



# SERIÁL O VAŘENÍ

**základní i pokročilejší  
slovesa, která se  
používají při vaření**



# **SERIÁL O VAŘENÍ**

základní i pokročilejší  
slovesa, která se  
používají při vaření

**vaříme  
a dusíme**



## seriál o vaření

# VAŘÍME A DUSÍME

### sloveso **cook**

Začneme slovesem **cook** /'kʊk/, které jistě znáte. Znamená **vařit** a je to hodně obecné sloveso, popisuje celý proces vaření. Vaření jako domácí práce se v angličtině vyjádří spojením **do the cooking**.

My brother doesn't know how to **cook**.

Můj brácha neumí vařit.

She's been the one to do the **cooking** at home ever since they moved in together.

Ona je ta, která doma vaří, už od chvíle, co spolu začali bydlet.

### sloveso **boil**

Další je sloveso **boil** /'bɔɪl/, které také znamená **vařit**, ale ve smyslu **vření**, něco je **ve varu**. Nejčastěji se používá ve spojitosti s vodou či jinou tekutinou. Může jít také o přípravu jídel pomocí varu (např. vajec).

Water **boils** at about 100°C, depending on pressure.

Voda se vaří asi při 100°C, v závislosti na tlaku.

If you want soft-**boiled** eggs, boil them for about 2 minutes.

Chcete-li vajíčka na měkko, vařte je asi 2 minuty.

### sloveso **poach**

Když je řeč o vejcích, zmíníme i **poach** /'pəʊtʃ/, což je **mírně povařit (v mírně vroucí vodě)**. Často se toto slovo používá ve spojení s vejci bez skořápek (**poached egg** – ztracené vejce) nebo třeba s rybou.

**Poach** the salmon in white wine or simply in water for just ten minutes.

Lososa mírně povařte v bílém vínu nebo jen ve vodě pouhých deset minut.

Now **poach** an egg and put it on the salad.

Ted' udělejte ztracené vejce a dejte ho na salát.

### sloveso **parboil**

Sloveso **parboil** /'pɑːbɔɪl/ znamená **předvařit** (např. rýži) nebo **částečně uvařit** (např. zeleninu).

You need to **parboil** the potatoes first, so that the outer surface becomes slightly soft.

Nejprve si ty brambory musíš předvařit, aby vnější povrch byl trochu měkký.

Can I use **parboiled** rice in this recipe?

Můžu na tento recept použít předvařenou rýži?

### sloveso **simmer**

Dále máme sloveso **simmer** /'sɪmə/, které znamená **zvolna vařit**, nechat probublávat např. omáčky, aby zhoustly.

**Simmer** the sauce for 30 minutes, until it thickens.

Omáčku mírně vařte 30 minut, dokud nezhoustne.

Leave it on the cooker for a few more minutes, just **simmering**.

Nechte to na sporáku ještě pár minut jen tak probublávat.

### sloveso **warm up / heat up**

Můžete také něco chtít **ohřát, zahřát**. Zde se hodí frázové **warm up** /'wɔːm'ʌp/ (většinou když je výsledek **mírně teplý**) nebo **heat up** /'hiːt'ʌp/ (případně jen **heat**), pokud chceme mít něco **horké**.

**Warm up** the milk, but it should only be lukewarm, not too hot.

Mléko ohřej, ale mělo by být jen vlažné, ne moc horké.

I **heated up** the leftovers from the dinner you made last night.

Ohřál jsem si zbytky z večeře, kterou jsi dělala včera.





## sloveso **make**

Velmi obecné je sloveso **make** /'meɪk/, které znamená **udělat**. Nejčastěji jde o přípravu čaje či kávy, nebo třeba celé snídani.

Could you **make** me some tea?

Mohl bys mi uvařit čaj?

Be back soon. I'm **making** dinner.

Brzy se vrať. Vařím večeři.

## sloveso **brew**

Poměrně často můžete narazit na sloveso **brew** /'bru:/ s významem **uvařit, spařit** či třeba **připravit**, většinou čaj nebo kávu.

Let the tea **brew** for a few minutes, but not too long.

Nech čaj spařit pár minut, ale ne příliš dlouho.

She brought a pot with freshly **brewed** coffee.

Přinesla konvici s čerstvě uvařenou kávou.

Sloveso **brew** /'bru:/ ale také znamená **vařit pivo** (**brewery** – pivovar).

## sloveso **steep / infuse**

Pokud byste chtěli přeložit **louhovat, vylouhovat**, můžete použít výrazy **steep** /'sti:p/ nebo **infuse** /ɪn'fju:z/. Odvozené **infusion** /ɪn'fju:ʒn/ je **nálev, odvar**.

I **steeped** the mint leaves in the cream for about two hours.

Lístky máty jsem ve smetaně nechal louhovat asi dvě hodiny.

Allow the tea to **infuse** for one or two minutes.

Čaj nechte louhovat jednu až dvě minuty.

## sloveso **steam**

Vařit můžeme i na páře. Pára je anglicky **steam** /'sti:m/ a stejné slovo má význam **vařit v páře**.

You can boil the broccoli, but I think it's better to **steam** it.

Brokolici můžeš uvařit ve vodě, ale já myslím, že je lepší ji uvařit v páře.

They served the grilled meat with a side of **steamed** vegetables.

Grilované maso podávali se zeleninou vařenou v páře.

## sloveso **stew**

Pro překlad českého **dušit, podusit**, ale také **pomalů vařit**, máme v angličtině sloveso **stew** /'stju:/, což je i velice oblíbený pokrm – dušené maso se zeleninou (často na pivo či červeném víně).

He **stewed** the meat for 30 more minutes.

Dusil to maso ještě dalších 30 minut.

You can serve it with **stewed** vegetables.

Můžete to podávat s dušenou zeleninou

## sloveso **braise**

Vedle toho je však i sloveso **braise** /'breɪz/, které má **stejný význam**.

Rozdíl je v tom, že **stew** většinou popisuje dušení menších kousků ponořených do tekutiny, ale u slovesa **braise** většinou **něco dusíme na malém množství tekutiny** (často větší kusy).

He **braised** the beef in red wine.

Hovězí podusil na červeném víně.

**Braising** is very good for tough cuts of meat.

Dušení je velice dobré na tuhé kusy masa.



# pečeme a grilujeme

## seriál o vaření

# PEČEME A GRILUJEME

### sloveso **roast**

Nyní se dostáváme ke slovesu **roast** /'rəʊst/, které znamená **péct, upéct**, a to hlavně maso či zeleninu.

I'll **roast** the chicken now. It'll be ready in an hour.

Ted' budu to kuře péct. Bude hotové za hodinu.

**Roast** the meat for two hours on low heat and don't forget to baste it.

To maso peč při nízké teplotě dvě hodiny a nezapomeň ho podlévat.

### sloveso **bake**

Vedle toho máme i sloveso **bake** /'beɪk/, které má také význam **péct, upéct**, ale myslí se tím pečení nasucho, **nejčastěji pečiva či koláčů**.

I **bake** my own bread every weekend. (nebo **make**)

Každý víkend si pečů svůj vlastní chleba.

**Bake** it at 180 degrees for about 40 minutes.

Pečte to na 180 stupňů asi 40 minut.

Pokud pečete něco v troubě, setkáte se se slovesem **line** /'laɪn/ – **vystlat, potáhnout, obložit** (většinou pečicím papírem).

Když něco pečeme, používáme často **těsto**, což je **dough** /'dəʊ/ (pozor na výslovnost). **S ním se pojí dvě základní slovesa:**

**roll out** /,rəʊl'aʊt/ – vyválet, rozválet

**knead** /'ni:d/ – hníst

**Knead** the dough and **roll it out** to about the size of the baking sheet.

Uhnětte těsto a vyválejte ho přibližně na velikost pečícího plechu.



## sloveso roast

Sloveso **roast** /'rəʊst/ může mít i význam **opéct, pražit, upražit, pražit se** (ve spojení s kávou či oříšky).

We **roasted** a few sweet chestnuts in an open fire.

Na ohništi jsme upekli několik jedlých kaštanů.

There's a new cafe around the corner where you can buy freshly **roasted** coffee beans.

