

Pro kuchařské experimentátory podle anglicky psaných kuchařek a receptů na internetu.

Clove

Trochu záhadné slovo. Znamená dobře známé koření hřebíček. Jenže také to může být stroužek česneku. Ne vždy je autor receptu tak důkladný, aby, má-li na mysli česnek, napsal clove of garlic. Někdy rozhodnutí zda jde o koření nebo česnek nechává na čtenáři.

Cream - Smetana

Sladká smetana¹

Heavy cream	smetana více než 36% (US)
Double cream	smetana více než 36% (GB), – až 60% (AU)
Single cream	smetana 10 – 20% (GB)
Light cream	smetana 3 – 10% (CA), 10 – 20% (US), 18 – 20% (AU)
Whipping cream	smetana ke šlehání
Extra light cream	smetana 12 – 12,5% (AU)
Half and half	smetana 10% (CA), 10,5 – 18% (US)
Table cream	smetana 15 – 18% (CA)

Zakysaná smetana

Sour cream	(US)
Soured cream	(GB)
Crème fraiche	francouzský název pro hustou zakysanou smetanu používaný i v anglicky mluvících zemích
Fresh cream	někdy používaný anglický ekvivalent francouzského <i>crème fraiche</i>

Crumb

Crumb (též breadcrumbs či bread-crumbs) použité samostatně znamená naši běžnou strouhanku. Trochu přemýšlení mi před časem dalo slovní spojení fresh crumb. Jsou to drobečky z čerstvého pečiva (obvykle se používá světlý toustový chléb). Crumb ovšem může taky znamenat drobek nebo střídku.

Flour – Mouka

V Británii se sice jako u nás používají tři druhy mouky, ale není to naše „hladká“, „polohrubá“ a „hrubá“.

Plain flour	protože plain = hladký, není překvapením, že tato mouka odpovídá naší pšeničné hladké.
Selfraising flour	u nás se téměř nevyskytuje, před časem jsem ji viděl prodávat v Tesco. Není to žádný tajemný zázrak. Jde o běžnou pšeničnou hladkou mouku, do níž je přimíchaný prášek do pečiva a/nebo jedlá soda. Jde o patentovaný vynález pekaře Henryho Jonese (1812 – 1891) z Bristolu. Zavedl ji r. 1845, aby vylepšil přiděly britských námořníků. Úspěch byl obrovský a Jonesovo pekařství se dokonce stalo výhradním dodavatelem mouky a sušenek na dvůr královny Viktorie. V našich podmínkách snadno (a levněji) selfraisig flour

1 Zkušené kuchařky a nadšené experimentátorky z redakce časopisu *Apetit* doporučují: „double cream lze nahradit naší obyčejnou smetanou ke šlehání, single cream je možné namíchat ze smetany ke šlehání a plnotučného mléka“. V některých receptech nějaké to procento tuku méně nebo více nemusí hrát významnou roli. Nejtučnější u nás dostupná je Šlehačka de luxe z Mlékárny Kunín

nahradíme hladkou moukou a práškem do pečiva, které si smícháme vlastnoručně. Doporučený poměr je 1 lžička (3 g) prášku do pečiva a ½ lžičky (1g) jedlé sody na 110g mouky.

Bread flour chlebová mouka odpovídá naší „hrubé“
Rye flour žitná mouka

Zvláště v americké kuchyni se často používá corn flour = kukuřičná mouka, která už bývá k dostání i u nás. Jsou i další mouky (rýžová, kokosová atd.). Někdy a někde je budeme obtížněji shánět, ovšem při překládání receptů nepředstavují problém – z čeho jsou umleté je zpravidla jednoznačné.

Units - Jednotky

Jednotky mohou při čtení anglicky psaných receptů čtenáři zamotat hlavu. I anglicky mluvící země sice postupně přecházejí na jednotky SI (metrické), ale ve starších kuchařkách i na internetu často najdeme ještě jednotky „imperiální“. V kuchyni nás zajímají vlastně jen tři veličiny: hmotnost, objem a teplota. Přesto převody nejsou tak úplně jednoduché.

Hmotnost

1 grain ² [gr]	64,7 mg	(zrno)
1 ounce [oz]	28,4 g	(unce)
1 pound [lb]	453,6 g	(libra)

Existují i další imperiální jednotky hmotnosti. Ty jsou ovšem už tak velké, že jejich použití v kuchařské praxi je nepravděpodobné.

Speciálně v amerických receptech se vyskytuje i trochu záhadný termín **butterstick**. Není to jednotka ale velikost tam běžného balení. Máslo se v Americe prodává v tyčinkách o hmotnosti 113 g (4 unce). Přepočítání je snadné.

