

# **Diplomová práce**

**Západočeská univerzita v Plzni**  
**Fakulta filozofická**  
Katedra románských jazyků  
Studijní program Učitelství francouzštiny pro střední školy

**DIPLOMOVÁ PRÁCE**

**Galicismy z oblasti gastronomie v současném českém lexiku**

**Jana Kollarčíková**

*Vedoucí práce:*

Mgr. et Mgr. Radka Mudrochová, Ph.D.

Katedra románských jazyků

Fakulta filozofická Západočeské univerzity v Plzni

Plzeň 2022

Západočeská univerzita v Plzni

Studijní program: Učitelství francouzštiny pro střední školy

Fakulta filozofická

Forma studia: Prezenční

Akademický rok: 2020/2021

Specializace: Učitelství francouzštiny pro střední školy

(N0114A300132S01/00)

## Podklad pro zadání DIPLOMOVÉ práce studenta

Jméno a příjmení: Bc. Jana KOLLARČÍKOVÁ

Osobní číslo: F20N0035P

Adresa: M.Pujmanové 4009, Chomutov, 43003 Chomutov 3, Česká republika

Téma práce: Galicismy z oblasti gastronomie v současné češtině

Téma práce anglicky:

Vedoucí práce: Mgr. et Mgr. Radka Mudrochová, Ph.D.

Katedra románských jazyků

Zásady pro vypracování:

Student je povinen průběžně pracovat na své DP a výsledky své práce konzultovat s vedoucím DP. V zimním semestru 2021 by měl zpracovat strukturu DP a předložit vedoucímu práce podstatnou část textu. Vedoucí práce obvykle posoudí předložený text do 10 pracovních dnů.

Do 25. 2. 2022 by měl být dokončen text stěžejních kapitol práce.

Do 6. 4. 2022, ještě před svázáním práce, je nutné předložit vedoucímu práce celý text DP.

Anotace:

Diplomová práce se zaměřuje na francouzské přejímky z oblasti gastronomie v současném českém lexiku. Práce se zprvu zabývá tematikou přejímání cizích slov obecně. Poté konkrétněji charakterizuje galicismy, které byly přejaty do českého jazyka v průběhu historie, a nakonec vymezuje přejímky z oblasti gastronomie. Vybraný a definovaný korpus přejatých slov je následně podroben hlubší lingvistické analýze. Zejména bude zkoumána a hodnocena povaha galicismů z pohledu morfologického a fonetického, tedy především jejich adaptace a integrace v českém jazyce. Pozornost bude také ale zaměřena na jejich četnost a frekvenci užití, případně znalost a používání ze strany rodilých mluvčích. Hlavním cílem práce je ilustrovat postavení francouzského lexika z oblasti gastronomie v současné češtině a jeho formy integrace.

### **Čestné prohlášení**

Prohlašuji, že jsem diplomovou práci na téma „Galicismy z oblasti gastronomie v současném českém lexiku“ vypracovala samostatně a s použitím uvedené literatury a pramenů.

V Plzni, dne 26.4. 2022 .....

Jana Kollarčíková

## **Poděkování**

Na tomto místě bych chtěla poděkovat Mgr. et Mgr. Radce Mudrochové, Ph.D., za odborné vedení mé práce, za její čas, cenné poznámky a připomínky, a také za možnost častých osobních konzultací. Dále bych tímto chtěla vyjádřit poděkování všem respondentům, za jejich přínos pro výzkumnou část této diplomové práce. Dále patří obrovské poděkování Mgr. Olze Buvalové za spolupráci při dotazníkovém šetření na místním gymnáziu. V neposlední řadě bych chtěla poděkovat svým rodičům, bez jejichž podpory bych tuto práci nedokončila.

## ABSTRAKT

Cílem práce je zaměřit se na oblast gastronomie z lingvistického hlediska. Pozornost je věnována především francouzským výpůjčkám (adaptovaným či nikoliv), které jsou součástí českého lexika. První část práce představuje teoretický rámec, který se zabývá výpůjčkami obecně a celou řadou pojmů spojených s procesem přejímání, konkrétně mezi češtinou a francouzštinou. Zvláštní pozornost je věnována francouzským výpůjčkám, které se v češtině vyskytují v oblasti gastronomie. Empirická část přináší výsledky dotazníkového šetření provedeného mezi studenty místního gymnázia, kteří dosáhli různých úrovní znalosti francouzštiny. Naším cílem bylo porovnat úroveň znalosti francouzských výpůjček, které se používají jako gastronomická terminologie i běžné kulinářské termíny, mezi jednotlivými třídami dané střední školy. Dotazník byl koncipován formou školního testu a byl rozdán studentům ve věkovém rozmezí 11 až 19 let. Dotazníkovému šetření předcházela přípravná fáze, během níž byl vytvořen korpus čítající přibližně 1800 francouzských gastronomických výpůjček používaných v češtině. Korpus prošel další lingvistickou analýzou a posloužil jako východisko pro tvorbu dotazníku. Nakonec jsme dospěli k závěru, že kontakt mezi francouzštinou a češtinou je stále aktivní a že je tomu tak zejména v případě gastronomie. Dále jsme zjistili, že první čtyři roky školní jazykové přípravy jsou nejzásadnější, pokud jde o slovní zásobu, reálie a obecné znalosti v rámci určitého cizího jazyka.

## KLÍČOVÁ SLOVA

přejímky - francouzské přejímky - galicismy - lexikální přejímky - adaptace přejímek - gastronomie - didaktika - korpusová lingvistika - komparativní lingvistika

## ABSTRACT

The aim of the thesis is to investigate the field of gastronomy from the linguistic point of view. Main focus is given to French loanwords - adapted or not - which are a part of the Czech lexicon. The first part of the thesis presents a theoretical framework which deals with loanwords in general and with a myriad of terms associated with the process of lexical borrowing, more specifically between Czech and French languages. Particular attention is dedicated to French loanwords which can be found in the field of gastronomy in Czech language. The empirical part provides the results of a questionnaire-based research carried out among students of a local high school who have attained diverse levels of French. Our goal was to compare the level of familiarity with French loanwords, used as gastronomic terminology as well as common culinary terms, between different school classes. The questionnaire was designed in a form of a standard school test and distributed to students within the age range of 11 to 19 years old. The survey was preceded by a preparatory stage during which a corpus of approximately 1800 French gastronomy loanwords used in Czech language was created. The corpus underwent further linguistic analysis and served as a starting point for the creation of the questionnaire. In the end we came to the conclusion that the contact between French and Czech is still active and that it is particularly so in the case of gastronomy. Furthermore, we found out that the first four years of curricular language training are the most determinative ones concerning vocabulary, realia, and general knowledge within a certain foreign language.

## KEY WORDS

loanwords - French loanwords - Gallicisms - lexical borrowing - adaptation of loanwords - gastronomy - didactics - corpus linguistics - comparative linguistics

## **Obsah**

<b>1. Úvod</b>	<b>10</b>
<b>2. Vymezení základních termínů a klasifikace přejímek</b>	<b>12</b>
2.1 Slova přejatá a slova cizí	12
2.2 Přejímky přímé a nepřímé	12
2.3 Druhy cizojazyčných přejímek	13
2.3.1 Neologismy a neosémantismy	14
2.3.2 Xenismy	15
2.3.3 Peregrinismy	16
2.3.4 Internacionalismy	17
2.3.5 Kalky	18
2.3.6 Pseudopřejímky	18
2.3.7 Citátová spojení	19
2.4 Lexikální galicismy	19
2.5 Vymezení oblasti gastronomie	20
2.6 Shrnutí	21
<b>3. Typologie přejímek a neologismů</b>	<b>25</b>
3.1 Typologie v pojetí cizích autorů	25
3.2 Typologie podle francouzských slovníků	28
<b>4. Proces přejímání a jeho fáze</b>	<b>28</b>
4.1 Důvody přejímání z cizích jazyků	29
4.2 Kritéria pro identifikaci přejímek podle L. Deroy	31
4.3 Stupně procesu přejímání cizojazyčných lexémů	32
4.3.1 Roviny adaptace a adaptační mechanismy	33
<b>5. Empirická část</b>	<b>37</b>
5.1 Úvod	37
5.2 Korpus slov	38
5.2.1 Vymezení primárního zdroje	38
5.2.2 Metodika koncepce korpusu slov a jeho třídění	38
5.2.3 Výsledky lingvistické analýzy	39
5.3 Dotazníkové šetření	47



5.3.1 Stanovení výzkumné otázky a dílčích hypotéz	47
5.3.2 Metodika sběru dat	47
5.3.3 Tvorba dotazníku	47
5.3.4 Technika sběru dat	48
5.3.5 Analýza dat	49
5.3.5.1 Respondenti dotazníkového šetření	49
5.3.5.2 Základní demografické údaje	50
5.3.5.3 Třída, věk	50
5.3.5.4 Pohlaví	51
5.3.5.5 První a další cizí jazyky	51
5.3.6 Výsledky dotazníkového šetření	52
5.3.6.1 Průměrná úspěšnost	52
5.3.6.2 Problematická slova	57
5.3.6.3 Chybné odpovědi způsobené interferencí s italštinou	58
<b>6. Závěr</b>	<b>60</b>
<b>Bibliografie</b>	<b>62</b>
<b>Seznam použitých zkratk</b>	<b>69</b>
<b>Seznam obrázků, grafů</b>	<b>70</b>
<b>Seznam tabulek</b>	<b>71</b>
<b>Seznam příloh</b>	<b>72</b>

# 1. Úvod

Přestože se tématem lexikálního přejímání zabývala již celá řada lingvistů jak v zahraničí, tak v českém prostředí, doposud nevznikl jednotný model, který by byl univerzálně platný. V současné době, kdy můžeme pozorovat rozmach komunikačních technologií a fenomén globalizace téměř na každém kroku, se jedná o aktuálnější téma v oblasti lexikologie než kdy dříve. Přejímky tvoří důležitou součást českého lexika. Přestože je tato oblast v současnosti dominována především přejímkami z anglofonního prostředí, považujeme za důležité v této práci zdůraznit význam jazykových a kulturních kontaktů mezi češtinou a francouzštinou a to jak z diachronního hlediska, tak z toho synchronního. Některé přejímky v českém lexiku již natolik zdomácněly, že si běžný uživatel nemusí uvědomovat jejich cizí původ. Jiná situace nastává v případě, že si jejich cizost uvědomuje, ale nemusí být schopen jejich původ přesněji určit.

Primárním cílem této práce je zmapovat typologie několika vybraných autorů a poskytnout ucelený přehled přejímk a jejich druhů. Co se týká lexikálních galicismů, práce je orientována na oblast gastronomie, ve které jsou francouzské přejímky užívány v hojném počtu. Vzhledem k tomu, že se jedná o jeden z posledních oborů, v němž se stále aktivně přejímá z francouzštiny, kladli jsme si za cíl prověřit znalosti žáků o přejímkách z této oblasti na úrovni nižšího a vyššího gymnázia a porovnat je mezi sebou. V této kapitole věnujeme pozornost didaktické stránce této práce.

Práce je rozdělena do dvou stěžejních celků — teoretické a empirické části. Tato práce je orientována jednak lingvisticky, jednak didakticky a to z toho důvodu, že považujeme za klíčové propojit teoretický rámec studia cizího jazyka (v našem případě lexikologie) s pedagogickou praxí, což je ústřední prvek studijního programu učitelství.

V první části této práce se věnujeme typologii přejímky a neologismu. Tomu jak jsou tyto dva termíny vyjádřeny v lingvistických monografiích a ve výkladových slovnících. Někteří autoři oba jevy považují za těsně provázané, jiní mezi nimi na základě přísným kritérií vytyčují hranice. Naším úkolem tedy bylo poskytnout čtenáři přehled o tom, jak jsou přejímky a neologismy vnímány v zahraničí a v Čechách. V teoretické části se dále zabýváme vymezením základních druhů přejímk a jiných lingvistických jevů jim příbuzných — neologismy, xenismy, kalky, peregrinismy, citátová spojení apod. a procesu přejímání a adaptace jako takového. Soustředíme se především na teorie z francouzského, anglického, amerického a německého prostředí. To je ovšem doplněno také poznatky z českého kontextu.

Empirická část se zabývá otázkou, do jaké míry je znalost jednotlivých galicismů v oblasti gastronomie rozšířena mezi středoškolskými studenty. Výzkum se zaměřuje na osm frankofonních

tříd osmiletého gymnázia v Plzni. Dotazníkové šetření se zakládá na otázce, zda má délka studia francouzského jazyka vliv na schopnost identifikace přejímek z francouzštiny. Vycházíme z hypotézy, že žáci ve vyšších ročnících, kteří prošli delší jazykovou průpravou, jsou obecně více schopni identifikovat přejímky z francouzštiny. Jako primární techniku jsme zvolili dotazníkové šetření, které jsme spojili s pedagogickou praxí autorky. Součástí výzkumu byla také tvorba korpusu gastronomické terminologie pocházející z francouzštiny, jejímž primárním zdrojem byl dvou svazkový *Encyklopedický slovník gastronomie* autora Jiřího Černého (Černý, 2005). Z tohoto korpusu jsme pomocí *Českého národního korpusu* na základě specifických kritérií, které popíšeme v empirické části této práce, extrahovali určitou část slov (jedná se přibližně o 100 hesel), která jsme podrobili lingvistické analýze (viz empirická část). Tento korpus spolu s poznatky získanými během našeho kulturně-lingvistického průzkumu dále sloužil k tvorbě dotazníku. Prvotní korpus je přiložen na konci této práce, aby mohl sloužit jako zdrojový materiál pro případné další práce v tomto oboru.

Jako teoretický základ nám byly nejbližší publikace J. Sablayrolla a kol. (*Emprunts néologiques et équivalents autochtones en français, en polonais et en tchèque*, 2016; *L'emprunt en question(s) : Conceptions, réceptions, traitements lexicographiques*, 2019), ve které se kolektiv autorů zabývá typologií přejímek a jejich druhů, procesem přejímání a adaptace apod. Co se týče procesu přejímání a jeho důvodů, čerpali jsme především z díla L. Deroy (*L'emprunt linguistique*, 2013). Pokud se týká českého prostředí, vycházeli jsme především z monografií D. Svobodové (*Internacionalizace současné slovní zásoby*, 2007; *Aspekty hodnocení cizojazyčných přejímek: mezi módností a standardem*, 2009; *Psané podoby přejatých slov*, 2013).

Na závěr se domníváme, že výsledky našeho výzkumu mohou sloužit jako důkaz o tom, že jazyk není izolovaný organismus, ale že na něj působí vnitřní i vnější vlivy. Zároveň je důležité mít na paměti provázanost jednotlivých jazyků a důležitost studia cizích jazyků v rámci povinné školní docházky i na úrovni střední školy.

## 2. Vymezení základních termínů a klasifikace přejímek

Dle Sablayrollova (2016, s. 23) „*une conception large de l'emprunts englobe toutes les influences qu'une langue reçoit d'une autre (mais on distingue alors des emprunts directs et des emprunts indirects)*”<sup>1</sup>. Přestože se klasifikací (přejímek pravých a nepravých) zabývalo již velké množství autorů z řad lingvistů, ze Sablayrollovy stati je zřejmé, že dosavadní klasifikace se v jednom či více hlediscích neshodují. V následujících kapitolách se budeme zabývat typologiemi vybraných teoretiků a pokusíme se je shrnout. V závěru kapitoly jsou přiloženy dva typologické modely, které toto téma dostatečně ilustrují.

Pro úvod je nutné uvést, že z cizích jazyků nejsou přejímána pouze slova, ale také přejímky fonetické, fonologické, grafematické a morfematické (NESČ, heslo výpůjčka). V této práci budeme primárně hovořit o přejímkách lexikálních a konkrétněji o lexikálních galicismech (LG). Názory na otázku, kdy se přejímka či neologismus stává právoplatnou součástí lexika jsou nejednotné. Polguère (2016, s. 109-110) argumentuje, že slovníky mají jistý autoritativní ráz, tzn. že pokud je lexikální jednotka zařazena do slovníku, stává se automaticky součástí lexika daného jazyka. Přesto záleží na individuální volbě a preferenci mluvčích, zda budou slovo považovat za své.

### 2.1 Slova přejatá a slova cizí

V současném českém lexiku existuje celá řada přejatých slov cizího původu, která se liší jak svým původem, tak na příklad i svými rysy. Hranice mezi nimi však nejsou jednoznačně vymezeny a to zejména proto, že se navzájem prolínají. Jako základní typologii uvádí Svobodová (2009, s. 25–26) dělení na slova cizí a na slova přejatá. Podle autorky jsou slova cizího původu klasifikována primárně na základě stupně formální adaptace (tzn. počestění). V případě slov přejatých Svobodová (2009, s. 26) uvádí jako synonymní výrazy cizojazyčné přejímky a výpůjčky, přičemž pojmenování *výpůjčky* není zcela přesné, protože evokuje navrácení vypůjčeného výrazu. Proto autorka doporučuje užívat jednu z prvních dvou variant. Jako hlavní rozdíl představuje Svobodová (2013, s. 133) distinkci mezi tím, že slova cizí jsou „*užívána s plným vědomím a všemi důsledky jejich cizosti*“, zatímco slova přejatá jsou „*chápána jako integrovaná*“.

### 2.2 Přejímky přímé a nepřímé

Tématu přímých a nepřímých přejímek, tedy v prvním případě se jedná o cizí lexémy, které jsou bezprostředně přejaty z výchozího do cílového jazyka, v druhém případě se jedná o lexémy,

<sup>1</sup> „široké pojetí přejímek zahrnuje všechny druhy vlivů, které má jeden jazyk na ten druhý (rozlišuje se však mezi přímými a nepřímými přejímkami)“ (překlad J. K.)

kteří jsou zprostředkovány třetím jazykem, se věnoval Kučera (2018, s. 1–8), který z tohoto hlediska popsal přejímky jako 1) řetězové (v procesu přejímání hraje roli jeden, nebo více zprostředkujících jazyků) a 2) zpětné (viz Deroy a jeho *emprunts aller retour*).

### 2.3 Druhy cizojazyčných přejímek

Pro začátek je nutno uvést, že v dnešní době nemáme k dispozici jednotnou a univerzální typologii slov cizího původu. Proto se v této práci budeme opírat o typologie řady autorů, kteří se touto problematikou zabývali či stále zabývají. Zároveň je v některých případech téměř nemožné určit výchozí jazyk, ze kterého přejímaná slova pocházejí.

Dále můžeme rozlišovat mezi pravými a nepravými přejímkami<sup>2</sup>. V tomto ohledu je rovněž nutné zabývat se stupněm formální adaptace slov cizího původu (viz kapitola 4). Sablayrolles (2019, s. 20) definuje pravé přejímky jako ty lexikální prvky, které prošly kompletní adaptací. Na příklad v případě starých přejímek (z latiny, řečtiny, němčiny apod.) se jedná o ta slova cizího původu, která byla v průběhu vývoje jazyka integrována natolik, že běžný mluvčí již není zcela schopný odhalit jejich cizí původ. Humbley (2007, s. 221–238) chápe nepravé přejímky jako ty lexikální jednotky, které mohou na první pohled vypadat jako slova přejatá, přičemž se doopravdy jedná o pseudopřejímky (viz definice Svobodové, 2.3.6), tedy o slova cizího charakteru, která byla modifikována mluvčím cílového jazyka, jenž nedisponuje dostatečnou znalostí jazyka výchozího.

Podobně ovšem méně detailní tvrzení uvádí také slovník Larousse. Termín *préjímání* definuje jako „*Processus par lequel une langue s'incorpore un élément significatif (généralement un mot) d'une autre langue ; le terme ainsi incorporé.*“<sup>3</sup> (Larousse, heslo emprunt). V tomto případě ovšem nelze rozlišit, zda se jedná o přejímání v pravém slova smyslu či nikoliv.

Další problém, co se týče klasifikace přejímek, představuje kategorie slov, kterou Deroy (2013, s. 19) nazval „*rempunt*“ či „*emprunt aller retour*“<sup>4</sup>. Tuto kategorii vztahuje přímo na konkrétní příklad FJ, ale je jisté, že ho lze aplikovat i na další evropské jazyky. Jedná se o slova pocházející ze staré francouzštiny, která byla přejata do cizího jazyka (především do AJ) a která se později vrátila do současné francouzštiny v podobě slova přejatého s modifikací původního výrazu. Jako příklad Deroy (2013, s. 19) uvádí „*bougette*“, které bylo pomocí AJ modifikováno na „*budget*“. V takovémto případě a v dalších jemu podobných je opravdu obtížné určit nejen, o který

---

<sup>2</sup> Termín pravé a nepravé přejímky byl převzat od J. Humbleye (Humbley, 2007, s. 221–238)

<sup>3</sup> „Proces, v rámci kterého se do cílového jazyka začleňuje plnovýznamový prvek (obecně slovo), přejímaný z cizího jazyka; termín je tak přejatý.“ (překlad J. K.)

<sup>4</sup> Tzv. opakovaná přejímka (překlad J. K.)

druh přejímky se jedná, ale především blíže specifikovat výchozí jazyk v rámci procesu adaptace. O tomto tématu budeme více hovořit v kapitole 4.

Na rozdíl od přejímek, které prošly celým procesem integrace a mohou být klasifikované jako přejímky v pravém slova smyslu, rozlišuje Mravinacová (2005, s. 189) ještě takzvané „*příležitostné výpůjčky*“, které se v ČJ používají pouze citátově a jsou uváděny v uvozovkách (*fat-free, youth-hostel* apod.). Je zřejmé, že pro tato slova v cílovém jazyce neexistuje tak rozsáhlé odbytiště, přičemž přejímky pravé se vyznačují opakovaným užíváním v různých kontextech.

Za přejímky částečné považujeme slova cizího původu s nízkým stupněm integrace. Tedy ta slova, která existují na periférii jazykového systému. To znamená, že od pravých přejímek se odlišují na příklad tím, že jsou užívána jen izolovanou či malou skupinou mluvčích, nebo tím, že se na ně nevztahují určitá gramatická pravidla (jako na příklad deklinace u substantiv v případě flektivních jazyků) (Deroy, 2013, s. 215-234). Obzvláště obtížná situace, co se týče deklinace, může nastat v případě, že je slovo z analytického jazyka (tzn. např. z AJ, FJ) přejato do flektivního jazyka (např. do ČJ). Níže si uvedeme jako příklad slovo *compound*. To bylo přejato z AJ do FJ jako xenismus. V ČJ by ovšem tato přejímka musela projít dalším stupněm integrace, aby její používání bylo pro mluvčího přirozené (a to především z důvodu skloňování). Ovšem Furdík (1994) tvrdí pravý opak (s. 95–102).

### 2.3.1 Neologismy a neosémantismy

Za neologismy lze považovat všechna slova, která do jazykového systému vstoupila nově a vykazují tedy charakter novosti. Ovšem toto tvrzení lze aplikovat pouze v širokém pojetí neologismů, „*v užším pojetí jde pouze o ty jednotky, které jsou utvořeny systémově a mají perspektivu se zařadit do centra slovní zásoby (vlastní neologismy)*“ (Janovec, 2013, s. 106). Status novosti, o kterém byla řeč na začátku, je ovšem časově podmíněn. Zprvu neologismus v jazykovém systému cílového jazyka používá jen několik jedinců, postupem času proniká do běžného užívání a ztrácí svůj charakter novosti. Svobodová (2009) se zabývá vymezením neologismů z časového hlediska a uvádí, že „*jako neologismy [hodnotíme] ta pojmenování, od jejichž vzniku či přejetí nás dělí nepříliš dlouhý časový odstup*“ (s. 100). Nový obsah lze pojmenovat novou formou cizího či domácího původu. V prvním případě se tak dá říci, že každá lexikální přejímka je na počátku procesu přejímání a adaptace neologismem. Za předpokladu, že je již existujícímu lexikálnímu prvku přidělen nový význam, tak se v druhém případě jedná o neosémantismus (pro tento lexikální jev se objevuje také pojmenování sémantický neologismus, viz Rangelová, 2005, s. 159). Deroy (2013, s. 215–234) řadí neosémantismy mezi přejímky částečné (do stejné skupiny řadí i kalky) a

nazývá je „*emprunt de sens*“<sup>5</sup>. V kapitole o stupních průniku slov cizího původu do cílového jazyka popisuje neosémantismy jako lexikální prvky s nejnižším stupněm průniku, jelikož se nejedná o nová slova (pouze o nový význam již existujícího slova). Mluvíci buď změnu nepostřehne vůbec, nebo tento jev považuje za přirozený vývoj jazyka (Deroy, 2013, s. 215).

Co se týče dělení lexikálních neologismů, Mortureux rozlišuje neologii sémantickou, neologii formální (neosémantismy viz Svobodová) a přejímky (2008, s. 137–149) a na závěr zmiňuje ještě literární neologismy (2008, s. 193–196). Definuje tedy přejímky, stejně jako celá řada autorů (např. Pruvost, Sablayrolles atd.), jako součást neologie.

Jak už jsme zmínili výše, neologismy jsou časově nestálé lexikální jednotky. Lexikální jednotka, která je v současné době nová, se během několika let stává běžně používaným slovem. Vachek ve svém *Lingvistickém slovníku Pražské školy* (2005) uvádí Jakobsonovu úvahu o archaismech a neologismech (vydanou v roce 1929), kde tvrdí, že „*předmětem synchronní jazykovědy nejsou skutečnosti pociťované společenstvím mluvčích jako vzájemně simultánní, jsou to skutečnosti simultánně společenstvím vnímané*“ (s. 37). Což dokazuje nestálost a proměnlivost jazykového systému, jakožto i jeho vývoj a vliv jiných jazyků na něj v průběhu času.

Na závěr je nutné uvést, že někteří autoři (např. Pruvost, Sablayrolles, Mortureux) nerozlišují mezi neologismy a neosémantismy. V tomto případě jsme se rozhodli vycházet z teorie Svobodové, kterou považujeme za velice přínosnou.

### 2.3.2 Xenismy

Tématem xenismů se zabýval již W. Moser ve své publikaci *Xenismen. Die Nachahmung fremder Sprachen* (1996) a zavedl samotný termín. Xenismy popsal jako lexikální prvky, které „*tím, že se odchyľují od norem platných v daném prostředí, naznačují cizost (případně pseudocizost); v užším případě jsou takto chápány pouze odchylky intencionální*“ (Svobodová, 2009, s. 26). Je tedy nutné zdůraznit důležitost aspektu exotičnosti, který bývá spojován s xenismy (a peregrinismy, viz 3.3.3). V kontextu zavádění pseudocizosti do cílového jazyka se s xenismy můžeme setkat na příklad v humoristické literatuře, kde mluvčí jazyka A záměrně imituje foneticko-fonologickou či syntaktickou podobu jazyka B, přičemž si mluvčí i adresát uvědomují, že chyba vznikla převzetím normy cizího jazyka (NESČ, heslo Xenismus). Pro příklad si můžeme uvést repliky z knihy Jaroslava Haška *Osudy dobrého vojáka Švejka* (NESČ, heslo Xenismus). Ale nejen to, xenismy se objevují také v běžném lexiku. Svobodová (2009) uvádí, že se jedná o „*cizí nepřizpůsobené lexémy*

---

<sup>5</sup> smyslová/sémantická přejímka

[...], které svým obsahem vystihují většinu aktuálně užívaných cizojazyčných přejímek“ (s. 26). Na základě této citace a také našeho vymezení kritérií pro určení pravosti a nepravosti přejímek (viz 2.2) se xenismy řadí mezi přejímky nepravé. Svobodová (2009, s. 27) dále klasifikuje xenismy podle jejich původu a uvádí kategorie jako anglicismy, germanismy, romanismy (do této kategorie patří slova přejatá z románských jazyků, tedy i galicismy) apod. V internetové encyklopedii CzechEncy (NESČ, heslo Xenismus) je uvedeno, že z hlediska formální stránky se xenismy dále dělí na „*foneticko-fonologické (též grafické), morfologické, lexikální, idiomatické, syntaktické, textové*“. Můžeme tedy argumentovat, že lexikální xenismy (vč. lexikálních galicismů, kterými se tato práce zabývá) jsou zcela, či z části integrovány do lexika cílového jazyka.

Jiným směrem se orientoval Daneš (2002, s. 29–35) a definoval xenismy jako „*rezultát mezijazykové interference*“. Naznačuje možnost, že xenismy mohou vznikat úmyslně či neúmyslně a to během studia cizího jazyka a produkce diskursu nerodilým mluvčím nebo v případě blízkého kontaktu dvou a více jazyků. V prvním případě se ovšem může jednat o ojedinělé příklady hapaxů, které by sám mluvčí nemusel být schopen opakovaně reprodukovat, tedy alespoň ne úmyslně. Nebo existuje ještě další možnost, o které se zmiňuje na příklad i Sablayrolles (2019, s. 29). Uvádí (ibid), že xenismy se běžně vyskytují v bilingvních kulturách (např. v oblasti Maghrebu) a to kvůli tomu, že jejich mluvčí ovládají oba jazyky, a tak jednoduše přejímají lexikální jednotky z druhého jazyka v případech, kdy je tento výraz přesnější než výraz domácí.

Na závěr je nutné zmínit pojetí termínu xenismus autorek Lehmann a Martin-Berthet, které tento jev chápou jako přejímky, které odpovídají cizí realii (např. apartheid, tundra) (2007, s. 8). Tato definice se zdá být nejtransparentnější ze všech výše zmíněných názorů.

### 2.3.3 Peregrínismy

Ukázalo se, že pojem peregrínismus není v českém prostředí rozšířen, proto budeme v tomto oddíle vycházet primárně z cizojazyčné literatury.

Tematiku peregrínismů zkoumal především lingvista Louis Deroy, z jehož díla vycházela a stále vychází celá řada lingvistů nové generace především z frankofonního prostředí. Mezi tyto lingvisty patří i Sablayrolles (2019, s. 25), který se ovšem pozastavuje nad skutečností, že Deroy chápe xenismy a peregrínismy jako synonyma a ve své knize *L'Emprunt linguistique* jejich významy často zaměňuje. Deroy (2013) o xenismech a peregrínismech říká, že to jsou „*les mots sentis comme étrangers et en quelque sorte cités*“<sup>6</sup> (s. 224) a na druhou stranu právě přejímky („*les*

---

<sup>6</sup> „slova, která se zdají být cizí a jsou do určité míry citátovými spojeními“ (tzn. uvádějí se v uvozovkách) (překlad J. K.)