Za rohem je nová kavárna, kde si můžeš koupit čerstvě upraženou zrnkovou kávu.

## sloveso grill / broil

V troubě ale můžete i **grilovat**. V britské angličtině používají sloveso **grill** /'grɪl/, ale v americké uslyšíte spíše **broil** /'brɔɪl/.

I **grilled** the bacon until it was nice and crisp.

Ogriloval jsem tu slaninu, až byla pěkně křupavá.

How long should I **broil** a whole chicken?

Jak dlouho bych měl grilovat celé kuře?

Gril v horní části trouby je v Británii **grill** /'grɪl/, v Americe **broiler** /'brɔɪlə/.

## sloveso grill / barbecue

**Grilovat** můžeme i **venku na grilu**. Zde lze použít opět sloveso **grill** /'grɪl/ nebo (hlavně v americké angličtině) **barbecue** /'bɑ:bɪkju:/.

He **barbecued** all the steaks and sausages, but there weren't enough hungry guests.

Ogriloval všechny steaky a klobásy, ale nebylo tam dost hladových hostů.

He was **barbecuing** some fish, drinking beer and singing.

Griloval ryby, pil pivo a zpíval si.

Podstatné jméno **grill** /'grɪl/ je **gril**, ale **barbecue** /'bɑ:bɪkju:/ popisuje buď **grilování** (venkovní) nebo také grilovací rošt. Zmínit můžeme i slovíčko **roisserie** /rəʊ'tɪsəri/, což je **otáčecí gril**.

Např. **grilované kuře** můžete přeložit následovně:

**grilled chicken** – grilované kuře

**broiled chicken** – grilované v troubě s horním grilem (am.)

**barbecued chicken** – grilované na venkovním grilu

**roisserie chicken** – grilované na otáčecím grilu

## sloveso toast

Dále si uvedeme sloveso **toast** /'təʊst/, které znamená **zapéct, zapékat, opéct, opékat** (ovšem obvykle se tím nemyslí v troubě).

If you serve the bread lightly **toasted**, it will taste much better.

Když budeš podávat ten chleba mírně opečený, bude chutnat mnohem lépe.

My mother made a few sandwiches and **toasted** them.

Máma udělala pár sendvičů a zapekla je.

Pozor! Slůvko **toast** jistě znáte jako **toust**, ale myslí se tím **suchý toust**, tedy **topinka**. Pokud chcete přeložit **zapékaný toust**, použijete **toasted sandwich**.

Slovíčko **toast** má ale rovněž význam **přípitek, připít si**.

## sloveso gratinée

Při zapékání v troubě se můžete setkat se slovesem **gratinée** /gra:tr'neɪ/. Nejčastěji je tím myšleno **zapékání se sýrem nebo strouhankou**. Je to slovo francouzského původu a v angličtině se s ním neseťkáte moc často.



# smažíme a restujeme

## seriál o vaření

# SMAŽÍME A RESTUJEME

### sloveso fry

Když v češtině řekneme smažit, často si vybavíme řízký. V angličtině existuje základní sloveso **fry** /'fraz/. To můžeme přeložit jako **smažit**, **osmažit** nebo **opéct**, **osmahnout**, a to **na tuku či oleji**, ale spíše na nižší vrstvě.

I **fried** an egg for him and served it with a piece of toast.

O smažila jsem pro něj vejce a naservírovala jsem mu ho s kouskem opečeného chleba.

**Fry** the fish on medium heat for about five minutes on each side.

Rybu osmažte při mírné teplotě asi pět minut z obou stran.

### sloveso deep-fry

Když něco **smažíme ponořené v tuku**, použijeme sloveso **deep-fry** /,di:p'fraz/, které ale také může mít význam **fritovat** (ve fritéze, což je **deep-fat fryer**).

His mother brought a large plate with **deep-fried** chicken pieces.

Jeho máma přinesla velký talíř s fritovanými kousky kuřete.

### sloveso stir-fry

Další sloveso je **stir-fry** /'st3:'fraz/, má význam **orestovat**, **osmahnout** (většinou maso a zeleninu).

**Stir-fry** the veggies for another minute.

Smažte tu zeleninku ještě asi minutu.

Heat the oil in a wok pan, add the ginger, garlic and the vegetables and **stir-fry** for a few minutes.

Olej zahřejte ve wok pánvi, přidejte zázvor, česnek a zeleninu a několik minut smažte a míchejte.

**Stir-fry** se také používá jako název (většinou) asijských jídel, jde o maso se zeleninou, narychlo osmahnuté.



## sloveso **sauté**

Dále máme sloveso **sauté** /'səuteɪ/, které také znamená **osmahnout, orestovat** (na velmi nízké vrstvě tuku a při velmi vysoké teplotě).

**Sauté** the onions for three minutes and then add chopped garlic.

Cibuli zprudka pečte tři minuty a pak přidejte nasekaný česnek.

**In a heavy bottomed saucepan, heat oil and sauté** bacon and mushrooms until lightly browned.

V pánvi s tlustým dnem zahřejte olej a orestujte slaninu a houby, dokud nebudou mírně hnědé.

## sloveso **brown**

S osmahnutím souvisí i sloveso **brown** /'braʊn/, které znamená **osmahnout dohněda, nechat zhnědnout**.

Once you have **browned** the meat you can add the stock.

Jakmile jsi osmahl maso dohněda, můžeš přidat vývar.

First **brown** the onions and then add the meat.

Nejprve nech zhnědnout cibuli a pak přidej maso.

## sloveso **sear**

Pokud chceme něco **zprudka osmahnout** (hlavně maso), použijeme sloveso **sear** /'siə/.

**Sear** the meat at high temperature until a browned crust forms.

Maso zprudka osmahněte při vysoké teplotě, dokud se nevytvoří hnědá křusta.

After I **seared** all the chops I turned the heat down.

Když jsem všechny kotlety osmahnul, snížil jsem teplotu.

# šleháme, mícháme a mixujeme



## seriál o vaření

# ŠLEHÁME, MÍCHÁME A MIXUJEME

Pro překlad českého **šlehat** máme v angličtině hned tři slovesa:

**whip** /'wɪp/ – šlehat smetanu na šlehačku, bílky na sníh

**whisk** /'wɪsk/ – šlehat tekutiny nebo vejce, pomocí vidličky nebo metly

**beat** /'bi:t/ – šlehat tekutiny i tuhé potraviny, pomocí vidličky nebo šlehače

### sloveso **whip**

Význam mají dosti podobný. Sloveso **whip** /'wɪp/ se používá téměř výhradně **ve spojení se smetanou**, kterou vyšleháme na šlehačku (**whipped cream** /'wɪpt'kri:m/ je totiž našlehaná smetana, šlehačka).

She **whipped** the egg whites until they were stiff.

Šlehala bílky, dokud nebyly tvrdé.

**Whip** the cream until it's nice and thick.

Šlehejte smetanu, dokud není pěkně hustá.

### sloveso **whisk**

Sloveso **whisk** /'wɪsk/ popisuje **šlehání pomocí vidličky nebo šlehací metly** (podstatné jméno **whisk**).

**Whisk** the egg whites until they're stiff, for about five minutes.

Šlehala bílky, dokud nebyly tvrdé.

Now carefully **whisk** in the remaining yolks.

Šlehejte smetanu, dokud není pěkně hustá.

If you don't have a **whisk**, you can easily use a fork.

Šlehejte smetanu, dokud není pěkně hustá.

### sloveso **beat**

Nejobecnější je sloveso **beat** /'bi:t/, které se často používá **ve spojení se šlehačem** (ručním nebo stolním). Nástavec na šlehání je **beater**.

Now **beat** the butter and sugar together.

Ted' ušlehejte máslo s cukrem.

I **beat** the eggs with a pinch of salt and poured the mixture into a hot pan.

Ušlehala jsem vejce se špetkou soli a směs nalila do horké pánve.

Sloveso **beat** je nepravidelné – **beat-beat-beaten**.

### sloveso **cream**

Ušlehat můžeme také krém a v angličtině se používá i sloveso **cream** /'kri:m/, které znamená **ušlehat na krémovou konzistenci**.

I **creamed** the butter and sugar together and then I added raisins.

Vyšlehal jsem máslo s cukrem a pak přidal hrozinky.