Objem

1 fluid ounce [fl oz]	28,4 ml
1 pint [pt]	568,3 ml
1 gallon [gal]	45546 ml

Běžně se v receptech používají i další objemové údaje – lžička, lžíce a hrnek, stejně jako u nás. Používají se nejen k odměřování kapalin, ale i syplých surovin (mouka, cukr apod.). Oblíbené jsou hlavně v amerických receptech. Měření to není bůhví jak přesné, ale většinou postačí. Jen je třeba dát pozor na hrnek (cup), který coby jednotka má menší objem než většina u nás běžných hrnků. Pokud byste dávali měření na „cups“ přednost, seženete i u nás šikovní odměrky. Ty na obrázku jsou na 1/4, 1/3, 1/2 a na celý „cup“



2 V receptech se tato jednotka používá ojediněle. Běžnější byla v lékárnické praxi.

1 teaspoon [tsp]	5 ml (čajová lžička)
1 tablespoon [tbsp]	15 ml (polévková lžíce)
1 cup	230 ml (hrnek)

Aby to nebylo tak jednoduché, můžete se někdy setkat (u sypkých surovin) s poznámkou:

Firmly packed	surovinu do odměrky rukou nebo stěrkou napěchujte jak je možné
Lightly packed	surovinu napěchujte jen tak, aby v ní nezůstaly vzduchové bubliny
Even (těž level)	odpovídá našemu „rovná“ lžíce či hrnek
Rounded	vrchovatá lžíce (hrnek) s mírným kopečkem
Heaping (těž heaped)	lžíce (hrnek) naplněná tak, že už se tam víc suroviny neudrží.

Další finty jsou (hlavně u mouky) s instrukcí, že máte mouku (práškový cukr) prosát.

1 cup sifted flour znamená, že do odměrky nasypete prosetou mouku a hrnek zarovnáte

1 cup flour, sifted znamená, že mouku nejprve odměříte a teprve pak prosejete.

Na slově pinch, s nímž se v receptech můžeme často setkat, není po překladatelské stránce nic záhadného. Je to naše špetka. Našel jsem i úvahy, že je jiná špetka mužská a jiná ženská, doporučení, že vhodnější je používat stejně neurčité množství na špičku nože. Jsou to, podle mého názoru, diskuse čistě teoretické. Při vaření prostě špetka znamená trošku a velikost špetky se patrně může lišit podle toho, co do jídla přidáváme, případně podle osobních chutí.

Rozdíly patrně nebudou nijak dramatické, nicméně u některých moučníků to může hrát určitou roli.

Převádět uvedené jednotky na metrické je dnes v době kalkulaček za stovku či kalkulaček v mobilech snadná záležitost. Nejprotivnější je měření teploty, které v kuchyni také dost často potřebujeme. Měří se ve stupních Fahrenheita [°F] a převod na stupně Celsia je komplikovanější.

$$T_{[°C]} = (T_{[°F]} - 32) \times 5/9$$

Je to nepohodlné, ovšem stačí si převést několik teplot pro nastavení trouby, udělat si tabulku a pak už je to snadné. Jiné teploty, třeba při přípravě krémů, se nevyskytují tak často a nezbývá než si je přepočítat a přepočet si k receptu poznamenat. Pokud používáte v kuchyni digitální teploměr, máte výhodu. U většiny těchto teploměrů si můžete nastavit měření ve °C nebo °F.

Ještě poznámka k převodům. Kuchyně není analytická chemická laboratoř, proto převedené jednotky běžně zaokrouhlíme. Kuchyňská váha (mám na mysli dnes nejběžnější digitální) stejně zaokrouhluje na celé gramy a měření objemů v různých odměrkách je ještě méně přesné. Pokud tedy ve svých receptech používáte důsledně gramy a mililitry (což doporučuji), nemá smysl se čísla za desetinou čárkou zatěžovat, případně můžete být v zaokrouhlování ještě odvážnější.

Tepelné úpravy

Broiling	přímé grilování. Cílem je pokrm zatáhnout, vytvořit na něm krustu nebo dokonce opálit.
Deep frying	smažení ve vysoké vrstvě oleje, surovina musí být ponořená
Roasting	pečení nebo zapékání
Sautéing	prudké opékání na pánvi s trochou oleje
Sweating	dušení na pánvi na mírném ohni. Většinou zelenina – zvýrazňuje se tak její chuť.
Stewing	dušení. Slovo přešlo i do názvů některých jídel, např. Irish Stew
Simmering	pomalé vaření u nás se používá termín „táhnout“.

Nádobí

Billy	tábornický kotlík (AU)
Casserole	kastrol (výraz se používá i v názvech některých jídel, asi něco jako „eintopf“)
Crumb grater	mlýnek na strouhanku
Double boiler	vodní lázeň, mlékořvar
Doughnut pan	pánev na lívance, lívanečník
Grater	struhadlo
Kettle	konvice (na čaj), ale také kotlík
Pot	hrnec, ale také kotlík (opět i v názvech některých jídel) ³
Saucepan	pánev, též rendlík
Skillet	kastrol, hlubší pánev s uchy (vhodná i do trouby)
Spatula	stěrka
Spurtle	měchačka
Stew-pan	rendlík
Stewing pan	rendlík
Stewpot	rendlík

Snad ani není třeba vysvětlovat, ale pro jistotu. Zkratka AU znamená Austrálii, CA Kanadu, GB Velkou Británii a US Spojené státy (případně severní Ameriku).

Slovníček si nedělá nárok na kompletnost. Pro základní orientaci v kuchyňské angličtině vám snad pomůže. Pokud vás ještě v „kuchyňské“ angličtině něco napadne, napište. Článek může mít pokračování.

Stejně tak se můžete s ostatními čtenáři podělit o recepty, které jste podle anglicky psaných receptů zrealizovali.

čfk

3 V ZL se mluví o jídle, které se propadlo ledu do jezera. V českém překladu je to „horká masová směs“, v angličtině „hot pot“. K některým jídlům zmiňovaným v našich oblíbených knížkách se snad časem vrátíme samostatnými články.