*emprunts proprement dits*“) definuje jako „*mots tout à fait naturalisés*“<sup>7</sup>. Podle Deroy (2013, s. 215–234) jsou peregrinismy ta slova, která se používají v rámci specializovaného jazyka či odborné terminologie a stávají se z nich přejímky v pravém slova smyslu až v okamžiku, kdy jsou užívány větší skupinou mluvčích v běžné mluvě. Jako příklady xenismů a peregrinismů ve FJ uvádí na příklad *alter ego, atrium, de facto* (latinismy), *kilt, ranch, sherif* (anglicismy) apod. Je zajímavé, že Deroy (2013, s. 215–234) blíže definuje peregrinismy jako slova, která existují na periférii jazyka, která jsou užívána mluvčím s jistým stylistickým úmyslem a to především v těchto kontextech: „*souci de précision chez l'ingénieur qui parle de compound, snobisme chez la mondaine qui appelle son interlocuteur darling, enjouement chez l'écolier qui s'en va en disant bye-bye, dénigrement chez l'auteur satirique qui ne cite un mot que pour le déplorer, évocation chez l'historien, le romancier et le poète soucieux de couleur locale*“ (s. 225).

Mnohé internetové a tištěné výkladové slovníky uvádějí podobnou definici jako Deroy a dále popisují xenismy a peregrinismy jako lexikální jednotky, které nejsou zcela asimilované do cílového jazyka a které do jazyka vstupují za účelem vnesení cizího či exotického koloritu (Sablayrolles, 2019, s. 26). Sablayrolles (2019, s. 26) přesto namítá, že tyto definice jsou nepřesné a argumentuje, že na příklad slovo *week-end* (přejaté z AJ do FJ) je xenismem i peregrinismem a přitom bylo do FJ zcela integrováno.

#### 2.3.4 Internacionalismy

Internacionalismy, tedy výrazy mezinárodní, jsou slova, která pronikají z výchozích (především z AJ) či zprostředkujících (řecko-latinská slova) jazyků do většího množství světových jazyků (Svobodová, 2009, s. 27–28). Svobodová (2009) definuje internacionalismy jako „*jazykové prostředky užívané se zachováním shodného, nebo alespoň podobného významového a komunikačního rámce ve více nepřibuzných jazycích určitého kulturního areálu*“ (s. 28). Jinými slovy se jedná o „*lexémy užívané ve více nepřibuzných jazycích určitého kulturního areálu, resp. společné kulturním jazykům*“ (Svobodová, 2007, s. 7). Jde tedy o lexikální prvky přejaté, aniž by byla do značné míry modifikována jejich forma či obsah. Svobodová (2007) ovšem upozorňuje na skutečnost, že „*za internacionalismy jsou dnes běžně považována i slova přejímaná z jednotlivých národních jazyků*“ (s. 7), k čemuž často dochází při přejímání lexémů z angličtiny, italštiny, španělštiny, arabštiny atd.

<sup>7</sup> „slova kompletně zdomácnělá“ (překlad J. K.)

<sup>8</sup> „důraz na preciznost inženýra, který hovoří o *compound*; snobství dámy, která osobu, s níž hovoří, oslovuje *darling*; bujarost školáka, který odchází se slovy *bye-bye*; opovrhování satirického autora, který slovo použije jen, aby dal najevo své znechucení; starost historika, romanopisce a básníka, kteří chtějí zdůraznit místní kolorit“ (překlad J. K.)

### 2.3.5 Kalky

Přestože je kalkování slovtvorný proces, ke kterému dochází v případě, že cílový jazyk postrádá vlastní výraz pro pojmenování určité skutečnosti či subjektu, nelze ho považovat za ekvivalent či druh lexikálního přejímání v pravém slova smyslu. Spočívá totiž v tom, že slovo ze zdrojového jazyka je doslovně přeloženo a je na něj aplikována norma jazykové systému daného cílového jazyka. Svobodová (2009) uvádí, že při procesu kalkování „[...] *se cizojazyčný prvek (obvykle lexikální jednotka) převezme (případně pouze imituje) jako jakýsi vzor*“ (s. 39) na základě kterého vznikne nová lexikální jednotka v cílovém jazyce. Kalky dělí na slovtvorné (např. počítač, surfař), víceslovné (např. horské kolo, trvale udržitelný rozvoj) a sémantické (např. myš, prkno) (Svobodová, 2009, s. 39–40; 2013, s. 135). Sablayrolles (2016, s. 25) řadí kalky do kategorie „*les faux emprunts*“<sup>9</sup>, což potvrzuje výše zmíněné tvrzení, že kalkování a přejímání jsou navzájem provázané lexikální procesy, ale že se nejedná o totéž. Zajímavé je, že Sablayrolles (2016, s. 29–30) ve stejném oddílu uvádí také neologismy, kterými se budeme zabývat níže. Na rozdíl od Svobodové Sablayrolles (2016, s. 24–27) dělí kalky do dvou základních skupin: „*les traductions*“<sup>10</sup> v případě slov jednoduchých (např. *souris informatique*<sup>11</sup>) a „*les calques morphologiques*“<sup>12</sup>, které se již týkají slov složených (např. *gratte-ciel*<sup>13</sup>) (viz Tabulka č. 1).

### 2.3.6 Pseudopřejímky

Pseudopřejímky jsou slova, která jsou adaptovaná do cílového jazyka s chybnou či neúplnou podobou a zdají se být přejímkami, ovšem jak uvádí Svobodová (2009, s. 29) jsou to přejímky zdánlivé či nepřesné. Pro příklad si můžeme uvést *smoking* (správně *smoking jacket*), *džin tonik* (*gin and tonic*) a *góľman* (*goalkeeper*) (Svobodová, 2009, s. 29) nebo pseudopřejímky používané spíše ve francouzštině jako je *camping* (*camping area*), *dancing* (*dancing hall*) a *parking* (*parking area / parking lot*<sup>14</sup>), které vznikly lingvistickou metodou *truncation* (tedy zkracování slov) (Humbley, 2016, s. 42). Jako fonologickou pseudopřejímku si můžeme uvést slovo původem z AJ, které se v ČJ používá ve spojení *softshellová bunda*, jež bylo přijato českými mluvčími s výslovností

<sup>9</sup> „nepravé výpůjčky“ (překlad J. K.)

<sup>10</sup> „překlady“ (překlad J. K.)

<sup>11</sup> „počítačová myš“

<sup>12</sup> „slovtvorné kalky“ (překlad J. K.)

<sup>13</sup> „mrakodrap“

<sup>14</sup> poznámka J. K.

chybnou, přičemž materiál *softshell* je vyslovován jako [sɔftʃi:l], nejspíš se ovšem jedná pouze o regionální záležitost.

### 2.3.7 Citátová spojení

Podle typologie Svobodové (2009, s. 29) lze citátová spojení klasifikovat jako poddruh souhrnné kategorie pseudopřejímek. Řadí mezi ně na příklad výraz *happy end*, který je dnes používán v běžné češtině a který byl převzat z AJ, kde se objevuje v podobě *happy ending* (Svobodové, 2009, s. 29). Hrbáček (1971, s. 26) definuje citátová spojení jako „*periferní lexikální prvky cizího původu*“, jelikož se jedná o jazykové prvky, které nebyly zcela integrovány do lexika cílového jazyka, ale přitom je nelze označit za cizorodé elementy. Podobně citátová spojení nahlíží Mravinacová (2005, s. 189) ve shodě s Hrbáčkem. Mravinacová (2005, s. 189) tvrdí, že se jedná o víceslovná spojení, která se v cílovém jazyce používají v originálním znění. Pro příklad uvádí *par excellence*, *curriculum vitae* apod. (s. 189). Jsou to tedy jazykové prvky, které jsou užívány pouze v určitém vázaném kontextu a nejsou zcela integrovány do jazykového systému cílového jazyka.

## 2.4 Lexikální galicismy

Francouzština představuje pro češtinu důležitý zdroj přejímek. Tyto dva jazyky prošly v průběhu historie různými etapami vzájemného vztahu — od obdivu francouzštiny v 17. a 18. století, kdy si čeští mluvčí tento jazyk spojovali se vznešeností a vzdělaností, kdy zámecké knihovny čítaly mnohá francouzská díla, přes období Národního obrození, kdy francouzština přejala otěže po němčině a zástupci českého intelektuálního prostředí čerpali inspiraci z francouzského institucionálního uspořádání, tzv. období frankofilie, až po úpadek v období komunismu, kdy docházelo k upozadování francouzského jazyka ve výuce na gymnáziích (Pešek, 2017, NESČ, heslo Galicismy v českém lexiku). Francouzština byla však vždy do jisté míry v českých zemích považována za jazyk „*diplomacie, literatury, umění, vědy a technického pokroku*“ (ibid). Přejímání z francouzštiny asi od poloviny 20. století není produktivní. To ovšem neplatí o sémantickém poli gastronomie, do které je i v dnešní době aktivně přejímáno (nejen) z francouzštiny. V češtině existuje přibližně 3500 lexikálních galicismů (je ale pravděpodobné, že se tento počet postupně zvyšuje právě díky aktivnímu přejímání v oboru gastronomie), mnoho z nich, které byly přejaty v minulosti, je dnes považováno za zastaralé a používají se jen okrajově jako historismy. Druhým důvodem, proč se některé lexikální galicismy užívají jen zřídka, je fakt, že se často jedná o odbornou terminologii (Pešek, 2017, NESČ, heslo Galicismy v českém lexiku). Co se týče největšího zastoupení galicismů v češtině, to mají „*v intelektuální složce české slovní zásoby*“ (ibid)

a to především v následujících sémantických polích: „*přírodní vědy a technika, historie a vojenství, ekonomie a peněžní vztahy, gastronomie, diplomacie, hudba a tanec, výtvarné umění, architektura, literatura, divadlo, film, sport, právo, politika, administrativa, názvy rostlin a zvířat, poštovní terminologie, expresivní výrazy*“ (ibid). Vzhledem k prestižnímu postavení francouzštiny mezi ostatními evropskými jazyky není překvapením, že lexikální galicismy „*mívají konotace spojené s rysy vznešenosti, kultivovanosti, rafinovanosti či bonvivánství*“ (ibid).

Lexikální galicismy v češtině procházejí v určité míře procesem adaptace na několika úrovních jako ostatně i přejímky z ostatních jazyků. Můžeme říci, že v češtině existují galicismy plně adaptované (pravopisně, foneticky i morfologicky), galicismy, které jsou adaptované jen částečně, nebo galicismy, které nejsou vůbec adaptované (ibid). Po fonetické stránce se galicismy přizpůsobují jazykovému systému češtiny tak, aby jejich výslovnost byla pro mluvčí tohoto jazyka co možná nejpřirozenější a nejsnazší. To znamená, že dochází k redukci a adaptaci fonetických rysů typických pro francouzštinu (vokalická délka, nosové samohlásky, polokonsonanty, distinkce mezi otevřenými a zavřenými samohláskami apod.) (ibid).

Jako zdroj pro vyhledávání lexikálních galicismů z oblasti gastronomie jsme si zvolili Nový encyklopedický slovník gastronomie (ve dvou svazcích) Jiřího Černého. Ovšem je nutné poznamenat, že různé etymologické slovníky se mnohdy neshodují na přesném původu slov. V některých případech je totiž poměrně složité určit, který jazyk měl funkci zprostředkovatele a který funkci výchozího jazyka. Z toho důvodu jsme se rozhodli přejmout definici francouzských přejímek od Příkrylové (2009, str. 19-20) „*Francouzskou výpůjčkou v češtině rozumíme slovo, které bylo před přejetím do češtiny různou měrou modifikováno francouzským jazykovým systémem, ve kterém vzniklo, nebo do něj bylo přejato, a tato modifikace je alespoň jedním z českých etymologických či výkladových slovníků klasifikována jako zásadní pro výslednou lingvistickou povahu tohoto slova.*“.

## 2.5 Vymezení oblasti gastronomie

Jak jsme již uvedli výše, gastronomie je v dnešní době jedinou oblastí, ve které dochází k aktivnímu přejímání z francouzštiny. Slovo gastronomie pochází ze starořečtiny a skládá se ze slov *gastros*, což znamená žaludek a *nomos*, výraz pro zákon (Černý, 2005, s. 3). Prvně byl tento termín použit právě na území Francie a to spisovatelem a advokátem J. B. Berchouxem v roce 1801, kdy vydal svou publikaci na toto téma. Zhruba o 30 let později bylo slovo gastronomie oficiálně přijato do slovníku Académie Française. Černý (2005) ve svém encyklopedickém slovníku definuje heslo gastronomie následujícím způsobem: „1) *nauka o kuchařském umění, 2) záliba ve vybraných jídlech, labužnictví*“ (s. 143). Nicméně, jak píše (Černý, 2005) v úvodu knihy, gastronomie je velice

široký pojem a jako obor zahrnuje nejrůznější „*způsoby úpravy pokrmů, názvosloví kuchyňských a restauračních zařízení, strojů, nádobí, náčiní a pomůcek, kulinářské suroviny a ingredience*“ a můžeme ho chápat jako nadřazené slovo dalších oborů, jako jsou na příklad „*cukrářství, moučníkářství, pekařství, řeznictví, uzenářství a výroba piva a vína*“ (s. 3).

Jak píše Holub ve své encyklopedii s názvem *Umění a gastronomie* (2001), dobré jídlo a pití opěvovali lidé již v dobách antiky, a to jak v anakreonské poezii, tak ve výtvarném umění. Kořeny gastronomie tedy sahají daleko do minulosti, ovšem tento obor byl blíže definován a vymezen až v 19. století právě ve Francii. Na počátku sehrál důležitou roli výše zmiňovaný básník Joseph Berchoux, dále první kronikář gastronomie Grimod de La Reynière a politik, právník a především labužník Jean Anthelme Brillat-Savrin, který se zasloužil o rozšíření termínu gastronomie natolik, že ho začaly přejímat jiné evropské jazyky. Díky Brillat-Savarinovi do další jazyků pronikla také slova *gourmand* a *gourmandise* (ve smyslu labužník, labužnictví). Ovšem základy moderní gastronomie položil Marie-Antonin Carême, jehož dílo bylo zaměřeno nejen na kuchařství a cukrářství, ale také na stolování. Můžeme tedy říci, že Francie je opravdovou kolébkou gastronomie. Dalším důkazem je i to, že koncept restaurantu, tedy zařízení, které vydává pokrmy po celý den, které garantuje ceny určité výše a které nabízí širokou škálu vín a likérů, se do světa rozšířil z Francie (Holub, 2011, str. 341-415).

## 2.6 Shrnutí

Uvědomujeme si, že typologie autorů se od sebe významně liší, proto jsme měli za cíl prostudovat pojetí řady zahraničních a českých autorů a jejich typologie utřídit tak, abychom mohli poskytnout přehledné shrnutí daných jevů.

Dále bychom zde chtěli citovat Sablayrollovu tabulku, kterou vytvořil pro kolektivní monografii s názvem *L'emprunt en question(s) : Conceptions, réceptions, traitements lexicographiques* a která svým způsobem rekapituluje tuto kapitolu. Sablayrolles (2019, s. 23) čerpá z internetové encyklopedie Idéopédia a shrnuje čtyři hlavní koncepty přejímání (xenismus, peregrínismus, přejímka, kalk) (viz níže). Přestože se zprvu může zdát, že tyto definice přehledně rekapitulují výše probírané téma, sám Sablayrolles (2019, s. 24) doplňuje, že se nejedná o definitivní znění a tvrdí, že by bylo žádoucí nahradit definici xenismu definicí peregrínismu a naopak. Navíc dodává, že vzhledem k tomu, že tento soubor definic přejímá za hlavní kritérium asimilaci, kalk mezi ně nepatří, jelikož představuje spíše druh vlivu jednoho jazyka na druhý.

- *Xénisme* : mot étranger, assimilable ou non, à la langue et la culture autochtone.<sup>15</sup>
- *Pérégrinisme* : mot étranger, non assimilable ou plus assimilable à la culture autochtone.<sup>16</sup>
- *Emprunt* : mot étranger, assimilé à la culture autochtone, éventuellement lexicalisé.<sup>17</sup>
- *Calque* : mot autochtone, issu d'un mot étranger, après une ou plusieurs adaptations à la langue.<sup>18</sup>

Co se týče přejímání jako takového, jak říká Deroy (2013), „*l'emprunt est un intrus*<sup>19</sup>“ (s. 215). Nicméně poté, co projde procesem adaptace, stává se z přejímky plnohodnotný člen jazykové rodiny. A právě na základě míry procesu adaptace lze určit, o jaký druh přejímky se jedná a klasifikovat ji. To nás přivádí k tématu, kterému je věnována následující kapitola.

Na závěr je nutné podotknout, že klasifikace přejímek se jeví být obtížným úkolem, jelikož se typologie jednotlivých lingvistů liší a neexistuje žádná univerzální mezinárodně užívaná kategorizace.

Klasifikaci přejímek se také věnuje Kučera (2018) ve své stati s názvem *Klasifikace přejímání a lexikálních výpůjček – obecná diskuse i poznámky k čínštině* (s. 1–8). Přejímky nahlíží z hlediska výchozího jazyka nebo dialektu, funkce, jazykové politiky, sémantiky a času, procesu přejímání, charakteru cizosti a role psané nebo fonetické podoby textu v procesu přejímání (Kučera, *ibid*).

Jako ucelenější shrnutí přikládáme tabulky autorů Winter-Froemel a Sablayrolles (viz níže). V první tabulce (Tab. 1) jsou znázorněny inovace vyvolané jazykovým kontaktem. Jedná se o rozsáhlé přepracování velice podnětné tabulky Esme Winter-Froemel (2009, s. 93). Tato tabulka se objevuje v originálním znění (viz přílohy) v kolektivní monografii s názvem *Emprunts néologiques et équivalents autochtones en français, en polonais et en tchèque*. Dále Tab. 2 sestavená autorkou Esme Winter-Froemel obsahuje dvojí klasifikační model lexikálních přejímek (původní znění viz přílohy).

---

<sup>15</sup> Xenismus: cizí slovo schopné či ne asimilace do domácího jazyka a kultury. (překlad J. K.)

<sup>16</sup> Peregrinismus: cizí slovo, (již) neschopné asimilace do domácí kultury. (překlad J. K.)

<sup>17</sup> Přejímka: cizí slovo, asimilované do domácí kultury, případně lexikalizované. (překlad J. K.)

<sup>18</sup> Kalk: slovo domácího původu, vzniklé na základě cizího jazyka poté, co prošlo jedním nebo více stupni adaptačního procesu do domácího jazyka. (překlad J. K.)

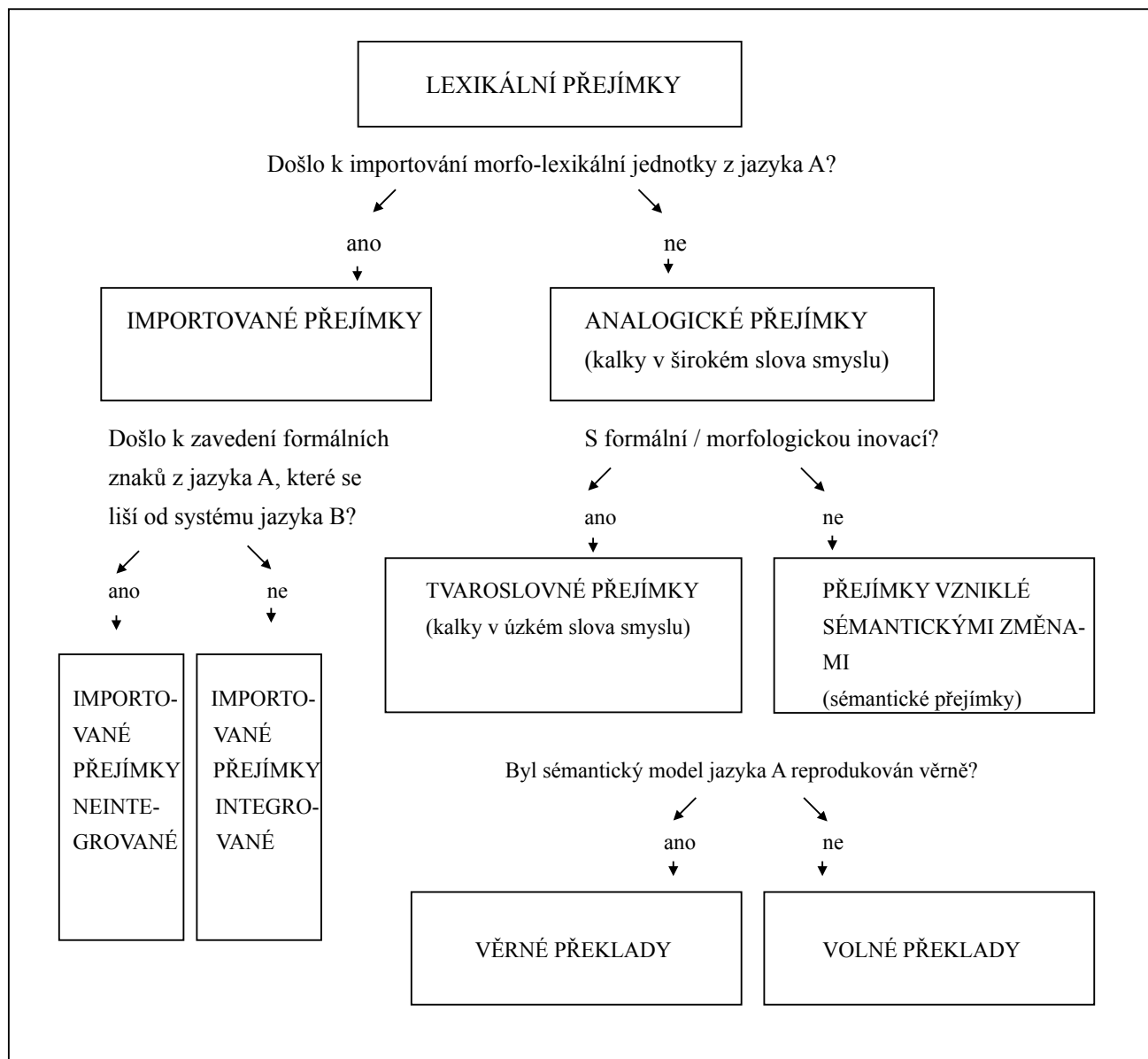
<sup>19</sup> „přejímka je jakýsi nezvaný host“ (překlad J. K.)

<p><b>PŘEJÍMÁNÍ</b> (do určité míry integrované)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• znaku, jehož signifiant (označující) v cílovém jazyce neexistuje <i>smash and grab</i> ‘<i>vol par effraction et en nombre</i>’ (mnohonásobná vloupání a krádeže)</li> <li>• znaku, jehož homonymum v cílovém jazyce existuje, ale přitom není možné, aby jeho signifié (označované) pocházelo z tohoto znaku <i>supporter</i> « <i>encourager</i> » &lt; ≠ « <i>endurer</i> » (podporovat ≠ vytrpět si)</li> </ul>
<p><b>EKVIVALENTY</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• překlad (slova jednoduchého, s novým významem v cílovém jazyce) <i>souris</i> &lt;=<i> mouse</i> (PC myš)</li> <li>• kalk (slova složeného) <i>gratte-ciel</i> &lt;=<i> skyscraper</i> (mrakodrap)</li> <li>• neologická syntéza / zaplnění lexikální mezery <i>lanceur d’alerte</i> / <i>whistleblower</i> (donašeč) <i>hameçonnage</i> / <i>phishing</i> (rhybaření)</li> </ul>
<p><b>NEEKVIVALENTNÍ A NEPŘEJATÉ VÝRAZY</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• alogenismy <i>lover boy</i> (v nizozemštině, odkud výraz pochází, vyjadřuje) ‘<i>jeune proxénète</i>’ (mladý pasák) <i>dognapping</i> (výraz bezpochyby vznikl ve FJ) ‘<i>rapt d’un chien</i>’ (únos psa)</li> <li>• tvorba hybridních tvarů a tzv. <i>familles dérivées indépendantes</i> <i>one meuf show</i>, <i>serial menteur</i> (sériový lhář = patologický lhář) <i>se boboïser</i> (pravděpodobně) (zařadit se to socio-ekonomické skupiny tzv. <i>bourgeois bohème</i>)</li> <li>• odmítnutí vlivu cizího jazyka prostřednictvím hyperonyma, které zbaví cizí neologismus jeho specifického rázu <i>filoutage</i> (<i>phishing</i>) (rhybaření)</li> </ul>

Tab. 1: Sablayrollova klasifikace lingvistických inovací, které vznikly při kontaktu mezi zprostředkujícím a přijímajícím jazykem (2016, s. 35)

Sablayrolles vycházel při tvorbě této tabulky z typologie autorky Winter-Froemel. Autor rozlišuje tři hlavní skupiny lingvistických inovací, které vznikly při kontaktu mezi zprostředkujícím a přijímajícím jazykem — přejímky, ekvivalenty a neekvivalentní a nepřejaté výrazy. Do kategorie přejímání zařazuje dva jevy. Jednak přejímání nových lexikálních jednotek za účelem vyplnění lexikální mezery, tzn. přejímání nových slov cizího původu, jednak přejímání nových významů pro již existující slova. Jak uvádí u příkladu *supporter*, které na základě anglického slova *support* nabylo významu podporovat. Další skupinou jsou ekvivalenty, do které autor zařazuje překlad, kalk a neologickou syntézu. Je zřejmé, že Sablayrolles do této skupiny zařazuje také neosémantismus, který ovšem nazývá překlad (*traduction*), což svým způsobem evokuje kalk. Je ovšem zajímavé, že podle autora se překlad vztahuje pouze na slova jednoduchá a na druhou stranu kalk se týká slov složených. V případě neologické syntézy se jedná o jev, který má za úkol zaplnit lexikální mezeru, ovšem nejedná se o kalk či překlad jako takový (jak můžeme vidět u uvedeného příkladu). Poslední kategorií jsou neekvivalentní a nepřejaté výrazy, mezi které patří alogenismy, hybridní tvary a hyperonyma, která mají neologismus přizpůsobit cílovému jazyku. Zajímavou skupinou jsou hybridní výrazy, které svou strukturou a některými dalšími složkami kopírují výchozí jazyk. Jedná se tedy o specifické situace, kdy je část výrazu přímo převzata ze zprostředkujícího jazyka a část je

přeložena do přijímajícího jazyka (např. *serial menteur, one meuf show*). Poslední jev nazývá autor hyperonyma, tedy jedná se o přejímání cizího výrazu, přičemž jeho forma je svým způsobem adaptována na přijímající jazyk se zachováním jistých rysů cizosti (např. *filoutage, rhybaření*).



Tab. 2: Dvojitý klasifikační model lexikálních přejímek (Winter-Froemel, 2020, s. 1954)<sup>20</sup>

Klasifikační model autorky Winter-Froemel znázorňuje dva stěžejní druhy lexikálních přejímek (tzn. importované přejímky a analogické přejímky), které se dále větví podle daných kritérií. Tento model považujeme za velice ucelený a přehledný a věříme, že by takovýmto způsobem mohla vzniknout určitá kodifikace termínů, které se pojí k lexikálnímu přejímání.

<sup>20</sup> překlad Tab. 1 a Tab. 2 — J.K.



### 3. Typologie přejímek a neologismů

V návaznosti na stať R. Mudrochové, vedoucí této práce, s názvem *À la recherche de la typologie et de la définition de l'emprunt dans le milieu linguistique tchèque* publikované v monografii s názvem *L'emprunt en question(s) : Conceptions, réceptions, traitements lexicographiques*, jsme sestavili tuto kapitulu v podobném duchu, ale na rozdíl od Mudrochové se zaměříme na cizí jazyková prostředí (především na frankofonní a anglofonní) a tedy na pojetí přejímek a neologismů jako lexikálních útvarů tamními autory a na definice těchto jevů, které se objevují v lexikografických zdrojích.

#### 3.1 Typologie v pojetí cizích autorů

Nejdynamičtější složkou jazyka je slovní zásoba a k přijetí nového slova do rejstříku daného jazyka stačí, aby výraz použil pouze jeden mluvčí (Walter, 1988, s. 284). Pro začátek je nutné uvést, že typologie jednotlivých lingvistů se liší, jak upozorňují na příklad Pruvost a Sablayrolles (2012, s. 95–117), ale i celá řada dalších autorů. Dále ovšem uvádějí (Pruvost, Sablayrolles, *ibid*) základní tripartitní typologii: formální neologie, sémantická neologie, přejímky. Podle autorů Pruvosta a Sablayrollesa se jedná o obecně uznávaný systém, i když někteří lingvisté se spokojí pouze s prvními dvěma kategoriemi (Georges Martoré, Henriette Walter), nebo naopak přidají další položky, jako na příklad zkratky (*Dictionnaire historique de la langue française*) nebo fonologickou neologii (Françoise Dougnac). Neologii definují na základě etymologie tohoto slova, tedy *néo* znamená nový a *logos* znamená slovo a tím pádem se jedná o „*un mot nouveau*“<sup>21</sup> a rovněž o „*sens nouveau d'un mot existant déjà dans la langue*“<sup>22</sup> (Pruvost, Sablayrolles, 2012, s. 3). Jde ovšem pouze o prvotní a podle autorů příliš obecnou definici, Pruvost a Sablayrolles do ní taktéž zahrnují další slovotvorné procesy (jako na příklad zkracování, sufixaci, tvorbu neosémantismů pomocí metafor a metonymií apod.) (2012, s. 3–30). V tabulce slovotvorných procesů (viz přílohy), kterou převzali od Tourniera (viz přílohy) a modifikovali, autoři dále rozdělují procesy na externí a interní, jež se dále dělí na rovinu morfologicko-sémantickou, syntakticko-sémantickou, morfologickou a sémanticko-pragmatickou (Pruvost, Sablayrolles, 2012, s. 95–117). Mezi interní procesy autoři zahrnuli mimo jiné flexivní neologismy (formální inovace na úrovni flexe lexikální jednotky), kombinatorní neologii (změny v syntaktických konstrukcích nebo použití nových syntaktických kolokací) a neologii prostřednictvím metafor/metonymie (např. *souris* pro počítačovou myš) (*ibid*) (podle

---

<sup>21</sup> „nové slovo“

<sup>22</sup> „nový význam přiřčený již existujícímu slovu“ (překlad J. K.)

typologií jiných autorů, např. Svobodové 2009, Rangelové 2005, se v tomto případě jedná o neosémantismy). Do externích procesů patří pouze přejímky (ibid). Autoři rozlišují mezi neologismy a přejímkami na základě původu — neologismy vznikají v cílovém jazyce (proto interní procesy), zatímco přejímky pocházejí z jiných cizích jazyků, ať už živých, tak mrtvých (procesy externí) (ibid).

Na rozdíl od tabulky, kterou sestavili Pruvost a Sablayrolles, tak Tournier (1983, s. 429) tři základní části interních procesů nazývá neologie morfologicko-sémantická, neologie sémantická a neologie morfologická. Je tedy zřejmé, že všechny ostatní slovtvorné procesy (např. sufuxace, změna slovního druhu atd.) považuje za součást neologie. V kategorii externích procesů se Pruvostova tabulka a Tournierova tabulka shodují.