Pro překlad českého **mixovat** máme v angličtině více sloves:

**blend** /'blend/

**liquidize** /'lɪkwɪdaɪz/ (br.)

**purée** /pju'reɪ/ (nebo puree)



## sloveso **blend**

Sloveso **blend** /'blend/ se používá pro **mixování tuhých či tekutých potravin na kaši či hustou tekutinu, nebo když tekutiny jen smícháte**. Odvozené slovo **blender** /'blendə/ je mixér s noži a to buď stolní nebo ruční.

She **blended** strawberries, kiwi and orange juice to make a lovely smoothie.

Rozmixovala jahody, kiwi a pomerančový džus a vyrobila výborný koktejl.

Now pour the hot mixture slowly into the **blender**.

Ted' tu horkou směs nalij pomalu do mixéru.

## sloveso **liquidize**

V **britské angličtině** se používá i sloveso **liquidize** /'lɪkwɪdaɪz/ (britský pravopis **liquidise**), protože takto se **z jídla vyrobí tekutina (liquid)**. Pro mixér používají slovo **liquidizer** /'lɪkwədəɪzə/ (liquidiser).

The soup is normally partially chunky, but this time it looked as if it had been **liquidised**.

Tato polévka má v sobě většinou kousky, ale tentokrát vypadala, jako by ji někdo rozmixoval.

Puree the cooked apples in a **liquidiser** until completely smooth.

Rozmixuj ta vařená jablka v mixéru, dokud nebudou úplně hladká.

## sloveso **purée**

Podstatné jméno **purée** /pjʊ'reɪ/ je **pyré** nebo **protlak**. Pro vytvoření takové konzistence se používá sloveso **purée** /pjʊ'reɪ/.

I added a handful of baby spinach and I **puréed** the soup.

Přidal jsem hrst baby špenátu a polévku jsem rozmixoval.



## sloveso **mash**

Dále máme sloveso **mash** /'mæʃ/, které znamená **rozmačkat, většinou vařené jídlo** (např. brambory).

You can **mash** a boiled potato and add it to the mixture.

Můžeš rozmačkat vařený brambor a do té směsi ho přidat.

## sloveso **mix / combine**

V angličtině máme i sloveso **mix** /'mɪks/, které **neznamená mixovat** ale **míchat, smíchat, promíchat**. Podobné je sloveso **combine** /kəm'baɪn/.

She beat the eggs and poured them onto the rice and **mixed** it all altogether.

Ušlehala vejce a nalila je na rýži a vše smíchala dohromady.

Now **combine** all of the wet ingredients with all of the dry ingredients.

Nyní spojte všechny mokré ingredience se všemi suchými ingrediencemi.

## sloveso **stir**

Pokud budeme něco **míchat lžičkou nebo vařečkou**, použijeme sloveso **stir** /'stɜː/ (pozor na výslovnost).

Let it boil for ten minutes, **stirring** occasionally.

Nechte to vařit deset minut a občas zamíchejte.

She put a spoonful of sugar in her coffee and **stirred**.

Dala si lžičku cukru do kafe a zamíchala.



### Zmínit můžeme i spojení:

stir **constantly**  
stir **continuously** - míchat nepřetržitě, stále

stir **occasionally** - míchat občas

stir **vigorously** - míchat silně, prudce, rychle

stir **gently** - míchat jemně

### sloveso **fold in**

Seznam uzavřeme frázovým slovesem **fold in** /ˈfəʊlˈɪn/, které znamená **vmíchat, vmísit (opatrně, pomalu)**. Je odvozeno od slovesa **fold** (přeložit).

Add the flour with the baking powder and carefully **fold in** the whisked egg whites.

Přidejte mouku s práškem do pečiva a opatrně vmíchejte sníh z bílků.

I put the milk and sugar in a bowl, and then I **folded in** the flour.

Do mísy jsem dala mléko a cukr a pak jsem vmíchala mouku.

# meleme a drtíme





# MELEME A DRTÍME

## sloveso **grind**

Pro překlad českého **mlít**, **namlít**, **umlít**, ale i **rozdrtit** máme v angličtině sloveso **grind** /'graɪnd/. Pozor na výslovnost infinitivu i na to, že jde o sloveso nepravidelné:

**grind** /'graɪnd/ – **ground** /graʊnd/ – **ground** /graʊnd/

And then they used to **grind** wheat into flour here.

A pak tady mleli pšenici na mouku.

She loves **grinding** coffee by hand, but it's really time-consuming.

Miluje ruční mletí kávy, ale je to velice časově náročné.

She **ground** the chilli peppers together with ginger and made a smooth paste.

Namlela čili papričky se zázvorem a udělala hladkou pastu.

**Příčestí minulé** je tedy **ground** /graʊnd/ a znamená **namletý, umletý**.

I think freshly **ground** pepper will be the best. Do you have some peppercorns?

Myslím, že čerstvě umletý pepř bude nejlepší. Nemáš kuličky pepře?

Are there any **ground** almonds in the pantry? I need them for the cake.

Jsou ve spíži mleté mandle? Potřebuji je na ten dort.

Pro **mlýnek** použijeme výrazy **grinder** /'graɪndə/ nebo **mill** /'mɪl/.

## sloveso **mince**

Máme ale i sloveso **mince** /'mɪns/, které může znamenat **namlít**, ale taky **nasekat velmi nadrobno**, používá se hlavně ve spojení s masem.

**Mince** the meat with garlic and coriander. You can add a dash of lemon juice.

Maso umelte s česnekem a koriandrem. Můžete přidat kapku citronové šťávy.

The chef used a small knife to finely **mince** the garlic.

Šéfkuchař použil malý nůž, aby česnek nasekal nadrobno.

Seasonings should be added before **mincing**.

Ochucovadla by měla být přidána před mletím.

V Británii dokonce slovo **mince** /'mɪns/ používají ve významu **mleté maso** (nejčastěji hovězí). Spíše se ale setkáte se slovním spojením **minced meat**, v Americe uslyšíte také **ground meat**.

Brown the **mince** in a frying pan and drain off any fat.

Mleté maso nechte na pánvičce zhnědnout a nechte vypéct všechn tuk.

Stir-fry the **ground beef** with chopped garlic until cooked and set it aside.

Mleté hovězí osmahněte s nasekaným česnekem, dokud nebude uvařené, a odložte ho bokem.

Zmínit je třeba i **mlýnek na maso**. V britské angličtině používají **mincer** /'mɪnsə/, v americké **meat grinder** /'mi:t graɪndə/.

I have an old **mincer** and always mince meat myself.

Mám starý mlýnek na maso a vždycky si melu maso sám.

If you don't have a **meat grinder**, you can use a food processor.

Pokud nemáš mlýnek na maso, můžeš použít kuchyňský robot.

V Británii je velice oblíbené vánoční cukroví **mince pie** /'mɪns'paɪ/. Ovšem pozor, název by mohl mást. Náplní tohoto koláčku je tzv. **mincemeat** /'mɪnsmi:t/ (neplette si s **minced meat**), což překvapivě není mleté maso, ale jde o směs sušeného ovoce, oříšků a koření. Jde tedy o sladký vánoční koláček.



## sloveso **crush**

Dále si zde uvedeme sloveso **crush** /,kraʃ/, které znamená **drtit, rozdrtit, rozmáchnout**. Nepleťte si jej se slovesem **crash** /,kræʃ/ (**nabourat, zřítit se**).

**Crush** a clove of garlic and fry it.

Rozmačkejte stroužek česneku a osmažte ho.

Add **crushed** peppercorns and some chilli powder.

Přidejte rozdrcený pepř a chilli prášek.

## sloveso **squeeze**

Zmínit můžeme i sloveso **squeeze** /skwi:z/, které znamená **vymáčet, vylisovat** (šťávu).

I **squeezed** some lemon juice onto the salmon.

Na lososa jsem vymákal trochu citronové šťávy.

You should ideally use freshly **squeezed** orange juice.

Ideálně byste měli použít čerstvě vymáčkanou pomerančovou šťávu.



