmysliteľnou službou spoločnosti a plní dôležitú spoločenskú úlohu. Postupne sa vyprofilovala ako vedný odbor na rozhraní spoločensko-vedných, prírodných a technických disciplín. Jej obsahový diapazón je široký, zahŕňa nielen pokrmy a nápoje, zaoberá sa aj technológiou ich prípravy, spôsobom servírovania či stolovania, skúma aj nutričnú, biologickú a energetickú hodnotu pokrmov, dotýka sa aj zásad správnej životosprávy a poukazuje aj na poruchy vznikajúce v dôsledku nesprávneho stravovania. Jej pojmový aparát má často prienik aj v iných vedných disciplínach a už Brillat-Savarin (2012, s. 32–35) ju považuje za vedu interdisciplinárnu. Slovná zásoba je živým systémom, v ktorom dochádza k častým pohybom a zmenám. Odborná lexika je súčasťou lingvistického fondu, a tá sa v procese komunikácie dostáva do interakcie s neterminologickou časťou lexiky, teda lexikou bežného použitia, stáva sa súčasťou viac či menej koherentného textu, v ktorom je obklopená kontextovými súvislosťami. Aj v prípade tejto terminologickej nomenklatúry sme odhalili procesy terminologizácie, determinologizácie i reterminologizácie. Dôležité je, že pozícia termínov v príslušnom terminologickom systéme ostáva zachovaná. Keby sme sa pridržali Horeckého (1956, s. 56) definície vlastností termínu o jeho presnosti a jednoznačnosti, vychádzali by sme z jeho tvrdenia, že termín nepotrebuje pre svoje vymedzenie kontext. Analýzou vymedzených termínov sa prikláňame skôr k tvrdeniu Levickej (2006, s. 101), že kontext je pre prekladateľa a používateľa jazyka potrebný. Môže plniť funkciu určitej formy definície alebo špecializovaného prostredia, v ktorom termín

⁷ http://www.statpedu.sk/files/sk/publikacna-cinnost/publikacie/serr_tlac-indd.pdf

prejaví svoju sémantickú podobu, vlastnú danej tematickej oblasti. Pri hľadaní nemeckého ekvivalentu pre vybrané lexikálne jednotky sme poukázali aj na možné úskalia vyplývajúce z možných vzťahov s ohľadom na lexikálne paradigmy a na niektoré osobitosti z translatologického hľadiska.

Naším cieľom bolo vybrať terminologické jednotky z odbornej literatúry zo slovenského jazykového prostredia, nájsť k nim prekladové tvary v cieľovom jazyku a vyhľadať k nim najfrekvencovanejšie kolokačné paradigmy. Ukážku vybraných termínov, nemeckých ekvivalentných tvarov a kolokačných paradigiem uvádzame v tabuľkách 2 a 3. Už sme načrtli primárnu oblasť ich využitia, v budúcnosti by sme sa zamerali na vytvorenie databázy praktických úloh pre nácvik tematicky orientovanej slovnej zásoby. Domnievame sa, že aj keď sú spôsoby či schopnosť osvojovania si cudzieho jazyka vo veľkej miere individuálnou záležitosťou jednotlivca, využitie vhodných metód a vhodného didaktického materiálu môže túto cestu používateľovi jazyka zjednodušiť.

Slovenský tvar hesla	Nemecký tvar hesla
alergén	Allergen, s
aminokyselina	Aminosäure, e
aperitív	Aperitif, r
banket	Bankett, s/Festbankett, s; Festessen, s Galadiner, s
bielkovina	Eiweiß,s/Protein, s
blanšírovať	blanchieren/überbrühen
brunch	Brunch, r
cediť	sehen/sieben
dekantér	Dekanter, r/Weinkaraffe, e
destilát	Destillat, s/Spirituose, e
digestív	Digestif, r
diéta	Diät, e
dochutiť	abschmecken
gratinovať	gratinieren/überbacken
inventár	Inventar, s
chladič vína	Weinkühler, r
kalkulácia	Kalkulation, e/Berechnung, e/ Kostenvoranschlag, r
karafína	Karaffe, e
kuvert	Kuvert, s
minútka	Schnellgericht, s/Pfanngericht, s
obilnina	Getreide, s/Korn, s
okopanina	Hackfrucht, e
olejnina	Ölfrucht, e
pochutina	Genussmittel, s/Stimulans, s
pokrm	Gericht, s/Speise, e/Mahl, s
polotovar	vorgefertigtes Nahrungsmittel/Convenience-food, s/Conveniencefood, s
poširovať	pochieren
požívatina	Nahrungsmittel, s
predkrm	Vorspeie, e/Vorkost, e
receptúra	Rezeptur, e
režón	Tellerwärmer, r/Tellerwärmeschrank, r
sacharid	Kohlenhydrat, s/Sacharid, s/Saccharid, s
servírovať	servieren/auftischen/auftafeln
stolovať	tafeln/speisen
strukovina	Hülsenfrucht, e
šodó	Weinschaum, r
tabuľa	Tafel, e
tranširovať	tranchieren/auschneiden/zerlegen/zerteilen
vláknina	Ballaststoff, r
živina	Nährstoff, r