Haugen (1950, s. 210–231) se zamýšlí nad obecným termínem „*borrowing*“ a namítá, že „*The metaphor implied is certainly absurd, since the borrowing takes place without the lender's consent or even awareness, and the borrower is under no obligation to repay the loan. One might as well call it stealing, were it not that the owner is deprived of nothing and feels no urge to recover his goods.*“<sup>23</sup> (s. 211). Jako o něco vhodnější alternativu navrhuje termíny „*adoption*“ a „*diffusion*“ (ibid), nicméně i tyto návrhy nejsou zcela přesné a tak poskytuje svou definici zažitého termínu „*borrowing*“ (Haugen, 1950, s. 212). Haugen říká (ibid), že o přejímku se jedná v případě, že mluvčí v cílovém jazyce reprodukoval lexém původem z výchozího jazyka. Dále se pozastavuje nad pojetím přejímání jako „*mixture of the two [languages]*“ a namítá, že pokud jsou v cílovém jazyce zavedeny cizí prvky (přejímky), jedná se spíše o alteraci cílového jazyka (Haugen, 1950, str. 211). Z Haugenovy teorie vycházela a stále vychází celá řada lingvistů, je tedy důležité podtrhnout její důležitost. Haugen se dále zabýval fonetickou a syntaktickou adaptací přejímek (viz kapitola 4).

Dalšími autorkami, které řadí výpůjčky mezi slovtvorné mechanismy jsou Lehmann a Martin-Berthet (2007, s. 109–118). Na tento lexikální proces nahlízejí z diachronického pohledu a pozornost věnují především francouzštině (ibid). Slova cizího původu, která existují ve francouzštině, dělí na „*mots héréditaires*“<sup>24</sup> (slova, která francouzský jazyk „zdedil“ po jednom ze starověkých jazyků jako je latina, galština nebo franština) a „*emprunts*“<sup>25</sup> (ibid). Slova původem z

---

<sup>23</sup> „Metafora, kterou termín představuje, je jistě absurdní, jelikož k vypůjčení dochází, aniž by o tom poskytovatel půjčky (tzn. výchozí jazyk) věděl či k tomu dal souhlas, a aniž by příjemce půjčky (tzn. cílový jazyk) musel splatit svůj dluh. Stejně tak bychom tento proces mohli nazývat krádeží, kdyby ovšem vlastník (tzn. výchozí jazyk) o něco přišel a náruživě se snažil odcizený předmět znovu získat, což v našem případě není relevantní.“ (překlad J. K.)

<sup>24</sup> „zdeděná slova“

<sup>25</sup> „přejímky“

latiny nebo starořečtiny dále dělí na „*formes savantes*“<sup>26</sup> a „*formes populaires*“<sup>27</sup>, z čehož se odvíjí existence dublet ve francouzštině (ibid). Přejímky definují jako všechny prvky, které pocházejí z jiného jazyka (Lehmann, Martin-Berthet, 2007, s. 8). Z toho vyplývá, že přejímky jsou nadřazeným termínem pro jiné lexikální jevy jako na příklad kalky, xenismy apod. Tato typologie se jeví být velice přehlednou a explikativní, i přestože je spíše obecná a nezahrnuje pojem neologie.

Další lingvistkou, kterou zmíníme, je Marie-Françoise Mortureux. Autorka popisuje neologii jako nadřazený pojem, který v sobě zahrnuje, jak neologismy (a to především morfologicko-fonologické a sémantické), tak přejímky (2008, s. 137). Neologii přitom chápe jako neoddělitelnou složku každého živého jazyka a zároveň jako proces, díky kterému se jazyk vyrovnává s vývojem společnosti (ibid). Stejně jako Pruvost a Sablayrolles, Mortureux (2008) řadí mezi slovtvorné procesy sémantické neologie také metaforu a metonymii (s. 137–149).

Winter-Froemel (2017) uvádí, že „*borrowings introduce new ways of expressing a specific content, either by providing an alternative choice to a lexical item of the recipient language (cf. the stylistic effect of ‘creating or increasing variation of expression’) or by introducing a new lexical item that can be used instead of a paraphrase in the recipient language*“<sup>28</sup> (s. 24). Dále na základě potřeby či účelu přejímání rozlišuje mezi „*necessary borrowings*“<sup>29</sup> a „*luxury borrowings*“<sup>30</sup> (ibid). Tato kategorizace, jak uvádí autorka, pochází od Hermanna Paula a Ernsta Tappoletta, ale stejnému tématu se na příklad věnoval také Deroy (Winter-Froemel, Onysko, 2011, s. 1550–1567). Ke vzniku takzvaných módních přejímek dochází v případě, že významový ekvivalent daného slova již v cílovém jazyce existuje (ibid), čímž vznikají dubleta. Autoři nicméně upozorňují na problematičnost rozlišování mezi těmito dvěma typy přejímek (ibid). Neexistují totiž jednoznačně definované parametry, podle kterých můžeme určit, zda je přejímka nezbytná, či módní. Dále záleží na současném postoji mluvčích cílového jazyka a dobové ideologii a poetice, tím pádem se může hranice mezi těmito pojmy postupem času posouvat.

---

<sup>26</sup> „učené tvary“ (překlad J. K.)

<sup>27</sup> „lidové tvary“ (překlad J. K.)

<sup>28</sup> „přejímky představují nové způsoby, jakými můžeme popsat určitou skutečnost, a to buď tím, že je do cílového jazyka zavedena alternativní možnost k lexikálnímu jevu (tzn. stylistický efekt tvorby nebo zvýšení rozmanitosti výrazu), nebo tím, že je do cílového jazyka zaveden nový lexikální prvek, který může být použit namísto parafráze“ (překlad J. K.)

<sup>29</sup> „nezbytné přejímky“ (překlad převzat od Havlíka, 2019)

<sup>30</sup> „módní přejímky“ (překlad převzat od Havlíka, 2019)

### 3.2 Typologie podle francouzských slovníků

Některé slovníky rozlišují mezi termíny přejímka (*emprunt*) a neologismus (*néologisme*), případně neologie (*néologie*). Na příklad internetový slovník Larousse definuje přejímky jako lingvistický proces, pomocí kterého jazyk začleňuje (většinou) slova původem z jiného jazyka; neologii popisuje jako soubor procesů, na základě kterých vznikají nové lexikální jednotky; termín neologismus zahrnuje jak nově vzniklá slova, tak i slova přejatá a neosémantismy. Slovník Le Robert uvádí podobnou definici termínu přejímka a navíc dodává, že tento termín popisuje také „*mots hérités*“; na rozdíl od slovníku Larousse vymezuje hranici mezi neologií/neologismem a přejímkou. Dalším internetovým slovníkem, který jsme konzultovali, je Wiktionnaire, jenž se v definici přejímek soustředí pouze na lexikální přejímky; neologii definuje stejným způsobem jako slovník Larousse; neologismy popisuje z diachronního pohledu (tzn. etymologie) a uvádí, že v 18. století se termín neologismus (zahrnující také neosémantismy) používal spíše pejorativně, a to ve smyslu zneužívání nových slov nebo již existujících slov v novém významu. Ze synchronního hlediska se jedná o tvorbu nových slov za účelem vyplnění lexikální mezery v jazyce. Internetový slovník L'internaute termín *emprunt* definuje pouze jako peněžní půjčku a vůbec nezmiňuje lingvistický význam slova. Na druhou stranu uvádí základní definici pro neologii a neologismus podobně, jako neologii definuje slovník Larousse. Dále jsme vyhledávali na příklad ve slovníku Le Dictionnaire, Reverso Dictionnaire apod., ale je nutné konstatovat, že většina lexikografických zdrojů nabízí podobnou definici. Můžeme tedy dojít k závěru, že obecně jsou přejímky charakterizovány jako „*emprunt d'un mot à une langue*“ (Reverso Dictionnaire, heslo *emprunt*), dále neologie jako „*création ou introduction de mots nouveaux dans une langue*“ (Reverso Dictionnaire, heslo *néologie*) a neologismus jako „*mot nouveau ou nouveau sens donné à un mot*“<sup>31</sup> (Reverso Dictionnaire, heslo *néologisme*), tedy ve většině případů neologismus obsahuje také neosémantismus.

### 4. Proces přejímání a jeho fáze

Při přejímání dochází k blízkému kontaktu mezi výchozím a cílovým jazykem a jedná se o nejproduktivnější lexikální způsob obohacování cílového jazyka. Svobodová (2009, s. 30–37) píše, že se v historii českého jazyka střídala období jazykového purismu či protekcionismu s liberálnějšími obdobími, kdy čeština hojně přijímala lexikální jednotky z cizích jazyků. Je zřejmé,

---

<sup>31</sup> „*přejaté slovo z jiného jazyka*“, „*vytváření nebo zavádění nových slov do cílového jazyka*“, „*nové slovo nebo nový význam přidělen již existujícímu slovu*“ (překlad J. K.)

že tento jazykový vývoj úzce souvisí s geopolitickým a sociálním kontextem dané země. Touto otázkou ve spojitosti s francouzštinou se dále zabývá Polguère (2016).

Mravinacová (2005) ve shodě s Furdíkem definuje přejímání jako „*proces integrace převzatého prvku do slovní zásoby přebírajícího jazykového útvaru, přičemž aktivní úlohu sehrává přebírající útvar*“ (s. 189). Na základě této definice můžeme usoudit, že výchozí jazyk má pouze pasivní roli v procesu adaptace a integrace cizojazyčných lexémů do cílového jazyka.

V této kapitole popíšeme hlavní důvody lexikálního přejímání, jednotlivé etapy procesu adaptace a integrace a v neposlední řadě porovnáme teorie vybraných autorů.

#### 4.1 Důvody přejímání z cizích jazyků

Přejímání slov cizího původu je kontinuální proces obohacování lexika daného jazyka. K přejímání dochází už od dávných dob. Důvodů pro lexikální přejímání je velice mnoho. Celá řada autorů (např. Mravinacová, Svobodová, Deroy apod.) se shoduje na tom, že jedním z hlavních důvodů, proč cílový jazyk přijímá lexikální přejímku, bývá nejčastěji mezera, tzn. v cílovém jazyce chybí výraz pro cizí reálii, novou technologii apod. Důležitost reálií a vnějších faktorů utvářejících a ovlivňujících cizí či mateřský jazyk vyzdvihuje ostatně i F. de Saussure (1996) „*Stejně jako je vnitřní organismus rostliny modifikován vnějšími faktory jako terén, klima atd., není pak i gramatický organismus stále závislý na vnějších faktorech jazykové změny?*“ (s. 57). Zároveň také poukazuje na skutečnost, že jazyk je komplexní organismus a pokud ho chceme studovat a rozumět mu, musíme na něj nahlížet v patřičném kontextu.

Co se týče přejímání názvů cizích reálií, Mravinacová (2005) zmiňuje, že „*na obohacování lexika češtiny se významně podílejí přejímky a že mezi nimi mají v současnosti zcela výsadní postavení anglicismy*“ (s. 187). To ovšem neznamená, že čeština přejímá pouze z angličtiny. Což také potvrzuje Mravinacová (2005, s. 187–188), když popisuje vliv jiných evropských i mimoevropských jazyků na češtinu a slova, která z těchto jazyků pronikla do češtiny. V případě francouzštiny uvádí odvětví gastronomie (např. croissant, creperie), oblast módy (např. glamour), jména typických výrobků (např. potpourri), názvy her (např. pétanque), pojmenování příslušníků různých hnutí (např. debrujár — z debrouillard), rovinu odborného jazyka v oblasti evropského práva (např. acquis communautaire) (Mravinacová, 2005, s. 187–188). Ovšem tento seznam obsahuje pouze oblasti, ze kterých se z FJ přejímá nejčastěji, je proto tímto kritériem omezený.

Ovšem Svobodová (2009, s. 23) upozorňuje na negativní aspekt spojený s přejímáním slov z výchozího jazyka, který se značně liší od jazyka přijímajícího. Problematičnost se týká především toho, že přejímky naruší celistvost jazykového systému v případě, že mají odlišnou akustickou a

grafickou podobu a ve flektivním jazyce jsou neskloňné. Takový jazyk se tak stává stále více analytickým (Svobodová, 2009, s. 23), což může být ze strany odborníků či běžných uživatelů vnímáno jako nežádoucí.

Motivům k přejímání cizích lexémů se věnuje německá lingvistka Esme Winter-Froemel (2017, s. 19–24). Winter-Froemel se ovšem ve svém výzkumu soustředí na stylisticky motivované přejímání z cizích jazyků a z velké části vychází také z Galinského stati s názvem *Stylistic Aspects of Linguistic Borrowing — A Stylistic and Comparative View of American Elements in Modern German, and British English*. Jeho teorii o stylistických důsledcích, které se pojí k přejímkám, shrnuje (Winter-Froemel, 2017, s. 19) v sedmi následujících bodech. Podle Galinského (Galinsky, 1967, s. 71) se může díky přejímkám v psané či mluvené podobě jazyka objevovat: 1) kolorit země či kultury výchozího jazykového prostředí, 2) větší míra preciznosti, 3) záměrném maskování nebo jeho zjednodušení, 4) stručnost až strohost, 5) barvitost často pomocí metafory, 6) tón (od jazykové hravosti až po prvky parodie), 7) rozmanitější vyjadřovací prostředky. Tento Galinského výčet byl přejat nejen Winter-Froemel, ale celou řadou výzkumníků z oblasti lingvistiky, na příklad Carstensen, Pfitzner, Rodríguez Gonzáles, Nettmann-Multanowska, Plümer (2017, s. 19–24). Winter-Froemel ve své lexikální analýze tento výčet aplikuje na mluvčího a snaží se tak vysvětlila jeho případné důvody, proč konkrétní přejímku použil, a to jak ze synchronního, tak i z diachronního hlediska (ibid). Zároveň vyzdvihuje důležitost orientace na mluvčího ve výzkumu vlivů jednoho jazyka na druhý či třetí jazyk, jelikož míru užívání určitých lexémů určuje právě běžný uživatel jazyka (ibid). Hlavní důvody pro přejímání podle Winter-Froemel se dají shrnout do tří následujících bodů (ibid).

- I. **Z univerzálního hlediska** cílový jazyk přejímá ty lexikální jednotky, které se jeho mluvčím zdají být potenciálně přínosné
- II. **Z historického hlediska** je nutné se zaměřit na konkrétní okamžiky, kdy se výchozí jazyk střetl s jedním či více cílovými jazyky a došlo k vypůjčení výrazů z důvodu prestiže daného výchozího jazyka, která mu byla připsána mluvčími cílového nebo cílových jazyků pro určitou doménu
- III. **Z extralingvistického hlediska** je nutné přejímat odborné výrazy pro pojmenování technických inovací

Extralingvistické důvody přejímání a neologie uvádí na příklad také Tournier (1983, s. 427–438), ovšem upozorňuje, že je nutné brát v potaz zákon nejmenšího úsilí v jazyce, na jehož základě

mluvčí často dávají přednost úsporným řešením. Zároveň autor připomíná tvorbu slov s motivací hravosti, protože vysvětluje, že „*le langage est aussi un terrain de jeu*<sup>32</sup>“ (Tournier, 1983, s. 428). Zákon nejmenšího úsilí v lexikologii zmiňuje také Walter (1988, s. 286) a tvrdí, že právě z tohoto důvodu je často upřednostňováno slovo cizího původu, protože je úspornější a snáze zapamatovatelné, než slovo domácího původu či slovo již integrované do cílového jazyka. Příklad této skutečnosti je slovo *walkman*, které nahradilo francouzský výraz *baladeur*, přičemž prošlo stupni adaptace a bylo začleněno do standardního francouzského jazyka (ibid).

Tomuto tématu se také věnuje Mortureux (2008) a důvody shrnuje takto: „[...] *l'énonciateur qui emprunte un mot étranger le fait parce qu'il [...] a le sentiment qu'aucun mot de sa propre langue ne peut désigner le référent dont il veut parler*<sup>33</sup>“ (s. 145) a dále vysvětluje, že existují dva možné případy „*soit le texte présente une réalité étrangère [...], soit l'emprunt désigne une réalité importée*<sup>34</sup>“ (ibid). Mortureux tedy hovoří pouze o extralingvistických faktorech v přejímání.

## 4.2 Kritéria pro identifikaci přejímek podle L. Deroy

Deroy (2013, s. 47–65) přichází ve své knize *L'Emprunt linguistique* se čtyřmi kritérii či vodítky, na základě kterých lze určit povahu přejímky, a to především její původ. Jedná se o kritérium historické, fonetické, morfologické a sémantické. Nicméně Deroy (2013) si v úvodu klade řečnickou otázku „*Est-il besoin de dire que l'on ne dispose pas toujours de tous ces critères à la fois et qu'il n'est, dès lors, pas toujours possible de passer du probable au certain ?*<sup>35</sup>“ (s. 47). Upozorňuje na složitost zkoumané problematiky a nejednoznačnost její klasifikace. Přesto považujeme jeho kritéria, která popíšeme níže, za přínosnou a zásadní lingvistickou metodu.

- I. **Historické** kritérium je ve své podstatě založeno na etymologii slova. Tu lze podle Deroy dohledat a ověřit v historických textech či archeologických záznamech. Slouží především k určení kořenů přejatého slova, ovšem ne vždy jsou zmínky o původu slov finální či kompletní.
- II. **Fonetické** kritérium je pro lingvisty tím nejdůležitějším, jelikož na jeho základě mnohdy dochází na příklad k opravení chybně stanovené etymologie slova. Na základě fonetických

---

<sup>32</sup> „jazyk je rovněž hřiště“ (překlad J. K.)

<sup>33</sup> „mluvčí si vypůjčil slovo z cizího jazyka, protože cítil, že v jeho cílovém jazyce neexistuje výraz, který by popisoval mimojazykový referent, o kterém chce hovořit“ (překlad J. K.)

<sup>34</sup> „buď je v textu představena cizí realie, anebo přejímka popisuje importovanou realii“ (překlad J. K.)

<sup>35</sup> „Je třeba dodávat, že ne vždy máme všechna kritéria k dispozici současně, a z toho důvodu není vždy možné přejít od pravděpodobného k jistému?“ (překlad J. K.)

pravidel jednotlivých jazykových systémů lze dopátrat původ určitých lexikálních jednotek a přiřadit k nim slova jim příbuzná.

- III. **Morfologické** kritérium může být (stejně jako I. a II.) vodítkem k určení zdrojového jazyka přejímek a jazykových prostředníků, kteří hráli svou roli během procesu integrace. Z morfologického hlediska se lingvista soustředí na skladbu slova a především na prefixy a sufixy.
- IV. **Sémantické** kritérium má ze všech vodítek nejmenší váhu a představuje jakýsi doplňující prvek k historickému kritériu a to z toho důvodu, že svým způsobem pouze kopíruje etymologii slova podloženou historickými texty. Pokud se slovo objevuje v několika jazycích současně, je téměř jisté, že pochází z toho jazyka, kterým se hovoří v kulturním společenství, ve kterém popisovaný jev, živočich, rostlina, či předmět existuje.

Tato metoda se zdá být v mnoha případech velice užitečná. Přesto sám Deroy upozorňuje na fakt, že její účinnost není absolutní, a že se i v dnešní době setkáváme s případy slov, u kterých není naprosto známý jejich původ. Další překážku mohou představovat nepravé přejímky, tedy slova, která nebyla přejata, nýbrž vznikla na základě některého cizího jazyka. Jak uvádí Deroy, ve FJ se jedná o slova jako „*footing*<sup>36</sup>, *shake-hand*<sup>37</sup>, *carter*<sup>38</sup>“ apod. Tato slova vznikala na základě kontaktu jazyků, konkrétně FJ s AJ. Ovšem pro anglofonního mluvčího se mohou zdát jako nesrozumitelná a zavádějící, protože nevznikla v souladu s pravidly daného jazykového systému, ale byla ovlivněna jazykovým systémem cílového jazyka.

### 4.3 Stupně procesu přejímání cizojazyčných lexémů

Furdík (1994, s. 95–101) uvádí, že prvním stadiem v procesu přejímání je interference mezi výchozím a cílovým jazykem. V této fázi dochází ke kontaktu na lexikální rovině a aktivní roli hraje cílový jazyk. Dále píše, že následující etapou je adaptace, ke které ovšem nedochází vždy. Zmiňuje případy, kdy se slova cizího původu objevují v cílovém jazyce s nízkým stupněm integrace (tedy např. jako citátová slova) a v mluvené či psané podobě jazyka jsou užívána jen zřídka a výhradně ve zcela specifických komunikačních situacích. Finální fází je postupná integrace, ke které ovšem nemůže dojít, pokud cizojazyčná jednotka neprošla úplnou fází adaptace (Furdík, 1994, s. 95–101).

---

<sup>36</sup> jogging

<sup>37</sup> podání ruky

<sup>38</sup> skříň motoru



K přejímání slov dochází při kontaktu dvou jazyků s různou mírou diferenciací. Je zřejmé, že jazyky, které jsou si strukturálně i lexikálně bližší, přejímají ve větší míře a proces je tímto akcelerován. Na druhou stranu jazyky, které jsou si vzdálenější (jako např. v případě kontaktu flektivního a analytického jazyka jako jsou český a francouzský jazyk) je proces přejímání zdlouhavější a je pravděpodobnější, že slovo cizího původu nebude zcela integrováno do cílového jazyka. Na tuto skutečnost mimo jiné upozorňuje také Furdík (1994, s. 95–101).

Svobodová (2013, s. 132–133) navazuje na Furdíka a přesněji definuje etapu adaptace jako „*přizpůsobení*“ a etapu integrace jako „*inkorporaci přejímky do (lexikálního) systému cílového jazyka*“. Podle autorky zůstávají některé druhy lexikálních jednotek na periferii jazykového systému (především sociolekty, odborné názvy a prostředky s nižší mírou formální adaptace).

#### 4.3.1 Roviny adaptace a adaptační mechanismy

Téma procesu adaptace a adaptačních mechanismů je rovněž cílem zájmu celé řady lingvistů. Z toho důvodu existují různé teoretické rámce a právě několika z nich bude věnován tento oddíl. Tyto teorie na sebe navazují a z toho důvodu mají nezřídka kdy podobné znaky.

Podle Furdíka (1994, s. 95–101) dochází ke vzniku adaptačních mechanismů během procesu integrace a jejich podoba se liší na základě intenzity kontaktů mezi oběma jazyky. Tyto mechanismy vznikají v přijímajícím jazyce a s jejich pomocí se překonávají jednotlivé překážky, se kterými se můžeme setkat v průběhu procesu adaptace a integrace (Furdík, 1994, s. 95–101). Furdík (1994, s. 95–101) dále uvádí, že se přejímka adaptuje v rovině fonologické, morfologické, slovtvorné, sémantické, stylistické a kolokační. K jednotlivým rovinám Furdík (1994, s. 95–101) uvádí procesy, ke kterým dochází při kontaktu dvou jazyků. Jedná se o procesy transfonemizace, transmorfemizace, transmorfologizace, transsémantizace, transderivace, transkolokace a transortografizace. Z diachronního hlediska se podle Furdíka (1994, s. 95–101) jednotlivé mechanismy lišily při kontaktu různých jazykových systémů v různých historických obdobích, obdobně se liší i ze synchronního hlediska a to především, co se týče variet jazyka (tzn. spisovný jazyk, nářečí apod.).

Furdík (1994, s. 95–101) upozorňuje na nesnáze spojené s adaptací přejímek na sémantické rovině. Furdík tvrdí (1994), že „*čím menšia je sémantická odlišnosť medzi lexikálnou jednotkou vo východiskovom útvere a jej prevzatou podobou v prijímajúcom jazyku, tým menší je aj stupeň jej sémantickej integrovanosti do lexiky prijímajúceho jazyka*“ (s. 100). To znamená, že v některých případech dochází u přejímek k odklonění od původního významu a lexikální přejímka tak v cílovém jazyce nese a) jiný význam než ve výchozím jazyce (mezijazyková metonymie část-celek)

nebo b) stejný význam jako ve výchozím jazyce, ale nabyla ještě nový význam, neznámý pro výchozí jazyk (např. idiomatický) (Furdík, 1994, s. 95–101).

Na Furdíkovu studii navazuje Mravinacová (2005, s. 187–210) a zkoumá především jazykový kontakt mezi AJ a ČJ. Toto zaměření na konkrétní jazyky se ovšem vztahuje primárně na uváděné příklady. Jako jednotlivé roviny adaptace uvádí následující procesy:

1. **Ortograficko-ortoepická** adaptace, kterou dále člení na proces a) **pravopisné** adaptace a b) **výslovnostní** adaptace. Tyto procesy, při kterých „*postupně dochází k přiblížení pravopisné a výslovnostní podoby přejatých lexémů na základě fonologického pravopisného principu uplatňovaného v češtině*“ (Mravinacová, 2005, s. 190) probíhají současně a navzájem se ovlivňují. Lze tedy říci, že v této fázi přejímané lexémy procházejí takovými změnami, při kterých se přizpůsobuje jejich psaná a mluvená podoba systému cílového jazyka. V případě FJ tedy z fonologického dochází na příklad k úpravě výslovnosti nasálních hlásek (*bonbon* — [bonbón]) či skupin francouzských samohlásek (*Beaujolais* — [božolél]) apod.
2. **Morfologická** adaptace spočívá v tom, že forma lexikálních jednotek cizího původu podléhá takové transformaci, která odpovídá prostředkům, „*jimiž se v češtině vyjadřují kategorie slovních druhů a další morfologické kategorie, které jsou s příslušnými slovními druhy spojeny*“ (Mravinacová, 2005, s. 192). Tuto rovinu dále dělí na:
  - a) **Podstatná jména**: k substantivům je dle jejich zakončení přidělen jmenný vzor, na základě něhož bude substantivum deklinováno (např. *camembert* se skloňuje podle vzoru *hrad*, *pasterizace* podle vzoru *růže* apod.), některá substantiva ovšem „*zůstávají trvale neadaptovaná, nesklonná, nebo prodělávají komplikovanější morfologický vývoj od nesklonnosti k deklinaci*“ (Mravinacová, 2005, s. 194). Mravinacová (2005, s. 193) také upozorňuje na vznik tzv. „*hybridů*“, tzn. slova, která „*bývají počesťována bez ohledu na podobu celku*“ (ibid) (např. *venture kapitál*, *beachvolejbal*, *permakultura*) (ibid).
  - b) **Přídavná jména**: o přejatá adjektiva v pravém slova smyslu se nejedná, pokud byla odvozena od podstatných jmen, která již procesem integrace prošla. Podle Mravinacové (2005, s. 196) lze hovořit o přejímání adjektiv pouze v případě, že „*pro adjektivum není v češtině základové substantivum*“ (ibid). Tento proces spočívá v tom, že adjektivum buď přijme českou příponu, nebo dochází ke transformaci cizí přípony, která se počesťí. Většina přejatých adjektiv zůstává nesklonná.

- c) **Nevyhraněnou samostatnou/nesamostatnou slovní platnost a slovnědruhovou funkci neadaptovaných přejímek:** „*morfologicky bezpříznakové přejímky*“ (Mravinacová, 2005, s. 198), u kterých je obtížné určit jejich slovnědruhovou funkci v českém větném celku. Na příklad se jedná o substantiva, která mohou být zároveň sousloví a kompozita; substantiva či syntagmata v přívlastkové pozici, která se jeví jako adjektiva, ovšem jejich určení není zcela jasné.
- d) **Slovesa:** jako předpoklad pro to, aby sloveso mohlo vstoupit do lexika cílového jazyka, je proces adaptace, ke kterému nedochází postupně, jako tomu bylo u předchozích bodů. Mravinacová (2005, s. 202) se také zmiňuje o **vidové** adaptaci, během které dochází k výběru předpon pro vyjádření slovesného vidu.

3. **Slovotvorně-paradigmatická** adaptace představuje „*proces postupného rozvíjení slovotvorných vztahů přejatých lexikálních jednotek k dalším lexikálním jednotkám*“ (Mravinacová, 2005, s. 203). To znamená, že na základě morfologických podobností (stejně kořenné morfémy apod.) je iniciován slovotvorný proces v cílovém jazyce (např. *workoholik* → *jablkoholik*, *čokoholik*, *stresholik*; *know-how* → *know-howista* apod.) (Mravinacová, 2005, s. 205). Tento proces se vztahuje na substantiva, adjektiva, slovesa a jejich varianty (např. verbální substantiva).

Další autorkou, která se tématu procesu integrace přejímaných lexikálních prostředků (především z AJ) věnovala hned v několika publikacích, je D. Svobodová. Její členění rovin adaptace se příliš neliší od rovin popsaných Mravinacovou. V monografii *Dynamika českého lexika a lexikologie* Svobodová (2013, s. 135–147) popisuje čtyři druhy adaptace:

1. **Adaptace výslovnostní** (ortoepická) „*spočívá především v substituci těch hlásek, které nejsou součástí českého fonetického systému, [...] dále v pravidelné realizaci kombinačních změn v hláskových skupinách [...] a umístění přízvuku na první slabiku samostatně stojícího plnovýznamového slova*“ (ibid). Je ovšem pravda, že výslovnost přejímek často kolísá, jelikož v některých případech není snadné nalézt nejbližší výslovnostní ekvivalent v cílovém jazyce (ibid).
2. **Adaptace pravopisná** (ortografická) se týká přizpůsobení psané formy cizojazyčné přejímky. Svobodová (ibid) uvádí jako vhodnější název pro tuto rovinu „*adaptace grafická*“, protože neevokuje kodifikovaný jev zachycený v jazykových příručkách.

3. **Adaptace tvaroslovná** (morfologicko-morfematická) je „*přizpůsobování mluvnické rovině*“, které se skládá z následujících fází:
- slovnědruhové zařazení přejatého prostředku;
  - sřídzení k mluvnickému rodu a rodu (u maskulin i životnosti) — tato fáze se týká pouze substantiv;
  - sřídzení k deklinačnímu typu — nastává „*pouze u substantiv, jejichž forma to umožňuje*“ (ibid).
4. **Adaptace slovotvorná** je zastoupena adaptačním mechanismem připojování slovotvorných afixů nebo vytváření složenin. Jedná se o finální fázi formální adaptace a nové formy vzniklé působením těchto procesů „*jsou [...] jistým svědectvím toho, že přejímaný prvek [...] v cílovém jazyce zdomácněl*“ (ibid).