# krájíme a řežeme



## seriál o vaření

# KRÁJÍME A ŘEŽEME

### sloveso **cut**

Základní sloveso **cut** /'kʌt/ asi všichni znáte – znamená **řezat, krájet, říznout, ukrojit, stříhat** apod. Samozřejmě se používá i v kuchyni.

How many slices of bread shall I **cut**?

Kolik krajíců chleba mám nakrájet?

Look! They are **cutting** the wedding cake now.

Podívej! Teď krájí svatební dort.

### sloveso **chop**

Sloves však existuje mnohem víc. Tak třeba **chop** /'tʃɒp/, které znamená **sekat, nasekat na menší kousky**. Pokud použijete spojení **finely chopped**, pak to znamená **nakrájený nadrobno**.

You can **chop** the meat into smaller pieces and throw them in your food processor or blender.

Maso můžete nasekat na malé kousky a pak hodit do vašeho robotu nebo mixéru.

Meg poured the **chopped** veggies into the pan and started stirring vigorously.

Meg nasypala nasekanou zeleninu do pánve a začala energicky míchat.

Add finely **chopped** parsley and serve.

Přidejte nadrobno nakrájenou petrželovou nať a podávejte.

You're going to **chop** the nuts roughly.

Ty ořechy nasekáte nahrubo.

### sloveso **slice**

Podstatné jméno **slice** /'slaɪs/ je plátek a stejné slovo použijeme ve významu **nakrájet na plátky**. Použít můžete i sousloví **cut into slices**.

I **sliced** the cheese and neatly arranged the slices on a plate.

Sýr jsem nakrájel na plátky a plátky úhledně rozložil na talíř.

He cut himself when he was **slicing** the onion.

Řízl se, když krájel cibuli na plátky.

### sloveso **dice**

Podstatné jméno **dice** /'daɪs/ je hrací kostka, ale toto slovo se používá i ve významu **nakrájet na kostičky**. Stejně (ale asi méně často) můžete použít i slůvko **cube** /'kju:b/, což je krychle nebo nakrájet na kostičky. Použít lze i **cut into cubes**.

You may want to **dice** the carrots instead of cutting them into slices.

Možná bude lepší ty mrkve nakrájet na kostičky, než je krájet na plátky.

I have peeled the potatoes and **diced** them. What's next?

Brambory jsem oloupal a nakrájel na kostičky. Co dál?

He **cubed** the meat before cooking it.

Než maso uvařil, nakrájel ho na kostičky.

### sloveso **carve**

Další krájecí sloveso je **carve** /'ka:v/, které má v kuchyni význam **porcovat, naporcovat**. Porcujeme nejčastěji upečené maso.

Honey, could you **carve** the turkey this time?

Miláčku, mohl bys tentokrát naporcovat krocana ty?

My mother **carved** the chicken and served everyone a piece of it.

Máma naporcovala kuře a každému dala kousek.



## sloveso **slit**

Dále zde máme sloveso **slit** /'slɪt/ s významem **rozříznout, proříznout, udělat štěrbinu**.

**Slit** the meat and insert a peeled garlic clove.

Maso nařízněte a dovnitř dejte oloupaný stroužek česneku.

## sloveso **score**

Používá se i sloveso **score** /'sko:/, které má ve spojitosti s vařením význam **naříznout, udělat rýhy** apod.

You should **score** the fish so that the marinade could seep in.

Měl bys na té rybě udělat rýhy, aby mohla marináda nasáknout dovnitř.

I usually **score** the fat edges of pork chops so they don't curl up when cooking.

Obvykle u kotlet naříznu tučné okraje, aby se při vaření nekroutily.

## sloveso **julienne**

Sloveso francouzského původu **julienne** /ˌdʒuːli'ɛn/ má význam **nakrájet na nudličky**. Pozor na přízvuk, je až na třetí slabice.

I **julienned** the carrots and sauted them in coconut oil.

Mrkve jsem nakrájela na kostičky a osmahla je na kokosovém oleji.

You will need a sharper knife if you want to **julienne** all these vegetables.

Pokud chceš nakrájet na nudličky všechnu tuto zeleninu, budeš potřebovat ostřejší nůž.

## sloveso **shave / shave off**

Zmíníme si i sloveso **shave** /'ʃeɪv/, které jistě znáte jako oholit. Ve spojení s jídlem (hlavně sýrem) znamená **odříznout, odkrojit malou část** nebo velmi tenké plátky. Použít můžete i výraz **shave off** /ˌʃeɪv'ɒf/.

She used a vegetable peeler and **shaved** thin slices off the peeled courgette.

Použila škrabku na zeleninu a odřízla z oloupané cukety tenké plátky.

I **shaved off** a few thin slices of the parmesan cheese to garnish the salad with.

Odkrojl jsem několik tenkých plátků parmezánu, abych jimi salát ozdobil.

# loupeme, škrábeme a strouháme



## seriál o vaření

# LOUPEME, ŠKRÁBEME A STROUHÁME

### sloveso **peel**

U **loupání** (**jablek, banánů**) použijeme sloveso **peel** /'pi:l/.

I always **peel** apples before eating them.

Vždy si jablka oloupu, než je sním.

She **peeled** a few apples and stewed them.

Oloupala pár jablek a podusila je.

Stejně sloveso znamená i **škrábat, oškrábat** (např. **brambory**). V obou případech totiž odstraňujete slupku.

Mum, I hate **peeling** potatoes. Can dad do it?

Mami, já nesnáším loupání brambor. Nemůže to udělat táta?

Put the tomatoes in hot water and then **peel** them with a sharp knife.

Dejte rajčata do horké vody a pak je oloupejte ostrým nožem.

Pozn.: V češtině se používá slovo “peeling” hlavně v kosmetice. Peelingový krém nebo maska vám odstraní (“oloupe”) vrchní odumřelou část kůže.

Slovíčko **peel** /'pi:l/ je ale také oloupaná slupka. Odvozené **peeler** /'pi:lə/ je škrabka. Pro kůru citrusových plodů se však používá slůvko **zest** /'zest/. K jejímu loupání použijete **zester**.



### sloveso **scrape**

Pokud něco **škrábeme, oškrabáváme** (např. **mrkev**), použijeme sloveso **scrape** /'skreɪp/. Můžeme také něco odškrabávat ze dna či z pracovní plochy.

**Scrape** the carrots and cut them in half.

Mrkve oškrábejte a rozpulte je.

If the dough is too sticky, use a knife to help you **scrape** the dough off the **worktop**.

Pokud je těsto moc lepkavé, pomozte si nožem a odškrabávejte těsto z pracovní plochy.

### sloveso **grate**

Pokud něco **strouháme**, hodí se sloveso **grate** /'greɪt/.

Why don't you sprinkle some **grated** cheddar cheese on top?

Nechceš to nahoře posypat trochou strouhaného čedaru?

When I make my cucumber salad, I always slice the cucumber, I never **grate** it.

Když dělám svůj okurkový salát, vždycky okurku krájím na plátky, nikdy ji nestrouhám.

Užitečné kolokace jsou:

**grate coarsely** = nastroihat nahrubo (**coarse** /'kɔ:s/ = hrubý)

**grate finely** = nastroihat najemno (**fine** /'faɪn/ = jemný)

Odvozené přídavné jméno **nastrouhaný** je **grated** /'greɪtɪd/.

Finally add **grated** parmesan and stir well.

Nakonec přidejte nastrouhaný parmazán a dobře zamíchejte.



Asi nepřekvapí, že **struhadlo** je **grater** /'greɪtə/. Pokud byste chtěli specifikovat známé stojací **struhadlo o čtyřech stranách**, pak je to **box grater** nebo **tower grater**.

### sloveso **tear** / **shred**

Zmínit můžeme i sloveso **trhat**. To je v běžné angličtině **tear** /'teə/ (pozor na výslovnost), ale **ve spojení s jídlem se používá spíše shred** /'fred/ – **roztrhat, rozcupovat, rozsekat** (na malé kousky).

The meat was served on a bed of **shredded** lettuce.

Maso bylo servírováno na lůžku z trhaného salátu.

Olive used her food processor to **shred** the apples.

Olive použila svůj robot a jablka rozsekala na malé kousky.

Zajímavé je spojení **strouhaný sýr** (který koupíte v supermarketu). V americké angličtině ho nazývají **shredded cheese** a v Británii je to **grated cheese**.