Tabuľka 2 Ukážka vybraných terminologických hesiel glosára

Slovenský tvar	Nemecký tvar
alergén	Allergen, das
potravinový alergén	Lebensmittelallergen, s
obsahovať alergén	ein Allergen enthalten
zoznam alergénov	Allergenliste, e/Allergenverzeichnis, s
aperitív	Aperitif, r
dať si aperitív	einen Aperitif nehmen
objednať aperitív	einen Aperitif bestellen
podávať aperitív	einen Aperitif servieren
blanširovať	blanchieren
pár minút blanširovať	ein Paar Minuten blanchieren
blanširovať vo vriacej vode	im kochenden Wasser blanchieren
krátko blanširovať	kurz blanchieren
ovocie blanširovať	Obst blanchieren
zeleninu blanširovať	Gemüse blanchieren
diéta	Diät, die
bezlepková diéta	kleberlose Diät
dodržiavať diétu	eine Diät einhalten
drastická diéta	eine drastische Diät
držať diétu	eine Diät halten
nasadiť diétu	auf Diät setzen
osvedčená diéta	eine bewährte Diät
predpísať diétu	eine Diät verordnen
prísna diéta	eine strenge Diät
redukčná diéta	kalorienreduzierte Diät
špeciálna diéta	eine spezielle Diät
inventár	Inventar, das
drobný inventár	Kleininventar, s
gastronomický inventár	gastronomisches Inventar
pomocný inventár	Hilfsinventar, s
poškodený inventár	beschädigtes Inventar
použitý inventár	benutztes Inventar
sedací inventár	Sitzinventar, s
sklenený inventár	Glasinventar, s
stolový inventár	Tischinventar, s
súčasť inventáru	ein Bestandteil des I-s
súpis inventáru	Inventarverzeichnis, s
zostaviť inventár	ein Inventar aufstellen
požívatina	Nahrungsmittel, das
druh požívatiny	Nahrungsmittelart, e
alergia na požívatiny	Nahrungsmittelallergie, e
tabuľa	Tafel, die
bohatá tabuľa	eine reiche Tafel
pripraviť tabuľu	die Tafel decken
slávnostná tabuľa	eine festliche Tafel

Tabuľka 3 Ukážka vybraných kolokačných paradigiem

Literatúra:

- BRILLAT-SAVARIN, J. A. (2012): *Umenie vychutnať si život alebo fyziológia chuti. Úvahy o chuti, o pôžitku z jedla a iných blízkyh pôžitkoch*. Bratislava: SPN – Mladé letá, s.r.o.
- CÍBIKOVÁ, I. (2012): *Terminologický manažment verejnosprávnej tematickej oblasti*. EDIS – vydavateľstvo ŽU.
- ČERNÝ, J. (2005): *Nový encyklopedický slovník gastronómie A–K*. Úvaly: Ratio.
- DROZD, L. – SEIBICKE, W. (1973): *Deutsche Fach- und Wissenschaftssprache*. Bestandaufnahme – Theorie – Geschichte. Wiesbaden.
- FELBER, H. (1986): *Všeobecná teória terminológie*. In: Kultúra slova, roč. 20, č. 5.
- FLUCK, H. R. (1985): *Fachdeutsch in Naturwissenschaft und Technik*. Heidelberg: Julius Groos.
- HOFFMANN, L. (1987): *Kommunikationsmittel Fachsprache. Eine Einführung*. Berlin.
- HORECKÝ, J. (1956): *Základy slovenskej terminológie*. Bratislava: Slovenská akadémia vied.
- HREHOVČÍK, T. (2006): *Prekladateľské minimum*. Bratislava: Iris.
- JURČACKOVÁ, Z. (2002): *Terminológia. Základné zásady, metódy a ich aplikácia*. Bratislava: Centrum vedecko-technických informácií SR.
- LEVICKÁ, J. (2006): *Terminologické implikácie štruktúrnej a kontextovej analýzy francúzskej a slovenskej stavebnej lexiky*. Dizertačná práca. Bratislava: Univerzita Komenského, Filozofická fakulta.
- MÖHN, D. – PELKA, R. (1984): *Fachsprachen: Eine Einführung*. Tübingen: Max Niemeyer.
- ORIEŠKA, J. (1998): *Služby cestovného ruchu*. Banská Bystrica: Univerzita Mateja Bela, Ekonomická fakulta.
- SALÁČ, G. – ŠIMKOVÁ, M. (2004): *Stolovanie I*. Bratislava: SPN.
- STN ISO 1087 – 1: Terminologická práca. Slovník. Časť 1. Teória a aplikácia.
- STN ISO 1087 – 1: Terminology work – Vocabulary – Part 1: Theory and applications.
- ŠALING, S. a kol. (1997): *Slovník cudzích slov pre školu a prax*. Prešov: Vydavateľstvo Samo.
- VERČIMÁKOVÁ, L. a kol. (2007): *Technológia prípravy pokrmov I*. Bratislava: SPN.

Summary

Terminological-collocation glossary of gastronomy for the needs of school practice

The presented paper Terminological-collocation glossary of gastronomy for the needs of school practice focuses on compiling a glossary of terminological entries and their collocations obtained by selecting from the professional literature, serving the needs of education in hotel schools. The defined aim was an interlingual and intralingual analysis of a section of excerpted entries in Slovak and German, grouped into a common thematic field, which was structured into areas, sub-areas or smaller structural unities. The acquired entries and their translation equivalents in the parallel language will serve the user in the decoding of a foreign language text or allow the creation of a foreign text.