Procesu adaptace se věnoval také lingvista Bates L. Hoffer (2005, s. 61–66). Konkrétně se zabýval mírou adaptace a ochoty přijímat cizí lexémy<sup>39</sup>. Míru adaptace definuje jako proces, který poskytuje „*an indication of the adaptability of a language's phonological system to the importation of loanwords from a variety of different types of languages*“ (Hoffner, s. 61), zatímco míra ochoty přijímat cizí lexémy vypovídá o „*an indication of the level of acceptance or resistance to the imported loanwords*“ (ibid). Hoffner tuto teorii aplikuje především na fonetický systém jazyka. Podle Hoffnera (ibid) míra adaptability závisí na odlišnostech a podobnostech fonetických systémů výchozího a cílového jazyka, co se týče intonace a přízvuku, slabičné struktury a škály souhlásek a samohlásek, které se objevují ve fonetickém inventáři daného jazyka. Hoffnerova (2005, s. 65–66) míra ochoty přijímat je nahlížena z diachronního pohledu. To znamená, že historická období, během kterých daný jazyk přijímal cizí lexémy v hojně míře, představují vysokou míru ochoty přijímat a naopak. Druhým způsobem, jakým lze nahlížet míru ochoty přijímat, je dobová ideologie a s ní spojené puristické či inovační tendence (ibid). V historii jazyků se objevovala úsilí o purifikaci jazyka. Za tímto účelem vznikaly encyklopedie a slovníky. V Českých zemích se takovéto tendence do jisté míry objevovaly v době Národního obrození.

Adaptací výslovnosti se také zabývá Esme Winter-Froemel ve svém článku s názvem *The pragmatic necessity of borrowing, Euphemism, dysphemism, playfulness – and naming* (2017, s. 17–46). Lexikální přejímky člení na základě jejich stupně integrace a přizpůsobení (ibid).

---

<sup>39</sup> „*scale of adaptation and receptivity*“ (Hoffer, s. 61)

## 5. Empirická část

V této části přiblížíme metodiku našeho socio-lingvistického výzkumu, metodiku vytvoření dotazníků a zpracování dat. Dále se budeme věnovat výsledkům, ke kterým jsme dospěli a zodpovíme výzkumnou otázku a hypotézy, které jsme si stanovili v přípravné fázi této práce. Empirická část je rozdělena do dvou hlavních částí. První část je věnována korpusu slov, druhá část se zabývá dotazníkovým šetřením.

### 5.1 Úvod

Empirická část této diplomové práce je orientována na to, do jaké míry jsou žáci osmiletého gymnázia schopni identifikovat lexikální galicismy z oblasti gastronomie. Jelikož tato práce vznikla v rámci magisterského programu učitelství francouzštiny pro střední školy, kladli jsme si za cíl spojit ji s pedagogickou praxí a orientovat tak empirickou část na didaktiku. Data jsme získávali prostřednictvím dotazníkového šetření (viz níže). Dotazník byl sestaven na základě korpusu slov, který jsme extrahovali z dvou svazkového encyklopedického slovníku, jehož autorem je Jiří Černý. Většina slov obsažených v dotazníku tedy pochází z tohoto zdroje a část galicismů byla zvolena na základě sociolingvistického průzkumu gastronomických zařízení. Zvolili jsme tento postup, jelikož jsme považovali určité galicismy z oblasti gastronomie za stěžejní (např. griliáš, entrecôte, debužírovat apod.) a považovali jsme za vhodné tato hesla do dotazníkového šetření zapojit. K tomuto rozhodnutí jsme dospěli na základě lingvistické intuice autorky. Pokud se týká přejímek z jiných jazyků obsažených v dotazníku, při jejich výběru jsme výhradně vycházeli z výsledků sociolingvistického průzkumu. Obecně jde o slova, která se běžně objevují v českém gastronomickém kontextu. To znamená, že se s nimi můžeme běžně setkat v nejrůznějších restauračních zařízeních v České republice, v literatuře (populárně-naučné, publicistické, beletrii atd.) a jsou užívána v běžné komunikaci. Z toho důvodu jsme se rozhodli čerpat také z jiného zdroje (mimo *Encyklopedického slovníku gastronomie*, Černý, 2005), jelikož termíny v něm uvedené jsou často velice odborné.

Výsledky dotazníkového šetření by měly vypovídat o tom, jaký význam má prohlubování FJ pro získávání všeobecného přehledu (v našem případě znalosti lingvistiky, lexikologie), a jak velké jsou rozdíly mezi žáky jednotlivých ročníků. Domníváme se, že následující závěry by mohly být přínosem, co se týče motivace ke studiu cizích jazyků jak ze strany žáků, tak ze strany učitelů. Doufáme, že se nám na základě analýzy dat podaří dokázat, že studium cizích jazyků není samoúčelná činnost, nýbrž se jedná o důležitou součást všeobecných vědomostí. Znalost jednoho či

více cizích jazyků lze totiž využít i v jiných odvětvích nebo dokonce v jiných jazycích. V této práci se konkrétně zaměříme na vzájemné propojení českého a francouzského jazyka a na proces přejímání, ke kterému mezi nimi dochází.

## 5.2 Korpus slov

Pro účely vypracování této práce vznikly dva korpusy. Prvním je prvotní korpus slov čítající přibližně 1800 hesel, který vznikl cílenou exerpací přejímek z *Encyklopedického slovníku gastronomie* (Černý, 2005). Tento prvotní korpus přikládáme na konec této práce (viz přílohy). Věříme, že může sloužit jako podklad pro další studie. Z tohoto korpusu jsme selektivně extrahovali přibližně 100 hesel (souhrnný seznam viz přílohy), které blíže analyzujeme níže. K tomuto číslu jsme dospěli na základě selekce v Českém národním korpusu (jako kritérium jsme si stanovili frekvenci 0,2 výskytů na milion pozic a vyšší).

### 5.2.1 Vymezení primárního zdroje

Jako primární zdroj k sestavení korpusu slov jsme si zvolili dvou svazkový *Encyklopedický slovník gastronomie* autora Jiřího Černého. Tato rozsáhlá publikace, je podle autora (Černý, 2005, s. 3) určena „*všem, kteří potřebují získat o tomto krásném a potřeném oboru další informace a znalosti*“. Slovník čítá téměř 15 000 hesel asi ze čtyřiceti jazyků (ibid). Autorovým cílem bylo českého čtenáře seznámit s celou řadou postupů, surovin, ingrediencí, ale také reálií, jež jsou typické pro gastronomii cizích zemí, ale které jsou mnohdy nové pro české prostředí. Co se týče francouzštiny, encyklopedický slovník obsahuje jak lexikální přejímky (přímé nebo přejaté prostřednictvím francouzštiny) a kalky, tak odbornou terminologii cizího původu a přejaté reálie. Vzhledem k tomu, že se oblast gastronomie aktivně vyvíjí, uvědomujeme si omezenou časovou platnost této publikace, která byla poprvé vydána již v roce 2001. Přesto ji považujeme za jedinečné dílo svého druhu, které je dostupné na českém trhu a zároveň za jednu z nejaktuálnějších v této oblasti.

### 5.2.2 Metodika koncepce korpusu slov a jeho třídění

Nejdříve jsme sestavili prvotní korpus slov (viz přílohy), který čítá přibližně 1 800 hesel. Ta jsme extrahovali z encyklopedického slovníku (viz výše). Jedná se jak o výrazy, které jsou ve slovníku explicitně uvedeny jako francouzské termíny či slova pocházející z francouzštiny, tak o výrazy, které jsme identifikovali na základě lingvistické intuice a přesněji určili pomocí sekundárních zdrojů (Český etymologický slovník, 2015; Databáze heslářů, Neomat apod.). Tento

prvotní korpus jsme přiložili k této práci, protože se domníváme, že může sloužit jako zdroj pro jiné práce v tomto oboru.

Je zajímavé, že některá slova jsou ve slovníku uvedena v několika podobách (např. *Champagne* — šampaňské, *charlotte* — šarlota), tedy jak ve své původní podobě, tak i ve formě, kterou přijala během procesu adaptace. V jiných případech ovšem české podoby chybí (např. slovo *quiche* se zde objevuje pouze ve francouzské podobě). Podobný fenomén můžeme pozorovat i u jiných termínů, které jsou do slovníku zahrnuty ve zcela neadaptované podobě a přitom můžeme v publikaci najít i jejich český jednoslovný ekvivalent (např. *beurre marchand de vin* — máslo *maître d'hôtel*, *bavaroise* — bavorská omáčka, *sauce dieppoise* — dieppská omáčka). Je nutné říci, že tento korpus sloužil jako primární zdroj pro sestavení dotazníku. Jak jsme již psali výše, u některých přejímek je těžké určit, z jakého jazyka pocházejí. Jako pravidlo pro koncepci korpusu jsme si tedy stanovili, že 1. se zaměříme na všechna slova, která jsou uvedena jako francouzská (i když se jedná o přejímky, které přišly do češtiny pouze prostřednictvím francouzštiny), 2. použijeme pouze slova v takové formě, jak ji uvádí Černý.

Vzhledem k obsáhlosti korpusu jsme prostřednictvím Českého národního korpusu verze SYN2020 roztřídili hesla na základě frekvence výskytu na milion pozic. Rozhodli jsme se do empirické části zahrnout slova s frekvencí 0,2 a vyšší. Ještě před tím jsme ale vyřadili všechna cizí toponyma (tzn. nesouvisející s územím Francie) a slova, u kterých se vyskytly nejasnosti. Jelikož se jedná o velice specifickou odbornou terminologii, hesla z prvotního korpusu se často v ČNK vůbec nevyskytovala, nebo se zde objevovala s minimální frekvencí. Další překážku představoval fakt, že některá slova ze slovníku jsou homonymní s českými slovy (např. *fond*, *bas*, *turban* apod.), nebo se shodují s křestním jménem či toponymem (*madeleine*, *suzanne*, *juliana*, *marc*, *Dijon*, *Bordeaux* apod.). V těchto případech se prokázalo být složité v ČNK odlišit ten správný kontext, aby se frekvence vztahovala opravdu ke gastronomickému významu slova. U těchto hesel jsem se pokusili specifikovat oblast pomocí sousedících slov (např. u slova *madeleine* jsme přidali výrazy jako *gâteau*, *tarte*, *pâtisserie*, *Proust*, *dort*, *koláč*), bohužel se daná hesla se specifickým kontextem v korpusu nenacházela. Přesto jsme se rozhodli tato slova do finální verze korpusu zařadit, protože se domníváme, že jejich lingvistická analýza bude přínosem pro tuto práci. Konečný korpus slov čítá přibližně 100 hesel. U těch jsme provedli lingvistickou analýzu (viz níže).

### 5.2.3 Výsledky lingvistické analýzy

V rámci lingvistické analýzy jsme se zaměřili na několik aspektů, které popíšeme níže. Jedná se o slovní druhy, stupeň formální adaptace, druhy přejímek. Dále jsme se zaměřili na

jednotlivosti, jako je mnohoznačnost, možný ekvivalent v češtině a psaní majuskule a minuskule na začátku vlastních jmen. Jak jsme již zmiňovali výše, korpus čítá přibližně 100 hesel a vychází z prvotního korpusu sestaveného na základě cílené excerptce z *Etymologického slovníku gastronomie* (Černý, 2005). Oba kompletní korpusy jsou přiloženy na konci této práce.

Pro začátek bychom chtěli uvést, že slova s nejvyšší frekvencí výskytů na milion pozic jsou *menu* (s frekvencí 15,34 výskytů na milion pozic), *šampaňské* (9,65), *bonbon* (8,25), *bageta* (3,94), *želé* (2,18), *Bordeaux* (1,72), *croissant* (1,52), *gurmán* (1,35), *Vichy* (1,26), *petit* (1,24).

## 1. Slovní druhy

Co se týče slovních druhů, většina hesel z korpusu jsou substantiva. V korpusu se dále vyskytují adjektiva (*bas*, *brut*, *haut*, *nouveau*, *petit*, *sec*, *vieux*), verba (*trier*, *želírovat*), adverbia (*gratis*) a prepozice (*à la*). U některých výrazů se slovní druh mění podle významu — *bas* může být substantivum („*Zeměpisné označení francouzského vinohradnického regionu s nízkou nadmořskou výškou, která neoznačuje kvalitu vína.*“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 31)). nebo adjektivum („*Francouzsky nízký*“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 31)). To ovšem souvisí s následujícím tvrzením, že některá slova jsou v češtině používána jako jiný slovní druh než ve francouzštině — *brut*, *sec* jsou ve FJ adjektivy, zatímco v ČJ se spíše používají jako substantiva (ve FJ mohou také být použita jako substantiva v případě, že je přidán člen).

## 2. Stupeň formální adaptace

Hesla z finálního korpusu slov jsme rozdělili do dvou skupin podle stupně formální adaptace:

- 1) **slova, která prošla grafickou a fonetickou adaptací:** *bageta*, *brioška*, *Burgundsko*, *demižon*, *fondán*, *gurmán*, *klaret*, *makronka*, *Pařížanka*, *šampaňské*, *tartaletka*, *terina*, *želé*, *žervé*, *žužů*
- 2) **slova s původní grafickou podobou:** *à la*, *amandine*, *baron*, *bas*, *beaumont*, *bonbon*, *Bordeaux*, *bourbon*, *brasserie*, *brie*, *brut*, *Cabernet Sauvignon*, *calvados*, *camembert*, *carré*, *carte*, *cave*, *cidre*, *Cointreau*, *crème*, *croissant*, *cuisine*, *cuvée*, *demi*, *eau*, *entrée*, *epi*, *Evian*, *foie*, *foie gras*, *fond*, *fraîche*, *glacier*, *gourmet*, *gratis*, *Graves*, *haut*, *Champagne*, *Chardonnay*, *charlotte*, *Château*, *chef*, *cherbourg*, *chou*, *juliana*, *lait*, *lime*, *longchamp*, *lorraine*, *lotte*, *madeleine*, *manche*, *marc*, *menu*, *mie*, *mirabelle*, *mont blanc*, *nouveau*, *olive*, *os*, *pain*, *palette*, *parfum*,



pastis, petit, Pinot noir, quiche, raisin, sauce, Sauvignon blanc, savarin, sec, sel, sommelier, table, thon, trier, turban, vieux, Vichy, vin

Z analýzy vyplývá, že většina hesel z korpusu figuruje v ČNK v podobě s původní grafickou adaptací. Na druhou stranu slova jako např. *ragoût* a *suprême* se v ČNK objevují pouze v počeštěné formě (tedy *ragú*, *supreme*). Je zajímavé, že Černý (2005) u některých slov přejatých z francouzštiny uvádí více podob (viz výše) a u jiných pouze jejich neadaptovanou formu. Např. slovo *quiche* se v současném českém lexiku objevuje jako *kiš*, *kyš*, *kisch* nebo opisem jako *slaný koláč*. Ani jedna z těchto adaptovaných variant ovšem v encyklopedickém slovníku není. Z toho důvodu bereme v potaz výhradně slova v takové podobě, ve které je Černý (2005) uvádí.

### 3. Druhy přejímek

Většina hesel z korpusu slov se řadí do kategorie lexikální přejímky. Některé z těchto přejímek jsou zároveň internacionalismy (např. *Cabernet Sauvignon*, *calvados*, *camembert*, *croissant*, *Dijon*, *Evian*, *Champagne*, *Pinot noir*, *Vichy* apod.). Identifikovali jsme také dva kalky a to *pikantní omáčka* (ve francouzštině se objevuje jako *sauce piquante*, nebo *sauce aux piments*) a odrůda hrušky *Pařížanka* (ve francouzštině jako *comtesse de Paris*).

### 4. Specifické případy

Černý popisuje svou publikaci jako encyklopedický slovník. Větší část hesel (viz prvotní korpus slov) je vysvětlena pomocí definice. Našli jsme však určitý počet francouzských slov, ke kterým v češtině existuje jednoslovný (popřípadě víceslovný) ekvivalent, a přesto se ve slovníku objevují. Domníváme se, že se autor rozhodl tyto výrazy zařadit do své publikace, jelikož se jedná o slova, která figurují ve slovních spojeních v oblasti gastronomie. Čtenář tak bude schopen rozumět jednotlivým částem takového spojení. Pro příklad si můžeme uvést heslo *lait* („*Francouzsky mléko*“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 4)), které samo o sobě nemusí být přejímkou, ale ve výraze *café au lait* (případně *kafé olé* nebo *kafé au lait*, viz Neomat, heslo *kafé au lait*) už se o přejímku jedná. Podobná situace nastává u hesel *cave* („*Francouzsky vinný sklep*“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 69)), *carte* („*francouzsky jídelní lístek, také pod názvem menu*“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 68)), *crème* („*Francouzsky smetana*“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 85)), *demi* („*Francouzsky poloviční, polovina*“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 104)), *eau* („*Francouzsky voda*“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 116)), *fraîche* („*Francouzsky čerstvá*“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 136)), *pain* („*Francouzsky chléb*“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 77)), *petit* („*Francouzsky malý*“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 93)),

table („*Francouzsky (a anglicky) stůl*“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 190)), *vin* („*Francouzsky víno*“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 219)) apod.

Některá hesla jsou mnohoznačná a jejich významy se liší natolik, že se objevují v několika kategoriích v rámci gastronomie (např. Bordeaux — 1. kategorie ochucovadla, 2. kategorie alkoholické nápoje). Jednotlivé kategorie jsou vypsány v korpusu slov, který se nachází na konci této práce (viz přílohy). Naopak některá mnohoznačná slova disponují významy, které spolu souvisejí a vztahují se ke stejné kategorii (např. cuisine, Champagne). Níže uvádíme výrazy, které mají dva a více významů v oblasti gastronomie:

**bonbon**, subst. m.<sup>40</sup>

- I. „*Drobný výrobek z cukru, zpravidla obalený čokoládovým fondánem.*“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 46)
- II. „*Francouzský výraz pro cukrovinku, která je velikosti sousta, cukroví nebo sladké pečivo.*“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 46)

**Bordeaux**, subst. n., neskl.<sup>41</sup>

- I. „*Jedna z francouzských hořčic, která se vyrábí z černých hořčičných semínek, cukru, octa a bylin (především estragonu). Má jemnou vůni i chuť a tmavě hnědou barvu.*“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 47)
- II. „*Jeden ze šesti základních francouzských regionů v jihozápadní části Francie, ve kterých se pěstuje vinná réva a vyrábí víno.*“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 47)

**brioška**, subst. f.<sup>42</sup>

- I. „*Sladké kynuté pečivo ve tvaru malého bochánku.*“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 54)
- II. „*Jemné slané pečivo podlouhlého tvaru.*“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 54)

**Cabernet Sauvignon**, subst.

- I. „*Prvotřídní modrá odrůda vinných hroznů z francouzského regionu Bordeaux, Austrálie, Kalifornie a mnoha dalších vinohradnických oblastí po celém světě...*“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 61)

---

<sup>40</sup> PSČJ, heslo bonbon

<sup>41</sup> SSČJ, heslo Bordeaux

<sup>42</sup> SSČJ, heslo brioška

II. „*Tmavě červené víno z těchto hroznů..*“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 61)

**carré**, subst. n., neskl.<sup>43</sup>

I. „*Francouzsky vepřová pečeně*“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 68)

II. „*Francouzsky čtverec, používá se k pojmenování plochých čtvercových sýrů.*“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 68)

**cuisine**, subst. f.<sup>44</sup>

I. „*Francouzsky kuchyň*“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 91)

II. „*Francouzsky kuchařské umění*“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 91)

III. „*Francouzsky soubor ingrediencí, koření, kuchyňských postupů a stylů připisovaný zvláštní skupině osob. Tuto skupinu lze definovat geograficky, historicky, etnicky, politicky, kulturně nebo podle jejich náboženského vyznání.*“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 91)

**entrée**, subst. n., neskl.<sup>45</sup>

I. „*V současné době se takto označuje hlavní chod menu, ale při servisu plného francouzského menu jde o třetí chod, který následuje po studeném předkrmu (nebo polévce) a rybě a předchází pečení...*“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 119)

II. „*V mnoha zemích jde o první chod menu.*“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 119)

**fond**, subst.

I. „*Francouzsky vývar, jako základ pro další zpracování.*“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 134)

II. „*Francouzsky dno, používá se k pojmenování hustých zbytků šťávy z pečených či dušených surovin...*“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 134)

**fondán**, subst. m.<sup>46</sup>

I. „*Bílá, za studena tuhá cukrová hmota vyrobená ze sacharózy, event. invertního cukru a škrobu.*“ (Černý, 2005, 1. svazek, str. 134)

II. „*Cukrovinky z ní vyrobené.*“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 134)

---

<sup>43</sup> ibid, heslo karé

<sup>44</sup> Neomat, heslo cuisine nouvelle

<sup>45</sup> PSČJ, heslo entrée

<sup>46</sup> Neomat, heslo fondán

**Champagne**, subst. n.

- I. „Šumivé víno z francouzského regionu Champagne vyráběné metodou champenoise, k jehož výrobě se používají pouze tři odrůdy: Chardonnay, Pinot noir a Pinot meunier.“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 173)
- II. „Okres v severovýchodní Francii, ve kterém se vyrábí šumivé víno“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 173)
- III. „Nevhodné či nepatřičné označení jakéhokoliv šumivého vína, které bylo vyrobeno kdekoli na světě mimo oblast Champagne“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 173)

**Chardonnay**, subst.

- I. „Odborníky je oceňováno jako nejlepší bílá odrůda vinné révy vůbec, je pěstována po celém světě a používána pro výrobu bílých burgundských a šumivých vín...“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 175)
- II. „Bílá vína vyrobená z těchto hroznů...“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 175)
- III. „Šumivé bílé víno vyrobené z těchto hroznů.“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 175)

**madeleine**, subst. f.<sup>47</sup>

- I. „Druh raných francouzských vín“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 21)
- II. „Francouzské čajové pečivo z máslového těsta pečené v malých formičkách tvaru mušle.“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 21)

**pastis**, subst. m.<sup>48</sup>

- I. „Druh pečiva z kynutého těsta v jihozápadní Francii, ochucený brandy a vodou z pomerančových květů.“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 85)
- II. „45% jihofrancouzský aperitiv na bázi anýzu s vůní lékořice...“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 85)

Do této kategorie slov bychom dále mohli zařadit hesla *chef, marc, mie, Pinot noir, ragoût, Sauvignon blanc, sec, suprême, terina, želé* (viz přílohy).

---

<sup>47</sup> Neomat, heslo madlénka

<sup>48</sup> ibid, heslo pastis

Zajímavou kategorií slov, která se objevují v našem korpusu, jsou výrazy přejaté pomocí francouzštiny jakožto prostředníka. Podle etymologické příručky tyto termíny nejsou původem z francouzštiny, ale do češtiny byla importována prostřednictvím francouzštiny (předpokládáme, že v rámci slovních spojení z gastronomie). Nejspíš z tohoto důvodu autor slova zařadil do *Encyklopedického slovníku gastronomie* (Černý, 2005). Jedná se na příklad o přejímky z latiny, starořečtiny, arabštiny apod., které se neobjevují pouze ve francouzštině, ale v celé řadě jazyků. Jde tedy svým způsobem o internacionalismy. Pro příklad si můžeme uvést slova jako *carte*, *crème*, *raisin*, *sauce*, *table* apod. Ovšem je nutné zdůraznit, jak komplikované je v mnohých případech určit etymologii slova, jelikož historie jazykových kontaktů je poněkud spleť.

Dále se v korpusu vyskytují slova, která pocházejí z francouzštiny, ale typicky se neobjevují v češtině samostatně. To znamená, že jde o gastronomické termíny, které v tomto oboru mají význam pouze v rámci slovního spojení. Pro upřesnění je nutné říci, že se jedná o plnovýznamová slova, která jsou běžně užívána v nejrůznějších jazykových varietách francouzštiny, v češtině jsou ovšem v tomto případě upřednostňovány české ekvivalenty (např. eau — voda), pokud se tedy nejedná o gastronomický termín, který je spojením. Tím ovšem nevylučujeme, že existují také české ekvivalenty těchto slovních spojení (např. chef de cuisine — šéfkuchař). Za účelem vyhledat dané kolokace jsme konzultovali z řady primárních internetových zdrojů především Český národní korpus a Wikislovník. Z tištěných zdrojů jsme nahlíželi do *Encyklopedického slovníku gastronomie* (Černý, 2005), na jehož základě byl koncipován prvotní korpus slov. Některá z těchto hesel popíšeme níže.

**brut:** *brut nature, extra brut, Champagne cuvée brut*

**carte:** *à la carte, jídelní lístek à la carte, Carte d'or (výrobce pochutin z mléka), menu à la carte*

**eau:** *eau-de-vie, eau-de-vie de marc, eau-de-vie de poire, eau potable*

**foie:** *foie gras, foie gras de canard, foie gras en croustade*

**fraîche:** *crème fraîche*

**haut:** *bleu de Haut Jura, haute cuisine, Haut-Médoc, Château Haut-Brion*

**chef:** *banquet chef, chef de cuisine, chef de culture, chef d'étage, chef d'œuvre, chef de partie, chef de rang, chef de salle, chef de vin, demi-chef, sous chef*

**lait:** *café au lait, lait cru, lait demi-écrémé*

**mie:** *mie de pain, pain de mie*

**nouveau:** *Beaujolais nouveau, vin nouveau*

**petit:** *lard petit, petit beurre, petit déjeuner, petit four, petit four sec, petit gris, petit pain, petit pois, petit pot brambor, petit poussin, petit salé, Petit Verdot, petite marmite, Petite Sirah, Petite Syrah, petit-suisse*

**sec:** *petit four sec*

**table:** *bière de table, olive de table, orange de table, raisin de table, sel de table, serviette de table, vin de table*

**vieux:** *confiture de vieux garçon, liqueur de vieux garçon, vin vieux*

Poslední bod, kterým jsme se zabývali, je psaní majuskule a minuskule na začátku vlastních jmen. Zaměřili jsme se na toponyma, křestní jména a příjmení, která se používají v gastronomii k označení určité kuchařské realie. Pro účely rozřídění hesel do následujících kategorií jsme konzultovali několik lexikografických zdrojů (Larousse, Le Robert, Ortolang apod.) a v některých případech jsme nahlíželi také na etymologii výrazu a na geografický kontext (viz mapa Francie).

- I. **Toponyma:** beaumont, Bordeaux, brie, Burgundsko, calvados, camembert, Dijon, Evian, Graves, Champagne, Chardonnay, cherboung, longchamp, lorraine, mirabelle<sup>49</sup>, mont blanc, šampaňské, Vichy
- II. **Křestní jména:** charlotte, juliana, madeleine
- III. **Příjmení:** bourbon, Cointreau, gervais, savarin

Z analýzy vyplynulo, že psaní velkých a malých písmen na začátku slov I. a III. kategorie kolísá, zatímco slova II. kategorie jsou výhradně psána s malým písmenem. Názvy odrůd a vín z nich vyrobených jsou psány s počátečním velkým písmenem (Pinot noir, Sauvignon blanc, Cabernet Sauvignon, Champagne, Chardonnay apod.), a to i v případě, že se nejedná o zeměpisný název či jméno a příjmení. Názvy sýrů jsou uvedeny s malým písmenem, kdežto ve francouzštině se tato pojmenování často píše s velkým písmenem (tradičně se totiž používalo spojení *fromage de Brie, fromage de Camembert* apod.). Zvláštní případ představuje heslo *Château*, které je uvedeno s počáteční majuskulí, i přestože se nejedná o toponymum či jiné vlastní jméno a zároveň nejde ani o konkrétní značku (na rozdíl od *Château Haut-Brion, Château Margaux, Châteauneuf-du Pape* apod.). Vzhledem k tomu, že jsme výhradně vycházeli z publikace *Etymologický slovník gastronomie* (Černý, 2005), všechna hesla jsme v korpusu a v dotazníku uvedli v takové podobě, v jaké je autor uvádí.

---

<sup>49</sup> pravděpodobně podle názvu provensálské obce Mirabel (Ortolong, 2012)

### **5.3 Dotazníkové šetření**

V této části popíšeme, jakým způsobem byl sestaven dotazník, jak a kde probíhalo dotazníkové šetření, přiblížíme výzkumnou otázku a hypotézy, které jsme si stanovili a představíme výsledky našeho průzkumu.

#### **5.3.1 Stanovení výzkumné otázky a dílčích hypotéz**

Výzkumná otázka, kterou jsme si zvolili pro náš výzkum zní takto: Má délka studia francouzského jazyka vliv na schopnost identifikace přejímek z francouzštiny?

Jako hypotézy jsme si stanovili, že 1) vyšší ročníky budou průměrně úspěšnější než ročníky nižší; 2) nejmarkantnější rozdíl v úspěšnosti budeme moci pozorovat mezi nižším a vyšším gymnáziem; 3) u druhé tabulky (tzn. u tabulky obsahující zcela počestěné přejímky) budeme moci pozorovat nižší průměrnou úspěšnost, protože výrazy v ní jsou zcela adaptované, což může působit obtíže při jejich identifikaci. Na tyto hypotézy se pokusíme odpovědět níže (viz výsledky dotazníkového šetření a závěr).

#### **5.3.2 Metodika sběru dat**

Za účelem vypracování empirické studie v rámci této diplomové práce jsme zvolili kvantitativní metodu a techniku dotazníkového šetření. Sběr dat probíhal v rámci pedagogické praxe autorky na Církevním gymnáziu v Plzni. Tvorbu dotazníku a samotná získaná data popíšeme v následujících odstavcích.

#### **5.3.3 Tvorba dotazníku**

Dotazník byl sestaven za účelem zmapování znalostí lexikálních přejímek z FR v českém lexiku na úrovni žáků středních škol. Přejímky obsažené v dotazníku pocházejí jak z korpusu slov (viz kapitola 5.2), tak z drobné interní rešerše, kterou jsme vykonali v přípravné fázi této práce. Navštívili jsme několik restauračních zařízení a z jídelního lístku jsme si vypsalí gastronomické termíny pocházející z francouzštiny a z jiných cizích jazyků.

Dotazník se skládá ze dvou tabulek. Každá tabulka obsahuje 30 gastronomických termínů z různých cizích jazyků. První tabulka se skládá z přejatých lexikálních jednotek, které doposud neprošly celým procesem integrace. Ponechaly si tak svůj cizí charakter. Druhá tabulka byla sestavena z přejímek, které již byly zcela počestěny. Za důležité považujeme skutečnost, že žáci

neznali přesný počet správných odpovědí. Museli se tak primárně spoléhat na vlastní znalosti a neoznačovat některá slova jen proto, aby měli dostatečný počet odpovědí.

Záměrně jsme volili tuto rozdílnost mezi stupni adaptace přejímek a rozřídili jsme je do tabulek tak, aby druhá část (Tab. 4) vyžadovala po žácích vyšší stupeň kognitivní analýzy. Náročnost cvičení tak graduje od jednodušší úlohy ke složitější (Tab. 3, Tab. 4).

Každá z tabulek obsahuje 30 výrazů, z čehož 10 odpovědí je správných. Úspěšnost žáků bude vyjádřena v procentech (tzn. 10/10 správných odpovědí se rovná 100 %). Žákům nebudou strhávány body za špatnou odpověď.