Pokud ale překládáme **trhané maso**, použijeme spojení **pulled meat** (tedy doslova tahané).

The **pulled pork** was delicious. Where did you get the recipe?

To trhané vepřové bylo vynikající. Kde jsi sehnal recept?

# sypeme, posypáváme a obalujeme





## seriál o vaření

# SYPEME, POSYPÁVÁME A OBALUJEME

### sloveso **pour**

Zde je třeba začít slovesem **pour** /'pɔ:/, které znamená **lít, vylít, nalít**, ale také **sypat, nasypat, vysypat**.

Can you **pour** me something to drink? I'm thirsty.

Můžeš mi nalít něco k pití? Mám žízeň.

She **poured** a little wine into the sauce.

Nalila do omáčky trochu vína.

**Pour** the crushed biscuits into the mixing bowl.

Nasypejte rozdrobené sušenky do mísy na míchání.

I had to **pour** the tomatoes away. I didn't want to serve them to the guests.

Musel jsem ta rajčata vysypat. Nechtěl jsem je podávat hostům.



### sloveso **scatter**

Dále zde máme sloveso **scatter** /'skætə/, které znamená **rozprášíť, poprášit, rozházet**, ale také rovnoměrně rozsypat. Používá se jen ve spojení se suchými přísadami.

**Scatter** the sugar evenly all over the top of the cake.

Cukrem rovnoměrně posypte vrch koláče.

Tom **scattered** the onions around the meat and put the roaster in the oven.

Tom cibuli rozházel kolem masa a pekáč dal do trouby.

### sloveso **sprinkle**

Sloveso **sprinkle** /'sprɪŋkl/ má význam **posypat, poprášit, pokropit** – používá se tedy jak se suchými, tak s mokkými přísadami, se suchými ale častěji.

Place the stencil on the cake and **sprinkle** the icing sugar on it using a sifter.

Šablonu položte na dort a pomocí sítka ji poprašte moučkovým cukrem.

You can **sprinkle** the top with grated cheese, but it's not necessary.

Vršek můžete posypat strouhaným sýrem, ale není to nutné.

**Sprinkle** it with a few drops of lemon juice.

Pokropte to několika kapkami citronové šťávy.

### sloveso **drizzle**

Podobné je sloveso **drizzle** /'drɪzl/, které znamená **pokapat** (tedy jen tekutinou).

He **drizzled** some lemon juice over the fish and served it immediately.

Rybu pokapal citronovou šťávou a hned ji podával.

**Drizzle** the pan with oil and cook the mushrooms for about five minute, stirring occasionally.

Pánev pokapejte olejem a houby vařte za občasného míchání asi pět minut.



## sloveso **dust**

Možná znáte slovo **dust** /ˈdʌst/, které znamená prach a také utírat prach. Ve spojení s vařením znamená **poprášit, posypat** (moukou nebo cukrem).

**Dust** the countertop with flour and roll out the dough.

Pracovní desku si posypte moukou a rozválejte těsto.

She **dusted** the cake with sugar.

Koláč poprášila cukrem.

## sloveso **coat**

Dále máme sloveso **coat** /ˈkeɪt/ s významem **obalit, potáhnout, pokrýt**. Jako podstatné jméno je to samozřejmě kabát, kabátek. Třeba slovo **sugar-coated** /ˈʃʊɡəˌkeɪtɪd/ znamená obalený v cukru.

Allow the biscuits to cool completely and **coat** them with melted chocolate.

Nech ty sušenky úplně vychladnout a obal je v rozpuštěné čokoládě.

**Coat** it in breadcrumbs and fry it in quality oil.

Obalte to ve strouhance a smažte v kvalitním oleji.

Pozn.: Ve větě výše je uvedeno slovíčko **breadcrumbs** /ˈbredˌkrʌmz/, což je **strouhanka** (pozor na nevyslovované B) a je odvozeno od **crumb** /ˈkrʌm/ (**drobek, drobeček** – ani zde nečteme B). Místo spojení **cover in breadcrumbs** lze použít i sloveso **crumb** /ˈkrʌm/ – **obalit ve strouhance**.

## sloveso **dip**

S obalováním souvisí i namáčení. Sloveso **dip** /ˈdɪp/ je **namočit, ponořit, smočit (a hned vytáhnout)**.

Now **dip** the biscuit sticks in chocolate and allow them to cool.

Ted' namočte sušenkové tyčinky do čokolády a nechte je vychladnout.

She **dipped** the strawberries, one by one, in melted chocolate.

Jahody namočila, jednu po druhé, v rozpuštěné čokoládě.

## sloveso **dunk**

Velmi podobné je sloveso **dunk** /ˈdʌŋk/ – **namočit, namáčet, ponořit, smočit**, a to hlavně jídlo do tekutiny.

I hate **dunking** cookies in milk. They're very mushy.

Nesnáším namáčení sušenek v mléce. Jsou pak moc rozměklé.

Megan said the sauce was amazing and **dunked** the leftover piece of bread in it.

Megan řekla, že ta omáčka je skvělá, a namočila si v ní kus chleba, co jí zbyl.

## sloveso **soak**

Zmínit můžeme i sloveso **soak** /ˈsəʊk/, které znamená **namočit, ponořit**.

I **soaked** the meat in marinade overnight.

Maso jsem ponořil do marinády přes noc.

**Soak** the sun-dried tomatoes in tepid water for about thirty minutes.

Sušená rajčata namočte do vlažné vody asi na půl hodiny.





# prosíváme a cedíme

## seriál o vaření

# PROSÍVÁME A CEDÍME

Pokud něco prosíváme, používáme **sítko**, což je v britské angličtině **sieve** /'sɪv/ – pozor, čteme krátce.

Pour the flour into a **sieve** and gently shake it into the bowl underneath.

Mouku nasype do sítka a jemně ji klepejte do mísy dole.

Puree the soup and press it through a fine **sieve**.

Polévku rozmixujte a propasírujte ji přes jemné sítko.

### sloveso **sieve**

V americké angličtině toto slovo popisuje spíše větší síto. Ovšem sloveso **sieve** /'sɪv/ se používá v britské i americké angličtině a znamená **prosít, případně přecedit**.

The icing sugar was quite lumpy, so I **sieved** it.

Moučkový cukr měl v sobě hrudky, tak jsem ho prosil.

This is the chicken stock after I **sieved** it.

Toto je kuřecí vývar poté, co jsem ho přecedil.

### sloveso **sift**

Častěji ale uslyšíte sloveso **sift** /'sɪft/, které znamená **prosít, prosívat** (tedy výhradně suché potraviny).

When the cake has cooled down, **sift** a thin layer of powdered sugar on the top.

Až koláč vychladne, prosijte na vrch tenkou vrstvu moučkového cukru.

She **sifted** the flour, cocoa powder and all the dry ingredients.

Prosila mouku, kakaový prášek a všechny suché ingredience.



Odvozené podstatné jméno **sifter** /ˈsɪftə/ označuje tzv. **prosévačku**, což je nádoba s držátkem, která má vespod sítko a používá se k provzdušnění mouky a oddělení větších kousků.

I always use a flour **sifter** when baking. The cakes are more fluffy.

Vždycky při pečení používám prosévačku na mouku. Koláče jsou více nadýchané.

Pozn.: V britské angličtině má slovo **sifter** /ˈsɪftə/ také význam **sypátko** (např. na cukr).

### sloveso **strain**

Vedle toho máme i sloveso **strain** /ˈstreɪn/, které znamená **cedit, přecedit, scedit a slít vodu**.

**Strain** the pasta, add the sauce and serve immediately.

Těstoviny proced'te, přidejte omáčku a okamžitě podávejte.

Use a colander and **strain** the boiled vegetables.

Použijte cedník a uvařenou zeleninu sced'te.



Od něj je odvozeno podstatné jméno **strainer** /ˈstreɪnə/, což je **cedítko, cedník či sítko**.

The bartender used a **strainer** to make sure the texture of the cocktail is smooth and silky.

Barman použil sítko, aby textura koktejlu byla jemná a hladká.

### sloveso **drain**

Častější (a obecnější) je ale sloveso **drain** /ˈdreɪn/ s významy **zbavit vody, nechat okapat, slít ale taky odvodnit, vysušit**.