Pro účely snazší orientace v této části přikládáme obě tabulky níže.

quinoa	entrecôte	guacamole	shiitake	risotto
tzatziky	camembert	frittata	hamburger	foie gras
brie	wrap	soufflé	gnocchi	Phở Bò
sushi	prosciutto	wasabi	Wiener Schnitzel	quiche
waffle	croissant	sommelier	pizza	tortilla
baguette	cheesecake	pánev wok	éclair	minestrone

Tab. 3: Přejímky s nízkým stupněm adaptace

kuskus	bašta	šunka	griliáš	debužirovat
halušky	jablečný páj	pasterizace	jogurt	boršč
gurmán	avotoust	feta	makronky	bageta
želé	šodó	grog	tiramisu	guláš
baklava	šašlik	špagety	šampaňské	lečo
rostbíf	brioška	sendvič	čevapčiči	pirohy

Tab. 4: Zcela adaptované (počeštěné) přejímky

### 5.3.4 Technika sběru dat

V první fázi byl žákům předložen formulář s informovaným souhlasem, který obsahuje kontaktní údaje na autorku a vedoucí této práce, cíle šetření a pokyny k vyplnění dotazníku. Ti žáci, kteří již dosáhli plnoletosti, mohli formulář okamžitě vyplnit. Nezletilí žáci dokument odnesli k



podpisu rodičům, či jiným zákonným zástupcům. Informované souhlasy budeme v příslušné časové lhůtě archivovat.

Ve druhé fázi byli žáci seznámeni s časovým limitem (10–15 minut) a pravidly vyplňování dotazníků a s cílem výzkumu.

V následující fázi byly žákům rozdány dotazníky. Žáci pracovali samostatně a v doporučené časové lhůtě vyplněné dotazníky odevzdali vyučující. Po ukončení dotazníkového šetření byly žákům na požádání sděleny správné odpovědi.

Vzory informovaného souhlasu a dotazníku jsou přiloženy na konci této diplomové práce (viz přílohy).

### **5.3.5 Analýza dat**

V této kapitole popíšeme metodologii analýzy dat z dotazníkového šetření a za pomoci grafů a tabulek nastíníme situaci týkající se respondentů v poměru k celku zkoumaného vzorku. Níže budeme hovořit o demografických údajích respondentů, výsledky dotazníkového šetření jako takového najdete níže (viz 5.3.6).

Za účelem analýzy dat jsme použili základní statistické metody.

#### **5.3.5.1 Respondenti dotazníkového šetření**

Jako cílová skupina respondentů bylo zvoleno osm ročníků osmiletého Církevního gymnázia v Plzni. Jednalo se o třídy nižšího gymnázia (prima — kvarta) a vyššího gymnázia (kvinta — oktáva). Ve všech těchto třídách je vyučován francouzský jazyk (konkrétně se jedná o hodinovou dotaci čtyř vyučovacích hodin týdně u nižšího gymnázia a tří vyučovacích hodin týdně u vyššího gymnázia<sup>50</sup>). Výběr této školy jako vzorku nebyl náhodný, autorka zde plnila učitelskou praxi a dotazníkové šetření propojila s výukou.

Během výzkumu jsme dosáhli 100% návratnosti vyplněných dotazníků. To znamená, že všechny rozdané dotazníky byly zpracovány a odevzdány. Nicméně nebylo možné zajistit 100 % účast respondentů z vybraného vzorku základní populace a to především z důvodu absence některých žáků ve vyučování.

Na základě vybraného vzorku jsme se pokusili o formulaci obecných tvrzení o celé populaci, tj. statistické usuzování (Hendl, 2004, s. 38). Uvědomujeme si, že výsledné formulace mají omezenou platnost kvůli zaměření na žáky pouze z jedné střední školy.

---

<sup>50</sup> viz ŠVP Církevního gymnázia v Plzni

### 5.3.5.2 Základní demografické údaje

V následujících odstavcích pohovoříme o základních demografických údajích (třída, věk, pohlaví, cizí jazyky) zkoumaného vzorku a srovnáme tyto údaje v poměru k celku.

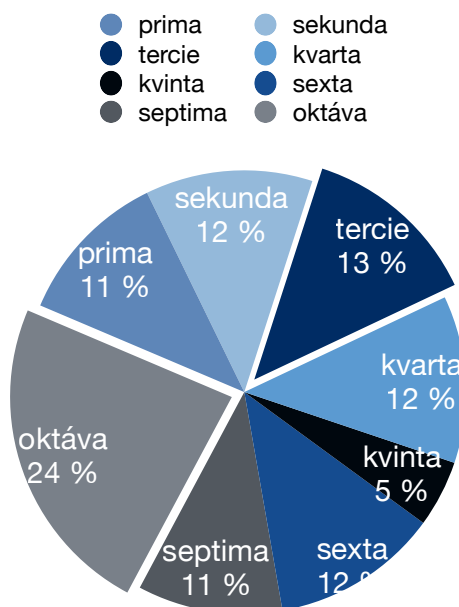
### 5.3.5.3 Třída, věk

Zastoupení respondentů z jednotlivých tříd je vcelku vyrovnané. Většinou se pohybuje mezi 11 % a 13 % z celkového počtu respondentů (123). Nejnižší zastoupení představuje kvinta (5 %) a nejvyšší zastoupení připadlo na oktávu (24 %).

Vzhledem k tomu, že dotazníkové šetření probíhalo na osmiletém gymnáziu, věk respondentů se pohybuje mezi 11 a 19 lety. Co se týče jednotlivých ročníků, prima odpovídá šesté třídě a přibližně 70 % respondentů je ve věku 11 let a 30 % 12 let, sekunda odpovídá sedmé třídě s ca 70 % respondentů ve věku 12 let a 30 % 13 let, tercie se shoduje s osmou třídou se 75 % respondentů ve věku 13 let a 25 % 14 let, kvarta odpovídá deváté třídě s ca 70 % respondentů ve věku 14 let a 30 % 15 let, kvinta je první ročník střední školy s ca 80 % respondentů ve věku 15 let a 20 % 16 let, sexta odpovídá druhému ročníku se 60 % respondentů ve věku 16 let a 40 % 17 let, septima odpovídá třetímu ročníku s ca 55 % respondentů ve věku 17 let a 45 % 18 let a oktáva se shoduje se čtvrtým ročníkem 55 % respondentů je ve věku 18 let, ca 40 % 19 let a ca 5 % (tzn. 1 žák) bez uvedení věku.

<b>prima</b>	14
<b>sekunda</b>	15
<b>tercie</b>	16
<b>kvarta</b>	15
<b>kvinta</b>	6
<b>sexta</b>	15
<b>septima</b>	13
<b>oktáva</b>	29

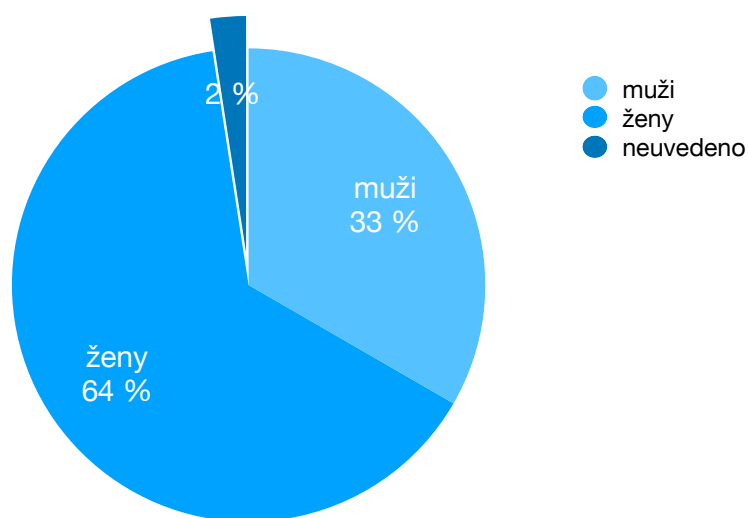
Tab. 5: Složení respondentů ve zkoumaném vzorku



Obr. 1: Zastoupení respondentů z jednotlivých tříd v poměru ke zkoumanému vzorku

#### 5.3.5.4 Pohlaví

Respondenti byly přibližně ze 2/3 ženy a z 1/3 muži. 2 % respondentů své pohlaví nespécifikovala (viz kategorie neuvedeno).



Obr. 2: Poměr mužů a žen ve zkoumaném vzorku

#### 5.3.5.5 První a další cizí jazyky

Bylo zjištěno, že téměř 100 % respondentů studuje anglický jazyk (0,8 % respondentů AJ neuvedlo, přesto se domníváme, že se jedná o opomenutí ze strany respondenta), nejedná se ovšem o překvapivý závěr. V České republice je výuka prvního cizího jazyka povinně zahájena ve třetí třídě základní školy a MŠMT doporučuje, aby tímto prvním cizím jazykem byla angličtina (Zormanová, 2015). Celá řada škol vyučuje první cizí jazyk již od první třídy základní školy (ibid). Z toho důvodu považujeme angličtinu za první cizí jazyk.

Druhým nejvíce rozšířeným cizím jazykem je latinský jazyk. Žáci dále uvedli celou řadu evropských, východoasijských či afroasijských jazyků. V případě těchto jazyků se ale jedná pouze o velice malé množství respondentů. Jazyky s nejnižším výskytem jsou finština, italština, portugalština, quenijština<sup>51</sup>, somálština, švédština a znaková řeč.

Další zkoumanou otázkou byla délka studia francouzštiny ve zkoumaném vzorku. Na základě dotazníkového šetření bylo zjištěno, že délka studia FJ u jednotlivých respondentů

<sup>51</sup> Quenijština neboli quenya je fiktivní elfský jazyk vytvořený J. R. R. Tolkienem, který se objevuje v jeho příbězích odehrávajících se na smyšleném kontinentu Středozemě (Gilson, 1991, s. 23–30). Tomuto tématu se věnoval na příklad Mgr. Lubomír Novák, Ph.D., který působí na Katedře Blízkého východu filosofické fakulty Univerzity Karlovy (srov. Quenijský etymologický slovník).

odpovídá ve většině případů době absolvovaného studia na Církevním gymnáziu v Plzni. V krajních případech byla tato doba navýšena o dobu předchozího studia FJ.

třída	AJ	FI N	IT	JAP/ východo asijské jazyky	L A T	N Ě M	N O R	PORT	quenijština	RUS	SOM	Š P	Š V	znaková řeč
<b>prima</b>	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
<b>sekunda</b>	15	0	0	1	0	0	2	0	0	2	0	1	1	0
<b>tercie</b>	16	0	0	2	0	2	0	0	0	0	0	1	0	0
<b>kvarta</b>	15	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0
<b>kvinta</b>	6	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>sexta</b>	14	0	0	0	6	2	0	0	0	0	1	0	0	0
<b>septima</b>	13	0	0	0	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>oktáva</b>	29	1	1	1	11	0	0	0	0	0	0	3	0	0
<b>celkem</b>	122	1	1	5	21	6	2	1	1	2	1	5	1	1

Tab. 6: První a další cizí jazyky studované zkoumaným vzorkem (vyjma FJ)

### 5.3.6 Výsledky dotazníkového šetření

V této části představíme výsledky dotazníkového šetření, tedy vyhodnocení samotných tabulek, které žáci vyplňovali.

#### 5.3.6.1 Průměrná úspěšnost

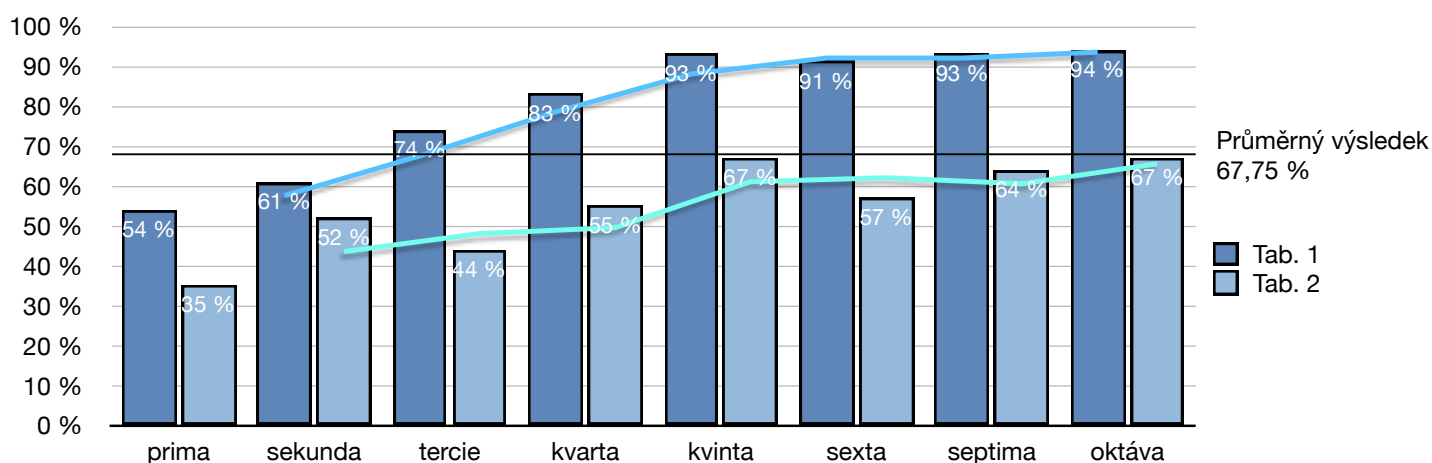
V první fázi vyhodnocování dotazníkového šetření jsme roztřídili dotazníky do skupin podle ročníků. Díky tomu jsme mohli snadno vypočítat průměrnou úspěšnost jednotlivých tříd, to znamená, že jsme získali dva údaje pro každou třídu (její úspěšnost v první a druhé tabulce). Tyto údaje jsme porovnali napříč zkoumaným vzorkem.

Bylo zjištěno, že celková průměrná úspěšnost (tzn. úspěšnost všech tříd dohromady na úrovni obou tabulek) dosahuje 67,75 %.

Když se podíváme na výsledky první tabulky (tedy tabulky s přejímkami s nízkým stupněm adaptace), můžeme vidět rozdíl přibližně 10 procentních bodů u tříd nižšího gymnázia, zatímco výsledky vyššího gymnázia jsou velice vyrovnané (pohybují se mezi 91 % a 94 %). Nejnižší dosažený průměrný výsledek činí 54 % a připisujeme ho primě. Cvičení nejlépe splnila oktáva (94 %) a těsně za ní se umístila septima (93 %), kvinta (93 %) a sexta (91 %). Můžeme tedy dojít k závěru, že prohlubování znalostí francouzského jazyka opravdu přispívá ke schopnosti identifikovat

původ vybrané přejímky. Toto tvrzení se ovšem vztahuje pouze na úroveň nižšího gymnázia, kde byl rozdíl průměrné úspěšnosti nejmarkantnější.

U výsledků druhé tabulky pozoruje odlišnou tendenci. Rozdíl mezi průměrnou úspěšností se neprojevuje lineárně, jako tomu bylo u tab. 1. Přesto můžeme pozorovat několik podobností. Nejnižší průměrné úspěšnosti dosáhla prima (35 %), dále můžeme vidět, že tendence je střídavě klesající a stoupající. Nejvyšší dosažené průměrné skóre, kterého docílila kvinta a oktáva, bylo 67 %. Naše hypotéza, že druhá tabulka bude pro žáky obtížnější, se potvrdila. Domníváme se, že tomu tak je, protože přejímky obsažené ve druhé tabulce ztratily svůj charakter cizosti a z jejich formy již nelze snadno vyvodit jejich původ. Přestože jsou v této kategorii výsledky vyrovnanější, můžeme konstatovat, že jistý pozitivní vývoj z nižšího gymnázia k vyššímu je patrný.



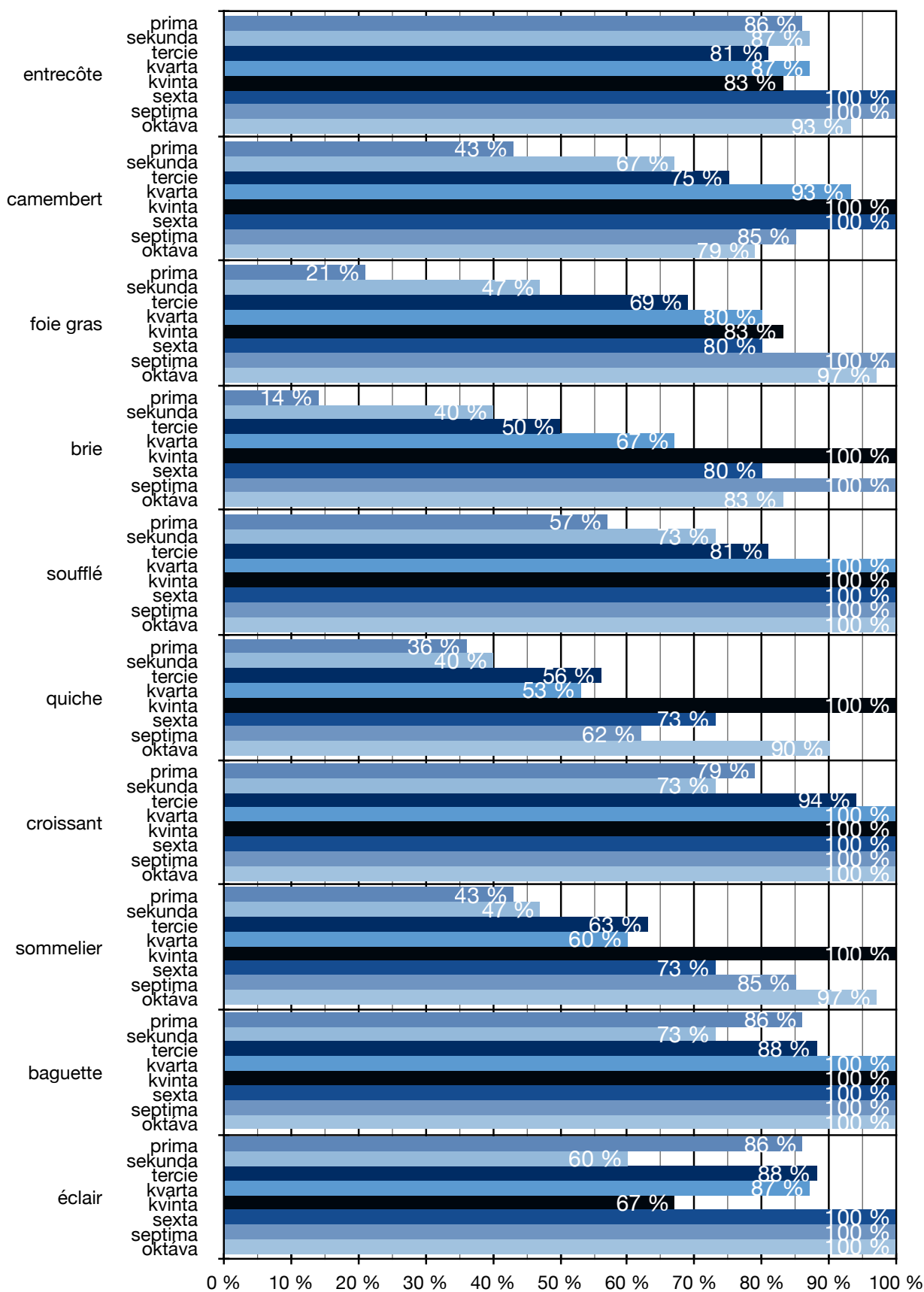
Obr. 3: Průměrná úspěšnost ve zkoumaném vzorku

Dále jsme sestavili dva grafy (viz níže), ve kterých je znázorněna průměrná úspěšnost u všech správných odpovědí (tzn. všech 10 výrazů z obou tabulek). Pro jejich sestavení jsme spočítali kolik žáků v poměru k celku třídy správně zakroužkovalo danou odpověď. Tento výpočet jsme provedli pro každý galicismus zvlášť a následně srovnali výsledná čísla na úrovni tříd. Jedná se ve své podstatě o podrobnější podobu předchozího grafu (viz Obr. 3), jelikož se zde věnujeme každé správné odpovědi samostatně. Tímto způsobem můžeme pozorovat nejen výsledky tříd, ale také to, jak si vedly u každého z galicismů a jejich výsledky můžeme mezi sebou porovnat.

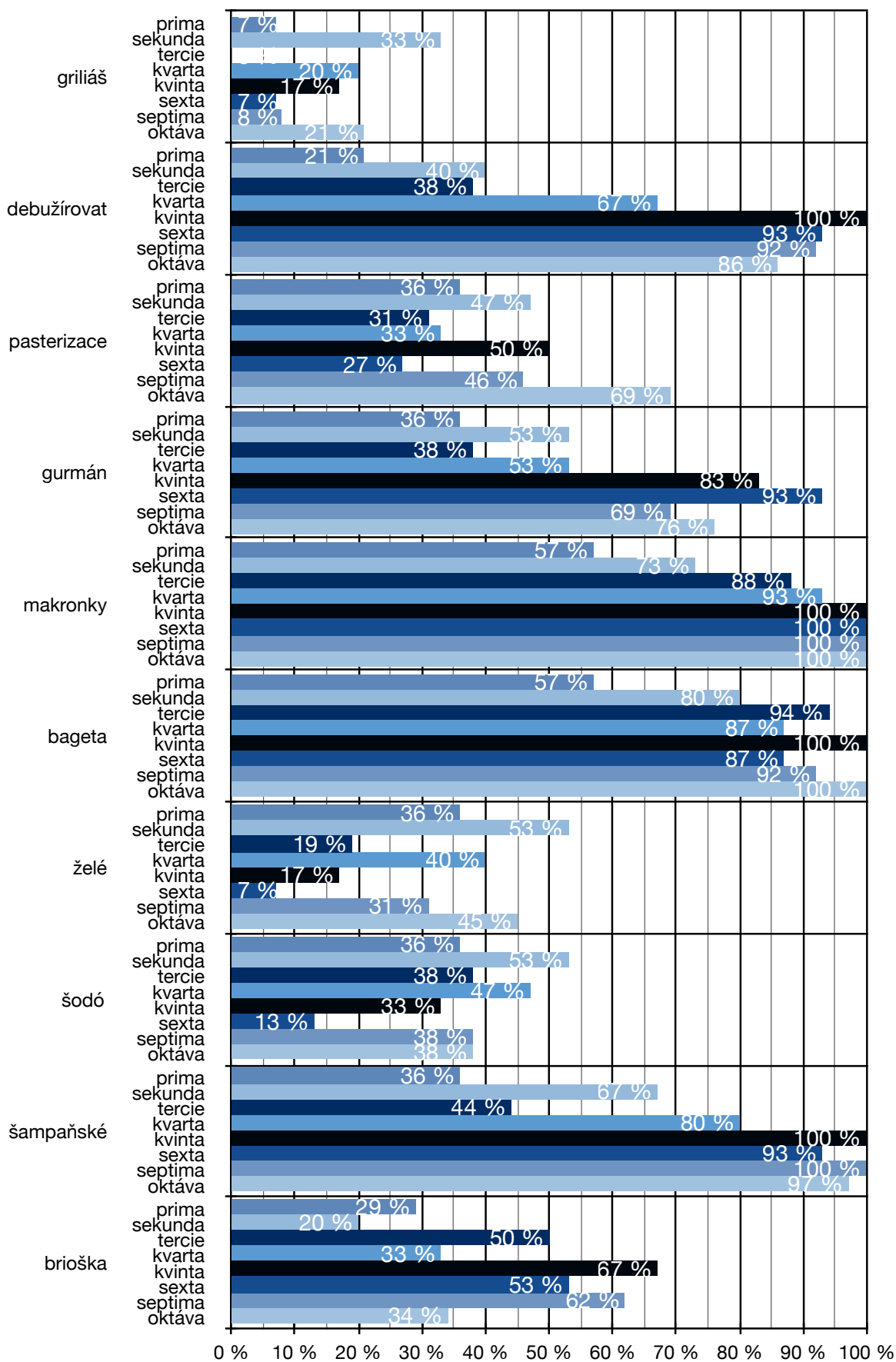
Z prvního grafu je patrné, že v první tabulce žáci nejméně často identifikovali následující přejímky: quiche (63,8 %), brie (66,8 %), sommelier (71 %), foie gras (72 %). Nejčastěji naopak správně označili galicismy baguette (93,4 %), croissant (93 %), entrecôte (89,6 %), soufflé (88,9 %), éclair (86 %) a camembert (80 %). Domníváme se, že u některých přejímek mohla žákům napovědět grafická podoba slova. Na příklad je tomu tak u slova entrecôte, ve kterém se objevuje průtažný přízvuk, který je příznačný pro francouzský jazyk. Dále byla nadprůměrně vysoká úspěšnost u přejímek baguette, croissant a soufflé, které označilo 100 % žáků pěti ročníků (tzn. kvarta a všechny třídy vyššího gymnázia). V tomto případě se ovšem jedná o pojmy, které představují jakési lidové symboly Francie (především bageta a croissant), takže jsme u těchto konkrétních galicismů již v přípravné fázi výzkumu předpokládali vysokou úspěšnost.

Průměrná celková úspěšnost u první tabulky je poměrně vysoká, dosahuje 80 %. Z tohoto výsledku můžeme odvodit, že přejímky s nízkým stupněm formální adaptace jsou pro průměrného českého žáka snadno rozpoznatelné. Z grafů je ovšem patrné, že vyšší ročníky byly celkově úspěšnější a můžeme tedy konstatovat, že schopnost rozpoznat lexikální galicismy závisí na době studia francouzského jazyka. Na úrovni vyššího gymnázia už pozorujeme jen velice malé odchylky mezi výsledky. Je tedy patrné, že během prvních čtyř let jazykové průpravy žáci dosáhli největších skoků ve znalostech přejímek z francouzštiny.

Jinak tomu bylo u druhé tabulky, kde průměrná celková úspěšnost činí pouhých 55 %, což vypovídá o tom, že identifikace zcela integrovaných přejímek může být v některých případech obtížná až problematická. Těmto přejímkám se budeme věnovat níže. Nejmenší četnost volby jsme pozorovali u přejímek griliáš (14 %), želé (31 %), šodó (37 %), pasterizace (42,4 %) a brioška (43,5 %). Domníváme se, že se jedná o tu skupinu přejímek, které už jsou v češtině zažitě natolik, že rodilí mluvčí nejsou schopni identifikovat jejich původ. Největší četnost jsme naopak mohli pozorovat u přejímek makronky (88,9 %), bageta (87 %), šampaňské (75,9 %), debužírovat (67 %) a gurmán (62,6 %). I v tomto případě byly ročníky vyššího gymnázia zpravidla úspěšnější. Přejímku makronky dokonce odhalilo 100 % žáků všech ročníků vyššího gymnázia.



Obr. 4: Srovnání průměrné úspěšnosti mezi třídami (1)



Obr. 5: Srovnání průměrné úspěšnosti mezi třídami (2)



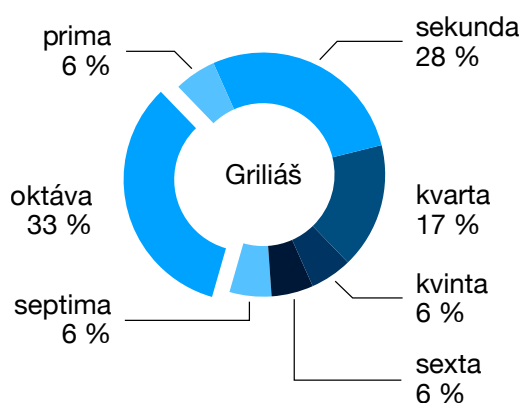
### 5.3.6.2 Problematická slova

V této části se věnujeme slovům, která žákům působila potíže při identifikaci. Obecně můžeme říci, že se především jedná o slova, která byla zcela adaptována v češtině. Zvolili jsme tři galicismy, které v dotazníkovém šetření získaly nejnižší průměrnou úspěšnost na úrovni všech tříd. Jedná se o slova griliáš, želé a šodó.

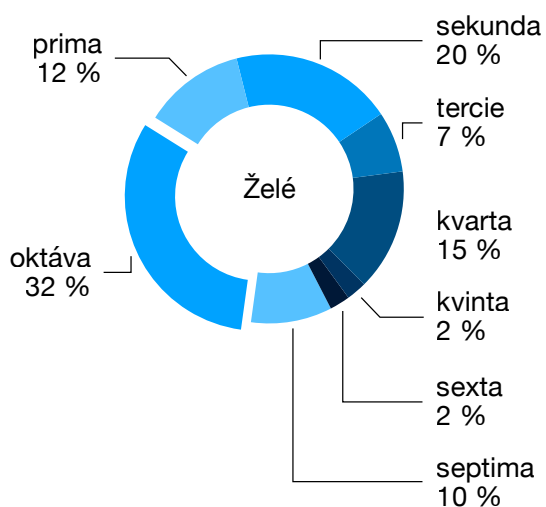
Jako velmi problematické se jeví slovo griliáš. Tento výraz měl z celku správných odpovědí nejnižší úspěšnost na úrovni všech tříd. Správně ho identifikovalo pouze 18 žáků z celkového počtu 123 žáků, tedy pouhých necelých 15 % žáků zkoumaného vzorku. Graf níže indikuje procentuální složení žáků, kteří správně určili slovo griliáš jako přejímku z francouzštiny.

Dalšími problematickými výrazy bylo želé, které označilo 41 žáků z celkového počtu 123 žáků (což dělá celkem 33,3 % žáků) a šodó, které označilo 46 žáků (37,4 %).

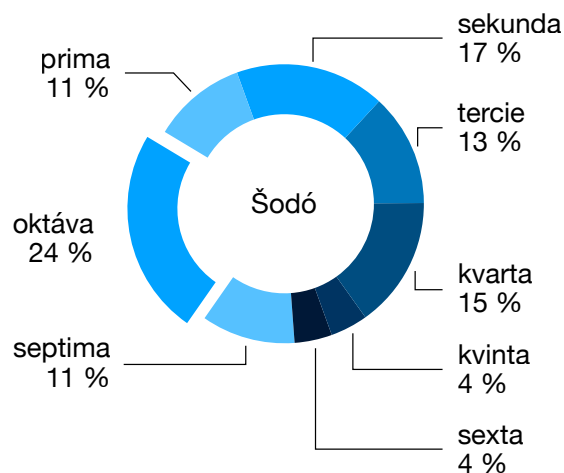
Jak můžeme vidět, všechny tyto výrazy se nacházejí ve druhé tabulce. Zdá se tedy, že první tabulku žáci vyplnili bez velkých potíží, přičemž obsah druhé tabulky představoval obtíže. Dále můžeme z grafů vyvodit, že nejlépe ze všech tříd si vedla oktáva, a to u všech výše zmíněných problematických výrazů. Je tedy jasné, že délka studia FJ má vliv na schopnost identifikace cizojazyčných přejímek a jejich původu.



Obr. 6: Složení žáků, kteří odhalili slovo griliáš v poměru k celkovému počtu těchto žáků (18)



Obr. 7: Složení žáků, kteří odhalili slovo želé v poměru k celkovému počtu těchto žáků (41)



Obr.8: Složení žáků, kteří odhalili slovo šodó v poměru k celkovému počtu těchto žáků (46)

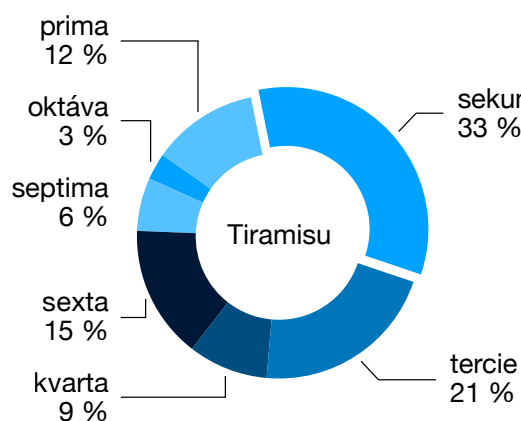
### 5.3.6.3 Chybné odpovědi způsobené interferencí s italštinou

Co se týče volby chybných odpovědí, zjistili jsme, že žáci (především z nižších ročníků) nejčastěji zaměňovali italské přejímky za francouzské, a to i u tak známých pokrmů jako je na příklad tiramisu či noky. V první tabulce se objevuje celkem šest přejímek z italštiny (risotto, frittata, gnocchi, prosciutto, pizza, minestrone) a ve druhé tabulce můžeme najít dvě přejímky z italštiny (tiramisu, špagety). K interferenci s italštinou ve většině případů nedošlo na úrovni kvinty a oktávy (viz koláčové grafy níže). Na druhou stranu třída, která u italských přejímek chybovala nejčastěji, byla sekunda (viz koláčové grafy níže).

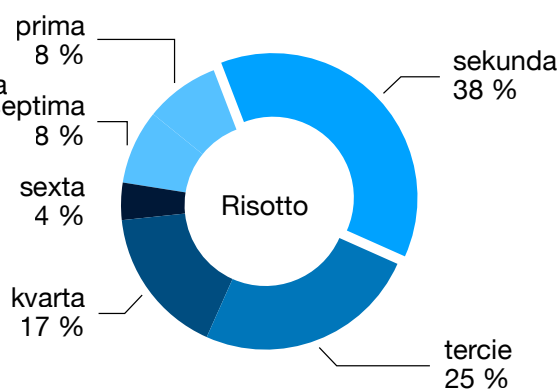
U přejímek z italštiny žáci nejčastěji chybovali u slov tiramisu (celkem 33 chybných odpovědí), risotto (celkem 24 chybných odpovědí), prosciutto (celkem 17 chybných odpovědí) a minestrone (celkem 15 chybných odpovědí).

Vzhledem k tomu, že francouzština a italština jsou románské jazyky, je interference na této úrovni pochopitelná. Žáci nižšího gymnázia tak oba jazyky zaměňovali nejspíš proto, že ještě neměli možnost se s danou přejímkou setkat, pokud ano, nemuseli jí věnovat pozornost, nebo si ji nespojili s jazykem, ze kterého pochází. U starších žáků již k záměně nedocházelo v tak velkém měřítku, a to nejspíš i zásluhou jazykového citu, který si během studia cizího jazyka mohli osvojit.

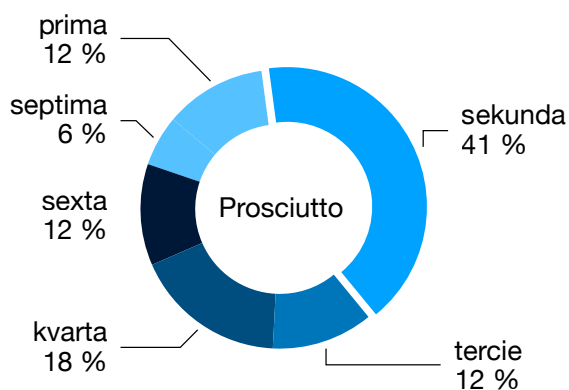
Dále můžeme konstatovat, že na základě analýzy složení respondentů, pouze jeden žák uvedl, že se již setkal se studiem italštiny či ji stále studuje (konkrétněji se jedná o jednoho respondenta z oktávy). Obecně můžeme tvrdit, že italština není rozšířeným druhým či dalším cizím jazykem mezi žáky druhého stupně základní školy a střední školy v České republice. Přesto se domníváme, že přejímky, které jsme zařadili do dotazníků, patří do souboru všeobecného kulturního vzdělání. Z toho důvodu si nemyslíme, že k jejich identifikaci je nutné studium italštiny a to na jakékoliv úrovni a v jakémkoliv rozsahu.



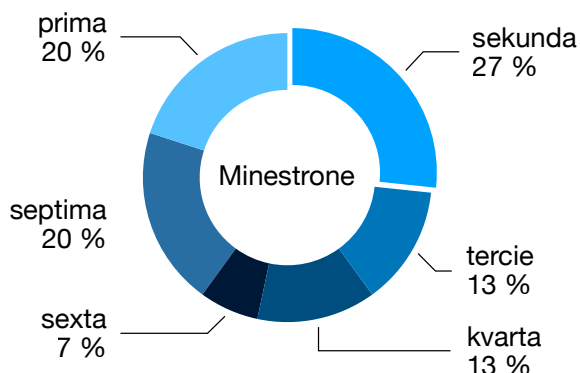
Obr. 9: Složení žáků, kteří chybně zvolili slovo tiramisu



Obr. 10: Složení žáků, kteří chybně zvolili slovo risotto



Obr. 11: Složení žáků, kteří chybně zvolili slovo prosciutto



Obr. 12: Složení žáků, kteří chybně zvolili slovo minestrone

## 6. Závěr

Cílem práce bylo zmapovat typologie vybraných autorů, vytyčit rozdíly mezi jednotlivými druhy přejímek (tzn. vytvořit ucelený teoretický rámec) a popsat proces přejímání a adaptace. Cílem výzkumu bylo především dokázat, zda má délka studia cizího jazyka (v našem případě francouzštiny) vliv na schopnost identifikace lexikálních přejímek z tohoto jazyka. Poslední bod souvisí s naší hypotézou, které se budeme blíže věnovat dále v textu.

Celá řada autorů odborných publikací a jiných lexikografických zdrojů uvádí a definuje termíny přejímka a neologismus jako dva těsně spjaté lexikální jevy. Někteří autoři zase nerozlišují mezi neologismy a neosémantismy (např. Tournier, Sablayrolles, Pruvost). Z průzkumu francouzských lexikografických zdrojů můžeme vyvodit, že dochází k podobné situaci, kterou jsme popisovali výše. Zároveň ale můžeme konstatovat, že v těchto zdrojích je přejímka často definována jako slovo přejaté cizím jazykem a neologismus jako nové slovo nebo již existující slovo s novým významem. Z teoretické části tedy vyplývá, že chápání přejímek a jiných lexikálních jevů, které se k přejímání pojí, je ve světě i v českém prostředí nejednoznačné. Jelikož se liší pojetí těchto pojmů i v lexikografických zdrojích, domníváme se, že vznik určité kodifikace by byl velkým přínosem pro současné i budoucí lingvisty. Přesto musíme konstatovat, že podle našeho názoru práce moderních lingvistů k určité kodifikaci směřuje.

Dále jsme došli k závěr, že jazyk jakožto živý organismus je opravdu dynamický. Ukázalo se totiž, že *Encyklopedický slovník gastronomie* (Černý, 2005), který byl prvně vydán v roce 2001, ještě nezahrnuje různé adaptované podoby francouzských přejímek, které můžeme vidět dnes. Větší část hesel pocházejících z francouzštiny je ve slovníku dokonce uvedena bez grafické adaptace.

Na základě dotazníkového šetření můžeme na naši výzkumnou otázku (*Má délka studia francouzského jazyka vliv na schopnost identifikace přejímek z francouzštiny?*) odpovědět, že ano. Tedy je nutné zdůraznit, že největší rozdíly v průměrné úspěšnosti jsme pozorovali mezi úrovní nižšího a vyššího gymnázia. To znamená, že výsledky tříd vyššího gymnázia byly u obou tabulek vcelku vyrovnané. U výsledků první tabulky (s neadaptovanými výrazy) jsme mohli pozorovat stoupající tendenci. Největší rozdíl se projevil mezi primou (průměrná úspěšnost 54 %) a oktávou (94 %). Co se týče druhé tabulky (s adaptovanými výrazy), zde již stoupající tendence ztrácela na své pravidelnosti. Ovšem ve výsledku došlo k podobnému jevu jako u první tabulky. Nejnižší průměrné úspěšnosti dosáhla prima (35 %) a nejvyšší průměrné úspěšnosti kvinta a oktáva (67 %). U druhé tabulky byla průměrná úspěšnost celkově nižší než u té první. Na příklad také k interferenci s italštinou a k následnému chybnému identifikování přejímek docházelo na úrovni

nižšího gymnázia. Pokud třídy rozdělíme na úrovně nižšího a vyššího gymnázia, můžeme vidět, že výsledky jednotlivých tříd vyššího gymnázia jsou vyrovnanější u obou tabulek než ty, kterých dosáhly třídy nižšího gymnázia. Z toho můžeme vyvodit závěr, že ve studiu jazyků jsou nejzásadnější první čtyři roky jazykové přípravy (co se týče reálií a kultury daného jazyka, jakožto všeobecného porozumění jazykovému systému). Tímto můžeme konstatovat, že se naše hypotézy, že *1) vyšší ročníky budou průměrně úspěšnější než ročníky nižší; 2) nejmarkantnější rozdíl v úspěšnosti budeme moci pozorovat mezi nižším a vyšším gymnáziem; 3) u druhé tabulky budeme moci pozorovat nižší průměrnou úspěšnost, protože výrazy v ní jsou zcela adaptované, což může působit obtíže při jejich identifikaci*; potvrdily.

Uvědomujeme si nízkou univerzální platnost našeho dotazníkového šetření, vzhledem k tomu, že průzkum proběhl pouze na jedné střední škole a měl předem určenou konkrétní cílovou skupinu respondentů. Zároveň ale považujeme za výhodu, že všichni respondenti prošli jazykovou přípravou u stejných pedagogů, nemají tak zcela heterogenní zázemí, co se týče znalosti francouzštiny. Domníváme se, že by bylo zajímavé uspořádat obdobný průzkum ve větším měřítku, tedy kontaktovat širší škálu středních škol v České republice, na kterých je francouzština vyučována jako další cizí jazyk, abychom zjistili, jaká je situace na celostátní úrovni.

## **Bibliografie**

### **Seznam informačních zdrojů**

ADÁMKOVÁ, Petra, Ladislav JANOVEC a Diana SVOBODOVÁ et al. 2013. Dynamika českého lexika a lexikologie: Studie k moderní mluvnici jazyka. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci. ISBN 978-80-244-3622-7.

DANEŠ, František. 2002. Xenizmy v dnešní češtině. In: HLADKÁ, Z., KARLÍK, P., eds. Čeština - univerzália a specifika 4. Sborník z konference. Praha: Nakladatelství Lidové Noviny. ISBN 80-7106-611-7.

DEROY, Louis. 2013. L'emprunt linguistique [online]. Liège: Presses universitaires de Liège, Les Belles Lettres, [cit. 2022-01-23]. ISBN 9782821828728. Dostupné z: <https://books.openedition.org/pulg/665?lang=en>

FURDÍK, Juraj. 1994. Integrované procesy pri lexikálnych prevzatiach. Jazykovedný časopis, 45.

DE SAUSSURE, Ferdinand. 1996. Kurs obecné lingvistiky. 2. vyd. Praha: Academia. ISBN 80-200-0560-9.

GALINSKY, Hans. 1963. Stylistic Aspects of Linguistic Borrowing: A Stylistic and Comparative View of American Elements in Modern German, and British English. Jahrbuch Für Amerikastudien, 8, 98–135. Dostupné z: <http://www.jstor.org/stable/41155031>

GALINSKY, Hans. 1967. 'Stylistic Aspects of Linguistic Borrowing. A Stylistic View of American Elements in Modern German'. In: Broder Carstensen and Hans Galinsky (red.), Amerikanismen der deutschen Gegenwartssprache. Entlehnungsvorgänge und ihre stilistischen Aspekte, 2. verbesserte Auflage. Heidelberg: Winter.

GRACIASOVÁ, Jitka. 2020. Kodifikované anglické přejímky v současné francouzštině a jejich percepce rodilými mluvčími. Praha. Diplomová práce. Univerzita Karlova. Vedoucí práce Mgr. et Mgr. Radka Mudrochová, Ph.D.

HAUGEN, Einar. 1950. The Analysis of Linguistic Borrowing. *Language*, 26 (2), 210–231.

Dostupné z: <https://doi.org/10.2307/410058>

HAVLÍK, Martin. 2019. Módní a nezbytné anglicismy ve vztahu k sociálním oblastem a k jejich výslovnosti a pravopisu. *ČASOPIS PRO MODERNÍ FILOLOGII*. Praha: Filozofická fakulta, Univerzita Karlova v Praze, 101(2), 135–149. ISSN 0008-7386.

HENDL, Jan. 2004. Přehled statistických metod zpracování dat: Analýza a metaanalýza dat. Praha: Portál. ISBN 80-7178-820-1.

HILDEBRAND, Zuzana, Alicja KACPRZAK, Jean-François SABLAYROLLES a John HUMBLEY. 2016. Emprunts néologiques et équivalents autochtones en français, en polonais et en tchèque, Ouvrage collectif. La Lexicothèque. ISBN 978-2-35935-156-9.

HOFFER, Bates L. 2005. Language Borrowing and the Indices of Adaptability and Receptivity. *Intercultural Communication Studies XIV: 2*. Trinity University, 2005, **XIV**(2), 53-72.

HOLUB, Karel. 2011. Umění a gastronomie. Praha: Ars Bohemica & Karel Holub, Libertas. ISBN 978-80-904-283-1-7.

HUMBLEY, John. 2007. Emprunts, vrais et faux, dans le Petit Robert 2007. La journée des dictionnaires 2007. Cergy-Pontoise, France, 221-238. Dostupné z: <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-00275603>.

JAKOBSON, Roman. 1929. Remarques sur l'évolution phonologique de russe comparée à celle des autres langues slaves. Praha: Jednota československých matematiků a fysiků.

KACPRZAK, Alicja, Radka MUDROCHOVÁ a Jean-François SABLAYROLLES. 2019. L'emprunt en question(s) : Conceptions, réceptions, traitements lexicographiques, Ouvrage collectif. La Lexicothèque. ISBN 978-2-35935-230-6.

KUČERA, Ondřej. 2018. Klasifikace přejímání a lexikálních výpůjček - obecná diskuse i poznámky k čínštině. Univerzita Palackého v Olomouci, 1-8.

LEHMANN, Alise, Françoise MARTIN-BERTHET. 2007. Introduction à la lexicologie: Sémantique et morphologie. 2. vyd. Paris: Armand Colin. ISBN 978-2-200-34299-9.

MARTINCOVÁ, Olga, Jitka MRAVINACOVÁ, Alben RANGELOVÁ a kol. 2005. Neologizmy v dnešní češtině. Praha: Ústav pro jazyk český Akademie věd České republiky. ISBN 80-86496-21-X

MORTUREUX, Marie-Françoise. 2008. La lexicologie: Entre langue et discours. 2. vyd. Paris: Armand Colin. ISBN 978-2-200-35139-7.

NETÍKOVÁ, Tereza. Galicizmy v současné české slovní zásobě. Olomouc, 2021. Bakalářská práce. Univerzita Palackého v Olomouci. Vedoucí práce Mgr. Darina Hradilová, Ph.D.

ONYSKO, Alexander a Esme WINTER-FROEMEL. 2011. Necessary loans – luxury loans? Exploring the pragmatic dimension of borrowing. Journal of Pragmatics. Elsevier, (43), 1550-1567.

POLGUÈRE, Alain. 2016. Lexicologie et sémantique lexicale: Notions fondamentales. 3. vyd. Montréal: Les Presse de l'Université de Montréal. ISBN 978-2-7606-3657-6.

PRUVOST, Jean a Jean-François SABLAYROLLES. 2012. Les néologismes. 2. vyd. France: PUF. ISBN 978-2-13-059210-5.

PŘIKRYLOVÁ, Adéla. 2009. Didaktický pohled na mezijazykový transfer při osvojování a užívání francouzských výpůjček v češtině. Praha. Disertační práce. Univerzita Karlova. Vedoucí práce Doc. PhDr. Svatava Machová, CSc.

SVOBODOVÁ, Diana. 2009. Aspekty hodnocení cizojazyčných přejímek: mezi módností a standardem. Ostrava: Ostravská univerzita. ISBN 978-80-7368-732-8.

SVOBODOVÁ, Diana. 2007. Internacionalizace současné slovní zásoby. Ostrava: Pedagogická fakulta Ostravské univerzity v Ostravě.



SVOBODOVÁ, Diana. 2013. Psané podoby přejatých slov. *Bohemistyka* [online]. XIII/2013 (1), 7-14 [cit. 2021-11-21]. Dostupné z: <https://www.cceeol.com/search/article-detail?id=79963>

TÁBORSKÁ, Karolína. *Nové francouzské přejímky v češtině*. Praha, 2018. Diplomová práce. Univerzita Karlova. Vedoucí práce PhDr. Ladislav Janovec, Ph.D.

TOURNIER, J. 1983. Tendances récentes du lexique anglo-américain d'après "6,000 Words." *Revue Française d'études Américaines*, 18, 427–438. Dostupné z: <http://www.jstor.org/stable/20873075>

VICAIRE, Xenie. *Lexikální galicismy v ruském jazyce a možnosti jejich využití ve výuce ruštiny jako druhého a dalšího cizího jazyka*. Praha, 2019. Disertační práce. Univerzita Karlova. Vedoucí práce PhDr. Hana Žofková, doc. PhDr. Marie Fenclová, CSc.

WALTER, Henriette. 1988. *Le français dans tous les sens*. Paris: Robert Laffont. ISBN 978-2-221-12411-6.

WINTER-FROEMEL, Esme, Eline ZENNER a Ad BACKUS, ed. 2019. *Cognitive Contact Linguistics: Placing Usage, Meaning and Mind at the Core of Contact-Induced Variation and Change*. De Gruyter Mouton. ISBN 978-3-11-061678-1.

WINTER-FROEMEL, Esme., et al. 2020. *Grande Grammaire Historique du Français*. De Gruyter Mouton. ISBN 978-3-11-034553-7.

WINTER-FROEMEL, Esme, POLZIN-HAUMANN, Claudia a Wolfgang SCHWEICKARD, ed. 2015. *Manuel de linguistique française*. Germany: De Gruyter Mouton. ISBN 978-3-11-030208-0.

WINTER-FROEMEL, Esme. 2017. The pragmatic necessity of borrowing: Euphemism, dysphemism, playfulness – and naming. *Taal en Tongval*. 69 (1), 17-46.

### **Seznam elektronických zdrojů**

GILSON, Christopher, and Patrick Wynne. 1991. The Elves at Koivienéni: A New Quenya Sentence. *Mythlore* 17, no. 3 (65): 23–30. <http://www.jstor.org/stable/26812598>.

HRBÁČEK, Josef. 1971. Citátové výrazy a jiné periferní lexikální prvky cizího původu v slovní zásobě češtiny. Slovo a slovesnost [online]. Ústav pro jazyk český Akademie věd ČR, **32** (č.1), 26-34 [cit. 2022-01-13]. Dostupné z: <http://sas.ujc.cas.cz/archiv.php?art=2061>.

ZORMANOVÁ, Lucie. 2015. Výuka cizích jazyků v České republice a v EU. <em>Metodický portál: Články </em>[online]. [cit. 2022-02-24]. Dostupný z WWW: <<https://clanky.rvp.cz/clanek/19693/VYUKA-CIZICH-JAZYKU-V-CESKE-REPUBLICE-A-V-EU.html>>. ISSN 1802-4785.

### **Seznam lexikografických zdrojů**

ČERNÝ, Jiří. 2005. Nový encyklopedický slovník gastronomie: ve dvou svazcích. 2. vyd. Úvaly: Ratio. ISBN 80-86351-10-6.

ČERNÝ, Jiří. 2005. Nový encyklopedický slovník gastronomie: ve dvou svazcích. 2. vyd. Úvaly: Ratio. ISBN 80-86351-11-4.

Český národní korpus [online]. Ústav Českého národního korpusu [cit. 2022-04-01]. Dostupné z: <https://www.korpus.cz>

HLADKÁ, Zdeňka. 2017. Xenismus. In KARLÍK P., NEKULA M., PLESKALOVÁ J. (eds.) Nový encyklopedický slovník češtiny [online]. Dostupné na WWW: <<https://www.czechency.org/slovník/XENISMUS>>

Larousse [online]. Paris: Larousse [cit. 2022-03-19]. Dostupné z: <https://www.larousse.fr>

Le Dictionnaire [online]. Blue Painter [cit. 2022-03-19]. Dostupné z: <https://www.le-dictionnaire.com>

L'Encyclopédie Larousse.fr [online]. [cit. 2022-01-23]. Dostupné z: <https://www.larousse.fr>

LeRobert [online]. Paris: SEJER [cit. 2022-03-19]. Dostupné z: <https://www.lerobert.com>

L'internaute [online]. Paris: CCM Benchmark [cit. 2022-03-19]. Dostupné z: <https://www.linternaute.com>

NEKULA, Marek. 2017. Výpůjčka. In: Petr Karlík, Marek Nekula, Jana Pleskalová (eds.) Nový encyklopedický slovník češtiny [online]. Dostupné na WWW: < <https://www.czechency.org/slovník/VÝPŮJČKA> >

Neomat [online]. 2011. Ústav pro jazyk český. [cit. 2022-04-02]. Dostupné z: <http://www.neologismy.cz>

Ortolang [online]. 2012. Nancy: CNRTL. [cit. 2022-04-02]. Dostupné z: <https://www.cnrtl.fr>

PEŠEK, Ondřej. 2017. Galicisms v českém lexiku. In: Petr Karlík, Marek Nekula, Jana Pleskalová (eds.), CzechEncy - Nový encyklopedický slovník češtiny [online]. Dostupné z: [https://www.czechency.org/slovník/GALICISMY V ČESKÉM LEXIKU](https://www.czechency.org/slovník/GALICISMY_V_ČESKÉM_LEXIKU)

Příruční slovník jazyka českého [online]. 2008. Ústav pro jazyk český, [cit. 2022-04-18]. Dostupné z: <https://psjc.ujc.cas.cz>

REJZEK, Jiří. 2015. Český etymologický slovník. 3. vyd. Praha: Leda. ISBN 978-80-7335-393-3.

Reverso Dictionnaire [online]. Reverso-Softissimo [cit. 2022-03-19]. Dostupné z: <https://dictionnaire.reverso.net>

Slovník spisovného jazyka českého [online]. Praha: Ústav pro jazyk český ČSAV, 2011 [cit. 2022-04-08]. Dostupné z: <https://ssjc.ujc.cas.cz/search.php?db=ssjc>

VACHEK, Josef. 2005. Lingvistický slovník Pražské školy. Praha: Karolinum. ISBN 80-246-0933-9.

Wikislovník: slovník s otevřeným obsahem [online]. [cit. 2022-04-20]. Dostupné z: [https://cs.wiktionary.org/wiki/Wikislovn%C3%ADk:Hlavn%C3%AD\\_strana](https://cs.wiktionary.org/wiki/Wikislovn%C3%ADk:Hlavn%C3%AD_strana)

Wiktionnaire: Le dictionnaire libre [online]. [cit. 2022-03-19]. Dostupné z: [https://fr.wiktionary.org/wiki/Wiktionnaire:Page\\_d'accueil](https://fr.wiktionary.org/wiki/Wiktionnaire:Page_d'accueil)

## Seznam použitých zkratek

adj.	adjektivum
AJ	anglický jazyk
ČJ	český jazyk
ČNK	Český národní korpus
f.	ženský rod
FIN	finština
FJ	francouzský jazyk
IT	italský jazyk
JAP	japonský jazyk
LAT	latinský jazyk
LG	lexikální galicismus
m.	mužský rod
n.	střední rod
NESČ	Nový encyklopedický slovník češtiny
neskl.	nesklonné
NĚM	německý jazyk
NOR	norský jazyk
PORT	portugalský jazyk
PSČJ	Příruční slovník jazyka českého
RUS	ruský jazyk
SOM	somálský jazyk
SSČJ	Slovník spisovného jazyka českého
subst.	substantivum
ŠP	španělský jazyk
ŠV	švédský jazyk

## Seznam obrázků, grafů

Obr. 1: Zastoupení respondentů z jednotlivých tříd v poměru ke zkoumanému vzorku.....	50
Obr. 2: Poměr mužů a žen ve zkoumaném vzorku.....	51
Obr. 3: Průměrná úspěšnost ve zkoumaném vzorku.....	53
Obr. 4: Srovnání průměrné úspěšnosti mezi třídami (1).....	55
Obr. 5: Srovnání průměrné úspěšnosti mezi třídami (2).....	56
Obr. 6: Složení žáků, kteří odhalili slovo griliáš v poměru k celkovému počtu těchto žáků (18).....	57
Obr. 7: Složení žáků, kteří odhalili slovo želé v poměru k celkovému počtu těchto žáků (41).....	58
Obr.8: Složení žáků, kteří odhalili slovo šodó v poměru k celkovému počtu těchto žáků (46).....	58
Obr. 9: Složení žáků, kteří chybně zvolili slovo tiramisu.....	59
Obr. 10: Složení žáků, kteří chybně zvolili slovo risotto.....	59
Obr. 11: Složení žáků, kteří chybně zvolili slovo prosciutto.....	59
Obr. 12: Složení žáků, kteří chybně zvolili slovo minestrone.....	59

## Seznam tabulek

Tab. 1:	Sablayrollova klasifikace lingvistických jevů.....	23
Tab. 2:	Dvojitý klasifikační model lexikálních přejímek.....	24
Tab. 3:	Přejímky s nízkým stupněm adaptace.....	48
Tab. 4:	Zcela adaptované (počeštěné) přejímky.....	48
Tab. 5:	Složení respondentů ve zkoumaném vzorku.....	50
Tab. 6:	První a další cizí jazyky studované zkoumaným vzorkem (vyjma FJ).....	52

## Seznam příloh

Příloha I	Tableau des innovations induites par le contact linguistique.....	i
Příloha II	Proposition d'un modèle de classification binaire.....	ii
Příloha III	Les procédés de création.....	iii
Příloha IV	Tendances récentes du lexique anglo-américain.....	iv
Příloha V	Informovaný souhlas účastníka výzkuu.....	v
Příloha VI	Dotazník.....	vii
Příloha VII	Prvotní korpus slov.....	viii
Příloha VIII	Zpracovaný korpus slov.....	xxvi



## Příloha I

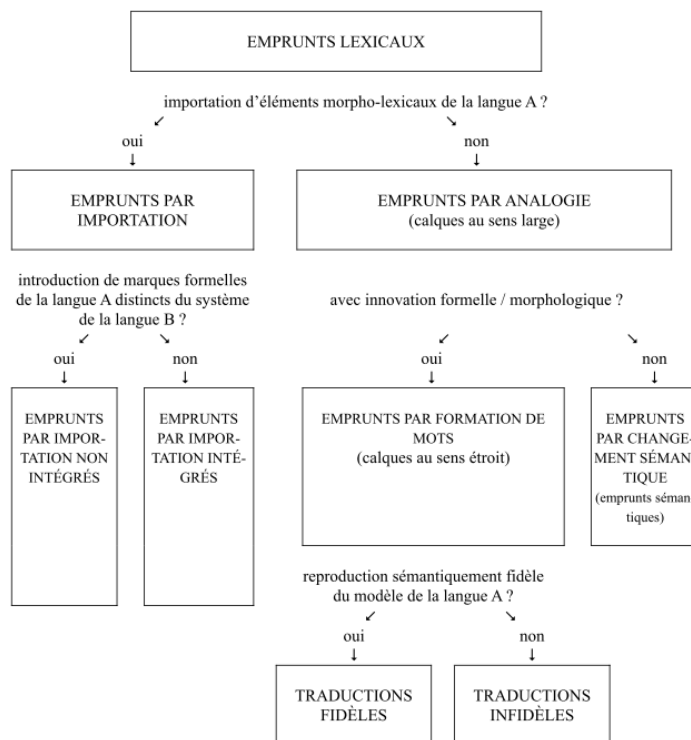
<p style="text-align: center;"><b>EMPRUNTS</b> (plus ou moins intégrés)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• d'un signe dont le signifiant est absent de la langue cible <i>smash and grab</i> 'vol par effraction et en nombre'</li><li>• d'un signe dont existe un homonyme dans la langue cible, mais dont le signifié ne peut pas être issu de ce signe <i>supporter</i> « encourager » &lt; ≠ « endurer »</li></ul>
<p style="text-align: center;"><b>ÉQUIVALENTS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• traduction (d'un mot simple, avec une nouvelle acception explicable dans la langue cible) <i>souris</i> &lt;= <i>mouse</i></li><li>• calque (d'un mot complexe) <i>gratte-ciel</i> &lt;= <i>skyscraper</i></li><li>• synthèse néologique / trou comblé <i>lanceur d'alerte</i> / <i>whistleblower</i> <i>hameçonnage</i> / <i>phishing</i></li></ul>
<p style="text-align: center;"><b>NON EMPRUNTS ET NON ÉQUIVALENTS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• allogénisme <i>lover boy</i> (en néerlandais auquel on l'a emprunté) 'jeune proxénète' <i>dognapping</i> (sans doute créé en français) 'rapt d'un chien'</li><li>• création d'hybrides et de familles dérivées indépendantes <i>one meuf show</i>, <i>serial menteur</i> <i>se boboïser</i> (probablement)</li><li>• refus de l'influence par recours à un hyperonyme gommant la spécificité indiquée par un néologisme étranger <i>filoutage</i> (<i>phishing</i>)</li></ul>

Tableau des innovations induites par le contact linguistique. Réaménagement profond du très suggestif tableau de Winter-Froemel (2009, s. 93), (Sablayrolles, 2016, s. 35)

Příloha II

**Proposition d'un modèle de classification binaire**

→ structuré par des options opposées



(Winter-Froemel 2020, p. 1954)

### Les procédés de création

Matrices internes	morpho-sémantiques	construction	affixation	préfixation
				suffixation
				dérivation inverse
				parasynthétique
		flexion	flexion	
		composition	composition synapsie quasi-morphème	
		imitation et déformation		onomatopée fausse coupe jeu graphique paronymie
	syntactico-sémantiques	changement de fonction		conversion combinatoire syntaxique/lexicale
		changement de sens		métaphore métonymie autres figures
	morpho-logiques	réduction de la forme		troncation siglaison
sémantico-pragmatique		détournement		
	matrice externe		emprunt	

(Pruvost, Sablayrolles, 2012, s. 117)

M A T R I C E S   I N T E R N E S	
Néologie morpho- sémantique	Affixation } 1. Préfixation } 2. Suffixation } 3. Dérivation inverse Composition } 4. Juxtaposition } 5. Amalgame Motivation phonique } 6. Formation onomatopéique
Néologie sémantique	Transfert de classe } 7. Conversion } 8. Métaphore Métasémie } 9. Métonymie
Néologie morphologique	Réduction } 10. Troncation du signifiant } 11. Siglaison
M A T R I C E S   E X T E R N E S	
12. Emprunt	

(Tournier, 1983, s. 429)

**Informovaný souhlas účastníka výzkumu:**

Vážená paní, vážený pane,

v souladu se zásadami etické realizace výzkumu Vás žádám o souhlas s Vaší účastí ve výzkumném projektu v rámci diplomové práce.