He **drained** the spaghetti, but left some of the starch water in the bottom of the pot.

Špagety slil, ale na dně hrnce nechal trochu škrobové vody.

If there is still some water left in the rice, **drain** it.

Pokud zůstala v rýži ještě voda, slijte ji.

Na závěr můžeme zmínit **colander** /ˈkɒləndə/, což je klasický **cedník ve tvaru mísy**.

# potíráme, roztíráme a zdobíme



## seriál o vaření

# POTÍRÁME, ROZTÍRÁME A ZDOBÍME

### sloveso **glaze**

Začneme slovesem **glaze** /'gleɪz/, které má význam **potříť, potírat, opatřit polevou**.

I **glazed** the pies with beaten egg yolks and put them in the oven.

Koláčky jsem potřel rozšlehanými žloutky a dal jsem je do trouby.

My colleague brought a box of **glazed** donuts.

Kolega přinesl krabici koblížků s polevou.

Pozn.: Podstatné jméno **glaze** /'gleɪz/ je **poleva** (ale i **glazura na keramice**).

### sloveso **spread**

Další sloveso je **spread** /'spred/, které znamená **rozetřít nebo namazat**. Je nepravidelné, všechny tři tvary jsou **spread**.

I **spread** the bread thinly with mustard and put slices of ham on top.

Natřel jsem na chleba tenkou vrstvu hořčice a na ni položil plátky šunky.

She just brought a few pieces of toast **spread** with butter.

Přinesla jen pár topinek potřených máslem.

Pozn.: Podstatné jméno **spread** je **pomazánka**.



## sloveso **smear**

Zmínit můžeme i sloveso **smear** /'smiə/ s významem **rozmáznout, rozmazat, pomazat**.

The chef **smeared** the plate with sweet potato purée and laid the steak carefully in the middle.

Šéfkuchař pomazal talíř batátovým pyré a steak položil opatrně doprostřed.

## sloveso **baste**

Potírání nebo podlévání souvisí také s pečením masa v troubě. K tomu se hodí sloveso **baste** /'beɪst/ – **podlévat**.

Cook the chicken for an hour and **baste** every now and then.

Kuře pečte hodinu a občas ho podlijte.

I completely forgot to **baste** the meat, but it still turned out awesome.

Úplně jsem to maso zapomněl podlévat, ale i tak dopadlo fantasticky.

K podlévání či potírání se používá mašlovačka, což je **basting brush** /'beɪstɪŋ brʌʃ/ nebo **pastry brush** /'peɪstri brʌʃ/.

If you don't have a **basting brush**, you can use a spoon or a small ladle.

Pokud nemáš mašlovačku, můžeš použít lžíci nebo malou naběračku.

Méně známá kuchyňská pomůcka je **baster** /'beɪstə/ (často bývá označován jako **turkey baster**), což je **velká pipeta s gumovým balónkem na konci, která se používá k nasávání a následnému polévání tukem a šťávami, které se vytvoří kolem masa při pečení**. U nás téměř neznámý předmět je v Británii či Americe poměrně běžnou věcí. V češtině se můžete občas setkat s označením polévací pipeta nebo pipeta na vaření.

And don't forget to baste the meat, ideally with a **turkey baster**.

A nezapomeň maso podlévat, ideálně polévací pipetou.

## sloveso **garnish**

Na závěr se hodí zmínit i sloveso **garnish** /'gɑ:nɪʃ/, které znamená **ozdobit (jídlo)**.

After you've stirred the drink, you can **garnish** it with an orange slice or a cocktail cherry.

Poté, co jsi nápoj zamíchal, ho můžeš ozdobit plátkem pomeranče nebo koktejlovou třešinkou.

She used some grated cheese to **garnish** the salad bowl, but it wasn't necessary.

Použila strouhaný sýr a salátovou mísu ozdobila, ale nebylo to nutné.

Why don't you **garnish** it with a sprig of thyme?

Nechceš to ozdobit snítkou tymiánu?

# ředíme a zahušťujeme

## seriál o vaření

# ŘEDÍME A ZAHUŠŤUJEME

Zde se určitě hodí začít slovíčky řídký a hustý, protože ta možná znáte v jiném významu:

**thin** /'θɪn/ – řídký, ale i tenký, hubený

**thick** /'θɪk/ – hustý, ale i tlustý, silný

### sloveso **thin** / **thin down**

Pro překlad slovesa **zředit**, **naředit**, **rozředit** použijeme sloveso **thin** /'θɪn/ nebo frázové **thin down** /'θɪn'daʊn/.

I **thinned** the gravy with water, which made it quite bland.

Omáčku jsem zředil vodou a byla pak poměrně bez chuti.

The sauce is too thick. You should **thin it down** with stock.

Ta omáčka je moc hustá. Měl bys ji zředit vývarem.

Pozn.: Slovo **stock** má (mimo jiné) význam **vývar**.

### sloveso **water down**

K **ředění** se často používá voda, proto lze použít i **water down** /'wɔ:tə ,daʊn/. Toto frázové sloveso se ale nejčastěji používá ve spojení s pitím.

I always **water down** my children's juice drinks.

Svým dětem džusové nápoje vždy ředím vodou.

The bartender definitely **watered** my whiskey **down**.

Barman mi tu whisky určitě zředil vodou.

## sloveso **dilute**

Použít můžete i sloveso **dilute** /daɪˈlu:t/, které má stejné významy **ředit, zředit, rozředit**. V britské angličtině vyslovujeme na začátku /daɪ/, v americké většinou /dɪ/. Přízvuk je v obou případech až na druhé slabice.

Can you **dilute** the juice slightly with water? It's too strong.

Můžeš zředit ten džus trochu vodou? Je moc silný.

**Dilute** the sauce with water or stock.

Zředte omáčku vodou nebo vývarem.

I always **dilute** my red wine with a dash of water.

Vždy si ředím červené víno troškou vody.

Pro překlad přídavného jména **zředěný, naředěný** lze použít minulé přičestí **diluted** a hlavně v britské angličtině i základní tvar **dilute**:

a **diluted** drink

a **dilute** drink (br.)

Když je řeč o ředění, stojí za to zmínit, že **sirup** (který ředíte vodou) je v britské angličtině **squash** /ˈskwɒʃ/ nebo **cordial** /ˈkɔːdɪəl/. V Americe však většinou nic takového neznají.

## sloveso **lace**

Zmínit můžeme i pokročilé sloveso **lace** /ˈleɪs/, které znamená **stříknout, říznout, přidat malé množství** (většinou alkoholu, drogy nebo jedu).

He always drinks his coffee **laced** with whiskey.

Vždy si dává kávu říznutou s trochou whisky.

## sloveso **thicken**

Slovíčko **thick** znamená hustý, ale **zahustit, zhoustnout** není **thick** ale **thicken** /ˈθɪkən/.

I didn't want to use roux, so I **thickened** the soup with vegetables.

Nechtěla jsem používat jíšku, tak jsem polévku zahustila zeleninou.

**Stir the sauce until it thickens.**

Omáčku míchejte, dokud nezhoustne.



# nadíváme, plníme a špikujeme

## seriál o vaření

# NADÍVÁME, PLNÍME A ŠPIKUJEME

### sloveso **fill**

Začneme základním slovesem **fill** /'fɪl/, **plnit**, **naplnit**.

**Fill** the peppers with the beef mixture and sprinkle the top with grated cheese.

Papriky naplňte hovězí směsí a nahoru nasypejte strouhaný sýr.

She **filled** the inside of the cake with diced strawberries.

Vnitřek dortu naplnila jahodami nakrájenými na kostičky.

Od něj je odvozeno slůvko **filling** /'fɪlɪŋ/ – **náplň**.

She made mini pies with cherry **filling**.

Udělala mini koláčky s višňovou náplní.

### sloveso **stuff**

Pokud něco vyloženě **nadíváme**, použijeme sloveso **stuff** /'stʌf/. Má také význam nacpat, napěchovat.

**Stuff** the chicken with a few unpeeled garlic cloves, the other half of the lemon and the herbs and secure the opening with toothpicks.