**Název projektu:** Galicismsy z oblasti gastronomie v současné češtině

**Řešitel projektu:** Jana Kollarčíková, Bc., jkollarc@students.zcu.cz

**Název pracoviště:** Katedra románských jazyků, Filosofické fakulty Západočeské univerzity v Plzni

**Vedoucí práce:** Radka Mudrochová, Mgr. et Mgr., Ph.D., RFridrichova@seznam.cz

**Cíl výzkumu:** Hlavním cílem práce je ilustrovat postavení francouzského lexika z oblasti gastronomie v současné češtině a jeho formy integrace. Pomocí dotazníkového šetření chceme sledovat do jaké míry žáci střední školy znají přejímky z francouzštiny z oblasti gastronomie a zda je dokáží identifikovat.

**Popis výzkumu:** Účastníci výzkumu obdrží krátký dotazník, který je třeba vyplnit. Dotazník se skládá ze dvou částí. V první části respondenti vyplní údaje o svém studiu francouzštiny, popřípadě dalších cizích jazyků. V druhé části zpracují dvě tabulky obsahující nejrůznější gastronomické termíny přejaté z několika cizích jazyků. Účastníci v tabulce zakroužkují právě ty výrazy, které podle nich pochází z francouzštiny. Celá úloha zabere přibližně deset minut. Dotazníkové šetření je anonymní, to znamená, že nikde nebude veřejně uvedeno jméno účastníka výzkumu. Výsledná data budou dále zpracována v rámci praktické části výše uvedené diplomové práce.

.....  
datum a podpis řešitele projektu

**Prohlášení a souhlas účastníků s jejich zapojením do výzkumu:**

Prohlašuji a svým níže uvedeným vlastnoručním podpisem potvrzuji, že dobrovolně souhlasím s účastí ve výše uvedeném projektu a že jsem měl/a možnost si řádně a v dostatečném čase zvážit všechny relevantní informace o výzkumu, zeptat se na vše podstatné týkající se účasti ve výzkumu a že jsem dostal/a jasné a srozumitelné odpovědi na své dotazy. Byl/a jsem poučen/a o právu odmítnout účast ve výzkumném projektu nebo svůj souhlas kdykoli odvolat bez represí resp. mého dítěte.

Jméno a příjmení účastníka:..... Datum narození:.....

Adresa trvalého bydliště účastníka:.....

Podpis účastníka: .....

*(Uved'te v případě, že je účastník výzkumu mladší 18 let:)*

Jméno a příjmení dítěte:..... Jméno a příjmení zákonného zástupce: .....

Adresa trvalého bydliště zákonného zástupce:.....

Vztah zákonného zástupce k účastníkovi:.....

Podpis zákonného zástupce:.....

## Příloha VI

### Dotazník pro účely vytvoření diplomové práce na téma: Galicismy z oblasti gastronomie v současné češtině

Zakroužkujte odpovídající:

- 1) Jste:                      a) žena                      b) muž

Odpovězte na otázky:

2) Váš věk:

3) Vaše třída:

4) Kolik let se učíte francouzský jazyk? \_\_\_\_\_

5) Učíte se i jiný cizí jazyk? Pokud ano, který / které ? \_\_\_\_\_

1. Zakroužkujte slova, která podle Vás pochází z francouzštiny:

quinoa	entrecôte	guacamole	shiitake	risotto
tzatziky	camembert	frittata	hamburger	foie gras
brie	wrap	soufflé	gnocchi	Phở Bò
sushi	prosciutto	wasabi	Wiener Schnitzel	quiche
waffle	croissant	sommelier	pizza	tortilla
baguette	cheesecake	pánev wok	éclair	minestrone

2. Stejná úloha:

kuskus	bašta	šunka	griliáš	debužirovat
halušky	jablečný páj	pasterizace	jogurt	boršč
gurmán	avotoust	feta	makronky	bageta
želé	šodó	grog	tiramisu	guláš
baklava	šašlik	špagety	šampaňské	lečo
rostbíf	brioška	sendvič	čevapčiči	pirohy

Příloha VII

Prvotní korpus slov

- |                         |  |                        |
|-------------------------|--|------------------------|
| 1. à blanc              | 33. sauce allemande                    | 64. armagnac           |
| 2. à la                 | 34. alliance sauce                     | 65. armand, d'         |
| 3. à la carte           | 35. allumette                          | 66. armillaire         |
| 4. à la mode            | 36. alpin                              | 67. arquebuse          |
| 5. à part               | 37. à l'Alsacienne                     | 68. artichaut          |
| 6. à point              | 38. amande                             | 69. asperge            |
| 7. abaisse              | 39. amandine                           | 70. aspérule           |
| 8. abats                | 40. ambassadrice sauce                 | 71. assaisonner        |
| 9. aboyer               | 41. Amer Picon                         | 72. assiette           |
| 10. abricot             | 42. à l'américaine                     | 73. assiette anglaise  |
| 11. acarne              | 43. Americano                          | 74. à l'athénienne     |
| 12. afinér              | 44. amirálská omáčka                   | 75. au blanc           |
| 13. à l'africaine       | 45. amuse-bouche                       | 76. au bleu            |
| 14. agneau              | 46. amuse-gueule                       | 77. au gratin          |
| 15. achard              | 47. ancienne sauce                     | 78. au jus             |
| 16. aigre-doux          | 48. à l'andalouse                      | 79. au lait            |
| 17. aiguillette         | 49. andaluská omáčka                   | 80. au naturel         |
| 18. ails                | 50. aneth                              | 81. au sec             |
| 19. aioli               | 51. à l'anglaise                       | 82. aubergine          |
| 20. aioli à la Turquie  | 52. anguille                           | 83. aurore sauce       |
| 21. Airelle             | 53. anis                               | 84. à la aurore        |
| 22. Albertova omáčka    | 54. anisette                           | 85. aux croutons       |
| 23. albuférová omáčka   | 55. antibská majonéza                  | 86. aux champignons    |
| 24. alcidská omáčka     | 56. sauce d'Antin                      | 87. avignonnaise sauce |
| 25. alcool              | 57. à l'anversoise                     | 88. avocat             |
| 26. alcool blanc        | 58. Appellation d'origine<br>contrôlée | 89. babeurre           |
| 27. Alexandra, majonéza | 59. arachide                           | 90. bac à glace        |
| 28. Alexandra, omáčka   | 60. argenteuil                         | 91. bagatelle          |
| 29. à l'Algérienne      | 61. archiduc                           | 92. bageta             |
| 30. algérienne sauce    | 62. archiduc sauce                     | 93. bain marie         |
| 31. Alhambra            | 63. arléská omáčka                     | 94. baiser             |
| 32. à l'allemande       |  | 95. ballon             |



96. ballotine	130. Beaujolais-Villages	165. biscuit à la cuillère
97. ban de vendage	131. beaumé	166. biscuit
98. banane	132. beaumont	167. bisque
99. bankéřská omáčka	133. Beaune	168. bitter
100. banneton	134. boeuf à la mode	169. blaff
101. banon	135. béchamel sauce	170. blanc de blanc
102. banquet	136. beignet	171. blanc de noirs
103. banquet chef	137. beignets	172. Blanc fumé
104. banyuls	138. belon	173. blanc-manger
105. bar-le-duc	139. Bercy, máslo	174. blanquette
106. baron	140. Bercy, omáčka	175. blanquette d'agneau
107. baron d'agneau	141. Berchoux sauce	176. blanquette de veau
108. barquette	142. betterave rouge	177. blanširování
109. barrique	143. beurre	178. blé
110. bas	144. beurre blanc	179. blé noir
111. basilic	145. beurre composé	180. pasterizace
112. basquaise	146. beurre d'amandes	181. bleu
113. à la basquaise	147. beurre d'anchois	182. bleu d'Auvergne
114. bassine	148. beurre d'écrevisses	183. bleu de Bresse
115. bassine à friture	149. beurre hareng	184. bleu de Haut Jura
116. bâtonnets	150. beurre homard	185. bleu, fromage bleu
117. batterie de cuisine	151. beurre Chivry	186. blond de veau
118. baudroie	152. beurre maître'd	187. blond de volaille
119. bavarois	153. beurre manié	188. boeuf
120. bavaroise	154. beurre marchand de vin	189. boeuf à la mode
121. bavette	155. beurre noir	190. boeuf bourguignon
122. bavettine	156. beurre noisette	191. boisson
123. bavorská omáčka	157. beurre raifort	192. bolet
124. béarnaise sauce	158. beurre rouge	193. bombe (glacée)
125. Beaufort	159. bien cuit	194. bon appétit
126. à la Beauharnais	160. bière	195. bonbon
127. Beaujolais	161. bière douce	196. bonde, bondon
128. Beaujolais Cru	162. bifteck	197. bonbon
129. Beaujolais nouveau, Beaujolais primeur	163. bigarade	198. bon-chrétien
	164. bigarade sauce	

199.bonne femme, à la bonne-femme	232.brambory gaufrette	267.burgundská lahev, burgundka
200.bontemps	233.brandade	268.burgundská omáčka (bourguignonne sauce)
201.bontemps sauce	234.Bras d'Or	269.burgundské víno
202.Bordeaux	235.brasserie	270.Burgundsko
203.à la bordelaise	236.bréjaude	271.burgundský hlemížd'
204.bordelaise sauce	237.Bresse	272.Byrrh
205.bordóská lahev	238.bresse majonéza	273.Byrrh Cassis
206.bordóské bílé	239.bretonne sauce	274.Cabernet franc
207.bordóské červené	240.à la bretonne	275.Cabernet Sauvignon
208.boudin blanc	241.brie	276.café
209.boudin noir	242.bri d'amateur	277.café au lait
210.bouchée	243.brie de Meaux	278.café brûlot
211.boucher	244.brie de Melun	279.café Diable
212.bouchon	245.brillat-savarin	280.café double
213.bouillabaisse	246.brioška	281.café filtre
214.bouillanada	247.brique	282.café frappé
215.bouillir	248.brocoli	283.café liégeois
216.bouillon	249.broglie sauce	284.café noir
217.boulangier	250.broche	285.cafetière
218.à la boulangère	251.à la broche	286.café Normand
219.boulangerie	252.brochet	287.café royal
220.boule de Bâle	253.brochette	288.cafetière
221. boulette d'Avesnes	254.en brochette	289.Cahors
222.bouquet des Moines	255.brochettes	290.caille
223.bouquet garni	256.brosse	291.caillebotte
224.à la bouquetière	257.brou de noix	292.calvados
225.bourbon	258.Brouilly	293.camembert
226.bourguignonne sauce	259.brûlé	294.camembert fermier
227.à la bourguignonne	260.brunoise	295.camembert Suisse
228.boursault	261.brut	296.camerani sauce
229.boursin	262.brut nature	297.canard
230.bouteille	263.buffer	298.canard à la presse
231.brambory duchesse, pommes duchesse	264.bugne	
	265.bûche de Noël	
	266.bucheron	

299.caneton	333.cave coopérative	367.cognac
300.caneton à l'orange	334.caveau	368.cochon
301.caneton à la bigarade	335.cédrat	369.coing
302.canneberge	336.céleri	370.Cointreau
303.cannelle	337.cendré	371.colbertova omáčka
304.canquillote	338.cep	372.collet
305.cantal	339.cèpe	373.Colombard
306.capilotade	340.cerfeuil	374.colombo
307.câpres	341.cerise	375.commis
308.caque	342.cerise sur le gâteau	376.commis de rang
309.caquelon	343.cerisette	377.comté, comté gruyère
310.carbonade	344.cervelas	378.concassée
311.carbonnade à la flamande	345.cervelat	379.concombre
312.cari	346.cervelle	380.concombres, sauce aux
313.Carignan	347.cervoise	381.condiment
314.Carignanská omáčka	348.ciboulette	382.confiserie
315.caroline	349.cidre	383.confiseur
316.carotte	350.ciseler	384.confit
317.carpe	351.citron	385.confiture
318.carré	352.citron vert	386.confiture d'épine-vinette
319.carré d'agneau	353.citrouille	387.conque
320.carré de l'Est	354.cive	388.consolante
321.carré frais	355.civet	389.consommé
322.carte	356.clafoutis	390.Conti, à la
323.carvi	357.clairot	391.contre filet — faux filet
324.à la Casanova	358.clamart, à la	392.coprin chevelu
325.casserole	359.Claville blanche d'hiver	393.coq au vin
326.cassis	360.climat	394.coqueret du Péron
327.cassonade	361.sous cloche	395.coquille
328.cassoulet	362.clos	396.coquille Saint Jacques
329.catalan	363.cocotte	397.cordelier sauce
330.caudalie	364.coeur à la crème	398.cordial
331.cavalière sauce	365.coeur de Bray	399.Cordial Médoc
332.cave	366.coeur de filet	400.cordon bleu

401.Cordon Jaune	434.crabe	467.crème renversée
402.Cordon Rouge	435.Crécy	468.Crème Yvette
403.coriaandre	436.Crécy, à la	469.Creole
404.cornichon	437.crémant	470.Creole, à la
405.cornouille	438.crème	471.crêpe
406.cortinaire de Berkeley	439.crème anglaise, crème à l'anglaise	472.crêperie
407.côte	440.crème au beurre	473.crêpes Georgette
408.Côte d'Or	441.crème brûlée	474.crêpes Suzette
409.côte de filet, côtelettes dans le filet	442.crème catalane	475.crêpes Suzette, pánev
410.Côte, la	443.crème d'abricots	476.crépinette
411.coteaux	444.crème d'amande	477.crêpová pánvička
412.côtelette	445.crème d'ananas	478.cresson
413.cotignac	446.crème de	479.crevette
414.cotriade	447.crème de banane	480.croissant
415.couennes de porc	448.crème de cacao	481.croissantové těsto
416.coulant	449.crème de cassis	482.croquant
417.coulis	450.crème de cerise	483.croque au sel, à la
418.coulommiers	451.crème de fraises	484.croque madame
419.coup de feu	452.crème de framboises	485.croque monsieur
420.coupage	453.crème de menthe	486.croquebouche
421.coupe	454.crème de noisette	487.croquette
422.coupe	455.crème de noix	488.crosse
423.couques fourrées	456.crème de noyaux	489.crottin
424.courgette	457.crème de rose	490.crottin de Chavignol
425.courmi	458.crème de vanille	491.croupion
426.court bouillon	459.crème de violette	492.croustade
427.Court pendu plat	460.crème fouettée	493.croûte, en
428.Courvoisier Cognac	461.crème fraîche	494.croûton
429.couscoussière	462.crème glacée	495.cru
430.couteau	463.crème Chantilly	496.cru classé
431.couvert	464.crème Chiboust	497.crudités
432.couverture	465.crème Parisienne	498.crustacés
433.couvresse	466.crème pâtissière	499.cuiller, cuillère
		500.cuillère, à la

501.cuire	532.demi-glaze, demi-glace,	564.duchesse sauce
502.cuisine d'assemblage	demiglás, demi-glás	565.duchesse, à la
503.cuisine minceur	533.demi-chef	566.Dunant sauce, Dunand
504.cuisson	534.demi-chef de rang	sauce
505.culotte de boeuf	535.demi-sec	567.eau
506.cuisine	536.demi-tasse	568.eau-de-vie
507.cuve	537.demižon	569.eau-de-vie de marc
508.cuvé closé (charmat, metoda)	538.desosírovat	570.eau-de-vie de poire
509.cuvée	539.désossér	571.éclair
510.cuvée spéciale	540.dessert	572.écrevisse
511.cuverie	541.détrempe	573.égrappage
512.cygne	542.diablotin	574.égrappoir
513.čočka francouzská	543.Diana sauce	575.égrebage, égrainage
514.dacquoise	544.Diane, à la	576.échalote
515.dánská omáčka	545.dieppoise, à la	577.échinée
516.datte	546.dieppoise, sauce	578.élevage
517.daube	547.dieppská omáčka	579.élixir
518.daubière	548.Dijon	580.émincé
519.daumont sauce	549.dinde	581.émincer
520.dauphine, brambory	550.dindon	582.en
521.dauphinoise, à la	551.dindonneau	583.en bordure
522.débarrasser	552.dîner	584.en cave
523.débarrasser une mise en place	553.diplomat, omáčka	585.en cocotte
524.débourbage	554.divine sauce	586.en croûte
525.debužírovat	555.dodine de canard	587.en papillote
526.découpage	556.domaine	588.en sauce
527.dégorgement	557.dorée	589.en tirage
528.degoržáž	558.douce	590.entrecôte
529.déjeuner	559.coudereux	591.entrée
530.demi	560.doux	592.entremetier
531.demi chef de rang	561.doux de Montagne	593.entremets
	562.du jour	594.épaule
	563.Dubonnet, Dubonnet	595.epi
	rouge	596.épicarpe

597.épice	629.feu doux	662.fond lié — jus lié
598.épices fines	630.feuillete	663.fondán
599.épinard	631.feuillette	664.fondue bourguignon
600.épine-vinette	632.fiasque	665.forestièrè, à la
601.époisses	633.ficelle	666.fouet
602.éponger	634.ficelle, à la	667.fougasse, fouace
603.ervy	635.figue	668.four
604.escalope	636.filet de boeuf Wellington	669.fourchette
605.escalope de veau	637.filet de boeuf rôti	670.fourme d' Ambert
606.escargot	638.filet mignon	671.fragole
607.espadon	639.fillette	672.fraîche
608.estragon, sauce à l'	640.fin, fine	673.frais
609.étouffée	641.financier	674.fraisage
610.Evian	642.financière, sauce	675.fraise
611.explorateur	643.finančníká omáčka	676.fraises des bois
612.extra brut (brut-extra brut-extra dry-sec-demi sec-douce)	644.fine de la maison	677.Fraisier, le Fraisier
613.faire tomber à glace	645.fines herbes	678.Framberry
614.faisan	646.fiselování — à la ficelle	679.framboise
615.fait-tout	647.flamande, à la	680.francouzská čekanka - belgická
616.far breton	648.flan	681.francouzská omáčka
617.farce	649.flanchet	682.francouzské fazolové lusky - haricot vert
618.farci	650.flemish sauce, flamande sauce	683.francouzský dresink
619.farine	651.flet	684.francouzský dub
620.faux filet	652.Fleurie	685.francouzský chléb
621.fécule	653.Fleurs d'Acacia	686.francouzský máslový krém
622.Felix sauce	654.flocan	687.francouzský systém obsluhy
623.fenouil	655.Florian, à la	688.francouzský tlakový kávovar - cafetière
624.fenugrec	656.floutes	689.francouzský ocet
625.fer à glacer	657.foie	690.Františka I., omáčka
626.ferme	658.foie gras	
627.ferme, fermier	659.Folle Blanche	
628.fermière, à la	660.fond	
	661.fond d'artichaud	

691. frappé	725. gâteau	759. gourmandise
692. fricandeau	726. gâteau l'opéra	760. gourmet
693. fricassée	727. gâteau St. Honoré	761. gourmet sauce
694. frire	728. gaude	762. gournay
695. frit	729. gaufres	763. goût
696. friturier	730. gaufrette	764. goût de bois
697. froid	731. gayette	765. goût de bouchon
698. fromage	732. Gay-Lussac	766. goût de terroir
699. fromage à la crème	733. gelée	767. goûter
700. fromage à la Pie	734. gendarme	768. goutte d'encre
701. fromage à tatinier	735. gênes, pain de	769. goyave
702. fromage blanc	736. genièvre	770. grand cru
703. fromage de Bourgogne	737. germiny	771. grand cru classé
704. fromage do Foin	738. géromé	772. Grand Gruyère
705. fromage de soja	739. gervais	773. Grand Marnier
706. fromage de tête	740. gibelotte	774. grand réserve
707. fromage de Troyes	741. gibier	775. grand vin
708. fromage Fort	742. gigot	776. grande cuisine
709. fruit	743. gigot d'agneau	777. Grande Champagne
710. fruit à pain	744. gingembre	778. Grande Marque
711. fruits de mer	745. girofle	779. granité
712. fruits glacés	746. girolle	780. gras, graisse
713. fumé	747. glaçage	781. gratin, au
714. galantine de hure	748. glace	782. gratinée
715. galette	749. glacé	783. gratinováni
716. garbure	750. glacé de poisson	784. gratis
717. garçon	751. glacé de viande	785. grattons
718. garde manger	752. glacé de volaille	786. Graves
719. Garibaldiho omáčka	753. glacier	787. grecque, à la
720. garni	754. glazírovat	788. grenadin
721. garniture	755. goguette	789. Grenache
722. gaskoňská omáčka	756. gombo	790. grenouille
723. gastrique	757. gougère	791. grenouille provençale
724. gastronomova omáčka	758. goujon, en	792. gribiche

793.grillade	827.hořčice, francouzská	861.charmat, metoda
794.grillardin	828.hořčice, šampaňská	862.Charolais
795.grillettes	829.hotel garni	863.Chartreuse
796.groseille à maquereau	830.houblons	864.Chasselas
797.groseille rouge	831.Houx	865.chasseur
798.gruyère	832.huile	866.Château
799.gruyère de Beaufort	833.huile d'olive	867.Château d'Yquem
800.gruyère de Comté	834.huître	868.Château Haut-Brion
801.guignolet	835.hure	869.Château Chalon
802.gurmán	836.chabichou	870.Château Lafite- Rothschild
803.haché	837.chablis	871.Château Margaux
804.hareng	838.chai	872.châteaubriand
805.haricots	839.Chambertin	873.Châteauneuf-du Pape
806.haricots verts	840.chambéry	874.Chauce gris
807.hâtelet	841.Chambord	875.chaud
808.haut	842.Champagne	876.chaudeau
809.haute cuisine	843.champagne cidre	877.chaud-froid
810.Haut-Médoc	844.champagne sauce	878.chaudron
811.havre sauce	845.champignon	879.chauffe
812.herbes	846.champignon de Pasir	880.chaumes
813.herbes de Provence	847.chantepleure	881.châteaubriand sauce
814.hlemýžď burgundský	848.chanterelle	882.chef
815.hlemýždi po burgundsku	849.Chantilly	883.chef de cuisine
816.hlemýždi po Lyonsku	850.Chantilly majonéza	884.chef de culture
817.hnědá omáčka	851.Chantilly sauce	885.chef d'étage
818.hnědé máslo - beurre noir	852.chaource	886.cher de partie
819.hochepot	853.chapelure	887.chef de rang
820.holandská omáčka	854.chaptalizace	888.chef de salle
821.hollandaise, sauce	855.charcuterie	889.chef de vin
822.holštýnská omáčka	856.charcutière sauce	890.chemise, en chemise
823.holštýnský způsob	857.Chardonnay	891.chemiser
824.homard	858.charlotte	892.Chénas
825.homard à l'Américaine	859.charlotte russe	893.Chenin blanc
826.hors d'oeuvre	860.charlotte, forma	



894.cherbourg	925.indienne, à l'	957.kastelánská omáčka
895.cherbourg sauce	926.ivoire sauce	958.katalánská omáčka
896.Cheri-Suisse	927.Jacquère	959.kavalírská omáčka
897.Chevaliers du Taste-vin	928.jalousie	960.Kir Royale
898.chèvre	929.jambe	961.klaret
899.chevrette	930.jambon	962.klasifikace 1855
900.chevreuil	931.jambon persille	963.kokotka — cocotte
901.Chevriér - Sémillon	932.jambonneau	964.koňak Louis XIII
902.chevrotin	933.japonaise	965.kontrafilé — faux filet
903.Chevroton de Bourbonnais	934.jardinière, à la	966.krab Louis
904.chiffonade	935.Jargonelle	967.královnina omáčka
905.chinois	936.jarret	968.kruton
906.chipolatas, à la	937.jazyk podle dobré paní	969.kupáž
907.chiqueter	938.jazyk Thermidor	970.kuvert, kuvér
908.chivry sauce	939.jazyk Véronique	971.La Côte Basque
909.chocolat	940.jets de houblons	972.la cuite
910.Chocolat Suisse	941.Joinville, sauce	973.La Grande Passion
911.Choron sauce	942.Jolie-fille, sauce	974.la concorde
912.chou	943.Jonchée	975.lactaire délicieux
913.chou coco, chou glouglou, chou palmiste	944.Joséphine de Maline	976.lait
914.choucroute	945.Jules Verne, à la	977.lait cru
915.choucroute garni	946.juliana	978.laiterie, laitier
916.chou-fleur	947.julienne	979.laitue pommée
917.chou-rave	948.Jurade de Saint-Émilion	980.langouste
918.choux de Bruxelles	949.jus lié - fond lié	981.langue de boeuf
919.christophene	950.kachna na pomerančích - caneton à l'orange	982.Languedocienne, à la
920.igname	951.kachna v lisu - canard à la presse	983.langues-de-chat
921.île flottante	952.kachní játra - foie gras	984.lapereau
922.impératrice sauce	953.kachní lis	985.lapin
923.impératrice, à l'	954.kapusta, savojská	986.lard
924.impériale, à l'	955.kardinálská omáčka	987.lard gras
	956.karé	988.lard maigre, lard petit
		989.lardon

990.large champagne saucer	1022.lou trebuc	1054.manche à gigot
991.lauriers-sauce	1023.Louisiane, à la	1055.manier
992.Lavallière sauce	1024.loup de mer	1056.maquée
993.Lavallière, à la	1025.Lucullus, à la	1057.maquereau
994.légume	1026.lutyšská káva - café	1058.marasme d'oréade
995.légumier	liégeois	1059.marc
996.lèchefrite	1027.lyonnaise, à la	1060.maréchale sauce
997.lentille	1028.lyonská omáčka	1061.marengo sauce
998.lentin	1029.macédoine	1062.marengo, à la
999.Léopold	1030.Mâconnais	1063.marenes
1000.les choesels	1031.mâconnaise, à la	1064.Marguery, à la
1001.levain	1032.macqueline	1065.marguery, sauce
1002.levure	1033.madeleine	1066.marchand de vin sauce
1003.liaison	1034.maderisé	1067.Marie-Jeanne, à la
1004.liégeoise, à la	1035.madrilène, à la	1068.Marigny sauce
1005.lièvre	1036.magistères	1069.mariné
1006.Lillet	1037.magret	1070.marinière, sauce
1007.lime	1038.mâche	1071.mariolles, maroilles
1008.Limousin	1039.mâchon	1072.marjolaine
1009.limousine, à la	1040.maigre	1073.marmelade
1010.liqueur d'expédition - dosage	1041.maillot sauce	1074.marmite
1011.Liqueur d'Or	1042.maintenon sauce	1075.marquise
1012.liqueur de tirage	1043.maïs	1076.marquise sauce
1013.liqueux	1044.maison, à la	1077.marron
1014.lisette	1045.majoránka francouzská	1078.marrons glacés
1015.lombard sauce	1046.makronek, makronka	1079.Marsanne
1016.longchamp	1047.Malbec	1080.marseillaise, à la
1017.lorette	1048.maltese, à la	1081.marseillská omáčka
1018.lorraine	1049.maltéžská omáčka	1082.máslo maître d'hôtel
1019.lorraine, à la	1050.mandarine	1083.massepain
1020.lotte	1051.manger	1084.matelot
1021.lotte de mer	1052.mange-tout	1085.matelot sauce
	1053.manche	1086.matignon

1087.matiné	1120.milanaise, à la	1151.moutarde
1088.maxmilian sauce	1121.milánská omáčka	1152.mouvette
1089.Mazarine	1122.milieu	1153.munster géromé — géromé
1090.meaux	1123.mille-feuille	1154.mûr
1091.med, levandulový	1124.millésime	1155.Mûre
1092.médici sauce	1125.mimolette	1156.mûre
1093.Médoc	1126.mirabeau, à la	1157.mûre de la baie
1094.melon	1127.mirabelle	1158.muscade
1095.Melon de Bourgogne	1128.mirepoix	1159.muscadelle
1096.meloun charentais	1129.mise en bouteilles	1160.muscadet
1097.Melun	1130.mise en bouteilles au château / au domaine	1161.muscat de Beaumes-de- Venise
1098.ménagère sauce	1131.mise en bouteilles dans nos caves	1162.mutage
1099.menthe	1132.mise en place	1163.Myrtille
1100.menu	1133.mistelle	1164.myrtille
1101.mère de vinaigre	1134.mnichova hlava - tête de moine	1165.nage, à la
1102.meringue	1135.mode, à la	1166.námořnická omáčka
1103.Meritage	1136.moelle	1167.nantua, omáčka
1104.merlan	1137.mollusque	1168.napoléon - mille-feuille
1105.méthode carbonique	1138.mont blanc	1169.Napoleon ?
1106.méthode champenoise	1139.mont d'or	1170.narture
1107.méthode rurale	1140.Montmorency, à la	1171.navet
1108.meule de fromage	1141.montrachet	1172.navette
1109.meunière	1142.morbier	1173.nèfle
1110.mexicaine, à la	1143.morille	1174.négociant
1111.mi chèvre	1144.morue	1175.négociant-éleveur
1112.mie	1145.mostelle, mostele	1176.négociant-embouteilleur
1113.miel	1146.mou - fromage à la pie	1177.négociant-expéditeur
1114.mignonette	1147.moule	1178.négresse
1115.mignonette sauce	1148.Mourvèdre	1179.neige
1116.mignot	1149.mousse	1180.neige de Florence
1117.Michelin, Le Guide	1150.mousseux	1181.Nemours, à la
1118.mijoter		
1119.mikado		

1182.nepřekonatelná omáčka	1214.olives cassées	1247.palmier
- nonpareille sauce	1215.olivet	1248.palois
1183.neufchâtel	1216.Olivier de Serres	1249.paloise sauce
1184.niçoise	1217.omble	1250.pamplemousse
1185.niçoise galette	1218.omble de fontaine	1251.panage
1186.niçoise salát	1219.omble chevalier	1252.panais
1187.niçoise, à la	1220.ombre	1253.pané
1188.noisette	1221.omelette	1254.panetière
1189.noix	1222.omelette surprise	1255.panier
1190.noix de caryocar	1223.orange	1256.pantin
1191.noix de coco	1224.oreilles de Judas	1257.paquette
1192.nonpareille sauce	1225.oreillette	1258.parfait
1193.nonpareils	1226.orientale, à la	1259.parfait amour
1194.noques	1227.origan	1260.parfum
1195.normande, à la	1228.orleánská omáčka	1261.parmentier
1196.normandská omáčka	1229.orelánský cukr	1262.parmesane, à la
1197.nouet	1230.Orly	1263.Pařížanka
1198.nougatine	1231.os	1264.pařížská omáčka
1199.nouilles	1232.oseille	1265.pařížské pečivo
1200.nourriture	1233.oursin	1266.pařížská šlehačka
1201.nouveau	1234.paillarde	1267.pařížská šunka
1202.nouvelle cuisine	1235.paille	1268.pařížský krém
1203.oeil de perdrix	1236.pain	1269.pařížský řízek
1204.oeuf	1237.pain au chocolat	1270.passe-tout-grains
1205.oeuf en gelée	1238.pain complet	1271.pastèque
1206.oeufs à la neige	1239.pain d'épice	1272.pasterizace UHT
1207.oeufs meulemeester	1240.pain de mie	1273.pasterizace, pasterace
1208.oie	1241.pain de Pyrénées	1274.pastillage
1209.oignon	1242.pain ordinaire	1275.pastis
1210.oignon brûlée	1243.pain perdu	1276.pâte
1211.oignon piqué	1244.palermská omáčka	1277.pâté
1212.oison	1245.paleron	1278.pâte à foncer
1213.olive	1246.palette	1279.pâte à chou

1280.pâte au pâté	1314.petit déjeuner	1347.pistou
1281.pâte Brisé	1315.petit four	1348.pithiviers
1282.pâte d'amandes	1316.petit four sec	1349.plafond
1283.pâte de foie gras	1317.petit gris	1350.plat de côtes
1284.pâté en croûte	1318.petit pois	1351.plat du jour
1285.pâte feuilletée	1319.petit poussin	1352.pleurote en huître
1286.pâte levée	1320.petit salé	1353.poêle chinoise
1287.pâte pantin	1321.petite marmite	1354.poêler
1288.pâte sablée	1322.Petite Syrah, Petite Sirah	1355.poêlon
1289.pâté spice	1323.petit-suisse	1356.pointe de culotte - aiguillette
1290.pâte sucrée	1324.Picon	1357.pointe de filet
1291.pâtisserie	1325.pièce de boeuf	1358.poire
1292.pâtissier, pâtissière	1326.pièce de résistance	1359.poire Belle-Hélène
1293.pau sauce	1327.pièces montée	1360.Poire William
1294.paupiette	1328.pied de mouton	1361.poireau
1295.pauská omáčka	1329.pieds de porc	1362.pois
1296.pavé	1330.pigeon	1363.pois chiche
1297.pavot, graines de	1331.pignon	1364.pois rouge maconne
1298.paysanne	1332.pichet	1365.poisson
1299.paysanne, à la	1333.picholine	1366.poissonier
1300.pelle rouge	1334.pikantní omáčka	1367.poitrine
1301.pension	1335.pinard	1368.poivre
1302.perdrix	1336.Pineau des Charentes	1369.poivre de la Jamaïque
1303.perche	1337.Pinot Chardonnay	1370.Polignac sauce
1304.perigordská omáčka	1338.Pinot meunier	1371.polonaise sauce
1305.perigorský lanýž	1339.Pinot noir	1372.polonaise, à la
1306.périgourdine, à la	1340.pintade	1373.Pommard
1307.Perrier	1341.piquant	1374.pomme
1308.persil	1342.piquette	1375.pomme cythère
1309.persillade	1343.pirouettes	1376.pomme d'amour
1310.péruvienne, à la	1344.pissaladière	1377.pomme d'api
1311.pétillant	1345.pistache	1378.pommes (de terre)
1312.petit	1346.pistolet	1379.pommes à la bordelaise

1380.pommes Anna	1415.Pouilly Fuissé	1448.radis
1381.pommes Annette	1416.Pouilly Fumé	1449.raffinade
1382.pommes au four	1417.poularde	1450.ragoût
1383.pommes cocotte	1418.poule	1451.raifort
1384.pommes dauphin	1419.poulet	1452.raisin
1385.pommes dauphinoise	1420.poulette sauce	1453.raisin sec
1386.pommes de terre	1421.pourpier	1454.râpé
1387.pommes duchesse	1422.pousse-café	1455.Rasteau
1388.pommes fondantes	1423.poussin	1456.ratafia
1389.pommes frites	1424.premier cru	1457.ratatouille
1390.pommes gaufrettes	1425.présentoir	1458.ravier
1391.pommes château	1426.président	1459.ravigote sauce
1392.pommes Lorette	1427.princess sauce,	1460.reblochon
1393.pommes Lyonnaise	princesse sauce	1461.recette de cuisine
1394.pommes noisette	1428.princesse, à la	1462.reform sauce, réforme
1395.pommes nouvelles	1429.printanière, à la	sauce
1396.pommes rissolées	1430.printanière sauce	1463.régence sauce
1397.pommes soufflées	1431.prix fixe - table d'hôte	1464.regentská omáčka
1398.pommes tian	1432.profiteroles	1465.régionale cuisine
1399.Pompadour sauce	1433.propriétaire-récoltant	1466.réchaud
1400.pont l'évêque	1434.provençale, à la	1467.réchauffé
1401.pont-neuf	1435.provensálská omáčka	1468.reine claud
1402.pont-neuf těstíčko	1436.prune	1469.reine de Saba
1403.porc	1437.pruneau	1470.reine sauce
1404.porcelet	1438.Prunelle	1471.reinette
1405.port du salut, port salut	1439.prunelle	1472.réjouissance
1406.portugaise, à la	1440.pupitre	1473.relevé
1407.pot au feu	1441.quatre-épices	1474.remouillage
1408.pot-pourri	1442.quenelle	1475.rémoulade
1409.potage	1443.quenelles de brochet	1476.remuage
1410.potage Saint Germain	1444.quiche	1477.remuáž
1411.potager	1445.quiche Lorraine	1478.remuláda
1412.potée	1446.quinquina	1479.rhubarbe
1413.potiron	1447.raclette	1480.rhum
1414.pouding		

1481.riche sauce	1514.rouille	1548.saucisse de Paris, saucisson de Paris
1482.Richelieu sauce	1515.roulade	1549.saucisse de Toulouse
1483.Richelieu, à la	1516.rouleau	1550.saucisson
1484.rillettes	1517.roux	1551.saucisson d'Arles
1485.rillons	1518.royal glaze, glacé royale	1552.saucisson sec
1486.rioler	1519.russe, à la	1553.sauge
1487.ris	1520.rybí velouté	1554.saumon
1488.ris d'agneau	1521.římská omáčka	1555.saupiquet
1489.ris de veau	1522.sablée	1556.sauté de poulet au coco
1490.rissole	1523.sacristain	1557.sauté station chef
1491.rissoler	1524.sachet, sachet d'épices	1558.Sauternes
1492.riz	1525.saignant	1559.sauvage
1493.riz à l'impératrice	1526.saignée	1560.Sauvignon blanc
1494.riz à la condé	1527.saingorlon	1561.savarin
1495.rocamadour, rocamadur	1528.Saint-André	1562.savoyarde, à la
1496.rognon	1529.Saint-Benoit	1563.sébile
1497.rognonnade	1530.Saint-Émilion	1564.sec
1498.rognons de veau flambés	1531.Saint-Germain	1565.seigle
1499.Rohan, à la	1532.Saint-Marcellin	1566.sel
1500.Rochambeau, à la	1533.salamandre	1567.selle d'agneau
1501.romaine sauce	1534.salami	1568.semi à la carte menu
1502.Romanée-Conti	1535.salé	1569.Sémillon
1503.Romanoff, Romanov	1536.sandre	1570.semoule
1504.romarin	1537.sanglier	1571.sénégalaise
1505.rondeau	1538.sarde, à la	1572.service de table
1506.rondelles	1539.sardelová omáčka	1573.serviette
1507.roquefort	1540.sarrasin, sarrazin	1574.serviette à la
1508.rosette	1541.sarriette	1575.servir très frais
1509.Rossini, à la	1542.sauce	1576.sicilienne sauce
1510.rôti	1543.sauce à la piémontaise	1577.sicilská omáčka
1511.rotisserie	1544.sauce aux anchois	1578.sirop
1512.rouelle	1545.sauce mère	1579.sirop d'amandes
1513.rouenská omáčka	1546.saucier	1580.sirop de cassis
	1547.saucisse	1581.sirop de citron

1582.sirop de groseilles	1613.šampaňské - Champagne	1646.tournant
1583.soaré, soirée		1647.tourner
1584.sommelier	1614.šampiňon	1648.tourte
1585.soubise	1615.šarlota - charlotte	1649.tourtière
1586.souchet, sauce, souchette sauce	1616.šodó	1650.trait
1587.soupe	1617.štrasburská husa	1651.tranche
1588.soupe à l'oignon	1618.šunka bayonská	1652.trancher
1589.sous-chef	1619.table	1653.transvasage — transferová metoda
1590.sous-vide	1620.table d'hôte	1654.tranširovat
1591.soutirage	1621.tamié	1655.trapist
1592.souvaroff	1622.tarte au suif	1656.trappistine
1593.spoon	1623.tarte Tatin	1657.tremper
1594.St. Honoré	1624.tarteletka	1658.trier
1595 steak au poivre	1625.tartine	1659.tricholome pied-bleu
1596.stragotte sauce	1626.tasse	1660.trompette
1597.succés	1627.taste-vin	1661.tronçon
1598.sucré	1628.taupinière	1662.tronçon de milieu
1599.suflé, soufflé	1629.tavel	1663.truffe
1600.sûpreme	1630.tendron	1664.truite
1601.sûpreme de volaille	1631.terina	1665.truite au bleu
1602.sur commande	1632.tête	1666.turban
1603.sur lie	1633.tête de cuvée	1667.turbot
1604.sureau	1634.tête de Moine	1668.turbotière
1605.Sureau	1635.thé	1669.tyrolienne, à la
1606.surtout, surtout de table	1636.thon	1670.tyrolská majonéza
1607.Suze	1637.thym	1671.tyrolská omáčka
1608.Syrah	1638.tirage	1672.údolí Loirypùoll.k
1609.šampaňská flétna	1639.tirebouchon	1673.uzenářská omáčka
1610.šampaňská hořčice	1640.tomate	1674.vacherin
1611.šampaňská miska, malá/ velká	1641.tomme	1675.vacherin à la Main
1612.šampaňská omáčka	1642.tonne	1676.vacherin Fribourgeois
	1643.toque	1677.valençay
	1644.tortue	1678.vanille
	1645.toupin	



1679.vapeur	1704.vin blanc	1728.Vins Délimité de
1680.VDL = vin de liqueur	1705.vin d'honneur	Qualité Supérieure
1681.VDN = vin doux naturel	1706.vin d'une nuit	1729.Vladimír, omáčka
1682.veau	1707.vin de carafe	1730.volaille
1683.velouté omáčka	1708.vin de coupage	1731.vol-au-vent
1684.venaison	1709.vin de garde	1732.volvaire
1685.vendage tardive	1710.vin de glace	1733.Vosne-Romanée
1686.Véronique	1711.vin de goutte	1734.votre santé !
1687.Verveine de Velay	1712.vin de l'année	1735.Vouvray
1688.vesse-de-loup	1713.vin de liqueur	1736.VQPRD = Vin de
1689.viande	1714.vin de paille	Qualité Produit dans une
1690.videlle	1715.vin de pays	Région Délimitée
1691.Vieille Cure	1716.vin de presse	1737.vyvěst někoho aprílem
1692.vieille réserve	1717.vin de table	1738.xérès sauce
1693.Viennoise, à la	1718.vin doux naturel	1739.yaourt
1694.vierge sauce	1719.vin gris	1740.zebrine
1695.vieux	1720.vin jaune	1741.zelí savojské
1696.vigeron	1721.vin nouveau	1742.ziste
1697.vignoble	1722.vin ordinaire	1743.zmrzlinový bisque
1698.Vichy	1723.vin rouge	1744.zouave sauce
1699.Vichy, à la	1724.vinaigre	1745.želé
1700.Vichy, carottes à la	1725.vinaigrette	1746.želírovat
1701.vichyssoise	1726.vinná omáčka, bíla	1747.žervé
1702.villeroy sauce, villeroi	1727.Vins de Consommation	1748.žužú
sauce	Courante - vin de table	
1703.vin		

## Zpracovaný korpus slov

1. Mléčné výrobky	
Termín	Definice
<b>beaumont</b>	„Sýr podobný sýru sv. Pavla (Saint Paulin), vyráběný z pasterovaného kravského mléka ve fr. Horním Savojsku. Má žlutý povrch i těsto s vládnou strukturou a smetanovou chutí.“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 34)
<b>brie</b>	„Měkký smetanový francouzský sýr z kravského mléka s plísní na povrchu. Má smetanově bílou až nažloutlou barvu a jemnou chuť někdy s nádechem ořechové příchutě. Je pojmenován podle místa svého původu, kde se vyrábí již od 13. století.“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 53)
<b>camembert</b>	„Jemný světově známý francouzský sýr se 45% obsahem tuku v sušině s bílým plísňovým prostorem a žampionovou příchutí, vyráběný z kravského mléka. Má světlou bílo zlatou barvu a bělošedé až žluté skvrny. Jeho charakteristická chuť se mění, jak sýr stárne, od jemné, po palčivou, až hořkou. Přezrálý má silný čpavkový odér...“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 64)
<b>carré</b>	„Francouzsky čtverec, používá se k pojmenování plochých čtvercových sýrů.“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 68)
<b>crème</b>	„Francouzsky smetana“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 85)
<b>lait</b>	„Francouzsky mléko“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 4)
<b>lorraine</b>	„Tvrdý sýr z francouzského Lotrinska, vyráběný z kyselého kravského mléka, okořeněný pepřem a solí a ochucený pistáciemi.“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 17)
<b>žervé</b>	„Nesolený šlehaný sýr vyráběný z tučného tvarohu nazvaný podle francouzského výrobce Ch. Gervaise...“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 243)

2. Nápoje, primárně alkoholické a související pojmy	
Termín	Definice
<b>bas</b>	„Zeměpisné označení francouzského vinohradnického regionu s nízkou nadmořskou výškou, která neoznačuje kvalitu vína.“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 31)

<b>Bordeaux</b>	<i>„Jeden ze šesti základních francouzských regionů v jihozápadní části Francie, ve kterých se pěstuje vinná réva a vyrábí víno.“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 47)</i>
<b>bourbon</b>	<i>„Americká čistý whiskey, destilovaná ze zkvašené obilné břečky, která obsahuje nejméně 51% kukuřičných zrn. Její zrání může probíhat pouze v nových zauhlených sudech vyrobených ze dřeva bílého dubu (odtud přijímá barvu, chuť i vůni) a ve kterých zraje nejméně dva roky. Do lahví se stáčí s obsahem 40-62,5% alkoholu.“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 49-50)</i>
<b>brut</b>	<i>„Mezinárodní označení velice suchého šampaňského nebo šumivého vína, tedy ještě sušší než je označení extra dry. Nápoj obsahuje do 15g cukru / l.“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 57)</i>
<b>Burgundsko</b>	<i>„Jeden ze šesti základních vinohradnických regionů v jihovýchodní Francii.“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 59)</i>
<b>Cabernet Sauvignon</b>	<i>„1) Prvotřídní modrá odrůda vinných hroznů z francouzského regionu Bordeaux, Austrálie, Kalifornie a mnoha dalších vinohradnických oblastí po celém světě. Někdy bývá tato odrůda označována jako neušlechtilejší ze všech modrých odrůd vůbec. 2) Tmavě červené víno z těchto hroznů je plné, s vysokým obsahem taninu a typickým aroma černého rybízu. Vyžaduje delší uložení, stává se pak komplexním a bohatým.“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 61)</i>
<b>calvados</b>	<i>„Jablečné brandy vyráběné ve francouzském departementu Calvados v Normandii. Destilací jablečné břečky se získává cidr - jablečný mošt, který zraje ve velkých dubových sudech alespoň jeden rok, spíše však 3-10 let a poté se lahvuje.“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 64)</i>
<b>cave</b>	<i>„Francouzsky vinný sklep“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 69)</i>
<b>cidre</b>	<i>„Francouzsky zkvašená šťáva zvláště jablečná nebo hruškové víno.“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 72)</i>
<b>Cointreau</b>	<i>„Světově nejznámější druh Triple sec vyráběný stejnojmennou francouzskou firmou.“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 77)</i>
<b>cuvée</b>	<i>„1) francouzsky obsah vinného tanku, 2) francouzsky směs šumivého vína nebo speciální partie vína“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 91)</i>
<b>demi</b>	<i>„Francouzsky poloviční, polovina“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 104)</i>

<b>demizon</b>	<i>„Velká baňatá skleněná láhev s úzkým hrdlem, zpravidla opletená proutím, s jedním nebo dvěma uchy o velikosti 5-10 litrů, používaná k uskladnění vína.“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 104)</i>
<b>eau</b>	<i>„Francouzsky voda“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 116)</i>
<b>Evian</b>	<i>„Francouzská minerální voda ze stejnojmenného lázeňského města, které leží na úpatí hory Mont-Blanc.“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 122)</i>
<b>Graves</b>	<i>„Základní vinohradnický region ve francouzské oblasti Bordeaux. Červená vína jsou označována názvem vinice nebo zámku; jde o odrůdy Cabernet Sauvignon, Cabernet franc nebo Merlot...“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 152-153)</i>
<b>haut</b>	<i>„Zeměpisné označení francouzských vinic a vinné révy s vysokou nadmořskou výškou (nejde o označení kvality).“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 160)</i>
<b>Champagne</b>	<i>„1) šumivé víno z francouzského regionu Champagne vyráběné metodou champenoise, k jehož výrobě se používají pouze tři odrůdy: Chardonnay, Pinot noir a Pinot meunier. 2) okres v severovýchodní Francii, ve kterém se vyrábí šumivé víno, 3) nevhodné či nepatřičné označení jakéhokoliv šumivého vína, které bylo vyrobeno kdekoli na světě mimo oblast Champagne“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 173)</i>
<b>Chardonnay</b>	<i>„1) odborníky je oceňováno jako nejlepší bílá odrůda vinné révy vůbec, je pěstována po celém světě a používána pro výrobu bílých burgundských a šumivých vín... 2) bílá vína vyrobená z těchto hroznů... 3) šumivé bílé víno vyrobené z těchto hroznů“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 175)</i>
<b>Château</b>	<i>„Francouzsky zámek nebo také větší vinice, zvláště v oblasti Bordeaux...“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 176)</i>
<b>klaret</b>	<i>„Bílé nebo narůžovělé víno získané lehkým lisováním z modrých hroznů burgundské révy. Bez nakvašování se používá k přípravě šampaňských vín.“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 213)</i>
<b>madeleine</b>	<i>„Druh raných francouzských vín“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 21)</i>

<b>marc</b>	„1) francouzsky matolina (výlisek), 2) čirý nápoj podobný brandy s vysokým obsahem alkoholu, destilovaný ze zkvašené matolinové šťávy, také známá jako eau-de-vie de marc (ve Francii), grappa (v Itálii) nebo Tresterschnapps (v Německu)..., 3) dávka hroznů potřebných k naplnění klasického šampaňského vertikálního lisu t.j. 4000 kg. Jeden marc musí dát nejméně 2666 litrů moštu.“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 27-28)
<b>mirabelle</b>	„Francouzsky eau-de-vie vyráběná z mirabelek.“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 41)
<b>nouveau</b>	„Francouzsky nový; používá se k pojmenování vína s výjimkou Beaujolais Nouveau, které patří k poslednímu vinobraní v roce (sklizňový rok končí 31.8.).“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 62)
<b>pastis</b>	„45% jihofrancouzský aperitiv na bázi anýzu s vůní lékořice...“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 85)
<b>Pinot noir</b>	„1) modrá odrůda vinné révy, pěstuje se po celém světě..., 2) červené víno vyrobené z těchto hroznů...“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 98)
<b>Sauvignon blanc</b>	„1) odrůda bílé vinné révy, která roste široce ve francouzském regionu Bordeaux na Loire..., 2) bílé víno vyrobené z těchto hroznů...“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 148)
<b>sec</b>	„1) francouzsky suchý, používá se k pojmenování suchého, t.j. nesladkého vína, 2) polosladké šampaňské nebo šumivé víno s obsahem cukru 17-35 g/l“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 150)
<b>sommelier</b>	„Francouzské pojmenování pracovníka zodpovědného v restauraci nebo podobném zařízení za nabídku a servis lahvových vín a někdy i za další alkoholické a nealkoholické nápoje.“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 166)
<b>šampaňské</b>	„viz Champagne“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 184)
<b>vieux</b>	„Francouzsky starý, používá se k označení destilátů, které zrály po několik let.“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 218)
<b>Vichy</b>	„Francouzská minerální voda z francouzských lázní Vichy se slanou příchutí.“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 218)
<b>vin</b>	„Francouzsky víno“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 219)

### 3. Pečivo, dezerty, cukrovinky

Termín	Definice
--------	----------

<b>bageta</b>	<i>„Dlouhá tenká veka francouzského chleba s tvrdou chřupavou kůrkou a měkkou vzdušnou střídkou.“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 26)</i>
<b>bonbon</b>	<i>„1) drobný výrobek z cukru , zpravidla obalený čokoládovým fondánem, 2) francouzský výraz pro cukrovinku, která je velikosti sousta, cukroví nebo sladké pečivo“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 46)</i>
<b>brioška</b>	<i>„1) sladké kynuté pečivo ve tvaru malého bochánku, 2) jemné slané pečivo podlouhlého tvaru“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 54)</i>
<b>croissant</b>	<i>„Populární křehký máslový loupáček, ještě vlažný přímo z trouby, patří ke snídani po francouzsku.“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 86)</i>
<b>epi</b>	<i>„Bageta z kváskového těsta, jejíž tvar připomíná pšeničný klas.“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 119-120)</i>
<b>fondán</b>	<i>„1) bílá, za studena tuhá cukrová hmota vyrobená ze sacharózy, event. invertního cukru a škrobu, 2) cukrovinky z ní vyrobené“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 134)</i>
<b>charlotte</b>	<i>„Francouzský dezert upravený do formy, která se plní cukrářskými piškoty a bavorským krémem a/ nebo ovocem, ochladí, vyjme z formy, ozdobí se a podává...“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 175)</i>
<b>juliana</b>	<i>„Francouzský tenký kulatý koláč ze sladkého těsta, potřený meruňkovou zavařeninou nebo malinovým džemem a mandlovou pastou nebo frangipanem. Povrch koláče se zdobí mřížkovím z listového těsta.“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 198)</i>
<b>madeleine</b>	<i>„Francouzské čajové pečivo z máslového těsta pečené v malých formičkách tvaru mušle.“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 21)</i>
<b>makronka</b>	<i>„Malý, kulatý koláček, připravený z mletých mandlí, cukru a vaječných bílků, na povrchu křupavý, uvnitř měkký...“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 24)</i>
<b>mie</b>	<i>„1) francouzsky chlebová střída, 2) francouzsky strouhanka z čerstvé bílé večky (jen ze střídy)“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 38)</i>
<b>mont blanc</b>	<i>„Francouzský dezert z přislazeného pyré z jedlých kaštanů a šlehačky...“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 46)</i>
<b>pain</b>	<i>„Francouzsky chléb“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 77)</i>

<b>pastis</b>	„Druh pečiva z kynutého těsta v jihozápadní Francii, ochucený brandy a vodou z pomerančových květů.“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 85)
<b>quiche</b>	„Velký kulatý, slaný francouzský koláč z křehkého nebo listového těsta...“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 120)
<b>savarin</b>	„Francouzská bábovka z kynutého těsta, pečená v obdobné formě (ale hladké) pojmenovaná pařížskými cukráři bratry Juliánovými na počest Brillat-Savarina...“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 148)
<b>tarteletka / tartaletka</b>	„Malý košíček, koláček plněný sladkou nebo slanou náplní.“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 193)
<b>želé</b>	„1) ovocný rosol, 2) bonbony z cukru, sirupu a rosolovací látky“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 243)
<b>žužu</b>	„Měkké bonbony ve tvaru kostiček nebo polštářků pastelových barev vyráběné z kořene ibišku, vaječných bílků, kukuřičného sirupu, arabské klovatiny.“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 244)

#### 4. Masné výrobky, druhy masa, pokrmy z masa

<b>Termín</b>	<b>Definice</b>
<b>baron</b>	„Ve Francii a v USA se tak označuje skopový hřbet včetně obou kýt.“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 30)
<b>carré</b>	„Francouzsky vepřová pečeně“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 68)
<b>foie</b>	„Francouzsky játra“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 133)
<b>foie gras</b>	„Paštika ze zvětšených husích nebo kachních jater...“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 133)
<b>cherbourg</b>	„Francouzské hovězí consommé, ochucené vínem madeira s vložkou žampionů a lanýžů pokrácených julienne, pošťovaným vejcem a šunkovými knedlíčky.“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 177)
<b>lotte</b>	„Francouzsky mník“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 18)
<b>manche</b>	„Francouzsky kost (u kotlety)“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 27)
<b>os</b>	„Francouzsky kost“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 74)

<b>terina</b>	„1) tradiční hrubě mleté a vysoce okořeněné maso pečené v kameninovém pekáči (formě) a servírované na studeno, 2) hrubě nebo jemně mleté a silně okořeněné maso ryb, drůbeže a/nebo zeleniny, pečené v kameninové formě, zpravidla zalité vepřovým sádlem a podávané teplé nebo studené (pâté), 3) kameninová, porcelánová, skleněná nebo kovová ozdobná mísa (mísa na polévku)“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 196)
<b>thon</b>	„Francouzsky tuňák, také tunny“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 197)

### 5. Polévky, omáčky, ochucovadla

Termín	Definice
<b>Bordeaux</b>	„Jedna z francouzských hořčic, která se vyrábí z černých hořčičných semínek, cukru, octa a bylin (především estragonu). Má jemnou vůni i chuť a tmavě hnědou barvu.“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 47)
<b>Dijon</b>	„Francouzská předpřipravená hořčice vyráběná v oblasti Dijon z černých nebo hnědých hořčicových semínek...“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 106)
<b>fond</b>	„1) francouzsky vývar, jako základ pro další zpracování, 2) francouzsky dno, používá se k pojmenování hustých zbytků šťávy z pečených či dušených surovin...“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 134)
<b>longchamp</b>	„Název hlavního pařížského dostihového závodiště, které dalo i název husté polévce z hráškového pyrė.“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 16)
<b>pikantní omáčka</b>	„Francouzská složitá omáčka připravená z omáčky demiglas, ochucená šalotkou, vínem a octem s vložkou bylinek a nakládaných okurek.“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 96)
<b>sauce</b>	„Francouzsky a anglicky omáčka“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 147)
<b>sel</b>	„Francouzsky sůl“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 151)

### 6. Restaurační zařízení, příslušenství, přízviska osob a názvy povolání:

Termín	Definice
<b>brasserie</b>	„Francouzský druh restaurace (původně pivnice), která nabízí z nápojů zejm. pivo a víno. Jídelní lístek není příliš široký a obvykle nabízí jednodušší pokrmy.“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 52)



<b>carte</b>	„Francouzsky jídelní lístek, také pod názvem menu“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 68)
<b>cuisine</b>	„1) francouzsky kuchyň, 2) francouzsky kuchařské umění, 3) francouzsky soubor ingrediencí, koření, kuchyňských postupů a stylů připisovaný zvláštní skupině osob. Tuto skupinu lze definovat geograficky, historicky, etnický, politicky, kulturně nebo podle jejich náboženského vyznání.“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 91)
<b>entrée</b>	„1) v současné době se takto označuje hlavní chod menu, ale při servisu plného francouzského menu jde o třetí chod, který následuje po studeném předkrmu (nebo polévce) a rybě a předchází pečení... 2) v mnoha zemích jde o první chod menu“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 119)
<b>glacier</b>	„Francouzsky zmrzlinář“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 147)
<b>gourmet</b>	„Znalec jídel a nápojů, labužník“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 150)
<b>gurmán</b>	„Znalec dobrých jídel a nápojů, často nestřídmý“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 156)
<b>chef</b>	„1) francouzsky šéf nebo vedoucí, 2) zkrácené označení šéfkuchaře, 3) titul, který dostávají osoby, které mají požadované znalosti v přípravě jídel a obvykle řídí provoz profesionální kuchyně“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 177)
<b>menu</b>	„Francouzsky 1) sled pokrmů při slavnostní příležitosti, 2) úplný oběd nebo večeře v restauraci za předem stanovenou cenu, 3) jídelní lístek“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 36)
<b>palette</b>	„Francouzsky prkénko používané k porcování ryb“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 78)
<b>sommelier</b>	„Francouzské pojmenování pracovníka zodpovědného v restauraci nebo podobném zařízení za nabídku a servis lahvových vín a někdy i za další alkoholické a nealkoholické nápoje.“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 166)
<b>table</b>	„Francouzsky (a anglicky) stůl“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 190)

#### 7. Úprava pokrmů, způsoby výroby a servírování, vlastnosti:

Termín	Definice
<b>à la</b>	„Na způsob, nebo podle. Používá se k popisu stylu, způsobu přípravy pokrmu, nebo k jeho reprezentaci.“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 5)

<b>amandine</b>	„Označení pokrmu, který je ozdoben mandlemi. Nesprávně se někdy označuje jako almondine.“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 12)
<b>fraîche</b>	„Francouzsky čerstvá“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 136)
<b>gratinovaný (ve slovníku uvedeno jako gratinování)</b>	„Zapékání“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 152)
<b>gratis</b>	„Francouzsky zdarma, bezplatně“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 152)
<b>parfum</b>	„Francouzsky vůně“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 83)
<b>petit</b>	„Francouzsky malý“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 93)
<b>trier</b>	„Francouzsky třídít, pečlivě vybírat (bobule hroznů)“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 203)
<b>turban</b>	„Francouzská úprava pokrmů, zvláště nádivek, salpikonů aj., upravených do kulaté, prstencové ozdobné formy.“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 206)
<b>želírovací (ve slovníku uvedeno jako želírovat)</b>	„Stávat se rosolovitým, rosolovatět“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 243)

#### 8. Druhy ovoce a zeleniny

Termín	Definice
<b>chou</b>	„Francouzsky zelí“ (Černý, 2005, 1. svazek, s. 182)
<b>lime</b>	„Francouzsky limeta“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 12)
<b>olive</b>	„Anglicky a francouzsky oliva“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 70)
<b>Pařížanka</b>	„Odrůda pozdní, velmi trvanlivé hrušky“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 83)
<b>raisin</b>	„Francouzsky hrozen (vína)“ (Černý, 2005, 2. svazek, s. 123)