Do kuřete napěchujte několik neloupaných stroužků česneku, druhou polovinu citronu a bylinky a otvor uzavřete párátky.

The **stuffed** mushrooms are filled with cream cheese and minced garlic.

Ty plněné žampiony jsou naplněny krémovým sýrem a nadrobno nakrájeným česnekem.

Odvozené je podstatné jméno **stuffing** /'stʌfɪŋ/ – **nádivka**.

This **stuffing** recipe calls for coconut oil, but I don't have any left.

Recept na tu nádivku vyžaduje kokosový olej, ale mně už žádný nezbyl.



## sloveso **lard**

Slůvko **lard** /'la:d/ možná znáte jako sádlo, má ale i významy **špikovat, našpikovat, prošpikovat, nejčastěji vložením slaniny**. Může ale také znamenat položit slaninu či jiný tuk nahoru.

I didn't **lard** the rabbit and the meat is a bit too dry.

Králíka jsem nenašpikoval a maso je tak trochu suché.

Dave **larded** the roast with bacon for a richer taste.

Dave pečení prošpikoval slaninou, aby měla bohatší chuť.

Pozn.: Odvozené je slovo **larder** /'la:də/ – **spíž, spížírna**.

## sloveso **scoop**

Pokud něco nadíváme, možná je potřeba nejprve vydlabat otvor. Zde se hodí sloveso **scoop** /'sku:p/ – **vydlabat, dlabat**. Slovo **scoop** /'sku:p/ má i význam **nabrat** (třeba do dlaní nebo na lopatku).

Cut the tomatoes in half and **scoop** out the flesh with seeds with a spoon.

Rozkrojte rajčata na poloviny a lžicí vydlabejte dužinu a semínka.

Use a spoon to **scoop** the minced meat and make it into balls.

Mleté maso lžicí naberte a vytvořte z něj kuličky.

Pozn.: **Scoop** je také **kopeček zmrzliny** nebo **naběračka, lopatka, lžíce**, kterou takový kopeček vytvoříte.

# ochucujeme a marinujeme



## seriál o vaření

# OCHUCUJEME A MARINUJEME

### sloveso **season**

Slůvko **season** /'si:zn/ asi znáte jako sezónu či roční období, může jít ale také o sloveso **ochutit, dochutit**. Většinou se tím myslí ochutit solí a pepřem, může to být ale jakákoli jiná přísada, která zvýrazní/vylepší chuť pokrmu.

**Season** with salt and pepper and serve.

Ochuťte solí a pepřem a servírujte.

She usually **seasons** the meat with herbs rather than spices.

Obvykle maso ochucuje spíše bylinkami než kořením.

It was **seasoned** with soy sauce, which I hate.

Bylo to dochuceno sojovou omáčkou, což nesnáším.

Pozn.: Podstatné jméno je **seasoning** /'si:zənɪŋ/ = **ochucovadlo, koření** apod.

Setkat se můžete i se slovem **condiment** /'kɒndɪmənt/, což je **dochucovadlo, nejčastěji sůl, pepř, hořčice, kečup**.

### sloveso **flavour**

Dále zde máme slovo **flavour** /'fleɪvə/, které má základní význam chuť, příchut'. Může jít ale i o sloveso **ochutit, dochutit**.

The fish is **flavoured** with too much garlic.

Ta ryba je ochucená příliš velkým množstvím česneku.

What did you **flavour** the rice pudding with?

Čím jsi ten rýžový nákyp ochutila?

Slovíčko **flavour** /'fleɪvə/ může také označovat **ochucovadlo, příchut' či přísadu**. Stejný význam má podstatné jméno **flavouring** /'fleɪvərɪŋ/ (obě jsou počítatelná).

This yoghurt is organic and it has no artificial **flavours**.

Tento jogurt je bio a nemá žádná umělá ochucovadla.

We only use natural **flavourings** of the highest quality for our chocolates.

U našich čokolád používáme pouze přírodní ochucovadla té nejvyšší kvality.

### sloveso **spice**

Pro překlad českého **okořenit** můžeme použít sloveso **spice** /'spais/ nebo frázové **spice up** /,spais 'ʌp/.

I stewed the apples and **spiced** them with cinnamon.

Jablka jsem podusil a okořenil skořicí.

I **spiced up** the sauce with some ginger and chilli flakes.

Omáčku jsem okořenil zázvorem a čili vločkami.

Podstatné jméno **spice** /'spais/ je **koření** (je běžně počítatelné, proto množné číslo **spices**).

The only **spice** I used was pepper.

Jediné koření, které jsem použil, byl pepř.

The little shop sells herbs and **spices**.

V tom malém obchůdku se prodávají bylinky a koření.





Asi nikoho nepřekvapí, že **marináda** je **marinade** /'mæɪnɪd/.

Pour the **marinade** over the meat and put it in the fridge for 24 hours

Marinádu nalejte na maso a dejte to na 24 hodin do lednice.

## sloveso **marinate**

Sloveso je **marinate** /'mæɪnɪt/ – **marinovat, nakládat, naložit** (někdy se můžete setkat i s pravopisem **marinade**).

You can **marinate** the fish in olive oil with garlic, but you don't have to.

Rybu můžete naložit do olivového oleje a česneku, ale nemusíte.

**Marinate** the beef, covered, at room temperature one hour.

Hovězí maso marinujte, zakryté, při pokojové teplotě jednu hodinu.

## sloveso **rub**

Dále můžeme zmínit sloveso **rub** /'rʌb/ – **třít, mnout apod.** Používáme ho i při vaření, když chceme něco vetřít.

**Rub** the spices into the chicken thighs and place them in a resealable plastic bag for a couple of hours.

Do kuřecích stehen vetřete koření a dejte je na pár hodin do uzavíratelného plastového sáčku.

You can sprinkle it with salt, but I think it's better to **rub** the salt in.

Můžeš to posypat solí, ale myslím, že je lepší sůl vetřít dovnitř.

## sloveso **dress**

Možná vás napadne, jak je to se slovem **dressing** /'dresɪŋ/. Je to výraz pro **zálivku, dresink (na salát)**. Je odvozeno od slovesa **dress** /'dres/, které má význam **ochutit (salát)**, ale také **upravit, očistit** (maso před vařením).

**Dress** the meat and slice it very thinly.

Maso očistěte a nakrájejte na velmi tenké plátky.

We didn't need anything fancy, so I just **dressed** the salad with salt, olive oil and vinegar.

Nechtěli jsme nic nóbl, tak jsem salát ochutil jen solí, olivovým olejem a octem.

## sloveso **tenderize**

Jako poslední si uvedeme sloveso **tenderize** /'tendəraɪz/ (v britské angličtině **tenderise**), které znamená **naklepat, změkčit (maso)**. Je odvozeno od slova **tender** /'tendə/ (jemný, křehký).

**Tenderize** the meat with a mallet.

Maso naklepejte paličkou.

The marinade will help to **tenderize** the meat.

Díky marinádě bude to maso měkčí.

Odvozené slovíčko **tenderizer** /'tendəraɪzə/ může označovat **paličku na maso**, změkčovací prášek na maso (u nás ne příliš známý), nebo tzv. tenderizér, což je nástroj, který vytvoří v mase prohlubně či otvory (u nás opět ne příliš známý).

**Pozn.:** Pro **paličku na maso** můžete použít spojení **meat tenderizer**, **meat mallet** nebo **meat pounder**.



# chladíme, mrazíme a rozmrazujeme

## seriál o vaření

# CHLADÍME, MRAZÍME A ROZMRAZUJEME

### sloveso **chill**

Sloveso **chill** /ˈtʃɪl/ má význam **zchladit, vychladit (většinou v lednici)**.

You should serve the drink **chilled**.

Ten nápoj bys měl podávat vychlazený.

Pour the mixture in a bowl and **chill** in a refrigerator for two hours.

Nalij tu směs do mísy a chlad' ji dvě hodiny v lednici.

### sloveso **cool**

Toto sloveso použijeme, pokud má něco pokojovou teplotu a my to potřebujeme zchladit. Když je ovšem něco horké (třeba to bylo právě vytaženo z trouby) a my potřebujeme, aby to zchladlo, použijeme sloveso **cool** /ˈkuːl/.

Once you remove the tray from the oven, allow the biscuits to **cool** completely on the tray.

Jakmile vytáhnete plech z trouby, nechte sušenky na plechu úplně vychladnout.

Let the sponge cake **cool** for about an hour before topping it with whipped cream.

Nechte piškotový dort asi hodinu vychladnout, než na něj dáte šlehačku.

Pozn.: K vychladnutí například sušenek se používá mřížkový podnos či stojan, tomu se říká **cooling rack**.



## sloveso **defrost**

Když je něco zmražené, potřebujeme to **rozmrazit**. Zde použijeme sloveso **defrost** /di:'frost/.

You can use a microwave to **defrost** the meat.

K rozmražení masa můžete použít mikrovlnku.

While the turkey was **defrosting**, I prepped the other ingredients.

Zatímco se krocan rozmrazoval, připravila jsem si ostatní ingredience.

## sloveso **thaw**

Podobný význam má sloveso **thaw** /'θɔ:/, které znamená **rozmrznout, roztát**, nebo se používá ve smyslu "povolit" (ze zmrzlého stavu).

The ice cream partially **thawed** and then was refrozen again.

Zmrzlina se částečně rozmrazila a pak byla znovu zmrazena.

The meat must be completely **thawed** before you cook it.

Maso musí být úplně rozmražené, než ho začneš vařit.

When I bought the pizza, it was frozen, but it's already **thawing**.

Když jsem tu pizzu koupil, byla zmrzlá, ale už povoluje.



## sloveso **melt**

Zde je třeba zmínit i sloveso **melt** /'melt/, které se často používá pro popis **roztavení, rozpuštění nebo rozehrátí něčeho, co původně nebylo ve zmrzlém stavu** (můžete třeba rozpustit čokoládu či máslo).

**Melt** the butter in a saucepan and add the chopped onion.

Rozpusť to máslo v kastrolu a přidej nasekanou cibuli.

You should **melt** the chocolate very slowly. You don't want to burn it.

Měl bys tu čokoládu rozpouštět velice pomalu. Nechceš ji připálit.

## sloveso **freeze**

Sloveso **freeze** /'fri:z/ asi budete znát jako mrznout a používá se i ve významu **zmrazit**.

If you want to **freeze** strawberries or other berries, it's best to lay them out on a tray individually and put the tray in the freezer.

Pokud chceš zamrazit jahody nebo jiné drobné plody, nejlepší je rozložit je po jedné na táč a táč dát do mrazáku.





# zavařujeme, konzervujeme a nakládáme



## seriál o vaření

# ZAVAŘUJEME, KONZERVUJEME A NAKLÁDÁME

### sloveso **preserve**

Pro **zavařování, konzervování**, uchovávání potravin používáme sloveso **preserve** /prɪˈzɜ:v/. Je to velice obecné sloveso, které popisuje vlastně jakoukoli konzervaci potravin, a používá se v britské i americké angličtině.

I made my own salsa and put it in jars, but I don't really know what's the best way to **preserve** it now.

Udělal jsem si svou vlastní salsu a dal ji do sklenic, ale teď moc nevím, jak ji nejlépe zakonzervovat.

This article explains in detail all the tools and equipment you may need to start **preserving** at home.

Tento článek detailně vysvětluje všechny nástroje a vybavení, které byste mohli potřebovat, když začínáte s domácím zavařováním.

Pozn.: Podstatné jméno **preserve** /prɪˈzɜ:v/ je **zavařenina**.

### sloveso **can**

V Americe často uslyšíte sloveso **can** /ˈkæn/ a ještě častěji odvozené **canning** (zavařování). Podstatné jméno **can** je sice plechovka a v americké angličtině konzerva, ale tento výraz vychází z původního **konzervování do konzerv**. Dnes se běžně používá i pro **zavařování do sklenic**.

Is it possible to **can** mushrooms?

Je možné zavařovat houby?

When I was **canning** the tomatoes, they were still fresh, but the result looks awful.

Když jsem ta rajčata zavařovala, byla stále čerstvá, ale výsledek vypadá hrozně.

**Canning** provides a shelf life of one to five years.

Zavařování zajistí trvanlivost od jednoho roku do pěti let.

## sloveso **bottle**

V britské angličtině můžete slyšet i sloveso **bottle** /'bɒtl/, které sice technicky znamená **plnit do lahví**, ale používá se i pro **zavařování do sklenic**.

I want to **bottle** the cherries I picked yesterday.

Chci zavařit třešně, které jsem včera natrhal.

**Bottling** may sound intimidating, but it's easy once you've done it once or twice.

Zavařování možná zní děsivě, ale je to snadné, když to párkrát zkusíš.

Zmínit je jistě třeba i **zavařovací sklenice**. Taková sklenice s víkem je **jar** /'dʒɑ:/. V souvislosti se zavařováním často uslyšíte spojení **preserving jar** nebo **canning jar** (am.). V Americe často používají **Mason jar** /'meɪsn dʒɑ:/, což je obchodní značka. Britové pak mají **Kilner jar** /'kɪlnə dʒɑ:/.

She filled all the **jars** with peppers.

Naplnila všechny sklenice paprikami.

The pantry was full of **jars** of preserves.

Spižárna byla plná sklenic se zavařeninami.

It's important to fill the **Mason jars** to the top, making sure that all of the beans are completely submerged in the brine.

Je důležité naplnit zavařovací sklenice až po horní část a ujistit se, že všechny fazole jsou úplně ponořené v nálevu.

Wash the **preserving jars** thoroughly and store them for the next season.

Zavařovací sklenice pořádně umyjte a uložte je na další sezónu.

## sloveso **pickle**

Další sloveso je **pickle** /'pɪkl/, které má význam **nakládat, sterilovat (v nálevu, v octě)**.

I freeze some of my chilli peppers, but I **pickle** most of them in brine.

Některé čili papričky zamrazím, ale většinu z nich naložím v nálevu.

You can try **pickling** the beets in vinegar and sugar. They may taste better.

Můžeš tu řepu zkusit naložit do octa s cukrem. Možná bude chutnat lépe.

Odvozené přídavné jméno **pickled** /'pɪkld/ znamená **nakládaný, marinovaný**.

She brought the meat and a jar of **pickled** onions.

Přinesla maso a sklenici nakládaných cibulek.

Pozn.: Podstatné jméno **pickle** /'pɪkl/ se (hlavně v americké angličtině) používá pro **nakládanou okurku**.

Řekli jsme si, že sloveso **preserve** /prɪ'zɜ:v/ má význam **zavařovat, konzervovat** nebo jakkoli prodloužit životnost potravin. Patří sem tedy například i mrazení nebo sušení. O mrazení byla řeč dříve, ale jak je to se sušením?

## sloveso **dry / air-dry**

Pro překlad **sušit** se dá obecně použít sloveso **dry** /'draɪ/. Ve spojení s jídlem můžete slyšet **air-dry** /'eədraɪ/ (**sušit na vzduchu**) nebo **dry in an oven** (**sušit v troubě**).

You can **air-dry** the chillies or you can cut them in half and **dry** them **in an oven**.

Čili papričky můžeš usušit na vzduchu nebo je můžeš rozpůlit a usušit v troubě.

## sloveso **dehydrate**

Pokud potraviny sušíme, zbavujeme je vlastně vody. Když něco **sušíme složitější metodou**, nejčastěji v **sušičce potravin**, použijeme sloveso **dehydrate** /di:har'dreit/.

It took twelve hours to **dehydrate** the pineapple pieces.

Trvalo dvanáct hodin, než se ty kousky ananasu v sušičce usušily.

**Sušička potravin** jako přístroj je **dehydrator** /di:har'dreɪtə/. Můžete tedy říct také **dry sth in a dehydrator**.

I cut the meat into really thin slices, marinated them overnight, and then **dried** them in **the dehydrator**.

Maso jsem nakrájel na velice tenké plátky, přes noc jsem je marinoval, a pak usušil v sušičce.

**Napsal:** Roman Svozílek  
**Grafická úprava:** Elen Vítová  
**Fotografie:** Freepik.com  
**(c) 2023 Vitware s.r.o.**



[www.englishme.cz](http://www.englishme.cz), [www.helpforenglish.cz](http://www.helpforenglish.cz)



